

Eine intakte Umwelt inklusive

Die Bio-Idee bewegt. Zur Auftaktveranstaltung der Öko-Modellregion kamen viele neugierige Gäste – darunter Landwirtschaftsminister Helmut Brunner. Zwölf Projekte bestehen bereits im Landkreis. Bürger und Unternehmer können sich nun einbringen.

VON NINA PROBST

Fischbachau – Der Kloster-saal war mehr als voll am Montagabend. Von Gemeinderäten über Bürgermeister bis zu Unternehmern und Privatpersonen war eine breite Schicht der Bürger des Landkreises versammelt. Der Auftakt zur Öko-Modellregion hatte viele Neugierige angezogen, die sich über das Großprojekt informieren wollten.

Das Programm in Fischbachau war straff und daher wunderte es keinen der rund hundert Gäste, dass es sich in die Länge zog. Aber ein solches Projekt war eben unmöglich in 60 Minuten zu packen. Fischbachaus Bürgermeister Josef Lechner fasste die Hintergründe der Bewerbung des Landkreises als



Sie stecken hinter dem Projekt: (v.l.) Fischbachaus Bürgermeister Josef Lechner, Landrat Wolfgang Rzehak, Minister Helmut Brunner, Warnгаus Bürgermeister Klaus Thurnhuber und Öko-Modellregion-Managerin Marika Kinshofer. FOTO: TP

Öko-Modellregion zusammen. „Erst hat sich der Enthusiasmus unter uns Bürgermeistern in Grenzen gehalten“, gab er zu. Doch mit den Ideen reifte auch die Überzeugung, dieses Vorhaben stemmen zu können.

Landwirtschaftsminister

Helmut Brunner brachte auf den Punkt, weshalb es wichtig ist, Bio-Produkte zu fördern: „Der Verbrauch von Bio ist um das Dreifache gestiegen. Wieso also führen wir Bio-Produkte aus Ländern wie China ein?“ Brunner wolle mit den Öko-Modellre-

gionen, zu denen seit Mai auch der Landkreis Miesbach gehört, an die Geisteshaltung der Bürger appellieren. Die Transparenz für die Verbraucher soll erhöht werden.

Diesen Ansatz nannte auch Landrat Wolfgang Rzehak: „Die Menschen sollen wis-

sen, was sie essen, wo es herkommt und wie es vermarktet wird.“ Durch den Erhalt und die Förderung familiärer bäuerlicher Betriebe solle dies gewährleistet werden.

Klaus Thurnhuber, Warnгаus Bürgermeister, gehört mit zu den Hauptinitiatoren

des Projekts. Er wolle den Leuten klar machen, dass in Großbetrieben im Vergleich zu kleineren regionalen Höfen kein Herzblut stecke. „Vielleicht kostet es ein bisschen mehr, aber davon steckt auch mehr drin, zum Beispiel eine intakte Umwelt.“

Die Fäden laufen dabei alle bei einer Frau zusammen: Marika Kinshofer ist Managerin der Öko-Modellregion. Die gebürtige Tölzerin befasste sich in ihrem Studium mit Themen rund um die Ernährung. Nun ist sie dafür da, die zwölf Projekte, welche die Region ins Leben gerufen hat, zu unterstützen und zu koordinieren. „Die Bürger müssen die Augen aufmachen, welche Aktionen es bereits gibt.“ Es sei vor allem wichtig, die Leute abzuholen. Dann können sie auf diese ökologische Reise mitgenommen werden. Dazu soll es zukünftig mehr öffentliche Veranstaltungen geben, wie die zum Auftakt in Fischbachau.

Beteiligung an Projekten

Wer an einem der im Folgenden beschriebenen Projekte mitwirken möchte, kann sich an die Projektträger wenden oder an die Öko-Modellregion-Managerin Marika Kinshofer. Die Koordinatorin ist erreichbar unter ☎ 0 80 25 / 9 93 72 22 oder per E-Mail an marika.kinshofer@smg-mb.de

Bio-Schmankerlstraße: Mit allen Sinnen Ökologie erleben

Ein Radtour oder Wanderung zu den Schmankerln der Region – das will dieses Projekt ermöglichen. **Auf einer Webseite sollen alle Produkte aufgelistet werden, die im Gebiet der Modellregion erzeugt werden.** Auf einer Karten werden die Bezugsmöglichkeiten dargestellt – so kann sich jeder seine eigene Schmankerl-Tour zusammenstellen. Bereits sechs Unternehmen hätten Interesse geäußert, sagt der Vorsitzender der Naturkäserei Tegernseer Land, Hans Leo. „Die

Art und Weise ist aber noch nicht klar.“ Dabei soll es nicht nur auf den Umsatz ankommen, auch Wissen soll vermittelt werden. Leo sagt: „Wir wollen uns die Technik zu Nutze machen.“ Mit Schaubildern, Postern und anderen Darstellungen sollen die Leute mehr über ihr Produkt erfahren. Projektträger: Standortmarketing-Gesellschaft Miesbach (Alexander Schmid), Alpenregion Tegernsee-Schliersee (Harry Gmeiner), Stadt Miesbach (Ingrid Pongratz).

