

Nachbericht zur Aktion „Kulinarisches Erbe Bayern auf dem Teller“

Den Erhalt regionaler Ernährungskultur hat sich der Verein „Kulinarischer Erbe Bayern“ auf die Fahnen geschrieben. Zu diesem Zweck lud er gemeinsam mit Gastwirten aus Oberfranken, der Oberpfalz und Oberbayern vom 18. April bis 3. Mai zu den Aktionstagen „Kulinarisches Erbe Bayern auf dem Teller“ ein. Als Pilotprojekt gestartet, wurden die Angebote der Gasthäuser aus den bisher beteiligten Bezirken gern angenommen.

In Kulmbach bot Frank Stübinger vom **Kommunbräu in Kulmbach** ein Vier-Gänge-Menü mit oberfränkischen Spezialitäten. Das stets gut besuchte Gasthaus punktete bei den Gästen zum Beispiel mit Brotsuppe, Karpfen, fränkischem Carpaccio und Schäufelra. Eingedenk fränkischer Portionen konnten die Gäste statt des angebotenen Menüs auch einzelne Gerichte aus dem Angebot wählen. Frank Stübinger: „Die Nachfrage war hoch, für unsere Auswahl gab es viel positive Rückmeldungen seitens der Gäste.“



Metzgerwirt Rainer Mayer vom „**Alten Fritz**“ in Weigendorf / Haunritz verwöhnte die Gäste unter anderem mit Schäufelra aus dem Holzofen und Haunritzer

Bauernseufzern. Der Inhaber des Traditionsgasthofes mit eigener Metzgerei fühlt sich seit Jahren der regionalen Küche sehr verbunden. Die Stammgäste griffen auch dankbar auf das Angebot der Aktionswochen zurück.

Beim „**Alten Wirt**“ in **Grünwald** hatten Inhaber Uli Portenlänger und Küchenchef Karsten Merker für die Gäste eine feine Auswahl zusammengestellt: Gesottene Zunge vom Kalb, Spinatknödel mit Schwammerl, gefüllter Schweinebauch, aber auch feine Desserts und Gemüsegerichte bereicherten die Karte des traditionsreichen Familienbetriebs in den Aktionswochen. „Wir freuen uns über die Aufgeschlossenheit der Gäste“, so Uli Portenlänger. Er und Merker wollen jedenfalls künftig noch öfter gemeinsam alte Kochbücher wälzen, um sich Anregungen zu holen und auch außerhalb der Aktionswochen „Kulinarisches Erbe Bayern auf dem Teller“ fast vergessene Genüsse anbieten, wobei auch Vegetarier nicht zu kurz kommen sollen.



Die nächsten Aktionswochen „Kulinarisches Erbe Bayern auf dem Teller“ starten 2016 und sollen künftig jährlich stattfinden. Schon jetzt freut sich der Verein „Kulinarisches Erbe Bayern e.V.“ über weitere interessierte Gastronomen aus allen bayerischen Bezirken.



Bäuerliche
Landwirtschaft

Handwerkliche
Lebensmittel

Regionale
Spezialitäten

Um das traditionell arbeitende und bäuerliche Lebensmittelhandwerk zu unterstützen und das kulinarische Brauchtum wiederzubeleben, gründeten vor fünf Jahren Vertreter des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten – Cluster Ernährung –, des Landes-Innungsverbands für das bayerische Bäckerhandwerk, des Landesinnungsverbands für das bayerische Fleischerhandwerk, der Schweisfurth-Stiftung und der TU München den Verein „Kulinarisches Erbe Bayern e.V.“.

Weitere Informationen erhalten Sie:

Dr. Wolfgang Filter

c/o Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk

Tel.: 089/544 213 0

Fax: 089/544 213 51

filter@baecker-bayern.de

www.kulinarisches-erbe-bayern.de

Zeichen mit LZ 3068, Bildvermerk © Kulinarisches Erbe Bayern e.V.. Abdruck honorarfrei.