



# „Niederbayern erdet und gibt einem Kraft“

Niederbayern ist ein Genuss. Davon ist das Amt für Ländliche Entwicklung in Landau überzeugt. Mit Hilfe des Bezirks rief es die „Genussregion Niederbayern“ ins Leben, die seit Mai von der 35-jährigen Miriam Dick aus Neukirchen am Inn als „Genussmanagerin“ betreut wird.

**Neukirchen am Inn.** Sie bringt Erfahrungen aus dem Tourismus- und Eventmanagement mit, war im Pferdesport tätig und arbeitete für das größte Medienhaus der Schweiz. Nun soll die 35-jährige Miriam Dick aus Neukirchen am Inn als Genussmanagerin das Bewusstsein für regionale Lebensmittel und Produzenten stärken. Seit Mai managt sie die 2020 angestoßene Genussregion Niederbayern. Mit der PNP sprach Miriam Dick nun über den niederbayerischen Fisch, Schweizer Patrioten und alte Familienrezepte.

*re am niederbayerischen Fisch?*  
**Miriam Dick:** Dass es ihn eigentlich nicht gibt (*lacht*). Es gibt nur noch wenige Berufsfischer. Man kriegt vielleicht noch einen Saibling oder eine Forelle, aber wie bereitet man den Fisch dann richtig zu? Wie filetiert man einen Fisch, so dass man alle Gräten erwischt? Es gibt nur noch vereinzelt Restaurants, wo man Weißfisch aus der Donau bekommt, etwa eine Brachse. Dabei ist das kein minderwertiger Fisch. Wenn er richtig zubereitet wird, ist auch der grätenreiche Weißfisch ein pures Geschmackserlebnis.

*Was ist für Sie Genuss?*  
**Miriam Dick:** Für mich ist Genuss mit Zeit verbunden; ich nehme mir viel Zeit fürs Essen. Ich verbinde Genuss auch sehr eng mit Frühling und Sommer. Man isst ganz anders, wenn man Gemüse und Kräuter selbst gezo-gen hat. Genuss ist aber auch sehr vielschichtig und saisonal. Jetzt zum Beispiel ist bei uns alles voller Wald-erdbeeren, die ich morgens gern ins Müsli gebe. Ich weiß, dass sie in keinem Supermarktregal zu finden sind und es sie nur ein paar Wochen gibt, dann sind sie weg – das ist für mich purer Genuss.

*Wenn der niederbayerische Fisch so schwer zu kriegen ist, warum möchten Sie trotzdem die Werbetroddel dafür rühren?*  
**Miriam Dick:** Es geht ja auch um Umweltschutz, um Wertschätzung für die Natur und darum, auf unsere Gewässer und regionale Produkte zu achten. Hinter jedem Produkt steckt eine Geschichte. Beim Fisch ist es eine herausfordernde und bewegende Geschichte, für die man die Leute sensibilisieren muss. Wenn die Wertschätzung wieder da ist, kann hier auch ein Umdenken stattfinden.

*Haben Sie denn ein Lieblings-schmankerl aus Niederbayern?*  
**Miriam Dick:** Was ich sehr gern mag, ist Geräuchertes. Dazu gehört selbstgebackenes Brot. Gutes Brot braucht nichts anderes als vielleicht ein wenig Butter und Kräutersalz. Wenn das frisch aus dem Ofen kommt, vielleicht noch warm ist – da läuft mir gleich das Wasser im Mund zusammen.

