

Liebe Leserin, lieber Leser,

um sich gesund und nachhaltig zu ernähren, braucht es Regionalität und biologischen Landbau. Wenn man beides verbindet, bekommen wir mehr Umwelt- und Artenschutz sowie mehr Tierwohl. Darum ist das regionale Bio für unseren Verein „Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach“ nach wie vor der Königsweg. Unser Ziel ist es, Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher zusammenzubringen. Das erreichen wir durch unsere digitale Bestellplattform - quasi ein „digitaler Bauernmarkt“, der rund um die Uhr geöffnet hat - und durch Versammlungen, wo sich alle treffen und miteinander diskutieren können. Eine gute Gelegenheit zu so einem Austausch bietet sich bei unserer nächsten Mitgliederversammlung, die am Donnerstag, 28. November, beim Unterwirt in Fridolfing stattfindet. Hierzu sind alle Mitglieder und alle Fördermitglieder sehr herzlich eingeladen.

Aber jetzt erst einmal viel Freude beim Lesen unseres monatlichen Newsletters, mit dem wir Sie über aktuelle Angebote unserer Bestell- und Lieferplattform www.oeko-genuss.de und über interessante Termine und Neuigkeiten informieren wollen.

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

Diesmal geht es um:

- Bio-Suppenhühner vom Biohof Lecker
- Bio-Enten vom Biohof Kettenberger
- Bio-Backmischungen von Chiemgaukorn

Aktuelle Termine und Informationen:

- Online-Vortrag zum Thema „Gesunde Kinderernährung“ am 5. November
- Mitgliederversammlung am 28. November in Fridolfing
- Förderung von Ökokleinprojekten – Abgabe der Anträge bis 16.1.25

Bio-Suppenhühner vom Biohof Lecker

Mit den frischen Suppenhühnern vom Biohof Lecker aus Niederheining lässt sich nicht nur ein kulinarisches Highlight zubereiten, sondern auch eine sehr gesunde Mahlzeit. Eine Hühnersuppe enthält viele Vitamine und Mineralien wie Zink, Eisen und Vitamin C, die das Immunsystem unterstützen. Zudem enthält die Brühe entzündungshemmende Substanzen, die Erkältungssymptome lindern können. Dazu ist sie reich an Nährstoffen, denn das langsame Köcheln der Suppe löst Kollagen und Aminosäuren aus den Knochen, die besonders gut für Gelenke, Haut und Verdauung sind. Und zu guter Letzt: In der kalten Jahreszeit wärmt eine heiße Hühnersuppe von Innen und ist eine Wohltat für Körper und Seele.

Auszug aus unserem Angebot: [Suppenhuhn --> 9,90 €/kg](#)

Bio-Enten vom Biohof Kettenberger

Ab Mitte November gibt es frische Bio-Enten vom Biohof Kettenberg in der Nähe von Kay bei Tittmoning. Die Tiere haben dort viel Platz, sie haben Zugang zu frischer Luft und können sich auch zwischendurch auf den Wiesen was zum Fressen suchen. Biobauer Sebastian Kettenberger züchtet nicht nur Enten, sondern auch Puten, Perl- und Bresse Hühner und die französische Zweinutzungsrasse „Le Bleu“. Sobald der genaue Schlachttag feststeht, finden Sie das Angebot auf unserer Bestellplattform unter „Fleisch“. Also einfach öfters mal reinklicken!

Bio-Backmischungen

Eine reichhaltige Palette an feinen Backmischungen produziert Chiemgaukorn in Weiding bei Trostberg. Stefan Schmutz und Julia Reimann bewirtschaften den Hof seit 2005 nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Unter dem Motto „Vielfalt bewahren“ haben sich die beiden Agraringenieure alten Kulturpflanzen verschrieben: Auf ihren bunt blühenden Feldern wachsen unter anderem Leindotter, Leinsamen, Hanf, Emmer, Einkorn, Linsen und Buchweizen. Aus dem Getreide stellen sie ein vielfältiges Sortiment an Lebensmitteln her. Zu finden auf unserer Bestellplattform unter „Haltbares / Schnelle Küche“.

