



## Laufen

### Stichwort: Bio in Serie

30 Prozent Biolandbau. Das ist seit 2019 ein gesetzlich festgelegtes Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. In loser Folge stellt die Heimatzeitung Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel vor, die sich bereits auf den Weg gemacht haben und sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung aus, verfolgt aber auch gemeinsame ökologische Projekte mit allen Landwirten und den Gemeinden. Mehr Infos dazu gibt es unter [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern). – red

### DER DIREKTE DRAHT

Freilassinger Anzeiger  
Südostbayerische Rundschau  
☎ 08654/69188

Redaktion:  
E-Mail: [red.freilassing@pnp.de](mailto:red.freilassing@pnp.de)  
Anzeigen gewerblich:  
E-Mail: [anzeigen.bgl@pnp.de](mailto:anzeigen.bgl@pnp.de)  
Anzeigen privat:  
E-Mail: [anzeigen.taa@pnp.de](mailto:anzeigen.taa@pnp.de)  
Aboservice:  
E-Mail: [aboservice@pnp.de](mailto:aboservice@pnp.de)

# Glied zwischen Biobauer und Verbraucher

In Laufen gibt es die erste biozertifizierte Metzgerei im Landkreis

Von Karin Kleinert

**Laufen.** In unserer Reihe „Bio in Serie“ wurden bisher in erster Linie landwirtschaftliche Biobetriebe aus der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel (ÖMR) vorgestellt. Weil sich die Modellregion aber nicht nur durch vielfältige Netzwerke im Bereich Bioanbau, sondern auch bei der Bioverarbeitung engagiert, soll die Reihe um einen Handwerksbetrieb erweitert werden: vor kurzem hat sich nämlich die Metzgerei Braunsperger in Laufen biozertifizieren lassen.

Hermann Braunsperger betreibt sein Handwerk seit fast vier Jahrzehnten. 1993 hat er den Familienbetrieb von seinem Vater übernommen und ein Gasthaus, das Rasthausstüberl, mit angeschlossener Produktionsstätte für Fleisch- und Wurstwaren errichtet. Inzwischen ist das Gasthaus verkauft, und der Metzgermeister und seine Frau Irmi haben vergangenes Jahr in eine neue, größere und zeitgemäße Produktionsstätte investiert – beachtlich in Zeiten von Corona. Diese steht in Niedervillern südlich von Laufen und ist rund 250 Quadratmeter groß.

Weil für den Mittfünfziger das Metzgerhandwerk Berufung ist und er immer versucht, mit der Zeit zu gehen, hat er seinen Betrieb vor kurzem biozertifizieren lassen. Eine wirkliche Besonderheit, denn im gesamten Landkreis Berchtesgadener Land gibt es keinen Biometzger, der ein Ladengeschäft hat. Die Betonung liegt auf dem täglich geöffneten Laden. Denn Direktvermarkter, die an bestimmten Tagen ab Hof oder auf dem Wochenmarkt ihr Biofleisch verkaufen, gibt es freilich einige. Erweitert man das Gebiet auf das der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel findet man nur eine weitere biozertifizierte Metzgerei, nämlich die von Gottfried Heilmaier in Waging. Heilmaier ist spezialisiert auf Pinzgauer Rindfleisch im Glas, hat jedoch schon seit Jahren kein Ladengeschäft mehr.

Manche Biohöfe arbeiten mit Metzgern zusammen, die für sie schlachten und zerlegen. In die-



Weil Hermann Braunsperger seine Metzgerei hat biozertifizieren lassen, reift im mit rosa-orangefarbenen Salzsteinen ausgestatteten Reiferaum jetzt auch Bio-Rindfleisch.

Metzger biozertifizieren lassen, gibt es nicht die eine Antwort. Die Nachfrage nach Bioqualität steigt nämlich auch bei Fleisch und Wurst kontinuierlich. Die Dokumentation ist laut Braunsperger aufwendig, aber machbar. Und das EU-Biosiegel, das er jetzt vorweisen kann, ist ein guter Basisstandard. Durch dieses ist für den Verbraucher unter anderem gewährleistet, dass die Rohstoffe von ökologischen und nicht-ökologischen Erzeugnissen deutlich getrennt gelagert werden müssen, um Vermischungen zu vermeiden.

### Bei der Zerlegung wird Bio-Reinheit gewährleistet

Das gilt auch für die Produktionsräume. In der Praxis sieht das dann so aus, dass zuerst die Bioproduktion läuft und anschließend die konventionelle. Dass auf

Tiere muss Bio-Reinheit gewährleistet sein, die Braunsperger in seiner neuen Produktionsstätte gut erfüllen kann. Die Präsentation der Bioware im Laden ist, weil das Fleisch abgepackt angeboten wird, etwas aufwendiger, aber unkompliziert.

