



Tittmoning und Fridolfing

Sportliche Erfolge mitteilen

Tittmoning. Für die Sportlehrerung bittet die Stadt alle Vereinsvorstände, Einzelsportler oder Mannschaften, die 2020 oder 2021 sportlich erfolgreich waren, sich bis spätestens Freitag, 15. Oktober, unter Tel. 08683/7007-23 oder per E-Mail an veranstaltungen@tittmoning.de, zu melden.

LESERBRIEF

Nicht mit fremden Federn schmücken

Zum Bericht „Die Unbequemten“ von Donnerstag, 30. September:

„Jetzt wissen wir es: Der ehemalige Stadtratskollege und Umweltreferent Robert Lex hat dem Bericht zufolge „...wesentlich dazu beigetragen, dass sich Tittmoning mit dem Titel ‚Fair Trade Town zieren darf‘. Dies ist falsch.“

Richtig ist, dass mein Stadtratskollege und jetziger Umweltreferent im Stadtrat Hans Glück einen Antrag stellte, wir sollten doch insgesamt in Tittmoning ‚nachhaltiger‘ wirtschaften. Ein begrüßenswerter Ansatz, aber leider unausgegoren. Typisch Ökolist: miserabel formuliert und so nicht mehrheitsfähig.

Ich habe die Kuh dann behutsam vom Eis geholt, mit Datum 26. November 2013 einen Antrag formuliert, wir sollten – wie etwa auch die Nachbarstadt Burghausen – den internationalen Fairtrade-Gedanken für unser Stadt aufnehmen und konsequent verfol-



Vorbei an Wiesen und Feldern und quer durch den Rupertiwinkel sind die Radler von Tittmoning nach Laufen gestrampelt.

– Fotos: Engelschallinger

Bio-Strampeln durch den Rupertiwinkel

50-Kilometer-Radtour der Ökomodellregion führt von Tittmoning nach Laufen – 60 Radler mit dabei

Von Dorothee Engelschallinger

Tittmoning/Laufen. In diesen goldenen Herbsttagen nutzten rund 60 interessierte Radler die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen regionaler Bio-Betriebe zu werfen. Sie alle waren mit dem Fahrrad nach Tittmoning gekommen, um sich auf den 50 Kilometer langen Weg der diesjährigen Biogenussradtour durch die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und die angrenzende Bio-Heu-Region Trumer Seenland in Oberösterreich zu machen.

Projektleiterin Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und zeitgleich Organisatorin der Radtour begrüßte die sportlich ausgerüsteten Teilnehmer auf dem historischen Stadtplatz in Tittmoning. Stellvertretend für das Gründungsmitglied der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und den Schauplatz von rund 30 vielfältigen Biobetrieben schloss sich Bürgermeister Andreas Bratzdrum für die erste Etappe der Biogenussradtour von Tittmoning nach Fridolfing an.

Reich an Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren

Bei einem kurzen Stopp am



Am frühen Morgen treffen sich die Teilnehmer der Biogenussradtour auf dem Stadtplatz in Tittmoning, um sich mit dem Fahrrad auf eine genussvolle Entdeckungsreise von Tittmoning nach Laufen zu begeben.

menschliche Ernährung und die Artenvielfalt erhalten werden.

Würden Wiederkäuer nicht vom Acker sondern durch eine extensive Weidehaltung ausschließlich vom Grünland gefüttert, wären sie auch „nicht mehr klimaschädlich sondern klimanützlich“, bekräftigte die Projektleiterin der Ökomodellregion

Biogenuss-Fahrer in seiner Stadt willkommen zu heißen und wies auf den Erhalt des eigenen EU-zertifizierten Laufener Schlachthofes hin. Stolz berichtete Feil von der „Laufener Braukuchl“, in der nach einer langen Zeit ohne Brauereien in Laufen endlich wieder ein regionales Bier hergestellt werde. Obendrein ausschließlich Bio-Biere, die Inhaber Mauritz Volkmer für sein Lokal und verschiedene Veranstaltungen im 120-Liter-Kupferkessel ansetzt. Ein darauffolgender Rundgang durch die „Braukuchl“ endete für die Teilnehmer mit einer Bio-Bierverkostung.

