



JAHRBUCH
DER
REGIONALINITIATIVEN
2023

Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel

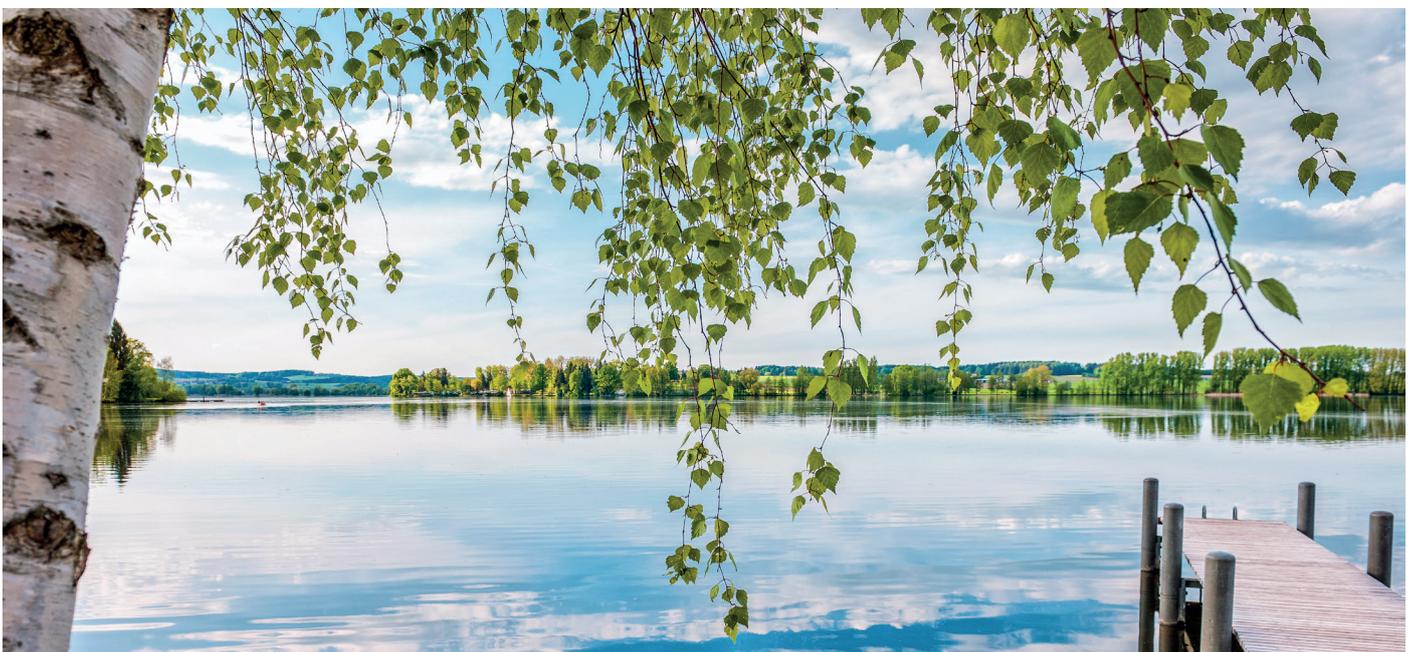


ILE Zukunftsregion
Rupertiwinkel

LEADER

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	4
Die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel	6
1 Eindrücke aus der Projektarbeit der Ökomodellregion	7
2 Ökomodellregion fördert Klein-Innovationen	19
3 Hofportrait Kerstin und Andreas Mayer, Hucking	20
4 Bio aus der Region für die Außer-Haus-Verpflegung	22
Das LEADER-Förderprogramm	26
1 Entwicklungs- und Handlungsziele von LEADER	27
2 Mitglieder des Entscheidungsgremiums	28
3 Aktivitäten der LAG LEADER	30
Die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.	32
1 Aktuelle / laufende ILE-Projekte	33
2 Zusammenarbeit der Regionalinitiativen	48
3 Öffentlichkeitsarbeit / Social-Media-Kanäle	49
4 Ausblick	50
Impressum	51





*Ein Schiff, das im Hafen liegt,
ist sicher vor dem Sturm.
Doch dafür werden Schiffe nicht gebaut.*
- John Augustus Shedd -



Vorwort

Jetzt haben Sie es wieder vor sich - das Jahrbuch der Regionalinitiativen.

2023 war wieder ein Jahr voller positiver Maßnahmen und gemeinsamer Aktionen unserer Regionalinitiativen und wir Vorsitzenden freuen uns, dass sich diese gemeinsamen Strukturen mittlerweile so gut in der Region etabliert haben.

Dazu tragen vor allem die von der Bürgerschaft getragenen Projekte bei, die wir nur mithilfe von LEADER, ILE und der Ökomodellregion in dieser Art und Weise durchführen können. Einen herzlichen Dank dafür allen Mitarbeitenden der Regionalinitiativen aber auch den Bürgermeisterinnen und Bürgermeistern sowie den kommunalen Gremien, die die Idee eines gemeinsamen Gestaltens unserer Region mittragen.

Es gilt jetzt aber auch weiter in die Zukunft zu denken: Die Herausforderungen ändern sich und werden komplexer. Daher ist es notwendig, die Entwicklungskonzepte nachzuschärfen und neu auszurichten. Das geschieht mit immer mehr Bürgerbeteiligung. Dieses Engagement freut uns sehr und trägt das Miteinander in der Region in besonderer Art und Weise.

Nutzen Sie dieses Jahrbuch als Informationsquelle und Inspiration.

Als Vorsitzende der Regionalinitiativen freuen wir uns über Ihr Interesse. Sollten Sie Lust bekommen haben und sich einbringen wollen, dann melden Sie sich bitte am Besten bei einer unserer **Koordinatorinnen von LEADER, Ökomodellregion oder ILE!**

Herzlichst



Andreas Bratzdrum
Vorsitzender
LAG Traun-Alz-Salzach



Matthias Baderhuber & Stefanie Lang
Sprecher der Ökomodellregion



Hans-Jörg Birner
Vorsitzender der
Zukunftsregion Rupertiwinkel



Die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel



Schritt für Schritt zu mehr heimischen Bio- produkten

2023 war kein einfaches Jahr für alle, die sich mehr heimische Bioprodukte im Laden oder auf dem Teller wünschen. Der Krieg in der Ukraine, Energieknappheit, ein Zustrom an Hilfesuchenden und die Inflation vor allem bei Lebensmitteln haben die Schlagzeilen bestimmt. Wer denkt da noch an Biolebensmittel und setzt gern Geld und Ideen dafür ein?

Beispielsweise die bayerischen Ökomodellregionen. Denn uns leitet die Idee, dass das Ziel der bayerischen Staatsregierung „30 % Bio in der Landwirtschaft bis 2030“ ein Bündel an Lösungsansätzen für viele Probleme in der Gesellschaft bietet.

Zu Beginn des Jahres 2023 hat Kurt-Jürgen Hülsbergen, Professor am Lehrstuhl für Pflanzenbausysteme und Ökolandbau in Weihenstephan, seinen zehnjährigen umfassenden Vergleich zwischen verschiedenen Landbausystemen veröffentlicht.

Das Ergebnis:

Der Ökolandbau erbringt Leistungen im Umwelt- und Klimaschutz, die der Gesellschaft pro Hektar mindestens 800 Euro an ausgelagerten Kosten einsparen. Ein wichtiger Grund dafür ist der Verzicht von Biohöfen auf leicht lösliche mineralische Stickstoffdünger, die äußerst energieaufwendig synthetisiert werden. Allein dieser Verzicht spart in erheblichem Umfang Energie und Klimagase ein. Auch der Verzicht auf Pestizide trägt nicht nur zu mehr Artenvielfalt, sondern auch zu einer positiveren Energiebilanz im Biolandbau bei. Weil Ökobetriebe zwar im Schnitt höhere Arbeitsaufwendungen haben, aber weniger für den Zukauf dieser Hilfsmittel, wie Dünger und Pestizide, ausgeben, deren Kosten 2023 stark in die Höhe geschossen sind, sind

die Preise für Biolebensmittel fast gleich geblieben oder deutlich weniger angestiegen als konventionell hergestellte Lebensmittel im Vergleich. Der Preisabstand zwischen bio und konventionell hat sich 2023 verkürzt, damit haben Biolebensmittel als Inflationsbremse gewirkt.

Belohnt wurden die Biobauern und Bioläden dafür nicht, denn viele Verbraucher haben ihren Bioeinkauf jetzt beim Discounter getätigt anstatt im Hofladen oder im Fachhandel. Erfreulich ist aber, dass der Bioabsatz bis auf wenige Produkte insgesamt nicht eingebrochen, sondern zur Jahresmitte sogar wieder leicht gewachsen ist.

Und wie schaut es in der Ökomodellregion aus? Konkrete Verkaufszahlen für unsere Region kann uns niemand nennen, aber auch 2023 ist das heimische Sortiment an Bioprodukten wieder vielfältiger und bunter geworden. Die Kooperation zwischen dem Bad Endorfer Hersteller „SoTo“ und unseren Biobauern ist ebenso wie der Biobraugerstenanbau intensiviert worden. Der neue Fördertopf für Bioinvestitionen ist sehr gut genutzt worden, so konnten wir z.B. eine neue kleine Hofkäserei in Teisendorf in der Ausstattung unterstützen. Eine erfreuliche Entwicklung ist die Anschaffung des mobilen Schlachtanhängers durch die EG Schlachtvieh in Traunstein, unterstützt von der ÖMR, und die gemeinsame Nutzung mit dem kommunalen Schlachthof Laufen, denn jetzt können hofnahe und damit sehr stressarme Schlachtungen von Rindern deutlich ausgeweitet werden. Sehr gefreut hat uns das große Interesse von Bürgern und Bürgerinnen an der Veranstaltung „Bio für jeden Geldbeutel“, an der über 100 Teilnehmer mit dabei waren, ebenso wie die tolle Beteiligung an unserer jährlichen Biogenussradltour, diesmal rund um Teisendorf.

Mit der neuen halben Projektstelle für die Außer-Haus-Verpflegung ab Februar 2023 wurde zudem ein wichtiges Signal gesetzt.

Biolandbau macht unsere Gesellschaft krisen-fester, resilienter, und deshalb bleiben wir dank der Unterstützung unserer zehn Mitglieds-gemeinden auf unserem Weg: Schritt für Schritt zu mehr heimischen Bioprodukten.

Mehr Infos bekommen Sie wie immer unter www.oekomodellregionen.bayern auf der Regionsseite „Waginger See-Rupertwinkel“.

1 Eindrücke aus der Projektarbeit der Ökomodellregion

1.1 Auftritt unserer ÖMR in einem schwedischen Biomagazin

Die schwarzen Kelly-Bronze-Puten sind das Markenzeichen für Sebastian Kettenberger vom Biohof Kettenberger aus Tittmoning. Sie dürfen sowohl im Sommer als auch im Winter auf den Weideauslauf. Ihre artgerechte Haltung und Fütterung ist nicht zu vergleichen mit der Putenhaltung in großen, konventionellen Putenmastställen. Das macht viel Arbeit und rentiert sich nur über den Weg einer intensiven Direktvermarktung, den Familie Kettenberger seit Jahrzehnten aufgebaut hat.



Eine Journalistin aus Schweden, begleitet von einem Fotografen, ließ es sich nicht nehmen, im Januar 2023 unserer Ökomodellregion sowie der Ökomodellregion Inn-Salzach einen Besuch abzustatten. Im Rahmen dieses Besuchs informierte sie sich bei Sebastian Kettenberger und weiteren Betrieben zum Thema „Direktvermarktung“ sowie zum Thema „Mehr Wertschöpfung durch die Zusammenarbeit von Erzeugern und Verarbeitern vor Ort“. So stellten wir dem Besuch aus Schweden auf dem Biohof Remmelberger aus Burgkirchen, mit Getreidefeldern in Asten, die Zusammenarbeit hiesiger Biobauern mit der Brauerei Stein zum Thema „Waginger See Hoibe“ vor, dem ersten Biobier mit heimischer Braugerste.

Ihre Reportage veröffentlichte die Journalistin u.a. in einem schwedischen Biomagazin (siehe links).

Auf dem Titelbild Biobauer Hans Glück aus Tittmoning mit seinen „Glücksschweinen“.

1.2 Klee, Soja - oder eine Mischung aus Erbsen und Weizen



Teilnehmer der AG Eiweiß im Gasthof Glück in Tittmoning

Foto: Ökomodellregion

Die Arbeitsgruppe „Regionales Eiweiß“ setzte sich auch 2023 wieder für mehr heimisches Eiweißfutter von der Wiese und auf dem Acker ein. Im Winter warb Georg Linner vom AELF bei den AG-Teilnehmern für die Fördermaßnahme „Vielfältige Fruchtfolge“ aus dem Kulturlandschaftsprogramm. Besonders gefördert würden Leguminosen - eiweißhaltige Hülsenfrüchte wie Soja, Erbsen oder Bohnen, die dabei natürlichen Stickstoff aus der Luft binden - als Futtermittel, erklärte Linner.

Ein wichtiges Ziel von KuLaP sei es, eine weitgehende Unabhängigkeit von importierten Futtermitteln zu erreichen und zudem zur Erhaltung einer nachhaltigen heimischen Landwirtschaft beizutragen. Er und seine Kollegen im Landwirtschaftsamt seien gerne bereit, am KuLaP-Programm teilnehmenden Landwirten und Landwirtinnen Auskunft zu erteilen. Fördermaßnahmen für Wiese / Weide als wichtigen Eiweißlieferanten dürften nicht vergessen werden. Nötig für eine naturnahe Landwirtschaft seien aber nicht nur die Nutzung von Flächen zur Erzeugung von Futter und Nahrungsmitteln, sondern auch weitere Umweltmaßnahmen als Basis für gute, gesunde Böden mit viel Humus und zum Erhalt der Artenvielfalt.

Für Juli organisierte AG-Leiter Franz Huber aus Fridolfing wieder eine Fachexkursion für alle Interessierten, diesmal nach Tengling und Tittmoning. Verschiedene Varianten von Gemenge- und Leguminosenanbau, die Abwechslung in der Fruchtfolge bringen, wurden auf drei Betrieben besichtigt, der gemeinsame Fach-austausch schloss in einem Gasthof in Kay.

1.3 Apfelbäume wollen gepflegt sein - Schnittkurs für die Baumpaten

„Der regelmäßige jährliche Erziehungschnitt in den ersten Jahren fördert nicht nur das Wachstum, sondern vor allem den Aufbau eines langfristig stabilen Kronengerüsts und die Entwicklung breiter, gut belichteter und belüfteter sowie gut beerntbarer Baumkronen“, sagte Kreisfachberater Markus Breier bei einem Obstbaum-Schnittkurs für die Baumpaten der Streuobstwiese „Am Römergraben“ in Waging am See.

Initiiert worden war der Kurs von der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel (ÖMR) in Kooperation mit dem Kreisverband Traunstein für Gartenkultur und Landespflege.

In der Ökomodellregion sind schon viele neue Streuobstwiesen angelegt worden. Marlene Berger-Stöckl wirbt bei Firmen und Privatleuten für Baumpatenschaften. Die Baumpaten dürfen von „ihren“ Bäumen ernten und müssen im Gegenzug die Pflege garantieren. „Es ist ein bisschen schwierig, den Leuten eine

Baumpatenschaft anzubieten, wenn sie nicht wissen, wie sie die Bäume schneiden und pflegen sollen. Deshalb machen wir heute nicht nur hier am Römergraben, sondern mit Markus Breier und mit dem Landschaftspflegeverband Traunstein, Carsten Voigt, für fünf weitere Streuobstanger einen Baumschnittkurs“, sagte Berger-Stöckl.

Bei der Neuanlage von Streuobstwiesen ziehen der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege, die Landschaftspflegeverbände Traunstein und Berchtesgadener Land, die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel und Umweltverbände, wie der Bund Naturschutz, an einem Strang. Denn es gibt immer weniger von diesen ökologisch wertvollen, aber pflegeaufwendigen Flächen und somit weniger heimisches Obst.



Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat deshalb den neuen „Streuobstpakt“ ins Leben gerufen. „Wer für seine Streuobstwiese einen Baumpaten sucht, der soll sich gern bei uns im Rathaus melden, ebenso wie jemand, der sich für eine aktiv gelebte Baumpatenschaft interessiert“, so Berger-Stöckl.

