

Regionalität im Fokus

Michael Kreiner aus Landau vertritt Genussregion Niederbayern bei der Grünen Woche

Landau. (as) Die Internationale Grüne Woche in Berlin hat am Freitag gestartet. Dabei ist auch Michael Kreiner, der Leiter der Abteilung Land- und Dorfentwicklung am Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern. Kreiner wird in Berlin die Genussregion Niederbayern vorstellen. Vorab informierte er mit der Genussmanagerin Miriam Dick über die Schwerpunktthemen, die in diesem Projektjahr im Vordergrund stehen. Mit den Themen „Obst und Streuobst“ sowie „Kräuter und Wildkräuter“ wollen die Verantwortlichen der Bevölkerung die vielfältigen Genüsse der Heimat näherbringen.

Genussregion Niederbayern – diese Initiative will Verbrauchern einen einfacheren Zugang zu heimischen Lebensmitteln eröffnen und regionale Erzeuger stärken. Das Projekt wird durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern, den Bezirk Niederbayern und das Cluster Ernährung gefördert. Zusätzlich unterstützt wird es von lokalen Partnern. Die Initiative hat das Ziel, das Bewusstsein für regionale Lebensmittel zu stärken, ein Netzwerk von zertifizierten Produzenten und Lieferanten sowie eine starke Marke aufzubauen, nicht zuletzt, um nachhaltig wirtschaftenden Betrieben mehr Wertschöpfung zu bieten. „Die Genüsse unserer Heimat zu feiern – und das mit Verantwortung“, heißt es in einem Flyer der Genussregion Niederbayern. Themen wie Regionalität und Nachhaltigkeit, die Zukunft des Essens und Ernährungsbildung werden in den Fokus gerückt. Die guten heimischen, regionalen, hochqualitativen Lebensmittel zurück in den Mittelpunkt der Gesellschaft bringen sowie die Vielfalt der Lebens- und Genussmittel in Niederbayern und damit verbunden die Wertschätzung der heimischen Umwelt und der Menschen der Region soll durch das Projekt forciert werden. Die Initiative „Genussregion Niederbayern“ will auch Räume für Begegnungen schaffen – oder auf gut niederbayerisch: „D’ Leit z’sammenbringen“. Im Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation findet das Projekt Genussregion einen fruchtbaren Boden. Stand im Startjahr das Thema „Wild“ im Mittelpunkt, wurde im vergangenen Jahr der Fokus auf das Thema „Heimischer Fisch“ gesetzt. 2023 wird der Schwerpunkt auf heimisches Obst und Streuobst sowie auf Kräuter und Wildkräuter gelegt. „Wir wollen jedes Jahr ein besonderes Thema hervorheben“, sagt Abteilungsleiter Michael Kreiner. Um zu entdecken, wie Niederbayern schmeckt, wurden seit Projektbeginn zahlreiche Kochkurse, Genussabende, Vorträge, Weiterbildungskurse durchgeführt, Broschüren aufgelegt. „Heuer findet die Landesgartenschau in Freyung statt. Wir haben in Planung, mit der Kreisentwicklung im Rottal die Genussregion noch mehr zu forcieren. So ist geplant, an einem Tag bei der Landesgartenschau in Freyung alle niederbayerische Königinnen zusammenzubringen, wie die Gurken-, die Kartoffel-, die Waldkönigin und viele andere mehr. Wir wollen dann eine Genusskönigin von Niederbayern küren, die dann für die nächsten zwei bis drei Jahre die Genussregion vertritt“, lässt Kreiner wissen. Weiterhin sei geplant, den Lallinger Winkel zu einem niederbayerischen Streuobstzentrum auszubauen. An diesem Standort sollen dann auch Seminare abgehalten, Streuobstwiesenberater ausgebildet oder auch Baumschneidekurse angeboten werden. Ebenfalls wird im Laufe des Jahres die Aktion „Gelbes Band“ forciert. „Viele Obstbäume stehen auf Wiesen, auf Feldern oder als Begleitgrün am Straßenrand. Viel Obst fällt von den Bäumen und verfault.

Mit gelben Bändern, die an den Baum gebunden werden, erlauben die Baumeigentümer, dass jeder aus der Bevölkerung das Obst des Baumes ernten darf“, erklärt Michael Kreiner. Eine weitere Aktion ist „Streuobst für alle“. Der Freistaat Bayern fördert den Erwerb von hochstämmigen Obstbäumen mit bis zu 45 Euro je Baum.

