

Bio-Betriebe grenzenlos vernetzt

Waginger See, Quellenviertel und Salzburger Seenland präsentieren gemeinsames Portal „BioS erleben“

Waging am See. Die drei Nachbarregionen Waginger See, das oberösterreichische Quellenviertel und das Salzburger Seenland haben eine gemeinsame Online-Plattform für nachhaltigen Tourismus vorgestellt. Unter bios-erleben.com sind künftig Bio-Erzeuger, Gastgeber und Veranstaltungen der drei Regionen auf einer interaktiven Karte zu finden.

Das Portal bündelt laut einer Pressemitteilung der Organisatoren die Angebote von über 100 Bio-Erzeugern, Höfen und Manufakturen und richtet sich insbesondere an Gäste, die in Ferienwohnungen oder Apartments Urlaub machen und sich selbst mit regionalen Produkten versorgen wollen. Die Übersicht ende dabei nicht an der Landesgrenze: Nutzer sähen auch Angebote in der jeweiligen Nachbarregion. Damit verschmelze die bayerische Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel digital mit der österreichischen Bio-Heuregion Trumer Seenland, hieß es. „Wir möchten zeigen, wie eng ökologische Landwirtschaft, regionale Wertschöpfung, Gastronomie und Tourismus miteinander verbunden sind“, erklärte Eva Bernauer, Geschäftsführerin der Erlebnisre-



Sie arbeiten grenzüberschreitend zusammen: Steffen Rubach (Eu-Regio Salzburg, Berchtesgadener Land, Traunstein), Franz Keil (Bio-Heuregion Trumer Seenland), Manuela Bacher (Salzburger Seenland), Evi Bernauer (Waginger See Region), Georg Bachleitner (Quellenviertel), Marlene Berger-Stöckl (Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel), Mauritz Volkmer (Laufener Braukuchl), Christian Burr (Bürgermeister Stadt Laufen)

gion Waginger See und Lead-Partnerin des Projekts.

Ergänzt wird die Angebotsübersicht durch einen Veranstaltungskalender unter dem Motto „Urlaub mit Sinn“. Er reicht von Bauernmärkten über Brotback- und Käsekurse bis zu einem Seminar für „Bio-Sushi“ im BioArt Campus. Auch Mauritz Volkmer, Betreiber der Laufener Braukuchl, ist mit Bio-Bier-Braukursen Teil der neuen Veranstaltungsreihe. „Mir liegt vor allem die Vernetzung mit Gleichgesinnten in unserer Region am Herzen“, sagte er.

Georg Bachleitner, Geschäftsführer des Quellenviertels, sieht in der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit einen Mehrwert für die Bio-Thematik in der Region. Manuela Bacher, Geschäftsführerin des Salzburger Seenlandes, betonte, Einheimische und Gäste erhielten dadurch einen umfassenden Zugang zu Bio-Angeboten über die Ländergrenzen hinweg.

Neben der Erzeugerkarte listet die Plattform auch teilnehmende Bio-Gastronomen und Unterkünfte, die nach eigenen Angaben Nachhaltigkeit vom Frühstück bis zum Abendessen umsetzen. Gefördert wurde das Projekt über das EuRegio-Programm.

DAS PROJEKT

Unter dem Namen „BioS erleben“ hat sich ein grenzüberschreitendes Netzwerk aus drei Genussregionen zusammengeschlossen: Waginger See (Bayern), s/Entdeckerviertel/Quellenviertel (Oberösterreich) und Salzburger Seenland (Salzburg). Das als EuRegio-Projekt geförderte Portal will Bio-Landwirtschaft und nachhaltigen Tourismus über Ländergrenzen hinweg sichtbar machen. Herzstück ist eine interaktive Karte, die zu Hofläden, Erzeugern und Bio-Gastronomie in der Region führt. Ergänzt wird das Angebot durch einen Veranstaltungskalender mit Mitmach-Erlebnissen wie Brotback- oder Käsekursen sowie eine Übersicht nachhaltiger Unterkünfte. Infos unter www.bios-erleben.com.

Familienfest für alle Altersgruppen

Wonneberg. Der Pfarrgemeinderat St. Leonhard veranstaltet am Sonntag 5. Juli ein Pfarrfamilien-

Genusslesung in der Bücherei

Waging am See. Die Hitzewelle machte eine kleine Programmänderung notwendig: Die Gemeinde-

re Konzept des Abends: Literatur, die berührt, eine fein abgestimmte

DER DIREKTE DRAHT

Südstbayerische Rundschau
☎ 08621/508912-0

Redaktion:

E-Mail: red.heimatzeitung@pnp.de