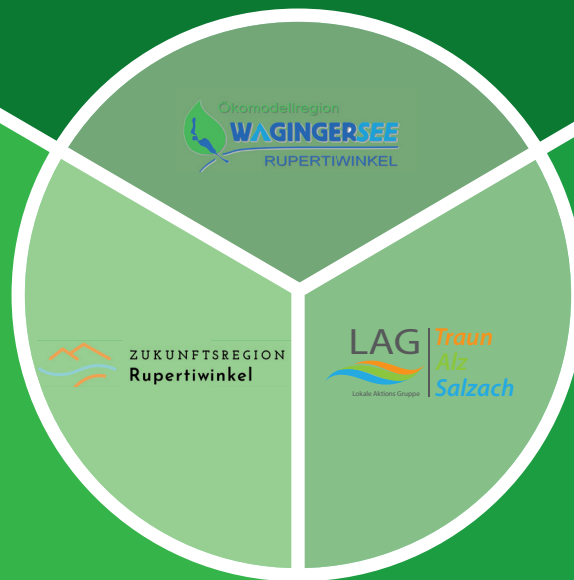


JAHRBUCH
DER
REGIONALINITIATIVEN
2024

Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel



ILE Zukunftsregion
Rupertiwinkel

LEADER

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	4
Die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel	5
1 Eindrücke aus der Projektarbeit der Ökomodellregion	6
Das LEADER-Förderprogramm	29
1 Entwicklungs- und Handlungsziele von LEADER	30
2 Umgesetzte Projekte im vergangenen Förderzeitraum	31
Die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.	35
1 Aktuelle / laufende ILE-Projekte	37
2 Zusammenarbeit der Regionalinitiativen	54
3 Öffentlichkeitsarbeit / Social-Media-Kanäle	55
4 Ausblick	57
Impressum	59





DIE ZUKUNFT HAT VIELE NAMEN:
FÜR SCHWACHE IST SIE DAS UNERREICHBARE,
FÜR DIE FURCHTSAMEN DAS UNBEKANNTHE,
FÜR DIE MUTIGEN DIE CHANCE.

- VICTOR HUGO -



© Tourist-Info Waginger See

Vorwort

Jetzt haben Sie es wieder vor sich – das Jahrbuch der Regionalinitiativen.

Auch das Jahr 2024 war geprägt von gemeinschaftlichem Engagement und wichtigen Weichenstellungen für unsere Region. Wir Vorsitzenden freuen uns, dass in ihr die Zusammenarbeit der verschiedenen Initiativen weiter verstetigt und neue Impulse gesetzt werden.

Ein bedeutender Meilenstein war in diesem Jahr der Abschluss des Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzepts (ILEK), das nun als strategische Grundlage für zukünftige Projekte dient. Gleichzeitig ist die neue LEADER-Förderperiode erfolgreich gestartet. Sie ermöglicht es uns, weiterhin gemeinsam mit der Bürgerschaft innovative Vorhaben auf den Weg zu bringen.

Die Ökomodellregion setzt ihre erfolgreiche Arbeit fort und zeigt eindrucksvoll, wie nachhaltige Entwicklung in der Region konkret gestaltet werden kann.

All dies wäre ohne das große Engagement der Bürgerinnen und Bürger, der kommunalen Gremien und aller Mitarbeitenden in den Regionalinitiativen nicht möglich. Ihnen gilt unser ganz besonderer Dank.

Wir laden Sie ein, dieses Jahrbuch als Quelle der Information und Inspiration zu nutzen. Wenn Sie Lust bekommen haben, sich selbst einzubringen, wenden Sie sich gerne an die Koordinatorinnen und Koordinatoren von **LEADER**, **ILE** oder der **Ökomodellregion**.

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft für unsere Region!

Herzlichst



Andreas Bratzdrum

Vorsitzender der
LAG Traun-Alz-Salzach



Matthias Baderhuber & Stefanie Lang

Sprecher der Ökomodellregion



Hans-Jörg Birner

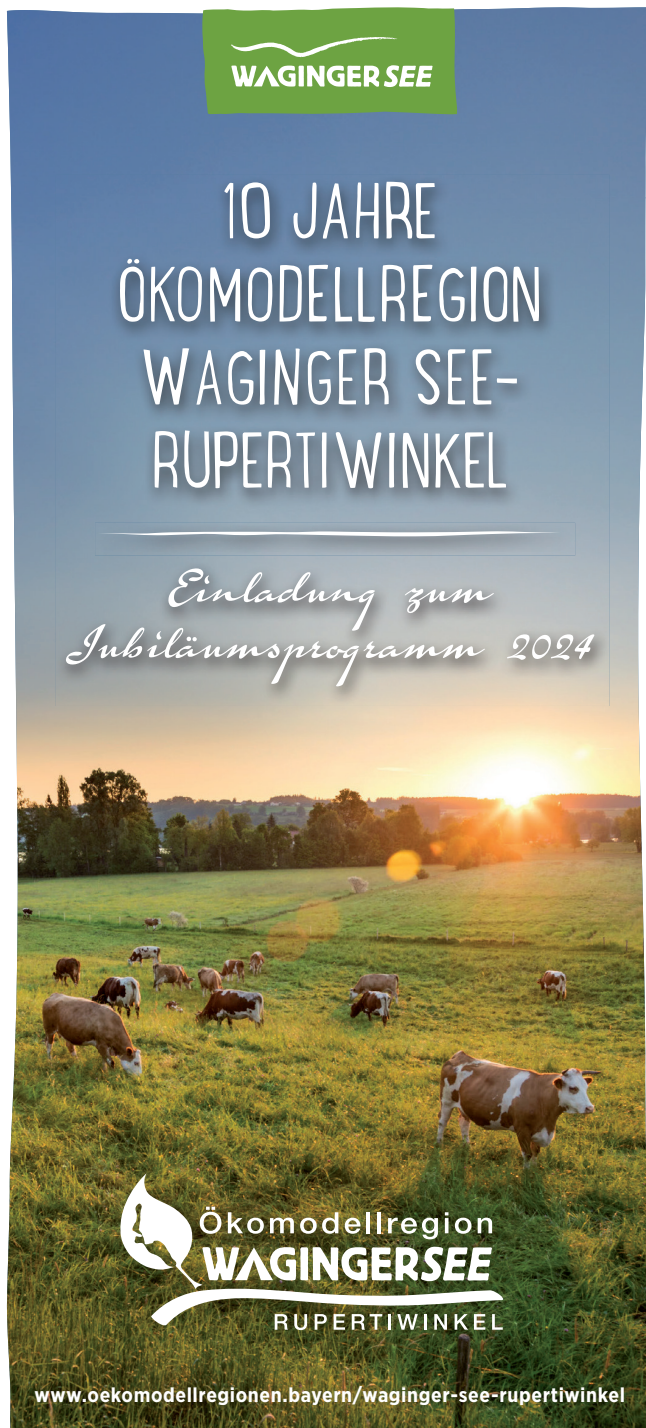
Vorsitzender der
ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel



10 Jahre - 10 Gemeinden - eine Ökomodellregion!

2024 war ein festliches Jahr für die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, denn wir durften unser zehnjähriges Bestehen feiern!



© Richard Scheuerecker

Als erste bayerische Region haben wir im Jahr 2013 nach dem Aufruf (BioRegio 2020) des damaligen Landwirtschaftsministers Helmut Brunner einen freiwilligen Zusammenschluss von Gemeinden organisiert und ein erfolgreiches Bewerbungskonzept als Öko-Modellregion vorgelegt. Wir sind im Mai 2014 an den Start gegangen, zunächst mit sieben Gemeinden, ab 2016/17 haben wir uns auf zehn Gemeinden erweitert. Diese Erweiterung war nicht nur kommunalpolitisch eine gute Sache - seither arbeiten wir im Traunsteiner und Berchtesgadener ÖMR-Land landkreisübergreifend -, sondern hat dank interessanter Biostrukturen in den drei Gemeinden des Berchtesgadener Lands auch unsere Handlungsoptionen überzeugend erweitert.

So hieß es Ende April 2024 im Bürgerhaus Wonneberg: „**10 Gemeinden - 10 Jahre - eine Ökomodellregion!**“

Das Singspiel, das die Bürgermeister:innen der beteiligten Gemeinden und einige gute Musiker unter Regie von Landwirtschaftsdirektor Alfons Leitenbacher an diesem Festabend als Einlage aufführten, dürfte den dicht gedrängten Gästen als großer Spaß wohl unvergessen bleiben. Begleitet wurde unser Jubiläum von einem ganzjährigen Bio-Fachprogramm und Bio-Erlebnisprogramm, das bis zum Schluss auf großes Interesse gestoßen ist.



Das Singspiel zum Jubiläum war ein voller Erfolg.

Foto: Ökomodellregion

Über das Programm „BioRegio 2030“, das 2019 von Staatsministerin Michaela Kaniber als Nachfolgeprogramm auf den Weg gebracht wurde, haben sich inzwischen 33 weitere bayerische Ökomodellregionen gefunden. Viele davon haben großartige Projekte und Angebote im Biobereich geschaffen und umgesetzt. Nach wie vor ist aber „mehr Bio in Bayern“ ebenso wenig ein Selbstläufer wie „mehr Bio in der EU“. Eine echte Bedrohung für den Ökolandbau, der per Definition gentechnikfrei ist und bleiben will, stellt beispielsweise die geplante Freigabe gentechnisch veränderter Organismen auf EU-Ebene dar. Über Fachveranstaltungen haben wir dazu eingeladen, sich über aktuelle Entwicklungen zu informieren, denn das betrifft den Biolandbau ebenso wie die bayerischen Ökomodellregionen.

Helfen Sie uns als Bürger:innen und Verbraucher:innen mit Ihrem Interesse und Ihrer Einkaufsentscheidung dabei, die heimischen Biohöfe und -verarbeiter und die Gentechnikfreiheit tatkräftig zu unterstützen.

Eine Landwirtschaft, die sich den Namen „nachhaltig“ verdient, braucht weiterhin Bio als Qualitätssiegel.

Mehr Infos bekommen Sie wie immer unter
www.oekomodellregionen.bayern
auf der Regionsseite
„Waginger See-Rupertiwinkel“.

1 Eindrücke aus der Projektarbeit der Ökomodellregion

1.1 Die Wertschöpfung in der Region halten - Braugerstenkooperation



*Regen Austausch gab es beim jährlichen Wintertreffen
beteiligter Biobauern in der Brauerei Stein*

Foto: Katharina Maier

Das Anbaujahr 2023 war alles andere als einfach: Zuerst war das Frühjahr so nass, dass erstmals nicht mehr alle Landwirte ihr Sommergetreide bestellen konnten. Im Hochsommer dagegen fehlte nach anhaltender Trockenheit Wasser für einen ausgeglichenen Ertrag. Die ungewöhnlich lange Dauer von Nässe- oder Trockenphasen sind bereits ein Zeichen des fortschreitenden Klimawandels, gegen den sich die Landwirte wappnen müssen. Der Ertrag an Biobraugerste fiel deshalb 2023 ungewohnt mager aus: Diese Bilanz zogen die Biobauern, die an der Braugerstenkooperation der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel teilnehmen und sich zu Jahresbeginn zum Erfahrungsaustausch in der Brauerei Stein trafen.

Einzig der hohe Vollgerstenanteil, also der Ertrag an großen Körnern, die nicht durch ein Sieb mit 2,5 mm Weite fallen und sich deshalb sehr gut zum Vermälzen eignen, übertraf die Erwartungen.

Intensiv diskutierten die Bauern mit Geschäftsführer Markus Milkreiter, mit Braumeister

Tobias Heß und Mälzer Thomas Lang die Frage, ob ein Umstieg auf Wintergerste künftige Anbaurisiken insbesondere im Frühjahr verringern könne. Die traditionellen Unterschiede in der Brauqualität zwischen Winter- und Sommergerste sind durch Zucht kleiner geworden, sodass erste regionale Brauereien den seltenen Umstieg auf Winterbraugerste gewagt haben. Einige Biolandwirte in der Region testeten auch sogenannte „Wechselgersten“, die bei sehr spätem Anbau als Winter- wie als Sommergetreide angebaut werden können, aber nicht so frosthart sind wie Wintergerste. Auf die Ergebnisse der Feldversuche warten die Steiner Biolandwirte mit Spannung, beschlossen aber, bis dahin noch auf die bewährte Braugerstensorte „Planet“ zu setzen.

„Wir sind stolz darauf, dass wir durch unsere Anbaukooperation mit euch zum Vorreiter für mehr Wertschöpfung in der Region geworden sind“, lobte Milkreiter die beteiligten Landwirte. Die Brauerei ist verbands-zertifiziert, arbeitet aber mit Biobauern aus allen vier regionalen Bioverbänden zusammen. Über zwanzig Biohöfe vom Waginger See, aus dem Rupertwinkel, aus dem Chiemgau und auch aus der angrenzenden Ökomodellregion Inn-Salzach haben sich der Kooperation angeschlossen. Heuer ist mit einem Betrieb aus Truchtlaching ein Betrieb neu dabei, der erst vor Kurzem von konventionellem auf Bioanbau umgestellt hat.

Mit rund 100 Hektar Anbaufläche von Biobraugerste werden derzeit alle Biobiere der Brauerei aus regionalem Biogetreide erzeugt, den Bio-Weizenanteil ausgenommen. Nachdem es fast jedes Jahr die Chance gab, ein oder zwei Landwirte neu aufzunehmen, können sich interessierte Landwirte oder Bäuerinnen gerne im Büro der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel melden, um sich über die Konditionen zu informieren: Tel.: 08681 / 4005 - 37 (Montag bis Donnerstag).

Pia Mix, Traunsteiner Tagblatt, 01.02.2024

RFO-Beitrag: Aufstriche aus heimischem Bio-Wintergemüse

Auch in der kalten Jahreszeit können wir in der Küche eine große Vielfalt an heimischen Gemüsesorten verwenden. Rote Rannen, gelbe und geringelte Rüben, Pastinaken, Petersilienwurzeln und viele andere mehr. Die Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel hat jetzt mit einem Seminar gezeigt, was aus dem „Wintergemüse“ einfach und schnell gekocht werden kann: raffinierte Brotaufstriche.

<https://www.rfo.de/mediathek/video/aufstriche-aus-heimischem-bio-wintergemuese/>

Christian Holzner, Beitrag in der Mediathek des RFO Berchtesgadener Land, 08.03.2024

1.2 Mut zum Experiment mit Bio-Wintergemüse

Die Einladung der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel zu einem Praxisseminar zu heimischem Bio-Wintergemüse ist im März 2024 auf eine überwältigende Resonanz gestoßen. Über hundert Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren zum Gut Edermann nach Teisendorf gekommen, um zu erfahren, wie man Wintergemüse zu leckeren Aufstrichen verarbeiten kann. Koch Christian Martin, Küchenchef beim Gut Edermann, gewinnt schon seit Längerem dem Thema „altes heimisches Wintergemüse“, möglichst in Bio-Qualität, ganz neue und faszinierende Seiten ab und war gern bereit, seine Rezepte und die Zubereitung im Rahmen dieser Veranstaltung einer breiten Öffentlichkeit weiterzugeben.

Die Grundlage für die Aufstriche bildeten heimische Gemüsesorten, die sich gut lagern lassen, wie Rote-, gelbe- oder Ringelbete, Steckrüben, Grünkohl, Pastinaken, Karotten, Lauch. Biogemüsebauer Michael Steinmaßl aus Kirchanschöring, besser bekannt als BioMichi, informierte über den Anbau und die Inhaltsstoffe von Bio-Wintergemüse. Es gebe bei uns eine große Vielfalt an heimischen Gemüsesorten, die man lange lagern kann, diese gelte es wieder zu entdecken. Denn diverse Beten, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und vieles mehr haben nicht nur geschmacklich viel zu bieten, sondern sind wegen ihrer Inhaltsstoffe auch sehr gesund.

So haben beispielsweise Pastinaken viel Folsäure, rote oder gelbe Bete einen hohen Eisengehalt, gelbe Rüben zellschützende Polyphenole.

Natürlich dürfe man die verschiedenen Kohlarten – Weißkraut, Blaukraut, Grünkohl, Wirsing, Rosenkohl – nicht vergessen, die mit ihrem hohen Gehalt an Anthocyanen oder Senfölen das Immunsystem stärken ebenso wie die bunte Palette der heimischen Wintersalate wie Zuckerhut, Radicchio, Feldsalat oder Winterportulak.

Dann stellte Christian Martin acht verschiedene Aufstriche her und hatte dazu in der Mitte des großen Raums eine kleine Küchenzeile mit Mixgeräten aufgebaut. Die Zutaten, das Biogemüse und die notwendigen Gewürze und Öle, hatte er schon vorab vorbereitet und abgewogen.

„Wir wollen dem Gemüse Zutaten zugeben, die was können“, meinte der Koch, „das heißt, die den Geschmack verfeinern, die Säure oder Süße mildern, das Wasser binden, eine orientalische Note einbringen oder dem Aufstrich eine ansprechende Farbe verleihen“.

So kamen raffinierte und teils auch wenig bekannte Zutaten wie Kokosblütenzucker, Ducca-Gewürzmischung, Haselnussöl, Kurkuma und Tonkabohne, Mandel-Orangenöl, schwarzer Kardamom und Macadamianüsse zum Einsatz. In anderen Rezepten waren es Kaffeebohnen, Hagebuttenpulver, Currypulver, geröstete Mandeln oder Haselnüsse. Alle Zutaten für den jeweiligen Aufstrich wurden in einem Küchenmixer für zwei bis drei Minuten zerkleinert und gemischt. Das Ergebnis mit klingenden Namen wie „Pastinake mit Macadamianüssen, Hagebutten, Kaffee und schwarzem Kardamom“ oder „Ringelbete mit Zitronengras, Curry und gerösteten Mandeln“ war ein Erlebnis für Augen und Gaumen gleichermaßen, einladend im Aussehen, besonders im Geschmack. Davon konnten sich die Teilnehmer selbst überzeugen, denn alle Aufstriche gab es auch zum Kosten. Dazu wurde Lebenskeimbrot aus Bettinas Keimbackstube in Palling gereicht.

Küchenchef Martin hatte für die Teilnehmer auch gute Ratschläge bereit. Das Wichtigste war aber, dass er allen Mut zum Experimentieren machte. Man müsse sich nicht streng an Rezepte halten, man könne ruhig kreativ sein und die eine oder andere Zutat auch mal durch einfachere ersetzen. Wer wollte, konnte sich die Rezepte der vorbereiteten Aufstriche in gedruckter Form mitnehmen. Nach der Vorführung hatten anwesende Biogemüsebauern oder Biodirektvermarkter Gelegenheit, ihren Betrieb kurz vorzustellen. Danach blieb noch genug Zeit zum Verkosten und zum regen Austausch.



Koch Christian Martin beim Zubereiten der Aufstriche

Foto: Dr. Monika Konnert

1.3 Kann Bayern gentechnikfrei bleiben?



*Der Referent des
Abends Christoph Then
Foto: Christoph Then*

Im Februar hat das EU-Parlament weitgehend unbemerkt von der Öffentlichkeit eine sehr weitreichende Entscheidung getroffen: Das bisher in der EU gesetzlich verankerte Vorsorgeprinzip für den Schutz von Mensch und Umwelt soll im Fall „Neuer Gentechniken“ nicht mehr angewandt werden. Gentechnisch veränderte Pflanzen dürfen, sofern sie unter 20 Manipulationen durch die Genschere aufweisen, künftig ohne eingehende Risikoprüfung frei in die Landschaft entlassen werden. Sollte es bei dieser Entscheidung bleiben, so können weder Bayern noch die bäuerliche Landwirtschaft, weder der Ökolandbau noch unsere Ökosysteme künftig gentechnikfrei bleiben, das stellte Referent Christoph Then vom Verein „Testbiotech“ bei einem Vortrag in Kirchweidach vor 70 Bauern und Bürgerinnen klar.

Der studierte Veterinär, der sich seit über 20 Jahren mit der Regulierung und Risikobewertung gentechnisch veränderter Organismen befasst, wurde von der „Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL)“, von beiden Ökoregionen und dem Bund Naturschutz Altötting eingeladen. Der Verein „Testbiotech“ verfolgt seit 2008 den Stand der Forschung und die Risiken alter wie neuer Gentechniken und wird dabei vor allem von Stiftungen unterstützt. Then versuchte, die vielen Fragen, moderiert von Gerhard Merches vom BN, möglichst verständlich zu beantworten. Rita Huber von der Regionalgruppe der AbL begrüßte eingangs die Zuhörer und brachte ihre Zweifel an der sorglosen Haltung der EU in Bezug auf die „neue Technik“ zum Ausdruck.

„Die Genschere („Neue Gentechnik“ NGT oder Crispr Cas Verfahren) ermöglicht es, Erbgutfunktionen und damit Eigenschaften von Pflanzen und Tieren gezielt auszuschalten. Sie kann aber auch weiterhin neue Abschnitte ins Erbgut transportieren und Pflanzen oder weitere Lebewesen zielgerichteter verändern, als es mit der alten Gentechnik je möglich war“, so Then. „Gentechnisch veränderte Lebewesen müssen im Sinne der EU-weit verankerten Vorsorgepflicht vor einer Freisetzung auf ihre Eigenschaften getestet und somit auch weiterhin einem Zulassungsverfahren unterworfen werden“, forderte er. Denn während die Veränderung an einem oder mehreren Genen mit der Genschere noch vorhersagbar ist, sind die Auswirkungen auf das gesamte Erbgut (Genom) nur teilweise vorhersehbar, und noch weniger ist es das Zusammenspiel der gentechnisch veränderten Pflanzen mit ihrer Umwelt.

Warum dieses Zusammenspiel wichtig ist, machte Then an Beispielen deutlich. Wenn sich die Blüh- und Fruchtzeiten von Kulturpflanzen, Wildpflanzen und Bäumen verändern, wie das in vielen Projekten wie z.B. an manipulierten Pappeln, die alle vier Monate blühen, versucht wird, funktioniert das Zusammenspiel mit Insekten, die Pollen brauchen, oder mit Bestäubern von Nutzpflanzen nicht mehr. Ein anderes Beispiel ist manipulierter Industrieöl-Leindotter, der seine Omega 3-Fettsäuren verloren hat und so für eine bessere Haltbarkeit des Öls sorgt bzw. als Agrosprit besser geeignet sein soll – der Nachteil ist aber: Es könnte zu einer Vermischung mit dem herkömmlichen Leindotter kommen, wodurch das bisherige hochwertige Speiseöl für den Menschen unbrauchbar werden könnte. Außerdem brauchen Bestäuber die ungesättigten Fettsäuren, die sie über die Pollen aufnehmen, zum Schutz ihrer Gesundheit und ihrer Nachkommen. „Die unkontrollierte Freisetzung des Industrieleindotters wäre somit ein aktiver Beitrag zum Bienensterben“, wie ein Zuhörer kommentierte.

