

## Genusstage: So schmeckt das Coburger Land

# Rettich, Klobß und Emmerbier

Bei den 3. Genusstagen Coburger Land probieren über 2000 Besucher von den kulinarischen Schätzen der Region. Das Amt für Ernährung gibt Tipps für die Reste-Verwertung.

Von Bettina Knauth

Ahorn – „Toll, dass wir jetzt wissen, was es alles in der Region gibt und wo wir es bekommen.“ Diesen Satz, sagt Regionalmanager Stefan Hinterleitner, habe er in den letzten zwei Tagen bei den „Genusstagen Coburger Land“ oft gehört. Zum dritten Mal präsentierten am Wochenende lokale Anbieter ihre Erzeugnisse beim „Regionalen Bier- und Spezialitätenfest“, dieses Mal an der Alten Schäferei in Ahorn.

Dass im Coburger Land das Motto „Aus der Region – für die Region“ immer wichtiger wird, zeigte der Besucherandrang, besonders am gestrigen Sonntag: Rund 2500 Gäste, so schätzte Projektmanager Tobias Gruber, lockten die Genusstage nach Ahorn, darunter auch viele Besucher aus den Nachbarlandkreisen. Grubers Fazit: „Die Genussregion greift um sich!“

Sich durchs Spektrum der regionalen Spezialitäten probieren, konnten die Besucher bei über 20 Teilnehmern, darunter allein fünf Brauereien, je zwei Obstbrennereien, Bäckereien und Gärtnereien sowie Metzger, Fischhändler, Imker, Pilzzüchter, Käse- wie Eishersteller und ein Biohof. Die *Neue Presse* schickte die Gäste auf eine „Produkt-Rallye“ von Stand zu Stand, bei der es attraktive Spezialitäten-Geschenkkörbe zu gewinnen gab. Extra für die Genusstage hatte der Biohof Wölfert aus Ahlstadt nach zehn Jahren erstmals wieder ihr „Emmerbier“ aus der hauseigenen uralten Weizenart im Kulmbacher Brauereimuseum brauen lassen.

Neben den inheimischen Schäferstuben versorgten das Gasthaus zum Jäger und die Klößerei Lindenhof im ehemaligen Schafstall die zahlreichen Gäste mit regionalen Schmankerln. Wer zur Mittagszeit Klöße, Schaufele, Rouladen, Haxen oder gebratenes Blut erstehen wollte, musste allerdings geduldig Schlange stehen.

Regional einkaufen ist für Bernd Gieseler aus Neuhaus-Schierschnitz selbstverständlich. Gerade hat er am Stand der Oberellendorfer Gärtnerei Och einen Rettich erworben. Käufer und Verkäufer kennen sich vom Coburger Wochenmarkt, den Gieseler regelmäßig besucht. Selbst wer Gemüse aus dem eigenen Garten bezieht, wie es laut Beate Huckmann aus Merlach „auf dem Dorf so üblich ist“, versorgt sich mit übrigen Waren bevorzugt bei lokalen Anbietern. Die Sonnefelderin Rosemarie Ganß kauft zum eigenen Gemüse Käse und Honig beim Erzeuger, „weil sie schmackhafter und gehaltvoller als im Supermarkt sind.“

Was sich aus Resten so alles zaubern lässt, zeigte Sandra Hopf am



Karotten aus dem Coburger Land im Test: Angela Koch-Klemczak, Landrat Busch mit Gattin und Bierkönigin Sabrina Lang.

Fotos: Rosenbusch



Genießen bei den Genusstagen.

Stand des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Coburg. Ihr Tipp: Brotchips oder Kräuterfrischkäse. Derweil ließ neben ihr Manuela

„Wir müssen die Menschen überzeugen, das ganze Jahr über regionale Produkte zu bevorzugen.“

Stefan Hinterleitner, Regionalmanager

Bier Besucher raten, wie viel Gramm an Kartoffeln, Gemüse oder Obst pro Person tatsächlich benötigt werden. Beide Ernährungsfachfrauen wollen verhindern, dass zu viele Lebensmittel weggeworfen werden. Kräuterpädagogin Lydia Fuchs lud zu Wildkräuterwanderungen rund um die Alte Schäferei ein.

