

Eindrücke aus der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel im Jahr 2019
Kommunalpolitisches Jahrbuch der Gemeinde Kirchanschöring
Treffen der Biobraugerstenbauern in Stein im Januar



15 Landwirte liefern Biobraugerste an die Brauerei Stein, die daraus die „Waginger See Hoibe“ bzw. fünf Sorten Biobiere herstellt. Links im Bild Braumeister Markus Milkreiter. Foto: Anneliese Caruso

Schon früh hat sich in der Ökomodellregion ein Vertragsanbau zum fairen Preis zwischen heimischen Biobauern und der Schlossbrauerei Stein entwickelt. Beim jährlichen Treffen zwischen Landwirten und der Schlossbrauerei mit dem ersten Braumeister Markus Milkreiter (links vorn im Bild) und dem für Technik zuständigen Brauereimitarbeiter Ulli Probst (rechts hinten im Bild) ging es um Preise, Liefermengen, Qualitätsanforderungen wie Eiweißgehalt, Körnerreinigung und Reinigungsanlage, die Auslastung der Mühle und Lagerstätten sowie über Aussaat, Böden, Bodenpflege, Klima und die strengen Vorschriften, die beim ökologischen Anbau von Bio-Gerste zu beachten sind. Der Vertragsanbau erfordert eine gute und regelmäßige Abstimmung zwischen Brauer und Landwirt.

Am Ende fiel die Ernte 2019 wegen der abermaligen Trockenheit - Braugerste wird vor allem auf leichten, kiesigen Böden angebaut, wo sich der Wassermangel besonders bemerkbar macht - kleiner aus als erhofft, insbesondere die Korngrößen blieben unter den Erwartungen zurück. Die Qualität der Biobraugerste war dennoch zufriedenstellend. Für 2020 haben sich wieder 15 Landwirte für die erneute Kooperation gemeldet.

Auch die Kooperationsprojekte mit Barnhouse – Anbau von Biodinkel und Hafer für Knuspermüsli -, mit Byodo (Feinkosthändler aus Mühldorf) zum Anbau von Biosenf und der Anbau der extensiven Landsorte Laufener Landweizen entwickeln sich stetig weiter; beteiligt sind jeweils etwa ein Dutzend Landwirte aus der Ökomodellregion und drumherum.

Gelungener Abend rund um „Bayerisches Superfood im Winter“ im Januar



Maria Stadler, Köchin der Salzachklinik, referiert im Haus der Begegnung zum Thema „Bayerisches Superfood – heimisches Wintergemüse“ im Januar. Foto: Michi Steinmaßl

Müssen wir unbedingt auf Lebensmittel zurückgreifen, die um die halbe Welt gekarrt worden sind, um gesund zu bleiben, oder wächst vielleicht auch in der Region Gemüse, dem ähnlich positive Eigenschaften zugeschrieben werden wie beispielsweise dem „Wundersamen“ Chia?

Mit dieser Frage beschäftigte sich ein von der Öko-Modellregion organisierter Vortrags- und Diskussionsabend im Haus der Begegnung, der unter dem Motto „Bayerisches Superfood im Winter“ heimisches Wintergemüse in den Mittelpunkt rückte. Dabei referierte nicht nur der Kirchanschöringer Biobauer Michael Steinmaßl über den Anbau von winterlichem Gemüse, sondern auch die an der Fridolfinger Salzachklinik tätige Ernährungsberaterin, Maria Stadler. Sie informierte über die Inhalts- und gesundheitsfördernden Stoffe der Roten Bete, Kartoffel, Schwarzwurzel und des Knollen- und Stauden-Selleries, des Kohlrabis, Feldsalats, Sauerkrautes sowie des Grünkohls und Kürbisses. Welch leckere Gerichte man aus diesen knackig frischen und aromatischen Gemüsesorten zaubern kann, die obendrein Abwechslung auf die Teller bringen, durften die zahlreichen Besucher dann bei einer Verkostung an einem einladenden Büffet erleben.

Besuch im Landkreis Kelheim im Februar



Der Landkreis Kelheim informiert sich über die ÖMR Waginger See – Rupertiwinkel, 3. von links: Prof. Alois Heißenhuber; 4. von links: Landrat Martin Neumeyer; 5. von links: Kreisrätin Petra Högl. Foto: LRA Kelheim, Sonja Endl

Was sind die Schwerpunkte der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel, wie geht man beim Aufbau einer Ökomodellregion vor, welche Strukturen und Projektinhalte gibt es? Landrat Martin Neumeyer aus Kelheim lud gemeinsam mit Prof. Alois Heißenhuber aus Weihenstephan unsere Ökomodellregion ein, um diese Fragen zu diskutieren. Der Landrat will Personal dafür einstellen, auch wenn sein Landkreis keine offizielle Ökomodellregion ist.

Arbeitsgruppe „Heimisches Eiweißfutter“ weiter aktiv - Treffen im Februar



Die Arbeitsgruppe „regionales Eiweißfutter“ trifft sich beim Rothlerwirt in Kirchanschöing. Foto: Alois Albrecht

Der Anbau von heimischem Eiweißfutter gewinnt stetig an Bedeutung. Immer mehr Landwirte setzen darauf, von importierten Eiweißfuttermitteln unabhängiger zu werden. Dabei spielt der Wunsch nach gentechnisch unveränderten Futtermitteln in Zusammenarbeit mit den Molkereien eine große Rolle. Beim Rothlerwirt in Kirchstein traf sich rund ein Dutzend Landwirte, um sich über die Erfahrungen in der Fütterung mit selbst erzeugten Eiweißfuttermitteln auszutauschen. Je nach Futtermittel und Milchleistung werden diese in unterschiedlichen Anteilen in der Ration für die Milchkühe verwendet und können z.B. Importsoja ersetzen. Angebaut wurden Ackerbohnen, dank des wärmeren Klimas und Fortschritten in der Züchtung werden inzwischen auch Soja- und Biosojabohnen bei uns angebaut. Bewertet wurden auch die Ergebnisse und Erfahrungen mit dem Anbau von Wiesennachsaat, Klee gras, Luzerne, mit Rotklee als „Greeningfläche“ und ein Gemenge aus Weizen und Erbsen.

So wird Ihr Garten zum Paradies für Insekten, Vögel und Co. – Infoveranstaltung für Bürger und Verbraucher im März



Imker und Wildbienenzüchter Christian Müller stellt Wildbienenhotels für Mauerbienen vor. Foto: Jessica Romstötter

Wir sind alle für mehr Artenvielfalt verantwortlich. Den Beginn können wir in unserem Garten machen, das wurde bei einer sehr gut besuchten Veranstaltung der Ökomodellregion in Fridolfing deutlich. Die Referenten Beate Rutkowski vom BN Traunstein und Wildbienenexperte Christian Müller geben dazu Tipps:

Weniger Gartenarbeit hilft am allermeisten – lassen Sie mal was stehen und liegen!
Lassen Sie unbedingt Spritzmittel und Kunstdünger weg!
Schaffen Sie Strukturvielfalt!
Lassen Sie es das ganze Jahr über blühen!
Auch ohne Garten geht's, z.B. mit Wildblumen und heimischen Kräutern im Blumenkasten.

