

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Öko-Modellregion „Waginger See – Rupertiwinkel“ feiert einen runden Geburtstag und zwar den 10.! Aus diesem Anlass findet am 30. April ein großer Festabend im Bürgerhaus in Wonneberg statt. Zu diesem Jubiläum gratuliert unser Verein „Ökogenuss Waginger See“ sehr herzlich, wurde er doch vor vier Jahren als Netzwerk von Bioerzeugern eben dieser Öko-Modellregion (ÖMR) gegründet und anschließend durch die ÖMR „Inn-Salzach“ erweitert. Inzwischen hat sich die Anzahl auf stattliche 35 ÖMR erhöht. Zu deren wichtigen Aufgaben gehören das Netzwerken und die Schaffung von Kooperation, um regionale Abnehmer für die Produkte heimischer Biobauern zu finden.

Mehr Informationen zum Festabend, zu einem Vortrag zum Thema „Agroforst“ sowie zu Angeboten unserer Bestell- und Lieferplattform [www.oeko-genuss.de](http://www.oeko-genuss.de), die die regionalen Bio-Produkte unserer Mitglieder bündelt, finden Sie in diesem Rundbrief.

Frohe Ostern und viel Spaß beim Lesen!

Der Vorstand des Vereins Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach  
Sebastian Kettenberger, Stephan Scholz und Yvonne Liebl

In unserem Rundbrief geht es diesmal um:

- Bio-Mehlsorten aus der Region
- Bio-Naturquark aus der Hofmolkerei Lecker
- Bio-Gewürzmischungen von der Chiemgauer Genussmanufaktur

Aktuelle Termine und Informationen:

- Vortrag „Agroforst“ am 18. April am Hof vom Bio Michi in Kirchanschöring
- Festabend „10 Jahre Ökomodellregion“ am 30. April in Wonneberg
- Catering von „Esspedition“ Yvonne Liebl

---

## Mehlsorten aus der Region

Die Auswahl an Getreidesorten, die unsere Mitgliedsbetriebe anbauen und aus denen sie Mehl produzieren lassen, ist groß. Es gibt Roggenmehl, das kräftig und intensiv im Geschmack ist, und zum Beispiel dem Sauerteig sein typisches Aroma verleiht. Dann bieten wir Dinkelmehl, das sich nicht nur für Brote, Semmeln und süße Backwaren eignet, sondern auch für Nudeln. Nicht fehlen darf das helle Weizenmehl. Es ist das klassische Mehl für Süßspeisen, Kuchen, Feingebäck und Weißbrote. Auch Purpurweizen-Vollkornmehl, eine alte und seltene Getreidesorte, aus der Brot gebacken wird und die wegen ihres kräftigen, kernigen Aromas beliebt ist, bereichert das Angebot

Auszug aus unserem Angebot:

[Roggen-Vollkornmehl 1 kg --> 2,29 €/St.](#)

von Franz Obermeyer

[Dinkelmehl Type 812 1kg --> 4,19 €/St.](#)

von Franz Obermeyer

[Purpurweizen-Vollkornmehl 1 kg --> 2,99 €/St.](#)

von Franz Obermeyer

[Weizenmehl 405 1 kg --> 3,09 €/St.](#)

von Chiemgaukorn

---

# Naturquark aus der Hofmolkerei Lecker

Zum Demeter-Milchviehbetrieb von Ludwig und Gabi Lecker in Ainring gehört auch eine Hofmolkerei, in der aus einem Teil der Milch mit althergebrachten Produktionstechniken unter anderem Frischmilch, Joghurt und Frischkäse hergestellt werden. Auf Eingriffe wie das Homogenisieren oder Standardisieren verzichten die Lecker ganz bewusst, um nahezu unverfälschte Naturprodukte herzustellen. Der Frischkäse oder auch Quark bzw. Topfen genannt, entsteht durch Zugabe von Lab in die Milch. Diese gerinnt, das heißt, die festen Bestandteile der Milch trennen sich von den flüssigen. Nach 24 Stunden Dicklegezeit kann der Frischkäse durch Quarktücher langsam abtropfen, bis er die richtige Konsistenz erreicht.

