

vergangenen Wochenende fürs erste mit einer Podiumsdiskussion auf dem Waginger Handwerker- und Bauernmarkt.

Landwirtschaft Hand in Hand mit den Leuten

Aber was heißt schon enden: „Es soll jetzt erst richtig losgehen“, sagt Hans Jörg Birner, Bürgermeister von Kirchanschöring und ILE-Vorstandssprecher. Losgehen soll: deutlich mehr Aufklärungsarbeit bei den Verbrauchern etwa über Lieferketten und die Situation auf den Höfen, die Eindämmung des Flächenverbrauchs und der Aufbau von Regionalmarkt-

Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg.

Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg.

Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg.

Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg. Gramsamer und Landwirtschaftsministerin Margareta Nordberg.

Der See-Burgen: Von Semmel bis Salatblatt aus der Region

Handwerk und Genuss lockten Tausende von Besuchern am vergangenen Sonntag zum Bauern- und Handwerkermarkt nach Waging am See. An zahlreichen Standln präsentierten sich regionale Spezialitäten von Obst bis Gemüse, von Fisch bis Fleisch, aber auch Korbflechter, Seifensieder, Papierschöpfer, Glasschleifer...

Für Stau auf der Genussmeile im Schmankezeit sorgte zeitweise der Stand von Gut Edermann in Teisendorf, wo es eine Weltneuheit gab: den „Waginger See-Burgen“. Ausnahmslos alle Zutaten stammen aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel: das Fleisch von Hans Koch aus Teisendorf, Salat und Gemüse vom „Bio-Milch“ aus



FOTO: ANNELIESE CARUSO

Bio und regional: Der See-Burgen mit Zutaten von Biobauern der Region Waginger See-Rupertwinkel fand reißenden Absatz.

Auch Bürgermeister Birner hatte einen Wunsch an Kanber: ein einfacheres staatliches Fördersystem. Der Bauernrat habe durchaus Ideen, die helfen würden, landwirtschaftliche Betriebe zu erhalten. Die Rathäuser hätten aber nicht das Personal, den Dschungel der Fördertöpfe zu durchforsten. Es brauche einen gemeinsamen Ansprechpartner dafür. Der Bauernrat ist derzeit noch ein Modellprojekt. Die Ergebnisse, die im Rupertwinkel erarbeitet worden sind, sollen bayernweit auch auf andere ILE-Prozesse angewandt werden.

Anneliese Caruso

Kirchanschöring. Das Burgenbrötchen besteht zur Hälfte aus Mehl von Laufener Landweizen, einer alten Kultursorte aus dem Rupertwinkel, gebacken von Markus Huber aus Waging.

Der Burgen ist Aushängeschild für die Marke „Ökogenuss Waginger See“. „Jedes Produkt aus der Reihe stammt von Biolandwirten und wird hier verarbeitet und veredelt“, erklärt ÖMR-Managerin Marlene Berger-Stöckl. Es gibt schon den „Waginger See-Schnaps“ aus Franz Grammingers Schaubrennerei in Taching, die „Waginger See Holbe“ aus heimischer Braugerste von der Brauerei Stein und den „Waginger See-Kas“ der kleinen Hofkäserie der ÖMR. Was zeigt: Bio und regional ist machbar und – gemeinsam umso besser vermarktar.