

M. Peter, Fliegeneck 2, 83355 Grabenstätt, Tel: 0171/6714548

BLW – Bericht 01/2017 zur Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel

Chancen erkennen und nutzen

Informelles Arbeitsessen der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel zeigt Erfolge auf

Gausburg/Lks. Berchtesgadener Land „Gemeinsam was bewegen“ ist der Grundsatz in der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel und wie es sich zeigt, setzen sich die Impulse wellenartig über die Region hinaus fort und die Ideen werden dadurch zum Erfolg geführt. Der Erfolg liegt aber wohl auch darin, dass zwar die Umstellung auf Bio in der ÖMR als Ziel forciert wird, jedoch die Regionalität im Vordergrund steht und die ökologische Produktionsweise als weitere Bewirtschaftungsform in der Landwirtschaft gesehen wird. Und es zeigt sich, dass man regional über die Landkreisgrenzen gehen kann und auch muss, um die heimischen Produkte nicht nur in der Region, sondern auch darüber hinaus erfolgreich vermarkten zu können und die heimische Landwirtschaft damit stützt.



Die Schar der mitwirkenden Gemeinden, Produzenten und Abnehmer in der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel wird immer größer und bei einem informellen Arbeitsessen standen die Information und das Kennenlernen zwischen Verarbeitern, Gemeinden und Erzeugern im Vordergrund. Foto: Manfred Peter

In der ÖMR sind seit der Gründung im Mai 2014 die sieben Gemeinden Wonneberg, Waging am See, Taching, Tittmoning, Fridolfing, Kirchanschöring und Petting vereint. Letztes Jahr traten die Gemeinden Teisendorf, Saaldorf-Surheim und Laufen bei. Der Anteil der Ökobetriebe lag 2013 im Anfangsgebiet bei 6,9 Prozent und stieg zum Jahreswechsel auf 9,6 Prozent. In allen zehn Gemeinden der ÖMR liegt der Anteil der Ökobetriebe bei 9,8 Prozent. In Zahlen ausgedrückt sind in der ÖMR insgesamt 1237 landwirtschaftliche Betriebe und davon wirtschaften 121 Betriebe ökologisch. Der Anteil der Ökobetriebe liegt im Landkreis Traunstein bei 11,5 Prozent und im Berchtesgadener Land bei 11,8 Prozent und liegt somit nach wie vor ein Stück höher als in der ÖMR.

Bei einer gemeinsamen Verkostung auf dem Hof der Familie Hainz in Gausburg, dem Paulbauernhof, wurde nicht nur die Produktpalette präsentiert, sondern es stellten sich zugleich die neuen Mitglieder in der ÖMR vor. Bürgermeister Bernhard Kern von Saaldorf-Surheim meinte, dass es wichtig sei, alle Landwirte in der Region mitzunehmen, um den Weg gemeinsam beschreiten zu können. Nach den Äußerungen von Bürgermeister Hans Feil von Laufen war für ihn ausschlaggebend der ÖMR beizutreten, da dort für die landwirtschaftlichen Betriebe für die Produktion eine Richtung vorgegeben werden kann, bei der beide Produktionsweisen erfolgreich weitergeführt werden können. Teisendorfs Bürgermeister Thomas Gasser vertritt die Ansicht, dass die Mitgliedschaft in der ÖMR aktive gestaltet werden muss, damit die Chancen genutzt werden können.

Vor rund zweieinhalb Jahren wurde die ÖMR ins Leben gerufen und keiner wusste genau, wo der Weg hinführen würde, sagte Herbert Häusl, Bürgermeister von Waging am See und Vorstandssprecher der ÖMR. Ziel sei jedoch immer gewesen, die ÖMR zu erleben und dazu gehöre eben auch, die Region in Form der dort erzeugten Produkte zu verkosten. Um den Informationsinhalt und die Produktvorstellung entsprechend bieten zu können, sei ein reichhaltiges wie auch vielfältiges Büffet vorbereitet worden, stellte die Projektleiterin Marlene Berger-Stöckl heraus. Die Preise für die regionalen Produkte und Rohstoffe müssen nach Ansicht der Projektleiterin über dem Biodurchschnittspreis liegen und trotzdem die Wirtschaftlichkeit für die Abnehmer bewahrt werden. Sie persönlich hoffe, dass noch mehr Betriebe in der ÖMR auf Bio umstellten und sich die Situation am Milchmarkt entspanne.

