

Das Biosphärenreservat Bliesgau ist eine „Modellregion für nachhaltige Entwicklung“, in der nach Lösungen gesucht werden soll, wie im Einklang mit der Natur gelebt und gewirtschaftet werden kann. Eine mögliche Richtung auf diesem Weg haben die Partner des Biosphärenreservates Bliesgau beschrritten. Partner, damit sind regional engagierte Akteure gemeint, die sich für hohe Qualitätsstandards in den Bereichen Service & Qualität, Regionalität und Naturschutz & Nachhaltigkeit entschieden haben. Die vertraglich vereinbarten Partner-Kriterien werden regelmäßig überprüft. Im Gegenzug erhalten die Partner Unterstützung in der Netzwerkarbeit und im Marketing.

Seit knapp drei Jahren gibt es nun die Partner-Initiative im Biosphärenreservat Bliesgau. Bis dato bilden 38 Partner aus den Bereichen „Natur- und Landschaftsführer“, „Landwirtschaft & Lebensmittelverarbeitung“, „Touristische Infostellen“, „Bildung“, „Gastronomie“ und „Ferienwohnungen“ ein funktionierendes Netzwerk.

Dabei ist die auf den vertrauensvollen Austausch von Gütern, Dienstleistungen und Wissen ausgelegte Zusammenarbeit von großer Wichtigkeit für die Lebendigkeit eines solchen Partnernetzwerkes. Außerdem trägt jeder Partner als „Botschafter der Biosphäre“ auf seine ganz persönliche Weise zur Verbreitung des Leitspruches „Global denken, lokal handeln“ bei.



Foto: Eike Dubois

Das „Café saisonal“ von Gabi Steinmann befindet sich in Herbitzheim.

In der Gastronomie übernehmen in erster Linie regionale Speisen und Getränke diese Rolle. Hier „versichern“ sie dem Gast, dass die Zutaten z.B. für ein „Hausgeräuchertes Bliesgau-Forellenfilet“ oder eine „Bliesgau-Quiche mit Grumbeeren“ „frisch“ aus dem Biosphärenreservat Bliesgau stammen und nicht erst um die halbe Welt transportiert worden sind. Dass die Wertschöpfung somit in der Region bleibt, die Transportwege dafür kurz bleiben und das Klima geschont wird. Dahinter steckt ein Qualitätsversprechen:

Alle Gastronomie - Partner erklären sich bereit, auf ihrer Speisekarte durchgehend und ganzjährig mindestens zwei regionale Gerichte mit mindestens drei regionalen Produkten zu führen. Die Hauptzutaten für diese Gerichte stammen aus der Region des Biosphärenreservates¹ und wenn möglich, von anderen Partnern des Biosphärenreservates. Außerdem werden mindestens drei regionale Getränke angeboten. Und nicht zuletzt geben die Partner gerne Auskunft über die Herkunft der Zutaten für ihre Bliesgau-Gerichte.

Für Kunden gilt die Aussage: „Regionale Produkte – Nachfragen lohnt sich!“² Schließlich fügt sich im besten Fall die regionale Wertschöpfungskette aus Lebensmittelproduzenten, –Veredlern und Gastronomen auf dem Teller des Gastes zusammen. Einerseits wird der Gastgeber durch das (vermehrte) Nachfragen für seinen regionalen Wareneinsatz belohnt, denn dieses bedeutet für den Einkauf höheren Aufwand und höheren Preis. Dafür wissen die Gastgeber aber auch, woher die Zutaten stammen und unter welchen Umständen diese produziert worden sind. Diese Transparenz wird andererseits vom Gast hoch geschätzt (Teuber, 2014) und er zeigt damit, „Ich nehme Sie beim Wort, wo regional draufsteht, soll auch regional drin sein.“

In diesem Sinne stellen sich die gastronomischen Partner des Biosphärenreservates Bliesgau vor, hier in aller Kürze, gerne aber auch persönlich bei einem ihrer „biosphärischen“ Gerichte:



Foto: Restaurant und Hotel „Hubertushof Born“

Die Geschwister Manuela Hennrich & Alexander Born führen den „Hubertushof Born“ in Niederwürzbach.

