

Aktivitäten der Ökomodellregion im Jahr 2020



Zehn Gemeinden aus dem Rupertiwinkel arbeiten seit 2014 mit allen interessierten Landwirten z.B. an der Initiative für mehr heimisches Eiweißfutter oder der Biozertifizierung von Obstängern mit dem Landschaftspflegeverband Traunstein. Gemeinsam mit Leader und ILE schieben wir ökologische Projekte mit den Gemeinden an, vom

Geschenkkorb aus der Ökomodellregion bis zum ökologischen Pflegekonzept für die Gemeindeflächen. Wichtige Partnerschaften zwischen Biobetrieben und Verarbeitern wurden auf den Weg gebracht: die „Waginger See Hoibe“ (heimisches Biobier der Brauerei Stein), der Anbau von Dinkel und Hafer für den Knuspermüslhersteller Barnhouse in Mühlendorf, der Anbau von Laufener Landweizen für das Biobäckernetzwerk in der Region, von Emmer für die vegetarischen Spezialitäten von Soto in Bad Endorf und einiges mehr. Mehrere Verarbeiter haben sich biozertifizieren lassen, vom Laufener Schlachthof über die Brennerei Gramminger bis zur Bäckerei Wenig oder Huber, vom Biowirtenetzwerk bis zur Biosammelzertifizierung für Streuobst mit dem LPV. Wir vernetzen die heimischen Biodirektvermarkter mit den Bio- und Dorfläden, mit dem Lebensmitteleinzelhandel und über den neuen Verein „Ökogenuss Waginger See - Rupertiwinkel“, der eine regionale Ökokiste auf den Weg bringt. Heimische Bio- und Regionalspezialitäten waren Voraussetzung für die erfolgreiche touristische Bewerbung als Genusssort (Waging und Fridolfing). Unter breiter Mitwirkung entstand ein Tourismuskonzept für die Ökomodellregion und, vom heimischen Biobier bis zum Waginger See Kas über das Laufener Landbrot aus Biolandweizen gibt es immer mehr Spezialitäten, die auch beim Gast sehr gut ankommen. Als jüngstes Projekt ist die Zusammenarbeit vom Tourismusverband Waginger See mit Oberösterreich und Salzburg zu Bioleuchttürmen im Aufbau. Biogenussradtouren und Ernährungsbildung, die durch den Magen geht, finden viele interessierte Teilnehmer. Ein großes Dankeschön für die breite Unterstützung an die beteiligten Betriebe, Fachleute, Gemeinden und Ehrenamtlichen – denn nur gemeinsam kommen wir dem Ziel „30% Bio in 2030“ näher!

Nähere Informationen zu allen Projekten gibt es unter www.oekomodellregionen.bayern oder im Büro der Ökomodellregion unter **08681 / 400537** bzw. oekomodellregion@waging.de.

Landwirtschaftsministerin wirbt im Januar für Bio-Netzwerk



Kurz vor Corona saß unser interessantes Publikum noch dicht gedrängt in der Verpackungshalle des Biobetriebs Lecker und lauschte aufmerksam den Vorträgen zu Inhaltsstoffen und Vorzügen des heimischen Biowintergemüses.

Auch Ministerin Michaela Kaniber war zu den Vorträgen und der anschließenden Verkostung gekommen (erste Reihe dritte von rechts).

Foto: Claudia Heid

Wirsing, Schwarzwurzeln, Porree, Grünkohl, Steckrüben, Pastinaken ...

Auf den Speisekarten bayerischer Gasthäuser sucht man die heimischen Wintergemüse nicht selten vergeblich. Das soll sich ebenso ändern wie das Wissen um die Vielfalt, die Qualität und die gesunden Inhaltsstoffe all dieser Produkte aus heimischer Erde. Die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel hatte zusammen mit dem Biohof Lecker nach Laufen eingeladen, um zu informieren - und zum Probieren. Unter den über 80 interessierten Gästen war auch die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber sowie eine ganze Reihe an Bürgermeistern der Region.

Für Michaela Kaniber ist Bio längst mehr als nur ein Trend. Die Ministerin selbst hat dafür gesorgt und das Kabinett hat es beschlossen, dass staatliche Kantinen bis spätestens 2025 mindestens die Hälfte der eingesetzten Lebensmittel aus ökologischer oder regionaler Erzeugung einkaufen.

