

22.2.2019

Zusammenfassung der Ökomodellregion für das kommunalpolitische Jahrbuch der Gemeinde Kirchanschöring 2018

Erste Biomesse mit regionalen Produkten aus der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel



Johann Niedl aus Aiging presst Demeter-Öle aus Lein, Leindotter, Hanf und seit kurzem auch Senf, die Zutaten stammen aus der Ökomodellregion. Er wünscht sich, dass ein heimischer Landwirt auch in den Anbau von Bio-Ölkürbis einsteigt.

*Im Bild: Heimisches Bio-Senföl, sehr gut geeignet für Salatsaucen (Vinaigrette),
Foto:ÖMR*

Ein erstes Treffen mit Lieferanten aus der Ökomodell-Region Waginger See–Rupertiwinkel mit dem neu gegründeten Bio-Wirtenetzwerk fand im Januar im Hotel Eichenhof in Waging statt. Über 20 Lieferanten, ein Großteil davon bäuerliche Erzeuger, stellten heimische Bio-Erzeugnisse vor und luden dazu ein, die Vielfalt regionaler Spezialitäten kennenzulernen und zu verkosten. Ziel dieser ersten Biomesse war es, den Wirten und Köchen aufzuzeigen, dass es für die meisten Lebensmittel hochwertige Alternativen aus der Region und sogar in Bioqualität gibt. Unter www.oekomodellregionen.bayern findet sich im Infomaterial zu unserer Region die zugehörige Bioerzeugerliste, weitere Adressen unter www.bioeinkaufsführer-bayern.de. Regionale Erzeuger sind unter www.wirt-sucht-bauer.de, unter www.unserland.info, www.regioportal.regionalebewegung.de sowie www.regionales-bayern.de aufgelistet, Auskünfte dazu gibt es auch am AELF Traunstein.

Ausstellung zur Ökomodellregion an der Naturschutzakademie in Laufen



Die Zusammenarbeit mit dem Annette-Kolb-Gymnasium in Traunstein mündete in ein W-Seminar, d.h. elf Schülerinnen und Schüler, darunter Veronika Roider aus Kirchanschöring, erarbeiteten unter Projektleitung von Biologielehrer Helmut Floder aus Waging Abschlussarbeiten zu Themen aus der Ökomodellregion, wie z.B. zum Betrieb mit Hofladen Steinmaßl in Watzing. Eine zugehörige Ausstellung wurde bis Februar an der Naturschutzakademie in Laufen gezeigt.

Prämierung der „schönsten Gemeinschaftsveranstaltung der Bioerlebnistage“ auf der Biofach in Nürnberg



Auf dem Bild von links nach rechts: Cordula Rutz, LVÖ (Landesverband der Ökoverbände), Minister Helmut Brunner, Roswitha Leitner (Hofcafe Mühlradl in Ollerding), Jutta Staudt-Franzen (Biohofladen in Grassach), stellvertretend für fünf Betriebe aus Tittmoning. Foto: Alexandra Huber

Es war ein schöner gemeinsamer Abschluss mit dem scheidenden Landwirtschaftsminister Helmut Brunner: Auf der „Biofach“ in Nürnberg, der größten europäischen Biomesse, wurde unsere Biogenussradltour rund um Tittmoning als „schönste Gemeinschaftsveranstaltung der Bioerlebnistage“ ausgezeichnet. Die Bioerlebnistage werden vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium in Zusammenarbeit mit der LVÖ (Landesverband der Ökoverbände) organisiert und finden jedes Jahr im Herbst statt. 35 Teilnehmer aus der Ökomodellregion begannen mit einem ausschließlich regionalen Frühstück auf dem Biohof Glück und tourten per Rad zu drei weiteren Betrieben, dem Mutterkuhhalter Andi Maier, Weidemilcherzeuger Hans Engelschallinger und Geflügelerzeuger Sebastian Kettenberger; der Abschluss fand im Hofcafe Mühlradl in Ollerding statt, ebenfalls ein Biomilchviehbetrieb, der auch eigene Produkte im Hofcafe mit einsetzt. An allen Stationen gab es ausführliche Informationen zum Ablauf auf dem Biohof und eine Verkostung von Spezialitäten aus der Ökomodellregion.

