

10.07.2025

Wild-Burger und Bio-Rupertiwinkelburger standen zur Auswahl

„Wald und Wild“ hieß das Motto am diesjährigen Regionaltag des Landkreises im Stadtpark Traunstein. Dass ein heimischer Burger aus purem Rehfleisch nicht trocken sein muss, sondern ein echter Hochgenuss ist, das stellte Grillmeister Hans Praxenthaler, Biobauer aus Fridolfing, mit seiner Tochter Barbara am Stand der Ökomodellregion unter Beweis. Wahlweise konnten die Besucher seine Kaskrainer aus Wildfleisch und Bioschweinefleisch sowie dem hofeigenen Waginger See Kas probieren, hergestellt vom bio-zertifizierten Metzger Braunsperger aus Laufen.

Viel Andrang herrschte auch am Stand des Chiemseer-Burger-Foodtrucks direkt daneben, auch das ein Kooperationsprojekt mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Denn trotz des „falschen“ See-Namens, der sich aus markenrechtlichen Gründen ergeben hat, präsentierte der Imbisswagen seinen „Bio-Rupertiwinkelburger“ mit lauter heimischen Zutaten, vom Bäcker Stumhofer aus Chieming über den Käse vom Biohof Hoiß aus Teisendorf oder die Soßen auf Basis von Milchprodukten der Molkerei BGL.

Da verblieb der Ökomodellregion nur noch die leicht lösbare Aufgabe, den aktuellen Bio-Einkaufsführer in Form einer Liste an den Mann oder die Frau zu bringen. Wer sie herunterladen will, findet sie auf den Webseiten der Ökomodellregion unter Infomaterial, oder fordert sie bei uns an unter oekomodellregion@waging.de .