

01.06.2017

Kurzfilm und Eindrücke vom Biotag in der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel

Bei Bilderbuchwetter und hochsommerlichen Temperaturen fand Ende Mai der erste **Biotag** in der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel statt.

Ziel war es laut Eva Gruber, kulinarische Genüsse aus der Ökomodellregion Einheimischen, Vermietern und künftig vor allem den Gästen nahezubringen: „Wir konnten hinter den Kulissen sehen, mit welcher Überzeugung und Leidenschaft diese Produkte erzeugt werden. Die Biolandwirtschaft ist ein wichtiges Standbein für den Landschaftserhalt und für den Ausbau des sanften Tourismus in der Ökomodellregion,“ so Eva Gruber, Leiterin der TI Waging.

Am 31.5. wurde ein **Kurzfilm zum Biotag in der Ökomodellregion im Regionalfernsehen** ausgestrahlt. Hier ist er abrufbar:

http://www.rfo.de/mediathek/65388/Genusstour_durch_Ouml_komodellregion.html

Wer nachschauen will, welche Bioprodukte es aus der Ökomodellregion zu beziehen gibt, kann sich die Liste unter dem Link

<http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/wagingersee-rupertiwinkel/>
herunterladen, als Adressliste oder nach Produkten sortiert.

Mehr Genussangebote auf Facebook finden Sie unter:

<http://www.waginger-see.de/genuss> .

Biofrühstück auf dem Hof Glück



Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel
Tel. 08681/ 4005-37

Email: oekomodellregion@waging.de
www.oekomodellregionen.bayern

Auf dem Hof von Hans Glück und Jutta Staudt-Franzen stand zum Start ein Biofrühstück bereit, das keine Wünsche an die Produktpalette unerfüllt ließ – vom Bio-Freilandeier bis zum Biojoghurt der Milchwerke Berchtesgadener Land, vom Barnhouse Granola-Müsli mit Biohafer bis zum Biobrot und zuckerarmer Marmelade, fast alle Produkte stammten direkt aus der Ökomodellregion. Neben Bürgermeister Herbert Häußl aus Waging stimmte Konrad Schupfner, Bürgermeister der Gemeinde Tittmoning, die Teilnehmer auf den Tag und das Programm ein und erläuterte die touristischen Ziele der Ökomodellregion. Landwirt Hans Glück schaute zurück auf die Entwicklung seines Hofes von den bewegten Anfängen bei der Umstellung auf ökologischen Anbau bis zum wirtschaftlich stabilen Betrieb samt Mutterkuh- und Schweinehaltung, Feldgemüse und Aufbau des Hofladens - eine heutzutage ungewöhnliche Leistung bei nur 20 ha eigenem Land, einer Größe, bei der sehr viele Betriebe als Vollerwerbsbetrieb nicht mehr existieren können.

Höferadltour rund um Tittmoning

Strahlend blaue Kornblumen und roter Mohn leuchteten aus dem Feld mit Laufener Landweizen, einer historischen Rupertiwinkler Kultursorte, die Hans Glück heuer zum ersten Mal anbaut – das war der Auftakt zur anschließenden Höferadltour, bei der Bürgermeister Bernhard Kern aus Saaldorf-Surheim, später 2. Bürgermeister Egon Kraus aus Fridolfing und Alfons Leitenbacher vom AELF Traunstein ihre Kollegen aus dem Vorstand im sportlichen Teil vertraten. Zunächst ging es über die Tittmoninger Burg bergab und bergauf nach Schlichten oberhalb des Salzachtals. Kathrin Geiger von „Lines Manufaktur“ verarbeitet dort die Überschüsse ihrer 50 Streuobsthochstämme zu Sirup und zu abwechslungsreichen Fruchtaufstrichen, die sie auf Märkten und ab Hof verkauft. Über 140 Pflanzenarten finden sich allein auf ihrer Streuobstwiese – es wird deutlich, wie wichtig diese mehrstöckige uralte Nutzungsart auch für die heimische Artenvielfalt ist.