Kontakt

E-Mail: oekomodellregion@waging.de

Tel.: 08681 / 37 41 37 (Mo bis Do)

Anneliese Caruso, Südostbayerische Rundschau, 20.03.2023 (gekürzt)

1.4 Hier wächst eine Verbindung mit Zukunft

Heimische Biobauern beliefern den Bad Endorfer Lebensmittel-Hersteller SoTo

„Im März der Bauer die Rösslein einspannt“ - Das Volkslied drückt es aus: Im Frühjahr weht ein frischer Wind durch die heimische Landwirtschaft. Aufbruchstimmung herrscht auch auf dem Hof von Wolfgang Aicher bei Kirchweidach (Lkr. Altötting) – und zwar angesichts einer Kooperation mit dem Bio-Lebensmittel-Hersteller SoTo. Das Bad Endorfer Unternehmen mit rund 100 Mitarbeitern bezieht seit 2020 Emmer, Hafer und z.T. Buchweizen von Aicher und 14 weiteren Bauern der Ökomodellregionen in Südostbayern. „Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten“, freut sich Marlene Berger-Stöckl, Managerin der Ökomodell-

region Waginger See - Rupertiwinkel. Sie war für einen Ortstermin auf den Hof von Aicher gekommen, um gemeinsam mit den SoTo-Vertretern Maria Schramm und Thomas Schernthaler hinter die Kulissen des Anbaus zu blicken. Erstmals stellten sie außerdem Schilder auf den Feldern auf, auf denen Spaziergänger schon von weitem sehen: „Hier wächst eine Verbindung mit Zukunft“.

Wachsen soll auch der Anteil an Biobauern in der Region: Auf rund 30 Prozent hat die Bayerische Staatsregierung ihre Zielvorgabe gesetzt. Doch wie diese Quote erreichen? Gibt es überhaupt schon genug Nachfrage für so viele Bioprodukte?

Stichwort: Henne-Ei-Problem.

Hier kommt die Ökomodellregion ins Spiel: Sie networkt und versucht durch verschiedene Kooperationen, regionale Abnehmer für die heimische Biobetriebe zu finden.

Dem neuen Projekt vorangegangen waren beispielsweise bis heute erfolgreiche Kooperationen mit dem Müslihersteller „Barnhouse“ in Mühldorf oder mit der Steiner Brauerei.

Mitunter geht es dabei um Sorten, die in der Vergangenheit vom Aussterben bedroht waren – zum Beispiel Laufener Landweizen.

Auch Emmer und Buchweizen sind Getreidesorten, die lange nur selten auf heimischen Speiseplänen standen. Dabei lassen sich

viele leckere und vor allem gesunde Produkte daraus zaubern: „Wir stellen zum Beispiel Falafel, aber auch Emmer-Hanf-Bällchen daraus her“, erklärt die SoTo-Geschäftsführerin Maria Schramm. Ihr Unternehmen ist eines der größten Hersteller von Bio-Fertigprodukten im deutschsprachigen Raum.

Geliefert werden jetzt Emmer (ca. 20 Tonnen jährlich), Buchweizen (35 Tonnen) und Hafer (230 Tonnen). Diese Menge verteilt sich auf derzeit 15 Biobauern aus der Region. „Normalerweise sind wir Biobauern zwar gut vernetzt“, sagt Sepp Probst, der SoTo vor allem Emmer liefert - „aber nicht zwischen unterschiedlichen Anbauverbänden“. Durch die Ökomodellregion seien die Grenzen zwischen den Anbauverbänden etwas aufgebrochen worden.

Aber nicht nur deshalb kommt die Kooperation so gut an.

Ein Vorteil sei außerdem die Planungssicherheit, die die Landwirte durch die festen Absatzmengen haben, erklärt Berger-Stöckl. Das gilt im Übrigen auch umgekehrt: SoTo ist froh, lange im Voraus feste Zusagen zu haben.

„Eigentlich müssen wir schon ein Jahr im Voraus die Mengen fixieren“, erklärt Thomas Schernthaler, Einkaufschef bei SoTo. Er kommt gerade von der Biofach, der größten Biomesse in Nürnberg. „Dort sind wir immer wieder auf die Kooperation angesprochen worden“, freut sich auch SoTo-Chefin Schramm.

Inzwischen bezieht SoTo sogar ein seltenes Produkt, bayerische Kichererbsen, aus der Ökomodellregion Würzburg – das Klima am Waginger See ist dafür noch zu kalt.



Solche Schilder sollen künftig häufiger in der Region zu sehen sein: Links die SoTo-Vertreter Maria Schramm und Thomas Schernthaler mit (von links) Ökomodellregionschefin Marlene Berger-Stöckl und den Landwirt:innen Ingrid Orthuber, Wolfgang Aicher und Sepp Probst.

Foto: Johannes Geigenberger

1.5 Neue Wege gesucht und gefunden Kleine Hofkäserei in Teisendorf entsteht

Carina und Johannes Hoiß sind die zweite Generation von Bio-Milchbauern im Vollerwerb auf dem traditionsreichen Hof in Egelham bei Teisendorf, denn bereits Johannes' Vater hatte 2016 auf Biolandwirtschaft umgestellt. Zurzeit haben sie rund 30 Milchkühe im Stall und auf den angrenzenden Weiden, um die Nachzucht kümmern sie sich selbst. Preissteigerungen und Inflation machen auch den Biolandwirten zu schaffen. Entmutigen lassen will sich Familie Hoiß aber nicht und hat nach neuen Wegen gesucht, um ihre Biomilch zu veredeln und zu vermarkten.

„Käse zum eigenen Verzehr haben wir schon immer aus unserer Milch machen lassen“, erzählt Johannes' Mutter, die mit ihrem Mann auch auf dem Hof lebt. Irgendwann reifte dann die Idee, aus der eigenen Biomilch selber Käse herzustellen. Zuerst nur für den Hausgebrauch. Dann aber hatten die „Jungen“ die Idee, Weichkäse auch zum Verkauf herzustellen und auf Wochenmärkten anzubieten.

Der Erfolg gab ihnen recht. Mit ihrem Käseverkaufswagen, den sie zusammen mit einer Bekannten betreibt, fährt Carina bereits jetzt auf Wochenmärkte, wo sie ihren selbstgemachten Bio-Feta-Weichkäse, roh oder in Öl eingelegt, verkauft. „Biokäse ist gefragt. Die Kombination von Regionalität und Bio kommt sehr gut an.“ Als bekannt wurde, dass sie selbst Käse machen, stieg auch bei Familie Hoiß die Nachfrage von Wochenmärkten, Hofläden, Freunden und Bekannten nach regionalem Biokäse, vor allem auch von halb-festem Schnittkäse.

Eine Besonderheit, auf die Carina Hoiß stolz hinweist, ist das Solebad, das mit Sole aus der Reichenhaller Saline gefüllt ist. Dort wird der Käse zwölf bis 24 Stunden hineingelegt, bevor er anschließend vier bis fünf Tage trocknet, dann verkaufsfertig geschnitten und vakuumiert wird, zum Nachreifen im Kühlen. Zuerst aber muss die Milch im Kupferkessel erhitzt und unter Zugabe von selbstgemachten Kulturen von Milchsäurebakterien und Lab eingedickt werden. Mit Hilfe der Käseharfe wird die Masse später in kleine Stücke geschnitten.

Die Käserei war für Carina und Johannes Hoiß ein langer Weg, mit viel Arbeit und zahlreichen bürokratischen Hürden. Erfolgreich zu Ende bringen konnten sie ihn, weil die ganze Familie generationenübergreifend mithilft. Die ÖMR unterstützt das Projekt. Denn Biokäse aus der Region, von Biobauern und kleinen Hofkäsereien, ist zunehmend gefragt. Auf Wunsch von Freunden und Bekannten hat Familie Hoiß in Egelham neben ihrer Käserei auch einen kleinen Bio-Hofladen eingerichtet, wo man den Käse, aber auch andere selbstgemachte Produkte wie Holzofenbrot, Eier, Marmeladen oder Liköre, erwerben kann. „Wir versuchen auf mehreren Standbeinen zu stehen, damit wir unsere Biolandwirtschaft in die Zukunft bringen“, meint Carina zum Abschluss des Gesprächs mit der Heimatzeitung. Das geht nur mit Herzblut und Leidenschaft und der festen Überzeugung, die Johannes Hoiss in einem kurzen Satz zusammenfasst: „Qualität schmeckt man.“



Auf das Bad mit Reichenhaller Sole, in das der Käse eingelegt wird, ist Carina Hoiß stolz.

Foto: Dr. Monika Konnert

1.6 Bioburger findet Anklang

Mehr heimische Bioprodukte - was das heißt, konnten die Besucher des Kirchanschöringer Gewerbetags Mitte April am Burgerstand ausprobieren. Die Foodtruck-Betreiber boten in Kooperation mit der Ökomodellregion einen Bioburger mit vorwiegend frischen Zutaten an: Das Fleischpflanzl aus 100 % Rindfleisch stammte von heimischen Bioweiderindern und wurde vom Metzger Braunsperger, der die Tiere auf ihrem letzten Weg im Schlachthof Laufen begleitet und nach der Schlachtung fein zerlegt, erst kurz vorher bratfertig zubereitet. Direkt neben Michis Bioladen platziert, stammte auch das Gemüse des Foodtrucks vom BioMichi und somit unmittelbar von Kirchanschöringer Feldern. Mit einer Burgersauce von der Molkerei Berchtesgadener Land und Biosemeln dürfte der heimische Bioburger ein Alleinstellungsmerkmal haben.

„Rupertwinkel-Burger“ getauft, soll der Burger aus heimischen Zutaten künftig das kulinarische Angebot auf vielen Veranstaltungen rund um Waginger See und Abtsee bereichern.

Burger essen und Klimaschutz, passt das heute noch zusammen? Hier kommt von Lilli Dingreiter, die sich in der Ökomodellregion seit Februar 2023 zwei Tage in der Woche neu um die Außer-Haus-Verpflegung kümmert, ein klares Ja: „Es ist richtig, dass wir für den Klimaschutz unseren Fleischverbrauch weltweit verringern sollten. Das gilt vor allem für Stalltiere wie Geflügel und Schweine, wenn sie nicht in erster Linie mit pflanzlichen Abfällen, sondern mit Marktfrüchten vom Acker rasch gemästet werden. Problematisch kann die Bilanz aber auch bei Rindern sein, wenn sie mit viel Getreide oder mit Soja aus ehemaligen Urwaldflächen gefüttert werden.

Stammt das Fleisch, wie beim heimischen Bioburger, aber von Weidetieren aus der Region, die in erster Linie Gras und Heu anstatt Ackerfutter zu fressen bekommen, dann ist dieses Fleisch nicht klimaschädlich. Im Gegenteil - es schützt unser wertvolles Grünland als Lebensraum und leistet einen wichtigen Beitrag zur CO₂-Bindung über den Humusaufbau unter Dauergrünland. Außerdem sichert es unsere Artenvielfalt und unsere Kulturlandschaft“.



Lecker sieht er aus, der heimische Bioburger

Foto: Michael Namberger, Touristinfo Waging

Ökomodellregion

1.7 Bio für jeden Geldbeutel

„Regional, saisonal und gesund“, ein Infoabend der Ökomodellregion

Im Rahmen eines Aktions- und Informationsabends zeigte die ÖMR im Bürgerhaus Wonneberg auf, was genau unter einer nachhaltigen Ernährung zu verstehen ist und wie der Einzelne damit einen Beitrag zum Schutz unseres Planeten und der Gesundheit leisten kann, ohne das eigene Budget zu sehr zu strapazieren. Es kamen mehr als 100 Gäste, die die Gelegenheit nutzten, mehr über das Thema zu erfahren und die Speisen aus nachhaltig erzeugten Lebensmitteln zu probieren.



Reger Andrang: Über 100 Interessierte ließen es sich im Bürgerhaus Wonneberg schmecken

Foto: Ökomodellregion

Bürgermeister Martin Fenninger gab sich gespannt, ob das Motto „Bio für jeden Geldbeutel, regional, saisonal und gesund“ tatsächlich umsetzbar ist, zumal der Umgang mit Lebensmitteln für alle von großer Bedeutung sei. „Vor allem wird auch sehr viel weggeworfen.“ Gerade in der ÖMR gebe es eine besonders große Vielfalt an regional erzeugten Lebensmitteln, hob Fenninger die guten Voraussetzungen hervor und verwies auf die Vielfalt heimischer Bioprodukte und Bioverarbeiter. Neben Wochenmärkten sind Hofläden und Abo- oder Ökogenusskisten wichtige Einkaufsmöglichkeiten für regionale Bioprodukte.

Ein vierköpfiges Kochteam präsentierte heimische Biogerichte zum Verkosten.

Von den anwesenden Biobauern durfte man Andreas Huber, Biogemüsebauer mit Betriebsstätte in Wonneberg/Aich, kennenlernen. Die Demeter-Gärtnerin Kristine Rühl ist Gründerin einer SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) in Otting.

Thomas Reese hält mit seiner Partnerin Nici Braun auf dem Huberhof in der Zell (Wonneberg) Tiere so artgerecht wie möglich. Er züchtet Pinzgauer Rinder in Mutterkuhhaltung und Schwäbisch-hällische Landschweine. Beide Tierarten halten sich je nach Jahreszeit vorwiegend im Freien auf, bei Schweinen eine echte Besonderheit. Er schlachtet Tiere mit hohem Schlachalter in der hofeigenen Metzgerei, in der er möglichst alle Teile vom Tier verarbeitet. Fleisch und Würste verkauft er in seinem Hofladen.

Alois Mühlbacher aus Plattenberg ist Biobauer und Koch und war Teil des Veranstaltungs-Kochteams. Er mästet ein paar Schweine und hält extensiv Pinzgauer Mutterkühe. Auch er vermarktet selbst. „Gerade beim Biotier können wir die vermeintlich unedleren Fleischteile mit Appetit essen“, sagte Mühlbacher, der sich für die Ganztierverwertung aussprach. Oft unterscheidet sich der Preis des Fleisches, das vom Bio-Direktvermarkter stammt, gar nicht vom Preis eines guten Metzgers mit konventioneller Ware.

Maria Frisch aus Töfenreut hält auf ihrem Biohof 18 Milchziegen. Deren Milch verarbeitet sie zu hofeigenen Käsespezialitäten. Der Verkauf in ihrer Selbstbedienungshütte und auf den Märkten werde gerne angenommen.

Marlene Berger-Stöckl betonte, dass der Ökolandbau der Gesellschaft wohl Millionen von Euro an Umweltkosten spare, wie eine aktuelle Studie der TU München errechnet habe. Sollten die Ökoflächen wie geplant auf 30 Prozent ausgebaut werden, dann stiege die Ersparnis nochmals auf ein Vielfaches. Wichtig sei vor allem, dass man saisonale Bioprodukte einkaufe. Dazu gehören in einer Grünlandregion auch nachhaltige Produkte vom Grünland, also Biofleisch und Biomilch.

Heike Piper vom Verbraucherservice Bayern stellte in ihrem Vortrag „Bio für jeden Geldbeutel - regional, saisonal und gesund“ die Vorteile einer nachhaltigen Ernährungsweise mit regionalen und vor allem saisonalen Lebensmitteln in den Mittelpunkt. Sie erläuterte, welche Voraussetzungen erfüllt sein müssen, um das EU-Biosiegel, das deutsche Biosiegel und die verschiedenen Siegel der Anbauverbände zu erhalten. Zum Begriff „regional“ ließ sie wissen, dass eine Region alles sein kann, was kleiner als Deutschland ist. Piper konkretisierte in ihrem Vortrag die positiven Effekte von bio, regional und saisonal auf Umwelt und Tiere, auf Wirtschaft und Gesellschaft sowie auf die Gesundheit.

Überlegte Vorratshaltung

Zu den Preisen sagte sie, dass der Anstieg für Biolebensmittel von 2021 auf 2022 deutlich geringer ausgefallen sei als für konventionelle, so etwa bei Bio-Frischeprodukten im Vergleich zu konventionellen Frischeprodukten. Es gebe den aktuellen handelsüblichen Preis und den schwieriger zu ermittelnden „wahren Preis“, in dem eben auch Umweltfolgekosten enthalten sind.