Weitere Tipps gibt es bei den örtlichen Gartenbauvereinen oder der Kreisfachberatung für Gartenbau, Markus Breier, im Landratsamt.

Kurz nach einem Sendebeitrag vom 27.03.2019, Bayernwelle, Elena Mayer

Ökomodellregion beteiligt sich an der Klimaschutzwoche des Annette-Kolb-Gymnasiums in Traunstein, April 2019



Abschluss mit den Referenten der der Klimaprojektwoche am Annette-Kolb-Gymnasium Traunstein; Foto: Beate Rutkowski

Welchen Beitrag kann gesunde Ernährung für den Klimaschutz leisten? Zum zweiten Mal beteiligte sich die Ökomodellregion an der Klimaschutzwoche im Annette-Kolb-Gymnasium in Traunstein. Zwei Schülerarbeitsgruppen befassten sich damit, was Saisonalität konkret bedeutet – und welche Auswirkungen unser Ernährungsverhalten auf den Klimaschutz und unseren „ökologischen Fußabdruck“ hat. Und was gab’s im April saisonal zu verkosten? Z.B. Vollkornbrot aus heimischem Biogetreide mit Bärlauchbutter und Radieschen.

Bauer trifft Bäcker - Tenglinger Kooperation als Vorbild für heimische Bio-Wertschöpfungsketten; April 2019

Traditions- oder ernährungsbewusste Kunden werden beim Besuch einer Traditionsbäckerei eher fündig als beim Discounter, denn echte Handarbeit und Produkte mit wenigen Zutaten gibt’s nur beim Bäcker um die Ecke. Einer von ihnen ist Ernst Wenig, der in der Ortsmitte von Tengling einen kleinen Familienbetrieb führt. Die Bäckerei Wenig hat sich kürzlich in Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion biozertifizieren lassen, nimmt also zusätzlich zu ihren herkömmlichen Backwaren zertifizierte Biowaren ins Sortiment auf. Eigens dafür entwickelt wurde das neue „Tenglinger Landbrot“, ein Brot fast ausschließlich mit Biozutaten aus dem eigenen Dorf.



Bäcker Wenig (3. von links) und Azubi Magdalena Wenig (2. von links) mit BGM Ursula Haas (Taching), Bäckergezellin und Biogetreidelieferant Franz Obermeyer aus Tengling. Foto: Anneliese Caruso

„Unsere Kunden kaufen das Tenglinger Landbrot, das immer montags gebacken wird, vor allem, weil es ihnen schmeckt. Dass es sich dabei um regionales Biogetreide handelt, wissen die meisten noch nicht“, erklärt der passionierte Bäcker Wenig. Ernst Wenig macht es Freude, neue Dinge anzupacken. Die Verarbeitung von bioregionalem Getreide erfordert echtes handwerkliches Können, weil das Getreide jedes Jahr anders ist. Der Bäcker muss durch spezielle Methoden die Backeigenschaften des Mehls testen. „Für das Tenglinger Landbrot verwenden wir zu 80 Prozent Roggen und Roggenschrot sowie 20 Prozent wenig ausgemahlene Weizen.“ Es handelt sich um ein Sauerteigbrot. „Den Teig lasse ich über Nacht bei Raumtemperatur ruhen und gären, ehe ich ihn am nächsten Tag backe.“ Den Roggen und Weizen für dieses Tenglinger Landbrot liefert ausschließlich der ebenfalls in Tengling ansässige Demeter-Betrieb von Franz Obermeyer.

Die Bäckerei Wenig bereichert mit ihrer Entscheidung für die zusätzliche Bioschiene das Netzwerk an Bäckereien in der Ökomodellregion, die Biogebäck aus heimischer Erzeugung mit anbieten, wie z.B. die Biobäckerei Wahlich aus Surheim, Neumeier aus Teisendorf, Mirlach in Palling und Fridolfing oder Bäcker Huber in Waging.

Obstgartentour um den See im April 2019

Die Frühlings-Obstwiesenradltour um den Waginger See startete mit einer Führung beim Bienenhaus im Waginger Kurpark. Imker Hans Wagenstetter, Vorsitzender des Bienenzuchtvereins, erwartete das Dutzend Radler dort, um ihnen den Lebenszyklus und die ökologische und wirtschaftliche Bedeutung der Bienen nahezubringen. Die dort vor wenigen Jahren neu angelegte Obstwiese leistet einen Beitrag, um die Bienenvölker im Kurpark und weitere Bestäuber mit Nahrung zu versorgen.



Obstwiesenradltour um den Waginger See, Foto: Alois Albrecht

Auf der Streuobstwiese in Au bei Taching, der nächsten Radlstation, gab Carsten Voigt vom Landschaftspflegeverband Traunstein Tipps zu den Förderkriterien für Streuobstpflanzungen, bevor die Gruppe zum Betrieb von Sepp Frisch am Ortsrand von Tettenhausen weiterradelte. Begeistert waren die Teilnehmer vom großzügig neu errichteten Bienenhaus im Garten der Familie Frisch, in das bald Bienenvölker einziehen sollen. Der vielfältige Obstanger mit alten und neuen Hochstämmen, von Birnbaum bis Pfirsich, bietet dafür ideale Voraussetzungen. Markus Breier, Kreisfachberater für Gartenbau, demonstrierte den Teilnehmern hier den notwendigen Erziehungsschnitt für Jungbäume.

Nächster Haltepunkt auf der Obstwiesentour waren zwei Obstanger in Lampoding, die der Gemeinde Kirchanschöring gehören und von Vereinen mit beerntet und betreut werden. Den Abschluss der Tour bildete eine Führung durch die große Obstwiese in Ebing, die von einer ehrenamtlichen Gruppe von Baumpaten unter Anleitung des Ehepaars Bobenstetter aus Waging gepflegt wird. Die Teilnehmer der Obstwiesenradltour waren von den Informationen zur vielschichtigen Bedeutung der Obstwiesen als Nahrungs- und Lebensraum beeindruckt.

Teilnahme der Ökomodellregion am Forum Biodiversität in München im Mai

Was kann die Ökomodellregion für mehr Biodiversität tun? Warum kann der Ökolandbau Beiträge zur Biodiversität leisten? Was können die Gemeinden und Bürger konkret tun? Diese und weitere Fragen beantwortete die Ökomodellregion am „Forum Biodiversität“ des bayerischen Staatsministeriums in München, zu dem Ministerin Michaela Kaniber eingeladen hatte. Auf offene Ohren in der zugehörigen Arbeitsgruppe stieß z.B. das „ökologische Pflegekonzept für kommunale Grünflächen“, das in Zusammenarbeit von Leader, Bayerischem Naturschutzfonds, der Gemeinde Kirchanschöring und der Ökomodellregion vorbereitet wird.



