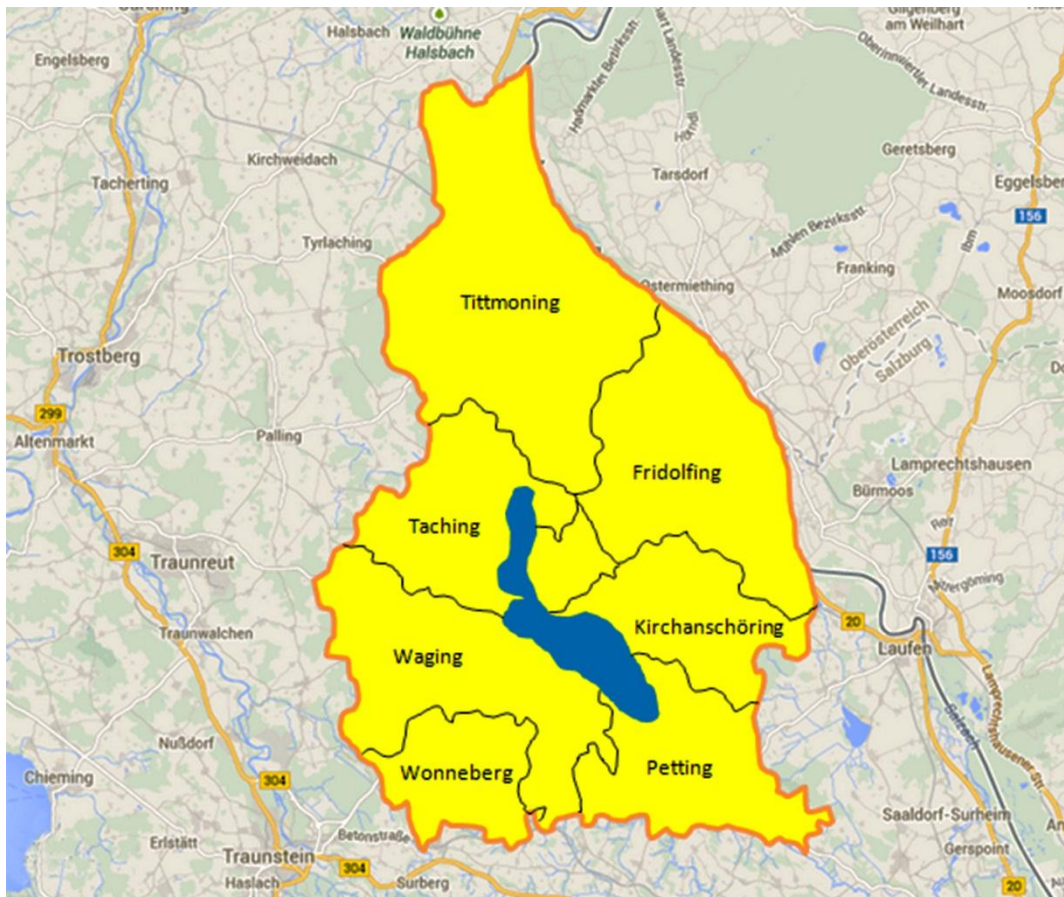


Region Waginger See – Rupertiwinkel

Bewerbung für den Wettbewerb

„Staatlich anerkannte Öko-Modellregionen“

des Bayerischen Staatsministeriums
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



beteiligte Gemeinden:

Fridolfing
Kirchanschöring
Petting
Taching am See
Tittmoning
Waging am See
Wonneberg

24. Oktober 2013

Waginger See – Rupertiwinkel: Bewerbung als Ökomodellregion

Inhaltsverzeichnis

1. Beschreibung und Ausgangslage der Region Waginger See- Rupertiwinkel
2. Potentiale in Lebensmittelhandwerk und –verarbeitung in der Region
3. Zielsetzung der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und Nutzen für die Gemeinden
4. Organisation und Arbeitsstruktur
5. Partner
6. Projekte und Maßnahmen für die einzelnen Themenfelder mit Zeitrahmen
7. Kostenplan
8. Zusammenfassung

Anhang:

Ausgangsdaten:

- (I) Gemeindedaten
- (II) Landwirtschaftliche Kennzahlen

Interessensbekundungen

Unterschriftenblatt

1. Beschreibung und Ausgangslage der Region Waginger See – Rupertiwinkel

Die kommunale Arbeitsgemeinschaft „Waginger See – Rupertiwinkel“ bewirbt sich um die staatliche Anerkennung als Ökomodellregion. Das Gebiet umfasst sieben Gemeinden, fünf davon aus dem Einzugsgebiet des Waginger und Tachinger Sees – Waging am See, Taching am See, Kirchanschöring, Petting und Wonneberg - und zwei angrenzende Gemeinden im Norden, Fridolfing und Tittmoning. Die Gemeinden liegen im gewachsenen Kulturräum Rupertiwinkel, im nordöstlichen Landkreis Traunstein, mit der Salzach als Grenzfluss im Osten zum benachbarten Oberösterreich. Die wechselvolle Vergangenheit im bayerisch-österreichischen Grenzland und die gemeinsamen historischen Wurzeln spiegeln sich in Sprache und Baukultur bis heute wider.

In der Region wohnen 24.302 Einwohner auf einer Fläche von 265 km² (92 Einwohner/ km²). Naturschutzflächen liegen überwiegend im Schutzgebiet „Salzach und Unterer Inn“ (FFH-Gebiet mit 5688 ha gesamt) in den nordöstlichen Gemeinden; fast alle Gemeinden haben Landschaftsschutzgebiete (mit Anteilen von ca. 10%, Schätzung) ausgewiesen. Wasserschutzgebiete liegen v.a. in Taching, Waging und Wonneberg.

734 landwirtschaftliche Betriebe bewirtschaften 15.738 ha im Gebiet (Stand 2013), davon 57% Grünland. Im Schnitt verfügt jeder Betrieb über 21,4 ha Fläche und einen Viehbesatz von 1,8 GV/ha.

Fast 7% der Betriebe erhalten 2013 eine Förderung nach Kulturlandschaftsprogramm/ A11 für Ökobetriebe und bewirtschaften 7,5% der landwirtschaftlich genutzten Fläche. Die Zahl der Ökobetriebe nach A11/ KulaP hat sich von 31 im Jahr 2008 auf 51 im Jahr 2013 erhöht. Der Anteil von Ökoflächen reicht von 3-4% in Petting, Kirchanschöring und Fridolfing über 7-8% in Wonneberg und Waging bis zu einem Anteil von 9% in Taching und über 11% in Tittmoning.

Der Tourismus ist mit über 500.000 jährlichen Übernachtungen (2012) ein bedeutender Wirtschaftszweig, besonders in der Gemeinde Waging mit dem Schwerpunkt Campingurlaub. „Urlaub auf dem Bauernhof“ ist für viele landwirtschaftliche Betriebe ein wichtiges Standbein. Positive Faktoren für den Erholungswert in der Region sind die bäuerlich-familiär strukturierte Landwirtschaft, noch relativ kleinteilige Landschaftsformen, die vielfältigen Erholungs- und Freizeitmöglichkeiten und die charakteristische Kulturlandschaft. Tittmoning, Waging und Kirchanschöring sind Musterbeispiele für lebendige Ortskerne, deren Sanierung mehrfach ausgezeichnet wurde.

Eine Schwäche der Region ist der bisherige hohe Flächenverbrauch für Verkehrs- und Siedlungsflächen (der Landkreis Traunstein liegt bayernweit an der Spitze). Ansätze zur Verbesserung gibt es u.a. in Kirchanschöring. Bei der Mobilität sind weitere Initiativen zur Verringerung von CO²-Emissionen und Stärkung des ÖPNV notwendig. Im Energiebereich dagegen können fast alle beteiligten Gemeinden auf Anstrengungen bei der Gebäudesanierung und in der Erstellung von Klimaschutzkonzepten sowie auf einen Ausbau erneuerbarer Energien (Solarenergie, Biomasse) verweisen (vgl. Anhang). Positive Ansätze gibt es auch im Umweltbildungsbereich (vgl. Übersicht Lehrpfade im Anhang).