Marlene Berger-Stöckl, die Projektleiterin der ÖMR, freut es, dass endlich ein Metzger den Schritt der Biozertifizierung gegangen ist und damit quasi die Lücke in der Kette zwischen Biobauer und Verbraucher schließt. Auf telefonische Nachfrage nennt sie einige Gründe dafür. So gebe es bei der Mast von Biorindern sehr viel höhere Anforderungen an den Platzbedarf und an die Fütterung der Tiere, sie würden langsam und artgerecht zwei bis drei Jahre auf der Weide heranwachsen. Die persönliche Beziehung zwischen Metzger und Bauer spiele ebenfalls eine große Rolle sowie die kurzen und damit stressarmen Transportwege. Außerdem, so die



Für seine Bio-Wurstwaren verwendet Hermann Braunsperger Bio-Gewürze, die er separat lagert. – F.: Karin Kleinert



Damit der Kunde gleich sieht, was bio und was konventionell ist, wird das Bio-Fleisch vakuumiert angeboten.

chen würden somit sinnvoll weiter genutzt und vor einer starken Intensivierung bewahrt. „Dafür brauchen wir neben aufgeschlossenen Landwirten Verbrauchern, die das Bioweidefleisch zum fairen Preis kaufen, und Handwerksbetriebe, die aus diesem Weidefleisch hochwertige Bioprodukte herstellen. Erst dann schließt sich der Kreis“, so Berger-Stöckl.

### Metzger will Bioanteil von zehn Prozent erhöhen

Braunsperger ist so ein Handwerksbetrieb. Er hat sich in den letzten Jahren mit seinem Dry-Aged-Beef einen Namen gemacht, ein Fleisch, das in einem speziellen Raum, der „Salzgrotte“, mehrere Wochen reift. Einige Teile stammen dort inzwischen auch von Biorindern. Wie innovativ und kreativ der Metzgermeister ist, erfährt man, wenn er über

sagt sehr gut angenommen.

Im Laden an der Goethestraße, wo baulich alles beim Alten geblieben ist, ist der Verkauf der Bioprodukte inzwischen ebenfalls gut angelaufen. Hinter der verglasten Verkaufskühltheke sind Biofleisch, vakuumiert und etikettiert, und diverse Biowürste neben den konventionellen Produkten gut sichtbar arrangiert. Die Leute seien auch durchaus bereit, mehr für Bioqualität zu bezahlen, weil sie wissen, dass der Metzger dadurch auch dem Landwirt einen besseren Preis zahlen kann. Und so mancher Kunde sei inzwischen zu einem „Wiederholungstäter“ geworden, meint Braunsperger mit einem Augenzwinkern.

Im Moment macht Bio nur etwa zehn Prozent bei ihm aus, das liege meist an der Verfügbarkeit von Tieren. Bei Rindern gebe es keine Probleme, bei Bioschweinen und Biohühnern sei es teils schwierig,

für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung aus, verfolgt aber auch gemeinsame ökologische Projekte mit allen Landwirten und den Gemeinden. Mehr Infos dazu gibt es unter [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern). – red

## DER DIREKTE DRAHT

**Freilassinger Anzeiger  
Südostbayerische Rundschau**  
☎ 08654/69188

### Redaktion:

E-Mail: [red.freilassing@pnp.de](mailto:red.freilassing@pnp.de)

### Anzeigen gewerblich:

E-Mail: [anzeigen.bgl@pnp.de](mailto:anzeigen.bgl@pnp.de)

### Anzeigen privat:

E-Mail: [anzeigen.taa@pnp.de](mailto:anzeigen.taa@pnp.de)

### Aboservice:

E-Mail: [aboservice@pnp.de](mailto:aboservice@pnp.de)



**Saaldorf-Surheim**

Zeiten von Corona. Die stehende in Niedervillern südlich von Laufen und ist rund 250 Quadratmeter groß.

Weil für den Mittfünfziger das Metzgerhandwerk Berufung ist und er immer versucht, mit der Zeit zu gehen, hat er seinen Betrieb vor kurzem biozertifizieren lassen. Eine wirkliche Besonderheit, denn im gesamten Landkreis Berchtesgadener Land gibt es keinen Biometzger, der ein Ladengeschäft hat. Die Betonung liegt auf dem täglich geöffneten Laden. Denn Direktvermarkter, die an bestimmten Tagen ab Hof oder auf dem Wochenmarkt ihr Biofleisch verkaufen, gibt es freilich einige. Erweitert man das Gebiet auf das der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel findet man nur eine weitere biozertifizierte Metzgerei, nämlich die von Gottfried Heilmaier in Waging. Heilmaier ist spezialisiert auf Pinzgauer Rindfleisch im Glas, hat jedoch schon seit Jahren kein Ladengeschäft mehr.

