

DIE ÖKOMODELLREGION WAGINGER SEE - RUPERTIWINKEL



Eine verbesserte ökologische Gewässerqualität, mehr heimische Bioprodukte und die Erarbeitung nachhaltiger touristischer Angebote – das waren einige der Gründe, warum sich sieben, später zehn Gemeinden im Rupertiwinkel 2013/14 in einer Kooperation wiedergefunden haben und als erste staatlich anerkannte bayerische Ökomodellregion an den Start gegangen sind.

Waging, Taching und Wonneberg im Westen, Kirchanschöring und Petting in der Mitte, die Salzachgemeinden Tittmoning, Fridolfing, Laufen und Saaldorf-Surheim im Osten und Teisendorf im Süden: Mit viel Grünland im Südwesten, aber auch guten Ackerflächen im nordöstlichen Gemeindegebiet arbeitet die Ökomodellregion mit interessierten Landwirten z.B. an der Initiative für mehr heimisches Eiweißfutter und an der Biozertifizierung von Obstangern mit dem Landschaftspflegeverband Traunstein.

Wir schieben ökologische Projekte mit den Gemeinden an, vom Geschenkkorb aus der Ökomodellregion mit (bio-)regionalen Produkten bis zum ökologischen Pflegekonzept für die Gemeindeflächen, teils in Kooperation mit Leader und ILE.

Wichtige Partnerschaften zwischen Biobetrieben und Verarbeitern wurden auf den Weg gebracht: die „Waginger See Hoibe“ (heimisches Biobier der Brauerei Stein), der Anbau von Dinkel und Hafer für den Knuspermüsli-Hersteller Barnhouse in Mühlendorf, der Anbau von Laufener Landweizen für das Biobäckernetzwerk in der Region, von Emmer für die vegetarischen Spezialitäten von Soto in Bad Endorf und einiges mehr.

Mehrere Verarbeiter haben sich biozertifizieren lassen, vom Laufener Schlachthof und der Metzgerei Braunsperger über die Brennerei Gramminger bis zur Bäckerei Wenig oder Huber,

vom Biowirtenetzwerk bis zur Biosammelzertifizierung für Streuobst mit dem LPV.

Wir vernetzen die heimischen Biodirektvermarkter mit den Bio- und Dorfläden, mit dem Lebensmitteleinzelhandel und über den neuen Verein „Ökogenuss Waginger See - Rupertiwinkel“, der seit 2021 eine rein regionale Ökokiste auf den Weg gebracht hat.

Auch größere Küchen wie die Salzachklinik in Fridolfing oder die Lebenshilfe in Traunreut setzen dank Kooperation mit der Ökomodellregion zunehmend auf heimische Bio- und Regionalspezialitäten. Letztere waren Voraussetzung für die erfolgreiche touristische Bewerbung als Genusssort (Waging und Fridolfing). Unter breiter Mitwirkung entstand ein Tourismuskonzept für die Ökomodellregion, und vom heimischen Biobier bis zum Waginger See Kas über das Laufener Landbrot aus Biolandweizen gibt es immer mehr Spezialitäten, die auch beim Gast sehr gut ankommen.

Als jüngstes Projekt ist die Zusammenarbeit vom Tourismusverband Waginger See mit Oberösterreich und Salzburg zu Bio-Leuchttürmen im Aufbau. Bio-Genussradltouren mit Verkostung und Ernährungsbildung, die durch den Magen geht, finden begeisterte Teilnehmer.

Ein großes Dankeschön für die breite Unterstützung an die beteiligten Betriebe, Fachleute, Gemeinden und Ehrenamtlichen – denn nur gemeinsam kommen wir dem Ziel der bayerischen Staatsregierung „30% Bio in 2030“ näher!

Nähere Informationen zu allen Projekten gibt es unter

www.oekomodellregionen.bayern
oder im Büro der Ökomodellregion unter
Tel.: 08681 - 400 537
bzw. oekomodellregion@waging.de

1 EINDRÜCKE AUS DER PROJEKTARBEIT DER ÖKOMODELLREGION

1.1 VERKOSTUNG VON WINTERGEMÜSE ALS „BAYERISCHES SUPERFOOD“

Wirsing, Schwarzwurzeln, Porree, Grünkohl, Steckrüben, Pastinaken... Auf den Speisekarten bayerischer Gasthäuser sucht man dergleichen Zutaten nicht selten vergeblich. Das soll sich ebenso ändern wie das Wissen um die Vielfalt, die Qualität und die gesunden Inhaltsstoffe all dieser Produkte aus heimischer Erde. Die Ökomodellregion Waginger See - Rupertwinkel hatte zusammen mit dem Biohof Lecker im Januar 2020 nach Laufen eingeladen, um zu informieren - und zum Probieren.

Unter den interessierten Gästen war die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber sowie eine ganze Reihe an Bürgermeistern.



700 Kunden beliefert der kleine Familienbetrieb Lecker wöchentlich, darunter rund hundert Schulen und Kindergärten. Lecker vermarktet neben den eigenen Produkten auch Erzeugnisse anderer Biobauern, unter ihnen Hans Spitzauer, Obst- und Gemüsebauer aus dem benachbarten Sankt Georgen, der seinen Betrieb mit nur 2 ha Gemüseanbau im Vollerwerb führt.

Für seinen Kollegen Michael Steinmaßl aus Kirchanschöring ist genau das die Chance für kleine Betriebe: „Eine hohe Wertschöpfung auf kleiner Fläche ist möglich“, so der „Bio-Michi“.

Für Michaela Kaniber ist Bio längst mehr als nur ein Trend.