Aus unserem Angebot:

[Urkorn-Brot Backmischung --> 4,79 €/St.](#)

[Bauernbrot Backmischung --> 4,79 €/St.](#)

[Glücks-Keks Backmischung --> 4,89 €/St.](#)

Termine und Informationen:

Online-Vortrag „Gesunde Kinderernährung“ von Christine Lecker am Dienstag, 5. November

Ernährungsberaterin Christine Lecker hält am Dienstag, 5. November, von 19.30 bis 21 Uhr einen Online-Vortrag, in dem die Teilnehmer erfahren, wie man Kindern die nötigen Nährstoffe für eine gesunde Entwicklung bieten kann und welche Mahlzeiten sich ideal in den Familienalltag integrieren lassen. Angesprochen werden Themen wie TCM-Kinderernährung, also wie die Traditionelle Chinesische Medizin Kinder unterstützt, es werden wichtige Nährstoffe vorgestellt, es gibt Mahlzeiten-Ideen, praktische Tipps und Tricks. Nach dem Vortrag ist ausreichend Zeit für Fragen. Der Vortrag wird aufgezeichnet, fürs Nachhören oder falls jemand nicht live dabei sein kann. Die Teilnahmegebühr beträgt 19 Euro.

Mitgliederversammlung am 28. November in Fridolfing

Die Mitgliederversammlung des Vereins Ökogenuss Waginger See findet am Donnerstag, 28. November, um 19 Uhr im Gasthaus Unterwirt in Fridolfing, Hadrianstraße 26, statt. Alle Mitglieder und Fördermitglieder sind herzlich eingeladen.

Nach dem Bericht des 1. Vorsitzenden Sebastian Kettenberger stehen der Kassenbericht, der Bericht der Kassenprüfer sowie die Entlastung der Vorstandschaft auf der Tagesordnung. Neben Sebastian Kettenberger gehören Stephan Scholz und Yvonne Liebl zum Vorstand des Vereins. Dieser wurde im Februar 2020 als Netzwerk von Bioerzeugern der Öko-Modellregion „Waginger See – Rupertiwinkel“ gegründet und anschließend durch die der Öko-Modellregion „Inn-Salzach“ erweitert. In weiteren Tagesordnungspunkten wird über die Aktivitäten des Vereins informiert und ein Ausblick auf künftige Projekte gegeben. Danach können Anregungen, Kritik, Wünsche und Anträge vorgebracht werden.

Förderung von Ökokleinprojekten

Die Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel (ÖMR) weist darauf hin, dass wieder Förderanfragen für Ökoprojekte für das Jahr 2025 eingereicht werden können. Sie müssen bis spätestens 16. Januar 2025 abgegeben werden.

Dabei geht es ausschließlich um Anfragen auf Förderung von Kleinprojekten, die unter Berücksichtigung der Ziele von BioRegio 2030 den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten voranbringen und das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel stärken. Kleinprojekte sind Projekte, deren förderfähige Gesamtausgaben 20 000 € nicht übersteigen. Hierbei handelt es sich um Nettoausgaben. Zu beachten ist, dass alle den Zweck der Förderung erfüllenden förderfähigen Nettoausgaben eines Projekts diese Höchstgrenze nicht überschreiten dürfen.

Das erforderliche Antragsformular und das Merkblatt mit ergänzenden Hinweisen stehen im Internet-Förderwegweiser des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) unter www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser (Link: Ländliche Entwicklung / LEADER, Öko-Modellregion) zur Verfügung.

Anfragen auf Förderung sind an die verantwortliche Stelle der Öko-Modellregion zu richten und zwar an Markt Waging am See, 1. Bürgermeister Matthias Baderhuber, Rathaus Waging, Salzburger Str. 1, 83329 Waging am See. Als Ansprechpartnerin für Fragen steht Marlene Berger-Stöckl, Salzburger Str. 32, Waging, 08681/ 400537, oekomodellregion@waging.de zur Verfügung.

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