Bei den drei Beispielen Schlossbrauerei Stein aus Stein an der Traun mit der Biobraugerste und den beiden Mühldorfer Firmen, Byodo mit dem Biosenf und Barnhouse mit dem Knuspermüsli mit Biohafer und Biodinkel, zeigt sich, dass die Unternehmen durch die ÖMR wichtige Partner gefunden haben. Es zeigte sich jedoch auch, dass für die Liefersicherheit

der erforderlichen Menge die Erzeuger in der ÖMR nicht ausreichen und Landwirte aus den Nachbargemeinden dazu beitragen, die Menge zu erbringen, wobei die ÖMR wieder als wichtiger Ansprechpartner für alle agiert.

Wie der Braumeister der Schlossbrauerei Stein, Markus Milkreiter, ausführte, besteht seit über zehn Jahren eine Zusammenarbeit und Lieferung der Braugerste mit den regionalen Erzeugern und auf diese Erfahrungen konnte beim Bezug der regionalen Biobraugerste aufgebaut werden. Der Biohersteller Byodo startete 2015 mit dem Bezug von Biosenf aus der Region mit Unterstützung der ÖMR mit 1,3 Tonnen, 2016 waren es 2,4 Tonnen. Das Ziel, die 25 verschiedenen Senfsorten ausschließlich mit regionalem Biosenf zu erzeugen, sei durch die positiven Erfahrungen durchaus wieder einen Schritt näher gerückt und die Abnahmemenge werde kontinuierlich gesteigert, meinte der kaufmännische Leiter Josef Stellner. Für die Firma Barnhouse ist die ÖMR nach Aussage von der Firmenmitgründerin Sina Nagl super, da dadurch Kontakte zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern aufgebaut und gepflegt werden können. Der Müslihersteller ist mit jeweils 500 Tonnen Biohafer und Biodinkel eingestiegen, um einen Warenfluss aufzubauen. Wobei die Abnahmekapazität künftig noch erweitert werden könnte.



Für die Nusschnecken von Bäcker Michael Wahlich (li) und das Baguette „Anno 1600“ von Bäcker Andreas Neumeier (re) wird das Mehl vom Laufener Landweizen verarbeitet, der von

Biobauern in der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und im benachbarten Oberösterreich wieder angebaut wird. Foto: Manfred Peter

Der Laufener Landweizen ist nach den Worten von Berger-Stöckl eine charakteristische regionale Spezialität, die es verdient, überregional beworben zu werden. Die beiden Bäckereien Andreas Neumeier aus Teisendorf und Michael Wahlich aus Surheim haben das Mehl aus dem Laufener Landweizen ins Programm genommen und verarbeiten es. Der Surheimer Bäcker Wahlich will mit seinen Laufener Landweizen-Nussschnecken den sehr speziellen nussigen Geschmack des Mehls, der durch die süße Backware mit Nüssen untermalt wird, den Verbrauchern näherbringen. Mit dem Baguette „Anno 1600“ zeigt Neumeier, dass Regionalität und handwerkliches Können sich bestens ergänzen, auch wenn die Verarbeitung des Laufener Landweizen durch die geringeren Inhaltsstoffe eine backphysiologische Herausforderung darstelle. Fast selbsterklärend ist, dass es zusätzlich eine reichhaltige Palette an Fleisch- und Milchprodukten von Erzeugern aus der ÖMR gab, die am Buffet zur Auswahl standen.

Der Laufener Landweizen, der im 16. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wurde, unterscheidet sich von den heutigen Weizensorten auch optisch. Seine Wuchshöhe beträgt bis zu zwei Metern und durch seine stabilen Halme ist er sehr standfest. Durch seinen schnellen Wuchs haben Beikräuter keine Chance und die Ähren sind der Bodenfeuchtigkeit weniger ausgesetzt. Der langhalmige Weizen führt dazu, dass der Wind die Ähren schnell abtrocknet und sie somit weniger empfindlich für Pilzbefall sind. Der Ertrag liegt jedoch nur bei rund einem Drittel der üblichen Weizensorten.

Manfred Peter, Bayerisches Landwirtschaftliches Wochenblatt, Januar 2017