*Das ehrenamtliche Kochteam hat ein vielfältiges Buffet aus heimischem Biowintergemüse arrangiert
von links: Bärbel Forster, Ulrike Selders, Irene Haslberger, Christine Lecker.
Foto: Claudia Heid*

Die Ministerin selbst hat dafür gesorgt und das Kabinett hat es beschlossen, dass staatliche Kantinen bis spätestens 2025 mindestens die Hälfte der eingesetzten Lebensmittel aus ökologischer oder regionaler Erzeugung einkaufen. Bis 2030 sollen 30 Prozent der Agrarflächen im Ökolandbau bewirtschaftet werden. Ihr Motiv: „Es geht um gesunde Ernährung, um Artenvielfalt, Biodiversität und um Tourismus.“

Kaniber weiß um ein „ständig wachsendes Biowirte-Netzwerk“ und appelliert an die Vertreter der Kommunen, Kita- und Schulverpflegung entsprechend zu gestalten. Die Ministerin hofft auf „Rückenwind für unsere bäuerlichen Direktvermarkter und Genusshandwerker“.

„Warum“, so fragt Kaniber, „sollen wir Chia-Samen aus Mexiko, Quinoa und Goji-Beeren aus China essen, wenn es doch ähnlich gutes oder sogar besseres bayerisches Superfood gibt?“

1.2 EIN DIGITALER MARKTPLATZ FÜR BIOPRODUKTE VERMARKTER UND FÖRDERER GRÜNDEN VEREIN „ÖKOGENUSS WAGINGER SEE“

„Die Angebote der Region bündeln“ - Biobauer Sebastian Kettenberger brachte damit das Ziel des neuen Vereins „Ökogenuss Waginger See“ auf den Punkt.

Jedes Mitglied hat das Recht, seine Produkte auf einer neu zu schaffenden Homepage anzubieten. Verbraucher können via Internet die gewünschten Waren auswählen, bestellen und sich direkt ins Haus liefern lassen. Der Einladung der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel (ÖMR) zur Vereinsgründung im Kühnhausener Seewirt waren rund 50 Bauern, Direktvermarkter und Interessierte gefolgt. Gefördert von der bayerischen Staatsregierung und mit professioneller Unterstützung durch die TH Deggendorf mit dem Campus Grafenau soll die Plattform „Digitales Alpendorf“ solche Projekte unterstützen. Die Region um den Waginger See ist eines von fünf Pilotprojekten in Bayern.



*Vorsitzender des neuen Vereins „Ökogenuss Waginger See“ ist Sebastian Kettenberger (vorne Mitte).
Seine Stellvertreter sind Hans Koch (links) und Stephan Scholz.*

*Dahinter stehen die Beisitzer (von links) Jutta Staudt-Franzen, Michael Steinmaß, Thomas Reese,
Marlene Berger-Stöckl, Andreas Buchwinkler, Hermann Hofstetter, Yvonne Liebl und Hans Lecker*

Foto: Höfer

Kettenberger hofft auf einen „neuen Kundenkreis“: „Der Marktplatz im Internet ist groß und vielfältig“.

Ins Haus gebracht werden sollen die Waren von Hans Lecker und seinem Team.

Sein Laufener Biohof Lecker beliefert bereits jetzt rund 700 Kunden pro Woche zwischen Berchtesgaden, Chiemsee und Pfarrkirchen. Er wird die Waren auch mit den neuen Kunden abrechnen.

ÖMR-Koordinatorin Marlene Berger-Stöckl lobte die professionelle Vorarbeit des kleinen Teams um Hans Lecker und Sebastian Kettenberger. Gemeinsam hatte man Vereinssatzung, Geschäfts- und Beitragsordnung ausgearbeitet. Die Fertigstellung der gemeinsamen Plattform soll bis Ende 2020 erfolgen. Neben einer Mitgliedschaft als Biolieferant ist eine Förder- und eine Premium-Fördermitgliedschaft möglich. Aus historischer Sicht betrachtete Hermann Hofstetter diesen „Meilenstein einer langen Geschichte.“ Der Schöpfungsbeauftragte der Diözese wies auf die dramatische Entwicklung bei den bäuerlichen

Betrieben hin. Von ehemals 1,4 Millionen Höfen in Westdeutschland seien heute gerade mal gut 200.000 übrig. In dem neuen Verein sieht Hofstetter viele kleine Teile, die zu einem leistungsfähigen Netz würden. „Auf geht’s!“, machte er den Mitgliedern Mut.

Pettings Bürgermeister Karl Lanzinger leitete die anschließenden Wahlen und Beschlussfassungen für die Vereinsgründung. Zum Vorsitzenden wählte die Versammlung den 34-jährigen Sebastian Kettenberger. Ein Stellvertreter ist Hans Koch. Der 60-Jährige betreibt in Holzhausen bei Teisendorf ein „kleines Sache.“ Der dritte in der Führungsriege ist Stephan Scholz aus Sondermoring, wo der 57-Jährige eine mobile Käserei betreibt.

1.3 FÖRDERUNG VON KLEINSTUNTERNEHMEN AM BEISPIEL DER BÄCKEREI WAHLICH



*Biobäcker Michael und Barbara Wahlich
geben Genussrechte aus
Foto: Daniel Delang, ÖMR*

Die Bedingungen für das echte Lebensmittelhandwerk sind nicht einfacher geworden. Der Einkauf beim Bäcker und Metzger vor Ort und die Zusammenarbeit der Lebensmittelhandwerker mit den umliegenden Bauern sind keine Selbstverständlichkeit mehr. Deshalb braucht es neue Formen der Solidarität, um notwendige Investitionen in den Erhalt kleiner Handwerksbetriebe zu finanzieren.

