Über Grenzen hinweg: Bio-Produkte sichtbar machen

Präsentation des EUREGIO-Projekts in der Laufener Braukuchl – Fokus heuer auf aktive Erlebnisangebote gesetzt

Von Karin Kleinert

Laufen. Um das regionale Bio-Angebot für Gäste und Einheimische grenzüberschreitend besser sichtbar zu machen, haben die Verantwortlichen der Tourismusregionen Waginger See, des oberösterreichischen Quellenviertels und des Salzburger Seenlandes im Rahmen eines INTERREG-geförderten EUREGIO-Projektes ihre gemeinsame digitale Plattform erweitert und den Fokus auf aktive Erlebnisangebote gesetzt. Unter „www.bios-erleben.com" bekommen Gäste und Einheimische gebündelt und übersichtlich nicht nur Informationen und Bezugsadressen zu 117 Biobauern, Bio-Verarbeitern und gastronomischen Biobetrieben, sondern auch zu einer vielfältigen Veranstaltungsreihe, die im Rahmen des Projekts ins Leben gerufen wurde. Die Ergebnisse des Projekts, das von Ende 2025 bis Herbst dieses Jahres lief, wurden vor kurzem in der Laufener Braukuchl vorgestellt. Betriebsinhaber von drent und herent berichteten, wie ihre Bio-Angebote von April bis Oktober während vieler schöner Veranstaltungen erlebbar wurden.



Eine vielfältige Bio-Erlebnisreihe in drei Regionen zeichnete heuer das grenzüberschreitende Projekt „Bios erleben" aus. Die beteiligten Partner stellten dieses in der Laufener Braukuchl vor: (von links) Franz Keil, Obmann der Bioheuregion Trumer Seenland, Markus Mairinger, Inhaber und Geschäftsführer der konzeptionisten GmbH, Andreas Buchwinkler, Vorstandssprecher der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, Marlene Berger-Stöckl, Geschäftsführerin Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, Manuela Bacher, Salzburger Seenland Tourismus, Eva Bernauer, Geschäftsführerin Tourist-Info Waginger See, Andrea Bruckmoser, Quellenviertel, Steffen Rubach, Geschäftsführer EUREGIO. – Fotos: Karin Kleinert

„Bio soll zum Urlaubsmotiv werden"

Der Laufener Bürgermeister Christian Burr, der dem Präsidium der EUREGIO angehört, hieß knapp 50 Gäste willkommen, darunter Akteure der beiden österreichischen Regionen, Biobauern und Vertreter von Verbänden. Burr hob die große Vielfalt der teilnehmenden Betriebe hervor und die qualitätvollen Lebensmittel, die sie herstellen. Als Beispiel nannte er den Laufener Landweizen, für den es im Rahmen der Veranstaltungsreihe Backkurse gegeben habe und der als regionale Spezialität auch Werbepotenzial bei Gästen entfalten könne. Er warb dafür, die heimischen Bioprodukte auch zu kaufen und zu konsumieren, denn ökologisch produzierte Waren brächten Perspektiven für beteiligte Höfe, die auf beste Qualität statt Maximierung der Erzeugung setzen. Er freue sich, dass das Zusammenwachsen im „Bio-Herz Europas", wie Eva Bernauer die grenzüberschreitende Region bezeichne, durch das Projekt gefördert worden sei. Bei einem besonderen Bio-Verarbeiter sei man heute zu Gast, sagte Burr, der damit die wunderschön renovierte Braukuchl im Laufener Schlossrondell meinte, in der Inhaber Mauritz Volkmer seit einigen Jahren Biobier braut, Braukurse anbietet und die Gäste mit selbst gemachten Schmankerl verwöhnt.



Braukuchl-Inhaber Mauritz Volkmer verwöhnte die Gäste mit selbst gebrautem Biobier und fein belegten Hefeteig-Schifferln aus vorwiegend regionalen Biozutaten.

In einem ausführlichen Vortrag informierte Eva Bernauer über Entwicklung und Marketingmaßnahmen der Plattform „Bios erleben", die in Kooperation dreier Tourismusregionen, der Bio-Heuregion und der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel 2022 gestartet und jetzt technisch erweitert wurde. Die Leiterin der Tourist-Info Waging hat die Trägerschaft für das Projekt inne und sich federführend um die Förderanträge gekümmert. Der Biobereich, der in unserer Gegend eine große Dichte aufweise, so Bernauer, biete für den Tourismus ein riesiges Potenzial. Dieses wollten ihre Kollegen aus Österreich und sie heben, indem man die Angebote bündelt, diese auch digital vermittelt und mit einer gemeinsamen Bio-Erlebnisreihe neue Zielgruppen anspricht. Bei der Erstellung der Angebote habe man konkret auf die Unterstützung der hiesigen Ökomodellregion und der Bio-Heuregion zurückgreifen können. „Bio soll zum Urlaubsmotiv werden", wie es Eva Bernauer formulierte.

Abschließend berichtete die Touristikerin detailliert über die Ausgestaltung des digitalen Portals, auf dem es unter anderem eine interaktive Genusskarte gibt. Zudem kann der Nutzer mittels neun Kategorien die für ihn wichtigen Informationen herausfiltern. Auf unsere Nachfrage erklärte Bernauer, dass künftige Bioangebote und Termine für Bioerlebnisveranstaltungen kontinuierlich von Datenmanagern der drei Regionen eingepflegt würden und die Plattform sich tägliche aktualisiere.

