

Freyung-Grafenau

Im Herbst wird es Wild

Genussregion Niederbayern startet mit Eventreihe "Wald. Wild. Wirtshaus."

03.09.2021 | Stand 03.09.2021, 15:51 Uhr

A A A



In Vorfreude auf die anstehende werbewirksame Genuss-Aktion im Landkreis: Jäger Richard Schmalz (v.l.) mit Hündin Uma, Michael Kreiner (stv. Leiter des ALE in Landau), Regens Landrätin Rita Röhl, Projektleiter Lukas Dillinger, Bezirkstagspräsident Dr. Olaf Heinrich, Freyung-Grafenaus Landrat Sebastian Gruber, Simon Nestmeier (Regiothek Passau) und Rudi Mautner von der begleitenden Agentur Weissraum in Grafenau. –Foto: privat

Im Herbst wird's wild in Niederbayern – vier Abende, vier Wirtshäuser, vier ganz besondere Menüs. Das ist "Wald. Wild. Wirtshaus.", die etwas andere kulinarische Eventreihe zum Thema Wild. Gemeinsam mit vier unterschiedlichen Köchinnen und Köchen geht es auf eine regionale Genussreise quer durch den Bayerischen Wald. Unter www.wald-wild-wirtshaus.de kann man sich anmelden und einen Platz reservieren.

Die Genussregion Niederbayern wurde im letzten Jahr auf den Weg gebracht und ist ein Gemeinschaftsprojekt des Amtes für Ländliche Entwicklung Niederbayern und des Bezirks Niederbayern und bearbeitet die Themenschwerpunkte regionale, innovative Vermarktung von Lebens- und Genussmitteln, Netzwerkbildung, Nachhaltigkeit sowie Bewusstseins- und Ernährungsbildung. Die Mission ist klar: Die guten, regional-heimischen Lebens- und Genussmittel sollen wieder in den Mittelpunkt der Gesellschaft gebracht werden. Die Genussregion will die Menschen in Niederbayern für Lebens- und Genussmittel aus der Region begeistern. Akteure entlang der Lieferkette für Lebensmittel sollen sich begegnen, damit möglichst viele Menschen die Vielfalt der niederbayrischen Lebens- und Genussmittel entdecken.

Vier Abende in vier regionalen Wirtshäusern

Da die Genussregion zum ersten Mal öffentlich in Erscheinung treten wird, hat sich Projektleiter Lukas Dillinger etwas ganz Besonderes ausgedacht. Eine etwas andere kulinarische und gleichzeitig ernährungsbildende Eventreihe. Die Wald.Wild.Wirtshaus-Tour: Essbare Natur in Verbindung mit bewusstem Konsum. Das Credo: die Vielfalt Niederbayerns entdecken, während man isst, trinkt und etwas über die Region als essbare Landschaft erfährt. Und zwar auf dem Teller als Spiegel der Vielfalt einer Region.

Startpunkt ist die Region Bayerischer Wald, mit Orten, die für Tradition stehen: Wirtshäuser. Im September und Oktober gibt es an vier Abenden und in vier Wirtshäusern vier verschiedene und besonders regionale Menüs. Dabei sind: Köchin Vroni Hafner vom Hafner Wirtshaus in Perlesreut (18. September), Marlene Berger, Küchenchefin vom brandneuen Wirtshaus der Genusskultur in Frauenau (25. September), die Familie Gstettenbauer vom Wildberghof Buchet vom Wild-Genussort Bernried (10. Oktober) sowie Moritz Fliiegerbauer vom Bio-Wirtshaus in Passau (16. Oktober).

"Ziel ist es, die vielfältigen Genüsse unserer Heimat zu feiern – und das mit Verantwortung. Dazu sind Wertschätzung und Wertschöpfung entlang der Lieferkette für Lebensmittel nötig", so Projektleiter Lukas Dillinger. Unter diesem Motto will die Genussregion Niederbayern Begegnung ermöglichen und Begeisterung für eine Region wecken, die mehr zu bieten hat – die vertraut ist, aber eben auch ganz anders. Es wird definitiv Wild!

Anmeldungen unbedingt nötig

Der Projektleiter erklärt seine Grundphilosophie dahinter: "Wenn wir erfahren, dass es schmeckt, was aus den heimischen Wäldern der Region kommt und auf welche Art und Weise die Produkte verarbeitet werden, können wir eine neue, stärkere Verbindung zu unserer Identität herstellen. Und das mit jedem Bissen!"

Im Laufe der nächsten Jahre wird sich die Genussregion auf eine Reise durch Niederbayern begeben und die Vielfalt des Bezirks mit seinen mannigfaltigen Kulturlandschaften und spannenden Genuss-Macher und -Macherinnen entdecken. Im nächsten Jahr sind bereits weitere Eventreihen in Planung – eine weitere Reihe zur Wald-Wild-Thematik, nur mit einem vegetarischen Schwerpunkt: Wildkräuter. Außerdem wird die Thematik Fisch neu beleuchtet werden. Die starke Teichwirtschaft in Niederbayern mit über 2000 Teichwirten sowie der Lehr- und Beispielbetrieb Lindbergmühle des Bezirks sprechen für sich.

– pnp

Anmeldungen sind unbedingt erforderlich unter www.wald-wild-wirtshaus.de

1 von 3



Wildgericht Wildberghof Buchet

URL: <https://www.pnp.de/lokales/landkreis-freyung-grafenau/freyung/Im-Herbst-wird-es-Wild-4092271.html>

© 2021 PNP.de