

Die Zukunft mit Genuss gestalten



© Mia Goller Mal sehen, wie es schmeckt: (v. l.) Lukas Dillinger von der Genussregion Niederbayern, Bezirkstagspräsident Dr. Olaf Heinrich und Hubert Bittlmayer, Amtsleiter des Landwirtschaftsministerium, beim Verkosten eines „Niederbayern-Smoothie“.

Der Bezirk Niederbayern setzt bei der Verpflegung in den Einrichtungen des Bezirks auf 30 Prozent Öko und 30 Prozent Region.

Landshut 30 Prozent Biolandbau: So lautet das Ziel der Staatsregierung bis 2030. Der Bezirk Niederbayern hat sich schon 2019 Gedanken gemacht, wie die Politik eine solche Entwicklung unterstützen kann und beschloss fraktionsübergreifend das Programm „Regio 2030“.

Bis 2030 soll für die Verpflegung in den Einrichtungen des Bezirks 30 Prozent Bio und 30 Prozent regional eingekauft werden. Damit ist Niederbayern in einer Vorreiterrolle. Auch die „Genussregion Niederbayern“ wurde ausgerufen und ein „Genussmanager“ engagiert, der sich um die Konzepte, Vernetzungen und Strukturen kümmert.

Bezirk engagiert sich im Ökobereich

Hubert Bittlmayer, Amtschef am Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, besuchte jetzt das Lehrgut für Ökolandbau in Landshut-Schönbrunn und ließ sich sowohl das Projekt als auch die vielen Errungenschaften des Bezirks rund um Landwirtschaft und Ernährung präsentieren. Dabei bestellte er die besten Grüße der aus gesundheitlichen Gründen verhinderten Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber.

Die Sanierung des Lehrguts für Ökolandbau liegt im Zeit- und Kostenrahmen, im Herbst starten mit 40 Studierenden so viele angehende Ökolandwirte wie nie zuvor, und die Projekte „Regio 2030“ und „Genussregion Niederbayern“ gehen gut voran, wie Bezirkstagspräsident Dr. Olaf Heinrich erklärte. Das hat auch einen guten Grund: „Wir wollen hier die Weichen für die Zukunft stellen“, sagte Heinrich.

Weichen stellen für eine gute Zukunft

Das Agrarbildungszentrum erfüllt eine wichtige Funktion in Niederbayern und die Öko-Schule hat eine lange Tradition. „Die Landwirtschaft in Niederbayern hat nach wie vor eine große Bedeutung, und dazu braucht es eine Bildungseinrichtung wie diese – wir sprechen hier über regionale Wirtschaftskreisläufe“, sagte Heinrich. Er freute sich darüber, dass das Projekt „Regio 2030“ ordentlich Fahrt aufgenommen hat.

Regionalität bedeutet „aus Niederbayern“

Ins Detail ging dann Katrin Landes, die Referentin des Bezirkstagspräsidenten, in einem kleinen Vortrag. 2019 beschloss der Bezirksausschuss fraktionsübergreifend, in den Kantinen der Einrichtungen des Bezirks künftig 30 Prozent der Lebensmittel regional und 30 Prozent Bio zu verwenden. Um einen solchen Vorsatz in die Tat umzusetzen, bedarf es einer guten Planung und es braucht Profis, die beratend zur Seite stehen. Der eigens gegründete Arbeitskreis befasst sich mit den wichtigen Fragen. Dabei ist schon die Definition von Regionalität eine Herausforderung. Der Bezirk hat sich dabei für Produkte aus Niederbayern entschlossen. Die nächste Kategorie wäre dann Bayern. Gestartet wird mit dem Bezirksklinikum Mainkofen, dem Agrarbildungszentrum Landshut und dem Institut für Hören und Sprache.

Wirtshauskultur gehört dazu

Bei diesem Engagement ist es natürlich gut, auf die Hilfe eines Genussmanagers bauen zu können. Lukas Dillinger betreut die Genussregion Niederbayern, die der Bezirk mit dem Amt für ländliche Entwicklung ausgerufen hat. Dillinger zeigte in seiner Präsentation, worauf es ihm ankomme. Gute Netzwerke und das Sichtbar-Machen der heimischen Landwirtschaft, der nachhaltigen Produkte und der vielfältigen Wirtshauskultur, sind ein wichtiger Bereich seiner Aufgaben: „Wir wollen die Regionalität auf den Teller zu bringen, die Rezepte der Oma in die heutige Zeit transferieren und auch die Kochzunft und die Landwirtschaft wieder mehr in den Fokus rücken.“

4,5 Millionen Euro werden in Schönbrunn investiert

Bei einem ausführlichen Rundgang erläuterten Thomas Schneidawind und Projektleiter Robert Ragner dem Gast die erfolgreiche Umsetzung der Sanierung des Ökolehrguts, in das der Bezirk rund 4,5 Millionen Euro investiert. In nachhaltiger Weise sind ein Wohnhaus für den Betriebsleiter, eine Maschinenhalle und ein Lagerplatz entstanden, zudem werden auch die Wohnheime auf den neuesten Stand gebracht. Dr. Heinrich betonte die überregionale Strahlkraft der Bildungseinrichtung.

Öko-Zeichensetzung ist auch Herausforderung

Bittmayer sagte, bis Ende des Jahrzehnts sei das Ziel, einen Anteil von 30 Prozent Ökoanteil in der Landwirtschaft zu erreichen. „Das ist eine Herausforderung“, ist er sich sicher. Niederbayern sei „Herzland der Agrartradition in Bayern.“ Er dankte dem Bezirk für seine Bemühungen am Agrarbildungszentrum: „Sie waren uns in vielen Jahren ein verlässlicher Partner.“ Er freute sich über die Investition: „Die Zukunft der Landwirtschaft legt man mit Ausbildung und Schulung.“