Vorstellung der drei Regionalinitiativen Leader, ILE und Ökomodellregion



Foto: Hannes Höfer

Dass die drei Regionalinitiativen im Gebiet Hand in Hand arbeiten, wurde auf einem Treffen in Fridolfing im Februar deutlich, zu dem alle Gemeinderatsmitglieder aus den zehn Mitgliedsgemeinden der Ökomodellregion eingeladen waren. Elke Ott präsentierte Ergebnisse aus dem ländlichen Entwicklungsprojekt Leader, über das z.B. das Schaubienenhaus in Kirchanschöring oder ein Wanderwegenetz für die Gemeinden gefördert wird. Alexandra Huber präsentierte Aktuelles aus der ILE (integrierte ländliche Entwicklung), wie z.B. ein Sicherheitskonzept für den Hochwasserschutz. Marlene Berger-Stöckl stellte vor, wie die Ökomodellregion für mehr heimische Bioprodukte und ökologische Projekte mit allen Landwirten arbeitet. Ein gemeinsames Projekt aller drei Initiativen war die Prämierung der schönsten Blumenwiesen in der Ökomodellregion 2017. Am Regionaltag in Traunstein im Juli sind ebenfalls alle drei Initiativen gemeinsam an benachbarten Infoständen vertreten.

Grünlandwirtschaft im Einklang mit dem Gewässer- und Artenschutz



Wie verträgt sich moderne Grünlandwirtschaft mit dem Ziel, viel Milch aus eiweißreichem Grundfutter zu gewinnen, mit den Anforderungen des Gewässerschutzes und der Artenvielfalt, die es zu bewahren gilt? Mitte April veranstaltete die Ökomodellregion gemeinsam mit dem AELF Traunstein eine Fachveranstaltung für Landwirte. Dr. Andreas Bohner, einer der Referenten von der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein in Österreich, erläuterte, warum es aus pflanzenbaulicher Sicht keinen Sinn macht, jede Wiese oder Weide gleich intensiv zu bewirtschaften. Passen die Bodenverhältnisse am Standort nicht zu einer allzu intensiven Bewirtschaftungsweise, führt dies nach wenigen Jahren regelmäßig zu größeren Lücken und zur Entartung der Bestände, eine Nachsaat oder Neuanlage ist erforderlich. Extensivere Wiesen können für eine gesunde Fütterung der Kalbinnen oder Trockensteher genutzt werden, ohne dass es deshalb wirtschaftliche Einbußen gibt. Mindestens 5-10% des Grünlands sollten deshalb als extensive und dauerhaft artenreiche Bestände bzw. Blühwiesen erhalten werden, in Betrieben zur Heugewinnung liegt der Anteil höher. Das dient auch der Artenvielfalt.

Obstwiesenführung mit der Ökomodellregion und Markus Breier in Kirchanschöring



Etwa 50 Streuobstfreunde ließen sich die Obstwiesenführung in der Ökomodellregion nicht entgehen, die im April wieder mit Carsten Voigt vom Landschaftspflegeverband und mit Markus Breier, Kreisfachberater für Gartenbau, stattfand, diesmal bei Dr. Lutz Hilgert in Kirchanschöring. Das Thema lautete „Frühjahrsblüher in der Obstwiese“, und das frühlingshafte Wetter ließ nicht nur alle Blüten aufgehen und wachsen, sondern auch die Bereitschaft, weitere Streuobstwiesen in der Ökomodellregion zu pflegen und zu pflanzen. Ein Dank an Familie Hilgert und an alle Unterstützer!

Ministerin Kaniber besucht die Ökomodellregion – Vorstellung dreier Kooperationsprojekte



Die Ministerin beim Besuch des Biogetreidelagers in der Mussenmühle, Bild: Ökomodellregion.

Ein Höhepunkt im Jahresablauf war der Besuch von Michaela Kaniber, seit März 2018 Nachfolgerin von Helmut Brunner als bayerische Agrarministerin, in der Ökomodellregion. Anlass dazu bot der Startschuss zu drei wichtigen Kooperationsprojekten:

Das Ökogetreidelager in der Mussenmühle bei Tacherting kann seit dem Einbau der neuen Reinigungsstufe alle Anforderungen an die Lagerung, Qualitätssicherung und Bündelung von Biogetreide optimal erfüllen. Möglich wurde der Einbau durch die Zusammenarbeit der Brauerei Stein, die die „Waginger See Hoibe“ aus heimischer Biobraugerste braut, mit der Besitzerfamilie Wallner-Huber, der Ökomodellregion und den Landwirten, die dort nicht nur Braugerste für Stein, sondern auch Dinkel und Hafer für den Müslihersteller Barnhouse in Mühldorf einlagern.

