



# REGIONALITÄT LEBEN.

Das Zukunftskonzept einer Genussregion in Niederbayern:  
Ungewöhnlich. Bodenständig. Vielfältig.

11/05/2022

## SCHON IMMER. EINFACH ANDERS.

# WIE ALLES BEGANN...

- Ilzer Land Markt
- Netzwerktreffen regionaler Akteure mit Nachhaltigkeitsanspruch
- Digitale Regiovolution in Niederbayern seit 2018 mit der Regiothek
- Es wird ein Projektleiter gesucht und gefunden
- Grundfinanzierung und starkes Netzwerk bringen nötige Dynamik

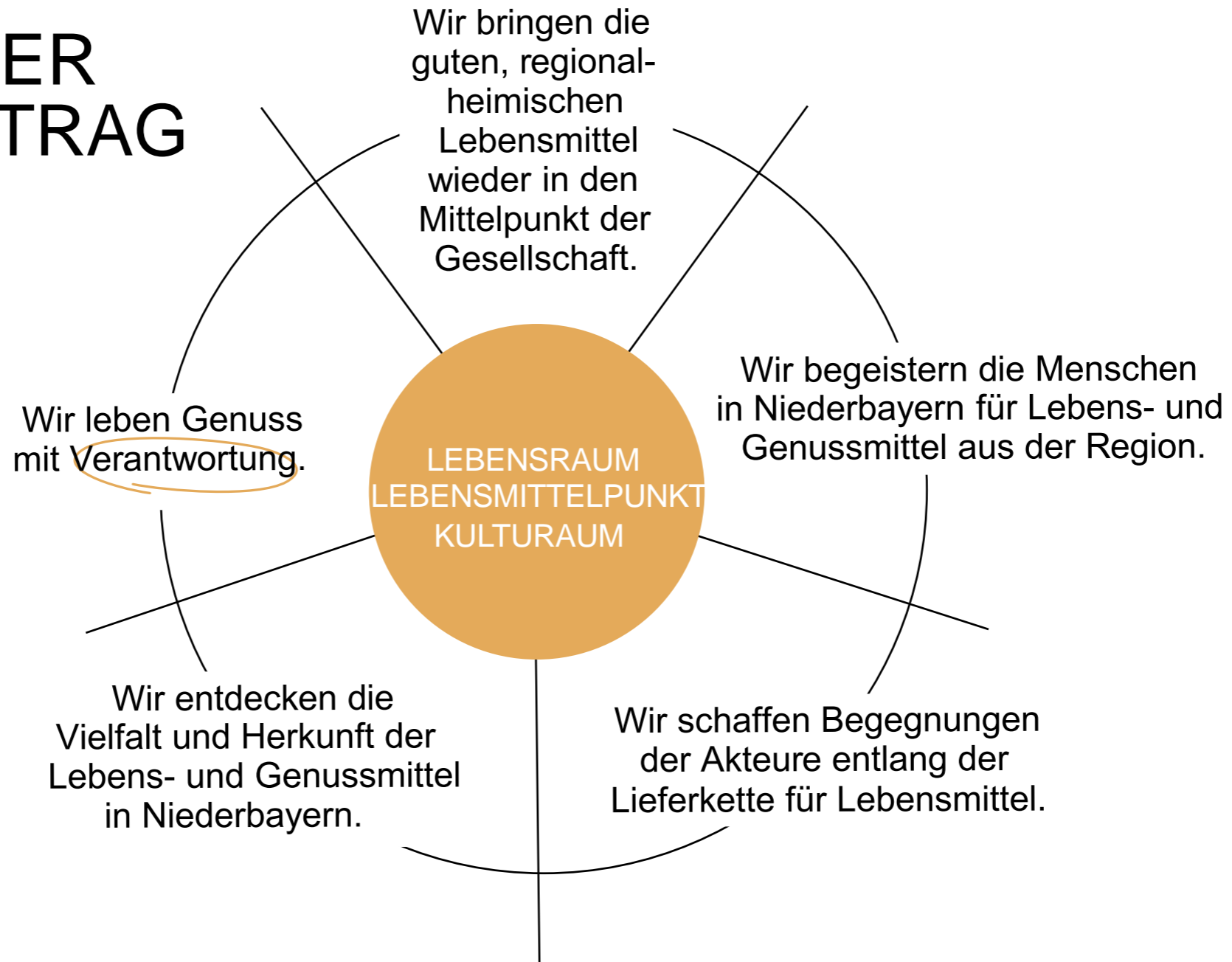
Das Amt für Ländliche Entwicklung (75%) und der Bezirk Niederbayern (25%) gehen ein Innovationsbündnis ein, um der erstaunlichen Regionalität Niederbayerns ein Gesicht zu geben und diese erlebbar zu machen.