Besonders bedenklich: Wenn es nach dem jetzigen Willen von EU-Kommission und EU-Parlament geht, müssen auch Pflanzen bzw. deren Ernte, die durch Crispr/Cas in ihren Inhaltsstoffen stark verändert sind, keine umfassende Risikoprüfung mehr durchlaufen, um mögliche ungewollte Wirkungen, die durch die Gentechnikverfahren bedingt sind, genauer zu untersuchen. Ein Beispiel ist eine Crispr-Tomate mit

erhöhtem Gehalt an Gamma-Amino-Buttersäure („GABA-Tomate“), die blutdrucksenkend wirken soll und in Japan schon im Handel ist, ohne dass Wirkungen und Nebenwirkungen eingehend untersucht wurden. Ein anderes Beispiel ist Reis, bei dem bestimmte Eiweißstoffe in den Körnern stark verringert werden, wodurch aber der Gehalt an anderen Proteinen steigt. Hier müsste u.a. das Risiko für Allergien genau untersucht werden. Doch EU-Parlament und EU-Kommission wollen auf die bisher verpflichtend vorgeschriebene Risikoprüfung gentechnisch veränderter Pflanzen verzichten.

„Macht die Genschere mit ihren Veränderungen nicht das Gleiche, was in der Natur seit Jahrmillionen passiert?“, lautete eine Frage aus dem Publikum. „Nein“, verdeutlichte Then, denn bei natürlichen Mutationen (Veränderungen im Erbgut) gebe es unter anderem Reparaturmechanismen, die durch die Genschere gänzlich umgangen werden können. Spontane Mutationen führten in der Natur zu Pflanzenbeständen mit großer genetischer Vielfalt. Treten dabei neue Eigenschaften auf, kann sich der Bestand im Wechselspiel mit seiner Umwelt über lange Zeiträume an verschiedene Anforderungen anpassen. Dagegen werden mit der Genschere neue Eigenschaften in Arten eingebracht, die nicht durch die Evolution angepasst sind und bei massenhaften Freisetzungen die Ökosysteme überfordern können. Zudem drohe eine weitere Abnahme der Biodiversität auf dem Acker und eine Einschränkung bisheriger Zuchtmöglichkeiten. „Die herkömmliche Züchtung wird schon jetzt durch eine Flut von Patenten auf Wildpflanzengene, die sich die großen Züchtungsfirmen über eine Kombination mit der Genschere sichern, blockiert“. Die konventionellen Züchter sind so durch die Crispr-Patente betroffen. Landwirten droht eine Verteuerung ihres Saatguts über Patentrechte.

Aber hat die EU nicht gerade die Patenterteilung auf Pflanzen aus neuen Gentechniken verboten? „Rechtlich gesehen hat die EU gar nicht die Möglichkeit, darauf Einfluss zu nehmen, denn die Zuständigkeit dafür liegt beim Europäischen Patentamt“, so Then. Bereits seit 1998 wurde der früher geltende Grundsatz „Kein Patent auf Leben“ auf europäischer Ebene ausgehebelt und fand Eingang ins Patentrecht von 39 Staaten, auch über die EU hinaus, die damit synchron ihre Gesetzgebung neu justieren müssten – fast eine Unmöglichkeit. Umso wichtiger sei es deswegen, dass die bestehenden Verbote der Patentierung konventioneller Züchtung konsequent umgesetzt werden und die Patente strikt auf die gentechnischen Verfahren begrenzt werden.

Neue Gentechnik beschränkt sich nicht auf Pflanzen, sondern betrifft alle Lebensformen. Einer japanischen Fischart wurden sovieler Muskelpakete angezüchtet, dass es bei den Tieren zu einer Fehlstellung der Wirbelsäule kommt. Brasilien hat den Einsatz gentechnisch veränderter Bakterien bei Geflügel zugelassen, auch für Bakterien im menschlichen Darm sind Anwendungen geplant. „Wenn sich das Mikrobiom im Darm über Gentechnik verändert, kann unter anderem das Immunsystem entgleisen“, so der Referent. „Unsere bisherigen Haftungsregeln waren ganz entscheidend für das Fernhalten der grünen Gentechnik in Europa“, warf Sepp Rottenaicher, früherer Umweltbeauftragter der Diözese, in der Diskussion ein. „Das gentechnikfreie Europa war eine Erfolgsgeschichte. Wir brauchen auch in Zukunft eine klare Kennzeichnung der Gentechnik, ob neu oder alt, und wir brauchen Haftungsregeln“.

Die Veranstalter bedankten sich beim Referenten nach einem intensiven Diskussionsabend mit bäuerlichen Erzeugnissen aus den beiden Ökomodellregionen Inn-Salzach und Waginger See-Rupertwinkel, „garantiert gentechnikfrei“.

Ökomodellregion, Pressemitteilung vom 14.03.2024

1.4 Wie bewährt sich der mobile Schlachthanter der Erzeugergemeinschaft?



Der Laufener Schlachthofmetzger zieht den Schlachthanter mit einem Transportfahrzeug zum Hof oder zur Weide.

Foto: Karin Kleinert

Im vergangenen Sommer hat die Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein w.V. (EG) in Kooperation mit der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel einen mobilen Schlachthanter für konventionell und ökologisch wirtschaftende Betriebe angeschafft. Damit werden Tiere am Hof geschlachtet und erst danach zum Schlachthof transportiert. Betrieben wird der Hänger zusammen mit dem Städtischen Schlachthof Lauf. Die Landkreise Berchtesgadener Land und Traunstein haben einen Betriebskostenzuschuss geleistet.

Sie seien „Wiederholungstäter“ in puncto Schlachtbox, sagen Michaela und Ludwig Streitwieser aus dem Surheimer Ortsteil Ragging im Gespräch. Für sie sei das Wohl ihrer Rinder eine Herzensangelegenheit. Die Tiere werden am Hof geboren und sollten auch am Hof sterben können. Das habe mit Wertschätzung und Respekt für ein Lebewesen zu tun. Die Möglichkeit, ihre Tiere in vertrauter Umgebung schlachten zu lassen, hätten sie sich schon lange gewünscht. Ihre Vision ist, dass einmal alle ihre Tiere am Hof geschlachtet werden.

Bei einem Biofleischseminar der Ökomodellregion Waginger See –Rupertiwinkel (ÖMR) vor zwei Jahren in Waging waren sich Bauern und Verarbeiter schnell einig geworden, dass ein Angebot für eine hofnahe Schlachtung in der Region fehlt. Es kam zum Kauf eines Schlachthanter über die EG mithilfe des „Verfügungsrahmens Kleinprojekte“ der ÖMR und zur Kooperation mit dem Schlachthof Lauf, der diese Möglichkeit betriebsintern schon seit längerem erwogen hatte. Auch die Veterinärbehörden waren für diese neue Möglichkeit offen, die erst seit wenigen Jahren durch eine Änderung im EU-Recht möglich wurde. Auf das neue Angebot haben die Streitwiesers, die Milchvieh halten, schnell zugegriffen. Eine stressarme Schlachtung ist nicht nur für das Tier sehr positiv, sondern auch für die Fleischqualität, sind sie überzeugt.

Seit vergangenem Jahr haben die Streitwiesers mit der Direktvermarktung ihres Biofleisches ein weiteres Standbein, weshalb das Angebot des mobilen Schlachthanter perfekt passt. Bisher wurden in Ragging drei Ochsen im Alter zwischen zwei und drei Jahren am Hof geschlachtet. Das Wohl der Tiere rechtfertige den Aufwand einer hofnahen Schlachtung unbedingt, sind sie überzeugt. Um das Tier an die Fixierung zu gewöhnen, die vor der Betäubung notwendig ist, wird es einige Wochen vorher mit dem Strick vertraut gemacht.

Das Prozedere vor der ersten Schlachtung am Hof sei hinsichtlich der Bürokratie etwas aufwendiger, erklärt Michaela Streitwieser. Den ersten Termin muss der Landwirt beim Landratsamt anmelden, dann

muss sowohl der Amtstierarzt als auch der Hoftierarzt dabei sein und es gilt, einige Papiere vorzubereiten. Ab der zweiten Schlachtung braucht der Amtstierarzt nicht mehr vor Ort sein. Zur Schlachtung kommt nur der Hoftierarzt für die Lebendbeschau. Ein Metzger bringt den Hänger und der Landwirt hilft mit. Dieser hohe Personalaufwand führt zu Mehrkosten gegenüber dem herkömmlichen Transport zum Schlachthof.

Während der Ochs frisst, fällt der Betäubungsschuss

Bei den Streitwiesers fährt Schlachthofmeister Anderl Schmid etwa um 8:00 Uhr mit der Schlachtbox vor. Der Ochse wird in Ruhe außerhalb des Stalls fixiert. Während er frisst, fällt der Betäubungsschuss. Dann muss alles sehr schnell gehen. Innerhalb von 60 Sekunden muss das Tier gestochen und an den bereitstehenden Frontlader gehängt werden, wo es ausblutet. Das Blut wird aufgefangen. Anschließend wird das tote Tier auf einem Rollwagen in die Box gezogen, zum Schlachthof Laufen transportiert, dort in zwei Hälften zerlegt und in die Kühlung gehängt.

Für die Feinerlegung kommt die biozertifizierte Laufener Metzgerei Braunsperger ins Spiel. Metzgermeister Hermann Braunsperger holt den Streitwieser-Ochsen und zerlegt ihn für Lohn in seinem Betrieb in Niedervillern bei Laufen. Das Vakuumieren und Beschriften der Fleischteile übernehmen die Streitwiesers dort selbst. Danach fährt Braunsperger das Fleisch mit dem Kühllauto nach Ragging, wo sofort der Verkauf stattfindet.

Lohnt sich denn der Mehraufwand für die mobile Schlachtung? Ja, sagen die Streitwiesers, und meinen damit nicht den finanziellen Aspekt. Die hofnahe Schlachtung passe zu ihrer Einstellung. Ihre Kunden seien sehr zufrieden mit Qualität und Geschmack, freuen sie sich: „Die Menschen wollen sehen, wo die Ochsen gelebt haben, und befürworten das hofnahe Schlachten. Deshalb sind viele bereit, die Mehrkosten mitzutragen und einen fairen Preis pro Kilo Fleisch zu bezahlen“.

Metzgermeister Braunsperger, der sich am Schlachthof Laufen schon seit Längerem für eine mobile Schlachtbox eingesetzt hatte, betont, dass er es wichtig findet, die kleinen Schlachthöfe wie den in Laufen und die mobile Box nicht gegeneinander auszuspielen, sondern die Box als gute Alternative zu sehen. Wenn die Tiere das ganze Jahr auf der Weide stehen und nur wenig an den Menschen gewöhnt sind, bedeute es für sie viel Stress, auf einen Transporter verladen zu werden. Für Rinder, die viel im Stall stehen und zum Teil vom Bauern am Strick innerhalb des Hofes geführt werden, sei das Verladen am Betrieb und Ausladen am Schlachthof dagegen kein großer Stress.

Und wie schaut die Zwischenbilanz der Schlachtbox-Betreiber aus? Sowohl die Verantwortlichen der EG Schlachtvieh Traunstein als auch die des Städtischen Schlachthofs Laufen berichten, dass die Möglichkeit der hofnahen Schlachtung gut angenommen werde, in erster Linie von kleinen Bauern, die das Fleisch selbst vermarkten. Die Schlachtbox-Betreiber sind EU- und Bio-zertifiziert und informieren transparent über ihre Zahlen. Die Mitglieder der EG Schlachtvieh haben bisher 43 Rinder auf diese Weise schlachten lassen (September bis Dezember 2023: 29 Tiere; Januar bis März 2024: 14 Tiere; etwa 80 % Bio).

Franz Eder, der EG-Vorsitzende, ist überzeugt, dass das Schlachten mit der mobilen Box für die Direktvermarkter eine gute Werbung ist. Aufgrund der positiven Erfahrungen und dem großen Einzugsgebiet der EG mit rund 2.500 Mitgliedern werde überlegt, einen zweiten Anhänger anzuschaffen.

Am Schlachthof Laufen, wo in der Regel nur montags geschlachtet wird, kann die mobile Box gebucht werden. Von Juli 2023 bis März 2024 sei die Box zwölf Mal im Einsatz gewesen, weiß Elke Fuchsgruber vom Bauhof-Team, von gleich vielen Bio- und konventionellen Betrieben. Höfe, die die Dienstleistung einmal genutzt haben, hätten diese auch in der Folge genutzt, „Wiederholungstäter“ eben.

Infos bei der
Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh Traunstein w. V., Telefon 0861/120 41, www.eg-traunstein.de
und beim **Schlachthof Laufen**, Telefon 08682/954495, www.stadtlaufen.de.

1.5 Zehn Jahre Engagement für ökologische Landwirtschaft



Im Singspiel versuchte Laufens Bürgermeister Hans Feil (3. von links), in der Rolle der Marlene, Bauerssohn Michael Steinmaßl (rechts) von der Biolandwirtschaft zu überzeugen.

Foto: Ökomodellregion

Das zehnjährige Bestehen der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel (ÖMR) wurde im voll besetzten Saal des Bürgerhauses in Wonneberg gefeiert. Die Leada-Blasmusik unter der Leitung von Franz Tradler sorgte beim Festabend für die Musik.

2012 rief der damalige bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner das »BioRegio-Programm 2020« ins Leben, mit dem Ziel, bis 2020 den Anteil des Biolandbaus an der Landwirtschaft im Freistaat auf 20 Prozent zu erhöhen. Dazu sollten unter anderem Modellregionen für den Ökolandbau geschaffen werden. Die Region um den Waginger See bewarb sich damals als Verbund aus sieben Gemeinden mit einem Konzept, wurde ausgewählt und startete als allererste Region in die Umsetzung dieses Programms. Hauptgrund für die Bewerbung und den Zusammenschluss der sieben Gemeinden war die schlechte ökologische Qualität des Waginger und des Tachinger Sees. Weniger Nährstoffeintrag durch die Umstellung auf Biolandwirtschaft in der Region sollte diese verbessern. Im Mai 2014 fand die Auftaktveranstaltung in Waging mit über 140 Bürgern statt, bei der die Ausarbeitung inhaltlicher Schwerpunkte erfolgte.

Die kommunale Arbeitsgemeinschaft besteht mittlerweile aus den zehn Gemeinden und Städten Waging, Taching und Wonneberg, Petting und Kirchanschöring, Tittmoning und Fridolfing, Laufen, Saaldorf-Surheim und Teisendorf. Das Arbeitsfeld der Ökomodellregion hat sich seit der Gründung um viele Handlungsfelder erweitert. Die Verknüpfung zwischen den einzelnen Erzeugern mit den verarbeitenden Betrieben, über die Logistik und die Vermarktung, bis das Produkt den Verbraucher erreicht, wird von der Arbeitsgemeinschaft gefördert. Oberstes Ziel für die Mitglieder sei es, die Wertschöpfung in der Region zu halten, so Baderhuber.

Ministerin gratuliert per Videobotschaft

Als 2014 der Startschuss für die bayerischen Ökomodellregionen fiel, hätten nur wenige Stimmen auf ein längerfristiges Zukunftsmodell gewettet, sagte Baderhuber weiter. Bis heute habe dieses »bayerische Modell« in viele weitere Regionen ausgestrahlt. Eine erfolgreiche Arbeit in der Ökomodellregion sei nur möglich, weil sich Landwirte, Bäuerinnen und Verarbeiter für eine Zusammenarbeit offen gezeigt hätten.

Und weil es aufgeschlossene Menschen im Lebensmittelhandwerk und »ganz normale Leute« gebe, die sich für mehr heimisches Bio und für ökologische Projekte engagieren, sagte der Waginger Bürgermeister. Die Mitglieder der Ökomodellregion seien Pioniere, die sich zum Ziel gesetzt hätten, Klima-, Umwelt- und Artenschutz durch Ökologie, Regionalität und Nachhaltigkeit voranzutreiben, sagte Kaniber in einer Videobotschaft. Durch den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten gewinne der Ökolandbau mehr an Bedeutung. Die Ministerin lobte: »Ihr bringt die vielen unternehmerischen Menschen zusammen, die etwas bewegen wollen. Ihr stärkt regionale Identität und den Gemeinschaftsgeist.« Sie bedankte sich bei allen, die sich in der ÖMR engagieren, besonders bei Managerin Marlene Berger-Stöckl, die sich mit Herzblut für das Projekt einsetze.

Singspiel samt Bürgermeisterchor

Die Bürgermeister der zehn Mitgliedsgemeinden überraschten die Festbesucher mit einem Sketch in Form eines Singspiels. Alfons Leitenbacher, scheidender Leiter des Amts für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Traunstein, der die Einlage moderierte, erzählte von der „Angst der Bauern vor der Ökomodellregion“. Die beiden Bürgermeister Thomas Gasser aus Teisendorf und Andreas Buchwinkler aus Saaldorf-Surheim mimten gemeinsam mit Michael Steinmaßl eine Bauersfamilie. Es ging um den innerfamiliären Streit, den der Beitritt zur ÖMR entfachte. Vater und Mutter sind ganz und gar gegen die Umstellung auf Biolandwirtschaft, der Sohn ist jedoch nicht abgeneigt. Hans Feil, Bürgermeister aus Laufen, versuchte in der Rolle der Marlene (Berger-Stöckl) den Jungbauern zum Umstellen auf Bio zu bewegen, was ihm auch gelang. Musikalisch begleitet von Wonnebergs Bürgermeister Martin Fenninger an der Ziaach und dessen Sohn Stefan an der Gitarre, drückte Michael Steinmaßl in der Rolle des Sohns seinen Zwiespalt in Sachen Biolandwirtschaft in einem Lied aus. Letztlich kam er zur Entscheidung, die Umstellung auf Anraten von Marlene in Angriff zu nehmen. Der Bürgermeisterchor sang dazu immer wieder im Refrain »Marlene mach dir koane Sorg'n, i stell um liaba heit ois morng«.

In einer kurzen Vorstellungsrunde befragte Alfons Leitenbacher Landwirte und Unternehmer, die durch den Beitritt zur ÖMR neue Wege in der Landwirtschaft und der Vermarktung ihrer Produkte beschreiten. Biolandwirt Andreas Rimmelberger informierte über die neuen Vermarktungswege, die er mittlerweile betreibt. Markus Milkreiter von der Steiner Brauerei erzählte von einem Bier, das gänzlich aus heimischer Biogerste gebraut werde. Die Familie von Lennard Schramm aus Bad Endorf stellt seit 30 Jahren vegetarische und vegane Lebensmittel her und bezieht jetzt einen Teil davon aus der Ökomodellregion. Gemüsebauer Markus Hager habe von der Ökomodellregion die Unterstützung bekommen, die Vernetzung mit anderen Betrieben und die Vermarktung seiner Produkte umzusetzen. Die Salzachklinik, die seit 2022 biozertifiziert ist, verarbeite in ihrer Großküche 30 Prozent Lebensmittel aus biologischem Anbau, erzählte Maria Stadler, Diabetes-Assistentin der Klinik.

Franz Huber war als konventioneller Landwirt von Anfang an bei der ÖMR dabei. Als Leiter des Arbeitskreises regionales Eiweiß setzt er sich für den Anbau von Soja u.a.m. in der Region ein, um das Eiweiß nicht aus dem Ausland einführen zu müssen. Elisabeth und Stefan Rehrl haben viele Standbeine mit Mutterkuhhaltung sowie Legehühnern. Die Selbstvermarkter betreiben ein biozertifiziertes Schlachthaus.

Mathias Baderhuber und Tachings Bürgermeisterin Stefanie Lang bedankten sich bei allen Unterstützern, Landwirten und Unternehmern der Ökomodellregion. Besonderer Dank galt Marlene Berger-Stöckl für ihren Einsatz. Ebenfalls bedankten sie sich bei Kirchanschörings Bürgermeister Hans-Jörg Birner und dem ehemaligen Waginger Bürgermeister Herbert Häusl, die sich als Vorstandssprecher der ersten Stunde besonders verdient gemacht hätten. Lang und Baderhuber wünschten sich für die Zukunft weiterhin gute und professionelle Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Verbrauchern. »Die Erfolgsgeschichte Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel schreiben die Leute, die für das brennen, was sie tun“, so ihr gemeinsames Schlusswort.

1.6 Ernährungsministerin Kaniber zeichnet Seniorenheim St. Martin aus

Biomilch aus dem Berchtesgadener Land, Fleisch aus Traunstein, Käse und Fisch aus Waging, Biomehle aus Tengling - diese und viele weitere regionale Produkte bereichern ab sofort den Speiseplan im Seniorenheim St. Martin in Waging am See. Denn in den vergangenen Monaten haben die Verantwortlichen dort die Verpflegung beim BioRegio-Coaching des Ernährungsministeriums auf den Prüfstand gestellt. Das Ergebnis: eine besonders gesunde und nachhaltige Verpflegung mit Produkten aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel.

Dieses Engagement würdigte Ernährungsministerin Kaniber und zeichnete das Seniorenheim mit einer Urkunde aus.

„Bewohnerinnen und Bewohner von Senioreneinrichtungen sind auf das im Haus angebotene Essen angewiesen. Insofern muss die Verpflegung gerade dort hohen Anforderungen gerecht werden: Das Essen soll gesund und nachhaltig sein, zudem aber auch wirtschaftlich, und im besten Fall sollte es von den Essensgästen wertgeschätzt werden können“, so Ernährungsministerin Kaniber. Und weiter: „Dafür braucht es unbedingt schmackhaftes Essen, das bei Seniorinnen und Senioren angenehme Erinnerungen weckt und damit für Wohlbefinden sorgt.“

Gemeinsam mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding sowie einem renommierten erfahrenen BioRegio-Coach hat das Seniorenheim St. Martin alle wesentlichen Aspekte guter Verpflegung in den Blick genommen und dabei unter anderem intensiv daran gearbeitet, den Anteil an nachhaltigen Lebensmitteln zu erhöhen. Mit Erfolg! Es wurde beispielsweise ein Rahmenspeiseplan eingeführt, der abwechslungsreiche Speisen verspricht. Und es beliefern das Seniorenheim nun neue Produzenten und Unternehmer aus der Region: unter anderem die Molkerei Berchtesgadener Land, der Demeterhof Obermeyer in Tengling sowie der Geflügelhof Brandstätter in Traunstein. „Auf diese Weise unterstützt das Seniorenheim St. Martin direkt die heimische Landwirtschaft in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Das erhält nicht nur Arbeitsplätze in der Region und steigert die Wertschöpfung vor Ort, sondern schützt auch aktiv unsere natürlichen Ressourcen“, so Ministerin Kaniber.

Das Beratungsangebot BioRegio-Coaching richtet sich an alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die den Anteil bio-regionaler Lebensmittel im Speiseplan steigern möchten.