Die landwirtschaftlich genutzten Flächen sind geprägt durch einen hohen Anteil an Grünland und ein großes Gewicht der Milchwirtschaft in den südlicheren Gemeinden, eine größere Bedeutung des Ackerbaus in den nördlicheren Gemeinden. 68% des Grünlands sind Wiesen, 26% Mähweiden und 4% Weiden. Auf dem Acker werden überwiegend Mais (43% Silomais, 3% Körnermais), Getreide (15% Winterweizen, 7% Wintergerste) und Feldfutter (10% Klee gras, 7% Acker gras) angebaut.

Der Ökolandbau in der Region steht trotz der positiven Entwicklung der letzten 5 Jahre (steigende Betriebs- und Flächenanteile, gewachsener Biomarkt) vor großen Herausforderungen: Die für Ökoerzeugnisse bezahlten Preise decken zwar einen Teil des erhöhten Arbeitsaufwands ab, aber bei den stark gestiegenen Pachtpreisen sind viele Ökobetriebe nicht mehr konkurrenzfähig. Damit fehlt vor allem für junge Hofnachfolger trotz gesteigener Nachfrage nach Biolebensmitteln ein wirtschaftlicher Anreiz, auf ökologischen Anbau umzustellen. Ziel einer künftigen Ökomodellregion muss es sein, ein gesteigertes Bewusstsein beim Verbraucher und in kommunalen Einrichtungen für den Wert des Ökolandbaus und seiner regionalen Erzeugnisse zu schaffen. Für den Biolandwirt und für regionale Direktvermarkter sollen auskömmliche Preise erzielt und in runden Tischen mit Erzeugern, Lebensmittelhandwerk, Verbrauchern und Umweltverbänden gemeinsam Lösungen für einen verbesserten Absatz der Produkte gefunden werden. Umstellungshemmnisse entlang der gesamten Wertschöpfungskette sollen identifiziert und bearbeitet werden.

Die kommunale Zusammenarbeit wurde in den letzten Jahren intensiviert. Seit der Gründung des „Kommunalen Seebündnisses Waginger-Tachinger See“ 2010 bemühen sich die Gemeinden aus dem Einzugsgebiet intensiv um eine Verbesserung der Gewässerqualität, um die Ziele der EU-Wasserrahmenrichtlinie zu erreichen. Der Ökolandbau kann zum Gewässerschutz einen Beitrag leisten, erfüllt aber darüber hinaus weitere Umwelleistungen wie sauberes Trinkwasser und verbesserten Wasser- und Bodenrückhalt in der Landschaft, Bindung von CO² durch eine sorgfältige Humuswirtschaft und den Erhalt der bedrohten Artenvielfalt. Vielfältige Fruchtfolgen tragen zu einem traditionellen Landschaftsbild ohne weitere Zunahme des Maisanbaus bei. Mehr Kühe auf der Weide und ein größerer Anteil an Gras- und Heufütterung kommen auch touristischen Bedürfnissen entgegen. Die Leistungen des Ökolandbaus, aber auch ökologische Leistungen konventioneller Landwirte wie z.B. Weidehaltung, Streuobstanbau und Blühflächen, sind damit eine wichtige Basis für das Landschaftsbild und den Tourismus. Für die Zielgruppe umwelt- und gesundheitsbewusster Gäste sollen besondere Angebote entwickelt und in die touristische Strategie der Region eingebunden werden, was neue Chancen bietet, um die Nachfrage nach Biolebensmitteln und hochwertigen regionalen Lebensmitteln zu steigern.

In enger Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Tourismus, Lebensmittelhandwerk und Gastronomie, Verbrauchern und (Umwelt-) Bildungseinrichtungen wollen sich die Gemeinden ein nachhaltiges Profil erarbeiten. Freiwillige Teilnahme, ein transparenter Entwicklungsprozess und aktive Bewusstseinsbildung mit Unterstützung der Kommunen sind wichtige Pfeiler, um die Ökomodellregion breit in der Bevölkerung zu verankern. Neben dem Ausbau des heimischen Biomarktes gehört dazu die Fortentwicklung ökologischer Leistungen aller Betriebe, Anstrengungen für den Erhalt des regionalen Lebensmittelhandwerks und ein sorgsamer Umgang mit der Natur und ökologischen Ressourcen.

2. Potentiale in Lebensmittelhandwerk und –verarbeitung in der Region

In der Region gibt es noch eine zufriedenstellende Anzahl an lebensmittelverarbeitenden Handwerksbetrieben (Metzger, Mühlen, Bäcker, Keltereien, Hofkäsereien) (s. Daten im Anhang), deren Zahl jedoch auch in dieser Region spürbar abgenommen hat. Das örtliche Lebensmittelhandwerk soll für eine Erweiterung des Sortiments im Biobereich gewonnen werden.

Neben Direktvermarktern, Hofläden und dem örtlichen Lebensmittelhandwerk gibt es bedeutende Verarbeiter und Vermarkter ökologisch hergestellter Erzeugnisse in der Region oder in benachbarten Gemeinden, die z.T. bereits ihr Interesse an einer Ökomodellregion bekundet haben (vgl. Anhang Interessensbekundungen):

- für Bio-Fleisch:
Die Firma „Chiemgauer Naturfleisch“ in Trostberg sucht nach weiteren Erzeugern von Bio-Weidefleisch. Weiterer wichtiger Abnehmer für Bioweidefleisch ist die Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh in Traunstein. Seit 2010 wird Pinzgauer Weidefleisch („Rupertirind“) von der Waginger Metzgerei Heilmaier erfolgreich vermarktet (nach einem besonderen Reifeverfahren und schlüssigen Gesamtkonzept für Edelteile und Gläserkonserven) und erreicht damit inzwischen die Spitzengastronomie. Vermarktet wird sowohl regionales als auch nach Kriterien der Anbauverbände erzeugtes Bio-Weidefleisch. Die Vermarktung soll von 120 Bio- und Weidetieren/ Jahr auf 500 Bio- und Weidetiere/ Jahr ausgebaut werden.
- für Bio-Milch:
Die Ökobetriebe in der Region liefern Biomilch zu den Berchtesgadener Milchwerken in Piding (Frischmilchprodukte, kein Käse), zur Molkerei Scheitz in Andechs (Frischmilchprodukte und Käse) und zur Molkerei Weiding.
- Für Bio-Käse:
Neben kleineren Hofkäsereien und zwei mobilen Käsereien gibt es noch keinen größeren Betrieb zur Herstellung von Biokäse unmittelbar aus der Region. Der Absatz der mobilen Käsereien kann ausgebaut werden.
- für Bio-Getreide, Getreideerzeugnisse, Ölsaaten, Hülsenfrüchte, Säfte, Marmeladen, Honig:
Die Demeter Getreide Chiemgau GmbH (ca. 30 Betriebe) beliefert in Zusammenarbeit mit einer Lohnmühle regionale Bäcker. Es gibt mehrere Mühlen im Umkreis, die auch kleinere Mengen vermahlen (z.B. in St. Johann bei Siegsdorf oder in Eitzing).
Über die Genossenschaft „Region aktiv“ werden regionale und Bioprodukte von ca. 40 Genossenschaftsmitgliedern u.a. in Edekamärkten direkt vermarktet (Anteil der Bioprodukte im Sortiment liegt derzeit bei 54%). Das Sortiment umfasst keine Frischprodukte.
Die Firma Byodo in Mühldorf (Bio-Nudeln, -Senf, -Essige, -Öle) will den Anbau von Bio-Getreide, Bio-Urgetreide und Bio-Senf aus der Region erheblich ausweiten.
- Der Bedarf an (Bio-)Futtergetreide kann derzeit noch nicht aus der Region gedeckt werden; der Anbau von (Bio-)Futtergetreide sollte, um regionale Kreisläufe zu stärken, ausgebaut werden.
- Für Bio-Gemüse und Bio-Obst:
Die Nachfrage ist in der Region größer als das Angebot, z.B. bei Bio-Kartoffeln. Anbieter sind u.a. eine Biogärtnerei in Trostberg und ein Biogemüsebetrieb in Großornach (beide sind Inklusionsbetriebe für behinderte bzw. psychisch beeinträchtigte Menschen), Bio-Gemüseerzeuger in

Kirchanschöring und Sondermoning und Lieferanten von Bio-Gemüse- und Obstkisten. Regelmäßige Bauern- und Herbstmärkte gibt es in den Gemeinden Waging, Fridolfing, Tittmoning und im benachbarten Traunstein. Mehrere Keltereien (Stadler in Piding, Greimel in Laufen) liefern eine große Palette an Biosäften. Neben den Bioläden verkaufen auch Biosupermärkte in Traunstein und Trostberg regionale Bioprodukte.

