

Vom Feld direkt auf den Tisch

Man kann sehr wohl Bauern und verarbeitende Betriebe zusammenbringen. Der Vorteil für die Verbraucher: Sie finden im Biomarkt immer mehr Produkte direkt aus der Region.



Tittmoning/Waging. Lebensmittel aus der Heimat werden immer beliebter. Wenn man dann auch noch weiß, dass die einzelnen Bestandteile im Müsli, Bier oder Senf direkt um die Ecke angebaut und geerntet wurden, schmeckt es gleich umso besser. Möglich macht das zum Beispiel die Vernetzung von Bauern und Verarbeitern in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel. „Wir zeigen Chancen auf, wie mehr heimische Bioprodukte erzeugt und vermarktet werden können“, erklärt Marlene Berger-Stöckl, die Projektmanagerin der Modellregion. „Wir helfen bei Kooperationen zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern.“ Denn das besonders umwelt- und tierfreundliche Wirtschaften der Biolandwirte soll belohnt werden – mit einem fairen Preis, der am Schluss erzielt wird. „Bayernweit gibt es mehrere solcher Modellregionen. Das Ganze ist eine Idee von Landwirtschaftsminister Brunner. Er will, dass sich bis 2020 die Anzahl der Biobetriebe in der Landwirtschaft verdoppelt.“

Der Vorteil für den Verbraucher: Er kann im Bioladen gezielt Lebensmittel kaufen, deren einzelne Bestandteile in der Region angepflanzt und geerntet wurden. „Zum Beispiel wird Hafer und Dinkel aus dem Rupertwinkel von der Mühldorfer Firma Barnhouse für Knuspermüsli verwendet, das man in Naturkostläden kaufen kann“, sagt Martina Sailer. Sie ist die Freundin von Landwirt Andreas Maier. Im Hofladen in Waldering bei Tittmoning verkauft Martina neben Brot, Gemüse und Fleisch auch drei dieser Müsliarten. „Die sind aus unserem Hafer hergestellt und das ist für uns schon etwas ganz Besonderes, wenn man das Endprodukt hier stehen hat. Das schätzen unsere Kunden sehr, weil sie wissen, dass die Bestandteile von uns geerntet wurden“, sagt Martina.

Ihr Freund Andreas hat den Biohof erst vor einem halben Jahr von seinen Eltern übernommen. Er bewirtschaftet Acker- und Grünland, baut unter anderem Mais, Hafer, Gerste und neuerdings auch Sojabohnen an. Auch Biofleisch gibt es bei ihm. „Es war für mich schon ein großer Schritt, den Hof zu übernehmen. Dazu kam dann gleich noch die Sache mit dem Ökomodell“, erzählt der junge Landwirt. Denn sein Vater hatte die Zusammenarbeit in die Wege geleitet, nun war es an Andreas, die Verhandlungen mit einem der Verarbeiter, der Brauerei Stein, zu führen. „Ich bin einer von zwölf

Landwirten, die Biobraugerste an die Brauerei liefern. Das habe ich heuer zum ersten Mal gemacht und es hat geklappt.“ Die Ernte war unverhofft gut, die Gerste von sehr guter Qualität. Beide Seiten sind zufrieden. „Es hätte mich nicht gewundert, wenn es Startschwierigkeiten gegeben hätte. Aber so ist es natürlich umso besser.“ Finanziell lohnt es sich und die Eltern sind stolz auf ihren Sohn. Das Bier, das nun mit seiner Gerste gebraut wird, sei aber schon vorher seine Lieblingsorte gewesen, verrät Andreas Maier schmunzelnd.

Stolz ist Marlene Berger-Stöckl auch auf das neueste Produkt aus der Region: Biosenf. Er wird von der Firma Byodo in Mühldorf produziert und zwar mit Senfsaat von fünf Biobetrieben am Waginger See.

Diese Gemeinden und Betriebe sind dabei:

Die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel hat folgende Gemeinden als staatlich anerkannte Mitglieder: Fridolfing, Kirchanschöring, Petting, Taching, Tittmoning, Waging, Wonneberg, Teisendorf und Saaldorf-Surheim. Wer Produkte aus der Modellregion sucht, achtet beim Einkauf einfach auf folgende verarbeitenden Betriebe:

Bäckerei Neumeier, Teisendorf (Brot- und Backwaren)
Lines Manufaktur, Tittmoning (Marmeladen, Sirup und mehr)
Schlossbrauerei Stein, Stein an der Traun (Bier)
Barnhouse Naturkost, Mühldorf (Müsli und Müsliriegel)
Bäckerei Wahlich, Saaldorf-Surheim (Brot- und Backwaren)
Chiemgauer Naturfleisch, Trostberg (Fleisch)
Byodo Naturkost, Mühldorf (Senf)

Autorin: Janina Hügel, erschienen am 1.10.2016 in „Hallo Nachbar“