

# Die Nürnberger Bratwurst des Rennsteigs

Ralf Schmitt will aus regionalen Produkten eine unverkennbare Marke entwickeln. Und nicht nur das: Touristen sollen auch sehen, wo die Zutaten herkommen – von der Verpackung bis hin zum letzten Gewürzkorn.

Von Julia Knauer

**Kleintettau** – Nürnberger Bratwürste – kennt man. Spreewälder Gurken – ebenfalls ein Begriff. Wenn alles gut läuft, reihen sich vielleicht schon bald Rennsteig-Produkte in die Liste bekannter regionaler Spezialitäten ein. Denn Ralf Schmitt, ehemaliger Geschäftsführer des Kleintettauer Tropenhauses, hat eine Vision: Aus Zutaten, die am Rennsteig wachsen und produziert werden, will er eine eigene Marke kreieren und so für die Region werben.

„Denkbar sind zum Beispiel Hochlandrinder-Würste, die mit Chilis aus dem Tropenhaus gewürzt sind. Oder Papaya-Chutney mit Kräutern aus der Teuschnitzer Arnika-Akademie – selbstverständlich alles verpackt in Gläsern von der Kleintettauer Firma Heinz-Glas“, sagt Ralf Schmitt. Ideen hat er viele. Eigens für das Projekt macht er sogar eine Ausbildung zum Gewürz-Sommelier am Kulmbacher Kompetenzzentrum für Ernährung. Denn für die Produktentwicklung sei es wichtig, sich auszukennen. Und er hat die „Marketinggesellschaft für die fränkische Rennsteig-Region“ ins Leben gerufen. Unterstützung bekommt er bei seinem Vorhaben vom Wirsberger Star-Koch Alexander Herrmann.

„Da muss ich etwas weiter ausloten“, meint Ralf Schmitt und schnauft kurz durch. Da das Tropenhaus, dessen Geschäftsführer er bis vor Kurzem war, eine Forschungseinrichtung ist, dürfe es keine Werbung in eigener Sache machen. Deshalb kämen viele Touristen in den Frankenwald, ohne überhaupt zu wissen, dass es das gibt. „Wir haben also überlegt: Wie bekommt man mehr Leute und somit auch mehr Wirtschaftlichkeit“, blickt er zurück. 2016 wurde Kronach als einer von bundesweit 13 Landkreisen für das Modellprojekt „Land(auf)Schwung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgewählt (die NP berichtete). „Da werden unter anderem agrarwirtschaftliche

Projekte und der Aufbau von Wertschöpfungsketten gefördert“, erklärt er. So sei die Idee zu den Rennsteig-Produkten und der eigenen Marketing-Gesellschaft entstanden – mehr Wertschöpfung gehe ja quasi gar nicht.

Da Ralf Schmitt seit 1. Dezember 2016 Geschäftsführer dieser Marketing-Gesellschaft ist, ist er als Tropenhaus-Chef zurückgetreten. „Das hätte sonst ein bisschen ein Geschmack“, findet er. Schließlich sei es seine Aufgabe, Produkte zu bewerben, die unter anderem aus Zutaten aus dem Tropenhaus bestehen. Nun sei er einfach ein Außenstehender, der sich um die Vernetzung der verschiedenen Akteure kümmert. Neben Tropenhaus, Heinz-Glas, Hochlandrindern und Arnika-Akademie möchte er zum Beispiel auch verschiedene Bio-Bauern aus der Region mit ins Boot holen.

Ralf Schmitt denkt auch schon weiter. „Ich möchte die ganze Region bekannter machen“, sagt er. Deshalb will er nicht nur regionale Leckereien verkaufen – Touristen sollen sich auch anschauen können, wo die einzelnen Zutaten herkommen. „Ich meine, wo gibt es das schon, dass man wirklich überall hin kann? Man kann sehen, wie die Hochlandrinder auf der Weide stehen und die Chilis an den Stauden hängen. Man kann ja sogar zu Heinz-Glas

„Wir haben hier absolute Transparenz. Das ist deutschlandweit einzigartig.“

Ralf Schmitt

gehen und zuschauen, wie die Verpackung hergestellt wird. Wir haben hier absolute Transparenz. Das ist deutschlandweit einzigartig“, schwärmt er. Regionalität und Nachhaltigkeit seien vielen Menschen heutzutage wesentlich wichtiger als beispielsweise ein Bio-Siegel. Außerdem habe dieses Gesamtpaket einen hohen Wiedererkennungswert.

