



Alexander Kießwetter (links) und Wolfgang Heinzl (rechts) freuten sich gestern gemeinsam über die Entwicklung im Regionalbuffet. Foto: Erüschwein

Romantisches Franken und Regionalbuffet:

„So schmeckt das Jahr“

Landschaftspflege, Ökologie und Genuss

ANSBACH (abr) - „So schmeckt das Jahr“ lautet das Motto eines kulinarischen Veranstaltungskalenders, der vom Tourismusverband Romantisches Franken und der Initiative Regionalbuffet gemeinsam herausgegeben wird. Gestern wurde er in Ansbach vorgestellt.

Als sich das Regionalbuffet vor Jahren gründete, hatte man ein klares Ziel: Direktvermarkter und Gastronomie schließen sich zusammen, um regionale Produkte auf den Teller und ins Glas zu bringen. Landschaftspflege, Ökologie und kulinarischer Genuss lautete der Dreiklang. Die kleine, jetzt vorgestellte Broschüre listet alle Mitgliedsbetriebe der Initiative auf. Nur wer bestimmte Anforderungen erfüllt darf Mitglied beim Regionalbuffet werden.

Der zweite Schwerpunkt des kulinarischen regionalen Jahresführers ist es, auf die Themenwochen von Restaurants und Gasthäusern hinzuweisen. Und da es der Initiative ein Anliegen ist, lange Transportwege zu vermeiden, werden saisonale Produkte besonders herausgestellt: der fränkische Karpfen, der Spargel, das Wild oder eben Feldfrüchte.

Der Sprecher des Regionalbuffets, Wolfgang Heinzl (Linden), freute sich, dass immer neue Betriebe die strengen Kriterien erfüllen. Und Alexander Kießwetter, einer der Hauptinitiatoren der Initiative vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wertete es als großen Erfolg, dass das Regionalbuffet nach anfänglicher finanzieller Unterstützung aus Fördertöpfen nunmehr geschäftlich auf eigenen Füßen stehen könne.