

Die Marke Schwäbische Alb stärken

Der Verein „Albwirte“ will den Tourismus ankurbeln – Gerichte sollen aus Zutaten von der Alb bestehen

Touristen auf die Schwäbische Alb locken – mit Ausflugszielen und Sehenswürdigkeiten, aber auch mit leckeren Gerichten, zubereitet aus Zutaten von der Alb: Das ist das Ziel des noch recht jungen Vereins „Albwirte“.

HEIKE ALLMENDINGER

Region. „Schon lange machen sich die Gastronomen der Schwäbischen Alb Gedanken darüber, wie man diese besser vermarkten kann – so, wie zum Beispiel den Schwarzwald“, sagt Thomas Eberhardt, Inhaber des Gasthofes Lamm in Neidlingen. Der 41-Jährige gehört der Fachgruppe Gastronomie der Dehoga-Kreisstelle Esslingen an. Dadurch erfuhr er vor über einem Jahr von einigen Gastronomen, die dem Tourismus an und auf der Schwäbischen Alb neuen Schwung verleihen wollen. Thomas Eberhardt war sofort angetan von der Idee, einen Verein ins Leben zu rufen – vor allem deshalb, „weil endlich landkreisübergreifend etwas geschehen sollte“. Es sei nicht hilfreich, wenn jeder Landkreis der Schwäbischen Alb sein eigenes Süppchen kocht, betont der Lammwirt. „Wir müssen uns zusammenschließen und unsere Interessen gemeinsam verfolgen.“

Ein weiterer Vorteil der „Albwirte“ sei, dass sie sich freiwillig einer jährlichen Kontrolle unterziehen, ergänzt der 41-Jährige. Der Verein habe sich an das Kontrollsystem von „Schmeck den Süden“ angehängt; regelmäßig besuche ein Prüfer die Gastwirte, um die Ware in Bezug auf ihre Herkunft unter die Lupe zu nehmen. „Wenn man überprüfen lässt, ob man auch tatsächlich regionale Produkte verwendet, ist das gegenüber den Gästen ehrlicher“, findet der 41-Jährige.



Der neue Verein „Albwirte“ will für die Alb als Urlaubs- und Ausflugsziel werben.

Von zehn Gastronomen aus mehreren Landkreisen wurde der Verein vor etwa einem Jahr gegründet. Mittlerweile gehören ihm 15 Mitglieder aus den Kreisen Esslingen, Göppingen, Heidenheim, Reutlingen sowie dem Ostalb- und dem Alb-Donau-Kreis an. Doch das ist den Gründern, zu denen auch Thomas Eberhardt zählt, noch viel zu wenig. „Unser Ziel sind zwischen 70 und 80 Mitglieder“,

sagt er. Außerdem sollen die Gastronomen möglichst aus allen Landkreisen stammen, die auch dem Schwäbischen Tourismusverband angehören. Demnach fehlen noch Gastwirte und Hoteliers aus den Kreisen Tübingen, Sigmaringen, Tuttlingen sowie dem Zollernalbkreis und dem Stadtkreis Ulm.

Anschließen könne sich prinzipiell jeder Gastwirt; um gehobene

Sternkekche muss es sich nicht handeln, unterstreicht Thomas Eberhardt. Einzige Voraussetzung ist, dass die Mitglieder ein Menü oder drei Gerichte, bestehend aus Zutaten von der Schwäbischen Alb, auf ihrer Speisekarte anbieten. So kredenzte der Neidlinger seinen Gästen zum Beispiel Steak vom Stauferico-Schwein mit Lauch-Pilzhaube und Schupfnudeln, überbacken mit Al-

brahmkäse. Mit Alb-Zutaten zu kochen, sei gar nicht so schwierig, betont er. Die Alb habe vieles zu bieten – von Fleisch und Fisch über Gemüse und Kräuter bis hin zum Biosphärenhonig. Der Kreativität seien keine Grenzen gesetzt. „Man kann aber auch ein ganz einfaches Gericht kochen, wie beispielsweise Alblinsen mit Spätzle“, sagt Thomas Eberhardt. Hinzu kommen Getränke der

Schwäbischen Alb, ergänzt er. Neben Spirituosen und Most gebe es ein neues Bier, das der Verein auf den Markt gebracht hat: Das „Albwirte-Bier“, ein naturtrübes Pils, wird in einer Böhlinger Brauerei hergestellt.

Thomas Eberhardt bedauert, dass er bisher der einzige Gastwirt aus dem Kreis Esslingen ist, der sich den „Albwirten“ angeschlossen hat. Der Neidlinger hofft, dass die Mitglieder vor allem auch noch einige Biosphären-gastwirte gewinnen können. Diese müssen laut Vereinssatzung keinen Mitgliedsbeitrag bezahlen.

In Sachen Werbung erhält der noch junge Verein Unterstützung vom Schwäbischen Tourismusverband. Außerdem wollen die Mitglieder auch auf Messen präsent sein. In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband haben die „Albwirte“ darüber hinaus einen Familien-Reiseführer entwickelt, der Touristen auf die Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele der Schwäbischen Alb aufmerksam macht – unter anderem das Freilichtmuseum in Beuren, das Biosphärenzentrum in Münsingen und die Tiefenhöhle bei Laichingen. Außerdem können die Gäste in einem Schlemmerpass Punkte sammeln, wenn sie sich bei den „Albwirten“ ein leckeres Essen schmecken lassen. Hat man eine bestimmte Punktzahl erreicht, erhält man ein Präsent.

„Tourismus und Gastronomie kann man nicht trennen. Das geht Hand in Hand“, ist der 41-Jährige überzeugt. „Was uns nur noch fehlt, sind mehr Mitglieder. Deshalb müssen wir uns jetzt richtig reinhängen.“ Ein Konzept zur besseren Vermarktung der Schwäbischen Alb gebe es nicht, bedauert der Lammwirt. „Es liegt an uns, die Menschen auf die Alb zu locken“ – und zwar mit leckerem, „ehrlichem“ Essen aus unterschiedlichen Alb-Zutaten.

Foto: Dieter Ruoff