Darüber hinaus will Ralf Schmitt Kurse abhalten. Zum Beispiel „Wie macht man ein tropisches Chutney?“ Dabei will er sich auch an den Jahreszeiten orientieren. „Während der Grillsaison könnte man einen Leergang anbieten, wie man Marinade für ein Steak selber herstellt“, überlegt er. Die Kurse sollen beispielsweise in der Arnika-Akademie stattfinden. „Wir wollen aber auch Veranstaltungen im südlichen Landkreis machen“, betont er. Er möchte den Menschen Spaß am Kochen vermitteln – „und wenn es nur ist, dass man sein Pasta-Gewürz selber macht“. Das sei nicht schwierig und schmecke viel besser als gekaufte Fertig-Gewürze. Solche Angebote seien sicherlich auch für Schulen interessant.

Im Moment steckt Ralf Schmitt noch mitten in der Experimentier-



Stolz präsentiert Ralf Schmitt die ersten fertigen Rennsteig-Produkte: Chilipulver aus Habaneros. Die scharfen, roten Früchtchen wachsen im Kleintettauer Tropenhaus. Foto: Julia Knauer

## Das Modellvorhaben Land(auf)Schwung

Ziel des Modellvorhabens Land(auf)Schwung ist es, die regionale Wertschöpfung zu stärken und die Daseinsvorsorge zu sichern. Ein Schwerpunkt liegt dabei insbesondere auf interkommunaler und interregionaler Zusammenarbeit. Land(auf)Schwung bietet den Regionen ein Experimentierfeld

zur Erprobung neuer Lösungswege. Sowohl die Form der Gebietsabgrenzung als auch die Wahl des thematischen Schwerpunkts sowie die Zusammensetzung der Akteure bleiben weitestgehend den Regionen überlassen. Mit der Übergabe der Zuwendungsbescheide am 8. Juli 2015 startete offiziell die

Förderphase. Die Regionen haben in dieser Phase bis Ende Juni 2018 die Freiräume, ihre Projekte umzusetzen. Insgesamt fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Modellvorhaben 13 Regionen.

www.bmel.de

und Testphase. „Wir haben schon ein paar Sachen ausprobiert“, verrät er. So habe man beispielsweise Chilis und Habaneros aus dem Tropenhaus mit Hilfe der Ludwigsstadter Firma Wela getrocknet und gemahlen. Erste mit dem Gewürzpulver gefüllte Test-Röhrchen wurden bereits verteilt. Und auch die Hochlandrind-

Würste sollen schon bald verkostet werden: „Pfingsten findet am Tropenhaus ein Corvette-Treffen statt. Da wollen wir erste Geschmacksmuster an den Mann bringen.“ Die Probanden sollen hinterher einen Fragebogen ausfüllen und das Gegessene beurteilen. Denn eines ist Ralf Schmitt wichtig: Die Rezepturen

müssen stimmen. Erst dann könne man sich geeignete Partner für die Herstellung und den Verkauf suchen. Und wer weiß: Vielleicht finden sich neben Schwarzwälder Schinken und Nürnberger Bratwürsten schon bald Kleintettauer Hochlandrind-Chili-Würste in diversen Verkaufsregalen.

## Guten Morgen Frankenwald

Eine Freundin kommt zu Besuch und begutachtet unsere neue Küche. Lobt Form und Farbe, streicht prüfend mit der Hand über die Arbeitsfläche und zieht



Martin Fleischmann

auch mal an einer Schublade. „Schließt von selbst“, erklärt meine Frau und gibt der Lade einen leichten Schubs. Sie gleitet zurück, stoppt auf den letzten Zentimetern und schließt dann in Zeitlupe. Nennt sich Selbstzug, bei uns inklusive Dämpfer, Fachleute sprechen von „soft closing“. Die Freundin ist begeistert. So etwas bräuchte sie auch, meint sie, denn ihr Mann habe die Angewohnheit, die Schubladen immer etwas offen stehen zu lassen. Das nerve kolossal. „Ist halt ein offener Typ“, versuche ich zu beschwichtigen, auch, weil ich mich angesprochen fühle. „Spricht doch für Weltoffenheit“, schiebe ich nach. Die Küchen-Psychologie hätte ich besser bleiben lassen. „Und ich bin dann wohl der verschlossene Typ?“, nimmt die Freundin den Ball auf, „oder trifft es vernagelt besser?“. Unversehens gleitet die Küchenbesichtigung ins Grundsätzliche ab. Männer und Küche – da scheint es aus Frauensicht zwischen Herd, Kühlschrank und Geschirrspüler doch tatsächlich Defizite zu geben. Immer dieses Schubladendenken.

