



STADT FURTH IM WALD
www.chamer-zeitung.de

Morgen chodisches Weihnachtskonzert

Domažlice. (reit) Das 31. Chodische Weihnachtskonzert geht morgen, Donnerstag, um 18 Uhr in der Erzdekanatskirche am Stadtplatz gegenüber dem Rathaus in Domažlice über die Bühne. Dieses wird heuer gestaltet von Gruppen des bekannten Folklore-Ensembles aus Mrákov. Der Eintritt kostet 200 Kronen (acht Euro). Kartenvorverkauf im Städtischen Informationszentrum, Chodské náměstí 96 (neben dem Eingang zum Chodenmuseum), Telefon 00420/379725852, E-Mail: infozentrum@idomazlice.cz oder online unter <https://idomazlice.cz/udalosti/xxxi-chodsky-va-nocni-koncert>

Die Polizei meldet

Verstoß gegen das Anti-Doping-Gesetz

Furth im Wald. Beamte der Grenzpolizeigruppe Furth im Wald kontrollierten am 13. Dezember im Zug von Prag nach München einen 24-jährigen Landkreislehrer, der auf dem Weg nach Regensburg war. Der Mann hatte mehrere Tabletten und Ampullen im Reisegepäck, deren Wirkstoffe unter die Vorschriften des Anti-Doping-Gesetzes fallen. Dieses Gesetz dient der Bekämpfung des Einsatzes von Dopingmitteln und Dopingmethoden im Sport, um die Gesundheit der Sportler zu schützen, die Fairness und Chancengleichheit bei Sportwettbewerben zu sichern und damit zur Erhaltung der Integrität des Sports beizutragen.

Mehrfach verbotene Böller sichergestellt

Furth im Wald. Am zurückliegenden Wochenende stellten Beamte der Polizei Furth im Wald bei Einreisekontrollen aus Tschechien insgesamt vier Verstöße gegen die Vorschriften des Sprengstoffrechtes fest. Bei den angetroffenen Personen handelte es sich um Jugendliche beziehungsweise Heranwachsende, die Feuerwerks- und Knallkörper nach Deutschland einfuhrten und hierfür keine Einfuhrerlaubnis vorweisen konnten. In allen Fällen fehlten den Feuerwerks- und Knallkörpern die erforderlichen Prüfzeichen, weshalb Ermittlungsverfahren wegen des Verdachts des Verstoßes gegen das Sprengstoffgesetz eingeleitet wurden. Die Pyrotechnik wurde sichergestellt. Bis zum Abschluss des Strafverfahrens wird der Sprengstoff sicher verwahrt und im Anschluss durch eine Fachfirma sachgerecht und kostenpflichtig vernichtet.

Cannabis aus Tschechien mitgebracht

Furth im Wald. Bei Einreisekontrollen am Grenzübergang Schafberg mussten am Sonntag mehrere Strafverfahren nach dem Konsumcannabisgesetz eingeleitet werden. Ein 40-jähriger Mann aus Mühldorf am Inn führte verbotenerweise Marihuana nach Deutschland ein. Ebenso ein 20-jähriger Mann aus Landau an der Isar. Die Mengen lagen jeweils im unteren zweistelligen Grammabereich. Bei der Kontrolle einer 19-jährigen Fahrzeugführerin wurden in deren Auto mehr als 30 Gramm Marihuana und Haschisch aufgefunden. Zudem stand die Frau aus dem Landkreis Cham erkennbar unter dem Einfluss von Cannabis. Neben dem Strafverfahren hat sie wohl auch führerscheinrechtliche Konsequenzen zu erwarten.

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 Markt, 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 vom Erzeuger 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 Influencerin Bettina Haller (www.instagram.com/bettis.leckerres.landleben/) derzeit ihre Weihnachtsgedichte, 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.

Das ist „Land Genuss“

Lebensmittel aus der Region sollen in der Region verarbeitet werden. Das ist das Ziel des Netzwerkes „LandGenuss Bayerwald“.

Doch was steckt im Detail dahinter? Das sollen die nachfolgenden Zeilen erläutern:

• **Der Verein:** Gegründet wurde er 2011 durch qualitätsorientierte Gastronomen und Landwirte. Inzwischen gehören ihm 95 Landwirte, Metzger, Bäcker, Veredler, Brauereien, Brennereien, Märkte, Hoteliers, Gastronomen und Naturwarenhändler des Landkreises Cham an. Ziel des Vereins ist die partnerschaftliche Vernetzung, die Stärkung des Verbraucher-Vertrauens durch Transparenz und zertifizierte Qualität, die Erschließung neuer Absatzwege und eine Identität für die Region zu fördern. Industrielle Fertigprodukte sind bei „LandGenuss“ nicht im Sortiment.