Demeter-Pils und Demeter-Weißbier gekostet

Frisch gestärkt ging es auf dem Radweg über Oberndorf entlang der Salzach, bis die Biogenießer an der letzten Station im ersten österreichischen Biobiergut „Gut Wildshut“ eintrafen. Während der Verkostung des Demeter-Pils und des Demeter-Weißbiers erfuhr die Gruppe Wissenswertes über die hauseigene Brauerei und Mälzerei des Guts sowie dessen eigene Landwirtschaft mit Bio-Weideschweinen und dem Anbau alter Getreidesorten wie dem „Laufener Landweizen“ oder der „Alpinen Pfauengerste“.

Zudem lernte die Radfahrgrup-

ausgegoren. typisch Ökonste: miserabel formuliert und so nicht mehrheitsfähig.

Ich habe die Kuh dann behutsam vom Eis geholt, mit Datum 26. November 2013 einen Antrag formuliert, wir sollten – wie etwa auch die Nachbarstadt Burghausen – den internationalen Fairtrade-Gedanken für unser Stadt aufnehmen und konsequent verfolgen, indem wir den Titel ‚Fairtrade-Town‘ anstreben, was dann auch im Stadtrat mit freundlicher Unterstützung des damaligen Bürgermeisters Konrad Schupfner im Anschluss eine Mehrheit fand.

Das Ergebnis – nach Formierung und intensiver Vorarbeit der Steuerungsgruppe, die sich damals vor allem aus den Reihen der Kolpingsfamilie und des Eine-Welt-Ladens, unter Beteiligung auch von Hans Glück (Ökolist) zusammenfand – war die Verleihung des Fairtrade-Siegels, die im Juli 2014 groß gefeiert wurde.

Viel wichtiger und richtiger ist aber, dass die inzwischen erweiterte Fairtrade-Steuerungsgruppe seither und bis heute kontinuierlich sehr aktiv ist, da das Fairtrade-Siegel auch alle zwei Jahre unter Nachweis von Aktivitäten erneuert werden muss. Dies ist vor allem engagierten Menschen wie Gertraud Nachbichler, Monika Lechner und Norbert Köpferl zu verdanken, die seitens der Verwaltung in der Anfangszeit von Walter Schöberl und heute von Gerda Poschmann-Reichenau tatkräftig unterstützt werden.

Für dieses ehrenamtliche Handeln aller Beteiligten bin ich sehr dankbar, weil das Thema eines sozial gerechten und partnerschaftlichen Handelns so wichtig ist.

Die „Unbequemten“ sollten sich daher nicht mit fremden Federn schmücken.

Dirk Reichenau
Dritter Bürgermeister & Stadtrat

Leserbriefe sind Äußerungen des Verfassers und brauchen mit der Meinung der Redaktion nicht übereinzustimmen. Ein Anspruch auf Abdruck besteht nicht. Die Redaktion behält sich das Recht zu sinnwahren Kürzungen vor. Bitte geben Sie für eventuelle Rückfragen Ihre Adresse und Telefonnummer an. E-Mail: red.heimatzeitung@vgp.de.

schloss sich Bürgermeister Andreas Bratzdrum für die erste Etappe der Biogenussradltour von Tittmoning nach Fridolfing an.

Reich an Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren

Bei einem kurzen Stopp am Sonnenblumenfeld von Bio-Landwirt Johann Kraller in Wies erfuhren die Biogenuss-Fahrer mehr über vielfältige Fruchtfolge-systeme sowie sein selbstgepresstes Bio-Sonnenblumenöl. Das nussig schmeckende Salatöl sowie das kaltgepresste Bratöl, das von einer hoch erhitzbaren Sonnenblumensorte stammt, sind reich an Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren.