- Es besteht eine wachsende Nachfrage nach Bio-Ölsaaten aus der Region (Ölmühle in Aiging, Hanfwelt), die zu einer vielfältigen Fruchtfolge beitragen (Bio-Lein, -Leindotter, -Hanf, -Raps, -Senf).
- Weitere größere Verarbeiter von Biolebensmitteln in der Nähe sind u.a. ein Verarbeiter von Biogemüse in Breitbrunn und ein Müslihersteller in Mühldorf.
- Eine Brauerei in Stein braut ein Biobier aus einer regionalen Landsorte, Möglichkeiten für die Zusammenarbeit mit Brauereien beim Anbau von Bio-Sommergerste sollen geprüft werden.
- Am Waginger See gibt es noch einen Berufsfischer.

Größere Potentiale für die verstärkte Erzeugung und den Absatz von Biolebensmitteln aus der Region bestehen bei Biorindfleisch, Biolammfleisch und Biogeflügel (bisher erst ein Erzeuger in Tittmoning), insbesondere bei hochwertigster Qualität; bei Biokäse aus der Region, bei Biogemüse, Obst und Kartoffeln, bei Biogetreide (auch Urgetreide), Ölsaaten, Hülsenfrüchten, Streuobst und Sonderkulturen. Ob es in der Region auch tragfähige Konzepte für die Herstellung von Bio-Schweinefleisch gibt, muss noch geprüft werden.

Der touristische Verbund der sieben Gemeinden als „Waginger See“ ist u.a. im Projekt „Alpenkulinarik“ und in regionalen Genusswochen aktiv. Mehrere gastronomische Betriebe wie z.B. Landhaus Thanner in Waging oder der Gasthof Oberwirt in Otting führen Bioangebote in der Speisekarte, auf ein Bio-Angebot spezialisierte gastronomische Betriebe gibt es derzeit noch kaum.

Aktuell besteht eine starke Nachfrage von Bio-Lebensmittel-verarbeitenden Betrieben im Umfeld, dies begünstigt die Ausgangslage für eine Ökomodellregion. Für eine erfolgreiche Weiterentwicklung ist auch eine stärkere Zusammenarbeit mit dem örtlichen Lebensmittelhandwerk notwendig. Die Gemeinden sind bereit, eine aktive Vorreiterrolle bei der Verwendung von Biolebensmitteln und ergänzend regionalen Lebensmitteln in den gemeindeeigenen Einrichtungen und Veranstaltungen zu übernehmen.

3. Zielsetzung der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und Nutzen für die Gemeinden

Der Waginger See- Rupertiwinkel setzt sich zum Ziel,

- den Anteil von Ökobetrieben in der Region zu stärken, und strebt bis 2020 mindestens eine Verdoppelung der Ökofläche an
- eine faire und transparente Zusammenarbeit vom Bauern über Verarbeitung und Handel bis zum Verbraucher aufzubauen und auskömmliche Preise für ökologische Bewirtschaftung zu erzielen, die den Mehraufwand abdecken
- den Absatz, die Verarbeitung und Vermarktung ökologisch erzeugter und ergänzend weiterer bäuerlich erzeugter Lebensmittel aus der Region zu stärken, vorrangig in gemeindenahen Einrichtungen und in der Gastronomie

- vielfältige, ortsnahe Strukturen in Landwirtschaft, Lebensmittel-Handwerk und –verarbeitung sowie Handel zu unterstützen
 - Projekte zur Umwelt- und Gesundheitsbildung und ein bio-regionales, saisonales Ernährungs- und Einkaufsverhalten mit anzustoßen
 - einen ökologisch orientierten Qualitätstourismus zu entwickeln und spezielle Angebote für die Zielgruppe umwelt- und gesundheitsbewusster Gäste zu entwickeln
 - mit allen interessierten Landwirten in der Region und touristischen Leistungsträgern auf freiwilliger Basis vielfältige ökologische Projekte und Leistungen zu entwickeln, allen Landwirten eine Chance auf Teilnahme an der Ökomodellregion zu bieten und dafür mit den bäuerlichen und touristischen Organisationen zusammenzuarbeiten
 - regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken, im Biobereich und darüber hinaus.
-
- Die Gemeinden bekennen sich zu einem sparsamen Umgang mit Energie und Ressourcen, entwickeln Konzepte für einen sparsamen Flächenverbrauch, für den Erhalt der Artenvielfalt und alter Kulturarten (wie z.B. Pinzgauer Rind, Urgetreideformen).
 - Im Bereich regionaler und ökologischer Baukultur übernehmen die Gemeinden eine Vorbildfunktion und setzen Impulse zur Pflege des traditionellen Orts- und Landschaftsbildes.

Der Waginger See- Rupertiwinkel will sich ein gemeinsames Profil als Ökomodellregion erarbeiten und strebt eine besondere Anerkennung für eine ökologische Wirtschaftsweise, für weitere ökologische Leistungen der Landwirtschaft in der Region und ein verbessertes Image für die Landwirtschaft an. Die Zusammenarbeit als Ökomodellregion soll den Grundstein für eine integrierte ländliche Entwicklung im Gemeindeverbund legen. Zwischen Landwirten, Verarbeitern und Vermarktern, Verbrauchern, Touristikern, Umwelt- und Bildungseinrichtungen sollen Netzwerke geknüpft werden, die ein innovatives Klima und gegenseitige Anerkennung fördern und Beiträge zum Erhalt vielfältiger Strukturen leisten. Aus der Ökomodellregion sollen Projekte zur Zukunftssicherung der Gemeinden entstehen.

4. Organisation und Arbeitsstruktur

Der Zusammenschluss der 7 Gemeinden in der „Arbeitsgemeinschaft Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel“ ist treibende Kraft für die Umsetzung der Projekte.

Im Vorstand sind vertreten:

- Stimmberechtigt: der/die 1. BürgermeisterIn jeder Gemeinde oder ein entsandter Vertreter
- Nicht stimmberechtigt: ein Vertreter des AELF (Behördenleiter), ein Vertreter der Biolandwirtschaft, ein Vertreter des BBV, ein Vertreter der Verwaltung, der/die Projektmanager(in) *sowie ein Vertreter des ALE.*

Neben dem Vorstand gibt es einen Beirat in beratender Funktion. Mitglieder sind Vertreter der bäuerlichen Organisationen, Bioverarbeiter oder Biovermarkter, Vertreter der Gastronomie, des Tourismus, der Verbraucher, der Umweltverbände

und (kirchlichen) Bildungseinrichtungen. Projektbezogen können weitere Personen dazugeladen werden.

Mit Zustimmung der beteiligten Gemeinden kann nach Bedarf eine gemeinsame Infoveranstaltung mit Vertretern aller beteiligten Gemeinden einberufen werden.