Die Förderanträge können nicht von Einzelpersonen gestellt werden, sondern dafür sollen Kommunen, Vereine und Verbände als Bündler und Multiplikatoren fungieren. Diese können die Anträge digital bei den Ämtern für Ländliche Entwick-

lung einreichen, die auch Ansprechpartner für Fragen zu Förderprogramm und Antragstellung sind. „Es soll ein Streuobstpark Bayern entstehen und es sollen rund 10000 Bäume pro Jahr in Niederbayern gepflanzt werden“, informiert Michael Kreiner. Die Bevölkerung kann sich freuen auf Kurse, die Tipps für die Verarbeitung von Obst geben, über ein Mostseminar sowie über Kurse zur Herstellung von Hochprozentigem aus besagtem Obst. Eine zweite Säule ist im Jahr 2023 das Thema Kräuter und Wildkräuter. Die Genussmanagerin Miriam Dick ist Kräuterfachfrau. Sie plant unter

anderem Kräuterwanderungen, Kochkurse oder Kräuterbestimmungskurse. Typische niederbayerische Rezepte sollen mit Kräutern aufgepeppt werden. Miriam Dick wird zudem die Kräuter rund um das Jahr vorstellen. Kräuterpädagoginnen, die Interesse haben, mitzuwirken, sind willkommen, ihr Wissen einzubringen. Schon vorab wurden Broschüren und Infomaterial gedruckt, um die Bevölkerung über das heimische Obst und die Wildkräuter zu informieren. Für die Genussregion Niederbayern wird derzeit ein Lenkungsteam gebildet, das sich im Februar erstmals trifft. Die-

sem gehören Michael Kreiner, Landrat Martin Neumeyer aus Kehlheim, Hauswirtschaftsleiterin Franziska von Krezmar von der Regierung von Niederbayern, Kreisrätin Mia Goller aus Rottal-Inn sowie Bürgermeister Peter Schmid vom Genusssdorf Eppenschlag an. „Wir sind bisher sehr zufrieden, wie die Bevölkerung unsere Angebote annimmt“, zieht Michael Kreiner Zwischenbilanz.

Kreiner und weitere Vertreter aus Niederbayern werden nun bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin die Menschen auf Genüsse in Niederbayern aufmerksam machen.

KÜCHEN-COUNTDOWN

Jetzt noch alte Preise sichern!

Kaufen Sie also jetzt und lassen Sie sich die neue Traumküche zum Wunschtermin bis Ende 2024 liefern.

DREI, ZWEI, KÜCHE JETZT!

biller

...macht glücklich!

PREIS-GARANTIE BIS ENDE 2024
trotz der zu erwartenden Preissteigerungen

Jetzt oder
teuer!

+ 0%

Küchen-Finanzierung
AUF 4 JAHRE ZINSFREI*

NUR KURZE ZEIT!

Bei freier Planung
Auf alle Küchen garantiert
50% REGIONAL-RABATT*

* Gilt nur für Neuaufträge bis 07.02.2023 auf alle freigeplanten Küchen. Ausgenommen Elektrogeräte. Rabatte nicht kombinierbar mit anderen Aktionen oder Gutscheinen. Inklusive Anzahlungskonto. Nicht auf Küchenangebote aus unseren aktuellen Prospekten und Anzeigen.

* Nur bis 07.02.2023 bei Neukäufen von Küchen ab 5.000,- € mit 0,0% eff. Jahreszins und einer Laufzeit bis zu 48 Monaten. Bei Inanspruchnahme ist eine Anzahlung in Höhe von 25% des Kaufpreises erforderlich. Laufzeiten von 49 bis 72 Monaten mit 4,99% eff. Jahreszins möglich. Barzahlungspreis entspricht dem Nettodarlehensbetrag. Finanzierung durch CreditPlus Bank AG, Augustenstraße 7, 70178 Stuttgart. Die Angaben stellen zugleich das 2/3 Beispiel gemäß § 17 Abs. 4 PangV dar. Bonität vorausgesetzt.

biller
...macht glücklich!

Möbelcenter biller GmbH
84174 Weixerau, Am Moos 17

Nur 10 Min. vom Flughafen München ✈️ Direkt an der **A92** Ausfahrt Moosburg-Nord
„Der weiteste Weg lohnt sich!“ Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 9:30-19 Uhr

www.biller.de   