Ein gutes Beispiel dafür ist das öffentliche Be-

teiligungsprojekt der Ökomodellregion mit der Biobäckerei Wahlich in Surheim, die auch ein Café und einen kleinen Bioladen betreibt. Um die Anschaffungskosten für die geplante neue Backstube zu finanzieren, sollen die Investitionskosten von ca. 90.000 € auf zwei Wegen getragen werden:

Die Gemeinde Saaldorf-Surheim hat im Gemeinderat ein Verfahren für eine „vereinfachte Dorferneuerung“ beschlossen. Damit wird es der Bäckerei ermöglicht, am Förderprogramm für Kleinstunternehmen teilzunehmen. Seit einem Jahr gibt es am Amt für ländliche Entwicklung (ALE) dieses spezielle Förderprogramm für Kleinstunternehmern mit höchstens bis zu zehn Mitarbeitern, bis zwei Millionen Euro Umsatz und mit Alleinstellungsmerkmal innerhalb einer entsprechenden Gebietskulisse, wie sie zum Beispiel die Ökomodellregion ist. Der Betrieb müsse für die Nahversorgung wichtig sein, Handwerk soll vor Ort erhalten werden.

Die Förderung beantragen kann ein Kleinstunternehmen, nachdem die Gemeinde das Vorhaben mit einem positiven Gemeinderatsbeschluss unterstützt hat.

Der restliche aufzuwendende Eigenanteil werde über die Vergabe von Genussrechten an interessierte Bürger unterstützt, so die weiteren Ausführungen der Gemeindeverwaltung.

Die Genussrechte sind vom Förderprogramm Kleinstunternehmen unabhängig und werden über regelmäßige „Genusskisten“ der Biobäckerei in Warenwert mit 3% Verzinsung zurückerstattet, oder über 1% Verzinsung in Geldwert.

1.4 BESUCHERGRUPPE AUS DEM STIFTLAND INFORMIERT SICH ÜBER DIE MOBILE KÄSEREI CHIEMGAU

Kurz vor Beginn der Corona-Beschränkungen startete eine Besuchergruppe aus der neuen „Ökomodellregion Stiftland“ nach Waging, um sich über die mobile Käserei Chiemgau zu informieren.

Nach der Besichtigung des Käselagers in Sondermoning stellte Stephan Scholz die Entwicklung seiner mobilen Käserei mit vielen Wirtschaftlichkeitsdaten ausführlich vor. Fünf bis sieben Biobetriebe aus der Ökomodellregion lassen derzeit Biomilch frisch vom Hof im Lohnkäseverfahren von ihm verarbeiten.

Das Käsereimobil von Scholz ist mit Kesseln, Heiztechnik und allem Notwendigen ausgerüstet, um die Milch direkt vor Ort zu Käsebruch und Laiben zu verarbeiten. Die frischen Käselaiibe kommen anschließend zur Pflege in den Ziegelerdkeller in Sondermoning, bevor sie nach drei Monaten Reifezeit als schmackhafte handwerklich hergestellte Rohmilch-Schnittkäse das Lager verlassen. Sie gehen an die Landwirte zurück, zum Eigenverbrauch und Verkauf, oder werden alle drei Wochen an Bioläden, Edekas und weitere Geschäfte ausgeliefert.

Für die Ökomodellregion Waginger See ist die Zusammenarbeit mit der mobilen Käserei ein Vorzeigeprojekt. Die Käserei profitiert umgekehrt von der Einbindung in die Ökomodellregion.

Unter dem Dach „Waginger See Kas“ bewirbt der Waginger Tourismusverband den Käse der mobilen Käserei wie auch von zwei regionalen Bioziegenhöfen. Der Absatz der mobilen Käserei ist in den letzten Jahren konstant gewachsen, inzwischen ist eine gute Auslastung des Käsereimobils erreicht.

Lisa Hertel, Projektmanagerin der Ökomodellregion Stiftland und Organisatorin der Exkursion, informierte beim anschließenden gemeinsamen Austausch über die Situation im Stiftland. Die Biomilch aus dem Stiftland legt für die Verarbeitung bisher weite Transportwege zurück, jetzt soll das Konzept der mobilen Käserei übernommen werden, damit es auch hier bald regionalen Biokäse gibt.



Exkursion aus dem Stiftland nach Waging

2. von links Käser Stephan Scholz, 5. von links Lisa Hertel, Projektmanagerin ÖMR Stiftland

Foto: Lisa Hertel

1.5 AUS BIOGETREIDE UND BIOBIER WIRD DAS FASTENBROT



Biobier, Biodinkel und Bioemmer stecken im Fastenbrot von Bäcker Huber. Auch die Klostermönche haben früher gern Bier für ihre Fastenbrote verwendet

Foto: Zaghdoudi

Die hiesigen Landwirte und Ernährungshandwerker zu unterstützen - das war die Idee hinter dem Zwicklbier-Brot, das in einer Zusammenarbeit zwischen der Schlossbrauerei Stein, 15 Biogerstenerzeugern, überwiegend aus den Landkreisen Traunstein und Altötting, und Bäckermeister Markus Huber aus Waging – mit Backstube in Altötting - entstanden ist.

Vorgestellt wurde das Projekt, das in einer Kooperation der Ökomodellregionen Waginger See-Rupertwinkel und Inn-Salzach entstanden ist, in der Mussenmühle zwischen Tacherting und Trostberg. Die historische Walzmühle hat ausreichende Lagerflächen für Bio-Braugerste. "Das Lagerhaus der Familie Huber war ein Glücksfall für uns", erklärt Markus Milkreiter, Braumeister bei der Schlossbrauerei Stein. Nur wenig musste instand gesetzt werden. Aus der Zusammenarbeit der Schlossbrauerei Stein mit der biozertifizierten Bäckerei Huber ist nun ein Bio-Fastenbrot entstanden. Dieses Bio-Zwicklbier-Brot, hergestellt mithilfe von naturbelassenem Bier ohne Zusatzstoffe, wird in der Fastenzeit in beiden Ökomodellregionen angeboten. Für die Bauern bedeutet die Zusammenarbeit zwischen der Bäckerei und der Brauerei eine weitere Möglichkeit, in der Region für Verarbeiter aus der Region zu produzieren.

