



Die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel – zehn Gemeinden im Aufbruch für eine ökologischere Landwirtschaft

Ökologischere Formen der Landbewirtschaftung sind kein Thema für Entscheidungen im Gemeinderat? - Nicht so in den 12 bayerischen Ökomodellregionen, die, beginnend mit dem Jahr 2014, exemplarisch an der Umsetzung eines gemeinsamen Ziels arbeiten: 20% Ökolandbau bis 2020 zu erreichen. Denn Biolandbau – ohne Pestizide, ohne Überdüngung - stärkt den Gewässerschutz, trägt zum Erhalt der Artenvielfalt bei und ist gut für's Klima und für die Gesundheit!

Ausgehend vom kommunalen Seebündnis zur Verbesserung der Gewässerqualität im Waginger See haben sich zehn Gemeinden um Waging, Salzachtal und Abtsee zusammengefunden, um sich neuen Aufgaben zu stellen: die Erzeugung und Vermarktung heimischer Bioprodukte voranzutreiben, beim Bürger ein Bewusstsein für den Wert heimischer (Bio-)Produkte zu schaffen und Hand in Hand mit Landwirten ökologische Verbesserungen in der Landbewirtschaftung zu erreichen. Auch die eigene Verwaltung bleibt nicht außen vor.

„Der Markt regelt selbst, wieviel Bioprodukte wir haben wollen“, so lassen sich einzelne kritische Stimmen vernehmen. Aber ist das ausreichend oder kann man mit gezielter Unterstützung umstellungswilliger Landwirte und mit dem öffentlichen Eintreten der Gemeinden für eine Ökologisierung etwas bewegen? Die Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel zeigt genau das: dass Bewegung hineinkommt, wenn sich Landwirte, Bürger und Gemeinden zusammen für mehr Ökologie einsetzen.

„Mehr Wertschöpfung für alle Beteiligten“, so heißt das Zauberwort, um mehr Bioprodukte erzeugen und vermarkten zu können. Es ist eine Reihe erfolgreicher Ko-

operationen entstanden: Die Brauerei Stein stellt Biobier aus heimischer Braugerste her, die „Waginger See Hoibe“, und zahlt dem Dutzend beteiligter Landwirte dafür einen fairen Preis über dem Biomarktpreis. Denn der Biomarktpreis reicht oft nicht aus, damit sich ein Landwirt, der mit Energiebetrieben um teure Pachtflächen konkurrieren muss, diese noch leisten kann. Die Müslifirma Barnhouse aus Mühldorf ist diesem Modell eines fairen Preises gefolgt und bezieht insgesamt 1.500 Tonnen Dinkel und Hafer aus unserer Ökomodellregion sowie von Tagwerk, ebenso wie der Feinkosthändler Byodo, für den Bauern aus der Modellregion Biogelbsenf anbauen. Besondere Spezialitäten sind die fast vergessene extensive Kultursorte „Laufener Landweizen“, die es in immer mehr Bäckereien rund um Waging zu entdecken gibt, oder auch Bioweidefleisch vom heimischen Pinzgauer Rind, vermarktet z.B. von der Metzgerei Heilmeier.

Mit aufgebaut werden auch verarbeitende Strukturen, wie sie früher selbstverständlich waren: biozertifizierte Mühlen und Lagerhäuser, Keltereien für heimischen Bio-streuobstsaft - über 70 neue Streuobstgärten wurden angelegt - oder auch ein Biowirte-Netzwerk. Der Gast soll stets wissen: Wo Bio draufsteht, ist auch verlässlich Bio drin.

Konventionelle Landwirte setzen auf mehr heimisches Eiweißfutter und auf naturnahen Waldbau, die Gemeinden selbst planen derzeit eine ökologischere Pflege ihrer kommunalen Grünflächen und setzen dadurch ein Zeichen für den Erhalt der Artenvielfalt. Der Biolandbau ist in der Ökomodellregion von knapp 7% 2013 auf 12% heute gestiegen – es geht voran. „Wir brauchen noch mehr BürgerInnen, die den Wert heimischer Bioprodukte für den Landschaftsschutz und die eigene Gesundheit schätzen und durch Kauf honorieren“, so das Credo der Ökomodellregion. Mehr Infos und eine Bio-Erzeugerliste finden Sie unter www.oekomodellregionen.bayern.

www.oekomodellregionen.bayern



- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 Isental | 7 Iizer Land |
| 2 Neumarkt i.d. OPf. | 8 Miesbacher Oberland |
| 3 Steinwald-Allianz Oberpfalz | 9 Oberallgäu Kempten |
| 4 Nürnberg, Nürnberger Land, Roth | 10 Oberes Weintal |
| 5 Waginger See - Rupertiwinkel | 11 Rhön-Grabfeld |
| 6 Amberg-Weizbach und Stadt Amberg | 12 Waldsassen (bei Würzburg) |



Bild Buffet von Michi Steinmaßl: „Heimisches Wintergemüse kann in puncto wertvolle Inhaltsstoffe mit importiertem Superfood gut mithalten und ist Basis für vielfältigste Gerichte“.



Bild Senföle von Hans Glück, KBW TS: „Die Chiemgauer Ölmühle in Sondermoring stellt wertvolle kaltgepresste Öle in Demeter-Qualität her, die Saaten dafür kommen aus der Ökomodellregion: Leinsamen, Hanf, Gelbsenf und Leindotter, eine fast vergessene uralte Kulturpflanze, die mit Senf verwandt ist. Auch Biosonnenblumenöl gibt es aus der Region“.



Solawi, Bild von Kristiine Rühl: „Erste Formen einer „solidarischen Landwirtschaft“ gibt es jetzt auch in der Ökomodellregion, so die SoLaWi von Kristiine Rühl in Waging-Otting, die sich dem Anbau von Demeter-Gemüse widmet“.



Bild Bio-Erlebnissradltour, Foto Richard Scheuerecker/TI Waging: „Auf den Biogenussradltouren durch die Ökomodellregion im Herbst gibt es vom Anbau bis zur Verkostung viele Produkte aus der Ökomodellregion zu entdecken“.



Bild von Anne Bogdanski: Erfahrungsaustausch unter Biobauern: „Wenn keine Hilfsmittel wie gekaufter Mineraldünger oder Pestizide zur Krankheitsbekämpfung verfügbar sind, will der Anbau wie hier von Biobrauergerste wohl überlegt sein. Das wichtigste Mittel im Biolandbau ist ein gesundes Bodenleben und damit eine intakte Welt an Mikroben, Pilzen und Regenwürmern“.



Bild von Anne Bogdanski: „Was wogt da im Wind? Ein Feld mit Laufener Landweizen, einst typisch für den Rupertiwinkel, dann fast vergessen und heute als besondere Spezialität mit hohem Lutein- und Carotinoid-Gehalt wiederentdeckt. In so extensiven Kulturen haben auch Wildkräuter und Singvögel noch eine Überlebenschance“.