Daraus entwickelte sich ein Zukunftsprojekt: Die Genussregion Niederbayern. Ein Gemeinschaftsprojekt mit vielen Partnern aus Bayern und der Region.

# DER ANSATZ

Basierend auf einem plattform-ökonomischen Konzept für alle.

# UNSER AUFTRAG



# DIE BAUSTEINE

Wir entwickeln die Genussregion  
Niederbayern als Plattform für

- ... Vernetzung
- ... Vermarktung
- ... Kommunikation
- ... Bildung



**Digitalisierung**  
Genuss vernetzen

**Roadshows**  
Die Vielfalt Niederbayerns  
entdecken

## 4 SÄULEN

**Weiterbildung & Dialog**  
Veränderung durch Lehren und Lernen  
anstossen

**Fokus Kochzunft**  
Die Lieferkette anhand einer  
Schlüsselgruppe beleben

# WO WOLLEN WIR HIN?

Eine kulinarische Vision für Niederbayern.

# UNSERE ZIELE / VISION

- Niederbayern als vielfältige Genusslandschaft
- Transparente, regionale Lieferketten
- Zeitgenössische Esskultur und genuine, niederbayerische Küche leben
- Starkes Netzwerk „Acker / Teller“
- Wertschöpfung, Wertschätzung
- Aufbruchsstimmung hin zu mehr Nachhaltigkeit erzeugen





# DIE MARKE GENUSSREGION NIEDERBAYERN

Die Genussregion verbindet über die Esskultur den einzigartigen Charakter von Menschen, Natur und Landschaft in Niederbayern mit zukunftsorientierten Impulsen.

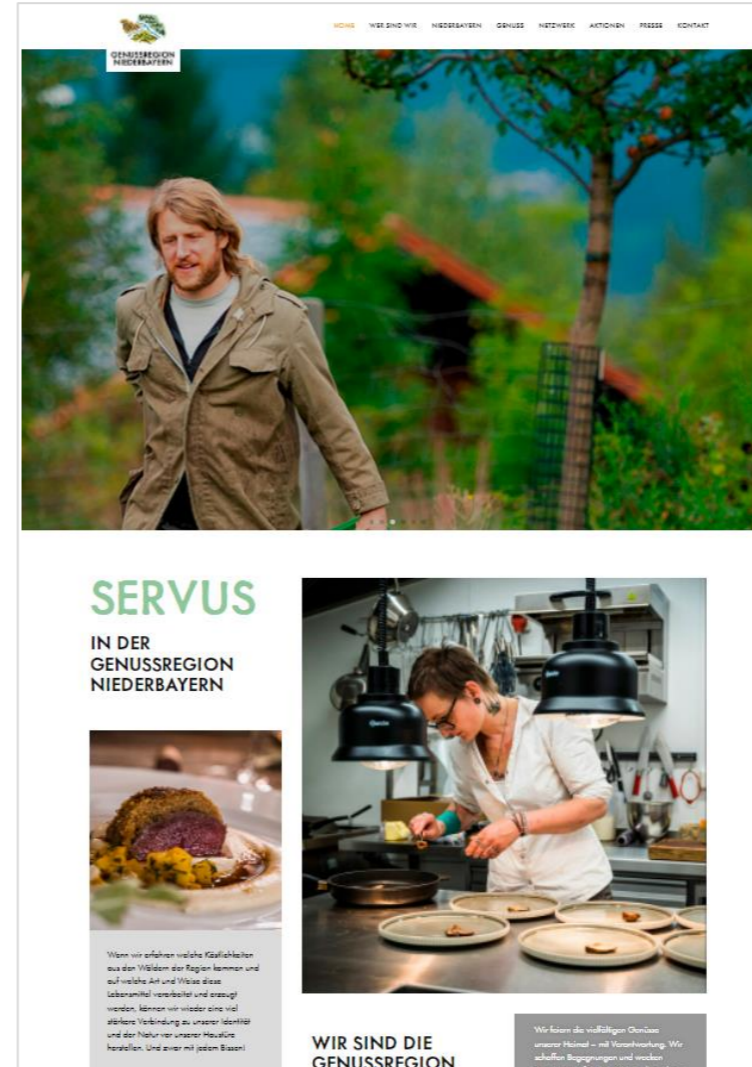
Sie lädt ein zu wertsteigernden Begegnungen und beflügelt so eine magnetische und nachhaltige Entwicklung der gesamten Region.

