Innstolz-Fachmesse mit Rekord zum Jubiläum

30 Jahre IFF in den Deggendorfer Stadthallen – OB Moser zieht Vergleich mit der Grünen Woche

Deggendorf. Mit einem Rekordzuspruch hat die Innstolz Frischdienst Fachmesse (IFF) in den Deggendorfer Stadthallen ihr 30-jähriges Bestehen gefeiert. Knapp 3000 Fachbesucher und über 110 Aussteller tauschten sich am Sonntag und Montag über aktuelle Lebensmittel-Trends wie Bio-Produkte, vegane Ernährung und Konzepte für mehr Tierwohl aus. Zusammen mit der Frühjahrsmesse des Handelshauses Rau gilt die IFF als Leitmesse für Profis aus Gastronomie, Hotellerie, Handwerk und Einzelhandel in Süd- und Ostbayern sowie in Oberösterreich.

Das Motto der Jubiläumsmesse lautete „Regionalität denken, Vielfalt leben und Zukunft gestalten". Das Fachpublikum fand in den Hallen alles, was in der Lebensmittelbranche benötigt wird: von frischer Pasta, Fleisch, Fisch und Gebäck über Säfte und Süßigkeiten bis hin zu Putzmitteln und einer Cocktailmaschine, die in Sekunden Getränke mischt.

Zur Eröffnung der IFF war die Bayerische Milchprinzessin Verena Wagner nach Deggendorf gekommen. Alexander Rahn (l.), Vertriebsleiter und Prokurist bei Innstolz, Oberbürgermeister Christian Moser (2. v. l.), Florian Leebmann (2. v. r.), Geschäftsführender Gesellschafter von Innstolz und Landrat Bernd Sibler gaben sich ebenfalls die Ehre. – Fotos: Miriam Augustin-Riedl

Bei Surgital wird frische Pasta schockgefrostet.

Ein Klassiker unter den TK-Produkten: Pommes Frites.

Ein zentraler Baustein für gelebte Regionalität ist für Innstolz das Angebot von Produkten mit dem staatlichen Siegel „Geprüfte Qualität Bayern" (GQB), wie Ludwig Domani, stellvertretender Verkaufsleiter, erklärte. Auch das Bio-Siegel des Freistaats und das Fairtrade-Siegel fänden sich auf vielen Produkten – etwa auf GQB-Pommes oder bayerischem Bio-Tofu. Zudem unterstützt das Unternehmen im Pilotprojekt „Sauguad" gemeinsam mit dem Ferkelerzeugerring Landshut heimische Schweinehalter. Ziel ist ein umweltschonender Kreislauf mit kurzen Transportwegen und fairen Vergütungsmodellen.

Wie diese kurzen Wege in der Praxis aussehen, zeigt die Zusammenarbeit mit Obst Lallinger: Bestellen Kunden frisches Obst und Gemüse, liefert der Partner noch am selben Abend nach Deggendorf. Am nächsten Morgen bringt Innstolz die Ware zum Kunden. „Frischer geht es nicht", betonte Florian Leebmann, geschäftsführender Gesellschafter von Innstolz. Das funktioniere nicht nur bei Äpfeln und Orangen, sondern auch bei Exoten wie der schwarzen Sapote, verschiedensten Sprossen und Kakaofrüchten.

Beim Rundgang durch die Messe machte Leebmann deutlich, dass Regionalität die Zusammenarbeit mit bekannten Firmen nicht ausschließe. Namhafte Hersteller wie Develey, Schöller und Fritz Kola waren ebenso vertreten wie kleine Marken. Eine davon ist Sternenfair, die Landwirten einen stabilen und fairen Milchpreis bietet.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Branche unterstrich die Politik. Staatsminister Christian Bernreiter musste krankheitsbedingt absagen, ließ aber über Florian Leebmann Grüße ausrichten. Der Tourismus erwirtschafte allein in Niederbayern jährlich etwa 2,7 Milliarden Euro und beschäftige rund 48 000 Vollzeitkräfte. Somit sei die Branche eine der stärksten Wirtschaftskräfte in der Region. Die Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent für die Gastronomie sei laut Bernreiter ein wichtiger Schritt zur Unterstützung gewesen. Leebmann bedankte sich in diesem Zusammenhang bei den Bundestagsabgeordneten Thomas Erndl und Hans Koller für ihr Engagement.

Oberbürgermeister Christian Moser zog einen selbstbewussten Vergleich zur Grünen Woche: „Das, was Berlin kann, können wir in Deggendorf auch." Die Stadt schätze Innstolz als verlässlichen Partner und freue sich über den Bau eines hochmodernen Logistikzentrums in Natternberg. Deggendorf unterstütze den Gedanken der Regionalität, müsse dabei aber auch über die eigene Stadt hinaus denken. Landrat Bernd Sibler betonte, Essen sei mehr als ein menschliches Grundbedürfnis. Es habe vielmehr mit Sinnlichkeit und Zufriedenheit zu tun und sei ein wichtiges Kulturgut.

Einen Einblick in die Praxis gab auch die bayerische Milchprinzessin Verena Wagner, die die Messe besuchte: „Wo ich bin, geht es um Milch und Käse." Bei der IFF sei das Spektrum jedoch weitaus größer. Als Landwirtin und Vertreterin der bayerischen Milchwirtschaft definiere sie Regionalität über kurze Transportwegen und Transparenz. Sie wisse als Lehrerin in der Landwirtschaft zudem, dass das Interesse der jungen Generation an dem Berufsfeld vorhanden sei. Es brauche jedoch langfristige Planungssicherheit, um Höfe in Zukunft erhalten zu können.

„Zwölf Aussteller sind schon seit 1996 bei jeder Messe mit dabei", freute sich Florian Leebmann. Das zeige, dass man mit Vernetzung und Information, gepaart mit Regionalität und Vielfalt, ein gutes und zukunftsfähiges „Rezept" geschrieben habe. – ma