

Bio-Zahnradchen, die ineinandergreifen

Heimatzeitung hat Wertschöpfung der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel beleuchtet

Artikel von Anneliese Caruso, Südostbayerische Rundschau vom 29.01.2022

Waging am See / Rupertiwinkel. Da die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel (ÖMR) von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung heimischer Bioprodukte auf vielen Feldern tätig ist, wurde die genaue Wertschöpfung, die dabei erzielt wird, noch nicht berechnet. Weil die Frage nach der Wertschöpfung aber immer wieder im Raum steht, hat die Heimatzeitung bei ÖMR-Managerin Marlene Berger-Stöckl und den beiden Vorstandssprechern Steffi Lang und Matthias Baderhuber nachgefragt. Berger-Stöckl nannte u.a. ein paar Faustzahlen, mit denen sich die erzielte Wertschöpfung einfach nachvollziehen lässt.



Byodo ist ein Unternehmen mit Sitz in Mühlendorf, das Bio-Feinkostspezialitäten über den Fachhandel anbietet. Bekannt sind Nudeln, Essige, Öle, Saucen und Dips – und Biosenf. Gleich bei der Bewerbung der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel hatte die Geschäftsführung Interesse an einer regionalen Zusammenarbeit signalisiert. Was wäre in Bayern naheliegender als ein Senf von hier? Das dachten sich Josef Stellner, damals kaufmännischer Leiter (5.v.l.), und Dr. Karin Huber (4.v.l.), Leiterin der Qualitätssicherung, die das Projekt vorantrieben. Foto: Daniel Delang

Durch die Zusammenarbeit mit der ÖMR lieferten im vergangenen Jahr 17 Biobetriebe rund 280 Tonnen Biobraugerste an das Gemeinschaftslager Mussenmühle bei Trostberg sowie an ein neues Gemeinschaftslager in Kirchweidach, darunter auch einige Neu-Umsteller. Der ausgehandelte Preis betrug 2021 450 Euro plus Mehrwertsteuer pro Tonne. Die verwendete Biobraugerste kam vor der Zusammenarbeit mit der ÖMR aus Bayern und Deutschland.

Dinkel und Hafer für Barnhouse in Mühldorf

Durch die Kooperation mit dem Knuspermüslihersteller Barnhouse, die die ÖMR Waginger See seit 2015 mit aufgebaut hat und die jetzt über eine eigenständige Erzeugergenossenschaft läuft, lieferten 2021 elf Landwirte aus der ÖMR circa 230 Tonnen heimischen Biohafer und sieben Landwirte brachten knapp 100 Tonnen Dinkel bei. Der ausgehandelte Preis lag bei Dinkel bei 570,- Euro plus Mehrwertsteuer und bei Hafer bei 410,- Euro mit Mehrwertsteuer pro Tonne.

Insgesamt haben für die Ernte im vergangenen Jahr 86 Bio-Betriebe im Umkreis von 100 Kilometer aus dem Gebiet Mühldorf bis Waging mit der Tagwerk-Genossenschaft, die als Partner eingestiegen war, Lieferverträge für 2000 Tonnen Hafer und 600 Tonnen Dinkel abgeschlossen. Dies ergibt eine Wertschöpfung von 1,2 Millionen Euro, die jetzt komplett der heimischen Landwirtschaft zugutekommt. Vor 2015 hat Barnhouse seinen Bedarf an Biogetreide vollständig aus Lettland und Litauen gedeckt.

Immer mehr Bäcker lassen sich bio-teilzertifizieren und beziehen Biogetreide direkt von Landwirten aus der Region, darunter die Bäcker Michael Wahlich aus Surheim, Andreas Neumeier aus Teisendorf, Markus Huber aus Waging und Ernst Wenig aus Tengling. So wird unter anderem der Verkauf über die Demeter-Getreide Chiemgau GmbH aus Taching gestärkt, aber auch weitere biozertifizierte Mühlen aus der Region wie die Mühle St. Johann in Siegsdorf, die Antersdorfer Mühle in Simbach und andere.