# LOGO UND INTERNETAUFTRITT



## GENUSSREGION NIEDERBAYERN

schon immer. einfach anders.



# DIE PROJEKTE 2021

Entwicklung, Konzeption und Umsetzung.

Umsetzung  
in 2022!

# 1. DIGITALISIERUNG

- Digitale Regiovolution seit 2018
- Visualisierung / Plattform Genussregion
- Verbundprojekt schafft Reichweite / RegioData
- Individualisierung / Digitale Lösungen

Regionale Betriebe im Bereich Lebensmittel werden durch Digitalisierung präsenter, vernetzter, besser vermarktet und von **jüngeren Zielgruppen** gefunden.



## 2. ROADSHOWS

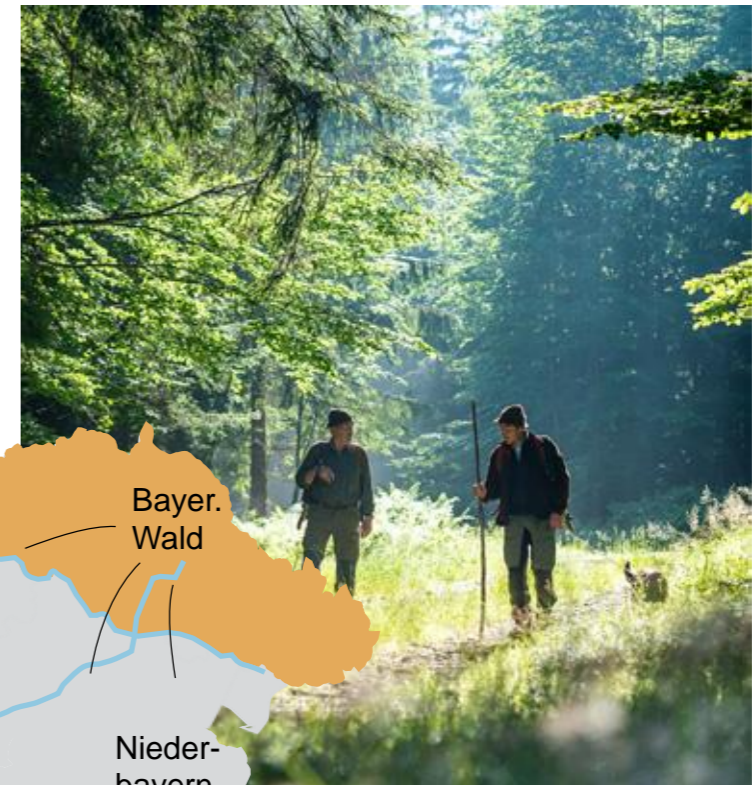
Thematik Fisch  
in 2022!



Fragestellung:  
Wie bringt man Menschen einer Region dazu,  
dass sie über ihr Konsumverhalten nachdenken  
und ihre Landschaft als essbar wahrnehmen?

WIR ENTDECKEN DIE  
NIEDERBAYERISCHE VIELFALT!

Pilot-Region Bayerischer Wald  
mit der Wald.Wild.Wirtshaus Tour





IM HERBST WIRD'S  
WILD IN NIEDERBAYERN.  
BEI DER

# wald.wild. wirtshaus. tour

DIE ETWAS ANDERE  
KULINARISCHE EVENTREIHE  
DER GENUSSREGION  
NIEDERBAYERN  
18.09. BIS 16.10.2021

let's  
go wild.



Vier Abende, vier Wirtshäuser,  
vier ganz besondere Menüs.  
Mehr Infos und Buchung unter  
[www.wald-wild-wirtshaus.de](http://www.wald-wild-wirtshaus.de)



# wuid

ABER  
GANZ  
ZART



Fortführung  
in 2022!

