

## Ein „Beefasting“ in Neubeuern soll vergessene Gerichte wiederbeleben

Vom Schmorbraten über Tafelspitz bis hin zum Nierenzapfen – Mit Landwirtschaftsministerin Kaniber auf den Spuren des „richtigen“ Fleischessens



Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber (Mitte links) war Überraschungsgast beim Neubeurer Beefasting, ausgerichtet von den Projektmanagerinnen der Ökomodellregion Stephanie Wimmer (links) und Stefanie Adeili (rechts) sowie der Chefin des Hofwirts, Veronika zur Hörst. Foto Thomae

**Neubeuern** – Schmorbraten, Tafelspitz, Nierenzapfen – keine Gerichte, die sich häufig auf heimischen Tischen finden. Dass sich dahinter Leckerbissen verbergen, die auch von „normal Kochbegabten“ zubereitet werden können, war der Zweck einer Veranstaltung, die nun in Neubeuern stattfand. Ausgerichtet hatten dieses „Beefasting“ (Fleischschmecken) die Ökomodellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein zusammen mit dem Gasthof Hofwirt. Die Ökomodellregion ist ein Zusammenschluss der Gemeinden Aschau, Bad Aibling, Bad Feilnbach, Frasdorf, Neubeuern, Raubling, Rohrdorf sowie Samerberg. Ihr Bestreben ist es, der bayerischen Regierung dabei zu helfen, bis zum Jahr 2030 30 Prozent der landwirtschaftlichen Anbaufläche biologisch zu bewirtschaften. „So eine Entwicklung lässt sich nicht von oben herab verordnen“ sagte Michaela Kaniber, die als Überraschungsgast dabei war: „Es muss von unten, von den Menschen in den Regionen her wachsen“. Und deshalb sehen Stefanie Adeili und Stephanie Wimmer, die Projektmanagerinnen der Ökomodellregion, ihre Aufgabe vor allem in einem: Landwirte und Verbraucher zu einem Schulterschluss zu bringen. Ein hervorragendes Mittel dazu ist der Direktverkauf ab Hof und deshalb kam es 2022 zur Gründung der Plattform

„Rosenheimer Weidefleisch“, ein Zusammenschluss von derzeit zwölf Landwirten, die sich der biologischen Tierhaltung verschrieben haben: Weidehaltung, Verzicht auf Fütterung von Maissilage und weitgehend auch Kraftfutter, sowie stressarme Schlachtung sind die Eckpunkte. Ein Aufwand, der sich nur lohnt, wenn das besondere Fleisch Abnehmer findet. Genau das soll die Online-Plattform ermöglichen: Jeder Landwirt ist dort mit einem Steckbrief seines Betriebes vertreten, natürlich auch mit seinen Fleischprodukten. Diese können dann per Mausklick bestellt werden. Das besondere am Verbund: Weil es sich um Biobetriebe handelt, ist bei den einzelnen Landwirten die Zahl der Tiere begrenzt. Ihr Fleisch ist deshalb nicht zu allen Jahreszeiten im Angebot. Wer aber vom ausgewählten Betrieb mit dem, was er gerne haben möchte, nicht bedient werden kann, hat die Chance, auf andere Mitglieder der Plattform auszuweichen und so in gleicher Qualität versorgt zu werden. Richtig Sinn ergibt diese Plattformidee dann, wenn möglichst viel vom Rind verwertet und verkauft wird. Das aber setzt beim Verbraucher voraus, nicht nur Steaks in der Pfanne haben zu wollen, sondern sich auch an anderen Teilen zu versuchen. Welche schmackhaften Gerichte daraus bereitet werden können, auch von Durchschnittsköchen und am heimischen Herd, das eben zeigte die Beeftasting-Veranstaltung beim Hofwirt in Neubeuern. Der ist derzeit in der Region der einzige biozertifizierte Gasthof und will nicht nur die klassischen „Wirtshausgerichte“ anbieten. Auf seiner Karte finde sich immer auch etwas, das früher meist altbekannt war, heutzutage aber eher selten und wenn dann meist nicht in herausragender Qualität angeboten wird, wie etwa Tafelspitz. Richtig rund wurde die Veranstaltung in Neubeuern, weil die etwa 50 Gäste nicht nur einen Blick in die Küche werfen durften, sondern mit den Landwirten, die das Fleisch für die Gerichte geliefert hatten, direkt ins Gespräch kommen konnten. Und überdies waren für alle Gerichte auch die Rezepte mitzunehmen, die übrigens auch auf der Homepage der Ökomodellregion zu finden sein werden. Auch das Beeftasting soll als Veranstaltung eine Fortsetzung finden, wahrscheinlich im Januar oder Februar. Dann haben noch mehr Interessierte die Chance, einmal selbst zu erleben, was einer der Gäste von letzter Woche begeistert so formulierte: „Die Gerichte waren dermaßen gut – ich hätte mich am liebsten in jedes reingelegt.“

Johannes Thomae