

Bayerns Erbe auf Kulmbachs Tellern

8. April 2015 von Redaktion | [Keine Kommentare](#)

Blöcher, Dettelbacher Muskazine, Krenwurst – diese fremd klingenden Wörter verursachen bei vielen Fragezeichen. Doch hinter den vermeintlichen Exoten verbergen sich alte, traditionelle bayerische Spezialitäten. Um diese zu erhalten, initiiert der Verein Kulinarisches Erbe Bayern e. V. erstmals Themenwochen. In drei bayerischen Wirtshäusern stehen traditionelle Gerichte für wenige Wochen auf den Speisekarten.

„Das Kulinarische Erbe Bayern definiert bayerische Spezialitäten als ein einzigartiges, längst in Vergessenheit geratenes landwirtschaftliches Erzeugnis oder verarbeitetes Produkt, deren Erhalt das kulinarische Bayern stärkt“, sagt Dr. Simon Reitmeier, Vorstand des Kulinarischen Erbes Bayern e. V. „Die bäuerliche Landwirtschaft und die traditionelle Handwerkskultur haben im Freistaat über Jahrhunderte eine vielfältige Ernährungskultur entstehen lassen. Und diese zu erhalten, ist unser Ziel“, so Reitmeier weiter.

Gaumenschmaus für Jung und Alt

In Oberfranken serviert von 16. April bis 5. Mai die Familie Stübinger in der Kulmbacher Kommunbräu ein fränkisch-kulinarisches Vier-Gänge-Menü. Schon seit vielen Jahren sind regionale Spezialitäten und regionale Handwerkskunst die Leidenschaft des Familienbetriebs: So genießt man selbstgebrautes Bier und Spezialitäten der fränkischen Festtagsküche. Auch der Gasthof „Zum Alten Fritz“ in Weigendorf / Haunritz im Landkreis Amberg-Weilburg und das Familienhotel „Alter Wirt“ in Grünwald bei München bringen sich bei den Themenwochen des Kulinarischen Erbes Bayerns ein.

Verein unterstützt traditionelles Handwerk

Um das traditionell arbeitende Handwerk zu unterstützen und das kulinarische Brauchtum wiederzubeleben, gründeten vor fünf Jahren Vertreter des Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der Cluster Ernährung, der Landesinnungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk, der Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk, die Schweisfurth-Stiftung und die TU München den Verein Kulinarisches Erbe Bayern e. V.