

## Zusammenfassung aus der Ökomodellregion für das kommunalpolitische Jahrbuch der Gemeinde Kirchanschöring 2017

### Ausarbeitung des Konzepts „touristische Chancen für die Ökomodellregion“



Im Januar 2017 übergab Sebastian Wittmoser von der Leader-Stelle (5. von links) einen positiven touristischen Förderbescheid an die beiden Vorstandssprecher der Ökomodellregion, Herbert Häusl (4.v.r.) und Hans-Jörg Birner (3.v.r.), sowie an Eva Gruber vom Tourismusverband Waging (links).

Dies war der Startschuss für das Konzept „Touristische Chancen für die Ökomodellregion“, an dem bis Mitte April mehr als 120 Bürger aus den zehn Mitgliedsgemeinden an Terminen über 50 Vorschläge erarbeiteten, wie wir dem Gast die Ökomodellregion kulinarisch und mit weiteren Angeboten nahebringen können. 18 davon kamen in die engere Wahl und sollen in den kommenden Jahren schrittweise umgesetzt werden. Die Ausarbeitung wurde von Prof. Ulrike Pröbstl-Haider geleitet (Foto unten: Veranstaltung zum Tourismuskonzept in Weibhausen).





Mehrere Regionalpreise bei „Bayerns beste Bioproducte“ im Februar



Gleich mehrere Sieger aus der Region konnten sich auf der Biofach, der größten bayerischen Biomesse, über Auszeichnungen freuen: Sina Nagl (vorn 3. von links) für das Barnhouse-Granola-Müsli mit Dinkel und Hafer aus der Ökomodellregion Waginger See, mit Sitz in Mühldorf, Jessica Linner (4. von links) mit dem Bioflaschlbrot aus Laufener Landweizen, der wie auch der Hanf und fast



alle weiteren Zutaten aus der Region stammt (Sorte bayerische Hanfweckerl), und Julia Reimann von Chiemgau-Korn aus Trostberg (hinten links) für Bio-Getreidepflanzerl vom hofeigenen Urgetreide. Die Sieger wurden auf der Grünen Woche in Berlin vom bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner (Mitte) und Josef Wetzstein, Vorstand der LVÖ (Landesvereinigung der Ökoverbände), geehrt.

### **Waldbegehungen, Exkursionen, Felderbegehungen**



Keine Angst vorm schlechten Wetter! Auf der Waldbegehung der Ökomodellregion zum Thema „naturnaher Waldbau in Schutzwäldern“ im März, diesmal in Wonneberg, waren Gummistiefel und Regenschirm sehr gefragt. Förster Max Poschner und AG-Sprecher Hans Praxenthaler erläuterten die Vorteile eines stabilen Mischwalds für den Bodenschutz, insbesondere in Schutzwäldern. „Naturnaher Waldbau“ gehört zu den für die Ökomodellregion seit 2015 gefassten Beschlüssen der kommunalen Gremien.

### **Haferaussaataktion auf einem Betrieb Nähe Tittmoning im April**



Die Kooperation mit dem Müslihersteller Barnhouse beschert Bauern aus der Ökomodellregion eine gesicherte Abnahme von Biodinkel und -hafer zum fairen Preis. Es gibt eine erste Linie mit



regionalem Biomüsli. Die Liefergemeinschaft unterstützt den Verarbeiter im Gegenzug durch gemeinsame Aktionen wie den Aussaatag für Biohafer.

### **Streuobstaktion in der Ökomodellregion**



Vom Ziel „1.500 neue Streuobstbäume“ wurden bis Ende 2017 über 600 Hochstämme à mindestens 8 Stück neu in der Ökomodellregion gepflanzt. Kirchanschöring ist sowohl mit kommunalen als auch mit privaten Flächen aktiv beteiligt. Hier das Bild von einer Obstwiesenführung im April in Zözenberg, Gemeinde Waging, gemeinsam mit dem Kreisfachberater für Gartenbau, Markus Breier.

