

AZ 19 Sep. 22

7 TAGE NUR ESSEN UND TRINKEN, WAS MAXIMAL 50 KILOMETER UM DEN WOHNORT ENTSTANDEN IST!



ISS, was um die Ecke wächst!

DIE SERIE ZUR AKTION VOM 26. SEPTEMBER BIS 2. OKTOBER!

Eine Woche nur essen, was bei uns wächst

Am 26. September startet die Regioplus-Challenge, bei der ausschließlich mit Bio-Lebensmitteln aus der Region gekocht wird

Von Wolfgang Glas

Aichach – Kann man sich ausschließlich von dem ernähren, was bei uns um die Ecke wächst? Also verzichten auf schnell zubereitete Fertigprodukte, Süßfrüchte, Kaffee und Wein, Schokolade, sogar Salz und Pfeffer?

Das will die Regioplus-Challenge herausfinden, die am 26. September im Wittelsbacher und Schrobenhausener Land startet. „Iss, was um die Ecke wächst“ lautet die Herausforderung, zu der sich jetzt Einzelpersonen und Familien anmelden können. Gemeinsam mit anderen Ernährungsbewussten aus der Region versuchen sie, sieben Tage lang ausschließlich Bio-Lebensmittel zu verwenden, die im Umkreis von 50 Kilometern entstanden sind.

Ausrichter der Challenge sind mehrere Öko-Modellregionen. Diese staatlich geförderten Zusammenschlüsse haben das Ziel, die Bio-Landwirtschaft in Bayern auszubauen. 20 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche sollen in einigen Jahren biologisch bewirtschaftet sein. In der Öko-Modellregion Paartal, die sich von Unterbergen im südlichen Landkreis Aichach-Friedberg über Schrobenhausen bis Höhenwart im Landkreis Pfaffenhofen erstreckt, gibt es derzeit 104 solcher Betriebe. Ihre Produkte werden regional vermarktet, beispielsweise über Metzger, in Höfläden, auf Märkten oder in der Gastronomie.

Die Regioplus-Challenge will nun die Vielfalt aufzeigen, die in der heimischen Lebensmittel-Produktion steckt. „Natürlich können unsere Landwirte kein Vollsortiment wie ein Supermarkt liefern“, gesteht Sandra Ledermüller. Aber die lokale Produktion eigne sich durchaus, sich ausreichend zu versorgen. Wenn auch mit Verzicht.

Rezepte und Einkaufstipps per Newsletter

Sandra Ledermüller ist Projektleiterin der Öko-Modellregion Paartal. Die Diplom-Geografin organisiert maßgeblich die Regional-Challenge, die über das Internet und Social-Media-Kanäle kommuniziert. Unter der Adresse oekomodellregionen.bayern/paartal können sich Interessierte ab 19. September anmelden. Sie erhalten dann Zugriff auf eine Liste der regionalen Biolebensmittel-Erzeuger und eine interaktive Karte, die aufzeigt, welche Produkte wo erhältlich sind. Ein täglicher Newsletter informiert über ökologische Kreislaufwirtschaft, gibt aber auch ganz praktische Tipps für den Alltag. Zum Beispiel, wie man Lebensmittel lagert und wie ein mehrträger Speiseplan aussieht. Schließllich mit Bio-Produkten ausseen könnte.



In den Kochtopf kommen nur Lebensmittel, die im Umkreis von 50 Kilometern entstanden sind – das ist die Herausforderung bei der Regioplus-Challenge, die am 26. September im Wittelsbacher und Schrobenhausener Land startet.

Foto: Stock Ado



Sandra Ledermüller organisiert die Regioplus-Challenge im Wittelsbacher und Schrobenhausener Land. Sie ist Projektmanagerin bei der Öko-Modellregion Paartal.

Natürlich finden sich auf dieser Seite auch Rezepte. Auf dem Speiseplan stehen etwa warmer Quinoa mit Mangold- und Ziegenkäse (alles erhältlich aus dem Aichacher Land), Ochsenjulasch mit Nudeln oder Griesbrei mit Honig-Apfelschnitten. Weitere Rezepte können die Teilnehmer online austauschen. Dafür sind Seiten auf Facebook und Instagram eingerichtet. Unter den Hashtags #paartal und #regiopluschallenge gibt es dann auch Einkaufstipps und die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch. Wer intensiv einsteigen möchte: Am 28. September findet in Schrobenhausen ein Kochkurs statt, der als „Biotregionale Küchenparty“ abgehalten wird. Anmeldungen dazu sind über die Volkshochschule möglich.



„Nein, wir wollen nicht die Leute belehren, sich hundertprozentig bioregional zu ernähren“, erklärt Sandra Ledermüller. Die Challenge sei eher Anregung, sich mit den Lebensmitteln, die man täglich verbraucht, auseinanderzusetzen: woher sie kommen, wie sie produziert werden, welche Wege sie hinter sich und welche Inhaltsstoffe sie in sich haben. Die Projektleiterin will die Challenge denn auch eher

Die können für konventionel Lebensmittel eingelöst werde die sich ein Teilnehmer wünscht Sandra Ledermüller hat da „Ke fee“ gewählt. Vielleicht wird s einen zweiten Joker für Obstne men: „Ich mag halt zwische durch eine Nektarine, und die natürlich nicht bioregional.“

Die AICHACHER ZEITUNG begleitet die Regioplus-Challenge den nächsten beiden Wochen n einer kleinen Serie. In der nächsten Folge lesen Sie, welche Bio-Lebensmittel in der Öko-Modellreg on Paartal angebaut werden u was man daraus machen kann.

SB-Hofladen

- Kartoffeln - Eier
- Nudeln - Dinkelmehle
- Honig - u. V. m.

Biohof Familie Moll
Hauwieser Straße 9
86444 Aiting
www.biohof-moll.de

BIOHOF REINEI
Frisch · Bio · Regional

Hofverkauf
jeden Donnerstag
von 15 bis 18 Uhr

Kartoffeln und Gemüse direkt vom Erzeuger

Hartfeldstraße 11
86574 Petersdorf
www.biohof-reineide

GEZZI! Caffè
Friedberger Melange



Öffnungszeiten
Montag bis Freitag
8.00 bis 12.30 Uhr
13.30 bis 18.00 Uhr

Hier könnte Ihre Werbung stehen!
Die nächsten Termine der Regio Challenge: 20. und 21. September 2022
Präsentieren Sie Ihre Bionprodukte.