Der Getreidebedarf der einzelnen Bäcker reicht dabei von einigen hundert Kilogramm Mehl für eine bestimmte Biobrotsorte bis zu ca. 15 Tonnen Biomehl für den Gesamtbedarf bei kleinen Biobäckereien. Wenn man einen niedrig geschätzten Bedarf von 15 Tonnen regionalem Biomehl zum Preis von 120 Euro plus Mehrwertsteuer annimmt, ergibt sich auch daraus wieder ein guter Baustein für die regionale Wertschöpfung. Darüber hinaus wurden bis 2020 kleinere Mengen an Senf an den Feinkosthändler Byodo in Mühldorf, seit 2021 12 Tonnen Emmer und 70 Tonnen Hafer an die vegetarische Firma Soto in Bad Endorf geliefert (zu einem fairen Preis, der über dem Biomarktpreis liegt), mit wachsenden Möglichkeiten für weitere Früchte und Gemüsearten.

Hinzu kommt der wachsende Einsatz regionaler Biowaren im heimischen Bio-Wirte-Netzwerk, zu dem beispielsweise das Waginger Strandkurhaus oder das Landhaus Tanner zählen, bei einigen Caterern und Küchen wie der Salzachklinik Fridolfing oder der Lebenshilfe Traunreut. Das Beispiel Fridolfing verdeutlicht: Für 20.000,- Euro jährlich werden regionale Bioprodukte in der Klinik eingesetzt, in ähnlicher Größenordnung oder künftig etwas darüber dürfte der Einkauf von Bioprodukten für die Lebenshilfe Traunreut liegen. Dies kommt insbesondere den Anbietern von heimischem Biogemüse und den Direktvermarktern von Biofleisch zugute.

Höhere Biomilchpreise gut für die Wertschöpfung

Zusätzliche Wertschöpfung entsteht beim gewachsenen Verkauf des „Waginger See Kas“ und über das wachsende Angebot der Ökogenusskiste für Biodirektvermarkter. Der weitaus größte Wertschöpfungszuwachs entsteht aber durch die höheren Preise für Biomilch, den die beteiligten Molkereien, wie Berchtesgadener Land, Andechs

oder die Allgäuer Hofmilch an ihre Landwirte bezahlen, wenn sie anstelle konventioneller Milch Biomilch liefern. Der ausbezahlte Preis für Biomilch lag im Schnitt der letzten Jahre meist deutlich über dem Mehrpreis von 10 Cent pro Liter, der allein notwendig ist, um den gestiegenen Arbeitsaufwand der umgestellten Biobetriebe zu vergüten. In der Annahme, dass von dem Zuwachs an ca. 50 Biobetrieben in den letzten Jahren in der ÖMR (* vgl. Fußnote) mindestens die Hälfte Milchvieh hält, wären das 25 Milchviehhalter, die umgestellt haben. Bei einem Mehrpreis für Biomilch in einer Spanne von 10 bis 20 Cent pro Liter und einer grob geschätzten Jahresmilchmenge von 100.000 bis 400.000 Liter Jahresmilch mit geschätzten 200.000 Liter Jahresmilchmenge (von 15 Cent pro Liter) und 50 Betrieben ergibt dies eine Wertschöpfung von rund 750.000,- Euro jährlich. Die ÖMR kann zur Umstellung von Milchviehbetrieben in der Region informieren und diese Entwicklung aktiv unterstützen; die Hauptfaktoren bleiben aber der Preis am Biomilchmarkt, die Vermarktungskapazitäten der beteiligten Molkereien in ihrer Bioschiene und auch die beratenden Aktivitäten der Bioverbände und des Landwirtschaftsamtes Traunstein, sodass diese Wertschöpfung allen beteiligten Partnern und insbesondere den Vermarktungspartnern zugute geschrieben werden muss.