Auszüge aus dem Angebot:

[Bauerntopfen ca. 200g --> 0,95 €/100 g](#)

[Jogurt natur 150g --> 0,79 €/St.](#)

---

## Raffiniert würzen

Wer jetzt im Frühling durch die Natur streift, findet schon einige frische Kräuter, die sich hervorragend in Aufstrichen, Soßen, Salaten und vielem mehr verarbeiten lassen. Um den Speisen noch etwas mehr Raffinesse zu geben, kann man die schmackhaften Gewürzmischungen der Chiemgauer Genussmanufaktur aus Palling verwenden, die komplett ohne Salz auskommen.

Unser Angebot:

[Genuss Kräutermischung „Feuer & Flamme“ --> 6,49 €/St.-](#)

[Boarisch Curry --> 6,39 €/St.](#)

[Kräutermischung Salat & Co. --> 6,29 €/St.](#)

---

## Termine und Informationen:

**Vortrag „Agroforst – mit Bäumen fit für den Klimawandel“ am 18. April in Kirchanschöring**

Auf dem Hof von Bio Michi Michael Steinmaßl in Watzing 11 in Kirchanschöring findet am Donnerstag, 18. April, um 19.30 Uhr im Seminarraum ein Vortrag zum Thema „Agroforst – mit Bäumen fit für den Klimawandel“ statt. Referent ist der Bioland Agroforst-Berater Tobias Hoppe.

Agroforstsysteme im Ackerbau oder auf der Weide reduzieren Wasserverluste, kühlen die Umgebung und stärken langfristig die

Bodenfruchtbarkeit und die Flächenproduktivität. Damit

stabilisieren sie die landwirtschaftliche Öko-Produktion in Zeiten des Klimawandels. Zudem bieten Agroforstprodukte neue Möglichkeiten der betrieblichen Wertschöpfung, von Nüssen und Wertholz bis hin zu einem zusätzlichen Verkaufsargument für landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Fleisch, Milch, Eier und Ackerfrüchte.

Anhand konkreter Betriebsbeispiele erläutert Tobias Hoppe wie der Einstieg in die Agroforstwirtschaft gelingt und was es zu beachten gilt. Organisiert hat die Veranstaltung Michael Steinmaßl zusammen mit der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel.

Foto: Tobias Hoppe



---

## Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel feiert 10-jähriges Bestehen mit einem Festabend in Wonneberg

Anlass zum Feiern gibt es bei der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel, denn sie wird 10 Jahre alt. 2014 gab der damalige Landwirtschaftsminister Helmut Brunner den Startschuss für die bayerischen Ökomodellregionen. Die ÖMR Waginger See – Rupertiwinkel war eine der ersten fünf Regionen. Inzwischen ist die Anzahl auf 35 angewachsen.

Das Jubiläum „10 Jahre Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel“ wird am Dienstag, 30. April, ab 19 Uhr mit einem Festabend im Bürgerhaus in Wonneberg gefeiert. Auf dem Programm stehen eine Festrede von Staatsministerin Michaela Kaniber, ein Sketch unter der Regie von Alfons Leitenbacher, eine Rückschau der ÖMR-Vorstandsprecher Stefanie Lang und Matthias Baderhuber sowie eine Gesprächsrunde mit beteiligten Akteuren.

---

## Catering von „Esspedition“ Yvonne Liebl

Unter dem Motto „regional, saisonal, lecker“ hat die selbstständige Gesundheitstrainerin und Ernährungsberaterin Yvonne Liebl im Portfolio ihrer „Esspedition“ auch einen Catering-Service für verschiedene Anlässe. Angeboten wird Fingerfood mit vielen

vegetarischen und veganen Optionen. Yvonne Liebl, daheim in Kirchanschöring, arbeitet eng mit Bioerzeugern der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel zusammen. Infos unter [www.esspedition-liebl.de](http://www.esspedition-liebl.de)

---

Beiträge zu interessanten Veranstaltungen finden Sie auf den Seiten der Ökomodellregionen Waginger See – Rupertiwinkel und Inn-Salzach: <https://www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel> und <https://www.oekomodellregionen.bayern/inn-salzach>

---

Verein Ökogenuss Waginger See

Niederheining 1  
83410 Laufen

Vertreten durch:

1. Vorstand: Sebastian Kettenberger  
Logistiker: Biohof Lecker e.K., Dr. Johann Lecker

Tel.: +0049-8682 953224

Fax: +0049-8682 9532716

<https://oeko-genuss.de>

Mail: [info@oeko-genuss.de](mailto:info@oeko-genuss.de)