Vorbei an Wiesen und Feldern führte der Weg weiter zum Fridolfinger Bauernmarkt, wo der Zweite Bürgermeister Egon Kraus und Markt-Organisatorin Annemarie Frumm die Radler in Empfang nahmen. Als Bio-Erzeuger aus Fridolfing waren dort auch Gemüse-anbauer Markus Hager und Monika Obermaier mit ihren Ziegenkäsespezialitäten vertreten. Um einen genauen Einblick zu erhalten, machten die Radfahrer einen Abstecher zu Attls Bio-Ziegenhof nach Mutterring, wo Alois Ober-



Metzgermeister Hermann Braunsperger (rechts) zeigt den interessierten Biogenuss-Radfahrern seine Salzgrotte im neuen Produktionsgebäude in Laufen-Niedervillern, in welcher große Schinken langsam trocknen und reifen.

maier die Gruppe am Hof begrüßte. Hier erfuhren die Teilnehmer, dass Ziegenmilch so bekömmlich ist, weil sie von den Inhaltsstoffen am nächsten an die Menschenmilch herankomme und „der Geschmack von Ziege“ umso weniger in den Produkten zu schmecken ist, je frischer die Milch ist.

Marlene Berger-Stöckl zeigte den Kreislauf auf, warum es Sinn

macht, regionale Produkte zu kaufen: „In einem extensiv bewirtschafteten und standortgemäßen Grünland ist so viel Artenvielfalt enthalten wie im Tropischen Regenwald“, verglich Berger-Stöckl die beiden Ökosysteme. Nur mit Hilfe von Wiederkäuern wie Ziege, Schaf und Rind könne das Grünland als wertvoller mitteleuropäischer Lebensraum für die

„Von Nonnen, Genossen und anderen Haubentauchern“

Tittmoning. Im Rahmen der BayernTourNatur führt am Freitag, 8. Oktober, um 14 Uhr wieder eine Natur- und Kulturführung durch und um Asten. Vom Naturschutzgebiet Astener Weiher, wo man Wissenswertes über dessen einzigartige Vogelwelt erfährt, geht es zur kunsthistorischen Führung in die Astener Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt, eine der stattlichsten Dorfkirchen Südbayer. Die Besichtigung des von den Salzburger Nonnen initiierten gotischen Bauwerks aus dem 15. Jahrhundert schließt mit einer

Kirchturmbesteigung ab. Zuletzt kehren die Teilnehmer in der DorfWirtschaft ein, wo sie mehr über dieses erfolgreiche Genossenschaftsprojekt zur Dorfbelebung erfahren.

Treffpunkt ist auf dem Parkplatz an der Astener Kirche, die Führung dauert etwa drei Stunden. Festes Schuhwerk wird empfohlen. Anmeldung und Information möglich bei der Tourist Info Tittmoning, Tel. 08683/700710, oder per E-Mail an anfrage@tittmoning.de. Ein geringer Kostenbeitrag wird erhoben. – red

Mit 113 km/h durch 70er-Zone

Tittmoning. Beamte der Verkehrspolizeiinspektion Traunstein haben am Montag, 4. Oktober, in der Zeit von 13.45 Uhr und 18.35 Uhr auf der Bundesstraße 20 im Gemeindegebiet Tittmoning auf Höhe der Einmündung zur Kreisstraße TS 16 Geschwindigkeitskontrollen durchgeführt. Von insgesamt 947 gemessenen Fahrzeugen mussten 86 wegen überhöhter Geschwindigkeit befristet werden. Der schnellste Fahrzeugführer war mit 113 km/h statt der erlaubten 70 km/h unterwegs. – red

menschliche Ernährung und die Artenvielfalt erhalten werden.

