

Der Pöschl-Hof ist nun Mitglied im Verein "LandGenuss Bayerwald"

Vorsitzender Andreas Brunner überreichte die Plakette an Bernhard und Stefan Pöschl.

Zandt/Dietersdorf. (rs) In Anwesenheit von vielen Gästen, unter ihnen Landrat Franz Löffler, Bürgermeister Hans Laumer, MdB Karl Holmeier, MdL Gerhard Hopp, Alfons Weiß vom Liebensteiner Hof, nur um einige zu nennen, erhielt am Freitag der Hof von Bernhard und Claudia Pöschl, zusammen mit deren Sohn Stefan und dessen Frau Daniela aus der Hand des 1. Vorsitzenden des Vereines "LandGenuss - Bayerwald" Andreas Brunner, die entsprechende Plakette und die Familie Pöschl ist nun mit deren stattlichen Hof und seiner neuerbauten Rinderstallung das 73. Mitglied. Sinn und Zweck des Vereines ist eine zertifizierte Qualität aus der Region, vom Erzeuger zum Verbraucher. Die Familie Pöschl betreibt einen Rindermastbetrieb in Dietersdorf, Gemeinde Zandt, ausgerichtet für 80 Tiere und erwirbt die etwa vier Wochen alten Kälber von Mutterkuh-Haltern und mäset sie dann etwa 20 Monate lang, ehe sie geschlachtet werden.

Bernhard Pöschl entbot den vielen Gästen aus den Mitgliedbetrieben, aus Metzgereien, aus der Gastronomie wie von den Hotels Liebensteiner Hof und Reibener Hof, Vetreter vom Landwirtschaftsamt, vom Vetrenäramt und aus der Gastronomie, seinen Willkommensgruß, besonders aber hieß er Vorsitzenden Andreas Brunner aus Arnschwang; Bürgermeister Hans Laumer, Landrat Franz Löffler, und MdB Holmeier und MdL Dr. Gerhard Hopp und den neuen Zandter Bürgermeister Hans Laumer und einfach alle Freunde auf seinem Hof willkommen und dankte für deren Kommen.

Landrat Franz Löffler lobte das Engagement der Familie Pöschl, gratulierte zur Auszeichnung und dankte Andreas Brunner aus Arnschwang, der "LandGenuss Bayerwald" mit auf den Weg gebracht hatte. Der Landkreis versucht so gut es geht, den Verein zu unterstützen, betonte der Landrat. "Inzwischen gibt es mobile Schlachtereien, die auf die Weiden fahren - auch bereits im Landkreis Cham gibt es welche - um dort die Tiere zu töten, die es dann kaum merken. Es gibt für die Tiere keine langen Anfahrtswege zum Schlachthof, sie haben keinen Stress und dies mache sich auch auf die gute Qualität des Fleisches bemerkbar." Wie Landrat Löffler erfreut infomiert, werde die Familie Pöschl auch einen mobilen Hühnerstall aufstellen.

Nun ergriff Vorsitzender Andreas Brunner das Wort und berichtete, dass ihn Bernhard Pöschl bei einem Besuch in seinem Hotel eingeladen hatte, seinen neu erbauten Rinderstall zu besichtigen, was er gerne getan habe und die Stallung mitsamt den Tieren habe ihn sehr beeindruckt. "Zum Thema "Produkt aus unserer Region" müssen wir dran bleiben", so Andreas Brunner. "Denn es ist ein gutes Gefühl, wenn man weiß, wo das Fleisch herkommt. Die Mitglieder nehmen das Tierwohl ernst". "Die Kunden sind bereit für gute Qualität mehr zu bezahlen. Brunner bedankte sich bei Landrat Franz Löffler, weil dieser voll dahinterstehe und sein Dank galt ebenso der Familie Pöschl für deren Bereitschaft gute Qualität auf den Markt zu bringen. Die Arbeit des Vereines mit seinen 73 Mitgliedern gliedert sich in drei Stufen, wie Brunner infomiert. 1. Regionale Produkte auf den Markt bringen; 2. die Vermarktung und 3. Zertifizierung und Qualität miteinander aufbauen. "Dies geht nur wenn man mit dem Herzen dabei ist und in die Zukunft schaut".

Der Sohn von Bernhard Pöschl, Stefan, merkte an, dass er zunächst die Vermarktung von guten Produkten selbst in die Hand genommen habe Er erzählte, dass der Stall für 80 Rinder ausgerichtet ist und dass jedes Tier einen Platz von sechs Quadratmetern zur Verfügung habe "Die Tiere dürfen sich bewegen, fühlen sich wohl und dadurch wird auch das Fleisch besser". Er lud dann alle zur Besichtigung des Stalles ein. Derzeit stehen die Rassen "Limousin" und "Chastlais" im Stall, erzählt Stefan Pöschl und einmal in der Woche werde ausgemistet. Die Rinder haben eine schöne braune Farbe, oder sind teils auch gefleckt und sie wirken sehr zufrieden und zutraulich und kauen am Futter, lecken am Leckstein oder ruhen sich im

hinteren Teil des Stalles widerkäuend aus, manchmal hört man auch ein "Muuh". Er informierte über die Fütterung und über vieles mehr und beantwortete auch gerne die Fragen der Besucher. Der Stall ist insgesamt eine Hightech-Einrichtung, wurde allgemein lobend festgestellt.

Metzgermeister Thomas Lemberger aus Eschlkam hatte den Pöschlbetrieb besichtigt und war bereits bei der ersten Schlachtung überzeugt, dass es ein richtiges gutes Fleisch sei, marmoriert und durchzogen mit einer feinen Fettschicht. "Die Haltung spricht für sich: Es ist ein Superfleisch", lobte er. Seinen Worten schloss sich Metzgermeister Florian Brunner, der Sohn von Andreas Brunner an, auch er konnte nur Gutes über das Fleisch der Mastrinder vom Pöschlhof sagen. Stefan Pöschl bedankte sich abschließend der Führung für den Besuch und das Interesse an seinem Betrieb und lud zu einer Brotzeit und zu einem Umtrunk im schattigen Hofraum ein. Er teilte den Besuchern noch mit, dass er wahrscheinlich noch heuer Oktober oder November einen mobilen Hühnerstall mit circa 100 Hühnern aufstellen werde.

Andreas Brunner informierte die Anwesenden abschließend des offiziellen Teiles, dass man, falls es etwas wäre, sich an die Geschäftsstellenleiterin Katrin Löffler wenden könne.

Qualitätsorientierte Landwirte und Gastronomen haben im Landkreis Cham nun ein Netzwerk aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte und regionaler Speisen und zudem die Region als Ganzes stark zu machen. Diese sind mit dem Qualitätszeichen, "Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald" ausgezeichnet. Sie garantieren die Herstellung und die Verwendung von hochwertigen und wohlschmeckenden Produkten des Bayerwaldes. Damit sich die Verbraucher auf die Qualität und regionaler Herkunft der Produkte auch verlassen könne, unterliegen die Partnerbetriebe von "LandGenuss Bayerwald" einem strengen Kontrollsystem durch regelmäßige Überprüfung durch ein externes Zertifizierungsinstitut.

Bilder: Andreas Brunner überreicht die Plakette "LandGenuss Bayerwald" an Bernhard Pöschl und dessen Sohn Stefan, mit im Bild Landrat Franz Löffler und gratulieren dabei zur Auszeichnung;



Fotos: 10545/Stelzl



Besucher bei der Besichtigung des Rinderstalles;



Stefan Pöschl informiert in der Stallung die Besucher detailliert über die Rindermast und beantwortet Fragen.