Bis 2030 sollen 30 Prozent der Agrarflächen im Ökolandbau bewirtschaftet werden.

Ihr Hintergrund: „Es geht um gesunde Ernährung, um Artenvielfalt, Biodiversität und um Tourismus.“ Die Ministerin hofft auf „Rückenwind für unsere bäuerlichen Direktvermarkter und Genusshandwerker“.

Christine Lecker, die Frau des gastgebenden Hauses, stellte ausführlich die Produkte und angebotenen Speisen aus heimischem Wintergemüse vor. Das Biobier zu den leckeren Speisen kommt von der kleinen Laufener Braukuchl und von der Brauerei Stein.

Als regionale Biobäckerei mit im Boot ist der Surheimer Betrieb Wahlich. Hier wird ohne Zusatzstoffe gebacken, z.B. mit Laufener Landweizen. Demnächst in einer neuen Backstube. Die soll mit Hilfe von Beteiligungen der Kunden geschaffen werden, die dafür Genuss-Rechte erhalten. Für all die heimischen Bioprodukte soll demnächst ein digitaler Marktplatz entstehen.

SOR VOM 5. FEBRUAR 2020, AUTOR: HANNES HÖFER

Ein digitaler Marktplatz für Bioprodukte - Vereinsgründung

„Die Angebote in der Region bündeln“ - Biobauer Sebastian Kettenberger brachte damit das Ziel des neuen Vereins „Ökogenuss Waginger See - Rupertiwinkel“ auf den Punkt. Jedes Mitglied hat das Recht, seine Produkte auf einer neu zu schaffenden Homepage anzubieten.

Verbraucher können via Internet die gewünschten Waren auswählen, bestellen und sich direkt ins Haus liefern lassen. Der Einladung der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel (ÖMR) zur Vereinsgründung im Kühnhausener Seewirt waren rund 50 Bauern, Direktvermarkter und Interessierte gefolgt. Über Ziele und Ausrichtung war man sich rasch einig. Gefördert von der bayerischen Staatsregierung und mit professioneller Unterstützung durch die TH Deggendorf mit dem Campus Grafenau soll eine Plattform „digitales Alpendorf“ solche Projekte unterstützen. Die Region um den Waginger See ist eines von fünf Pilotprojekten in Bayern.

„Der Marktplatz im Internet ist groß und vielfältig“, hofft Kettenberger auf einen „neuen Kundenkreis“. Ins Haus gebracht werden sollen die Waren von Hans Lecker und seinem Team. Sein Laufener Biohof Lecker beliefert bereits jetzt rund 700 Kunden pro Woche zwischen Berchtesgaden, Chiemsee und Pfarrkirchen. Er wird die Waren auch mit den neuen Kunden abrechnen.

ÖMR-Koordinatorin Marlene Berger-Stöckl erwartet die Fertigstellung der gemeinsamen Plattform bis April 2021. Neben einer Mitgliedschaft als Bio-Lieferant ist eine Förder- und eine Premium-Fördermitgliedschaft möglich. In einem zweiten Schritt sollen auch größere Abnehmer wie Wirte mit ins Boot kommen. Darauf freut sich auch Gastgeber Alfred Wagner: „Das passt bei mir sehr gut ins Programm“, es gebe „tolle Bioprodukte aus der Region.“

SOR VOM 5. FEBRUAR 2020, AUTOR: HANNES HÖFER



Vorsitzender des neuen Vereins „Ökogenuss Waginger See“ ist Sebastian Kettenberger (vorne, Mitte). Seine Stellvertreter sind Hans Koch (links) und Stephan Scholz. Dahinter stehen die Beisitzer (von links) Jutta Staudt-Franzen, Michael Steinmaßl, Thomas Reese, Marlene Berger-Stöckl, Andreas Buchwinkler, Hermann Hofstetter, Yvonne Liebl und Hans Lecker

Foto: Hannes Höfer

März - Aus Brot und Biobier wird das Fastenbrot

Die Fastenzeit ist traditionell in Bayern die Zeit der starken Sprüche und des starken Bieres.