Beim Forum Biodiversität des BSTMELF in München präsentierte sich auch unsere Ökomodellregion. Auf dem Bild: Referent Alois Glück, ehemaliger Landtagspräsident. Foto: StMELF, Hase

Öffentlichkeitsarbeit in vielen Medien, Magazin „Die Bayerin“ im Mai



Michi Steinmaß, Biogemüsebauer aus Kirchanschöring, wird mit anderen Biodirektvermarktern im Magazin Die Bayerin präsentiert. Foto: Stephan Kainzl-Hönig

Im Magazin „Die Bayerin“ wurde das Thema „Bayerisches Superfood“ anhand von Biodirektvermarktern aus unserer Ökomodellregion präsentiert. Porträtierte Betriebe waren der Gemüsebauer Michael Steinmaßl aus Watzing, der Bioziegenbetrieb von Monika Obermeier aus Fridolfing, der Ölmüller Hans Niedl aus Aiging, die Bäckerei Wahlich aus Surheim, Simon Angerpointner aus Taching mit dem Anbau von Laufener Landweizen oder der Hanfbauer Hans Posch aus Nußdorf.

Auch im Münchner Stadtmagazin „in München“ erschienen regelmäßig Beiträge zur Ökomodellregion. Die Bayernwelle griff mehrfach Themen aus der Ökomodellregion in Rundfunkbeiträgen auf, auch das Regionalfernsehen und das Bayerische Fernsehen berichteten u.a. über die Genussregion Waging, den Anbau von Laufener Landweizen, die Biogenussradltour oder die Ausgabe von Genussrechten der Biobäckerei Wahlich.

„Saum-Seligkeit“ beim Waldbegang in der Ökomodellregion – Waldbegehung im Mai begeistert die Waldbesitzer



Viele interessierte Waldbauern nehmen an der Begehung zum Thema „artenreiche Waldsäume“ in Wonneberg teil. Foto: Stephan Strasser

Waldsäume als Übergangsbereiche zwischen Wald und offener Landschaft zeigen oft wie Seismographen den Zustand des dahinter liegenden Wirtschaftswaldes und erfüllen wichtige Aufgaben für Biodiversität, Wasserhaushalt und Sturmschutz. Ihre Bedeutung als „Dienstleister für die Landschaftsökologie“ wird stark unterschätzt: Diese Erkenntnis nahmen die Teilnehmer des Waldbegangs mit, zu dem die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel nach Wonneberg eingeladen hatte. Was Waldbauer Gottfried Reiter bei der fast dreistündigen Begehung vor dreißig Waldbesitzern und Interessenten vorstellte, konnte sich sehen lassen: Von der blühenden Krautschicht über die artenreiche Strauchschicht bis zu den vielfältigen Lichtbaumarten in der Oberschicht ist seine Hecke strukturiert wie in einem Lehrbuch. Nicht nur dem Auge hat sein abgestufter Waldrand mit blühenden Vogel- und Traubenkirschen, Wildbirne und Wildapfel viel zu bieten: Er ist Nahrungs- und Brutraum für eine Fülle von Wildbienen, Schmetterlingen, Vögeln und Kleinsäugetern. Der Saum liefert dem Wald Eicheln und andere Samen für die Waldverjüngung und erhöht somit den Artenreichtum. Er stabilisiert den Waldrand durch seine abgestufte Struktur bei Wind und Sturm und baut mit den vielen Laubbäumen Speicherhumus auf, unentbehrlich für einen stabilen Wasserhaushalt. Ein artenreicher, gestufter Waldrand, eine reich strukturierte Hecke

mit hoher Biodiversität entwickeln sich allerdings nicht ganz von selbst: Sie müssen vom Menschen geschaffen und auf Dauer gepflegt werden.

Begeistert war deshalb auch Förster Max Poschner, der die Begehung leitete und die zahlreichen heimischen Baum- und Straucharten mit ihren botanischen und waldbaulichen Besonderheiten vorstellte. „Im Wald gibt es nirgends so viele Arten wie an diesem vielfältigen Saum. Hier finden wir eine genetische Vielfalt, die wir für später sichern müssen“, so Poschner.

Auch Carsten Voigt vom Landschaftspflegeverband betonte den Wert natürlicher Waldsäume als Lebensraum und verwies auf Fördermöglichkeiten über die Landschaftspflegerichtlinien, die teilweise höher seien als waldbauliche Förderprogramme. Dies sei auch dringend nötig, denn die vielfältigen Waldsäume sind aufgrund ungünstiger Förderbedingungen vielerorts aus der Landschaft verschwunden.

Schokolade aus heimischer Biomilch – Biomilchmarktgespräch im Juni



Auf dem Biomilchmarkt gibt es Anzeichen der Entspannung. Pressegespräch mit (3. Von links) Eva Bernauer (Tourismusverband Waging), Barbara Steiner-Hainz (4. von links, Molkerei BGL), Stephan Scholz (Naturland), Hans Posch (Biohanf), Astrid Günther (Biomilchschokolade) und Familie Hans und Dorothee Engelschallinger; Foto: Hans Eder.

Es herrsche bei nicht wenigen Bauern eine positive Grundstimmung, ihre Betriebe auf biologischen Landbau umzustellen – das war der Eindruck der Beteiligten beim Biomilchmarktgespräch mit Experten auf dem Hof von Hans Engelschallinger in Tittmoning. „Eine Umstellung auf Bio mit dem Anspruch, viel eigenes Grundfutter und wenig zugekauftes Kraftfutter einzusetzen, beruht nicht auf maximaler Milchleistung. Das führt für alle Landwirte, ob bio oder konventionell, mittelfristig zu einer Entlastung am allgemeinen Milchmarkt“, so Marlene Berger-Stöckl, Projektleiterin der Ökomodellregion. Dazu gehört es manchmal auch, neue Absatzmärkte zu finden – aktuell in Form von heimischem Bio-Milchpulver für regionale Schokoladen.

Hans Engelschallinger bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Dorothee den Herzog-Hof in Kay bei Tittmoning, ihre rund 50 Kühe – „meine Mitarbeiterinnen“, wie der Landwirt sagt -

produzieren Bio-Milch. Neuerdings wird seine Arbeit dadurch versüßt, dass auch aus seiner Biomilch Schokolade entsteht – sowohl in den Produkten des Fair-Handelsunternehmens Gega, das für das Bio&Fair-Schokoladensortiment die „Naturland Faire Biomilch“ der Molkerei Berchtesgadener Land verarbeitet, wie auch in denen der Chiemgauer Genussmanufaktur von Astrid Günther in Freutsmoos bei Palling.

Wie Barbara Steiner-Hainz von der Pidinger Molkerei als Teilnehmerin informierte, würden derzeit vor allem Bauern als Biomilch-Lieferanten aufgenommen, denen dies in der Vergangenheit bereits zugesagt worden sei. Dies bedeute aber keineswegs einen Aufnahme-Stopp. Speziell gesucht sei aktuell Milch von Demeterbetrieben; davon seien heuer bereits elf neu dazugekommen. Berücksichtige man die übliche Umstellungszeit für einen Milchviehbetrieb von rund zwei Jahren, so Naturland-Berater Stephan Scholz, lohne es sich allmählich wieder, über eine Umstellung auf Bio nachzudenken, allerdings nur mit Abnahmevertrag.

