

**08.09.2017 Südostbayerische Rundschau, Hans Eder:**

### **Mehr Umsatz für regionale Erzeuger Gesundheitstrainerin und Vollwertköchin Yvonne Liebl konzipiert „Bio-Genusskiste“**

Waging am See. Im Gebiet der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel gibt es zahlreiche Landwirte, Gärtnereibetriebe und sonstige Produzenten, die auf nachhaltige Weise beste ökologisch erzeugte Nahrungsmittel erzeugen. Sie verkaufen ihre Produkte in Hofläden, auf Bauernmärkten, in ausgesuchten Dorfläden, an einzelne Wirtschaften – haben damit aber nur begrenzte Absatzmärkte. Das ist schade, findet die engagierte Waginger Gesundheitstrainerin und Vollwertköchin Yvonne Liebl, die auch für die Ökomodellregion schon eine ganze Reihe von Kochevents veranstaltet hat. Daher hat sie ein Konzept entwickelt, wie diese Nischenprodukte noch weitere Verbreitung finden können: die „Bio-Genusskiste“.

„Regionale und saisonale Produkte liegen voll im Trend“, sagt sie, und von daher enthält diese Kiste auch ausschließlich Lebensmittel, die in der Region produziert worden sind. Die Produkte stammen garantiert aus der Ökomodellregion und stellen beste Bio-Qualität dar. Inzwischen ist die Ökomodellregion ja auf zehn Gemeinden angewachsen, so dass auch das Angebot immer umfangreicher wird: aus Fridolfing, Kirchanschöring, Laufen, Petting, Saaldorf-Surheim, Taching am See, Teisendorf, Tittmoning, Waging am See und Wonneberg.

Schon in ihren Kochkursen hat sie die Besucher/innen angeleitet, wie sie aus diesen regionalen Produkten wunderbare Menüs zaubern können. Von daher ist es für sie klar, dass in der Bio-Genusskiste neben den Lebensmitteln auch passende Menü-Vorschläge mit aufgenommen werden. Diejenigen, die diese Kiste – vierteljährlich neu mit jahreszeitlichen Produkten bestückt – bekommen, sollen daraus gleich schmackhafte Gerichte herstellen können.



*Kochen mit saisonalen Biozutaten aus der Ökomodellregion - Foto: Daniel Delang, Ökomodellregion*

## Kiste gibt es vier Mal pro Jahr

Und so sieht das Konzept im Detail aus. Die Kiste aus Pappkarton, eine Sonderanfertigung für das inliegende Sortiment, gibt es für diejenigen, die sie fest abonnieren, viermal im Jahr. Die Kiste kann aber auch einzeln bestellt werden, falls sich jemand nicht gleich für ein Abo entscheiden möchte. Der Inhalt ist exakt auf die darin enthaltenen Rezepte abgestimmt. In der aktuellen Kiste, die es seit wenigen Tagen gibt, ist Folgendes enthalten: eine Waginger-See-Hoibe, Gewürzmischungen, eine Gemüsesuppe, Bio-Senf, Bio-Sonnenblumenöl, Schälhanf, Dinkelreis, Waginger Flaschlbrot, Bio-Leinöl, Buchweizen und Nudeln.



Die Waginger Gesundheitstrainerin und Vollwertköchin Yvonne Liebl hat die „Bio-Genusskiste“ konzipiert. Foto: Daniel Delang, Ökomodellregion

### „Dem guten Geschmack auf der Spur“

„Es sind vor allem die kleinen Landwirtschaften, die ich mit diesem Projekt mit ins Boot holen will“, ist Yvonne Liebls Credo. Sie, die als „Wirtshauskind“ in Bayerisch-Schwaben aufgewachsen ist, ist, wie sie das ausdrückt, „dem guten Geschmack auf der Spur“, sie kennt und liebt den Umgang mit frischen Lebensmitteln und hat Freude daran, etwas Genussvolles daraus zu kochen – jahreszeitlich abgestimmt mit den jeweiligen ganz besonderen Obst- und Gemüsesorten.

„Mir ist wichtig, dass wir wieder lernen, mit dem Rhythmus der Natur mitzugehen“, unterstreicht sie. Deswegen gibt es die Kiste mit der jeweiligen Zusammenstellung auch nur einmal pro Jahreszeit. Und die Kiste enthält, was eigentlich selbstverständlich ist, nur haltbare Lebensmittel.

Ganz und gar nicht zuletzt wünscht sie sich, was ja auch der Ursprungsgedanke war, dass die Bio-Genusskiste über die Grenzen der Ökomodellregion hinaus bekannt wird und so den Produzenten zusätzlichen Absatz sichert. Die Kiste sei, wie sie sagt, zum Beispiel „ein wunderbares Mitbringsel aus

dem Urlaub, sie kann als Kennenlern-Paket mit Produkten aus einer besonderen Region oder auch als ein schönes Geschenk gesehen werden“. Nicht zuletzt hofft sie, dass Unternehmer und Firmen auf dieses Projekt aufmerksam werden. Geschenke für Firmenjubiläen, Vertriebsaktionen und Kunden würden schließlich das ganze Jahr über gebraucht. Deswegen gibt es auch eine kleine Probierkiste sozusagen zum Reinschnuppern.

Infos und Bestellungen über das Internet unter [www.esspedition-liebl.de](http://www.esspedition-liebl.de).



*Das Angebot an Biozutaten aus der Ökomodellregion, von Biohöfen und Bioverarbeitern, wird immer reichhaltiger. Foto: Daniel Delang.*

*Artikel erschienen am 08.09.2010 in der Südostbayerischen Rundschau, Autor Hans Eder.*