

Liebe Leserin, lieber Leser,,

in der Adventszeit und an den Festtagen zu Weihnachten nehmen sich viele Menschen ein bisschen mehr Zeit als sonst, um sich mit lieben Freunden und der Familie zu treffen und schöne gemeinsame Stunden zu erleben. Es geht nämlich nichts über den persönlichen Kontakt und den direkten Austausch. Denn wie heißt es so schön: „Durchs Reden kommen die Leut zam“. Dieses Motto hat sich auch unser Verein „Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach“ für 2025 auf die Fahnen geschrieben. Der erste Biobauern-Stammtisch ist schon terminiert (22. Januar im Hotel Eichenhof in Waging), weitere Aktivitäten sind in der Planung. Seien Sie gespannt, wir werden Sie auf dem Laufenden halten.

Jetzt erst einmal viel Freude beim Lesen unseres Rundbriefs, mit dem wir sie über interessante Neuigkeiten informieren und Sie auf einige Angebote unserer Bestell- und Lieferplattform [www.oeko-genuss.de](http://www.oeko-genuss.de) aufmerksam machen.

Gesegnete Weihnachten und alles erdenklich Gute für das neue Jahr wünscht Ihnen

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

Angebote auf unserer Online-Plattform mit Bioprodukten aus der Region:

- Rindfleisch vom Biohof Lecker zum Vorbestellen
- Putenfleisch vom Biohof Kettenberger zum Vorbestellen
- Dinkelstollen und Apfelbrot von der Bio-Bäckerei Wahlich
- Ökogenuss-Geschenkkorb

Aktuelle Informationen und Termine:

- Hans Glück bekommt Bayerische Umweltmedaille
- Michael Steinmaßl neuer 2. Vorsitzender des Ökogenuss-Vereins
- Advent-Markt der Chiemgauer Genussmanufaktur am 7. 12. in Feichten
- Förderung von Ökoprojekten – Anträge bis 16. 1. 25 abgeben
- Biobauern-Stammtisch am 22. 1. 25 in Waging
- Betriebsurlaub unseres Logistikers vom 23. 12. bis 6. 1. 25

---

## Rindfleisch vom Biohof Lecker

Nach Vorbestellung bis zum 5. Dezember gibt es vom 9. bis 14. Dezember Rindfleisch von den Weiderindern des Demeter-Hofs Lecker.

Das Bio-Rindfleisch bietet eine Vielzahl an Vorteilen, die durch die artgerechte Haltung und stressfreie Schlachtung der Tiere, den Verzicht auf chemisch-synthetische Zusätze und die nachhaltige Fütterung gewährleistet werden. Durch die Fütterung mit Gras direkt von der Weide enthält das Fleisch höhere Mengen an



Omega-3-Fettsäuren. Durch die stressfreie Schlachtung mit einem mobilen Schlachtanhänger am Hof steigt die Fleischqualität. Es bleibt saftig und zart bei der Zubereitung.  
Auszug aus unserem Angebot:

Auszug aus unserem Angebot:



[Gulasch ca. 1 kg --> 21,90 €/kg](#)



[Braten ca 1 kg --> 22,50 €/kg](#)



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



[5 kg Mischpaket --> 21,95 €/kg](#)  
enthält Steaks, Braten, Gulasch und Suppenfleisch

---

## Putenfleisch vom Biohof Kettenberger

Bis 15. Dezember können Sie Putenfleisch vom Biohof Kettenberg vorbestellen. Der Hof liegt in der Nähe von Kay bei Tittmoning. Die Puten der Rasse „Kelly Bronze“ hält Sebastian Kettenberger in kleinen Gruppen im mit Stroh eingestreuten Außenklimastall und mit viel Grünauslauf. Damit senkt der Biobauer auf natürliche Art das Infektionsrisiko der Tiere. Geschlachtet werden die Tiere im hofeigenen Schlachtraum. Damit erleiden die Puten keinen Transportstress, was sich auch in der hervorragenden Fleischqualität widerspiegelt. Ausgeliefert wird ab 16. Dezember.