*Die am BioRegio-Coaching im Seniorenheim St. Martin Beteiligten bei der Übergabe der Urkunde (v.l.n.r.):
Hubert Sailer (Leiter des Seniorenheims),
Irmgard Reischl (Fachzentrum Gemeinschaftsverpflegung),
Lilli Dinglreiter (ÖMR), Andrea Piederstorfer-Jung (Küchenleiterin),
Samuel Bienzle (Jugendpfleger), Hubert Bittl (BioRegio-Berater),
Staatsministerin Michaela Kaniber
und Bürgermeister Matthias Baderhuber.*

Foto: Anneliese Caruso

Weitere Informationen zum BioRegio-Coaching sowie die zuständigen **Ansprechpartner** finden Sie unter www.kern.bayern.de/wirtschaft/249595

1.7 Vorstellung der Studie „Umwelt- und Klimaschutzleistungen des Ökolandbaus“

Prof. Kurt-Jürgen Hülsbergen stellte im Mai seine Studie „Umwelt- und Klimaschutzleistungen des Ökolandbaus“ vor. Hülsbergen ist Professor am Lehrstuhl für Pflanzenbausysteme und Ökolandbau in Weihenstephan und hat mit seinem Team in einer umfassenden zehnjährigen Vergleichsstudie die Auswirkungen des Ökolandbaus mit konventionellen Landbausystemen verglichen. Dabei kam er zu dem Ergebnis, „dass der Ökolandbau der Gesellschaft mindestens 800 Euro pro Hektar an Folgekosten erspart“. Die staatliche Praxis, den Ökolandbau finanziell zu fördern, um die Nachteile für Biobauern – höherer Arbeitsaufwand, geringerer Ertrag – auszugleichen, wird, wenn man eine ehrliche Gesamtkostenbilanz für die Betriebe erstellen würde, durch anschließende Einsparungen bei den Folgekosten mehr als kompensiert und zahlt sich sogar wirtschaftlich für die Gesellschaft aus.



Foto: Ökomodellregion

Belegen lassen sich diese Aussagen durch umfangreiche Datenreihen, die Hülsbergen den ca. 60 Besuchern in Tittmoning präsentierte. Im Vergleich von 40 Betriebspaaren am gleichen Standort und mit gleichem Betriebsschwerpunkt deutschlandweit zeigte sich auch bei der Auswertung der Emissionsbilanzen ein verblüffendes Ergebnis. Hülsbergen konnte zeigen, dass Betriebe mit Rinderhaltung sowohl konventionell als auch im Biobereich im Schnitt besser abschneiden, also weniger klimaschädliche Emissionen produzieren als reine Marktfruchtbetriebe ohne Tierhaltung. Denn für eine aussagekräftige Emissionsbilanz muss sowohl die Erzeugung von klimarelevanten Gasen als auch die Bindung der Klimagase vor Ort gemessen und betrachtet werden.

Rinder stoßen – vieldiskutiert – einiges an sehr klimaschädlichem Methan aus, aber bei richtiger Haltung und Fütterung können über den Aufbau von Humus, den tierhaltende Betriebe viel erfolgreicher betreiben als Betriebe ohne Vieh, mehr Klimagase gebunden als ausgestoßen werden. Durch den Verzicht auf extrem energieaufwändig synthetisierte Stickstoffdünger, auf Pestizide und weitere Faktoren schneiden Biobetriebe in der Emissionsbilanz im Durchschnitt außerdem deutlich besser ab als konventionelle Betriebe.

Schon jetzt waren unter Hülsbergens Versuchsbetrieben zwei Biohöfe mit einer Emissionsbilanz von Null – das heißt, hier wird schon heute der gesamte Klimagasausstoß im Boden gebunden. Das heißt aber auch: Der Verzehr von heimischem Biorindfleisch ist nicht klimaschädlich, wie oft behauptet wird, sondern trägt im Gegenteil viel zum Klimaschutz bei – denn milchviehhaltende bayerische Biobetriebe weisen die beste Emissionsbilanz aller untersuchten Betriebsarten auf. Weitere Vorteile wie der Bodenschutz durch den Erhalt des Grünlands, ein großer Beitrag zur Artenvielfalt und der Gewässerschutz kommen im extensiven Grünlandbetrieb dazu.

Aus dem Publikum kam eine Vielzahl von Fragen und Diskussionsbeiträgen, die der Referent überzeugend beantworten konnte.

„Wir würden uns eine wesentlich breitere Resonanz für Ihre Ergebnisse in der Öffentlichkeit wünschen“, bedankte sich Marlene Berger-Stöckl, Projektleiterin der Ökomodellregion, abschließend beim Referenten.

Ökomodellregion im Mai 2024

1.8 Frische Biomilch zum Selberzapfen auf dem Moierhof in Taching

Das Höfesterben hat nicht nur den Bauern in Deutschland in den vergangenen Jahren zugesetzt. Laut EU-Agrarkommisar Janusz Wojciechowsky haben in der Europäischen Union zwischen 2005 und 2015 durchschnittlich rund 400.000 Höfe im Jahr, mehr als 30.000 pro Monat und mehr als 1.000 pro Tag, aufgegeben. Besonders den kleinen Betrieben fällt es immer schwerer mitzuhalten. Da ist eine jede Hofübergabe an die nächste Generation eine gute Nachricht. Auf dem Moierhof bei Taching ist es bald soweit, da übernimmt Sohn Thomas von seinen Eltern Sabine und Hans Mayer die rund 400 Jahre alte Landwirtschaft. Einen kleinen Traum haben sich die Seniorchefs aber noch erfüllt: Mithilfe von Fördergeldern der Öko-modellregion Waginger See-Rupertiwinkel haben sie in einen Hofladen mit 24-Stunden-Automaten und einer Biomilchtankstelle investiert.

Schon lange träumten sie davon, berichtet Sabine Mayer bei einem Rundgang über den Hof.

Ein Geschäft mit einem gut durchdachten Konzept, das an ihren landwirtschaftlichen Biobetrieb angeschlossen ist, um ihre eigenen Produkte direkt dem Kunden anbieten zu können - das ist der Plan. Im „Schmankerlstadl“ gibt es biologisch und regional erzeugte Lebensmittel, auch Produkte von der Biomolkerei, zu der die eigene Milch geliefert wird.



Reger Andrang herrschte bei der Eröffnung des „Schmankerlstadls“ auf dem Moierhof in Taching.

Foto: Mayer

Wenn es im Sommer zu heiß ist, bleibt die Stalltür auch nachts offen

Und im Schmankerlstadl ist noch ein ganz besonderes Schmankerl installiert: „An der neu eingerichteten Milchtankstelle können die Kunden künftig jederzeit frische Biomilch in Rohmilchqualität aus einem Kühlbehälter zapfen“, erklärt Sabine Mayer stolz. Sie erzählt, dass aus einem kleinen Teil ihrer hofeigenen Milch künftig Bioweichkäse und Bioschnittkäse hergestellt werden soll. Den größten Teil der Weidemilch vom Moierhof liefert die Familie zur Biomolkerei Andechs im Landkreis Starnberg.

Beim Moier in Rambicheln wird seit rund 400 Jahren Landwirtschaft betrieben. Im Jahr 2016 begann die Umstellung auf ökologischen Landbau, am 1. November 2017 wurde die erste Biomilch an die Molkerei geliefert. Bereits 1995 hat Hans Mayer den Kuhstall auf dem von seinen Eltern übernommenen Hof zu einem sogenannten Liegeboxen-Laufstall umgerüstet. Schon im damaligen Anbindestall hatten die Kühe im Sommer Weidegang. Den 30 Kühen wird morgens nach dem Melken die Stalltür geöffnet und sie können den ganzen Tag zwischen Stall und Weide hin- und herwechseln. In den heißen Sommermonaten bleibt die Stalltür auch nachts offen. Das Jungvieh hat ebenfalls den ganzen Sommer über die Freiheit, zwischen Stall und Weide zu entscheiden. Alles auf Feld und Wiesen erzeugte Futter wird an die eigenen Tiere verfüttert und der damit anfallende Mist als wertvoller Dünger auf den eigenen Flächen ausgebracht. „So schließt sich der Kreislauf der Natur“, sagt Sabine Mayer.

Weitere **Infos und Neuigkeiten** rund um den Hof sind auch auf Instagram unter [moiers.bio.schmankerlstadl](https://www.instagram.com/moiers.bio.schmankerlstadl) zu finden.

1.9 Haferbällchen bald auch mit Getreide vom Klingerhof

Bernhard Rehrl aus Berchtolding gehört zu den Landwirten, die aufgeschlossen sind und etwas Neues ausprobieren. Neben der Milchwirtschaft betreibt der Biobauer seit einigen Jahren auch Ackerbau. Bisher hat er Kartoffeln, die er ab Hof vermarktet, und Braugerste für die Brauerei Wienerer angebaut, heuer hat der Vollerwerbslandwirt eine weitere Getreidesorte dazu genommen: Biohafer als hochwertige Speisefrucht.

Angeregt wurde er zu diesem Versuch von einer bäuerlichen Kooperation der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel mit einem regionalen Verarbeiter, der seinen heimischen Lieferantenkreis erweitern möchte. Deshalb hat die ÖMR eine Felderbegehung bei Familie Rehrl organisiert.

Weil nicht nur Landwirte, sondern auch Vertreter einer Mühle und eines Unternehmens gekommen waren, die das Getreide zu vegetarischen Lebensmitteln verarbeiten, konnte bei der Veranstaltung die gesamte regionale Wertschöpfungskette dargestellt werden. Von den dabei gewonnenen Erkenntnissen profitieren alle, so das Fazit der Teilnehmer.



Biobauer Bernhard Rehrl betreibt seit einigen Jahren neben der Milchwirtschaft auch Ackerbau.

Foto: Karin Kleinert

Landwirte produzieren Getreide für Bioverarbeiter

Seit vier Jahren würden etwa ein Dutzend Landwirte aus den Ökomodellregionen Waginger See-Rupertiwinkel und Inn-Salzach Hafer, Emmer und gelegentlich auch Buchweizen für den Bioverarbeiter Soto aus Bad Endorf anbauen, erläuterte Marlene Berger-Stöckl, Projektleiterin der ÖMR. Denn, fuhr Berger-Stöckl fort, mit Kooperationen und Netzwerken wie diesem unterstützten die inzwischen 34 bayerischen Ökomodellregionen die heimischen Biobauern und förderten zudem Produktion und Vermarktung bioregionaler Lebensmittel.

Wolfgang Aicher aus Kirchweidach, Sprecher der Hafergruppe, erklärte, er habe gute Erfahrungen mit dem Getreideanbau gemacht. Hafer wachse in unserer Region sehr unkompliziert und sei zudem ein wertvolles Glied in der Fruchtfolge; der niedrige Preis für den Landwirt sei in den letzten Jahren dank einer erhöhten Nachfrage deutlich gestiegen.

Neben dem Landwirt sind die Mühle und der Verarbeitungsbetrieb weitere wichtige Glieder in der Getreidewertschöpfungskette. Zuerst stellte sich Johann Priemeier von der Antensdorfer Mühle aus Simbach vor. Er trug im Verlauf der Veranstaltung viel Informatives zur Haferpflanze und ihren Samen, bekannt als Haferflocken, bei. Zwei wichtige Qualitätskriterien, um gute Preise mit dieser robusten Pflanze zu erzielen, seien das „Hektolitergewicht“, ein einfaches Maß für die Größe der Haferkörner, sowie die gute Schälbarkeit der verwendeten Sorte.

Welche vielfältigen Lebensmittel sich aus dem regionalen Getreide herstellen lassen, darüber berichtete Lennard Schramm von dem Bad Endorfer Biounternehmen Soto. Er gehöre bereits zur zweiten Generation, sagte der junge Mann, dessen Eltern die Firma 1988 gegründet haben. Bis heute ist Soto in Familienbesitz und hat rund hundert Mitarbeiter. Wo immer möglich, werden regionale Rohstoffe verarbeitet, betonte der Wirtschaftsingenieur.

Die vegetarischen und veganen Bioprodukte, beispielsweise Falafel, Burger und Teigrollen, werden in Deutschland und in vielen europäischen Ländern vermarktet. Eine direkte Kooperation mit über einem Dutzend Landwirten vor Ort wie jetzt mit den Ökomodellregionen sei für seine Firma aber ein ganz neuer Weg, bei dem erst einige Hürden ausgeräumt werden mussten.

Nach der Vorstellungsrunde führte Bernhard Rehrl die Gruppe zu zwei seiner Flächen, auf denen sich der Mitte März gesäte Hafer in einem sehr guten Entwicklungsstand präsentierte. Der Biobauer berichtete, welche Sorte er verwendet und wie er den Boden bearbeitet hat, etwa, dass er das Feld neben dem Hof vor der Aussaat gefräst hat. Nach dem Säen habe er nicht mehr gepflügt, weshalb viel Weidelgras zwischen dem Hafer gewachsen sei.

Auf dem anderen Feld, das er in Thannhausen, nördlich von Abtsdorf, gepachtet hat, habe er im vergangenen Jahr als Vorfrucht ein Weizen-Erbsengemenge verwendet und vor der Aussaat gepflügt, weshalb auf dieser Fläche viel weniger Gras durchgekommen sei.

Des Weiteren informierte Rehrl über seine Fruchtfolge, die Menge an verwendetem Saatgut und viele weitere Details. Die anderen Getreidebauern berichteten über ihre Erfahrungen und sprachen etliche weitere wichtige Faktoren wie Düngung und Unkrautregulierung an. So kam es auf dem Feld zu guten Gesprächen, die im Anschluss im Gasthaus Lederer in Surheim weitergeführt wurden.

Während des Austauschs beim Wirt erfuhr die Runde noch nützliche Infos hinsichtlich Anlieferung von Hafer, Beprobung und Ansprechpartner in der Mühle. Zum anderen wurden Ideen für künftige Projekte mit Rohstoffen wie der Speiseackerbohne besprochen, die für die hiesige Region neu ist und sich bei genügend Niederschlag gut anbauen lässt. Soto habe dafür eine neue Rezeptur entwickelt und sei gespannt, ob die Verbraucher das Produkt mit einer alten heimischen Eiweißquelle künftig auch annehmen würden, erklärte Einkaufsleiter Thomas Schernthaner. Das Ziel sei, dass die Getreidebauern eine langjährige Liefergemeinschaft gründen, die ihr Rohstoffsortiment für den Verarbeiter schrittweise ausbauen könne, so Berger-Stöckl.

Karin Kleinert, Südostbayerische Rundschau, 16.07.2024

1.10 Besucherandrang beim Hoffest



*Familie Koch vor ihrem Bauernhaus (v.l.n.r.):
Tochter Elisabeth, Sohn Johannes, Mutter Rosa,
Vater Rupert sen. und Sohn Rupert Koch*

Foto: Dr. Monika Konnert

Beim Hoffest in Guggenberg waren die Gastgeber, Familie Koch und die Ökomodelregion Waginger See-Rupertiwinkel, von dem großen Interesse an der Veranstaltung freudig überrascht.

Aus allen Richtungen strömten die Menschen, darunter viele Familien mit Kindern, an dem herrlichen Sommertag nach Guggenberg zum Biohof Koch. Bereits der erste Eindruck bei der Ankunft ließ das Herz der Besucher höherschlagen. Die grünen, satten Wiesen, die beladenen Heumandl, der herrliche Blick über das sonnendurchflutete Land, die reich mit Früchten beladenen Obstbäume, das Blumenmeer rund um Haus und Hof, es war eine Augenweide. Bereits kurz vor dem offiziellen Beginn trafen die ersten Besucher ein und es wurden zunehmend mehr. Viele blieben mehrere Stunden, denn es gab viel zu sehen und für

das leibliche Wohl war mit Eis, Kaffee und selbstgebackenen Kuchen, Spezialitäten vom Grill, Holzofenpizza und Rupertiwinkelburger bestens gesorgt.

Teil des Grünlands extensiv gepflegt

Familie Koch bewirtschaftet in Guggenberg einen Naturland Milchviehbetrieb. Mit dem Fest wollte sie und die ÖMR den Besuchern einen Einblick in den Betrieb eines Bauernhofes geben und zeigen, wie Landwirtschaft und Biodiversität zusammenfinden können. Die Leiterin der ÖMR, Marlene Berger-Stöckl, bedankte sich bei Familie Koch, dass sie diesen wichtigen Tag auf ihrem Hof durchführt. Man könne hier sehen, dass hochwertige Lebensmittel bei gleichzeitigem Erhalt der Artenvielfalt erzeugt werden können, wenn ein landwirtschaftlicher Betrieb naturnah bewirtschaftet und ein Teil des Grünlands extensiv gepflegt wird.

Der dritte Bürgermeister Georg Quentin überbrachte die Grüße der Marktgemeinde, lobte die Vorbereitungen und dankte der Familie Koch wie auch der ÖMR: „Es freut mich sehr, dass auch viele Kinder und Nichtlandwirte gekommen sind. Die Kinder erleben die Tiere hautnah und haben keine Scheu vor ihnen, im Gegenteil“, sagte Rupert Koch sen. gegenüber der Heimatzeitung. Die Kinder konnten die Kühe im Stall nicht nur bestaunen, sondern auch füttern und berühren.

Der Landesbund für Vogelschutz (LBV) hatte zusammen mit Naturland einen Stand nahe des Stalls und wies auf die vielen Rauchschnalbenester in den dunklen Stallecken hin. Die wären die idealen Brutstätten für diese Vögel. Solche Plätze finde man in den neuen, hellen Ställen kaum noch. Der LBV präsentierte deshalb einen neu gefertigten „Schnalbenwinkel“ aus Holz, der aufgehängt in hellen Ställen als verdunkelte Brutstätte Rauchschnalben anlocken soll.

Von der Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh Traunstein waren der 1. Vorstand Franz Eder und der 2. Vorstand Stefan Leitenbacher vor Ort und erklärten Ablauf und Kosten für eine stressfreie Schlachtung von Rindern daheim am Hof wie bei Familie Koch. Unweit davon präsentierte die Hofkäserei Hoiß aus Egelham Käsespezialitäten, die sie aus der Biomilch ihrer Kühe selbst hergestellt hat.

Für den Tag einen Rundweg angelegt

An einer 2019 in Hofnähe gepflanzten Naturhecke und im angrenzenden Wald hatte Familie Koch für diesen Tag einen Biodiversitätsrundweg eingerichtet. Dort war nicht nur die prächtig gewachsene Naturhecke zu bestaunen, sondern auch zu sehen, wie man über das einfache Anlegen von Stein- und Totholzhaufen oder eines Sandariums wichtige Lebensräume für eine vielfältige Tierwelt schaffen und das Zusammenspiel mit Nützlingen fördern kann.

Zu Beginn des Rundwegs informierte der Landschaftspflegeverband Berchtesgadener Land an seinem Stand unter anderem über den ökologischen Nutzen heimischer Gehölze für Bienen, Vögel und Wildtiere, über essbare Früchte oder zu Fördermöglichkeiten von Hecken.

Marielle Schleifer und Susanne Wehrle, Studentinnen an der TU München, die ihren Stand neben einem Bauerngarten aufgebaut hatten, wussten vieles zu Hummeln und Wildbienen. Vor allem für Kinder im Schulalter waren die von den beiden mitgebrachten Mikroskope ein Magnet.

Die Vorführung zur insektenschonenden Mahd mit einem Mähwerk mit Messerbalken durch einen Landwirt aus Großrückstetten zog viele Besucher an, denn die Mahdtechnik ist neben anderen Faktoren wie Düngung, Schnitthäufigkeit und -zeitpunkt entscheidend für die Artenvielfalt auf Wiesen und anderen Grünflächen. Bei der Mahd mit Messerbalken, wie hier gezeigt, werden Tiere durch das Mähwerk kaum beschädigt, im Gegensatz zu Kreiselmähern. In Verbindung mit der Mahd sei auch das „Drohnenprojekt - Leben retten“ erwähnt, das an einem Stand vorstellte, wie mit Drohnen und Wärmebildkameras heimische Wildtiere in zu mähenden Wiesen gerettet werden. Zu sehen waren zudem eine Wieselburg, ein Amphibienteich sowie Totholzecken im Wald.

Damit bei den Kindern keine Langeweile aufkam, hatte Familie Koch eine Scheune zum Spielplatz um-

funktioniert. Dort konnten sie nach Herzenslust mit großen Holzbausteinen oder Heuballen spielen und ihrer Fantasie freien Lauf lassen.

Für einen besonderen Moment sorgte Wolfgang Wimmer, der im Vorgarten des Bauernhauses ein kleines Ständchen auf dem Alphorn geblasen hat. Es war ein durch und durch gelungener Tag in Guggenberg, bei dem bestimmt für jeden etwas Besonderes dabei war.

Dr. Monika Konnert, Südostbayerische Rundschau, 24.07.2024

1.11 Biogenuss-Radltour: Jeder kleine Schritt zählt

Knapp 90 begeisterte Radfahrer machten sich zur alljährlichen Biogenussradltour auf, um die malerische Landschaft rund um den Waginger See zu durchqueren und Einblicke in die vielfältigen Facetten der Biolandwirtschaft zu gewinnen. Die Tour bot eine wunderbare Gelegenheit, nicht nur die Schönheit der Region zu erleben, sondern auch die Menschen kennenzulernen, die mit Leidenschaft biologische Lebensmittel von hoher Qualität aus und für die Region produzieren.

Die Führungen erstreckten sich über verschiedene landwirtschaftliche Bereiche - von der Milchviehhaltung und Weiderindermast über den ökologischen Obstanbau bis hin zu Mischkulturen im Gemüseanbau.

Obwohl der Rupertiwinkel traditionell von Grünlandwirtschaft und Milchviehhaltung geprägt ist - mit einem Schwerpunkt auf Milch, Milchprodukte und Rindfleisch -, widmen sich junge Leute auch dem Anbau fast vergessener Obst- und Gemüsesorten. Diese Entwicklung verdeutlicht, wie lebendig die Bio-Idee in der Region ist.

Die extensive Weidehaltung biete zahlreiche Vorteile - ökologisch, wirtschaftlich und im Hinblick auf das Tierwohl, war bei der ersten Betriebsbesichtigung beim Aichbauern in Petting zu hören. Durch die Beweidung großer Flächen bei nicht zu hoher Tierdichte entstünden hochwertige Lebensmittel und nebenbei vielfältige Lebensräume für Pflanzen und Tiere. Bernhard und Verena Leitenbacher führen ihren Hof als klassischen Biomilchviehbetrieb im Vollerwerb mit Kühen und Jungviehaufzucht, der dem Bioanbauverband „Naturland“ angehört. Ihre Milch liefern sie an die Molkerei Berchtesgadener Land.

