

Aktuelle Projektübersicht zur Ökomodellregion 2025

In der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel (ÖMR) arbeiten zehn Gemeinden rund um Waginger See und Abtsee für mehr Bio gleich „um´s Eck“.

Mehr regionale Bio-Spezialitäten

- Waginger See Kas – handwerklich hergestellter Biokäse von kleinen Hofkäsereien
- Bioregionaler Foodtruck für Veranstaltungen - buchbar unter event@chiemseer-burger.de
- Regionale Geschenkkörberl mit mind. 50% Bio in verschiedenen Läden der ÖMR, s. Link unten
- Regionale Ökogenusskiste ins Haus geliefert - bestellbar über www.oeko-genuss.de
- www.waginger-see.de/urlaubsplanung/genussregion/bio-genuss-waginger-see

Mehr Bio vom Acker

- Biobraugerstenkooperation mit Brauerei Stein – Waginger See Hoibe
- Bio-Dinkel und -Hafer für Barnhouse-Knuspermüsli in Mühldorf
- Bio-Getreide und -Ackerbohnen für SoTo – vegetarische Spezialitäten in Bad Endorf
- „Laufener Landbrot“ – die Spezialität aus Laufener Landweizen von Bäckereien Wenig und Wahlich

Mehr Bio in der Küche und Außer-Haus-Verpflegung

- BioRegio-Coachings in der Salzachklinik Fridolfing, Lebenshilfe Traunreut und Seniorenheim Waging
- Unterstützung der Vorbereitungen für eine interkommunale Frischeküche
- Mehr Bio-Verarbeiter – hofnahe Schlachtung über Schlachthof Laufen und EG Traunstein; Bio-Metzger Braunsperger (Laufen), Bio-Bäcker Wenig und Wahlich
- Mehr Biofleisch aus der Region in den Großhandel

Streuobst und Artenschutz

- Pflanzaktion der ÖMR mit dem Landschaftspflegeverband Traunstein (LPV) – 1.500 Streuobsthochstämme als Ziel, davon ca. 1.100 gepflanzt
- Biosammelzertifizierung mit LPV und Bio-Abnahmestellen (Stöger, Pölz, Gramminger)
- Waginger See Schnaps aus heimischem Biostreuobst, Fam. Gramminger

Mehr Bio für Einheimische und Gäste

- Jährliche Bio-Erzeugerliste mit Direktvermarktern und Bioverarbeitern
- Bio-Genussradltouren, Bio-Genussmenüs, Mitmach-Workshops, Verkostungen u.a.m.
- Vielfältige Bio-Erlebnisangebote für Gäste schaffen
- Bio grenzüberschreitend: BIOS erleben, Bio-Erlebnisse mit der Bio-Heuregion

Ökologische „Zusatzprojekte“

- Fördertopf Öko-Kleinprojekte für Bio aus der Region: jährliche Beantragung ist im Herbst möglich
- Ökologisches Pflegekonzept für kommunale Grünflächen – Umsetzungsstelle in 6 Gemeinden
- Arbeitsgruppe Heimisches Eiweißfutter – konventionell und bio.
- Fachveranstaltungen für Landwirte und VerbraucherInnen
- Bio-Bildungswoche, Zusammenarbeit mit Schulen.

Sprechen Sie uns an!

Marlene Berger-Stöckl, Projektmanagerin (Mo bis Do), 08681 / 4005-37

Christina Lichtmannegger-Novak, Projektstelle Mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (Mo/ Mi); 01515 1512 366

Romi Mayer, Projektassistentin (Di), 08681 / 4005-38