

# Genuss auf Niederbayerisch

## Projektmanager der Genussregion ist seit einem Jahr im Amt – Offizieller Markenstart steht bevor

Melanie Bäuml-Schachtner 22.07.2021 | Stand 21.07.2021, 23:35 Uhr

Landau. Ein Jahr ist es her, dass Lukas Dillinger, Projektleiter der Genussregion Niederbayern, sein Amt übernommen hat. Seither ist viel geschehen, und es steht noch viel mehr bevor: Zum Ende der Sommerferien wird die Marke "Genussregion" dann ganz offiziell lanciert und es stehen zahlreiche Initiativen auf dem Plan. Darunter die "Wald-Wild-Wirtshaus-Tour" mit vier Stationen im September im Bayerischen Wald. Bei der "Genussregion" handelt es sich um ein Verbundprojekt zwischen dem Bezirk Niederbayern und dem Amt für Ländliche Entwicklung in Landau.

## "Wir haben einen sehr hohen digitalen Anspruch"



Verantwortlich für die Umsetzung der Genussregion Niederbayern, die unter Federführung des Bezirks Niederbayern läuft, ist Bezirkstagspräsident Dr. Olaf Heinrich (links), der viel Wert auf heimische Produkte legt, hier auf dem neu gegründeten Bauernmarkt in Eppenschlag. -F.: mel

"Wie geht Genuss auf Niederbayerisch?" – Diese zentrale Frage hat sich Lukas Dillinger gleich zu Anfang gestellt. Der Wirtschaftswissenschaftler bringt als zusätzlicher Absolvent der Universität für gastronomische Wissenschaften in Norditalien, genannt "Slow Food-Universität", viel Erfahrung auf diesem Gebiet mit und hat sich mit der Thematik intensiv auseinandergesetzt. Sein Motto lautet: "Essen weiterdenken."

Damit meint Dillinger, der am Amt für Ländliche Entwicklung in Landau angesiedelt ist, dass "viele Endkonsumenten wenig Gefühl dafür haben, woher die Lebensmittel kommen". Er möchte Genuss mit der Verantwortung kombinieren, dass keine weiten Transportwege zurückgelegt werden sollen, wenig Landverbrauch stattfindet und die Menschen wissen, wo ihre Nahrung herkommt – und am besten auch noch, wer sie erzeugt hat. Gerade beim Thema Fleisch. Einfach echt regional also. Viel Wissen habe er sich bei der Genussregion Oberfranken geholt, die seit 2007 besteht und über 321 regionale Spezialitäten verifiziert und publik gemacht hat. Der Fokus in Niederbayern soll aber – trotz der Bewunderung für die Oberfranken – auf der Vielfalt, der Förderung der Kochzunft, der Digitalisierung und der lernenden Komponente liegen, wünscht sich der Projektleiter.

"Wir haben einen sehr hohen digitalen Anspruch", gibt Lukas Dillinger die Marschrichtung vor. Es sollen gerade auch jüngere Zielgruppen erreicht werden, um

sie für die Thematik zu sensibilisieren. Alle heimischen Betriebe sollen digital präsentiert werden.

Als zweiten Punkt nennt der "Genussmanager" die sogenannten Road-Shows: Heuer soll es eine Wald-Wild-Wirtshaus-Tour geben an vier Orten, in vier Gastwirtschaften und mit vier Menüs, bei denen das Thema Wild im Fokus steht. Gastgeber werden sein: Perlesreut, Oberfrauenau, Passau und Bernried. Im kommenden Jahr liebäugelt er dann mit dem Thema Fisch. Zudem möchte Dillinger besonders die "Unsichtbaren" mehr in den Mittelpunkt stellen: Die Kochzunft. Geplant ist zum Beispiel eine Portraitreihe mit Köchen in der Region. "Der Beruf soll wieder sexy werden", so der Projektleiter.

## **Markenbildung steht kurz vor dem Abschluss**

Und dann steht auch noch das Thema Weiterbildung und Dialog im Zentrum. "Wir wollen Veränderungen anstoßen durch Lehren und Lernen", erklärt er. Zudem sollen alle Akteure miteinander vernetzt werden, um die Vermarktung der heimischen Produkte voranzubringen. Ein großes Netzwerk soll in der Region entstehen.

Die Markenbildung steht kurz vor dem Abschluss – also dass die "Genussregion" in ein einheitliches Design gegossen wird. Ende der Sommerferien soll es soweit sein. Olaf Heinrich (CSU), als Bezirkstagspräsident bei der Umsetzung eng eingebunden, freut das: "Wir haben tolle regionale Produkte und sollen den Menschen zeigen, was man Großartiges beim Erzeuger vor Ort bekommt."