Biolebensmittel könne man sich leisten, wenn man frisch koche, kaum Fertigprodukte verwende, das Verschwenden von Nahrungsmitteln etwa durch überlegte Vorratshaltung vermeide, viele Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln, Getreide und Nudeln auf den Speiseplan setze und den Fleischgenuss moderat halte. „Es gibt viele gute Gründe für unpopuläre Fleischkomponenten: Allein um damit Lebensmittelabfälle zu reduzieren, lohnt es sich, mehr Teile vom Tier zu essen“, sagte Piper. Vorwiegend lande Obst und Gemüse, gefolgt von Brot und Teigwaren, vor allem aus Privathaushalten, im Abfalleimer.

Ehe es an das Verkosten der zubereiteten Speisen ging, stellte sich das ehrenamtliche Kochteam vor. Alois Mühlbacher bereitete ein deftiges Ragout vom Bio-Rinderherz zu und servierte Pizza mit eigenem Grünspargel. Kräuterpädagogin Martina Krichbaumer servierte Panna Cotta, Maiwipfelsirup (Fichtensirup), einen Wildkräuterdip und einen bunten Wildkräutersalat. Dass man aus Gemüsepflanzen viel mehr als das allseits Bekannte verwenden kann, verdeutlichte Bärbel Forster, die ein feines Radieserl-Pesto aus den Blättern knackig frischer Radieschen vorbereitet hatte. Christine Hoffmann ist Köchin und auf vegetarisch-vegane Küche spezialisiert. Von ihr stammten die kleinen Getreidepflanzlerl aus Urgetreide (Bayerischer Reis) und das mit Ziegenkäse gefüllte Kohlrabi-Carpaccio.

Anneliese Caruso, Südostbayerische Rundschau, 13.06.2023

1.8 Mehr Tierwohl durch mobilen Schlachtanhänger

Weniger Stress für Rinder bei der Schlachtung - das ermöglicht ein mobiler Schlachtanhänger, der ab sofort in der Region im Einsatz ist. Im Juni 2023 wurde er durch die Initiatoren eingeweiht: der Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh e.V. in Traunstein, den städtischen Schlachthof Laufen, der ÖMR sowie den beiden Landkreisen Berchtesgadener Land und Traunstein.

Durch mobile Schlachtung erleben Tiere die letzten Minuten in einem vertrauten Umfeld. Das kann im gewohnten Stall oder auf der Wiese sein. Dadurch bleibt ihnen der meist beschwerliche Transport zum Schlachthof erspart und die Stresssituation wird für sie deutlich reduziert.

Wenn der mobile Schlachtanhänger zum ersten Mal auf den Hof, die Wiese oder Alm bestellt wird, ist immer auch ein Vertreter des Veterinäramts anwesend. Im Beisein eines Tierarztes wird das Rind vor dem Anhänger betäubt und getötet. Anschließend wird das Tier im Anhänger zum Schlachthof gebracht.

Stefan Leitenbacher, zweiter Vorstand der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh, erklärte die positive Wirkung einer mobilen Schlachtung auf das Fleisch: „Stress lässt beim Tier den pH-Wert steigen, was das

Fleisch zäh und hart macht. Dies verhindert das Töten in gewohnter Umgebung und auch der meist gefährliche und stressige Transport mit einem Anhänger entfällt.“

Für den Landrat des Landkreises Berchtesgadener Land, Bernhard Kern, ist der Schlachtanhänger zukunftsweisend. „Das ist ein guter Anfang, bei dem das Tierwohl im Mittelpunkt steht und die Qualität des Fleisches deutlich erhöht wird“, so Kern.

Die Geschäftsführerin der Chiemgau GmbH, Dr. Birgit Seeholzer, die Landrat Siegfried Walch vertritt, stellte fest: „Immer mehr Verbraucher legen Wert auf hochwertige regionale Produktion. Mit der Möglichkeit einer mobilen Schlachtung fördert der Landkreis diese Entwicklung.“



Sie sind stolz auf ihr Gemeinschaftsprojekt, den mobilen Schlachtanhänger von links: Matthias Baderhuber (Vorstandssprecher der Ökomodellregion und Bürgermeister von Waging am See), Hans Feil (Bürgermeister von Laufen), Stefanie Lang (Vorstandssprecherin der Ökomodellregion und Bürgermeisterin von Taching am See), Bernhard Kern (Landrat Berchtesgadener Land), Marlene Berger-Stöckl (Managerin der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel), Christian Reiter (Schlachthof Laufen), Magdalena Kollmann (Chiemgau GmbH Regionalmanagement), Franz Eder (1. Vorstand der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein), Dr. Birgit Seeholzer (Geschäftsführerin der Chiemgau GmbH) und Stefan Leitenbacher (2. Vorstand der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein)

Foto: Claudia Siemers / Chiemgau GmbH

Stefanie Lang, Bürgermeisterin von Taching am See und Vorstandssprecherin der ÖMR, ergänzte: „Diese Kooperation über Landkreisgrenzen hinweg zeigt: Wo ein politischer Wille ist, wird auch das Unmögliche möglich.“ Wichtig sei diese neue Alternative des Schlachtens vor allem für Landwirte, die Direktvermarktung und Weidehaltung betreiben.

Für Laufens Bürgermeister Hans Feil ist das mobile Schlachten ein weiterer Meilenstein für den städtischen Schlachthof in Laufen, um sein Bestehen zu sichern.

Initiativen zur Unterstützung der Wertschöpfungskette Fleisch sind Teil der Regionalentwicklungsstrategie des Landkreises Traunstein. Auch die ÖMR fördert seit vielen Jahren regionales Biofleisch. So lag eine landkreisübergreifende Kooperation bei der mobilen Schlachtung nahe. Umgesetzt wurde sie von einer gemeinschaftlichen Projektgruppe, mit Franz Eder von der Erzeugergemeinschaft Traunstein, Magdalena Kollmann von der Chiemgau GmbH, Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion und Christian Reiter vom Schlachthof Laufen.

Die Organisation und Einsatzplanung des mobilen Schlachtanhängers liegt in den Händen der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein sowie des städtischen Schlachthofs Laufen.

PM WiFö / Claudia Siemers, Südostbayerische Rundschau, 17.06.2023

1.9 Tolles Brotbacken in Hof

Ein großer Erfolg war wieder das Brotbacken im Holzofen beim Bauern z'Hof, organisiert von der Tourist Info Waging.

Biobäcker Michael Wahlich aus Surheim konnte fast 50 Teilnehmer, darunter viele Familien mit Kindern, für naturbelassenes Sauerteigbrot aus dem Holzofen begeistern. Zu einer sehr guten Verträglichkeit des Brotes trägt nicht nur die kurze Zutatenliste (Roggenmehl, Sauerteig, Salz und Wasser), sondern auch die lange Teigführung bei. Bis zum Fertigbacken der Brote und im Anschluss blieb Zeit, um sich im Bauernhofmuseum dem bäuerlichen Alltag von früher zu nähern.



Foto: Efferner

Tourist-Info Waging

1.10 „Nein, danke“ zu neuartiger Gentechnik



Foto: Anneliese Caruso

In hellen Scharen strömten die Besucher im Juli auf das Hoffest vom „BioMichi“ in Kirchanschöring. Agrarministerin Michaela Kaniber, Bürgermeister Hans-Jörg Birner, Alfons Leitenbacher, der Leiter des AELF, Vertreter von Bioland und Thomas Lang vom LVÖ (Landesverband der Bioverbände) nahmen mit vielen Interessierten gern die Einladung von Michi Steinmaßl zu einem Rundgang über den Hof an - vom Gemüseacker bis zu heckengesäumten Weiden, von den Ständen mit Verpflegung bis zu den Ausstellern in Kooperation mit der Ökomodellregion. So präsentierte der Bulliburger-Foodtruck erstmals seinen „Rupertwinkelburger“ aus heimischen Biozutaten, die Brauerei Stein ihre Biobierlinie mit Rupertwinkel Braugerste und der Verein Ökogenuss seine regionale Genusskiste. Der „Waginger See Schnaps“ konnte am Stand der Kleinbrennerei Gramminger verkostet werden und Gemüsefreunde hatten die Wahl zwischen vegetarischen Aufstrichen oder dem Angebot von „Manjas“ mit ihrem Foodtruck aus Traunstein. Mit kritischen Nachfragen gegenüber der Ministerin brachten einige Teilnehmer, darunter Michi Steinmaßl und Thomas Lang, im anschließenden Pressegespräch ihre Sorgen gegenüber der EU-weit geplanten unkontrollierten Freisetzung von Gentechnik zum Ausdruck.

Schon am Vorabend des Hoffestes waren rund 100 Zuhörer zum Vortrag von Dr. Christoph Then von der Stiftung „Test Biotech“ auf das Anwesen gekommen, um sich über die Auswirkungen der geplanten Deregulierung von „neuer Gentechnik“ zu informieren. Wie Then informierte, lassen sich mithilfe der Gen-Schere CRISPR/Cas auch Gene verändern, die sonst durch natürliche Reparaturprozesse besonders gut geschützt sind. Die Gen-Schere verhindere in diesem Fall, dass die Zellen das Erbgut wieder in den ursprünglichen Zustand zurückversetzen können. Auch weitere Schutzmechanismen könnten durch die Gen-Schere außer Kraft gesetzt werden. In der Folge würden sich Pflanzen, die aus dieser neuen Gentechnik hervorgehen, in ihren biologischen Eigenschaften deutlich von den Pflanzen unterscheiden, die aus konventioneller Züchtung stammen.

„Grundsätzlich ist es möglich, mit der Gen-Schere CRISPR/Cas bestimmte Stellen im Erbgut zu verändern, aber es ist nicht möglich, die Folgen dieses Eingriffs für das Erbgut, die Pflanzen und die Umwelt hinreichend vorherzusagen oder zu kontrollieren.“ Aus der Sicht des Vorsorgeprinzips, das die Grundlage der Gentechnikgesetzgebung sei, müssten deswegen alle Pflanzen aus neuer Gentechnik eingehend auf ihre Risiken geprüft werden, so der Referent. Nach dem Vorschlag der EU-Kommission für eine neue gesetzliche Regelung für Pflanzen aus neuer Gentechnik blieben viele Risiken aber unbemerkt, denn es werde einzig und allein geprüft, ob die beabsichtigte Veränderung eines Gens eingetreten ist, ohne Prüfung von Wechselwirkungen. In der Folge könnten immer mehr risikobehaftete Pflanzen aus neuer Gentechnik in die Umwelt freigesetzt und in Lebensmitteln verarbeitet werden.

Ähnlich wie bei der Verschmutzung der Umwelt mit Plastik und Chemikalien müsse es nicht unbedingt ein bestimmter Gentechnik-Organismus sein, der die Probleme verursacht. Vielmehr können die Gesamtheit der Auswirkungen unterschiedlicher Gentechnik-Organismen und deren Zusammenspiel entscheidend sein. Prüfe man die Pflanzen nicht ausreichend auf ihre Risiken hin, sei es möglich, dass diese zu einer weiteren Destabilisierung der Ökosysteme beitragen und unsere Lebensgrundlagen gefährden.

Im Hinblick auf die möglichen Vorteile der neuen Gentechnik zur Sicherung der Welternährung oder der Abpufferung des Klimawandels seien die Hoffnungen weit überzogen, legte Then dar. Oft zeigten die mithilfe der Neuen Gentechnik erzeugten Pflanzen extreme Merkmale, die aber unter den Bedingungen des Freilands nicht funktionieren. Bis jetzt seien - nach über zehn Jahren seit der Erfindung der Gen-Schere - noch keine Pflanzen zur Vermarktung gelangt, deren Einsatz dazu führen könnte, dass Landwirtschaft nachhaltiger wird. „Ohnehin macht es nach Ansichten vieler Experten wenig Sinn, auf neue Superpflanzen zu hoffen. Stattdessen müsste die Landwirtschaft insgesamt vielfältiger und robuster werden.“

Zusammenfassung des Artikels von Anneliese Caruso, Südbayerische Rundschau, 17.08.2023

Auf einer weiteren gut besuchten Infoveranstaltung der Ökomodellregion zu Neue Gentechniken (NGT) im Dezember in Petting kam Harald Ulmer, Agrarreferent des Bund Naturschutz in Bayern, hinsichtlich der Risiken einer unkontrollierten Freigabe von Gentechnik zu einer ähnlichen Einschätzung wie Christoph Then im Juli.

Die Kommissionsvorschläge der EU folgten den Forderungen der Agroindustrie und Gentechniklobby, sagte Ulmer. Er könne nicht nachvollziehen, warum das bisher in allen Bereichen geltende Vorsorgeprinzip einfach ausgehebelt werden solle.

Ebenso wie mit der bisherigen Gentechnik seien die Erfolgsversprechen für den Einsatz der NGT sehr kritisch zu betrachten. Der Einsatz der bisherigen Gentechnik habe weltweit weder die versprochene Reduzierung von Pestiziden noch eine Ertragssteigerung bewirkt. Das zeige sich in Ländern wie Brasilien oder den USA, wo der Pestizideinsatz um das Drei- bis Vierfache anstieg und immer stärkere Gifte zum Einsatz kamen, weil sich Resistenzen dagegen bildeten.

Die Hoffnungen auf eine schnellere Züchtung von Pflanzen mit höherer Trockenheitsresistenz oder Überschwemmungstoleranz durch Gentechnik hätten sich nicht erfüllt. Herkömmliche Pflanzenzucht führe im Freilandanbau zu besseren Ergebnissen.

Besonders schwierig sei, dass die Bauern wegen des zu erwartenden sprunghaften Anstiegs bei der Vergabe von Patenten auf gentechnisch veränderte Pflanzen durch höhere Kosten für ihr Saatgut immens belastet würden, aber auch in neue Abhängigkeiten von Saatgutkonzernen gerieten.

Die Zuhörer waren sich einig, dass ein breites Bündnis aus der Zivilgesellschaft notwendig sei, um die Interessen einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft und zahlreicher Verbraucher für den Erhalt der Gentechnikfreiheit gegen die finanziellen Interessen großer Konzerne zu verteidigen.

Zusammenfassung des Artikels von Alois Albrecht, 21.12.2023

1.11 Radeln, informieren, genießen Biogenussradltour rund um Teisendorf

Eine gute Tradition und eines der noch eher seltenen touristischen Angebote ist die jährliche Biogenussradltour der Ökomodellregion rund um eine Mitgliedsgemeinde. 2023 machten sich über 65 Teilnehmer, vorwiegend Einheimische, bei Dauerregen, aber guter Dinge zu einer Radltour rund um Teisendorf auf.

Diana und Franz Meier in Ufering stellten ihr Hühnermobil samt Verkaufsstand und ihre Zucht von Rassegeflügel vor.

Wie im Flug verging die Besichtigung der Brauerei Wieninger, bei der wir in drei geführten Gruppen viel Wissenswertes zur Brauerei, zum Brauvorgang und zur Kooperation mit heimischen Biobauern erfuhren. Höhepunkt war



Foto: Ökomodellregion Waginger See - Rupertwinkel

die Verkostung der Wiener Biobiere im Anschluss. Die „feste Grundlage“ dazu holten wir in der kleinen Hofkäserei von Carina und Hannes Hoiß in Egelham nach, die ein köstliches Buffet mit eigenen Käsesorten und selbst gebackenem Holzofenbrot aufgebaut hatten.

Nicht mehr weit war es dann zur ehemaligen Klosterkirche in Höglwörth, einem Kleinod, dessen Besonderheiten uns der örtliche Heimatpfleger nahebrachte. Auf einem Rundweg über die Marktgemeinde setzten wir unseren Weg nach Oberteisendorf zur Surmühle fort und tauchten mit Philipp Strohmaier, der die Braugerste für Wiener lagert, in die Abläufe und Anforderungen einer Biomühle ein.

Ihren Abschluss fand die Tour bei Familie Gröbner in Gumperting. Michi Gröbner, Biolandwirt und begeisterter Metzger, zerlegt nicht nur die Tiere, die er selbst am Hof vermarktet, sondern auch Tiere für andere Landwirte, ob bio oder konventionell. Seine Frau Andrea hat ihre handwerklichen Fähigkeiten als Konditorin mit professionell gebackenem Biokuchen unter Beweis gestellt. Wie viel Freude es machen kann, heimische Biolebensmittel handwerklich herzustellen, das haben die mitwirkenden Betriebe der großen Teilnehmergruppe eindringlich vermittelt.

