



## Genussregion Niederbayern

Vortrag im Regionaldialog zeigte neue Wege der Direktvermarktung auf

**Vilsbiburg.** (red) Regionale Lebensmittel sind beliebt, fördern die heimischen Erzeuger und der Einkauf vor Ort schon das Klima. Echter kulinarischer Genuss kann die Vermarktung unterstützen, ebenso ein heimisches und traditionelles Lebensgefühl, im Bewusstsein um die Herkunft und Historie von Gerichten. Mit der Aktion „20-Kilometer-Fasten“ möchte die Genussregion Niederbayern die Menschen dafür begeistern, sich während der nächsten Fastenzeit regional und saisonal zu ernähren.

„Wir denken Essen weiter“, begann die Projektleiterin der „Genussregion Niederbayern“, Miriam Dick, ihren Vortrag. Über die Esskultur verbindet sie den einzigartigen Charakter von Menschen, Natur und Landschaft in der Region mit zukunftsorientierten Impulsen.

„Wir bringen die guten, regional-heimischen Lebensmittel wieder in den Mittelpunkt der Gesellschaft.“ – Diesem Anspruch sollen Miriam Dick und Bernhard Senkmüller bei ihrem Engagement gerecht werden, Senkmüller bringt sich pragmatisch als gelernter Koch und Bio-Landwirt ein und fungiert als „Genussbotschafter“ von Niederbayern im Team. Zusammen mit dem heterogenen Publikum – vom Erzeuger über den professionellen Vermarkter bis zum Verbraucher als „Genießer“ in dieser Konstellation, vollzogen sie mehr einen Workshop als nur einen frontalen Vortrag. „Damit werden sie der Idee des Regionaldialogs an sich, des Miteinanders, voll gerecht“, freute sich Regionalmanager Georg Straßer als Moderator.

Bei der Frage nach heimischen, typisch niederbayrischen Rezepten wurde man sich – war man denn älteren Semesters – so mancher Leckerei aus der Kindheit wieder sehnsüchtig bewusst: von Hasenohrln über Rohrnudeln und Maultaschen bis zu Raritäten, wie Bruckbaam, gebackenen Teiglingen aus Kartoffelmehl in Form von Bäumen oder Brücken- oder „Reinstriezln“, einem Apfel-Kartoffelgericht in einer Auflaufform. Geboren wurden diese einfachen aber nahrhaften Gerichte in der „Armenküche“ Niederbayerns, wo früher vor allem handwerklich Tätige günstig aber sättigend verköstigt werden mus-



Standortförderer unterschiedlicher Ebenen (von links): Regionalmanager Georg Straßer und Miriam Dick mit Bernhard Senkmüller vom Amt für Ländliche Entwicklung.

Foto: Georg Straßer

ten. Heute erkennt man wieder den traditionellen und geschmacklichen Wert dieser Speisen und kann auch Touristen in der heimischen Gastronomie dafür begeistern.

„Wir setzen uns ein für Genuss mit Verantwortung und gutem Gewissen. Wir schaffen Begegnungen der Akteure entlang der Wertschöpfungskette, damit ein starkes Netzwerk vom Acker bis zum Teller entsteht“, erklären die Referenten ihre Mission im Auftrag des Amtes für Ländliche Entwicklung (ALE), die über ihre „Genussregion Niederbayern“ alle für die niederbayerischen Lebens- und Genussmittel begeistern möchte.

### 20-Kilometer-Fasten ab dem 2. Februar

Regionalmanager Georg Straßer erläuterte begleitend die Aktivitäten der Stadt in Sachen Standortförderung in diesem Kontext. Neben einer Direktvermarkterbrochure, die alle Ab-Hof-Vermarkter des südlichen Landkreises darstelle und auch online aktuell gehalten werde ([www.direktvermarkter-la.de](http://www.direktvermarkter-la.de)), werde auch der Vilsbiburger Wochenmarkt, der sich weit über die Stadtgrenzen hinaus großer Beliebtheit erfreue, laufend optimiert, hinsichtlich Vielfalt, Genuss und echter Regionalität, konstatierte Straßer das Engagement vor Ort, das von der Zusammenarbeit mit regionalen Akteuren, wie denen der

Genussregion hier, flankiert werde. Die Genussregion Niederbayern beginnt ab 2. Februar 2024 die Aktion „20-Kilometer-Fasten“, an der sich alle Direktvermarkter beteiligen können. Dies schafft Chancen, ihren Bekanntheitsgrad zu steigern und gemeinsam die Verbraucher für mehr regionalen Lebensmitteleinkauf zu begeistern. Mit dieser niederbayernweiten Aktion möchte die Genussregion Niederbayern alle auf den Geschmack der Heimat bringen und sie dafür gewinnen, sich während der Fastenzeit regional und saisonal zu ernähren. Dabei ruft die Genussregion dazu auf, Produkte zu konsumieren, die in einem Umkreis von 20 Kilometern um den Heimatort angebaut beziehungsweise erzeugt werden.

Die Genussregion Niederbayern begleitet die Aktion und gibt den Menschen saisonale und regionale Rezepttipps mit an die Hand. Gleichzeitig will sie die Bürger auch informieren, wo sie in ihrer Umgebung regionale Produkte finden können. Direktvermarkter, die Interesse daran haben, dass ihre Kontaktdaten an die Konsumenten weitervermittelt werden, bittet die Genussregion um Kontaktaufnahme bis zum 8. Januar unter [genuss@ale-nb.bayern.de](mailto:genuss@ale-nb.bayern.de), c/o Miriam Dick, Projektleiterin Genussregion Niederbayern, Telefon 09951-940-386, Mail: [Miriam.Dick@ale-nb.bayern.de](mailto:Miriam.Dick@ale-nb.bayern.de), Internet [www.genussregion-niederbayern.de](http://www.genussregion-niederbayern.de).