



FÜRST WALLERSTEIN

Berechtigte Frage: was bringt eine regionale Brauerei dazu, eine regelmäßige Kolumne ins Leben zu rufen, die sich mit gutem Essen und Trinken im Ries beschäftigt? Und – weitere Frage: was treibt die Familie hinter eben dieser Brauerei an, sich höchst persönlich für diese Art von Betrachtung über die Heimat verantwortlich zu zeichnen? Gustav Mahler soll einmal gesagt haben, Tradition sei nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers.

Will sagen: diese Artikel werden sich weniger mit Tradition beschäftigen, sondern vor allem mit dem, was ist oder besser, was sein könnte. Diese Reihe soll deswegen entstehen, weil es an der Zeit ist, die Identität dieser Region wieder zu erkennen und zu stärken, den Blickwinkel für die Einmaligkeit, für die Schönheit und für die Schätze des Donau-Ries stärker in den Fokus zu rücken. Und schließlich das Bewusstsein derer,

Vom guten Essen und Trinken im Ries **Schätze das Gute und rede darüber!**

die hier leben und arbeiten, darauf zu richten, welch „reiches“ Stück Erde wir doch bewohnen dürfen.

Essen und Trinken ist sicherlich, neben vielen anderen Dingen, eines der Kulturgüter, die eine Region ganz besonders auszeichnen. Wir haben hier im Donau-Ries einiges zu bieten in dieser Hinsicht. Und das geht weit über den Spargel hinaus, dessen bevorstehende Ernte uns in den nächsten Wochen hoffentlich wieder viele erfreuliche kulinarische Erlebnisse bereiten wird. Oder wer kennt nicht die Schwärzsteiner Frühkartoffeln, die weit über das Donau-Ries hinaus bekannt und begehrt sind. Aber: weiß man das hierzulande auch zu schätzen? Erahnt man, wie viel tag-

tägliche akribische Arbeit dahinter steckt, um, wie die Familie Brosi im Gasthaus „Zum Goldenen Löwen“ in Wallerstein, eine Goldmedaille im Wettbewerb Bayerische Küche „umgehängt“ zu bekommen? Initiativen wie der GeoPark Ries kulinarisch haben sich dankenswerter Weise dieser Thematik angenommen mit dem Entschluss, der schleichenden Verarmung des regionalen Gastronomieangebotes durch Gleichmacherei und Austauschbarkeit des Angebotes entgegen zu wirken. Wer kennt sie nicht, die bräune Einheitssoße aus der Tüte? Der Gast – wir alle – soll schmecken können, wo er isst.

Dieses klare Bekenntnis zu naturbelassenen Produkten, zur vorwiegen-

den Verwendung einheimischer Produkte, zu Qualität, zu handwerklicher Arbeit ist es, was z. B. auch das Wallersteiner Bier auszeichnet. Dass diese intensive Beschäftigung mit dem Produkt, mit seiner Herstellung und Verarbeitung auch seinen Preis hat, seinen Preis haben muss, ist nicht immer einfach zu vermitteln.

Wenn im Supermarkt jetzt gar sogenannte Premium-Markenbiere weit unter Preis verschleudert werden, greift man natürlich gerne zu. Das ist nur allzu verständlich. Doch die Folgen dessen, wenn immer nur nach dem billigsten Produkt gegriffen wird, haben wir oft schon zu spüren bekommen: die Liste der

Lebensmittelskandale hier aufzuzählen ist nicht der Sinn dieses Essays.

Wir wollen über gute Produkte reden und das was „preiswert“ im eigentlichen Sinn bedeutet: seinen Preis WERT sein! Also, wie oben, gute Produkte in und aus der Region in guter handwerklicher Qualität hergestellt. Das ist es, was wir uns mit unserem Wallersteiner Bier zur Aufgabe gemacht haben. Wohlweisend, dass unser Bier ein Teil dieser Kulturlandschaft ist. Auch deshalb können und wollen und werden wir unser Produkt immer zu einem ehrlichen, dem „preiswerten“ Preis anbieten. Deshalb sind wir ganz besonders froh und dankbar über jeden Bierfreund, der Wallersteiner Bier bewusst genießt!

Bis zum nächsten „Vom guten Essen und Trinken im Ries“, Ihr Erbprinz zu Oettingen-Wallerstein.



„Fürst Wallerstein auf facebook“