

GAZtro Essen aus dem Geschichtsbuch

Daniel Gahn, 17.04.2015 17:31 Uhr



Traditionsgerichte serviert im bayerischen Gwand. Foto: Daniel von Loeper

Der Verein „Kulinarisches Erbe Bayern“ will heimische Schmankerl vorm Aussterben retten. Der Alte Wirt in Gründwald unterstützt die Aktion und kocht bis 4. Mai traditionell oberbayerisch.

München - Früher war bekanntermaßen alles besser. Das gilt natürlich auch fürs [Essen](#). In der guten alten Zeit gab es Gerichte, von denen viele heute in Vergessenheit geraten sind. Vor fünf Jahren wurde deshalb der Verein „Kulinarisches Erbe Bayern (KEB)“ gegründet, der mehr als 250 bayerische Spezialitäten gesammelt hat und diese quasi vor dem Aussterben retten will.

Der Gedanke ist löblich, auch wenn vielleicht der ein oder andere Gang nicht ganz zu unrecht von der Speisekarte fiel. Zum Beispiel das „Bayerisch Kraut“, eine Sauerkrautvariante, dürfte nicht jedermanns Geschmack sein. Der Verein will es trotzdem bekannt machen. Deshalb präsentiert er in ausgesuchten Restaurants ungewöhnliche kulinarische Spezialitäten.