

# „Mosaik aus vielen Steinen“

Elf Schüler des AKG befassen sich mit Aspekten biologischer und regionaler Produktion und Vermarktung

**Kirchanschöring.** „Eine tolle Rückschau darauf, was in der Ökomodellregion alles passiert ist“: So nannte Bürgermeister Hans-Jörg Birner die Präsentation von elf Seminararbeiten von Schülern des Traunsteiner Annette-Kolb-Gymnasiums in der Aula der Schule in Kirchanschöring. In Zweier- beziehungsweise Dreiergruppen berichteten die Schüler in etwa fünfminütigen Vorträgen über Einzelaspekte der Ökomodellregion. Ein „Mosaik aus vielen Steinen“ nannte es der stellvertretende Schulleiter des AKG, Florian Borges, und Seminarleiter Helmut Floder lobte seine Schüler, dass sie für ihre Seminararbeit ein ganzes Jahr lang viel Mühe und Engagement investiert hätten. Es wäre schade gewesen, meinte er, wenn die ganzen Ergebnisse lediglich in einem Schrank in der Schule archiviert worden wären. Besonders freute er sich daher über den sehr guten Besuch der Veranstaltung.

Den Auftakt des Vortragsabends machte Simella Aetopoulou, die über den Anbau von Bio- braugerste und die Herstellung von Biobier referierte. Sie stellte zunächst die Schlossbrauerei Stein vor, die zusammen mit zuletzt zwölf Biobauern aus der Region Biobier rein aus regionaler Produktion herstellte. Den Anstoß dazu habe die Ökomodellregion gegeben. Für die Bauern bringe das faire Preise und ein „Mannschaftsgefühl“ der beteiligten Betriebe mit sich, wie sie bei ihren Recherchen erfahren habe.

## Authentisches Bier vorgestellt

Auch Anton Steinbergers Thema war das regionale Biobier, wobei er in seinem freien und sehr lebendigen Vortrag den Schwerpunkt auf das zugrundeliegende Marketing legte. Dieses Bier sei, wie er das formulierte, „authentisch“ – ganz nach den Zielen der Ökomodellregion: „Menschen aus der Region stellen es her und genießen es auch.“ Besondere Qualität, Nachhaltigkeit und der Schutz der Natur steckten in diesem Produkt; ein Mehrwert, der für die Verbraucher auch bei dem höheren Preis in Ordnung sein müsse.

Zwei Biobetriebe aus der Region stellten Viktoria Enzinger (Biobauer Hans Glück) und Veronika Röider (Biogemüsebau Michael Steinmaßl) vor. Beide haben eigene Läden und vertreiben hier und auch auf Märkten ihre Produkte. Bei Glück wurde der Anbau des Laufener Landweizens und des Dinkels besonders erwähnt, den er an die Müsli-Firma



**Erleichterung und Freude nach der Präsentation** – hintere Reihe von links: Seminarleiter Helmut Floder, Anton Steinberger, Veronika Thaller, Viktoria Enzinger, Pauline Zeitel, Tatjana Eckert, Johanna Parzinger und Bürgermeister Hans-Jörg Birner, vorne von links: Toni Kammergruber, Lea Steinmaßl, Luzia van de Pas, Veronika Röider und Simella Aetopoulou.

– Foto: Eder

Barnhouse liefert, bei Steinmaßl, dem „Bio-Michi“, der umfangreiche Gemüseanbau mit rund 40 verschiedenen Sorten. Betriebe wie diese beiden, so resümierte Veronika Röider, erhöhten das Angebot an Bioprodukten, steigerten das entsprechende Bewusstsein in der Ökomodellregion und leisteten Wichtiges für die Umwelt, nicht zuletzt für die Qualität der Seen in der Region. Lea Steinmaßl berichtete im Anschluss über den Geflügelhof Brandstätter, dessen Eier, Nudeln und Hühnchen ebenfalls im Hofladen mit angeschlossenen Hof-Café und auf Märkten angeboten und sehr professionell vermarktet werden.

Regionales Streuobst war das Thema von Toni Kammergruber, der zunächst den Begriff erklärte: „Streuobst“ heißt es, weil die Obstbäume auf der Wiese „verstreut“ wachsen. Der Nutzen dieses von der Ökomodellregion stark forcierten Obstanbaus sei zweifach: Zum einen könne man das Obst selbst verwerten, „zum Schnapsbrennen oder Kuchenbacken“, wie er das zum Gaudium der Besucher konkretisierte, und natürlich könne man es auch verkaufen. Die Nachfrage nach biologischen Säften sei nämlich groß. Darin enthalten seien nämlich noch die Bitterstoffe, die im Körper eine wichtige Funktion als Abwehrstoffe erfüllen.

