

„Sauguad“: Initiative will regionales Schweinefleisch fördern



Fritz Schäffer (r.), Erster Vorsitzender des Ferkelerzeugerrings Landshut, erklärte das Ziel seiner Initiative. Gespannt lauschte Bezirkstagspräsident Dr. Olaf Heinrich (l.) den Ausführungen. – Foto: Troiber

Hofkirchen

Fritz Schäffer ist überzeugt von seiner Idee. Sogar so überzeugt, dass er ihr sogleich den Namen „Sauguad“ gab. Der 1. Vorsitzende des Ferkelerzeugerrings Landshut will dem Fleisch männlicher Jungschweine ein neues Image geben und es zusätzlich zum Fleisch weiblicher Tiere vermarkten. Einen interessierten Partner der „Sauguad“-Initiative fand Schäffer im Lebensmittelgroßhandel Troiber aus Hofkirchen. Gemeinsam stellten Geschäftsführer Günter Troiber und Fritz Schäffer am Montag das Projekt Vertretern des Amts für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Professoren der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und Vertretern verschiedener Firmen und Institutionen vor. Mit dabei war auch Bezirkstagspräsident Dr. Olaf Heinrich, weil er die vom Freistaat geförderte

Initiative seit ihrem Auftakt vor rund einem Jahr an einer bezirklichen Einrichtung, dem Institut für Hören und Sprache in Straubing, unterstützt.

„In unserer globalisierten Welt ist es wichtig, regionale Produkte und ihre Hersteller zu fördern“, sagt Heinrich dazu. Er hoffe, dass Schäffers Initiative viele Abnehmer finde und dadurch der Produktionsstandort Niederbayern gestärkt werde. Der Bezirk möchte ebenso seinen Beitrag leisten, denn „Sauguad“ passe hervorragend zum Konzept Regio 2030, bei dem bis zum Jahr 2030 mindestens 30 Prozent der Lebensmittel in den Kantinen des Bezirks bio und regional sein sollen. „Niederbayern lebt von seinen Landwirten. Wir müssen Tier und Erzeuger gleichermaßen schützen und kurze Wege fördern – dazu trägt dieses Projekt bei“, so Heinrich.

Etwa 35 Teilnehmer kamen am Montag nach Hofkirchen. Schäffer spricht von einer „gemischten Runde“ – Wirte, Altenheimverantwortliche, Vertreter von Brauereien und sogar des Flughafens München seien gekommen. Der Vorsitzende des Ferkelerzeugerrings ist zufrieden. Schließlich lägen die Vorteile seines Projektes auf der Hand. Das Fleisch männlicher Jungschweine beinhalte weniger Fett, mehr Eiweiß. Seine Verwertung biete anderen Zuchttieren mehr Platz, die männlichen Schweine müssten nicht kastriert werden und regionale Erzeuger könnten fairere Preise erzielen.

Was darf bei einem Kulinarik-Seminar auf keinen Fall fehlen? Die Kulinarik. So bereitete die Runde gemeinsam einen Schweinebraten vom männlichen Jungtier zu – ohne Gewürze, dafür mit Krautsalat. Das Fleisch sollte seinen ganzen Geschmack entfalten. Das Ergebnis ließ sich sehen beziehungsweise schmecken. Der Schweinebraten kam bei der Runde sehr gut an und die drei anwesenden Vertreter des Bezirksklinikums Mainkofen zeigten großes Interesse daran, unmittelbar in der Region produziertes Schweinefleisch zu verwenden.

Bezirkstagspräsident Olaf Heinrich: „Der Bezirk Niederbayern möchte weiterhin Impulsgeber dieser sinnvollen Initiative sein und wird sich größte Mühe geben, als erste Großküche an dem Projekt mitzuwirken.“

- va

Quelle: pnp.de ---

Mehr im Vilshofener Anzeiger vom 15.09.2023 oder unter [PNP nach einer kurzen Registrierung](#)