Ökomodellregion Waginger See - Rupertwinkel

2 Ökomodellregion fördert Klein-Innovationen

Neuer Fördertopf - 18 Kleinprojekte ausgezeichnet

Auf dem Ökohof von Markus Kroiß in Laufen-Gastag wurden 18 Kleinprojekte aus den Bereichen Bioerzeugung, Bioverarbeitung und Biovermarktung der ÖMR, welche Gemeinden aus den Landkreisen Berchtesgadener Land und Traunstein umfassen, ausgezeichnet.

Die Betriebe hatten sich am Projekt „Verfügungsrahmen Ökokleinprojekte“ beteiligt, namhafte Innovationen umgesetzt und dafür Kleinförderungen erhalten. Jetzt wurden sie mit Plaketten öffentlichkeitswirksam ausgezeichnet.



Foto: Prof. Josef Standl

Durch die Veranstaltung führte Bürgermeisterin Stefanie Lang, Vorstandssprecherin der Ökomodellregion. Bürgermeister Matthias Baderhuber erläuterte das Förderprogramm und Managerin Marlene Berger-Stöckl präsentierte die Projekte in einer Power-Point-Schau. Die einzelnen Projektumsetzer stellten ihre speziellen Projekte vor. Der Laufener Ökomodellregionsreferent Peter Schuster hieß namens der Stadt die Gäste willkommen.

In ihrem Referat erläuterte Staatsministerin Michaela Kaniber das Modell der Kleinprojekte, nannte die Arbeit der Ökomodellregion vorbildlich und regte gleichzeitig an, diese Organisation noch näher an die Bürger zu bringen. Sie rief vor allem die Bürgermeister und Bürgermeisterinnen der Modellgemeinden auf, sich hier aktiv für die gute Sache einzubringen. Die Bäuerinnen und Bauern seien selbst die besten Botschafter für ihre biologischen und regionalen Produkte, sagte die Staatsministerin. Die Bäuerinnen um Gitte Leitenbacher sorgten „als Exempel“ dafür, dass Speis und Trank sogleich verkostet werden konnten. Die Schilder übergab die Ministern den Teilnehmern persönlich.

Prof. Josef Standl, Südostbayerische Rundschau vom 15.12.2023

3 Hofportrait von Kerstin und Andreas Mayer aus Hucking



Foto: Karin Kleinert

Zwei, die sich 2023 auf den Weg in Richtung Bio gemacht haben, sind Kerstin und Andreas Mayer aus Hucking bei Taching am See. Sie halten Mutterkühe und vermarkten ihr Rindfleisch direkt. Die Mayers wollen auch anderen Nebenerwerbslandwirten Mut machen, an das Entwicklungspotential ihres Hofes zu glauben und ihre Talente zu verwirklichen.

Mit der Mutterkuhhaltung starteten sie 2019, nachdem sie die arbeitsintensive Milchviehhaltung aufgegeben hatten. Ihre Einstellung haben sie in ein griffiges Motto verpackt: „Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung mit Herz“. Damit versuchen sie den Menschen auch ihre Philosophie näher zu bringen. Diese basiert auf Achtsamkeit und Wertschätzung, sowohl im Umgang mit den Tieren, der Natur, ihren Produkten als auch mit sich selbst als Mensch und als Familie.

Andreas ist stolz darauf, dass er den Umbau des Anbindestalls in einen Laufstall 2018/19 zwei Sommer lang alleine gestemmt und dafür in erster Linie alte Materialien verwendet hat. Wegen der kleinen Betriebsgröße gehört es dazu, dass sie mit anderen Bauern zusammenarbeiten und sich Maschinen und Anhänger ausleihen. „Für diese Unterstützung sind wir sehr dankbar, ohne die ginge es nicht“, betonen die Mayers. Auf der Weide, wo ein paar alte Obstbäume Schatten spenden, grasen drei Generationen Fleckvieh und einige Angus-Mix-Rinder: sieben Mutterkühe und deren Nachkommen aus zwei Jahren. Zusammen sind es etwa zwanzig Tiere. Die Rinder - Färsen und Ochsen - werden im Alter von anderthalb bis zwei Jahren in der Fridolfinger Familienmetzgerei Spitzauer geschlachtet, zerlegt und abgepackt. Immer nur ein Tier fahren Kerstin und Andreas zum Schlachten. Sie sind bis zum Schluss dabei. Sieben bis neun Rinder werden pro Jahr auf dem Heinrichhof vermarktet.

Zwei Aspekte bei der Direktvermarktung am Heinrichhof sind bemerkenswert und werden, wie Kerstin Mayer erklärt, von den Leuten sehr geschätzt. Das Tier wird erst geschlachtet, wenn alle Teile durch Vorbestellung verkauft sind. Dadurch kann es zwar zu einer längeren Wartezeit für die Kunden kommen, aber am Ende bleibt nichts übrig. Des Weiteren werden die Mischpakete, nachdem das Fleisch zwei Wochen gereift ist, direkt aus dem Kühlanhänger am Hof verkauft. „Die Menschen sollen mit dem „Produkt“, für das ein Tier sein Leben gelassen hat, verantwortungsvoll umgehen“, finden Andreas und Kerstin.

Weil auf den Wiesen des Hoareihofs schon lange weitgehend ökologisch gewirtschaftet wurde, war der Schritt, auf Bio umzustellen, keine große Hürde, sondern naheliegend, sagen Kerstin und Andreas. Wichtig war, dass Tierbesatz, Flächengröße und hofeigene Futtermenge zusammenpassen. Die Anzahl der Tiere pro Fläche ist im Biolandbau begrenzt, und auch Futter kann und soll nur wenig zugekauft werden. Damit das Futter vom eigenen Hof reicht, werden die Mayers ab 2024 ehemals verpachtete Weide- und Mähflächen wieder selbst bewirtschaften.

Seit 1. Januar ist der Betrieb in der sogenannten Umstellungsphase für die EU-Biozertifizierung, die zwei Jahre dauert. Die mit der Zertifizierung verbundene Bürokratie und die zwei Kontrollen pro Jahr waren kein Hindernis. „Der Biokontrollleur war beeindruckt von unseren Unterlagen“, schmunzelt Andreas. Die Anerkennung, die die beiden durch die Kunden erfahren, sei eine große Motivation für sie, ihre Landwirtschaft stetig weiterzuentwickeln.

Karin Kleinert, September 2023 (gekürzt)



© Tourist-Info Waginger See / Richard Scheuerecker



© Michael Perschl

4 Bio aus der Region für die Außer-Haus-Verpflegung

Im Februar 2023 wurde eine neue Projektstelle geschaffen, welche von Lilli Dinglireiter mit 18 Stunden pro Woche besetzt ist. Diese fokussiert sich auf den Themenbereich der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Damit wird der Verzehr von Lebensmitteln außerhalb des privaten Haushalts definiert. Ziel ist es, vermehrt Bioprodukte aus der Region in den Groß- und Kleinküchen einzusetzen. Die AHV teilt sich einerseits in kommunale Einrichtungen, wie Kindergärten, Schulen, Seniorenheime, kommunale Veranstaltungen usw. und andererseits in nicht kommunale Einrichtungen wie beispielsweise Unternehmen in den Bereichen der Gastronomie, Systemgastronomie, Hotellerie, Caterer, Betriebskantinen bzw. Betriebsrestaurants, Krankenhäuser usw.

Ziele

- Betreuung der Einrichtungen bzw. Unternehmen bezüglich des Bezugs sowie der Verwendung von regionalen Bioprodukten
- Vermittler zwischen Erzeuger, Verarbeiter und Abnehmer (Küche)
- Aufbau und Betreuung von Cateringunternehmen (spezialisiert auf Kindergärten und Schulen) mit dem Ziel, kommunale Einrichtungen in der Region, welche die Verpflegung nicht selbst stemmen können, zu beliefern (mit dem Fokus auf bio-regionale Produkte)
- Aufbau von Erzeugerzusammenschlüssen sowie Logistikalösungen für die AHV
- Organisation von Veranstaltungen für Verbraucher sowie Fachbesucher zur Informations- und Bewusstseinsbildung

Im Folgenden werden einige Großprojekte kurz vorgestellt.

Rupertiwinkel Burger

Seit Mai 2023 kooperiert die ÖMR Waginger See - Rupertiwinkel mit dem Foodtruck BulliBurger, welcher sich, wie der Name schon sagt, auf Burger spezialisiert hat. Seitdem bietet der Foodtruck neben der konventionellen auch die Bio-Linie „Rupertiwinkel Burger“ an. Ein weiterer Erfolg, der erreicht wurde, ist, dass die konventionellen Rindfleisch-Patties bei beiden Linien durch Biorindfleisch-Patties ersetzt wurden. Die Burgerzutaten liefern heimische Biolandwirte.



© Michael Namberger

Das Patty von artgerecht gehaltenen Biorindern wird von der biozertifizierten Metzgerei Gassner in Traunstein gefertigt. Biorinder, die Gras und Heu, aber kein Importfutter fressen, verwerten das heimische Grünland. Nur durch diese Nutzung bleiben unsere Wiesen und Weiden erhalten und leisten einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Das Biobäckernetzwerk der Ökomodellregion backt traditionelle Semmeln in Handarbeit. Damit fördern wir auch den Erhalt traditioneller Getreidesorten wie des alten Laufener Landweizens. Das Gemüse wächst auf den Feldern

vom BioMichi in Kirchanschöring und Hoißei's Bio-Hofkäserei aus Teisendorf liefert handgefertigten Käse. Die Molkerei Berchtesgadener Land sowie Byodo Naturkost steuern die Bio-Joghurtsoße und das Ketchup bei.

Der Biolandbau schützt unsere Böden und Gewässer, die Artenvielfalt und das Klima. Im Rupertiwinkel Burger verbindet sich kulinarischer Genuss nach höchsten Standards mit einem Beitrag für eine zukunftsfähige Landwirtschaft im Rupertiwinkel.

Genießen können Sie den Burger an den Standorten Edeka Stubhan (Surheim), Chiemgau Arkaden (Traunreut) oder auf verschiedenen Veranstaltungen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, den Foodtruck für die eigene Veranstaltung zu buchen.

Weitere Infos bekommen Sie unter www.waginger-see-de/burger oder unter www.bulliburger.de.

Seniorenheim St. Martin in Waging nimmt am BioRegio-Coaching teil

„Los geht's! Mehr regionale Bio-Lebensmittel in unserem Seniorenheim! Wir sind dabei!“. Unter diesem Motto fand am 10. Juli das erste Coaching-Treffen im Seniorenheim St. Martin in Waging statt.

Die Verpflegungsverantwortlichen des Seniorenheims möchten während des zehnmonatigen Beratungsprozesses nicht nur den bisherigen Einkauf von Lebensmitteln analysieren und Küchen- bzw. Arbeitsabläufe optimieren, sondern, so Hubert Sailer aus der Heimleitung und Küchenleitung Andrea Piederstorfer-Jung: „Wir stehen einem regionalen Bioanteil in unserer Küche sehr aufgeschlossen gegenüber.“ Alle Personen, die in der Senioreneinrichtung an der Verpflegung beteiligt sind, seien bereit, an einem Strang zu ziehen.

Beraten wird das Seniorenheim St. Martin von einem Team erfahrener Ernährungsfachleute:

- Irmgard Reischl (Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost)
- Bio-Coach Hubert Bittl (Küchenleiter der Betriebsgastronomie einer Versicherung in München und Biomentor)
- Lilli Dinglreiter (Ökomodellregionsmanagerin)

Das Beratungsangebot **BioRegio Coaching** richtet sich an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in den 35 staatlich anerkannten Ökomodellregionen im Freistaat. Das BioRegio Coaching in Waging ist das dritte Coaching in der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel, bei dem Großküchen darin unterstützt werden, mehr regionale Biolebensmittel in die Speisepläne aufzunehmen. Die Salzachklinik Fridolfing und die Lebenshilfe Traunreut haben bereits erfolgreich mitgemacht und sind immer noch in Sachen bio-regionale Verpflegung begeistert dabei.

Irmgard Reischl, Pressemitteilung, Südostbayerische Rundschau, 26.07.2023

Grund- und Mittelschule der Gemeinde Waging am See nimmt am Coaching Schulverpflegung teil

Im September 2023 fand die Auftaktveranstaltung der Coachingreihe Schulverpflegung in Ebersberg statt. Mit dabei war die Grund- und Mittelschule der Gemeinde Waging am See.

Um dem kommunalen Wunsch, die Verpflegung vor Ort selbst zu stemmen, nachzukommen, beliefert das Seniorenheim ab Januar 2024 die Schule mit. Begleitet wird dieser Umstellungsprozess durch das Coaching.

Gemeinsames Ziel im Essengremium ist ein gesundes und nachhaltiges Essen, das den Schülern und Schülerinnen schmeckt. Der ursprüngliche Speiseplan des Seniorenheims wird schülergerecht angepasst und im Essengremium ausführlich besprochen. Auch alle Abläufe rund um das Mittagessen werden geplant, damit die Einführung der neuen Verpflegung reibungslos funktioniert.

Die Mitglieder des Essengremiums sind gespannt, wie das Essen bei den Schülerinnen und Schülern ankommt. Eine zeitnahe Rückmeldung zu den Gerichten - zunächst einfach mündlich vom Leiter der OGS - ist der Küchenleitung wichtig. Ein Feedback-System, mit dem die Schülerinnen und Schüler das Essen bewerten können, soll im Laufe des Coachingjahres entwickelt werden. Der Speiseplan soll so nach und nach optimiert werden.

Bei Bedarf werden außerdem Maßnahmen geplant, um die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler für die zum Teil ungewohnten Gerichte zu fördern.



Das LEADER Förderprogramm

LEADER ist ein Förderprogramm der Europäischen Union und des Freistaats Bayern mit dem Ziel, die ländlichen Regionen weiter zu entwickeln sowie wirtschaftlich, sozial und kulturell zu stärken. Die Abkürzung LEADER steht für „**L**iason **e**ntre **a**ctions de **d**eveloppement de **l'**economie **r**urale“, was so viel bedeutet wie „Verbindung von Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft“. Seit Beginn der 1990er Jahre unterstützt die Europäische Union über LEADER modellhafte und innovative Projekte. In den LEADER-Regionen Bayerns wird dieses Programm seit Jahren erfolgreich angewendet und führte zu zahlreichen positiven Projekten und Ergebnissen.



Ziele von LEADER

LEADER ist ein gebietsbezogener Entwicklungsansatz, der auf dem Grundgedanken aufbaut, dass jede Region eigene Besonderheiten und Potentiale besitzt, die es als Chance für ein eigenständiges Profil und eine stärkere Identifikation der Bevölkerung mit ihrer Region zu entdecken und zu entwickeln gilt.

- eigenständige (Weiter-)Entwicklung einer Region
- nachhaltige Stärkung der regionalen Wertschöpfung
- neue Wege und kreative Ansätze, um die vorhandenen Potentiale nutzen zu können
- Vernetzung und partnerschaftliche Zusammenarbeit von Land-/Forstwirtschaft, Naturschutz, Tourismus, Handwerk, Gastronomie, Gewerbe und Wirtschaft

Programm zum Mitgestalten

Eine Voraussetzung für das Aufgreifen solcher Chancen ist eine breite Beteiligung privater wie öffentlicher regionaler Akteure. Hierzu ist die Mobilisierung regionaler Eigeninitiative gefragt. Die Akteure entwickeln gemeinsam eine Strategie, wie regionale Entwicklungspotentiale gefunden und genutzt werden können. Die Handlungsfelder, Ziele und Projekte werden in einem Entwicklungskonzept dargestellt.

Grundprinzipien von LEADER

- **Territorialer Ansatz:** Regionale Besonderheiten haben einen hohen Stellenwert.
- **Bottom-up-Ansatz:** Die aktive Beteiligung der Bürgerinnen und Bürger einer Region sind entscheidend.
- **Lokale Entwicklungsstrategie:** Verschiedene Akteure einer Region erarbeiten eine Strategie, mit der eine positive Entwicklung der Region verstärkt werden soll.
- **Integrierter Ansatz:** Verschiedene Sektoren arbeiten bei der Planung und Durchführung von Projekten zusammen.
- **Vernetzung von Akteuren:** Voneinander lernen, Informationen austauschen, vorhandenes Wissen bündeln.

