



Kirchanschöring

Wandern auf dem Rupertusweg

Kirchanschöring. Eine vorösterliche Pilgerwanderung auf dem St.-Rupert-Pilgerweg von Gaden nach Laufen findet am Dienstag, 11. April, statt.

Der St.-Rupert-Pilgerweg hat reizvolle Wege und schöne Stationen zu bieten. 21 Kilometer werden zurückgelegt und Pilgerbegleiterin Elisabeth Gröbner gestaltet den Tag mit spirituellen Impulsen, Schweigenszeiten, Liedern sowie Hinweisen zu Kultur, Natur und Landschaft. Zeit für sich selbst ist ebenso wichtig wie die Gemeinschaft. Mit dem heiligen Rupertus, dem „Salzheiligen“, entdecken die Teilnehmer religiöse und kulturgeschichtliche Wurzeln Bayerns und Salzburgs. Dabei ist auch der Initiator des Pilgerwegs, Hermann Hinterhölzl. Veranstalter ist das Kath. Kreisbildungswerk Berchtesgadener Land, Telefon 0 86 51/98 44 00.

Petting

20 Prozent mehr auf der Ladefläche

Petting. Zu viel geladen hatte ein 48-Jähriger laut einem Bericht der Laufener Polizei. Die Beamten unterzogen den Mann und seinen Firmen-Lkw einer Verkehrskontrolle. Dabei stellten sie fest, dass der Zimmerer seinen Laster um mehr als 20 Prozent überladen hat.

Urlaub in einer ganz besonderen Landschaft

Ökomodellregion sucht Tourismuskonzept – Auswahl der Favoriten – Nicht alle sind überzeugt

Von Hannes Höfer

Petting. Für manchen ist es ein Katalog, ein Sammelsurium an Ideen und Vorschlägen. Für andere ein wichtiger Schritt hin zu einem Tourismuskonzept für die Ökomodellregion Waginger See/Rupertiwinkel (ÖMR). 50 mögliche Projekte und Einzelmaßnahmen listete Professor Dr. Ulrike Pröbstl-Haider im Pettinger Gasthaus Riedler auf 99 Seiten auf. „Fast alles davon kommt aus Ihren Reihen“, hielt sie den kritischen Stimmen aus den Reihen von Bürgermeistern, Tourismusmanagern und Geschäftsleitern entgegen. Am Ende durfte jeder insgesamt zehn Stimmen in vier Kategorien vergeben. Die Favoriten unter den Vorschlägen: Eine Bier-Radltour, Bio in der Gastronomie, qualifizierte Kulturlandschaftsführer und Landschaft im Wandel.

Tradition und bio als gute Kombination

Vier große Plakate hingen im Gasthaussaal. Blau die „Produktentwicklung“, in Gelb „Bildung, Erlebnis, Lernen“, orangefarben für „Handel und Gewerbe“ und grün für „Tourismus, Landwirtschaft und Gastronomie“. Seite für Seite ging die Tourismus-Expertin mit Professur in Wien und eigenem Büro die „Projektdatenbank“ mit den rund 50 Anwesenden durch.

Ein Naturerlebnispfad fand sich darin ebenso wie ein Honig- und Bierweg. „Vom Getreide zum Konsum“ beschrieb Pröbstl-Haider Letzteren mit Blick auf den viel diskutierten Laufener Landweizen. „Der Kunde von morgen sucht Qualität“ ist sie überzeugt, das gelte nicht zuletzt für das Kulinarische. In „Tradition und bio“ sieht sie eine ideale Verbindung. Im Gasthaus soll die „kreative Speisekarte“ mehr Informationen bieten als nur das Speisenangebot.

160 verschiedene Streuobstsor-



Keine leichte Wahl an den Tafeln. Die Bürgermeister Thomas Gassner (Zweiter von links) und Bernhard Kern (Zweiter von rechts) überlegen.



Von der Landschaftspflege zur vielgefragten Tourismus-Expertin: Professor Ulrike Pröbstl-Haider.

– Fotos: Höfer

ten finden sich in der Region. „Vielfalt und Hintergrundwissen“ erscheinen Pröbstl-Haider als mögliche Kombination. Angebote, gleich welcher Art, müssten verlässlich und dauerhaft zur Verfü-

gung stehen, daher brauche es Organisation und Zusammenschlüsse. Generell setzt sie auf Netzwerke. Und auf Köpfe: „Den Dingen ein Gesicht geben“, will sie. Nicht inszeniert, sondern echt.

„Die kleinen Abenteuer anderer Art“, nennt Pröbstl-Haider das Angebot an die Gäste, mitzuarbeiten. Mit der Laufener Naturschutzakademie (ANL) habe man in der Region eine Top-Bildungseinrichtung als möglichen Partner und Ausbilder spezieller Kultur-Landschaftsführer. Dazu gehörten auch die Geschichte und die Grenze. Was am Land so normal sei, würde für Städter zum Erlebnis: Dunkelheit, Mond und Sterne.