Keine Höchstleistungen, dafür gesund und langlebig

„Unsere Milchkühe bekommen kaum Kraftfutter und fressen hauptsächlich Gras und Heu. Sie erbringen keine Höchstleistungen, dafür sind sie gesund und langlebig, wir haben niedrige Tierarztkosten“, betonte Leitenbacher, neben seiner sechzehn Jahre alten Milchkuh „Elke“ auf der Weide stehend. Seine Milchkühe, Jungtiere und Kälber haben viel Bewegungsfreiheit und leben in einer Umgebung, die ihrem natürlichen Verhalten entspricht. „Wenn Kühe wählen könnten, blieben sie im Hochsommer lieber im kühlen Stall, anstatt auf die Weide zu gehen“, erläuterte er. Deshalb verbringen seine Tiere die Sommernächte draußen und sind tagsüber im Laufstall.

Die Bio-Weidehaltung erfülle die hohen gesellschaftlichen Erwartungen an das Tierwohl in der Nutztierhaltung, ergänzte Berger-Stöckl. „Was viele Menschen nicht wissen: Biobetriebe mit Rinderhaltung weisen nach einer zehnjährigen Studie der TU München die beste Klimabilanz aller Betriebszweige auf, sie verzichten auf Mineraldünger und Soja aus Übersee, deshalb dürfen wir guten Gewissens heimische Biomilchprodukte und Biorindfleisch essen“, betonte sie.

Dass die Familie Leitenbacher auch großen Wert auf den traditionellen Rupertiwinkler Baustil und das Erscheinungsbild legt, wurde beim Rundgang durch den Hof, Stall und das darüberliegende Heulager deutlich.

Beim nächsten Stopp besuchte die Gruppe den Betrieb „Schloss Gessenberg Obstweine“. Der gehört der Familie Zachow, die vor einiger Zeit das Anwesen Seeberg 1 am Ufer des Waginger Sees in Petting erworben, die alten Gebäude liebevoll renoviert, darin Ferienwohnungen geschaffen und rundherum Obstgärten angelegt hat. Dort erleben nicht nur Quitten, die als Obstart in den letzten Jahren an Bedeutung verloren haben, sondern auch Birnen, Mispeln und Walnüsse eine wahre Renaissance.

Wahre Offenbarung für den Gaumen

Während eines Spaziergangs durch die Streuobsthochstämme und Quittenbäume erläuterte Kathinka Zachow, die Frau von Alexander Zachow, zunächst die Besonderheiten des Anbaus von Quitten, die sich nicht für den Rohverzehr eignen. Erst durch das Garen entfalte die Quitte ihr volles Aroma, erklärte sie und ging auf die aufwändige Verarbeitung sowie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Früchte ein. Neben der klassischen Marmelade oder dem Gelee sei auch der selbstgemachte Saft oder Wein eine wahre Offenbarung für den Gaumen. Davon durfte sich die Radgruppe im Weinkeller des Anwesens anhand von Kostproben einen Eindruck verschaffen.

„Ein Birnbaum gedeiht am besten an sonnigen, warmen Standorten“, erläuterte Zachow weiter, ehe sie detailliert auf die Bearbeitung der Böden einging. Die Pflege der Baumstreifen erfolge wie im Apfelanbau: Es werden geeignete Bodenbearbeitungsgeräte eingesetzt, die den Boden nicht verdichten. Sie informierte auch über Birnensorten, das Pflanzen und die Kultivierung der Bäume, über Krankheiten und Schädlinge, über die Ernte und die Verwendung von Birnen. Anschließend lud sie zur Verkostung von Quittenwein und allerlei Köstlichkeiten in den soeben fertiggestellten neuen Hofladen ein.

Zum gemeinsamen Mittagessen ging es auf den Hof vom BioMichi in Watzing. Nach dem Essen, das die Familie Steinmaßl aus hofeigenen Produkten zubereitet hatte, erfuhren die Gäste, dass der Gemüsehof eine beachtliche Vielfalt bietet. „Wir haben rund 50 verschiedene Sorten an Bioobst und -gemüse vom eigenen Feld“, erzählte er beim Gang durch die Gemüsefelder. Der Anbau erfolge nach den Richtlinien von Bioland. Die Direktvermarktung über Märkte und einen eigenen Laden mache den Betrieb im Vollerwerb rentabel, darüber hinaus vermarkte er an einzelne Gastronomen und Kantinen. Er verwende Klee-grassilage zum Mulchen und Ökodünger aus dem eigenen Rinderstall. Im Ökolandbau gehe es nicht ohne Grünland und damit ohne Tiere, denn Hangflächen wie neben seinem Gewächshaus könnten nicht ohne große ökologische Schäden in Ackerland umgewandelt werden.



Führung der Biogenussradler mit dem BioMichi über seine Gemüsefelder

Foto: Ökomodellregion

Letzter Stopp war das „Bio-Sacherl“ der Familie Kleinwötzl am Rehwinkel in Lampoding. Michael Kleinwötzl erläuterte, wie stolz die frühere Generation auf ihre mühsam aufgebaute Herde mit 14 Milchkühen war. „Damals konnte man gut davon leben, heute geht das nicht mehr“. Stattdessen hält der Hof heute im Nebenerwerb eine kleine Mutterkuhherde, gekreuzt aus seltenen alten Rassen wie den „Pustertaler Sprinzen“ und den heimischen Pinzgauern, und zieht die Jungtiere selbst auf, bis sie im Alter von etwa drei Jahren, nur vom Grünland gefüttert, schlachtreif sind.

Auch eine kleine Herde Schwarzer Juraschafe garantiert die sinnvolle Weiternutzung des Grünlands. Über einen einheimischen Metzger werden die wenigen Tiere vermarktet. „Man muss schon Idealist sein, um sich in der heutigen Zeit neben einem auswärtigen Arbeitsplatz daheim um die Tiere, das Zäunen, die Futterbeschaffung, um Maschinen und Stall zu kümmern“, betonte Berger-Stöckl beim Rundgang mit Michael und Kathrin Kleinwötzl. „Ohne Idealisten wie euch, die ihren Hof im Nebenerwerb weiterführen, würde noch mehr Grünland bei uns entwertet oder zugebaut werden“. Berger-Stöckl hofft, dass sich die kleinen Bauernhöfe erhalten und Biohofläden oder Bauernmärkte wieder mehr Zulauf bekommen.

Biokexse unter reich tragenden Obstbäumen

Im idyllischen Garten unter reich tragenden Obstbäumen schloss sich ein reichhaltiges Biokuchen-Buffer vom hofeigenen Obst der Familie Kleinwötzl an. Dort stellte auch Yvonne Liebl, die in Kirchanschöring ein Catering-Unternehmen betreibt, ihre Bio-Kekse aus Laufener Landweizen vor.

Zum krönenden Abschluss führte die Tour zum Aussichtspunkt Bicheln auf einer Anhöhe bei Tettenhausen. Von dort aus bot sich ein atemberaubender Blick über den Waginger See und die umliegenden Berge. Es wurde deutlich, warum diese wunderschöne Landschaft oft als Filmkulisse dient – etwa für die beliebte BR-Serie „Dahoam is Dahoam“. Ein perfekter Abschluss für einen Tag voller Natur, Kulinarik und unvergesslicher Eindrücke.

Anneliese Caruso, Südostbayerische Rundschau, 03.10.2024

1.12 Beeindruckende Vielfalt während der Waginger Genusswochen

Der Herbst ist in der Region um den Waginger See eine „Zeit des Genusses“. Die von der Touristinfo Waging in Kooperation mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel auch in diesem Jahr veranstalteten „Waginger Genusswochen“ zwischen dem 10. September und dem 2. November zeigten die ganze Vielfalt der kulinarischen Genussmöglichkeiten in der Region und waren touristisch und „genüsslich“ gesehen wieder ein echter Renner und Magnet für Touristen und Einheimische. In Waging, Fridolfing, Kirchanschöring, Petting/Schönram, Otting, Taching, Tittmoning, Teisendorf und Weibhausen/Wonneberg war so einiges los.

„Kulinarischer Genuss ist nichts Aufgesetztes, er ist mit den heimischen Lebensmitteln verbunden, die möglichst nachhaltig produziert werden sollen“, schrieb Marlene Berger-Stöckl im Vorwort zur Broschüre „Waginger Genusswochen“. Und weil echter Genuss bereits damit beginnt, wie und wo hochwertige Lebensmittel produziert und vermarktet werden, konnte der Genießer während dieser Wochen „hinter die Kulissen“ blicken, Produzenten besuchen und den Herstellungsprozess hochwertiger Lebensmittel kennenlernen.

Wie entsteht aus Ziegenmilch köstlicher Weich- und Frischkäse? Dies konnten Interessenten beispielsweise bei einer Bio-Ziegenbäuerin in Weibhausen erfahren. Und dass ein Streuobstanger nicht nur Lebensraum für Tiere „auf zwei Stockwerken“ ist, sondern auch wertvolles Tafelobst und edlen Biobrand liefern kann, wurde beim Besuch eines Obstgartens und der hier betriebenen Brennerei in Taching erlebbar. Es sind dies nur zwei Beispiele der vielen regionalen Produzenten, die konventionell oder biologisch

wertvolle Lebensmittel produzieren, und dazu beitragen, dass in der Urlaubsregion Waginger See mit der ältesten bayerischen Ökomodellregion echter Genuss mit heimischen Lebensmitteln möglich ist.

Aber auch Mutter Natur schenkt uns köstliche Zutaten zu einem guten Genuss. Um diese näher kennenzulernen, wurden während der Genusswochen Pilz- und Kräuterwanderungen mit Experten wie Till Lohmeyer, Dr. Ute Künkele, Evi Reiter oder Gabi-Fietz Bohleber angeboten, die wie alle Veranstaltungen sehr stark nachgefragt und ausgebucht waren.

Die Anzahl der Bioerzeuger in der Region steigt stetig. Davon konnten sich die Teilnehmer der Biogenussradltour von Waging nach Petting und Kirchanschöring überzeugen.



*Die Bioerzeuger des 7-Gänge-Menüs im Gut Edermann stellten sich vor (v.l.n.r.):
Hans Posch (Kartoffeln), Lilli Dinglireiter (ÖMR), Barbara Steiner-Heinz (Molkerei BGL),
Monika Obermeier (Ziegenkäse), Hans Koch (Kalbfleisch), Michi Steinmaßl (Biogemüse),
Christian Martin (Küchenleiter Gut Edermann), Andreas Wagner (Geflügel) (2. von rechts)
sowie Apollonia Wolfgruber (vorn rechts) mit einem Mitarbeiter der Bäckerei Wolfgruber*

Foto: Lilli Dinglireiter, Ökomodellregion

Auch die zwei Gastronomiebetriebe aus Waging und Teisendorf, die sich in diesem Jahr erstmals an den Genusswochen beteiligt haben, setzen auf das Thema Bio. So durfte man sich beim Gasthaus Tanner über ein Bioschmankerlmenü mit Bioweintasting und ein vegetarisches Biomenü jeweils mit vier Gängen freuen, beides mit Grundprodukten der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel.

Beim regionalen Biogenussmenü in sieben Gängen im Hotel Gut Edermann konnte man nicht nur kosten, was die Region an heimischen Zutaten zu bieten hat, sondern auch die Bioerzeuger dieser Produkte kennenlernen. Zwischen den Gängen haben sie jeweils sich, ihren Betrieb und ihre Philosophie zur nachhaltigen und umweltschonenden Lebensmittelproduktion vorgestellt. Beide Häuser haben mit ihrer Teilnahme gezeigt, dass gehobene Küche auch auf bayerisch geht.

Dr. Monika Konnert, Traunsteiner Tagblatt, 30.10.2024

1.13 Zehn Kleinprojekte in der Ökomodellregion gefördert

Um die regionale Bioland- und Ernährungswirtschaft zu stärken und die regionale Versorgung mit Biolebensmitteln zu verbessern, fördert das Bayerische Landwirtschaftsministerium jährlich aus dem sogenannten „Verfügungsrahmen“ Öko-Kleinprojekte aus den Bereichen Bioerzeugung, -verarbeitung oder -vermarktung. Dazu werden die bayerischen Ökomodellregionen mit maximal 50.000 Euro je Region bezuschusst. In der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel konnten in diesem Jahr zehn solcher Projekte gefördert werden. Bei der Abschlussveranstaltung in der Surmühle in Oberteisendorf haben die zehn geförderten Betriebe sich und ihr Projekt kurz vorgestellt.

Foliengewächshaus mit Strom und Wasser versorgt

Die Projektmanagerin der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, Marlene Berger-Stöckl, begrüßte neben den Antragstellern den 3. Bürgermeister von Teisendorf, Georg Quentin, und die Vorstandssprecher der Ökomodellregion (ÖMR) Matthias Baderhuber, 1. Bürgermeister von Waging, und Stefanie Lang, 1. Bürgermeisterin von Taching. Anwesend waren auch die Gemeinderätinnen Gitti Leitenbacher und Lisi Aschauer. Nach kurzen Grußworten der drei Bürgermeister, in denen diese die wichtige Rolle der ÖMR für die Region hervorhoben, moderierte Bürgermeisterin Stefanie Lang die Projektvorstellung. Diese wurde untermalt durch eine von Marlene Berger-Stöckl vorbereitete Bildschirmpräsentation. Im Anschluss übergab Bürgermeister Matthias Baderhuber die Förderschilder an die Betriebsleiter.



Ein insektenschonendes Mähwerk und eine hofeigene Biomilch-Tankstelle setzten zwei Höfe aus Wonneberg und Taching in die Tat um (v.l.): Bürgermeisterin Stefanie Lang, Annemarie und Heinrich Zeiser aus Wonneberg, Hans und Sabine Mayer aus Taching, Bürgermeister Matthias Baderhuber

Foto: Dr. Monika Konnert

Die Projekte gliederten sich in die Themenbereiche „Biokartoffeln und Biogemüse“, „Biogetreide“, „Biofleisch“, „Biomilch, Biokäse und Grünland“ sowie „Biovermarktung und Bewusstseinsbildung“.

Markus Hager, Biogemüsebauer mit Direktvermarktung aus Fridolfing, hat als Projekt eine Strom- und Wasserversorgung für ein Foliengewächshaus installiert, wo er Biogemüse anzieht.

Eine Kartoffelsortiermaschine hat Franz Obermeyer aus Tengling angeschafft, er vermarktet neben Getreideprodukten auch Biokartoffeln.

Karin Lischka und Herbert Wurm aus Tittmoning haben sich für ihre Biokartoffelproduktion einen Biokartoffelkäfersammler im Handbetrieb zur Arbeitserleichterung gekauft.

Ähnlich wichtig ist die mit den Fördergeldern angeschaffte Getreideputzmaschine mit Siebpaket für die Direktvermarktung von hofeigenem Getreide für Bernhard und Christine Rehl aus Saaldorf-Surheim. Philipp Strohmaier, Surmühle, hat für den Betrieb einen Farbausleser für Biogetreide gekauft und kann so die Qualität insbesondere bei Biobraugerste deutlich verbessern.

Wer bei Maria und Hans Frisch aus Wonneberg auf dem Bioziegenbetrieb mit Käseherstellung in Zukunft Kurse besucht oder am Ferienprogramm teilnimmt, kann Biobrot aus dem geförderten, neuen Brotbackofen verkosten.

Zur regionalen Vermarktung seines Biogeflügels hat sich Andreas Wagner aus Wonneberg einen Kühlanhänger und einen Akku zur Stromversorgung für mobile Kühlung als gefördertes Projekt angeschafft. Das neue insektenschonende Frontmäherwerk mit Kema Doppelmesser von Heinrich Zeiser aus Wonneberg dient dem Erhalt der Artenvielfalt auf den hofeigenen Wiesen.

Sabine und Hans Mayer aus Taching, Besitzer eines Biomilchviehbetriebs mit Weidehaltung, haben als Förderprojekt eine Biomilchtankstelle und einen rund um die Uhr geöffneten SB-Hofladen eingerichtet. Für die Direktvermarktung seiner hauseigenen Produkte wie Dinkel, Mehl oder Kartoffeln hat Markus Kroiß aus Laufen die Förderung genutzt, um zum bestehenden Hofladen einen Verpackungs- und Abpackraum einzurichten.

Vorstandssprecherin Stefanie Lang bedankte sich bei allen Teilnehmern und lobte ihr Engagement für regionale Bioprodukte. Ihr Dank ging auch an Philipp Strohmaier von der Surmühle für die Bereitstellung der Räumlichkeiten für die Veranstaltung und an Gitti Leitenbacher in ihrer Funktion als Vorstand der „Bäuerinnen im Berchtesgadener Land“. Diese hatten die Verköstigung mit bioregionalen Schmankerln übernommen. Bei guten Gesprächen in ungezwungener Runde ließ man die Veranstaltung ausklingen.

Dr. Monika Konnert, Traunsteiner Tagblatt, 02.12.2024

1.14 Nachhaltige Vielfalt: Silvoarables Agroforstsystem der SoLaWi Tettenberg

Agroforstwirtschaft verbindet Bäume, Sträucher und landwirtschaftliche Nutzflächen zu einem faszinierenden und nachhaltigen Zusammenspiel zwischen Natur und Landwirtschaft. Diese Methode, die weltweit in unterschiedlichen Formen adaptiert wird, passt sich gezielt den regionalen klimatischen und wirtschaftlichen Gegebenheiten an. Traditionelles Beispiel im Chiemgau und Rupertiwinkel sind Streuobstwiesen, bei denen nicht nur der Obstertrag, sondern auch die darunterliegende Wiese als Grünfutter oder Weide genutzt wird. Recht neu bei uns ist dagegen die Kombination von Baum und Acker. Ein bemerkenswertes Beispiel dafür ist das silvoarable Agroforstsystem, das Kristine Rühl bereits vor einigen Jahren in Otting auf ihren Gemüseanbauflächen begonnen hat und das nun vollendet wird.

In diesem Modell werden Bäume und Sträucher streifen- oder halbkreisförmig angeordnet und mit ein- und mehrjährigen Kulturen wie Gemüse, Beeren und Stauden kombiniert. Diese innovative Bewirtschaftung erzeugt nicht nur ökologische Vorteile, sondern richtig angelegt auch eine beeindruckende Ertragsvielfalt.

Zusammen Obstbaum gepflanzt

Während eines Besuchs der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel führten Kristine Rühl und die Ernteteilerin Uschi Danzl ihre Gäste – darunter Stefanie Lang, Bürgermeisterin von Taching am See, Matthias Baderhuber, Bürgermeister von Waging am See, und ÖMR-Managerin Marlene Berger-Stöckl – über die herbstlich bestellten Gemüsefelder. Dabei erläuterten sie anschaulich, wie Bäume und Sträucher die Basis für eine naturnahe und ressourcenschonende Landwirtschaft schaffen.

Ein Höhepunkt des Besuchs war das gemeinsame Pflanzen eines Obstbaumes, der Teil einer großangelegten Pflanzaktion der SoLaWi Tettenberg ist. Dieses Projekt, getragen von zahlreichen freiwilligen Helfern, verfolgt das Ziel, den Betrieb ökologisch aufzuwerten und die Landschaft durch nachhaltige Gehölzstreifen zu bereichern.

Kristine Rühl hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine kleinteilige Kulturlandschaft mit hoher biologischer Vielfalt zu schaffen. Bis Ende des Jahres sollen insgesamt 111 Bäume und 516 Sträucher sowie Gehölze gepflanzt werden. Auf einer Gesamtfläche von 3.527 Quadratmetern entstehen so Lebensräume, die nicht nur die Gemüsefelder umrahmen, sondern auch Bestäubern, Nützlingen und Vögeln Schutz und Nahrung bieten.

Zu den gepflanzten Arten zählen klassische Obstbäume wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Süß- und Sauerkirschen sowie Besonderheiten wie Maulbeeren, Mispeln und Esskastanien. Ergänzt wird diese Vielfalt durch Sträucher wie Felsenbirnen, Kornelkirschen, Wildrosen, Sanddorn und zahlreiche Beerenarten – von Heidelbeeren bis hin zu Jostabeeren. Dauerblühstreifen mit Pflanzen wie Lavendel, Johanniskraut und Blutweiderich schaffen zusätzliche Nahrungsquellen für Insekten.

16.000 Euro für das Pflanzmaterial stammen aus einer Crowdfunding-Kampagne im Jahr 2021, die u.a. von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel unterstützt wurde. „Eine große Anzahl an Spendenden hat aufgezeigt, dass gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft möglich ist, an dieser Stelle mein großer Dank an diese Menschen und an die Akteure und Akteurinnen und die ehrenamtlichen Helfer aus dem Kreis unserer solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi), die unermüdlich beim Pflanzen helfen“, so SoLaWi-Gründerin Rühl.



Auch die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel beteiligte sich bei ihrem Besuch in Tettenberg an der abschließenden Pflanzaktion (von links):

Kristine Rühl, Lotte Lang, Bürgermeister Matthias Baderhuber, ÖMR-Managerin Marlene Berger-Stöckl, Sara Lang, Bürgermeisterin Stefanie Lang und Ernteteilerin Uschi Danzl, die regelmäßig bei den vielfältigen Arbeiten hilft, die beim Anbau von Gemüse und Früchten anfallen.

Foto: Anneliese Caruso

Ökologische und klimatische Vorteile

Rühl erläutert, wie die Integration von Gehölzen das landwirtschaftliche System stärkt. „Bäume und Sträucher verbessern die Bodenstruktur, erhöhen den Humusgehalt und reduzieren Erosion“, erklärt sie. „Ihre Wurzeln fördern die Durchlüftung des Bodens und speichern Wasser aus größerer Tiefe, während ihre Baumkronen empfindliche Gemüsepflanzen vor Hitze und Wind schützen.“ Diese Eigenschaften sorgen für ein ausgeglichenes Mikroklima und minimieren den Hitzestress für die Kulturen – ein Vorteil, der gerade in Zeiten zunehmender Wetterextreme entscheidend ist.

Die Bäume nehmen außerdem CO₂ auf und leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Klimaregulation. Ihre Anwesenheit schafft nicht nur Lebensraum für Bestäuber und Nützlinge, sondern reduziert auch den Einsatz von Pestiziden und stärkt die natürliche Resilienz der Agrarlandschaft.

