

lich eingeladen“, schreibt der BDM auf seiner Homepage. – red



## Berchtesgadener Land

### Abi-Chat: Infos übers Stipendium

**Berchtesgadener Land.** Studieren kostet Geld: Miete, Fachliteratur, Fahrtkosten, der tägliche Mensabesuch und vieles mehr belasten das Budget. Da ist jede Finanzspritze willkommen, zum Beispiel über Stipendien. Die Geförderten werden dabei oft mit mehr als nur Geld unterstützt. Aber wie bewirbt man sich darum? Das klärt der Abi-Chat am heutigen Mittwoch, 27. September. Dann dreht sich von 16 bis 17.30 Uhr alles ums Thema „Stipendien – dein Weg zur Finanzspritze“.

Insgesamt mehr als 1750 Stiftungen fördern Studierende auf unterschiedliche Weise. Nicht immer geht es bei Stipendien allerdings nur ums Geld. Zum Teil werden die Studierenden auch ideell unterstützt: Sie nehmen an Workshops und Seminaren teil oder werden während ihres Studiums von Mentorinnen und Mentoren betreut. Der nächste Abi-Chat stellt unterschiedliche Stipendien-Formen vor. Von 16 bis 17.30 Uhr beantworten Experten Fragen wie: Wer kann sich für ein Stipendium bewerben? Welche Bedingungen sind daran geknüpft? Und wie groß sind die Chancen?

Interessierte loggen sich ab 16 Uhr ein unter <http://chat.abi.de> und stellen ihre Fragen direkt im Chatraum. Die Teilnahme ist kostenfrei. Wer zum angegebenen Termin keine Zeit hat, kann die Antworten im Chatprotokoll nachlesen, das nach dem Chat im „abi“-Portal veröffentlicht wird. Infos unter <https://abi.de/interaktiv/chat>. – red

Von Monika Konnert

**Teisendorf/Waging am See.** Großen Zuspruch fand auch in diesem Jahr die Biogenussradltour der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Trotz Regenwetters waren rund 70 Radler gekommen, um Biobetriebe in und um Teisendorf kennenzulernen und Kostproben der regionalen Biospezialitäten zu genießen.

Mit der Besichtigung der Klosterkirche des ehemaligen Augustiner-Chorherrenstift in Höglwörth unter fachkundiger Führung kam der Kulturgenuss nicht zu kurz. Nicht zu vergessen das gemeinsame Radlerlebnis durch die schöne Landschaft des Rupertiwinkels, das jedoch durch das Wetter am Vormittag etwas getrübt war. Mit von der Partie waren der Leiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Alfons Leitenschacher, Tachings Bürgermeisterin Stefanie Lang, Teisendorfs Bürgermeister Thomas Gasser sowie aus Waging der 1. Bürgermeister Matthias Baderhuber und die 3. Bürgermeisterin Christine Rehl.

Nach dem Eintreffen am Bahnhof Teisendorf, wo Marlene Berger-Stöckl, Projektmanagerin der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, die Radler begrüßte, ging es zuerst ins nahe gelegene Ufering auf den Hof von Diana und Franz Meier. Die Meiers halten Legehennen und Kamerunschafe im Nebenerwerb und sind seit Anfang 2022 biozertifiziert. Besichtigt wurde unter anderem der mobile Hühnerstall, wo rund 200 Lohmann Brown Legehennen für täglich Nachschub an frischen Bio-Eiern sorgen.

In einem festen Gehege im Freien unweit des renovierten Bauernhauses werden zudem Rassehühner wie Marans, deren Eier schokoladenfarbig sind oder die Grünleger Araucana gehalten. Die Eier und selbst gemachte Spezialitäten werden über eine Vertrauenskasse im Hof, die 24 Stunden geöffnet ist, direkt vermarktet. Auch lokale Geschäfte und ein

# Radeln, informieren, genießen

Biogenussradltour rund um Teisendorf war trotz ungünstigen Wetters großer Erfolg



Ankunft der Radler auf dem Hof von Michi Gröbner in Gumperting.



Besichtigung des biozertifizierten mobilen Hühnerstalls der Familie Meier in Ufering. – Fotos: Monika Konnert

Hotel in Teisendorf sind Abnehmer. Von dem selbstgemachten Eierlikör durften auch die Besucher probieren, was ihnen zum Aufwärmen sichtlich gut tat.

