



PRESSEINFORMATION

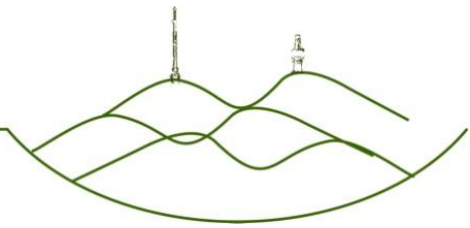
Das Fichtelgebirge: Heimat der wilden Genüsse

Wild-Kräuter-Köche aus dem Fichtelgebirge gründen zusammen mit dem Cluster Ernährung den Verein „essbares fichtelgebirge“

Kulmbach, den 16.12.2011 – Engagierte Gastronomen aus dem Fichtelgebirge und der Cluster Ernährung haben in Kulmbach den Verein „essbares fichtelgebirge“ gegründet. Der Verein hat den Zweck, die Wettbewerbsfähigkeit und Zukunftssicherung der Netzwerkmitglieder aus der Gastronomie, Hotellerie, Direktvermarktung und Tourismus zu fördern und die Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedern zu unterstützen.

Ausgangspunkt der Vereinsgründung war die Qualifizierung von 16 engagierten Gastronomen aus zwei Regierungsbezirken und fünf Landkreisen des Fichtelgebirges im vergangenen Jahr zu „Wild-Kräuter-Köchen“. Hinter dieser Weiterbildung steht eine anspruchsvolle 40-stündige Ausbildung durch kundige Fachreferenten in Theorie und Praxis sowie eine Prüfung durch die IHK lernen GmbH in Bayreuth. „Durch die Kombination der einmaligen Naturlandschaft mit einer regionsspezifischen, gesundheitsbewussten Qualitätsgastronomie wollen wir ein Alleinstellungsmerkmal der beteiligten Gastronomen erreichen“, so Jutta Hecht-Heusinger, Mitinitiatorin und Mitglied im neu gegründeten Vorstand des Vereins. Laut Hecht-Heusinger profitiert hiervon auch der Gast, dem auf diese Weise eine wirkungsvolle Entscheidungshilfe gegeben wird, in welchen Küchen regionale Produkte die Grundlage für kreative Gerichte bilden.

Die 20 Gründungsmitglieder sind sich einig, dass hierdurch auch zu einer Erhöhung von Qualität sowie Image regionaler Gerichte und regionaler Produkte beigetragen und deren Bekanntheit auf- und ausgebaut werden kann. Ein zentrales Thema für die Wild-Kräuter-Köche ist die gemeinsame Weiterbildung und Ideenfindung für neue Gerichte unter Verwendung regionaler Produkte. Einen hohen Stellenwert besitzt für den neu gegründeten Verein deshalb die verstärkte Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern wie z. B. Metzger, Bäcker und Direktvermarkter. Gute Synergien sieht Hecht-Heusinger hier auch bei den Mitgliedern der Genussregion Oberfranken. Langfristig soll ein stabiles Netzwerk mit regionalen Anbietern aus Franken und der Oberpfalz etabliert werden – mit Vorteilen für alle



Beteiligten. „Authentische Natur, natürliches und gesundes Essen mit regionalen Produkten sind unschätzbare Vorteile im Wettbewerb“, so Dr. Michael Lüdke, der als Geschäftsführer gewonnen werden konnte. Lüdke ist zugleich Geschäftsführer des Clusters Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Kulmbach.

Weitere Aufgaben sieht der Verein im Aufbau und Betrieb einer Kommunikationsplattform für die Netzwerkmitglieder, der Durchführung regelmäßiger Zusammenkünfte der Mitglieder zum Erfahrungs- und Informationsaustausch, der überregionale Vernetzung der Netzwerkmitglieder mit anderen Netzwerken sowie in der Förderung des Austausches zwischen Unternehmen und branchennahen Einrichtungen aus der Lebensmittelwirtschaft und der Kulinaristik. Zudem soll durch eine Öffentlichkeitsarbeit im Sinne einer gemeinsamen Außendarstellung zur Verbesserung des Images der Region beigetragen und Präsentationen der Netzwerkmitglieder auf nationalen und internationalen Messen, Kongressen und Tagungen ermöglicht werden.

Im Anschluss an die Gründungsversammlung gab Kräuterfrau und Buchautorin Waltraud Witteler mit ihrem engagierten Vortrag „Wildkräuterküche im Winter“ den Wild-Kräuterköche neue Impulse und Ideen Anregungen.

Einen ersten großen Auftritt wird der „essbare fichtelgebirge e. V.“ im März nächsten Jahres haben: Dann präsentiert er sich vom 27.03. bis 29.03. im Rahmen von Spezialitätentagen im Bayerischen Landtag in München. Jutta Hecht-Heusinger und Michael Lüdke sind sich einig, dass dies nicht nur eine gute Gelegenheit ist, den Abgeordneten „wilde Genüsse“ näherzubringen. Im Rahmen einer begleitenden Ausstellung soll neben dem Verein auch die Region Fichtelgebirge als Ganzes präsentiert werden.

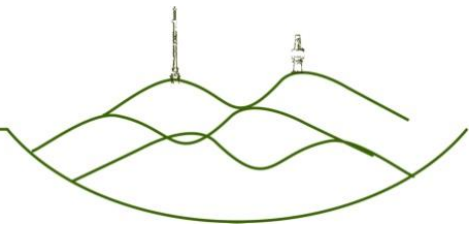
Weitere Informationen finden Sie unter www.essbares-fichtelgebirge.de.

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

essbares fichtelgebirge e. V.
c/o Cluster Ernährung
Dr. Michael Lüdke
Hofer Str. 20
95326 Kulmbach
Fon +49 (0)9221.40 7 82 30
Fax +49 (0)9221.40 7 82 99
kontakt@essbares-fichtelgebirge.de

Diese Pressemitteilung und Bilder in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter www.essbares-fichtelgebirge.de.



Die Gründungsmitglieder des „essbaren fichtelgebirge e. V.“ (v.l.n.r.): Martin Dannhäuser (Wohlfühlregion Fichtelgebirge e. V.), Norbert Raps (IHK Bayreuth), Fabian Brunnhuber (Gaststätte Ossecker Stub'n/ Hof/Osseck), Jutta Hecht-Heusinger (Hotel Schönblick/Fichtelberg), Gerald Kastl (Sack's Destille GbR/ Weißenstadt), Edda Pöllath (Pension & Gasthof Waldfrieden/Brand/Opf.), Stefan Schnupp (Brauerei-Gasthof Schnupp/Altdrossenfeld), Julia Pöllath (Pension & Gasthof Waldfrieden/Brand/Opf.), Roland Gläßl (Wirtshaus im Gut/Wunsiedel), Thomas Puchtler (Gasthof Deutscher Adler/ Bischofsgrün), Roland Heusinger (Hotel Schönblick/Fichtelberg), Wolfgang Teufel (Gasthof & Hotel Goldener Hirsch/Bad Berneck), Ferdinand Reb (Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V.), Iris Haueis (Landgasthof Haueis/Marktleugast), Wolfgang Fuhrmann (Bund der Selbständigen), Gustl Pöllath (Pension & Gasthof Waldfrieden/Brand/Opf.), Dr. Rudolf Landmann (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Münchberg), Dr. Michael Lüdke (Cluster Ernährung), Friederike Heusinger (Hotel Schönblick/Fichtelberg).

Quelle: Cluster Ernährung

Nicht auf dem Bild: Andreas Munder (Tourismus & Marketing GmbH Ochsenkopf)