### 3. FOKUS KOCHZUNFT

- Die Vielfalt einer Region spiegelt sich auf den Tellern der Gastronomie wieder!
- Schlüsselposition der Kochzunft im Lebensmittelsystem:
  - Kommunikation mit dem Teller zum Gast
  - Einfluss auf die Lieferkette über Einkaufsverhalten
- Kommunikation der vorgelagerten Lieferketten über die Gastronomie (Begegnung)
- Digitale Kochzunft-Portait-Reihen & neue Storytelling-Methode in 2022
- Netzwerkaufbau: gezielte Lieferketten-Steuerung

[www.genussregion-niederbayern.de/genuss](http://www.genussregion-niederbayern.de/genuss)



Weitere Formate  
für 2022 in  
Entwicklung

## 4. WEITERBILDUNG: VON TIERWOHL UND FLEISCHQUALITÄT

Erstes Weiterbildungsangebot im Juni 2021: Grösstmögliches Tierwohl als Grundstein für höchstmögliche Fleischqualität — Mehrwert für Tier, Mensch und Umwelt

Einblicke in die  
gesamte Vor-Ort-  
Wertschöpfungskette



Ganzheitliche  
Betrachtung: Megatrend  
Regionalität

Einstieg in das Netzwerk  
der Genussregion  
und Mitarbeit in  
Zukunftsprojekten



Einblicke in Themen wie  
Kommunikation und  
Qualitätsverständnis der  
Kunden

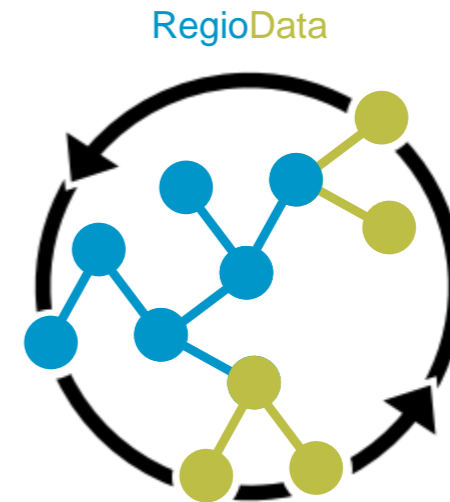
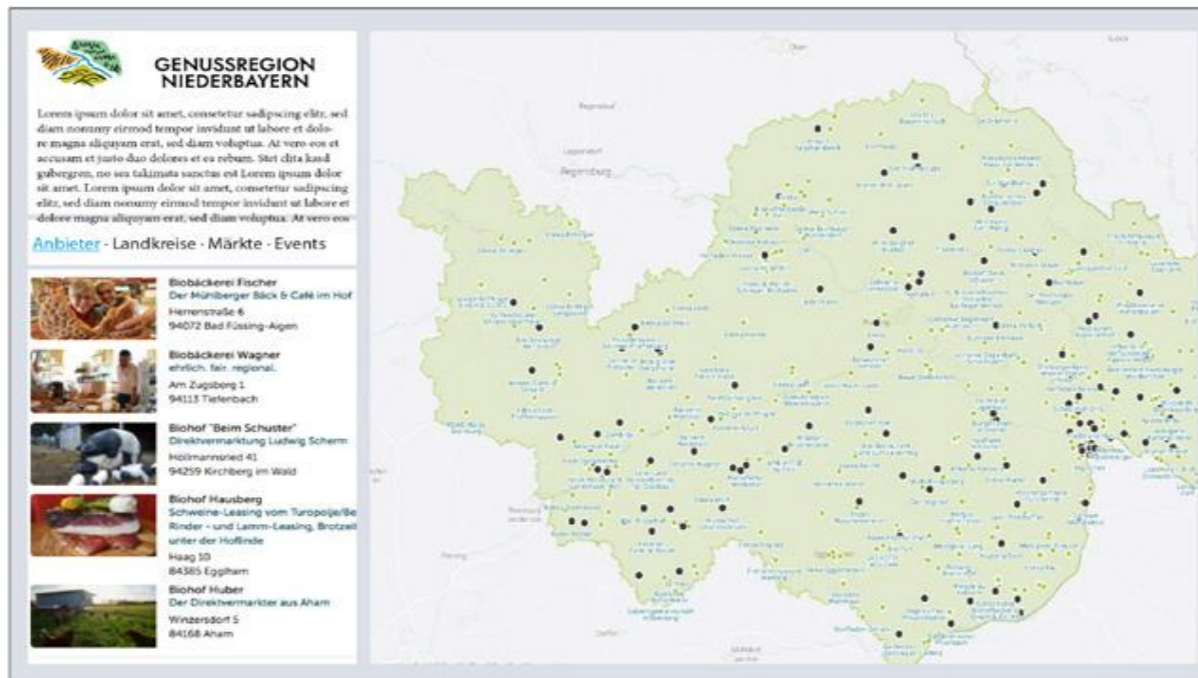


# PROJEKTE 2022/23

Entwicklung, Konzeption und Umsetzung 2022/23.