Seit Jahresbeginn ist auch das neue Biowirtenetzwerk aktiv, deshalb fand das Treffen mit der Ministerin im Gut Edermann in Teisendorf statt, wo sich alle Beteiligten über regionales Bio auf der Speisekarte anschaulich informieren konnten. So manches gängige Vorurteil über die Anforderungen und Kosten einer Bioteilzertifizierung für gastronomische Betriebe konnte im Vorfeld abgebaut werden – es gibt beim Thema Biozertifizierung für Wirte inzwischen nicht nur viel Hilfestellung und Informationen, sondern auch passende kostengünstige Umsetzungsmöglichkeiten für fast jeden Ausgestaltungswunsch. Mit dabei sind im Bio-Wirtenetzwerk neben dem Gut Edermann das Strandkurhaus, das Hotel

Eichenhof sowie der Catering-Service Liebl und Tanner, alle aus Waging. Zertifiziert ist auch das Cafe Winklbauer in Tittmoning.

Um Biofleisch aus der Region auf die Speisekarte setzen zu können, braucht es die zugehörige Infrastruktur. Die Biozertifizierung des kommunalen Schlachthofs in Laufen im April ist dafür ein wichtiger erster Schritt, das als drittes Projekt vorgestellt wurde.

Die Ministerin brachte im Gegenzug einen Bescheid mit, der bei den Teilnehmern Freude hervorrief: Von Seiten des Ministeriums wurde die Förderung der Ökomodellregion von Mai 2019 bis 2022 nochmals verlängert, degressiv und mit dem Ziel, den Übergang in eine Verstetigung durch die Gemeinden zu erleichtern. Der zweite Baustein für diese Verlängerung, die Zustimmung aller zehn Mitgliedsgemeinden, wurde bis Anfang 2019 schrittweise nachgeholt, und liegt inzwischen vor.



Eva Gruber vom Tourismuverband Waginger See, Michi Stöberl vom Gut Edermann und Klaus Lebek vom Hotel Eichenhof als Vertreter des Biowirtennetzwerks und Hans Koch aus Teisendorf, Biokalbfleischlieferant, im Gespräch mit Moderator Alfons Leitenbacher (mit Mikrophon) beim Ministerinnenbesuch.

Foto: Ökomodellregion

Waldbegang mit Förster Ludwig Pertl und dem Agrarbündnis in Wonneberg



Foto:

Alois Albrecht

Früher verkannt – heute wieder mehr wertgeschätzt: Förster Ludwig Pertl klärte die Teilnehmer auf dem Waldbegang zur Ökomodellregion auf, dass Edellaubhölzer wie z.B. der Ahorn und weitere Laubhölzer über die Förderung des Regenwurms einen unverzichtbaren Beitrag zur Bildung von Waldhumus liefern und zur Stabilisierung des Waldes gerade bei zunehmendem Hitzestress einen wichtigen Beitrag liefern. Ohne mehr Dauerhumus gibt es keinen ausreichenden Wasserspeicher im Boden und damit vermehrt Trockenstress, d.h. die Wälder stellen bei Sommerhitze Wachstum und Transpiration ein, was wiederum zu weniger Regenbildung führt – ein Teufelskreis. Wie können wir vorbeugen? Mehr Laubhölzer stehen lassen und einen artenreichen Wald fördern! Die Veranstaltung wurde von der LAG Traun-Alz-Salzach, dem Agrarbündnis und der Ökomodellregion gemeinsam in Wonneberg durchgeführt.

Zahlreiche Infostände der Ökomodellregion



Jessica Romstötter und Bärbel Forster, Sprecher der AG Ernährungsbildung; Bild: Hans Lecker

Vom Gewerbefest bis zum Regionaltag, vom Hoffest bis zum Bauernmarkt, von der Genussmeile bis zum Bürgerfest am Landwirtschaftsministerium oder der Eröffnung der Bayern Tour Natur: Die Ökomodellregion hat 2018 kaum eine Gelegenheit ausgelassen, um auf Tuchfühlung mit interessierten Bürgern zu gehen. Mit im Gepäck sind dabei stets Infos zu aktuellen Projekten, heimische Bioprodukte wechselnder Erzeuger und: gute Laune!



Bäuerin Anneliese Kecht verkauft ihren Biokäse auf dem Bauern- und Handwerkermarkt in Waging, Foto: Hans Eder.

