

## Artikel vom 02.07.2017

[Donau Anzeiger 06.07.2017](#) 

[Deggendorfer Zeitung 08.07.2017](#) 

### Stammtisch "Regionalität - Qualität - Identität"

# CSU diskutiert mit Experten über Rückbesinnung zu regionalen Lebensmitteln

Die CSU Deggendorf lud am Sonntagvormittag ihre Mitglieder ins Vereinsheim in Fischerdorf ein um mit Experten aus der Landwirtschaft und Lebensmittelhandel über Regionalität von Lebensmitteln zu diskutieren. Zusammen mit Oberbürgermeister Dr. Christian Moser und Moderatorin Cornelia Wohlhüter saßen Rosmarie Mattis (Kreishäuerin), Dr. Heinrich Niedermaier (Leiter [Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten](#)), Alfred Niedermüller (Vorsitzender [Deggendorfer Bauernmarkt e.V.](#)), Anton Hofmann (Landwirt aus Stauffendorf) und Isidor Neumaier (Prokurist [Innstolz Käsewerk Roiner KG](#)) mit am Stammtisch.

In ihrem Eingangsstatement stellte Rosmarie Mattis fest, dass in der Landwirtschaft ein weiterer Strukturwandel bevorstehe und nur noch Landwirte, die ihren Beruf aus Überzeugung ausüben, weitermachen werden. Sie befürchtet, dass die Produktion immer mehr ins Ausland verlagert wird. Persönlich versucht sie entweder im heimischen Garten ihr Gemüse selber anzubauen und bei lokalen Direktvermarktern auch Fleisch einzukaufen. Zusammen mit Anton Hofmann bedauerte sie es, dass viele Flächen für die Landwirtschaft verloren gehen.

Der Leiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Deggendorf, Dr. Heinrich Niedermaier, stellte heraus, dass die Landwirte in der Region sehr viel für die Weiterverarbeitung herstellen. So werden viele Kartoffeln aus dem Landkreis Deggendorf zu Pommes und Chips verarbeitet. Momentan wollen 60% der Leute regionale Produkte und 4% der Lebensmittel werden über Direktvermarkter auf Märkten und in Hofläden verkauft. Ein Problem ist in seinen Augen aber auch, dass die Größe der Gebinde immer kleiner wird. Dabei warf Dr. Moser noch ein, dass trotz kleinerer Gebinde mehr weggeworfen werde als früher.

Alfred Niedermüller, der Vorsitzende des Deggendorfer Bauernmarktes, hat sich aufgrund des Preisdiktates vor vielen Jahren dazu entschieden seine landwirtschaftlichen Produkte nur noch direkt zu vermarkten. Dazu ist er auf mehreren Märkten in Niederbayern und Oberpfalz unterwegs. Ähnlich macht es Anton Hofmann aus Stauffendorf, der auf seinem Hof einen eigenen Laden betreibt und dort Eier und Kartoffel aus der eigenen Produktion aber auch Produkte anderer Landwirte vertreibt. Beide machen für die Produkte eine exakte Kalkulation was sie an Kosten haben und bestimmen dadurch den Preis für ihre hochwertigen Produkte. Das gemischte Publikum ist schon bereit dafür mehr zu zahlen, denn sie sind von der Qualität überzeugt. Alfred Niedermüller

betonte auch, dass auch mehr junge Leute sich über die Lebensmittel informieren.

Isidor Neumaier sprach über die Philosophie von Innstolz, dass man stark mit der Regionalität verhaftet sei und in Rottalmünster eine eigene Käserei betreibt. Wichtig für ihn bei der Regionalität von Lebensmitteln ist neben der Produktion der Rohstoffe auch die Verarbeitung der Produkte in der Region. Dies sei aber oft nicht mehr der Fall und viele Verarbeitungszweige haben bereits vor Jahren Niederbayern verlassen. Als Beispiel nannte er die Abfüllung von Milch, so sei diese nur noch in Berchtesgaden bzw. Bad Kissingen möglich. Aber er stellte auch die Frage nach der Definition von Regionalität. Ist ein Produkt aus Unterfranken für uns regionaler als ein Produkt aus Oberösterreich bzw. der Region Budweis in Tschechien? Frau Wohlhüter fragte dazu warum man trotz des größten Anbaugebietes für Gurken in Europa keine Niederbayerischen Essiggurken kaufen könne und die Gurken aus dem Spreewald als große Spezialität angepriesen werden. Isidor Neumaier erwiderte darauf, dass viele bekannte Hersteller Niederbayerische Gurken verarbeiten, aber dies nicht bekannt sei. Außerdem spreche so manche Gurke aus dem Spreewald auch niederbayerisch. Er sieht auch ein Problem mit der Kennzeichnung der Herkunft der Lebensmittel. So muss jetzt nur noch der letzte Verarbeitungsbetrieb gekennzeichnet sein. So wird Käse aus Rottalmünster in Thüringen geschnitten und ist somit ein Produkt aus Thüringen. Früher waren alle Verarbeitungsbetriebe gekennzeichnet.

Dr. Niedermaier hofft, dass das Thema Regionalität bei Lebensmitteln nicht zu einem Marketing-Gag verkommt. Für ihn machen die Direktvermarkter am Bauernmarkt bzw. in den eigenen Hofläden viel Öffentlichkeitsarbeit für die regionalen Lebensmittel. Christa Katzdobler, Vorsitzender der Frauen-Union und Ökotrophologin bei der AOK, meinte dazu, dass die Information der Bürger sehr wichtig sei und wies daraufhin dass Einkaufstrainings schon sehr beliebt seien. Sie hoffe auch, dass bei öffentlichen Ausschreibungen für den Einkauf von Lebensmitteln auch regionale Gesichtspunkte in die Bewertung der Angebote herangezogen werden.

Einhellig waren sich alle zum Abschluss der Veranstaltung einig, dass die Sanktionen gegen Russland für die Lebensmittelproduktion in Niederbayern problematisch sind. Zum Einen, dass man weniger Produkte exportieren konnte und es dadurch zu einem Preisverfall kam. Dies konnte aber durch das Erschließen anderer Märkte, die aber auch unsicher sind, kompensiert werden. Zum anderen baut Russland ihre Lebensmittelproduktion aus und könnte in Zukunft ihre Produkte auf den deutschen Markt werfen.

Dr. Moser dankte allen Beteiligten für die sehr angeregte Diskussion und überreichte ihnen ein kleines Geschenk. Er konnte im Publikum auch begrüßen Renate Wasmeier, stellv. CSU-Ortsvorsitzende Natternberg-Fischerdorf, Paul Linsmaier, Fraktionsvorsitzender im Deggendorfer Stadtrat, Florian Roßmeisl, Vorsitzender der Arbeitnehmer-Union in Deggendorf, Hermann Hilmer, Kreisvorsitzender der Senioren-Union, und Thomas Mittermeier, Vorsitzender des Arbeitskreis Hochschule und Kultur der CSU.