

Grenzüberschreitender Bio-Genuss

EuRegio-Projekt „BIOs erleben“ erweitert Angebot für nachhaltigen Urlaub

Von Monika Konner

Teisendorf. Der Bajuwarenradweg verbindet seit langem Urlaubslandschaften „drent und herent“ des Grenzflusses Salzach. Mit dem Abschluss des von der EU geförderten Projektes „BIOs erleben“ sind diese Regionen jetzt über eine weitere Klammer näher zusammengerückt. Ziel des gemeinsamen Projekts war es, einen erleichterten Zugang zum umfangreichen Bio-Angebot von Erzeugern, Gastronomie und Hotellerie in den drei touristischen Regionen „Waginger See“ aus Bayern, „Entdecker Viertel“ aus Oberösterreich und „Salzburger Seenland“ aus Salzburg zu schaffen. Auch die Einkaufsmöglichkeiten für Bio-Produkte in regionalen Hofläden sollten durch Vernetzung und eine professionelle und zielgruppenorientierte Kommunikationskampagne sichtbar und erfahrbar gemacht werden.

Intensive Kontakte führen zu neuem Projekt

Sanfter Tourismus, nachhaltige Landwirtschaft und nachhaltiger Urlaub unter verstärkter Nutzung regionaler Bioprodukte, einfach Bioness über die Grenzen hinweg bildeten den gemeinsamen Nenner für die Initiative der drei Partner. Die Voraussetzungen für ein solches Projekt waren in der Grenzregion Bayern-Österreich optimal: „In der Projektregion grenzen zwei Gebiete aneinander, bei denen der Schwerpunkt Bio schon länger erfolgreich gelebt wird: die staatlich anerkannte Ökomodellregion „Waginger Seerupertwinkel“ und die bereits mit mehreren Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnete Bio-Heu-Region „Trumer Seenland“ in Österreich“, erklärt Projektleiterin Evi Bernauer, Geschäftsführerin der Tourist-Info Waging bei der Presseveranstaltung zum Projektabschluss im Hotel Gut Edermann in Teisendorf.

Eigentlich waren es die bereits seit längerem bestehenden intensiven Kontakte und die Zusammenarbeit zwischen den beiden Regionen und deren Leiter Marlene Berger-Stöckl in Waging und Franz Keil in der Trumer Bio-Heu-



Nachhaltigkeit im Blick: (vorne von links) Eva Bernauer, Marlene Berger-Stöckl, Monika Seidentfuß-Bauernschmid, Steffen Rubach sowie (hinten, von links) Thomas Gasser, Michael Steinmaßl, Michael Wahllich, Franz Keil und Theresa Hallinger.

Foto: Monika Konner

Region, die zu diesem Projekt geführt haben. Die grenzüberschreitende Plattform für die finanzielle Förderung dieses Kleinprojekts mit einem Förderrahmen von 25 000 Euro bildete die EuRegio Salzburg-Berchtesgadener Landtraunstein, deren Geschäftsführer Steffen Rubach auch nach Teisendorf gekommen war und sich über das in einer Laufzeit von nur zwölf Monaten erzielte Ergebnis sichtlich erfreut zeigte. Als strategischer Partner mit von der Partie war auch der Zweckverband Berg-erlebnis Berchtesgaden. Theresa Hallinger, dort Abteilungsleiterin Destinationsmanagement, erläuterte die Unterstützung des Projektes durch den Zweckverband im Bereich Social Media. Damit könne man ein junges, nachhaltig denkendes Publikum schnell, direkt und zielgerichtet erreichen, so Hallinger.

