

70 Firmen stehen für LandGenuss

Andreas Brunner führt weiterhin den Regionalverein – Digitale Vermarktung ausbauen

Cham. (ls) Als ein Garant für Regionalität freut sich der Verein „LandGenuss Bayerwald e.V.“ über eine steigende Nachfrage und Wertschätzung regionaler Produkte. Bei der Jahresversammlung am Montagabend bestätigten die Mitglieder Andreas Brunner für eine weitere Wahlperiode als Vorsitzenden.

20 neue Betriebe

„Regional und nachhaltig, weil wir wissen, woher unsere Produkte stammen“, so lautete das Eingangsstatement Brunners. Bereits 2011 haben qualitätsorientierte Gastronomen, Landwirte und Lebensmittelherzeuger im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um sich für den Erhalt und die Pflege regionaler Produkte, regionaler Speisen und die Region als Ganzes starkzumachen. Mittlerweile zählt der Verein rund 70 Mitglieder aus den Sparten Lebensmittelherzeuger, -verarbeiter und -veredler, Hotellerie, Gastronomie und Handel.

Zu erkennen sind diese durch das Qualitätszeichen „Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald“. Als nachhaltige, regionale Geschenkidee stellt der „LandGenuss-Taler“ eine gute Alternative dar. Der Zehn-Euro-Gutschein aus Holz kann bei vielen LandGenuss-Mitgliedern eingelöst werden.

Coronabedingt umfasste der Rechenschaftsbericht die Jahre 2020 und 2021. Es konnten 20 neue Betriebe als Mitglieder dazugewonnen werden, davon 13 Direktvermarkter, fünf Märkte und zwei Gastronomen. Neunmal wurde das LandGenuss-Schild übergeben. Neben 21 Mitgliederinformationen gab es auch zwei Mitgliederumfragen.

Für 2022 hat der Verein einige Messeteilnahmen und Veranstaltungen geplant: am 24. April ist man in Sattelpfeilstein am Jungwildrettungstag der Jägerkameradschaft Cham dabei, am 3. Mai am



Die neue Vorstandschaft mit Andreas Brunner an der Spitze.

Foto: Schmidbauer

deutsch-tschechischen Netzwerktag in Arnschwang.

Modellprojekt gedeiht

Bei der Jahresversammlung gab es auch Informationen zum aktuellen Stand des Projekts „Digitaler LandGenuss“ durch Leiterin Carolin Babl vom Landratsamt im Fokus. Dabei handelt es sich um ein Projekt des Bundesministeriums des Inneren und für Heimat (BMI), das digitale Lösungen zur Sicherung der Daseinsvorsorge und Verbesserung der Lebensqualität in strukturschwachen ländlichen Räumen fördert. Das Konzept des Landkreises Cham wurde Ende 2020 als eines von zehn Modell-Projekten deutschlandweit ausgewählt. Ziel ist es, den Selbstversorgungsgrad an regionalen Lebensmitteln im Landkreis durch digitale Prozesse zu erhöhen.

Die Prozesse, vom Erzeuger bis zum Abnehmer, sollen in drei Schritten digital abgebildet werden: Erzeugung, Vermarktung und

Marketing. Was die Erzeugung betrifft, haben im Jahr 2021 neben den bereits etablierten Gemüseerzeugern, sieben Landwirte aus dem Landkreis erstmals mit Feldgemüseanbau begonnen und auf einer Anbaufläche von rund zwei Hektar etwa 35 verschiedene Kulturen angebaut.

Bei der Vermarktung unter dem Dach des Vereins „LandGenuss Bayerwald“ wurden verschiedene Absatzwege präferiert: Direktvermarktung, Gastronomie und Hotellerie sowie Supermärkte. Im nächsten Schritt wird die gemeinschaftliche Vermarktung in den Fokus gerückt, mit dem Verein „LandGenuss Bayerwald e.V.“ als ideeller Träger und einer Vermarktungsgesellschaft. Daneben gilt es, an digitalen Lösungen, an der Logistik und an der Vermarktung weiterzuarbeiten, etwa mit einer Plattform „Warenbörse/Marktplatz“.

Neuwahlen

Das Ergebnis der Neuwahlen, die reibungslos und zügig über die Büh-

ne gingen: **Erster Vorsitzender:** Andreas Brunner, Natur- & Wohlfühlhotel Brunner Hof, Arnschwang; **zweiter Vorsitzender:** Roland Altmann, Raiffeisen RegioMarkt, Eschlkam; **dritter Vorsitzender:** Lena-Maria Fischer, Milchhof Irrgang, Vilzing.

Kassier: Daniel Früchtl, Hotel Früchtl, Zandt; **zweiter Kassier:** Sarah Baumgartner, Galloways vom Gänsberg, Blaubach.

Kassenprüfer: Helmut Ettl, Bayerwald Gemüse Ettl, Rattenberg; **zweiter Kassenprüfer:** Karl Weichs, Kartoffel Weichs, Arnschwang.

Schriftführer: Julia Albrecht, Lenzhof Schäferrei, Waldmünchen; **zweiter Schriftführer:** Lisa Klings-eisen, Hotel Rösslwirt, Lam.

Beisitzer: Metzger: Thomas Lemberger; Wild: Dr. Hugo Sigmund; Märkte: Andreas Botar; Gemüse: Helmut Ettl; Gastronomie: Sebastian Hausladen und Ernst Hunger; Imker: Claudia Brückl; Bäcker: Christian Philipps; Fisch: Thomas Nürnberger; Veredler: Jürgen Wittmann; Hofläden: Melanie Rauscher.