Zur Vorbereitung wichtiger Projekte werden nach Bedarf öffentliche Arbeitskreise einberufen, mit Vertretern der Gemeinden, Fachleuten/ Fachverbänden und der Bevölkerung. Ziel ist es, eine lernende Arbeitsstruktur mit der Möglichkeit zur offenen Mitwirkung aus der Bevölkerung zu installieren.

An einem Projekt kann sich eine einzelne, mehrere oder alle Gemeinden beteiligen.

5. Partner für die Ökomodellregion Waginger See

Für die Umsetzung der Ökomodellregion sollen alle wichtigen Akteure entlang der Wertschöpfungskette ins Boot geholt werden. Folgende Partner waren in vorbereitende Gespräche eingebunden und haben größtenteils ihre aktive Unterstützung bekundet:

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Traunstein
Arbeitskreis „Gewässerschutz durch Ökolandbau“ des AELF
Bioverbände (Naturland, Demeter, Biokreis, Bioland)
Bäuerliche Organisationen: Bauernverband, Bund deutscher Milchviehhalter, Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, Milcherzeugergemeinschaft
Tourismusverbund „Waginger See“, Tourismusverband Chiemgau
Vermarktungsplattform Region aktiv; Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh; Gastronomie (DeHoGa)
Lebensmittelhandwerk (Metzgerinnung); mehrere Bio-Lebensmittelverarbeiter
Molkereien
Landschaftspflegeverband Traunstein, Bund Naturschutz, Imkerverband.

Weitere künftige Partner sollen eingebunden werden:

Gastronomie; touristische Leistungsträger; Tourismusverbände
Urlaub auf dem Bauernhof, Maschinenringe, VIF, Agrarbündnis;
Bäckerinnung; Lebensmitteleinzelhandel;
Weitere Bioverarbeiter und –vermarkter; Direktvermarkter (zwischen Watzmann und Waginger See/ Solidargemeinschaft BGL); Bauernmärkte;
Gartenbäuerinnen und Kräuterpädagoginnen; Obst- und Gartenbauvereine;
öffentliche Einrichtungen, Kantinen und Berufsschulen;
Verbraucherorganisationen (Slow Food Chiemgau, Forum Ökologie),
(kirchliche) Bildungswerke; VHS;
Energie- und Agenda 21-Initiativen; Chiemgauer Regionalwährung e.V.

6. Projekte und Maßnahmen für die einzelnen Themenfelder

Die vorgeschlagenen Projekte müssen zum Projektstart gemeinsam mit Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern in Arbeitskreisen priorisiert werden. Der Zeitplan wird gemeinsam aufgestellt. Als erste Einschätzung zum Zeitplan wird hinter einem Teil

der Projektvorschläge auf kf = „kurzfristig“ verwiesen (Umsetzungszeitraum 2 Jahre). Für die nicht gekennzeichneten Projekte wird ein längerer Umsetzungszeitraum von 3-6 Jahren angenommen. Der Schwerpunkt zum Start soll auf den als „kurzfristig“ eingestuften Projekten liegen.

6.1 Landwirtschaft:

6.1.1 Bio-Milch:

- Absatzmöglichkeiten für Biomilch ausweiten – Prüfung aller Möglichkeiten für Absatz und Vermarktung von Biomilch und Biomolkereiprodukten, insbesondere die Herstellung eines regionalen Bio-Käses (kf)
- Unterstützung mobiler Käsereien zur Erzeugung regionaler Bio-Käsesorten (kf)
- Prüfung der Entwicklung eines Omega 3-Produktes aus Biomilch

- Erhöhung des Beweidungsanteils (bio und auch regional) in Zusammenarbeit mit Verarbeitern von Bio-Milch, Molkereien, bäuerlichen Organisationen und dem Fachzentrum Rinderhaltung am AELF (Beweidungssysteme, Kurzrasenweide, Gemeinschaftsweiden) sowie Ausweitung des bestehenden KulaP-Programms in Zusammenarbeit mit dem AELF (kf)

6.1.2 Bio-Weidefleisch:

- mehr Bio-Weiderindfleisch in Zusammenarbeit mit Verarbeitern von Bio-Fleisch (u.a. Chiemgauer Naturfleisch, Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh, Metzgereien) und den Bio-Verbänden (kf)
- Ausweitung von Biogeflügel aus der Region (kf)
- Ausweitung von Bio-Lammfleisch
- Stärkung der Beweidung in der Region (kf)

6.1.3 Projekt Diversifizierung der Ackerflächen (kf)

- Anbau von Bio-Dinkel, Bio-Urgetreide und Bio-Braugerste in der Region
- Anbau von Ölsaaten (Bio-Raps, -Senf, -Hanf, -Lein, -Leindotter)
- Anbau von Bio-Kartoffeln und Biogemüse

- Prüfung weiterer Anbauprojekte in Zusammenarbeit mit Bio-Verarbeitern im Umfeld
- Vermehrung von regionalem (Bio-) Saatgut (z.B. Laufener Landweizen)
- Anbau von Mischkulturen (Bio, aber auch regional).

6.1.4 Forschungsprojekt Anpassung an extremere Klimaverhältnisse:

- Anlage von Versuchsflächen mit Mischkulturen, Untersaaten oder z.B. Agroforstkulturen als Schutz vor Starkregen und starker Trockenheit
- Erforschung des Erosionsschutzes und Erhalt der Bodenfruchtbarkeit durch ökologische Anbaumethoden bei extremeren Wetterverhältnissen in Zusammenarbeit mit der TUM/ der LfL und den bäuerlichen Organisationen.

6.1.5 Streuobstinitiative (kf)

- 1.500 neue Obstbäume (mit Landschaftspflegeverband, Streuobstinitiative Chiemgau, Obst- und Gartenbauvereinen, Imkern)
- Erhalt von alten und regionalen Sorten zum Schutz der Biodiversität

- Zusammenarbeit mit Verarbeitern von Bio- und Streuobst und allen bäuerlichen Organisationen

6.1.6 Unterstützung umstellungswilliger Landwirte (kf)

- Aktive Unterstützung umstellungswilliger Landwirte durch Angebot von Kursen zum Ökolandbau i.R. des „Bildungsprogramms Landwirtschaft“ (BiLa) – AELF Traunstein
- Aufbau eines Netzwerks in Zusammenarbeit mit den landwirtschaftlichen Fachverbänden (Ökoverbände, BBV, BDM, AbL) und Spezialisten

6.1.7 Fachliche Fortbildung (kf)

- Vorträge, Felderbegehungen, Hoftage zum Thema umweltschonende und ökologische Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit Wissenschaft, Fachbehörden, Ökoverbänden und allen bäuerlichen Fachverbänden

6.1.8 Artenschutz/ Biodiversität auf landwirtschaftlich genutzten Flächen (kf)

- Unterstützung der Initiativen des BBV für Blühstreifen und Lerchenfenster und Abstimmung der Kriterien
- Entwicklung und Ausbau von Kulturlandschaftsplänen für Öko- und weitere Betriebe als Schutzprogramm für Bienen/ Blühwiesen/ Wiesenbrüter/ Niederwild
- Bewerbung der Anlage von Restflächen zur Heugewinnung (5% des Grünlands als Blühflächen)
- Anlegen von Wildfruchthecken
- Vernetzung von Wald-, Feld- und Gewässerrändern als Wanderkorridore für Wildtiere.

6.1.9 Stärkung der regionalen Kreislaufwirtschaft mit Bioverbänden und allen bäuerlichen Organisationen

- Ausweitung von Biofutter- und Futtergetreide aus der Region
- Erhöhung regionaler Eiweißfuttermittel (Bioeiweißfuttermittel und Sojaanbau)
- Erhöhung des Grundfutteranteils.

