

# Erster Joker schon zum Frühstück

Aindlings Bürgermeisterin wagt das Experiment, eine Woche lang nur in Bio-Qualität und regional zu essen

Von Tanja Maršal

**Aindling** – Eine Woche lang nur das essen, was im Umkreis von 50 Kilometern gewachsen ist und Bio-Qualität hat, klang für Gertrud Hitzler spannend. Trotz eines vollen Terminkalenders entschloss sich die Aindlinger Bürgermeisterin dazu, bei diesem Experiment mitzumachen. Mit – gelinde ausgedrückt – ernüchterndem Ergebnis.

Die Idee findet Hitzler sehr gut und regionale Nahrungsmittel kauft sie ohnehin, sofern möglich. Und hier begann schon die Herausforderung. Denn schnell kam sie bei manchem Gericht beziehungsweise mancher Zutat an die Grenzen, was bio und einen Umkreis von 50 Kilometern betrifft.

Definitiv hat die Regio-plus-Challenge das bei Gertrud Hitzler schon vorher vorhandene Bewusstsein für dieses Thema weiter geschärft. Die Entscheidung,

ob sie lieber 20 Kilometer mit dem Auto fahren soll, um in Bioqualität einzukaufen oder doch den Landwirt in der Nachbarschaft bevorzugt, „von dem ich weiß, was er seinen Enkeln zu essen gibt“, hat sie pro Bauer von nebenan getroffen.

Trotz eigenem Gemüsegarten waren die Tage der Challenge ei-

ne Herausforderung. Auf dem Speiseplan standen beispielsweise Tomaten mit Mozzarella, Kartoffel- und Gemüsesuppe und Pizza. Doch hier musste bereits einer von drei Jokern eingesetzt werden, denn Hefe in bio und regional gab es nicht. Den ersten Freifahrt-

schein zückte sie schon am Montagmorgen für eine Tasse Kaffee mit Milch im Rathaus. „Oh-

ne Kaffee geht es einfach nicht“, gibt Hitzler unumwunden zu. „Für mich als Berufstätige, die viel unterwegs ist und auch mal auswärts isst, war das Ganze schon etwas kompliziert“, gesteht die Bürgermeisterin. Es sei viel Planung im Vorfeld notwendig. Doch insgesamt empfindet sie

die Erfahrung als bereichernd. Das Experiment schaffe Bewusstsein, noch mehr hinzusehen und zu prüfen, wo welches Produkt herkommt.

So sieht es auch Sandra Ledermüller. Die Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal und Organisatorin der Challenge im Raum Aichach-Friedberg und Schrobenhausen freut sich über die Rückmeldungen der Teilnehmer. Etwa 40 haben sich im Vor-

feld über die Homepage angemeldet. Im ersten Moment empfand sie das als wenig, doch die „Dunkelziffer“ derer, die vielleicht nur einen Tag mitgemacht haben, sei bestimmt um einiges größer, denkt die Diplom-Geographin. Ziel der Kampagne war

es, sich bewusster zu ernähren, sich Gedanken zu machen, welches Obst und Gemüse gerade Saison hat

und an welchem Hofladen man regelmäßig vorbeikommt, in dem man dann auch beispielsweise seine Kartoffeln in Zukunft kaufen könnte.

Dabei ist Ledermüller klar, dass eine Köchin durchaus kreativ sein und gut planen muss, um die Bedingungen bio und regional zu erfüllen. Daneben ist auch Verzicht gefragt. „Ein Gulasch aus heimischem Rindfleisch ist kein Problem, aber geht halt nur ohne Tomatenmark“, nennt sie als Beispiel.

Ledermüller kann sich durchaus vorstellen, die Aktion nächstes Jahr zu wiederholen. Dann werde es einfacher, für sie und die Teilnehmer. „Die Leute kennen es schon ein bisschen.“ Grundsätzlich will die Managerin der Öko-Modellregion die Leute nicht „zu hundert Prozent umkrempeln“. „Es soll einfach ein Denkanstoß sein.“

*Lieber 20 Kilometer mit dem Auto fahren oder beim Bauer nebenan einkaufen?*



Pizza gab es auch auf dem Speiseplan von Aindlings Bürgermeisterin Gertrud Hitzler in der Woche der Challenge. Für die Hefe musste aber schon ein Joker eingesetzt werden. Die gab es nämlich nicht in bio und regional.

Foto: privat

## REZEPT FÜR PIZZA

■ **Zutaten:**  
500 g (Dinkel-)Pizzamehl  
1 TL Trockenhefe  
3 EL Öl (gerne Olivenöl - bei Challenge durch Sonnenblumenöl ersetzt - geht genauso)  
300 ml Wasser  
1 TL Salz

■ **Zubereitung:** Hefeteig herstellen und entweder zwei bis drei Stunden an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen oder über Nacht im Kühlschrank. Gereiften/aufgegangenen Teig ausziehen/ausrollen

mit Tomatensoße bestreichen, mit Gemüse und Käse belegen und im Pizzaofen fünf bis sieben Minuten backen. Danach genießen!

„Wenn der Teig am Vortag zubereitet wird und über Nacht im Kühlschrank gehen gelassen wird, geht es mittags ganz fix“, verrät Gertrud Hitzler. Dabei ist beim Gehen lassen wichtig: Schüssel mit Deckel verwenden. Andernfalls trocknet der Teig aus. Das gilt auch beim direkten Gehenlassen.

tama

