

»Regio kulinarisch« – Genießerwoche des Vereins »Fleischerzeugung Renchtal« – Anzeige –

Beweidung von Steillagen hilft Mensch und Natur: Ohne Unterstützung aus der Bevölkerung ist Satzungsziel des Vereins nicht zu erreichen / Kochkurse für Männer und Schüler

Kulturlandschaft soll im Tal erhalten werden

71 Mitglieder hat der Verein »Fleischerzeugung Renchtal«, der ab heute eine Genießerwoche veranstaltet. Ihr Ziel ist es, für eine lebenswerte Umgebung zu sorgen und die Landschaft offenzuhalten.

VON HORST HOFERER

Oppenau. Dem Verein »Fleischerzeugung Renchtal« gehören zwei Metzgereien, 15 Gastronomen sowie über 43 Landwirte, überwiegend mit Nebenerwerbsbetrieben, zwischen Ödsbach und Bad Peterstal-Griesbach sowie weitere Personen an. Die Gesamt-Mitgliederanzahl des Vereins beträgt derzeit 71. Alle miteinander haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre Heimat, das Renchtal, durch die Bewirtschaftung der teils steilen Flächen durch Beweidung und die Produktion von hochwertigem Rindfleisch lebenswert für Mensch und Tier zu halten. Diese Zielsetzung ist auch in der Satzung festgeschrieben: »Zweck des Vereins ist es, die Kulturlandschaft auf den Gemarkungen der Gemeinden des Renchtals zu erhalten und zu pflegen. Dies soll überwiegend durch Viehhaltung mit Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Flächen erfolgen.«

Bedrohte Landschaft: Der Kauf und der Verzehr heimischen Rindfleischs ist ein wichtiger Beitrag zur Offenhaltung der Kulturlandschaft. Denn die Landschaft im mittleren und oberen Renchtal ist zunehmend von Brache und Aufforstung bedroht. Der Anteil offener Flächen im Wechselspiel zwischen Wald und Wiesen geht stetig zurück. Die Bewirtschaftung der Steilhänge ist schwierig. Steigende Kosten für Spezialmaschinen und andere Betriebsmittel sowie nicht kostendeckende Erlöse für die erzeugten Produkte führen vielfach zur Aufforstung von bisher offenen Flächen.

Erhaltungsorte schaffen: Die Landwirte sind zur Sicherung des Lebensunterhaltes

für ihre Familien daher überwiegend gezwungen, einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit nachzugehen. Der Faktor Zeit für die Flächenbewirtschaftung ist deshalb knapp und eng bemessen. Im Verbund von Landwirten, Metzgern und Gastronomen will man dem Trend der Aufforstung von bisher offenen Flächen entgegenwirken. Auch der Tourismus profitiert von der Schönheit des Renchtals, das den Wechsel zwischen Wald und gepflegten Wiesen zu einem richtigen Erholungsort macht. Da die Bewirtschaftung der kleinen und steilen Flächen nur bedingt maschinell möglich ist, setzt man hier auf Weidehaltung, die die Qualität des Rindfleischs ausmacht. Veredelt wird dieses Produkt Fleisch mittels sachgerechter Schlachtung und Zerlegung durch die Metzgereibetriebe. Durch die fachmännische Zerlegung wird das Rindfleisch weiter veredelt bis hin zum Premiumprodukt.

Kunde als wichtiger Faktor: Ein wichtiger Faktor ist ferner, dass durch die kurzen Wege zum Schlachthof in Oppenau die Tiere schonend und

ohne Stress befördert werden. Vom Stall bis in die Theke erfolgt eine strenge staatliche Kontrolle. Die Gastronomen leisten ihren Beitrag zur Offenhaltung über das Angebot von heimischen Rindfleischgerichten in ihren Betrieben. Um das Satzungsziel zu erreichen, ist der Verein auf die Mitwirkung der gesamten Bevölkerung, durch deren Kauf heimischen Rindfleischs angewiesen. Diese Unterstützung ist nicht unbedeutend: Denn mit dem Verzehr von 150 Gramm Rindfleisch werden 100 Quadratmeter Kulturlandschaft erhalten.

Seit seiner konstituierenden Sitzung im März 2004 hat der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« eine Reihe von viel beachteten Aktivitäten entwickelt. Dazu zählen unter anderem ein Schlachthoffest mit Gläserner Produktion, Infoveranstaltungen auf dem Bauernhof zum Thema Haltung und Fütterung, die Rezeptserie der Wirte in der ACHER-RENCH-ZEITUNG, Kochkurse, Ausschichtungsschauen, Beteiligung am Gesundheitstag in Oppenau, Rindfleisch-Aktionswochen und eine Aktion offene



Sie stehen neben fast siebzig weiteren Mitgliedern für die Ziele des Vereins »Fleischerzeugung Renchtal«: (von links) Die beiden Küchenchefs Martin Herrmann (»Dollenberg«, Bad Griesbach) und Stephan Braun (»Hoferlesmühle«, Ibach), die beiden Metzgermeister Christian Birk (Vorsitzender, Oppenau) und Reiner Haas (Oppenau/Bad Petersal) sowie Landwirt Klaus Harter (2. Vorsitzender, Ödsbach).

Foto: Horst Hoferer

STICHWORT

Der Verein

Vorsitzender des Vereins »Fleischerzeugung Renchtal« ist von Beginn an Metzgermeister Christian Birk, Oppenau. Sein Stellvertreter ist Landwirt Klaus Harter, Oberkirch-Ödsbach. Die Gastronomie ist im Vorstand durch Bernhard Männle vom Hotel »Kimmig«, Bad Griesbach, und Franz Schmieder, Ramsbach, Höhenhotel »Kalikutt« (seit der letzten Wahl für Joachim Erdrich, Bad Peterstal) vertreten. Die Landwirte ferner durch Kon-

rad Schmiederer aus Bad Griesbach und Thomas Huber aus Ibach sowie die Metzger weiter durch Reiner Haas von der Metzgerei Braun, Oppenau/Bad Peterstal. Neu im Vorstand ist Beisitzerin Waltraud Huber aus Oppenau als Bindeglied zur Schule.

