

Biogenuss-Radltour: Jeder kleine Schritt zählt

Fast 90 begeisterte Radfahrer machten sich auf, um Einblicke in vielfältige Facetten der Bio-Landwirtschaft zu gewinnen

Von Anneliese Caruso



Waging am See

Jubilare. Marianne Gröbner-Lang, Waging, Hochfellnstr., feiert am heutigen Donnerstag, 3. Oktober, ihren 75. Geburtstag. Ferdinand Schuhbeck, Wonneberg, Schnatzelreut, wird diesen Freitag 89 Jahre alt. Beiden alles Gute!

Wertstoffhof am Samstag zu

Wonneberg. Der Wertstoffhof ist wegen des Betriebsausflugs der Gemeinde am Samstag, 5. Oktober, geschlossen. Dafür ist er am Freitag von 14 bis 16 Uhr geöffnet.

Kirchanschöning

Haus der Begegnung: JHV

Kirchanschöning. Die Jahreshauptversammlung des Vereins Haus der Begegnung findet am Dienstag, 8. Oktober, um 19.30 Uhr im Begegnungsraum statt. Auf der Tagesordnung stehen die Berichte von Vorstand und Kassier, die Entlastung der Vorstandschef sowie Wünsche und Anträge.

Neurotraining und Entspannung

Kirchanschöning. Ein neurofunktionelles Training mit Sportwissenschaftler und Bewegungstherapeut Tom Bauer findet am Freitag, 4. Oktober, um 19.30 Uhr im Haus der Begegnung statt. Bitte in bequemer Kleidung kommen. Die Teilnahme ist kostenlos, Anmeldung nicht erforderlich.

Gemeinsam Friedhof herrichten

Kirchanschöning. Der Pfarrgemeinderat und die Kirchenverwaltung Kirchanschöning hoffen auf viele Teilnehmer bei der Gemeinschaftsaktion am Samstag, 5. Oktober, zwischen 9 und 11 Uhr zum Ausgraben, Unkraut ausstechen, Wege aufkieseln und Humus zwischen den Gräbern auffüllen auf dem Friedhof. Mitzubringen sind Werkzeug – wie etwa Schaufel oder Handschaufel, Hacke und Eimer. Zum Abschluss gibt es eine Brotzeit. Bei Regen findet die Aktion nicht statt.

Petting

Flohmarkt „Alles rund ums Kind“

Petting. Ein Flohmarkt „Alles rund ums Kind“ findet am Samstag, 5. Oktober, von 9 bis 12 Uhr am Dorfplatz (bzw. auf der Galerie der Turnhalle) statt. Aufbau ist ab 7.30 Uhr. Kosten pro Stand zehn Euro. Tischreservierung bei Ch. Vordermayer, 0151/15992937.

Die Monatsversammlung des Kaninchenzuchtvereins B111 findet am Freitag, 4. Oktober, um 19.30 Uhr im Landgasthaus Helmlinger in Rückstetten statt.



Mispeln, die in den Obstgärten der Familie Zachow wachsen, sind fast vergessene Früchte.



Die Teilnehmer erfahren bei einer Hofführung von Kathinka Zachow Wissenswertes rund um den ökologischen Anbau von Quitten und Birnen.

– Fotos: Caruso



Neugierig beäugt das Kälbchen in seinem kleinen Iglu die Ankommlinge auf dem Hof. Das Kalb ist eines von vielen, die Bernhard und Verena Leitenbacher mit viel Liebe und Hingabe aufziehen.



Nach der Führung durch Hof und Weide lud die Familie Leitenbacher zur Verkostung mit Bio-Produkten der heimischen Molkerei.

Nutztierhaltung, ergänzte Marlene Berger-Stöckl, Projektmanagerin der Okomodellregion. „Was viele Menschen nicht wissen: Bio-betriebe mit Rinderhaltung weisen nach einer zehnjährigen Studie der TU München die beste Klimabilanz aller Betriebszuge auf, sie verzichten auf Mineraldünger oder Soja aus Übersee, deshalb dürfen wir guten Gewissens heimische Biomilchprodukte und Bio-Rindfleisch essen“, betonte sie.

Dass die Familie Leitenbacher auch großen Wert auf den traditionellen Rupertwinkel Baustil und das Erscheinungsbild legt, wurde beim Rundgang durch den Hof, Stall und das darüberliegende Heulager deutlich. „Hier hat mein Vater damals schon die richtigen Bauentscheidungen getroffen“, so der junge Betriebsleiter. „Wir haben seit der Hofübernahme und Umstellung auf Bio weitere zwölf Jahre lang unseren Stall und die Gebäude schrittweise modernisiert.“

Nach der Führung durch Hof und Weide lud die Familie Leitenbacher zur Verkostung mit Bio-Produkten der heimischen Molkerei auf die Terrasse.

Beim nächsten Stopp besuchte die Gruppe den Betrieb „Schloss Gessenberg Obstweine“. Der gehört der Familie Zachow, die vor einiger Zeit das Anwesen Seeburg 1 am Ufer des Waginger Sees in Petting erworben, die alten Gebäude liebevoll renoviert, darin Ferienwohnungen geschaffen und rundherum Obstgärten angelegt hat. Dort erleben nicht nur Quitten, die als Obstart in den letzten Jahren an Bedeutung verloren haben, sondern auch Birnen, Mis-

peln und Walnüsse eine wahre Renaissance.

