



Testen und Fragen stellen: Matthias Keefer (links) und Wolfgang Bruch prüfen, ob Nikl-Bräu-Inhaber Mike Schmitt (von hinten) die Anforderungen erfüllt.

Foto: Matthias Hoch

Die Regionalbewegung

Dachverband Seit 2005 kümmert sich der Bundesverband der Regionalbewegung e.V. mit Sitz in Feuchtwangen (Landkreis Ansbach) um die vielfältigen Aktionen regionalen Wirtschaftens. Die einzelnen Initiativen sind auch in Franken unübersichtlich. „Der Markt für Regionalvermarktung ist sehr verstrickt“, sagt Nicole Weik, Projektleiterin beim Bundesverband. Vieles laufe über Netzwerke.

Bezirksübergreifend Während sich die „Genussregion Oberfranken“ auf einen Bezirk beschränkt, ist „Die Regionaltheke - von fränkischen Bauern“ in ganz Franken zu finden. Sie vermarktet Lebensmittel fränkischer Erzeuger im Einzelhandel und kooperiert vor Ort mit anderen Projektpartnern wie zum Beispiel „Mainfranken-Plus“ oder „Region Bamberg“. Die Qualität der Erzeugnisse lässt „Die Regionaltheke“ von einem unabhängigen Zertifizierungsinstitut überprüfen.

Vertrauen Geht es unter anderem um Gastronomie, so gibt es in Mittelfranken zum Beispiel die „Interessengemeinschaft Regionalbuffet“. Deren Teilnehmer garantieren - auf Vertrauensbasis - die Herstellung bzw. Verwendung von frischen Produkten aus der Region.

Stichproben Mit der „Genussregion Oberfranken“ vergleichbar ist der Verein „Dachmarke Rhön“. Sein Gebiet erstreckt sich über drei Bundesländer. Auch hier testet eine Prüfgruppe in Stichproben die Mitglieder. *z/l*

Die Genussprüfer

REGIONALVERMARKTUNG Wolfgang Bruch und Matthias Keefer schauen in manchen Gasthäusern genau hin. Sie sind Tester für den Verein „Genussregion Oberfranken“. Dieser will vor allem fränkische Erzeugnisse voranbringen.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
MATTHIAS LITZLFELDER

Pretzfeld - 12 Uhr, Mittagszeit. Auf dem kleinen Parkplatz vor der Nikl-Bräu in Pretzfeld (Landkreis Forchheim) begrüßen sich zwei Herren. Der ältere von ihnen zückt eine Kompaktkamera, fotografiert schnell das Gebäude. Dann treten beide ein.

In der Wirtsstube ist es ruhig an diesem Wochentag. Nur ein Gast sitzt am Stammtisch und liest Zeitung. Neben ihm steht ein halbvolles Glas Bier. Die Besucher begeben sich an den hintersten Tisch. Nach kurzer Zeit kommt ein junger Mann zu ihnen. Er trägt ein schwarzes T-Shirt mit dem Nikl-Bräu-Logo. Die Männer bestellen bei ihm Getränke, einer fragt nach der Speisekarte. Als der Ober mit dieser zurückkommt, liegt ein Schriftstück auf dem Tisch. „Genussregion Oberfranken - Prüfbogen“ steht darauf geschrieben. Wolfgang Bruch wirft einen ersten Blick in die Karte. „Was sind denn Rifferla?“ „Rippchen“, antwortet der Ober.

Bruch macht sich Notizen. Was „Rifferla“ sind, wusste er schon vorher. Die Frage war ein Test. Der 68-Jährige aus

Schwarzenbach (Landkreis Hof) ist im Auftrag des Vereins „Genussregion Oberfranken“ unterwegs. Dieser wurde 2007 unter Federführung der Handwerkskammer für Oberfranken gegründet. Seitdem schickt er sich an, die Vielfalt und Kultur regionaler Spezialitäten in Oberfranken zu fördern. Anbieter heimischer Erzeugnisse haben sich in einem Netzwerk zusammengeschlossen, für jedermann nachzulesen auf der Internetseite www.genussregion-oberfranken.de.

30 Punkte für Sanitärräume

Wer das Qualitätssiegel des Vereins nutzen will, muss bestimmte Kriterien erfüllen. Für Gastronomiebetriebe hat der Kulmbacher Hotelier Stephan Ertl den Prüfbogen entwickelt. Um etwa beim Service die volle Punktzahl zu erhalten, muss der Gast nicht nur freundlich bedient werden. „Fach- und Produktkenntnisse“ sind laut dreiseitigem Prüfbogen gefragt.

