



Auf dem Wittumshof in Gersdorf konnten die Kinder sich beim „Kühe melken“ ausprobieren.

Foto: Tim Wagner

Der Jura hat sich großartig präsentiert

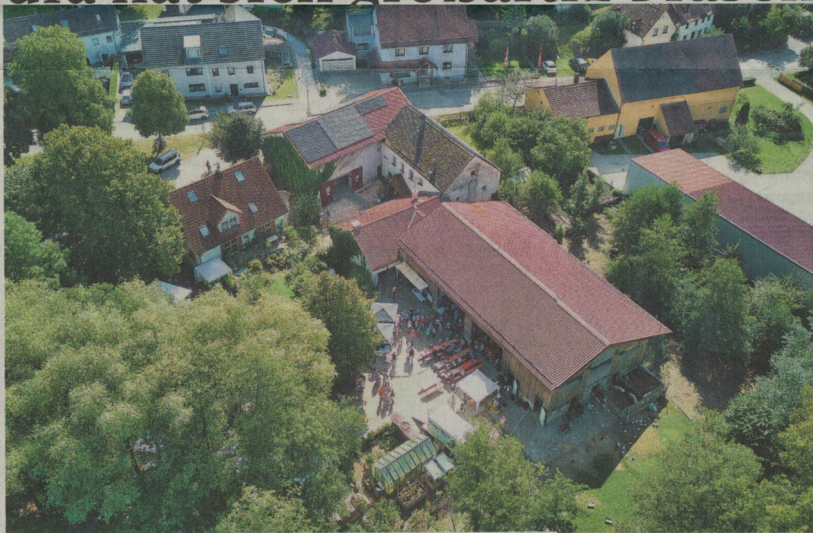
NENNSLINGEN - In diesem Jahr gastierte der Tag der regionalen Genüsse auf dem Weißenburger Jura. Organisiert wurde er von den Kooperationspartnern „Zukunftsinitiative Altmühlfranken“, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Roth-Weißenburg, dem Kreisverband des Bayerischen Bauernverbands Weißenburg, dem Regionalbuffet Fränkisches Seenland sowie den Gemeinden Nennslingen, Burgsalach, Raitenbuch und Bergen.

Es herrschte Kaiserwetter, und der Auftakt der dritten Auflage dieser Veranstaltung erfolgte beim Sattlerhelm in Nennslingen. Der beliebte Erlebnisbauernhof hatte seine Scheune ansprechend dekoriert und für die Andacht von Pfarrer Friedrich mit Stühlen und Bänken vorbereitet.

Friedrich zeigte sich von Beginn an begeistert und dankbar für die großartige Möglichkeit, die regionalen Genüsse selbst kosten zu dürfen, und wies auch mehrfach darauf hin, dass Gott und Gaumen auch in einer engen Verbindung stehen. Der Gottesdienst von Pfarrer Friedrich war wie gewohnt erfrischend, humorvoll und wertschätzend und neben der Familie Weixelbaum als Gastgeber ging auch ein großer Dank an die musikalische Unterstützung der Blaskapelle Jura-blech aus Nennslingen.

Natürlich ließen es sich auch Landrat Manuel Westphal und der Nennslinger Bürgermeister Bernd Drescher nicht nehmen, ein paar Worte an die vielen Gäste zu richten, die sich in und vor der Scheune drängten. Beide waren sich in ihren Reden einig, in denen der Stolz sowie die Wertschätzung für die regionalen Anbieter deutlich zu spüren war. Und der Aufruf „Bitte nutzen Sie das heutige Angebot“ kam sichtlich sehr gut an.

Nach der offiziellen Eröffnung strömten die Gäste aus und besuchten fleißig die 19 Betriebe und deren Angebote in den Orten Nennslingen, Biburg, Kaltenbuch, Pfrauinfeld, Gersdorf, Indernbuch, Burgsalach und Bechthal. Neben vielen kreativen Köstlichkeiten, Führungen und Kinderprogrammen gab es auch die Möglichkeit, Tiere hautnah zu erleben, etwas über die Zucht und die Entstehung der Produkte zu erfahren. Das Angebot an Speisen war riesengroß und neben Gemüse, Obst, Eiern, Kä-



Luftbild vom „Sattlerhelm“. Dort wurde die dritte Auflage des „Tag der regionalen Genüsse“ offiziell eröffnet.

Foto: Tim Wagner

se, Burgern, Chips, Nudeln, Suppen, Fertiggerichten im Glas, Pizza, Semmelknödeln, Waffeln, Kuchen, Eis und Wurstwaren gab es auch Spezialitäten vom Grill und vieles mehr. Der Jura wurde an diesem Tag zu einem riesigen Wochenmarkt.

Die Betriebe hatten sich wirklich ins Zeug gelegt und über Wochen alles bis ins kleinste Detail geplant und durchdacht. Scheinbar hatte auch jeder Gast fein seinen Teller aufgegeben, denn das gemeldete Unwetter setzte erst weit nach Ende der Veranstaltung ein... So kamen auch die Radler trocken zu den einzelnen Stationen. Sehr gut angenommen wurde außerdem der kostenlose Shuttlebus.

Die Gewerbetreibenden freuten sich über sehr viele Besucher – und der ein oder andere Aussteller hatte nicht mit einem solchen Andrang gerechnet, weswegen mancherorts Speisen und Waren frühzeitig ausverkauft waren. Die dritte Auflage vom „Tag der regionalen Genüsse“ war demnach ein voller Erfolg, bei dem sich der Jura und dessen Gewerbetreibende großartig präsentiert haben.

TIM WAGNER



Dry-Aged Mini-Burger vom Wimbauernhof gab es in Biburg.

Foto: Tim Wagner



Führung und Kostprobe bei der Brauerei Ritter in Nennslingen.

Foto: Tim Wagner