Auch für den „Hausherrn“ hat sich die Veranstaltung gelohnt, trotz des enormen Aufwands für die ehren-

amtlichen Helfer: „Wir sehen das auch als Wirtschaftsförderung für die Region, die wir gern unterstützen, in der Hoffnung, dass wir selbst Hilfe erfahren“, sagte Wolfgang Dultz, erster Vorsitzender des Fördervereins „Gerätemuseum des Coburger Landes“.

Angesichts des „überwältigenden Besucheransturms“ denkt Hinterleitner bereits über eine Fortsetzung im nächsten Jahr nach und hofft, dass sich noch mehr Erzeuger beteiligen werden. Über 60 Anbieter, Produzenten und Gastronomen zählt das Netzwerk „Genussregion Coburger Land“ bisher. Der zweite Wunsch des Regionalmanagers: „Wir müssen die Menschen überzeugen, das ganze Jahr über regionale Produkte zu bevorzugen.“



Jede Menge Vitamine.



Gut besucht: die Genusstage am Wochenende.

## Genießen, helfen und gewinnen

Ahorn – Bei den „Genusstagen“ in der Alten Schäferei in Ahorn war die *Neue Presse* mit einem Losverkauf vertreten. Der Erlös kommt dem Verein „Hilfe für Nachbarn Coburg“ zugute, den die „Genussregion Coburger Land“ unterstützt. Landrat Michael Busch kaufte gleich zehn Lose, „schließlich ist das für einen guten Zweck“, sagte er. Antje Habermann, Marketing- und Vertriebsleiterin der *NP*, freute sich, dass die Aktion im Rahmen der Genusstage so gut angenommen wurde.

### Gewonnen haben:

● Einen von drei Bierträgern der Brauerei Eller aus Untersiemau die



Landrat Michael Busch (Mitte) kaufte bei Vanessa und Conny vom Neue-Press-Team Lose, die bei den Genusstagen in der Alten Schäferei in Ahorn angeboten wurden. Der Erlös kommt dem Verein Hilfe für Nachbarn Coburg zugute, so Antje Habermann, Marketing- und Vertriebsleiterin der *Neuen Presse* (rechts); links Regionalmanager Stefan Hinterleitner am Stand der Genussregion Coburger Land.

Foto: Braunschmidt

### Termine im Landkreis

#### Heute

#### Ausstellung

**Rödental**, Europäisches Museum für Modernes Glas Coburger Glaspreis 2014 (bis 14.9.); Dauerausstellung von Studioglas, modernem Glas und zeitgenössischer Keramik, täglich und feiertags 9.30 bis 13 Uhr und 13.30 bis 17 Uhr.

#### Freizeit & Sport

**Rödental**, AWO-Treff 10 Uhr Nordic Walking, 10.30 Uhr Quiz am Morgen, 13.30 bis 15 Uhr Cafébetrieb, 14 Uhr Volkslieder-singen, 15 Uhr Rommé.

**Ahorn**, Bürgerhaus Linde, 8 bis 18 Uhr Therapiegerät Galileo zum Muskelaufbau, 10 bis 12 Uhr Sprechstunde des Seniorenbeirats.

**Rödental**, AWO-Treff, 15 bis 16 Uhr Kinder- und Jugendchor.

#### Vereine, Rat & Tat

**Heldritt**, Alte Schule, 20 Uhr Jagdhornblasen - Übungsstunde auch für Anfänger.

#### Morgen

#### Ausstellung

**Ahorn**, Gerätemuseum des Coburger Landes Sauerkraut und Ketchup (bis 7.12.), Di. bis So. und feiertags 14 bis 17 Uhr.

#### Freizeit & Sport

**Sonnefeld**, Schulturnhalle, VdK/VHS 16 Uhr ambulanter Rehalerzport, 17 Uhr Herz- und Kreislaufgymnastik.

**Rödental**, AWO-Treff 10 Uhr PC Könnern, 12 Uhr betreuter Mittagstisch (bitte anmelden), 14 Uhr Dart, 15 Uhr Yoga.

**Ahorn**, Bürgerhaus Linde 9 bis 19.15 Uhr Therapiegerät Galileo zum Muskelaufbau, 14 bis 17 Uhr Café.

#### Sonstiges

**Bad Rodach**, Marktbrunnen, 17 Uhr Stadtführung durch das historische Bad Rodach.

### Wir gratulieren

**Itzgrund** – Reinhard Preiß, Gleußen, zum 81. Geburtstag.

**Rödental** – Anneliese Hagedorn zum 90. Geburtstag; Anni Sauermann zum 75. Geburtstag; Helga Weber ebenfalls zum 75. Geburtstag; Helmut Weihrauch zum 70. Geburtstag.