Die starken Sprüche fallen zumeist wegen der Corona-Pandemie aus, umso wichtiger wird es, etwas für die geistige und körperliche Erbauung zu tun und dabei zugleich die hiesigen Landwirte und Ernährungshandwerker zu unterstützen. Das war die Idee hinter dem Zwicklbier-Brot, das in einer Zusammenarbeit zwischen der Schlossbrauerei Stein, 15 Biogerstenerzeugern, überwiegend aus den Landkreisen Altötting und Traunstein,



und Bäckermeister Markus Huber aus Waging entstanden ist. Aus heimischem Biogetreide und heimischem Biobier entsteht so das Fastenbrot für die Aktionswochen.

Für die Bauern bedeutet die Zusammenarbeit zwischen der Bäckerei und der Brauerei eine weitere Möglichkeit in der Region für Verarbeiter aus der Region zu produzieren.

*Biobier, Biodinkel und Bioemmer stecken im Fastenbrot von Bäcker Huber. Auch die Klostermönche haben früher gern Bier für ihre Fastenbrote verwendet.
Foto: Amira Zaghdoudi*

Mai - Baumpatenschaften und Aufruf zur Biosammelzertifizierung

Der Landschaftspflegeverband Traunstein bietet heuer im dritten Jahr eine Biosammelzertifizierung von Streuobstwiesen an. Mehrere Betriebe aus der Ökomodellregion haben sich bereits angeschlossen. Die Biosammelzertifizierung richtet sich an die Besitzer großer Obstwiesen (mindestens acht Bäume), ob Gemeinde, Privatbesitzer oder konventioneller Betrieb (Ökobetriebe können ihre Streuobstwiesen ohnehin biozertifizieren lassen). Sie macht Sinn, wenn der überwiegende Teil des Obstes nicht für den Eigenverbrauch verwertet, sondern zur Safftherstellung an Keltereien abgegeben wird. Die über den Landschaftspflegeverband zertifizierten Bioäpfel erzielen beim Verkauf an eine Kelterei mit Bioapfelsafftherstellung einen deutlich höheren Preis als konventionelles Obst. Voraussetzung für die Biozertifizierung ist eine Bewirtschaftung der Obstwiese nach den Kriterien der EU-Ökoverordnung (keine chemischen Pflanzenschutzmittel, keine Mineraldüngung) und des Landschaftspflegeverbandes (keine Gülle, landwirtschaftliche Nutzung des Unterwuchses durch Wiesenmähd oder Beweidung – kein Mulchen).

Obstwiesenbesitzer, die an der Biosammelzertifizierung interessiert sind, können sich bis Anfang Juni beim Landschaftspflegeverband unter 0861/58539 oder bei der Ökomodellregion unter 08681/ 4005-37 melden.



Das Modell der Baumpatenschaften, wie es auch im Lapperanger Kirchanschöring gepflegt wird, findet immer mehr Verbreitung. Mit Unterstützung der Pflegemaßnahmen von Ehrenamtlichen, die dafür das Obst ernten dürfen, kann es gelingen, trotz knapper Ressourcen der Bauhöfe weitere kommunale Streuobstwiesen anzulegen und so etwas für den Erhalt des wertvollen Lebensraums Streuobstwiese zu tun.

Foto: Anneliese Caruso

Auf Entdeckungsreise um den Waginger See - neues Magazin im Juli

Dass es in der Ökomodellregion rund um den Waginger See eine Vielzahl interessanter Hotspots der Kulinarik zu entdecken gibt, zeigt das neue Genuss Magazin der Tourist-Info Waginger See.



Erhältlich ist das Magazin in den Tourist-Infos in Waging am See, Petting, Fridolfing, Tittmoning und Kirchanschöring – oder auf der Webseite unter www.waginger-see.de/prospekte.

Es gibt nicht nur Gästen, sondern auch Einheimischen Insider-Tipps einer neuen, entschleunigten Genießerkultur, die Nachhaltigkeit und Regionalität, Tierwohl und Artenvielfalt mit zukunftsweisenden Ansätzen in der Landwirtschaft und spannenden Erlebnissen verbindet.

Maria Frisch aus Wonneberg steht vor ihren Ziegen auf der Wiese. Auch die Bäuerin taucht in dem Magazin der Tourist-Info auf.

Foto: Tourist-Info Waginger See / Michi Namberger

Es stellt in 19 Kurzreportagen heimische Landwirte und Gemüseerzeuger, Getreidebauern, Küchenchefs, Spirituosenbrenner und Kochenthusiasten vor.

