

# Spezialitätenland Bayern

Heimat der Genüsse

## tipps | tops | trends

HERBST 2008

### Neues Angebot für Handel und Gastronomie in Bayern

Das Spezialitätenland Bayern verfügt über ein einzigartiges Image und eine große Vielfalt an kulinarischen Schmankele: vom Bayerischen Bier über den Allgäuer Bergkäse zur Bayerischen Breze, vom Frankenwein über die Nürnberger Rostbratwürste zum Bayerischen Meerrettich. Bayerns landwirtschaftliche Produkte zeichnen sich dabei durch Frische, Vielfalt und höchste Qualität aus. Mit unserem neuen Informationsbrief wollen wir Gastronomie und Handel Anreize bieten, sich verstärkt mit bayerischen Spezialitäten zu befassen und deren Vielfalt zu entdecken. Zahlreiche Gastronomiebetriebe pflegen schon partnerschaftliche Geschäftsbeziehungen zu Landwirten und Lebensmittelhandwerk in der Region. In vielen Verkaufsstellen des traditionellen Lebensmitteleinzelhandels werden regionale Produkte angeboten. Oftmals scheitert das Vorhaben, diese Partnerschaften auszubauen oder neue einzugehen, weil das Wissen über entsprechende Bezugsmöglichkeiten fehlt. Im Rahmen unserer Aktivitäten im Cluster Ernährung wollen wir diese Vernetzung und die Kooperation aller Akteure der bayerischen Ernährungswirtschaft voranbringen.

Jeweils zum Jahreszeitenwechsel werden wir in dem neuen Informationsbrief „Spezialitätenland Bayern – Tipps Tops Trends“ saisontypische bayerische Produkte präsentieren sowie Möglichkeiten zur Kontaktaufnahme der Marktpartner untereinander geben.



Heimische Äpfel setzen Maßstäbe, wenn es um Regionalität und Qualität geht. Zudem zeichnen sie sich durch hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen aus. Staatsminister Josef Miller (3. v. l.) beim Bayerischen Apfeltag 2007. Weiter auf dem Bild (v. l. n. r.): Helmut Jäger (Vorsitzender des Bayerischen Erwerbsobstbau-Verbandes), Apfelkönigin Ann-Kathrin Wirth und Martin Nüberlin (Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft Lindauer Obstbauern). (Bildquelle: Bayerischer Bauernverband)

Ergänzend stellen wir im Internet unter [www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de) in der Rubrik „Tipps Tops Trends“ weitere Informationen bereit. Adressen von Verbänden, Genossenschaften, Firmen und Selbstvermarktern zeigen Bezugsmöglichkeiten auf und erleichtern die Anbahnung von Geschäftsbeziehungen. Aktuelle Informationen zu Qualitätsbestimmungen, Kennzeichnung und Vermarktung sowie Hinweise auf interessante Veranstaltungen in diesen Bereichen runden unser Angebot ab.

Dies ist natürlich kein abgeschlossener Prozess. Mit jeder neuen Ausgabe des Informationsbriefes werden wir die Produktinformationen und Kontaktdaten erweitern und aktualisieren. Wie bei al-

len unseren Cluster-Aktivitäten gilt auch hier: Alle sind herzlich eingeladen, aktiv mitzumachen. Wir freuen uns auf Ihre Beteiligung!

Josef Miller  
Bayerischer Staatsminister  
für Landwirtschaft und Forsten

Dr. Helmut Maucher Cluster-Sprecher  
Dr. Michael Lüdke Cluster-Geschäftsführer



## Produktportrait Kartoffel

### Voller Stärke und rundum gesund

Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Knödel oder Klöße, Chips, Püree – die lange Liste der aus Kartoffeln (*Solanum tuberosum* L.) hergestellten Produkte zeigt die Vielseitigkeit dieses Lebensmittels. Das Jahr 2008 als „Internationales Jahr der Kartoffel“ würdigt die abwechslungsreiche Knolle in ihrer Bedeutung als weltweit viertwichtigstes Nahrungsmittel. Bayern ist nach Niedersachsen die wich-

toffeln) bis Anfang Oktober (mittelspäte Speisekartoffeln). Die Lagerfähigkeit variiert je nach Sorte. Um die Qualität und die wertvollen Inhaltsstoffe der zunächst unempfindlich erscheinenden Kartoffeln während Lagerung und Vermarktung stabil zu halten, ist ein schonender Umgang nötig. Daher müssen Kartoffeln vor Stößen geschützt und dunkel, trocken und kühl gelagert werden. Dies gilt auch für die Präsentation der Ware im Handel. Das Anstrahlen der Kartoffeln begünstigt Keimung und Grünfärbung der Knollen. Gewaschene und ggf. polierte Wa-

bauregionen für Zwiebeln in Bayern sind Niederbayern und die Oberpfalz. Mit einer Erntemenge von über 70 000 t auf fast 2000 ha werden nahezu 20 % der deutschen Zwiebeln in Bayern erzeugt.

Die bayerische Erntesaison für Zwiebeln erstreckt sich je nach Anbauform von Juli bis September. Das Sortenangebot ist bezüglich Form, Farbe, Ertragsleistung und Lagerfähigkeit sehr vielseitig. Heute sind auf dem Markt hauptsächlich hellgelbe und bräunlich-gelbe, runde Sorten zu finden. Qualitativ hochwertige Zwiebeln sind fest, trocken und sauber. Sie



tigste Erzeugungsregion für Kartoffeln in Deutschland. Dominierend ist der Anbau von Speisekartoffeln, die frisch, geschält oder verarbeitet an den Verbraucher abgegeben werden. Immer größere Bedeutung gewinnen die Veredelungskartoffeln, die zur Herstellung von z. B. Pommes frites oder Chips verwendet werden. Repräsentiert werden die bayerischen Kartoffelerzeuger durch die Landesvereinigung der Erzeugergemeinschaften für Qualitätskartoffeln in Bayern mit ihren 16 Erzeugergemeinschaften in den einzelnen Erzeugungsgebieten.

Der typisch bayerische Kartoffelsalat wird aus gelbfleischigen Sorten wie z. B. ‚Selma‘, ‚Exempla‘ oder ‚Ditta‘ hergestellt – alle drei festkochende Sorten. Größere Beachtung findet in letzter Zeit die fast vergessene Spezialität „Bamberger Hörnla“, die 2008 zur „Kartoffel des Jahres“ gewählt wurde. Die feine Kartoffel, die auf Grund ihrer fingerartigen Form nur mit technischem Mehraufwand maschinell geerntet werden kann, zeichnet sich durch festes Fleisch, gelbe Kochfärbung und leicht nussigen Geschmack aus. Die Erntesaison der bayerischen Kartoffeln erstreckt sich von Juni (Speisefrühkar-

re macht optisch einen guten Eindruck, ist jedoch für den schnellen Verzehr bestimmt. Wichtiger als die äußere ist eine gute innere Qualität!

## Produktportrait Zwiebel

### Schicht um Schicht herzhafter Genuss

Aus der bayerischen Küche ist die Zwiebel (*Allium cepa* L.) nicht wegzudenken. Das deftige, mild-süßlich bis scharfe Gemüse dient einmal als Hauptzutat – etwa bei Zwiebelkuchen, ein andermal als Würzmittel und Geschmacksbeilage wie bei Obazda oder Kasspatzen. Die vielseitigen Liliengewächse können roh, gedünstet, gekocht, geröstet oder getrocknet und zu Zwiebelpulver vermahlen verwendet werden. Diese abwechslungsreichen Verwendungsmöglichkeiten machen die Speisewiebel bei den deutschen Verbrauchern, die jährlich 7 kg pro Kopf verzehren, attraktiv. Doch nicht nur die Einsatzmöglichkeiten, auch die wertvollen Inhaltsstoffe (u. a. ätherische Öle) der Zwiebel sind beachtenswert. Die wichtigsten An-

sollten frei von Wurzelresten sein und nicht keimen. Zwiebeln für die Sofortvermarktung sollten mind. eine trockene Außenhaut, die für die Einlagerung 2 bis 3 trockene Außenhäute aufweisen. Die Schloten müssen abgedreht bzw. abgeschnitten sein und dürfen eine Länge von 6 cm nicht überschreiten.

Einige Firmen bieten Zwiebeln in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen an. Schälen, Schneiden, Hacken – die Form der Aufbereitung wird den Wünschen der Kunden angepasst.

## Produktportrait Federweißer/Wein

### Tradition und Moderne

Herbstzeit ist Federweißerzeit. Kaum ein alkoholisches Getränk symbolisiert so den Beginn der kühlen Jahreszeit wie der frisch aus weißen Rebsorten gepresste, in der Anfangsphase der Gärung befindliche Traubenmost. Abhängig vom Beginn der Weinlese wird Federweißer aus Franken ab Anfang September bis Ende Oktober angeboten. Der Fränkische Wein hat



sich in jüngster Zeit wieder einen festen Platz in den Kellern und Speisekarten der Hotels und Restaurants, den Lägern und Regalen des Handels und den Herzen der Verbraucher erobert. Fast 6000 Winzer in Franken, repräsentiert durch den Fränkischen Weinbauverband, produzieren jährlich bis zu 50 Mio. Liter Wein. Über 80 % der gesamten Fläche wird von Weißweinreben (*Vitis vinifera*) eingenommen. Die Sorte mit der größten Anbaufläche ist Müller-Thurgau, gefolgt von Silvaner und Bacchus. Silvaner ist dabei die fränkische Traditionssorte. Typisch für den Frankenwein ist und bleibt der Bocksbeutel. Die Bocksbeutelweine sind ausschließlich Qualitätsweine mit einem Mindestmostgewicht von 72° Oechsle. Innovativ zeigt sich Franken auch bei den viel diskutierten Weinverschlüssen. Der traditionelle Naturkorken wird auf Grund seiner Nachteile (z. T. Geschmackseinfluss, hohe Kosten) zunehmend durch geschmacksneutrale alternative Verschlussarten ersetzt. Neben dem Glasverschluss gewinnt der attraktive und unkomplizierte Schraubverschluss „Longcap“ zunehmend an Bedeutung. Die klimatischen Bedingungen in den fränkischen Weinbaugegenden – starke Winterfröste, heiße Trockenperioden im Sommer und warme Herbsttage – und die charakteristischen Bodenverhältnisse (Buntsandstein im Mainviereck, Muschelkalk im Mairdreieck und Keuper im Steigerwald) drücken dem Frankenwein ihren ganz eigenen Stempel auf. Gerade in jüngster Zeit wurden bemerkenswerte Marketingstrategien entwickelt, die das Image des fränkischen Weinbaus – traditionell und dennoch jung und modern – unterstützen. Hier werden beispielhaft die Vorzüge der Region Franken mit den Qualitäten des Produktes Wein verknüpft.

**Weitere Produktinformationen, Ansprechpartner und Bezugsmöglichkeiten finden Sie im Internet:**  
[www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)  
 in der Rubrik Tipps Tops Trends

## Betriebsportraits

### Kartoffel- und Zwiebelerzeuger / Abpacker: Agrarhandel Landhof Esterl

Die Firma Esterl in Reisbach baut auf dem Gäuboden im Vilstal qualitativ hochwertige Kartoffeln und Zwiebeln an, die mit der betriebseigenen Verpackungsanlage sortiert und verpackt werden.

**Kontaktdaten:**  
 Agrarhandel Landhof  
 Grünbach 3; 94419 Reisbach  
 Telefon: 08734/333  
 Homepage: [www.esterls-hofladen.de](http://www.esterls-hofladen.de)

### Kartoffelverarbeitung: Fa. Kramlich

Das 1990 gegründete Familienunternehmen mit Sitz in Karlshuld-Grasheim sowie in Erlangen-Frauenaurach bietet hochwertige Kartoffelprodukte wie z. B. Garkartoffeln, Kartoffelsalat oder Kartoffelschnaps an. Prämiert wurde der Betrieb für seinen Kloßteig, gedrehte Knödel und Eierspätzle.

**Kontaktdaten:**  
 Fa. Kramlich GmbH  
 Augsburg Str. 149; 86668 Karlshuld  
 Telefon: 08454/9128-0  
 Homepage: [www.kramlich.de](http://www.kramlich.de)

### Weingut: Staatlicher Hofkeller Würzburg

Das älteste deutsche Weingut baut Riesling, Rieslaner, Silvaner, Müller-Thurgau und Burgunder auf verschiedenen Lagen in Weinfranken aus. Traditionsreich ist auch der weitläufige Weinkeller unter der Würzburger Residenz.

**Kontaktdaten:**  
 Staatlicher Hofkeller Würzburg  
 Rosenbachpalais  
 Residenzplatz 3; 97070 Würzburg  
 Telefon: 0931/30509-23  
 Homepage: [www.hofkeller.de](http://www.hofkeller.de)

**Weitere Erzeuger, Verarbeiter und Händler finden Sie im Internet:**  
[www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)  
 in der Rubrik Tipps Tops Trends

## Spezialitätenland Bayern

### Kartoffelspezialität: Bauchstecherl

Die in Altbayern und Franken beliebten, wegen ihrer länglichen Form und ihren spitzen Enden auch Fingernudeln genannten Bauchstecherl bestehen hauptsächlich aus Kartoffeln. Sie werden in Fett gebacken und häufig mit Kraut aufgetragen. Bauchstecherl können als eigenständige Mahlzeit oder auch als Beilage serviert werden.

### Zwiebelspezialität: Zwiebelkuchen

Der fränkische oder schwäbische Zwiebelkuchen ist ein althergebrachtes Herbstgericht, zu dem gerne Federweißer gereicht wird. Der mit gehackten Zwiebeln, Sauerrahm, Speck und Kümmel belegte Hefeteig wird als Hauptmahlzeit gegessen.



### Weinspezialität: Weinsuppe / Mostsuppe

Wein- oder Mostsuppe wird besonders in Franken gerne als Vorspeise zu einem herbstlichen Gericht verzehrt. Traditionell wird die Weinsuppe mit Weißwein (z. B. Silvaner), Zwiebeln, Weißbrot und Zimt angerichtet.

**Weitere Bayerische Spezialitäten finden Sie im Internet:**  
[www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)  
 in der Rubrik Tipps Tops Trends



## Qualität und ihre Merkmale

### Herkunftsnachweis: Geprüfte Qualität – Bayern



Um dem Wunsch der Verbraucher nach sicheren regionalen Lebensmitteln zu entsprechen, wurde in Bayern 2002 das Qualitätssicherungssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“ mit regionalem Herkunftsnachweis eingeführt. Träger des Zeichens ist der Freistaat Bayern. Das Programm umfasst momentan 28 Produkte aus dem tierischen und pflanzlichen Bereich. Dazu zählen auch Speise- und Speisefrüherkartoffeln, Veredelungskartoffeln sowie Gemüse einschließlich Salate. Um das Zeichen nutzen zu können, muss bei einem Lizenznehmer (z. B. Kartoffeln und Gemüse: Landeskuratorium für Pflanzliche Erzeugung in Bayern e. V.) ein Antrag gestellt werden. Die Qualitäts- und Prüfbestimmungen gehen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Alle Stufen von der Erzeugung bis zu den Zentrallägern des Lebensmitteleinzelhandels verpflichten sich u. a. zu sachgerechter Lagerung und zu lückenlosem Herkunftsnachweis. Die Kontrolle wird durch den Lizenznehmer durchgeführt.

## Recht und Gesetz

### Zwiebelvermarktung

Die Vermarktung von Zwiebeln ist in einer spezifischen Vermarktungsnorm der EU geregelt. In der Verordnung (EG) Nr. 1508/2001 sind die Güteeigenschaften (Mindesteigenschaften und Klassenein-

teilung „Klasse I“, „Klasse II“), die Größensortierung, Toleranzen, Aufmachung und Kennzeichnung beschrieben.

### Kartoffelvermarktung

Speisekartoffeln unterliegen der nationalen Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln und sind daher in Handelsklassen („Extra“ und „I“) einzuteilen. Die Verordnung regelt neben Begriffsbestimmungen auch Ausnahmeregelungen (z. B. bei Ab-Hof-Verkauf), Güteeigenschaften (z. B. gesund, ganz, sauber, fest) und listet mögliche Mängel auf, die zu eingeschränkter Vermarktungsfähigkeit führen können. Wie auch die EU-Verordnungen gibt die Handelsklassenverordnung für Speisekartoffeln Regeln für die Größensortierung, Toleranzen, Verpackung und Kennzeichnung vor. Zusätzlich ist eine Sortenliste eingefügt.

### Weinvermarktung

Die Erzeugung und Vermarktung von Wein erfolgt nach dem EU-Weinrecht und wird durch das deutsche und bayerische Weinrecht ergänzt. Die EU legt die Herstellungsverfahren und Qualitätsstandards der Weine fest und regelt die Bezeichnung und Aufmachung auf dem Etikett. Das deutsche Weingesetz gliedert die Weine in verschiedene Qualitätsstufen: Tafelwein, Landwein, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete und Prädikatswein. Für die einzelnen Qualitätsklassen sind bestimmte Kriterien (z.B. Mindestmostgewicht) festgesetzt. Prädikatsweine, d.h. Weine der höchsten Qualitätsstufe, werden in Kabinett, Spätlese, Auslese, Beeren-

auslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein eingeteilt. Für jedes Weinbaugebiet sind dabei je nach Charakter bestimmte Qualitätsanforderungen definiert. Eine Besonderheit Frankens ist, dass nur Weine höchster Qualität in die gesetzlich geschützten Bocksbeutel gefüllt werden dürfen.

## Veranstaltungskalender

- **Health Sells** – Gesundheitlichen Mehrwert von Lebensmitteln richtig vermarkten. 2. Oktober 2008, Campus Freising-Weißenstephan.
- **Tag der Regionen:** 5. Oktober 2008, Aktionen in ganz Bayern ([www.tag-der-regionen.de](http://www.tag-der-regionen.de))
- **Forum vini:** Internationale Weinmesse München, 7. bis 9. November 2008 ([www.forum-vini.de](http://www.forum-vini.de))
- **5. Qualitätssicherungsseminar** der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Dezember 2008

## Ausblick Ausgabe Dezember 2008

In der nächsten Ausgabe erhalten Sie Informationen über

- Möhren
- Feldsalat
- Karpfen

**Detaillierte Informationen zu den einzelnen Rubriken und Bezugsmöglichkeiten des Infobriefs sowie der vorgestellten Produkte finden Sie unter:**  
[www.spezialtaetenland-bayern.de](http://www.spezialtaetenland-bayern.de)  
in der Rubrik **Tipps Tops Trends**



## Ansprechpartner und Impressum

**Trägerorganisation:** Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten

**Cluster-Sprecher:** Dr. h. c. Helmut Maucher, E-Mail: [ernaehrungscluster@stmlf.bayern.de](mailto:ernaehrungscluster@stmlf.bayern.de)

**Cluster-Geschäftsführer:** Dr. Michael Lüdke, E-Mail: [michael.luedke@stmlf.bayern.de](mailto:michael.luedke@stmlf.bayern.de)

**Kontakt:** Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft/Institut für Ernährungswirtschaft und Markt, Menzinger Str. 54, 80638 München, Tel: +49 (0)89/1 7800-336, Fax: +49 (0)89/1 7800-494, E-Mail: [vera.martin@lfl.bayern.de](mailto:vera.martin@lfl.bayern.de), Internet: [www.spezialtaetenland-bayern.de](http://www.spezialtaetenland-bayern.de) in der Rubrik **Tipps Tops Trends** oder [www.cluster-bayern-ernaehrung.de](http://www.cluster-bayern-ernaehrung.de) in der Rubrik **Tipps Tops Trends**

**Redaktion:** Vera Martin, Dr. Peter Sutor

**Bildnachweis:** Archive des StMLF und seiner Behörden. Für die Fotos der einzelnen Rubriken danken wir den jeweiligen Partnern.

**Layout und Druck:** KASTNER AG – das medienhaus, 85283 Wolnzach