



Sebastian Kettenberger, der Vorsitzende des Vereins Ökogenuss Waginger See, seine Stellvertreter und einige Vereinsmitglieder begrüßen die Gäste.

– Fotos: Kleinert



Die Mädchen freuen sich über die Ferkel, die etwa zehn Wochen alt sind.

Bio-Bauernmarkt in digitaler Form

Plattform des Vereins Ökogenuss Waginger See feiert in Kettenberg Geburtstag

Von Karin Kleinert

Tittmoning. Beim Hoffest anlässlich des ersten Geburtstags der Ökogenuss-Plattform schauen vergangenes Wochenende nicht nur etliche Mitglieder des Vereins Ökogenuss Waginger See am Biohof Kettenberger vorbei, sondern auch viele, die sich für die ökologische Landwirtschaft interessieren und die wissen wollen, wie und wo ihre Lebensmittel produziert werden. Eine informative Hofführung, die gute Bewirtung und eine Menge anregender Gespräche sorgten dafür, dass es ein rundum gelungener Nachmittag wurde.

Bequeme Lieferung nach Hause oder in die Arbeit

Der Vereinsvorsitzende Sebastian Kettenberger übernahm die Begrüßung der Gäste, darunter die Bürgermeister von Tittmoning und Kirchanschöring, Andreas Bratzdram und Hans-Jörg Birner, sowie Peter Schuster, der Referent für die Ökomodellregion im Lauter Stadtrat. Kettenberger stellte die Bestell- und Lieferplattform, die vor gut einem Jahr unter dem Namen „Ökogenuss Waginger See-Inn-Salzach“ online ging, kurz vor und erklärte, dass sie wie ein Bio-Bauernmarkt, halt in digitaler Form, funktioniert. Es gebe dort ausschließlich ökologisch hergestellte Bio-Lebensmittel, die von heimischen Ökogenuss-Mitgliedsbetrieben erzeugt beziehungsweise verarbeitet werden. Die Kunden hätten den Vorteil, dass sie sich die breite Palette an



Kelly-Bronze-Puten, eine eher ruhige, robuste und langsam wachsende Rasse, wie bei der Hofführung erklärt wurde.



Vereinsvorstand und Logistiker der Ökogenuss-Plattform: Stephan Scholz, Johann Koch, der Vorsitzende Sebastian Kettenberger und der Logistiker Johann Lecker (von links).

Bio-Produkten zu Hause individuell zusammenstellen können und danach bequem nach Hause oder an den Arbeitsplatz geliefert bekommen.

Die digitalen Grundlagen der Plattform seien im Rahmen des Projekts „Digitales Alpendorf“ vom Campus Grafenau der Technischen Hochschule Deggendorf entwickelt worden und zwar in enger Zusammenarbeit mit dem 2020 gegründeten Verein „Ökogenuss Waginger See Inn-Salzach“, wie Kettenberger sagte. Er freue sich, dass inzwischen mehr als 30 Betriebe Mitglied im Verein sind und mit ihren Erzeugnissen für ein abwechslungsreiches Angebot sorgen. Weitere Bio-Betriebe könnten freilich gerne dazu kommen, das würden er, seine Vorstandskollegen Johann Koch und Stephan Scholz sowie der Logistiker Hans Lecker schon stemmen. Durch die Plattform, die unter dem Motto „Gfnei di auf wos Gscheids“ steht, hätten die Mitglie-



Marlene Berger-Stöckl, die Projektmanagerin der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel, und Hans-Jörg Birner, Bürgermeister von Kirchanschöring, gehören von Beginn an zu den Förderern und Unterstützern der Ökogenuss-Plattform.

der nicht nur eine weitere Vermarktungsmöglichkeit, sondern auch eine ansprechende Werbung, wie Sebastian Kettenberger

betonte. Beste „Werbung“ in eigener Sache machte der Vorsitzende dann mit einer gut einstuündigen Führung über seinen herrlich ge-

legenen Hof, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Kettenberger sagte, dass es ihm wichtig sei zu zeigen, wie er als Bioproduzent mit einer Hofgröße von 27 Hektar, die eine Hälfte Acker, die andere Hälfte Grünland, überleben könne und welche typischen Arbeiten anfallen. Eingehend stellte er bei dem Rundgang seine Betriebszweige Mastgeflügel, Legehennen, Zucht- und Mastschweine sowie die Mastrienderhaltung vor und beantwortete die vielen Fragen der interessierten Besucher.

Weil Lernen und Wissensbildung bekanntlich hungrig machen, begaben sich die Besucher im Anschluss an die Führung gleich ans schön hergerichtete Buffet, um die feinen regionalen Bio-Schmankerl zu probieren.

Bei netten Gesprächen und anregerten Diskussionen ging das fröhliche Geburtstagsfest, das Mittag begonnen hatte, noch bis in den frühen Abend hinein.