



Anzeige

KULMBACH

08.02.2019

Mitglieder zeigen viel Biss

Die Genussregion Oberfranken ist spürbar im Aufwind. Immer mehr Städte und Landkreise wollen dabei sein.

Artikel drucken

Artikel vorlesen

Artikel einbetten





Der siegreiche Oberfrankenburger wurde von Matthias Sprenger und Benedikt Kraus vom Landgasthof Detsch in Haig (Landkreis Kronach) entwickelt. Das Patty besteht aus Fleisch vom Anguskalb und Speck vom Mangalitzta-Strohschwein, beides aus der Region, gewürzt mit Salz und Pfeffer. Das Brötchen ist ein Treber-Brioche auf Sauerteigbasis mit heimischen Zutaten. Zum perfekten Burger gehören natürlich heimische Zwiebeln, die in diesem Fall mit einem Pale Ale einer Brauerei aus der Region veredelt wurden. Eine Süßholz-Hanf-Emulsion gab dem Burger eine exotische Note. Weitere Komponenten waren Eiszapfen, hausgemachter Apfelessig sowie Ziegenfrischkäse und Birne aus heimischem Anbau. Foto: Ebert

Wie misst man den Erfolg der Genussregion Oberfranken? Daran, dass der Bezirk gemessen an der Bevölkerungszahl weltweit die höchste Dichte an Bäckereien, Metzgereien, Brauereien und Brennereien aufzuweisen hat? Daran, dass dies inzwischen Allgemeinwissen geworden ist und

jeder Bürger, aber auch jeder Minister die Genussregion kennt? Oder daran, dass unsere Bratwürste, unser Bier oder unser Schäufole einfach gut schmecken? Die 120 Mitglieder, die zur Hauptversammlung in den Saal der Staffelberg-Bräu in Loffeld bei Bad Staffelstein gekommen waren, beantworteten alles diese Frage mit einem klaren Ja.

Der Vorsitzende und
Kulmbacher Landrat

Anzeige

Klaus Peter Söllner

hatte noch eine

andere Erklärung:

"Die Genussregion

ist inzwischen bei

den Menschen

angekommen. Sie ist

zu einem sympathischen Leitthema geworden, das

alle Landkreise und [Städte](#) verbindet."

"Unglaubliches Potenzial"

Gerade die Präsentation auf der Grünen Woche in Berlin habe unlängst gezeigt, das man gemeinsam etwas bewegen könne. "Die Kulinarik birgt ein unglaubliches Potenzial für unsere Region", sagte Söllner.

Allerdings könne und dürfe man sich nicht auf den Rekorden ausruhen, mahnte der Vorsitzende. "Wir müssen das, was uns unsere Mütter und Väter vererbt haben, pflegen und weiterentwickeln." Die Voraussetzungen dafür habe man geschaffen. Seit April 2018 habe der Verein mit Norbert Heimbeck erstmals einen eigenen, hauptamtlichen Geschäftsführer. "Das haben wir der tatkräftigen Unterstützung von Regierungspräsidentin Heidrun Piwernetz und der [Oberfrankenstiftung](#) zu verdanken", so Söllner.

Anzeige

Norbert Heimbeck stellte denn auch einen umfangreichen Tätigkeitsbericht vor. Neben einer umfassenden Neustrukturierung der Internetseiten des Vereins, die im März 2019 abgeschlossen sein werde, habe man an verschiedenen Veranstaltungen und Messen teilgenommen und

für die Genussregion
geworben. Des
Weiteren hat der
Verein seine
Pressearbeit
intensiviert. Ob
Wildbret-
Vermarktung,
Begleitung von
Pressereisen oder
Tipps zum Grillen:
"Die Anfragen zu
allen Themen rund
um die fränkische
Küche haben bei uns
stark zugenommen."
Weitere
Arbeitsschwerpunkte
seien die

Verbesserung des Zertifizierungsverfahrens für die
Mitgliedsbetriebe, das Ausbildungskonzept für die
Schulung und der regelmäßige Austausch der
oberfränkischen Genussbotschafter gewesen.

