

Lecker: Heimische Lebensmittel sind sicher

Aktion „Schinken & Ei“ in Kanzach – Gönner und Rief helfen beim Kochen mit

Von Michaela Kegel

KANZACH - Noch immer sind die Verbraucher durch den jüngsten Dioxinskandal verunsichert und fragen sich, was man noch guten Gewissens essen kann. Bei der Aktion „Schinken & Ei – so schmeckt Vertrauen“ wollten daher die Landfrauen und der Kreisbauernverband Biberach-Sigmaringen am Samstag zeigen: Produkte aus heimischer Landwirtschaft bieten eine besonders hohe Sicherheit. Bäuerinnen und Bauern aus unserer Region erzeugen hervorragende Lebensmittel und bürgen dafür mit dem Herkunfts- und Qualitätszeichen (HQZ). Die geladenen Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft ließen sich Eiersalat und Schweinefilet schmecken und erhielten nebenbei noch Küchentipps von Chefkoch Josef Vogt.

Durch Geldgier skrupelloser Futtermittel-Panscher sei die ganze Landwirtschaft in Verruf geraten und dabei könnten die Bauern nichts für diesen Skandal. Die Preise für Schweinefleisch sind um 30 Prozent gefallen, und die Existenz mancher Höfe ist gefährdet. „Fehlendes Vertrauen kann man beklagen, jedoch nicht einklagen“, sagte Gerhard Glaser, Kreisobmann des Bauernverbandes, bei seiner Ansprache in der Kanzacher Halle. Sensible Verbraucher, denen bewusst sei, dass Qualität ihren Preis hat, kämen auch in diesen Zeiten gut weg. Glaser bat die anwesenden Gäste, als Multiplikatoren die Eindrücke aus der Veranstaltung weiterzutragen, damit die Landwirtschaft wieder blühen und gedeihen könne.

Küchenchef Josef Vogt von der Landesschule des Hotel- und Gaststättengewerbes zauberte kulinarische Köstlichkeiten und dabei assistierten Umweltministerin Tanja Gönner und der Bundestagsabgeordnete



Josef Vogt (Küchenchef), Elfriede Elser (Landfrauen), Gerhard Glaser (Bauernverband), Tanja Gönner (Umweltministerin) und Josef Rief (Bundestagsabgeordneter) sind sich einig: Schweinefilet vom regionalen Erzeuger darf man sich getrost schmecken lassen. FOTO: MICHAELA KEGEL

nete Josef Rief. Beiden Politikern liegt die heimische Landwirtschaft am Herzen und daher waren sie auch spontan dabei.

Wenig Geld ausgeben

Obwohl Deutschland ein reiches Land sei, werde verhältnismäßig wenig für Lebensmittel ausgegeben, sagte Vogt. Er erinnerte an seinen Lehrmeister, der immer geraten habe, niemandem ein Essen zuzumuten, von dessen Qualität man selbst nicht überzeugt sei. Auch müsse man

Vertrauen zu den Lebensmitteln haben und wissen, woher Fleisch, Eier, Obst und Gemüse kommen. Wer Lebensmittel von schlechter Qualität anbiete, könne dies nur tun, wenn er anonym bleibt. Daher riet Vogt dazu, beim örtlichen Bäcker, Metzger oder Bauern regionale Produkte zu kaufen.

Bei der Kochvorführung erfuhren die Gäste, dass es auch aufs richtige Braten und Würzen ankommt. Dabei gab der Chefkoch die Empfehlung, das Öl nicht zu überhitzen, die

Schweinemedallions zu marinieren und diese nicht zu lange zu braten. Mit seinen Helfern war der Küchenmeister zufrieden und erkannte, dass die Umweltministerin in der Küche Übung habe. Josef Rief gab er den Ratschlag, dass die Fingerkuppen der linken Hand schneller als das Messer sein müssten.

Was bei der Kochvorführung gezeigt wurde, konnte anschließend probiert werden. Hinter den Kulissen hatten die fleißigen Landfrauen für alle Gäste ebenfalls mit hochwer-

tigen Produkten dieselben Spezialitäten gezaubert.

Elfriede Elser, Kreisvorsitzende der Landfrauen, dankte für eine Stunde der Freude mit guten landwirtschaftlichen Produkten und Küchenchef Vogt bat Gönner, dafür einzutreten, dass Kinder in der Schule für die Herkunft der Lebensmittel sensibilisiert werden. „Schon junge Menschen sollen die Wertschätzung der Lebensmittel lernen und das kann man nicht, wenn man nur Pizza aus der Schachtel isst“, sagte er.