

Wintergemüse als „bayerisches Superfood“

Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber wirbt in Laufen für Bio-Netzwerk der heimischen Anbieter

Südostbayerische Rundschau vom 5. Februar 2020, Autor Hannes Höfer

Laufen. Weißkraut, Wirsing, Schwarzwurzeln, Lauch, Grünkohl, Steckrüben, Pastinaken... Auf den Speisekarten bayerischer Gasthäuser sucht man dergleichen nicht selten vergeblich. Das soll sich ebenso ändern wie das Wissen um die Vielfalt, die Qualität und die gesunden Inhaltsstoffe all dieser Produkte aus heimischer Erde. Die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel hatte zusammen mit dem Biohof Lecker nach Niederheining eingeladen, um zu informieren. Und zum Probieren. Unter den interessierten Gästen war auch die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber sowie eine ganze Reihe an Bürgermeistern der Region. Im freigeräumten Verpackungs- und Logistikkeller vom Biohof Lecker ist es an diesem Nachmittag ziemlich eng geworden.



Zufrieden mit der großen Resonanz: Hinten von links: Mauritz Volkmer (Braukuchl), Andreas Huber (Biogemüsebauer), Hans Spitzauer (Biogemüsebauer), vorne von links: Hedwig Huber (Biogemüsebäuerin), Hans und Christine Lecker (Gastgeber), Marlene Berger-Stöckl ÖMR, Michi Steinmaßl (Biogemüsebauer).

Foto: Claudia Heid

Kaniber: 87 Prozent sind für bio, nur sieben kaufen es

700 Kunden beliefert der kleine Familienbetrieb wöchentlich, darunter rund hundert Schulen und Kindergärten. Lecker vermarktet neben den eigenen Produkten auch Erzeugnisse anderer Biobauern. Unter ihnen Hans Spitzauer. „Wir haben so viele gute Sachen“, sagt der Obst- und Gemüsebauer aus dem österreichischen Sankt Georgen. Für seinen Kollegen Michael Steinmaßl, besser bekannt als Gmias-Miche, ist genau das die Chance für kleine Betriebe.

„Eine hohe Wertschöpfung ist auf kleiner Fläche möglich.“

Der Fachmann und vielgefragte Referent bedauert, dass so viele Kleinbauern aufhören, weil sie die Alternativen nicht sehen. Für Michaela Kaniber ist Bio längst mehr als nur ein Trend. Die Ministerin selbst hat dafür gesorgt und das Kabinett hat es beschlossen, dass staatliche Kantinen bis spätestens 2025 mindestens die Hälfte der eingesetzten Lebensmittel aus ökologischer oder regionaler Erzeugung einkaufen. Einen Wermutstropfen sieht Kaniber freilich schon: „87 Prozent der Konsumenten finden bio super, kaufen tun es nur sieben Prozent.“ Gleichwohl will sie ein Ziel weiterverfolgen: Bis 2030 sollen 30 Prozent der Agrarflächen im Ökolandbau bewirtschaftet werden. Ihr Hintergrund: „Es geht um gesunde Ernährung, um Artenvielfalt, Biodiversität und um Tourismus.“



Das ehrenamtliche Kochteam hat ein vielfältiges Buffet aus heimischem Biowintergemüse arrangiert, von links: Bärbel Forster, Ulrike Selders, Irene Haslberger, Christine Lecker. Foto: Claudia Heid

27 Ökomodellregionen gibt es zwischenzeitlich in Bayern. Gleich wo, gesteht die Ministerin, platze sie fast vor Stolz, sagen zu können, dass ihr Heimat- und Stimmkreis schon sehr viel weiter sei. Ein weiteres Anliegen: Alltagskompetenz für junge Menschen, gleichsam „eine Schule fürs Leben“. Kaniber weiß um ein „ständig wachsendes Bio-Wirte-Netzwerk“ und appelliert an die Vertreter der Kommunen, Kita- und Schulverpflegung entsprechend zu gestalten. Die Ministerin hofft auf „Rückenwind für unsere bäuerlichen Direktvermarkter und Genusshandwerker“. „Warum“, so fragt Kaniber, „sollen wir Chia-Samen aus Mexiko, Quinoa und Goji-Beeren aus China essen, wenn es doch ähnlich gutes oder sogar besseres bayerisches Superfood gibt?“

Bürgermeister Hans Feil gibt zu, dazu wieder einmal Wikipedia bemüht zu haben. Augenzwinkernd verrät er den Gästen, was er dabei gefunden hat: „Das Werben mit

Superfood und dessen gesundheitsfördernden Effekten, ist ... in der EU verboten.“ Freilich anerkennt auch das Stadtoberrhaupt, um was es geht: Um Inhaltsstoffe, um eine Gesamt-Ökobilanz und um unsere Umwelt.

Digitaler Marktplatz für heimische Produkte geplant

Christine Lecker will es nicht beim Handel belassen. Die Frau des gastgebenden Hauses stellt ausführlich die Produkte und die angebotenen Speisen vor. Ihr Wissen um die Inhaltsstoffe und deren positive Wirkungen hat Christine in einem Kochbuch zusammengefasst. Das Bier zu den leckeren Speisen kommt von der kleinen Laufener Braukuchl. 250 bis 500 Liter Zwickel, Dunkles und Weißbier schenkt Mauritz Volkmer pro Woche aus, gebraut mit heimischen Rohstoffen.

Als regionale Biobäckerei mit im Boot ist der Surheimer Betrieb Wahlich. Hier wird ohne Zusatzstoffe gebacken, zum Beispiel mit Laufener Landweizen. Demnächst in einer neuen Backstube. Die soll mit Hilfe von Beteiligungen der Kunden geschaffen werden, die dafür Genuss-Rechte erhalten (wir berichteten). Für all die heimischen Bio-Produkte soll demnächst ein digitaler Marktplatz entstehen.



Mit großem Interesse verfolgten die Zuhörer die Ausführungen des Biobetriebs Lecker, der Biogemüsebauern und des Kochteams. Foto: Claudia Heid