1.6 CORONA ALS CHANCE - ÜBER PERSPEKTIVEN VON MILCHBAUERN, DIE AUF BIO SETZEN WOLLEN

Während der Corona-Krise hat sich der Absatz von Biomilch und Biomilchprodukten deutlich erhöht, weil mehr daheim gegessen wird und viele Menschen beim Einkauf Bioprodukte bevorzugen. Das hat zur Folge, dass einige Bio-Molkereien den Aufnahmestopp ausgesetzt haben und neue Lieferanten suchen. Dies bedeutet eine Chance für so manchen Milchbauern, da die Preise für Biomilch um einiges höher als für konventionell erzeugte Milch und obendrein stabil sind.

Die Milch im Gebiet der Ökomodellregion wird an die Milchwerke Berchtesgadener Land in Piding und an die Bergader Privatkäserei in Waging geliefert; einige Betriebe liefern auch an die Andechser Bio-Molkerei Scheitz.

Einer der Pioniere war Felix Hagenauer sen. aus Reit, der mit der Umstellung 1996 begann und damals, wie er sagt, in der Gemeinde als „Exot“ galt. Alle Biobetriebe gehören einem sogenannten Anbauverband an, der sie mit detaillierten Informationen unterstützt und zertifiziert. Die wichtigsten Verbände sind Demeter, Bioland, Naturland und Biokreis.

Auch die Molkereien arbeiten mit Verbänden zusammen, im Falle der Milchwerke in Piding, wohin fast alle Biobauern aus der Gemeinde Saaldorf-Surheim ihre Milch liefern, mit Naturland und Demeter. Bereits im Februar war die Molkerei auf der Suche nach weiteren Umstellungsbetrieben, allerdings nur nach solchen, die sich entscheiden, Milch in Demeter-Qualität zu liefern, wie Barbara Steiner-Hainz von der Molkereigenossenschaft in Piding auf Nachfrage betont. Inzwischen sei man auf der Suche nach zwanzig interessierten Betrieben, die Demeter-Milch liefern können. Für Naturland-Bauern gibt es laut Steiner-Hainz eine Warteliste mit Betrieben, mit denen Kontakt aufgenommen werde, sollte die Nachfrage nach Biomilch weiter steigen. Die Liste enthält derzeit mehr als fünfzig Betriebe, inklusive eigener Mitglieder, die Interesse an einer Umstellung haben. Deshalb empfiehlt die Molkerei BGL allen Landwirten, vor einer Umstellung frühzeitig mit ihr in Kontakt zu treten.



Bei Blasius und Lisa Standl aus Großgerstetten dürfen die Kühe ihrer Hörner behalten. Sie haben 2017 umgestellt und sind seit November 2019 zertifizierter Bio-Milchbetrieb

Foto: Karin Kleinert

1.7 EIN VOGELBETT IM KORNFELD

Die Feldlerche gehört zu den bekanntesten Singvögeln in Deutschland. Dennoch ist sie in ihrem Bestand bedroht und steht deshalb auf der Roten Liste. Die Biobraugerstenlandwirte der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel werden jetzt zu Vogelschützern, indem sie in ihren Getreidefeldern sogenannte Lerchenfenster schaffen. Bei einer Felderbegehung von Lerchenschutzfeldern mit den Biomalzlieferanten für die Brauerei Stein bezeichnete der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbandes Traunstein, Jürgen Sandner, die Feldlerche als „Charaktervogel unserer Kulturlandschaften“. Wer kennt sie nicht, wenn sie sich neben dem Spaziergänger unvermittelt aus dem Acker erhebt und in der Luft ihr Lied trällert? In der heutigen Landschaft, die durch eine oft intensive landwirtschaftliche Nutzung geprägt ist, ist die Feldlerche auf eine gewisse Rücksichtnahme durch die Landwirte angewiesen.

„Zum Brüten ihres Nachwuchses braucht sie nämlich wenig bewachsene, flache Böden, von höherem Bewuchs hält sie Abstand.“ Solche Flächen seien immer weniger zu finden, erläuterte Sandner auf dem Biobetrieb von Georg Planthaler bei Trostberg. „Zudem sollten in der Nähe möglichst viele Wildkräuter blühen, die von reichlich Insekten besucht werden, mit denen sie den Nachwuchs füttern“, sagte Sandner. Auf Bioackerflächen sei das oft auf gesamter Fläche, ganz ohne separate Blühstreifen, der Fall. Darum freue er sich, dass sich heuer immerhin sechs von siebzehn Biobraugerstenbauern der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel an diesem Schutzprogramm der Lerche beteiligen und in ihren Kornfeldern „Lerchenfenster“ angelegt haben.

Neben den Lerchenfenstern außerdem wichtig sei der Verzicht auf das Striegeln zur Wildkrauteindämmung zwischen Anfang April und Mitte Mai, und bei späterem Striegeln ein ausreichender Abstand zum Lerchenfenster, denn das Gelege ist im angrenzenden Bestand versteckt. Beim Lerchenfenster, das künftig auch auf Wintergetreide ausgeweitet werden soll, handle es sich einfach um eine rund 25 Quadratmeter große Brachfläche mitten im Getreideacker, also um eine Art „Bett im Kornfeld“ für die Vögel.



Braugerstenfeld mit Lerchenfenster (Mitte)

Foto: Remmelberger

Die Begehung wurde von der hiesigen Ökomodellregion organisiert: „Gemeinsam mit unseren Lieferanten für die Schlossbrauerei, dem Landschaftspflegeverband Traunstein, der neuen benachbarten Ökomodellregion Inn-Salzach, dem Landschaftspflegeverband Altötting und unserem neuen Biobäcker Markus Huber verfolgen wir das gleiche Ziel: den Schutz der Arten und den Erhalt der biologischen Vielfalt durch mehr heimischen Biolandbau“, betonte Projektmanagerin Berger Stöckl. „Der Biolandbau ist für den Artenschutz prädestiniert, denn durch den Verzicht auf Umweltgifte und mastige Düngemittel findet die Lerche hier nicht nur eine Start- und Landebahn im Lerchenfenster, sondern auch gute Ernährungsbedingungen für die Aufzucht der Küken. Die weniger dichten Bestände im Biolandbau nutzen den Küken, weil sie mehr Luft und Licht bekommen; in zu dichten Beständen können sie nicht aufwachsen“.

