

PRESSEMITTEILUNG

ROTH, 24. SEPTEMBER 2024

BIO PLUS REGIONAL IST GLEICH GENUSS MIT MEHRWERT

AM SCHUSTERHOF IN GREDDING ERÖFFNETE LANDRAT BEN SCHWARZ DIE BIO-WOCHEN 2024 – INHABERIN CLAUDIA WITTMANN ZAUBERTE EIN BESONDERES FRÜHSTÜCK

Roth. Die Tomaten, gut, sie sind nicht wirklich überraschend. Marmelade, Joghurt und Ei wahrscheinlich auch nicht. Dass sich aber auch die Walnüsse oder der Ziegenkäse auf dem Büffet in der schmucken Stube am Gredinger Schusterhof die Prädikate „original regional“ und „bio“ verdient haben, löst dann doch Erstaunen aus. Nicht das einzige, das die offizielle Eröffnung der Bio-Wochen im Landkreis Roth begleitet.

Schnell ist klar: Die Entscheidung, besagtes bio-regionale Frühstück bei Claudia Wittmann in Herrnsberg für den Auftakt auszusuchen, ist die richtige. Führt es doch vor Augen, welche Vielfalt die ökologisch hergestellten Produkte im Landkreis vorweisen. Für Landrat Ben Schwarz Sinn und Zweck der Bio-Wochen, die am 28. September starten. „Es muss uns gelingen, Bewusstsein für regionale und naturreine Lebensmittel zu schaffen und so Wertschätzung zu erzeugen.“

Die vermisst ganz oft auch Claudia Wittmann, die neben Kochkursen auch Kräuterwanderungen und Catering anbietet. Sie hat schon wegen 50 Cent, die sie teurer war als eine konventionelle Großküche, Aufträge in Kindertagesstätten nicht bekommen oder verloren. „Schlimm“, findet das Ben Schwarz mit Hinweis darauf, dass es zuhause wohl nicht möglich sei, Mittagessen zu Schusterhof-Preisen in dieser Qualität zu zaubern. Der Lerneffekt in Sachen gesunde Ernährung, Natur und Umwelt noch nicht einmal „mitgerechnet“.

Doch es gibt auch andere Beispiele, wie die zweifache Mutter berichtet, die den Hof 2013 von den Eltern übernommen und auf „öko“ umgestellt hat. So zählen Familien zu ihren Kunden, in denen sich das berufstätige Paar ein- oder zweimal die Woche einen Wittmann'sches Mittagstisch gönnt. 30 bis 70 Essen kocht sie pro Tag (die Hilfe der Mama macht's möglich), donnerstags ist zusätzlich der kleine, feine Bio-Laden in der Jurastraße 5 geöffnet.

Das bio-regionale Frühstück in den Bio-Wochen hatten zunächst weder Claudia Wittmann noch Andrea Persson von der Kreisentwicklung und federführende Organisatorin am Plan. „Schuld“ ist ein Kochkurs unter dem Motto vegetarische orientalische regionale Küche, den die Herrnsbergerin am 18. Oktober anbietet. Bei einem Abstimmungsgespräch dafür kam es zu der „spontanen Idee“, die nun am Sonntag,



PRESSEMITTEILUNG

29. September, von 9.30 bis 11.30 Uhr umgesetzt wird (Informationen und Anmeldung unter 0151 – 743 230 20).

Ben Schwarz, Andrea Persson und Franziska Distler, Projektmanagerin der Ökomodellregion, jedenfalls sind von der Auswahl des Probe-Essens begeistert. Joghurt, Saft, selbstgemachte Kräuterlimonade, Müsli, Crumble, Aufstriche, Käse, Brot, Pizzaschnecken, Bratlinge... alles aus dem Landkreis. Und nur ein Vorgeschmack, im wahrsten Sinne des Wortes, denn für die Sonntagsgäste kommen noch mehr Leckereien auf den Tisch.

Bei der Vorbereitung haben selbst Andrea Persson und Claudia Wittmann noch Entdeckungen gemacht. Als sie sich einen Überblick verschafft haben, was es an Bio-Produkten zwischen Gustenfelden und Greding gibt, sind sie über Kürbiskernöl, zwei Heumilchbetriebe „gestolpert“. Auch, dass es mit „dem Lederer“ eine Bäckerei gibt, die zwei Bio-Brote im Sortiment hat, war eine neue Erkenntnis.

„Man muss einfach findig sein“, sagt die 50-Jährige, deren Vielseitigkeit sich längst als Stärke erwiesen hat. Die verschiedenen Standbeine sicherten insbesondere in der Pandemie das wirtschaftliche Überleben. Für Andrea Persson ist der Schusterhof nicht nur deshalb ein Mutmach-Projekt. „Es zeigt, dass sich vermeintlich kleine Betriebe gut aufstellen können.“ Gerade in Nischen würden große Chancen liegen, ermuntert sie.

Bio erleben und schmecken. So hat Andrea Persson die 2024-er Aktionstage überschrieben, trifft dies doch auf alle Programmpunkte zu. Die reichen von der „klassischen“ Hofführung über Blicke hinter die Stalltüre bis zu einem „Federweißer-Wochenende“. Wer schon immer mal beim Kaffeerösten dabei sein wollte oder Bio-Ziegeneis testen, ist ebenso richtig. Probieren und verkosten ist zentraler Bestandteil der Bio-Wochen.

Landrat Ben Schwarz wünscht sich, dass das Angebot rege angenommen wird. Weil die Bio-Wochen die Qualitäts-Produkte und ihre heimischen Erzeuger in den Mittelpunkt rücken, und, weil durch Gespräche und Einblicke Sensibilität geweckt wird. Wissen der Kunde um Aufwand und Vorgaben, sei er sicher eher bereit, höhere Preise zu zahlen. Denn eines sei laut Schwarz auch sicher: Am Ende hat es der Verbraucher in der Hand.

Wo aber ansetzen? „Auf allen Ebenen und in allen Altersschichten“, meint Claudia Wittmann, die ihr eigenes Motto am liebsten auf die Gesellschaft übertragen wissen möchte. „Man muss immer wieder aufs Neue starten.“ Einig sind sich alle, dass die weit verbreitete Einstellung der neuen Generation, für die nicht nur „höher, schneller, weiter“ zähle, Potenziale für ein Umdenken biete. „Wenn es nicht das neueste und billigste sein muss, haben unsere bio-regionalen Produkte eine Chance.“ Die Bio-Wochen sind dafür der ideale Einstieg.

Alle Informationen und Termine zu den Bio-Wochen sind auf der Homepage des Landratsamts Roth zu finden. Dort steht auch ein Flyer zum Herunterladen bereit.



PRESSEMITTEILUNG