

Schwarzwälder Bote Enzfelder Kreisnachrichten Stuttgarter Zeitung Pforzheimer Zeitung Staatsanzeiger Nagold-Altenssteiger Woche

## Weg vom Landwirt zum Gastwirt ist manchmal schwierig

Immer mehr Gastronomen entdecken heimische Produkte / Letztlich ist es eine Frage des Geldes

Von Alfred Versti

**Neuweiler.** Der schwäbische Rostbraten in so manchem Schwarzwälder Wirtshaus kommt oft vom brasilianischen Rind, das Wild nicht aus heimischen Wäldern, sondern aus Neuseeland, und die Forelle aus Dänemark. Die Zahl der Gastronomen im Schwarzwald, die von dieser Art von Globalisierung nichts mehr wissen wollen, nimmt zu.

Die von der LEADER+-Aktionsgruppe Nordschwarzwald geförderten »Schwarzwälder Schlemmerwochen« in denen dem Gast im Mai und Juni regionale Produkte serviert wurden, waren jedenfalls ein Erfolg. Beteiligt hatten sich 32 Betriebe in den Kreisen Calw, Freudenstadt und Rastatt.

Und leckere Produkte gibt es in der Region genügend. Vom »kulinarischen Schwarzwald«



Landrat-Stellvertreter Roland Bernhard (vorn) hält in Hans Klaibers (hinten) Forellenzucht Petersmühle in Enzklösterle eine Forelle fest. Foto: Versti

spricht Enzklösterles Bürgermeister Klaus Mack und weist auf Forelle, Obstbrände und Kirschtorte.

»Die Gründe, warum wir heute Produkte unserer Regi-

on einkaufen sollten, sind Gesundheit, Tourismus und die heimische Land- und Forstwirtschaft«, sagte der Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbands Helmut Schäfer. Zudem gehe es, so Landrat-Stellvertreter Roland Bernhard, um den Erhalt der heimischen Kulturlandschaft.

Mehr Schwarzwald geht fast nicht. Idyllisch liegt die Forellenzucht Petersmühle der Familie Klaiber bei Enzklösterle. Gespeist werden die Teiche vom frischen Quellwasser der Enz. Die Produkte werden im Ladengeschäft verkauft. Darüber hinaus beliefert Hans Klaiber die Gastronomie in der Umgebung - bis hin zum Drei-Sterne-Restaurant »Traube Tonbach« in Baiersbronn.

Der Weg vom heimischen Lieferanten zum Gastwirt ist jedoch oft problematisch. Das wird beim Rindermastbetrieb

von Roland Kübler in Neuweiler-Breitenberg deutlich. Um sein Rindfleisch an den Gastwirt zu bringen, bräuchte Kübler einen Metzger, denn wegen der strengen Vorschriften ist es nicht möglich, die Gastronomie direkt zu beliefern. Die Bereitschaft der Metzger, sich in diese Kette einzufügen, hält sich einstweilen in Grenzen. Grund genug, so Roland Bernhard, alle Beteiligten an einen Tisch zu bringen.

Seinen Schnaps und seine Kartoffeln kann Hans-Ulrich Lörcher aus Neuweiler-Oberkollwangen zwar direkt an die Wirte liefern, er hätte aber gerne mehr Abnehmer. Sich diese zu erschließen ist schwierig. Lörcher betreibt noch fast die ganze Palette der Landwirtschaft, ohne sich spezialisiert zu haben. Bei einer 70-Stunden-Woche ohne Urlaub ist es schwierig, sich neue Kunden

zu suchen.

Und letztlich ist natürlich alles eine Frage des Geldes. Denn das brasilianische Rindfleisch ist billiger als heimisches Schweinefleisch. So muss letztlich dem Verbraucher bewusst gemacht werden, so Martin Steudinger vom Landratsamt Freudenstadt, dass heimische Produkte etwas teurer sind.

### WEITERE INFORMATIONEN:

► Ziel von LEADER+, einer EU-Gemeinschaftsinitiative, ist eine nachhaltige Entwicklung und die wirtschaftliche Stärkung der ländlichen Regionen Europas. Die Aktionsgruppe Nordschwarzwald ist ein partnerschaftlicher Zusammenschluss von Kommunen, Wirtschaft, Naturschutz, Land- und Forstwirtschaft, Tourismus, Kultur und Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord.