

## Schlemmerspektakel mit regionaler Kost

Beigesteuert von Angéle Kerdraon  
Thursday, 4. February 2010

Löffingen - Löffingen ist die 47. Stadt, die am 19. September in den erlauchten Kreis der "SWR 1 Pfännle" aufgenommen wird. Zwischen acht und 15 ausgewählte Köche aus der Region können dann dem im Baarstädtchen erwarteten Besucheransturm mit einem Drei-Gänge-Menü ihre erlesenen Kochkünste, zubereitet mit regionalen Produkten, beweisen.

Den geforderten regionalen Pfännle-Touch unterstreicht außerdem ein Bauernmarkt an der Kirchstraße, der zum Kaufen und Bummeln einlädt. Auf einer Showbühne dürfen unter der Obhut der SWR-Moderatoren Petra Klein und Thommy Mildner neben prominenten Köchen auch die Kinder unter aufmerksamen Zuschauer Augen den Kochlöffel schwingen und kulinarische Genüsse zubereiten. Gegessen und geschlemmt wird an langen, schön eingedeckten Tischen in der Gastromeile und an kleinen Stehtischen, die auf der Hauptstraße auf Publikumszuspruch warten.

Zirka 40 Gastronomen und Einzelhändler folgten gestern der Einladung in die Tourist-Information Löffingen, um Genaueres zu erfahren. "Wir können bei schönem Wetter von mindestens 1500 Besuchern ausgehen", versprach das gut eingespielte Stuttgarter SWR1 Pfännle Team mit Produktionsleiter Ingo Mundt und Jens Nagler, Marketing. Für eine durchschlagende Werbung sorgen Flyer, die weit über die Region hinaus verteilt werden und der Südwestrundfunk, der nach eigenen Angaben 2,8 Millionen Hörer erreicht. "Die Umsetzung kostet zirka 25000 Euro, die teilweise von Sponsoren und dem Naturpark Südschwarzwald mitgeschultert werden", informierte Lothar Burghardt, Produktmanager der Hochschwarzwald Tourismus GmbH über die anfallenden Kosten für den Initiator Hochschwarzwald Tourismus GmbH. Burghardt ist für den Naturpark-Markt zuständig, der für das Löffinger "Pfännle Event" in einen Bauernmarkt umbenannt wird. 250 Euro kostet ein Stand beziehungsweise ein Gastronomiezelt, in dem die Speisen zubereitet werden. "Wichtig ist, dass nur regionale Produkte in die Pfanne kommen", betonte Nagler. "Auf keinen Fall Südfrüchte", unterstrich er noch einmal die auf die Region bezogene "Pfännle-Philosophie." "Verzehr ist lediglich in der Gastronomiezeile erwünscht und auf dem Bauernmarkt soll nur verkauft und höchstens mal probiert werden", erklärte Nagler den interessierten Anwesenden die Richtlinien. Schon zu den Alteingesessenen, die beim "Pfännle" mitmachen, gehört die Bräunlinger Löwenbrauerei, weshalb der altbewährte Schwarzwälder Sponsor "Rothaus Brauerei" außen vor geblieben ist. Als Ersatzsponsor konnte die Schliengener Winzergenossenschaft gewonnen werden. "Schlingen ist deshalb mit zwei Wein- und Sektständen vertreten", ließ Burghardt weiter wissen.

Nicht kümmern müssen sich die teilnehmenden Gastronomen um den zeitaufwendigen Faktor "sauberes und dreckiges Geschirr", für das eine eigens eingerichtete Geschirrzentrale mit Spülservice bereitsteht. "Wasser und Strom sind im Standpreis inbegriffen", informierte Burghardt, der das Ganze als eine große logistische Herausforderung bezeichnete. Mit Blick auf die auch in Löffingen wie in vielen anderen Gemeinden nicht gerade rosige finanzielle Situation, lobte er Löffingens Bürgermeister Norbert Brugger, der es möglich machte, die nicht ganz preiswerte Veranstaltung in Löffingen überhaupt zu inszenieren, weil Brugger bereits im Vorfeld arrangierte, dass Löffinger Vereine miteingebunden werden. "Sie werden auch für die Getränke sorgen", verdeutlichte er den Hoteliers. Produktionsleiter Ingo Mundt, untermauerte noch einmal, dass der Dreh- und Angelpunkt die Gastronomen seien, die sich vor einem neuen Publikum präsentieren und die Chance für einen großen Wiedererkennungswert ausnutzen können. Auf vergangene erfolgreiche "Pfännle-Veranstaltungen" eingehend, erinnerte er, dass erfahrungsgemäß bis zu 100 Bewerbungen eingehen und deshalb eine Auswahl nicht ganz leicht sei. Hauptentscheidungsfaktor und das A und O sei die kulinarische, regionale Ausrichtung. Wer ein Drei-Gang-Menü essen möchte, muss dafür sieben Euro berappen und ein Kindergericht kostet vier Euro. Kleine Probiererle gibt es auch für den halben Preis eines Menüs. "Das Angebot soll klein und fein sein, zum Durchschlemmen animieren und den ganzen Tag gehen", ging das "Pfännle-Team" auf die weiteren Bedingungen ein. Außerdem wird in einheitlicher "Pfännle-Schürze" bedient.

Los geht das Löffinger "Schlemmer- Spektakel" morgens um 11 Uhr und dauert bis 18 Uhr. Auf der Showbühne musizieren Musiker des SWR. Ob die Köche den richtigen heißen Brei rühren, kontrolliert die kulinarische Security Mundt und Nagler. Bis Ende April sollten die Gerichte kreierte sein und bereits Anfang Juni soll dann die Pfännle-Broschüre zur Werbung eingesetzt werden.

