

Bereicherung von Vereinsfesten um ein regionales Biomenü

Bleibt es auf dem nächsten Vereinsfest beim bewährten Grillfleisch und Leberkäsemmeln oder schaffen wir es, die Palette beim Vereinsgrillen um ein schmackhaftes, regionales Biomenü zu erweitern und mit diesem gastronomischen Zusatzangebot neue begeisterte Esser zu gewinnen?

Zwei Dutzend Vereinsvorstände und -mitglieder aus den sieben Gemeinden der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel haben sich dazu ausgetauscht und waren an praktikablen Vorschlägen interessiert. Das Biomenü muss nicht nur gut schmecken, es muss in der notwendigen Menge leicht zu beschaffen und handhabbar sein und nach dem Verkauf soll für die Vereinskasse noch was übrig bleiben.

Schützenhilfe kommt durch die Arbeitsgruppe Biofleisch und Treffen der regionalen Bio-Direktvermarkter unter Leitung von Gottfried Heilmaier, Metzger aus Waging. Er stellte Kalkulationsvorschläge für ein Biomenü in mehreren Varianten vor – Biokruspelspitz vom Rupertirind (idealerweise im „Smoker“ indirekt langzeit-gegart) oder wahlweise Biohendl aus der Region, mit Folienkartoffeln oder frittierten Kartoffelspiralen oder mit saisonalem Bio-Gemüse in Olivenöl mit frischen Kräutern. Aber auch der wachsenden Nachfrage nach vegetarischen Gerichten kann auf dem Vereinsfest Genüge getan werden: Es gibt Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Gemüse mit gegrillten Ziegenkäsetalern oder ein Linsen- oder Bulgur- (Hartweizen)-gericht mit Grillgemüse. Alle Bio-Direktvermarkter aus der Region können sich als Lieferanten beteiligen.

Die Portionen sind so bemessen und kalkuliert, dass der Verein seine notwendige Rendite für die Vereinskasse erzielt und der Verbraucher für ein hochwertiges Bio-Genussmenü auf dem Vereinsfest nicht mehr als 9-12,- € bezahlt, in der vegetarischen Variante deutlich weniger.

Für die Zubereitung reicht die herkömmliche Grillausstattung der Vereine aus. Einige Vereine sind bereits mit einem Smoker ausgestattet, in dem Fleischgerichte besonders schonend und schmackhaft gar werden; bei Interesse kann u.U. ein Smoker ausgeliehen werden. Die Lieferfähigkeit für die vorgeschlagenen Biogerichte ist durchweg sichergestellt, bei Gemüse jahreszeitlich orientiert. Bei einer größeren Nachfrage nach Biohendl sollte eine Vorbestellung mindestens drei Monate vorher erfolgen. Benachbarte Brauereien bieten besondere Bio-Biere an, und auch an eine künftige Ergänzung durch ein regionales Biobrot ist bereits gedacht.

Im März werden alle interessierten Vorstände und „Vereinsgastronomen“ bzw. Grillhelfer zu einem fachkundigen Probegrillen in eine der Gemeinden eingeladen, auf dem verschiedene Varianten des Biomenüs ausprobiert und die Handhabung getestet werden kann. Ziel ist es, dass im kommenden Jahr in jeder Gemeinde der

Ökomodellregion ein innovationsfreudiger Verein das regionale Biomenü ins Verpflegungskonzept übernimmt. Die Gäste werden sich über diese Bereicherung des Angebots freuen!

Mit einer größeren Nachfrage nach Biolebensmitteln werden auf Dauer nicht nur Biolandwirte in der Region unterstützt, es profitieren auch das Lebensmittelhandwerk und viele kleine Läden. Die Vereine und Verbraucher haben es in der Hand, auf genussvolle Weise „Mund-zu-Mund-Propaganda“ zu leisten und zu einer besonders umweltfreundlichen Landbewirtschaftung beizutragen.

Interessierte Vereine können sich gern im Büro der Ökomodellregion melden (montags bis donnerstags unter oekomodellregion@waging.de , Tel. 08681/400537).