„Café saisonal“ in Herbitzheim

Im jahrhundertalten Bauernhaus werden Kuchen, Torten, Gebäck und Pralinen angeboten, kleine Gerichte auch für den herzhaften Appetit, gesunde und leckere Gaumenfreuden in Bio-Qualität, alles hausgemacht, zum Frühstück oder Brunch, saisonalem Kaffeenachmittag oder kalt-warmem Buffet, bei Lesung oder Konzert - für bis zu 20 Personen, alle Zutaten je nach Jahreszeit und - nach Möglichkeit - aus regionaler Herkunft, das Getränkeangebot ebenso. Es werden heimische Wildkräuter verarbeitet und Kräuterwanderungen angeboten, www.cafe-saisonal.de

Restaurant & Hotel „Hubertushof Born“ in Niederwürzbach

Im Familienbetrieb bei Naturgenuss und Beschaulichkeit die Seele verwöhnen lassen, zwischen einer großen Auswahl an regionalen Spezialitäten wählen, insbesondere auch Wildprodukte aus den Wäldern des Biosphärenreservates Bliesgau, Restaurantbetrieb mit rustikalem Gastraum und lauschigem Biergarten sowie Catering und Partyservice für Veranstaltungen aller Art, Übernachtungsbetrieb mit zwei Doppel- und vier Einzelzimmern mit moderner Ausstattung und Panoramablick auf angrenzende Wald und Felder für ruhige und erholsame Stunden, www.hubertushof-born.de

¹Als Bezugsregion der Rohstoffe dient das Biosphärenreservat plus eines maximalen Radius von 15 km.
²Vgl. Umweltmagazin Saar 3/2014, „Regionale Produkte – Nachfragen lohnt sich!“



Foto: Restaurant und Café „Zum Pferchtal“

Hier stellt sich das Team des Restaurants „Zum Pferchtal“ in Lautzkirchen vor.

Restaurant & Café „Zum Pferchtal“ in Lautzkirchen - Eine moderne Küche mit frisch zubereiteten Speisen genießen, bei gemütlicher Atmosphäre im Biergarten entspannen, die „Kleinen“ auf dem hauseigenen Spielplatz toben lassen, auch für Wanderer, Kurgäste oder Radfahrer, mit E-Velo-Tankstelle, Raum für Feierlichkeiten für bis zu 70 Personen

Restaurant „Historischer Bahnhof“ in Gersheim - Schöne, unverwechselbare Stunden im ehemaligen Bahnhofsgebäude erleben, mit Biergarten direkt am Bliestal-Freizeitweg, ein Paradies für Radler, Wanderer und Skater, mit E-Bike Tankstelle, für Feierlichkeiten im großen wie im kleinen Kreis, Party-service, reichhaltige Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, mit regionalen Zutaten und Getränken, www.historischer-bahnhof-gersheim.de

und „Catering & Partyservice“, „Biosphärengerichte“ je nach Saison und Verfügbarkeit mit wechselnden Zutaten fast ausschließlich aus dem Biosphärenreservat Bliesgau, www.pferchtal.de

Eine Angebotsübersicht der Partner aus dem Bereich Gastronomie und weiterer Partner sowie Informationen zu den Qualitätskriterien finden sich unter www.biosphaere-bliesgau.eu/partner.



Foto: Restaurant „Historischer Bahnhof“

Petra & Sascha Muth betreiben den „Historischen Bahnhof“ in Gersheim.

