

Biobier und Biobrot für den Lerchenschutz

FANA 8.07.2020

Feldexkursion der Ökomodell-Regionen Inn-Salzach und Waginger See-Rupertiwinkel

Von Rosi Spielhofer

Burgkirchen. Bei einer Feldexkursion mit dem Thema „Lerchenschutz geht Hand in Hand“ war allerlei zu erfahren. Ein Beispiel dafür, was mit einem Zusammenspiel der Kräfte aus verschiedenen Bereichen alles bewirkt werden kann. Es war eine Veranstaltung der Öko-Modell-Regionen Inn-Salzach und Waginger See-Rupertiwinkel, aus den Landkreisen Altötting und Traunstein.

Coronabedingt war es eine nichtöffentliche Exkursion mit Abstand, keineswegs Hand in Hand. Auf dem Bio-Bauernhof von Andreas Remmelberger in Reit in der Gemeinde Burgkirchen traf man sich zur Besichtigung von Lerchenfenstern in Ackerflächen, es sind Start- und Landebahnen für die Feldlerchen. Dafür werden bei der Aussaat etwa 25 Quadratmeter große „Fenster“ ausgespart. Gut geschützt brüten die Vögel in einem Radius von zehn Metern um das Lerchenfenster herum.

Schauplatz war ein leuchtend blaues, von Insekten bevölkertes Feld, was derzeit viele Blicke von Radfahrern und Spaziergängern auf sich zieht. Bei näherer Betrachtung sind es unzählige Kornblumen in einem Gerstenfeld. Es handelt sich um Bio-Braugerste, die Andreas Remmelberger für die Schlossbrauerei Stein anbaut. Vor ein paar Jahren begann die Brauerei eine Kooperation mit regionalen, Bio-Zertifizierten Bauern für den Anbau von Bio-Braugerste. Auf den Remmelberger Feldern wächst die Sorte Planet auf acht Hektar, angebaut wurde Ende März. „Es wird nichts gespritzt, die Kornblumen sind von selbst aufgegangen“, erklärte der Jungbauer.

Marlene Berger-Stöckl, Projektleiterin aus der Öko-Modell-Region Waginger See, informierte zum Thema. Die vielen Kornblumen im Gerstenfeld seien kein Problem, es gebe keine Einbußen im Ertrag. Die Lerchenfenster



Die Teilnehmer der Exkursion erfuhren viel Wissenswertes von Projektleiterin Marlene Berger-Stöckl (hinten, 6. von links), Biobäcker Markus Huber (8. von links), Bürgermeister Johann Krichenbauer (hinten rechts), den Biobauern Remmelberger sen. und jun. sowie (vorne, von rechts) Markus Milkreiter und Christian Eder von der Brauerei, Annalena Brams von der Ökomodell-Region Inn-Salzach und Jan Skorupa vom LPV Altötting.

wurden in Absprache mit der Brauerei angelegt. „Steiner hat in unsere Bauern investiert“, sagte sie erfreut. Die Brauerei trage mit Biobier zum Lerchenschutz bei. Ziel sei, auch einen guten Absatzmarkt für das Biobier zu finden. Durch die Corona-Situation habe die Brauerei bedauerlicherweise einen Absatzeinbruch zu verzeichnen. Lerchenfenster seien auch im konventionellen Getreideanbau zu finden. Dazu brauche es jedoch an das Feld angrenzende Blühstreifen als Lebensgrundlage für die Vögel.

Der Schutz der Feldlerche gehört auch zu den Projekten der Kampagne „Bayerns Ureinwohner“, vom Deutschen Verband für Landschaftspflege in Zusammenarbeit mit den bayerischen Landschaftspflegeverbänden und dem Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz. Jan Skorupa vom Landschaftspflegeverband (LPV) Altötting stellte dieses Projekt vor. Ureinwohner seien solche Arten, die stark bedroht und regionaltypisch sind, etwa die

Feldlerche. Durch Öffentlichkeitsarbeit werde auf die bedrohten Arten hingewiesen und erklärt, wie man sie schützen könne.

Lerchenschutz geht auch mit Biobrot. Ein Beispiel dafür ist Bäckermeister Markus Huber aus Waging, zertifizierter Biobäcker.

Er verarbeitet Mehle aus regional produziertem Bio-Getreide, u.a. den Emmer, ein Urgetreide. Emmer wächst sehr licht, so dass die



Ein Lerchenfenster ist hier im Bio-Braugerstenfeld gut zu sehen. Das leuchtend blaue Feld mit unzähligen Kornblumen ist derzeit ein Blickfang für Radfahrer und Spaziergänger.

Lerche auch ohne Fenster eine Landfläche finden kann. Auch Emmer wird in der Region angebaut. „Der resche Biobäcker“, so nennt er sich, hat keinen Laden. Seine Brote gibt es in so manchen Supermarkt-Filialen in den Landkreisen Altötting und Traunstein.

Als Sprecher der Öko-Modell-Region Inn-Salzach war auch Burgkirchens Bürgermeister Johann Krichenbauer mit von der Partie. In seinem Grußwort erklärte er das Zustandekommen der Modellregion im vorigen Jahr. „Es war ein spannender Prozess, ich bin froh, dass es diese Initiative gibt“, sagte er. Die gesamte Nahrungspalette könne regional abgedeckt werden. Ziel sei, die Menschen mit bioregional produzierten Produkten ein Stück Lebensqualität zu vermitteln. „Danke an alle, die aktiv dabei sind“, so Krichenbauer.

Die Vertreter der Brauerei Markus Milkreiter und Christian Eder spendierten Kostproben vom Biobier. Marlene Berger-Stöckl verteilte Urkunden an die Teilnehmer als Dankeschön für Biobier und Biobrot für den Lerchenschutz. Weitere Stationen der Exkursion waren im Landkreis Traunstein bei Georg Planthaler in Trostberg/Kaps und bei Sepp Reiter in Palling/Geiselring.

STICHWORT

Die Öko-Modellregion Inn-Salzach umfasst 23 der 24 Gemeinden im Landkreis Altötting. Etwa 1200 landwirtschaftliche Betriebe bewirtschaften 22 000 Hektar Ackerland und 8000 Hektar Grünland. Knapp sechs Prozent der Betriebe arbeiten nach ökologischen Vorgaben. Ziel ist, den Absatz von Bio-Regionalen Lebensmitteln im regionalen Handel, in der Gastronomie und in der Kantinen-Verpflegung auszubauen, das Grundwasser durch Öko-Landbau zu schützen und das Bewusstsein für den Mehrwert von Bio-Lebensmitteln zu stärken.

– Fotos: Spielhofer