Präsentation der bayerischen Ökomodellregionen in München im Juni



Foto: Ökomodellregion; rechts im Bild: Hans Grabner, EG Schlachtvieh Traunstein

Mitte des Jahres zogen die Verantwortlichen am Ministerium in München eine Zwischenbilanz: Alle zwölf bayerischen Ökomodellregionen stellten beispielhaft erfolgreiche Projekte vor. Für die Waginger mit auf dem Podium: Markus Milkreiter von der Brauerei Stein, Sina Nagl von Barnhouse (für Waging und Isental) sowie Hans Grabner von der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein. Bei dieser Gelegenheit wurde auch der neue Imagefilm zu den Ökomodellregionen präsentiert, ganz vorn mit dabei: unsere Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel, mit mehreren Beiträgen im Film. Zu finden ist er unter www.oekomodellregionen.bayern auf der Startseite und dauert ca. 10 Minuten. Wir hoffen, diesen Film schauen sich auch viel potentielle Gäste für unsere Region an!

Fachsimpeln auf der Felderbegehung und Blumen bei der Hofbesichtigung



Foto: Kenlly Zehentner

Es ist schon gute Tradition geworden: Felderbegehungen in der Ökomodellregion bieten nicht nur die Chance zum Erfahrungsaustausch unter Landwirten, auch viele Verbraucher möchten sich über „ihren“ Hof, bei dem sie vielleicht auch häufiger einkaufen, ein Bild machen. Oben ein Gemenge mit vielen Kornblumen als Begleiter in Tittmoning.

Dass das Wetter dabei manchmal etwas nasser ausfällt, dafür sind die Teilnehmer in der Regel gut gerüstet, wie bei der Flurbegehung zum heimischen Eiweiß in Kirchanschöring (Neunteufeln), Tittmoning und Tengling Ende Juni siehe unten. Besichtigt wurden Felder mit heimischem Eiweißfutter wie Ackerbohnen, Soja- oder Biosojabohnen sowie ein Gemenge aus Winterweizen und Wintererbsen, dazu Rotklee-Luzernegemenge oder die Ergebnisse einer Wiesennachsaat. Viel heimisches Eiweißfutter heißt, wenig fremdes Eiweißfutter wie Soja aus Übersee zu importieren – dabei mit kurzen Wegen und garantiert gentechnikfrei.



Wie wächst es auf der nachgesäten Wiese? Foto Alois Albrecht.

Teilnahme am Genussfestival in München im August



Foto: Christian Jäger für TI Waging; 2. Von links: Michaela Kaniber verkostet das heimische Biobier und Schmankerl aus Laufener Landweizen.

Gleich zwei Orte aus unserer Ökomodellregion wurden als einer von „100 Genusssorten“ in Bayern ausgezeichnet. Beworben hatte sich die TI Waging mit Spezialitäten aus der Ökomodellregion, die Gemeinde Fridolfing mit heimischem Käse vom Hof Reiter in Fridolfing, mit Biokas vom Ziegenbetrieb Attl in Muttering und mit boarischen Hanfweckerln aus Laufener Landweizen. Deshalb hat sich unsere Tourismusregion auf der Genussmeile am Münchner Odeonsplatz im August präsentieren dürfen, unter Leitung von Evi Gruber aus Waging (2. von rechts, zwischen Mitarbeitern der Brauerei Stein). Ein Prost auf unsere Urlaubsregion mit heimischen Schmankerln!

Biosammelzertifizierung von Streuobst und Biozertifizierung der Kelterei Greimel



*BGM Hans-Jörg Birner auf dem Lapperanger;
Foto: Ernst Deubelli*

Ein großer Erfolg: Nach mehreren Anläufen gibt es jetzt endlich die Möglichkeit für eine Biosammelzertifizierung in unserer Region. Sie wird vom Landschaftspflegeverband Traunstein durchgeführt, die Ökomodellregion hat das Vorhaben von Anfang an unterstützt. Im Sommer/ Herbst wurden die ersten Streuobstanger von Betrieben aus der ÖMR

zertifiziert, sowohl Gärten konventioneller Betriebe als auch Wiesen auf Gemeindegrund wie z.B. der Lapperanger in Kirchanschöring. Voraussetzung ist eine Bewirtschaftung nach Bio-Kriterien und der Abschluss einer Nutzungsvereinbarung mit dem LPV Traunstein. Alle interessierten Obstangerbesitzer können sich weiterhin bei der ÖMR oder beim LPV Traunstein melden. Die Kelterei Greimel in Laufen hat sich ebenfalls biozertifizieren lassen und steht in der Verarbeiterliste des LPV für Bioobst. Damit steigen die Chancen, genügend Bioapfelsaft aus heimischer Erzeugung zu bekommen; aber auch Biozweitschgen oder Walnüsse sollen künftig besser vermarktet werden.