„Früher war es selbstverständlich, Bäume und Sträucher in die Landwirtschaft zu integrieren“, betont Rühl. „Wir können davon profitieren, zu dieser Praxis zurückzukehren.“

Marlene Berger-Stöckl zeigte sich beeindruckt vom Engagement Rühls: „Mit ihrem silvoarablen System gelingt es ihr, Produktivität und Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen. Dieses Modell ist kein Sonderfall für den Bio-Gemüsebau, sondern als Schutzmaßnahme gegen zunehmendes Extremwetter eine vielversprechende Perspektive für die Landwirtschaft der Zukunft. Inzwischen gibt es eigene Agroforstberater, die Bauernhöfe vor der Anlage eines Agroforstsystems beraten, denn von der Minimierung des Schattenwurfs bis zu den optimalen Arbeitsbreiten zwischen den Pflanzstreifen müssen viele Faktoren berücksichtigt werden, damit das passende Agroforstsystem gefunden wird und auch zu Mehrerträgen führt. Es gibt mittlerweile auch Förderangebote für die Anlage von Agroforst über das Kulturlandschaftsprogramm des AELF (KuLaP).“

Kristine Rühl lud abschließend Interessierte ein, ihre solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) in Tettenberg zu besuchen und sich aktiv einzubringen. „Es ist eine wunderbare Möglichkeit, uns kennenzulernen und Teil dieser Vision zu werden“, sagte sie abschließend.

Aktuelle **Informationen und Termine** sind auf der Website www.solawi-chiemgau.de zu finden.

Anneliese Caruso, Südostbayerische Rundschau, 08.01.2025



© Tourist Info Waginger See

Das LEADER Förderprogramm

LEADER ist ein Förderprogramm der Europäischen Union und des Freistaats Bayern mit dem Ziel, die ländlichen Regionen weiter zu entwickeln sowie wirtschaftlich, sozial und kulturell zu stärken. Die Abkürzung LEADER steht für „**L**iason **e**ntre **a**ctions de **d**éveloppement de **l'**économie **r**urale“, was so viel bedeutet wie „Verbindung von Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft“. Seit Beginn der 1990er Jahre unterstützt die Europäische Union über LEADER modellhafte und innovative Projekte. In den LEADER-Regionen Bayerns wird dieses Programm seit Jahren erfolgreich angewendet und führte zu zahlreichen positiven Projekten und Ergebnissen.



Ziele von LEADER

LEADER ist ein gebietsbezogener Entwicklungsansatz, der auf dem Grundgedanken aufbaut, dass jede Region eigene Besonderheiten und Potentiale besitzt, die es als Chance für ein eigenständiges Profil und eine stärkere Identifikation der Bevölkerung mit ihrer Region zu entdecken und zu entwickeln gilt.

- eigenständige (Weiter-)Entwicklung einer Region
- nachhaltige Stärkung der regionalen Wertschöpfung
- neue Wege und kreative Ansätze, um die vorhandenen Potentiale nutzen zu können
- Vernetzung und partnerschaftliche Zusammenarbeit von Land-/Forstwirtschaft, Naturschutz, Tourismus, Handwerk, Gastronomie, Gewerbe und Wirtschaft

Programm zum Mitgestalten

Eine Voraussetzung für das Aufgreifen solcher Chancen ist eine breite Beteiligung privater wie öffentlicher regionaler Akteure. Hierzu ist die Mobilisierung regionaler Eigeninitiative gefragt. Die Akteure entwickeln gemeinsam eine Strategie, wie regionale Entwicklungspotentiale gefunden und genutzt werden können. Die Handlungsfelder, Ziele und Projekte werden in der Lokalen Entwicklungsstrategie dargestellt.

Grundprinzipien von LEADER

- **Territorialer Ansatz:** Regionale Besonderheiten haben einen hohen Stellenwert.
- **Bottom-up-Ansatz:** Die aktive Beteiligung der Bürgerinnen und Bürger einer Region ist entscheidend.
- **Lokale Entwicklungsstrategie:** Verschiedene Akteure einer Region erarbeiten eine Strategie, mit der eine positive Entwicklung der Region verstärkt werden soll.
- **Integrierter Ansatz:** Verschiedene Sektoren arbeiten bei der Planung und Durchführung von Projekten zusammen.
- **Vernetzung von Akteuren:** Voneinander lernen, Informationen austauschen, vorhandenes Wissen bündeln.

Lokale Aktionsgruppen (LAGs) als Schnittstellen

LAGs sind regionale Zusammenschlüsse privater und öffentlicher Personen und Institutionen, die den Entwicklungsprozess in demokratischer Abstimmung steuern und unterstützen und Anlaufstellen für Projektideen und Projektanträge sind.

Die 15 oberbayerischen Städte und Gemeinden Fridolfing, Kirchanschöring, Palling, Petting, Taching am See, Tittmoning, Traunreut, Trostberg, Waging am See und Wonneberg aus dem Landkreis Traunstein sowie Feichten an der Alz, Halsbach, Kirchweidach, Tyrlaching und Garching an der Alz aus dem Landkreis Altötting waren Gründungsmitglieder der LEADER-Region. 2021 sind Burghausen, Burgkirchen an der Alz,

Engelsberg, Haiming, Kastl, Marktgemeinde Marktl am Inn, Mehring, Tacherting und Unterneukirchen mit aufgenommen worden. 2022 kamen die Stadt Traunstein und die Gemeinde Surberg als Mitglieder in die LAG Traun-Alz-Salzach hinzu. Die aktuelle Förderperiode 2023-2027 gliedert sich in untenstehende Entwicklungs- und Handlungsziele.

1 Übersicht der Entwicklungs- und Handlungsziele

Entwicklungsziel 1

Klima und Ressourcen schützen

Handlungsziel 1.1

Ausweitung des regionalen Beitrags zum Klimaschutz und Anpassung an den Klimawandel

Handlungsziel 1.2

Erhalt und Verbesserung der Ökosysteme, der Biodiversität und der Kulturlandschaft

Handlungsziel 1.3

Förderung der Ökolandwirtschaft und der bäuerlichen Struktur

Entwicklungsziel 2

Daseinsvorsorge sichern, Demografischen Wandel gestalten, Lebensqualität fördern

Handlungsziel 2.1

Gestaltung vitaler Orte

Handlungsziel 2.2

Sicherung der Daseinsvorsorge und der Nahversorgung

Handlungsziel 2.3

Schaffung und Sicherung CO₂-armer Mobilität

Entwicklungsziel 3

Förderung der regionalen Wertschöpfung und der Regionalwirtschaft

Handlungsziel 3.1

Förderung der regionalen Wirtschaftskreisläufe und der Regionalvermarktung

Handlungsziel 3.2

Förderung der Gemeinwohlorientierung

Handlungsziel 3.3

Entwicklung zukunftsfähiger Freizeit- und Tourismusangebote

Entwicklungsziel 4

Förderung des sozialen Zusammenhalts und der Vernetzung

Handlungsziel 4.1

Stärkung der Regionalkultur und des regionalen Kulturprofils

Handlungsziel 4.2

Förderung der Dorfgemeinschaft und Entwicklung von Treffpunkten

Handlungsziel 4.3

Schaffung eines regional abgestimmten und nachhaltigen Wegesystems



Die Mitgliedsgemeinden der LAG LEADER Traun-Alz-Salzach aus den Landkreisen Traunstein und Altötting

2 Umgesetzte Projekte im vergangenen Förderzeitraum 2014-22



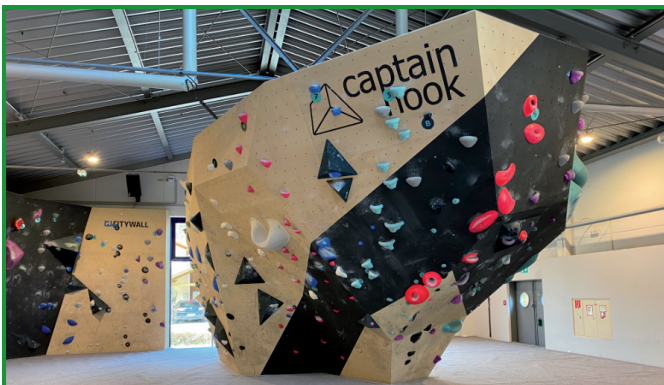
BIKE-Park am Fridolfinger See

Am Fridolfinger See entsteht derzeit ein BIKE-Park, der das Freizeitareal um eine attraktive Sportanlage mit über 1.700 qm ergänzt, die sich an Jugendlichen und Kindern, die sich viel und gerne bewegen, orientiert. Der Park ist ebenso für Rollstuhlfahrer:innen zugänglich und kann auch mit Inlineskates befahren werden. Von den Gesamtkosten von 427.000 Euro konnten fast 180.000 Euro an LEADER-Mitteln zur Verfügung gestellt werden.

Mehrgenerationenplatz mit Blühwiese und Naturflächen

In Asten konnte aus LEADER-Mitteln ein Mehrgenerationenplatz mit Blühwiese und Naturflächen, von denen auch Obst geerntet werden darf, gestaltet werden. Die zeitlich unterschiedliche Pflanzenblüte lässt die Besucherinnen und Besucher den Jahreslauf spüren. Im Ensemble wurden Betoneinfassungen rückgebaut und ein Baumhaus errichtet sowie das Gelände mit einer Infotafel erschlossen. Für unsere Kleinsten im Kindergarten umfasst das Projekt Hochbeete, die darüber hinaus allen Interessierten Zugang bieten. Ein Spielgerätehaus, eine hölzerne Rundliege und eine Sitzgruppe und Natursteinsitzblöcke sorgen für ein einladendes Flair für Jung und Alt. Die Sanitäranlagen der Dorfwirtschaft Asten sind fußläufig erreichbar.

Von den Gesamtkosten von über 150.000 Euro konnten im Rahmen des LEADER-Programms rund 65.000 Euro gefördert werden.



© Elke Ott

Chiemgau Boulder Sports - Boulderhalle

Aus dem ehemaligen Trostberger Möbelhaus entstand durch eine private Initiative junger Sportlerinnen und Sportler eine Boulderhalle. Auf diese Weise konnte aus einer Gewerbebrache ein Begegnungsort entstehen, dessen Tarifgestaltung sich explizit um Schulen und gemeinnützige Einrichtungen bemüht. Die Mischung aus privater Trägerschaft und öffentlicher Nutzung ist ein gelungenes Beispiel, dass über Gemeinden und Vereine hinaus auch Start-Ups LEADER Projekte einreichen können. Zu den über 590.000 Euro Gesamtkosten konnte das LEADER Programm fast 172.000 Euro beitragen.



© Elke Ott

Haus der Musik und Kultur

In Engelsberg konnte mithilfe von LEADER-Zuschüssen eine Turnhalle in ein Haus der Musik und Kultur umgewandelt werden, das rund 40 Musikerinnen und Musiker nun zur Verfügung steht, die zuvor nur 80 qm nutzen konnten. Mehrere Kapellen und zwei Chöre sowie der Bezirksmusikverband, verschiedene Vereine und eine Theatergruppe nutzen die neue barrierefreie Anlage. Das im Umfang mit Archivraum, Lager und Kleinküche konzipierte und technisch für den Klang adaptierte Projekt konnte aus LEADER-Mitteln mit über 66.000 Euro bei Gesamtkosten von rund 158.000 Euro gefördert werden.

Wasserkraftweg am Ponlachbach

In Kontinuität zur Maßnahme der Offenlegung des Tittmoninger Stadtbachs versteht sich die Anlage des Wasserkraftwegs am Ponlachbach als Bindeglied zur Geschichte. Fünfzehn Mitmachstationen und Beschilderung laden ein Baukultur, Handwerk und Geschichte Tittmonings zu erleben.

Von den 73.000 Euro Gesamtumfang des Projekts konnten über 30.000 Euro durch LEADER gefördert werden.



© Stadt Tittmoning



Pumptrack in Traunreut

Die Stadt Traunreut hat in Zusammenarbeit mit dem Jugendzentrum die Notwendigkeit einer Freizeitanlage für Kinder und Jugendliche erhoben und in der Folge ein Projekt zur Realisierung eines Pumptracks für Rad, Scooter, Skates, Rollstuhl und Skateboard und die dazugehörigen Sitzmöglichkeiten für Eltern und Großeltern im Grünen verwirklicht. Dies wurde auf einer Gesamtfläche von etwa 2000 qm verwirklicht. Die LEADER Förderung trug mit 250.000 Euro zum Gesamtvolumen von 705.000 Euro bei.



© Elke Ott



Begegnungspark Inhausen

In Engelsberg konnte der Turn- und Sportverein mit dem Begegnungspark Inhausen ein Projekt mit Kleinkindspielbereich, Kletter- und Motorikmodulen und einem Outdoor-Fitness-Bereich für Erwachsene, dem Calisthenicspark, umsetzen.

Das Projekt hat einen Gesamtrahmen von 363.000 Euro, von denen über 152.000 Euro aus dem LEADER Programm stammen.



© Gemeinde Engelsberg

Dorfbackofen in Lindach

In Lindach, einem schönen, aber kleinen Weiler, haben sich die Bewohnerinnen und Bewohner zu einer Initiative zusammengeschlossen, die gemeinsam einen Dorfbackofen gebaut hat.

Ziel der Initiative ist es, die Dorfgemeinschaft zu stärken, die Wertschätzung des nötigen Handwerks zu fördern und einen Treffpunkt zu schaffen, der fortbesteht, wenn in absehbarer Zeit der örtliche Wirt aufhören wird. Gerade der handwerkliche Charakter der Initiative will sicherstellen, dass Neuzuzüge, die fast ausschließlich ins nächste Mittelzentrum ausgewichen sind, eine niederschwellige Möglichkeit haben, mit der vorhandenen Dorfgemeinschaft in Kontakt zu kommen.

Von den 36.000 Euro Gesamtkosten konnten über 15.000 Euro von LEADER gefördert werden.

Neues beim Tittmoninger Turn- und Sportverein

Nach der Errichtung des Vereinsheims mit Kegelbahn des Tittmoninger Turn- und Sportvereins konnte bei der Umnutzung von vier Tennisplätzen zu zwei Tennisplätzen und einem Soccercourt ein vielfältigeres Nutzungsangebot in unmittelbarer Nähe erreicht werden.

Ziel des Projekts ist zudem die Wartungsintensität zu minimieren und die Allwetterplätze so über größere Zeiträume im Jahresverlauf attraktiv nutzbar zu machen.

Von den fast 196.000 Euro Gesamtkosten wurden über 82.000 Euro im Rahmen des LEADER Programms aufgebracht.

Wander- und Spazierregion

In den Jahren 2018 - 2020 haben sich Fridolfing und 24 weitere Gemeinden, deren Wanderwege zuvor zu großen Teilen unmarkiert und nicht systematisch angelegt waren, zu einer Wander- und Spazierregion zusammengeschlossen, deren Wegenetz aufeinander abgestimmt und markiert wurde.

In der Gemeinde selbst sind 37 km Wege erwanderbar. Die Beschilderung wurde erneuert und die Wege mit einer Übersichtstafel anschaulich dargestellt. Zehn Wellnessliegen laden zum Verweilen ein.

Weitere Projektziele sind die Georeferenzierung der Wege und die Besucherlenkung sowie die Schaffung von Ruheräumen für die Natur gegenüber der un gelenkten touristischen Nutzung. Ebenso wurde versucht, Hofläden einzubinden.

Von fast 60.000 Euro Projektkosten konnten rund 29.000 Euro im Rahmen der LEADER Zusammenarbeit eingebracht werden.



© Tourist Info Waginger See

Wie funktioniert LEADER?

Entscheidungsgremium

Das Entscheidungsgremium ist das nach LEADER vorgeschriebene Organ zur Durchführung eines ordnungsgemäßen Projektauswahlverfahrens, bei denen die aufgestellten Projektauswahlkriterien darüber entscheiden, ob ein vorgestelltes Projekt zur Umsetzung der Lokalen Entwicklungsstrategie beiträgt.

LAG Management

Das LAG Management begleitet den Umsetzungsprozess der Lokalen Entwicklungsstrategie. Als Ansprechpartner vor Ort berät das LAG Management Projektträger von der Projektidee bis zur Umsetzung und berichtet von den Prozessen in der Region. Das Management arbeitet eng mit der Förderbehörde, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim, zusammen. Weiterhin koordiniert es die Kommunikation zwischen den Akteuren und hilft dabei, regionale Netzwerke aufzubauen und vernetzt sich mit anderen Lokalen Aktionsgruppen und Kooperationspartnern.

Für eine Beratung steht **Georg Hofstätter** in der Geschäftsstelle LEADER
Stadtplatz 60, 84529 Tittmoning, Tel.: 0049 / 151 510 631 11
E-Mail: leader@traun-alz-salzach.de gerne zur Verfügung.

Die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.



Die ILE mit ihren Mitgliedsgemeinden Fridolfing, Kirchanschöring, Petting, Taching am See und Wonneberg sowie dem Markt Waging am See und der Stadt Tittmoning (ca. 26.000 Einwohner) ist seit dem 14. Dezember 2021 in den Verein **„Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.“** überführt worden.

Im Jahr 2022 wurde die Vereinsgründung mit allen notwendigen Schritten abgeschlossen und seit Juni 2022 ist der Verein mit der Eröffnung des Vereinskontos vollkommen eigenständig als juristische Person handlungsfähig.

Die stimmberechtigten, ordentlichen Mitglieder des Vereins „Zukunftsregion Rupertiwinkel“ setzen sich aus den Bürgermeistern und der Bürgermeisterin der sieben Mitgliedskommunen zusammen. Diese bilden zugleich den Rupertirat, d.h. den Gesamtvorstand des Vereins. Die strategischen Entscheidungen werden im Rupertirat getroffen. Die ILE wird durch den ersten Vorsitzenden, Hans-Jörg Birner (Erster Bürgermeister der Gemeinde Kirchanschöring) vertreten. Stellvertreterin des ersten Vorsitzenden ist die Bürgermeisterin der Gemeinde Taching am See, Stefanie Lang.

Zudem gehören zum Verein weitere, vom Rupertirat kooptierte Mitglieder in beratender Funktion. Diese sind: Marlene Berger-Stöckl (Management Ökomodellregion), Tanja Mayer (Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) Oberbayern und Betreuerin der Zukunftsregion am ALE, die sich derzeit in Elternzeit befindet und von Axel Brück vertreten wird) und Elke Ott (Management LAG LEADER Traun-Alz-Salzach).

Für die Abwicklung des Tagesgeschäfts ist die Geschäftsführerin des Vereins, Alexandra Huber, verantwortlich (Umsetzungsbegleitung).

Sie wird von Lisa Seehuber (Umsetzungsbegleitung) unterstützt. Diese Managementstellen bearbeiten sämtliche organisatorischen Vorgänge (z.B. Klärung von Fördermitteln), koordinieren Projektgruppen und sind erste Anlaufstelle für alle Anfragen.

Die ILE-Umsetzungsbegleitung wird mit Mitteln des Freistaats Bayern durch das Amt für Ländliche Entwicklung Oberbayern gefördert. Das Amt steht dem Verein auch fachlich begleitend zur Seite.

Vom 1. November 2023 bis zum 30. September 2024 verstärkte Annelie Weber das ILE-Team. Sie war als Koordinatorin Kommunalen Entwicklungspolitik (Kepol) angestellt. Diese Personalstelle wurde mit einem Fördersatz von 90 % aus Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) zur Unterstützung von entwicklungspolitischen Aktivitäten auf kommunaler Ebene gefördert. Bedingt durch die Fördervoraussetzungen (Zuwendungsempfänger können nur Kommunen sein; eine ILE bzw. ein Verein als Zuwendungsempfänger ist nicht möglich) ist diese Stelle personaltechnisch allerdings bei der Gemeinde Kirchanschöring angesiedelt. Die erste Förderphase des Projekts endete am 30. September 2024. Die zweite Förderphase beginnt am 1. März 2025.

Seit dem 1. September 2024 ist Julia McFadden als Projektmanagerin Regionales Sturzflutmanagement bei dem Verein angestellt. Das Projekt wird zu einem Fördersatz von 74,9 % vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) gefördert.

Die ILE Betreuung seitens ALE oblag bis Ende Juli 2024 Tanja Mayer, die sich anschließend in den Mutterschutz und Elternzeit verabschiedete. Seit August 2024 ist Alex Brück als Vertretung seitens des ALE für die Betreuung zuständig.

Kontakt Daten der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Kirchplatz 3

83417 Kirchanschöring

Tel.: +49 8685 / 77 939 - 60

ile@zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern

Alexandra Huber

Geschäftsführung und Umsetzungsbegleitung

Tel.: +49 171 17 17 604

alexandra.huber@zukunftsregion-rupertiwinkel.
bayern

Lisa Seehuber

Umsetzungsbegleitung

Tel.: +49 151 42 07 48 32

lisa.seehuber@zukunftsregion-rupertiwinkel.
bayern

Julia McFadden

Projektmanagerin Regionales Sturzflutmanagement

Tel.: +49 151 27 13 65 77

julia.mcfadden@zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern



1 Aktuelle / laufende ILE-Projekte

1.1 Fortschreibung Resilienz ILEK

Im Jahr 2024 wurde die Fortschreibung des Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzepts (ILEK) für die Zukunftsregion Rupertiwinkel erfolgreich abgeschlossen. Das ILEK bildet weiterhin die Grundlage für eine koordinierte, nachhaltige Entwicklung der Region und dient als strategisches Planungsinstrument für die interkommunale Zusammenarbeit.

Im Januar 2024 wurde der Bürger:innenrat erfolgreich abgeschlossen, wobei in einem Workshop zentrale Starterprojekte identifiziert wurden, die von der Integrierten Ländlichen Entwicklung (ILE) weiterverfolgt werden. Die im Rahmen des Bürgerrats festgelegten Starterprojekte wurden bereits umgesetzt:

- Ein Fachvortrag zum Thema Trinkwasser wurde organisiert, bei dem die Bedeutung einer nachhaltigen Wasserversorgung im Fokus stand. In diesem Zusammenhang erhielten die Kommunen eine umfassende Beratung zur Förderung von Trinkbrunnen, um die öffentliche Trinkwasserversorgung zu verbessern.
- Der Kurs „Enkeltauglich Leben“ wurde von der ILE Zukunftsregion in Zusammenarbeit mit der VHS Waging organisiert. Dieses Bildungsangebot soll Bürgerinnen und Bürger dazu befähigen, ihren Alltag nachhaltiger zu gestalten und aktiv zur ökologischen und sozialen Zukunftssicherung beizutragen. Leider konnten sich, trotz intensiver Bewerbung des Kurses, nicht genügend Teilnehmer finden, weshalb der Kurs abgesagt werden musste.

Als Ergebnis eines Beteiligungsworkshops innerhalb der ILE wurden drei neue Arbeitsgruppen gegründet. Diese Gruppen haben sich zum Ziel gesetzt, die Themen Landwirtschaft, Jugend/ junge Erwachsene und Energie in der regionalen Entwicklung weiter voranzutreiben. Die Arbeitsgruppen stellten sich Anfang 2025 in der ILE-Bevölkerung öffentlich vor, um ihre Themen zu platzieren und Mitstreiter und Mitstreiterinnen zu gewinnen.

Zusätzlich fand ein Workshop der Bürgermeister:innen zur Fortschreibung des Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzepts (ILEK) statt. Während dieser Sitzung wurde der aktuelle Stand der Entwicklung analysiert. Zudem bewerteten die Teilnehmenden gemeinsam die Krisenfestigkeit der Region und identifizierten zentrale Zukunftsthemen, die in den kommenden Jahren verstärkt bearbeitet werden sollen.

