



PRESSEMITTEILUNG

ROTH, 14. APRIL 2025

GESCHMACKSEXPLOSION ZU GENUSSWOCHENSTART

Landrat Ben Schwarz hat in Poppenreuth die Lammwochen eröffnet – und eine spannende Geschichte gehört

Roth/Kammerstein. Da hat er ein richtig gutes Händchen gehabt, Michael Buchholz von der Kreisentwicklung, als er Poppenreuth für die Eröffnung der Lammwochen ausgewählt hat: Eine knackig gefüllte Gaststube als Kulisse; ein Koch, der Kulinarik kann, ein Bürgermeister, der sich als Schaf-Experte outet, zwei leidenschaftliche Schäfer und ein Landrat, der all das zu einer zentralen Botschaft zusammenfasst.

„Wir erleben hier eine ideale Kombination rund um das Qualitätsmerkmal ‚regional‘.“ Ben Schwarz sind Freude und Zufriedenheit anzumerken. Schließlich gelänge es, alle Verarbeitungsschritte vom Erzeuger bis zum „wunderbaren“ Gericht auf dem Teller nachzuvollziehen – innerhalb eines Radius‘ von wenigen Kilometern. Denn Lammtartar, - hüfte und -spieß, das auf der ersten Speisekarte der Saison stand, stammen von einem Tier aus der Rohrer Herde von Hermann Scheuerpflug und seinem Schwiegersohn Fabian Graßer – wobei das eine eigene, erzählenswerte Geschichte ist.

Die Lammwochen haben Tradition. Die Idee bei der ersten Auflage 2016 ist die gleiche wie heute: Das heimische Produkt in den Fokus stellen, denn – und auch das wurde in Poppenreuth klar: „Das Tiefgefrorene aus Neuseeland braucht es nicht.“ Zumal das Setzen auf Lamm aus der Region noch etwas Bedeutsames unterstützt: Die Tiere sind natürliche Landschaftspfleger.

Ein Grund mehr, in den kommenden Wochen den Speiseplan zu überdenken und/oder aktiv eines der 13 Gasthäuser und Restaurants - drei davon sind neu - aufzusuchen, die Runde eins der Genusswochen bilden (Spargel, Fisch und Wild folgen). An Vorschusslorbeeren mangelt es jedenfalls nicht. „Was Andreas Vitzthum uns da auf die Teller gezaubert hat, war schlicht fantastisch“, ließ sich einer der geladenen Gäste gerne zitieren.

Bürgermeister Wolfram Göll rührte gleichermaßen aus Überzeugung die Werbetrommel für heimische Produkte und speziell Lamm. „Um die Ecke auf den Tisch, besser geht es nicht“, pointierte er und plauderte aus gegebenem Anlass aus dem Nähkästchen. Bei ihm zuhause werde es an Ostern traditionell Lamm „mit grünen Bohnen und Rotwein“ geben. Der Grund ist ein besonderer: Seine Frau stammt aus den Karpaten in Rumänien, die für Schafhaltung bekannt sind. Dort würden sie lächeln über einen Betrieb mit unter 1000 Tieren – und das sind im Landkreis mit einer einzigen Ausnahme (Martin Brickel, Thalmässing) alle.



PRESSEMITTEILUNG

Göll nutzte die die Kulisse, um eine Lanze für Gasthäuser zu brechen. Man sage nicht zu Unrecht, „das Wirtshaus ersetzt den Psychiater“. Speziell für Poppenreuth komme noch etwas dazu: „Hier erhält die nächste Generation die Chance, sich auszuprobieren“, anerkannte Ben Schwarz. Es mache Freude zu sehen, mit welcher Kreativität das Kochteam ans Werk gehe. „Ohne dabei die Verbindung zum Bodenständigen zu verlieren“, ergänzte Wolfram Göll.

Insgesamt zählt der Landkreis rund 5400 Schafe und 450 Ziegen, die – mit Schwerpunkt im Süden - von knapp 200 Besitzern gehalten werden, informierte Michael Buchholz. Der war es auch, der das Familiengespann Scheuerpflug/Graßer mit Hans, Beate und Andreas Vitzhum „verkuppelte“. Letztere bezogen bis zur Terminanbahnung der Landkreis-Lammwochen-Eröffnung ihre Tiere aus der Jura-Region. Sie wussten schlicht nichts vom Erzeuger um die Ecke. Für Buchholz eine Steilvorlage. Die zudem verdeutlicht, warum es eine Abteilung namens Kreisentwicklung gibt. Landrat Ben Schwarz sagt über sie: „Zusammenführen, was an Stärken zusammenpasst. Wir sind so ein facettenreicher Landkreis. Das müssen wir nach außen tragen.“ Damit nicht genug des „Verkuppelns“. Die Linsen, die Andreas Vitzthum mit dem Hauptgang servierte, stammen vom Hechtelhof in Leuzdorf...

Am Tisch brachte es Hermann Scheuerpflug auf den Punkt: „Das ist unser Lamm, das wir hier essen.“ Schon sein Vater hatte Schafe, erzählte er. Ihm selber haben bei der Tierhaltung über 30 Jahre am gemeindlichen Bauhof in die Karten gespielt. „Da hab' ich mitbekommen, wenn eine Fläche brach lag.“ Jetzt ist er froh, dass die Tradition in Person seines Schwiegersohnes weiter geht. Rund um Ostern, schätzt er, werden seine rund 40 Mutterschafe aus dem Stall ins Freie wechseln.

Für Landrat Schwarz war es „ein schönes Bild“, Erzeuger, Verarbeiter und Nutznießer an einem Tisch in regem Austausch zu sehen. Und beim gemeinsamen Genießen.

Informationen zu den Genusswochen gibt es auf der Homepage des Landratsamts unter www.landratsamt-roth.de/genusswochen. Ein Flyer mit allen teilnehmenden Gasthäusern und Wissenswertem liegt an vielen Stellen aus, er kann zudem auf der Homepage heruntergeladen werden.