Zwischen den Gerstenhalmen der anschließend besichtigten Biobetriebe blüht eine Unmenge an blauen Kornblumen und rotem Klatschmohn und macht deutlich, dass sich Artenschutz und -vielfalt auf dem Acker mit der Landwirtschaft die Hand reichen. Als Zeichen der Anerkennung für das Lerchenengagement verteilte Berger Stöckl an die beteiligten Landwirte, Verarbeiter und Unterstützer eine Urkunde.

1.8 NEUE VERWERTUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR BIOOBST IN DER ÖKOMODELLREGION

Streuobstwiesen prägen das Gesicht des Rupertiwinkels seit Jahrhunderten. Sie tragen ein Stück weit zur Ernährungssouveränität bei und sind ein unersetzlicher Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten. Dennoch sind Streuobstwiesen immer noch auf dem Rückzug, weil die Pflege der Bäume Zeit kostet und die Rentabilität einer Verwertung außerhalb des eigenen Bedarfs oft gering ist.



*Zweireihige Biostreuobstwiese bei Schönhofen
Foto: LPV / Jürgen Sandner*

Der Landschaftspflegeverband Traunstein und die Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel arbeiten deshalb Hand in Hand an besseren Verarbeitungsmöglichkeiten für Bioobst, um die Wertschöpfung und damit auch die Wertschätzung für Bioobst aus heimischem Anbau zu erhöhen. Beim Landschaftspflegeverband Traunstein (LPV) gibt es die Möglichkeit, die eigene Obstwiese biozertifiziert zu bewirtschaften und sich dazu an einer Sammelzertifizierung der Obstwiesenbesitzer zu beteiligen. Das Angebot gilt für konventionelle Landwirte, die nur ihren Obstgarten nach Biorichtlinien

bewirtschaften möchten – Biobetriebe können ihren Obstgarten jederzeit über ihre Kontrollstelle zertifizieren lassen.

Ein weiteres Angebot gibt es jetzt neu in Kooperation mit der Schnapsbrennerei Gramminger und dem Sailerhof bei Taching, der traditionell Streuobst annimmt: Wenn mindestens 100 – 150 kg Bioobst einer einzigen Sorte verfügbar sind, kann daraus künftig ein sortenreiner Brand entstehen. Ob für Schnaps geeignete Apfelsorten, Zwetschgen oder späte Birnensorten, Kirschen, Quitten oder weitere Obstsorten, wichtig ist, dass das Obst in bester Qualität angeliefert wird. „Unser Endprodukt kann nur so gut sein wie unser Ausgangsprodukt“, meint der junge Brenner Franz. Familie Gramminger hat sowohl ihren eigenen Obstgarten als auch ihre Brennerei biozertifizieren lassen und will mit sortenreinen Biobränden eine neue Qualitätslinie aufbauen.

Auch die Ölmühle in Garting bei Schnaitsee ist inzwischen biozertifiziert, arbeitet mit der Ökomodellregion zusammen und bietet eine neue Verwertungsmöglichkeit für Biowalnüsse an. Heuer soll es erstmals ein regionales Biowalnussöl geben. „Beim Anbau unserer eigenen Ölfrüchte setzen wir schon länger auf bio“, so Toni Lamprecht, Ölmüller in Garting, der auch selbst eine Landwirtschaft betreibt. „Aber mit ausgewiesenen Bioprodukten in der Verarbeitung gehen wir jetzt neue Wege“.

Eine Liste mit regionalen Keltereien, die für Bioobst höhere Preise bezahlen, kann beim LPV Traunstein angefordert werden.

1.9 BIOKAROTTEN-FELDEXKURSION IM SOMMER 2020

Mehrere kleine Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel bringen bereits Erfahrungen mit dem Karottenanbau mit, aber der Feldgemüsebau zwischen Altötting und Berchtesgaden bietet Potential für die Zukunft. Die

Ökomodellregionen Waginger See – Rupertiwinkel und Inn-Salzach unterstützen gemeinsam Neueinsteiger unter den Landwirten mit Praxiswissen und veranstalteten diesen Sommer zwei Feldexkursionen zum ökologischen Karottenanbau.



*Alexander Wichtlhuber (links)
beim Hacken der Karotten
Foto: Amira Zaghdoudi*

Die erste Exkursion ging zum Hof von Familie Wichtlhuber in Tittmoning-Lohen hier bewirtschaften die Jungbauern Alexander und Manuel gemeinsam mit ihren Eltern den kleinen Betrieb. Auf den ökologisch bewirtschafteten Flächen wächst Dinkel, Futter für das Vieh und seit 2020 auch Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln. „Ich war neugierig und wollte den Karottenanbau dieses Jahr einfach mal ausprobieren“, erzählt Alexander. „Die Sätechnik habe ich mir von meinem Kollegen Hans Glück aus Grassach ausgeliehen. Das war eine große Hilfe für den Start. Denn teure Maschinen kaufen, lohnt sich für uns Bauern erst, wenn wir ein bis zwei Versuchsjahre Erfahrungen sammeln konnten.“

Gastreferentin war Franziska Blind, Fachberaterin für Feldgemüsebau beim Bioverband Naturland. Landwirt Wichtlhuber verzichtet wie alle

Biobauern komplett auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Deswegen ist „Abflammen“ die Devise. Mit der maschinellen Ernte haben die Betriebe unterschiedliche Erfahrungen gemacht. So eine Anschaffung sei sehr kostspielig, nehme zwar Arbeitsspitzen, sei aber weniger schonend als die Handrodung. Eingelagert werden die Karotten mit Erde in Kisten und bleiben so lang frisch.