Am 22. April 2024 fand ein weiterer Bürgermeister:innen-Workshop zur Fortschreibung des ILEK statt. Ziel dieses Workshops ist die Erarbeitung eines Zukunftsfahrplans, der Leitlinien, konkrete Ziele und zentrale Leitprojekte für die kommenden Jahre definiert. Im Juli 2024 kamen in einer Klausurtagung Bürgermeister:innen, Stadt- und Gemeinderät:innen sowie Geschäftsleiter:innen und die Mitarbeiterinnen der ILE mit dem Planungsbüro erneut zusammen, um den Entwurf des ILEKs gemeinsam zu bearbeiten und letzte Änderungswünsche und Anregungen mit einfließen zu lassen.

Mit dem Beschluss des überarbeiteten ILEK durch die Bürgermeister wurde die Fortschreibung offiziell abgeschlossen. Die Ergebnisse wurden am 2. Dezember 2024 in einer Abschlussveranstaltung im Bürgerhaus Wonneberg öffentlich präsentiert. Anfang 2025 wurde das neue ILEK vom ALE anerkannt.

Die Grafik auf der nächsten Seite zeigt die Meilensteine im Prozess der ILEK-Fortschreibung.



© Bader Konzept

1.2 Projekt Landwirtschaft der Zukunft

Im Jahr 2024 hat das Projekt „Landwirtschaft der Zukunft“ in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel wesentliche Fortschritte erzielt. Durch gezielte Maßnahmen und eine umfassende Öffentlichkeitsarbeit konnte das Verständnis und die Wertschätzung für die Landwirtschaft in der Bevölkerung gestärkt werden.

Projektwebsite: <https://www.zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern/landwirtschaft/>

Die Verbreitung zentraler Themen über verschiedene Medien war ein wichtiger Bestandteil der Projektstrategie. Insgesamt wurden fünf Podcast-Folgen (Unsere LandWIRtschaft - dabei sein und verstehen) veröffentlicht, die unterschiedliche Aspekte der Landwirtschaft beleuchten.

Zudem wurde das Projekt in verschiedenen regionalen Medien aufgegriffen:

- vier Artikel in der Südostbayerischen Rundschau
- zwei Artikel im Magazin „Hallo Nachbar!“ inkl. „Thema der Woche“
- zwei Artikel im Traunsteiner Tagblatt
- vier Artikel und zwei Anzeigen im VG-Blattl
- fünf Promospots und Veranstaltungshinweise auf der Bayernwelle



Ein herausragendes Ereignis war der Thementag auf der Bayernwelle, bei dem Interviews mit Alexandra Huber, Sabine Glatz (externes Projektmanagement) und Hans Steiner (BBV Kreisbauer) ausgestrahlt wurden. Die Berichterstattung trug dazu bei, ein differenzierteres Bild der Landwirtschaft zu vermitteln und den Dialog zwischen Landwirtinnen, Landwirten und der Gesellschaft zu fördern.

Außerdem wurden zwei Projektbeirats-Abende mit bis zu elf Landwirtinnen und Landwirten durchgeführt, um ein direktes Feedback von Personen mit landwirtschaftlichem Hintergrund zu bekommen. Ein zentrales Ziel des Projekts ist es, die Landwirtschaft für die Bevölkerung erlebbar zu machen und eine direkte Begegnung mit Landwirtinnen und Landwirten zu ermöglichen.

So wurden sechs Erlebnistage auf insgesamt sechs Höfen organisiert, mit 44 Teilnehmerinnen und Teilnehmern, wobei einige Termine ausgebucht waren. Im Oktober präsentierte sich die ILE wie bereits im Jahr zuvor auf dem Handwerker- und Bauernmarkt in Waging. Dank einer Fotowand und zweier als Kuh kostümierter Helfer, war der Stand der ILE ein beliebtes Fotomotiv.



alle Fotos © ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Diese Maßnahmen haben dazu beigetragen, das Bewusstsein für die Herausforderungen und Chancen in der Landwirtschaft zu schärfen und den Dialog mit der Bevölkerung zu intensivieren.

Zur langfristigen Verankerung der Projektinhalte wurde das regionale Leitbild der Landwirtschaft gemeinsam mit den Landwirtinnen und Landwirten in einem Workshop erarbeitet, verabschiedet und als Flyer veröffentlicht. Zudem wurde ein Video mit einem Landwirt produziert und über landwirtschaftliche WhatsApp-Gruppen sowie Social-Media-Plattformen wie Facebook und Instagram verbreitet. Die digitalen Maßnahmen ermöglichten eine weitreichende und zielgruppengerechte Kommunikation.

Die verschiedenen Aktivitäten des Projekts haben dazu beigetragen, die Wertschätzung der Landwirtschaft in der Bevölkerung zu steigern. Die hohe Beteiligung an Veranstaltungen, das Interesse an den Medienbeiträgen und die positive Resonanz in sozialen Netzwerken belegen die Relevanz des Projekts. Durch die direkte Begegnung mit Landwirtinnen und Landwirten konnte ein vertieftes Verständnis für deren Arbeit geschaffen werden.

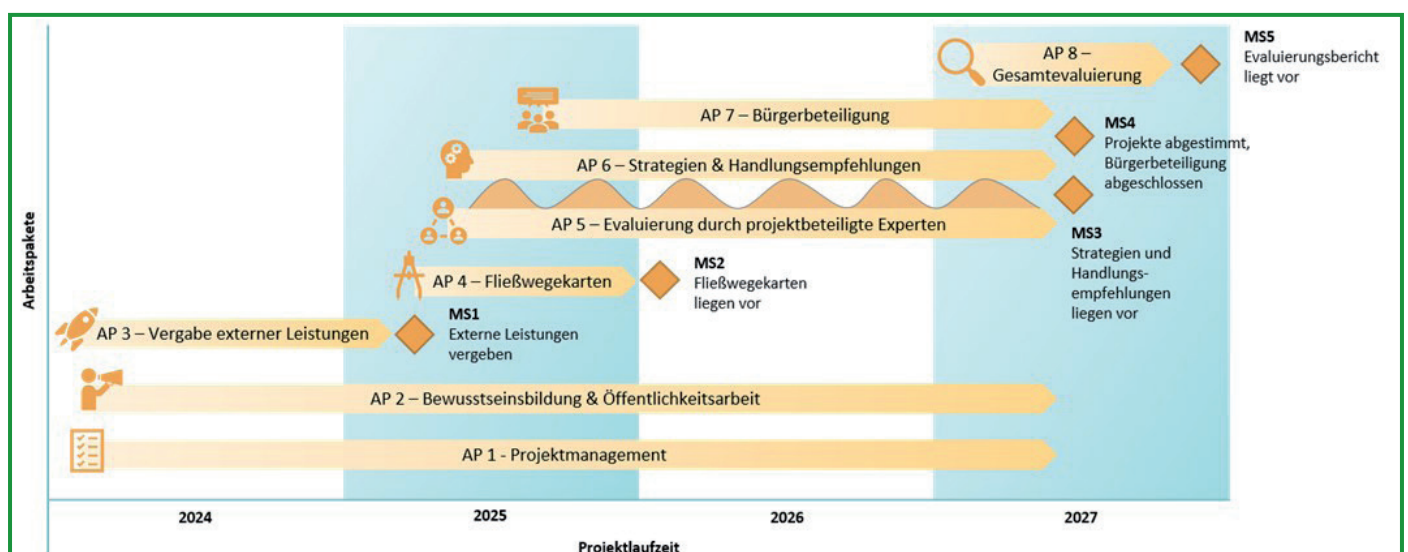
1.3 Regionales Sturzflutmanagement

Bereits im Jahrbuch 2021 wurde erwähnt, dass sich die ILE für das Förderprogramm des Bundesumweltministeriums: Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel; Förderschwerpunkt 3 „Kommunale Leuchtturmvorhaben sowie Aufbau von lokalen und regionalen Kooperationen“ beworben hatte. Die Projektskizze wurde am 30. November 2020 eingereicht. Im Oktober 2021 wurde die ILE aufgefordert für die eingereichte Projektskizze den Vollantrag zu stellen. Dieser wurde am 31. Dezember 2021 für folgendes Projekt eingereicht: **Interkommunales Anpassungskonzept der ILE „Zukunftsregion Rupertwinkel“ für Starkregen und Sturzfluten mit einem multifunktionalen, resilienten Ansatz;**

Kurztitel: Aresa

Im Juni 2023 erhielt die ILE den Förderbescheid mit Projektstart zum Oktober 2023. So wurde im November die Personalstelle „Projektmanager Regionales Sturzflutmanagement (m/w/d)“ ausgeschrieben, welche zum März 2024 besetzt werden sollte. Aufgrund einer kurzfristigen Absage musste die Stelle jedoch erneut ausgeschrieben werden. Erst zum 1. September 2024 konnte daher die Besetzung der Stelle mit Frau Julia McFadden erfolgen. Somit wurde auch das Projekt erst zum 1. September gestartet, wobei die Laufzeit nach einem von der Förderstelle bestätigten Verlängerungsantrag (zur Einhaltung der beantragten Projektlaufzeit) bis Ende März 2027 ausgeweitet wurde (ehemals Oktober 2026).

Das Projekt gliedert sich in insgesamt acht Arbeitspakete mit fünf Meilensteinen. Geplant ist dabei zunächst die Erstellung von Fließwege- und Starkregenkarten, die zur genaueren Analyse der von den Kommunen bestimmten Untersuchungspunkte dienen. In einem weiteren Schritt soll auf Basis dieser Untersuchungen anschließend ein ganzheitlicher Maßnahmenplan erarbeitet werden, wobei sowohl der Hochwasserschutz, der Gewässerschutz, die Landwirtschaft, der Naturschutz und die Bauleitplanung berücksichtigt werden sollen. Unter Zusammenarbeit von Fachexperten, Kommunen sowie Bürger:innen aus der Region entsteht auf diese Weise ein Anpassungskonzept für Starkregen und Sturzfluten mit einem multifunktionalen, resilienten Ansatz.



Projektstrukturplan Aresa

Nach der erfolgreichen Personalbesetzung konnte die Arbeit an dem Projekt aufgenommen werden. Die ersten Meilensteine waren die Vorstellung des Projekts in den Verwaltungen aller ILE-Kommunen sowie die Durchführung eines Vergabeprozesses für die Erstellung der geplanten Fließwege- und Starkregenkarten. Gerade die Kommunen, allen voran die Bauämter, sind in dem Projekt wichtige Partner, die einerseits definieren, welche Regionen genauer untersucht werden sollen (pro Kommune konnten zwei Gebiete genannt werden) und andererseits wichtig Informationen zu der Situation vor Ort geben können. Und auch für den weiteren Projektverlauf - die Definition der Maßnahmen - sind die Kommunen wichtige Akteure. In den ersten Abstimmterminen wurden daher zentrale „Baustellen“ in der Region definiert und über vergangene Starkregenereignisse gesprochen. Gezeigt hat sich auf diese Weise, dass die Kommunen einerseits mit ganz unterschiedlichen Problemen zu kämpfen haben und andererseits sich ganz individuell mit Starkregen beschäftigt haben.

Die Vergabe der Dienstleistungen konnte nicht wie geplant Ende des Jahres 2024 abgeschlossen werden. Der Vergabeprozess für die Ausschreibung der Ingenieurdienstleistungen zur Erstellung der Fließwege- und Starkregenkarten gestaltete sich kompliziert und aufwendig. Über eine Verhandlungvergabe mit Teilnahmewettbewerb wurden in einem zweistufigen Verfahren zunächst geeignete Bewerber:innen identifiziert, die anschließend zur Abgabe eines Angebots aufgefordert wurden. Aufgrund der fehlenden Vergleichbarkeit der Angebote und der unterschiedlichen Interpretation der Angebotsunterlagen durch die Angebotsleger, musste das Vergabeverfahren daher kurz vor Jahresende in die Angebotsphase zurückversetzt werden. Auf Empfehlung des Auftragberatungszentrums Bayern e.V. wurden die Angebotsleger daher aufgefordert, die aktualisierten Angebotsunterlagen erneut zu sichten und ihre Angebote ein zweites Mal abzugeben. Der Zuschlag konnte im Februar 2025 schließlich final erteilt werden.

1.4 Koordination kommunaler Entwicklungspolitik

Initiative zur Förderung einer Personalstelle zur Koordination und Umsetzung entwicklungspolitischen Engagements in Kommunen

In der Vorstandssitzung am 24. März 2021 wurde in der ILE-Vorstandschaft der einstimmige Beschluss gefasst, einen Antrag für das Förderprogramm „Koordination kommunaler Entwicklungspolitik“ der Servicestelle Kommunen in der Einen Welt (SKEW) zu stellen. Die Antragstellung für das Projekt mit dem Titel „Koordination kommunaler Entwicklungspolitik in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel“ erfolgte am 26. August 2021. Am 4. Februar 2022 erhielt die ILE den Weiterleitungsvertrag von Engagement Global gGmbH. Für den Zeitraum von zwei Jahren sollte zunächst eine Personalstelle in Vollzeit aus Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) gefördert werden, wobei die Förderquote 90 % beträgt.

Die damalige Werkstudentin bei der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V., Annelie Weber, übernahm nach Abschluss ihres Politikwissenschaftsstudiums im November 2023 als Nachfolgerin von Kathrin Ziegler die Koordination für Kommunale Entwicklungspolitik. Bis Ende September 2024 konnte sie das KEPol Projekt erfolgreich abschließen.

Der Aufgabenbereich der Projektstelle ist in drei Schwerpunktthemen gegliedert: Erstens, die Förderung der öko-fairen und nachhaltigen Beschaffung. Zweitens, die Auszeichnung des Vereins ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel mit ihren sieben Mitgliedskommunen durch TransFair e.V. als Fairtrade Region. Und drittens, der Aufbau einer kommunalen Partnerschaft mit einer Kommune in der Ukraine. Diese Ziele sind den UN Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030 gewidmet, um sowohl in Deutschland als auch auf der ganzen Welt eine nachhaltige Entwicklung voranzutreiben.

Ausgehend vom Ziel- und Aktivitätenkatalog des Projekts waren folgende drei Ziele bis Ende September 2024 zu erreichen:

- Die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel mit ihren sieben Mitgliedskommunen ist vorbereitet, von TransFair e.V. als Fairtrade-Region ausgezeichnet zu werden.
- Die fünf Verwaltungen der ILE-Kommunen sind in der Lage, die öko-faire Beschaffung bis Mitte 2024 anhand des Leitfadens zur nachhaltigen Beschaffung im „Kompass Nachhaltigkeit“ umzusetzen. Dieser wird verlinkt auf der neuen digitalen nachhaltigen Beschaffungsplattform, die zusammen mit dem Technologiecampus Grafenau der Technischen Universität Deggendorf und externen Experten aufgebaut wurde. Zwei Produktgruppen können bereits über diese Plattform bestellt werden.
- Eine Partnerschaft mit einer ukrainischen Kommune befindet sich bis zum dritten Quartal 2024 im Aufbau. Ein Partnerschaftsabkommen liegt vor.

Nachhaltige Beschaffung in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Im Jahr 2024 wurden die letzten entscheidenden Schritte zur erfolgreichen Umsetzung der öko-fairen Beschaffung in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel vollzogen. Die digitale Beschaffungsplattform, die in Zusammenarbeit mit dem Technologiecampus Grafenau entwickelt wurde, ist nun vollständig in Betrieb. Über diese Plattform können die Kommunen nachhaltige Produkte bestellen, wobei aktuell bereits zwei Produktgruppen - nachhaltiges Kopierpapier und Hygienepapier - zur Verfügung stehen.

Ein wesentlicher Schwerpunkt im Jahr 2024 lag auf der weiteren Sensibilisierung und Schulung der Verwaltungsmitarbeitenden. Mehr als 50 % der Beschaffungsverantwortlichen wurden über die Vorteile und die praktische Umsetzung öko-fairer Beschaffung informiert und greifen auf den Leitfaden „Kompass Nachhaltigkeit“ zurück, der nun direkt über die Plattform verlinkt ist. Um eine nachhaltige Nutzung der Plattform sicherzustellen, wurden die Verwaltungsmitarbeitenden Anfang 2024 per E-Mail erneut auf Schulungsangebote hingewiesen.

Ein bedeutender Meilenstein war die Erweiterung des Produktportfolios. Nachdem bereits im Jahr 2023 ein Rahmenvertrag für nachhaltiges Kopierpapier abgeschlossen wurde, folgte im Juni 2024 der zweite Rahmenvertrag für nachhaltiges Hygienepapier. Bis Mitte des Jahres hatten bereits alle fünf Verwaltungen nachhaltiges Kopierpapier beschafft, während 60 % auch Hygienepapier über die Plattform bezogen haben. Die Bedarfserhebung für Hygienepapier wurde im Januar 2024 per E-Mail abgestimmt und im Februar begann die konkrete Erhebung der benötigten Mengen.

Parallel dazu wurde die digitale Plattform weiterentwickelt und optimiert. Die Koordinationsstelle übernahm im Jahr 2024 die eigenständige Pflege der Produktgruppen und die Aktualisierung der Inhalte anhand eines zuvor entwickelten Leitfadens. Die ursprünglich geplante Erstellung eines Video-Tutorials wurde verworfen, da sich die Plattform als sehr nutzerfreundlich erwiesen hat. Stattdessen wurde ein schriftlicher Leitfaden bereitgestellt, der jederzeit abrufbar ist. Um eine langfristige technische Betreuung der Plattform sicherzustellen wurde Ende 2023 ein externer Partner gesucht und im Jahr 2024 übernahm ein ehemaliger Entwickler des Shops diese Aufgabe. Im August 2024 wurde die Plattform zudem auf den neuesten Stand gebracht.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die Ziele des Projekts im Jahr 2024 weitestgehend erreicht wurden. Die nachhaltige Beschaffung ist in den Verwaltungen etabliert, die digitale Plattform wird aktiv genutzt und mit der langfristigen Betreuung ist der nachhaltige Betrieb gesichert. Damit wurden die Weichen für eine dauerhaft öko-faire Beschaffung in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel erfolgreich gestellt.



Shop Rupertiwinkel

ILE Fairtrade-Region

Die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V. strebt die Auszeichnung als erste Fairtrade-Region Bayerns an. Mit diesem Schritt möchte der Verein sein Engagement für soziale Gerechtigkeit, Umweltschutz und fairen Handel unterstreichen. Bis Mitte 2024 sollen zwei Drittel der ILE Bevölkerung in Fairtrade Kommunen, wie die beiden Mitgliedskommunen Fridolfing und Tittmoning, leben. Fairer Handel steht im Zentrum dieser Initiative, die darauf abzielt, lokale Gemeinschaften zu stärken und Produzenten in Entwicklungsländern gerechte Arbeitsbedingungen zu ermöglichen. Die Auszeichnung des Vereins ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel durch TransFair e.V. als Fairtrade-Region soll dadurch den fairen Handel hier und auf der ganzen Welt stärken.

Um die Zwei-Drittel-Vorgabe zu erreichen, müssen 17.000 der ca. 26.000 Einwohner und Einwohnerinnen in sogenannten „Fairtrade Towns“ leben. In Deutschland gelten bereits rund 58 % der Kommunen als Fairtrade-Towns. Auch Fridolfing und Tittmoning zählen seit geraumer Zeit dazu.

Um diese Zielsetzung zu erreichen, wurde entschieden mit der Gemeinde Kirchanschöring sowie der Marktgemeinde Waging am See weitere Kommunen als „Fairtrade Towns“ zertifizieren zu lassen. Ziel ist es, dass mittelfristig alle ILE Mitgliedskommunen ausgezeichnet werden. Frau Weber unterstützt dabei die beiden Kommunen, um noch 2024 den Titel „Fairtrade Town“ zu erlangen.

Die Gemeinde Kirchanschöring hat bereits bedeutende Schritte unternommen, um biologische, regionale und fair gehandelte Produkte zu fördern und das Bewusstsein für die Bedeutung nachhaltiger Lebensmittel zu schärfen.

Fünf Kriterien müssen erfüllt sein, um Fairtrade-Town werden zu können. Nach Erfüllung aller Kriterien und Prüfung durch TransFair Deutschland e.V. wird der Titel „Fairtrade Town“ für zunächst zwei Jahre vergeben. Nach Ablauf dieser Zeitspanne erfolgt eine Überprüfung, ob die Kriterien weiterhin erfüllt sind:

1. Es liegt ein **Beschluss der Kommune** vor, dass bei allen Sitzungen der Ausschüsse und des Rats sowie im Bürgermeisterbüro Fairtrade Kaffee sowie ein weiteres Produkt (beispielsweise Fairtrade Tee, Fairtrade Zucker, Fairtrade Kakao, Fairtrade Orangensaft) aus Fairem Handel verwendet werden. Es wird die Entscheidung getroffen, als Gemeinde den Titel „Fairtrade Town“ anzustreben.
2. Es wird eine **lokale Steuerungsgruppe** gebildet, welche auf dem Weg zur „Fairtrade Town“ die Aktivitäten vor Ort koordiniert.

3. In den lokalen Einzelhandelsgeschäften werden gesiegelte Produkte aus Fairem Handel angeboten und in Cafés und Restaurants serviert bzw. ausgeteilt. Ausgehend von dem Kriterienkatalog der Fairtrade Towns Kampagne, müssen in kleineren Kommunen insgesamt mindestens **zwei Einzelhandelsgeschäfte und ein Gastronomiebetrieb Fairtrade Produkte** vertreiben.
4. In öffentlichen Einrichtungen müssen mindestens jeweils eine Schule, ein Verein und eine Kirchengemeinde mindestens ein Fairtrade Produkt anbieten und mindestens einmal im Jahr eine Bildungsaktivität zum Thema „Fairer Handel“ durchführen.
5. Die örtlichen Medien berichten über alle Aktivitäten auf dem Weg zur „Fairtrade Town“. Im Kriterienkatalog werden mindestens vier Presseartikel pro Jahr gefordert. Die Öffentlichkeitsarbeit für die Bewerbung wird durch Frau Weber für die Kommunen koordiniert.

