



PRESSEMITTEILUNG

ROTH, 18. MÄRZ 2025

GENUSS GLEICH GASTRO

Spezialitätenwochen des Landkreises gehen heuer mit einigen Änderungen an den Start – Wirte erhielten die ersten Flyer

Roth/Abenberg. Der Rahmen hätte passender nicht sein können: Bei der Kreisversammlung des Hotel- und Gaststättenverbands hat die Kreisentwicklung die Genusswochen 2025 vorgestellt. Die halten an Bewährtem, sprich Lamm, Spargel, Fisch und Wild, fest, setzen aber zugleich auf Neues.

Wobei das Neue in der Tat etwas Altes verdrängt. Die Karpfengenießler-Tour wird es künftig nicht mehr geben, informierte Michael Buchholz aus dem entsprechenden Sachgebiet im Landratsamt. Man habe sich vielmehr entschlossen, die Genusswochen auch das Gewinnspiel betreffend zusammenzufassen. Bedeutet: Wer vier Mal von Mitte April bis Mitte November in einem original-regionalen Genießlerbetrieb im Landkreis essen war und das hat abstempeln lassen, kann dabei sein. „Natürlich geht auch vier Mal Karpfen“, spannte Buchholz den Bogen humorvoll zurück.

Los geht es am 12. April mit den Lammwochen, die sich mit ihrem Ende am 27. April um zwei Tage mit den Spargelwochen überschneiden. Die werden am 26. eröffnet und werden nach der Sommerpause am 1. September – genau, das Karpfen-R – von den Fischwochen abgelöst. An drei Wochen im November rückt dann Wild in den Fokus und auf den Teller.

Nicht ohne Stolz konnte der Landratsamt-Mitarbeiter auf 40 Betriebe verweisen, die sich an den Genusswochen beteiligen. Sie alle sind, mitsamt ihren Spezialitäten und Kontaktdaten, in einem Flyer aufgelistet, der gleichsam präsentiert wurde. Dieser liegt ab sofort in Gaststätten sowie öffentlichen Einrichtungen aus und kann zudem auf der Seite des Landratsamtes (www.landratsamt-roth.de/genusswochen) heruntergeladen werden. Dort gibt es auch weitere Informationen.

Genuss und genießen spielte auch bei der Versammlung eine Rolle, in der noch etwas anderes deutlich wurde: Die Branche hat nach wie vor mit großen Herausforderungen zu kämpfen. Umso größer war das Kompliment, das Landrat Ben Schwarz den Gastronomen machte. „Sie leisten hervorragende Arbeit!“ Und: „Man spürt das große Herzblut, mit dem Sie bei der Sache sind“.

Neben den „großen“ Stellschrauben Mehrwertsteuersenkung und Energiekosten „müssen auch wir uns an der Basis fragen, was wir tun können“. Schwarz zählte dazu neben selbstbewusstem Auftreten das bewusstere „Spielen mit unseren Stärken“. Seen, Landschaft, Kulinarik und nicht zuletzt die heimatverbundenen, engagierten Menschen. „Wir, sie alle, sind regionalitäts- und qualitätsbewusst“, meinte er, und genau das sollte honoriert werden. Vielen Gästen wäre nicht bewusst, welcher Einsatz



PRESSEMITTEILUNG

hinter einem im Wirtshaus servierten Gericht stehe. Einkauf, Verarbeitung, Personal, Abrechnung... „Ich würde mir wünschen, dass die Menschen da genauer hinschauen und mehr nachdenken.“

Abenbergs Bürgermeisterin Susanne König stieß in das gleiche Horn. „Sie leisten hervorragende Arbeit und zwar dann, wenn wir frei haben oder feiern“, ergänzte sie. König erhielt wie Schwarz von Kreisvorsitzender Sylvia Lehmann ein großes Kompliment für die Belange der Branche zurück. „Bei Ihnen ist Verständnis echtes Verstehen.“ Die Anwesenheit der beiden Politiker bei der Sitzung sei ein Zeichen der Wertschätzung. An die höheren Ebenen gerichtet meinte sie: „Wir würden uns lieber um unsere Gäste und Betriebe kümmern, als andauernd Schadensbegrenzung betreiben zu müssen.“

Bezirksgeschäftsführer Dr. Gerhard Engelmann konkretisierte dies....

Auf offene Ohren traf auch Stefan Forster, der für die Kreisentwicklung am Landratsamt einige Projekte vorstellte. So ist eine Kampagne speziell zur Anwerbung von Nachwuchskräften im Hotel- und Gaststättengewerbe in Planung. Motto: Fachkräfte finden und binden. „Damit wollen wir auffallen, darüber soll man sprechen.“

Zudem sollen Austausch und Netzwerken mit Erzeugern, Direktvermarktern und Gastronomen intensiviert werden, neben neuen Kontakten könnten neue Lieferbeziehungen oder Kooperationen entstehen. Nach wie vor groß gefahren werden soll die Werbung von heimischen Produkten unter dem Schlagwort „original-regional“.