Ausgeschieden ist nach seiner Pensionierung Josef Halter aus Hesselbach, der den Verein mit aus der Taufe hob und für engen Kontakt zum Landwirtschaftsamt sorgte. h

Stalltür. Damit appelliert der Verein nach eigenen Angaben immer wieder an das Bewusstsein der Verbraucher, auch ihren Beitrag für den landschaftlichen Erhalt des Renchtals zu leisten, »indem man Klasse statt Massenware kauft«.

Beratung und Schulung: In Zusammenarbeit mit dem Amt für Landwirtschaft erhalten die Mitglieder vereinsinternen Beratung und Schulung von der Fütterung über die Haltung bis zur Schlachtung und der fachgerechten Zerlegung des Rindfleischs, um dessen Qualität zu erhalten und zu verbessern. Denn dem Verbraucher, sei es an der Ladentheke oder beim Gastwirt, soll nur beste Qualität ver-

kauf werden. Der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« will nach eigenen Angaben transparent und nachvollziehbar arbeiten und produzieren. So bietet der Vereine die Möglichkeit, sich bei der Besichtigung eines Bauernhofs, einer Metzgerei oder durch den Besuch einer Veranstaltung über das zu informieren, was die Kunden interessiert. Auch im Internet ist der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« zu finden, unter www.kulinarisches-Renchtal.de.

Kochkurse für Männer und Schüler: Zwei Kochkurse führt der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« in nächster Zeit durch. Der erste findet am 17. November in Zusammenar-

beit mit der Oppenauer Schule statt. Dabei werden Stephan Braun und Franz Schmiederer 18 Schüler der siebten Klasse mit regionalen Produkten, frisch vom Markt, bekannt machen und zeigen, wie es frisch wirklich schmeckt. Auch sollen sie motiviert werden, zu Hause selbst zu kochen. Einen Kochkurs für Männer veranstalten die beiden Küchenchefs am 26. Januar und am 9. Februar, jeweils donnerstags, um 19 Uhr. Bei Interesse werden weitere saisonale Kochkurse angeboten, auch Damen-Kochkurse. Anmeldung für alle Kochkurse übers Städtische Verkehrsamt Oppenau, Tourist-Information, ☎ 07804/910830.

Genießen Sie Renchtäler Rindfleisch in heimischer Gastronomie



Über das Thema Rindfleisch klären die Vereinsmitglieder mit Info-Veranstaltungen auf.

Renchtalhütte
Rohrenbach 8
77740 Bad-Peterstal-Griesbach
Fon 0 78 06 / 91 00 75
www.renchtalhuette.de

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Das Team der Renchtalhütte freut sich auf Ihren Besuch

Gasthaus »Zum Finken«
77728 Oppenau-Ibach
Tel. 078 04 / 20 32, Fax 23 87
Mittwoch Ruhetag

Gutbürgerliche Küche, Gasträume für große und kleine Feiern.

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Panter-Poveda

Flair - Hotel ADLERBAD
77740 Bad Peterstal - Griesbach

Verbinden Sie eine Wanderung auf dem Wiesensteig mit unserem regionalen Gericht:

Gefüllte Roulade vom Renchtäler Weide-Rind dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffeln

Familie Häfner
Tel. 07806-98930 - Fax 07806-8421
hotel@adlerbad.de - www.adlerbad.de

Döttelbacher Mühle
Hotel • Restaurant • Café
Tel. 07806/9926-0
Bad Peterstal-Griesbach

Rindergulasch vom Weiderind mit Butternudeln

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Gastgeber
Thomas und Meike Schmiederer & Mitarbeiter

Gasthof und Pension »Zum Kreuz«
Lautenbach
Tel. 07802/4560

Pirschbraten

Rindfleisch mal „wildig“ mit hausgemachten Semmelknödeln

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Busam

Schwarzwaldhotel
★★★ S
ERDRICHSHOF
77728 Oppenau-Löcherberg
Telefon 0 78 04 / 97 98-0
www.erdrichshof.de

Tafelspitz vom Weiderind mit Renchtäler Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Rote Beete Salat

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihre Familie Müller

Berggasthaus Braunbergstüble
Braunberg 2
77728 Oppenau-Löcherberg
Telefon 07806/541

Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Spinner

HÖHENHOTEL & RESTAURANT
Kalikutt ★★★

Familie Schmiederer
77728 Oppenau-Ramsbach
Tel. 07804/450 • Fax 45222
www.kalikutt.de

Hüftsteak und gekochte Rinderzunge

Wir freuen uns auf Sie
Familie Schmiederer

Café - Restaurant Hoferlesmühle
Schwarzwaldstraße 16
Oppenau-Ibach • Tel. 07804/597
www.hoferlesmuehle.de

Glasiertes Ochsen-schwarzragout mit Winterwurzel-Gemüse

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Braun und Mitarbeiter

Klosterhof Allerheiligen
77728 Oppenau-Lierbach
Telefon 07804/1200
oder Privat: 07804/3193
www.klosterhof-allerheiligen.de

Ragout vom Ochsenbäckle mit Kalbsbrät im Kürbisschaum und Kartoffel-Crepe-Rouladen

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Schweiger und Mitarbeiter

Genießen Sie 150 g heimisches Rindfleisch

Sie unterstützen damit die Pflege von 100 m² unserer schönen Schwarzwälder Heimat!