Würden Wiederkäuer nicht vom Acker sondern durch eine extensive Weidehaltung ausschließlich vom Grünland gefüttert, wären sie auch „nicht mehr klimaschädlich sondern klimanützlich“, bekräftigte die Projektleiterin der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel die Bedeutung von extensiven und ökologischen Weidebetrieben.

Um den Kreis von der Erzeugung regionaler Produkte bis hin zum Verbraucher zu schließen, sei weiterhin eine möglichst stressfreie Schlachtung sowie Metzger, die ihr Handwerk verstehen und das ganze Tier gut verarbeiten können, gefragt. Deshalb machten sich die Biogenuss-Radler auf zur neuen Produktionsstätte der Metzgerei Braunsperger in Laufen-Niedervillern, wo Metzgermeister Hermann Braunsperger bereits die Biosteaks, Biowürstel und Ziegenkäsetaler für die Mittagspause der hungrigen Radlergruppe auf dem Grill bereithielt. Seit diesem Jahr zerlegt und verarbeitet Hermann Braunsperger in seiner Produktionsstätte auch Biofleisch.

Laufens Bürgermeister Hans Feil ließ es sich nicht nehmen, die

Verkostung des Demeter-Pils und des Demeter-Weißbiers erfuhr die Gruppe Wissenswertes über die hauseigene Brauerei und Mälzerei des Guts sowie dessen eigene Landwirtschaft mit Bio-Weideschweinen und dem Anbau alter Getreidesorten wie dem „Laufener Landweizen“ oder der „Alpinen Pflaungerste“.

Zudem lernte die Radfahrgruppe den Obmann und Mitbegründer Franz Keil von der oberösterreichischen „Bio-Heu-Region“ kennen. Seit der Gründung vor 25 Jahren hat es der aus anfänglich dreizehn Biobetrieben bestehende kleine Verein aus eigener Kraft geschafft, eine „Bio-Heu-Region“ mit 240 Bio-Heubauern aus 27 Gemeinden und einer zu 40 Prozent biologischen Bewirtschaftung ihrer Heimatgegend aufzubauen. „Ein Vorbild für uns“, meinte Marlene Berger-Stöckl – mit Blick auf die in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel existente Bio-Dichte von rund vierzehn Prozent. Beide Regionen arbeiten seit diesem Jahr im grenzübergreifenden EuRegio-Projekt „BiOS Erleben“ zur Stärkung des Nachhaltigkeitsgedanken zusammen.

Auf der Webseite www.bioerlebenistage.de gibt es bayernweit bis zum Sonntag, 10. Oktober, weitere Angebote zu finden.

Kolpingsfamilie und KLJB sammeln Altkleider und Altpapier

Tittmoning/Kay/Asten. Eine Altkleider- und Altpapiersammlung findet am Samstag, 9. Oktober, im gesamten Gemeindegebiet der Stadt Tittmoning statt. Ab 8 Uhr morgens sammelt die Kolpingsfamilie Tittmoning gemeinsam mit der KLJB Kay und der KLJB Asten wieder handlich gepackte Altpapierbündel und Altkleider, die am besten in Säcken verpackt sind. „Bitte stellen Sie diese gut sichtbar an der Straße auf. Im Gemeindegebiet Törring können die Altwagen wieder an der Feuerwehr abgestellt werden.

Bitte darauf achten, dass die Türen frei bleiben. In Wiesmühl ist der Sammelplatz am Bahnhof“, schreibt das Kolping-Team. Der Erlös der Aktion kommt den teilnehmenden Vereinen zugute. Säcke für die Altkleider liegen in den teilnehmenden Geschäften in den einzelnen Ortsteilen aus. In Tittmoning unter anderem bei Metzgerei Krutzke, Bäckerei Geigl und Getränkemarkt Schindler. Sollten die Waren bis 10.30 Uhr nicht abgeholt worden sein, kann das bei Theresa Gröbner, Telefon 0171/4045324, gemeldet werden.