

Bioprodukte aus der Ökomodellregion unter einem Label vereint

Die Spezialisierung und zunehmende Arbeitsbelastung in der Landwirtschaft hat in den letzten Jahrzehnten dazu geführt, dass die meisten Landwirte ihre Erzeugnisse nicht mehr direkt in der Umgebung vermarkten oder ans örtliche Lebensmittelhandwerk geben, sondern die Vermarktung ihrer Produkte größeren Abnehmern überlassen, die am Markt Profis sind, und sich nicht mehr selbst damit befassen. Was arbeitstechnisch viele Vorteile bringt, hat aber den großen Nachteil, dass die Landwirtschaftsfamilie und die Verbraucher dadurch immer weniger in Kontakt kommen und der Bürger in der Anonymität beim Einkaufen dazu übergeht, Produkte nach dem Preis, der ansprechenden Verpackung und sonstigen Kriterien zu kaufen, nicht aber unbedingt nach der Herkunft. Erst in letzter Zeit und nach etlichen Lebensmittelskandalen entdecken immer mehr Bürger Regionalität als Kriterium beim Einkauf wieder, tun sich aber gar nicht so leicht, diese Produkte vor Ort außerhalb des Bäcker- und Metzgerangebots auch zu bekommen.

In der Ökomodellregion gibt es noch eine Reihe von Landwirten, die ihre Produkte trotz der Arbeitsbelastung direkt vermarkten. Eine Liste zu Direktvermarktern kann am Landwirtschaftsamt in Traunstein (AELF) oder bei der Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land abgerufen werden, es gibt auch Regionalportale, die die Ökomodellregion auf Anfrage gern zuschickt. Eine Liste mit Biodirektvermarktern aus der Region steht unter oekomodellregionen.bayern/ Region Waginger See/ Infomaterial im Netz. Für einkaufswillige Bürger ist das nicht immer die optimale Lösung, denn um alles zu bekommen, müsste man oft eine Rundtour machen. Eine gemeinsame Vermarktung regionaler Produkte z.B. über einen Direktvermarkterladen oder über einen Zwischenhandel gibt es in Teilen, aber nicht überall.

Yvonne Liebl aus der Waging, sehr aktiv in der Arbeitsgruppe Ernährung der Ökomodellregion und selbstständige Gesundheitstrainerin für Ernährung, war sich der etwas mühsamen Logistik bewusst, seit sie regelmäßig Biofrisch- und -trockenprodukte für saisonale Kochkurse auf unterschiedlichen Höfen zusammensuchte – eine kurzweilige, aber zeitraubende Ausflugstour. Auf der Suche nach einer Lösung und durch den intensiver werdenden Kontakt zu den direkt vermarktenden Biolandwirten hatte sie die Idee, eine Biogenusskiste mit saisonalen Produkten aus der Ökomodellregion zu entwickeln. Die Kiste wird im September an den Start gehen und vereint je nach Jahreszeit versandfähige Produkte verschiedenster Biolandwirte aus der Region, von den selbst gemachten Nudeln über das frisch gepresste Lein- oder Sonnenblumenöl bis zu Delikatesslinsen, Urgetreide und vielem mehr. Das Besondere daran: Die Zusammensetzung der Kiste wechselt jahreszeitlich je nachdem, was auf den Höfen gerade zu haben ist. Weil für viele das Kochen mit heimischen Besonderheiten nicht mehr selbstverständlich ist, werden die passenden Rezepte dazu gleich mitentwickelt und mitverschickt – es sind leichte, frische und raffinierte Rezepte, die Yvonne Liebl selbst kreiert.

Damit hat der Arbeitskreis Ernährung einen wichtigen Schritt geschafft, das Problem mit der Logistik von Produkten kleinerer Biohöfe zu entschärfen. Die Ökomodellregion hat die Initiatorin zum Start der Kiste interviewt.

Ökomodellregion: Frau Liebl, was ist Ihre Absicht mit der Genusskiste?

Fr. Liebl:

Durch die Kochkurse in der Ökomodellregion („BioRegional Menüs Querbeet“), die wir letzten Sommer ins Leben gerufen haben, begann mein Kontakt zu den Produzenten bzw. Landwirten intensiver zu werden. Ich besuchte meine Lieferanten, die die Zutaten für die Menüs stellten, und erfuhr mehr über ihre Arbeit, ihre Liebe zur Heimat, Bodenpflege, Natur und den Kontakt zu den Tieren. Das hat mich begeistert. Ich wollte außerhalb der

Kochevents stärker auf die Produkte, die am Waginger See und im Rupertiwinkel produziert werden, aufmerksam machen. Und so entstand die Idee der Biogenusskiste, um allen Biodirektvermarktern je nach Jahreszeit eine Teilhabe zu ermöglichen, und um mehr Leuten die Produkte zugänglich zu machen.

ÖMR: War es schwierig, die Landwirte von Ihrer neuen Idee zu überzeugen?

Fr. Liebl (lacht): Ja, teilweise schon. Aber als die Landwirte gesehen haben, wie das ablaufen soll, haben am Ende alle, die ich gefragt habe, gern zugestimmt. Über die Vielfalt am Waginger See, die unsere Landwirte liefern, bin ich immer wieder erstaunt.



Foto: Daniel
Delang,
Ökomodellregion

ÖMR: Wo gibt es denn künftig Ihre Kiste?

Fr. Liebl: Die Kiste wird über die Homepage bestellt und in der Regel per Post versandt, als Einzelbestellung oder als jahreszeitliches Abo. Natürlich können alle Einheimischen die Kiste auch gern selbst abholen. Diese Option ist auf der Internetseite zu wählen.

ÖMR: Welche Produkte kommen da hinein?

Fr. Liebl: Die Produkte stammen aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und sind in bester Bio Qualität. Viel Mühe gebe ich mir mit der Entwicklung der Rezepte, die gleich mitgeliefert werden. Wir haben z.B. glutenfreie Schätze wie Hirse oder Buchweizen und hochwertige Eiweißlieferanten wie heimische Beluga-Linsen hier am See, das Kochen damit ist ganz unkompliziert und vor allem abwechslungsreich, muss aber von manchen erst wiederentdeckt werden. Es sind aber auch viele bekannte Produkte dabei. Am wichtigsten ist, dass die Rezepte leicht sind und sehr gut schmecken!

ÖMR: Ist es denn umweltfreundlich, Lebensmittel per Versand zu verschicken?

Fr. Liebl: Wenn das Essen jeden Tag per Post käme, wäre das sicher nicht mehr umweltfreundlich. Mir ist es besonders wichtig, dass wir wieder lernen, mit der Jahreszeit zu gehen. Deswegen kommt die Kiste auch nur viermal im Jahr, passend zu jeder Jahreszeit. Rezepte und Produkte wechseln sich ab. Das kann man glaub ich vertreten, noch dazu, wenn damit etliche Autofahrten eingespart werden. Vom Verpackungsmaterial bis zu den Rezeptkarten, ich achte auf möglichst umweltfreundliche Materialien – ganz im Sinne der Ökomodellregion.

ÖMR: Dann freuen wir uns gemeinsam mit der Arbeitsgruppe Ernährung auf die neue Biogenusskiste.

Mehr Infos dazu gibt es im Büro der Ökomodellregion im Waginger Rathaus, bei der Sprecherin der Arbeitsgruppe Ernährung, Bärbel Forster, oder unter www.esspedition-liebl.de .

Ökomodellregion