6.2 Verarbeitung und Vermarktung:

i. Absatz von Biomilch (kf)

- Mehr Absatzmöglichkeiten für Biomilch und Bio-Molkereiprodukte in Zusammenarbeit mit bestehenden Molkereien prüfen
- Entwicklung und Vermarktung eines regionalen Bio-Käses testen
- Umsetzung bestehender Konzepte für die Entwicklung eines Omega 3-Produktes aus Biomilch in Zusammenarbeit mit Molkereien prüfen.

ii. Absatz von Bio-Weidefleisch (kf)

- Förderung von Beweidungssystemen und Biofleischerzeugung in Zusammenarbeit mit Verarbeitern im Umfeld (z.B. Chiemgauer Naturfleisch, Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh)
- Ausbau des Pinzgauer Bio-Weidefleisches in Zusammenarbeit mit Metzgern
- Erzeugung und Absatz von Biogeflügel und Biolammfleisch in Spitzenqualität in Zusammenarbeit mit bestehenden Verarbeitern fördern.

6.2.3 Verarbeitung von Bio-Dinkel, Bio-Braugerste, Urgetreide, Ölsaaten und weiteren Ökoprodukten aus der Region (z.B. Byodo, Hanfwelt, Chiemgau-Öl) (kf)

6.2.4 Aufbau einer regionalen Direktvermarkterseite im Internet in Zusammenarbeit mit bestehenden Initiativen und Integration in die kommunalen Seiten (bei Bedarf Herausgabe eines gedruckten Führers) (kf)

6.2.5 Aufbau eines Netzwerks regionaler Bio-Lieferanten sowie Ergänzung durch regionale Lieferanten in Übereinstimmung mit einer zu erarbeitenden Kriterienliste unter Berücksichtigung ökologischer Anforderungen (kf)

- Erweiterung der Angebotspalette z.B. um Gastronomiegebäude
- Unterstützung bei der Professionalisierung und Sicherstellung einer durchgängigen Lieferfähigkeit

6.2.6 verstärkte Verwendung regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen (kf)

- in Zusammenarbeit mit Bio-Lieferanten und Direktvermarktern (Kindertagesstätten, Kindergärten, Schulen (Milch, Obst, Verpflegung), Krankenhäuser, Kantinen, Altenheime, Pflegeeinrichtungen)
- Einrichtung eines Entscheidungsgremiums mit Erzeugern, Verarbeitern/ Vermarktern, Verbrauchern und Umweltverbänden und Erstellung einer Kriterienliste unter Berücksichtigung ökologischer Anforderungen
- Zusammenarbeit mit Vermarktungsplattform Region aktiv, Unser Land usw. prüfen
- Zertifizierung und professionelle Ausstattung fördern.

6.2.7 Vernetzung von Bio-Lieferanten und Gastronomie, Hotellerie, Urlaub auf dem Bauernhof und Betriebskantinen (kf)

- zur Aufnahme von Bio und/oder regionalem Frühstück und Bio-Menüs in die Speisekarten
- Stärkung des Bioangebotes in den regionalen Genusswochen Waginger See
- Gewinnung eines Wirtes, eines Bäckers/ Metzgers, eines Veranstalters pro Gemeinde für den Verkauf von Bioprodukten

6.2.8 Verwendung biologisch-regional und regional erzeugter Lebensmittel bei öffentlichen Veranstaltungen, in Zusammenarbeit von Gemeinden und Vereinen

6.2.9 Entwicklung eines Regionalsiegels „Ökomodellregion Waginger See“, mit Wappenemblem (kf)

6.2.10 Unterstützung von Bio-Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften, wie Anlage von Bio-Gemeinschaftsfeldern oder Hofgemeinschaften (Zusammenschlüsse von Familien für die Abnahme der jährlichen Bio-Hofproduktion); Konzepterstellung

6.2.11 Anlage von Wildfruchthecken und Verarbeitung und Vermarktung von Wildfruchterzeugnissen des Waginger Sees in Zusammenarbeit mit Gartenbäuerinnen und Kräuterpädagoginnen („essbare Landschaft Waginger See-Rupertiwinkel“) (kf)

6.2.12 Pflücken und Verarbeitung von Streuobst und Biostreuobst organisieren.

6.3 Naturschutz und ökologisches Ressourcenmanagement

6.3.1 Moorrenaturierung in Zusammenarbeit mit Landschaftspflegeverband u. Bund Naturschutz (z.B. Kalkquellmoore Tachinger See) (kf)

6.3.2 „Der Rupertiwinkel blüht auf“ (Vielfalt und Chemiefreiheit auf öffentlichen Flächen; naturnahe kommunale Grünflächen; begrüntes Ortsbild; Anlage frei zugänglicher Obstbäume und essbarer heimischer Sträucher; Alleen) (kf)

6.3.3 Pflanzung selten gewordener heimischer Baumarten (z.B. Wildapfel, Wildbirne, Eibe) in Zusammenarbeit mit Gemeinden und WBV (kf)

6.3.4 Renaturierung von Gewässern III. Ordnung (Umsetzung von Ideen aus Gewässerentwicklungsplänen und Flächennutzungsplänen), auch als Ausgleichsmaßnahmen im Rahmen der Bauleitplanung

6.3.5 Kommunale Beschaffung: Vorrang von Produkten mit Blauem Engel festlegen; Initiative Recyclingpapier und Papierersparnis in Behörden, Verwaltungen, Schulen; fair gehandelte Bioprodukte wie Kaffee und Tee (kf)

6.3.6 Einrichtung einer öffentlichen E-Rad-Ladestation in jeder Gemeinde und Anschaffung eines Dienst E-Rades für die Gemeindeverwaltung (kf)

6.3.7 Erstellung eines gemeindlichen Flächenkatasters für Gewerbeflächen; Einführung eines Bodenmanagements mit dem Vorrang einer Umnutzung vorhandener leerstehender Gewerbeflächen im Zentrum anstatt Neubau in den Außenbereichen; Umnutzung leerstehender landwirtschaftlicher Betriebe (kf)

6.3.8 Teilnahme der Gemeindeverwaltung am Projekt Ökoprofit (Energie- und Ressourcenersparnis mit kurzfristiger Amortisation)

6.3.9 Initiative Zukunftswald 70/30 für Privatwald (30% Anteil Laubwald); blühende Waldränder (kf)

6.3.10 Projekt Schwalbenschutz in Zusammenarbeit mit Landwirtschaft, BN und LBV; Schutz von Pyrenäenlöffelkraut und Wimpernfledermaus als einzigartige regionale Kleinode (kf)

6.4 Öffentlichkeitsarbeit und Umweltbildung

6.4.1 Entwicklung einer Radtour/ Genussführung „Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel“ mit Verkostung von Bio-Angeboten auf Bauernhöfen und Mitmachaktionen; Bio-Mitmachaktionen für Schulkinder/ Gäste (kf)

6.4.2 Entwicklung spezieller Ökotourismusangebote (umweltfreundliche Anreise/ Übernachtung im Biohotel oder –pension/ bio-zertifiziertes Ernährungsangebot/ Naturerlebnis- oder Genussführung / Pedelec-Leihräder/ Gesundheits- und Sportprogramm oder Familien-Erlebnisprogramm; naturnahe Begegnungs- und Spielplätze; Gästepatenschaften für Baumpflanzungen/ Streuobstwiesen; Angebot insbesondere für Nebensaison Herbst/ Frühjahr ausarbeiten – Partner Touristiker)

6.4.3 Anlage von Bio-Hochbeeten in Kindergärten, Betreuungseinrichtungen und Schulen (ev. in Zusammenarbeit mit Supermarktkette Edeka)

6.4.4 „Tag der Artenvielfalt“ für Schulklassen auf Wiesen und Äckern von Bio- und regionalen Bauernhöfen (kf)

6.4.5 Kochkurse zu regionalen und saisonalen Bio-Produkten, Kochen mit der Biokiste, Ernährungsbildung für junge Familien in Zusammenarbeit mit AELF, VHS und Erwachsenenbildung, auch Kinder- und Ferienprogramme (kf)

