

Liebe Leserin, lieber Leser,

der Netzwerk-Gedanke wird in unserem Verein „Ökogenuss Waginger See“ groß geschrieben. Sowohl die heimischen Biobauern und Bioverarbeiter als auch die Verbraucher profitieren von dieser Idee. Damit beide „Parteien“, also die interessierten Kunden und die regionalen Erzeuger, leichter zusammenfinden, haben wir die Bestell- und Lieferplattform www.oeko-genuss.de gegründet. Dieser digitale Bauernmarkt bietet unseren Mitgliedern eine zusätzliche Vermarktungsmöglichkeit für ihre Bioprodukte. Damit bleibt auch die Wertschöpfung hier vor Ort.

Und der Pluspunkt für die Kunden? Sie bekommen frische und ökologisch hergestellte Lebensmittel von heimischen Betrieben mit E-Transportern bequem nach Hause oder an den Arbeitsplatz geliefert, ganz individuell zusammengestellt und ohne Abo-Verpflichtung.

Um auf Angebote aus dem Sortiment, auf interessante Veranstaltungen und Neuigkeiten hinzuweisen, erstellen wir einen Rundbrief, der am Monatsanfang verschickt wird. Wenn Sie dafür Anregungen und Terminhinweise haben, können Sie uns diese gerne an vorstand@oeko-genuss.de schicken.

Viel Freude beim Lesen!

Der Vorstand des Vereins Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach
Sebastian Kettenberger, Stephan Scholz und Yvonne Liebl

In unserem Rundbrief geht es diesmal um:

- Rindfleisch vom Weiderind zum Vorbestellen
- Wurstspezialitäten vom Schwein, Rind und Huhn
- Almkäse aus Bio-Rohmilch

Aktuelle Termine und Informationen:

- Jubiläums-Radltour zu Demeter-Höfen am 16. Juni
- Jetzt Stand anmelden für den Herbstmarkt in Niederheining
- Aktualisierte Bio-Erzeugerliste der Ökomodellregion

Bio-Rindfleisch vom Weiderind zum Vorbestellen

Ab 17. Juni gibt es Rindfleisch vom Biohof Lecker. Das Rind wurde direkt auf der Weide in Triebenbach bei Laufen geschlachtet und mit einem mobilen Schlachthanänger zum Schlachthof Laufen transportiert. Der Schlachthanänger wurde im vergangenen Jahr von der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein w.V. angeschafft, betrieben wird er in Kooperation mit dem Städtischen Schlachthof Laufen. Er kann von Biobauern genauso wie von konventionellen Landwirten genutzt werden. Die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel hat den Anhänger gefördert. Geschlachtet und verarbeitet wurde das Fleisch von der Metzgerei Wittscheck in Niederheining. Bestellt werden muss es bis Donnerstag, 13. Juni.

Auszug aus dem reichhaltigen Angebot:

[Gulasch ca. 500g --> 21,50 €/kg](#)

[Gulasch ca. 1 kg --> 21,90 €/kg](#)

[Lendensteak 2 St. ca. 400g --> 39,90 €/kg](#)

[Hüftsteak 2 St. ca. 400g --> 28,90 €/kg](#)

[Tafelspitz ca. 500g --> 27,90 €/kg](#)

[Tafelspitz ca 1 kg --> 27,50 €/kg](#)

[Rouladen 2 St. ca. 400g --> 32,90 €/kg](#)

[Braten ca. 500g --> 22,90 €/kg](#)

[Braten ca 1 kg --> 22,50 €/kg](#)

[Suppenfleisch, ohne Knochen ca. 500 g --> 16,90 €/kg](#)

[Suppenfleisch, mit Knochen ca. 750g --> 15,90 €/kg](#)

[Beinscheiben ca. 500g --> 16,90 €/kg](#)

[5 kg Mischpaket --> 21,95 €/kg](#)

[10 kg Mischpaket --> 21,95 €/kg](#)

enthält Steaks, Braten, Gulasch und Suppenfleisch

Wurstspezialitäten vom Bio-Schwein, Bio-Rind und Bio-Huhn

Der Laufener Metzgermeister Hermann Braunsperger ist kreativ, immer wieder lässt er sich neue Rezepte für seine Wurstwaren einfallen. Aktuell hat er aus dem Hackfleisch vom Bio-Schwein von Landwirt Hans Posch neue Grillwürste hergestellt und zwar die Salsiccia, eine italienische Bratwurst. In Form und Konsistenz erinnert die Salsiccia an eine grobe Bratwurst. Ganz typisch sind die grobe Körnung und der lockere Biss. Die Salsiccia ist vielseitig einsetzbar. Man kann sie gut grillen oder in der Pfanne zubereiten. Ein Grilltipp vom Metzgermeister: Die Salsiccia der Länge nach halbiert auf den Grill legen. So bekommen die Würste noch mehr feine Röstaromen. Für Grillfans hat Braunsperger auch fein gewürzte Burger-Patties aus Bio-Schweinefleisch von Hans Posch und vom Rind vom Biohof Lecker hergestellt.

Der Biohof Lecker hat zudem einige neue Gockelprodukte aus hochwertigem Bruderhahnfleisch im Angebot, zum Beispiel eine hausgemachte und tafelfertige Currywurst.