### **Biogenussradltouren durch die Ökomodellregion**

Ein erstes Ergebnis des neuen Tourismuskonzepts für die Ökomodellregion: Schrittweise sollen für die ganze Region Hofradltouren und Biogenusstouren ausgearbeitet werden.

2017 wurden erste Touren mit dem Tourismusverband Waginger See und mit der Ökomodellregion erarbeitet, unter Leitung von Tourenführerin Regina Faltermeier, Diana Linner oder Yvonne Liebl.

Im Mai gab es bei Bilderbuchwetter dazu eine Auftaktveranstaltung im Bereich Tittmoning, in Begleitung von Rundfunk und Fernsehen. Das Foto zeigt einen Zwischenstopp auf dem Hof von Andreas Maier (ganz rechts) in Waldering, der Biobraugerste, Dinkel, Hafer und Senf für die Ökomodellregion erzeugt – die Produkte wurden mit Genuss auf der Tour verkostet.





Die Radltour führt zu verschiedenen Biohöfen, im Bild: vorbei am Braugerstenfeld, aus dem das erste regionale Biobier hergestellt wird.



### Besuch aus Japan

Unter Leitung von Prof. Alois Heißenhuber (links) besuchte eine japanische Delegation im Juli die Ökomodellregion, informierte sich über die Unterstützung der Kommunen für den Biolandbau – und verkostete u.a. das heimische Biobier.





#### **Die Arbeitsgruppe „heimisches Eiweiß“**

traf sich mehrmals in Kirchanschöring und informierte Landwirte 2017 v.a. über unterschiedliche Weidesysteme und Feldfutterbau.





2017 fand unter Leitung von Alexandra Huber, ILE, die erste **Wiesenprämierung in der Ökomodellregion** statt. Alle Regionalinitiativen arbeiteten hierbei zusammen. Die Gewinner wurden am Ökoerlebnistag 16.09. bekannt gegeben. 21 Betriebe nahmen mit wunderschönen Wiesen teil. Hier ein Foto von der Artenkartierung.



ILE und Ökomodellregion waren auch am Regionaltag in Traunstein im Juli wieder dabei.





## Auf der Ökoackerbaubegehung im Juli

wurden Felder mit Laufener Landweizen, Dinkel, Hafer und Senf im Gemengeanbau quer durch die Region besichtigt.



Beim Thema Laufener Landweizen kooperiert die Ökomodellregion auch mit der ANL in Laufen.

## Mit der „Waginger See Hoibe“ und dem „Waginger See Kas“

steigt der Tourismusverband Waginger See auf Initiative der Ökomodellregion in die aktive Zusammenarbeit mit Biodirektvermarktern aus der Region ein. Den Gästen sollen mehr regionale Produkte und mehr regionale Bioprodukte nahegebracht werden. Auf dem Foto unten als Beispiel Stephan Scholz, der für zehn Bauern aus der Ökomodellregion zwischen Waging und Saaldorf-Surheim Biomilch direkt auf dem Hof verkäst. Mit dabei sind auch die Bioziegen-Hofkäsereien von Monika Obermeier aus Fridolfing und Maria Frisch aus Wonneberg, die seit Januar 2018 ebenfalls



biozertifiziert ist.



Beim Auftakt zu den Genusswochen Waginger See,





organisiert vom Tourismusverband und mit Sieglinde Gaugler in Kirchanschöring, packte stellvertretender Landrat Sepp Konhäuser kräftig beim Kneten des Biosauerteigs an, unter Anleitung von Biobäcker Michael Wahlich aus Surheim. Das Brot wurde anschließend im Holzofen gebacken und dazu gab es Steckerlfisch aus der Region.

### Teilnahme am Ökoerlebnistag im September



Die Teilnahme am Ökoerlebnistag war mit viel Organisationsaufwand verbunden. Zwei Veranstaltungen und drei Regionalinitiativen (Leader, ILE und ÖKomodellregio) ergänzten sich am selben Tag.