Lokale Aktionsgruppen (LAGs) als Schnittstellen

LAGs sind regionale Zusammenschlüsse privater und öffentlicher Personen und Institutionen, die den Entwicklungsprozess steuern und unterstützen, verschiedene Akteure in der Region zusammenbringen und Anlaufstellen für Projektideen und Projektanträge sind.

Die 15 oberbayerischen Städte und Gemeinden Fridolfing, Kirchanschöring, Palling, Petting, Taching am See, Tittmoning, Traunreut, Trostberg, Waging am See und Wonneberg aus dem Landkreis Traunstein sowie Feichten an der Alz, Halsbach, Kirchweidach, Tyrlaching und Garching an der Alz aus dem Landkreis Altötting waren Gründungsmitglieder der LEADER-Region. 2021 sind Burghausen, Burgkirchen an der Alz,

Engelsberg, Haiming, Kastl, Marktgemeinde Markt am Inn, Mehring, Tacherting und Unterneukirchen mit aufgenommen worden. 2022 kamen die Stadt Traunstein und die Gemeinde Surberg als Mitglieder in die LAG Traun-Alz-Salzach hinzu. Die aktuelle Förderperiode 2023-2027 gliedert sich in untenstehende Entwicklungs- und Handlungsziele.

1 Übersicht der Entwicklungs- und Handlungsziele

Entwicklungsziel 1

Klima und Ressourcen schützen

Handlungsziel 1.1

Ausweitung des regionalen Beitrags zum Klimaschutz und Anpassung an den Klimawandel

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 2*

Handlungsziel 1.2

Erhalt und Verbesserung der Ökosysteme, der Biodiversität und der Kulturlandschaft

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 2*

Handlungsziel 1.3

Förderung der Ökolandwirtschaft und der bäuerlichen Struktur

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 2*

Entwicklungsziel 2

Daseinsvorsorge sichern, den demografischen Wandel gestalten und die Lebensqualität fördern

Handlungsziel 2.1

Gestaltung vitaler Orte

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 2*

Handlungsziel 2.2

Sicherung der Daseinsvorsorge und der Nahversorgung

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 2*

Handlungsziel 2.3

Schaffung und Sicherung CO₂-armer Mobilität für alle

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 1*

Entwicklungsziel 3

Förderung der regionalen Wertschöpfung und der Regionalwirtschaft

Handlungsziel 3.1

Förderung der regionalen Wirtschaftskreisläufe und der Regionalvermarktung

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 1*

Handlungsziel 3.2

Förderung der Gemeinwohlorientierung

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 1*

Handlungsziel 3.3

Entwicklung zukunftsfähiger Freizeit- und Tourismusangebote

Indikator: *Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 3*

Entwicklungsziel 4

Förderung des sozialen Zusammenhalts und der Vernetzung

Handlungsziel 4.1

Stärkung der Regionalkultur und des regionalen Kulturprofils

Indikator: Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 2

Handlungsziel 4.2

Förderung der Dorfgemeinschaft und Entwicklung Treffpunkte

Indikator: Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 3

Handlungsziel 4.3

Schaffung eines regional abgestimmten und nachhaltigen Wegesystems

Indikator: Anzahl durchgeführter Maßnahmen: 2

2 Mitglieder des Entscheidungsgremiums (nach §10 der Vereinssatzung)

Die **Mitgliederversammlung** ist das oberste Entscheidungsgremium der LAG. In der LAG sind 110 Mitglieder eingetragen, aufgeschlüsselt in 24 Gemeinden, drei Vereinen und 86 privaten Mitgliedern. Sie bestimmt den Vorstand und des Entscheidungsgremium.

Das Entscheidungsgremium der LAG LEADER Traun-Alz-Salzach besteht aus:

Interessensgruppe öffentlicher Sektor -6- (40 %)

Andreas Bratzdrum, Erster Bürgermeister der Stadt Tittmoning, **Vorsitzender der LAG**

Hans-Jörg Birner, Erster Bürgermeister der Gemeinde Kirchanschöring, **stellv. Vorsitzender LAG**

Johann Krichenbauer, Erster Bürgermeister Gemeinde Burgkirchen an der Alz, **stellv. Vorsitzender LAG**

Johannes Danner, Stadt Traunreut, **Schatzmeister der LAG**

Robert Moser, Erster Bürgermeister der Gemeinde Kirchweidach, **Schriftführer der LAG**

Maik Krieger, Erster Bürgermeister Garching an der Alz

Interessensgruppe Klima- und Ressourcenschutz -3- (20 %)

Ilse Englmaier, Tittmoning

Stellv. *Dr. Ute Künkele*, Petting

Stefan Kramheller, Garching a. d. Alz

Stellv. *Heidrun Valerius*, Fridolfing

Markus Kreilinger, Burgkirchen a. d. Alz

Stellv. *Wolfgang Mayer*, Petting

Interessensgruppe Regionalwirtschaft -3- (20 %)

Christoph Wamsler, Taching am See

Stellv. *Andreas Bichler*, Engelsberg

Uwe Nagel, Haiming

Stellv. *Sigrid Resch*, Burghausen

Eva Bernauer, Waging am See, **Vorstand LAG**

Stellv. *Andreas Wimmer*, Palling

Interessensgruppe Sozialer Zusammenhalt -3- (20 %)

Alfred Schupfner, Tittmoning, **Beisitzer Vorst. LAG**

Stellv. *Maria Kellner*, Tittmoning

Monika Fuchs, Fridolfing, **Beisitzerin Vorst. LAG**

Stellv. *Elfriede Eder*, Tyrlaching

Waltraud Jetz-Deser, Tittmoning, **Jugendvertreterin**

Stellv. *Georg Osl*, Kirchweidach

Entscheidungsgremium

Das Entscheidungsgremium ist das nach LEADER vorgeschriebene Organ zur Durchführung eines ordnungsgemäßen Projektauswahlverfahrens, bei denen die aufgestellten Projektauswahlkriterien darüber entscheiden, ob ein vorgestelltes Projekt zur Umsetzung der Lokalen Entwicklungsstrategie beiträgt. Das Gremium arbeitet eng mit der Förderbehörde, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim, zusammen.

LAG Management

Das LAG Management begleitet den Umsetzungsprozess der LES und unterstützt die Region dabei, sich weiterzuentwickeln. Als Ansprechpartner vor Ort berät das LAG Management Projektträger von der Projektidee bis zur Umsetzung und berichtet von den Prozessen in der Region und darüber hinaus. Weiterhin koordiniert es die Kommunikation zwischen den Akteuren und hilft dabei, regionale Netzwerke aufzubauen. Das LAG Management vernetzt sich mit anderen Lokalen Aktionsgruppen und Kooperationspartnern.

Für eine Beratung steht **Elke Ott** in der Geschäftsstelle LEADER
Stadtplatz 60 - 54529 Tittmoning
Tel.: 08683 - 890 96 30
E-Mail: leader@traun-alz-salzach.de
gerne zur Verfügung.

Zusammenarbeit mit anderen LAGs

Die LAG Traun-Alz-Salzach arbeitet auch mit anderen LAGs in Bayern sowie mit anderen Bundesländern und sogar mit LAGs in Österreich und Luxemburg zusammen. Eine besonders enge Zusammenarbeit ergibt sich zwischen den LAGs im Landkreis Traunstein, in dem sich zwei Lokale Aktionsgruppen, die LAG Chiemgauer Seenplatte und die LAG LEADER Traun-Alz-Salzach befinden.

Es ist möglich, mit LAGs Kooperationen einzugehen und Projekte über die LAG-Grenzen hinaus zu initiieren. Ein Beispiel dafür ist ein Kooperationsprojekt mit der LAG Salzburger Seenland zum Winterbrauchtum. An diesem Projekt waren das Gerbereimuseum der Burg in Tittmoning, das Museum in Neumarkt am Wallersee und die Filmemacherin Gabriele Neudecker eingebunden.

Zusammenarbeit mit den Regionalinitiativen

Eine weitere wichtige Zusammenarbeit besteht zwischen den drei Initiativen ILE mit der Umsetzungsbegleiterin Alexandra Huber, die ÖMR mit Marlene Berger-Stöckl und LEADER mit Elke Ott. Ein regelmäßiger Austausch stellt sicher, dass es keine Doppelungen in den Projektideen gibt und man gemeinsam von der Zusammenarbeit profitiert.

Es ist keine Konkurrenz zwischen den Initiativen vorhanden, da auch die Entwicklungsziele ähnlich sind. So kann es auch vorkommen, dass ein Projektansatz in LEADER stattgefunden hat, der Projektantrag jedoch in ILE oder der Ökomodellregion eingereicht wird.

3 Aktivitäten der LAG LEADER Traun-Alz-Salzach



Die 26 Mitgliedsgemeinden der LAG LEADER Traun-Alz-Salzach aus den Landkreisen Traunstein und Altötting

Die Bilanz in der gesamten Förderperiode 2014-2022 hat folgendes Projektvolumen: Es wurden 48 Projekte, davon 13 Kooperationsprojekte, in einem Wertumfang von 10.952.722,73 EUR Brutto und einer LEADER Förderung von 3.873.663,65 EUR bewilligt. Die Nutzung des Bayerntopfes kam der LAG zugute, daher konnten viele Projekte noch bewilligt werden. Das ursprüngliche Budget der Förderperiode betrug 1.558.000 EUR.

Für den Förderzeitraum 2023-2027 steht ein Fördervolumen von 1,887 Mio EUR zur Verfügung.

Die Antragstellung erfolgt nur noch online. Daher werden die Antragsverfahren und die Formulare für die Auszahlungen der Fördermittel elektronisch umgestellt.

Das Verfahren ist noch nicht abgeschlossen und das Stellen der Projektanträge kann voraussichtlich erst ab Juni 2024 erfolgen.



Die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.



Die ILE mit ihren Mitgliedsgemeinden Fridolfing, Kirchanschöring, Petting, Taching am See und Wonneberg sowie dem Markt Waging am See und der Stadt Tittmoning (insgesamt ca. 26.000 Einwohner) ist seit dem 14. Dezember 2021 in den Verein „**Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.**“ überführt worden.

Im Jahr 2022 wurde die Vereinsgründung mit allen notwendigen Schritten abgeschlossen und seit Juni 2022 ist der Verein mit der Eröffnung des Vereinskontos vollkommen eigenständig als juristische Person handlungsfähig.

Die stimmberechtigten, ordentlichen Mitglieder des Vereins „Zukunftsregion Rupertiwinkel“ setzen sich aus den Bürgermeistern und der Bürgermeisterin der sieben Mitgliedskommunen zusammen. Diese bilden zugleich den Rupertirat, d.h. den Gesamtvorstand des Vereins, der die strategischen Entscheidungen trifft. Die ILE wird durch den ersten Vorsitzenden, Hans-Jörg Birner (Erster Bürgermeister der Gemeinde Kirchanschöring) vertreten. Seine Stellvertreterin ist die Bürgermeisterin der Gemeinde Taching am See, Stefanie Lang.

Zudem gehören zum Verein weitere, vom Rupertirat kooptierte Mitglieder in beratender Funktion. Diese sind: Marlene Berger-Stöckl (Management Ökomodellregion), Tanja Mayer (Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) Oberbayern und Betreuerin der Zukunftsregion Rupertiwinkel am ALE) und Elke Ott (Management LAG LEADER Traun-Alz-Salzach).

Für die Abwicklung des Tagesgeschäfts ist die Geschäftsführerin des Vereins, Alexandra Huber, verantwortlich (Umsetzungsbegleitung). Seit dem 1. Juni 2023 wird sie von Lisa Seehuber (Umsetzungsbegleitung) unterstützt.

Diese Managementstellen bearbeiten sämtliche organisatorischen Vorgänge (z.B. Klärung von Fördermitteln), koordinieren Projektgruppen und sind erste Anlaufstellen für alle Anfragen.

Bis zum 30. Juni 2023 verfügte die ILE Zukunftsregion außerdem über eine Werkstudentenstelle mit zwölf Wochenstunden für den Aufgabenbereich „Digitale Öffentlichkeitsarbeit“ und bis zum 30. September 2023 eine weitere Werkstudentenstelle mit zehn Wochenstunden zur allgemeinen Unterstützung der Umsetzungsbegleitung. Diese beiden Stellen werden mit einem Fördersatz von 70 % über das Förderprogramm Digitales Alpendorf finanziert.

Bis zum 30. Juni 2023 verstärkte Kathrin Ziegler das ILE-Team. Sie war als Koordinatorin Kommunalen Entwicklungspolitik (Kepol) angestellt. Kathrin Ziegler verließ die ILE-Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V. auf eigenen Wunsch.

Zum 1. November 2023 hat Annelie Weber die Stelle der Koordinatorin Kommunalen Entwicklungspolitik übernommen. Diese Personalstelle wird mit einem Fördersatz von 90 % aus Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) zur Unterstützung von entwicklungspolitischen Aktivitäten auf kommunaler Ebene gefördert.

Bedingt durch die Fördervoraussetzungen (Zuwendungsempfänger können nur Kommunen sein; eine ILE bzw. ein Verein als Zuwendungsempfänger ist nicht möglich) ist diese Stelle personaltechnisch allerdings bei der Gemeinde Kirchanschöring angesiedelt.

Die ILE-Umsetzungsbegleitung wird mit Mitteln des **Freistaats Bayern** durch das

Amt für Ländliche Entwicklung gefördert.

Das Amt steht dem Verein auch fachlich begleitend zur Seite.

Kontaktdaten der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Kirchplatz 3

83417 Kirchanschöring

Tel.: 08685 / 77 939 - 60

ile@zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern



© Tourist-Info Waginger See / Richard Scheuerecker

1 Aktuelle / laufende ILE-Projekte

1.1 Fortschreibung Resilienz ILEK

Das Planungsbüro Baader Konzept erhielt 2022 den Zuschlag für die ILEK Fortschreibung. 2023 fand ein umfangreicher Bürgerbeteiligungsprozess statt, der in zwei Stufen gegliedert war:

Zunächst wurden zufällig ausgewählte Bürgerinnen und Bürger der ILE-Kommunen mit einem persönlichen Brief angefragt, an Bürger/-innenräten teilzunehmen. Im Frühjahr 2023 fanden vier Bürger/-innenräte statt, in denen Projekte für die ILE-Region erarbeitet wurden. Die Ergebnisse wurden am 17. Juli 2023 ausgewertet und gemeinsam mit den Bürgermeisterinnen und Bürgermeistern und einigen Gemeinderäten vertieft.

Im zweiten Schritt wurden die Ergebnisse durch das Planungsbüro Baader Konzept aufbereitet und gegliedert, sodass sie in die Online Beteiligungsplattform CONSUL eingearbeitet werden konnten. Im November konnten sich dann alle Bürgerinnen und Bürger über die Beteiligungsplattform einbringen und Projektvorschläge und Ideen einreichen. Darüber hinaus gab es die Möglichkeit, die durch den Bürger/-innenrat erarbeiteten Vorschläge zu bewerten.

Die Bewerbung der Beteiligungsplattform erfolgte durch Franziska Straßer (externes Marketingbüro). Per Postwurfsendung wurden Flyer zur Beteiligungsplattform an sämtliche Haushalte der ILE Region verteilt. Darüber hinaus wurden Presseberichte erstellt und Plakate ausgehängt. Auch über die Social-Media-Kanäle der Zukunftsregion wurde die Beteiligungsplattform beworben.

Insgesamt nutzten ca. 170 Bürgerinnen und Bürger die Möglichkeit der Online-Beteiligung.

Die Ergebnisse der Befragung werden von Baader Konzept in das ILEK eingearbeitet. Zudem legte man in einem Workshop mit den Bürgerinnen und Bürgern sogenannte Starterprojekte fest, die bereits 2024 umgesetzt werden.



© Tanja Schmetzer

Liebe Bürgerinnen und Bürger!

REDET. ALLE. MIT.

Gesellschaftliches Miteinander ÖPNV Gemeinwohl Wohnraum Energie
Landwirtschaft

Herzlich Willkommen auf der Bürgerbeteiligungsplattform unserer Region.
Deine Meinung ist gefragt!