Das nächste Treffen fand am Biohof Glück in Tittmoning-Grassach statt, einem Urgestein aus der Ökomodellregion. An einem lauen Sommerabend traf sich wieder ein Dutzend am Feldgemüsebau interessierte Bauern. Bei Hans Glück ist die Karotte seit 30 Jahren ein fester Bestandteil seines Sortiments. Neben dem „Abflammen“ greift Hans auf eine Bürste der Marke „Eigenbau“ zurück, die sich von Anfang an bewährt habe. „Umso vielfältiger und abgestimmter die Fruchtfolge ist, also, umso mehr unterschiedliche aneinander angepasste Kulturen ihr auf eurem Acker anbaut, desto weniger Aufwand müsst ihr betreiben. Und der Ertrag passt auch!“ Glück erklärt, dass die wichtigsten Schädlinge meist auf eine Kultur spezialisiert sind und „verhungern“, wenn acht Jahre lang jedes Jahr eine neue Kultur auf der Fläche steht. „Und schaut, dass ihr Humus im Boden aufbaut, also den Boden fruchtbar haltet. Und nicht zu schwere Maschinen verwendet. Das verdichtet. Wenn der Boden passt, müsst ihr selbst in normal heißen Sommern nicht gießen. Bei zunehmenden Extremsommern ändert sich das leider gerade“. Der Erfolg gibt ihm recht – trotz steiniger Böden mit niedriger Bodenpunktzahl erntet Glück oft die größten Karotten. Hier kommen die Vorteile einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft ins Spiel: Während auf großen spezialisierten Feldgemüsebaubetrieben der Vermeidung von Schäden durch die Möhrenfliege extrem viel Aufmerksamkeit gewidmet werden muss, spielt sie hier fast keine Rolle. Nachdem von der Aussaat bis zur Lagerung alle Zwischenschritte besprochen sind, greift Hans Glück zum Spaten. „Raus mit euch“, sagt er und greift einen Bund frische Karotten am grünen Zopf. Die Teilnehmer können die ganze Vielfalt live am Acker schmecken – ganz nach dem Motto „frischer geht’s nicht!“.

1.10 VON DER ÖKOKISTE BIS ZUM WIRTENNETZWERK ABSATZWEGE FÜR BIORINDFLEISCH

Fleischkonsum ist ein kontrovers diskutiertes Thema: viele Menschen essen Fleisch gern und häufig, einige haben es ganz von ihrem Speiseplan gestrichen. Eine dritte Gruppe favorisiert den guten alten Sonntagsbraten, setzt dabei auf Qualität und wählt bewusst Fleisch aus ökologischer Tierhaltung - auch wenn das Fleisch wegen der kostenintensiveren Haltung teurer ist. Weil Oberbayern wie das gesamte Alpenvorland ein traditionelles Grünlandgebiet mit Rinderhaltung ist, wurden einige Akteure aus den Landkreisen Berchtesgadener Land und Traunstein zum Thema Biorindfleisch befragt, dessen Nachfrage laut Marktbilanz „Öko-Landbau 2019“ der AMI in den letzten fünf Jahren konstant gestiegen ist. Bis 2030 soll der Ökolandbau dreißig Prozent ausmachen, so lautet das von der Staatsregierung ausgegebene Ziel. Davon ist man bekanntlich noch weit entfernt: laut Statistik der AMI (2018) wirtschaften in Bayern etwa zehn Prozent aller landwirtschaftlichen Betriebe nach ökologischen Richtlinien. Die seit 2014 gegründeten 27 bayerischen Ökomodellregionen leisten ihren Beitrag, dieses Ziel zu erreichen, indem sie Initiativen zur Verbesserung der Wertschöpfung für die Landwirte, insbesondere im Bereich der Direktvermarktung auf den Weg gebracht haben. Zudem sind sie bemüht, die Bevölkerung und Landwirte für nachhaltiges, ökologisches Wirtschaften zu sensibilisieren und zu informieren.

Die Landwirte haben die Möglichkeit, ihr Biorindfleisch selbst zu vermarkten oder auf Kooperationspartner zurückzugreifen. Entscheidend ist, dass der Verarbeitungspartner faire, das heißt deutlich höhere Abnahmepreise als üblich, bezahlt – denn langsam und natürlich gemästete Biotiere brauchen ein Mehrfaches der auf größtmögliche Effizienz und niedrigste Kosten optimierten Mastdauer und somit mehr Stallfläche, mehr Weidefläche, mehr Futter und viel mehr Zeit zum Wachsen – dafür aber kaum Medikamente. Einer der Partner, der ausschließlich Biobauern eine Absatzmöglichkeit bietet,

ist „Chiemgauer Naturfleisch“ aus Trostberg. Im Gespräch sagt Geschäftsführer Tom Reiter, man würde grundsätzlich neue Landwirte aufnehmen, Interessenten könnten sich jederzeit melden.

Bei der Selbstvermarktung sind oftmals innovative Ideen der Weg zum Erfolg. Metzgermeister Gottfried Heilmaier aus Waging beispielsweise hat sich spezialisiert: er verkauft das Fleisch ausschließlich von Pinzgauer Rindern, einer alten, robusten Rasse. Der Verkauf erfolgt in keinem Ladengeschäft mehr, er beliefert damit Metzgereien. Außerdem hat er mit seinem biozertifizierten Unternehmen das „Rupertirind im Glas“, diverse Fertiggerichte von Bouillon bis Roulade, kreiert.



*Hans Koch vermarktet sein Biokalbfleisch u.a.
an regionale Gastronomiebetriebe
Foto: Daniel Delang*

Biolandwirt Hans Lecker aus Niederheining bei Laufen setzt auf online bestellte Öko-Kisten, die er ausschließlich mit Biolebensmitteln bestückt. Zu der breiten Palette gehört auch Rindfleisch, das er vom Demeter-Hof seines Vaters bezieht. Seit er mit dem im Februar 2020 neu gegründeten Verein „Ökogenuss Waginger See-Rupertwinkel“ zusammenarbeitet, hat sich die Palette an regionalem Bio in der Kiste stark erweitert.

