

ES GEHT AUCH OHNE FASTFOOD

Im Zeichen des Genusses

Von Julia Schiele

In jeder kleinen Stadt gibt es sie - McDonalds, KFC oder Subway. Die Fastfood-Ketten sind aus unserer Gesellschaft nicht mehr wegzudenken. Schnelles Essen für wenig Geld.

Die meisten der Besucher vergessen dabei allerdings oft ihre Alternativen. Denn das Essen in gemütlichen Gaststätten ist nicht nur um einiges gesünder, sondern unterstützt auch noch die heimische Küche.

Aber wie können kleine Lokale dem wachsenden Trend des Fastfood die Stirn bieten?



Das „La Corona“ in Ansbach begeistert besonders mit seiner ständig wechselnden Speisekarte

Fastfood-Ketten wie McDonalds, KFC oder Subway erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Allerdings findet man guten Geschmack nicht nur in Form eines Hamburgers. Das Restaurant „La Corona“ in Ansbach gibt es bereits seit über zwölf Jahren und noch immer erfreut sich der Restaurantchef Donat Gerg an einer stetig wachsenden Zahl von

Gästen. Gutes Essen steht in seinem Lokal natürlich an oberster Stelle. Dass das in unserer heutigen Zeit aber nicht immer selbstverständlich ist, weiß er. „Essen hat in Deutschland bei zu vielen Menschen nicht den Stellenwert, den es haben müsste“, sagt er. „Viele zahlen an der Tankstelle für einen Liter Motorenöl gerne 30 Euro, kaufen aber schlechtes Olivenöl für weniger als fünf Euro im Discounter.“

Es kommt also nicht nur darauf an, sich bewusst zu ernähren, sondern auch zu wissen, was gute Ernährung ist.

„Gutes Essen ist nicht immer gesund und gesundes Essen sollte unbedingt gut sein“, erklärt Herr Gerg. „Man muss sich einfach Zeit nehmen. Daran mangelt es oft in unserer schnelllebigen Zeit, in der man meint, für wirklich Essentielles keine Zeit übrig zu haben“

SLOWFOOD AUF DEM VORMARSCH

Seit mehreren Jahren bildet sich eine wachsende Gegenbewegung zum Fastfood - die Slowfood-Vereinigung. 1986 wurde sie von Carlo Petrini in Norditalien zur Erhaltung der Esskultur gegründet. Heute ist die Organisation international vertreten und besteht aus bewussten Genießern, die ihre Aufgabe darin sehen, die Kultur des Essens und Trinkens zu leben. Die weltweit über 100 000 Mitglieder setzen nicht nur auf genussvolles, sondern besonders auf regionales Essen aus artgerechter Haltung.

Auch das „La Corona“ ist Teil der Slow-Food-Bewegung. „Wir finden es richtig, dass in unserem Leben nicht alles beschleunigt werden muss. Essen schon gleich gar nicht“, erzählt Herr Gerg. Besondere Anforderungen benötigt ein Restaurant zwar nicht, um dieser Bewegung beizutreten, allerdings sollten die Grundgedanken von ruhigem und bewusstem Essen unterstützt werden.

GEFÄHRLICHER FASTFOOD-TREND

Ein Hamburger in der Mittagspause, Pommes für zwischendurch - in unserem hektischen Alltag sehen wir oft keine andere Möglichkeit. Besonders kleinere Restaurants haben mit der wachsenden Zahl an Fastfood-Liebhabern zu kämpfen.

„Momentan erlebt die Restaurantwelt, dass besonders das Mittagsgeschäft weg bricht“, berichtet Herr Gerg. Diesem Phänomen könne man am besten begegnen, indem man das Abendgeschäft belebt. Im „La Corona“ ist von diesem wachsenden Fastfood-Trend noch nichts zu spüren. Vor

allen kleinere Restaurants mit guter Qualität und besonderer Vielfalt können laut Herrn Gerg gerade jetzt ihre Nische finden.

In Bezug auf Fastfood sei es primär wichtig, insbesondere den Kindern eine ausgewogene Ernährung vorzuleben. Natürlich können auch Pommes hin und wieder auf den Teller kommen, aber der tägliche Speiseplan sollte eine bunte Vielfalt aufweisen.



In einer Umfrage der Technischen Krankenkasse gab die Hälfte der Beteiligten zu, dass ihnen für eine gesündere Ernährung die nötige Zeit und Ruhe fehlen.

GUTER GESCHMACK IN ANSBACH

In seinem Lokal soll es hauptsächlich um Genuss gehen, deshalb werden viele Zutaten direkt aus der Region bezogen und frisch in der Küche zubereitet. Mehrmals im Monat wird eine Vielzahl an Produkten frisch in Nürnberg eingekauft. Selbst einen kleinen Kräutergarten besitzt das „La Corona“, der mit Argusaugen gehütet wird.

Mit ihrer Überzeugung vom genussvollen Essen zeigen Herr und Frau Gerg, dass es eben auch anders geht.

„Die Geiz-ist-geil-Mentalität bei Lebensmitteln ist eben auch gefährlich“, sagt Herr Gerg und macht dabei auf die vergangenen Lebensmittelskandale aufmerksam.

In Bezug auf gesundes Essen gibt Herr Gerg abschließend noch einen Rat:

„Belohnen Sie sich gelegentlich mit einem guten Essen in angenehmer Atmosphäre im Kreise interessanter Menschen. Das inspiriert und hilft unheimlich gegen Missmut und Trübsal.“

La Corona - Grosse Weine, kleine Sünden
Restaurant & Vinothek
Johann-Sebastian-Bach-Platz 20
D-91522 Ansbach
Tel: +49-981-9090130
Fax: +49-981-9090190

www.lacorona.de
info@lacorona.de

Guide Michelin 2016:	"Bib Gourmand" und zusätzlich "Rote Traube" als Symbol für eine außergewöhnlich interessante Weinauswahl
Gusto 2016:	5 Pfannen, 2 Bestecke
Varta 2016:	2 Diamanten für sehr gute Küche und „VARTA-TIPP KÜCHE“ für ausgezeichnete Leistung
Bertelsmann-Guide 2016:	2 Kochmützen für gehobene Küche, 3 Diamanten für sehr guten Service, 3 Trauben für exzellentes Weinangebot
Schlemmer Atlas 2016:	2 Kochlöffel und Weinsymbol für superbes Sortiment erlesener Kreszenzen
Falstaff 2016:	La Corona gehört zu den 300 besten Gasthäusern in Deutschland (87/100)
"Der Feinschmecker":	FF und "Die Weinkarte des Restaurant La Corona gehört zu den 50 Besten in Deutschland!"
Deutsches Weininstitut:	„Besonders empfehlenswerte Weinkarte“