*Wie können Sie in der Genussregion regionale Lebensmittel-Produzenten unterstützen?*  
**Miriam Dick:** Beim Fisch denke ich da zum Beispiel an Workshops mit Anglern und Köchen, um den Prozess vom Fang bis zur Zubereitung zu zeigen und Hemmungen zu nehmen. Auch Kooperationen mit Berufsschulen sind eine Mög-



**Niederbayern hat von Natur aus viel zu bieten, findet Miriam Dick.** Sie will die Vorzüge ihrer Heimat ins Bewusstsein der Leute rücken, Vergessenes in Erinnerung rufen und neue Impulse setzen. – Foto: Sabine Kain

lichkeit, damit man Köchen das schon in der Ausbildung näherbringt. Generell ist die Idee der Genussregion, Angebote unter dieser Dachmarke zu bündeln. Es soll eine Plattform werden für Vernetzung und Austausch. Es muss also nicht unbedingt ein von uns

organisierter Workshop sein. Wir möchten auf der Website der Genussregion einen Veranstaltungskalender integrieren, in dem alles Platz findet, vom Wochenmarkt über die Pilzwanderung bis hin zur Intensivschulung für Köche. Einige Angebote werden wir aber

sicher auch selbst organisieren, um Impulse zu setzen, zum Beispiel zum Thema „vom Kopf bis zum Schwanz“ oder Zero Waste. Dabei geht es darum, keine Lebensmittel zu verschwenden, sondern alles zu verwenden, auch Schweinekopf und Kutteln.

weg ist, weiß man das alles wieder sehr zu schätzen, zum Beispiel den Zusammenhalt, der hier sehr groß ist. Niederbayern erdet und gibt einem Kraft. Es gibt so viele schöne Geschichten, interessante Menschen und Traditionen – das ist einmalig. Was wir Niederbayern uns aber ein bisschen von der Schweiz abschauen könnten, ist der Patriotismus, mit dem der Schweizer seine Lebensmittel kauft: Wenn etwas nicht aus der Schweiz ist, nimmt er es in der Regel nicht. Das müssten wir für Niederbayern auch schaffen.

*Sie bilden sich zur Kräuterpädagogin fort. Wie kam es dazu?*  
**Miriam Dick:** Ich bin 2019 Mutter geworden und nach Neukirchen am Inn zurückgekommen. Meine Mama hat vor ein paar Jahren wieder angefangen, übers ganze Jahr Kräuter zu sammeln – zum Beispiel Huflattich, Spitzwegerich, Johannisbeerblätter, Gänseblümchen – und daraus einen Haustee zu machen. Das hat meine Neugier geweckt. In meiner Elternzeit habe ich die Ausbildung zur Kräuterpädagogin gemacht. Dabei liegt der Schwerpunkt auf dem Gesundheitsaspekt. In der Kräuterpädagogenausbildung lernt man, wie man die Kräuter im Alltag, vor allem in der Küche, nutzt und das Wissen weitervermittelt. Nächstes Jahr soll auch ein Schwerpunkt der Genussregion beim Thema Wildkräuter gesetzt werden.

*Sie haben einen kleinen Sohn und noch eine Puppenwerkstatt. Wie kriegen Sie alles unter einen Hut?*  
**Miriam Dick:** Er ist total unkompliziert und kann sich mit seinen zwei Jahren gut selbst beschäftigen. Als Alleinerziehende weiß ich auch unseren Mehrgenerationenhaushalt sehr zu schätzen. Ohne meine Eltern würde das nicht gehen, ihnen habe ich viel zu verdanken. Die Hälfte der Zeit bin ich im Homeoffice, aber die restliche Zeit pendle ich ans ALE Niederbayern nach Landau. Puppen werden aktuell fast gar nicht mehr genäht, das Start-up ist gerade einfach nur ein Hobby. Wenn ich Feierabend habe, teile ich diese Zeit mit meinem Sohn.

*Welche Projekte in der Genussregion haben Sie sich für die nächsten Jahre noch vorgenommen?*  
**Miriam Dick:** Nächstes Jahr möchten wir den Fokus auf Kräuter und Streuobst richten. Ein Thema, das mir auch noch wichtig ist, sind alte Wintergemüsesorten. Viele Felder liegen im Winter brach, weil keiner mehr die Haferwurzel kennt oder die Winterkohlsorten. Wenn man die Leute wieder für alte Sorten begeistern würde, zum Beispiel Winterpostelein, könnte man die hiesige Landwirtschaft und die regionale Wertschöpfung stärken. Das wäre ein Herzensprojekt von mir.