6.4.6 Einkaufsführer für regionale Bioprodukte und Biokistenangebote, Bewerbung von Hof- und Bauernmärkten, verbesserte Kennzeichnung des Bio-Angebotes auf Märkten, Vernetzung von Landwirten und Verbrauchern durch Hoffeste, Schnupperbesuche u.a.m. (kf)

6.4.7 Verwendung regionaler Öko-Geschenkkörbe bei offiziellen Anlässen der Gemeinden (kf)

6.4.8 Einrichtung eines Lehrpfads oder einer Infostelle zur Ökomodellregion.

6.5 Energiemanagement

6.5.1 Erstellung und Umsetzung von Energiesparkonzepten bei allen Projekten in Zusammenhang mit der Ökomodellregion, z.B. Nutzung von Abwärme für Gewächshäuser prüfen (kf)

6.5.2 Aktion Heizungspumpentausch in allen Gemeinden (energieeffiziente Heizungspumpen); Solarwärme und Solarzellen einbinden/ Dachflächen bereitstellen (kf)

6.5.3 Umstellung auf energiesparende Straßenbeleuchtungssysteme (kf)

6.5.4 Bürgerarbeitskreise für regenerative Energien und Bürgeranlagen in Zusammenarbeit mit Umweltinitiativen unterstützen

Anmerkung:

Vielfältige Energiespar- und Klimaschutzkonzepte der Gemeinden, u.a. zur laufenden Sanierung des öffentlichen Gebäudebestandes und dem Einsatz regenerativer Energien in kommunalen Gebäuden, sowie Initiativen aus der Bevölkerung zum Einsatz regenerativer Energien gibt es bereits in fast allen teilnehmenden Gemeinden (vgl. Anhang).

7. Kostenplan

Personalkosten:

1 Vollzeitstelle oder 2 Teilzeitstellen für 2 Jahre mit Möglichkeit auf Verlängerung wie vorgegeben (Förderung zu 75%, Einstufung wie Regionalmanagement bzw. nach TVÖD 12-14 je nach Qualifikation)

Reisekosten:

8.000,-€ für zwei Jahre gesamt

Allgemeine Sachkosten:

Kosten für EDV, Büroausstattung, Einrichtung und Pflege einer Internetseite und begleitende Projektkommunikation für zwei Jahre 20.000,-€ gesamt

Projektspezifische Kosten:

In den Kosten sind keine Personalkosten für die Betreuung von Projekten enthalten, außer der Projektgesamtkoordination.

8. Zusammenfassung

Der Waginger See – Rupertiwinkel will den heimischen Biomarkt stärken, will sich ein regionaltypisches Profil als Ökomodellregion erarbeiten und kann dabei auf ein großes Potential an innovativen Landwirten, an ökologischen Produkten und Verarbeitern, vielfältigen Landschaftsformen und Vorarbeiten im touristischen und kommunalen Bereich zurückgreifen.

In enger Zusammenarbeit mit den ökologischen Verarbeitern sowie dem Lebensmittelhandwerk in der Region soll der Bio-Anbau ausgeweitet und sollen verstärkt ökologische Produkte aus der Region verwendet werden. Die Gemeinden übernehmen eine Vorreiterfunktion beim Absatz von Bioprodukten und, ergänzend, regionalen Produkten in öffentlichen Einrichtungen und fördern die Bewusstseinsbildung beim Verbraucher. Ziel ist außerdem eine Ökologisierung im Bereich der Gemeindeverwaltungen und des Tourismus. Ein Netzwerk aus Landwirten, Verarbeitern, Tourismus, Gastronomie, Verbrauchern und Umweltverbänden soll neue Projektideen mitentwickeln.

Der Waginger See – Rupertiwinkel sieht in der Ökomodellregion eine große Chance für eine Stärkung des heimischen Biomarktes, will darüber hinaus aber auch ökologische Leistungen aller bäuerlichen Betriebe einbeziehen, um die Zielsetzung der Ökomodellregion breit zu verankern.

Durch eine Umsetzung der vorgeschlagenen Maßnahmen eröffnen sich neue Möglichkeiten für Ökobetriebe, für umstellungswillige Landwirte, für Direktvermarkter und für einen anspruchsvollen Ökotourismus in der Region. Neben Landwirtschaft, verarbeitenden Betrieben, Gastronomie und Tourismus sollen auch der Gewässerschutz, der Arten- und Klimaschutz und die Gesundheitsbildung junger Menschen davon profitieren.

Anhang

Ausgangsdaten:

- (I) Gemeindedaten
- (II) Landwirtschaftliche Daten

Interessensbekundungen von Verarbeitern und Organisationen
Unterschriftenblatt

ANHANG**Daten zur Region Waginger See – Rupertiwinkel****(I) Gemeindliche Kennzahlen** (Quelle: Gemeinden)

(1) Gemeindedaten

Gemeinde	Einwohnerzahl (12/2012)	Größe (ha)	Einwohnerzahl/ km ²
Fridolfing	4162	4423	
Kirchanschöring	3122	2523	
Petting	1350	ca. 3000	
Taching	1902	2676	
Tittmoning	5760	7204	
Waging	6523	4886	
Wonneberg	1483	1801	
Gesamt	24302	26513	92

(2) Gäste- und Übernachtungszahlen der Gemeinden 2009/2010

	Winter: 01.11.2009 - 30.04.2010 Sommer: 01.05.2010 - 31.10.2010					
	ANKÜNFTE			ÜBERNACHTUNGEN		
Gemeinde/Stadt	Winter	Sommer	Gesamt	Winter	Sommer	Gesamt
Fridolfing	310	1.020	1.330	2.940	8.899	11.839
Kirchanschöring	0	5.665	5.978	0	36.281	38.878
Petting	184	2.265	2.449	675	18.729	19.404
Taching am See	52	2.879	2.931	256	23.055	23.311
Tittmoning	687	3.490	4.177	2.353	10.847	13.200
Waging am See	1.987	37.272	39.259	9.366	376.367	385.733
Wonneberg	1.327	2.015	3.342	3.379	4.664	8.043
Insgesamt 2009/2010	4.547	54.606	59.466	18.969	478.842	500.408
Aufenthaltsdauer durchschnittlich	4,17	8,77	8,42			

(3) Anzahl der ökologischen und regionalen Verarbeiter (Bäcker, Metzger, Molkerei, Käserei, Kelterei usw.) in den Gemeinden

Gemeinde	Handwerkliche Lebensmittelverarbeiter	Ökologisches Lebensmittelhandwerk
Fridolfing	1 Mühle (Aicher), 2 Bäcker, 1 Metzger	
Kirchanschöring	1 Brennerei, 1 Nudel- und Brotverarbeiter, 1 Getränkehersteller (Wasser aus der Gemeinde), 1 Käserei, 1 Molkerei,	

	1 Partyservice mit Regionalprodukten	
Petting	1 Metzger (derzeit Innungsmeister)	
Taching	1 Brennerei 2 Bäckereien	
Tittmoning	4 Metzger 3 Bäcker	Mehrere Hofläden
Waging	1 Metzger 2 Bäcker 1 industrielle Käserei	1 Metzger (regional und ökologisch) 1 Gärtner
Wonneberg	1 Bäckerei	

Eine Erfassung der Marktbedeutung bzw. Marktabdeckung ist nicht möglich.

(4) Anzahl von ökologischen und regionalen Vermarktungseinrichtungen
(Ökodirektvermarkter, Dorfladen, Ökomarkt, Ökosupermarkt etc.)

