

12.03.2024

IDOWA Ausgaben



„Landwirtschaft ist eine Schatzkammer“

Genussbotschafter Bernhard Senkmüller plädiert für Gerichte aus regionalen Lebensmitteln. Das sei nicht nur gesünder, sondern biete teilweise sogar Einsparpotenzial

Von Franziska Eisenreich

Landau. Zeigen, wie vielfältig die niederbayerische Landwirtschaft ist und traditionelle Gerichte neu aufleben lassen – das ist das Ziel der Genussregion Niederbayern. Auf Veranstaltungen wie einem 20-Kilometer-Dinner zeigen die Verantwortlichen, dass man mit Zutaten aus einem Umkreis von 20 Kilometern ein 3-Gänge-Menü zaubern kann. Genussbotschafter Bernhard Senkmüller hat unserer Redaktion erklärt, welche Themen die Gastronomie und Landwirtschaft beschäftigen und welche Veranstaltungen geplant sind.

Bei dem Dinner stehen neben zweierlei Suppen von Sellerie und gerösteter Karotte mit Hanföl und Emmerreis auch ein Pflanzlerl vom Weidejungschaf auf Petersilien-Walnußscreme mit Blaumohn-Erdäpfeln und eine Apfel-Honig-Biskuitroulade auf der Speisekarte. „Die bayerische Landwirtschaft ist eine Schatzkammer“, sagt Senkmüller. Der 42-Jährige ist auf einem Bauernhof aufgewachsen, hat mit zwölf Jahren mit seiner Familie Obstbäume gepflanzt und sich anschließend am Baumschnitt versucht. Später wurde Senkmüller nicht nur gelernter Koch, sondern auch ausgebildeter Bio-Landwirt und Obstbaumwart. Seit gut eineinhalb Jahren ist er nun Genussbotschafter der Genussregion Niederbayern.

Alte Sorten laufen derzeit am besten

In Zeiten von Fast Food will er die Menschen dazu bewegen, regionaler zu essen. Hochwertiges vom Hofladen statt Billigprodukten aus dem Supermarkt, das ist seine Devise. Produkte vom Hofladen seien zwar im Schnitt etwas teurer, eine kluge Auswahl halte die Ausgaben jedoch überschaubar. Bei manchen Pro-



Ein Goldhirsekuchen mit winterlicher Salatvielfalt, Belugalinsen und Heumilchjoghurt ist nur eines von vielen möglichen saisonalen Gerichten.



Bernhard Senkmüller möchte den Menschen die Vielfalt der niederbayerischen Landwirtschaft näherbringen.

Fotos: Armin Weigel



dukten würden Hofläden auch Einsparpotenzial bieten, zum Beispiel bei Äpfeln, die gängigen Schönheitsnormen nicht entsprechen. Dabei seien solche Abweichungen oft verknüpft mit viel höherem Gesundheitswert, da die Früchte über mehr bioaktive Substanzen verfügen würden. Und beim Fleisch lohne es sich doppelt, auf Regionalität zu achten. So habe der Käufer Ein-

blick in die Haltung und könne aktiv entscheiden, was er durch seinen Einkauf fördern will.

Besonders gut laufen laut dem Genussbotschafter vor allem alte Getreide- und Kartoffelsorten, Soja und Hanf. „Am besten läuft das, was man in den Hofläden kaufen kann und was die Verbraucher abholt“, sagt er. Wichtig sei aber auch, dass die Hofläden nach außen hin,

beispielsweise über die sozialen Medien, kommunizieren, welche Entwicklungen es in der Landwirtschaft gibt. „Wenn die Landwirte zeigen, dass sie für Biodiversität sorgen, dann werden sie auch besser von der Gesellschaft angenommen“, sagt Senkmüller.

Verbraucher müssen bereit sein, mehr zu zahlen

Damit das funktioniert, sei es wiederum nötig, dass die Verbraucher mitziehen. Denn wer ohne chemischen Pflanzenschutz arbeitet, der müsse für seine ökologischen Lebensmittel wegen dem Mehraufwand auch mehr Geld verlangen. Und dieses müssen die Verbraucher dann bereit sein zu zahlen. Herausforderungen sieht Senkmüller in Zukunft beim Thema Wasser: „Es wird immer trockener und das Wasser immer knapper. Das wird in Zukunft viele Kulturen betreffen.“

Die Genussregion Niederbayern, die 2020 vom Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) und Unterstützung vom Bezirk Niederbayern gegründet wurde, will auch in Zukunft alte und neue bayerische Gerichte sammeln und diese über die sozialen Medien und ihre Internetseite mit den Menschen teilen. Außerdem werden im März noch drei Online-Vorträge angeboten und es läuft aktuell eine 20-Kilometer-Fasten-Challenge, bei der es darum geht, sich in der Fastenzeit regional und saisonal zu ernähren. Dazu gibt es neben den Vorträgen auch Einkaufs- und Rezept-Tipps, Newsletter und Informationen in den sozialen Medien.

Auch ein Speeddating, bei dem Gastronomen und Bauern zusammenkommen sollen und eine Schnippeldisco für Kinder und Jugendliche ist heuer noch geplant. „Denn den Lebensmitteln wohnt ein Zauber inne, den wir in die Welt tragen wollen“, sagt Senkmüller.