Johanna Parzinger hatte sich in ihrer Arbeit den „Chancen des Tourismus in der Ökomodellregion“ gewidmet. Die intakte Natur

und ökologischer beziehungsweise extensiver Landbau ziehen Touristen an, stellte sie fest. In einem eigenen Tourismuskonzept für die Ökomodellregion habe die Region daher verschiedene Projektideen entwickelt, wie man für die Gäste noch mehr Genussangebote entwickeln und damit auch den Absatz der regionalen Anbieter fördern könne. Somit arbeiten Ökomodellregion und Tourismus eng zusammen, auch um einen Bewusstseinswandel in der Bevölkerung zu erreichen.

## Gasthaus aus Dornröschenschlaf erwacht

Den Gasthof Unterwirt in Friedolfing hatte Luzia van de Pas näher kennengelernt. Dieses Gasthaus sei aus seinem Dornröschenschlaf aufgewacht und zu einem regionalen Treffpunkt geworden. Mit biologisch und regional erzeugten Gerichten, darunter auch ein gutes Angebot an vegetarischen und veganen Speisen, sei der Gasthof gut angenommen worden.

Veronika Thaller beschäftigte sich mit dem Bio-Flaschlbrötchen aus Laufener Landweizen. Vier Sorten gebe es derzeit, die von Jessica Romstötter zusammengemischt werden; damit habe sie eine Bronzemedaille auf der „Grünen Woche“ in Berlin verdient: Sie finde es toll, sagte Veronika Thaller, „dass ein Produkt aus der Region so erfolgreich ist“. Die Rohstoffe für das Flaschlbrötchen kommen, wie

sie weiter ausführte, fast vollständig aus der Ökomodellregion. Ein wichtiger Bestandteil davon sei der Laufener Landweizen, eine alte Getreidesorte, die vor rund 20 Jahren wiederentdeckt und von Simon Angerpointner aus Taching als Pionier angebaut worden sei.

Tatjana Eckert hatte bei der Käseerei Frisch hospitiert und sich dort mit der Produktion und dem Vertrieb regionaler Bio-Ziegenmilchprodukte befasst. Dort werde Käse unter dem Logo „Waginger-See-Kas“ produziert und vertrieben, verfeinert mit eigenen Kräutervariationen und heimischem Sonnenblumenöl. Die Direktvermarktung habe eine ganze Reihe von Vorzügen: Abhängigkeiten würden aufgelöst, die Transportwege seien kurz, es gebe keine unnötige Verpackung, Erzeuger und Kundschaft stünden so in unmittelbarem Kontakt.

Den Abschluss machte Pauline Zeitel, die sich bei Franz Berger in Surberg über die Umstellung seines Milchviehbetriebs von konventionell auf biologisch informiert hatte. Bei ihm hätten sich die Umstellungsprobleme in Grenzen gehalten, berichtete sie, da der Stall keine größeren Umbauten erfordert habe, da genügend Weideflächen vorhanden seien und da der Hof schon am Kulturlandschaftsprogramm beteiligt gewesen sei. Sicherlich sei beim biologischen Landbau ein gewisser Mehraufwand erforderlich, und durch den Rückgang der Kraftstoffzufuhr sei auch die

Milchleistung gesunken; das werde aber durch den um rund zehn Cent höheren Milchpreis ausgeglichen.

In einer kleinen Gesprächsrunde erzählten danach einige Schüler zusammen mit den jeweiligen Kooperationspartnern, wie die Kontakte zustande gekommen waren. Neben den speziellen Interessen von Schülern spielten auch nachbarschaftliche Nähe, in einem Fall auch verwandtschaftliche Beziehungen eine Rolle. Und ganz offenbar habe die Zusammenarbeit allen Freude gemacht. Die Beschäftigung mit diesen Themen habe den Schülern, wie Franz Berger feststellte, einen Zugang zur Landwirtschaft vermittelt und fördere auch das Bewusstsein für Bio.

Zum Schluss lobten Ökomodellregions-Managerin Marlene Berger-Stöckl, die von den Schülern für ihre unermüdete Mithilfe einen Strauß Blumen überreicht bekam, Seminarleiter Helmut Floder und Bürgermeister Hans-Jörg Birner den Einsatz der Schüler. Floder bescheinigte seinen Schülern „Kompetenz und gewinnende Rhetorik“, Bürgermeister Birner nannte den Abend „eine der besten Veranstaltungen zur Ökomodellregion in den vergangenen Jahren“. Eine Ausstellung zum W-Seminar hängt in der Tourist-Info in Waging und kann ab sofort zu den Öffnungszeiten besichtigt werden: von 8 bis 16 Uhr, am Mittwoch erst ab 12.30 Uhr.

– he