Auch einige Direktvermarkter sind einfallreich und bedienen dabei ganz unterschiedliche Schienen. Da wäre etwa Hans Koch vom Söllnhuberhof in Holzhausen bei Teisendorf, der sich auf Biokalbfleisch spezialisiert hat, das er an die gehobene Gastronomie der Umgebung liefert. Seiner Meinung nach wächst die Nachfrage nach Biofleisch im Gastronomiebereich auch dank eines in der Ökomodellregion neu gegründeten Biowirte-Netzwerkes.

Die Familie Rehl aus Kemating in der Gemeinde Saaldorf-Surheim punktet bei ihrer Stammkundschaft mit einem eigenen Schlachthaus mit Kühl- und Zerlegraum, in dem ein Metzger das Jungrindfleisch küchenfertig herrichtet. Das sind nur zwei von vielen kreativen Best practise-Beispielen, mit denen Produktion und Absatz von Biofleisch in der Region erfolgreich angekurbelt wurden.

1.11 STABÜBERGABE DES VORSTANDSSPRECHERS IN DER ÖKOMODELLREGION



Foto: Martina Kronast

Bürgermeister Hans-Jörg Birner, Mitinitiator der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und langjähriger Vorstandssprecher, zuletzt gemeinsam mit Matthias Baderhuber, dem Waginger Bürgermeister, übergab sein Amt Mitte des Jahres an Nachfolgerin Steffi Lang, Bürgermeisterin der Gemeinde Taching, die sich die Aufgaben mit Baderhuber teilt. Zu den vielen bestehenden Funktionen in weiteren Regionalinitiativen kommen für Hans-Jörg Birner inzwischen das Amt des Bürgermeistersprechers im Landkreis Traunstein und zahlreiche Projektinitiativen dazu. Nachfolgerin Lang und Sprecherkollege Baderhuber bedankten sich im Namen aller Vorstände beim Bürgermeisterkollegen Birner mit einer Biogenusskiste für seinen herausragenden Einsatz als Vorstandssprecher und baten ihn, trotz „Stabwechsel“ auch weiterhin aktiver Motor zu bleiben und viele innovative Ideen beizusteuern.

1.12 GEMÜSE, GLÜCKLICHE KÜHE UND SAUEN - VIELFALT BIOLOGISCHER ERZEUGUNG

Einen interessanten Einblick in die Vielfalt biologischer Erzeugung in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel haben die rund 80 Teilnehmer einer „Biogenuss-Radltour“ gewonnen, die in vier beispielhafte Betriebe führte. Die Tour fand zum fünften Mal im Rahmen der Bayerischen Bioerlebnistage statt und führt jedes Jahr durch eine andere Gemeinde, diesmal rund um St. Leonhard am Wonneberg.

Die Palette an vorgestellten Betriebszweigen war groß, sie reichte von Gemüsebau über Mutterkuhhaltung und Schweinezucht bis hin zu Milchschaafen und -ziegen.

Die Begegnungen mit den einzelnen Bauern und Bäuerinnen brachten eine Reihe von Ideen, wie man mit vergleichsweise kleinen Betrieben sein Überleben sichern kann. Ein Königsweg dabei ist ganz offensichtlich die eigene Vermarktung.



*Biogemüsebauer Andreas Huber ging auf die Anstrengungen und Erfolge einer giftfreien Erzeugung von Gemüse ein
Foto: Rainer Steidle*

Los ging es am Morgen auf dem Waginger Bauernmarkt mit einem Treffen bei Gemüsebäuerin Hedwig Huber und ihrem Stand - mit dabei die drei Bürgermeister der VG, Stefanie Lang (Taching), Martin Fenninger (Wonneberg) und Matthias Baderhuber (Waging), die mit weiteren Helfern jeweils eine Radlergruppe leiteten. Von hier aus startete die Radtour hinauf nach Aich in die Gemeinde Wonneberg. Von hier bezieht der Stand seine Produkte, aus der Biogärtnerei von Hedwig und Andreas Huber. Die Besucher waren beeindruckt von der Vielfalt des angebauten Gemüses und nicht zuletzt davon, wie das alles fast ohne fremde Hilfe bewältigt werden kann. Zum Einsatz kommen dafür kostengünstige Geräte, die vom Landwirt oft in Eigenleistung umgebaut und optimiert werden. Von hier aus ging die Fahrt weiter zu einer Rast an der Wallfahrtskirche St. Leonhard, wo Kirchenführer Karl Parzinger aus Wonneberg die Teilnehmer in die über 500-jährige Historie der Kirche einwies und mit seinem Detailwissen für die kunstgeschichtlich bedeutenden freigelegten Fresken begeisterte. Weiter ging's zum Betrieb von Nici Braun und Thomas Reese, dem „Huberhof in der Zell“, wo schon ein opulentes Mittagsessen-Angebot mit einer großen Auswahl an biologischen Produkten wartete. Danach gab es Rundgänge zu den Weidetieren, die sich hier bei einer artgerechten Haltung fast ein bisschen wie im Paradies fühlen können. Alle Tiere vom Hof werden möglichst stressfrei per Weideschuss oder im Schlachthof Laufen geschlachtet und komplett auf dem eigenen Hof verarbeitet und vermarktet. Vielschichtig ging es auf der nächsten Station zu, am „Rastplatz zur Goaßnweide“ in Töfenreut. Maria und Hans Frisch zeigten ihre Ziegen, den Melkstand, die Käserei, und servierten an dem gemütlichen Standl an der Straße vor dem Hof neben Kuchen und Kaffee auch Goaßn-Eis. Zurück nach Waging ging es über Otting, nach Öd zum Betrieb von Hans Weiß. Sohn Michael stellte den Besuchern seinen Betrieb und die Schafmilchsorten vor, die von der mobilen Käserei Chiemgau direkt auf seinem Hof verkäst werden. Etwas erschöpft, aber rundum gesättigt mit Eindrücken und gutem Essen, traten die Teilnehmer der Biogenuss-Radltour danach die Heimfahrt an.

