Liebe Leserin, lieber Leser,

der Juli ist eine wunderbare Zeit zum Feiern, für Hoffeste und Freiluft-Veranstaltungen und eine gute Gelegenheit, um die feinen Produkte unserer regionalen Biobetriebe anzubieten und deren Erzeuger kennenzulernen. Sei es beim Regionaltag in Traunstein (9. Juli), beim Hoffest vom Bio-Michi in Kirchanschöring (30. Juli) oder, immer dienstags, bei einer Kräuterwanderung in Waging. Über aktuelle Angebote unserer Mitglieder, allesamt zertifizierte Bioerzeuger und Bioverarbeiter aus der Region, wollen wir Sie ebenfalls wieder mit unserem monatlich erscheinenden Rundbrief informieren.

Dazu können Sie unseren Webshop www.oeko-genuss.de besuchen und sich die Produkte individuell zusammenstellen. Danach bekommen Sie die Lebensmittel mit einer Ökogenuss-Kiste bequem nach Hause oder an ihren Arbeitsplatz geliefert. Ein weiterer Vorteil ist, dass unser Biobauernmarkt rund um die Uhr und an sieben Tagen die Woche geöffnet ist.

Viel Freude beim Lesen des Rundbriefs
wünscht der Vorstand des Vereins Ökogenuss Waginger See
Sebastian Kettenberger, Stephan Scholz und Yvonne Liebl

In unserem Rundbrief geht es heute um:

- Rindfleisch vom Weideochsen zum Vorbestellen
- Bayerischer „Reis“ und andere Spezialitäten
- Käsespezialitäten aus Kuh- und Schafmilch

Aktuelle Informationen und Termine:

- Mobiler Schlachtanhänger
- Regionaltag des Landkreises Traunstein am 9. Juli
- Hoffest beim Bio-Michi in Kirchanschöring am 30. Juli
- Immer dienstags: Kräuterspaziergänge mit Yvonne Liebl

Rindfleisch vom Biohof Lecker aus Ainring zum Vorbestellen

Bis zum 15. Juli kann man Rindfleisch von einem Weideochsen vorbestellen. Ab 17. Juli wird es ausgeliefert. Der Ochse, der vom Demeterhof Lecker aus Ainring stammt, war den ganzen Sommer auf der Weide. Er konnte sich ganz stressfrei aus der Salatbar bedienen. Das ist nicht nur gut für die Tiere, auch der ernährungsphysiologische Wert des Fleisches steigt dadurch. Der Ochse wird, übrigens das erste Mal im Landkreis, mit einem mobilen Schlachtanhänger geschlachtet. So entfällt für den Ochsen

der Transport, was zu weniger Stress führt und sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Ablesen lässt sich das an Kriterien wie pH-Wert des Fleisches, Zartheit, Farbe und Wasserhaltevermögen.

Die Schlachtung auf der Weide ist mit mehr Aufwand verbunden, da der Metzger, der Amtstierarzt und der Veterinär zur Weide kommen müssen und ein spezieller Anhänger von Nöten ist. Der Betrieb, und Sie als unsere Kunden sicher auch, sind der Meinung, dass der Aufwand gerechtfertigt ist, um dem Tierwohl gerecht zu werden und die Würde des Tieres zu respektieren.

Hier ein kleiner Auszug aus dem Angebot:

Gulasch ca. 1 kg --> 21,90 €/kg

Tafelspitz ca. 500g --> 27,90 €/kg

Rouladen 2 St. ca. 400g --> 32,90 €/kg

Beinscheiben ca. 500g --> 16,90 €/kg

10 kg Mischpaket --> 21,95 €/kg
enthält Steaks, Braten, Gulasch und Suppenfleisch

An dieser Stelle will der Ökogenuss-Verein seinem Mitgliedsbetrieb auch ganz herzlich gratulieren. Gabi und Ludwig Lecker vom Lirzerhof erhielten vor kurzem vom bayerischen Umwelt- und Verbraucherschutzminister Thorsten Glauber, als einer von vier Familienbetrieben, die Auszeichnung „Region. Tradition. Innovation“. Diese bekamen sie für die vorbildliche Rinderhaltung auf ihrem Demeter-Hof sowie für die traditionelle Milchverarbeitung in ihrer Hofmolkerei.

Aus der Hofmolkerei gibt es ganz frisch und der Saison entsprechend Joghurts mit Erdbeeren und Waldbeeren. Gabi und Ludwig Lecker achten bei der Herstellung der Joghurts besonders darauf, dass die optimalen Reife-Temperaturen nicht überschritten werden. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Den besonderen Geschmack erzielen sie durch den Einsatz verschiedener Joghurtkulturen, die den Joghurt sehr mild machen.

