

# Nahrung aus der Region für die Region

Die Initiative „LandGenuss Bayern“ hat mittlerweile die Kinderschuhe abgelegt. Andreas Brunner, Hans Stibich und Sarah Baumgartner erläutern weitere Schritte dieses Projekts

**Arnschwang.** (tl) Zurück zu den Wurzeln – und das im wahrsten Wortsinn. Diesen Weg geht seit 2011 der Verein „LandGenuss Bayern“. Die Idee dahinter: Regional erzeugte Lebensmittel in der Region verarbeiten beziehungsweise anbieten. Inzwischen ermöglichen dies 95 Unternehmen, vom Landwirt bis zum Hotelier, vom Metzger bis zum Hofladenbetreiber oder auch Supermarkt. Nun will man das, was in den letzten knapp einhalb Jahrzehnten aufgebaut und verfestigt wurde, auf die nächste Ebene heben. Das langfristige Ziel: Dass Erzeuger nicht nur Unternehmen beliefern, sondern auch Endkunden.

Eine Drehscheibenfunktion übernimmt dabei der digitale Marktplatz, der im Januar 2021 ans Netz ging. Mit ihm sollte der Selbstversorgungsgrad in der Region und die regionale Wertschöpfung durch digitale Prozesse erhöht und somit langfristig eine starke Vernetzung zwischen den regionalen Erzeugern und Abnehmern aufgebaut werden. Das läuft laut Andreas Brunner, Vorsitzender des Vereins „LandGenuss Bayerwald“, Chef des Hotels „Brunner Hof“ in Arnschwang und zweiter Vizepräsident des Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) in Bayern, sehr vielversprechend, wie er zusammen mit Hans Stibich, Geschäftsführer des Maschinenrings Cham, über den der Vertrieb der erzeugten Lebensmittel läuft, betont. Rund 350 Produkte sind mittlerweile online verfügbar.

## Darum ist diese Initiative für die Region wichtig

Und warum die ganzen Bemühungen? Zum einen soll laut Brunner den regionalen Erzeugern die Möglichkeit gegeben werden, in ihrer Heimat Abnehmer für ihre Produkte zu finden – ohne lange Lieferketten. Zum anderen diene dies auch dem Image der Urlaubsregion. „Die Gäste sind sehr dankbar, wenn sie regionale Produkte auf der Speisekarte sehen“, berichtet der Hotelier und nennt einen Besucher als Beispiel, der den Erzeugerhof des Fleisches, das im „Brunner Hof“ auf



LandGenuss-Vorsitzender Andreas Brunner (rechts) und Maschinenring-Geschäftsführer Hans Stibich stellten Sarah Baumgartner als neue Projektleiterin „Organisation“ vor.

Fotos: Th. Linsmeier

der Speisekarte zu finden war, aufgesucht und dort Ware im Wert von 800 Euro gekauft hat. „Das ist auch Werbung für den Landkreis Cham!“, hebt der bayerische DEHOGA-Vizepräsident hervor. Und nicht zuletzt kommen diese qualitativ hochwertigen Lebensmittel auch den Menschen in dieser Region zugute. Sarah Baumgartner, die seit Mitte November den Bereich „Organisation“ als Projektleiterin führt, berichtet von jungen Familien, die ihre Galloway-Rinder auf dem elterlichen Hof bei Blaibach besuchen und den Kindern zeigen, wo das Fleisch herkommt, das später auf dem Familientisch verzehrt wird.

Aus diesem Grund ist Brunner dem Kreistag, insbesondere Landrat Franz Löffler, sehr dankbar, dass das Potenzial dieser Initiative erkannt und von Anfang an unterstützt wurde. „Das ist einmalig in ganz Bayern, eine beispielhafte Geschichte!“ Der Verkauf von Erzeugern zum Händler oder Verarbeiter funktioniert immer besser. Wie?

„Zweimal in der Woche wird ausgeliefert, wobei die Wegstrecken nie

länger als 40 Kilometer sind“, erklärt Stibich. Bestellungen sind online dienstags bis 11 Uhr für die Auslieferung am Mittwoch und donnerstags bis 11 Uhr für die Auslieferung am Freitag aufzugeben. Endverbraucher können die regionalen Produkte bisher nur in den Hofläden des Vereins, auf Bauernmärkten oder bei Edeka und Rewe im Landkreis Cham erwerben.

## Trendiger „Regio-Blog“ mit Rezeptideen

Aufgrund der Nachfrage will man den Lieferservice erweitern. „Wir sind dabei, einen zusätzlichen Liefertag anzubieten“, kündigt Brunner an, wobei auch der Endverbraucher zunehmend bedient werden soll. Das Thema „Lieferung nach Hause“ sei in den Zukunftsplanungen ebenso enthalten. „Es ist für das neue Jahr vieles geplant.“

Und da spielt Öffentlichkeitsarbeit eine wichtige Rolle. Nicht nur, um den Erzeugern aufzuzeigen, wie sie durch die Plattform von „LandGenuss Bayerwald“ ihre Produkte

in den Vertrieb bringen können, sondern auch, um Geschäftskunden und Verbrauchern zu vermitteln, wie wichtig dieses Thema für sie und ihre Heimat ist. Aus diesem Grund wurde auf der Internetseite des Vereins ein sogenannter „Regio-Blog“ ins Leben gerufen. Darauf präsentiert zum Beispiel die Vilzinger Influencer Bettina Haller ([www.instagram.com/bettis.leckerres.landleben/](http://www.instagram.com/bettis.leckerres.landleben/)) derzeit ihre Weihnachtssedition, wobei auf der Rezeptliste angegeben ist, bei welchen LandGenuss-Mitgliedern die Zutaten erworben werden können.

Das Ziel von Brunner und seinen Mitstreitern ist klar: Die regionalen Wirtschaftskreisläufe in Sachen Ernährung weiter auf- und auszubauen und auch dem Verbraucher zu vermitteln, wie wichtig dies ist – für die heimische Natur und Wirtschaft, aber auch für jeden ganz individuell. Und dazu gehört auch, Verständnis zu fördern, „dass es im Winter im Salatbuffet keine Tomaten geben muss, sondern Kohl auch gut schmeckt“, bringt es Baumgartner auf den Punkt.