Viele Verbraucher wissen nicht, dass auch Schokoladenprodukte unter Verwendung von Milchpulver aus Biomilch der Molkerei Berchtesgadener Land hergestellt werden – also aus der Milch von Bauern in der hiesigen Region, etwa vom Hof der Familie Engelschallinger. Mit ihrem neuen Sortiment an Bioschokoladen leistet auch die kleine „Chiemgauer Genussmanufaktur“ in Freutsmoos, unter Leitung von Astrid Günther, jetzt einen Beitrag dazu, zudem mit innovativen Spezialitäten wie Hanfschokolade.

Lehrfahrt der Arbeitsgruppe Heimisches Eiweißfutter nach Österreich im Juli



Die Lehrfahrt der AG „Heimisches Eiweißfutter“ zum Thema Anbau von Luzerne und Soja im benachbarten Oberösterreich wurde gut angenommen. Foto: Anderl Seehuber

Die Arbeitsgruppe „Heimisches Eiweißfutter“ der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel startete von Tittmoning aus zu einer Lehrfahrt nach Oberösterreich. Der Betrieb von Hermann Auer in Ostermiething baut seit langem mehrjährige Luzerne an, eine

tiefwurzelnde eiweißreiche Pflanze, die er mehrmals im Jahr schneidet und seiner Silage beimischt, also intensiv nutzt, mit sehr guten Ergebnissen. Der Betrieb von Dominik Graf in Hofweiden macht seine Luzerne nach der Blüte dank eigener Trocknung zu Heu oder trockener Silage (Gärheu), beides sehr gut als Viehfutter geeignet. Besonders interessant war für die Landwirte die selbst entwickelte Soja-Toast- und Pressanlage von Landwirt und Tüftler Josef Neubauer in Geretsberg. Der Landwirt jenseits der Grenze beliefert nicht nur österreichische, sondern auch bayerische Bauern mit gentechnikfreiem Sojaöl und Sojapresskuchen und schließt somit wichtige Lücken im Eiweißfutterbereich.

Mehr als nur das täglich Brot - Feldvisite mit Verkostung beim Biobauern, Juli



Auf reges Interesse stieß die Felderbegehung Anfang Juli in Tengling auf dem Betrieb von Franz Obermeyer. Foto: Astrid Günther/ Jessica Romstötter, ÖMR

Einkorn, Emmer und Dinkel überzeugen mit vielen Vorteilen gegenüber modernem Getreide und bieten damit viel mehr als nur das sprichwörtliche tägliche Brot. Weil sie über die Jahrhunderte in Vergessenheit geraten waren, sind sie keiner weitreichenden Züchtung unterworfen worden. Ihr Nährstoffprofil ist heute so reichhaltig wie damals. Zudem sind Urgetreide wahre Naturburschen. Sie sind anspruchslos, witterungsresistent und gedeihen auf kargen und nährstoffarmen Böden. Auch der extensive Anbau schont die Böden und trägt zur ökologischen Artenvielfalt auf den Feldern bei.

So war es für die knapp hundert Personen, die auf einer Begehung der Ökomodellregion an den Feldern von Biopionier Franz Obermeyer in Tengling entlangschlenderten, höchst interessant zu erfahren, welche Vielfalt an wiederentdeckten Urgetreidesorten und Hülsenfrüchte dort gedeihen. Darunter fanden sich Einkorn, Emmer, Dinkel, Nackthafer, Nacktgerste, der rotviolette Purpurweizen, Belugalinsen und Braunhirse. Diese baut der Biobauer im Wechsel mit Ölsaaten wie Lein und Hackfrüchten wie Kartoffeln an.

So vielfältige Fruchtfolgen wie auf Obermeyers Felder gebe es heutzutage kaum noch irgendwo, sagte Bürgermeisterin Haas als Teilnehmerin. Sie dankte auch den fleißigen ehrenamtlichen „Köchinnen“ unter Leitung von Jessica Romstötter und Bärbel Forster, die aus den gesunden Körnern süße oder pikante Gerichte zubereitet und damit eine

kulinarische Tafel hergerichtet hatten. Von Bulgurbällchen bis Emmersalat mit Ziegenkäse, von Gerstenpflanzl bis Linsensalat und Vierkornknäckeibrot konnten die Gäste viele Anregungen mitnehmen, wie man aus regionalem Getreide einfach und ohne großen Aufwand sommerliche „Kostbarkeiten aus der Ökomodellregion“ zubereitet.

Unkraut kann auch nützlich sein – Felderbegehung im Juli



Kornblume, echte Kamille und Klatschmohn: Neben diesen bekannten Arten gab es viele weitere Wildkräuter in den Getreidefeldern des Betriebs Remmelberger in Burgkirchen zu entdecken. Foto: Michael Süß

Wenn von Ackerwildkräutern die Rede sei, denke man meistens an Unkräuter, sagte Referentin Katharina Schertler, Naturschutz-Beraterin bei Bioland, bei einer Felderbegehung mit 65 Landwirten, gemeinsam organisiert von der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und der neuen Nachbars-Ökoregion Inn-Salzach. „Wir stellen immer wieder fest, dass die anderen Arten relativ unbekannt sind – auch bei Bio-Landwirten“. Dabei zählten zu den in Deutschland heimischen Ackerwildkräutern etwa 300 Arten. Etwa 100 davon seien vom Aussterben bedroht. Dafür gebe es mehrere Gründe: Zum einen spielten Veränderungen in der Felderbewirtschaftung und der Wechsel der Kulturpflanzen eine Rolle, denn Ackerwildkräuter hätten sich in der Evolution so angepasst, dass sie nur auf Äckern überleben könnten. Aber auch der übermäßige Einsatz von Unkrautvernichtungsmitteln sei ein Problem für die Pflanzen. Dabei seien nur 6% der Ackerwildkräuter überhaupt groß genug, um als Unkraut den Ertrag verschlechtern zu können.

„Viele Biolandwirte haben bei der Umstellung Angst vor Unkraut. Aber die Ackerwildkräuter können sogar hilfreich sein“, sagte Katharina Schertler. So würden die Kräuter beispielsweise viel über die Beschaffenheit des Bodens aussagen. Schäden, die man dem Ökosystem auf den Feldern zufüge, hätten außerdem oft weitreichende Folgen.

Was kann der einzelne Landwirt tun, um die Ackerwildkräuter zu fördern? „Einfach mal einen Streifen stehen lassen, am Feldrand oder dort, wo es nicht ganz gerade ist, wo man ohnehin schlecht hinkommt“. Dann könnten die Pflanzen blühen. Auch eine geringere Aussaatdichte sei sinnvoll, sowie der Verzicht auf das Spritzen oder Striegeln. Aber die ökologische Bewirtschaftung an sich sei schon ein Fortschritt: „Auf Böden, die seit mehreren Jahrzehnten ökologisch bewirtschaftet werden, kommen fast immer die Ackerwildkräuter zurück“, sagt Schertler. Bei allen langjährigen Biolandwirten in der Region habe man jeweils über 30 verschiedene Arten auf den Feldern gefunden.