# 1. GENUSS DIGITALISIEREN

- Implementierung einer virtuellen Direktvermarktungslandkarte auf [www.genussregion-niederbayern.de](http://www.genussregion-niederbayern.de)
- Integration von Unternehmensprofilen, Märkten und Veranstaltungen
- Ziel: Steigerung von Bekanntheit und Wertschöpfung
- Geplant: Modulare Entwicklung für ILEn, Kommunen, Landkreise, Verbände



## 2. REGIONALTYPISCH

- Erstellung eines Kriterienkatalogs
- Definition und Findung von regionaltypischen Produkten und Lebensmittel
- Auszeichnung als “Regionaltypisch” = Qualitätsmerkmal
- Ziel: Erhöhung der Aufmerksamkeit und Wertschätzung



### 3. NETZWERKARBEIT

- Aufbau und Pflege von NetzwerkpartnerInnen
- Intensivierung der Zusammenarbeit mit ProduzentInnen, Gastronomie, Tourismus und Handel
- Planung von überregionalen Veranstaltungen wie Genuss-Tagen, Offene-Türen, Spezialitäten Wochen,...
- Ziel: Erhöhung der Strahlkraft und infolgedessen Wertschöpfungssteigerung der einzelnen Betriebe



## 4. GENUSSBOTSCHAFTER

- Findung und Ausbildung von Genussbotschaftern
- Authentisch, bodenständig, engagiert
- Unterstützen die Vermarktung und Netzwerkarbeit
- Organisieren Events und Veranstaltungen
- Stehen als regionale AnsprechpartnerInnen zur Verfügung
- Ziel: Vertrauensschaffung und Verstärkung des Wirkungsbereichs



## 5. ROADSHOW FISCH

- Ideenfindung: Veranstaltungsreihen, Kochkurse, Bildungsinitiativen, Tag der Offenen-Türen, Themenwochen, Aufklärungsarbeit, Kochportraits, Rezeptsammlungen,...
- Zielgruppen: EndkonsumentInnen, FischerInnen, Kochzunft
- Ziel: Bewusstseinschaffung und Vermarktungsstärkung von heimischen Fisch



## 6. GENUSS COACHING

- Zielgruppe: Kochzunft, ErzeugerInnen, Auszubildende, ambitionierte QuereinsteigerInnen,...
- Mögliche Themen: Zubereitung, Nachhaltigkeit und Regionalität, Fisch, Wintergemüse, Produktqualität, Direktvermarktung, Wertschöpfungspartnerschaften, usw.
- Konzeption und Umsetzung, Aufbau eines Coaching Netzwerkes (Location- und Coachingsuche)
- Ziel: Kompetenzförderung und vertiefte Verankerung regionaler Produkte



05

# ANSPRECHPARTNER

Ein starkes Team.



## ALE Niederbayern



**Miriam Dick**

Projektleitung  
Amt für ländliche  
Entwicklung Niederbayern

miriam.dick@ale-nb.bayern.de  
09951 940 386



**Michael Kreiner**

Stv. Amtsleiter  
Amt für ländliche  
Entwicklung Niederbayern

## Bezirk Niederbayern

BEZIRK  
NIEDERBAYERN



**Dr. Olaf Heinrich**

Bezirkstagspräsident

# Heimatagentur

Kurzvorstellung Miriam Korber

# MIRIAM KORBER

Seit 01.04. in der neu eingerichteten Heimatagentur an der Regierung von Niederbayern (Bereich 6 – Ernährung und Landwirtschaft)

Aufgabenschwerpunkte:

- Unterstützung der Regionaltische der ÄELF
- Ansprechpartnerin zu „Regionalen Lebensmitteln“ im Regierungsbezirk
- Erfassen, Strukturieren und Vernetzen der Aktivitäten im Bereich „Regionale Lebensmittel“

Kontakt: [miriam.Korber@reg-nb.bayern.de](mailto:miriam.Korber@reg-nb.bayern.de)

0871 / 808 – 1923