## Witz des Tages

„Was haben Politiker und Astronauten gemeinsam?“ – „Weiß ich nicht.“ – „Wenn sie unten sind und machen einen Fehler, kommen sie nie nach oben. Aber wenn sie oben sind und machen einen Fehler, kommen sie nie wieder runter!“

## Meldung

### Tipps für die leichte Sommerküche

Kronach – Die vhs Kreis Kronach bietet mit Simone Rüger am Donnerstag, 18. Mai, um 19 Uhr den Kurs „Sommerküche – schnell und leicht“ in der AELF-Küche, Kulmbacher Straße 44a in Kronach, an. Es wird gezeigt und gekocht: Kalte Suppe, Kartoffelauflauf mit Ziegenkäse, Spaghetti mit Jakobsmuscheln und andere Leckereien. Bitte Geschirrtuch, Behälter mit Deckel und ein Getränk mitbringen. Anmeldung: vhs Kronach, Telefon 09261/60600, www.vhs-kronach.de

### Menschen unter uns

Heute: neues Mitglied im KJR



Als 25. Mitgliedsverband wurde kürzlich in der Vollversammlung des Kronacher Kreisjugendrings die DITB-Jugend Tettau begrüßt. Bei „DITB“ handelt es sich um einen bundesweiten Dachverband von türkisch-islamischen Moscheen-Gemeinden. Vorsitzender Hakan Acikgöz (Mitte) und Melih Akoyun stellten kurz ihre Vereinigung vor, die in der Vergangenheit schon mehrere Veranstaltungen im oberen Frankenwald durchgeführt hatte. Mit im Bild KJR-Vorsitzender Andy Fiedler (rechts). hf

### So erreichen Sie uns

**Neue Presse**  
Anschrift Bahnhofstr. 1, 96317 Kronach  
**Leserservice**  
(Abo, Zustellung) 09561 / 745 99 54  
**Redaktion** 09261/6016-17  
**E-Mail** kronach@np-coburg.de  
**Geschäftsanzeigen** 09261/6016-15

# Ministerin zeichnet Seniorengemeinschaft aus

Emilia Müller lobt die praxistauglichen Lösungen des Vereins. Dank ihnen sind die Mitglieder „Zu Hause daheim“.

**Kronach/München** – Bayerns Sozialministerin Emilia Müller hat am Freitag bei einem Festakt in München erstmals den Innovationspreis „Zu Hause daheim“ verliehen. Ausgezeichnet wurden je drei innovative und kreative Initiativen aus jedem Regierungsbezirk, die ein selbstbestimmtes Leben im Alter ermöglichen. In Oberfranken hat den mit 3000 Euro dotierten ersten Preis das Projekt „Seniorengemeinschaft Kronach Stadt und Land e.V.“ gewonnen.

„Die meisten älteren Menschen möchten solange es geht in der vertrauten Umgebung wohnen bleiben“, sagte Müller bei der Preisverleihung. Die eigenen vier Wände seien viel mehr als ein Dach über dem

Kopf. Sie würden Sicherheit geben und Vertrauen schenken. „Diesen Wunsch nach einem selbstbestimmten Leben wollen wir erfüllen. Dafür gibt es allerdings keine Patentlösung. Deshalb freue ich mich, mit dem Innovationspreis ‚Zu Hause daheim‘ neue, kreative Projektideen auszuzeichnen“, so Müller. Der Seniorengemeinschaft Kronach gratuliere sie zu ihren „praxistauglichen Lösungen“, die auch als Vorbild für weitere Initiativen dienen.

## Miteinander – füreinander

Bei der „Seniorengemeinschaft Kronach Stadt und Land unterstützen sich Senioren gegenseitig. Unter dem Motto ‚Miteinander und füreinander‘ helfen sie einander, ihren Lebensalltag zu bewältigen, damit sie in ihrem gewohnten Lebensumfeld verbleiben können. So gibt es beispielsweise Unterstützung im Haushalt und Garten, bei Schreibarbeiten oder Fahrdiensten, aber auch gemeinschaftliche Unternehmungen.



Freuen sich über den Preis für die Seniorengemeinschaft (von links): Regierungspräsident Thomas Engel, Lore Walker und Johanna Schenk von der Kronacher Initiative sowie Sozialministerin Emilia Müller. Foto: Sozialministerium

Insgesamt zählt der Verein rund 800 Mitglieder.

Für den zweiten Platz bekam das Projekt „Zusammen Leben (ZL) – Neue Wohnform im Alter im Landkreis Coburg“ 2000 Euro. Dabei handelt es sich um eine alternative Wohnform für ältere Menschen und Familien. Jung und Alt leben hier familiär unter einem Dach zusammen. So können sie sich gegenseitig unterstützen. Gleichzeitig wirkt die Initiative auch leer stehendem Wohnraum entgegen.

Das Angebot „Präventive Hausbesuche für Senioren in Bayreuth“ erhielt 1000 Euro für den dritten Platz. Durch präventive Beratungsangebote will das Projekt ein selbstbestimmtes Leben zu Hause unterstützen. Auf diese Weise können frühzeitig Unterstützungsbedarfe erkannt und die notwendigen Hilfen, zum Beispiel beim Einkaufen oder Arztbesuch eingeleitet werden. Gleichzeitig soll so die bestmögliche Lebensqualität für ältere Bürgerinnen und Bürger in der Stadt Bayreuth sichergestellt werden.