Manche Biohöfe arbeiten mit Metzgern zusammen, die für sie schlachten und zerlegen. In diesem speziellen Fall ist der Metzger dann über den Biohof zertifiziert, aber eben nur für das Fleisch dieses einen Hofes. Bei uns in der Gegend arbeiten nach diesem Modell beispielsweise der Biohof Lecker und die Landmetzgerei Wittscheck in Niederheining. Auf die Frage, warum sich so wenige

Weil Hermann Braunsperger seine Metzgerei hat biozertifizieren lassen, reift im mit rosa-orangefarbenen Salzsteinen ausgestatteten Reiferaum jetzt auch Bio-Rindfleisch.

Damit der Kunde gleich sieht, was bio und was konventionell ist, wird das Bio-Fleisch vakuumiert angeboten.

Metzger biozertifizieren lassen, gibt es nicht die eine Antwort. Die Nachfrage nach Bioqualität steigt nämlich auch bei Fleisch und Wurst kontinuierlich. Die Dokumentation ist laut Braunsperger aufwendig, aber machbar. Und das EU-Biosiegel, das er jetzt vorweisen kann, ist ein guter Basisstandard. Durch dieses ist für den Verbraucher unter anderem gewährleistet, dass die Rohstoffe von ökologischen und nicht-ökologischen Erzeugnissen deutlich getrennt gelagert werden müssen, um Vermischungen zu vermeiden.

### Bei der Zerlegung wird Bio-Reinheit gewährleistet

Das gilt auch für die Produktionsräume. In der Praxis sieht das dann so aus, dass zuerst die Bioproduktion läuft und anschließend die konventionelle. Dass auf Zusatzstoffe weitgehend verzichtet wird und mit natürlichen Gewürzen aus biologischer Landwirtschaft gearbeitet wird, schätzen die Verbraucher sehr. Auch das Schlachten der Tiere im Laufener Schlachthof bereitet, weil dieser biozertifiziert ist, keine Probleme. Bei der Zerlegung der

Tiere muss Bio-Reinheit gewährleistet sein, die Braunsperger in seiner neuen Produktionsstätte gut erfüllen kann. Die Präsentation der Bioware im Laden ist, weil das Fleisch abgepackt angeboten wird, etwas aufwendiger, aber unkompliziert.

Marlene Berger-Stöckl, die Projektleiterin der ÖMR, freut es, dass endlich ein Metzger den Schritt der Biozertifizierung gegangen ist und damit quasi die Lücke in der Kette zwischen Biobauer und Verbraucher schließt. Auf telefonische Nachfrage nennt sie einige Gründe dafür. So gebe es bei der Mast von Biorindern sehr viel höhere Anforderungen an den Platzbedarf und an die Fütterung der Tiere, sie würden langsam und artgerecht zwei bis drei Jahre auf der Weide heranwachsen. Die persönliche Beziehung zwischen Metzger und Bauer spiele ebenfalls eine große Rolle sowie die kurzen und damit stressarmen Transportwege. Außerdem, so die Projektleiterin, wäre die extensive Weidehaltung von Bioochsen eine gute Alternative für die Weiterbewirtschaftung von kleinen Milchviehbetrieben, die keinen Nachfolger finden oder überlegen, die Milcherzeugung aufzugeben, aber dennoch Tiere halten wollen. Die freien Grünlandflä-

chen würden somit sinnvoll weiter genutzt und vor einer starken Intensivierung bewahrt. „Dafür brauchen wir neben aufgeschlossenen Landwirten Verbraucher, die das Bioweidefleisch zum fairen Preis kaufen, und Handwerksbetriebe, die aus diesem Weidefleisch hochwertige Bioprodukte herstellen. Erst dann schließt sich der Kreis“, so Berger-Stöckl.

### Metzger will Bioanteil von zehn Prozent erhöhen

Braunsperger ist so ein Handwerksbetrieb. Er hat sich in den letzten Jahren mit seinem Dry-Aged-Beef einen Namen gemacht, ein Fleisch, das in einem speziellen Raum, der „Salzgrotte“, mehrere Wochen reift. Einige Teile stammen dort inzwischen auch von Biorindern. Wie innovativ und kreativ der Metzgermeister ist, erfährt man, wenn er über neue Rezepte für seine Wurstwaren spricht oder über Projekte, die er nach Corona starten will wie Grillworkshops und Kurse für Fleischzuschnitt. Spezialverkäufe gab es schon ein paar in Niedervillern. Diejenigen, bei denen er fünf- und zehn-Kilo-Biofleischpakete angeboten hat, wurden wie er

sagt sehr gut angenommen.

