

SCHMANKERL SCHENKEN: REGIONALE LECKERBISSEN ALS WEIHNACHTSGESCHENK

TS tegernseerstimme.de/schmankerl-schenken-regionale-leckerbissen-als-weihnachtsgeschenk/

Partner News

28. November 2019



Von Partner News

Exklusiv zur Weihnachtszeit bieten 16 Landwirte aus der Region, die meisten davon Biobetriebe, in einer Aktion Gutscheine für bestes Miesbacher Weidefleisch an. Erhältlich sind die Schmankerl-Gutscheine direkt beim Bauern ab Hof, über www.miesbacher-weidefleisch.de und nur so lange der Vorrat reicht.



„Zu Weihnachten schenkt man sich doch gern etwas ganz Besonderes. Warum zur Abwechslung nicht ein edles Stück Fleisch, das man vielleicht sogar gemeinsam zubereitet und genießt?“ erklärt Stephanie Stiller, Öko-Modellregionsmanagerin Miesbacher Oberland, die unkonventionelle Geschenkidee.

Unter dem Namen Miesbacher Weidefleisch vermarkten Bauern aus dem Landkreis Miesbach ihre Produkte ohne Zwischenhändler direkt an Kunden.

Der Vorteil daran besteht im fairen Preis für das edle Fleisch, denn der Landwirt gibt an den Verbraucher keine zusätzlichen Vertriebskosten weiter.

Besonders am Miesbacher Weidefleisch sind schon die Rinder selbst, denn viele Landwirte

halten alte und besondere Rassen wie Murnau-Werdenfeler, Pinzgauer oder das Miesbacher Fleckvieh. Die Tiere fressen Heu und Gras statt importierter Futtermittel, werden überwiegend auf der Weide gehalten und stressfrei geschlachtet. Alle Bauern gewähren Einblicke in die Haltungsbedingungen ihrer Tiere, von denen sich die Käufer vor Ort ein Bild machen können.

„Dank dieser erstklassigen Haltungsbedingungen entsteht ein regionales Spitzenprodukt, das die Bauern auch noch durch eine lange Reifezeit veredeln“, führt Stephanie Stiller aus, die die Initiative Miesbacher Weidefleisch im Rahmen der Öko-Modellregion betreut.

Wie läuft der Kaufprozess ab?

Wer auf den Geschmack gekommen ist und einen Schmankerl-Gutschein verschenken will, wählt über www.miesbacher-weidefleisch.de einen Landwirt aus, kontaktiert ihn per Telefon oder E-Mail und bestellt den Gutschein direkt. Wann die Landwirte schlachten und welche Fleischstücke angeboten werden, erfährt man ebenfalls auf der Website des Miesbacher Weidefleisch.

Über die Öko-Modellregion

In der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland arbeiten alle 17 Gemeinden des Landkreises, Landwirte, Verarbeiter und Verbraucher zusammen, um den ökologischen Landbau in der Region voranzubringen.

Die Öko-Modellregionsmanagerin Stephanie Stiller fungiert dabei als Ansprechpartnerin für Landwirte, Erzeuger, Verarbeiter, Bäcker und Metzger, gastronomische Betriebe, Händler und Verpfleger sowie Initiativen und engagierte Verbraucher. Sie berät und informiert zu aktuellen Fragestellungen und grundsätzlichen Themen. Dazu gehört die Rohstoffbeschaffung, aber auch Vermarktung, Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit, Finanzierung und Förderung. Darüber hinaus begleitet die Managerin Unternehmer und Initiativen bei ihren Projekten hinsichtlich Kooperationen, Förderungen oder Veranstaltungen.

In der Ökomodellregion Miesbacher Oberland sind über 30 Prozent der bäuerlichen Betriebe Bio-zertifiziert. Der Anteil an Bio-Bauern im Landkreis gehört damit zu den höchsten in Deutschland. Darüber hinaus halten sich 70 Prozent der Landwirte freiwillig an die Vorgaben des Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) und wenden besonders umweltschonende Bewirtschaftungsverfahren an. Das Miesbacher Oberland gehört bereits seit 2015 zu den heute 27 Öko-Modellregionen, die derzeit als Impulsgeber an der Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus in Bayern arbeiten.

Aufgabe aller staatlich anerkannten Öko-Modellregionen ist es, die Produktion heimischer Bio-Lebensmittel und das Bewusstsein für regionale Identität voranzubringen. Gefördert vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) können Regionen Projektideen beispielsweise zur regionalen Wertschöpfung, der Vermarktung von Biolebensmitteln, oder auch pädagogische Angebote umsetzen. 75 Prozent der Kosten für die Öko-Modellregionen übernimmt das Ministerium, die restlichen 25 Prozent tragen die Gemeindeverbände selbst.