

Erzeuger in der Ökomodellregion

Milch und Fleisch sind die wichtigsten Produkte unserer Landwirtschaft in der Ökomodellregion und sie können hier in hervorragender Qualität erzeugt werden: Der größte Teil unserer landwirtschaftlich genutzten Flächen sind Wiesen und Weiden, Gras kann nur über Wiederkäuer in uns verträgliche Nahrung umgewandelt werden. Umgekehrt wirkt sich ein hoher Anteil an Grünfutter positiv auf die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe von Milch und Fleisch aus: Sie enthalten durch diese natürliche Fütterung mehr gesunde Omega-Säuren als im Vergleich zur Fütterung mit hohem Mais- oder Getreideanteil.

Die Biorichtlinien achten besonders auf das Tierwohl mit ausreichend Platz und Auslauf auch im Winter. Auch viele konventionelle Tierhalter bauen ihren Stall inzwischen nach Biorichtlinien. Üblich ist im Biobereich eine möglichst naturnahe Fütterung vom eigenen Hof, mit wenig Zukauf. Dadurch bringen die Tiere keine Hochleistung beim Milchertrag, leben aber gesünder und oft auch länger. Ein gutes Wiesen- und Weidemanagement - selbstverständlich mit Verzicht auf jeglichen Pestizideinsatz - ist hier besonders wichtig und macht oft mehr Arbeit. Der Mehrpreis für Biomilchprodukte beruht auf einem Zusatznutzen für Tier und Mensch - und ist überlebenswichtig für Biobetriebe.

Butter und Frischmilchprodukte in Bioqualität aus der Region kommen bei uns von den Molkereien Berchtesgadener Land und Andechs, aber auch vom Biobetrieb Lecker aus Laufen. Andechs hat seit kurzem auch eine Bioheumilchmarke, für die auch erste Betriebe aus unserer Region liefern - mit besonderem Zusatznutzen für artenreiche Wiesen und die Artenvielfalt. Biokäse gibt es unter der Dachmarke „Waginger See Kas“ von der mobilen Käserei Chiemgau, die auf ca. sechs Biobetrieben direkt auf dem Hof cremigen Schnittkäse produziert, der danach im Ziegelerdkeller reift. Monika Obermeier und Maria Frisch ergänzen die Dachmarke durch ihre köstlichen Ziegenfrischkäseprodukte, und keine Angst: Hier „goabelt“ nix, hier kommt jeder Feinschmecker auf seine Kosten! Erhältlich sind all diese Produkte vor allem in den Bio- und Dorfläden sowie Hofläden rund um Waginger See und Abtsee, z.T. auch direkt im Hofladen beim Bauern.

Woher kommt unser/unsere

Milch

Hans Lecker

Niederheining 1
83410 Laufen
Tel.: 08682 / 95 32 24
info@biohof-lecker.de

Andechser Molkerei Scheitz

Biomilchstraße 1
82346 Andechs
Tel.: 08152 / 3790
scheitz@andechser-molkerei.de

Molkerei Berchtesgadener Land

Hockerfeld 5 - 8
83451 Piding
Tel.: 08651 / 700 40
info@molkerei-bgl.de



Lieferanten für die mobile Käserei (Foto: Daniel Delang)



Käser Stephan Scholz käst auf sechs Biohöfen in der Ökomodellregion (Foto: Daniel Delang, ÖMR)

Butter & Joghurt

Molkerei Berchtesgadener Land

Hockerfeld 5 - 8
83451 Piding
Tel.: 08651 / 700 40
info@molkerei-bgl.de

Andechser Molkerei Scheitz

Biomilchstraße 1
82346 Andechs
Tel.: 08152 / 3790
scheitz@andechser-molkerei.de

Hans Lecker

Niederheining 1
83410 Laufen
Tel.: 08682 / 95 32 24
info@biohof-lecker.de

Kuhmilchkäse ab Hof

Josef Hagenauer

Reit 7
83416 Saaldorf - Surheim
Tel.: 08654 / 628 23
hagenauer.j@web.de

Anneliese Gebhard-Kecht

Jakobspoint 1
83329 Waging am See
Tel.: 08681 / 9534
gebhard-kecht@web.de

Franz Gröll

Unterstefling 3
83329 Waging am See
Tel.: 08681 / 47 11 09
franz.groell@t-online.de

Ludwig Streitwieser

Ragging 9
83416 Saaldorf - Surheim
Tel.: 08654 / 9650
streitwieser.ludwig@t-online.de

Johann Praxenthaler

Thansberg 1
83413 Fridolfing
Tel.: 08684 / 637
h-praxenthaler@t-online.de

Josef Kröger jun.

Leopoldsberg 2
83329 Waging am See
Tel.: 08681 / 9881
jo-kroeger@t-online.de



Anneliese Kecht mit ihrem Käse (Foto: Daniel Delang)



Eine fleißige „Mitarbeiterin“ (Foto: Daniel Delang)

Kuhmilchkäse aus der ÖMR

Mobile Käserei Chiemgau

Windbergweg 1
83365 Sondermoning
Tel.: 08669 / 78 87 534
s.scholz@naturland-beratung.de



Attls Bioziegenbetrieb in Muttering (Foto: Daniel Delang)

Schafkäse

Michael Weiß

Oed 1
83329 Waging am See
Tel.: 08681 / 9439
michael.weiss25@t-online.de

Frischkäse

Andechser Molkerei Scheitz

Biomilchstraße 1
82346 Andechs
Tel.: 08152 / 3790
scheitz@andechser-molkerei.de

Hans Lecker

Niederheining 1
83410 Laufen
Tel.: 08682 / 95 32 24
info@biohof-lecker.de

Maria Frisch

Töfenreut 3
83379 Wonneberg
Tel.: 08681 / 9408
johann_maria_frisch@gmx.de

Monika Obermaier

Muttering 8
83413 Fridolfing
Tel.: 08685 / 1630
fam.obermaier@t-online.de



Maria Frisch in ihrer Bioziegenkäserei (Foto: Delang)

Ziegenkäse

Maria Frisch

Töfenreut 3
83379 Wonneberg
Tel.: 08681 / 9408
johann_maria_frisch@gmx.de

Monika Obermaier

Muttering 8
83413 Fridolfing
Tel.: 08685 / 1630
fam.obermaier@t-online.de