Genussscheinprojekte: Städter und Bauern zusammenbringen

Bereits zwei Projekte dieser Art gab es im Landkreis: der Biobetrieb Haase in Fischbachau und der Archehof Schlickenerieder in Otterfing. Beide Betriebe nutzen Investitionen von Bürgern, um in ihrem Hof etwas voranzubringen. So finanzierte Haase sich eine Käserei für Ziegen- und Kuhmilch aus Bürgergeld. „Der Landwirt kann sich jemanden ins Boot holen, der investiert“, erklärt Petra Wähning, Geschäftsführerin der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“. Die Leute wür-

den so untereinander reden und den Hof damit bewerben, das sei der beste Multiplikator. **Das Projekt soll Menschen, die mit der Landwirtschaft nichts zu tun haben, mit den Bauern zusammenbringen.** „Das bringt Wertschätzung der Produkte“, ist Wähning sicher. Landwirte könnten sich melden, um ein neues Projekt zu starten. Projektträger: Genussgemeinschaft Städter und Bauern (Petra Wähning), Leitzachtaler Ziegerhof Haase, Archehof Schlickenerieder.

Weiderind-Produkte

Das Angebot überwiegend biologischer Weiderinderzeugnisse soll in die Höhe gehen. Ob in der Gastronomie oder bei Metzger und regionalen Läden – in Zukunft soll vermehrt Weiderind auf dem Teller oder in der Auslage landen. Dieses Projekt bemüht sich außerdem darum, die Produkte fair zu bezahlen. Momentan ist es ein Angebot rund um das Miesbacher Weiderind, bei Bedarf kann dies aber auch weiter regionalisiert werden, zum Beispiel mit dem Leitzachtaler oder dem Tauenberger Weiderind. Projektträger: Gemeinde Wamgau (Klaus Thurnhuber), Naturlandwirt Lorenz Weinmayr, Metzgerei Killer aus Wamgau.

Bio-Milchprodukte

Käse und Joghurt mit Milch aus unserem Landkreis – das will dieses Projekt realisieren. Biokäse und andere Biomilchprodukte wie Joghurt werden von der Herstellung bis zur Vermarktung von der Naturkäserei Tegernseer Land und der Käserei Reißler übernommen. In Geschäften im Landkreis sowie in der Gastronomie und Hotellerie sollen diese dann in Umlauf gebracht werden. Es ist angestrebt, 30 Prozent des Bedarfs an Milchprodukten im Landkreis durch heimische Erzeugung zu decken. Davon sollen mehr als die Hälfte Bio sein. Projektträger: Naturkäserei Tegernseer Land, Gemeinde Kreuth (Josef Bierschneider).

Bio-Eier: Erzeugen und vermarkten

Trotz steigender Nachfrage gibt es im Landkreis kaum heimisch erzeugte Bio-Eier. Leere Gebäudeteile im Hof könnten hierfür genutzt werden. Am besten für die Tiere wäre allerdings ein Mobilstall, der auf einer Wiese steht und dort nach Belieben verschoben werden kann. **Gastronomen**

und Pensionen könnten die heimischen Bio-Eier dann zum Frühstück anbieten. Möglicherweise kann die Leitzachtaler Mühle ein spezielles Hühnerfutter herstellen, das wird momentan noch geprüft. Projektträger: AELF Miesbach (Stefan Gabler), Naturland-Fachberatung (Peter Manusch).



Transparenz: Die Verbraucher sollen wissen, wo ihr Essen herkommt.

FOTO: PLATTENBERG

Ernährungsbildung

Gute Ernährung verlangt Wissen über die Produkte und deren Inhaltsstoffe. Der Landkreis will mit Kursen rund um Ernährung und Kochen das Bewusstsein schärfen. Frische Zutaten kann die Region dafür zu großen Teilen in Bioqualität liefern. Außerdem soll im Rahmen dieses Projektes die Anzahl der Bio-Erlebnishöfe erweitert werden, um Kindern einen Einblick in die Landwirtschaft zu gewähren. Zudem ist angedacht, dass Ökolandwirte Führungen auf ihren Höfen anbieten. Ziel ist, dass jede Gemeinde ein regionales Ernährungskonzept hat. Projektträger: AELF Miesbach – Bildung und Beratung (Gerlinde Simon).