Selbstverständlich gibt es im Biosphärenreservat Bliesgau weitere Gastronomiebetriebe, die keine Partner sind, sich aber auch durch den Einsatz von regional produzierten Lebensmitteln hervortun, z.B. anlässlich saisonaler Aktionen. Hierzu zählen u.a. die an der „Bliesgau-Lammwoche“ oder der „Bliesgau Wildwoche“ beteiligten Gastronomen. Eine gute Übersicht bietet zudem der „Bliesgau-Einkaufsführer“. Hier sind Direktvermarkter, Verarbeiter, Händler und Gastronomiebetriebe aufgeführt, die im Rahmen einer Selbstverpflichtungserklärung Kriterien „zur Produktion und Verarbeitung regionaler Produkte“ einhalten. Der Bliesgau-Einkaufsführer ist in den meisten Tourismusinformationen der Biosphärengemeinden oder direkt bei der Verwaltung und der Homepage des Biosphärenreservates erhältlich (www.biosphaere-bliesgau.eu).

Jan Faßbender

Die Partnerinitiative ist ein gemeinsames Projekt des Biosphärenzweckverbandes Bliesgau, der Saarpfalz-Touristik und der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Saarpfalz mbH. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.biosphaere-bliesgau.eu. Für weitere Fragen steht Jan Faßbender in der Geschäftsstelle des Biosphärenzweckverbandes gerne zur Verfügung (Tel. 06842/960 09-17, E-Mail: j.fassbender@biosphaere-bliesgau.eu)

Literaturverzeichnis
Teuber. (2014). Deutsche Vernetzungsstelle ländliche Räume. Erzeugung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Qualitätsprodukten. Warum werden regionale Qualitätsprodukte gekauft und von wem? Ramona Teuber, 2009. Abgerufen am 10. 07. 2014 von http://www.netzwerk-laendlicher-raum.de/fileadmin/sites/ELER/Dateien/05_Service/Publikationen/Quali_Tagungsband_web.pdf

Im Gespräch mit Gabi Steinmann
Inhaberin des „Café saisonal“

? Was verbindet Sie kulinarisch mit dem Bliesgau?

! Viele Familien im Bliesgau waren früher und sind zum Teil heute noch im Besitz von Streuobstwiesen; so auch meine Familie. Zu meinen Kindheitserinnerungen gehört deshalb die Apfel-, Zwetschgen-, Birnen- und Nuss-Ernte im Herbst mit dazu. Bis heute ist es so geblieben, dass ich regionale Produkte besonders wertschätze und ich genieße es, in meinem Café Kräuter, Obst und Gemüse zu verarbeiten, das aus der Umgebung stammt – ob es nun aus meinem eigenen Garten, den Streuobstwiesen meiner Familie und Bekannten oder vom Bio-Hof aus Gersheim stammt. Gleiches gilt für Fleisch. Guten Gewissens kann ich das Fleisch auf den Tisch bringen, das von Tieren der umliegenden Höfe stammt - aus ökologischer Aufzucht.

? „Wo regional draufsteht, sollte auch regional drin sein.“ Wie halten Sie es mit dieser Aussage?

! Ich halte es im Café so, dass ich auf der „Speise-Tafel“ und dem „Kuchen-Spiegel“ schreibe, wenn die Hauptbestandteile aus der Region stammen. Wenn dem nicht so ist, ist es auch nicht als solches gekennzeichnet. Ich freue mich festzustellen, dass dies meine Gäste interessiert und mir immer häufiger die Frage nach der Herkunft der Produkte gestellt wird.

? Inwiefern könnten Sie sich eine Weiterentwicklung des Partner-Netzwerkes aus gastronomischer Sicht vorstellen?

! Eine Weiterentwicklung könnte ich mir sehr gut vorstellen, z.B. fände ich es schön, wenn auf allen Speisekarten der Gastronomie-Betriebe, die sich beteiligen möchten, die gleiche Speise zu finden wäre, in der Produkte aus dem Bliesgau zum Einsatz kommen – z.B. ein „Biosphären-Vesperteller“ mit Wurst und Käse aus der Region. Ziel: eine Wertschätzung der Produkte aus dem Bliesgau.
Vielen Dank für das Gespräch.