Besonders gefreut haben wir uns auch über die Pflanzung des 750. Streuobsthochstamms in Lackersbach in Kirchanschöring. Damit ist die Hälfte von 1.500 neuen Streuobsthochstämmen für die ÖMR auf Traunsteiner Seite bereits gepflanzt.



Die angehenden Landschaftspfleger (Berufsschulklasse aus Traunstein) mit Lehrern bei der Pflanzung des 750. Streuobsthochstamms in Lackersbach bei Familie Poller; Foto: Anneliese Caruso.

Eine Tagwerk-Reisegruppe radelt durch die Ökomodellregion



die Tagwerk-Reisegruppe zu Besuch beim Biogemüsebauer Michi Steinmaßl, Foto: Jessica Romstötter

Es spricht sich langsam herum: Wer Bio erleben möchte, ist in unserer Ökomodellregion gut aufgehoben. Eine Reisegruppe, organisiert von Rudi Oberpriller von Tagwerk Reisen mit einem Dutzend Teilnehmer, war deshalb im September mehrere Tage auf Radl-Exkursion durch unsere Ökomodellregion unterwegs. Das mehrtägige Besichtigungsprogramm wurde von Jessica Romstötter ausgearbeitet. Stationen waren die Brauerei Stein mit Führung durch die Höhlenburg in Stein an der Traun, das Hotel Eichenhof und ein saisonaler Kochkurs bei Yvonne Liebl (biozertifiziert) in Waging, der Ökoackerbaubetrieb von Franz Obermeyer in Tengling, der Biogemüsebauer und Mutterkuhhalter Glück sowie eine Ortsbesichtigung in Tittmoning, die Besichtigung des Ziegenhofs Attl in Fridolfing, des Gemüsebauers Steinmaßl Michi in Kirchanschöring, der Moosbeerl-Plantage in Schönram bei Petting sowie als Endstation die Stadt Laufen mit Bioeiscafe und weiteren Höhepunkten.

Biogenussradltour von Waging nach Otting im September



Beim Brotbacken am Holzofen in Otting, Foto: Hans Eder

Viel zu erleben gab's für die rund 35 Teilnehmer beim diesjährigen Bioerlebnistag rund um Waging und Otting. Startpunkt war der Bahnhof in Waging, von dort radelten die Teilnehmer unter Leitung von Diana Linner auf verschlungenen Wegen nach Otting, wo Biobäcker Wahlich aus Surheim bereits den Teig aus Laufener Landweizen für das Backen im Holzofen vorbereitet hatte. Bei der Verkostung heimischer kaltgepresster Öle lernte so mancher Teilnehmer noch eine neue Geschmacksrichtung kennen, dazu passte wunderbar das frisch gebackene Holzofenbrot. Biobauer Martin Posch führte vorbei an zufriedenen Kühen auf der Weide und stellte die Anforderungen bei der Umstellung auf Bio z.B. bei der Bekämpfung von Ampfer ohne Spritzmittel heraus, bevor die Gruppe zur „SoLaWi“ (solidarische Landwirtschaft) nach Tettenberg weiterradelte. Die Vielfalt auf dem Demeter-Gemüseacker hoch über dem Waginger See, den Kristine Rühl mit ihren Mitstreitern bearbeitet, war beeindruckend, und was vor Ort geerntet wurde, wurde auch direkt auf dem Feld gekocht und im Strohkreis verzehrt. Das Projekt ist auch ein Modellprojekt zur Mitwirkung, hier können interessierte Verbraucher Anteile an der Gemüseernte erwerben oder sogar selbst mit anpacken. Zurück ging's auf Wegen abseits der Hauptstraßen.

Weitere Veranstaltungen im Rahmen der bayerischen Bioerlebnistage waren das sehr gut nachgefragte Sauerkrauteinmachen beim Biomichi in Kirchanschöring, das Erdäpfelklauben auf dem Naturlandbetrieb der JVA in Laufen und der Besuch auf zwei Biohöfen in Teisendorf, mit einer Betriebsführung bei Bäcker Andreas Neumeier, der immer mehr Spezialitäten aus Laufener Landweizen und in Bioqualität verbäckt.