Eingebettet in eine einmalige Naturlandschaft werden bereits 13 Prozent der Flächen rund um den Waginger See ökologisch bewirtschaftet. Hier gedeihen in Vergessenheit geratene Getreidesorten wie Laufener Landweizen, Einkorn, Emmer und Purpurweizen oder Bio-Braugerste für die „Waginger See Hoibe“.

Wie sich Genuss mit einer von Tierwohl bestimmten Aufzucht verbinden lässt, zeigen echte „Glücksschweine“ oder die fast ausgestorbenen Schwäbisch-Hällischen Landschweine, die im Sommer auf dem Sauacker zwischen Kräutern und Gras viel Bewegung haben.

Dass in der Region sogar Physalis, Ingwer und Süßkartoffeln sowie gut 50 verschiedene Obst- und Gemüsesorten in Bioqualität angebaut werden, demonstrieren Vertreter der Solidarischen Landwirtschaft oder Biobauern beim Besuch auf ihren Feldern.

Der Blick in eine Familienbrennerei bei Taching zeigt den Produktionsvorgang von nicht weniger als 40 geistreichen „Schnapsideen vom Bauernhof“. Für den Erhalt der Artenvielfalt und alter Obstsorten arbeitet die Familie auch mit der Ökomodellregion und dem Landschaftspflegeverband zusammen.

Nicht zuletzt durch die Vielzahl an Fotos, eingestreute Rezeptideen und umfangreiche Info-Kästen gibt das neue Genuss Magazin der Tourist-Info Waginger See eine Fülle von Anregungen, nach den coronabedingten Einschränkungen die Lebensfreude wiederzuentdecken.

Ein Vogelbett im Kornfeld

Die Feldlerche gehört zu den bekanntesten Singvögeln in Deutschland. Dennoch ist sie in ihrem Bestand bedroht und steht deshalb auf der Roten Liste. Die Bio-Braugerstenlandwirte der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel werden jetzt zu Vogelschützern, indem sie in ihren Getreidefeldern sogenannte Lerchenfenster schaffen.

Bei einer Felderbegehung von Lerchenschutzfeldern mit den Biomalzulieferanten für die Brauerei Stein bezeichnete der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes Traunstein, Jürgen Sandner, die Feldlerche als „Charaktervogel unserer Kulturlandschaften“. Wer kennt sie nicht, wenn sie sich neben dem Spaziergänger unvermittelt aus dem Acker erhebt und in der Luft ihr Lied trällert? In der heutigen Landschaft, die durch eine oft intensive landwirtschaftliche Nutzung geprägt ist, ist die Feldlerche auf Rücksichtnahme durch die Landwirte angewiesen. Zum Brüten ihres Nachwuchses braucht sie nämlich wenig bewachsene, flache Böden, von höherem Bewuchs hält sie Abstand.

Solche Flächen seien immer weniger zu finden, erläuterte Sandner auf dem Biobetrieb von Georg Planthaler bei Trostberg und anschließend auf zwei weiteren Betrieben in der Region.

„Zudem sollten in der Nähe möglichst viele Wildkräuter blühen, die von reichlich Insekten besucht werden, mit denen sie den Nachwuchs füttern“, sagte Sandner. Auf Bio-Ackerflächen sei das oft auf gesamter Fläche, ganz ohne separate Blühstreifen, der Fall. Darum freue er sich, dass sich heuer sechs von siebzehn Biobraugerstenbauern der Ökomodellregion Waginger See-

Rupertiwinkel an diesem Schutzprogramm der Lerche beteiligen und in ihren Kornfeldern „Lerchenfenster“ angelegt haben. Was neben den Lerchenfenstern außerdem wichtig sei, sei der Verzicht auf das Striegeln zur Wildkrauteindämmung zwischen Anfang April und Mitte Mai, und bei späterem Striegeln ein ausreichender Abstand zum Lerchenfenster, denn das Gelege ist im angrenzenden Bestand versteckt.

Das Lerchenfenster, das künftig auch auf Wintergetreide ausgeweitet soll, hat also nichts mit Glas zu tun, mit Aussicht aber unter Umständen schon. Denn es handelt sich einfach um eine rund 25 Quadratmeter große Brachfläche mitten im Getreideacker, also um eine Art Bett im Kornfeld für die Vögel.