• **Das Netzwerk:** Die 95 Unternehmen im Landkreis Cham beziehungsweise in angrenzenden Gemeinden verpflichten sich zu Prüfkriterien hinsichtlich Betriebs- und Personalhygiene, aber auch zur Einhaltung der intern festgelegten Qualitätsvorgaben. Die Aufgaben



Mit diesem Logo wird geworben.

des Netzwerkes: Vermarktung regionaler Lebensmittel; Erschließung neuer Absatzwege; Pflege und Ausbau des Netzwerkes; Unterstützung der Mitglieder im Bereich Marketing und Kommunikation; Stärkung des Vertrauens der Verbraucher durch Transparenz und regionale Qualität.

• **Landwirtschaft:** Hier gilt, dass pflanzliche Produkte zu 100 Prozent im Landkreis Cham oder angrenzenden Gemeinden erzeugt werden müssen. Bei tierischen Produkten muss die Aufzucht zu zwei Drittel im Landkreis Cham erfolgen. Ebenso müssen die Futtermittel zu zwei Drittel aus Landkreiserzeugung stammen.

• **Hier findet man „LandGenuss Bayerwald“:** Die Produkte aus der Region gibt es im Einzelhandel, in der Hotellerie und Gastronomie in Hof- und Regionalläden und auf Bauernmärkten.

• **Das ist „Digitaler LandGenuss“:** Hierbei handelt es sich um ein Konzept des Landkreises Cham, das einst als ein Modellprojekt des Bundesinnenministeriums ausgewählt wurde und sich inzwischen etabliert hat. Ziel ist die Förderung digitaler Lösungen zur Sicherung der Daseinsvorsorge und Verbesserung der Lebensqualität in strukturschwachen ländlichen Regionen.

• **Infos:** Alle Details und viele Informationen mehr finden sich im Internet unter: www.land-genuss.bayern/de

–tl–

Sarah Baumgartner ist das neue Marketing-Gesicht

Damit der nächste Schritt von „LandGenuss Bayerwald“ an die bisherigen Erfolge anknüpfen kann, benötigt man personelle Verstärkung. Der Verein fand diese in Sarah Baumgartner, die den Gedanken wie kaum ein anderer junger Mensch der Region lebt und mit ihrer Philosophie auch bereits überregional für Aufsehen gesorgt hat – und zwar durch ihre „Galloways vom Gänsberg“.

Dahinter steckt ihre Art der nachhaltigen Rinderzucht, die auf dem Einödhof ihrer Familie bei Blaibach betrieben wird. Nach dem Abitur lernte sie zunächst Bankkauffrau, bildete sich dann in einem Fernstudium zur Wirtschaftsfachwirtin weiter und arbeitete anschließend vier Jahre in der Steuerberatung beim Bauernverband sowie in einer gewerblichen Kanzlei.

Parallel dazu hatte die leidenschaftliche Jägerin 2018 ihren eigenen Betrieb gegründet – und zwar mit ihren Galloway-Rindern. Ganzjährig extensiv auf der Weide gehalten, produzieren Galloways auf der Basis von Gras und Heu sehr schmackhaftes Fleisch. Nicht nur durch die biologische Haltung der Rinder hat sich Baumgartner schnell einen Namen gemacht, sondern vor allem durch die stressfreie Schlachtung per Kugelschuss auf der Weide, wodurch sich EU-Bio-

Qualität garantieren lässt. Dadurch und durch ihre Philosophie aus Natur und Nachhaltigkeit schaffte es die junge Blaibacherin auch bereits ins Fernsehen.

Seit 2020 gehört sie – damals als 60. Mitglied – dem Verein „LandGenuss Bayerwald“ an. Seit Mitte November ist Sarah Baumgartner, die bereits in der Vorstandschaft mitgearbeitet hat, als Projektleiterin „Organisation“ tätig. „Als Wirtschaftsfachwirtin wird sie uns sowohl im operativen Geschäft als auch bei der Weiterentwicklung des Vereins tatkräftig unterstützen“, erläuterte Vorsitzender Andreas Brunner ihren Aufgabenbereich.

Dass mit ihr „LandGenuss Bayerwald“ einen guten Griff gemacht hat, davon ist er überzeugt, denn Baumgartner ist bereits seit längerem in der Vorstandschaft aktiv und kennt folglich die Herausforderungen sowie die Chancen dieser regionalen Gemeinschaft. Vorsitzender Brunner: „Mit ihrer Expertise und ihrem Engagement wird sie einen wichtigen Beitrag leisten, den Verein weiter voranzubringen und die Mitglieder noch stärker zu vernetzen.“ Durch ihre Erfahrung in der Landwirtschaft und ihre Leidenschaft für Nachhaltigkeit und Regionalität bringt sie wertvolles Know-how in den Verein ein, ist er überzeugt. –tl–