35 Teilnehmer fanden sich trotz Dauerregen pünktlich zur Biohofetour ein. Nach der Eröffnung mit einem ausgiebigen köstlichen Biofrühstück auf dem Hof Glück in Grassach ging es zu drei weiteren Höfen mit Hofführung, bei denen viele Infos zum Hofleben eingeholt und nebenbei neue regionale Bioprodukte verkostet wurden. Die Radltour endete mit einem Biogenussbuffet auf dem Hofcafe Mühlradl in Ollerding. Anschließend fand die Prämierung der Siegerwiesen vom Frühsommer statt.



Die Veranstaltung wird auf der Biofach 2018 prämiert.



Alle Teilnehmer an der Wiesenprämierung erhielten eine Urkunde mit der Artenkartierung.

**Hofbesichtigungen und Verbraucherinformationen** vermitteln Verbrauchern und Fachbesuchern die Ziele der Ökomodellregion (hier im September in Unterstefling).





## Schüler präsentieren Themen aus der Ökomodellregion



Im November stellen 11 Schülerinnen und Schüler des Annette-Kolb-Gymnasiums in Laufen ihre W-Seminar-Arbeiten zur Ökomodellregion vor, darunter auch Themen aus Kirchanschöring wie z.B. den Anbau und die Vermarktung von Biogemüse im Betrieb Steinmaßl.

## Ein Netzwerk an biozertifizierten Einrichtungen entsteht

Die Infoveranstaltung für Gastronomen im Januar 2017 trägt zum Ende des Jahres Früchte: Vier Gastronomiebetriebe und ein Cateringbetrieb aus Waging, Teisendorf und der Ramsau lassen sich im Dezember bioteilzertifizieren und machen künftig dem Gast transparent, welche Produkte von regionalen Bioerzeugern eingesetzt werden. Wir arbeiten daran, dass das Netzwerk an Gastronomen und Cateringbetrieben weiter ausgebaut wird. Jetzt gilt es, mehr Erzeuger auch zu alternativen Betriebskonzepten wie dem Anbau von Feldgemüse, der Erzeugung von Bioeiern oder der Direktvermarktung zu ermutigen und die Lieferbeziehungen zu stärken.





**Neue Perspektiven für Biomilcherzeuger**





Eine wichtige Botschaft gab es für potentielle Biomilcherzeuger auf dem Umstellerstammtisch zum Jahresabschluss in Petting. Umstellungswillige Betriebe, die keinen Abnahmevertrag mit den Molkereien Berchtesgadener Land oder Andechs in Aussicht haben, können sich alternativ der BGM anschließen, die ab 1. Januar 2018 Biomilch auf einer neuen Liefertour vom Chiemsee bis zur Ökomodellregion abholt. Der Berliner Abnehmer wurde von den Milcherzeugergemeinschaften Rosenheim und Traunstein ins Boot geholt, wie Paul Obermeier, Vorstand, berichtete. Demeterberater Alois Fersch stellte anschließend die Richtlinien des Demeterverbands für Milcherzeuger vor und ermunterte die Landwirte, sich über einen Beitritt zum ältesten bayerischen Bioverband Gedanken zu machen – der erste, der zur Molkerei BGL Biomilch lieferte.

### **Die Ernte 2017**

ist bei Dinkel und Hafer sehr gut ausgefallen, bei Biosenf und Laufener Landweizen mit sehr guten bis schwankenden Ergebnissen. Hier ein Bild von der Felderbegehung der Biosenfbauern, die zu einem Verarbeitern von Biosenf in Mühldorf liefern.



Sehr wichtig war der Einbau einer neuen Reinigung in das gemeinsame biozertifizierte Getreidelager in der Mussenmühle, das in Kooperation zwischen der Besitzerfamilie, der Brauerei Stein, der Erzeugergemeinschaft für Dinkel und Hafer für Barnhouse sowie der Ökomodellregion eingerichtet und betrieben wird. Dort kann Biogetreide qualifiziert gelagert und gebündelt werden.