Wahre Offenbarung für den Gaumen

Während eines Spaziergangs durch die Streubstochgänge und Quittenbäume erläuterte Kathinka Zachow, die Frau von Alexander Zachow, zunächst die Besonderheiten des Anbaus von Quitten, die sich nicht für den Rohverzehr eignen. Erst durch das Garen entfalte die Quitte ihr volles Aroma, erklärte sie und ging auf die aufwändige Verarbeitung sowie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Früchte ein. Neben der klassischen Marmelade oder dem Gelee sei auch der selbstgemachte Saft oder Wein eine wahre Offenbarung für den Gaumen. Davon durfte sich die Radgruppe im Weinkeller des Anwesens anhand von Kostproben einen Eindruck verschaffen.

„Ein Birnbaum gedeiht am besten an sonnigen, warmen Standorten“, erläuterte Zachow weiter, ehe sie detailliert auf die Bearbeitung der Böden einging. Die Pflege der Baumstreifen erfolge wie im Apfelanbau: Es werden geeignete Bodenbearbeitungsgeräte eingesetzt, die den Boden nicht verdichten. Sie informierte auch über Birnensorten, das Pflanzen und die Kultivierung der Bäume, über Krankheiten und Schädlinge, über die Ernte und die Verwendung von Birnen. Anschließend lud sie zur Verkostung von Quittenwein und allerlei Köstlichkeiten in den soeben fertiggestellten neuen Hofladen ein.



Michael Steinmaßl demonstriert die Funktionsweise seines neuen Karotten-Vollernters.

Zum gemeinsamen Mittagessen ging es auf den Hof von „Bio-Michi“ in Watzung. Nach dem Essen, das die Familie Steinmaßl aus hofeigenen Produkten zubereitet hatte, erfuhren die Gäste, dass der Gemüsehof eine beachtliche Vielfalt bietet. „Wir haben rund 50 verschiedene Sorten an Bio-Obst und -Gemüse vom eigenen Feld“, erzählte Michi Steinmaßl beim Gang durch die Gemüesfelder. Der Anbau erfolge nach den Richtlinien von Bioland. Die Direktvermarktung über Märkte und einen eigenen Laden mache den Betrieb im Vollerwerb rentabel, darüber hinaus vermarkte er an einzelne Gastronomen und Kantinen. Er verwende Kleegrassilage zum Mulchen und Ökodünger aus dem eigenen Rinderstall. Im Ökolandbau gehe es nicht ohne Grünland und damit ohne Tiere, denn Hangflächen wie neben seinem Gewächshaus könnten nicht ohne große ökologische Schäden in Ackerland umgewandelt werden.

Letzter Stopp war das „Bio-Sacherl“ der Familie Kleinwötzl am Rehwinkel in Lampoding. Michael Kleinwötzl erläuterte, wie stolz die frühere Generation auf ihre mühsam aufgebaute Herde mit 14 Milchkuhen war. „Damals konnte man gut davon leben, heute geht das nicht mehr“. Stattdessen hält der Hof heute im Nebenerwerb eine kleine Mutterkuhherde, gekreuzt aus seltenen alten Rassen wie den „Pustertaler Sprinzen“ und den heimischen Pinzgauern und zieht die Jungtiere selbst auf, bis sie im Alter von etwa drei Jahren, nur vom Grünland gefüttert, schlachtreif sind. Auch eine kleine Herde Schwarzer Juraschafe garantiert die sinnvolle Weiternutzung des Grünlands. Über einen einheimischen Metzger werden die wenigen Tiere vermarktet.

„Man muss schon Idealist sein, um sich in der heutigen Zeit neben einem auswärtigen Arbeitsplatz daheim um die Tiere, das Zäunen, die Futterbeschaffung, um Maschinen und Stall zu

kümmern“, betonte Berger-Stöckl beim Rundgang mit Michael und Kathrin Kleinwötzl. „Ohne Idealisten wie euch, die ihren Hof im Nebenerwerb weiterführen, würde noch mehr Grünland bei uns letztlich entwertet oder zugebaut werden. Unter Grünland wird deutlich mehr Kohlenstoff gespeichert als unter Ackerland.“

„Wir brauchen fruchtbare Böden, sauberes Wasser und eine reichhaltige Artenvielfalt, damit Landwirtschaft unsere Ernährung sichern kann. Und wir brauchen Bürger, die die viele Arbeit unserer Betriebe wertschätzen.“ Berger-Stöckl hofft, dass sich die kleinen Bauernhöfe erhalten und Bio-Hofläden oder Bauernmärkte wieder mehr Zulauf bekommen.

Biokesse unter reich tragenden Obstbäumen

Im idyllischen Garten unter reich tragenden Obstbäumen schloss sich ein reichhaltiges Bio-Küchen-Buffer vom hofeigenen Obst der Familie Kleinwötzl an. Dort stellte auch Yvonne Liebl, die in Kirchanschöning ein Catering-Unternehmen betreibt, ihre Biokesse aus Laumener Landweizen vor.

Zum krönenden Abschluss führte die Tour zum Aussichtspunkt Bichel auf einer Anhöhe bei Tettenhausen. Von dort aus bot sich ein atemberaubender Blick über den Waginger See und die umliegenden Berge. Es wurde deutlich, warum diese wunderschöne Landschaft oft als Filmkulisse dient – etwa für die beliebte BR-Serie „Dahoam is Dahoam“. Ein perfekter Abschluss für einen Tag voller Natur, Kulinarik und unvergesslicher Eindrücke.

Letztlich waren sich viele der Ausflügler einig, dass sie zum einen von den Betrieben auf der Biogenuss-Radtour viele neue Informationen bekommen haben, und dass zum anderen jeder kleine Schritt zählt, wenn es um den Schutz unserer Erde geht, von der wir leben.