

Bewusst einkaufen und genießen

„Wo bekomme ich als Verbraucher biozertifizierte Produkte aus der Ökomodellregion?“ - Etwas gewagt erschien es, als sich kurz nach Start der Ökomodellregion eine Redakteurin des bayerischen Rundfunks in Waging mit dieser Frage beiläufig an eine Passantin wandte. Die befragte Dame gab aber schlagfertig Auskunft: „Beim Bauern. Im Hof- oder Bioladen. Und vielleicht gibt’s ja auch bald eine Liste“.

Eine **Liste mit regionalen Biodirektvermarktern** gibt’s tatsächlich, zum Herunterladen auf der gemeindlichen Webseite unter „Ökomodellregion“. Ganz vollständig ist sie noch nicht, ergänzende Tipps werden gern entgegengenommen. Gut zum Nachschauen ist auch die Seite www.bio-einkaufsfuehrer-bayern.de.

Wo finde ich weitere Angebote von bäuerlichen Direktvermarktern?

Hierzu gibt’s mehrere interessante Linktipps:

www.unserland.info, www.regioportal.regionalbewegung.de und www.regionales-bayern.deund natürlich auf Bauern- und Regionalmärkten, die es vor allem von Frühjahr bis Herbst gibt. Der Waginger Bauernmarkt, der vor kurzem erfolgreich sein 20jähriges Jubiläum feierte, findet wie auch in Tittmoning wöchentlich statt.

Das heimische Lebensmittelhandwerk hochhalten

Jede örtliche Bäckerei und Metzgerei verdient Unterstützung, macht das Dorf lebenswert, bietet dem Verbraucher kurze Wege und eine unübertroffene Warenvelfalt. Zum Glück gibt es sie noch, die traditionellen heimischen Verarbeiter, aber sie sind weniger geworden. Bäcker und Metzger halten alte Handwerkskünste lebendig und bieten Bauern die Möglichkeit, ihre Produkte ohne lange Handelswege in der Region zu vermarkten. Sofern sich der Einsatz von fertigen Convenience-Produkten, die die Arbeit erleichtern, aber die Qualität nicht fördern, im Rahmen hält. Einige Betriebe besinnen sich auf ihre Ursprünge und setzen wie früher auf arbeitsintensives Handwerk und Qualitätswaren aus naturbelassenen Ausgangsstoffen. Die Bäckerei Neumeier aus Teisendorf bietet inzwischen auch biozertifizierte Waren mit an und bäckt als Besonderheit Baguette aus Laufener Landweizen, die Bäckerei Wahlich aus Surheim hat traditionell Biobackwaren im Sortiment. Die Aicher-Mühle in Fridolfing ist inzwischen biozertifiziert und kann auch Biogetreide vermahlen und portionieren. Es gibt unterschiedliche Wege zur Qualität - Bio kann eine Chance der Rückbesinnung auf echtes Lebensmittelhandwerk sein.

„Wirt sucht Bauer“,

so heißt eine neue Internetseite unter www.wirt-sucht-bauer.de.

Was liegt näher, als regionale Produkte auch in der Gastronomie frisch auf den Tisch zu bringen? Das macht - genau wie daheim am Herd – mehr Arbeit, als vorgefertigte Großpackungen aus dem Handel in den Topf zu kippen, aber es bringt auch mehr

Ansehen ein. Qualitätsbewusste Genießer sind bereit, die Mehrarbeit durch einen etwas höheren Preis zu honorieren.

Gasthöfe, die sich die Mühe machen, vielfältige Produkte von regionalen Kleinerzeugern zu beziehen, haben meist eine besonders einladende und saisonal abwechslungsreiche Speisekarte.

Der Traditionsgasthof Oberwirt in Otting, geführt von den Schwestern Thaler, vermarktet bestes Biofleisch vom eigenen Weideochsen. Das wiederkäuergerechte Grünfutter spiegelt sich im hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren im Biofleisch wider, es ist gesund und hebt sich im Geschmack ab.

Slow food-zertifiziert ist der Gasthof Unterwirt in Fridolfing, damit macht Gastwirtin Anneliese Kiermaier die Zusammenarbeit mit Kleinerzeugern aus der Region zu ihrem Markenzeichen. Ursprüngliche, regionale und auch biologisch angebaute Produkte aus der Region beziehen, die charakteristischen Produkte aus der Region aufessen und damit erhalten, das gehört zur Slow food-Philosophie, die ihren Ursprung in Italien hat.

Franz Tanner vom „Landgasthof Tanner“ in Waging wurde jüngst in den „Slow food-Genussführer“ offiziell mit aufgenommen. Regionale und saisonale Zutaten beziehen, auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker verzichten, das sind Vorgaben, die er gern einhält. Besonders erfreulich und ein weiterer Ausweis für hohe Qualität: Der eigene Catering-Service wurde heuer biozertifiziert. Franz Tanner arbeitet mit etlichen regionalen Bioerzeugern Hand in Hand.



Franz Tanner bei der Aufnahme in den Slow food-Genussführer

Auch das Hotel Eichenhof in Waging und weitere Einrichtungen beziehen einen Teil ihrer Ware von regionalen Erzeugern und nehmen dafür teils höhere Preise in Kauf.

Weitere Lieferanten gesucht – und altbayerische Rezepte

Das regionale Netzwerk aus Wirt und Bauer hat aber an manchen Stellen noch Lücken. In einigen Sparten gibt es zu wenige Lieferanten, wie z.B. bei Biogemüse, Kartoffeln und Biokräutern aus der Region. Viele Köche sind es nicht mehr gewohnt, Tiere wie z.B. Rehe oder Kälber selbst zu zerlegen und von der Nasenspitze bis zum Schwanz zu verarbeiten, oder können sich kaum die Zeit dafür nehmen. Wenn ein Tier getötet wird, sollten aber nicht nur die Edelteile, sondern alles Essbare genutzt werden, alles andere ist Verschwendung und durch nichts zu rechtfertigen. Hier schadet es nicht, wenn der Verbraucher seine Vorliebe für alte bayerische Rezepte wieder entdeckt, dann stehen Lüngerl, Sülze und weitere Schmankerl wieder mit auf der Speisekarte, reduzieren die Lebensmittelverschwendung und bieten Geschmackserlebnisse, die sich vom Einheitsangebot unterscheiden.

Geschenkkorb aus der Ökomodellregion

Wer ein schmackhaftes Geschenk aus der Ökomodellregion sucht, wird fast in jeder Gemeinde fündig. Viele Dorf- und Regionalläden bieten inzwischen den Ökomodellregions-Geschenkkorb an, mit 50% regionalen und 50% heimischen Bioprodukten. Die Liste steht auf den kommunalen Webseiten. Fragen Sie im Dorf- oder Bioladen nach! Mehr Infos gibt es im Büro der Ökomodellregion unter oekomodellregion@waging.de oder unter 08681/ 4005-38.