### Marktbericht

Auf dem Wochenmarkt wurden nachstehende Preise notiert. Sie gelten für je ein Kilogramm in €, wenn nichts anderes vermerkt ist und beziehen sich auf die Handelsklassen I und II. Die Notierung erfasst konventionell und biologisch erzeugte Produkte.

**Gemüse:** Blumenkohl/Stück 1,00-2,50; Broccoli 3,50-5,50; Chinakohl 2,50; Einlegegurken 1,50-2,50; Eissalat/Stück 1,50-1,70; Fenchel 3,95-5,50; Kartoffeln 1,20-5,95; Knoblauch 12,00-19,50; Kohlrabi/Stück 0,80-1,00; Kopfsalat/Stück 0,60-1,50; Meerrettich 7,50-9,90; Möhren 1,50-2,00; Oliven 13,00-19,00; Paprika 4,95-12,95; Porree 2,00-2,95; Radieschen/Bund 1,00-1,20; Rote Bete 1,65-2,95; Rotkraut 1,20-2,20; Rettich/Stück 1,00-1,50; Salatgurke/Stück 0,60-1,20; Sellerie 1,95-2,95; Senfgrurken 2,00; Tomaten 3,00-9,95; Weißkraut 1,00-2,20; Wirsing 1,40-2,20; Zucchini 1,50-3,95; Zwiebeln 1,00-6,95;

**Obst:** Ananas/Stück 4,95-6,00; Äpfel 3,00-4,95; Bananen 2,45-3,50; Birnen 2,50-3,95; Kiwi/Stück 0,80-1,30; Clementinen 4,50; Heidelbeeren 12,00-14,00; Himbeeren 15,60; Johannisbeeren rot 7,00-8,00; Orangen 2,50-3,95; Pampelmuse/Stück 0,90-1,20; Weintrauben 3,95-6,95; Zitrone/Stück 0,50-0,70; Erdbeeren 7,00; Pfirsiche 3,95-5,95; Nektarinen 3,95-5,50; Zwetschgen 2,20-2,50;

**Hühnerfleisch:** sortiert/Stück 0,11-0,25  
**Kräuter:** Dill/Bund 0,70-0,80; Petersilie/Bund 0,60-0,80; Schnittlauch 0,60-0,80;

**Honig:** 1 Pfund 3,50-4,50;  
**Pilze:** Egerlinge 7,95-9,00; Champignons 5,50-7,95; Shiitake 20,00; Kräuterseitlinge 18,00; Pfifferlinge 19,95-25,00; Steinpilze 38,00;

**Geflügel:** Brathähnchen 5,30-5,50; Enten 7,60-9,00; Hauskaninchen 8,50-9,00; Puten-Teilstücke 2,20-10,80; Perlhuhn 8,60; Suppenhuhn 4,80-5,00; Wildente 11,70;

**Wild (gefrostet):** Wildschweinerücken 21,00; Wildschweinkeule 20,00; Rehkeule 23,00; Rehriicken 24,00; Rehblatt 15,00;

**Fische:** Forelle frisch 10,90; Saibling 13,90; Lachsforelle frisch 13,90; Rauchforelle 16,90.

Losnummern 2, 27, 277.

● Einen von drei Gutscheinen (à zehn Euro) von Fisch- und Feinkost S. Humann e.K. aus Lautertal die Losnummern 78, 115, 190.

● Einen von drei Gutscheinen (à zehn Euro) von biobenni aus Ahorn die Losnummern 66, 174, 217.

● Einen von zwei Einkaufskörben der Sparkasse Coburg-Lichtenfels die Losnummern 203, 99

Sämtliche Gewinne liegen ab sofort in der Geschäftsstelle der *Neuen Presse* im Steinweg 51 in Coburg zur Abholung bereit. Herzlichen Glückwunsch!