

Ausschnitte aus

vom 3. 08. 05

Schwarzwälder Bote

Stuttgarter Zeitung

Nagold-Alteneinger Woche

Kreisnachrichten

Pforzheimer Zeitung

Calw Journal

Enztäler

Staatsanzeiger

Viele Wirte wollen weiter auf regionale Produkte setzen

Veranstalter und heimische Gastronomen ziehen eine positive Bilanz der »Schwarzwälder Schlemmerwochen«

Enzklösterle. Die »Leader+«-Aktionsgruppe Nordschwarzwald hat in Enzklösterle ein positives Resümee der Gastronomie-Aktion »Schwarzwälder Schlemmerwochen« gezogen. Die Teilnehmer an der Aktion lobten dabei das Engagement der beteiligten Landkreise Calw, Freudenstadt und Rastatt, und wollen – angeregt durch die Aktion – künftig verstärkt auf regionale Speisekarten in der Gastronomie setzen.

Ende Juni ging die im Rahmen der EU-Gemeinschaftsinitiative »Leader+« geförderte und durch die drei Landkreise Calw, Freudenstadt und Rastatt getragene Gastronomie-Aktion »Schwarzwälder Schlemmerwochen« nach sechs Wochen Laufzeit zu Ende. 32 Gastronomiebetriebe aus dem Nordschwarzwald haben in diesem Zeitraum heimische Spezialitäten auf einer speziellen regionalen Speisekarte angeboten.

Die Mehrheit der Betriebe bietet die regionalen Gerichte auch weiterhin an. »Die meisten Gastronomen, die an der Aktion mitgemacht haben, stellen fest, dass ein Großteil ihrer Gäste das Engagement in Sachen Regionalvermarktung würdigt«, nannte Hannes Bürckmann vom Büro »neuland« als wichtigstes Ergebnis der Aktion.

Doch kein Erfolg ohne Wer-

mutstropfen: Einige Wirte stellten eine zunehmende »Aldi-Mentalität« ihrer Gäste fest. Die regionale Speisekarte werde zwar mit Interesse gelesen, aber dann werde doch ein möglichst günstiges Gericht bestellt.

Ein zentrales Anliegen von »Leader+« im Nordschwarzwald ist die Pflege und Weiterentwicklung der Kulturlandschaft. Eine wichtige Maßnahme in diesem Bereich ist die Förderung der Vermarktung regionaler Produkte. Die Gastronomie spielt dabei als Abnehmer aber vor allem auch als Werbeträger eine bedeutende Rolle. Ein wichtiges Ziel der Aktion war es deshalb, den Absatz regionaler Produkte in der heimischen Gastronomie zu stärken. Rund 70 Prozent der an der Aktion teilnehmenden Betriebe stellten eine verstärkte Nachfrage nach den Gerichten auf der regionalen Speisekarte fest.

Die Produktpalette reichte von Forellen über Rind- und Wildfleisch bis hin zu Honig, Obst, Beeren, Kräuter, Käse, Mehl oder Apfelsaft. Die Qualität der heimischen Produkte wurde durchgehend als sehr hoch eingestuft.

Von den Erfahrungen aus den »Schwarzwälder Schlemmerwochen« profitiert auch der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Dieser plant die Etablierung von so genannten »Naturparkwirten«. Ein Konzept, das sich im Südschwarzwald bereits bewährt hat, wie Klaus-Günther Wiesler, Vorsitzender der Naturparkwirte im Südschwarzwald, erläuterte. Im Südschwarzwald sind mittlerweile rund 40 Betriebe als Naturparkwirte zertifiziert und bieten ganzjährig regionale Spezialitäten an.



Grund zu Feiern hatten die Organisatoren der »Schwarzwälder Schlemmerwochen.
Foto: Grzezik