

le-Gedächtnispokals. Mit einer
2470 Gramm schweren Barbe
durchsich Rudi Wiesenbauer die
Voritzender Georg Stattenberger (rechts) und Jugendleiter Jens Ulrich (links) dem Sieger des Jugend-
von rechts) Rudi Wiesenbauer und Patrick Staudhammer sowie (ab zweiter von links) dem Gewinner des Fritz-Eberle-Gedächtnis-
heftigschegs Manuel Hartl, Jugendfischekönig Florian Liebl und dem Gewinner des Fritz-Eberle-Gedächtnis-

Küchenprofis setzen auf Regionales

Verpflegung mit regionalen Produkten zahlt sich aus

Niederaltreich. „Einkauf und
Verpflegung mit regionalen Pro-
dukten in der Gemeinschaftsver-
pflegung“ – unter diesem Motto
haben sich niederbayerische Kü-
chenleiter zu einem Erfahrungsaustausch vor Ort an der Land-
volkshochschule Niederaltreich
getroffen. Organisiert und durch-
geführt werden die regelmäßig
stattfindenden Arbeitskreistreffen
Profitreff vom Sachgebiet Ge-
meinschaftsverpflegung am Amt
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten in Landshut.

Als Expertin hat Anke Wehking
von der Bayerischen Landesanstalt für Ernährung zunächst in einem Kurzreferat die Möglichkeiten des Bezugs und Einsatzes von regionalen Produkten speziell aus Niederbayern aufgezeigt. Sie empfahl den Küchenprofis, regionale Gerichte und Lebensmittel schritt-



Teilnehmer des Profitreffs mit Referentin Anke Wehking (5.v.l.) von der Landesanstalt für Ernährung und Christine Gerauer (6.v.r.). – Foto: dzt

weise in der Speiseplanung zu berücksichtigen.

Der Absatzmarkt für regionale Produkte wächst. In der Diskussion zeigte sich, dass Großküchen als Nutzer von regionalen Produk-

ten große Abnahmemengen garantieren, andererseits aber regionale Produkte küchentauglich sein müssen, also in Form, Qualität und Frische die gewohnten Anforderungen erfüllen müssen.

Im zweiten Teil der Fortbildungsveranstaltung stellte Christine Gerauer, Hauswirtschaftsleiterin an der Landvolkshochschule Niederaltreich, ihr Konzept der „Kreativen Landküche“ vor. In ihrem Praxisbericht schilderte Gerauer ihre langjährigen Erfahrungen mit der regionalen, saisonalen Küche und betonte, dass eine Umstellung Zeit benötigt, vor allem auch für die Neugestaltung der Lieferantenbeziehungen oder auch die Einführung neuer Rezepturen. Die Gäste schätzen diese Art der regionalen Küche, wichtig sei es zu informieren. Der Wille zur Regionalität müsse verankert sein, regionale Produkte würden dort eingesetzt, wo es möglich ist.

Zum Abschluss der Veranstaltung führte Küchenleiterin Gerlinde Brocher-Pauli durch den Verpflegungsbereich des Bildungshauses.