Bruch gibt sich mit der Rifferla-Antwort des Nikl-Bräu-Mitarbeiters zufrieden. Der Betriebs- und Bankfachwirt im Ruhestand kennt sich aus mit solchen Prüfungen. Schon früher hat er bei Hotellklassifizie-

rungen Sterne vergeben. Der Frankenwald-Tourismus in Kronach lässt von ihm Ferienhäuser prüfen. Und für die Genussregion schaute er sich in diesem Jahr auch schon in zwölf Gastronomiebetrieben um - alles ehrenamtlich.

Während Bruch weiter die Speisekarte studiert, kommt sein Kollege Matthias Keefer von seinem Gang auf die Toilette zurück. „Passt. Alles sauber.“ „Auch belüftet und beleuchtet?“ fragt Bruch nach. Der Leiter des Referats Wirtschafts-

förderung, Existenzgründung und Tourismus bei der IHK für Oberfranken in Bayreuth nickt. Es gibt weitere 30 Punkte für die Nikl-Bräu.

Die Prüfer bestellen Bratwürste und Krenfleisch. Der Ober will die Speisekarte wieder mitnehmen. „Die brauchen wir noch“, sagt Keefer. Sie ist wichtiger Bestandteil der Prüfung. Ist die Karte gut lesbar? Enthält sie regionaltypische Bezeichnungen? Gibt es Tages- und Wochenspezialitäten? Eine Vielzahl an Punkten ist zu vergeben.

Unterdessen hat auch Mike Schmitt die außergewöhnlichen Gäste bemerkt. Der Inhaber der Nikl-Bräu ist seit Oktober 2008 im Geschäft, hat sich in Pretzfeld den Traum von der eigenen Wirtschaft und vom eigenen Bier erfüllt. Dass er Besuch von Prüfern der Genussregion bekommen würde, wusste der 33-jährige Braumeister. Schließlich hatte er im Mai einen Aufnahmeantrag an den Verein gestellt. „Wir versuchen gezielt, heimische Spezialitäten anzubieten. Da habe ich mir gedacht, ich melde mich an“, erzählt Schmitt, der aus dem alten Kuhstall der Schwiegermutter eine nagelneue Wirtschaft geschaffen hat. Wann Bruch und Keefer bei ihm auftauchen werden, wusste Schmitt nicht.

Fünf typisch regionale Gerichte

Dem jungen Wirt war jedoch schon bei Antragstellung klar, dass die Tester gewisse Mindestanforderungen überprüfen würden. So muss, wer in die Anbieterdatenbank der Genussregion Oberfranken aufgenommen werden will, auf seiner Speisekarte mindestens fünf regionaltypische Gerichte, drei Biere und drei Brände aus Oberfranken und drei fränkische Weine

vorweisen können. Brot und Wurst, die auf den Tischen landen, müssen zu hundert Prozent aus Oberfranken stammen, Fleisch zu 80 Prozent, Fisch zu 60 Prozent. „100 Prozent Fleisch aus der Region wäre unrealistisch. Es kommt immer vor, dass ein Wirt kurzfristig von außerhalb etwas zukaufen muss“, sagt Prüflisten-Ersteller Stephan Ertl.

Wurst und Fleisch bezieht die Nikl-Bräu aus Ebermannstadt, die Obstler brennt der Nachbar und der Wein stammt aus dem unterfränkischen Wiesentheid. Schmitt erfüllt alle Mindestkriterien. Selbst sein Internetauftritt hat die Prüfer im Vorfeld überzeugt. Auch dafür gibt es Punkte. Insgesamt sind 335 zu vergeben. Mindestens 265 sind für das Qualitätssiegel nötig.

Nachdem Bruch einen Blick in Küche und Kühlraum geworfen und die Abfalltonnen begutachtet hat, steht fest: Die nötige Punktzahl ist locker erreicht. Einen Schwachpunkt haben die Tester dennoch entdeckt. In der Speisekarte fehlen Angaben zur Herkunft von Fleisch und Wurst. „Das wird sich ändern“, verspricht Schmitt. „Demnächst, in der Herbst- und Winter Speisekarte.“



ANZEIGE



Mützen

...wie Sand am Meer!

Schnapp Dir die frechtesten, kuscheligsten, niedlichsten und coolsten Teile jetzt bei

Wir akzeptieren Bamberger
CITY SCHEXS

MODE FÜR KIDS
lucky1one

ERTL shopping
im UG
Emil-Kemmer-Str. 19
96103 Hallstadt/Bamberg
0951-9644-225

von

STÖHR

Barts

Döll Since 1842

Eistür

MaxiMo

und vielen anderen Trendmarken!

... und die angesagte neue
Wintermode
für Kinder und Jugendliche

u.a. von

BILLABONG

Bench.

DC

BURTON

QUIKSILVER