ILEK-Fortschreibung - Die Beteiligungsplattform CONSUL

Umfangreiche Marketingmaßnahmen, um Bürgerbeteiligung auf CONSUL-Plattform zu erhöhen:

- Postwurfsendungen
- Social Media
- Presse
- Plakate
- YouTube: <https://youtu.be/NlgWyLZQ-Yw?feature=shared>

Liebe Bürgerinnen und Bürger!

REDET. ALLE. MIT.

AUF UNSERER NEUEN BÜRGERBETEILIGUNGSPLATTFORM

JETZT mitreden und unsere Heimat mitgestalten mit:
www.mitreden.zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern
Oder einfach einscannen:

Bis 03. Dezember 2023 möglich!

Gesellschaftliches Miteinander ÖPNV Gemeinwohl Energie
Landwirtschaft Wohnraum

Freilassing Mauthausen Felling Taching am See Thörling Wipfing am See Wörnitzberg

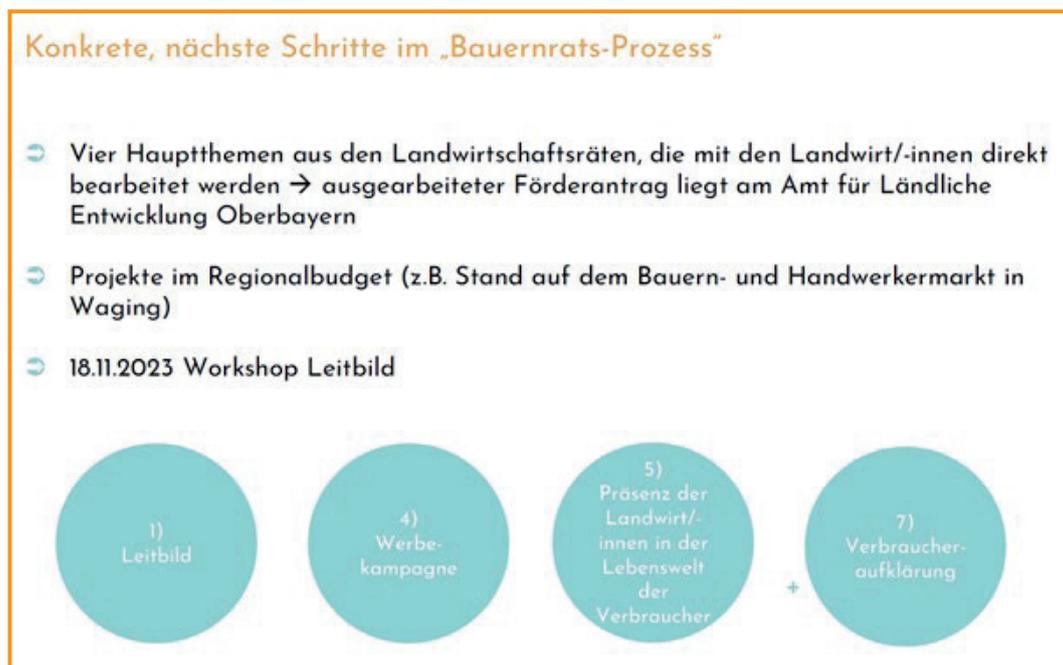
1.2 Bauernratsprozess

Die wichtigsten Punkte des Projektverlaufs werden im Folgenden kurz grafisch erläutert. Diese Folien bzw. Graphiken stammen von Tanja Schnetzer (copyright) vom Büro Schnetzer & Ruthmann (<https://www.schnetzer-ruthmann.de/>).

2022 wurden in den Bauernräten vier Hauptthemen erarbeitet: Leitbild, Werbekampagne, Präsenz der Landwirtinnen und Landwirten in der Lebenswelt der Verbraucher und Verbraucheraufklärung.

Im Jahr 2023 wurde ein Förderantrag gestellt, welcher zwei Projektbausteine beinhaltet:

- Landwirtschaft der Zukunft - Bauernratsprozess
- Erlebnisbauernhof



Der Förderantrag wurde am 7. November 2023 vom Amt für Ländliche Entwicklung bewilligt. Zusätzlich wurden 2023 bereits zwei Regionalbudgetprojekte zur Förderung der regionalen Landwirtschaft umgesetzt: Die Konzepterstellung einer Kommunikationskampagne und der Auftritt am Bauern- und Handwerkermarkt in Waging am See.

Kampagne „Unsere Landwirtschaft“ auf dem diesjährigen Bauernmarkt

Ziel: Wir möchten Bewusstsein schaffen für die Bedeutung und Vielfalt der regionalen Landwirtschaft.

Umsetzung

- Malwettbewerb im Vorfeld mit Preisverleihung vor Ort: „Was machen die Bauern?“ (Vielfalt und Bedeutung der Landwirtschaft darstellen)
- Attraktion: Livesendung mit der Bayernwelle: Stimmen von LW, Verbrauchern, Vermarktung, etc.
- Glücksrad mit den „regional“-Botschaften und einem „Herzerl von der Landwirtschaft“: Breze in Herz-Form aus regionalem Anbau / Produktion als Gewinn
- Landwirtschaft zum Anfassen: Melkkuh für Jung und Alt, Austausch mit LW

Malwettbewerb „Was macht die Bäuerin oder der Bauer?“

- Für Kinder zwischen fünf und zwölf Jahren
- Rund 125 Bilder wurden eingereicht
- Siegerehrung auf dem Bauernmarkt



alle Fotos © ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Im Jahr 2024 soll die Wertschätzungskampagne fortgeführt werden. Diese beinhaltet u.a. einen Podcast zu Themen in der Landwirtschaft. Darüber hinaus werden weitere öffentlichkeitswirksame Aktionen, wie Presseartikel und Aktivitäten in den sozialen Medien durchgeführt. Wie bereits beim Bauernmarkt wird eng mit dem Radiosender Bayernwelle zusammengearbeitet.

Im Februar 2024 fand bereits ein Workshop statt, in dem ein Leitbild für die regionale Landwirtschaft erarbeitet wurde. Dieses Leitbild soll 2024 in der Bauernschaft in der Region gestreut und verankert werden.

1.3 Hochwasservorsorge

Bereits im Jahrbuch 2021 wurde erwähnt, dass sich die ILE für das Förderprogramm des Bundesumweltministeriums: Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel; Förderschwerpunkt 3 „Kommunale Leuchtturmvorhaben sowie Aufbau von lokalen und regionalen Kooperationen“ beworben hatte. Die Projektskizze wurde am 30. November 2020 eingereicht. Im Oktober 2021 wurde die ILE aufgefordert für die eingereichte Projektskizze den Vollantrag zu stellen. Dieser wurde am 31. Dezember 2021 für folgendes Projekt eingereicht:

Interkommunales Anpassungskonzept der ILE „Zukunftsregion Rupertiwinkel“ für Starkregen und Sturzfluten mit einem multifunktionalen, resilienten Ansatz

Kurztitel: AresA

Die Projektbeschreibung kann im Jahrbuch 2021 nachgelesen werden.

Im Juni 2023 erhielt die ILE den Förderbescheid mit Projektstart zum Oktober 2023. So wurde im November die Personalstelle „Projektmanager Regionales Sturzflutmanagement (m/w/d)“ ausgeschrieben, welche baldmöglichst besetzt werden soll.

Im Folgenden ist die Ausschreibung der Stelle auf den Social-Media-Kanälen abgebildet:

Wir stellen ein!

**PROJEKTMANAGER*IN
REGIONALES
STURZFLUTMANAGEMENT**

zur Umsetzung des Projekts „Interkommunales Anpassungskonzept für Starkregen und Sturzfluten mit einem multifunktionalen, resilienten Ansatz (AresA)“

Teilzeit - Hybrides Arbeiten

Melde dich per Mail:

→ ile@zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern ←

Wir suchen dich!

**Projektmanager*in Regionales
Sturzflutmanagement (m/w/d)**

zur Umsetzung des Projekts „Interkommunales Anpassungskonzept für Starkregen und Sturzfluten mit einem multifunktionalen, resilienten Ansatz (AresA)“

Gefördert durch:
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Die Stelle soll im Jahr 2024 besetzt und das Projekt begonnen werden.

1.4 Koordination kommunaler Entwicklungspolitik

Initiative zur Förderung einer Personalstelle zur Koordination und Umsetzung entwicklungspolitischen Engagements in Kommunen

In der Vorstandssitzung am 24. März 2021 wurde in der ILE-Vorstandschafft der einstimmige Beschluss gefasst, einen Antrag für das Förderprogramm „Koordination kommunaler Entwicklungspolitik“ der Servicestelle Kommunen in der Einen Welt (SKEW) zu stellen.

Die Antragstellung für das Projekt mit dem Titel „Koordination kommunaler Entwicklungspolitik in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel“ erfolgte am 26. August 2021. Am 4. Februar 2022 erhielt die ILE den Weiterleitungsvertrag von Engagement Global gGmbH. Für den Zeitraum von zwei Jahren sollte zunächst eine Personalstelle in Vollzeit aus Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) gefördert werden, wobei die Förderquote 90 % beträgt.

Nach der Unterzeichnung durch den Vorsitzenden Bürgermeister Hans-Jörg Birner wurde die Ausschreibung für die Personalstelle in die Wege geleitet. Diese konnte zum 1. Juni 2022 erfolgreich mit Kathrin Ziegler in Vollzeit besetzt werden. Aus gesundheitlichen Gründen konnte Frau Ziegler leider nur bis zum 30. Juni 2023 die Stelle ausüben. Damit wurden mit Frau Ziegler 13 Monate der zweijährigen Projektzeit ausgeführt, elf Monate blieben bis Projektende noch übrig. Die damalige Werkstudentin bei der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V., Annelie Weber, übernahm nach Abschluss ihres Politikwissenschaftsstudiums im November 2023 die Koordination für Kommunale Entwicklungspolitik. Bis Ende September 2024 soll sie die begonnene Arbeit von Frau Ziegler weiterführen.

Der Aufgabenbereich in der vom Bundesministerium für Wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) geförderten Projektstelle ist in drei Schwerpunktthemen gegliedert: Erstens, die Förderung der öko-fairen und nachhaltigen Beschaffung. Zweitens, die Auszeichnung des Vereins ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel mit ihren sieben Mitgliedskommunen durch TransFair e.V. als Fairtrade Region. Und drittens, der Aufbau einer kommunalen Partnerschaft mit einer Kommune in der Ukraine. Diese Ziele sind den UN Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030 gewidmet, um sowohl in Deutschland als auch auf der ganzen Welt eine nachhaltige Entwicklung voranzutreiben.

Ausgehend vom Ziel- und Aktivitätenkatalog des Projekts sind folgende drei Ziele bis Ende September 2024 zu erreichen:

1. Die ILE-Zukunftsregion Rupertiwinkel mit ihren sieben Mitgliedskommunen ist vorbereitet, von TransFair e.V. als Fairtrade-Region ausgezeichnet zu werden.
2. Die fünf Verwaltungen der ILE-Kommunen sind in der Lage, die öko-faire Beschaffung bis Mitte 2024 anhand des Leitfadens zur nachhaltigen Beschaffung im „Kompass Nachhaltigkeit“ umzusetzen. Dieser wird verlinkt auf der neuen digitalen nachhaltigen Beschaffungsplattform, die zusammen mit dem Technologicampus Grafenau der Technischen Universität Deggendorf und externen Experten aufgebaut wurde. Zwei Produktgruppen können bereits über diese Plattform bestellt werden.
3. Eine Partnerschaft mit einer ukrainischen Kommune befindet sich bis zum 3. Quartal 2024 im Aufbau. Ein Partnerschaftsabkommen liegt vor.

Nachhaltige Beschaffung in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Um die nachhaltige und öko-faire Beschaffung in den Kommunen zu fördern und diese gleichzeitig zu erleichtern, sollte es künftig eine zentrale Beschaffungsplattform für alle kommunalen Verwaltungen, Betriebe und Institutionen in der ILE geben. Das solle den Kommunen vor allem Zeit und Kosten einsparen und dennoch die Möglichkeit geben, nachhaltig und ressourcenschonend zu handeln.

Deshalb entstand die Idee einer zentralen digitalen Beschaffungsplattform.

Zusammen mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Technologie Campus Grafenau (TCG) der Technischen Hochschule Deggendorf im Rahmen des Projekts „Digitales Alpendorf“, wurde eine mit Shopware kreierte Online-Dropshipping-Plattform namens „Shop Rupertiwinkel“ entwickelt (vgl. Screenshot unten). Gleichzeitig startete die Zusammenarbeit mit einem externen Expertenteam, zusammengesetzt aus dem Nachhaltigkeitsexperten Dietmar Lenz (Lenz.Nachhaltig) und der Vergabebjuristin Vivien Führ (agado), um sich diesem Ziel zu widmen.

Anfang 2023 wurde zunächst eine Produktabfrage gestartet, bei der Produktgruppen abgefragt wurden, die im Büroalltag verwendet werden. Dabei wurde Kopierpapier als erstes bedeutendes Produkt für die Beschaffungsplattform identifiziert. In Zusammenarbeit mit dem Expertenteam wurde der Bedarf in allen Kommunen ermittelt. Um den Kriterien des „Kompass Nachhaltigkeit“ gerecht zu werden, wurde beschlossen, Recyclingpapier mit der Auszeichnung „Blauer Engel“ zu wählen. Am 22. März 2023 erfolgte eine Ausschreibung. Die Zuschlagserteilung erfolgte am 24. April. Schließlich konnte nach Vertragsabschluss mit einem regionalen Händler im Mai 2023 eine Auswahl von fünf verschiedenen nachhaltigen Kopierpapiersorten auf der Plattform präsentiert werden. Wie beim Dropshipping üblich, erfolgt die Zahlungsabwicklung direkt mit dem Händler. Die Lieferung wird ebenso durch diesen abgewickelt. Dies ermöglicht einen effizienten und ressourcenschonenden Beschaffungsprozess für nachhaltiges Kopierpapier in unserer Region. Seitdem bestellen alle kommunalen Verwaltungen der ILE sowie viele weitere kommunale Betriebe und Institutionen ihr Kopierpapier auf der Beschaffungsplattform.

Im Januar 2024 beschloss man, im Einklang mit der ursprünglichen Produktabfrage, die nächste Produktkategorie einzuführen, und zwar in Form von recyceltem Hygienepapier mit dem Gütesiegel „Blauer Engel“. Die erste Bedarfserhebung für dieses Produkt wurde im Februar 2024 gestartet, und die Veröffentlichung des Artikels ist für Mai 2024 geplant.



ILE Fairtrade-Region

Die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V. strebt die Auszeichnung als erste Fairtrade Region Bayerns an. Mit diesem Schritt möchte der Verein sein Engagement für soziale Gerechtigkeit, Umweltschutz und fairen Handel unterstreichen. Bis Mitte 2024 sollen zwei Drittel der ILE Bevölkerung in Fairtrade Kommunen, wie die beiden Mitgliedskommunen Fridolfing und Tittmoning, leben. Fairer Handel steht im Zentrum dieser Initiative, die darauf abzielt, lokale Gemeinschaften zu stärken und Produzenten in Entwicklungsländern gerechte Arbeitsbedingung zu ermöglichen.

Die Auszeichnung des Vereins ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel durch TransFair e.V. als Fairtrade Region, soll dadurch den fairen Handel hier und auf der ganzen Welt stärken.

Um die Zwei-Drittel-Vorgabe zu erreichen, müssen von den circa 26.000 Einwohner:innen, 17.000 Einwohner:innen in sogenannten „Fairtrade Towns“ leben. In Deutschland gelten bereits rund 58 % der Kommunen als Fairtrade Towns. Auch Fridolfing und Tittmoning zählen seit geraumer Zeit dazu. Um diese Zielsetzung zu erreichen, wurde entschieden mit der Gemeinde Kirchanschöring sowie der Marktgemeinde Waging am See weitere Kommunen als „Fairtrade Towns“ zertifizieren zu lassen.

Ziel ist es, dass mittelfristig alle ILE Mitgliedskommunen ausgezeichnet werden. Frau Weber unterstützt dabei die beiden Kommunen, um noch 2024 den Titel „Fairtrade Town“ zu erlangen.

Die Gemeinde Kirchanschöring hat bereits bedeutende Schritte unternommen, um biologische, regionale und fair gehandelte Produkte zu fördern und das Bewusstsein für die Bedeutung nachhaltiger Lebensmittel zu schärfen.

