

Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte [hier](#).



GENUSSHELDEN
VERANSTALTUNGEN
REZEPTE



Liebe Freunde der Genussregion Niederbayern,

es liegt Liebe in der Luft - Liebe für regionale Schätze, die uns auf der Zunge zergehen, die wie Liebhaber unsere Gaumen umschmeicheln und uns unsere Heimat schmackhaft machen. Deswegen laden wir euch Köche und Direktvermarkter herzlich zu unserem Speeddating "Heimatgspusi auf dem Teller" in Kringell ein. Wir wollen mit dieser neuen Veranstaltungsreihe Produzenten und Gastronome im Sinne der Regionalität und Nachhaltigkeit noch näher zusammenbringen. Dabei sein lohnt sich also!

Außerdem stellen wir euch hier noch tolle, weitere regionale Formate vor, die ihr unbedingt kennen solltet. Habt ihr zum Beispiel schon vom Genussführer von Slow Food gehört? Nicht? Dann unbedingt diesen Newsletter bis zum Ende lesen!

Mit kulinarischen Grüßen
die Genussregion Niederbayern

.....

Save the date

.....



1. GASTRO-SPEEDDATING IN KRINGELL

"Heimatgspusi auf dem Teller"

Leidenschaftliche Köche und Direktvermarkter aufgepasst: Für unsere Pilotveranstaltung und **1. Gastro-Speeddating** suchen wir noch Teilnehmende aus dem **süd-östlichen Bayerischen Wald!** Als Zielgruppe stehen besonders familiär geführte Betriebe und Manufakturen im Fokus, die sich für mehr **Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit** einsetzen wollen.

Um den Teilnehmenden - insbesondere den Köchen - eine möglichst **hohe Qualität und Bandbreite** bieten zu können, bitten wir interessierte Direktvermarkter und Köche, sich vorab mit einem Steckbrief an Genuss@ale-nb.bayern.de um eine Teilnahme zu bewerben.

Während des **Speeddatings** erhalten alle Direktvermarkter einen festen Tisch, den sie auch als Präsentations- und Verköstigungsfläche nutzen können. Die Köche rotieren alle fünf Minuten einen Tisch weiter.

Veranstaltet wird das Speeddating von der Genussregion Niederbayern, die am Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern sitzt, zusammen mit dem Staatsgut Kringell, der Heimatagentur Niederbayern, der ILE Abteiland sowie den Öko-Modellregionen Passauer Oberland und Ilzer Land.

Sollte die Veranstaltung Anklang finden, werden wir das Konzept auch **ein- bis zweimal pro Jahr an anderen Orten** in Niederbayern durchführen. Wer in seiner Region Bedarf für ein regionales Speeddating sieht, der kann sich gerne bei uns melden!

ZUM PROGRAMM

FÜR LEIDENSCHAFTLICHE KÖCHE

Du kommst aus dem süd-östlichen Bayerischen Wald und setzt dich mit großer Überzeugung für Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit ein - oder möchtest in deinem familiär geführten Betrieb einen stärkeren Fokus darauf legen, weißt aber nicht, wie?

Dann bewirb dich mit deinem Steckbrief bei uns und lerne beim Speeddating in Kringell regionale Direktvermarkter aus deiner Umgebung näher kennen, die deine Leidenschaft teilen!

Einsendeschluss: 1. Juli 2025
Tagespauschale: 20 Euro

ZUM STECKBRIEF "KÖCHE"

FÜR DIREKTVERMARKTER MIT HERZBLUT

Dein familiär geführter Betrieb steht für Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit - und du bist davon überzeugt, dass hiesige Köche ihre Gerichte genau mit deinem Produkt aufwerten können?

Schicke uns deinen ausgefüllten Steckbrief und bewirb dich für unser Speeddating! Du bekommst bei der Veranstaltung einen festen Tisch, an dem du den teilnehmenden Köchen deine Produkte präsentieren kannst.

Einsendeschluss: 1. Juli 2025
Tagespauschale: 20 Euro

ZUM STECKBRIEF "PRODUZENTEN"

**Best-Practice-Beispiel der Woche:
Regionalität in Szene setzen**

Eine Karte für "Gernesitzer und Griabige"

Es gibt so viele Gründe, warum es sich lohnt, sich für regionale, hochwertige Gastronomie Zeit zu nehmen. Aber kennen die Gäste diese Gründe auch immer?

[Michi Stöberl von der "Goaß"](#) in Straubing versüßt ihren Gästen das Warten auf ihre Speisen mit einer **humorvollen, kunterbunten Speisekarte**, in der sie ihnen mit einem Augenzwinkern erklärt, was regionale Küche so einzigartig macht und warum man sich für den Genuss auch die nötige Zeit nehmen sollte. Weil genau das macht doch den **niederbayerischen Lebensstil** aus - einmal innehalten und einfach a guade Zeit erlem!

ZUR SPEISEKARTE DER GOASS



Saisonale Rezeptinspirationen



Erdbeerknödel

Das Rezept für die Erdbeerknödel hat Miriam Dick, Projektleiterin der Genussregion Niederbayern, von ihrer Oma Agnes gelernt. Die süßen Knödel sind auch heute noch eine ihrer absoluten Leibspeisen. Uns hat sie ihr Familienrezept verraten.

[ZUM REZEPT](#)

Kirschenmichel

Der Kirschenmichel ist ein wunderbar süßes Verwertungsgericht. Upcycling at its best! Genussbotschafter Bernhard Senkmüller erklärt, wie das Gericht, das traditionell als Hauptgang nach einer Suppe gegessen wird, gelingt.

[ZUM REZEPT](#)



MITMACHAKTION

Teilt eure regionalen Schmankerl mit uns!

Gut, besser, regional und saisonal: Welche **saisonalen Spezialitäten** stehen denn bei euch gerade auf der Karte? Teilt doch ein Foto von eurem regionalen Schmankerl auf Instagram oder Facebook und **markiert uns** in eurem Beitrag, dann teilen wir ihn auch auf unserer Seite!



Bei Fragen und Anregungen schreiben Sie uns an:

Genussregion Niederbayern

[E-Mail](#)
[Impressum](#)

Allgemeine Hinweise:

Die Informationen in dieser Übersicht wurden nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt. Ihre Richtigkeit sowie inhaltliche und technische Fehlerfreiheit werden ausdrücklich nicht zugesichert und auch Anspruch auf Rechtsverbindlichkeit wird nicht erhoben.

Seit 25. Mai 2018 ist die Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Kraft. Aus diesem Anlass bitten wir Sie, dass wir Ihre Kontaktdaten bis auf Widerruf weiterhin speichern und Sie über die Veranstaltungen und Neuigkeiten der Genussregion Niederbayern informieren dürfen. Sie können der Speicherung und Nutzung Ihrer Kontaktdaten jederzeit und ohne Angabe von Gründen widersprechen. Senden Sie in diesem Fall eine E-Mail an Genuss@ale-nb.bayern.de.



Wenn Sie diesen Newsletter (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie ihn [hier abbestellen](#).

© 2024 GENUSSREGION NIEDERBAYERN
Unterstützt durch Weissraum GmbH