50 begeisterte Teilnehmer bei Biogenussradltour

Von Laufen nach Saaldorf-Surheim und wieder zurück – Biohöfe öffnen ihre Pforten und bieten tiefe Einblicke

Von Karin Kleinert

Das Interesse an der Radtour von Laufen nach Saaldorf-Surheim und hin zu mehreren Biobauernhöfen war offensichtlich groß. Veranstalter war die Ökomodellregion.

Laufen / Saaldorf-Surheim. Wo und wie Lebensmittel hergestellt werden, das interessiert immer mehr Menschen, und doch fehlt vielen der Einblick in die tägliche Arbeit auf Bauernhöfen. Wohl auch deshalb war die Resonanz an der von der „Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel" organisierten Biogenussradltour trotz schlechter Wetterprognose groß.

Die landschaftlich reizvolle Tour führte von Laufen nach Saaldorf-Surheim, vorbei am Abtsdorfer See nach Leobendorf und wieder zurück nach Laufen. Mehr als 50 Teilnehmer radelten mit und waren begeistert von der Möglichkeit, sich verschiedene Biohöfe anzusehen und Wissenswertes über die Betriebsabläufe, die hofeigenen Produkte und über Direktvermarktung zu erfahren. Die Landwirtsfamilien nahmen sich viel Zeit, um alle Fragen zu beantworten und versorgten die Radler obendrein mit leckerem Essen.

Die geführte Tagestour fand im Rahmen der Bayerischen Bioerlebnistage statt, die noch bis Anfang Oktober eine ganze Reihe von Veranstaltungen unter dem Motto „Hört nicht auf zu staunen" bieten. Für die Organisation vor Ort war die Ökomodellregion (ÖMR) zuständig.

Los ging es am Stadtplatz in Laufen, wo Bürgermeister Hans Feil und Marlene Berger-Stöckl, die Projektmanagerin der ÖMR, die Radler herzlich begrüßten, unter ihnen die Vorstandssprecher der ÖMR, die Tachinger Bürgermeisterin Steffi Lang und der Waginger Bürgermeister Matthias Baderhuber. Die aus den hiesigen und umliegenden Landkreisen angereisten Teilnehmer waren gut gerüstet mit eigenem Fahrrad und wetterfester Kleidung, so dass sie die rund 35 Kilometer lange Rundtour bestens bewältigten, auch wenn es zu Mittag zu regnen begann.

Biobauer Stefan Rehrl vor dem hofeigenen EU-zertifizierten Schlachtraum in Kemating.

Das Interesse an der Heutrocknungsanlage vom Biohof Seidl in Reit war groß, so dass Sepp und Angelika Hagenauer eine Menge Fragen zu beantworten hatten. – Fotos: Karin Kleinert

Stiftskantor Thomas Netter begeisterte die Radler mit seinem Orgelspiel.

BAYERISCHE BIO-ERLEBNISTAGE

Die Bayerischen Bio-Erlebnistage finden jedes Jahr im Spätsommer und Herbst statt, heuer enden sie am 9. Oktober. Sie sind eine Veranstaltung der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. mit Unterstützung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. – kl

Es radelten viele Familien mit Kindern mit. Der jüngste Teilnehmer, Aurelius, war gerade einmal vier Jahre alt. Die Teilnehmer waren in Gruppen aufgeteilt, die Abstand hielten, um Autofahrern das Überholen zu ermöglichen.

Die erste Etappe führte entlang der Salzach bis Schloss Triebenbach und weiter nach Surheim zum Biohof Seidl der Familie Hagenauer. Der Milchviehbetrieb stellte 1998 auf Biobewirtschaftung um und ist der Biopionier der Gemeinde Saaldorf-Surheim. Angelika und Josef Hagenauer informierten die Besucher über moderne Milchviehhaltung und die eigene Heutrocknungsanlage. Wie der Industriemechaniker, der den Hof im Nebenerwerb führt, sagte, kann er seine etwa 30 Kühe mit dem Heu, einem hochwertigem Grundfutter, das ganze Jahr über versorgen. Während der detaillierten technischen Ausführungen konnten die Besucher „Waginger See Kas" probieren, zu dem die Hagenauers einen kleinen Teil ihrer Biomilch beisteuern.

Weiter ging es nach Haberland zum Biohof Knoll von Katharina und Andreas Buchwinkler, die zwei Hühnermobile, Damwild, einige Duroc-Schwein und einen kleinen Selbstbedienungsladen haben. Andreas Buchwinkler, Zimmerermeister, Bautechniker und seit 2020 Bürgermeister der Gemeinde Saaldorf-Surheim, erzählte, dass er den mobilen Hühnerstall selbst ausgetüftelt und gefertigt hat. 250 Biohühner leben in jedem Wagen, der alle drei Wochen umgestellt wird. Über Themen wie Hühnerfutter, Raubvögel, Fuchs, das geänderte Konsumverhalten wurde lebhaft diskutiert.

Von Haberland aus machte sich die Gruppe dann über Hausen nach Gausburg zum Paulbauernhof auf. Bevor die Vollerwerbslandwirte Johann Heinz und Christina Frangen die Radler über ihren Hof führten und ihnen Milchkühe, deren Nachzucht, Schweine, die hofeigene Käserei, Hofladen und Ferienwohnungen zeigten, wurde gegessen.

Gut gestärkt, machte der nun einsetzende Regen den Radlern auf ihrer Fahrt nach Kemating wenig aus. Dort wurden sie von Elisabeth und Stefan Rehrl begrüßt, die auf dem Biohof eine Mutterkuhherde und ein Hühnermobil haben. Fleisch und Eier vermarkten sie direkt ab Hof. Stefan Rehrl zeigte den Besuchern den eigenen biozertifizierten Schlachtraum, den sein Vater 1997 installierte. Dort werden von einem Metzger nicht nur die eigenen Bio-Rinder, sondern auch jene von Landwirten aus der Umgebung geschlachtet, was den Tieren den Stress im Schlachthof erspart. Demnächst darf er auch Geflügel schlachten, so der junge Nebenerwerbslandwirt.

Durchs Haarmoos fuhr die Gruppe weiter nach Leobendorf, um sich das „Bio-Ladl" der Familie Netter anzusehen und eine Kaffeepause einzulegen. Auf drei Quadratmetern bietet Thomas Netter, Stiftskantor von Laufen, seit Juli regionale Bio-Lebensmittel auf Selbstbedienungsbasis an. Auch wenn sein Laden „nur ein Tropfen auf den heißen Stein" sei, freue er sich, Bauern und Verarbeiter damit ein wenig unterstützen zu können.

Je ein Stück Kuchen gab den Radlern dann die nötige Kraft, um noch die letzten Kilometer zurück nach Laufen zu schaffen. Der Stiftskantor begleitete die Biogenussradler zur Kirche, wo er ihnen die Orgel, die ähnlich einem Orchester aufgebaut ist, erklärte und einige Improvisationen zum Besten gab. Weil sich der Regen inzwischen verzogen hatte und sogar ein paar Sonnenstrahlen durchkamen, passte es ins Bild, dass die erlebnisreiche Radeltour bei einer Kugel Bioeis im Eiscafé Rizzardini zu Ende ging.