



Lallinger wollen Streuobst wieder nach vorne bringen

Gastro-Stammtisch: Themenwochen 2024

Lalling. Schmackhaft, regional, identitätsstiftend: Das Streuobst aus dem Lallinger Winkel ist ein Markenzeichen der Region. Ein Markenzeichen, das bislang viel zu wenig in der örtlichen Gastronomie zum Einsatz kommt. Die Genussregion Niederbayern, die am Amt für Ländliche Entwicklung angesiedelt ist, möchte das ändern und hat gemeinsam mit der Gemeinde im Gasthof zur Post den ersten Lallinger Streuobst-Gastro-Stammtisch ins Leben gerufen, bei dem man sich auf feste Streuobst-Themenwochen im kommenden Jahr einigte.

„Wir müssen unser Streuobst wieder nach vorne bringen“, sagte Maria Gruber, zweite Bürgermeisterin von Lalling und Vorstandsvorsitzende des niederbayerischen Streuobstkompetenzzentrums. Auch ihr ist es ein Anliegen, dabei zu helfen, dass regionale Produkte wieder Einzug in die Gasthäuser im Lallinger Winkel halten. Genussmanagerin Miriam Dick sieht im Streuobst ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal für die Region, das noch mehr herausgestellt werden sollte: „Wir haben die Vision, ein Streuobst-Gericht zu etablieren, das für den Lallinger Winkel steht und mit einem Besuch in Lalling verknüpft ist. Das schafft einen unmittelbaren Mehrwert für die Region.“

Für die Gastronomen ist das kein leichtes Unterfangen. „Das ist eine Frage der Planbarkeit: Bekomme ich genug Streuobst in der Region und wie aufwendig ist die Umsetzung?“, gab Volker Thum, Inhaber des Thula-Wellnesshotels, zu bedenken. Er kann sich vorstellen, Streuobst mehr in seiner Küche zu integrieren. Dafür wünscht er sich aber eine gute Zusammenarbeit mit den Streuobst-Lieferanten. „Wir können das nicht allein stemmen“, sagte er.

Unterstützung bekommt er dabei von Kurt Mühlbauer, der zusammen mit seiner Frau Hildegard den Landgasthof Düllhof betreibt. „Ich bin in der Küche ein Einzelkämpfer und möchte gute Dinge anbieten. Wenn wir zusätzliche

Gerichte auf die Karte setzen wollen, müssen wir das personell weiter leisten können.“

Dass das Interesse an regionalen Spezialitäten in der Bevölkerung mittlerweile vorhanden sei, darin sind sich die Wirte aus Lalling einig. „Mir fällt auf, dass viele jüngere Menschen wieder mehr auf Qualität und Herkunft schauen“, sagte Marco Simböck. Der Wirt bietet im Gasthof zur Post bereits viele niederbayerische Gerichte wie das Saure Lüngerl an und stellt fest, dass das nicht nur bei den älteren Bürgern gut ankommt. Allerdings sagt auch er, dass die Gastronomen die Vision von einem eigenen Lallinger Streuobst-Gericht nicht allein umsetzen können.

Die Wirte sollen bei der Umsetzung der Idee nicht allein gelassen werden, beruhigte Maria Gruber die Gastronomen und sichert ihnen ihre Unterstützung zu. Auch Genussbotschafter Bernhard Senkmüller, ausgebildeter Koch und Landwirt, sprach den Gastronomen Mut zu und sagte, dass sich Streuobst ganz einfach in klassische Gerichte integrieren lasse. „Streuobst ist sehr vielseitig einsetzbar. Ganz besonders harmoniert es auch mit Deftigem.“ Das Mostbratl ist beispielsweise seiner Erfahrung nach ein Verkaufsschlager. Der Weißwein in Gerichten lässt sich leicht durch Most ersetzen, gibt er den Wirten als Tipp mit auf den Weg. „Auch durch den Verzicht auf das Schälen lässt sich der Aufwand von Streuobstgerichten reduzieren.“

Als ersten Schritt sprechen sich die Gastronomen für bestimmte Themenwochen aus. In diesen Wochen sollen verstärkt Streuobst-Gerichte angeboten und getestet werden, was gut bei den Bürgern ankomme. Für das kommende Jahr planen die Wirte, die sich über weitere Teilnehmer freuen würden, zusammen mit der Bürgermeisterin und den Vertretern der Genussregion Niederbayern Mostwochen, in denen Most-Gerichte angeboten werden sollen. Sie werden durch das traditionelle Lallinger Mostfest Ende Mai eingeläutet. Im Oktober, wenn der Hundinger Apfelmarkt sowie der Obst- und Bauernmarkt in Lalling stattfinden, sollen dann die Streuobst-Wochen ausgerufen werden.

Aufruf: Das Streuobst hat eine lange Tradition im Lallinger Winkel. Doch mit welchen Gerichten verbinden die Lallinger eigentlich ihre Heimat? Die Genussregion Niederbayern möchte typisch niederbayerische Rezepte sammeln und als Inspiration an die Lallinger Gastronomen weitergeben. Kontakt: E-Mail Genuss@ale-nb.bayern.de.