

# Nachhaltige Ernährungsweise hilft allen

„Bio für jeden Geldbeutel, regional, saisonal und gesund“ – Info-Abend der Ökomodellregion

Von Anneliese Caruso

**Wonneberg.** Im Rahmen eines Informationsabends zeigte die Ökomodellregion Waginger Seerupertiwinkel im Bürgerhaus Wonneberg auf, was unter einer nachhaltigen Ernährung zu verstehen ist und wie der Einzelne damit einen Beitrag zum Schutz des Planeten und der Gesundheit leisten kann, ohne das eigene Budget zu sehr zu strapazieren. Es kamen über sechshundert Gäste, die die Gelegenheit nutzten, mehr über das Thema zu erfahren und die Speisen aus nachhaltig erzeugten Lebensmitteln zu probieren.

Bürgermeister Martin Fenninger gab sich gespannt, ob das Motto des „Bio für jeden Geldbeutel, regional, saisonal und gesund“, tatsächlich umsetzbar ist, zumal der Umgang mit Lebensmitteln für alle von großer Bedeutung sei. „Vor allem wird auch sehr viel weggeworfen.“ Gerade in der ÖMR gebe es eine besonders große Vielfalt an regional erzeugten Lebensmitteln, hob er die guten Voraussetzungen hervor und verwies auf die Vielfalt heimischer Bioprodukte und Bioverarbeiter.

Neben Wochenmärkten sind Hofläden und Abo- oder Ökogenusskisten wichtige Einkaufsstätten für regionale Bioprodukte. Ein vierköpfiges Kochteam präsentierte heimische Biogerichte zum Verkosten. Geboten wurden Bio-Biere von der Schlossbrauerei Stein, Bio-Joghurt von der Molke- und Bio-Fruchtsäfte der Firma Stöger; allesamt wichtige Kooperationspartner für heimische Biobauern.

„Teures Modegemüse braucht man nicht“

Von den anwesenden Biobauern durfte man Andreas Huber, Biogemüsebauer mit Betriebsstätte in Wonneberg/Aich, kennenlernen. Das Familien-



**Reger Andrang:** Über hundert Interessierte ließen es sich im Bürgerhaus Wonneberg schmecken.

– Fotos: Ökomodellregion/Caruso



**Das ehrenamtliche Kochteam.**

dieschen. Die Demeter-Gärtnerin Kristine Rühl ist Gründerin einer SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) in Otting. Die Idee einer Solidarischen Landwirtschaft sei einfach: Eine Gruppe von Verbrauchern schließe sich mit einem landwirtschaftlichen Betrieb zu einer Gemeinschaft zusammen. So teile man Erntekosten und Risiko. „Menschen, die mitmachen wollen, sind herzlich willkommen“, warb Kristine Rühl für ihre Kennenlertage auf ihrem Feld bei Tettenberg/ Otting.

Thomas Reese hält mit Nici Braun auf dem Huberhof in der Zell (Wonneberg) Tiere so artgerecht wie möglich. Sie züchten Pinzgauer Rinder in Mutterkuhhaltung und Schwäbisch Hällische Landschweine. Beide Tierarten halten sich vorwiegend im Freien auf, bei Schweinen eine echte Besonderheit. Die Erzeugnisse verkauft er in seinem Hofladen

und sprach sich für die Ganztierverwertung aus. Oft unterscheidet sich der Preis des Fleisches, das vom Bio-Direktvermarkter stammt, gar nicht vom Preis bei einem guten Metzger mit konventioneller Ware.

Maria Frisch aus Töfenreut hält auf ihrem Biohof 18 Milchziegen. Deren Milch verarbeitet sie zu hofeigenen Käsespezialitäten. Der Verkauf in ihrer Selbstbedienungshütte und auf Märkten werde gerne angenommen.

Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger Seerupertiwinkel betonte, dass der Ökolandbau der Gesellschaft wohl Millionen von Euro an Umweltkosten spare, wie eine aktuelle Studie der TU München errechnet habe. Sollten die Öko-Flächen wie geplant auf 30 Prozent ausgebaut werden, dann stiege die Ersparnis auf ein Vielfaches. Wichtig sei, dass man saisonale Bioprodukte einbehalte. Dazu gehören in



**Marlene Berger Stöckl** stellte die Biobauern vor.

nährungsweise mit regionalen und vor allem saisonalen Lebensmitteln in den Mittelpunkt. Sie erläuterte, welche Voraussetzungen erfüllt sein müssen, um das EU-Biosiegel, das deutsche oder bayerische Biosiegel und Siegel der Anbauverbände zu erhalten. Zum Begriff „regional“ ließ sie wissen, dass eine Region alles sein kann, was kleiner als Deutschland ist. Piper konkretisierte in ihrem Vortrag die positiven Effekte von bio, regional und saisonal auf Umwelt und Tiere, auf Wirtschaft und Gesellschaft sowie auf die Gesundheit.

Überlegte Vorratshaltung

Zu den Preisen sagte sie, dass der Anstieg für Bio-Lebensmittel von 2021 auf 2022 deutlich gering-

koche, kaum Fertigprodukte verwenden, das Verschwenden von Nahrungsmitteln etwa durch überlegte Vorratshaltung vermeiden, viele Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln, Getreide und Nudeln auf den Speiseplan setzen und den Fleischgenuss moderat halten. „Es gibt viele gute Gründe für unpopuläre Fleischkomponenten: Allein, um damit Lebensmittelabfälle zu reduzieren, lohnt es sich, mehr vom Tier zu essen“, sagte Piper. Vorwiegend lande Obst und Gemüse, gefolgt von Brot und Teigwaren im Abfalleimer.

Ehe es an das Verkosten ging, stellte sich das ehrenamtliche Kochteam vor. Alois Mühlbacher bereitete ein Ragout vom Bio-Rinderherz zu und servierte Pizza mit eigenem Grünspargel. Von Kräuterpädagogin Martina Krichbauer stammte Panna Cotta, Maiwipfelsirup (Fichtensirup), ein Wildkräuterdip und ein bunter Wildkräutersalat. Dass man aus Gemüsepflanzen viel mehr als das allseits Bekannte verwenden



## Waging am See

### Ausflug des Männervereins

**Waging am See.** Für den Bus-Tagesausflug des Männervereins Waging und Umgebung am Samstag, 1. Juli, nach Filzmoos und zu den Hofalmen sind noch einige Plätze frei. Anmeldung umgehend erbeten bei Fritz Mayer, Telefon 08681/9455.

### Unfallflucht nach Spiegelstreifer

**Wonneberg.** Ein Verkehrsunfall mit Sachschaden ereignete sich am Sonntag auf der Staatsstraße 2105 im Bereich Wonneberg. Der Unfallverursacher flüchtete.

Gegen 13.30 Uhr war der Geschädigte mit seinem VW T-Roc auf der St 2105 von Traunstein in Richtung Waging unterwegs. Nach der Abfahrt in Richtung Wonneberg kam der Lenker eines weißen Kastenwagens zu weit auf die Gegenfahrbahn. Der VW-Fahrer versuchte noch einen Zusammenstoß zu verhindern, in dem er weiter nach rechts in das Bankett auswich. Das Fahrzeug des Unfallverursachers touchierte jedoch den linken Außenspiegel des Geschädigten.

Die Polizeiinspektion Traunstein bittet mögliche Zeugen, welche Angaben zu diesem Vorfall machen können, sich unter Telefon 0861/9873-0 zu melden.

## DER DIREKTE DRAHT

Südostbayerische Rundschau  
08621/508912-0

**Wonneberg.** Ein Verkehrsunfall mit Sachschaden ereignete sich am Sonntag auf der Staatsstraße 2105 im Bereich Wonneberg. Der Unfallverursacher flüchtete.