Infostand der Ökomodellregion auf dem Regionaltag in Traunstein im Juli



Passend zum Motto des Regionaltags gab es am Infostand der Ökomodellregion erstmalig Bioziegeneis zum Verkosten. Foto: Ökomodellregion

Gute Tradition ist die Teilnahme der Ökomodellregion mit einem Infostand auf dem Regionaltag in Traunstein. Passend zum Motto des Regionaltags gab es am Infostand der Ökomodellregion erstmalig Bioziegeneis zum Verkosten. Aus dem frisch getrennten Rahm der Ziegenmilch von Maria Frisch aus Wonneberg kreierte Roswitha Leitner vom Hofcafe Mühlradl in Ollerding zwei wohlschmeckende Eissorten, die von den Besuchern sehr gut angenommen wurden.

Ohne Wenn und Abfall

Plastikfasten mit unverpackter Ware: ein Bioladen macht es vor (Juli)

Verpackungsmüll vermeiden und verhindern, dass Lebensmittel unnötig weggeworfen werden - das sind zwei Ziele von Michael Steinmaßl. In seinem Bio-Laden, den er zusammen mit seiner Frau Evi in Kirchanschöring betreibt, hat er jetzt eine Unverpackt-Station, eine Abfüllbar mit Warenspendern, eröffnet.



Plastik sparen! - Mit seinem Unverpackt-Regal geht der Dorfladen vom Biomichi in Kirchanschöring mit gutem Beispiel voran. Foto: Anneliese Caruso

Der gelernte Gemüsebau-Meister Michi Steinmaßl hat sich dem biologischen Anbau von Gemüse verschrieben. Sich von Bio-Lebensmitteln zu ernähren, ist ein wichtiger Beitrag zu einem enkeltauglichen Lebensstil. Denn der biologische Landbau schützt das Klima, fördert die Artenvielfalt und erhält die Fruchtbarkeit der Böden. Zu einem enkeltauglichen Lebensstil gehöre aber auch die Möglichkeit, abfallarm einzukaufen, so Steinmaßl. Jeder von uns produziere mehr als 200 Kilogramm Verpackungsmüll pro Jahr, darunter viel Papier und Plastik. „Im neuen Unverpackt-Regal mit Glaszylindern und Edelstahlwannen kann sich der Kunde selbst bedienen. Jetzt müssen sich unsere Kunden darauf einstellen und dran denken, dass sie ihre Behälter mitbringen“, sagt Evi Steinmaßl, die ihrem Mann im Laden hilft. Die Abfüllbar trage nicht nur dazu bei, unnötige Einwegverpackung zu sparen, sie eigne sich auch dazu, genau die Menge zu kaufen, die verbraucht wird.

Ministerin lobt Schlachthof - Für Ministerin ist städtische Einrichtung „gelebte Regionalität“; August 2019

Nicht in einem Gewerbegebiet, sondern mitten in der Laufener Altstadt liegt der städtische Schlachthof. Die Lage ist nicht das einzig Ungewöhnliche des Betriebs: Die Stadt, die Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh und die Metzger haben hier ein Gemeinschaftswerk auf die Beine gestellt. Agrarministerin Michaela Kaniber informierte sich bei allen Beteiligten über die Vorgehensweise und erfuhr, dass der kommunale Schlachthof inzwischen eine wichtige Infrastruktureinrichtung für die Metzgereibetriebe und Direktvermarkter im Umkreis ist. Das Engagement aller Akteure ist für Kaniber der Schlüsselfaktor des Projekts und sie lobte, dass die durchgängige Biozertifizierung inklusive Zerlegung von den Beteiligten erreicht wurde, obwohl sie auf keine Fördergelder zurückgreifen konnten.



Ministerin Michaela Kaniber informierte sich über den biozertifizierten Schlachthof in Laufen. Foto: Walter Höhne

Für die Landwirtschaftsministerin steht allerdings auch eines fest: Der langfristige Erfolg von derlei Bio-Produkten hängt von der Bereitschaft des Verbrauchers ab, für diese Produkte mehr Geld auszugeben. Das Ziel der Bayerischen Staatsregierung sei, bis 2030 auf 30 Prozent der Flächen Ökolandbau zu erreichen. „Das ist eine extrem ambitionierte Herausforderung“, so die Ministerin. Gerade beim Fleisch würden die Leute auf den Geldbeutel schauen. Regionale Vermarktungsstrukturen seien der Schlüssel, so Kaniber. Außerdem brauche es Marketing: Dem Verbraucher müsse klar gemacht werden, was für besondere Produkte er kauft, und dass er damit die (Bio-)Erzeuger in der Region unterstützt.

Grünlandwissenschaftler auf Exkursion mit Bodenständig und der Ökomodellregion im August

Die Gewässerqualität des Waginger Sees zu verbessern und dabei konkrete Lösungen zusammen mit Landbewirtschaftern zu suchen, ist Aufgabe des Bodenständig-Projektes Waginger-Tachinger See. In den Jahren 2014 bis 2018 wurden elf verschiedene Maßnahmen zur Verminderung der Phosphorbelastung aus der Landwirtschaft umgesetzt. Drei dieser ingenieurökologischen Lösungsansätze wurden am 31. August von knapp 60 Grünlandexperten aus ganz Deutschland und benachbarten Ländern besucht. Die Beispielsmaßnahmen wurden bezüglich ihrer Planung, Umsetzung, Pflege und Wirkung für die Minderung des Phosphateintrags rege diskutiert.

Selbst den Experten der Grünlandbewirtschaftung wurde erst durch die Exkursion bewusst, wie rasch das, was auf den Wiesen und Weiden geschieht, auf den See Wirkung haben kann. Prof. Auerswald von der TU München, einer der Organisatoren, fasste zusammen: Maßnahmen, wie sie von bodenständig geplant und umgesetzt werden, sind zur Absicherung unumgänglich, auch wenn das erste Ziel sein muss, die Nährstoffe auf den landwirtschaftlichen Flächen zu halten.



Eine Delegation von Grünlandwissenschaftlern, die in Raitenhaslach tagten, informierte sich über die Bodenständig-Projekte und über Projekte der Ökomodellregion. Foto: Hans Praxenthaler

Als weiterer wichtiger Aspekt des Gewässerschutzes wurde daher auch die langfristige, flächenhaft nachhaltige Landbewirtschaftung herausgestellt. Hierbei stellt sich die Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel als Knotenpunkt dar. Sie verknüpft biologisch wirtschaftende Betriebe mit den Menschen vor Ort, mit Verarbeitern von Bioware und interessierten Verbrauchern, und leistet durch die Förderung des Biolandbaus einen langfristigen Beitrag zum nachhaltigen Gewässerschutz. Einblicke in die Arbeit der Ökomodellregion wurden auf dem Bio-Betrieb von Hans Praxenthaler gegeben. Hier wurde neben der Hof- und Grünlandbesichtigung bei einer Brotzeit eine Vielzahl an kulinarischen Eindrücken mit Bioprodukten aus der Region vermittelt. Auch bekamen die Teilnehmer mit der Besichtigung der mobilen Käserei von Stephan Scholz einen Einblick in die praktische Arbeit und die „Veredelung von Grünland“.

