



Idyllischer Genuss aus dem kulinarischen Erbe

Tradition, Erholung und Qualität stehen beim „Alten Fritz“ auf der Speisekarte

„Wenn es um regionale Lebensmittel mit Tradition geht, sind wir Metzger erste Ansprechpartner“, so Metzgerwirt Rainer Mayer, Inhaber des Gasthofs und der Metzgerei zum „Alten Fritz“ in Hauritz. Bei der Aktion des Vereins „Kulinarisches Erbe Bayern“ war er deshalb sofort mit dabei. Im Rahmen einer Auftaktveranstaltung stellte Mayer der Presse seine neue Speisekarte vor, die zum Beispiel mit den „Hauritzer Bauernseufzern“ ein regionales Statement abgibt.

„In einer Wirtschaft, die es seit 1859 gibt, spielen Traditionen natürlich eine entscheidende Rolle“, gibt Mayer zu bedenken. Über Generationen sei man mit der Region, den Landwirten und regionalen Erzeugern verbunden. Genau dieses Verständnis mache aber den Unterschied, ist sich der Metzgermeister sicher. Gerade die aktuelle Debatte um die Lebensmittelkompetenz der Discounter habe gezeigt, dass es gutes Fleisch eben nur beim Metzger des Vertrauens gebe. „Wer Jungbullenfleisch als das zarteste Fleisch bezeichnet, der muss noch viel lernen“, schmunzelt Rainer Mayer. Was gutes Fleisch und gute Wurst ausmacht hat er nicht nur an der Meisterschule, sondern eben auch von seinem Vater und den Landwirten gelernt.

Der Metzgermeister unterstreicht, dass es wichtig sei die traditionelle Herstellung und Würzung mit den modernen Ernährungsgewohnheiten zu kombinieren. In seine Wirtschaft kämen viele Touristen die Wert auf traditionelle Küche und regionale Rezepturen legen. Viele Gerichte würden leicht in Vergessenheit geraten, da sie nicht in die heutige Ernährungspraxis passen. „Wer allerdings mal probiert, der wird ein solches Essen immer wieder bestellen.“

Unser kulinarisches Erbe gilt es zu bewahren, meint Stefan Ulbricht, Pressereferent des Fleischerverbandes Bayern, abschließend, denn es stelle einen Teil der bayerischen Lebenskultur dar und präge das Bild des Freistaates im Ausland. Die traditionellen Produkte hätten Bayern bekannt gemacht. „Wer braucht schon einen Burger, wenn er eine gute Leberkäsemmel bekommen kann“, fragt Ulbricht schmunzelnd.

Wer übrigens wissen will, welche kulinarischen Köstlichkeiten der „Alte Fritz“ in Hauritz auf der Karte stehen hat, der sollte unbedingt man in Hauritz vorbeischaun.

Zum „Alten Fritz“
Gasthof und Metzgerei seit 1859

Inhaber Rainer Mayer
Hauptstraße 39-41
91249 Weigendorf/Hauritz

Telefon: 09154-4700

Mail: info@alter-fritz-hauritz.de