

# Wichtiger Motor der Region

**Der Köcheverein Bayerwald hält die Fahne hoch für kulinarische und kulturelle Traditionen seiner Heimat und macht sich stark fürs touristische Profil der Region Bayerischer Wald**



**Erst vor kurzem feierte der 104 Mitglieder zählende Köcheverein Bayerwald sein 30-jähriges Bestehen; mit von der Partie: Mostkönigin Nadine Diller, auszubildende Köchin im Bernrieder Hof**

Geiersthal. Der Bayerische Wald zählt zu den schönsten Regionen Deutschlands. Wenn manche dieses herrliche Fleckchen Erde einfach auf „Ostbayern“ reduzieren, dann ärgert das Johann Pommer schon ein wenig. „Das klingt nicht gerade anregend“, sagt der Vorsitzende des Köchevereins Bayerwald. Auch deshalb soll nun ein gemeinsames Tourismuskonzept der Landkreise die Frage klären, wie sich der Bayerische Wald als attraktives touristisches Ziel in Deutschland profilieren kann.

Die Zeichen stehen auf Umbruch in Hotellerie und Gastronomie. Das Obstanbaugebiet Lallinger Winkel wirbt mit einem umweltbewussten und naturverbundenen Tourismus. Feng-Shui-Kurpark mit See, Störzonenlehrpfad, Themengärten, Obst- und Wildkräuterwiese, Streuobsterlebnis und Königlicher Garten zählen zu den zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Statt Industrie und Urlaubsfabriken gibt's im Bayerischen Wald Familienhotels und Landgasthäuser oder kleine Bauernhöfe mit Ferienwohnungen. Doch die Übernachtungszahlen sind rückläufig. „In Bodenmais verzeichneten wir früher rund eine Million Übernachtungen“, berichtet Johann Pommer, „heute sind es nur noch 750 000.“

Die Auslastung der Betten ist von der Region abhängig. In Bodenmais beträgt sie rund 70 Prozent, in Freyung-Grafenau, der Heimat des ersten bayerischen Biersommeliers, nur 24 Prozent. Die Gastronomie und Hotellerie sieht dieser Entwicklung nicht tatenlos zu. Inzwischen gibt es im Vereinsgebiet rund 20 Wellness-Hotels, von denen einige zu den besten Deutschlands zählen. Selbst Bauernhöfe setzen nicht mehr nur auf Landluft und glückliche Kühe, sondern werben mit Wellness-Paketen, Streichelzoos, Reiterferien und geführten Wanderungen. „Gut kochen genügt nicht mehr“, sagt Johann Pommer. „Die Touristen wollen auch aktiv betreut werden.“ Wer diesen Trend verstanden und seine Nische gefunden hat, wird zu den Gewinnern zählen.

Dabei spielt die Besinnung auf die Stärken der Region eine besondere Rolle. Ringsum entstehen z.B. viele kleine Gasthausbrauereien, und die Produkte aus dem Bayerischen Land werden unter der Marke „Bayerwald Premium“ geschickt vermarktet und in der heimischen Gastronomie eingesetzt. „Köche gehören zu den Leistungsträgern im Tourismus“, betont der Vorsitzende des 104 Mitglieder zählenden Köchevereins, der gerade sein 30-jähriges Bestehen feierte. „Zwar genießt unser Vereinsgebiet in puncto Tourismus noch nicht den Stellenwert, der ihm zusteht, doch eine Handvoll guter Köche tun oft mehr für eine Region als die Politiker.“