Dass die Genussregion auch neue Wege geht,
zeigte der erstmals durchgeführte
Oberfrankenburger-Wettbewerb. Ziel war es,
aufzuzeigen, dass das gerade bei jüngeren

Zielgruppen beliebte Produkt auch sehr hochwertig und vor allem mit Zutaten aus der Region hergestellt werden kann. "Das Ergebnis war mehr als eindrucksvoll", so Heimbeck. "Unsere heimischen Gastronomen und Metzgereien haben gezeigt, was in ihnen steckt."

Erzählen, was schon da ist

Andreas Fickenscher vom gleichnamigen Backhaus in Münchberg ging auf den Genussort-Wettbewerb des Freistaats ein. "Von 100 Genusssorten in Bayern liegen stolze 23 in Oberfranken", sagte er. Sein Heimatort sei einer davon. Um die Auszeichnung bekannter zu machen, habe man in der Stadt verschiedene Ideen entwickelt: "Wir mussten dazu nichts erfinden, es genügte, zu erzählen, was schon da ist." Sprich, es wurde eine genaue Recherche durchgeführt, welche Spezialitätenanbieter und regionalen Gastronomen es in der Stadt und im Umland von Münchberg gibt und welche Spezialitäten diese anbieten. "Stolze 33 Anbieter wurden gefunden, sie und ihre Leitprodukte und Spezialitäten wurden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst", sagte Fickenscher und brach eine Lanze für die Genussregion: "Viele kochen ihr eigens Marketingsüppchen. Aber wir sollten zusammenrücken, um die Genussregion als Ganzes zu sehen. Dabei könnten große Ideen entstehen."

red

Anzeige



Artikel von
Redaktion

Veröffentlicht von
Bayerische Rundschau

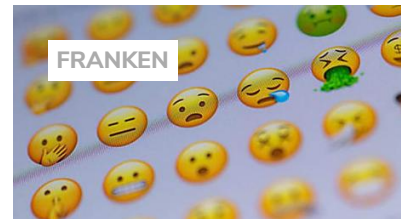
Das könnte Sie auch interessieren



Tourismus
Venedig wird zum
Museum:



de.antivirustop10.com
Ratgeber für Mac-
Nutzer (2019) - Top



Neuerung
Emoji-Update: 230
neue Figuren - Sie



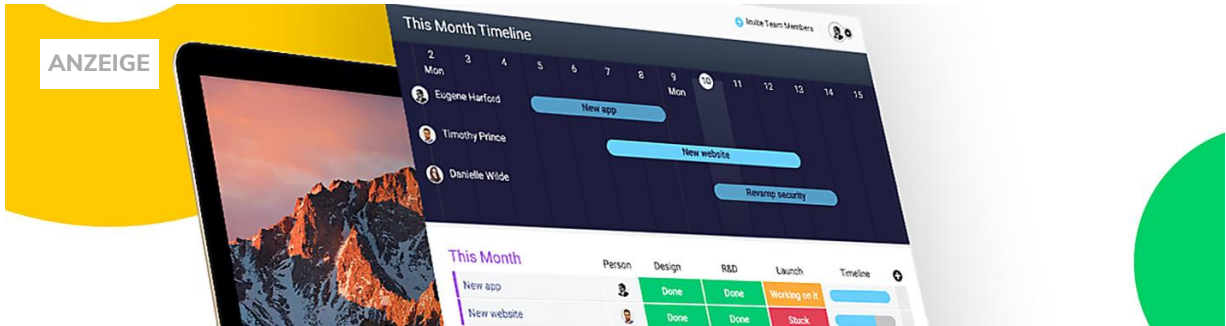
Excite Deutschland
6 Schlechtesten
Biersorten in



Frühstück
Experte: Bananen
zum Frühstück sind



Investor-Prämien
Wasserstoff-
Revolution setzt ein -



monday.com
Mac-Benutzer? Sie und Ihr Team werden dieses Tool lieben.

WAS SAGEN SIE ZU DIESEM THEMA?

Sie müssen zum Kommentieren angemelc

jetzt anmelden

jetzt registrieren



Wir über uns | Karriere | Mediadaten | AGB | RSS | Sitemap

inFranken.de verwendet **Cookies**, um Ihnen den bestmöglichen Service zu gewährleisten. Mit der Nutzung c damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.

