

**„Bei uns ist der Genuss zu Hause!“
Waging freut sich über die Auszeichnung als „Genusssort Bayern“**

Artikel vom 08.03.2018 in der SOR, Autor: Hans Eder

Waging am See. „Es ist jetzt amtlich: Bei uns ist der Genuss zu Hause!“ Große Freude bei der Waginger Tourist-Info-Leiterin Eva Gruber und bei all den vielen anderen, die zu der Auszeichnung von Waging am See als „Genusssort Bayern“ beigetragen haben (wir berichteten bereits kurz). In der Allerheiligen-Hofkirche in der Residenz München haben Eva Gruber, die Gesundheitstrainerin und Vollwertköchin Yvonne Liebl und Julia Lampersperger von der Firma Bergader aus den Händen von Landwirtschaftsminister Brunner die Auszeichnung entgegen genommen. Damit stehe Waging am See, wie Eva Gruber zufrieden feststellt, nun für besondere Genuss-Schätze und engagierte Leute, die sich für das kulinarische Erbe ihrer Heimat einsetzen.



Julia Lampersperger von der Firma Bergader (von links), die Leiterin der Waginger Tourist-Info Eva Gruber sowie die Gesundheitstrainerin und Vollwertköchin Yvonne Liebl waren nach München gefahren, um für Waging die Auszeichnung als „Genusssort Bayern“ abzuholen. Fotos: TI Waging

Waging am See ist zusammen mit neun Nachbargemeinden Mitglied der seit 2014 staatlich anerkannten Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel. Deren Ziele sind vor allem die Förderung des Ökolandbaus und somit der Erzeugung von heimischen Bioprodukten. Werte wie Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit werden groß geschrieben. In Kooperation von Tourismus und Ökomodellregion ist in den vergangenen Jahren viel geschehen – eine stolze Liste an Projekten hat sich daraus ergeben, die letztlich zu der Auszeichnung „Genusssort Bayern“ geführt haben.

Eine ganze Reihe an Produkten ist dabei entstanden: die Waginger-See-Hoibe, ein Bio-Zwicklbier der Schlossbauerei Stein mit Bio-Braugerste aus der Region; der Waginger-See-Kas, ein Bio-Käse aus der Region von zehn Milchbauern und zwei Hofkäsereien; das Bio-

Flaschlbrot, eine Backmischung aus regionalem Getreide mit Laufener Landweizen; die Bio-Genusskiste, eine Auswahl regionaler Lebensmittel mit saisonal wechselnden Inhalten; das Bio-Rupertirind im Glas. Zudem haben sich in der Region einige Restaurants und Cateringbetriebe bio-zertifizieren lassen und bieten zahlreiche regionale Produkte an.

Begleitet werden all diese Initiativen von einem umfangreichen touristischen Genussprogramm:

Angebote von 21 Wirten auf das ganze Jahr verteilt (Musikantenstammtisch, Genuss-Schweinebraten, Fisch-, Spargel-, Pfifferlingswochen, Grillabende, Bierverkostung), jeden Samstag Bauernmarkt, die Bergader Schmankerlstund, Bierverkostungen, Kochkurse, Kräuterwanderung mit der Diplom-Kräuterkundlerin Geli Egger auf den Mühlberg, kulinarischer Spaziergang durch Waging, Pilzwanderung mit Till Lohmeyer, Gemüse zum Selberernten, geführte Hofladen-Radtour, Obstbrennerei-Besichtigungen, Steckerlfischgrillen, Waginger Genusswochen mit regionalen Produkten in der Gastronomie mit Begleitprogramm und als Finale die Schmankerl-Meile beim Handwerker- und Bauernmarkt. All das und noch einiges mehr, so fasst Eva Gruber zusammen, seien die Gründe dafür, warum ausgerechnet Waging am See - neben sechs weiteren aus dem Bezirk Oberbayern - diese Auszeichnung erhalten hat.

