

## Konzept-Idee: Fürther Gourmetlauf

# Sport & Spaß im „Natur Gourmet-Restaurant“

Da laufen sie wieder - und alle paar Kilometer schlemmen sie! Dass Sport-Veranstaltungen von gastronomischen Angeboten begleitet werden, ist die eine Sache. Dass sich jedoch eine Sportveranstaltung ums Essen dreht und die Gastronomie im Mittelpunkt steht, ist eine ganz andere. Wie man „sporteln“ mit einem 8-Gänge Menü zu einem Marketing-Event für Gastro-Betriebe verknüpft, zeigt der Fürther Gourmetlauf – veranstaltet vom Verein „Laufteam Fürth 2010“ in Kooperation mit Gastronomen aus der Region.

Am Nachmittag des 22. Juli werden sich wieder 777 Läufer auf den etwa 11 km langen Weg machen. Mit am Start stehen acht Gastro-Profis, die während des Laufs für kulinarischen Genuss sorgen. Alle paar Kilometer erreichen die Sportler eine „Versorgungsstation“, an der sie mit einem Gourmet-Gang verwöhnt werden. Wer (nach spätestens drei Stunden) ins Ziel läuft, darf sich freuen: **Hurra, ich hab's geschafft und ich hatte ein leckeres 8-Gänge Menü!**

Den Auftakt des 2017er Menus machen am Startpunkt die Firmen Henkell und Selgros mit einem Aperitif und Knabberien. Ab 16 Uhr geht es dann für die Teilnehmer in sechs zeitversetzten Gruppen gut beschwingt auf den Weg. Nach etwas mehr als einem Kilometer serviert das Romantik Hotel Gasthaus Rottner aus Nürnberg als erste Vorspeise einen asiatischen Gemüsesalat im kleinen Weckglas. Dazu gibt es ein Gläschen Pomme pure (eine alkoholfreie Apfel-Cuvee).

Zubereitet wird im Gasthaus, zeitnah zur erwarteten Ankunftszeit der Läufer liefert das Gasthaus die Weckgläser im Wald aus und verteilt die Speisen und Getränke zusammen mit freiwilligen Helfern des Vereins an vier Ausgabestationen des Versorgungsstands. „Jeder Gastronom kann sagen, wie viele Helfer er braucht, und bekommt dann die erforderliche Unterstützung“, berichtet Stefan Rottner. Auch die Weckgläser werden vom Verein

gestellt. gestellt. Sie verbleiben anschließend bei den Gastro-Partnern zur Eigennutzung.

## Perfekte Organisation

Das A und O beim Gourmetlauf ist die eingespielte Zusammenarbeit zwischen den Gastronomen und dem Veranstalter. Rund 120 Vereinsmitglieder sind an dem Tag eingespannt und sorgen dafür, dass bei der Logistik, beim Auf- und Abbau der Versorgungsstationen und der Betreuung der Läufer alles tadellos klappt.

Zurück zum Gourmetlauf – so geht's in groben Zügen weiter:



Wo Köche laufen...

Schuler Gourmet verwöhnt mit Apfelchips mit Curry und einem Smoothie. Einen Shrimps-Cocktail und ein Gläschen Wein gibt's von der Pizzeria Pino und Glasnudelsalat mit Cashewkernen und verschiedene Säfte hält das Nürnberger Stadtparkrestaurant PARKS bereit. Der Hauptgang (Hirschragout mit Spätzle an Preiselbeeren) wird vom Landesverband der Köche Bayern unter Leitung eines Berufsschullehrers von Koch-Azubis zubereitet. Und nach Käsecreme vom Bavaria

Blue mit Kirsche und Brezel sowie Tucher Bier folgt das kulinarische Finale mit Quarkbällchen und Café Spezialitäten von der Fa. Aronia Alm.

Wer das Ziel erreicht, hatte nicht nur Spaß und Bewegung, sondern lernte auch verschiedene Gastronomen und ihre Küche kennen. Im Finisher-

... ist die nächste Gourmetstation nicht weit.

