

Mit Rückenwind zu regionalen Schätzen

Bio-Genussradltour durch den Rupertiwinkel und Chiemgau begeistert Teilnehmer

Von Anneliese Caruso

Waging am See. Regionale Lebensmittel dort kennenlernen, wo sie entstehen: Rund 80 Teilnehmer nutzten diese Gelegenheit bei der Bio-Genussradltour der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Die Tour im Rahmen der 15. Waginger See Genusswochen führte zu mehreren Bio-Betrieben und gab Einblicke in ökologische Landwirtschaft, regionale Wertschöpfung und Direktvermarktung.

Nach der Begrüßung durch Ökomodellregions-Managerin Marlene Berger-Stöckl am Strandbad Taching steuerte die Gruppe zunächst den „Moierhof“ von Johann und Sabine Mayer in Rambicheln an. Der Naturland-Betrieb mit rund 30 Hektar wirtschaftet seit 2016 ökologisch und setzt auf regionale Kreisläufe: Die Milch geht an die Andechser Molkerei, ein Teil wird in einer regionalen Hofkäserei zu Bio-Käse verarbeitet. Großes Interesse fand der 2024 eröffnete Selbstbedienungs-Hofladen „Schmankerl Stadl“ mit Milchtankstelle, in dem Biomilch, Weidefleisch vom eigenen Hof und weitere regionale Produkte verkauft werden. Auf dem Weg zu den

Jungtierweiden sprach Sabine Mayer über Tierwohl und Tiergesundheit. Zum Abschluss probierten die Gäste Rindersalami, Käse und Joghurt aus eigener Herstellung.

Auf dem benachbarten Heinrichhof in Hucking erzählten Andreas und Kerstin Mayer, wie sie den 2015 übernommenen Milchviehbetrieb Schritt für Schritt zur Mutterkuhhaltung mit Weidegang umgebaut haben – die Umstellung auf Bio folgte 2023. Aus dem früheren Anbindestall wurde mit viel Eigenleistung ein Offenstall mit ständigem Zugang zur Weide. Die Familie orientiert sich an permakulturellen Grundsätzen; beim Rundgang ging es um die Bindung zwischen Mutterkuh und Kalb, die Herdenstruktur und den stressarmen Umgang mit den rund 20 Rindern. Geschlachtet wird erst, wenn ein Tier zu etwa 90 Prozent vorbestellt ist, verkauft wird in Mischpaketen nach dem „Nose-to-Tail“-Prinzip. Zum Hof gehören außerdem ein Selbstversorgergarten nach dem No-Dig-Prinzip, autarke Campingstellplätze und ein Wasserrückhalteprojekt nach dem Keyline-Design: Ein Graben entlang des Hanges hält Regenwasser zurück und verteilt es im Gelände,

Streuobstbäume sollen die Fläche zusätzlich gegen Trockenheit und Starkregen wappnen.

Im Gasthaus Oberwirt in Otting landete dann auf dem Teller, was zuvor auf der Weide stand. Wirt Heinrich Thaler bezieht sein Rindfleisch vom Pimperlhof seiner Tochter Sabine Danzl und deren Mann Korbinian. Auf dem Bio-kreis-Betrieb mit rund 19 Hektar Grünland und 14 Hektar Wald wachsen die Tiere langsam heran und werden erst mit zweieinhalb bis drei Jahren geschlachtet.

Gemüse und Schnittblumen im Anbau

Zum Mittagessen gab es Ochsenjungulasch vom Bio-Weideochsen oder Kaspessknödel aus regionalen Bio-Zutaten. Grußworte sprachen Bürgermeister Martin Dandl und Tourismuschefin Eva Bernauer. Am Steffelhof in Tettelham bauen Barbara und Christian Pflug seit rund zwei Jahren nach Naturland-Richtlinien Gemüse und einjährige Schnittblumen an. Am Fuß der Kirche St. Anna erläuterte Barbara Pflug, warum ein lebendiger

Boden, Nützlinge und eine sparsame Bewässerung aus der Regenwasserzisterne die Grundlage bilden. Die Blumen gehen an Direktkunden und Floristen oder werden von Besuchern selbst geschnitten. Kartoffeln, Kürbisse, Karotten und weiteres Gemüse verkauft der Hof direkt und über den Dorfladen in Taching. Bei Kürbis-Quiche und Kürbiskuchen zeigte sich, wie viel auf kleiner Fläche möglich ist.

Zu den Pionieren der Bio-Heumilch in der Region zählt der Hof von Melanie und Matthias Starzer in Niedling bei Traunwalchen. Die Kühe fressen seit 2007 ausschließlich Gras und Heu, Silage kommt nicht in den Trog. Die Andechser Molkerei erfasst die Heumilch des Betriebs seit Ende vergangenen Jahres gesondert und macht daraus unter anderem Joghurt, Bergkäse und Emmentaler. Herzstück ist eine moderne Heutrocknung, die das Futter schonend konserviert und die Ernte unabhängiger vom Wetter macht. Getreide vom Hof verarbeitet eine Biobäckerei in Chieming, Fleisch von Färsen und Schweinen gibt es zweimal im Jahr auf Vorbestellung. „Wir lassen unsere Produkte am liebsten alle in der Region verarbeiten“, sagte die

Familie. Bei Kaffee und Kuchen berichtete Melanie Starzer von ihrem Weg als Hofnachfolgerin.

In der Schlossbrauerei Stein führten Hannes Biller und seine Kollegen durch die Brauerei und den historischen Felsenkeller. Braumeister Sebastian Lochner berichtete von der Zusammenarbeit mit 20 bis 25 Biobauern aus zwei Ökomodellregionen, die auf 75 bis 100 Hektar Braugerste anbauen. Daraus entstehen fünf Bio-Biere, darunter die „Waginger See Hoibe“, die der Ökomodellregion als Musterbeispiel einer regionalen Wertschöpfungskette gilt, und ein alkoholfreies Zwickelbier, das die Gruppe verkosten konnte.

Über ruhige Nebenstrecken lotste Radltour-Experte Sepp Rehrl die Teilnehmer am späten Nachmittag zurück nach Taching, mit einem letzten Halt an den Windrädern der Firma Heidenhain im Sieben-Eichen-Holz.

■ Die Tour gehörte zu den bayernweiten Bio-Erlebnistagen, bei denen jedes Jahr von Ende August bis Mitte Oktober Höfe, Manufakturen und Direktvermarkter ihre Türen öffnen.



Hoch hinaus ging es für die Teilnehmer der Genuss-Radltour in der Heubergehalle in Niedling: Von den Heuballen aus verschafften sie sich einen Überblick über die Heutrocknungsanlage.



Mit einem herzlichen Willkommen startete der Besuch auf dem Heumilchhof in Niedling: (von links) Resi Thaler, Melanie und Matthias Starzer sowie die Managerin der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel begrüßten die Radfahrer, die anschließend bei einer Hofführung mehr über die Besonderheiten des Betriebs erfuhren. – Foto: Anneliese Caruso



Zwischen leuchtenden Blüten und summenden Insekten gewährte Barbara Pflug den Besuchern spannende Einblicke in die Bewirtschaftung ihres Schnittblumenfeldes am Fuße der Kirche St. Anna. Das Feld bietet über viele Monate hinweg wechselnde Farbakzente und lädt dazu ein, den eigenen Blumenstrauß direkt vor Ort zusammenzustellen.

– Foto: Anneliese Caruso