

Startseite > Heilbronn > Landkreis Heilbronn

Ernährung und Landwirtschaft

Teilen Drucken Merken

Regionale Produkte: Wissen und Lieferstrukturen sind entscheidend

Beim Austausch über „Lebensmittel aus der Region“ bei einer Gesprächsrunde zur Herbstmesse in Bad Rappenau wird deutlich, dass es an Wertschätzung, Marketing und Bildungsangeboten fehlt.



von [Katharina Müller](#)

20. Oktober 2024, 14:49 Uhr | Update: 20. Oktober 2024, 15:32 Uhr | ⌚ 2 Min



Anzeige



Ferienwohnungen
für dich und
deine Lieben

F

Stefan Kerner (von rechts), Olaf Werner, Friedlinde Gurr-Hirsch und Michael Ciesléwicz tauschen sich über regionale Lebensmittel aus. Tanja Ochs (links) moderierte die Gesprächsrunde im Bad Rappenauer Kurhaus. (Foto: Ralf Seidel) Foto: Seidel, Ralf

Essen und Gesundheit, Essen und Klima: das hängt unmittelbar zusammen. Wie es regionale Lebensmittel noch mehr in die Gastronomie und in heimische Küchen schaffen, war im Rahmen der Bad Rappenauer Herbstmesse am Sonntag Thema im Kurhaus. Auf dem Podium saßen Friedlinde Gurr-Hirsch, Vorsitzende der Bürgerinitiative Pro Region Heilbronn-Franken, Stefan Kerner, Vorsitzender des Bauernverbands Heilbronn-Ludwigsburg, Michael Ciesléwicz, Geschäftsführer des Hotels Saline in Bad Rappenau sowie Olaf Werner, Geschäftsführer der Kur- und Klinikverwaltung Bad Rappenau. Durch das Gespräch führte Tanja Ochs, stellvertretende Chefredakteurin der *Heilbronner Stimme*.

Anzeige

Die Bürgerinitiative Pro Region hat "größenwahnsinnige Ansprüche"

Die Bürgerinitiative Pro Region hat einen "größenwahnsinnigen Anspruch", sagte Gurr-Hirsch. Die Mitgliedsstädte möchten "eine Blaupause für Baden-Württemberg" sein beim Thema Regionalität in der Ernährung. Eine Million Menschen würden in der Region leben und hätten einen großen Einfluss. Genauso wie die kommunalen Gremien, die zum Beispiel entscheiden, was es in Kitas und Schulen zum Mittagessen gebe. "50 Prozent der Menschen essen mittags inzwischen außer Haus", betonte die Vorsitzende.

Auch Hotels und Kliniken verpflegen viele Menschen. Hier ausschließlich auf regionale Lebensmittel zu setzen, sei jedoch unmöglich, sagte Michael Ciesléwicz. Dafür brauche er zu viel Ware. Es müssten zu viele verschiedene Lieferanten am Tag kommen, das sei nicht darstellbar. Zumal der Kunde am Ende König sei. Zum Beispiel habe er erst diese Woche Gäste gehabt, die auf Erdbeeren am Frühstücksbuffet bestanden hätten.

Anzeige

Anzeige

Damit sprach der Hotelier zwei wichtige Stellschrauben an. Zum einen müssten regionale Landwirte in der Lage sein, ihre Produkte gebündelt zu verkaufen, und zum anderen müsste das Wissen über Ernährung und ihre Auswirkungen besser sein, so der Konsens in der Runde. Bereits in den Schulen sollte es deshalb das Fach "Alltagskompetenzen" geben, in dem unter anderem Kochen und Ernährung unterrichtet würden, forderte Gurr-Hirsch. Dafür gebe es bereits Initiativen.

Für Hotels und Kliniken ist ein umfassender Lieferant wichtig

Auch sei der Bauernverband dran, eine Lieferstruktur aufzubauen etwa für alles Gemüse, das in einer Region produziert werde, berichtete Stefan Kerner. "Damit rennen Sie bei mir offene Türen ein", sagte Olaf Werner. Auch für ihn sei es wichtig, den Großteil der Ware aus einer Hand zu bekommen. Werner und Ciesliewicz sprachen zudem über das Problem der Lebensmittelverschwendung, die in ihren Häusern zum Teil durch zu enge gesetzliche Vorgaben entstehe. Zum Beispiel müsse er Käse, der ständig gekühlt am Buffet lag, nach einer bestimmten Zeit wegwerfen, obwohl er noch völlig okay sei, sagte Werner.

Anzeige



Die Blätter fallen, die News bleiben

30 Tage alle ST+
Artikel kostenlos lesen

Jetzt freischalten

Anzeige

Bei diesem Thema gehe es auch um Wertschätzung für Lebensmittel, hob Stefan Kerner hervor. Diese würde über einen höheren Preis steigen. Wenn der Sprit teurer werde, würden die Menschen das aber eher akzeptieren, als wenn der Treibstoff für den eigenen Körper mehr koste, führte er die Einstellung zum Essen bei vielen Verbrauchern vor Augen. Das müsse sich ändern. Fortschritte erwarte er sich aus einem Gesellschaftsvertrag, den die Landesregierung kürzlich zur Stärkung der regionalen Erzeuger unterschrieben habe. Für dieses Ziel würden 143 Millionen Euro zur Verfügung gestellt.

Kommentar hinzufügen

Schon gelesen?

ST [Neuer Bebauungsplan](#)

Villa im Heilbronner Osten soll abgerissen werden: Was auf dem Areal geplant ist



Der Heilbronner Gemeinderat segnet den neuen Bebauungsplan für ein parkartiges Grundstück in der Oststadt ab. Prägende Bäume müssen erhalten bleiben.

ST [Gastronomie](#)

Neues Restaurant kommt ins Brauhaus Heilbronn – was die neuen Besitzer planen



Eine bekannte Gastronomiefamilie übernimmt das Restaurant an der Allee in Heilbronn. Die Umbauarbeiten im ehemaligen Brauhaus laufen bereits.

ST [Sturz aus Hotel](#)

Liam Payne ist tot: Ehemaliger One-Direction-Sänger stirbt mit 31 Jahren



Kommentare

Keine Kommentare gefunden

Einen Kommentar verfassen

Um Artikel kommentieren zu können, müssen Sie Ihre Daten vervollständigen.

Bitte vervollständigen Sie Ihre Daten unter [Daten vervollständigen](#)

[Nach oben](#)

Service

[Kontakt](#)

[Leserbrief](#)

[Anzeige aufgeben](#)

[Archiv](#)

[FAQ](#)

[Abo beenden](#)

Apps

[Stimme E-Paper App](#)

Mediengruppe

[Über uns](#)

[Karriere](#)

[Mediadaten](#)