Einen interessanten Einblick in die aufwendige Datenzusammenführung aus den drei Tourismusregionen gab Markus Mairinger von der Digitalagentur „Konzeptionisten". Breiten Raum nahm in seinem Vortrag das Thema Künstliche Intelligenz ein. Die KI könne inzwischen einen kompletten Urlaubsplan erstellen. Ihr Nachteil sei, dass sie nicht wisse, was sie aus dem „Datensumpf" aussuchen solle. Hier liege der Vorteil eines Webportals wie „Bios erleben", das zuverlässige und vertrauenswürdige Informationen enthalte und für die KI gut zu finden sei.



Im Rahmen von lockeren Interviews stellten die Vertreter der Regionen einige Bioerlebnisse und die Menschen dahinter vor. „Die Leute waren glücklich, die Kurse alle voll", schwärmte **Maria Frisch** aus Wonneberg. In mehreren Workshops hat die Biobäuerin mit ihren Gästen Bio-Ziegenfrischkäse und Sauerteigbrot hergestellt. Eine einmalige Kombination, für die es sehr guten Zuspruch gab, freute sich ÖMR-Managerin Marlene Berger Stöckl, die die Gespräche mit den bayerischen Bio-Akteuren führte. Auch die Exkursion zu den blau blühenden Leinfeldern von Demeter-Bauer Franz Obermeyer aus Tengling und die anschließende Verkostung von Leinöl und Leindotteröl mit Ölmüller Hans Niedl hätte viele Teilnehmer begeistert. Doch dem Bio-Pionier Obermeyer reicht das nicht, er forderte: „Wir müssen noch viel mehr Menschen ansprechen und sie überzeugen, dass Bio die Zukunft ist".

Über ihre Erfahrungen aus dem Bereich Gastronomie berichtete Monika Seidenfuß-Bauernschmid. Weil die engagierte Inhaberin des Wellnesshotels Gut Edermann in Holzhausen bei Teisendorf seit Jahren auf einen wachsenden Anteil an regionalem Bio und auf weitere regionale Produkte setze, sei sie eine wichtige Abnehmerin für die heimischen Biobetriebe, eine Vorreiterin und eine große Stütze, bekannte Berger-Stöckl. Mit Christian Martin habe sie einen Küchenchef, der aus den Bioprodukten kreative, vielfältige Gerichte auf hohem Niveau zaubert. Bei diversen Veranstaltungen und Führungen hätten die Gäste Besonderes erleben dürfen und zum Beispiel etwas über die Zubereitung von veganen Brotaufstrichen aus heimischem Gemüse und Kräutern der Saison gelernt oder mit den Erzeugern beim „Bioregionalen Genussmenü" direkte Gespräche führen können.



Auch Biobetriebe von drent stellten ihre vielfältigen Angebote und ihre Philosophie mit Humor und Herzblut vor. Als „Agrarrebell aus dem Salzburger Seenland" bezeichnete sich **Robert Hofer** vom Biohof Joglbauer in Obertrum am See, bereits seit 1980 biozertifiziert. „Für unsere Familie ist Bio eine Selbstverständlichkeit", sagte er im Gespräch mit Manuela Bacher vom Salzburger Seenland Tourismus. Sogar ein ganzes Dorf identifiziert sich mit dem Biogedanken„, berichtete Thomas Wallner aus dem Biodorf Seeham in der Bio-Heuregion Trumer Seenland. Die Erfolgsgeschichte seines Bio-Art-Campus begründete er mit dem Motto: „Gemeinsam ist man stärker, größer und sichtbarer".

Von ihrer tiergestützten Arbeit mit Schafen, Pferden und Maultieren erzählten Mirjam und Simon Feßl vom Biohof Hansbauer im oberösterreichischen Perwang am Grabensee. Sie seien glücklich, bei „Bios erleben" dabei sein zu dürfen und versprachen, viel Werbung für das Netzwerk zu machen.

Ein positives Fazit hinsichtlich der Zusammenarbeit der drei Regionen zogen Franz Keil, Obmann der Bio-Heuregion Trumer Seenland, und Andreas Buchwinkler, der Vorstandssprecher der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Keil verwies darauf, dass die Ideen für die gemeinsame Plattform von der Heuregion und der ÖMR gekommen seien, die Umsetzung letztendlich aber von den Tourismusprofis gestemmt worden seien.

Buchwinkler: Regionales Bio hat Zukunft

Saaldorf-Surheims Bürgermeister Andreas Buchwinkler stellte heraus, dass Biolandwirtschaft und Tourismus eine gute Kombination seien, weil dadurch die regionalen Bioprodukte sichtbar und erlebbar werden. „Regionales Bio hat Zukunft. Wir müssen dafür sorgen, dass es gut sichtbar ist", betonte er und rief dazu auf, die Erlebnisangebote der Landwirte, die viel Herzblut in die Aktionen gesteckt hätten, noch besser zu vermarkten, damit sich der damit verbundene Aufwand für die Betriebe auch lohne. Der ÖMR-Sprecher bedankte sich bei Eva Bernauer für die hervorragende Umsetzung des Projekts und bei EUREGIO-Geschäftsführer Steffen Rubach für die Bereitstellung der nötigen Gelder.

„Der Abend ist eine tolle Motivation für uns zum Weitermachen", betonten mehrere Betriebe im anschließenden Austausch, bei dem sich Österreicher und Bayern bunt mischten, „denn als Bio-Betrieb musst du mit immer höheren Anforderungen der Gesellschaft, aber nicht immer angemessenen Preisen zurechtkommen".