

MESSEN & EVENTS

## Kampagne startet wieder



Motivbild: [www.pexels.com](http://www.pexels.com)

Das 'Kulinarische Erbe Bayern auf dem Teller' geht in die vierte Runde. Am 5. Oktober startet die bei Gastronomen und Verbrauchern gleichermaßen beliebte mehrwöchige Retro-Kampagne in allen sieben bayerischen Regierungsbezirken.

Ende Juli 2019 hat eine Jury die Speisevorschläge der teilnehmenden Gastronomiebetriebe gesichtet und auf ihre Eignung geprüft. Die Gäste traditioneller gastronomischer Küchen dürfen sich nun wieder auf vielfältige Leckerbissen regionalen Ursprungs freuen. Gefordert waren mindestens ein Produkt mit Bezug zum (lokalen) Bäckerhandwerk, mindestens ein Produkt mit Bezug zum (lokalen) Metzgerhandwerk und mindestens eine historische Spezialität als Hauptgericht. Ob Feine Goldwürfelsuppe aus der Oberpfalz mit in Ei gewendeten und gebratenen Semmelscheiben, Gebackener Presssack vom Landschweinebackerl aus Oberbayern oder Oberfränkischer Schiefertrüffel als Bratwurst mit Rahmsauerkraut: Sie alle sind Teile von Menüs, welche die Vorgaben ebenso erfüllen wie das Kalbsbries aus Mittelfranken, die hausgemachten Krautkrapfa mit Zwiebelsoß aus Schwaben und die niederbayerische Brätstrudelsuppe. Natürlich sind auch absolute regionale Klassiker wie Geling, Schwaab, Stempfen oder Kronfleisch im Angebot. Insgesamt zeigten sich die Jury-Mitglieder mit dem, was ab 5. Oktober in ausgesuchten bayerischen Wirtshäusern auf den Tisch kommt, mehr als zufrieden.

Kulinarisches Erbe auf dem Teller ist eine Aktion des Vereins Kulinarisches Erbe Bayern (KEB), der über die Förderung traditionell hergestellter regionaler Spezialitäten in bayerischen Wirtshäusern das Bewusstsein für den kulinarischen Reichtum des Freistaats

sowie seiner traditionellen Lebensmittel (Nutztiere, Nutzpflanzen) und Herstellungsarten (inkl. Rezepturen) schärfen will. Damit soll die unterschiedliche kulinarische Tradition und Vielfalt der einzelnen bayerischen Regionen herausgestellt werden. Kulinarisches Erbe auf dem Teller ist eine von zahlreichen Maßnahmen, mit denen der gemeinnützige Verein den Ausbau der Qualitätskompetenz der regionalen und lokalen Anbieter von Lebensmitteln und der Esskultur in Bayern unterstützt und weiterentwickelt.

Der Verein wurde 2010 gegründet. Ihm gehören Verbände und Experten aus dem Lebensmittelhandwerk sowie Vertreter von Kulturverbänden an. Weil das Kulinarische Erbe fast ausnahmslos regional geprägt ist, sollen bei den Aktionen alle Regionen Bayerns erfasst werden. Es geht darum, regionale Besonderheiten zu pflegen, lebensfähig zu halten und damit die Grundlage dafür zu erhalten, dass landsmannschaftliche Besonderheiten und Eigenarten in Bezug auf Essen und Trinken (inklusive der Rohstoffherkunft) an die nächsten Generationen weitergegeben werden. Schließlich ist Essen ? gerade jenes, was man von der Kindheit her kennt ? einer der wichtigsten Identifikationspunkte für Menschen. Diesen gilt es zu schützen, zu erhalten und somit dabei zu helfen, Heimat zu definieren. Zudem ist das kulinarische Erbe mit seinen traditionellen Herstellungsweisen und Rezepturen ein emotionaler Aufhänger, um das Thema gesunde, naturbelassene Ernährung, die immer auch bedeutet, mit der Jahreszeit zu leben, stärker ins Bewusstsein zu rücken. ?Uns geht es darum, die Menschen zum Nachdenken zu bewegen, was sie ihrem Körper antun beziehungsweise Gutes tun können?, so Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Vorstandsvorsitzender des Vereins KEB.