Fünf Kriterien müssen erfüllt sein, um Fairtrade-Town werden zu können. Nach Erfüllung aller Kriterien und Prüfung durch TransFair Deutschland e.V. wird der Titel „Fairtrade-Town“ für zunächst zwei Jahre vergeben. Anschließend erfolgt eine Überprüfung, ob die Kriterien weiterhin erfüllt werden:

1. Es liegt ein **Beschluss der Kommune** vor, dass bei allen Sitzungen der Ausschüsse und des Rates sowie im Bürgermeisterbüro Fairtrade-Kaffee und ein weiteres Produkt (beispielsweise Fairtrade Tee, Fairtrade Zucker, Fairtrade Kakao, Fairtrade Orangensaft) aus Fairem Handel verwendet werden. Es wird die Entscheidung getroffen, als Gemeinde den Titel „Fairtrade Town“ anzustreben.
2. Es wird eine **lokale Steuerungsgruppe** gebildet, welche auf dem Weg zur „Fairtrade Town“ die Aktivitäten vor Ort koordiniert.
3. In den lokalen Einzelhandelsgeschäften werden gesiegelte Produkte aus Fairem Handel angeboten und in Cafés und Restaurants verkauft bzw. ausgedient. Ausgehend von dem Kriterienkatalog der Fairtrade Towns Kampagne müssen in kleineren Kommunen insgesamt mindestens **zwei Einzelhandels-geschäfte und ein Gastronomiebetrieb Fairtrade Produkte** vertreiben.
4. In **öffentlichen Einrichtungen** müssen mindestens jeweils eine Schule, ein Verein und eine Kirchengemeinde mindestens ein **Fairtrade Produkt** anbieten und mindestens einmal im Jahr eine **Bildungsaktivität zum Thema „Fairer Handel“** durchführen.
5. Die örtlichen Medien berichten über alle Aktivitäten auf dem Weg zur Fairtrade Town. Im Kriterienkatalog werden **mindestens vier Presseartikel pro Jahr** gefordert. Die Öffentlichkeitsarbeit für die Bewerbung wird durch Frau Weber für die Kommunen koordiniert.

Die lokale, neu gegründete Kirchanschöringer Steuerungsgruppe, bestehend aus dem Kirchanschöringer Bürgermeister Hans Jörg Birner, der Gastronomin Yvonne Liebl, der 2. Vorsitzenden des Kulturvereins Kirchanschöring (KuKav) e.V. Carolin Hufnagl sowie der Koordinatorin Annelie Weber, unterstützt aktiv die Bemühungen der Gemeinde Kirchanschöring auf dem Weg zu ihrem Ziel. Die Bewerbung für Kirchanschöring wurde Mitte Februar 2024 eingereicht. Die Auszeichnungsfeier ist für den Sommer 2024 angedacht.

Bis Mitte 2024 soll auch die Marktgemeinde Waging am See Fairtrade Town werden.

Daher fand im Januar 2024 eine Auftaktveranstaltung zum Thema „Fairer Handel in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel“ statt (vgl. Plakat rechts),



in der sich alle bereits aktiven Steuerungsgruppen sowie potentielle Interessenten in der Region austauschen und informieren konnten. Ziel ist es nach der Auszeichnung als Fairtrade Region die Steuerungsgruppen zusammenzuführen und eine ILE-weite Gruppe zu etablieren. Diese soll für die Region gemeinsam Veranstaltungen durchführen.

Ukrainische Partnerschaft

Am 15. Februar 2023 beschloss der Rupertirat den Aufbau einer kommunalen Partnerschaft nicht mit einer Kommune des Globalen Südens in die Wege zu leiten, sondern der Partnerschaftsaufbau soll mit einer ukrainischen Kommune erfolgen. Ziel ist es, durch den Austausch von Wissen, Erfahrungen und Ressourcen voneinander zu lernen und so einen Beitrag zur Förderung des Wiederaufbaus der Ukraine zu leisten.

Mithilfe der SKEW konnte die ILE eine passende Partnerkommune in der Volyn Oblast Region im Westen der Ukraine finden. Es fanden erste virtuelle verdolmetschte Kennenlerngespräche mit der Kommune Horokhiv statt, um die Eignung als Partnerkommune anhand der Gemeinsamkeiten und Möglichkeiten eines fruchtbaren Austausches zu prüfen. Auf der deutsch-ukrainischen kommunalen Partnerschaftskonferenz in Leipzig im November 2023 konnte man sich erstmals persönlich kennenlernen (vgl. Bild oben), um diese Beziehung weiter zu verfestigen. Dort konnten der Kirchanschöringer Bürgermeister und 1. Vorsitzender der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V., Hans-Jörg Birner, und Koordinatorin Annelie Weber, gemeinsam mit der SKEW und Vertreter:innen der Kommune Horokhiv, einige interessante Themengebiete für die künftige gemeinsame Projektarbeit besprechen. Dabei könnte die Partnerschaftsarbeit in drei Schwerpunktthemen gegliedert werden: die Förderung der regionalen Landwirtschaft, der Aufbau einer standhaften kommunalen Wasserversorgung und/oder die Stärkung der medizinischen Versorgung. Eine Delegationsreise nach Horokhiv ist für April 2024 geplant, um sich diesen Thematiken aktiv vor Ort zu widmen.



Um die Verbindung auf persönlicher Ebene zu intensivieren, wurde parallel dazu die Idee einer Brieffreundschaft zwischen Schülerinnen und Schülern der Mittelschule Salzachtal Fridolfing und der Schule in Horokhiv geboren. Diese kreative Form des Austauschs ermöglicht es den jungen Menschen nicht nur ihre Sprachkenntnisse zu verbessern, sondern auch Freundschaften über Grenzen hinweg zu schließen und ihre jeweiligen Lebenswelten zu teilen. Die Kommunikation erfolgt dabei auf Englisch.

In den kommenden Monaten plant die ILE zusätzlich verschiedene Veranstaltungen im Rahmen der Partnerschaft, um die Beziehungen weiter zu festigen und die Ziele einer nachhaltigen Entwicklung gemeinsam voranzutreiben.

1.5 Digitales Alpendorf

Seit Sommer 2018 arbeiteten die sieben Kommunen der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel eng mit dem Forschungsteam Smart Region des Technologie Campus Grafenau, einer Außenstelle der Technischen Hochschule Deggendorf, im Zuge des Forschungsvorhabens „Digitales Alpendorf“ zusammen. Ziel ist es, die digitale Transformation im ländlichen Alpenvorland durch bedarfsorientierte und akteurszentrierte digitale Lösungen zu gestalten.

Die Zukunftsregion Rupertiwinkel legte dabei besonderen Wert auf Themen wie Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit, um den Einwohner:innen auch künftig eine lebenswerte Heimat bieten zu können. Bis Sommer 2021 lief die erste Umsetzungsphase des Modellvorhabens, in der vier Projekte intensiv behandelt wurden. Anschließend daran folgte eine weitere Umsetzungsphase, in der bis Ende September 2023 weitere Maßnahmen gemeinsam umgesetzt wurden. Zum 30. September endete das Projekt „Digitales Alpendorf“. Unter anderem wurden bis zum 30. September 2023 folgende Teilprojekte abgeschlossen:

Biogenussplattform

Gemeinsam mit der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel und lokalen Bio-Produzent:innen wurde an der regionalen und nachhaltigen Vermarktung von Bioprodukten gearbeitet und ein Onlineshop www.oeko-genuss.de veröffentlicht.

Digitaler Pflegekompass

Der Digitale Pflegekompass bündelt lokale und regionale pflegeunterstützende Angebote und stellt eine Informationsquelle für Pflegebedürftige und deren pflegender Angehörige dar. Er wurde im Laufe des Jahres in die Website der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel integriert und steht dort den Bürger:innen zu Verfügung.

Findet Naturabenteurer

Gemeinsam mit der Ferienregion Waginger See und engagierten Anbietenden von Umwelt- und Naturbildungsangeboten für Einheimische und Gäste wurde das Projekt „Findet Naturabenteurer“ umgesetzt. Zur besseren Vermarktung und Sichtbarkeit dieser Angebote, die einen wertvollen Beitrag zu einem nachhaltigen, sanften und umweltverträglichen Tourismus leisten, wurden diese auf einer Onlineplattform übersichtlich dargestellt und stehen Informationssuchenden zur Verfügung. Gepflegt werden die Angaben von der Ferienregion Waginger See, auf deren Website die Naturabenteurer auch abrufbar sind.

Zukunftsbauen

Nachhaltiges, energieeffizientes und ressourcenschonendes Bauen oder Sanieren wird in Zeiten von Wohnungs- und Baumaterialknappheit eine immer größere Rolle einnehmen. Die mit der Vortragsreihe „Der Rupertiwinkel macht blau“ getätigten Informationen wurden durch das Projekt Zukunftswohnen auf einer Onlineplattform bewahrt und durch Praxisbeispiele für innovative Wohn- und Sanierungsprojekte ergänzt. Diese Informationen wurden ebenfalls in die Website der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel integriert und aktualisiert.

Virtuelles Naturerlebnis

Es wurde eine hybride Wissensplattform rund um das Thema Streuobst mit digitalen und analogen Umweltbildungsangeboten als „Digitaler Zwilling“ einer Streuobstwiese konzipiert und umgesetzt. Diese steht auf der Homepage des Kreisverbands Traunstein für Gartenkultur und Landespflege e.V. zur

Verfügung. Zusätzlich zur Online-Wissensplattform wurden bei den teilnehmenden Streuobstwiesen in den Kommunen der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel Informationstafeln mit QR-Codes aufgestellt, die im Vermittlungskonzept die analoge Komponente einnehmen.

Medienschulungen für Senioren

In einigen Kommunen der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel (Kirchanschöring und die VG Waging mit den Gemeinden Waging am See, Taching, Wonneberg) wurden Medienschulungen für Menschen ab 55+ angeboten. In den Kommunen wurden jeweils ehrenamtliche Trainerinnen und Trainer zur Durchführung gesucht. Diese sollten den Teilnehmenden in kleinen Kursgruppen themenspezifisch Medienkompetenz vermitteln.

Buchungsplattform für Kitaplätze

Durch eine Umfrage wurde der Bedarf einer Buchungsplattform für Kitaplätze ermittelt. Nach umfangreichen Rechercharbeiten und der Vorstellung verschiedener Plattformen liegt es nun an den Kommunen selbst, ob sie eine derartige Plattform einrichten möchten.

Das äußerst erfolgreiche Projekt „Digitales Alpendorf“ wurde am 30. September 2023 mit dem Ende der Förderperiode abgeschlossen.

Am 3. Juli 2023 hat die offizielle Abschlussveranstaltung im Salitersaal in Kirchanschöring stattgefunden (siehe Pressebericht nebenstehend).



Bericht aus der Südbayerischen Rundschau

1.6 Regionalbudget 2023

Mit dem Regionalbudget konnten in der ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel 2023 insgesamt 15 Projekte gefördert werden. Die Antragsteller waren Vereine, Kommunen und Privatpersonen. Es wurde ein Zuschuss von gesamt 86.658,87 Euro beim Amt für Ländliche Entwicklung Oberbayern abgerufen.

Der Förderaufruf wurde am 19. Dezember 2022 auf der Website [zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern](https://www.zukunftsregion-rupertiwinkel.bayern) veröffentlicht.

Projekte, die im Rahmen des Regionalbudgets im Jahr 2023 gefördert wurden:



© Musikkapelle Fridolfing e.V.

Bassklarinette Musikkapelle Fridolfing

Antragsteller: Musikkapelle Fridolfing e.V.

Mit Anschaffung der Bassklarinette soll der Holzbläusersatz der Musikkapelle verstärkt und ergänzt werden.

Die Anschaffung ist finanziell eine erhebliche Hürde für junge Musiker.

Einrichtung und Durchführung von sozialen und kulturellen Veranstaltungen des Dorfgemeinschaftsvereins Götzing

Antragsteller:

Kurt Stemmer (i.A. Gründungsvorbereitungsgruppe)

Der Verein hat den Zweck, kulturelle und soziale Zusammenkünfte und Veranstaltungen zu organisieren und durchzuführen; die Beteiligung bei der Dorfentwicklung von Götzing, die Heimatpflege und das bürgerschaftliche Engagement zu fördern.

Neubau Spielgerätehaus Spielplatz Asten

Antragsteller: Stadt Tittmoning

Das Spielgerätehaus dient als Lagerfläche für Spielgeräte zur Nutzung durch den Kindergarten und der Allgemeinheit. Des Weiteren werden Sitzgelegenheiten (Stühle, Tische, Sonnenschirm) für die Allgemeinheit untergebracht zum Aufenthalt für Erwachsene, während die Kinder spielen.

An der Außenfläche des Spielgerätehauses gibt es zudem ein Angebot zur freien Entnahme von Gemeinschaftsspielen.

Einbau einer Küchenzeile im Vereinsheim

Antragsteller: Pferdefreunde im Rupertiwinkel e.V. Fridolfing



© Pferdefreunde im Rupertiwinkel e.V. Fridolfing

Idee/Ziel: Erneuerung der mehr als 40 Jahre alten, nicht mehr nutzbaren Küche im Vereinsheim. Verwendung für zahlreiche Veranstaltungen und monatlich stattfindende Versammlungen.

Zielgruppe/Zusammenarbeit: Jugendgruppe, Therapeuten, Kutschenfahrer, Freizeitreiter, Turnierreiter, Westernreiter, Kursteilnehmer, Dorfgemeinschaft (Ferienprogramm der Gemeinde Fridolfing, Mitwirkung bei den gemeindlichen Veranstaltungen wie Open Air, Dorffest, Adventsmarkt), Brauchtumspflege (Martinfahrt, Teilnahme an zahlreichen Umritten sowie an den kirchlichen und gemeindlichen Brauchtumsveranstaltungen)

Sonar der neuesten Generation

Antragsteller:

Förderverein

der Wasserwacht OG Tengling-Törring

Um eine deutlich schnellere Lebensrettung am Tachinger und Waginger See durch hochmoderne Technik zu ermöglichen und die Handlungsfähigkeit im Einsatzgeschehen deutlich zu verbessern, wurde für die Wasserwacht Tengling-Törring ein Sonargerät der neuesten Generation beschafft.



© Förderverein der Wasserwacht OG Tengling-Törring



© Dorf- und Gemeinschaftsverein Götzing

Gründung einer Holzbackofengruppe Götzing

Antragsteller:

Dorf- und Gemeinschaftsverein Götzing

Am neu errichteten Holzofen am Schützenstüberl in Götzing gründete sich eine Backofengruppe, deren Mitglieder in regelmäßigen Abständen gemeinsam backen. Hierfür wurde Equipment beschafft und Schulungen, wie beispielsweise Brotbackkurse, organisiert.

Kauf einer mobilen Beschallungsanlage

Antragsteller: Markt Waging am See

Bei diversen Festivitäten der Gemeinde (z.B. Schul- und Kindergartenfest, Einweihungsfeste, Bürgerversammlungen, etc.), steht die Kommune immer wieder vor dem Problem, dass keine Beschallungsanlage zur Verfügung steht. Reden und Ansprachen sind daher akustisch kaum verständlich. Aus diesem Grund beabsichtigt die Gemeinde den Kauf einer Beschallungsanlage. Zudem ist vorgesehen, die Beschallungsanlage den Ortsvereinen bei Festen unentgeltlich zur Verfügung zu stellen. Die Gemeinde würde auf diesem Wege ein intaktes Dorf- und Gesellschaftsleben unterstützen.



© Markt Waging am See

Kauf von zwei neuen Luftgewehren

Antragsteller:

SG Seerose Taching am See

Zur Aufrechterhaltung des Schießsports wurden für die Jung- und Aktivschiützen zwei neue Alu-Luftgewehre mit Pressluft und Auflagefunktion beschafft.

Konzepterstellung und Projektmanagement für die Präsentation „Landwirtschaft der Zukunft“

Antragsteller:

Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Die im „Bauernratsprozess“ erarbeiteten Themen gehen jetzt in die Umsetzung. Eine Maßnahme ist dabei die Präsentation der „Landwirtschaft der Zukunftsregion Rupertiwinkel“ auf dem Bauern- und Handwerkermarkt 2023. Zielsetzung dieser Maßnahme ist es, die Verbraucher und die Landwirtschaft näher zusammen zu bringen sowie die Aufmerksamkeit der Verbraucher für das Gesamtprojekt zu wecken.