Weiter ging es zu der im Ortskern von Teisendorf gelegenen Brauerei, wo die Besucher von den Brauereiführern Heli Reiter, Hans Wallner und Gerhard Stief erwartet wurden. In drei Gruppen aufgeteilt, wurde den Gästen der Prozess der Bierherstellung und die dazu verwendeten Rohstoffe bei einer Führung durch das Sudhaus, den Malzboden und den Lagerkeller näher gebracht. Zur Herstellung der heimischen Biobiere,

„Hoamat Biere“ genannt, arbeitet die Brauerei mit 19 Bio-Landwirten in der Region zusammen, die die Braugerste produzieren, aus der das Malz für diese Biere gemacht wird. „Das Wasser kommt vom Teisenberg, die Braugerste aus der Region, der Hopfen für das Hoamat-Weißbier aus dem Teisendorfer Hopfengarten, regionaler geht's nicht“, meinte Hans Wallner bei seinen Ausführungen.

Ein Abstecher zu Philipp Strohmeier von der Surmühle als Partner für die Erfassung, Reinigung und Lagerung des Bio-Brauetreibes, das die Landwirte des Erzeugerkreises „Bio-Braugerste“ er-



Büffet mit Biospezialitäten vorbereitet von Familie Hoiß.

zeugen, komplettierte den Kreislauf von der Produktion bis zum Rohstoff bei der Bio-Bierherstellung.

In Egelham haben Carina und Johannes Hoiß seit kurzem eine Käserei eingerichtet, um die Biomilch von ihren 30 Milchkühen zu veredeln. Sie sind die zweite Generation von Bio-Milchbauern im Vollerwerb auf dem Hof, den bereits Johannes' Vater 2016 auf Biolandwirtschaft umgestellt hat. Ein Teil der Wirtschaftsräume wurde zur Käserei umfunktioniert. Eine Besonderheit, auf die Carina Hoiß stolz hinweist, ist das Solebad, das mit Sole aus der Reichenhaller Sa-

line gefüllt ist. Dort wird der Käse zwölf bis 24 Stunden hineingelegt, bevor er anschließend vier bis fünf Tage trocknet.

Auch weitere Produkte wie selbst gebackenes Holzofenbrot, Marmeladen oder eingelegte Gurken aus dem eigenen Garten gibt es im kleinen Hofladen auf Selbstbedienungsbasis zum Erwerben. Familie Hoiß hatte für die Radler ein reichhaltiges Mittagessen mit Bioprodukten aus eigener Produktion vorbereitet und dazu die Maschinenhalle ausgeräumt und zu einem urigen Speisesaal umfunktioniert. Es war für alle ein Genuss, für den sich Marlene Berger-Stöckl im Namen aller Teilnehmer herzlich bedankte.

Letzte Station der Rundfahrt war der Biohof von Familie Gröbner in Gumperting. Der Hof ist seit 25 Jahren biozertifiziert, das wichtigste Standbein ist die Produktion von Biomilch. Dazu werden zwanzig Milchkühe mit Nachzucht gehalten. Michi Gröbner hat den Hof von seinen Eltern übernommen. Er ist nicht nur Landwirt, sondern auch gelernter Metzger und hat sich als zweites Standbein einen biozertifizierten Zerlegeraum auf dem Hof eingerichtet. Dort zerlegt er nicht nur eigene Rinder, sondern auch Rinder, Schweine und Schafe für andere Höfe, und unterstützt so die Direktvermarktung für mehrere heimische Betriebe.

Seine Frau Andrea und die Familie helfen zusammen. „Von diesem Zusammenhalt lebt die Landwirtschaft“, ist Michi Gröbner überzeugt, und fügt dazu „Ich glaube, dass wir in der Landwirtschaft ein gutes Leben haben.“

Als Abschluss des anstrengenden Tages wurden die Tourteilnehmer von Familie Gröbner zu Kaffee und Kuchen eingeladen, den die gelernte Konditorin Andrea Gröbner zubereitet hatte. Alles in allem war es ein informativer und erlebnisreicher Bio-Tag, bei dem sich bis zuletzt sogar die Sonne zeigte und die Radfahrer für die nassen Stunden versöhnte. Für die von weiter Angereisten ging es vom Bahnhof Teisendorf per Zug zurück nach Hause.