Regionale Produkte in die Kantinen

Die Schüler von heute sind die Eltern von morgen – bei ihnen ein Bewusstsein für Ernährung zu schaffen ist von großer Bedeutung. Die regionalen Produkte sollen in den Kantinen von Schulen ausgegeben werden. Vorzugsweise soll mindestens die Hälfte davon aus Bioerzeugung resultieren. Die neue gegründete kommunale Großküche Frischküche aus Holzkirchen versorgt die Schulen mittags mit Essen. Hier wird eine Zusammenarbeit angestrebt. Möglicherweise finden sich auch andere Kantinen, die sich beteiligen. Projektträger: Standort-Marketing-Gesellschaft Miesbach (Alexander Schmid), Landrat Wolfgang Rzehak.

Blühflächen für die Bienen

Bienen haben es oft schwer, genügend Blüten zu finden. Um den Völkern das Hungerleiden zu ersparen, will der Landkreis eine größere Blütenvielfalt schaffen. Statt grünen Wiesen sollen bunte Blütenmeere gepflanzt werden. Bürger und Bauern sollen sich anschließen und mehr bienenfreundliche Bepflanzung zu schaffen. Der resultierende Bienenhonig soll zum Teil biozertifiziert werden. Projektträger: Kreisverband Gartenbau (Therese Krause), Landrat Wolfgang Rzehak, Kreisverband Landesbund für Vogelschutz (Gerhard Kinshofer), Gemeinde Wamgau (Klaus Thurnhuber), Imkerverein Wamgau (Henning Fromm).

Apfelsaft aus Streuobstgürtel

Streuobstbäume haben sich in den vergangenen Jahren stark verringert: Sie mussten entweder neuen Gebäuden weichen oder wurden zu wenig gepflegt. Nun soll es sie wieder vermehrt geben – nicht nur aufgrund des regionalen Apfelsafts, auch zum Erhalt der Biodiversität. Um vor allem die jüngere Generation zu begeistern wird dieses Projekt gemeinsam mit Schulen und Kindergärten durchgeführt. Pflanzen, Obst sammeln und Pressen steht dann auf dem Programm. Eine neue Saftpresse ist dazu angedacht. Projektträger: Gartenbau Kreisverband (Therese Krause), Landesbund für Vogelschutz (Gerhard Kinshofer), Gemeinde Weyarn.

Umstellung von Milchviehbetrieben

Die Umstellung von Milchviehbetrieben auf Bio-Produkte schreckt viele ab. Ein Winterauslauf und ein verhältnismäßig teurer Stallbau wird gefordert, um Bio auf die Milch schreiben zu dürfen. Um die Sorgen vor einer Umstellung zu nehmen, bietet das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Miesbach gemeinsam mit den Bioverbänden eine Informationskampagne an. Einfache Lösungen für einen Winterauslauf, ein Musterstall aus Holz und die Möglichkeit von Gemeinschaftställen sollen hierbei Thema sein. Projektträger: AELF Miesbach (Stefan Gabler), Naturland-Fachberatung (Peter Manusch).

Kräuter der Region

Im Leitzachtal ist angedacht, Kräuter wie Holler, Pfefferminze oder Melisse in Bioqualität anzubauen. Projektpartner Herbaria will ein Leitzachtaler Kräutersalz und verschiedene Kräutertees anbieten. Die Möglichkeit, die Kräuter zu trocknen, besteht bereits zum Teil – weitere sollen folgen. Zudem sieht das Projekt vor, Schaugärten wie den in Fischbachau anzulegen. Kräuterexperten wollen Exkursionen, Kurse und Vorträge anbieten bis hin zum Erleben der Kräuterküche. Projektträger: Verkehrsverein Elbach-Hundham-Auerberg-Wormsmühl (Sepp Obermaier).

Regionale Produkte im Supermarkt

In heimischen Supermärkten und Bioläden sind regionale Produkte bisher nur in geringem Maß erhältlich. Innerhalb dieses Projektes soll in den Läden dafür ein Absatzmarkt geschaffen werden. Die Produkte, wie sie in anderen Projekten beschrieben sind, sollen eine einheitliche Kennzeichnung erhalten und damit für den Kunden im Laden ersichtlicher sein. Sowohl private Lebensmittelgeschäfte als auch Supermarktketten, außerdem Bio- und Hofläden im Landkreis, können sich an diesem Projekt beteiligen. Projektträger: Edeka Walther Fischbachau, Edeka Deforin Wamgau.