Braugerstenfeld mit Lerchenfenster (Mitte)

Foto: Andreas Remmelberger / Ökomodellregion

Barnhouse baut regionales Anbauprojekt für Biodinkel und Biohafer aus

Ziel unserer Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel war seit dem Start 2014 die Schaffung von Wertschöpfungspartnerschaften zwischen Biobauern vor Ort und in der Nähe ansässigen Bioverarbeitern.

Die Müslifirma Barnhouse in Mühldorf war einer der ersten Verarbeiter, mit denen seit 2015 eine Einigung über die künftige Zusammenarbeit und den Bezug regionaler Biorohstoffe zum fairen Preis erzielt wurde.

Gemeinsam mit weiteren Partnern wie der Ökomodellregion Isental (jetzt Mühldorfer Land) oder der Erzeugerverbraucher-Gemeinschaft Tagwerk wurde eine Erzeugergemeinschaft regionaler Biolandwirte für die Lieferung von Biodinkel und Biohafer gegründet, die sich bis zum Jahr 2020 auf 66 Mitglieder ausgeweitet hat. 15 Betriebe davon stammen weiterhin aus dem Gebiet der Ökomodellregion Waginger See und z.T. auch aus der angrenzenden neuen Ökomodellregion Inn-Salzach.

Mittlerweile wird bei den Markenmüslis der Firma ein 100%-Anteil an regionalem Biodinkel und -hafer erreicht. Die beteiligten Landwirte liefern somit 2.000 Tonnen Biohafer und 500 Tonnen Biodinkel aus der Region. Mit unterschiedlichsten Aktivitäten entwickelt der Knuspermüsli-Hersteller gemeinsam mit den Landwirten auf den Feldern den Bioanbau weiter und fördert die Artenvielfalt.

Neue Verwertungschancen für Bioobst in der Ökomodellregion

Streuobstwiesen prägen das Gesicht des Rupertiwinkels seit Jahrhunderten, sie tragen ein Stück weit zur Ernährungssouveränität bei und sind ein unersetzlicher Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten.



Zweireihige Biostreuobstwiese bei Schönhofen
Foto: LPV / Jürgen Sandner

Beim Landschaftspflegeverband Traunstein gibt es für konventionelle Betriebe die Möglichkeit, die eigene Obstwiese biozertifiziert zu bewirtschaften und sich dazu an einer Sammelzertifizierung der Obstwiesenbesitzer zu beteiligen. Die Gemeinde Kirchanschöring war entscheidend daran beteiligt, dass diese Möglichkeit auf Landkreisebene geschaffen wurde.

Die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel arbeitet an besseren Verarbeitungsmöglichkeiten für Bioobst, um die Wertschöpfung für Bioobst aus heimischem Anbau zu erhöhen.

Ein solches Angebot gibt es jetzt neu in Kooperation mit der Schnapsbrennerei Gramminger, dem Sailerhof bei Taching, der traditionell Streuobst annimmt: Wenn mindestens 100 – 150 kg Bioobst einer einzigen Sorte ver-

fügbare sind, kann daraus künftig ein sortenreiner Brand entstehen. Ob für Schnaps geeignete Apfelsorten, Zwetschgen oder späte Birnensorten, Kirschen, Quitten oder weitere Obstsorten, wichtig ist, dass das Obst in bester Qualität angeliefert wird.

„Unser Endprodukt kann nur so gut sein wie unser Ausgangsprodukt“, meint der junge Brenner Franz. Familie Gramminger hat sowohl ihren eigenen Obstgarten als auch ihre Brennerei biozertifizieren lassen und will mit sortenreinen Biobränden eine neue Qualitätslinie aufbauen.

Auch die Ölmühle in Garting bei Schnaitsee ist inzwischen biozertifiziert, arbeitet mit der Ökomodellregion zusammen und bietet eine neue Verwertungsmöglichkeit für Biowalnüsse an. Heuer soll es erstmals ein regionales Biowalnussöl geben.

„Beim Anbau unserer eigenen Ölfrüchte setzen wir schon länger auf Bio“, so Toni Lamprecht, Ölmüller in Garting, der auch selbst eine Landwirtschaft betreibt, „aber mit ausgewiesenen Bioprodukten in der Verarbeitung gehen wir jetzt neue Wege“.

Eine Liste mit regionalen Kellereien, die für Bioobst höhere Preise bezahlen, kann beim LPV Traunstein angefordert werden.

