

Gaumenfreuden im Hofer Land

Der Verein Genussregion Oberfranken und der Landkreis veranstalten eine kulinarische Reise. Metzger, Bäcker, Brauer und Forellenzüchter servieren Spezialitäten.

Von Irene Gottesmann



Schülerinnen der Fachakademie für Hauswirtschaft in Ahornberg bewirteten die Gäste der kulinarischen Reise durch die Hofer Region. Foto: igo

Kleinlosnitz - "Herzhaft, deftig, würzig, süß und süffig." Es gibt viele Attribute, um die kulinarische Landschaft Oberfrankens zu beschreiben. Ihre regionaltypischen Besonderheiten sind von einer Qualität und Vielfalt, wie sie nirgendwo anders zu finden sind. Diese weltweit recherchierte und anerkannte Tatsache nehmen der über 200 Mitglieder zählende Verein "Genussregion Oberfranken", die oberfränkischen Leader-Aktionsgruppen und die Handwerkskammer zum Anlass, kräftig die Werbetrommel zu rühren. Sie gehen damit auf Reisen, um mit der Verkostung regionaler Spezialitäten diesen lukullischen Reichtum Oberfrankens bewusst zu machen.

Jetzt war das ebenso mit langer Tradition behaftete Bauernhofmuseum in Kleinlosnitz Station einer "Tafelrunde". Auf den Tisch kamen ausgewählte, hand- und hausgemachte Besonderheiten des Hofer Landes. Professorin Dr. Uta Hengelhaupt, die die Imagekampagne betreut und den kulinarischen Abend moderierte, machte deutlich, was in allen Produkten steckt: Liebe, Erfahrung, Zeit.

Zeit brauchten auch die Teilnehmer der kulinarischen Reise, um die präsentierten Köstlichkeiten in fester und flüssiger Form mit all ihren Sinnen genießen zu können. Was der Gaumen nicht erschmecken und die Augen nicht erraten konnten, entlockte Moderatorin Hengelhaupt den Herstellern der aufgetischten Erzeugnisse. Schon die Begrüßung in Form von fränkischem Apfelspekt und der Käsevariationen, für die Jean Pauls Roman "Siebenkäs" Namens- und Ideengeber war, versprachen den Feinschmeckern und Liebhabern hochwertiger Lebensmittel aufregende Gaumenfreuden.

Christian Herpich von der gleichnamigen Hofer Metzgerei tischte acht verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten auf. Metzgermeister Rüdiger Strobel aus Dörnthal servierte die prämierte Hofer Rindfleischwurst und überraschte mit Schlachtschüsseln "in Probierröße". Forellensalat, geräucherte und gebeizte Forelle hatte Matthias Puchtler aus Friedmannsdorf angerichtet. Zu alledem gab es Roggenbrot aus der Holzofenbäckerei von Beate und Bernd Stelzer aus Langenbach und Anisbrezeln von Daniel Saar, dem Inhaber der Bäckerei Fiedler in Schwarzenbach/Saale. Die drei Bäckermeister hatten mit "Ausgezogenen", Quarkspitzen und Stollenmaultaschen zudem noch herbstliches Gebäck mitgebracht. Was aber wäre eine Verkostung ohne Bierspezialitäten? Für diese sorgten die Braumeister Theodor Stelzer aus Fattigau und Hans-Joachim Hansen von der Hofer Meinel-Bräu.

Landrat Bernd Hering und Christian Herpich, Vorstand der Handwerkskammer und Kreishandwerksmeister, sollten recht behalten, als sie vor Beginn der Verkostung behaupteten: Es wird eine abwechslungsreiche, kulinarische Reise von bester Qualität, wie es sie nur in Oberfranken geben kann.

Regionaltypisch

"Genussregion Oberfranken" ist ein Verein und auch ein aus dem EU-Leaderprogramm gefördertes Projekt. In dessen Rahmen sind momentan rund 220 regionale Spezialitäten in einer Datenbank erfasst und beschrieben. 300 sollen es werden. Die Oberfranken sind deshalb aufgerufen, regionaltypische Besonderheiten, die noch nicht online sind, zu melden. Die Datenbank ist unter www.genussregion.oberfranken.de zu finden.