

# MITTENDRIN

## Ein Bistro ergänzt das Tropenhaus

**EINWEIHUNG** Die Besucher von „Klein Eden“ finden jetzt auch eine Einkehrmöglichkeit.

VON UNSERER MITARBEITERIN  
**VERONIKA SCHADECK**

**Kleintettau** – Mit einer nur knapp drei Monate langen Bauzeit wurde am Tropenhaus „Klein Eden“ eine Einkehrmöglichkeit geschaffen. Am Donnerstagmittag wurde das „Bistro am Tropenhaus“ eingeweiht.

Geschaffen wurde ein Bistro mit überschaubaren Plätzen. Den Ausführungen von Peter Ebertsch zufolge möchte der Markt Tettau als Träger des Projekts sowohl für die Besucher des Tropenhauses wie für weitere Touristen und auch für die heimische Bevölkerung frische, gesunde und regionale Snacks anbieten. „Wir wollen weg vom typischen Imbissbudenimage.“ Seinen Worten zufolge sollen ortsansässige Bäckereien und Metzgereien, die Tourismusschule Kronach, Handwerk und Kultur sowie die Marketinggesellschaft für die fränkische

„Wir wollen in Kombination heimische Produkte mit den Spezialitäten des Tropenhauses vermarkten!“

**PETER EBERTSCH**  
Bürgermeister

Rennsteig-Region eingebunden werden. „Wir wollen in Kombination heimische Produkte mit den Spezialitäten des Tropenhauses vermarkten!“ Er betonte, dass das Bistro keine Konkurrenz zur heimischen Gastronomie darstelle, sondern eine Bereicherung und sinnvolle Ergänzung für das Leuchtturmprojekt Tropenhaus sei.

Bürgermeister Peter Ebertsch verglich die Planungen und die Bauphase mit einer Achterbahn. Es wurde überlegt, ob die Gemeinde in das Projekt einsteigen und neue Erfahrungen sammeln sollte. Auf der Strecke bis zur Vollendung des Bistros hätten ihn, ähnlich wie in einer Achterbahn, Gefühle der Vorfreude, aber auch der Anspannung und manchmal sogar Panik übermannt.

Ebertsch erinnerte an den schon seit längerer Zeit gehegten Grundgedanken, eine Einkehrmöglichkeit für die Besucher des Tropenhauses zu schaffen. Ausschlaggebend für den Startschuss seien letzten Endes eine Gästebefragung der Tourismusschule Kronach sowie freie Mittel in dem Bundesprogramm „Land(auf)Schwung“ gewesen.

Der Bürgermeister sprach von einer „rasanten Fahrt“, denn das Projekt musste bis zum Ende des Jahres 2019 abgeschlossen sein, um in den Genuss der Förderungen in Höhe von 200 000 Euro zu kommen. Er betonte, dass die Gemeinde das 250 000 Euro teure Projekt nie



Mit dem Bistro, das an das Tropenhaus „Klein Eden“ direkt angrenzt, wurde nun für Einheimische und für die Besucher eine Einkehrmöglichkeit geschaffen.

Fotos: Veronika Schadeck

in Eigenregie hätte stemmen können.

In diesem Zusammenhang bedankte sich der Bürgermeister bei Herbert Baumann von Wintergarten Baumann, der die Bauleitplanung innehatte. Weiterer Dank galt allen Beteiligten und dem Landratsamt Kronach für die zahlreichen Abstimmungspläne.

Erleichterung war seiner Stimme zu entnehmen, als er davon sprach, dass er während der Bauphase permanent auf keinerlei unvorhergesehene Störungen gehofft hatte. Die Gemeinde als Träger sei ein hohes Risiko eingegangen. „Ich möchte nicht wissen, was gewesen wäre, wenn unser Bistro nicht fertig geworden wäre und wir dadurch die Fördergelder verloren hätten!“

Landrat Klaus Löffler wies darauf hin, dass es ihm ein Anliegen sei, das Tropenhaus gemeinsam mit anderen Mitstreitern weiterzuentwickeln. Dafür benötige man Netzwerke, Verbündete und Menschen, die diesen Weg mitgehen wollen. Er ging auf Projekte der Regionalentwicklung im Tettauer Winkel, wie beispielsweise „Klein Eden“ und das Europäische Flakonglasmuseum ein. Sein besonderer Dank galt dem ehemaligen Regionalmanager Willi Fehn, der diese Projekte von Anfang an mit betreut habe, und Susanne Faller, die mittlerweile diese Aufgaben im Regionalmanagement übernommen hat. Ein Dank ging zudem an den Landwirtschaftsoberrat Klaus Schiffer-Weigand vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Münchberg für den Erhalt der Fördergelder.

Pfarrer Karl-Heinz Jentsch nahm schließlich die Weihe vor. Jetzt geht es darum, einen guten Pächter zu finden, damit dieses Bistro mit Leben erfüllt wird.



Bürgermeister Peter Ebertsch (links), die Geschäftsleiterin des Marktes Tettau Katharina Morgenthum und Landrat Klaus Löffler freuen sich über das gelungene Projekt.

### KULINARIK

## In Weißenbrunn wird am 22. August das erste Genussfest der Region stattfinden

VON UNSERER MITARBEITERIN **MARIA LÖFFLER**

**Weißenbrunn** – Er ist verliebt und das hat ihn inspiriert. Und es brachte Mario Kellner aus Weißenbrunn auf eine geniale Idee: „Wir werden in Weißenbrunn das erste Genussfest der Region Oberfranken abhalten.“ Verliebt ist er nämlich in regionale Produkte, die man essen kann. Mit seiner Idee rannte er bei Geschäftsführer Norbert Heimbeck von der Genussregion Oberfranken sperrangelweit geöffnete Türen ein. Der Gedanke, der die beiden nicht mehr loslassen sollte, wird am 22. August von 9 bis 17 Uhr in die Tat umgesetzt – und zwar in und um die Leßbachtalhalle.