1.13 MEHR PLATZ FÜR TEIGLINGE - ABSCHLUSS GENUSSRECHTEPROJEKT



Barbara und Michael Wahlich vor ihrer neu eingebauten Kühlanlage. Durch die spezielle Lagerung bei 3-4°C und hoher Luftfeuchtigkeit werden die enzymatischen Vorgänge verbessert, wodurch Brot und Gebäck besonders gut verträglich werden.

Foto: Karin Kleinert

Die Wahlichs sind guter Dinge.

Mit der neu eingebauten, größeren und effizienteren Kühlanlage ist der Grundstein für die Erneuerung ihrer Backstube gelegt. Möglich wurde die Investition durch die Ausgabe von sogenannten Genussrechten.

Genussrechte sind eine solidarische Beteiligungsform, bei der Bürger eine festgelegte Summe für mindestens fünf Jahre in einen heimischen Betrieb investieren und dafür Zinsen in Form von Geld oder Naturalien erhalten.

Ein Genussrecht hat den Wert von 500,-€, pro Person sind bis zu fünf Genussrechte erhältlich.

Mit diesem innovativen Projekt sind bis dato etwas über 50.000 € zusammengekommen. Daneben

wurde die Surheimer Biobäckerei auch in das Programm der Kleinstunternehmerförderung des Amtes für Ländliche Entwicklung (ALE) aufgenommen, das weitere 46.000 € beisteuert. Die Kombination dieser beiden Maßnahmen dürfte es laut ALE in Bayern so noch nicht gegeben haben. Den Stein ins Rollen brachte der Kontakt der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel mit Petra Wähning, einer Beraterin am Amt für ländliche Entwicklung, die sich auf das Projekt „Genussrechte“ spezialisiert hat.

Nach den ersten Gesprächen ging es Schlag auf Schlag.

Das Bayerische Fernsehen meldete sich bei der Surheimer Biobäckerei, zu der ein Bioladen sowie ein kleines Café gehören, und stellte es gleich in der nächsten Sendung „mehr/wert“ im Rahmen des Beitrags „Neue Zinsmodelle: Genussrechte im Trend“ vor. Nach einem Jahr wurde das Projekt erfolgreich abgeschlossen.

Barbara Wahlich erzählt, das beste Marketinginstrument sei bisher Mundpropaganda gewesen. Sie habe aus vielen Gesprächen mit den Kunden erfahren, dass es den Menschen gefalle, wenn sie einen kleinen, ökologisch arbeitenden Handwerksbetrieb in ihrer Region unterstützen können. Vorbild sei der Betrieb von Michi Steinmaßl aus Kirchanschöring gewesen, der von der Gemeinde beim Thema Genussgutscheine ebenfalls aktiv unterstützt wurde.

1.14 ALTE OBSTSORTEN - 1.500 HOCHSTÄMME SIND DAS ZIEL

„Freiherr von Berlepsch“, „Maunzenapfel“, „Oberösterreichische Weinbirne“, „Bühler Zwetschge“ und „Hedelfinger“ – das sind nur einige der alten Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Kirschsorten, die auch in diesem Herbst von Wiesenbesitzern in der Ökomodellregion in Zusammenarbeit mit dem Landschaftspflegeverband Traunstein neu gepflanzt wurden.



Einen Obstanger mit 12 Hochstämmen erstmals neu angelegt hat Andreas Müller (auf der Leiter) auf einer Wiese in Mönchspoint, Tengling

Foto: Eva Rosenberger

Einer dieser Obstwiesenbesitzer ist Andreas Müller aus Tengling, der einen Obstanger mit zwölf Hochstämmen erstmals neu angelegt hat (im Bild). Weitere neue oder erweiterte Obstanger finden sich in Limberg bei Taching, in Tittmoning-Asten, in Petting, Waging und Wonneberg. Mindestens 1.500 neue Streuobsthochstämmen sollen gemeinsam auf privaten, landwirtschaftlich genutzten und öffentlichen Flächen neu gepflanzt werden, das haben sich die Gemeinden der Ökomodellregion seit 2014 vorgenommen; knapp 60% des Ziels sind inzwischen erreicht (noch nicht eingerechnet sind dabei die Neupflanzungen in den drei Mitgliedsgemeinden Laufen, Saaldorf-Surheim und Teisendorf).

Die meisten neuen Obstanger wurden von Landwirten angelegt. Mindestens acht, besser zehn bis zwölf Bäume sollten es sein, damit so ein Obstanger später auch biozertifiziert werden kann, so Jürgen Sandner vom Landschaftspflegeverband Traunstein, der die Aktion in Kooperation mit der Ökomodellregion koordiniert. Über Gelder des bayerischen Umweltministeriums wurden früher 70%, jetzt 90% der Bäume gefördert, den Rest des Pflanzmaterials bezahlt der Landschaftspflegeverband. Interessierte Streuobstfreunde können sich beim LPV Traunstein oder bei der Ökomodellregion im Rathaus Waging für die nächste Pflanzung vormerken lassen.

2 REIHE „BIO IN SERIE“ DER SÜDOSTBAYERISCHEN RUNDSCHAU

30 % Biolandbau, das ist seit 2019 gesetzliches Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. Seit Mitte 2020 werden Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel vorgestellt, die sich bereits auf den Weg gemacht haben und sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau, -verarbeitung und (Direkt-)Vermarktung aus.

Mehr Infos dazu gibt es unter www.oekomodellregionen.bayern oder auf der Webseite der Gemeinde Kirchanschöring unter

<https://www.kirchanschoring.de/oekologie-klimaschutz/oekomodellregion-waginger-see-rupertiwinkel/wer-sind-wir>

Autoren:

Hannes Höfer, Anneliese Caruso, Tanja Weichold, Wolfgang Traup, Karin Kleinert, Hans Eder, Ökomodellregion

Quellen:

Südostbayerische Rundschau, Ökomodellregion