Besuch des Landkreises Rottal-Inn in der Ökomodellregion im September



Auch der Landkreis Rottal-Inn will, wie die Region Kelheim, Personal für eine Ökomodellregionsstelle

einrichten, obwohl er selbst noch keine anerkannte Ökomodellregion ist. 2019 gingen zu den 12 bestehenden Ökomodellregion 15 weitere Ökomodellregionen an den Start. Foto: LRA Rottal-Inn

Auch 2019 kamen wieder einige Besuchergruppen in die Ökomodellregion, ob aus der Heimatregion wie z.B. die „Klimawerkstatt“ aus Inzell, ob aus anderen bayerischen Landkreisen wie Rottal-Inn oder aus europäischen Nachbarnländern wie z.B. im September eine Delegation vom Balkan. Die Abgeordneten aus Nordmakedonien, Serbien, Kroatien und Albanien informierten sich insbesondere über Vermarktungsprojekte und touristische Chancen, die sich aus einer Ökomodellregion ergeben können.

Verbraucher und Landwirtschaft zusammenbringen - zu Besuch bei Bio-Pionieren

Die 30 Teilnehmer der diesjährigen Genussradltour wurden nach eigener Aussage nicht enttäuscht: Im Rahmen der bayerischen „Bio-Erlebnistage“ lernten sie hautnah die kulinarische Vielfalt der Region kennen. Ziel war es, "die Verbraucher zur Landwirtschaft und unsere Produkte zum Verbraucher zu bringen", so die Organisatoren. Dazu hatten sie ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt: Vom gemeinsamen Frühstück am Waginger Bauernmarkt ging es zur Obstbrennerei Franz Gramminger in Mauerham, wo der junge Betriebsleiter durch seine Brennerei und den seit 2019 bio-zertifizierten Obstgarten führte. In zwei großen Fässern lagert hier der erste Bioschnaps aus Äpfeln und Birnen, der bis zur Genussreife noch mindestens zwei Jahre braucht.



Viel Spaß machte den Teilnehmern wieder die diesjährige Biogenussradltour rund um den Waginger See, den auch das RFO begleitete; der Beitrag steht in der Mediathek. Foto: Bärbel Forster

Nach einem Zwischenstopp bei der biozertifizierten Bäckerei Wenig in Tengling bot Sigi Müller, passionierter Heimatkundiger, einen Einblick in die Geschichte des Altars von St. Coloman in Tengling an der Nordspitze des Sees. Anneliese Gebhard-Kecht ließ die Besuchergruppe während der Vorstellung ihres Biomilchviehbetriebs in Tettenhausen ihren „Waginger See Kas“ verkosten, der über die mobile Käserei Chiemgau hergestellt wird und auch ihren Urlaubsgästen viel Freude bereitet. Zurück in Taching, führte Simon Angerpointner, Biourgestein und Halter einer Pinzgauer Mutterkuhherde, durch seine historische Hofmühle, bevor die Biogenussradltour bei einem Bioburger im Strandkurhaus in Waging endete.

„Die Auswirkungen von Pestiziden werden systematisch unterschätzt“ - Vortrag von Prof. Johann Zaller über die Folgen von Pestiziden für das Ökosystem

Zu einem Vortrag von Dr. Johann Zaller lud das Agrarbündnis Traunstein-Berchtesgadener Land in Kooperation mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel ins Gasthaus Glück nach Ledern ein. Im Fokus des Abends standen die Auswirkungen von Pestiziden auf die Bodenfruchtbarkeit, das Bodenleben und die Artenvielfalt. Über diese Fragen forscht seit Jahren Dr. Johann Zaller, Professor für Ökologie an der Universität für Bodenkultur in Wien.

Rund 101.372 Tonnen Pestizide (Herbizide, Fungizide, Insektizide u.a.m.) werden pro Jahr allein in Deutschland verbraucht. Pro Kopf entspricht das 1,2 kg Pestizide. „Pestizide finden sich überall – in der Antarktis, im Hochgebirge, Naturschutzgebieten, Flüssen und Seen, im Trinkwasser, bis hin zur Schokolade, Honig oder im Blut“, sagte Dr. Zaller. „Es gibt kaum einen Haushalt ohne Pestizide, vom Schneckenkorn bis zum Insektenspray oder Ameisenköder“, so Zaller. Am Beispiel von Neonicotinoiden, einem Beizmittel für Mais und weitere Kulturen, das sich von der Wurzel bis zum Pollen in der ganzen Pflanze verteilt und so jedes beißende, saugende oder auch nur wasserleckende Insekt erreicht, erläuterte Dr. Zaller die enorme Schädlichkeit bestimmter Pestizidgruppen für Bienen und Wasserorganismen. „Drei dieser Mittel sind inzwischen bei uns verboten, weitere bleiben im Einsatz“, so Zaller.



Eindringlich informierte Prof. Dr. Zaller von der Universität für Bodenkultur über Fakten und unterschätzte Risiken zum Pestizideinsatz in Haus, Garten und Flur. Foto: Gitti Sojer

Lösungsansätze hob Prof. Dr. Zaller in seinem Vortrag besonders hervor. Dazu gehören grundsätzlich politischer Mut, den Pestizidverbrauch zu reduzieren. Neben einem Werbeverbot und einer Steuererhebung auf Pestizide, wie sie in einigen Nachbarnländern bereits wirksam praktiziert wird, sollten für die Verbraucher auf Lebensmitteln die verwendeten Pestizide angegeben werden. Pestizide im privaten Garten sollten ganz

untersagt werden, da sie meist nur aus ästhetischen Gründen eingesetzt werden. Zukünftig müsse der Biolandbau noch mehr gefördert werden.

Auch wenn in Europa Höchstgrenzen für Pestizidrückstände gelten, sei es kritisch zu betrachten, wie diese Richtlinien festgelegt werden. Das Vorsorgeprinzip einer guten fachlichen Praxis, Pestizide nur bei Überschreitung von Schadschwellen einzusetzen, geht in der Praxis oft unter, weil ein Bild vom sauberen Acker oder sogar der Randstreifen propagiert wird. Ökobauern bekämpfen Unkräuter mechanisch und versuchen, durch eine intelligente Fruchtfolge Schädlinge einzudämmen und die Bodengesundheit zu erhalten. Selbst die Bio-Lebensmittel sind allerdings wegen möglicher Abdrift nicht immer pestizidfrei. Pestizide werden mit einer steigenden Anzahl an Erkrankungen in Verbindung gebracht, wie z.B. Störungen des Immunsystems, des Hormonsystems, Unfruchtbarkeit bei Männern u.a.m. Von schädlichen Wirkungen der Pestizide betroffen seien vor allem auch die Landwirte selbst und ihre Familien. „Sollen wir die Gesundheit eines Berufsstandes für die Erzeugung von Lebensmitteln opfern?“, so der Experte.

Leonhard Strasser, Sprecher des Agrarbündnisses, bedankte sich bei Prof. Dr. Zaller für den inhaltsreichen Vortrag. Die Erkenntnis des Abends: Es wird höchste Zeit, sich mit gründlich mit dieser Thematik auseinanderzusetzen – schließlich betrifft sie uns alle.