Das Gespräch führte Sabine Kain.

## Wie aus Omas Kochbuch: Hasenöhr

Hasenöhr zählten früher zu den traditionellen Gebäcken in Niederbayern. Sie durften bei Festen wie Kommunion und Kirchweih nicht fehlen und waren schnell zubereitet, wenn unangekündigter Besuch ins Haus trudelte. Sie wurden aber auch gern als deftiges Hauptgericht mit Sauerkraut gegessen.



**Ein Klassiker** der niederbayerischen Küche sind die in Schmalz ausgebackenen Hasenöhr – süß mit Puderzucker oder deftig mit Sauerkraut. – Foto: imago

### Zutaten

- 230 g Mehl
- 70 g Butter
- 1 Ei
- 65 ml süße Sahne (früher „Seibern“: saure Milch mit Rahm)
- 1 Prise Salz
- Schmalz zum Ausbacken
- Puderzucker

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas

Sahne hinzufügen. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Auf einer bemehlten Fläche Messerrücken-dick auswellen. Mit einem Teigrad längliche Rauten schneiden. Schwimmend im heißen Schmalz goldgelb backen. Auf Küchenrolle abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen und frisch genießen.

### GENUSS GESUCHT

Haben auch Sie noch Rezepte „aus Omas Kochbuch“, also traditionelle Gerichte, die in Vergessenheit geraten? Genussmanagerin Miriam Dick sucht solche traditionellen Genüsse für eine Rezeptsammlung und freut sich über Zusendungen per Mail an [genuss@ale-nb.bayern.de](mailto:genuss@ale-nb.bayern.de).

*Was ist für Sie am Anfang die größte Herausforderung?*

**Miriam Dick:** Es gibt schon so viele unterschiedliche Initiativen, vom einzelnen Koch oder Pilzexperten bis hin zu Zusammenschlüssen von Direktvermarktern. Die muss man alle kennenlernen, vernetzen, mobilisieren und motivieren zu einer Zusammenarbeit. Letztlich ist es das Ziel, die regionale Wertschöpfung im Lebensmittelbereich zu stärken, aber wir denken auch an den Tourismus: Die Leute sollen gern nach Niederbayern kommen, weil es hier was zu genießen gibt.

*Sie haben einige Jahre in Nordrhein-Westfalen und in der Schweiz gelebt. Hat sich Ihr Blick auf Ihre niederbayerische Heimat dadurch verändert?*

**Miriam Dick:** Ja, auf alle Fälle. Als Jugendliche wollte ich immer weg. Aber wenn man dann eine Weile

## Führerscheinumtausch: Endspurt für erste Gruppe

Noch etwa 1000 umtauschpflichtige Papiere im Umlauf – Jahrgänge 1953 bis 1964 sollten jetzt einen Antrag stellen

**Lkr. Passau.** In den kommenden Jahren müssen etliche Landkreiszurückbürger ihre alten Führerscheine umtauschen. An der Reihe sind zunächst die vor 1. Januar 1999 ausgestellten, grauen, weißen oder rosafarbenen Papierführerscheine. Bis 19. Juli 2022 müssen Papierführerscheininhaber, die zwischen 1953 und 1958 geboren sind, ihr Fahrerlaubnisdokument umgetauscht haben, wie das Landratsamt in einer Pressemitteilung in Erinnerung ruft.

reits getauscht. Bis 19. Januar 2023 sind außerdem die Geburtsjahrgänge 1959 bis 1964 zum Umtausch ihres Papierführerscheins an der Reihe. Aus dieser Altersgruppe sind bereits rund 3000 Umschreibungen abgeschlossen, 6000 bis 7000 sind hier insgesamt nötig. Ammerl rät, so früh wie möglich den Antrag zu stellen. Denn zum Ende der Fristen könne es zu längeren Bearbeitungszeiten kommen.

