

Freistaat zeichnet Marktgemeinde aus

Peiting – ein Ort für Genießer

Peiting | Die Marktgemeinde Peiting ist vom Freistaat Bayern zum Genussort ausgezeichnet worden. Angestoßen und federführend durchgeführt wurde die Aktion vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Ziel der Aktion: Allen Ortschaften Bayerns die Möglichkeit eröffnen, auf dorfeigene Stärken, Qualitäten und Alleinstellungsmerkmale öffentlichkeitswirksam hinzuweisen. Praktisch umgesetzt wurde die Aktion mit einem 22 Seiten starken Bewerbungskatalog, den jede freiwillig teilnehmende Gemeinde bestmöglich auszufüllen hatte. Gefragt waren neben den standardmäßigen Ortsangaben wie Lage, Fläche und Einwohnerzahl unter anderem Aspekte wie kulinarischer Stellenwert, Wandermöglichkeiten, landwirtschaftliche Produktionsbedingungen sowie regionale Selbstvermarktung. Bewertet wurden die Bewerbungsunterlagen der Dörfer und Städte von einer fachkundigen, 16-köpfigen Jury aus den Bereichen Kultur, Kirche, Wissenschaft, Tourismus, Gastronomie, Landwirtschaft, Lebensmittel, Handwerk, Verbraucherschutz und Medien. Letztlich wurden unter allen Teilnehmern bayernweit nur 100 Ortschaften mit dem Titel „Genussort“ ausgezeichnet.

Selbstvermarktung größter Pluspunkt

Aus dem Regierungsbezirk Oberbayern wurden nur sieben Gemeinden zum „Genussort“ ausgezeichnet, darunter auch Murnau und Ettal. Aus dem Landkreis



Lebensmittel-Reichtum: Peiting hat mit Bäckerei, Metzgerei, Gärtnerei, Käseerei, Fischerei und Brauerei jede Menge regionale, selbsterzeugte und selbstvermarktete Produkte zu bieten. Auch dank Herzogsägmühle.

Weilheim-Schongau einzig und allein die Peitinger, die im Punktesystem über das Bewerbungsverfahren generell sehr stark abgeschnitten haben – 460 von insgesamt 500 Punkten wurden erreicht. Und zwar nicht, weil Peiting in einer Sache sich abhebt von allen anderen Gemeinden, sondern weil das Gesamtsystem des Ortes in sich stimmig ist. Und weil Herzogsägmühle als Teil der Marktgemeinde ein einzigartiges Vorzeigebispiel für regionale Selbstvermarktung ist. Zum Beispiel die dortige Gärtnerei bepflanzt, bewirtschaftet und verkauft alles aus eigener Hand. Gleiches gilt für Landwirtschaft in Herzogsägmühle, bekannt für die Zucht und Schlachtung von Angus-

rindern, deren Fleischprodukte im dorfeigenen Mühlenmarkt über die Ladentheke gehen. Doch auch die Peitinger Landwirte, Gastronomen und Gewerbetreibenden außerhalb von Herzogsägmühle hatten großen Anteil an der Genussort-Auszeichnung.

Peitinger Rezepte in Italien präsentiert

Selbstgemachter Heumilchkäse von Familie Schelle im Weinland, dorfeigene Backrezepte aus „Peiting backt“, Brote der Bäckerei Sesar, die mit Roggen vom benachbarten Bio-Bauer Ressler aus Schongau gebacken werden, selbstgebrautes Bier der Brauerei Sparifankerl, regelmäßige Rei-

sen in die italienische Partnerstadt Calvi, wo die Peitinger mit Kochen, Backen und Musizieren die bayerische Kultur im Ausland repräsentieren sowie vieles mehr. Letztlich haben sich am Projekt „Genussort“ mehr als ein Dutzend Peitinger beteiligt, um den Obrigkeiten des Freistaates zu zeigen: Peiting kann was, Peiting hat viel zu bieten.

„Den Leuten zeigen, was es hier gibt“

Und kann nun in einem Atemzug mit großen Städten wie Degendorf oder Nürnberg genannt werden, die ebenfalls am Bewerb teilgenommen haben. Mit am Interessantesten sind sicherlich Dorfprojekte wie das im oberfränkischen Kleintettau, wo durch Abwärme subtropische und tropische Früchte, Gemüsesorten und Gewürze in zertifizierter Bioqualität angebaut werden – ein europaweit einzigartiges Pilotprojekt. Was der Marktgemeinde selbst diese Auszeichnung, von schickem Pokal und schicker Urkunde mal abgesehen, nun bringt? „Schon eine ganze Menge“, sagt Andrea Deibler von der Tourist-Information. „Mit dieser Auszeichnung haben wir nun etwas Festes in der Hand, womit wir über Werbung und mithilfe der lokalen Presse den Leuten da draußen zeigen können, was wir als Gemeinde wirklich zu bieten haben.“ Deibler ist sich sicher, „dass sehr viele Menschen, sowohl Einheimische als auch Bürger aus den umliegenden Gemeinden, nicht wissen, welche Produktvielfalt aus dorfeigener Hand hier herrscht.“ js