Was kommt auf unsere Teller? - Traunsteiner Ernährungsrat will Klimaschutz und Genuss in Einklang bringen

Der Ernährungsrat für den Landkreis Traunstein, im Mai 2019 von zahlreichen Bürgern gegründet, lud alle Interessierten unter dem Motto „Was kommt auf unsere Teller?“ zur Vollversammlung ins Strandkurhaus nach Waging ein.



Gut besucht war die Veranstaltung des landkreisweiten „Ernährungsrats“, der sich in Waging u.a. über das Biowirtenetzwerk informierte. Foto: Gitti Sojer

Marlene Berger-Stöckl stellte die Arbeit der Ökomodellregion vor, an der sich mehr und mehr Betriebe aus Ökolandbau und Lebensmittelverarbeitung beteiligen. Sie stellte besondere Aktivitäten heraus, wie die Kooperationen für regionale Bio-Braugerste, Bio-Müsli und Bio-Senf, die Vermarktung des Laufener Landweizens und der Dachmarke „Waginger See Kas“, die Vermarktung von Bio-Fleisch oder dem Ziel „mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung und in Gasthäusern“. Inzwischen haben die Kommunen von geplanten 1.500 neuen Streuobstbäumen mehr als die Hälfte gepflanzt und ein Tourismuskonzept mit Bio-Genussangeboten und –Radtouren aufgelegt, ein ökologisches Pflegekonzept für kommunale Grünflächen sei in Arbeit, es gehe um mehr regionales Eiweißfutter und um Extensivierungen. Ein Schwerpunkt bleibe die Stärkung der bio-regionalen Vermarktung. „Das Krankenhaus Fridolfing setzt inzwischen 20% Bio-Produkte ein und ist damit Vorreiter in der Region“, freute sich Berger-Stöckl. Auch das neu gegründete Biowirte-Netzwerk – mit dem Strandkurhaus als Mitglied - greife auf mehr heimische Bio-Produkte zurück. Schön sei auch, dass immer mehr Gemeinden zu bestimmten Anlässen Ökokörperl verschenken.

Die Arbeitsgruppenleiter berichteten anschließend über Erfolge und Misserfolge in ihren Arbeitsbereichen. Bei Gemeinschaftsverpflegungen in den Kommunen wünscht sich der Traunsteiner Stadtrat Thomas Stadler mehr praktische Umsetzung im Landkreis. In der Arbeitsgruppe Gastronomie strebt Helga Geistanger die Sichtbarmachung vorhandener Erzeugnisse, v.a. aus Kleinbetrieben an. Beate Rutkowski, Kreisvorsitzende des Bund Naturschutz (BN), informierte die Besucher abschließend über weitere Vorhaben des Ernährungsrates.

Über kreative Lösungen nachdenken – Podiumsdiskussion zum Thema „Was können Schüler für den Klimaschutz tun?“ in Traunstein



Angeregt diskutiert wurde auf der Veranstaltung der Kalscheuerschule in Traunstein: Was kann ich für den Klimaschutz tun? Foto: Veronika Hümmer

Zu einer Diskussionsrunde mit hochkarätiger Besetzung luden die Privatschulen Dr. Kalscheuer ein, um mit dem Podium und dem Publikum das Thema „Klimaschutz im Landkreis Traunstein – was können Schulen und Schüler aktiv dazu beitragen?“ näher zu beleuchten und zu diskutieren. Sehr geschickt und eloquent führten zwei Schüler aus der HoT durch den Abend und stellten dem Podium zu verschiedenen Themenblöcken Fragen, die zuvor von unterschiedlichen Klassen erarbeitet wurden.

Umweltschutz sei keinesfalls bequem, so Claus Egger, Geschäftsführer des Wertstoffhofes Schaumeier in Traunstein und Podiumsgast, und es müsse dringend weiter unser Konsumverhalten überdacht werden. Gerade beim letzten Themenkomplex rief er noch einmal zu einem bewussten Einkauf und zum Vermeiden von Verpackungsmaterialien auf. Frau Berger-Stöckl betonte erneut, dass es keinesfalls egal sei, wo man einkaufe, also beim Discounter, in Supermärkten oder in Bioläden und auf dem Markt. Es folgte eine rege Diskussion.

Eine Chance für die Natur – Bescheidübergabe für ein Ökologisches Pflegemanagement für kommunale Grünflächen im November



Für das „Ökologische Pflegekonzept für kommunale Grünflächen“ wurde von Leader und vom Bayerischen Naturschutzfonds eine Förderzusage übergeben. Vorn von links: Elke Ott (Leader-Managerin), Sebastian Wittmoser (Leader-Förderstelle), BGM Hans-Jörg Birner, BGM Konrad Schupfner (Leader-Vorsitz, Tittmoning).

Nicht zuletzt die Diskussion um das Volksbegehren „Artenvielfalt und Naturschönheit in Bayern – Rettet die Bienen“ hat deutlich gemacht, dass alle Nutzergruppen etwas für den Erhalt der Arten leisten müssen und zudem Eile geboten ist. Der öffentlichen Hand fällt hier eine Schlüsselrolle zu. Denn den Kommunen obliegt die ökologische Gestaltung und Pflege der kommunalen Grünflächen. Diese rücken immer mehr ins Zentrum der Aufmerksamkeit,

da sie vielfältige Dienste leisten. Sie tragen zur Regulierung des Klimas bei und beherbergen vielfältige Lebens- und Rückzugsräume für Tiere und Pflanzen, welche durch Grünflächenplanung und Pflege geschützt werden müssen. Ein "Ökologisches Grünflächen-Management für Kommunen kann dabei wertvolle Dienste leisten.

Die Gemeinden brauchen zunächst einen Gesamtüberblick, ein kartographisches Verzeichnis über die Flächen und eine Übersicht über Pflegezuständigkeiten. Für einen konkreten Pflegeplan braucht die Verwaltung fachliche Begleitung und Unterstützung. Die Flächen sollen nicht mehr wie bisher nur nach ästhetischen Gesichtspunkten instand gehalten werden, sondern so, dass sie pralles Leben bieten und damit die ökologische Funktion erhalten. So soll auch die Natur in Siedlungen eine echte Chance erhalten, damit Kleintiere wie Insekten ausreichend Nahrung und ungestörte Plätze zum Nisten finden.

Kirchanschöring stellte stellvertretend für 9 Gemeinden aus der Ökomodellregion und zwei Nachbargemeinden der Leader-Aktionsgruppen einen Antrag zur Förderung aus dem gemeinsamen EU- und Freistaat-Förderprogramm LEADER. Das für LEADER-Förderungen zuständige Landwirtschaftsamt in Rosenheim bewertete dieses innovative Umwelt- und Artenschutz- Projekt nun als so vorbildlich, dass es ihm mit einem Zuschuss von 122.850 Euro entgegenkommt. Weitere 60.000 Euro legte der Bayerische Naturschutzfonds drauf, der den Kommunen mit Geld für das Engagement um die biologische Vielfalt auf arten- und blütenreichen Flächen unter die Arme greift. Insgesamt darf sich die Region also über mehr als 180.000 Euro an Zuschüssen freuen. Damit lassen sich rund 80 Prozent der Gesamtkosten decken.