Gegen 13.30 Uhr war der Geschädigte mit seinem VW T-Roc auf der St 2105 von Traunstein in Richtung Waging unterwegs. Nach der Abfahrt in Richtung Wonneberg kam der Lenker eines weißen Kastenwagens zu weit auf die Gegenfahrbahn. Der VW-Fahrer versuchte noch einen Zusammenstoß zu verhindern, in dem er weiter nach rechts in das Bankett auswich. Das Fahrzeug des Unfallverursachers touchierte jedoch den linken Außenspiegel des Geschädigten.

Die Polizeiinspektion Traunstein bittet mögliche Zeugen, welche Angaben zu diesem Vorfall machen können, sich unter Telefon 0861/9873-0 zu melden.

## DER DIREKTE DRAHT

**Südostbayerische Rundschau**  
☎ 08621/508912-0

### Redaktion:

E-Mail: red.heimatzeitung@pnp.de

### Anzeigen gewerblich:

E-Mail: anzeigen.chiemgau@pnp.de

### Anzeigen privat:

E-Mail: anzeigen.taa@pnp.de

### Aboservice:

E-Mail: aboservice@pnp.de

## Südostbayerische Rundschau

**Lokalredaktionen:** Neue Presse Redaktions GmbH, vertreten durch Geschäftsführer Martin Wanninger, Medienstraße 5, 94036 Passau. Redaktion Landkreis Traunstein: Herbert Reichgruber (Redaktionsleitung), Thomas Thois (Stellvertreter), Trostberg.

Lokalredaktion Trostberg: Am Waltersshamer Feld 20b, 83308 Trostberg, Tel. 08621/508912-25, E-Mail: red.heimatzeitung@vgp.de.

Redaktion Landkreis Berchtesgadener Land: Sabine Zehringer (Redaktionsleitung), Im Angerl 12, 83435 Bad Reichenhall, Tel. 08651/981-128, E-Mail: red.reichenhall@vgp.de.

Lokalredaktion Freilassing: Hauptstraße 27, 83395 Freilassing, Tel. 08654/69260, E-Mail: red.freilassing@vgp.de.

**Anzeigen:** PNP Sales GmbH, vertreten durch die Geschäftsführer Reiner Fürst und Thomas Bauer, Medienstraße 5, 94036 Passau.

In der Region: Rathausplatz 7, 83301 Traunreut, Tel. 08669/90940-0.

**Anzeigen gewerblich:** E-Mail: anzeigen.chiemgau@pnp.de; **Anzeigen privat:** E-Mail: anzeigen.taa@pnp.de.

**Vertrieb:** Neue Presse Zeitungsvertriebs-GmbH, Medienstraße 5, 94036 Passau, Tel. 0851/802-239, E-Mail: aboservice@pnp.de.

Bezugspreis monatlich 39,50 Euro durch Träger bzw. Post im Verbreitungsgebiet inklusive gesetzlicher MwSt. Abbestellungen können nur vier Wochen zum Monatsende ausgesprochen werden und müssen schriftlich im Verlag vorliegen. Während einer vereinbarten Bezugszeit bleiben Preisveränderungen vorbehalten. Bei Nichterscheinen der Zeitung infolge höherer Gewalt, Streik oder Aussperrung besteht kein Anspruch auf Entschädigung. Für unverlangte Manuskripte und Bilder keine Haftung.

Anzeigen-Preisliste Nr. 67 vom 1. Januar 2023. Die Zeitungen der Region...

...beviert an regional erzeugten Lebensmitteln, hob er die guten Voraussetzungen hervor und verwies auf die Vielfalt heimischer Bioprodukte und Bioverarbeiter.

Neben Wochenmärkten sind Hofläden und Abo- oder Ökogenusskisten wichtige Einkaufsstätten für regionale Bioprodukte. Ein vierköpfiges Kochteam präsentierte heimische Biogerichte zum Verkosten. Geboten wurden Bio-Biere von der Schlossbrauerei Stein, Bio-Joghurt von der Molke- und Berchtesgadener Land oder Bio-Fruchtsäfte der Firma Stöger; allesamt wichtige Kooperationspartner für heimische Biobauern.