Bayerischer „Reis“ und weitere Spezialitäten

Dass „schnelle“ Küche aus Getreide gesund, ökologisch und sehr aromatisch sein kann, zeigen die Produkte der Unternehmen „Chiemgaukorn“ und „Chiemgauer Genussmanufaktur“. Hier ein paar leckere Gerichte, mehr finden Sie im Webshop unter www.oeko-genuss.de beim Stichwort „Haltbares“.

Auszüge aus dem Angebot:

Bayerisches Curry --> 5,19 €/St.

schnell & gut von Chiemgaukorn

Urkorn-Risotto Tomate-Basilikum --> 4,79 €/St.

Koch-Mix für 2-3 Portionen mit dem Bayerischen Reis

Urdinkelrisotto --> 5,79 €/St.

Kerniges Urdinkel-Risotto mit aromatischen Steinpilzen und sonnengereiften Tomaten

Linsencurry --> 5,79 €/St.

orientalisch

Käsespezialitäten aus Kuh- und Schafmilch

Der cremige Rohmilchkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen wird aus Kuhmilch von den Betrieben Praxenthaler (Fridolfing), Gebhard-Kecht (Waging), Streitwieser (Surheim) und Hagenauer (Surheim) hergestellt. Die Milch für den Schafskäse stammt vom Betrieb Weiß in Öd bei Waging. Verarbeitet wird die Milch von Stephan Scholz in seiner mobilen Käserei.

Hier eine kleine Auswahl:

Almkäse Chili --> 3,29 €/100 g

Almkäse Gute Laune --> 3,29 €/100 g

Schafskäse aus Waging --> 4,15 €/100 g

Aktuelle Veranstaltungen und Infos:

Mobiler Schlachtanhänger einsatzbereit

Ab sofort können Landwirte aus den Landkreisen Berchtesgadener Land und Traunstein einen mobilen Schlachtanhänger einsetzen. Den Anhänger hat die Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh in Traunstein angeschafft, Fördergelder kamen von der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, der städtische Schlachthof Laufen sowie die Landkreise Berchtesgadener Land und Traunstein beteiligen sich an den Betriebskosten.

Detaillierte Informationen bekommt man bei der EG Traunstein unter www.eg-traunstein.de

Regionaltag des Landkreises Traunstein am 9. Juli

Am Sonntag, 9. Juli, findet zum siebten Mal der Traunsteiner Regionaltag statt, der heuer unter dem Motto „Vergessene Schmankerl“ steht. Erzeuger und Verarbeiter aus der Region präsentieren im Innenhof des Landratsamtes sowie im Stadtpark ihre Spezialitäten. Von 10 bis 16 Uhr können die Besucher von Standl zu Standl flanieren, um die Produkte zu probieren, zu kaufen und um mehr über deren Herstellung zu erfahren. Die kleineren Gäste dürfen sich auf zahlreiche Bastel- und Spieleangebote freuen. Außerdem ist für musikalische Unterhaltung gesorgt.

Die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel ist mit ihrem Bulliburger und dem Bio-Burger vertreten und informiert die Besucher über die Bio-Direktvermarkter der Region. Der Stand befindet sich neben dem der EG Schlachtvieh und der Wirtschaftsförderung Traunstein, die den mobilen Schlachtanhänger präsentieren wollen. Der Regionaltag findet bei jedem Wetter statt.

Weitere Infos unter: www.regionaltag-traunstein.com

Hoffest beim Bio-Michi in Kirchanschöring am 30. Juli

Beim Bio-Michi in Watzing, Kirchanschöring, findet am Sonntag, 30. Juli, von 10 bis 17 Uhr ein Hoffest statt. Alle an der ökologischen Landwirtschaft Interessierten sind willkommen.

Kräuterspaziergänge mit Yvonne Liebl

Wer die heimischen Kräuter besser kennenlernen will, hat im Sommer jeden Dienstag in Waging die Möglichkeit, an einem Kräuterspaziergang mit Yvonne Liebl teilzunehmen. Von 9.30 bis 12 Uhr wandern die Teilnehmenden durch Waging in Richtung Kurpark und Bienengarten. Es werden Kräuter gepflückt und zu feinen Aufstrichen verarbeitet. Die Teilnehmergebühr beträgt 19 €.

Die Wagingerin Yvonne Liebl ist Ernährungsberaterin, Gesundheitstrainerin und Köchin aus Leidenschaft. Für die Spaziergänge muss man sich bei ihr anmelden, entweder unter info@esspedition-liebl.de oder unter der Telefonnummer +49 (0)171 4553939.

Mit ihrer „Esspedition" bietet Yvonne Liebl Kochevents, Kochabende, BioCatering, Geschenke und Leckereien aus der eigenen Genusswerkstatt an. Weitere Infos auch auf der Ökogenuss-Webseite unter „Dienstleistungen".

Weitere 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