Wandern auch auf langen Strecken erfreut sich großer Beliebtheit. Das „Lieblingsprojekt“ von Pröbstl-Haider: „Die Traktor-Roas“ mit Inhalten und mit Einkehr. Und am Abend eine Übernachtung im Hotelzimmer in der Tenne oder im Baumhaus. „Fantasievolles Schlafen ist ein großer Trend“, weiß die Fachfrau. Ein anderer:

Die wilde Küche, also Kochen mit Kräutern aus der Natur.

„Mitbringsel sollten authentisch sein“, forderte die Referentin. Denn der Gast soll „viel aus der Region mit nach Hause schleppen“, und damit zur Wertschöpfung beitragen. Familien mit Kindern seien eine wichtige Zielgruppe. „Geocaching“ wäre dafür ein mögliches Angebot, allerdings ist die digitale Schnitzelsuche nicht unumstritten, wie Pröbstl-Haider einräumte. Lehrpfade mit Smartphones zu erkunden ist eine andere Idee.

„Die Ökomodellregion sichtbar machen“, möchte die Expertin: Der Gast müsse merken, dass er in einer ganz besonderen Landschaft ist. Um die Idee sichtbar zu machen, brauche es möglicherweise etwas zum Anfassen, ein Zentrum, ein besonderes Gebäude.

„Keine bloße Sammlung an Themen“, erwartet Tittmonings Bürgermeister Konrad Schupfner. Er forderte, sich auf Tourismus zu konzentrieren. Vieles überschneide sich, hielt Pröbstl-Haider dem entgegen. Marlene Berger-Stöckl, die Projektmanagerin der ÖMR, verteidigte die Sammlung als „wichtigen Zwischenschritt“. Nun sollten Schwerpunkte ermittelt werden.

Laufens Bürgermeister Hans Feil gestand seine „Schwierigkeiten“, sich festzulegen. „Was kann in den bestehenden Strukturen umgesetzt werden?“, fragte er. Im Berchtesgadener Land sei noch nicht einmal der Markenfindungsprozess abgeschlossen. Dr. Thomas Birner von der Wirtschaftsförderungsgesellschaft BGL stellte die „berühmten Kümmeranten-Fragen“: „Wer macht’s? Steht der mögliche Nutzen in einem vernünftigen Verhältnis zum Aufwand? Gibt es genug Leistungsträger? Zeugt es von Authentizität, mit einem alten Traktor durch die Ökomodellregion zu knattern?“

Karin Mergner von der Berchtesgadener Land Tourismus-

GmbH glaubt nicht, dass man mit der Ökomodellregion eine Marke schaffen könne. Sie komme eher einem Gütesiegel gleich. Berger-Stöckl bat gleichwohl um eine grobe Bewertung. Manches koste fast nichts, anderes viel, forderte auch Ulrike Pröbstl-Haider die Anwesenden auf, „zu sortieren“.

Das taten nicht alle, aber die vier großen Tafeln füllten sich doch mit vielen bunten Strichen. Streuobstprogramme fanden viel Zustimmung, ebenso Naturerlebnispfade. Kreative Speisekarten erachten viele als Bereicherung. Einen Grenzlandwander- oder -radweg kann sich eine ganze Reihe vorstellen. Landschaftsgeschichte dürfte bei den Gästen ebenso auf Interesse stoßen wie deren Wandel.

„Das Todesurteil ist längst gefallen“

Nach der Auszählung fasste die Referentin das Ergebnis zusammen. Die ganz teuren Sachen seien nicht dabei. Teisendorfs Bürgermeister Thomas Gasser fand das Resultat sei „kein Konzept“. Worauf Pröbstl-Haider klarstellte: „Ein Konzept ist noch nicht die Umsetzung.“ Letztlich habe die Politik, hätten Stadt- und Gemeinderäte das letzte Wort.

„Wir machen uns hier Gedanken, dabei ist das Todesurteil ergangen“, meldete sich Klaus Lebek zum Ende der Veranstaltung zu Wort. Dieses sieht der Waginger Hotelier in einer Sendung des Bayerischen Rundfunks. „Unkraut“ hatte in einem Fünf-Minuten-Beitrag über die starke Phosphatbelastung des Waginger Sees berichtet, worauf er, Lebek, erste Stornierungen erhalten habe. „Wir packen das Übel an der Wurzel“, hielt Marlene Berger-Stöckl dem entgegen und forderte alle auf, sich auf das zu konzentrieren, was möglich sei. Eine Abschlussveranstaltung wird es am Montag, 10. April, ab 19 Uhr beim „Oberwirt“ in Otting geben.