Im Jahr 2024 hat die ILE-Zukunftsregion Rupertwinkel mit ihren sieben Mitgliedskommunen bedeutende Fortschritte auf dem Weg zur Auszeichnung als Fairtrade Region gemacht. Ein zentraler Meilenstein war die erfolgreiche Bewerbung der Gemeinde Kirchanschöring als Fairtrade Town. Nach der Einreichung im Februar 2024 erhielt die Gemeinde Mitte Juni die offizielle Anerkennung durch Fairtrade Deutschland. Dies wurde am 15. September 2024 mit einer feierlichen Auszeichnungsveranstaltung begangen, bei der rund 600 Bürgerinnen und Bürger zusammenkamen, um das Engagement für den fairen Handel zu würdigen. Parallel dazu arbeitete die Marktgemeinde Waging am See intensiv an der Erfüllung der erforderlichen Kriterien für ihre eigene Fairtrade Town Bewerbung. Während bereits zahlreiche Einzelhandelsgeschäfte, Gastronomiebetriebe, Vereine und Schulen in Waging am See an der Kampagne teilnahmen, fehlte bis Mitte des Jahres 2024 noch eine Bildungsaktivität eines Vereins, um alle Nachweise zu erbringen. Diese Lücke wurde durch das Nikolaus-Fußballturnier Ende November geschlossen, bei dem eine Ausstellung zum Thema Fairtrade stattfand und fairer Kaffee ausgeteilt wurde. Mit der Umsetzung dieser Maßnahme konnte die Steuerungsgruppe Waging am See die Bewerbung finalisieren und zur Prüfung bei Fairtrade Deutschland einreichen.

Damit wurde die zentrale Voraussetzung für die Anerkennung der ILE Zukunftsregion Rupertwinkel als Fairtrade Region erfüllt: Zwei Drittel der Bevölkerung leben nun in Fairtrade Towns. Fridolfing und Tittmoning tragen bereits seit Jahren diesen Titel, Kirchanschöring wurde 2024 ausgezeichnet und Waging am See befindet sich auf der Zielgeraden. Die offizielle Bewerbung zur Fairtrade Region wurde daher eingereicht und die ILE erwartet in Kürze eine Rückmeldung von TransFair e.V.

Um die Kampagne weiter in der Öffentlichkeit zu verankern, wurden im Jahr 2024 zahlreiche Maßnahmen umgesetzt. In den bestehenden Fairtrade Towns Kirchanschöring, Fridolfing und Tittmoning sowie in der angehenden Fairtrade Town Waging am See sind bereits sechs Einzelhandelsgeschäfte und mehr als drei Gastronomiebetriebe in die Initiative eingebunden. Zudem engagieren sich je Kommune mindestens eine Schule, ein Verein und eine Kirchengemeinde mit regelmäßigen Bildungsaktivitäten rund um den fairen Handel. Die Steuerungsgruppen der vier beteiligten Kommunen veröffentlichten im Laufe des Jahres mindestens vier Presseartikel in regionalen Medien und informierten so kontinuierlich über die Fortschritte der Fairtrade Initiative.

Ein besonderes Highlight war die enge Zusammenarbeit mit der Steuerungsgruppe Tittmoning, die 2024 ihr zehnjähriges Jubiläum als Fairtrade Town feierte. Dieses Engagement brachte wertvolle Impulse für die weiteren Kommunen. Auch in der Zivilgesellschaft wurde das Thema aktiv verankert, unter anderem durch Infoveranstaltungen, Presseartikel und Aktionstage. Bereits im Januar 2024 fand in Kirchanschöring eine Auftaktveranstaltung mit der Eine-Welt-Promotorin Oberbayern Süd-Ost statt, bei der sich Akteure aus Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft vernetzten und über die Bedeutung fairer Handelsstrukturen austauschten.

Die nächsten Schritte sind bereits in Planung: Sobald Waging am See offiziell als Fairtrade Town anerkannt ist, soll auch dort eine entsprechende Auszeichnungsfeier stattfinden. Die Möglichkeit einer übergreifenden Feier zur Anerkennung der gesamten ILE-Region als Fairtrade Region wurde innerhalb der Steuerungsgruppen diskutiert. Da jedoch eine gemeinsame Veranstaltung logistisch herausfordernd wäre, wurde entschieden, die individuellen Feiern in Kirchanschöring und Waging am See in den Mittelpunkt zu stellen.

Mit den im Jahr 2024 erreichten Meilensteinen steht die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel nun kurz vor der offiziellen Anerkennung als Fairtrade Region. Das Engagement der Kommunen, der Steuerungsgruppen und der Zivilgesellschaft hat entscheidend dazu beigetragen, dass der faire Handel in der Region verankert wurde. Die Weichen für eine nachhaltige Entwicklung und eine faire Beschaffungspolitik sind damit erfolgreich gestellt.



© Michael Obermeier

Fairtrade Town Auszeichnungsfeier in Kirchanschöring

Partnerschaft mit der Ukraine

Zwischen 2022 und 2024 fanden insgesamt acht offizielle Treffen - sowohl virtuell als auch in Präsenz - statt, um die Partnerschaft zwischen der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel und der ukrainischen Kommune Horokhiv zu vertiefen. Zusätzlich stand die Koordinatorin im regelmäßigen Austausch mit den Vertreter:innen aus Horokhiv, insbesondere über WhatsApp und Videokonferenzen. Durch die enge Zusammenarbeit hat sich ein festes Team gebildet, bestehend aus der Koordinatorin, der Projektmanagerin der

Stadt Horokhiv, Tetyana Yaniuk, sowie Iryna Garbar, der Leiterin für professionelle Entwicklung der Stadt Horokhiv. Zudem standen die Umsetzungsbegleitungen der ILE im regelmäßigen Kontakt mit den ukrainischen Partner:innen.

Die Partnerschaft konzentrierte sich besonders auf die medizinische Versorgung in Horokhiv, die als höchste Priorität identifiziert wurde. Im August 2024 wurde ein Kleinprojektfonds (KPF)-Projekt initiiert, um diesen Bereich gezielt zu stärken. Eine weitere bedeutende Entwicklung war die Entstehung einer Schulpartnerschaft: Seit Januar 2024 besteht eine Brieffreundschaft zwischen den 8. Klassen der Salzachschule Fridolfing und einer Schule in Horokhiv. Im April 2024 wurde ein digitaler Austauschfilm erstellt, um den Schüler:innen ein besseres Kennenlernen zu ermöglichen.

Zentraler Meilenstein war die feierliche Unterzeichnung des Solidaritätspartnerschaftsabkommens am 27. Juni 2024 während der Delegationsreise aus Horokhiv in die Zukunftsregion Rupertiwinkel (Foto). Sechs Bürgermeister und die Bürgermeisterin der ILE sowie der Bürgermeister der Stadt Horokhiv, Viktor Godyk, unterzeichneten das Dokument und legten damit den Grundstein für eine langfristige Zusammenarbeit.

Bereits im April 2024 fand eine Delegationsreise nach Horokhiv statt, an der die Koordinatorin, die Umsetzungsbegleitung der ILE sowie die Bürgermeisterin von Taching am See, Stefanie Lang, teilnahmen. Vor Ort konnten sie die örtlichen Schulen, Krankenhäuser und kommunalen Einrichtungen besichtigen und sich ein Bild von den aktuellen Herausforderungen machen. Beim Gegenbesuch vom 25. bis 28. Juni 2024 erkundeten die ukrainische Delegation zentrale Einrichtungen der Region, darunter die Salzachklinik Fridolfing, Schulen, die Freiwillige Feuerwehr und den regionalen Wasserversorger Achengruppe.



© ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Unterzeichnung des Solidaritätspartnerschaftsabkommens am 27. Juni 2024

Regelmäßige Videokonferenzen zwischen den Partnerkommunen begleiten die Fortschritte der Zusammenarbeit. Diese vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel und Horokhiv wird somit auch über 2024 hinaus fortgesetzt.

Nach Ende der ersten Projektphase im September 2024 sollte ab Dezember 2024 das Folgeprojekt starten. Aufgrund einer Verzögerung der internen Prozesse bei Engagement Global gGmbH konnte der Weiterleitungsvertrag allerdings erst Anfang des Jahres 2025 ausgestellt werden. Man einigte sich schließlich auf den 1. März 2025 als Startzeitpunkt des Folgeprojekts.

1.5 Regionalbudget 2024

Mit dem Regionalbudget konnten in der ILE im Jahr 2024 insgesamt 21 Projekte gefördert werden. Die Antragsteller waren Vereine, Kommunen und Privatpersonen. Es wurde ein Zuschuss von gesamt 85.728,70 Euro abgerufen.

Der Förderaufruf wurde am 5. September auf der Website [zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern](https://www.zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern) veröffentlicht.

Projekte, die im Rahmen des Regionalbudgets im Jahr 2024 gefördert wurden

© Manfred Huber



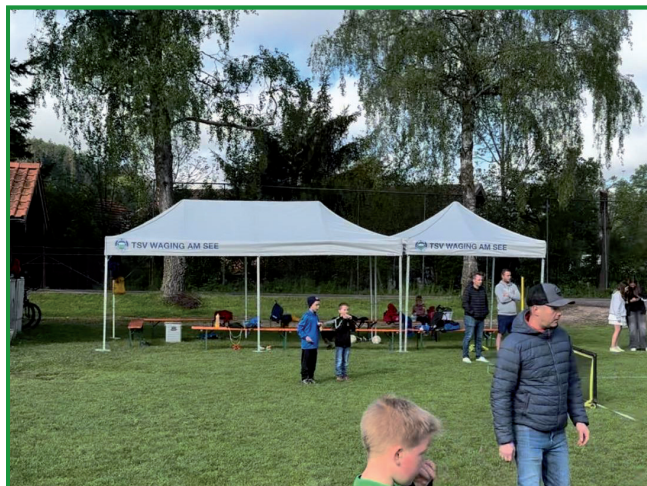
Kauf & Installation einer Bühnenbeleuchtung

Antragsteller:

Manfred Huber, Kulturverein Wonneberg e.V.

Um Kultur- und Musikdarbietungen möglichst attraktiv anbieten zu können, wurden der Kauf und die Installation von Bühnenbeleuchtung für die Bühne im Bürgerhaus Wonneberg gefördert.

Das Bürgerhaus dient allen Bürgerinnen und Bürgern des Ortes als zentraler Treffpunkt.



© Bastian Maier, TSV Waging

Kauf von Faltpavillons

Antragsteller:

Bastian Maier, TSV Waging a. See e.V.

Sportvereine tragen wesentlich zu einer intakten Dorfgemeinschaft bei. Nicht nur bei der Ausübung des Sports wird diese gestärkt, sondern auch bei der Durchführung verschiedener Vereinsfeste.

In letzter Zeit hat sich gezeigt, dass Faltpavillons bei der Durchführung von Sportveranstaltungen und Festivitäten dringend benötigt werden. Es wurde daher der Kauf von drei Faltpavillons gefördert.



Schmankerl aus dem Notenschrankel

Antragsteller: Alfred Schupfer, Musikkapelle Inzing-Törning e.V.

Um eine zeitliche Dokumentation zu erhalten, wurde eine CD unter dem Namen „Schmankerl aus dem Notenschrankel“ mit dem Tonstudio Martin aufgenommen. Darunter ist der Marsch „Im Salzachtal“, komponiert durch den verstorbenen Dirigenten Hans Baumgartner, sowie ein alter Marsch aus dem Notenfundus der Musikkapelle Inzing-Törning e.V. „Frei weg“. Natürlich dürfen auch aktuelle Arrangements nicht fehlen.

Mit den CD-Aufnahmen wollte die Musikkapelle jungen aber auch erfahrenen Musikern aus den eigenen Reihen und benachbarten Musikkapellen die Möglichkeit bieten, ihr Können unter Beweis zu stellen und mitzumachen.

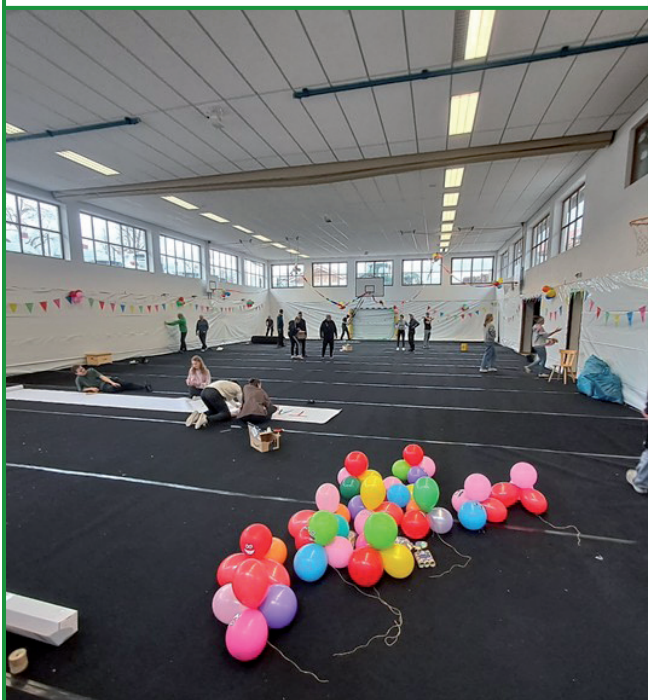
© Lisa Seehuber

Beschaffung eines Hallenschutzbodens für Veranstaltungen in der Turnhalle Taching am See

*Antragsteller: Stephan Mayer,
Sportverein Taching am See e.V.*

In der Gemeinde Taching fehlt seit Längerem ein größerer Veranstaltungsort. Der Sportverein Taching am See wollte dafür die Turnhalle in Taching nutzen. Im Jahr 2020 wurde bereits eine Faschingsveranstaltung inkl. Kinderfasching in der Turnhalle erfolgreich abgehalten. Da die Turnhalle die einzig verbliebene in der Gemeinde ist und der Hallenboden bei Veranstaltungen überaus strapaziert wurde, musste zur Ausrichtung von Veranstaltungen ein Hallenschutzboden angeschafft werden. Veranstaltungen ohne Hallenschutzboden werden von der Gemeinde Taching am See, als Eigentümerin, nicht genehmigt. Der Hallenschutzboden wird allen Vereinen, der Schule, Verbänden, der Feuerwehr sowie auch der Gemeindeverwaltung zur Verfügung gestellt.

Denkbare Veranstaltungen sind Konzerte, Kabarets oder Ausstellungen sowie Faschingspartys aber auch größere Fortbildungen, Vorträge oder eine regionale Messe. Die Anschaffung kam auch der Schule zugute. Die ILE unterstützte die Anschaffung durch das Regionalbudget.



© Stephan Mayer



© Freiwillige Feuerwehr Tettenhausen e.V.

Unterstützung für dörfliche Projekte

*Antragsteller: Stefan Kühnhauser
Freiwillige Feuerwehr Tettenhausen e.V.*

Das Projekt beabsichtigte mit der Neuanschaffung verschiedener Ausstattungsgegenstände auch in Zukunft das Vereinsleben im Dorf aufrecht zu erhalten. Von der zentral gelagerten und ehrenamtlich verwalteten Ausstattung profitieren alle dorfansässigen Vereine einerseits ökonomisch, da eine Ausstattung für Vereinsfeste nun nicht mehr von jedem Verein selbst angeschafft und verwaltet werden muss.

Andererseits wirkt sich eine gemeinsam betreute Ausstattung förderlich auf den Zusammenhalt aller Vereine aus und dient letztlich dem guten Miteinander der dörflichen Gemeinschaft.

Darüber hinaus stellt die Neuanschaffung noch eine Entlastung der einzelnen Vereinsmitglieder dar, weil nun weniger Gegenstände aus den privaten Haushalten für Feste und Feiern ausgeliehen werden müssen.

Zuletzt profitiert auch der Kindergarten Pfiffikus Tettenhausen von einer umfänglichen Ausstattung, da diese unbürokratisch und auf kurzem Wege von den Vereinen für Kindergartenfeste entliehen werden kann.

Ausstattung für Dorfstadl in Otting

*Antragsteller: Andrea Mauerkirchner,
Kath. Frauengemeinschaft Otting*

Die kath. Frauengemeinschaft Otting erwarb in Zusammenarbeit mit weiteren Ortsvereinen (DJK Otting, Pfarrgemeinderat, Böllerschützen, Feuerwehr, Schloßbergsschützen, Gartenbauverein, Musikkapellen) Kühltheken / gekühlte Vitrinen und Gasbräter für Veranstaltungen. Die Verwaltung der Geräte erfolgt durch die Frauengemeinschaft.

Die durch das Regionalbudget geförderten Geräte können von den Ortsvereinen für eigene Veranstaltungen ausgeliehen werden. Außerdem wird die Nutzung auch der Schule und dem Kindergarten etc. bei entsprechenden Veranstaltungen ermöglicht.



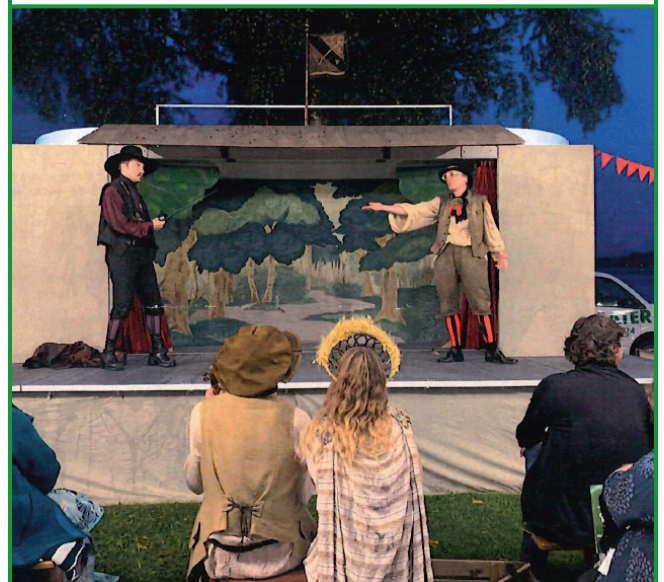
© Kath. Frauengemeinschaft Otting

Kulturveranstaltung „Straßentheater“

Antragsteller: Gemeinde Taching am See

Die Kultur ist wesentlicher Bestandteil einer aktiven Gemeinde. Die Gemeinde Taching am See veranstaltete daher die Aufführung eines Straßentheaters im Juli / August 2024.

Von Jung bis Alt kamen alle Bürger:innen sowie Urlaubsgäste in den Genuss des Straßentheaters. Für die Durchführung der geplanten Kulturveranstaltung am Strandbad Taching wurden auch die Ortsvereine der Gemeinde mit eingebunden.



© Gemeinde Taching

Aufbewahrungsschrank für Fahnenbinde

Antragsteller:

Klaus Reschberger, KSK Lampoding e.V.

Die historischen Fahnenbänder von 1913 der KSK Lampoding sollten für alle sichtbar ausgestellt werden. Da die Fahnenbänder historisch und handwerklich einmalig sind, werden sie nicht mehr an der Fahne getragen, sondern sollten auch ohne Feierlichkeit für Außenstehende zugänglich sein. Dazu wurde ein Aufbewahrungsschrank für die Fahnenbänder durch das Regionalbudget bezuschusst.



© Monika Kraller

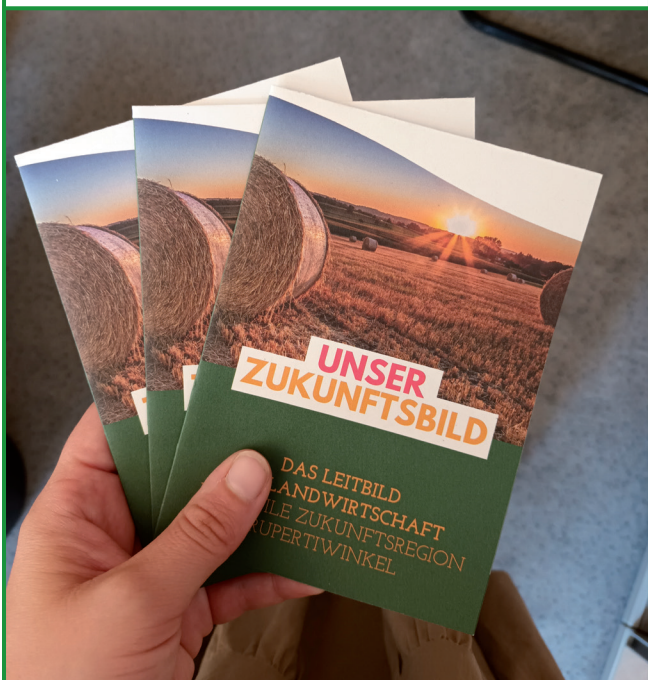
Leitbild Landwirtschaft

Antragsteller:

Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Das Hauptziel dieses Projekts war die Schaffung eines zukunftsweisenden Leitbilds für die Landwirtschaft im Rupertiwinkel. Das Leitbild soll als Leitfaden dienen, um die Landwirtschaft in der Region langfristig nachhaltig zu gestalten. Dabei stehen ökologische, ökonomische und soziale Aspekte im Fokus, um eine ausgewogene und umweltfreundliche Entwicklung zu gewährleisten.

Die Zusammenarbeit mit Landwirten war ein zentraler Bestandteil der Leitbildentwicklung, um sicherzustellen, dass ihre Bedürfnisse, Erfahrungen und Expertise in den Prozess einfließen.



© Lisa Seehuber



© Petra Thanbichler

Headset Funk Boot

Antragsteller:

*Korbinian Thanbichler,
Wasserwacht OG Kühnhausen*

Für den digitalen Funkverkehr zwischen den einzelnen Teilnehmern, wie anderen Rettungsorganisationen, wurde ein Headset angeschafft. Bisher wurde mithilfe eines Lautsprechers und einer Telefonmuschel gefunkt. Bei schlechtem Wetter oder schneller Fahrt war eine störungsfreie Unterhaltung kaum möglich, doch besonders im Einsatzgeschehen, wenn Informationen schnell verarbeitet werden müssen, ist dies essenziell.

Die ILE förderte daher mit dem Regionalbudget die Neuanschaffung eines Headsets.

Innenausstattung Tennisheim für Konzerte und Veranstaltungen

Antragsteller:

Myriam Rütten, SV Kirchanschöring e.V., Abteilung Tennis

Ziel des Projekts war es, den 200 Mitgliedern die Möglichkeit zu geben, das Miteinander zu fördern und auch bei schlechten Wetterverhältnissen eine gemütliche Alternative zum Freisitz anbieten zu können. Die Innenausstattung wurde mit dem Regionalbudget bezuschusst.



© SV Kirchanschöring, Abteilung Tennis



Beleuchtungstechnik für Konzerte und Veranstaltungen

Antragsteller:

Josef Sailer, KuKav e.V.

Um einen regen kulturellen Betrieb zu gewährleisten, benötigte der Kulturverein technische Ausstattung für die Bühnenbeleuchtung. Die Installation der Bühnentechnik wurde von den Vereinsmitgliedern selbstständig durchgeführt. Die einzelnen Elemente wurden mit einer Regionalbudgetförderung bezuschusst.

Geschirrspülmaschine für Vereinsheim

Antragsteller:

Rudolf Gaugler, SV Kirchanschöring e.V.