Gemeinde	Direktvermarkter gesamt sowie Dorfläden	Direktvermarkter Ökologisch	Weitere ökologische Vermarkter
Fridolfing	5 Direktvermarkter 1 Cafe mit Bauernhofeis	1 Bio-Ziegenhof (Attl)	Bio-Gemüse aus der Region im EDEKA-Markt Bio- und Regionalprodukte im „Regionalregal“ im Raiffeisen- markt (Region aktiv)
Kirchanschöring	30 Imker 1 Dorfladen in Kirchstein 1 Dorfladen in Wolkersdorf 1 Supermarkt mit Teilsortiment Regionalprodukte	1 Fischverkäufer 1 Gemüseladen und Gemüseboxenabo	Regionalmarkthalle ist in Vorplanung
Petting	-	-	
Taching	Dorfladen in Tengling	1 Fischer 1 Hofladen 1 Verkauf Bioerzeugnisse Obermeyer	
Tittmoning		Mehrere Hofläden	1 Biomarkt Ökosortiment im Supermarkt
Waging	1 Hofkäserei 1 Schafhalter mit Fleisch-/Wurst- vermarktung	1 Bioladen 1 Berufsfischer (Kneidl)	
Wonneberg	1 Käse- direktvermarkter		

Eine Erfassung der Marktsegmentierung ist nicht möglich.

(5) Regional- oder Bauernmärkte in den Gemeinden

Gemeinde	Regional- und Bauernmarkt	
Fridolfing	2x jährlich	
Kirchanschöring	-	
Petting	1x jährlich	
Taching	-	
Tittmoning	Wöchentlich am Freitag	Im Winter etwas eingeschränkt
Waging	Wöchentlich von März bis Oktober	Zusätzlich großer Bauern- und Handwerkermarkt 2. Sonntag im Oktober
Wonneberg	-	

(6) Verwendung regionaler, ökologischer und nachhaltiger Produkte im Geschäftsbetrieb und Zuständigkeitsbereich der Gemeinde
(Kindergarten, Schule, öffentliche Veranstaltungen, Repräsentationstermine, Geschenke, Pflegeeinrichtung)

Gemeinde	
Fridolfing	Regionale Anbieter im Geschäftsbetrieb des Krankenhauses, der Kindergärten, der Schule, bei öffentlichen Veranstaltungen und im Rathaus werden bevorzugt berücksichtigt; auch bei Geschenken (Rupertikörperl).
Kirchanschöring	Geschenkkörbe mit regionalem (Öko-) Obst und Gemüse; Partyservice „Schiedei kocht“ ausschließlich mit regionalen Zutaten bei gemeindlichen Veranstaltungen; Mittagsküche in Kindergarten und Schule ab 2014 ausschließlich mit regionalen Erzeugnissen.
Petting	kaum
Taching	In geringem Umfang
Tittmoning	Ja, regional (Geschenke: Rupertikörperl; Catering: Landfrauen)
Waging	Überwiegend regionale Erzeugnisse im Seniorenheim St. Martin und in der Mittagsbetreuung der Schule; Bewusst regionale Erzeugnisse bei Festzeltveranstaltungen DJK Otting und TSV Waging
Wonneberg	Teilweise bei Vereinsveranstaltungen

(7) Werden ökologische Direktvermarkter bei Veranstaltungen, Festzelten, Empfängen berücksichtigt?

Gemeinde	
Fridolfing	Ja, regionale und ökologische Direktvermarkter werden stets berücksichtigt (z.B. vegetarisches Catering; Dorrfest Pietling).
Kirchanschöring	Ja, regional und ökologisch, z.B. bei Ausstellung in der Lodronhalle (Gartenbauvereine)
Petting	Nein (keine Veranstaltungen der Gemeinde)
Taching	Nein
Tittmoning	Ja, ökologisch (z.B. Catering auf der Burg)
Waging	Bisher nicht
Wonneberg	Bisher nicht

- (8) Ökologisches Tourismus- und Gastronomieangebot (inbegriffen sind ökologische Schullandheime, Tagungshäuser oder Zeltplätze) einschließlich Ressourcenschutz

Gemeinde	
Fridolfing	Kutschfahrten, Radtourismus, Gartenbäuerin Gerlinde Berger, Kräuterpädagogin Evi Reiter
Kirchanschöring	-
Petting	5 Zeltplätze (ohne ökologische Werbung)
Taching	Teilnahme an „Waginger See Genusswochen“
Tittmoning	z.B. Urlaub auf dem Bio-Bauernhof; Hofcafe
Waging	Waginger See Genusswochen Sept/Okt mit hohem Anteil ökologischer Produkte
Wonneberg	-

- (9) restriktives Landnutzungskonzept zur Einschränkung des Flächenverbrauchs für Baumaßnahmen und deren Ausgleichsmaßnahmen

Gemeinde	
Fridolfing	-
Kirchanschöring	Ja, positive Bewertung der Bauleitplanung (Reg.) Ja, im neuen Flächennutzungsplan (in Aufstellung)
Petting	-
Taching	-
Tittmoning	- (Restriktionen ergeben sich aus neuem LEP)
Waging	-
Wonneberg	-

- (10) Schutzgebiete in der Gemeinde; Flächenanteil

Gemeinde	Schutzgebiet	Fläche in ha
Fridolfing	Natura 2000, FFH-Gebiet Salzach und Unterer Inn (F65-038)	Gesamt 5688 ha (über Gemeindegebiet hinaus)
Kirchanschöring	Landschaftsschutzgebiet LSG FFH-Gebiet	261 ha 31,5 ha
Petting	3 LSG Waginger See, Weidsee, Schönrammer Filz	Flächenanteil ca. 10% (ca. 30 ha)
Taching	LSG Wasserschutzgebiete	k.A. k.A.
Tittmoning	Naturschutzgebiet Astner Moos LSG Leitgeringer See LSG Ponlachwald FFH-Gebiet Salzachau	6,43 ha 85,6 ha 11,13 ha k.A.
Waging	LSG am See Wasserschutzgebiet	k.A. k.A.
Wonneberg	Wasserschutzgebiet	k.A.

(11) Lehrpfade in den Gemeinden

Gemeinde	Lehrpfade	Zusätzlich
Fridolfing	Panoramaweg Pietling, Naturlehrpfad am Badesee	Kirchenführungen
Kirchanschöring	Bienenlehrpfad in Wolkersdorf	
Petting	Historischer Lehrpfad, Eisgrabenlehrpfad, Lehrpfad Schönramer Filz	
Taching	-	Kein Lehrpfad, aber geführte Wanderungen (Ursprung der Biberschwelle, Pilzexkursionen)
Tittmoning	Bienenlehrpfad Auenlehrpfad Walderlebnispfad Landwirtschaftlicher Lehrpfad	
Waging	Waldlehrpfad in Froschham	
Wonneberg	-	

(12) Einsatz erneuerbarer Energien in kommunalen Gebäuden bzw.
Wohngebieten / Anteil der erneuerbaren am Gesamtverbrauch

Gemeinde	Einsatz erneuerbarer Energie in kommunalen Gebäuden/ Wohngebieten	Anteil der Erneuerbaren (EE) am Gesamtverbrauch
Fridolfing	ab 1.1.14 100% Ökostrom (Stadtwerke Rosenheim und eon Bayern)	Ca. 75% EE am Gesamtverbrauch, v.a. durch Biogasnutzung
Kirchanschöring	8 gemeindliche Gebäude beziehen Nahwärme aus örtlichem Hackschnitzelwerk; 1 Gebäude mit Pelletsheizung; Strom 100% regenerativ	100% bei Strom Großteil bei Wärme (k.A.)
Petting	-	-
Taching	Bis Ende 2013 alle kommunalen Gebäude Wasserkraftstrom, ab 2014 nicht mehr	-
Tittmoning	Hackschnitzelheizung für Schulgebäude Fernwärme für Kindergarten	k.A.
Waging	Gesamte kommunale Gebäude und Einrichtungen Strom aus Wasserkraft; Gesamter Strom der Gemeindewerke aus Wasserkraft	100% bei Strom gemeindliche Gebäude und Gemeindewerke
Wonneberg	Strom bei kommunalen Gebäuden aus Wasserkraft	100% bei Strom

