

leicht? Eines über Fotografie? Agnes Sedlmayr scrollt durch die Liste auf dem Laptop-Bildschirm. Rund um ihr Tischchen in der Tittmoninger Bücherei St. Laurentius stehen und sitzen sechs junge Asylbewerber. Sedlmayr erklärt ihnen den Online-Bibliotheksverbund „Leo Süd“ – denn die Bücherei will auch den Geflüchteten ihr Angebot näher bringen.

Einige Meter bergan sind die vier großen Tische im Saal des Pfarrheim-Obergeschosses gut besetzt. Nach und nach hatte er sich gefüllt. In Grüppchen stehen die Besucher des „Café International“ umher, umarmen sich, ratschen, lachen, trinken Kaffee und Tee. Die Unterhaltungen laufen inzwischen auch auf Deutsch gut. Die Stimmung ist freundlich, in manchen Ecken ausgelassen.

Auf einer der Tisch-Inseln liegen Bücher aus: „Emil und die Detektive“ von Erich Kästner, Kurz-

Großformat. Es sind einige der Neuanschaffungen der Bücherei. Insgesamt zehn zweisprachige oder einfach geschriebene Bände hat das Team angeschafft, als Einstieg ins Deutsch-Lernen. Einer der Geflüchteten hat sich mit einer Helferkreis-Mitarbeiterin gleich über eines der Bilderbücher gebeugt und begonnen, zu lesen.

Einige Gäste mehr als bei den vergangenen Malen sind zum „Café International“ gekommen – auch, weil auch, weil Mezkin Rajab seine Familie mitgebracht hat. Seine Frau und fünf Kinder, syrische Kurden, sind erst Ende Juli nach Deutschland gekommen. Wie viele andere drehen sie zu Beginn eine Runde durch den Raum und geben allen, an denen sie vorbeikommen, die Hand. Nach einer kurzen Begrüßung ziehen Sedlmayr, Brigitte Günther und Gerda Poschmann-Reichenau vom Bücherei-Team mit der ers-



**Auch online** kann man sich Lesestoff besorgen. Wie, das zeigt Agnes Sedlmayr hier (von links) Ali Reza Ibrahim, Ramazan Alizade, Noori Abdul Saber, Niazi Abdul Razul, Matin Malekzade und Wasim Danzai. – F.: smb

ten Gruppe los. „Lesen ist wichtig zum Deutsch lernen“, betont Poschmann-Reichenau.

Ihrer Führung durch das Erdgeschoss mit den CDs, Magazinen, Kinder- und Jugendbüchern sowie die Galerie mit Sachbüchern und Belletristik folgen die sechs

Männer ohne sichtbare Probleme. Nun geht es um das Verbessern der Sprachkenntnisse, und wenn es mit leicht verständlichen Kinderbüchern ist. Dass ein Regalteil Spielen vorbehalten ist, fällt auf. „Manche spielen eben gerne“, begründet Poschmann-Reichenau.

## Den Leckereien auf der Spur

Zweite Genussradltour durch die Ökomodellregion überzeugt

**Tittmoning.** Von der Qualität heimischer Bio-Produkte überzeugten sich die 35 Teilnehmer der zweiten Genussradltour durch die nördliche Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel. Organisiert hatte sie die Projektleitung der Ökomodellregion. Die Radler verkosteten regionale Produkte und erfuhren auf vier Höfen, wie Tiere gehalten werden und die Lebensmittel entstehen.

Bei Hans Glück in Grassach startete die Tour. Auf einem Rundgang erläuterte er seine vier Betriebszweige: Feldgemüsebau, Mutterkuh- und Schweinehaltung sowie die Direktvermarktung. Glück betonte, dass „auch ein kleiner Betrieb mit vielfältigen und arbeitsintensiven Betriebszweigen überleben kann, wenn er es geschickt anstellt“. Als ersten Genuss des Tages hatte Jutta



**Empfang am Biohof-Laden:** Jutta Staudt-Franzen und Hans Glück (Zweite und Dritter von links) begrüßten die Teilnehmer der Genussradltour durch die Ökomodellregion zum Frühstück. – Foto: Engelschallinger

Staudt-Franzen, Betreiberin des Hofladens, ein Frühstück aus regionalen Bio-Produkten zusammengestellt.

Die nächste Station war der Hof von Andreas Maier in Walde-

ring. Der Junglandwirt nimmt an allen Kooperationsprojekten der Ökomodellregion mit verarbeitenden Betrieben von Bio-Rohprodukten teil. Er baut Hafer und Dinkel für Müsli an, liefert Senf an

einen heimischen Produzenten und Braugerste an eine Brauerei.

In seinem Hofladen erhält der Verbraucher Rindfleisch aus eigener Weidehaltung, Eier und gelegentlich Schweinefleisch. Auch

die Erzeugung von Bio-Futtermitteln sowie die Haltung von Zuchtsauen zählen zu seinen Betriebszweigen. Zur Verkostung servierte Maier die „Waginger See Hoibe“ und das in diesem Jahr unter „Bayerns besten Bioprodukten“ ausgezeichnete „Flaschlbrot“ mit Laufener Landweizen.

Der Ökoackerbau funktioniert laut Maier nur, „wenn der Landwirt jeden Tag seine Pflanzen begutachtet und nachsieht, was zu tun ist“. Das „A und O“ ist für ihn die Bodenpflege: keine Verdichtungen erzeugen, nicht mit schweren Maschinen in nasse Felder hineinfahren und die Regenwürmer pflegen und füttern: „Denn sie sind die wichtigsten betrieblichen Mitarbeiter“.

Die Gruppe radelte weiter nach Kay zum Milchviehbetrieb von Johann Engelschallinger und nach

Kettenberg zu Sebastian Kettenberger. Dort bekamen die Teilnehmer Einblick in den Kreislauf der Geflügelhaltung. Außerdem züchtet Kettenberger die Schwarze Alpensau nach. Durch Haltung in kleinen Gruppen und viel Auslauf ist das Infektionsrisiko in seinem Betrieb gering; seit mehr als 17 Jahren hat er keine Antibiotika mehr eingesetzt.

Im Hofcafé Mühlradl in Mühlham erwartete die Radfahrer ein Bio-Bufferet. „De drei Loisln“ umrahmten den Abschluss der Tour musikalisch. Organisatorin Marlene Berger-Stöckl hob das Netzwerk zwischen Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern in der Ökomodellregion hervor. Dadurch könnten sich die Kunden das ganze Jahr über mit regionalen, saisonalen Bio-Produkten versorgen. – end