gastrotel

MESSEN & EVENTS

Zufriedenes Fazit

Zander mit ?Omas Stempen?, Essiggemüse und Grieben: Kulinarische Spezialität im Gasthof Hofmanns-Keller im mittelfränkischen Spalt / Foto: Gasthof Hoffmanns-Keller

Insgesamt 21 Gastronomen von Ostheim v. d. Rhön bis Bad Tölz und von Fellheim bis Waldkirchen haben sich in diesem Jahr an der bayernweiten Aktion ?Kulinarisches Erbe auf dem Teller? beteiligt. Im Oktober hatten sie ihren Gästen traditionelle, regionale Speisen ?aus alter Zeit? offeriert.

Damit wurden Kostproben von Bewährtem und Bewahrenswertem aus der Heimat auf den Tisch gebracht. ?Wir wollen mit diesem Rückblick nicht das Rad der Zeit zurückdrehen?, sagt Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Vorsitzender des die Aktion tragenden Vereins Kulinarisches Erbe Bayern, ?sondern das Bewusstsein für die Vielfalt und Regionalität unserer kulinarischen Schätze stärken und einen Beitrag liefern zur Pflege und zum Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten.? Und genau diese Regionalität ist für die teilnehmenden Gastronomen das A & O ihres kulinarischen Schaffens.

?Es wird schon fast als ehrrührend aufgefasst?, so KEB-Geschäftsführer Dr. Wolfgang Filter mit anerkennendem Unterton, ?wenn man die Wirtinnen und Wirte fragt, ob sie denn ihre Rohprodukte und Zutaten von örtlichen Lieferanten beziehen.? Das sei für alle selbstverständlich, denn Tradition leben bedeutet auch, wie in früheren Generationen das gemeinsame Miteinander im Ort und in der Region zu pflegen. Alle seien sich bewusst, dass man nur dann den Zuspruch der örtlichen Bevölkerung bekommt, wenn man sich als Teil der Gemeinschaft versteht und sich auch so verhält.

Ob Wild aus den heimischen Wäldern, Schwein und Rind von Bauern aus dem Ort, Äpfel, Birnen und Zwetschgen von alteingesessenen Obstbauern oder Gemüse aus der

Nachbarschaft ? alles ist geprägt von den unverwechselbaren Kennzeichen der regionalen Küche: frische, verlässliche Qualität und kurze Wege. Die Gäste danken es. Das Interesse war groß und viele haben sich von ihrer Neugier dazu verleiten lassen, für heutige Ohren eigenartig klingende Speisen wie Gerling, Schwaaß, Hosenknöpf, Stempen, Hitzplotz, gesurtes Wollschwein, Dotsch-Krusteln, Wickelküss oder Schnickerlich zu bestellen. Nach übereinstimmender Aussage der an der Aktion teilnehmenden Gastronomen interessieren sich übrigens auch jüngere Gäste für das, was in früheren Zeiten Gaumen und Magen erfreute ? teils wegen der Geschmacksvariationen, teils wegen der Natürlichkeit der traditionellen Küche. Fazit: Kulinarisches Erbe ist durchaus zukunftsfähig!