

„Essen ist eine politische Handlung“

Kulinarik 422 Gäste bekommen im Zeughaus das „Menü der Region“ serviert. Mit der Benefizgala würdigt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall die ländliche Kultur Hohenlohes. *Von Wolf-Dieter Retzbach*

Zwei Türen nur trennen die beiden Welten. In der einen herrscht konzentrierte Hektik: Folien werden abgedeckt, Wagen geschoben, Teller gereicht, Kellen geschöpft, Speisen platziert. In der anderen Welt dominiert heitere Gelassenheit: Weine werden getrunken, Gespräche geführt, Lieder gehört, fünf Gänge verzehrt.

Hinter den Türen arbeiten zwölf Köche, drei Hilfsköche und Service-Kräfte. Davor genießen 422 Gäste diesen Abend in edler Atmosphäre: die Kerzen brennen in silbernen Ständern auf weißem Tischtuch. Das obere Ende der Speisekarten zielt ein Relief der Michaelskirche, sogar die Treppe davor und das Eingangsportale sind ausgestanzt. Für den Blumenschmuck im historischen Zeughaus wurden unter Leitung der Floristin Heide Kleiner etwa 600 Rosen verarbeitet. Das Event-Team der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft (BESH) um Hauptorganisatorin Ursula Dunz erfüllt den Gästen deren Wünsche.

Zander, Schwein und Birnentarte

Die 28 Service-Kräfte – 20 von der BESH, acht vom Verein „Help! – wir helfen“ – tragen Speisen von der einen Welt in die andere. Sie servieren einen Salat aus Mainhardter Rüberlinsen, dann eine Kraftbrühe vom Hohenloher Wild, schließlich Zander, Krebs und Kalbsfuß. Es folgt der Hauptgang – Schwäbisch-Hällisches Landschwein mit gefülltem Wirsing und Eierspätzle. Das „Menü der Region“ endet mit einer Birnentarte und Schokoladeneis aus Bio-Heumilch.

„Essen ist zu einer politischen Handlung geworden“, sagt BESH-Gründer Rudolf Bühler in seiner Eröffnungsrede. „Wenn Sie bei ‚Mac‘ essen, dann unterstützen sie Naturzerstörung, Sozialdumping, Unkultur.“ An diesem Abend im Neubau-Saal aber „pflegen wir das gute Essen“. Damit werde „gute Landwirtschaft“ unterstützt. Bühler nennt die Begriffe „ökologisch“, „fair“, „nachhaltig“ und „zukunftsfähig“.

Zur Pflege bäuerlicher Lebenskultur gehört auch ein Unterhaltungsprogramm, das Bühler als „wertig“ bezeichnet: „Wir wollen keinen Musikantenstadl.“ Also treten die Opernsängerin Irina Sivak und der Bariton Rosario auf.

Agrarkulturpreise für Verein und Personen

Der Bezirksimkerverein Schwäbisch Hall ist beim Regionalen Kochfestival mit dem Agrarkultur-Hauptpreis ausgezeichnet worden. Dieser ist mit 3000 Euro dotiert. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft würdigte drei Personen mit weiteren Preisen (jeweils mit 1000 Euro dotiert): Ursula Dollinger aus Gaugshausen, Werner Leonhardt aus Reichenbach und Bernulf Schlauch aus Bächlingen.

Die Landjugend zeigt Volkstänze, Victor Portnoy spielt am Piano.

65 Euro kostete der Eintritt, die Erlöse fließen in Projekte für bedrohte Tier- und Pflanzenarten. „Diese Benefizgala hat viel mit der Wertschätzung unseres Berufsstands zu tun“, sagt Landwirt Armin Waldvogel. Der 35-Jährige übernahm vor einem halben Jahr den Rosengartener Familienbetrieb von seinem Vater Siegfried. Der 65-Jährige sagt, es sei wichtig, „dass den Leuten bewusst gemacht wird, woher die Nahrungsmittel kommen“. Sohn Armin betont: „Hinter jedem landwirtschaftlichen Produkt stehen Menschen und Existenzen.“

Vor etwa 15 Jahren wurde der Familie klar, dass sie etwas ändern muss: Mit ihren weißen Schweinen verdiente sie nicht genug. „Wir stellten auf ein Nischenprodukt um“, auf das Schwäbisch-Hällische Landschwein, erzählt Armin Waldvogel. „Hätten wir weiter auf ein Massenprodukt gesetzt, würde es uns jetzt wohl nicht mehr geben.“

Stattdessen geht es dem Betrieb heute gut. Zwar hält er „nur“ etwa 900 und damit halb so viele Schweine, wie er es im konventionellen Fall tun würde – artgerechte Haltung bedeutet eben auch mehr Platz für jedes einzelne Tier, das auf einer Festfläche mit Stroh-Einstreu stehen kann. Doch das Modell rentiert sich, so der 35-Jährige: Dank der höheren BESH-Zuschläge „hat man pro Schwein mehr Gewinn“.

18 Monate lang gereift

Im Foyer des Zeughauses stehen die Waldvogels vor dem Stand von Christine und Fritz-Martin Mozer – die Pfedelbacher bieten Schnäpse, Liköre und Gin an. Daneben schenkt Bernulf Schlauch Blütensekt aus Holunder, Akazie, Rosen und Mädesüß sowie Hutzelschnäpse aus Birne oder Zwetschgen aus. Gurmeet und Arvin-da Multani präsentieren Gewürze und Kräutermischungen, Mareike Kramer und Leonard Rauteberg Produkte aus der Dorfkäserei Geifertshofen – etwa den Hartkäse Via Aurelia, der 18 Monate lang reift. Ingrid und Kurt Gottwald schenken Haller Löwenbräu-Bier aus – und tauschen sich dabei mit René König aus, der in Schweigern 1500 Bioschweine hält.

In der anderen Welt, hinter den Türen, kümmern sich Sternekoch Lothar Eiermann und Ernst Kunz, Patron des Landhauses Rössle in Veinau, um das Menü. „Bühlers Engagement gegen die große Agrarindustrie muss man unterstützen“, sagt Eiermann, kurz bevor das Dessert aufgetischt wird. Die Kleinbauern hätten sich schon immer gewehrt und müssten dies heute „umso mehr“ tun, „um nicht geschluckt zu werden“.

Mehr Fotos vom Regionalen Kochfestival im Neubau-Saal auf www.swp.de/sha



Köche arbeiten konzentriert in der Küche: Jeder von ihnen muss wissen, wann er zur richtigen Zeit was auf dem Teller zu platzieren hat. *Fotos: Ufuk Arslan*



Der Hauptgang des Abends: Variation vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit gefülltem Wirsing und Eierspätzle.



Alle Hände voll zu tun: Mitarbeiter in der Küche.



Die Spitzenköche Ernst Kunz (links) und Lothar Eiermann mit Moderatorin Nadine Bühler.



Gepflegtes Essen bei Kerzenschein: Service-Kräfte servieren den Gästen den nächsten Gang.



Preisträger: Mitglieder des Haller Bezirksimkervereins mit Laudatorin Tanja Kurz (links) und BESH-Gründer Rudolf Bühler (rechts).



Volkstänze im Zeughaus: Die Haller Landjugend tritt auf.