

Vom Brotbackofen bis zur Biomilchtankstelle

Zehn Kleinprojekte in der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel gefördert – Betriebe stellen sich in Oberteisendorf vor

Von Monika Konnert

Teisendorf. Um die regionale Bio-Land- und Ernährungswirtschaft zu stärken und die Versorgung mit biologischen Lebensmitteln 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, 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 war auch Gemeinderätin Gitti Leitenbacher. Nach kurzen Grußworten der drei Bürgermeister, in denen diese die wichtige Rolle der ÖMR für die Region her-



Bürgermeister Matthias Baderhuber (rechts) überreicht Andreas Wagner (links) das Förderschild. Mit dabei Bürgermeisterin Stefanie Lang.



Schafften Maschinen für die bessere Getreideverwertung an: Maria Frisch und Philipp Strohmaier.

vorhoben, moderierte Bürgermeisterin Stefanie Lang die Projektvorstellung. Diese wurde untermauert durch eine von Marlene Berger-Stöckl vorbereitete Bildschirmpräsentation. Im Anschluss übergab Bürgermeister Matthias Baderhuber die Förder-

schilder an die Betriebsleiter. Die Projekte gliederten sich in die Themenbereiche „Biokartoffel und Biogemüse“, „Biogetreide“, „Biomilch, Biokäse und Grünland“ sowie „Biovermarktung und Bewusstseinsbildung“. Markus Hager, Biogemüsebauer mit Di-



Setzen Vorhaben im Bereich „Biomilch, Biokäse und Grünland“ um: Annemarie Zeiser, Heinrich Zeiser, Hans Mayer und Sabine Mayer.



Die geförderten Produzenten von „Biokartoffel und Biogemüse“ (von links): Franz Obermeyer, Karin Lischka, Bürgermeisterin Stefanie Lang, Markus Hager.

rektvermarktung aus Fridolfing, hat als Projekt eine Strom- und Wasserversorgung für ein Foliengewächshaus installiert, wo er Biogemüse anzieht. Eine Kartoffel-Sortiermaschine hat Franz Obermeyer aus Tengling angeschafft, er vermarktet neben Ge-

treideprodukten auch Biokartoffeln. Karin Lischka und Herbert Wurm aus Tittmoning haben sich für ihre Biokartoffelproduktion einen Bio-Kartoffelkäfersammler 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 Rehrl 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 Kartoffel hat Markus Kroiß aus Laufen die Förderung genutzt, um zum bestehenden Hofladen einen Verpackungs- und Abpackraum einzurichten.

Förderanfragen können eingereicht werden

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 regionalen Schmankerl übernommen. Bei guten Gesprächen in ungezwungener Runde ließ man die Veranstaltung ausklingen.

Für das kommende Jahr ist von der ÖMR bereits ein neuer Aufruf zur Einreichung von Förderanfragen für Ökoprojekte gestartet worden. Gefördert werden nur Kleinprojekte, die den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten voranbringen und das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel stärken. Die förderfähigen Gesamtausgaben solcher Projekte dürfen 20 000 Euro nicht übersteigen, die Maßnahme darf noch nicht begonnen sein. Nachfragen dazu sind bei Marlene Berger-Stöckl unter ☎ 08681/400537 möglich.