(13) Anzahl der Photovoltaikanlagen auf kommunalen Dächern

Gemeinde	Anzahl PV-Anlagen auf kommunalen Dächern
Fridolfing	5
Kirchanschöring	6 Anlagen mit 308 kWp + 80kWp (in Montage) In der Gemeinde: 151 Anlagen mit 2120 kWp (Stand 12/2010)
Petting	1
Taching	1 + 2 (in Ausführung)
Tittmoning	5
Waging	10
Wonneberg	-

(14) Einspar- oder Klimaschutzkonzepte in den Gemeinden

Gemeinde	Einspar- oder Klimaschutzkonzept
Fridolfing	Energienutzungsplan 2013
Kirchanschöring	Klimaschutzkonzept seit 11/2012
Petting	-
Taching	Klimaschutzkonzept seit 10/2013
Tittmoning	Energienutzungsplan
Waging	Klimaschutzkonzept in Fertigstellung
Wonneberg	-

(15) Unterstützung von Einsparung und erneuerbaren Energien

Gemeinde	Unterstützung von Einsparmaßnahmen und erneuerbaren Energieformen
Fridolfing	Bis 2003 Dämmmaßnahmen finanziell; Seit 2003 Agenda 21 mit zahlreichen Energiesparaktionen, Infoabenden, Exkursionen und Ferienprogramm
Kirchanschöring	Finanzielle Unterstützung von: <ul style="list-style-type: none"> - Energieberatung - Wärmedämmmaßnahmen (Außenwände, Dachgeschosse, Wärmeschutzfenster, Kellerdecken, Passivhäuser, Pumpentausch, Hydraulischer Abgleich)
Petting	Ja, durch Öffentlichkeitsarbeit
Taching	Kostenlose Energieberatungsstunden über VG Waging Teilnahme an Pumpentauschaktion Heizungspumpen Umrüstung der Straßenbeleuchtung auf LED
Tittmoning	Ja, derzeit Heizungspumpentauschaktion
Waging	Kostenlose Energiesprechstunden Unterstützung der Agenda 21-Gruppe Austauschaktion Heizungspumpen Straßenbeleuchtung komplett auf LED umgestellt 2 Stromtankstellen für Fahrräder und Autos mit kostenloser Stromabgabe seit 10/2013
Wonneberg	-

(II) Landwirtschaftliche Kennzahlen (Quelle: AELF TS)

- (16) Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe in den 7 Gemeinden
 Anteil der landwirtschaftlich genutzten Fläche
 Grünlandanteil
 durchschnittliche Betriebsgröße
 durchschnittlicher Viehbesatz

Gemeinde	Betriebe gesamte Gemeinde	landw. genutzte Fläche gesamte Gemeinde	Grünland ha	Grünland %	ha je Betrieb	GV gesamte Gemeinde	GV/ha im Schnitt
Fridolfing	113	2752	939	34,12	24,35	5081	1,85
Kirchanschöring	84	1536	895	58,25	18,29	3006	1,96
Petting	107	1535	1067	69,52	14,34	2833	1,85
Taching	69	1794	1029	57,34	26,01	3094	1,72
Tittmoning	163	4096	1896	46,29	25,13	7680	1,88
Waging	142	2934	2215	75,49	20,66	4945	1,69
Wonneberg	56	1091	863	79,09	19,49	1585	1,45
Gesamt	734	15738	8904	56,57	21,44	28224	1,79

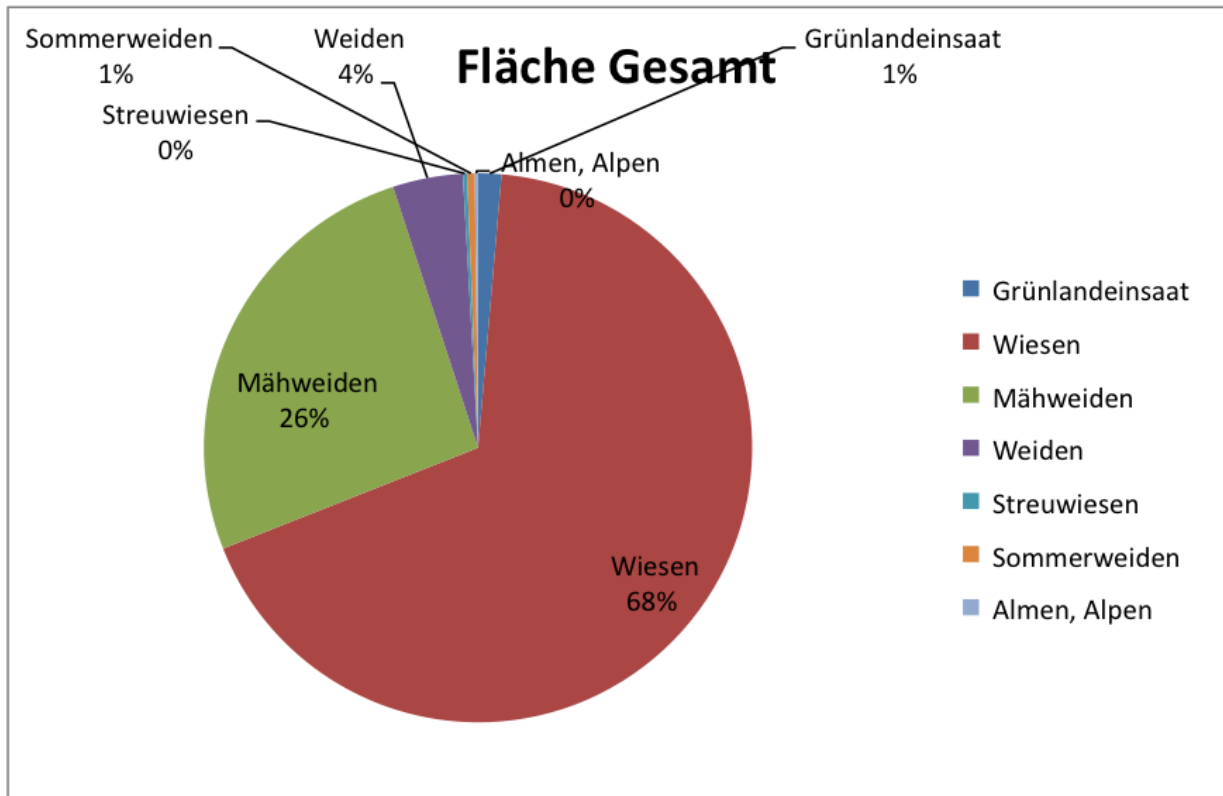
- (17) Zahl der Ökobetriebe in den 7 Gemeinden (2013/ 2008)
 Anteil der Ökoflächen an den landwirtschaftlich genutzten Flächen

Gemeinde	Öko- betriebe A11 2013	Betriebe gesamte Gemeinde	Öko- betrie- be A11 %	Ökofläc- he A11 ha	landw. genutzte Fläche gesamte Gemeinde	Ökof- läch- e A11 %	Öko- betriebe A11 2008
Fridolfing	5	113	4,42	112	2752	4,07	3
Kirchanschöring	3	84	3,57	12	1536	0,80	0
Petting	3	107	2,80	73	1535	4,76	2
Taching	6	69	8,70	196	1794	10,92	6
Tittmoning	18	163	11,04	452	4096	11,04	12
Waging	12	142	8,45	272	2934	9,27	6
Wonneberg	4	56	7,14	67	1091	6,14	2
Gesamt	51	734	6,95	1184	15738	7,52	31

- (18) Durchschnittliche Betriebsgröße der Ökobetriebe in den 7 Gemeinden
 durchschnittlicher Viehbesatz;
 Haupterzeugnisse

>> Diese Zahlen waren leider nicht verfügbar. <<

(19) Grünlandnutzung in den 7 Gemeinden



(20) Ackernutzung in den 7 Gemeinden

