

Niederbayern ist ein Genuss

Lukas Dillinger ist seit 2020 Projektleiter der Genussregion Niederbayern. Im Interview spricht er über die Stärken einer regionalen Lebensmittelproduktion und wie man damit die Zukunft abseits von ausgetretenen Pfaden gestalten kann.

Das Interview führte Christian Eder

STARKES LAND: Herr Dillinger, was sind die Stärken der Genussregion Niederbayern?

LUKAS DILLINGER: Die Genussregion Niederbayern ist keine typische Genussregion, wie man sie aus anderen Teilen Europas kennt. Natürlich stehen auch bei uns Lebensmittel im Mittelpunkt, aber andere Genussregionen haben einen starken Vermarktungsfokus bis hin zu Handelsinitiativen, mit denen sie am Markt auftreten. Die Genussregion Niederbayern hingegen ist eine Plattform für Bildung, Kommunikation, Vermarktung und Vernetzung in Bezug auf Lebensmittel und ihre Produktion, ihre Kultur.

Sie haben dabei einen globalen Anspruch ...

Die planetarische und menschliche Gesundheit steht am Scheideweg: Rund die Hälfte der Weltbevölkerung ist fehlerernährt. Das Thema Ernährung und Lebensmittel ist daher ein wichtiger Hebel, um die menschliche und planetarische Gesundheit zu verbessern. Der Coronavirus hat mit verschiedenen Skandalen in der Lebensmittelindustrie ebenfalls auf die Schwierigkeiten hingewiesen. Deshalb stehen gute, saubere und faire Lebensmittel,



„Wir wollen dafür sorgen, dass Lebensmittel im Mittelpunkt der Gesellschaft ankommen.“

Lukas Dillinger, Projektleiter

wie Carlo Petrini, der Gründer von Slow Food einst gefordert hat, im Mittelpunkt unserer Genussregion. Dazu gehört auch, dass wir unseren Konsum überdenken, um unser Ökosystem vor einem Kollaps inklusive Biodiversitätsverlusten zu schützen. Unsere Ernährung spielt dahingehend eine herausragende Rolle und somit zählt jeder Bissen jedes Einzelnen.



Im Genusssackerl Niederbayern sind regionale Spezialitäten verpackt.

Wie wollen Sie das erreichen?

Wir wollen dafür sorgen, dass die Lebensmittel wieder im Mittelpunkt der Gesellschaft ankommen. In Niederbayern soll, so gut das geht, ein kollaboratives Lebensmittelsystem geschaffen werden, um die Wertschätzung der Einheimischen zu steigern, damit mehr Wertschöpfung entstehen kann. Wir versuchen dabei, die Synergien zwischen einzelnen Akteuren der Lieferkette auszunutzen. Dabei beginnen wir mit den Endverbrauchern und der Gastronomie: Im Bereich Endkonsumenten wollen wir mit Food-Design-Events stark die Bewusstseins- und Ernährungsbildung forcieren, um den Leuten zu zeigen, warum es gut ist, regionale Produkte zu konsumieren. Wir müssen aber auch Kompetenz und Wissen bei den Köchen fördern, damit sie sich mehr mit ihrer Region auseinandersetzen. Köche und Köchinnen haben eine Schlüsselfunktion inne, auf der einen Seite bei der Speise- und Einkaufsplanung, auf der anderen Seite in der Kommunikation mit den Gästen und den Produzenten der Lebensmittel. Köchinnen und Köche fördern dazu unser Verständnis für die Zusammenhänge in der Natur. Vor allem, wenn (und weil) sie

über den Tellerrand hinausblicken. Gerade beim Thema Fleisch ist ein öko-zentriertes Verständnis von nachhaltiger Ernährung unabdingbar. Wir sollten viel bewusster und verantwortungsvoller mit unserer Natur, Lebens- und Genussmitteln umgehen.

Welche Produkte stehen bereits jetzt für die Genussregion Niederbayern?

Man könnte das niederbayerische Geselchthe/Schwarzgeräucherte nennen, das sicher eine Spezialität ist, oder unsere Bierkultur mit mehr als 70 Brauereien, auch die Mehlspeisen im böhmisch-österreichischen-niederbayerischen Raum. Aber ich denke, unsere Stärke ist die Vielfalt: Wir haben viele traditionell geprägte und doch moderne Produzenten, die Regionalität leben.

Was passiert in den nächsten Monaten?

Nun gilt es, eine freche, junge und bodenständige Marke aufzubauen. Wir wollen dazu in eine sehr naturverbundene Region in Niederbayern eintauchen und die Thematik bespielen. Denn sobald wir die Produkte einer Region riechen, schmecken und fühlen, sind wir dort und in ihrer Landschaft erst wirklich angekommen. Dazu wollen wir einprägsame Erlebnisse schaffen, welche den Teilnehmern dabei hilft, ihre Konsumgewohnheiten zu überdenken und sich stärker mit Ihrer Region, die essbar ist, zu identifizieren. Darauf aufbauend wird eine Eventreihe konzipiert, welche den Bezug unseres Konsums zur Natur, in diesem Fall dem Wald und seinen Produkten, wieder herstellt: Die sogenannte Wald. Wild. Wirtshaus – Tour. Wir hoffen, diese in der zweiten Jahreshälfte durchführen und präsentieren zu können. Natürlich soweit es COVID-19 zulässt. ■

Facts

Die Genussregion Niederbayern ist ein gemeinsames Projekt des Amtes für Ländliche Entwicklung Niederbayern und des Bezirks Niederbayern. Lukas Dillinger, der an der Universität für gastronomische Wissenschaften in Brà/Piemont studiert hat, steht der Genussregion seit 2020 als Projektleiter vor. www.landentwicklung.bayern.de