



Thomas Bareiß (Mitte) mit den drei DonauVitaWirtin Peter Veese, Ewira Utz und Helmut Gröner, Bernhard Frei (links) und Bürgermeister Armin Reitze aus Leibertingen. Foto: Bernd Hermann

26 Gaststädten locken Gäste mit heimischen Produkten

LEIBERTINGEN (bh) - Bis zum 5. September haben die Besucher des Donautals die Gelegenheit, in 26 Gaststätten und Hotels entlang des Flusses die Produkte der Region zu probieren. Zur Vorstellung der Aktion „Donaufertsteller“ im Gasthof „Adler“ in Leibertingen freute sich der Initiator Bernhard Frei vom Donautal-Tourismus-Hohenzollern-Verein, den Bundestagsabgeordneten Thomas Bareiß begrüßen zu können.

Das Auge isst bekanntlich immer mit. Und wenn die Garnitur in Form einer orangefarbenen Gartenkresse-Blüte neben ihres zauberhaften Aussehens auch noch verzehrbar ist und gleichzeitig eine farbliche Komposition zur Zucchini-Creme aus Omas Garten darstellt, dann schmeckt das

Rumpsteak vom hausgeschlachteten Rind des Metzgers Steinhart aus Gammertingen umso besser. Ganz nach Belieben kann der Gast auch ein Zebu- oder Wildgulasch auswählen. Alles Produkte von Tieren, die im Oberen Donautal auf der Weide standen oder sich von den saftigen Kräutern entlang der Hänge ernährt haben. Nur etwas bewegen muss sich der Gourmet, will er die Köstlichkeiten alle ausprobieren. Zeit bleibt ihm bis zum 5. September.

Entweder man macht sich zu Fuß als Wanderer auf den Weg oder mit dem Fahrrad auf dem Donautalradweg mit kleinen Abstechern auf die Höhen. Denn es sind wirklich Gerichte, für die es sich lohnt, auf Schusters Rappen oder den Drahtesel umzusteigen. Ein Getränk nach Wahl ist im Preis inbegriffen und

wenn nach dem Genuss von vier Gerichten das Fünfte gratis zu verspeisen ist, dann gibt's kein Halten mehr zum Ausprobieren aller 26 Donauferteller. Die Kinder bekommen einen kleinen Teller, der weniger kostet, ebenso die Sportler, die weniger essen möchten. Nach dem Hochgenuss darf der Einkäufer nicht vergessen seine Stempelkarte abzeichnen zu lassen. Nur so nimmt er am Super-Gewinnspiel des Donautal-Tourismus-Hohenzollern-Vereins mit tollen Preisen teil.

Fastenteller soll folgen

Diese Besonderheiten stellte Bernhard Frei in Leibertingen vor. Es sei nicht einfach gewesen, die Gastronomen für die Idee, die von den DonauVita-Wirtin geboren wurde, zu be-

geistern. Jetzt allerdings sei diese eingeschlagen wie eine Bombe und Beginn einer ganzen Reihe von weiteren Aktionen, wie Fasten- oder Pilgerteller.

Immer stehe jedoch der Gedanke im Vordergrund, die Region mit ihren vielfältigen Produkten einem breiten Publikum näherzubringen. Der Erzeuger ist jeweils auf der Speisekarte vermerkt.

Bei der Auftaktveranstaltung servierte Koch Peter Veese ein Rahmtöpfchen vom Heuberger Schaf von Wanderschäfer Harald Höfel aus Heinstetten mit glasiertem Wurzelgemüse und knusprigen Kartoffeltälern. „Jetzt weiß ich, wieso ich so gerne von Berlin in die Heimat zurückkehre“, lobte der Bundestagsabgeordnete Thomas Bareiß die Kreation.