Auf den "Bio-Zug" aufgesprungen

Zwischenstand "Bio am Bahnhof": Seit September jeden Freitag Marktschwärmerei

30.12.2021 | Stand 29.12.2021, 17:23 Uhr

Amira Zaghdoudi von der Ökomodellregion Inn-Salzach und Umweltreferent Toni Dingl bei der ersten Marktschwärmerei im September: Das Konzept etabliert sich, ist aber 2022 noch ausbaufähig. –Foto: Richter

Altötting. 24 Prozent. Knapp ein viertel mehr Umsatz machte die Bio-Lebensmittelindustrie bei Frischeprodukten zwischen März und November 2020 im Vergleich zum Vorjahr. Die Studie des "Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft" zeigt: Menschen sind erstens bereit, mehr Geld für ökologische Lebensmittel auszugeben, und zweitens hat die Pandemie damit zwar keine Vorteile, aber durchaus positive Nebeneffekte. Auf diesen Zug ist auch das Projekt "Bio am Bahnhof" dieses Jahr aufgesprungen. Abgesehen vom 24. Dezember fand die Marktschwärmerei jeden Freitag statt. Wie lautet die Zwischenbilanz der Aktion und wie geht es im nächsten Jahr weiter?

Toni Dingl hatte eine Idee und holte sich dafür Amira Zaghdoudi, Projektmanagerin der Ökomodellregion Inn-Salzach, ins Boot: Altöttings Bahnhof soll mit dem Konzept der "Marktschwärmerei" wieder belebt werden, indem Kundinnen und Kunden von Biolandwirten angebotene Produkte online auswählen und bestellen. Der Online-Warenkorb kann dann freitags zwischen 17 und 19Uhr am Bahnhof abgeholt werden – ein Konzept, bei dem der Kontakt zum regionalen Erzeuger garantiert ist. Marktschwärmereien gibt es vielerorts in Deutschland, die Deklarierung eines rein ökologischen Marktes ist eine Innovation. "Das ist genau das, was wir brauchen", sagte Amira Zaghdoudi, ganz im Sinne der Ökomodell Region, mit der sie Landwirten den Umstieg auf ökologische Produktionsweisen zu erleichtern versucht. Der geplante Start im Juni wurde den Bio-Freundinnen und -Freunden erst einmal wortwörtlich verhagelt. Wegen der schlechten Wetterbedingungen und dem folglichen Engpass an frischen Produkten verzögerte sich die erste Marktschwärmerei auf den September. Der Start sei gut verlaufen, aber noch ausbaufähig, resümierten die Initiatoren nach dem ersten Abholtag am 17. September.

Bürgermeister Stephan Antwerpen sagte, der dritte Markt nach dem Bauern- und dem Wochenmarkt sei ein kleiner, aber wichtiger Beitrag in puncto Nachhaltigkeit, würden auf ihm doch zum einen ausschließlich regional produzierte Waren angeboten, die – zum anderen – biologisch und ökologisch hergestellt seien.

Stichwort Wochenmarkt: Umweltreferent Dingl betonte von Anfang an, dass "Bio am Bahnhof" keine Konkurrenz zu den Wochenmärkten in Alt- und Neuötting sein soll, sondern eine Lücke füllen. Zum Beispiel für Pendlerinnen und Pendler, die zwar gerne regional und bio

kaufen, jedoch die Zeit nicht finden, in Ruhe über die Wochenmärkte zu schlendern.

Nach zweieinhalb Monaten hätten sich die Bestellungen stabilisiert, etwa 30 Leute bestellten wöchentlich am Markt, sagt Dingl zum Jahresende. Das Ambiente in der offenen Sommerhalle am Bahnhof bewähre sich. Daher sei er, obwohl ihnen die kalte Jahreszeit das erschwere, "guter Dinge", dass "Bio am Bahnhof" auch in den nächsten Monaten konstant angeboten werde. Zu seiner Zuversicht trägt bei, dass sich das Angebot vergrößert und Erzeuger hinzukommen. Zum Beispiel werde jetzt auch biologisches Hanf, das zwei junge Agraringenieure aus der Nähe von Dingolfing anbauen, am Bahnhof vermarktet. Regionales Wildfleisch aus Erlbach sei jetzt ebenfalls im Sortiment. Gerade was das Fleisch angeht, sei ein sehr diverses Angebot zur Bestellung und Abholung bereit. Auch das Cafe Bahnplatzl verkaufe seit kurzem Leckereien wie selbstgebackenen Kuchen am Freitag zwischen 17 und 19 Uhr. "Genau das war auch mein Anliegen. Integration", sagt Dingl.

Trotz des verzögerten Startschusses ist die Zwischenbilanz also: Das Angebot fruchtet. Und damit sind die Beteiligten der Idee, eine ökologische Wertschätzungskette aufzubauen, 2021 einen Schritt näher gekommen. Spricht Toni Dingl über den Rück- und Ausblick, klingt seine Stimme jedenfalls so, als wäre das erst der Anfang.

– sik