Regionales beim Chinesen

Gastroaktion / Luzerner Wirte lobten die Zusammenarbeit mit Produzenten im Rahmen der Aktion «Aus Liebe zur Region». Es gibt aber noch einiges zu optimieren im kommenden Jahr.

SURSEE ■ Vielen Gastrobetrieben ist Frische und Regionalität wurst. Sie setzen auf Convenience-Produkte und Importiertes, sei es Geflügel aus Ungarn oder Rindfleisch aus Brasilien. Immer mehr Gastrobetriebe setzen allerdings auf regionale Genüsse und die Symbiose zwischen Kulinarik, Tourismus und Landwirtschaft. Die im Herbst vom Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband (LBV) lancierte Gastroaktion «Aus Liebe zur Region» (die «BauernZeitung» berichtete), stiess bei den beteiligten 27 Restaurants auf sehr gutes Echo, wie eine nun ausgewertete Umfrage zeigt. Angeboten wurden von Mitte August bis Ende September mindestens vier regionale Menus und nebst Schweizer Weinen mindestens ein Luzerner Wein.

Das Team des «Jialu» im Gemüsefeld. Das chinesische Restaurant aus Hochdorf arbeitet eng mit Produzenten aus der Region zusammen und bezieht viele Rohstoffe von hier. *(Bild zVg)*

Zusammenarbeit kann noch optimiert werden

Sehr zufrieden waren die Wirte mit der Organisation und Information durch das Luzerner AgrarMarketing. Mehrheitlich zufrieden waren sie mit der Zusammenarbeit mit den Produzenten. Die Suche nach regionalen Lieferanten sei nach wie vor schwierig und zeitraubend, bei einigen Produzenten sei das Geschäftsinteresse und weniger die Kundenpflege im Mittelpunkt gestanden. Die Kritik zeigt, das die Zuammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie nicht immer einfach ist, wenn es um kontinuierliche Lieferung von regionalen Produkten in der geforderten Quantität und Qualität geht.

Dennoch begrüssen fast alle Wirte eine Wiederholung der Aktion im kommenden Jahr. Interessiert am Konzept ist sogar der europäische Gastroverband. Im Rahmen einer Dankeschön-Aktion erhielten Agrisano-Kunden einen Konsumationsgutschein, der während der Gastroaktion in den beteiligten Restaurants eingelöst werden konnte. Auch seitens der Gäste war das Echo positiv: Das Essen wurde als vorzüglich beurteilt, die Kennzeichnung der regionalen Produkte mit dem Logo «Das Beste der Region» sehr geschätzt. Positiv aufgefallen ist seitens des AgrarMarketings das chinesische Restaurant Jialu in Hochdorf. Dieses bezieht fast alles Gemüse von Biohöfen aus Hochdorf, das Fleisch und die Eier sowie Getränke aus dem Kanton Luzern. Auch exotische Genüsse können regional sein.

Josef Scherer