Für die im Projekt gestartete, breit angelegte Kommunikationskampagne wurde umfangreiches Bildmaterial erstellt. Zudem wurden vier Videoclips zu dem Thema produziert, die zur Bewerbung bioaffiner Gäste, vor allem aus dem liberal intellektuellen Milieu, auf verschiedenen Social-Media Kanälen in München, Regensburg, Nürnberg und Wien verwendet werden sollen. „Wir möchten, dass das Bio-Angebot zum Urlaubserlebnis wird“, so Eva Bernauer, die die Kommunikationskampagne näher erläu-

te. Ein wichtiger Projektoutput ist die neue zwölfseitige Broschüre „BIOs-Bio Genuss über die Grenzen“. Dort werden stellvertretend für die über 70 Hofläden und Erzeuger, Weiterverarbeiter und Produzenten sowie Genussorte und Hotelbetriebe im Projektgebiet, die auf „bio und regional“ setzen, jeweils drei Betriebe pro Region mit unterhaltsamen Kurzporträts vorgestellt.

Vielfalt der Produkte und Betriebe noch ausbaubar

Aus der „Genussregion Waging“ sind das der Bio-Milch aus Kirchanschöring, das Wellness Natur Resort Gut Edermann aus Teisendorf und die Bäckerei Wahllich aus Surheim. Die Inhaber der drei Betriebe waren ebenfalls anwesend und stellten ihre Betriebe und ihre Geschäftsidee kurz vor, immer betontend, dass sie stellvertretend für alle gleichartigen seien. Michael Steinmaßl, besser bekannt als Bio-Milch, produziert Bio-Obst und Gemüse, das er im eigenen Hofladen verkauft oder an Unternehmen, Lebensmittelinzelhändler oder Gastbetriebe liefert. „Wir versuchen die Produktvielfalt auszubauen. Auch die Betriebsvielfalt muss noch größer werden. Das Netzwerk wird durch

Projekte wie BIOs stärker“, so Steinmaßl. Eine Spezialität der Bäckerei Wahllich sind Backwaren mit Mehl aus Laufener Landweizen, einer historischen, robusten Sorte, deren Anbau in der Region stetig zunimmt.

Inzwischen ist die Spezialität gut in regionale Wirtschaftskreisläufe integriert: Landwirte, Mithlen und Bäcker arbeiten eng zusammen. „Das Netzwerk funktioniert“, so Michael Wahllich, „die Produkte aus regionalem Bio-Landweizen passen in unser Sortiment und werden gut angenommen.“ Im Wellness Natur Resort Gut Edermann setzt Inhaberin Monika Seidentfuß-Bauernschmid auf den „Königsweg“-Regionaltät und Bio unter einen Hut zu bringen“. Kulinarik, Erholungs- und Entspannungsangebote sind auf Nachhaltigkeit und Traditionsbewusstsein ausgerichtet. Im Netzwerk und im engen Austausch mit regionalen Produzenten ist die Umsetzung dieser Betriebsphilosophie erleichtert, betonte die Rednerin. Ein Satz zog sich durch die Präsentationen aller drei Akteure: „Für uns gibt es keinen anderen Weg.“

Die Projektbroschüre wurde über das Biomagazin „Biorama“ sowohl in Deutschland als auch in Österreich in mehr als 55 000 Exemplaren verteilt. Weitere 10 000 Exemplare werden in den drei Projektregionen an Interessierte weitergegeben.

Zufrieden mit dem Projekt zeigte sich auch Franz Keil, Obmann der Bio-Heu-Region Trumer Seenland. Es sei immer noch schwierig, regionale Produzenten zu finden, obwohl die Nachfrage steige. Umso wichtiger sei ein grenzüberschreitendes Netzwerk, das vor allem auf Transparenz setzen muss.

Moderiert wurde die Veranstaltung von dem Teisendorfer Bürgermeister Thomas Gasser, Vorstandsmitglied der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel und Vorsitzender des Tourismusverein „Erlebnisregion Rupertwinkel“. „Von dem Projekt werden Einheimische wie Gäste in unseren Regionen gleichermaßen profitieren“, zeigte er sich überzeugt. „Denn bio und regional ist ein Zukunftsthema für alle“. An die Projektpartner gerichtet meinte Gasser abschließend „Jetzt geht die Arbeit erst richtig los.“