Damit künftig EU-weit alle Führerscheindokumente einheitlich und fälschungssicher sind, hat der Bund 2019 einen stufenweisen Pflichtumtausch von alten Führerscheinen beschlossen. Damit sollen Fälschungen und Missbrauch von Fahrerlaubnisdoku-

menten verhindert werden. Mit dem stufenweisen Pflichtumtausch der Führerscheine, die vor 19. Januar 2013 ausgestellt wurden, soll sichergestellt werden, dass der Umtausch noch nicht befristeter Führerscheine bis 2033 komplett abgeschlossen wird.

Der Führerscheinumtausch erfolgt ohne Prüfung oder Gesundheitsuntersuchung (Ausnahmen können für Lkw- oder Omnibusführerscheine gelten). Aber der Umtausch ist verpflichtend. Wer nach Ablauf der Fristen weiter mit seinem alten Führerschein fährt, begeht eine Ordnungswidrigkeit, die geahndet wird. Bei veralteten Lkw- oder Busführerscheinen kann sogar eine Straftat vorliegen. Außerdem können im Ausland

Probleme auftreten, wenn nach bei Kontrollen ein veralteter Führerschein vorgelegt wird.

Benötigt werden zum Umtausch neben einem aktuellen biometrischen Passbild ein Antragsformular (online oder auf Anfrage postalisch bei der Führerscheinstelle erhältlich). Informationen gibt es auf der Homepage des Landkreises unter [www.landkreis-passau.de](http://www.landkreis-passau.de) unter der Rubrik „Häufig nachgefragt“.

Die Kosten für das Verfahren betragen 30,30 Euro (inkl. Direktversand) zuzüglich der Kosten für das Passbild. Um insbesondere Daten und Lichtbilder auf den neuen Führerscheinen aktuell zu halten, ist die Gültigkeit der neuen EU-Kartenführerscheine auf 15 Jahre begrenzt. – red

### DIE UMTAUSCH-FRISTEN

**Bei Führerscheinen, die bis 31. Dezember 1998 ausgestellt wurden, geht es nach Geburtsjahr:**

Vor 1953	19.01.2033
1953-1958	19.07.2022
1959-1964	19.01.2023
1965-1970	19.01.2024
1971 oder später	19.01.2025

**Bei Führerscheinen, die ab 1. Januar 1999 ausgestellt wurden\*, gilt das Ausstellungsjahr:**

1999-2001	19.01.2026
2002-2004	19.01.2027
2005-2007	19.01.2028
2008	19.01.2029
2009	19.01.2030
2010	19.01.2031
2011	19.01.2032
2012-18.01.2013	19.01.2033

\*Fahrer, die vor 1953 geboren sind, müssen bis 19. Januar 2033 umtauschen.

### AKTUELLE ZAHLEN

<b>INFEKTIONEN</b>	
• Neuinfektionen:	301
<b>7-TAGE-INZIDENZ</b>	
• Landkreis (Mi.):	451,3
• Bayern (Mi.):	695,1
<b>KRANKENHAUS</b>	
• Covid-Patienten (Mi.):	29
• davon auf Intensiv:	1 (geimpft)
• davon beatmet:	0
<b>IMPFEN UND INFOS</b>	
• <b>Impfzentrum in Straßkirchen:</b> montags, mittwochs und freitags (außer feiertags) von 9 bis 17 Uhr. <b>Pocking:</b> Termine auf <a href="http://www.landkreis-passau.de/impfzentrum">www.landkreis-passau.de/impfzentrum</a> .	
<b>Infos:</b> <a href="http://www.landkreis-passau.de/corona">www.landkreis-passau.de/corona</a> . – Qu.: RKI/LRA	