



Inmitten der üppig bestückten Heidelbeerstauden und mit der Kulisse des Ortes Michelsneukirchen im Hintergrund überreicht Andreas Brunner das Landgenuss-Schild an Stefanie, Brigitte und Max Spießl.

Foto: Alexander Laube

# Ein echter (Land)Genuss

## Heidelbeerfeld als Regionalmarke ausgezeichnet

**Michelsneukirchen.** (al) Außergewöhnlich üppig behangen sind die Heidelbeerstauden an der Hochfeldstraße in Michelsneukirchen in diesem Jahr. Die Äste biegen sich regelrecht aufgrund der Vielzahl an Früchten. Ob es am milden Frühjahr und damit an reger Bientätigkeit gelegen hat? Max Spießl zuckt mit den Schultern.

„Jedes Jahr ist anders“, lautet seine Devise. Heuer eben mit guten Bedingungen für die Stauden – und für den Unternehmer. Denn dank des regelmäßigen Niederschlags muss er seltener gießen. Dafür begann die Saison gut zwei Wochen früher als sonst und „die Früchte werden schneller reif“.

Vorbeischaun und zupfen lohnt sich also. Es gibt die Heidelbeeren aber auch schon fertig abgepackt –

rund um die Uhr sogar aus dem Automaten.

Dass dieses regionale Produkt optimal ins Portfolio des Vereins Landgenuss Bayerwald passt, stellte der Vorsitzende Andreas Brunner bei seinem Besuch gestern Abend fest. Er überreichte an Familie Spießl ein entsprechendes Schild, das den Betrieb, gegründet 2003, als Regionalmarke auszeichnet.

„Man kann nur stolz sein, dass es solche Erzeuger gibt, die mit Leidenschaft und Herz dabei sind“, lobte Brunner, der das Heidelbeerfeld mit Panoramablick auf Michelsneukirchen und die Bayerwaldberge als „Paradies“ bezeichnete. Regionale Wertschöpfungsketten müssten weiter forciert werden, betonte Brunner. „Frischer geht nicht.“