

Lieferverbund knüpft das Netz enger

Das Regionalbuffet im Seenland hat drei neue Mitglieder aus Gustenfelden, Rothaurach und Osterdorf

VON ROBERT SCHMITT

GUSTENFELDEN – Das Regionalbuffet im Fränkischen Seenland hat drei neue Mitglieder. Die Winkler-Mühle in Gustenfelden, der Bärenhof in Rothaurach und die Familie Gagsteiger aus Osterdorf-Pappenheim dürfen nun mit dem Emblem des Lieferverbunds von Bauern und Gastwirten werben. Familie Winkler stellt die erste Mühle in dem regionalen Zusammenschluss für kulinarische Genusslebnisse.

Damit sind es 58 Gaststätten sowie Lebensmittel-Handwerksbetriebe und landwirtschaftliche Erzeuger, die sich zusammengeschlossen haben, um untereinander Handel zu treiben und regionale Wertschöpfungsketten zu schaffen. 22 davon stammen aus dem Landkreis Roth. Die übrigen Unternehmen sind im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen angesiedelt.

Susanne und Stefan Winkler werden im Verbund Mehl, Gries, Flocken, Müsli und Spezialmehle liefern können.

Der Rothauracher „Bärenhof“ wird selbstgemachten Eier-Likör, Nudeln, Kartoffeln sowie jede Art von Geflügel im Angebot haben: Enten, Gänse, Hühner sowie Bratwürste und Steaks von der Pute. Wie die Winklers betreiben auch Monika und Markus Bär einen eigenen Laden in Rothaurach, in dem sich jeder mit frischen Produkten von Bauernhof und Mühle eindecken kann.

Einen solchen wollen Lydia und Manfred Gagsteiger in Osterdorf ebenfalls bald eröffnen. Gegenwärtig können sie Puten liefern und Ferien auf dem Bauernhof anbieten.

Das Regionalbuffet existiert seit 2003 und ist eine Initiative der Ämter für Landwirtschaft, Forsten und Ernährung in Mittelfranken. Neben



Freuen sich über die neuen Embleme. Hinten von links: Stefan Winkler, Thomas Winkler, Wolfgang Heinzl und Renate Schwarz. Vorne von links: Johannes Winkler, Susanne Winkler, Lydia Gagsteiger, Markus Bär und Monika Bär mit dem kleinen Maximilian.
Foto: Robert Schmitt

der Region Fränkisches Seenland existieren in Mittelfranken noch drei weitere regionale Lieferanten-Verbände. Ziel ist es, Produzenten und Veredler zusammenzuführen. Jeder Gastronomiebetrieb verpflichtet sich dazu, auf seiner Speisekarte mindestens fünf Gerichte anzubieten, die aus Grundstoffen der Region hergestellt werden. Regelmäßige Betriebsbesuche garantieren diese Qualität, die für die Kun-

den jederzeit nachvollziehbar ist.

„Frische und kurze Wege sind uns ein besonderes Anliegen“, erklärte Renate Schwarz, beim Amt für Landwirtschaft in Weißenburg für das Regionalbuffet zuständig. „Damit wollen wir einen aktiven Beitrag zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft leisten“, so die Ernährungsexpertin. Die Besonderheiten der regionalen fränkischen Küche werden dabei

beachtet und entsprechend der Jahreszeiten weiterentwickelt.

„Wir sind bestrebt, die Qualität unseres Angebots ständig zu verbessern“, ergänzte Regionalbuffet-Vorsitzender Wolfgang Heinzl, der die drei Blech-Embleme gemeinsam mit seinem Stellvertreter Thomas Winkler aus Alfershausen nach einer Vorstandssitzung in der Winkler-Mühle überreicht hat.