Biogenussradltour von Waging rund um St. Leonhard im September

Im Rahmen der Bio-Erlebnistage 2020 in Bayern fand heuer zum fünften Mal eine Biogenussradltour durch die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel statt.

Von Waging aus startete die Tour mit sechs Radlergruppen in Richtung Wonneberg, um hier bäuerliche Betriebe der Ökomodellregion zu besuchen und die Vielfalt regional produzierter Lebens- und Genussmittel zu erfahren.

Treffpunkt und Start war pünktlich um 9 Uhr am Bauernmarkt in Waging am See. Nach einer kurzen Einführung zum Biogemüseanbau am Stand von Hedwig Huber ging es mit den Fahrrädern in Richtung Wonneberg, zum Hof von Familie Huber in Aich. Landwirt Andreas Huber erklärte den Teilnehmern bei einem Rundgang seine Arbeitsweise, die Schwierigkeiten des Anbaus von Biogemüse, den Umgang mit Beikräutern und der Biodiversität.

„Ich liebe Pflanzen und deshalb dürfen auf meinen Feldern auch Beikräuter, die für den Genuss ungeeignet sind, ihren Platz einnehmen“, so Andreas Huber. „Natürlich müssen wir bei der Überhandnahme einzelner Spezien eingreifen, aber immer mit entsprechenden biologischen Mitteln.“

Am Huberhof in Zell erwartete uns bereits ein gutes, regionales Mittagessen mit Biolebensmitteln aus der Region. Nach dieser Stärkung zeigten uns Nici Braun und Thomas Reese ihren Biohof, der sich durch eine artgerechte Tierhaltung auszeichnet. Neben einer Pinzgauer Mutterkuhherde und der Pferdeherde in Offenstallhaltung hatten es den Besuchern besonders die Bioschweine des Huberhofes angetan. „Unsere hofeigenen Produkte werden direkt ab Hof vermarktet“, so Thomas Reese, und Nici Braun ergänzt: „Neben der Produktion von Biolebensmitteln und dem Tierwohl liegt uns auch am Herzen, Kindern die Wichtigkeit unserer Arbeit und der biologischen Lebensmittelproduktion näher zu bringen.“

Durch die wunderschöne Landschaft am Wonneberg ging es weiter mit dem Fahrrad zu unserer nächsten Station, dem Biohof Frisch. Maria Frisch vermarktet bereits seit über 20 Jahren Ziegenkäse aus eigener Produktion. Von der Milch bis zum fertigen Käse, alle Schritte der Produktion finden am und auf dem Hof der Familie statt. Letzte Station waren die Weideflächen von Hans und Michi Weiß, die aus der Milch ihrer Schafe, in Kooperation mit der mobilen Käserei Chiemgau, einen kleinen Teil Schafskäse direkt am Hof produzieren und dann im Erdkeller reifen lassen.

Ein schöner Tag in dieser lieblichen Voralpenlandschaft ging zu Ende und wir durften viel Neues über die Biolebensmittelproduktion der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel erfahren.

Alle Verkaufsstellen unter www.waginger-see.de/kas.



Ein wunderschöner Tag mit Ausblick

Foto: Jörg Bornmann

BioRegio-Coaching für die Chiemgau Lebenshilfe Werkstätten Traunreut



„Mehr regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung! Mehr frische Küche - wir sind dabei!“

Unter diesem Slogan fand das 1. Beratungstreffen bzw. „Coaching“ mit dem Küchenteam der Chiemgau Lebenshilfe Werkstätten in Traunreut statt.

Das BioRegio-Coaching richtet sich an alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der

von links: Dr. Jens Maceiczky (Geschäftsführer Lebenshilfe); Irmgard Reischl (Fachzentrumsleitung AELF Ebersberg), Marlene Berger-Stöckl (Managerin Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel), Hubert Bittl (Biocoach), alle Lebenshilfe Traunreut: Christine Regens (Gruppenleitung Ausgabeküche), Andreas Hafner (Betriebsleitung Nordwerkstatt), Marc Kirst (Gruppenleitung Küche), Franz Lohmeyer (Betriebsleitung Oderbergwerkstatt), Tomo Pavic (Küchenleitung) Foto: Reischl

27 staatlich anerkannten Ökomodellregionen in Bayern. Im Coaching werden Großküchen von Fachleuten dabei unterstützt, mehr regionale Biolebensmittel in ihren Speiseplan aufzunehmen. Dabei ist die Teilnahme für die Einrichtungen kostenfrei.

