

# Verbraucher und Erzeuger essen an einem Tisch

**Dinner** Mehrgängiges Menü in Blumenthal „garniert“ mit Gesprächen über die Produkte, die aus der Region kommen



Zum ersten Mal fand das Erzeugerdinner in Blumenthal statt. Die Gäste hatten Gelegenheit, sich an dem Abend direkt mit den Erzeugern über ihre Produkte zu unterhalten.

Foto: Gerlinde Drexler

**Aichach-Blumenthal** „Näher können Sie Ihrem Essen nicht kommen“ – das war der Grundgedanke des ersten Erzeugerdinners auf Schloss Blumenthal. Von den knapp 50 Teilnehmern waren etwa ein Drittel Erzeuger, die sich im Rahmen des mehrgängigen Menüs mit den Gästen über die Produkte unterhielten und Fragen beantworteten. Projektleiterin und Organisatorin Katja Poppke kann sich vorstellen, das Erzeugerdinner sogar in einem größeren Rahmen zu wiederholen.

Die Idee, Erzeuger und Verbraucher bei einem außergewöhnlichen Dinner an einen Tisch zu bringen, hatte sich die Projektleiterin bei einem befreundeten Gastronomen abgeschaut. Fünf Tische waren festlich gedeckt worden. Die Zutaten

des fünfzügigen Menüs kamen von den verschiedenen Erzeugern, die ebenfalls mit am Tisch saßen. Damit Gespräche mit allen Erzeugern möglich waren, wechselten die nach jedem Gang den Tisch. Eine Idee, die dem Ehepaar Cremer aus Altmünster gut gefiel.

Sie erfuhren bei der Gelegenheit, dass die Betreiber des Weinguts Schmidt in Eichstetten am Kaiserstuhl mit dem Anbau von Bioweinen zu den Pionieren gehörten. Manfred Fritsch vom Berabecka Boandlbräu im Aichacher Ortsteil Oberbernbach berichtete, wie sich seit Bestehen seiner kleinen Brauerei die Bierproduktion fast verzehnfacht hat. Er steuerte das Blumenthaler Ökobier zu dem Dinner bei. Weitere Teilnehmer waren Umberto Frei-

herr von Beck-Peccoz (Brauerei Kühbach), Stefan und Theresia Kreppold (Biolandhof Kreppold in Wilpersberg), Richard Lidl (Lidl's Bauernhof-Eis aus Mering), Tino Friesland (Ammersee Biosäfte aus Breitbrunn am Ammersee), Manfred Andraschko, (Jagdrevierleiter des Fugger'schen Stiftungsreviers Blumenthal), Richard Scharold (Bäckerei Scharold in Friedberg), sowie Biggi Häussler und Benjamin Jaschke (Landwirtschaftsgruppe Schloss Blumenthal).

Die Landwirtschaftsgruppe hat vor, den Anbau von Gemüse, Kräutern und Blüten noch deutlich auszubauen. Es sei geplant, die Selbstversorgung von Bewohnern sowie von Hotel und Gasthaus auszuweiten, sagte Häussler. (drx)