Ein aktueller Einsatz der Vereinskollegen war beim Apfelblütenfest Anfang Mai, wo nicht nur kostenlose Busrundfahrten durch den blühenden Lallinger Winkel angeboten werden, sondern auch feine bayerische Schmankerl aus den Töpfen und Pfannen der Mitglieder des Köchevereins Bayerwald. Darüber hinaus unterstützt der Verein übers Jahr die deutsche Mostkönigin bei diversen Repräsentationspflichten. Hintergrund: Alljährlich steht im Lallinger Winkel beim traditionellen Mostfest die Krönung der deutschen „Mostkönigin“ an. In diesem Jahr wird Nadine Diller als nunmehr elfte Repräsentantin das königliche Ehrenamt bekleiden. Sie absolviert gerade im Hotel Bernrieder Hof bei Ludwig Schwindl ihr drittes Ausbildungsjahr als Köchin und ist Vereinsmitglied. Beim Mostfest mit großem Königinnentreffen Ende Mai servieren Kollegen des Kochclubs ebenfalls frisch zubereitete, regionale Spezialitäten. Auch bei der Tagung des VKD-Landesverbandes Bayern wird die Mostkönigin zusammen mit einer Vereinsdelegation vertreten sein.

Wenn sich öffentliche Präsenz und soziales Engagement miteinander verbinden lassen - umso besser. Im vergangenen Herbst beispielsweise kochten die Vereinsmitglieder im Globus-Markt anlässlich der Bierwoche herzhaft Schmankerln, die zugunsten bedürftiger Einrichtungen verkauft wurden. Darüber hinaus gehört der Köcheclub dem Förderverband der Berufsschule an, um sich gezielter für den Nachwuchs einsetzen zu können. „Wir haben ferner im vergangenen Jahr Messerkoffer angeschafft, die sich die Jugendlichen für ihre Abschlussprüfung ausleihen können“, berichtet Johann Pommer. „Außerdem haben wir in Zusammenarbeit mit Innstolz ein Käse-seminar in der Schule abgehalten, bei dem kein einziger Stuhl leer blieb.“ Dank der guten Beziehungen des zweiten Vorsitzenden Josef Marxt konnten darüber hinaus Buffetjacken angeschafft werden, die zum Einzelpreis von 38 Euro auch für die Vereinsjugend erschwinglich sind.

Die Spezialitäten der Region einmal in einem Kochbuch zusammenzufassen - auch darüber hat sich der Verein schon Gedanken gemacht. „Eine kleine Rezeptsammlung haben wir schon beisammen“, so der Vereinsvorsitzende. „Und da wir mit Ehrenvorsitzendem Peter Stolzenberger einen Fachbuchautor im Verein haben, dürfte unserem Vorhaben nichts im Wege stehen.“ So hat sich der Verein auch in Zukunft die Pflege der heimischen Küche und Tradition auf die Fahne geschrieben. Johann Pommer: „Schließlich kann man auch mit dem Kochlöffel Ruhm für die Heimat Schaffen.“

Cornelia Liederbach



**Gern lassen sich die Mitglieder des Köchevereins Bayerwald für kulinarische Aktionen gewinnen, beispielsweise bei der Hausmesse von Obst Lallinger**

## AUF EINEN BLICK

Köcheverein Bayerwald e.V.

Gründungsdatum: 31.03.1976 Aktueller Vorstand: Johann Pommer (erster Vorsitzender), Josef Marxt (zweiter Vorsitzender), Ludwig Schwindl (Kassierer), Rosemarie Knabenbauer (Schriftführerin) Mitgliederzahl: 104, davon drei Azubis

Aktivitäten: monatlicher Stammtisch, Beteiligung an Hausmessen und Wettbewerben, Teilnahme an der Hoga München und am Laurentiustag, Benefiz-Schaukochen im Globus Verbrauchemarkt und beim Donau TV Regional-Fernsehen, Vereinsausflug, Weihnachtsfeier

Kontaktadresse:

Verein der Köche Bayerwald, Johann Pommer, Schlossanger 20, 94244 Geiersthal,

Tel. 0 99 23/26 74, Fax: 0 99 23/80 47 66

E-Mail: [landgasthoflinden@t-online.de](mailto:landgasthoflinden@t-online.de), Internet: [www.koeche-bayerwald.de](http://www.koeche-bayerwald.de)

© Zeitung der Köche Juni 2006