



Nachberichterstattung

Speeddating: Gastwirtin trifft Landwirt im Odenwald

Reichelsheim 12.09.2023. Ansässige Gastronomen und bioregionale Erzeuger lernen sich kennen, um Lieferbeziehungen aufzubauen. Das war das Ziel des 3. Speeddatings, einem Format, das von der Ökomodell-Region Süd veranstaltet wird. Diesmal ging es nach Reichelsheim in den Odenwald. Die Vereinigung Odenwald Gasthaus war mit zahlreichen Betrieben vertreten. Die Veranstaltung fand diesmal unter dem Dach der „Hessischen Biotage“ in der Reichenberghalle statt.

Eingeladen waren regionale Gastronomiebetriebe und auf der anderen Seite Bio-Landwirte aus der Region. Gekommen waren zehn landwirtschaftliche Erzeuger. Sie trafen auf genauso viele Gastronomen. „Allein das ausgewogene Verhältnis sorgte für eine wirklich gelungene Veranstaltung“, berichtet Alexandra Hilzinger vom Projektteam der Ökomodell-Region. Zu verdanken hatte das Organisationsteam dies vor allem Erika Bär, der Vorsitzenden der Odenwald Gasthäuser. Auch der DEHOGA in Südhessen hatte für die Veranstaltung geworben.

Anbahnung von Erstkontakten erklärtes Ziel

Zehn wechselnde Paarrunden wurden es schließlich. Zuvor hatte durch das Projektteam begrüßt und informiert. So gab es Wissenswertes über die Projektmaßnahme „Speeddating“ im Rahmen der Forschungsarbeit der Ökomodell-Region Süd. Ganz praktisch ging es dann weiter mit Bio-Landwirt Alexander Kern aus Mossautal, der von seiner Arbeit, aber auch den Herausforderungen der Branche und der Kollegen im Odenwald berichtete. Was die neue deutschlandweite Bio-Außerhaus-Verordnung an Erleichterungen bereithält, um sich hier als Gastronom zukunftsfähig aufzustellen, wurde ebenfalls durch das Projektteam skizziert. Doch: Eine Umstellung oder Teilzertifizierung von Speisen auf den Tellern der Region ist zwar erklärtes Ziel im Ökomodell-Land Hessen. Dem Projektteam in Südhessen geht es zunächst jedoch vor allem um die Anbahnung von Erstkontakten.

Regionale Küchen können sich mit Landwirten weiterentwickeln

Dass das Projektteam mit dem Veranstaltungsformat den Nerv der Zeit getroffen hat, zeigt die zum dritten Mal rege Beteiligung. Für viele Teilnehmer aus der Landwirtschaft war es nicht das erste Mal, für die meisten Gastronomen allerdings schon. Sie befanden das kulinarische Speeddating als „ganz tolle Plattform, um neue Lieferanten kennenzulernen“. So erhofft sich beispielsweise Erika Bär vom historischen Gasthaus „Zum Grünen Baum“ in Michelstadt von dem Zusammenkommen ein Stück Weiterentwicklung der Odenwälder Heimatküche. So könne man mit neuen, mit teilweise jungen und ambitionierten Lieferanten zur Stärkung und Schärfung der regionalen Identität beitragen. Mit einem Angebot, das weit über Lamm- und Kartoffelwochen hinausgehe, könne man die Wahrnehmung des Odenwalds als kulinarische Region ausweiten. Von ganz klassischer Küche bis zu moderner

Pressekontakt:

Alexandra Hilzinger
Ökomodellregion Süd
Jägertorstr. 207
64289 Darmstadt



Nachberichterstattung

Interpretation, das alles vereinen die Odenwald Gasthäuser. Hier kann die bioregionale Erzeugung das Nötige liefern. „Oder zu Neuem anregen“, meint Alexandra Hilzinger vom Projektteam.

Landwirte erfahren, was Gastronomie braucht

Was haben am Ende die Landwirte davon? Das ist die Schlüsselfrage für die Veranstalterinnen. Als „super spannendes Format“ bewertet Adelheid Birmelin von Demeter Felderzeugnisse die Veranstaltung. Sie vertritt eine Erzeugergemeinschaft aus Alsbach-Hähnlein und das bereits zum zweiten Mal. Im Rahmen des „Rund-um-Pakets“ Speeddating könne man am Ohr der Zeit Erkenntnisse bekommen, was in der Gastronomie gefragt und gewünscht sei. Hans Trumpfheller von der „Weißen Hube“ in Momart, der als Bio-Landwirt zugleich Kreislandwirt ist, bescheinigt dem Format eine gute Eignung. Auch die Trumpfhellers sind Wiederholungsteilnehmer, doch während beim 2. Speeddating auf dem Hessestag Gastronomen aus allen Himmelsrichtungen vertreten waren, so waren es diesmal fast nur regionale Betriebe. „Eine überraschend gute Teilnahme“, befand der Kreislandwirt, der glaubt: „Hier wird eine Geschäftsverbindung zumindest beginnen“.

Neue Lieferbeziehungen und ausgefallene Angebote

Neue und bestenfalls langfristige Lieferbeziehungen aufbauen helfen, ist der Ansatz der Projekt-Maßnahme. „Anbauabsprachen zwischen Landwirt und Restaurant sind für beide Seiten sicher: Was brauchst du, Wirt? Ich baue es an und du sicherst mir Abnahme zu.“ In Hessen und auch im Süden gedeihe außerdem vieles, was einmal als exotisch galt. Quinoa oder Linsen zum Beispiel, aber auch alte Sorten. Der Gastronom kann in Hessen, wenn er regional einkauft, mehr und mehr Ausgefallenes auf seine Speisekarte setzen. „Auch das muss erst mal bekannt werden“, meint Hilzinger. Damit möglichst viele Erzeuger und Gastronomen in den Genuss dieses Austauschs kommen, will das Projektteam in den kommenden Monaten noch in weiteren Städten in Südhessen Station machen.

Abbilder (Über die Ökomodell-Regionen)

Die Ökomodell-Regionen sind Teil des hessischen Ökoaktionsplans. Sie vernetzen Landwirt*innen, Handel und Verbraucher*innen und engagieren sich in Zusammenarbeit mit regionalen Erzeuger*innen und Verarbeiter*innen für eine bessere Vermarktung von biologischen und regionalen Produkten sowie die Schärfung des Bewusstseins für regional erzeugte Lebensmittel beim Verbraucher. Ziel ist es, regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren und die regionale Vermarktung zu fördern. Die Ökomodell-Region Süd als Teil des Ökomodell-Lands Hessen umfasst die Landkreise Darmstadt-Dieburg, den Odenwaldkreis und die Bergstraße sowie den Kreis Groß-Gerau und die Stadt Darmstadt.

Pressekontakt:

Alexandra Hilzinger
Ökomodellregion Süd
Jägertorstr. 207
64289 Darmstadt