Die alte, stark verkalkte Geschirrspülmaschine im Vereinsheim Kirchanschöring wurde gegen eine neue ersetzt. Die alte Geschirrspülmaschine hatte einen hohen Stromverbrauch, welcher mit dem neuen Gerät erheblich gesenkt werden konnte, da diese Maschine schneller und effektiver reinigt.



Workshop zur Fördermitgliedschaft in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Antragsteller:

ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Im Bürgerbeteiligungsprozess zur ILEK Erstellung entstand die Idee einer Fördermitgliedschaft in der ILE, über die sich Bürgerinnen und Bürger an ILE Projekten beteiligen können.

Dazu wurde ein Workshop mit interessierten Bürgerinnen und Bürgern organisiert, in dem die Ausgestaltung dieser Mitgliedschaft ausgearbeitet wurde.

Als Ergebnis aus dem Workshop entstanden drei Arbeitsgruppen, die sich mit den Themen Landwirtschaft, Jugend / junge Erwachsene und Energie beschäftigen.



Außenauftritt der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Antragsteller: ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Wie durch die Bürger:innenbeteiligung in der ILE Zukunftsregion deutlich wurde, wird von den Bürger:innen eine bessere Außendarstellung der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V. gewünscht. Um dies zu erreichen, wurden durch das Regionabudget diverse Werbemittel finanziert. Diese wurden von der ILE auf verschiedenen Märkten und Veranstaltungen genutzt, um die Reichweite der ILE Zukunftsregion zu erhöhen. Zudem sollte der Auftritt auf dem Bauernmarkt in Waging als Muster für weitere Marktauftritte konzeptioniert und organisiert werden.

Kauf von Faltpavillons

Antragsteller: Gemeinde Wonneberg

Kultur-, Vereins- und Schulveranstaltungen steigern die Dorfgemeinschaft und erfüllen einen Bildungsauftrag für Schul- und Kindergartenkinder. Um diese Veranstaltungen bestmöglich ausführen zu können, wurde der Kauf von zwei Faltpavillons gefördert. Hohe Attraktivität steigert das Interesse und motiviert ehrenamtlich Tätige, sich in den Ortsvereinen einzubringen.



© Gemeinde Wonneberg



© Christoph Öttl

Bühnenkulisse / Bühnenerweiterung der Theatergruppe des Dorfvereins Tengling

Antragsteller: Christoph Öttl,

Tenglinger Dorfverein für Heimatpflege und Kultur e.V.

Die Bühnenkulisse bestand bereits seit über drei Jahrzehnten, war ziemlich in die Jahre gekommen und sehr marode. Durch den Kauf einer neuen Bühnenkulisse und den zugehörigen Traversen wurde u.a. auch der Sicherheitsstandard wieder auf den neuesten Stand gebracht. Die alte Kulisse war sehr schwer und relativ schwierig einzulagern. Da alles aus Holz und Pressplatten gebaut wurde, waren die einzelnen Elemente auch empfindlich gegenüber Feuchtigkeit. Bei der neuen Bühne wurde darauf geachtet, alles transportabel, modular und handlich zu gestalten, damit es für alle Mitglieder der Theatergruppe möglich war, beim Auf- und Abbau Hand anzulegen.

Nicht nur die Theatergruppe, sondern auch andere Vereine in der Gemeinde können die nach dem neuen Konzept erdachte modulare Bühne leihweise für allerlei Veranstaltungen nutzen.

Tisch-Bank-Kombination für den Pfarranger

Antragsteller:

Doreen Maierhofer,

Verein für Gartenbau und Landespflege Otting e.V.

Der Ottinger Verein für Gartenbau und Landespflege hatte die Idee eines gemeinsamen Sitzplatzes, bestehend aus zwei Tischen mit zugehörigen Sitzgarnituren. Der Sitzplatz sollte von den verschiedenen Vereinen bzw. Institutionen für Veranstaltungen genutzt werden.

Ein weiteres Ziel war es, den Tourismus in der Region zu fördern, da die Tisch-Bank-Kombination von vorbeikommenden Radfahrern und Wanderern benutzt werden kann.

Zudem sollte der Platz von vorbeikommenden Spaziergängern und von der Dorfgemeinschaft für spontane Zusammenkünfte genutzt werden. Weiterhin sollte der Sitzplatz der Schule zur Nutzung für Unterricht als grünes Klassenzimmer zur Verfügung gestellt werden. Der Kindergarten sollte die Sitzgelegenheit ebenfalls für kleinere Ausflüge ins Freie nutzen.

Auch für längere, kirchliche Veranstaltungen im Freien kann die Tisch-Bank-Kombination als Sitzgelegenheit für Senioren benutzt werden. Zu erwähnen sind zudem sämtliche Veranstaltungen der Kindergruppe des Gartenbauvereins.

Die Anschaffung wurde durch das Regionalbudget gefördert.



© Doreen Maierhofer

Digitalisierung Ducativerein Tengling

Antragsteller:

Peter Seehuber, Ducati- und Motorradfreunde Tengling e.V.

Ziel des Vereins Ducati- und Motorradfreunde Tengling ist es, Motorradbegeisterte in der ganzen Region zusammenzubringen. Der Verein hat inzwischen über 280 Mitglieder. Jährliche Highlights sind der Vereinsausflug in die Dolomiten und das Ducatitreffen, das im Jahr 2023 sein 20-jähriges Jubiläum feierte. Um den Verein auch digital voranzubringen, soll für Vereinstreffen technisches Equipment angeschafft werden. Hierzu gehören ein portabler Beamer sowie Leinwand und Laptop für größere Veranstaltungen. Zudem wird ein Fernseher im Vereinsheim installiert.



© Ducati- und Motorradfreunde Tengling e.V.

Beschaffung eines Rasenigels

Antragsteller:

Markt Waging am See

Damit die Attraktivität von gemeinschaftlichem Sport erhalten bleibt, ist es von Bedeutung, dass die Sportanlagen in einem gepflegten Zustand sind. Der Markt Waging am See beabsichtigte daher die Beschaffung eines Rasenigels, der zur Pflege der Rasensportflächen benötigt wird.

Im Gemeindegebiet zählen dazu die Sportanlagen des Wilhelm-Scharnow-Stadions, die Trainingsanlagen am Hägfeld und die Sportanlagen des DJK Otting.

Auch anderen Vereinen im Gebiet der VG Waging am See wird der geförderte Rasenigel unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Die ILE unterstützte den Kauf des Rasenigels durch das Regionalbudget.



© Markt Waging am See

ILE Jahrbuch der Regionalinitiativen 2023

Antragsteller:

ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Da jedes Jahr aufs Neue eine Reihe von interessanten und innovativen Projekten der Regionalinitiativen im Rupertiwinkel durchgeführt werden, wollte die ILE Zukunftsregion diese in Form eines Jahrbuchs transparent machen. Somit hätten alle Bürgerinnen und Bürger der Region die Möglichkeit, sich über die verschiedenen Zusammenschlüsse im Rupertiwinkel zu informieren und zu schauen, wo sich was tut.

Hierfür bedurfte es einer professionellen Konzeption und Erstellung, bzw. eines Drucks, sodass die Jahrbücher in jeder ILE Kommune ausgelegt werden können. Dies wurde mit dem Regionalbudget bezuschusst.

Die Gemeinde Kirchanschöring nahm bei diesem und den weiteren Regionalbudgetprojekten des Vereins Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V. die Position als vertretende, verantwortliche Stelle ein.

Regionalbudget 2025

Der Förderaufruf für das Regionalbudget 2025 wurde am 15. November 2024 veröffentlicht.

Bis zum 15. Januar 2025 konnten die Projektträger Projekte einreichen.

2 Zusammenarbeit der Regionalinitiativen

Wie im Jahr 2023 in einem gemeinsamen Termin erarbeitet, gab es im Jahr 2024 wieder quartalsweise ein Treffen der Regionalinitiativen, um sich intensiv zu laufenden Projekten und Fördermöglichkeiten auszutauschen. Auch die gegenseitige Teilnahme an Vorstandssitzungen und öffentlichen Terminen begünstigt die Zusammenarbeit der Initiativen im Rupertiwinkel.

Nachdem die letzte Regionalkonferenz der Regionalinitiativen im Juli 2023 stattfand, begann man Ende des Jahres 2024 mit der Planung der nächsten Regionalkonferenz, die im ersten Quartal 2025 stattfand. Bei der Planung wurde auch das Regionalwerk Chiemgau Rupertiwinkel mit eingebunden.

Als weitere Regionalinitiative, die zukünftig auch an den Austauschtreffen teilnehmen wird, band man die Erlebnisregion Waginger See - Rupertiwinkel mit ein. Diese soll künftig möglichst nicht mehr nur ein loser Arbeitskreis der Kommunen im Rupertiwinkel sein, sondern als kommunales Unternehmen, das mit dem Destinationsmanagement der Region betraut ist, geführt werden. Hier ist man derzeit auf der Suche nach Fördermöglichkeiten.

Mit Teilnahme zweier weiterer Initiativen an der Regionalkonferenz benötigte man für die Durchführung ein neues Format. Hierzu fanden bis Ende des Jahres 2024 diverse gemeinsame Abstimmungen statt. Die Regionalkonferenz wurde nun als „Word Café“ geplant, bei dem die Teilnehmer:innen in einer lockeren Atmosphäre zwischen den verschiedenen Thementischen, bestehend aus den fünf Regionalinitiativen, wechseln.

Darüber hinaus wurde 2024, wie im Jahr zuvor, wieder ein gemeinsames Jahrbuch der Regionalinitiativen erstellt (vgl. Regionalbudget und untenstehend im Gliederungspunkt Öffentlichkeitsarbeit). Dies dient vor allem zur Dokumentation der Arbeit der Initiativen.

3 Öffentlichkeitsarbeit

3.1 Jahrbuch der Regionalinitiativen 2023



Das Jahrbuch der Regionalinitiativen 2023 (Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, LEADER, Digitales Alpendorf und ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.) wurde auf den Weg gebracht.

Das Jahrbuch kann online hier heruntergeladen werden:
<https://www.yumpu.com/de/document/view/68776030/jahrbuch-der-regionalinitiativen-2023>

Dazu wurden jeder Kommune Druckausgaben zur Verfügung gestellt.

3.2 ILE Website

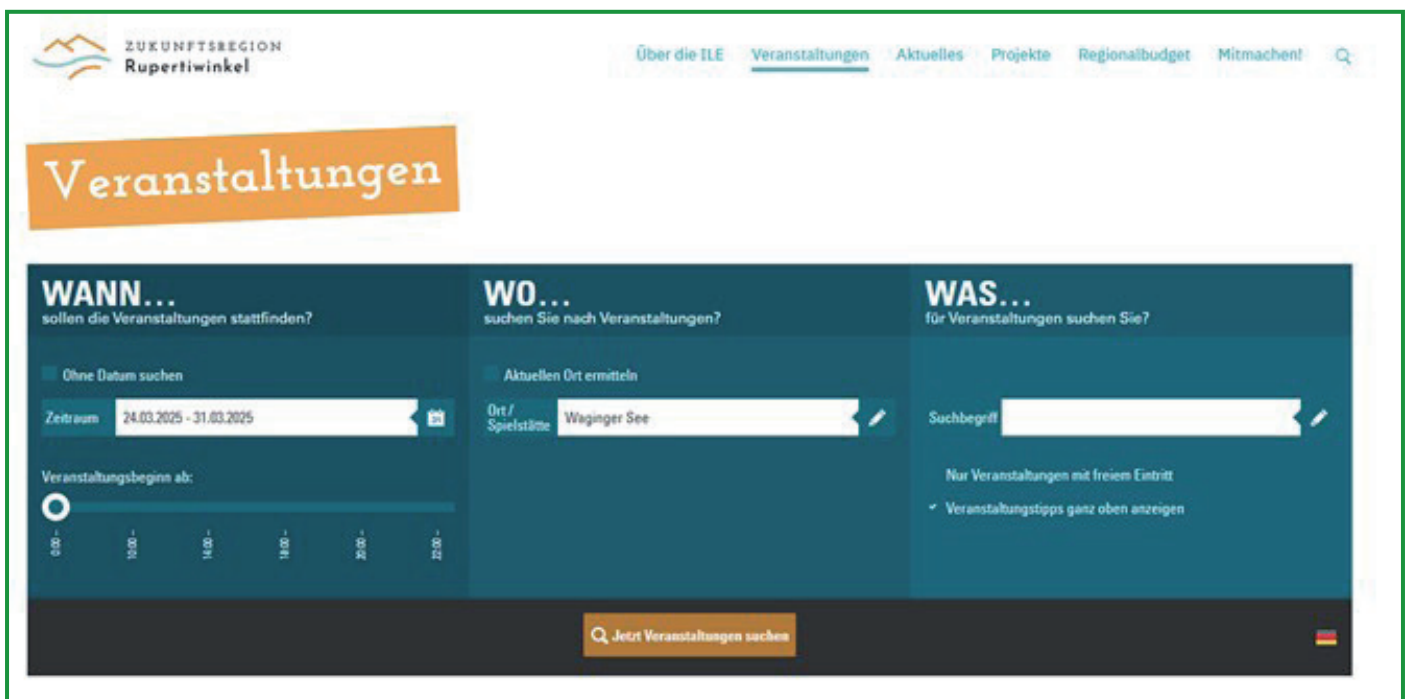
Nach diversen technischen Problemen entschloss man sich im Jahr 2024, die Website nochmal neu im gleichen Design in einem anderen Editor-Programm programmieren zu lassen. Ein weiterer Faktor für eine Neuauflage der Homepage war die bessere Auffindbarkeit der Website für die Nutzer:innen und Verbraucher:innen durch ein höheres Ranking in den Suchmaschinen. Dadurch sollte die Website öfter in den Suchen angezeigt werden, wodurch die Öffentlichkeitswirksamkeit der ILE in der Region gefördert

werden sollte.

Darüber hinaus wurde die Website noch weiter angepasst, damit sie für die Nutzerinnen und Nutzer einfacher zu bedienen ist. Es wurden beispielsweise Unterkategorien eingebaut zur besseren Übersicht und ein Kontaktformular integriert, damit direkt Kontakt mit der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel aufgenommen werden kann. Aktuelle Beiträge sind für Benutzer:innen immer direkt auf der Startseite sichtbar.



Darüber hinaus konnte man nun den Veranstaltungskalender der ILE Region in die Website integrieren, was für die Nutzerinnen und Nutzer einen erheblichen Mehrwert bietet. Der Kalender hat eine IRS18 Schnittstelle und wird von der Touristinfo und den Kommunen gepflegt.



Die beschriebenen Anpassungen verbessern den Webauftritt der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel erheblich.

3.3 Social-Media-Kanäle

Der Auftritt der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel auf Social Media (Facebook, Instagram) wurde über das Jahr 2024 weiter ausgebaut. Vor allem die Bewerbung des Podcasts und der Erlebnistage (Projekt: Landwirtschaft der Zukunft), die man mit Media Budget zusätzlich verstärkte, erreichte sehr viele Nutzer:innen.

Darüber hinaus wurde im vierten Quartal ein LinkedIn Account eingerichtet, um die ILE auch auf dieser Plattform zu präsentieren.

Für das Jahr 2025 wurde ein Redaktionsplan für Social Media festgelegt, um regelmäßig, wöchentlich neue Inhalte auf die Plattformen zu stellen. Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums der ILE wurde eine Social Media Kampagne geplant: monatlich wird ein Bürgermeister oder Bürgermeisterin der ILE auf Kanälen vorgestellt. Dadurch wird der Mehrwert der ILE für die Bevölkerung deutlich gemacht und der Zusammenhalt der Kommunen hervorgehoben. Die Kampagne wird auf allen Kanälen veröffentlicht.

4 Ausblick

AresA: Interkommunales Anpassungskonzept der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel für Starkregen und Sturzfluten mit einem multifunktionalen, resilienten Ansatz

Die Erstellung der Fließwege- und Starkregenkarten für die von den Kommunen definierten Punkte hat bereits begonnen und soll bis Ende 2025 finalisiert werden. Gleichzeitig startet ab Frühling 2025 der zweite Teil des Projekts, in dem es um die Evaluierung und Maßnahmenentwicklung geht.

Mit einer Auftaktveranstaltung im Juni 2025 zum Thema Starkregen soll die Arbeit eines Expertenrats eingeläutet werden, der sich detailliert mit den Auswirkungen von Starkregenereignissen in der Region beschäftigt und ganzheitliche Maßnahmen für die definierten Gebiete entwickelt. Wissenschaft, Landwirtschaft, Behörden, Kommunen und Bürger:innen arbeiten dabei Hand in Hand.

Kommunale Entwicklungspolitik

Der Markt Waging am See wartet derzeit noch auf die Rückmeldung der Kampagne Fairtrade Towns, sich als „Fairtrade-Gemeinde“ auszeichnen zu lassen. Als Folge soll die gesamte ILE Region die Auszeichnung als „Fairtrade-Region“ erhalten. Für das Jahr 2025 sind Aktivitäten zur Vernetzung der verschiedenen Steuerungsgruppen der Fairtrade Towns geplant. Darüber hinaus soll ein Fairtrade E-Mail-Newsletter eingerichtet werden, um Stakeholder zu vernetzen und über Aktivitäten in der Region zu informieren.

Die Fairtrade Town Kirchanschöring und die hoffentlich baldige Fairtrade Town Waging haben bereits vielfältige Ideen zur Platzierung des Themas auf diversen Veranstaltungen (Faires Fußballturnier) und in der Bevölkerung. Alle Maßnahmen zum Titelerhalt sollen in 2025 getroffen werden.

Anfang 2025 wird eine Delegationsreise der ukrainischen Partner nach Kirchanschöring stattfinden, mit dem Ziel zwei Krankenwagen in die Ukraine zu überführen und die örtliche Landwirtschaft zu besichtigen. Darüber hinaus soll in diesem Jahr ein Memorandum of Understanding (MoU) erarbeitet werden für eine Schulpartnerschaft und gemeinsame Projekte einer Schule im Rupertiwinkel und in Horokhiv.

Die Nachhaltige Beschaffungsplattform, der Shop Rupertiwinkel, soll 2025 um weitere Produktgruppen erweitert werden. Hierfür soll eine Arbeitsgruppe eingerichtet werden, die aus Verwaltungsmitarbeitenden besteht und die sich mit dem Thema nachhaltige Beschaffung in der ILE befasst.

Die Arbeitsgruppe soll gemeinsam Produkte für die Plattform identifizieren und nachhaltige Kriterien festlegen. Der Fokus liegt im Folgeprojekt auf den sozialen Kriterien und dem Fairen Handel.

Weiterführung des Bauernratsprozesses durch das Projekt „Landwirtschaft der Zukunft“

Für das Jahr 2025 ist die Aufnahme von fünf weiteren Podcast-Folgen geplant, die öffentlich beworben werden sollen. Darüber hinaus werden weitere Erlebnistage stattfinden, um möglichst vielen Menschen die Arbeit auf dem Hof näher zu bringen.

Die Projektbegleiterin Sabine Glatz wird weitere Projektabende mit den Landwirten und Landwirtinnen veranstalten, damit diese ihre Ideen in das Projekt mit einbringen können.

„Zukunftsdialog Nahversorgung“ inkl. Regionalmarkt, Dorfläden

Außerdem ist für das Jahr 2025 geplant, das Leitprojekt „Zukunftsdialog Nahversorgung“ inkl. Regionalmarkt, Dorfläden in die Wege zu leiten. Hier steht die ILE derzeit noch am Anfang und man wird erst sehen müssen, in welche Richtung das Projekt gehen soll. Es hat bereits einen Termin mit dem ALE stattgefunden, um die Förderfähigkeit eines möglichen Regionalmarkthallenkonzepts abzustecken, wobei noch nicht klar ist, ob eine Fördermöglichkeit besteht.

Außerdem hat gemeinsam mit dem ILE-Projektbeirat eine Exkursion und Besichtigung einer Dorfladenbox stattgefunden. Dieses Dorfladenbox-Konzept scheint sehr vielversprechend zu sein und wird nun als nächster Schritt dem Rupertirat vorgestellt. Zwischen dem Projekt „Landwirtschaft der Zukunft“ und „Zukunftsdialog Nahversorgung“ gibt es v.a. im Bereich der Direktvermarktung eine große Schnittmenge und die beiden Projekte könnten voneinander profitieren.

Hitzeschutzpläne in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Für das Projekt „Hitzeschutzpläne in der ILE“ soll nach geeigneten Fördermöglichkeiten gesucht werden. Hierzu ist es nötig, dass die Zuständigkeiten der Ministerien abgesteckt werden.

Darüber hinaus soll im Laufe des Jahres 2025 der Bedarf der Kommunen konkretisiert werden, um bis Ende des Jahres einen Förderantrag stellen zu können.

10-jähriges ILE Jubiläum

Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel soll im Pfarrstadl in Otting eine große Jubiläumsfeier stattfinden. Wenn bis dahin die Bewerbung von Waging als Fairtrade Kommune abgeschlossen werden konnte, dann soll die Auszeichnung ebenfalls mitgefeiert werden. Mit der Auszeichnung von Waging als Fairtrade Kommune hat die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel alle erforderlichen Kriterien erfüllt, um als Fairtrade Region ausgezeichnet zu werden.

Zusätzlich zur Jubiläumsfeier wird das Jubiläum, wie oben beschrieben, mit einer Social Media Kampagne begleitet, die das Thema immer wieder in der Öffentlichkeit platziert.

Zusammenarbeit mit den Verwaltungen in der ILE

Neu ab dem Jahr 2025 wird eine intensivere Zusammenarbeit mit den Verwaltungen der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel sein. Beispielsweise findet zeitnah nach jeder Rupertiratssitzung ein weiterer Termin mit den Geschäftsleitern der ILE statt, um die Inhalte, die im Rupertirat besprochen wurden, an die Verwaltungen weiterzugeben um diese direkt mit einzubinden, um einen optimalen Informationsfluss in die Verwaltungen zu gewährleisten. Des Weiteren werden sich die drei ILE Mitarbeiterinnen in allen ILE-Verwaltungen, die dies wünschen, persönlich vorstellen und auch über die wichtigsten Projekte und Themen der ILE kurz berichten, um die Vorteile einer ILE in den Verwaltungen bekannter zu machen.

Exkursionen

Im Oktober 2025 ist eine Exkursion zur ILE an Rott und Inn geplant, um gemeinsam mit Landwirten und Landwirtinnen aus der Region das Projekt „Klimalandwirte“ kennenzulernen. Darüber hinaus wird auch die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel wieder Exkursionsgruppen empfangen.



© Tourist-Info Waginger See

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes:

1. Bürgermeister Hans-Jörg Birner

Gemeinde Kirchanschöring, Rathausplatz 2, 83417 Kirchanschöring

Koordination: Petra Obermeier

Satz und Layout: Petra Obermeier

Korrektur: Dr. Thomas Vordermayer

Bild Deckblatt: Tourist-Info Waginger See

