
Nachrichten aus der Fränkischen Schweiz

VEREINE & VERBÄNDE / WIRTSCHAFT
/ BAD STAFFELSTEIN LOFFELD OBERFRANKEN

Aufbruchstimmung bei der Mitgliederversammlung der Genussregion Oberfranken e.V.

VON REDAKTION AM 8. FEBRUAR 2019

Die Genussregion wächst und gedeiht



Igensdorf, Bad Staffelstein, Memmelsdorf, Forchheim, Hof, und jetzt auch Münchberg: immer mehr Kommunen setzen die Idee der Genussregion in Oberfranken mit Leben. Zu spüren war die Aufbruchstimmung bei der Jahresver-

Wie misst man den Erfolg der Genussregion Oberfranken: Daran, dass Oberfranken – gemessen an der Bevölkerungszahl – weltweit die höchste Dichte an Bäckereien, Metzgereien, Brauereien und Brennereien aufzuweisen hat? Daran, dass dies inzwischen Allgemeinwissen geworden ist und jeder Bürger, aber auch jeder Bayerische Minister die Genussregion kennt? Weil unsere Bratwürste, unser Bier oder unser Schäuferla einfach gut schmecken? Am Erfolg der Gemeinschaftspräsentation von Oberfranken Offensiv und den oberfränkischen

sammlung der Genussregion Oberfranken am 5. Februar im Brauereisaal der Staffelberg-Bräu in Loffeld

Tourismusverbänden auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin? Oder an den 120 Mitgliedern der Genussregion Oberfranken, die am 5. Februar zur Jahreshauptversammlung in den Brauereisaal der Staffelberg-Bräu in Loffeld gekommen waren, einer Zahl, von der mancher Vereinsvorsitzende nur träumen kann (insgesamt 335 Mitglieder)?

Sicherlich von allem etwas, so der Vorsitzende des Vereins, Landrat Klaus- Peter Söllner, auf der Jahreshauptversammlung des Vereins Genussregion Oberfranken. „Vor allem aber gilt: die Genussregion Oberfranken ist inzwischen bei den Menschen angekommen. Die Genussregion ist zu einem sympathischen Leitthema für Oberfranken geworden, das alle Landkreise und Städte verbindet. Gerade unsere Präsentation in Berlin hat gezeigt: wenn wir Oberfranken zusammen stehen, können wir etwas bewegen. Die Kulinarik birgt ein unglaubliches Potenzial für unsere Region.



Norbert Heimbeck

Allerdings, so Söllner weiter, können und dürfen wir uns nicht auf unseren Rekorden ausruhen. Wir müssen das, was uns unsere Mütter und Väter vererbt haben, pflegen und weiterentwickeln, sagte der Vorsitzende. Die Voraussetzungen dafür haben wir geschaffen. Seit April 2018 haben wir mit Norbert Heimbeck erstmals einen eigenen, hauptamtlichen Geschäftsführer, „das haben wir der tatkräftigen Unterstützung von Regierungspräsidentin Heidrun Piwernetz und der Oberfrankenstiftung zu verdanken“.

Norbert Heimbeck stellte auf der Mitgliederversammlung einen

umfangreichen Tätigkeitsbericht vor. Neben einer umfassenden Neustrukturierung der Internetseiten des Vereins, die im März 2019 abgeschlossen sein wird, haben der Verein und seine Mitglieder an verschiedensten Veranstaltungen und Messen teilgenommen und für die Genussregion geworben. Desweiteren hat der Verein seine Pressearbeit intensiviert. Ob Wildbret-Vermarktung, Begleitung von Pressereisen oder Tipps zum Grillen: die Anfragen zu allen Themen rund um die fränkische Küche haben bei uns stark zugenommen. Weitere Arbeitsschwerpunkte des Vereins waren die Verbesserung des Zertifizierungsverfahrens für die Mitgliedsbetriebe, das Ausbildungskonzept für die Schulung und den regelmäßigen Austausch der oberfränkischen Genussbotschafter.



Dieser Oberfrankenburger hat beim Wettbewerb gewonnen. Er wurde von den Köchen Matthias Sprenger und Benedikt Kraus vom Landgasthof Detsch in Haig (Landkreis Kronach) entwickelt. Das Patty besteht aus Fleisch vom Anguskalb und Lardo (Speck) vom Mangalitzastroschwein, beides aus der Region, gewürzt mit Salz und Pfeffer. Das Brötchen ist ein Treber-Brioche auf Sauerteigbasis mit ausschließlich heimischen Zutaten. Zum perfekten Burger gehören natürlich heimische Zwie-

Und dass die Genussregion auch neue Wege geht, zeigte der Oberfrankenburger-Wettbewerb, den die Genussregion Oberfranken erstmals durchgeführt hat. Ziel des Wettbewerbs war es, aufzuzeigen, dass das gerade bei jüngeren Zielgruppen sehr beliebte Produkt auch sehr hochwertig, und vor allem mit Zutaten aus der Region hergestellt werden kann. Das Ergebnis war mehr als eindrucksvoll, so Heimbeck. Unsere heimischen Gastronomen und Metzgereien haben gezeigt, was in ihnen steckt.

Dass das Thema Genussregion inzwischen in immer mehr Kommunen aufgegriffen wird, zeigte Andreas Fickenscher vom Backhaus Fickenscher

beln, die in diesem Fall mit einem Pale Ale einer Brauerei aus der Region veredelt wurden. Eine Süßholz-Hanf-Emulsion gab dem Burger eine exotische Note. Weitere Komponenten waren Eiszapfen, hausgemachter Apfelessig sowie Ziegenfrischkäse und Birne aus heimischem Anbau. Bild: Ebert.

am Beispiel der Stadt Münchberg auf. Münchberg hatte sich in einem Wettbewerb des Freistaates Bayern um die Auszeichnung als Genusssort beworben, und hatte gewonnen. Überhaupt hat Oberfranken, so Fickenscher bei diesem Wettbewerb vor al-

len bayerischen Regionen die Nase vorn. „Von 100 Genusssorten in Bayern liegen stolze 23 in Oberfranken.“ Sein Heimatort Münchberg sei einer dieser Genusssorte. Um die Auszeichnung bekannter zu machen, habe man in der Stadt verschiedene Ideen entwickelt: „Wir mussten dazu nichts erfinden, es genügte, zu erzählen, was schon da ist.“ Sprich, es wurde eine genaue Recherche durchgeführt, welche Spezialitätenanbieter e und regionale Gastronomen in der Stadt und im Umland von Münchberg gibt. Und welche Spezialitäten diese anbieten. Stolze 33 Anbieter wurden gefunden, sie und ihre Leitprodukte und – Spezialitäten wurden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst und es wurde ein ganzes Bündel von Marketingmaßnahmen entwickelt, um die Genussvielfalt den Münchbergern Bürgern nahezubringen. Mit einem Bürgerempfang, einem Image- Video oder einem groß angelegten „Tag der offenen Genusstür“, bei dem Betriebe aus dem Lebensmittelbereich ihre Arbeit vorstellen. „Wir wollen damit das Handwerk erlebbar machen“, sagte Fickenscher, und brach eine Lanze für die Genussregion: „Viele kochen ihr eigens Marketingsüppchen. Aber wir sollten zusammenrücken, um die Genussregion als Ganzes zu sehen. Dabei könnten große Ideen entstehen.“