



gen und Adelheid Andruschkewitsch (von links) vom Gasthaus Rose in Vellberg-Eschenau lassen sich von Hans-Jörg Wilhelm (Hohenloher Schaumweine in Langenburg) beraten und verkosten auch seine Produkte.



So gut sieht sie aus, die Wurst aus der Region Hohenlohe-Franken. Zahlreiche Sorten hat es beim Erzeuger-Markt im Angebot gegeben.



Prominenz beim Genussgipfel: Minister Alexander Bonde, BESH-Gründer Rudolf Bühler und Fürst Phillip zu Hohenlohe-Langenburg hören genau zu.



Auch beim Genussgipfel heißen die Biere geht über Studieren".



ch Senf und edle Gewürze stehen zum Probieren bereit.

Verbraucher wollen regionale Produkte

Verantwortung für Nachhaltigkeit – Hohenlohe als „Feinkosttheke“ – Qualität hat ihren Preis

Die Vermarktung von regionalen Lebensmitteln hat im Mittelpunkt des dritten baden-württembergischen Genussgipfels in Hall gestanden. Erzeuger aus der Region präsentieren eine große Vielfalt.

NORBERT ACKER

Schwäbisch Hall. Rund 250 Besucher aus ganz Baden-Württemberg haben sich am Donnerstag aufgemacht in den Schwäbisch Haller Neubau-Saal. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz hatte zum dritten Genussgipfel eingeladen, diesmal in die Genießerregion Hohenlohe. Im Erdgeschoss machen regionale Anbieter ihre Stände fertig für einen Markt namens „Den Geschmack der Region Hohenlohe-Franken erleben“, im großen Saal warten Expertenbeiträge und Diskussionen auf die Vertreter von

Handel, Erzeuger, Verbraucher und anderen Organisationen. Das diesjährige Thema lautet „Wertschöpfung – Genuss mit Verantwortung im Lebensmittelhandel“. Vor allem soll es um die bessere Vermarktung und Verfügbarkeit von regionalen Lebensmitteln gehen, stellt Minister Alexander Bonde (Bündnis 90 / Die Grünen) in seiner Begrüßung klar. Baden-Württemberg und Hohenlohe im Besonderen seien „die Feinkosttheke Deutschlands“. Eine nachhaltige regionale Produktion von Lebensmitteln sei aber eine Frage der Verantwortung – auch für den eigenen Genuss. Daher müsse dies weiter ausgebaut werden. „Essen ist ein politischer Akt“, mit diesen Worten leitet Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, ihren Gastbeitrag ein. Sie mahnt eine neue Lebensmittelkultur an, die sich vor allem im Konsum von Produkten aus der Region entwickeln müsse. Hohenlohe sei ein Beispiel für he-

rausragende nachhaltige Produkte. Nach den Grundsätzen ihrer Organisation müsse die Produktion von Lebensmitteln, auch der regionalen, gut, sauber und fair sein. Bei diesen Produkten müsse man aber „raus aus der Delikatesenschiene und hin zur Normalität“. Barolo oder Trüffel seien nicht gemeint, sondern das nachhaltig hergestellte Produkt aus der Region, dass keine langen Wege

Keine langen Wege zu den Verbrauchern

zum Verbraucher benötige. Im Anschluss zeichnet Minister Bonde Genussbotschafter aus: „Die Brauer mit Leib und Seele“ und die Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger aus Boxberg im Main-Tauber-Kreis. Unter den zehn Gewinnern der „Kulinarischen Spurensuche 2015“ ist mit

Antje Kurz aus Kirchberg auch eine Vertreterin der Region dabei. Sie hat Kulinarische Steckbriefe für die alte Schlankelesbirne und die schwarzen Nüsse verfasst. Interessant wird es nach der Mittagspause, die die Besucher mit dem Verzehr von Hohenloher Spezialitäten verbringen: In einer Podiumsdiskussion geht es um das Thema „Greenwashing – Woran man gute Lebensmittel erkennt“. Dabei haben sich vor allem Fürst Phillip zu Hohenlohe-Langenburg als Vertreter der Hohenlohe-Gesellschaft und Rudolf Bühler, Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), für die Stärkung regionaler Produkte starkgemacht. Die Verbraucher wollen sie, aber ohne vernünftige Preise ginge es nicht. „Die Pflege der Landschaft gehört mit in den Preis“, sagt der Fürst unter Applaus. „Die Politik ist gefordert, die Rahmenbedingungen zu setzen“, unterstreicht Bühler. In fünf Genussforen, unter ande-

rem zu den Themen „Von Hohenlohes Blumenwiesen: Heumilchkäse trifft Streuobstbrände“ oder „Was ich schon immer über die BESH wissen wollte“ werden nachmittags die Diskussionen weitergeführt. Bei den Ausstellern ist man zu frieden. „Der Reiz ist, dass wir unsere Produkte einem landesweiten Publikum vorstellen können“, sagt Doris Braun vom Mainhardter Riegenhof. Außerdem sei es gut, Mitbewerber kennenzulernen und sich auszutauschen. Einen Wermutstropfen findet Christoph Schaper von der Dorfkäserei Geifertshofen: „Ein wenig mehr Werbung hätte gut getan.“ Aber es zeige sich das Besondere der Region: „Individualität, Handwerk und Leidenschaft.“ Unter dem Etikett Hohenlohe ließen sich erstklassige Produkte gut vermarkten.



So gut riecht die Region: Christoph Schaper von der Dorfkäserei Geifertshofen zeigt seine Produkte.

■ Weitere Informationen zum Genussgipfel gibt es im Internet unter mlr.baden-wuerttemberg.de.