Der entsprechende Zuwendungsbescheid wurde in Kirchanschöring übergeben. In Empfang nehmen durfte sie der Vorsitzende der LAG „Traun-Alz- Salzachtal“, Konrad Schupfner, Bürgermeister in Tittmoning, und sein Stellvertreter und Projektleiter, Hans- Jörg Birner.

Streuobstpflanzaktion geht erfolgreich weiter (November)



Die Streuobstpflanzaktion mit dem LPV Traunstein wird auch 2019 erfolgreich weitergeführt. Auf dem Bild: Alfons Leitenbacher, Leiter des AELF Traunstein, bei einer Pflanzung auf dem Burgberg in Tittmoning. Foto: AELF

Nach Abschluss der Herbstpflanzaktionen in der Ökomodellregion sind fast 850 von geplant 1500 neuen Streuobsthochstämmen in den sieben Traunsteiner Gemeinden der

Ökomodellregion gepflanzt. Auf BGL-Seite wird über die Biosphärenregion ebenfalls erfolgreich gepflanzt. Vor allem ältere Streuobstwiesen leisten unschätzbare Dienste für den Insekten-, Vogel- und Artenschutz, aber auch für die Regulation des Kleinklimas um die Höfe und Häuser. Wir danken allen beteiligten Landwirten, Kommunen und Bürgern für die seit Jahren hervorragende Unterstützung und freuen uns auf die Teilnahme weiterer Grundstücksbesitzer.

Biodiversität – Ein wichtiger Faktor in der Landwirtschaft



Die Anlagen von Hecken ist ein unersetzlicher Beitrag zur Biodiversität. Foto: Alois Albrecht

Es war ein einfaches, aber effektives Beispiel, eine vielfältige naturnahe Wildstrauchhecke, die zwei weit auseinander gelegene Waldstücke wie ein Wanderkorridor für Wildtiere verbindet. Sie zeigte, wie mit simplen Methoden die Biodiversität stark gefördert werden kann. Die Ökomodellregion hatte zum Thema „Biodiversität – gemeinsame Wege mit der Landwirtschaft“ eingeladen, einige Teilnehmer trafen sich zur Vorexkursion auf dem Hof von Matthias Spiegelsperger in Wimmern bei Teisendorf.

Bei der Besichtigung der seit 30 Jahren bestehenden Hecke erläuterte Matthias Spiegelsperger den Nutzen und die Wirksamkeit solcher Hecken für die Biodiversität. Leider seien solche Hecken weitgehend abhandengekommen, so Luise Antwerpen von der UNB, durch den Zwang zur Bewirtschaftung größerer Flächen und durch ungünstige Förderbedingungen würden sie oft nur noch als Hindernisse wahrgenommen anstatt als ökologische „Hot spots“. „Schon wenige Jahre nach der Pflanzung sind Goldammer und Neuntöter zurückgekehrt“, so Spiegelsperger, „ihnen haben Brut- und Nahrungsmöglichkeiten gefehlt“.

Nach der Besichtigung trafen sich die Interessenten im Gasthof Helminger in Rückstetten, um sich dort über bestehende Programme zur Förderung der Biodiversität zu informieren. Georg Linner stellte neue Maßnahmen im bayerischen Kulturlandschaftsprogramm (KuLaP) vor. Martin Dandl, Landwirt aus Waging, praktiziert seit langem den Anbau von Zwischenfrüchten als eine der Maßnahmen aus dem KuLaP, sie schützen vor Erosion,

fördern Humusaufbau und die Bodenstruktur. Auf geeignete Mischungen und Anbaumethoden für Zwischenfrüchte ging Alois Lohwieser, ehemaliger Pflanzenbauberater, ein. Luise Antwerpen von der Naturschutzbehörde warb für Maßnahmen des Vertragsnaturschutzes, mit denen der Mehraufwand für besonders wertvolle Flächen wie z.B. Iriswiesen oder auch Flächen zum Kiebitzschutz gefördert würden, die allerdings an eine Gebietskulisse gebunden seien. Jürgen Sandner vom Landschaftspflegeverband Traunstein empfahl als gutes Beispiel eine große Streuwiese südöstlich des Waginger Sees, in der Gemeinde Petting, die heuer gemeinsam mit Nebenerwerbslandwirt Matthias Junger und der Zustimmung weiterer Grundstücksbesitzer entbuscht und aufgewertet worden sei.

„Von mir aus kann ich als Landwirt auch gern Naturschutz erzeugen anstatt Lebensmittel“, meinte Anderl Seehuber, der in Waging mit seinem Sohn einen Milchviehbetrieb betreibt, „nur muss es so bezahlt werden, dass wir davon leben können!“ Sehr wichtig für die Artenvielfalt sei die klassische Weidewirtschaft, für die sein Betrieb ein Beispiel sei. „Da ist jeder Kuhfladen ein Insektenbiotop und es fällt weniger Gülle an“.

Beate Rutkowski von der Kreisgruppe des Bundes Naturschutz sprach über die Dringlichkeit einer Vernetzung von Lebensräumen zum Nutzen der Artenvielfalt. Insellösungen hätten nicht die gleiche Wirkung. Dazu zählten neben Hecken auch Baumgruppen, Altgrasstreifen, Totholzinseln, Waldsäume u.a.m. Für dieses Vorhaben seien aber nicht nur Landwirte in der Pflicht, sondern genauso Kommunen und weitere Grundstücksbesitzer.

Neuer Hofladen in Wonneberg eröffnet



Der Huberhof in Zell, Wonneberg, vermarktet seit November 2019 Fleisch von Bioweideschweinen und von der eigenen Pinzgauer Mutterkuhherde im neuen Hofladen. Foto: Reese/ Braun

„Geld gegen Gaumenfreuden“ - mit „Genussrechten“ in die ökologische Entwicklung der Region investieren

Wie man sein Geld nachhaltig und ökologisch in der Region anlegen und sich dabei obendrein mit einem heimischen Lebensmittelbetrieb solidarisch zeigen kann, wurde in einem Vortrag zum Thema „Genussrechte“ in Freilassing vorgestellt. Die von der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und dem Amt für Ländliche Entwicklung in Oberbayern initiierte Veranstaltung informierte am Beispiel der Biobäckerei Wahlich aus Surheim über Genussrechte als gemeinschaftliches Finanzierungsmodell.



Bürger können sich über Genussrechte an der neuen Backstube der Biobäckerei Wahlich in Surheim beteiligen. Foto: Daniel Delang, ÖMR

Ein Beitrag dazu kann in der Mediathek des Bayerischen Fernsehens vom November, Sendung „MehrWert“, abgerufen werden (Sendung vom 21.11.2019; <https://www.br.de/mediathek/video/mehr-wert-neue-zinsmodelle-genussrechte-im-trend>). Dort wird neben der Bäckerei Wahlich auch der Bio-Gemüsebauer Michael Steinmaßl aus Kirchanschöring vorgestellt, weithin bekannt als „Bio Michi“, der seinen Bioladen mit Unterstützung der Gemeinde ebenfalls mit der Ausgabe von Genussrechten bzw. Genussscheinen erweiterte.