### „Teures Modegemüse braucht man nicht“

Von den anwesenden Biobauern durfte man Andreas Huber, Biogemüsebauer mit Betriebsstätte in Wonneberg/Aich, kennenlernen. Das Familienunternehmen, das Andreas und seine Frau Hedwig betreiben, baut vor allem Gemüse, Getreide und Kartoffeln an. „Wenn man knapp bei Kasse ist, sollte man sich nicht mit teuren Modegemüsen wie etwa Paprika versorgen“, empfahl Andreas Huber saisonal günstige Gemüse wie derzeit Ra-

### Das ehrenamtliche Kochteam.

dieschen. Die Demeter-Gärtnerin Kristine Rühl ist Gründerin einer SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) in Otting. Die Idee einer Solidarischen Landwirtschaft sei einfach: Eine Gruppe von Verbrauchern schließt sich mit einem landwirtschaftlichen Betrieb zu einer Gemeinschaft zusammen. So teile man Erntekosten und Risiko. „Menschen, die mitmachen wollen, sind herzlich willkommen“, warb Kristine Rühl für ihre Kennenlertage auf ihrem Feld bei Tettenberg/Otting.

Thomas Reese hält mit Nici Braun auf dem Huberhof in der Zell (Wonneberg) Tiere so artgerecht wie möglich. Sie züchten Pinzgauer Rinder in Mutterkuhhaltung und Schwäbisch Hällische Landschweine. Beide Tierarten halten sich vorwiegend im Freien auf, bei Schweinen eine echte Besonderheit. Die Erzeugnisse verkauft er in seinem Hofladen.

Alois Mühlbacher (Plattenberg) ist Biobauer und war Teil des Kochteams. Er mäset Schweine und hält extensiv Mutterkühe. Auch er vermarktet selbst. „Gerade beim Bio-Tier können wir die vermeintlich unedleren Fleischteile mit Appetit essen“, sagte er

und sprach sich für die Ganztierverwertung aus. Oft unterscheidet sich der Preis des Fleisches, das vom Bio-Direktvermarkter stammt, gar nicht vom Preis bei einem guten Metzger mit konventioneller Ware.

Maria Frisch aus Töfenreut hält auf ihrem Biohof 18 Milchziegen. Deren Milch verarbeitet sie zu hofeigenen Käsespezialitäten. Der Verkauf in ihrer Selbstbedienungshütte und auf Märkten werde gerne angenommen.

Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger Seerupertwinkel betonte, dass der Ökolandbau der Gesellschaft wohl Millionen von Euro an Umweltkosten spare, wie eine aktuelle Studie der TU München errechnet habe. Sollten die Öko-Flächen wie geplant auf 30 Prozent ausgebaut werden, dann stiege die Ersparnis auf ein Vielfaches. Wichtig sei, dass man saisonale Bioprodukte einkaufe. Dazu gehören in einer Grünlandregion auch nachhaltige Produkte vom Grünland, also Biofleisch und Biomilch.

Heike Piper vom Verbraucherservice Bayern stellte in ihrem Vortrag „Bio für jeden Geldbeutel, regional, saisonal und gesund“, die Vorteile einer nachhaltigen Er-

### Marlene Berger Stöckl stellte die Biobauern vor.

nährungsweise mit regionalen und vor allem saisonalen Lebensmitteln in den Mittelpunkt. Sie erläuterte, welche Voraussetzungen erfüllt sein müssen, um das EU-Biosiegel, das deutsche oder bayerische Biosiegel und Siegel der Anbauverbände zu erhalten. Zum Begriff „regional“ ließ sie wissen, dass eine Region alles sein kann, was kleiner als Deutschland ist. Piper konkretisierte in ihrem Vortrag die positiven Effekte von bio, regional und saisonal auf Umwelt und Tiere, auf Wirtschaft und Gesellschaft sowie auf die Gesundheit.

