

ILE-Produkte gibt's bald vom "Regiomaten"

ILE Grüner Dreieck will Wertschätzung regionaler Lebensmittel steigern und die heimische (Land-)Wirtschaft stärken

© 06.03.2021 | Stand 05.03.2021, 19:51 Uhr



Einer der Unterstützer der ILE-Pläne ist Konrad Mühlbauer, hier in seinem Hoffladen in Kirchberg.

Kirchberg. Regionalität und Nachhaltigkeit sind in aller Munde. Doch die Bürgermeister in der ILE Grüner Dreieck wollen nicht nur darüber reden, sondern handeln. "Wir wollen unsere Möglichkeiten in der ILE und in den Gemeinden wahrnehmen und einen gesunden und nachhaltigen Konsum fördern. Dazu haben wir dem Projekt "Regionale Produkte" einen großen Stellenwert in der ILE gegeben", so Robert Muhr, Bürgermeister von Kirchberg, stellvertretend für seine Bürgermeisterkollegen in der ILE.

Integriert, lebendig und echt – das sind Schlagworte, die das Engagement der ILE Grüner Dreieck auch im Bereich der regionalen Erzeugung ausmachen. Seit Dezember 2020 finden regelmäßig Netzwerktreffen statt, zu denen alle regionalen Erzeuger eingeladen sind. Dabei stehen der gegenseitige Austausch und die Arbeit an gemeinsamen Maßnahmen im Vordergrund, die das Bewusstsein und die Wertschätzung für regionale Produkte und Erzeuger fördern und den regionalen Einkauf steigern. Nicht nur den Urlaubern, auch den Einheimischen soll der Einkauf vor Ort noch leichter und schmackhafter gemacht werden.

Auch Blühflächen leisten einen wertvollen Anteil zur regionalen Lebensmittelerzeugung – sind dienen unter anderem als Bienenweide. -Fotos: ILE Grüner Dreieck

Die Vorteile dafür liegen auf der Hand: Kurze Transportwege und damit weniger Kohlendioxid-Ausstoß, Transparenz und Vertrauen, Qualität und Frische, Stärken der heimischen (Land-)Wirtschaft.

Neben dem Netzwerktreffen wird in diesem Jahr eine Broschüre als "Einkaufsführer" für regionale Produkte in den vier Gemeinden erstellt. Zusätzlich entsteht ein Online-Schaufenster, auf dem die regionalen Erzeuger auf einer Kartenübersicht und Betriebsdarstellung vorgestellt werden.

So will etwa Josef Hackl, Landwirt aus Ebertsried, die Hilfe der ILE nutzen. "Wir können über das Regionalbudget einen Milchautomaten und einen ‚Regiomaten‘ für regionale Produkte aufstellen", sagt Hackl. So können landwirtschaftliche Produkte auch von anderen Erzeugern im ILE-Bereich rund um die Uhr am Hacklhof abgeholt werden. "Wichtig ist uns, dass das Preis-Leistungsverhältnis unserer heimischen Produkte gewürdigt wird", sagt Hackl, "der Liter Milch für einen Euro statt 30 Cent, das tut uns gut."

Für die ILE engagieren sich unter anderem auch Jakob Binder aus Kirchberg und Marie-Luise Freimuth von "Tillys Hof" in Unternaglbach. Konrad Mühlbauer, Landwirt und Betreiber eines Hofladens in Kirchberg, sieht die Stärkung der regionalen Vermarktung im ILE-Rahmen ebenso positiv wie Imker Franz Rothkopf aus Kirchberg. Rothkopf verweist unter anderem auf die Bedeutung von Blühflächen zur Stärkung der Artenvielfalt. Max Enggram, Leiter der Tourist-Info in Bischofsmais, weiß: "Unsere Urlauber haben schon wegen ihrer Lebensweise aus den Städten ganz andere Bedürfnisse nach regionalen und natürlichen Produkten, die möchten sie auch im Urlaub haben. Und wir können es ihnen in der Region bieten."

Dem Bio-Landwirt Ludwig Scherm aus Höllmannsried ist das nachhaltige Wirtschaften im Kreislauf seit jeher ein großes Anliegen. Dabei bleibe aber oft keine Zeit, um sich mit neuen Vermarktungswegen oder anderem zu beschäftigen, sagt er. Ein gutes Netzwerk sei daher wichtig, um Informationen auszutauschen, voneinander zu lernen und auch gemeinschaftliche Vermarktungsstrukturen aufzubauen. "Alleine kann kaum einer von uns kleinen Betrieben beispielsweise einen Stand am Wochenmarkt oder einen eigenen Hofladen führen." Miteinander könnte man auch strukturelle Probleme wie zum Beispiel mobile Schlachtboxen oder den Anbau von Getreide, Leguminosen oder Feldfrüchten angehen, glaubt Scherm.

Und Kirsten Loesch (Frau Holle Akademie für Heilkräuter) aus Rinchnach, will ebenfalls die Gemeinschaft regionaler Erzeuger und den Erhalt traditionellen Wissens stärken.

Für die nahe Zukunft sei geplant, das Netzwerk auszuweiten und auch Tourismus und Gastronomie mit einzubeziehen, sagt ILE-Begleiterin Stefanie Wölfl. Schulen und Kindergärten sollen in der Bewusstseinsbildung für den Wert regionaler Lebensmittel und anderer Produkte unterstützt werden. Auch mit anderen Initiativen in der Region, wie zum Beispiel der Arberland Regio GmbH, wollen sich die Beteiligten stärker vernetzen. Auch mit der "Genusregion Niederbayern" sei man in stetem Austausch.

Auch in diesem Jahr wollen die Gemeinden der ILE wieder Lebensräume für Bienen und andere Insekten durch die Anlage von Blühflächen und Bienenweiden schaffen. Das Saatgut wird über den Kreisimkerverband bezogen, damit sichergestellt ist, dass die Bienen und Insekten das ganze Jahr über gut versorgt sind. Denn nicht jede Blühfläche bietet die Nahrung, die Insekten brauchen. Eine ganzjährig blühende Saatgutmischung mit überwiegend heimischen (Wild-)Pflanzen sollte dabei bevorzugt werden, um den Blütenzauber zu Insektenweiden zu machen.

Wer sich daran beteiligen möchte, in seinem Privatgarten, an Acker-Randstreifen, ungenutzten Flächen oder im Schulgarten, ist willkommen. Viele, auch kleine, Blühinseln sollen den notwendigen "Fleckerlteppich", den Insekten brauchen, schaffen. Infos zu Projektbestandteilen und den Beteiligungsmöglichkeiten bei ILE-Koordinatorin Stefanie Wölfl unter der Mail-Adresse steffi@fokus-region.de oder unter ☎ 0151/ 58205594.