

19.08.2015

Auch Vereine können regional und bio einkaufen

Über 300 Vereine gibt es in der Ökomodellregion, und nicht wenige davon halten regelmäßig ein Vereinsfest ab, bei dem es viele hungrige Besucher zu versorgen gilt.

Manche Vereine kaufen ihr Grillfleisch oder Brot beim örtlichen Metzger und Bäcker und leisten damit einen Beitrag, das Lebensmittelhandwerk zu erhalten und Druck von den Erzeugern zu nehmen, der vor allem von Billig-Discountern ausgeht.

„Regional“ muss transparent sein

„Regional“ heißt aber konsequenterweise, dass nicht nur die Betriebsstätte in der Region liegt, sondern auch das Futter für die Tiere – Grundfutter und „Kraffutter“ – ohne große Zukäufe weitgehend vom eigenen Hof oder aus der Region stammt. Extensive Betriebe, die weitgehend auf Grundfutter setzen, und Biobetriebe verfolgen das Ziel möglichst geschlossener Betriebskreisläufe und machen es vor.

In der Ökomodellregion hat es bisher zwei Treffen mit interessierten Vereinsvorständen und –grillern gegeben, um Vorschläge für ein „Biomenü“ für Vereinsfeste vorzustellen.

Rindfleisch aus der Region

Wer auf Fleisch aus der Region setzt, denkt an Rindfleisch statt nur an Schweinefleisch, denn als Gründlandregion spielt die getreidereiche Schweinemast keine Hauptrolle bei uns. Aber lässt sich Rindfleisch gut grillen?

Eine Voraussetzung dafür: Es sollte gut abgehangen sein. Beste Gewähr dafür ist der örtliche Metzger oder ein (Bio-)Direktvermarkter, idealerweise nimmt man Weidefleisch. Wer viel Zeit und etwas Erfahrung mitbringt, kann durch den Einsatz eines Smokers (Räuchergrill) nicht nur hochwertiges Entrecote oder andere Edelteile, sondern auch kostengünstige Teile wie eine große Rinderbrust zart und wohlschmeckend zubereiten.

Der Smoker braucht Zeit

Allerdings sollte man für große Bratenteile einen Vorlauf für das „smokern“ von mindestens 12 Stunden einplanen oder das Fleisch im Dampfgarer vorgaren. Die niedrige Temperatur von 100-120° im Smoker erfordert diese lange Zeit. Ein interessanter Beitrag von „Unser Land“ dazu kann unter www.br.de in der Mediathek abgerufen werden.

Schneller geht es, Rindersteaks und Schweinefleisch auf herkömmlichem Weg zu grillen.

Biodirektvermarkterliste abrufen

Bezugsquellen für regionales Biofleisch können jederzeit bei der Ökomodellregion erfragt oder auf den kommunalen Internetseiten unter Ökomodellregion abgerufen werden.

Biohendl dürfen länger und glücklicher leben als herkömmliche Masthendl, sie werden später geschlachtet und sind größer. Deshalb braucht man einen passenden Grill dazu oder muss mehr Zeit zum Grillen einplanen. Wer eine größere Anzahl Biohendl braucht, sollte sie schon drei Monate vorher beim Bio-Direktvermarkter wie z.B. beim Betrieb Kettenberger in Tittmoning vorbestellen.

Grillen geht auch vegetarisch

Sehr zufrieden sind mehrere Vereine mit einer einfachen vegetarischen Variante: gegrilltes Biogemüse und Goaßkaastaler aus der Region, die sie erfolgreich getestet haben.

Die Braugerste für ein regionales Biobier liegt inzwischen in der Mühle, der regionale Biosenf wird gerade geerntet und erfasst. Ein großes Dankeschön an alle, die für ihre Vereinsaktivitäten auf regionalen Einkauf und oder regionale Biolebensmittel achten und damit diejenigen Landwirte unterstützen, die ohne große Zukäufe mit dem wirtschaften, was sie haben!

Ökomodellregion