Auszüge aus dem Angebot:

[Salsiccia, 2 St. --> 2,99 €/100 g](#)

Bratwurst nach italienischen Rezept aus Hackfleisch vom Schwein von Hans Posch

[Burger Patties --> 12,79 €/St.](#)

4 Stück a 200g vom Rind vom Biohof Lecker, angetaut

[Gockel Currywurst --> 9,29 €/St.](#)

Im Glas, tafelfertig, aus Gockelfleisch vom Biohof Lecker

Almkäse aus Bio-Rohmilch

Cremeriger Rohmilchkäse wird aus unbehandelter Milch, sogenannter Rohmilch, hergestellt, die nicht über 40° C erhitzt wurde. Dadurch bleibt die natürliche Bakterienflora erhalten, die für den typischen Geschmack dieser Käsesorte verantwortlich ist. Die Milch stammt von vier Ökogenuss-Mitgliedsbetrieben, die alle im Sommer einen hohen Anteil Weidegang haben und nur sehr wenig Kraftfutter einsetzen. Im Winter besteht die Fütterung aus Grassilage und Heu. Der Betrieb Hagenauer hat seit November 2020 nur noch Heu in der Winterfütterung. Die vier Bio-Milchlieferanten sind Familie Praxenthaler aus Fridolfing, Familie Gebhard-Kecht aus Waging sowie die Familien Streitwieser und Hagenauer aus Surheim.

Verarbeitet wird die Milch für die Landwirte von Stephan Scholz direkt am Hof in seiner mobilen Käserei.

Unser Angebot:

[Almkäse natur, ca. 150 g --> 2,99 €/100 g](#)

[Almkäse gute Laune, ca. 150 g --> 3,29 €/100 g](#)

[Almkäse Bockshorn, ca. 150 g --> 3,29 €/100 g](#)

Termine und Informationen:

„100 Jahre Biodynamisch“ - Demeter Jubiläumsradltour im Chiemgau

Demeter ist der älteste Bioverband in Deutschland. Schon seit 1924 bewirtschaften Demeter-Landwirte ihre Felder biodynamisch. Sie betrachten ihren Hof als einen Organismus, bei dem Mensch, Tier, Pflanze und Boden zusammenwirken.

Anlässlich dieses Jubiläums veranstaltet die Demeter Arbeitsgruppe Chiemgau am Sonntag, 16. Juni, von 9.30 bis 16 Uhr eine Radltour. Die Tour führt zu drei Demeter-Höfen im Gemeindebereich Nußdorf und Sondermoning, Schwerpunkte sind Tierhaltung, Ackerbau, Grünland und Gärtnerei.

Die Tour umfasst eine Strecke von 10 Kilometern und 220 Höhenmeter. Für Kinder im Radanhänger und mit Tandemstange ist die Tour getestet und gut zu schaffen. Kinder im Grundschulalter, die selber fahren möchten, sollten geübte, ausdauernde Radler sein. Auf den Höfen findet jeweils ein kleines Programm statt, zum Beispiel eine Hofführung zur biodynamischen Wirtschaftsweise, und auch für Verpflegung ist gesorgt.

Um mitzufahren, müssen sich die Teilnehmer mit entsprechenden Angaben bis Montag, 10. Juni, anmelden. Im Anschluss bekommen sie eine Bestätigung mit genauen Ortsangaben für den Start per E-Mail zugesandt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Im Falle von Dauerregen gibt es einen Ausweichtermin, der rechtzeitig bekanntgegeben wird.

Hier geht's direkt zur Anmeldung: [Online-Anmeldung](#)

Jetzt anmelden für den Herbstmarkt vom Biohof Lecker am 7. September

Nach der gelungenen Premiere im vergangenen Jahr laden Hans und Christine Lecker auch heuer wieder zu einem Herbstmarkt auf ihren Demeter-Hof in Niederheining ein. Der Markt findet am Samstag, 7. September, ab 14 Uhr im Rahmen der bayerischen Bio-Erlebnistage statt und bietet Verbrauchern und Betrieben eine gute Gelegenheit, miteinander ins Gespräch zu kommen und sich über die ökologische Landwirtschaft auszutauschen.

Weil Hans auch der Logistiker des Ökogenuss-Vereins ist, sind dessen Mitglieder ebenfalls sehr herzlich eingeladen, sich mit einem Stand zu beteiligen und ihre Erzeugnisse anzubieten. Mitgliedsbetriebe, die interessiert sind, können sich unter info@biohof-lecker.de oder unter der Telefonnummer 08682 953224 mit Hans in Verbindung setzen.

Aktuelle Bio-Erzeugerliste der ÖMR

Die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel hat in Zusammenarbeit mit der TI Waging die Bio-Erzeuger- und Verarbeiterliste aus der Ökomodellregion aktualisiert. Auch die Mitgliedsbetriebe des Vereins „Ökogenuss Waginger See“ sind auf der Liste vertreten.

Mit der praktischen Bio-Erzeugerliste bekommen die Verbraucher einen guten Überblick über das Angebot an heimischen Bioprodukten, das jedes Jahr größer wird. Die Liste ist übersichtlich nach Produktgruppen geordnet und umfasst mittlerweile 5 Seiten. Sie finden diese im Anhang.

Beiträge zu interessanten Veranstaltungen finden Sie auf den Seiten der Ökomodellregionen Waginger See – Rupertiwinkel und Inn-Salzach: <https://www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel> und <https://www.oekomodellregionen.bayern/inn-salzach>

Verein Ökogenuss Waginger See

Niederheining 1
83410 Laufen

Vertreten durch:

1. Vorstand: Sebastian Kettenberger
Logistiker: Biohof Lecker e.K., Dr. Johann Lecker

Tel.: +0049-8682 953224
Fax: +0049-8682 9532716
<https://oeko-genuss.de>
Mail: info@oeko-genuss.de