

Peitinger Mittelschüler kochen regionale Genuss-Gerichte

Peiting – Seit Mai vergangenen Jahres darf sich Peiting als eine von nur 100 bayerischen Gemeinden Genussort nennen. Dass die Marktgemeinde diese Auszeichnung zu recht trägt, davon konnten sich am Dienstagmittag rund 50 geladene Gäste überzeugen. Hoch über Peiting im Forum der Raiffeisenbank kredenzten ihnen Peitinger Mittelschüler ein Menü, das die breite Palette an Produkten aus der Region aufzeigte.

Schon an der Eingangstür zum großen Saal hatten die Besucher die Qual der Wahl: Räucherfischtrutzerl oder doch der schillernde Erdäpfelkas vom blauen Schweden? Die fein säuberlich angerichteten Häppchen, die die Mittelschüler auf silbernen Tablett anboten, verfehlten ihre Wirkung nicht. Beherzt griffen die Gäste zu, viele von ihnen gleich mehrmals, ehe schließlich Bürgermeister Michael Asam zu Tisch bat.

Die Fraktionsvorsitzenden im Gemeinderat waren der Einladung der Marktgemeinde ebenso gefolgt wie Vertreter des Landwirtschaftsministeriums, das die Auszeichnung zum Genussort im vergangenen Jahr ins Leben gerufen hatte. Und natürlich durften die Produzenten nicht fehlen, deren Produkte die Ehrung überhaupt erst ermöglicht hatten. Dass es so viele lokale Spezialitäten in Peiting gebe, sei ihm anfangs allerdings gar nicht bewusst gewesen, gab Asam in seinem Grußwort zu. Erst die frühere Kreisbäuerin Silvia Schlögel öffnete dem Rathauschef die Augen und ermutigte ihre Heimatgemeinde, den Hut in



Nach getaner Arbeit: Die Mittelschüler mit (vo.v.l.) Silvia Schlögel und Lehrerin Josefine Huber sowie (hi.v.l.) Stephan Rupperecht (Vorstand Raiffeisenbank), Schulleiter Jochen Böhm, Bürgermeister Michael Asam, Mario Lindauer (Vorstand Raiffeisenbank) und Ministerialdirektor Hubert Bittlmayer.

FOTOS: PETERS

den Ring zu werfen – mit Erfolg. Doch den Preis zu gewinnen sei das eine, ihn zu leben das andere, betonte Asam. Letzteres wolle man mit der heutigen Veranstaltung tun.

Das kam an bei Hubert Bittlmayer. Genau darum gehe es bei der Auszeichnung, sagte der Amtschef des Landwirtschaftsministeriums. „Es soll keine einmalige Sache sein, sondern wir wollen damit Wirkung erzielen.“ Es gehe darum zu zeigen, dass man nicht die Welt bereisen müsse, um tolle Produkte zu bekommen. „Sie gibt es auch



Selbstbedienung: Die Gäste – im Bild Herbert Salzmann (SPD, links) und Herwig Skalitzka (CSU) – griffen fleißig zu.

würzigem Käse aus der Peitinger Hofkäserei Weinland und gelbem Rüben-Lauch-Gemüse sowie als Nachttisch eine cremige Rahmspeis mit Apfelpompott: Nicht nur Parkratia Holl, die als Vertreterin des Bauernmarkts eingeladen war, war am Ende voll des Lobes ob des Menüs. „Rundum gelungen“, urteilte sie.

Zwischen den einzelnen Gängen bat Silvia Schlögel jene hervor, deren Produkte an diesem Tag auf den Tellern gelandet waren. „Wir wollen zeigen, wer dahinter steckt.“ So erfuhren die Gäste unter anderem, dass die Kartoffeln von Bauer Fritz Schneider aus Rott stammten, der den Bauernmarkt beliefert, die Bäckerei

Viel Lob für die Schüler

rei Sesar das Brot für die Häppchen geliefert hatte, während das Fleisch für den Braten sowie das Gemüse aus Herzensägmühle stammten. Brauer Manuel Rößle sorgte mit seinem Peitinger Bier für die flüssige Begleitung.

„Liebe geht durch den Magen“, heißt es so schön. Die Liebe für das, was man tut, hat man heute gesehen“, lobte Rektor Jochen Böhm nach dem Festmahl. Sein Dank galt auch Josefine Huber, die als Fachlehrerin die Schüler auf den großen Tag vorbereitet hatte. Bange, dass etwas schief gehen könnte, sei ihr nach der gelungenen Generalprobe vor einer Woche nicht gewesen, sagte Huber. „Die Schüler haben toll mitgemacht.“

CHRISTOPH PETERS

bei uns in Bayern.“ Angetan zeigte sich der Amtschef auch von den eifrigen Mittelschülern, die sich fürs Kochen so begeistern können. Ihnen riet er, ihre Ideen hinauszutragen. An den jungen Menschen sei es, ihre Eltern zu erziehen, regionale Produkte zu kaufen. „Nicht nur, weil sie regional sind, sondern weil sie ein Genuss sind.“

Dass er damit recht hat, bewiesen anschließend die Mittelschüler mit ihren Gerichten. Peitinger Frühlingssupperl, deftiger Rouladenbraten, dazu Kartoffelgratin mit