Inhalt:

- Konzepterstellung, Projektleitung und -management der Präsentation auf dem Bauern- und Handwerkermarkt 2023
- Erstellung des Kommunikationskonzepts sowie der Werbemittel für den Markt
- Redaktionelle und mediale Begleitung des Bauern- und Handwerkermarkts und seiner Vorankündigung

Bewerbung der Beteiligungsplattform CONSUL

Antragsteller:

Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Um die Bürgerbeteiligung in der Zukunftsregion zu steigern, erfolgt die Zusammenarbeit mit der Beteiligungsplattform CONSUL. Diese ermöglicht es den Bürgern, online an regionalen Projekten teilzunehmen und mitzuarbeiten.

Um die Plattform weitreichend bekannt zu machen, sind verschiedene Werbemaßnahmen notwendig, darunter eine Postwurfsendung, Plakatwerbung, Druck von Flyern, usw. Vor diesen Maßnahmen wird zunächst ein Kommunikationskonzept erarbeitet.

Ziel ist es, die Bürgerbeteiligung in der Region zu erhöhen und dadurch valide Ergebnisse bei Umfragen zu Projekten zu erzielen.

Planung, Organisation und Umsetzung des Handwerker- und Bauernmarkts

Antragsteller: Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Zur Bewusstseinsstärkung für unsere regionale Landwirtschaft wurde am Waginger Handwerker- und Bauernmarkt in Zusammenarbeit mit der Bayernwelle die „Landwirtschaft der Zukunft“ präsentiert.

Im Vorfeld wurde ein Malwettbewerb für Kinder zwischen fünf und elf Jahren durchgeführt. Die Sieger wurden am Bauernmarkt gekürt.





© Rothler Schnalzer

Erneuerung der Vereinshütte

Antragsteller:

Rothler Schnalzer

Da die alte Schnalzerhütte baufällig war und nicht mehr genutzt werden konnte, war eine Neuerrichtung der Hütte notwendig.

Die Hütte dient als Aufenthaltsraum für die Schnalzer und wird bei gemeinsamen Wettkämpfen mit Schnalzern aus der Umgebung als Loserhütte verwendet.

Außerhalb der Saison dient sie als Lagermöglichkeit für Materialien. In dieser Zeit wird die Hütte von den Ortsvereinen für gemeinsames Grillen und Brotzeiten genutzt.

Vorbereitung Bürgerräte im Rahmen der ILEK Fortschreibung (Briefe, Porto, Verpflegung)

Antragsteller:

Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Seit Februar 2023 wird das bestehende ILE-Konzept angesehen, bewertet und erneuert. Um möglichst viele Stimmen mit einzubinden, möchte die ILE dieses Jahr den ersten regionalen Bürger/-innenrat in der Zukunftsregion anbieten, der in vier Gruppen tagen wird und entwickeln soll, wie der Rupertiwinkel zukunftssicher und krisenfest bleiben bzw. werden kann. Hierzu möchte die ILE per Zufallsprinzip 2.675 Personen postalisch einladen um mitzumachen.

Angedacht sind vier Bürgerräte in Tittmoning, Waging, Fridolfing und Kirchanschöring mit circa zwölf Teilnehmenden pro Bürgerrat, in denen der Frage nachgegangen wird: „Wie machen wir unsere ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel resilient - also zukunftssicher und krisenfest?“

Hierzu möchten wir eine regionale Verpflegung zur Verfügung stellen.



© Kulturverein Assing 7

Bühne und Elektrik für Benefizkonzerte

Antragsteller: Kulturverein Assing 7

Der im Januar 2023 neu gegründete Kulturverein Assing 7 e.V. plant in dem dafür noch entsprechend auszustattenden Stadel in Assing 7, 83373 Taching am See jährlich in den Sommermonaten mehrere Benefizkonzerte und kulturelle Benefiz-Veranstaltungen durchzuführen, deren Reinerlös anderen gemeinnützigen Organisationen im In- und Ausland zugutekommt und damit den Zweck des Vereins, hilfsbedürftige Personen zu unterstützen, erfüllt. Die Veranstaltungen sollen ein zusätzliches kulturelles Angebot in unserer Region für alle bieten und die Zusammenarbeit von Musiker:innen und Künstler:innen regional, überregional und international zu fördern.

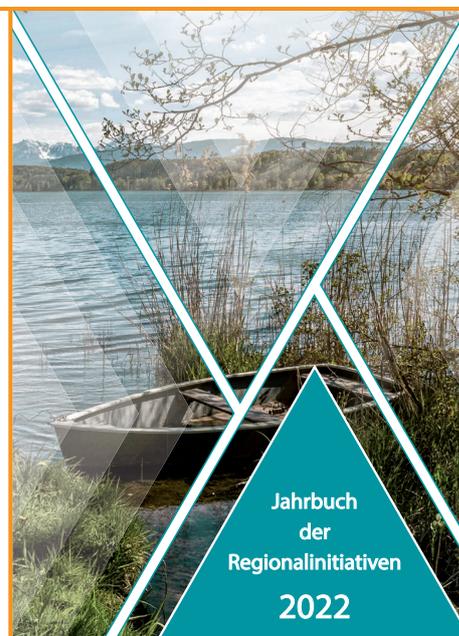
Jahrbuch der Regionalinitiativen 2022

Antragsteller:

Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Da jedes Jahr aufs Neue eine Reihe von interessanten und innovativen Projekten der Regionalinitiativen im Rupertiwinkel durchgeführt werden, möchte die ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel diese in Form eines Jahrbuchs transparent machen. Somit haben alle Bürger:innen der Region die Möglichkeit, sich über die verschiedenen Zusammenschlüsse im Rupertiwinkel zu informieren und zu schauen, wo sich was tut.

Hierfür bedarf es einer professionellen Konzeption und Erstellung, bzw. eines Drucks, sodass die Jahrbücher in jeder ILE Kommune ausgelegt werden können.



© ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel

Regionalbudget 2024

Der Förderaufruf für das Regionalbudget 2024 wurde am 6. September 2023 veröffentlicht. Bis zum 26. November 2023 konnten die Projektträger Projekte einreichen.

2 Zusammenarbeit der Regionalinitiativen

Die Zusammenarbeit der Regionalinitiativen im Jahr 2023 beinhaltete gemeinsame Veranstaltungen wie den Vortrag zum Thema Moorschutz am 14. November 2023, den die ILE mit der Ökomodellregion veranstaltete.

Auch die gegenseitige Teilnahme an Sitzungen, wie Vorstandssitzungen, Stuerkreissitzungen und Mitgliederversammlungen, war im Jahr 2023 gegeben.

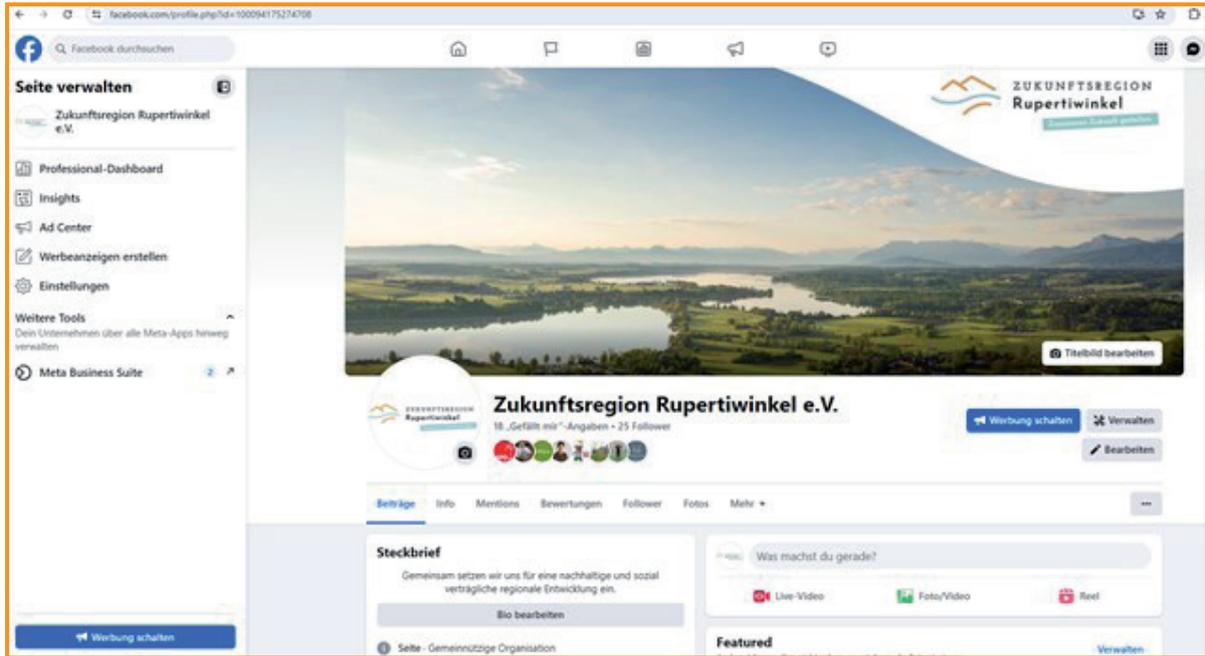
Darüber hinaus wurde, wie im Jahr zuvor, ein gemeinsames Jahrbuch der Regionalinitiativen erstellt (vgl. Regionalbudget). Druckexemplare wurden in allen ILE Kommunen ausgelegt und auf Märkten, Veranstaltungen und bei Besuchergruppen als Handreichung verteilt, z.B. auf dem Handwerker- und Bauernmarkt in Waging am 15. Oktober 2023.

In einem gemeinsamen Workshop machte man sich außerdem Gedanken über die zukünftige Zusammenarbeit der Regionalinitiativen. So wird es im Jahr 2024 nun wieder quartalsweise ein Treffen der Initiativen geben, in dem sich intensiv zu laufenden Projekten und Fördermöglichkeiten ausgetauscht wird. Diese Treffen waren in den vorherigen zwei Jahren pandemiebedingt stark reduziert worden.

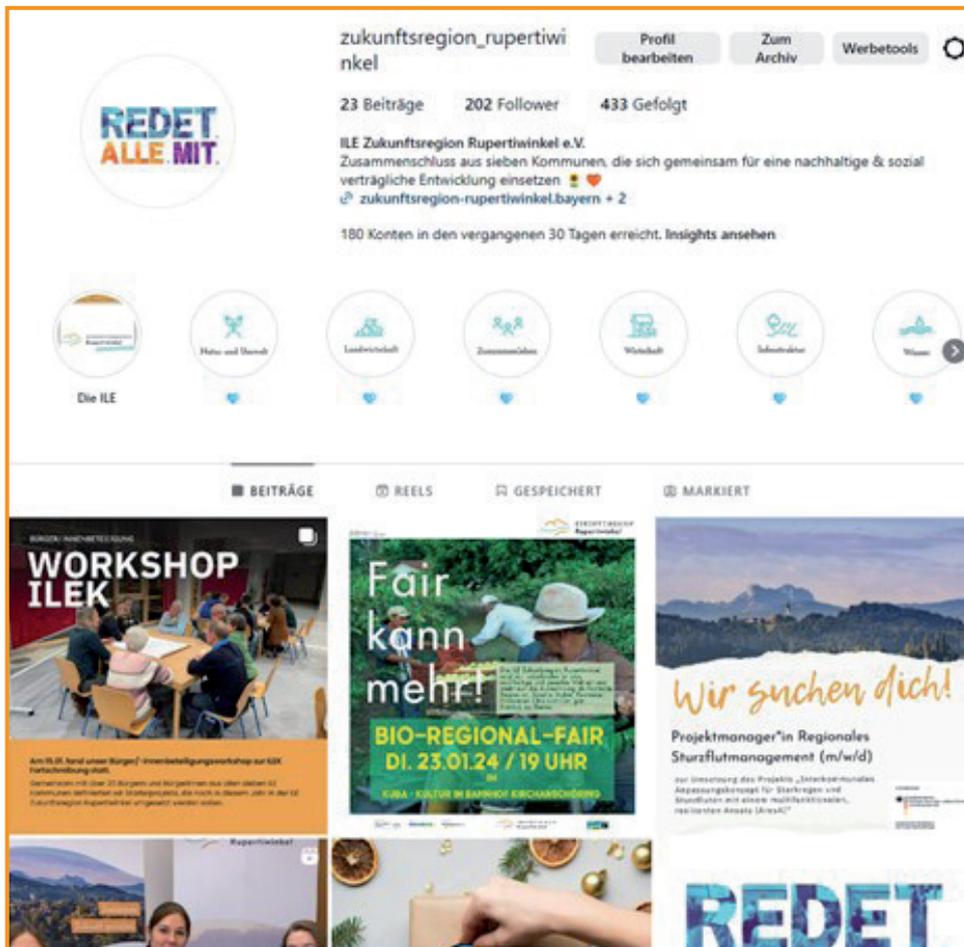
Am 24. Juli 2023 fand im Bürgerhaus in St. Leonhard die Regionalkonferenz der Regionalinitiativen statt. Es waren alle Ratsmitglieder aus den sieben Kommunen gemeinsam mit den Bürgermeistern und der Bürgermeisterin eingeladen, um sich über die aktuellen Projekte und Entwicklungen der drei Initiativen ILE, LEADER und Ökomodellregion zu informieren.

3 Öffentlichkeitsarbeit / Social-Media-Kanäle

Facebook



Instagram



Die Zukunftsregion Rupertiwinkel ist seit Juli 2023 mit regelmäßigen Beiträgen auf Social Media (Instagram, Facebook) vertreten. Für das Jahr 2024 ist ein Account bei LinkedIn geplant.

4 Ausblick

Fortschreibung des Resilienz ILEKs und Umsetzung von Starterprojekten

Im Jahr 2024 soll der Prozess der ILEK Fortschreibung abgeschlossen werden. Folgende Auswahl an Starterprojekten, die aus dem Bürgerbeteiligungsprozess hervorgingen und von denen einigen in einem Workshop im Januar gemeinsam mit den Bürgerinnen und Bürgern festgelegt wurden, sollen in der ersten Jahreshälfte umgesetzt werden:

- Organisation eines Enkeltauglich-Leben-Kurses
- Kochkurse im Videoformat
- Infoveranstaltung „Regenwassernutzung und Zisternen“
- Fördermitgliedschaft im ILE Zukunftsregion Rupertiwinkel e.V.

Weiterführung des Bauernratsprozesses durch das Projekt „Landwirtschaft der Zukunft“

Die Ergebnisse des Bauernratsprozesses werden in die Umsetzung gehen. Die von den Landwirtinnen und Landwirten erarbeiteten Hauptthemen sollen weiterbearbeitet werden.

Mehrere Podcast-Folgen über die regionale Landwirtschaft werden im Jahr 2024 produziert und auf verschiedenen Streaming-Plattformen platziert. Der Podcast wird mit dem lokalen Radiosender Bayernwelle beworben. Darüber hinaus erfolgt die Erstellung des Konzepts „Erlebnisbauernhof“, das ab dem Sommer 2024 umgesetzt werden soll.

Kommunale Entwicklungspolitik

Der Markt Waging am See sowie die Gemeinde Kirchanschöring sollen als „Fairtrade-Gemeinden“ ausgezeichnet werden. Als Folge soll die gesamte ILE-Region die Auszeichnung als „Fairtrade-Region“ erhalten.

Darüber hinaus ist Anfang 2024 eine Exkursion in die Ukraine geplant. In Zusammenarbeit mit der Partnerkommune sollen mehrere Projekte umgesetzt werden.

Außerdem soll eine weitere Projektgruppe in die kommunale Beschaffungsplattform integriert werden.



© Tourist-Info Waginger See / Richard Scheuerecker





© Tourist-Info Waginger See / Richard Scheuerecker

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes:

1. Bürgermeister Hans-Jörg Birner

Gemeinde Kirchanschöring, Rathausplatz 2, 83417 Kirchanschöring

Koordination: Petra Obermeier

Satz und Layout: Petra Obermeier

Korrektur: Dr. Thomas Vordermayer

Bild Deckblatt: Tourist-Info Waginger See / Richard Scheuerecker