Eine Naschmeile soll es zum Beispiel in der Halle geben und Genussbotschafter Mario Kellner schwärmt schon jetzt von den Produkten, die man anbieten möchte. „Deftig wird's und süß“, meint er und schmunzelt voller Vorfreude. Etwa 35 bis 40 Stände sollen aufgestellt werden und im Geiste sieht er dabei schon die Gäste, wie sie von Stand zu Stand schlendern und ihren Gaumen verwöhnen lassen. Und vielleicht riecht er auch schon den aromatischen Duft, der dann den Köstlichkeiten ent-

strömt. Möglich werde das alles für jeweils einen kleinen Unkostenbeitrag, den man zahle. „So kann man sich einmal quer durch die Region essen und bei dieser Gelegenheit auch mit den Anbietern sprechen. Und die Produkte können käuflich erworben werden.“ Er selbst tüfelt regelmäßig an „genusstechnischen Nischenprodukten“. Hinter diesem sperrigen Namen verbergen sich dann zum Beispiel Würzmittel wie Steinpilz- oder Wildkräutersalz.

Einen Überblick über die Anbieter verschaffte Norbert Heimbeck: „Wir haben Biolandwirte, Mitglieder der Genussregion Oberfranken, die 23 oberfränkischen Genusssorte, Freunde der Slow-Food-Bewegung sowie Touristiker eingeladen.“ Beim Stichwort Touristiker hakt Mario Kellner ein: „Die unterschiedlichen Genusssorte sollen sich abwechselnd auf der Empore präsentieren.“

Nicht nur Heimbeck ist sich der Tatsache bewusst, dass Regionalität von den Menschen noch höher als Ökologie eingestuft wird. „Außerdem haben wir einen deutlichen Anstieg im Bereich der Biolandwirte.“ Er ist Fan der Wochen- und Bauernmärkte und macht sich für



Sie möchten gemeinsam das erste Genussfest der Region abhalten (von links): Initiator und Genussbotschafter Mario Kellner, Geschäftsführer Norbert Heimbeck und Bürgermeister Egon Herrmann. Foto: Maria Löffler

den Kontakt vom Verbraucher zum Produzenten stark. Wobei Produzent bei ihm gleichbedeutend mit Lebensmittelhandwerker sei. „Die Regionalität schlägt bei vielen Themen durch. Es gibt zum Beispiel die Kartoffelkirchweih oder den Bratwurstgipfel. Und es gibt noch viele andere Gelegenheiten, bei denen die örtliche Kulinarik eine große Rolle spielt. Mit dem Genussfest bieten wir eine Plattform für Regionalität und gegen den industriellen Trend.“ Oft genickt hatte dabei Bürgermeister Egon

Herrmann. Er findet den Gedanken spannend und sichert kommunale Unterstützung zu. „Das ist eine hervorragende Werbung für unsere Gemeinde und für den ganzen Landkreis. Die Vermarkter müssen verstärkt nach außen gehen, sich entsprechend präsentieren. Und genau das wollen wir ihnen ermöglichen.“

Mit dem Schlusssatz bringt es Heimbeck auf den Punkt: „Wir brauchen nicht nur Handwerker, wir brauchen auch Mundwerker.“

### Die Genussregion Oberfranken

**Verein** „Wir sprechen kulinarisch“, das jedenfalls verspricht der Internetauftritt der Genussregion Oberfranken. Geschäftsführer Norbert Heimbeck spricht gerne über seine Arbeit und vor allem auch über die Erfolge. Im Oktober 2007 habe man den Verein „Genussregion“ gegründet und damit ein Netzwerk von Produzenten, Experten und Institutionen geschaffen. Mehr als 80 Genussbotschafter habe der Verein 2014 ausgebildet, die wiederum Gästen und Einheimischen regionale Spezialitäten näherbringen sollen. Allein in Oberfranken könne man mehr als 300 regionale Spezialitäten und Gerichte genießen. „Darüber hinaus gibt es über 200 Orte, an denen man das alles hautnah miterlebt.“

**Rekorde** Sieht man sich die Seite der Genussregion Oberfranken im Internet an, dann stößt man auch ganz schnell auf verblüffende Fakten: So halte Oberfranken in Sachen Genuss gleich mehrere Weltrekorde. „Es gibt hier die meisten Bäckereien und Konditoreien, die meisten Metzgereien und die meisten

Brauereien der Welt. Und das ist noch längst nicht alles: Wir Oberfranken haben auch die meisten Brennereien und Mühlen, das größte Süßkirschen- und Meerrettichanbaugelände Europas, die meisten Teichwirte, den ältesten archaischen Brauereifund Deutschlands, wir haben das Wiener Würstchen kreiert, die ersten Kartoffeln im Land angebaut und wohl auch den Kloß erfunden.“

**Genusssorte** Das oberfränkische Handwerk hält weltweit auch drei Spitzenplätze mit 529 Bäckereien und Konditoreien, 714 Metzgereien und 200 Brauereien. „100 Genusssorte wurden in Bayern prämiert. 23 davon liegen allein in Oberfranken“, verkündet Norbert Heimbeck stolz.

**Genussdichte** In Oberfranken kommt auf 5511 Einwohner eine Brauerei, auf 2080 eine Bäckerei oder Konditorei und auf 1540 eine Metzgerei. Bratwürste werden hier zum Beispiel grob, mittelgrob oder fein angeboten. Es gibt sie mit Ei oder Eischnee, Majoran, Mazis oder Zitrone.