Auszug aus unserem Angebot:



[Schnitzel --> 43,90 €/kg](#)  
(2 Stück, ca. 300 g)



[Rollbraten --> 22,90 €/kg](#)  
(ca. 500 g)



Gulasch --> 42,19 €/kg  
(ca. 350 g)

---

## Weihnachtsgebäck von der Bio-Bäckerei Wahlich

Von der Surheimer Biobäckerei Wahlich gibt es auf unserer Online-Plattform wieder feines Weihnachtsgebäck wie Butterstollen, Apfelbrot und Kletznbrot. Diese Leckereien sind alle aus Dinkelmehl gebacken, das von heimischen Demeter-Bauern bezogen wird. Das Apfelbrot ist sehr beliebt, weil es eine leichte Art des klassischen Früchtebrotts ist mit sechzig Prozent Äpfeln.

Unser Angebot:



Kletznbrot, ca. 480 g --> 12,90 €/St.



Apfelbrot, 500 g --> 11,99 €/St.



Dinkelbutterstollen, 200 g --> 6,49 €/St.

---

## Ökogenuss-Geschenkorb

Unser Ökogenuss-Geschenkkorb ist für besondere Anlässe immer eine gute Idee. Sie verschenken damit nicht nur hochwertige Biolebensmittel, sondern auch ein Stück Nachhaltigkeit. Die Erzeugnisse im Wert von 35 € stammen aus regionaler und ökologischer Produktion. Sie finden den Geschenkkorb auf unserer Bestell- und Lieferplattform <https://oeko-genuss.de/> unter „Empfehlungen“.



---

## Termine und Informationen:

### Bayerische Umweltmedaille geht an Hans Glück

Hans Glück, Biobauer und Ökogenuss-Vereinsmitglied der ersten Stunde, wurde im November in der Münchener Residenz die Bayerische Staatsmedaille für herausragende Verdienste um die Umwelt verliehen. Diese Medaille ist die höchste Auszeichnung, die der Freistaat in diesem Bereich vergibt. Nur maximal 15 Personen dürfen sich jedes Jahr über diese Ehre freuen. Vorgeschlagen worden war er von der Kreisgruppe Traunstein im Bund Naturschutz.



Hans Glück, Pionier in Sachen Ökolandbau bewirtschaftet seinen Hof in Grassach bei Tittmoning seit 1982 biologisch. Umweltminister Thorsten Glauber dankte ihm für seinen unermüdlichen Einsatz zum Wohle unserer Heimat und würdigte ihn für sein herausragendes Engagement für die Ausweitung des ökologischen Landbaus, für mehr Regionalität, Ökologie und den Erhalt der Artenvielfalt. „Sie sind ein Vorbild für gelebte Harmonie zwischen Naturschutz und Landwirtschaft“, sagte der Minister in seiner Laudatio.

Der Vorstand des Ökogenuss-Vereins gratuliert im Namen des gesamten Vereins zu dieser besonderen Auszeichnung.

Unter [www.oeko-genuss.de/betriebe](http://www.oeko-genuss.de/betriebe) finden Sie ein Porträt von Hans Glück.

---

## Michael Steinmaßl neuer 2. Vorsitzender des Ökogenuss-Vereins

In der jüngsten Mitgliederversammlung des Vereins Ökogenuss Waginger See, die Ende November im Gasthaus Unterwirt in Fridolfing stattfand, wurde Beisitzer Michael Steinmaßl aus Kirchanschöring einstimmig zum 2. Vorsitzenden und Kassier gewählt. Die Neuwahl wurde notwendig, weil der bisherige 2. Vorsitzende Stephan Scholz sein Amt aus zeitlichen Gründen niederlegte.