Die erste Wettbewerbsrunde war am 23. Juli 2017 von Landwirtschaftsminister Brunner gestartet worden. Bis zum 25. September 2017 konnten die Bewerbungen zum Genussort eingereicht werden. Der Wettbewerb hat viel Zuspruch aus allen Regierungsbezirken Bayerns erhalten. Die rund 150 eingereichten Bewerbungen wurden von einer unabhängigen Expertenjury mit Vertretern aus Kultur, Kirche, Wissenschaft, Tourismus, Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Verbraucherschutz und Medien bewertet. Aus diesen zahlreichen Bewerbungen hat die Jury 46 Genussorte in Bayern ausgewählt.

Minister Brunner nannte in seiner Rede zur Preisverleihung die Auszeichnung „Genussort Bayern“ als „eine Abgrenzung von industrieller Nahrungsmittelproduktion“. Landwirtschaft, Kultur, Landschaft, Handwerksbetriebe, Gastronomie und Tourismus müssten noch stärker vernetzt und verbunden werden. Und man dürfe sich mit dem Erreichten nicht zufrieden geben: „Wir wollen optimale Lebensbedingungen schaffen, Brauchtum und Tradition lebendig gestalten, Kraft schöpfen für die Zukunft, uns von Massenprodukten unterscheiden, müssen die Spitze der Qualitätspyramide weiter erklimmen, die Wertschätzung unserer regionalen Produkte weiter verbessern, die Nähe zum Verbraucher herstellen und somit eine gesteigerte Wertschöpfung schaffen.“ Und, so der Minister zum Abschluss, „die Auszeichnung sollte nicht als Ruhekitel missverstanden werden, sondern Ansporn sein, nochmals Gas zu geben und unsere Region mit allen Trümpfen, die wir zur Hand haben, weiterzuentwickeln“. he

Artikel vom 08.03.2018 in der SOR, Autor: Hans Eder

Nachtrag – hier noch ein paar Auszüge aus der Rede vom Minister:

Was ist ein Genuss? Man kann ihn mit allen Sinnen wahrnehmen, aber vielleicht kann man Genießen auch mit Lebensfreude und -qualität gleichsetzen.

Durch die Bewerbung wurden die Besonderheiten der Region unter Beweis gestellt. Einherging die Besinnung auf das, was man vor Ort hat, in den Vordergrund zu stellen.

Ohne Macher, Initiatoren, Entscheidungsträger, Vorreiter, Schrittmacher würde das mit einer Nivellierung derselben einhergehen.

Ziel ist es, die Menschen vor Ort zum Aktivsein anzuregen, dass sie stolz sind auf ihre Heimat und ihre Wurzeln. Das was wir haben noch stärker in den Vordergrund zu stellen.

Eine Abgrenzung von industrieller Nahrungsmittelproduktion. Ein Stück Bayern zum Ausdruck zu bringen. Von anderen bewundert zu werden.

Landwirtschaft, Kultur, Landschaft, Handwerksbetriebe, Gastronomie und Tourismus müssen noch stärker vernetzt und verbunden werden.

Mit dem Erreichten dürfen wir uns nicht zufrieden geben, wir wollen optimale Lebensbedingungen schaffen, Brauchtum und Tradition lebendig gestalten, Kraft schöpfen für die Zukunft, uns von Massenprodukten unterscheiden, müssen die Spitze der Qualitätspyramide weiter erklimmen, die Wertschätzung unserer regionalen Produkte weiter verbessern, die Nähe zum Verbraucher herstellen und somit eine gesteigerte Wertschöpfung schaffen.

Die Auszeichnung sollte nicht als Ruhekitz missverstanden werden, sondern Ansporn sein, nochmal Gas zu geben und unsere Region mit allen Trümpfen die wir zur Hand haben weiterzuentwickeln.

Ende des Jahres wird es einen kulinarischen Reiseführer mit allen 100 Genussorten geben um zu sehen, wo, wie, was wann in Bayern angeboten wird.

Hier noch mehr Infos:

<https://www.100genussorte.bayern/wettbewerb/gewinner/#1520327251864-1103a6da-cc6a>