

Die Genussregion auf Wirtshaustour

Vier Abende zum Thema Wild in vier Lokalen im Bayerischen Wald

29.10.2021 | Stand 28.10.2021, 23:11 Uhr -ML



Bezirkstagspräsident Olaf Heinrich (re.) mit Projektleiter Lukas Dillinger (v.li.) und Rudi Mautner von der begleitenden Agentur Weissraum sowie dem Team des Re(h)serviert in Frauenau, Moritz Oswald, Alexandra von Poschinger und Marlene Berger.
-Fotos: Eder

Frauenau. Die Genussregion Niederbayern – ein Gemeinschaftsprojekt des Amts für Ländliche Entwicklung Niederbayern und des Bezirks Niederbayern – war mit der "Wald.Wild.Wirtshaus-Tour" bei vier Köchen zu Gast. Für Projektleiter Lukas Dillinger war diese regionale Genussreise quer durch den Bayerischen Wald der Auftakt dazu, Niederbayern mit all seiner Vielfalt sowie dem Bewusstsein für regionale und innovative Lebensmittel ins Licht der Öffentlichkeit zu rücken.

Im Fokus stand das Wildbret. Die vier verschiedenen Menüs wurden von Moritz Fliiegerbauer (Bio-Wirtshaus Fliiegerbauer, Passau), Vroni Hafner (Wirtshaus Hafner, Perlesreut), Marlene Berger (Re(h)serviert, Oberfrauenau) und Familie Gstettenbauer (Wildberghof Buchet, Bernried) gezaubert. Von Rehtataki mit Sanddorn und Hagebutte, über Junghirschbraten in Rotweinsauce bis zu Rehkeule in Kranawitensauce war alles vertreten.



Wildschnitzel wurde im Re(h)serviert aufgetischt.

"Jeder der vier Abende auf war seine eigene Art und Weise besonders, immer geprägt durch die Orte und die Philosophie der Menschen selbst", so der Projektleiter. Die Wild-Küche im Bayerischen Wald werde immer noch sehr vielseitig und mit viel Wissen dahinter angewendet. Diese Tradition, die einen enormen Nachhaltigkeitsanspruch habe, bleibe mit den Wirtshäusern erhalten. "Ein besonderer Dank gilt hierbei der Kochzunft, welche wir mit diesem Projekt ebenfalls herausstellen wollen", so Dillinger.

Auch Bezirkstagspräsident Olaf Heinrich, der in Frauenau dabei war, zeigte sich begeistert: "Mit dieser Veranstaltungsreihe ist es uns nicht nur gelungen, den Menschen den nachhaltigen Konsum von Wildfleisch aus unseren Wäldern schmackhaft zu machen, sondern wir haben auch die Wirtshäuser und deren besondere Küchen erlebbar gemacht. Ich freue mich auf viele weitere Aktionen in Niederbayern, die uns Lust auf regionale Lebensmittel machen."

Beim Premierenabend in Perlesreut war auch Michael Kreiner, stellvertretender Amtsleiter des ALE in Landau, dabei. "Ein gelungener Auftakt der Genussregion Niederbayern mit vier ausverkauften Veranstaltungen rund um das Thema und Lebensmittel Wildbret", lautete sein zufriedenes Fazit. Übers Mahl wurden die Gäste an allen Abenden musikalisch begleitet – und das von zwei Gruppen, die ihre Texte selbst schreiben und mit niederbayerischer Mundart hervorragend ins Konzept der Wald.Wild.Wirtshaus-Tour passten: Die vierköpfige Band "Landluft" und das Ukulelen-Duo "mUKE" bereicherten jeweils zwei Menüs mit ihren hinter sinnigen Songs. Von den Gästen gab es Applaus für die Köche und die Musiker gleichermaßen.

In Zukunft sind weitere ernährungsbildende Veranstaltungen geplant. Die wilde Kräuter-Küche soll nächstes Jahr im Mittelpunkt stehen. Zudem befindet sich das Team Genussregion bereits mitten in der Recherche zur Thematik Fisch in Niederbayern.