Im Laden an der Goethestraße, wo baulich alles beim Alten geblieben ist, ist der Verkauf der Bioprodukte inzwischen ebenfalls gut angelaufen. Hinter der verglasten Verkaufskühltheke sind Biofleisch, vakuumiert und etikettiert, und diverse Biowürste neben den konventionellen Produkten gut sichtbar arrangiert. Die Leute seien auch durchaus bereit, mehr für Bioqualität zu bezahlen, weil sie wissen, dass der Metzger dadurch auch dem Landwirt einen besseren Preis zahlen kann. Und so mancher Kunde sei inzwischen zu einem „Wiederholungstäter“ geworden, meint Braunsperger mit einem Augenzwinkern.

Im Moment macht Bio nur etwa zehn Prozent bei ihm aus, das liege meist an der Verfügbarkeit von Tieren. Bei Rindern gebe es keine Probleme, bei Bioschweinen und Biohühnern sei es teils schwierig, weil die von den Bauern oft selbst vermarktet werden. Weil Braunsperger rührig ist und bereits mit einigen Biolandwirten aus der Region im Gespräch ist, hofft er, bald an mehr Tiere zu kommen und so den Bioanteil in seiner Produktion nach und nach erhöhen zu können.

# Bebauungsplan Gausburg nicht mehr zeitgemäß

Bau- und Umweltausschuss beschließt Verfahren zur Aufhebung – Dorfgemeinschaft zeigt großes Interesse

Von Norbert Höhn

**Saaldorf-Surheim.** Der Bebauungsplan Gausburg beschäftigt die Gemeinde schon seit Längerem, scheint er doch mit seinen Festsetzungen aus der Zeit gefallen zu sein. Beweis dafür sind unter anderem die zahlreichen Befreiungen, die in der Vergangenheit beantragt und meist genehmigt wurden. Das Thema hat offenbar auch unter den Einwohnern von Gausburg große Brisanz, waren doch viele von ihnen als Sitzungs-Zuhörer erschienen. Einstimmig beschloss der Bau- und Umweltausschuss, das Verfahren zur Aufhebung des Bebauungsplanes einzuleiten.

Wie Bürgermeister Andreas Buchwinkler in seinem Sachvortrag erläuterte, lässt der Bebauungsplan ‚Gausburg‘, der zuletzt mit Beschluss vom 13. Mai 2004 geändert wurde, kein einheitliches städtebauliches Ziel erkennen. Zudem weise er zahlreiche



Bisher kein einheitliches städtebauliches Ziel erkennbar? Gausburg aus der Luft – Luftbild: N. Höhn (Archiv)

stückgröße von mindestens 700 Quadratmeter fordert. Ähnlich verhalte es sich bei L-förmigen Baufenstern, die mit den Regelungen, dass als Grundrissform ein Rechteck zu wählen ist und Standgiebel mittig anzuordnen sind, nur schwer vereinbar seien.

Buchwinkler wies darauf hin, dass diese Einschränkungen offenkundig nicht mehr den Planungszielen der Gemeinde entsprechen würden, weshalb bereits in vielen Fällen eine isolierte Befreiung von den Festsetzungen erteilt worden sei. Dadurch sei die Zweckmäßigkeit des Bebauungsplanes weiter in Frage gestellt worden.

Andreas Buchwinkler stellte fest, dass nach einer Aufhebung des bestehenden Bebauungsplanes die Zulässigkeit von Bauvorhaben wieder nach Paragraph 34 Baugesetzbuch beurteilt würde. Demnach müsste sich das Vorhaben nach Art und Maß der baulichen Nutzung, der Bauweise und

zügig ihrer Nutzung oder Größe nicht in den Ortsteil passenden Bauvorhaben zulässig sind.

### Auf keinem Grundstück gibt es eine Wertminderung

Buchwinkler wies darauf hin, dass diese Vorgaben für den Campingplatz im südwestlichen Ortsbereich nicht zutreffen würden, da dieser aus dem bebauten Innenbereich hinausragt. Die Erweiterung eines bestehenden Campingplatzes sei aber auch im Außenbereich grundsätzlich möglich. Abschließend stellte der Bürgermeister fest, dass es durch die Aufhebung des Bebauungsplans auf keinem der betroffenen Grundstücke im Geltungsbereich zu einer Reduzierung der Bebaubarkeit und sonstigen Nutzbarkeit käme. Somit entstünde keine Wertminderung und damit auch kein Anspruch auf Entschädi-