Sonnenblumenöl, Biobier und Freilandgeflügel

Tourenleiterin Regina Faltermeier führte anschließend zum Biohof Kraller in der Wies, wo die ersten Sonnenblumen aus dem Feld spitzten, die im Herbst zu unraffiniertem Sonnenblumenöl gepresst werden, und zum Hof von Andreas Maier in Waldering. Familie Maier ist an mehreren Anbauprojekten der Ökomodellregion aktiv beteiligt – vom Anbau von Dinkel und Hafer für's Barnhouse-Müsli über den Anbau von Speisesenf für Byodo, beides

Biofirmen mit Sitz in Mühldorf, bis zur Kooperation mit der Brauerei Stein, die aus der Biobraugerste von einem Dutzend Landwirten u.a. die „Waginger See Hoibe“ herstellt. Die Aufforderung zur Bierverkostung auf den schattigen Bänken vor dem Hofladen ließen sich die Teilnehmer nicht zweimal sagen. Christian Eder von der Brauerei Stein erläuterte den speziellen Herstellungsprozess für die alkoholfreie Variante, bei der der Gärprozess frühzeitig gestoppt wird, anstatt den Alkohol später herauszufiltern – mit bestem Brauergebnis.



Danach wurde es radltechnisch allmählich anspruchsvoller – der Biogeflügelbetrieb von Sebastian Kettenberger liegt, wie der Name schon sagt, in hügeligem Gelände auf der Westseite Tittmonings, aber die Vielfalt, Schönheit und Lebhaftigkeit des in Freigehegen gehaltenen Viehs, Perlhuhn, schwarze Weideputen oder die Nachzucht der seltenen schwarzen Alpensau, lohnten den Einsatz.



Familie Kettenberger vermarktet vorwiegend auf Märkten und produziert Fleisch, bei dem die Tiere so natürlich wie möglich gehalten und möglichst stressfrei geschlachtet werden.

Ausklang im Hofcafe Mühlradl

Der Tag klang im idyllischen Garten des Hofcafes Mühlradl in Mühlham aus. Seit 1993 führt Familie Leitner ihren landwirtschaftlichen Betrieb nach Biorichtlinien. Der Einstieg in die Eisherstellung aus hofeigener Milch und Sahne ebnete für Roswitha Leitner den Weg zum Aufbau des Hofcafes. Höhepunkt und Abschluss des Tages war das Biobuffet, das Ernährungsberaterin Yvonne Liebl mit Zutaten aus der Ökomodellregion dort hergerichtet hatte, ergänzt durch den Grill von Familie Leitner: vom Kohlrabi-Carpaccio bis zum Beluga-Linsensalat, vom gegrillten Gemüsepäckchen mit Ziegenkäse bis zum Putenfruchtspieß vom Betrieb Kettenberger, vom Baguette aus Laufener Landweizen, hergestellt von Flaschlbrot-Unternehmerin Jessica Linner, bis zur bayerischen Creme, begleitet vom feinen Cajima-Gewürzkafee aus der Manufaktur von Gerlinde Hohenadl aus Waging. Leicht und frisch, bodenständig und natürlich, aber mit viel Fingerspitzengefühl und Gespür für passende Kombinationen gewürzt und verarbeitet – so lässt sich die Küche von Yvonne Liebl auf den Punkt bringen.



„Anfangs musste mich meine Freundin zum Mitkommen auf dem Biotag überreden“, kommentierte ein Teilnehmer aus Kastl zum Abschluss der Tour, „aber jetzt sehe ich das Thema mit neuen Augen. Wenn man weiß, wer hinter dem Bioangebot aus der Region steht und wie artgerecht und landschaftsschonend gewirtschaftet wird, sieht man diese Leistung und den Aufwand dahinter mit großem Respekt“.

Die TI Waging hofft jetzt auf viele „Nachahmungstäter“ – vom Biofrühstück bei Gastgebern bis zum Einkaufen auf dem Biohof und einer Weiterempfehlung der Hofradltour! Nachfragen zur Biohofetour und zu den angebotenen Terminen können jederzeit an die TI Waging gestellt werden.

Ökomodellregion