In der Versammlung regte der erste Vorsitzende Sebastian Kettenberger an, dass sich die Landwirte und Verarbeiter häufiger treffen und besser vernetzen sollten. So könnten die Vermarktung der hochwertigen heimischen Bioprodukte und die Wertschöpfung daraus noch effizienter werden. Bei diesem Vorhaben möchte sie der Ökogenuss-Verein unterstützen, denn die Gründungsmaxime des Vereins laute ja schließlich: „Die Angebote der Region bündeln und die Vermarktung stärken“. Es sollen zur Kontaktpflege untereinander wieder regelmäßig Biobauern-Stammtische angeboten werden. Auch mit den Verbrauchern wolle man sich intensiver austauschen, angedacht seien dafür Hofführungen, Vorträge und weitere Aktivitäten, befanden Kettenberger und die anwesenden Vereinsmitglieder.

---

## Advent-Markt in der Chiemgauer Genussmanufaktur

Am Samstag, 7. Dezember, laden Astrid Günther und ihr Team zu einem kleinen Advent-Markt in die Chiemgauer Genussmanufaktur nach Edelham 73 in Feichten an der Alz ein. Von 9 bis 14 Uhr darf nach Herzenslust geschaut, probiert und gekauft werden.

---

## Ökokleinprojekte – Förderanträge bis 16.1.25 abgeben

Die Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel (ÖMR) weist darauf hin, dass wieder Förderanfragen für Ökoprojekte für das Jahr 2025 eingereicht werden können. Sie müssen bis spätestens 16. Januar 2025 abgegeben werden.

Dabei geht es ausschließlich um Anfragen auf Förderung von Kleinprojekten, die unter Berücksichtigung der Ziele von BioRegio 2030 den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten voranbringen und das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel stärken. Kleinprojekte sind Projekte, deren förderfähige Gesamtausgaben 20 000 € nicht übersteigen. Hierbei handelt es sich um Nettoausgaben. Zu beachten ist, dass alle den Zweck der Förderung erfüllenden förderfähigen Nettoausgaben eines Projekts diese Höchstgrenze nicht überschreiten dürfen.

Das erforderliche Antragsformular und das Merkblatt mit ergänzenden Hinweisen stehen im Internet-Förderwegweiser des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) unter [www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser](http://www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser) (Link: Ländliche Entwicklung / LEADER, Öko-Modellregion) zur Verfügung.

Anfragen auf Förderung sind an die verantwortliche Stelle der Öko-Modellregion zu richten und zwar an Markt Waging am See, 1. Bürgermeister Matthias Baderhuber, Rathaus Waging, Salzburger Str. 1, 83329 Waging am See. Als Ansprechpartnerin für Fragen steht Marlene Berger-Stöckl, Salzburger Str. 32, Waging, 08681/ 400537, [oekomodellregion@waging.de](mailto:oekomodellregion@waging.de) zur Verfügung.

---

## Biobauern-Stammtisch am 22. Januar in Waging

Der Ökogenuss-Verein lädt alle Biobauern und alle an der ökologischen Wirtschaftsweise Interessierten zu einem offenen Stammtisch ein. Dieser findet am Mittwoch, 22. Januar, ab 18 Uhr im Hotel Eichenhof in Waging statt (Angerpoint 1, 83329 Waging am See).

---

## Unser Logistiker hat vom 23. 12. bis 6. 1. Betriebsurlaub

Der Logistiker des Ökogenuss-Vereins Hans Lecker und sein Team machen vom 23. Dezember bis 6. Januar Winterpause. Ab 7. Januar werden die Produkte, die Sie auf unserer Bestell- und Lieferplattform [www.oeko-genuss.de](http://www.oeko-genuss.de) ausgewählt haben, wieder ausgeliefert. Über das Angebot unserer heimischen Biobauern und Bioerzeuger können Sie sich freilich auch während des Betriebsurlaubs informieren, weil unser Online-Biobauernmarkt an 7 Tagen die Woche geöffnet hat. Nehmen Sie sich Zeit und klicken Sie sich durch!

---

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](mailto:info@oeko-genuss.de)