Das Coaching erfolgt durch das Fachzentrum Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern, in Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel und einem erfahrenen Berater aus der Bio-Küchenpraxis. In Traunreut macht dies Hubert Bittl, selbst Küchenleiter einer Betriebsgastronomie mit 1.500 Essen pro Tag in München und auch als Biomentor tätig.

IRMGARD REISCHL, FZ GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Oktober: Bayerische Biorüben immer beliebter

Mehrere kleine Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel bringen bereits Erfahrungen mit dem Karottenanbau mit, aber der Feldgemüsebau bietet noch viel Potenzial für die Zukunft.

Die Öko-Modellregion Waginger See – Rupertiwinkel und die benachbarte Ökomodellregion Inn-Salzach unterstützen gemeinsam Neueinsteiger unter den Landwirten mit Praxiswissen. Ziel ist es, den Zugang der Verbraucher zu heimischen Biokarotten zu erleichtern und neue Perspektiven für die hiesige Landwirtschaft zu schaffen. In diesem Rahmen veranstalteten die Ökomodellregionen diesen Sommer zwei Feldexkursionen zum ökologischen Karottenanbau.



Alexander Wichtlhuber (links) aus Tittmoning stieg heuer erstmals in den Anbau von Karotten und Feldgemüse ein. Daneben Beraterin Franziska Blind.

Foto: Amira Zaghdoudi

Die erste Exkursion ging zum Hof von Familie Wichtlhuber in Tittmoning/Lohen. Die Jungbauern Alexander und Manuel bewirtschaften mit ihren Eltern gemeinsam den kleinen Betrieb. Auf den ökologisch bewirtschafteten Flächen wächst Dinkel, Futter für das Vieh und, seit 2020, auch Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln.

„Ich war neugierig und wollte den Karottenanbau dieses Jahr einfach mal ausprobieren“, erzählt Alexander. „Die Sätechnik habe ich mir von meinem Kollegen Hans Glück aus Grassach ausgeliehen. Das war eine große Hilfe für den Start. Denn teure Maschinen kaufen lohnt sich für uns Bauern erst, wenn wir ein paar Versuchsjahre Erfahrungen sammeln konnten.“

Statt des Einsatzes chemisch synthetischer Pflanzenschutzmittel sei „Abflammen“ die Devise, so Gastreferentin Franziska Blind, zuständig für Biogemüsebau beim Anbauverband Naturland.

Das nächste Treffen fand am Biohof Glück in Tittmoning/Grassach statt, wieder mit einem Dutzend am Feldgemüsebau interessierter Bauern aus der Ökomodellregion. Bei Hans Glück ist die Karotte seit 30 Jahren fester Bestandteil seines Sortiments. Neben

dem Abflammen greift Hans auf eine Bürste der Marke „Eigenbau“ zurück, die sich von Anfang an bewährt habe. „Ichbürste ab der zweiten Woche den Bereich zwischen den Reihen in den ersten zwei Zentimetern Bodentiefe, sodass das Unkraut ausgerissen wird. Danach habe ich ein feines sauberes Saatbeet und muss nur noch nahe der Karottenpflanzen hacken.“ Wenn Wetter und Unkrautregulierung gepasst haben, brauche er nicht mehr mit der Hand zu jäten.

„Je vielfältiger und abgestimmter die Fruchtfolge ist, je mehr unterschiedliche Kulturen ihr auf eurem Acker anbaut, desto weniger Aufwand müsst ihr betreiben. Und der Ertrag passt auch!“, so Hans Glück zu den Teilnehmern. Der Erfolg gibt ihm recht – trotz steiniger Böden mit niedriger Bodenpunktzahl erntet Glück oft die größten Karotten.