Hinzu kommt eine gestiegene Wertschöpfung für das Biofleisch. Wenn man davon ausgeht, dass aus einem kleineren Biobetrieb mit 30 Kühen 15 Kalbinnen jährlich in die Aufzucht oder Mast kommen oder Altkühe geschlachtet werden, macht dies bei 300 Kilogramm Schlachtgewicht pro Kuh und einem Mehrpreis für Biofleisch von 1,20 Euro je Kilogramm sowie 15 Tieren jährlich eine Wertschöpfung durch die Umstellung auf Bio von 5.400 Euro aus. Natürlich wird dieser Zuwachs an Wertschöpfung im Biobereich nur durch viel Arbeitseinsatz der beteiligten Betriebe erzielt. Die Ökomodellregion arbeitet zudem an besseren Direktvermarktungsmöglichkeiten für Biofleisch, um die erzielte Wertschöpfung für die interessierten Direktvermarkter noch zu verbessern, und um mehr Aufzuchtmöglichkeiten für Kälber aus der Region zu schaffen.

„Corona-Effekt“ hat einen Schub gegeben

„Welchen Wertschöpfungseffekt zahlreiche Fortbildungs- und Verkostungsangebote im Bereich saisonaler Bioprodukte für die Verbraucher auf den Einkauf in den Hof- und Bioläden haben, kann zwar nicht gemessen werden, sicher ist aber, dass die Bildungsarbeit der ÖMR und noch mehr der „Corona-Effekt“ dem Bewusstsein für gesunde Ernährung zuletzt einen starken Schub gegeben haben, der sich auch an den gestiegenen Verkaufszahlen der Bio-Direktvermarkter ablesen lässt“, sagt Marlene Berger-Stöckl. Das alles trage zu einer gestiegenen Wertschöpfung für Bioprodukte vor Ort bei, erhalte Arbeitsplätze im vor- und nachgelagerten Bereich, nehme Wachstumsdruck von den Betrieben, ermögliche das Überleben kleiner bäuerlicher Familienbetriebe und erfülle damit die Absichten der Bundesregierung beim Etablieren der Ökomodellregionen, die einen wichtigen Baustein des BioRegion-Programms 2030 bilden.

Steffi Lang und Matthias Baderhuber, die beiden Vorstandssprecher der Ökomodellregion, weisen darauf hin, dass durch nachhaltige Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Flächen ein gesamtgesellschaftlicher Nutzen für die Region entsteht. Die Ziele der Ökomodellregion gehen weit über das Spektrum einzelner Biokennzahlen hinaus und liegen in der Ressourcenschonung, so im Bereich

Gewässerschutz, der Förderung der Artenvielfalt, der Stärkung der heimischen Gastronomie über regionale Bioprodukte und Förderung eines nachhaltigen Tourismus, dem Erhalt der bäuerlichen Betriebe und einer größeren Wertschätzung der VerbraucherInnen für nachhaltige heimische Landwirtschaft. Ziel sei es somit, im Rupertiwinkel durch die Ökomodellregion ein ökologisches Profil aufzubauen – wozu viele Bereiche gehören, deren Erfolg zwar nicht unmittelbar an Kennzahlen messbar ist, die aber für den langfristigen Erfolg der Ökomodellregion ebenfalls wichtig sind.

**Anmerkung zur Anzahl der Biobetriebe in der ÖMR: Von 2013 (Bewerbungsjahr) bis 2016 erhöhte sich die Zahl der gemeldeten Ökobetriebe in den ersten 7 Gemeinden der ÖMR im Landkreis Traunstein von ca. 50 auf ca. 70. Im Jahr 2016/17 (Beitritt dreier Gemeinden aus dem Landkreis BGL) erhöhte sich die Zahl der gemeldeten Biobetriebe auf ca. 120 Betriebe in der ÖMR (neue Zählung). Seit 2016/17 erhöhte sich durch weitere Umstellungen die Zahl der Biobetriebe (jetzt im Gebiet von 10 anstatt 7 Gemeinden) von 120 auf 150. Damit sind, anders als im Originalartikel versehentlich angegeben, ca. 50 Biobetriebe in der ÖMR seit 2013/2014 neu dazugekommen; weitere 50 Betriebe sind durch den Beitritt der drei BGL-Gemeinden nur in der Zählung neu dazugekommen.*