### Überlegte Vorratshaltung

Zu den Preisen sagte sie, dass der Anstieg für Bio-Lebensmittel von 2021 auf 2022 deutlich geringer ausgefallen sei als für konventionelle. Es gebe den aktuellen handelsüblichen Preis und den schwieriger zu ermittelnden „wahren Preis“, in dem eben auch Umweltfolgekosten enthalten sind. Bio-Lebensmittel könne man sich leisten, wenn man frisch

koche, kaum Fertigprodukte verwende, das Verschwenden von Nahrungsmitteln etwa durch überlegte Vorratshaltung vermeide, viele Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln, Getreide und Nudeln auf den Speiseplan setze und den Fleischgenuss moderat halte. „Es gibt viele gute Gründe für unpopuläre Fleischkomponenten: Allein, um damit Lebensmittelabfälle zu reduzieren, lohnt es sich, mehr vom Tier zu essen“, sagte Piper. Vorwiegend lande Obst und Gemüse, gefolgt von Brot und Teigwaren im Abfalleimer.

Ehe es an das Verkosten ging, stellte sich das ehrenamtliche Kochteam vor. Alois Mühlbacher bereitete ein Ragout vom Bio-Rinderherz zu und servierte Pizza mit eigenem Grünspargel. Von Kräuterpädagogin Martina Krichbauer stammte Panna Cotta, Maiwipfelsirup (Fichtensirup), ein Wildkräuterdip und ein bunter Wildkräutersalat. Dass man aus Gemüsepflanzen viel mehr als das allseits Bekannte verwenden kann, verdeutlichte Bärbel Forster, die ein feines Radieserl-Pesto vorbereitet hatte. Christine Hoffmann ist Köchin und auf vegetarisch-vegane Küche spezialisiert. Sie bereitete Getreidepflanzler aus Urgetreide (Bayerischer Reis) und das mit Ziegenkäse gefüllte Kohlrabi-Carpaccio zu.

## Kranztag in Tettenhausen

„Fronleichnam drückt die eigentliche Schönheit und Freude unseres Glaubens aus“

**Tettenhausen.** Der Fronleichnamstag wird seit jeher auch Kranztag oder Prangertag genannt und alljährlich nach dem Dreifaltigkeitssonntag gefeiert. Es ist eines der höchsten Kirchenfeste im Jahr und wird mit den vom Volk begleiteten Prozessionen begangen. Bei diesem Hochfest wird die Gegenwart des Leibes und Blutes Christi gefeiert.

Zelebrant Pfarrer Konrad Roider begrüßte die Festgottesdienstbesucher in Tettenhausen mit folgenden Worten: „Dieses Fest mag für viele vielleicht aus der Zeit gefallen erscheinen und ist manchem Mitbürger ein Dorn im Auge, weil er sich fragt ‚braucht und will Gott so ein Fest wirklich?‘.“ Doch der Geistliche ist überzeugt, „Fronleichnam drückt die eigentliche Schönheit und Freude unseres Glaubens aus, die in unseren Tagen oftmals zu kurz kommt.“



Bei der Prozession mitgeführt wurde die Figur der Mutter Gottes.

vorbei an geschmückten Häusern und Straßen durch das Dorf und machte Station an drei festlich



Zug durch das Dorf.

- Fotos: privat

rian. Der Zug setzte sich zusammen aus zahlreichen Gläubigen, dem Priester mit dem Allerheiligsten in der goldenen Monstranz unter dem traditionell mitgetragenen Himmel, den Ministranten, Vereinsabordnungen, Erstkommunionkindern, den Firmlingen mit der Mutter Gottes-Figur, den Blumenkindern, Laternenträgern

als Vorbeter von Altar zu Altar, an denen die Bläser Streitwieser und Huber, sowie der Chor die Evangeliumstexte und Fürbitten, die von Monika Rehr gelesen wurden, feierlich umrahmten.

Als würdiger Abschluss erklang nach dem Segen mit dem Allerheiligsten das festliche angestimmte