Wie denkt Familie Wichtlhuber nach den ersten Erfahrungen zur Vermarktung des Feldgemüses im Herbst? „Der Ertrag hat dieses Jahr bei den meisten Sorten gepasst. Wir werden unseren Biogemüseanbau auch im nächsten Jahr fortsetzen und etwas ausweiten“, so Jungbauer Alexander. „Das meiste Gemüse haben wir direkt vermarkten können, einen Teil haben wir in Abstimmung mit der Ökomodellregion auch über Bioläden, Geschäfte und über die Ökokiste vermarktet. Wir sind mit diesem ersten Jahr zufrieden.“

Michi Steinmaßl, Biogemüse-Spezialist aus Kirchanschöring, meint dazu: „Mich freut es, wenn jetzt ein paar junge Landwirtschaftsfamilien den Feld- und Biogemüsebau für sich entdecken. Das ist eine Chance für vielfältigere Betriebe auch in unserer Region – da müssen wir nur kurz über die Grenze schauen, was im Feldgemüsebau noch für Möglichkeiten grad für kleine Betriebe stecken. Wir müssen uns nicht vor Konkurrenz fürchten, der Bedarf in der Region ist noch lang nicht für alle gedeckt“.

Michi Steinmaßl ist deshalb auch schon mit Junglandwirten im Gespräch und bei mehreren Höfen ehrenamtlich beratend tätig.

Genussrechte machen es möglich: Neue Backstube für die Biobäckerei Wahlich

Die Wahlichs sind guter Dinge. Mit der neu eingebauten, größeren und effizienteren Kühlanlage ist der Grundstein für die Erneuerung ihrer Backstube gelegt.

Möglich wurde die Investition durch die Ausgabe von sogenannten Genussrechten. Mit diesem innovativen Projekt sind bis dato etwas über 50.000 € zusammengekommen.

Daneben wurde die Surheimer Biobäckerei, mit Zustimmung der Gemeinde Saaldorf-Surheim, auch in das Programm der Kleinstunternehmerförderung des Amtes für Ländliche Entwicklung (ALE) aufgenommen, das weitere 46.000 € beisteuert. Die Kombination dieser beiden Maßnahmen dürfte es laut ALE in Bayern so noch nicht gegeben haben.

Den Stein ins Rollen brachte die Zusammenarbeit der Ökomodellregion mit Petra Wähning vom Amt für Ländliche Entwicklung, Beraterin für Genussrechte.

Genussrechte sind eine solidarische Beteiligungsform, bei der Bürger eine festgelegte Summe für mindestens fünf Jahre in einen heimischen Betrieb investieren und dafür Zinsen in Form von Geld (1%) oder Naturalien (3% in Form eines Warengutscheins) erhalten. Ein Genussrecht hat den Wert von 500,- €, pro Person sind bis zu fünf Genussrechte erhältlich.

Nach den ersten Gesprächen ging es Schlag auf Schlag. Das Bayerische Fernsehen meldete sich bei der Surheimer Biobäckerei, zu der ein Bioladen sowie ein kleines Cafe gehören. Die BR-Leute hatten von dem Projekt erfahren und wollten es gleich in der nächsten Sendung „mehr /wert“ im Rahmen des Beitrags „Neue Zinsmodelle: Genussrechte im Trend“ vorstellen. Obwohl die ganze Aktion bisher nur angedacht war, überlegten die Wahlichs nicht lange, sagten zu und so wurde der Sendetermin, es war der 21. November 2019, quasi zum „Erstausgabetag“ der Surheimer „Genussscheine“.

Barbara Wahlich erzählt, das beste „Marketinginstrument“ sei bisher Mundpropaganda gewesen.

Als Biobäckerei verbacken sie auch alte Kultursorten wie den extensiven Laufener Landweizen. Damit aus dieser alten und sehr bekömmlichen Getreidesorte künftig noch mehr Brot gebacken werden kann, sind die Wahlichs gerade dabei, Angebote für Investition Nummer zwei einzuholen: einen neuen Ofen mit doppelt so großer Backfläche. Das Genussrechte-Projekt konnte bis Jahresende erfolgreich abgeschlossen werden.

Vorbild für die Zusammenarbeit der Gemeinde Saaldorf-Surheim mit dem ALE und der Bäckerei bezüglich des Genussrechtmodells war die erfolgreiche Zusammenarbeit der Gemeinde Kirchanschöring beim Thema Ausgabe von Genussgutscheinen für die Erweiterung des Dorfladens von Michi Steinmaßl.



Statt Banken investieren Bürger: Barbara und Michael Wahlich vor ihrer neu eingebauten Kühlanlage. Dort können viel mehr Teiglinge als sonst reifen.

Foto: Kleinert

AUS DER SÜDOSTBAYERISCHEN RUNDSCHAU IM NOVEMBER, KARIN KLEINERT