

Erste Bio-Messe mit regionalen Produkten

Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel: 20 Lieferanten stellten ihr Unternehmen und ihre Erzeugnisse vor

Waging am See. Das erste Treffen mit heimischen Lieferanten aus der Ökomodell-Region Waginger See – Rupertiwinkel mit dem neu gegründeten Bio-Gastro-Netzwerk fand im Hotel Eichenhof statt. Über 20 Lieferanten, ein Großteil davon bäuerliche Erzeuger, stellten ihr Unternehmen und ihre Bio-Erzeugnisse vor und luden dazu ein, die große Vielfalt heimischer Spezialitäten kennenzulernen und zu verkosten.

Ziel dieser ersten regionalen Bio-messe für Gastronomen war es, den Wirten und Köchen der bio-zertifizierten Einrichtungen aufzuzeigen, dass es im Wareneinkauf für die meisten Lebensmittelgruppen hochwertige Alternativen aus der Region und sogar in Bioqualität gibt. Viele Erzeugnisse sind bei rechtzeitiger Vorbestellung und einer engen Kooperation zwischen Bauer und Wirt auch in den gewünschten größeren Mengen und Gebinden zu bekommen. Landwirte und Gastronomen gemeinschaftlich besser zu vernetzen, bleibt ein wichtiges Ziel in der Ökomodellregion.

Ein Gastronom, der sich in der Qualität für seine Gäste abheben will, kann dies durch sein Angebot an besonderen regionalen Lebensmitteln anschaulich unter Beweis stellen, wie Richard Mahringer, Geschäftsführer des Hotels Rehlegg aus der Ramsau, erläuterte.

Genusswochen mittlerweile etabliert

Hans-Jörg Birner, Bürgermeister von Kirchanschöring und Vorstandssprecher der Ökomodell-Region, sagte, Ziel der Ökomodell-Region sei es, mehr heimische Bio-Produkte zu erzeugen und deren Vermarktung zu fördern sowie mit Landwirten, Gemeinden und Verbrauchern ökologische Entwicklungen anzuschließen. Deshalb sei das neu gegründete biozertifizierte Netzwerk ein wichtiger Schritt, er



Wirte und Köche konnten sich über die Produktpalette der heimischen Bio-Erzeugern informieren mit anschließender Kostprobe. – Foto: Sojer

hoffe, dass sich weitere Einrichtungen anschließen werden. Eva Gruber von der Touristinfo Waging erklärte, die Zusammenarbeit mit der Ökomodell-Region passe gut zur jetzigen touristischen Ausrichtung unter dem Motto „Jeden Tag ein kleines Abenteuer“. Täglich sollen die Gäste mit kleinen Programmen wie Kräuterwanderungen, Hofladen-Radtour, Kochkursen, Besuch der Schnapsbrennerei und Brotbacken aufmerksam gemacht werden. Hier seien jetzt auch besondere Angebote aus der Ökomodellregion wie bioregionale Kochkurse oder „Geschichten aus der Ökomodellregion“ wie zur „Waginger See Hoibe“ oder zum „Waginger See Kas“ integriert. Die Genusswochen haben sich mittlerweile etabliert, durch das neue Biogastronetzwerk könne man jetzt über eine eigene Bioschiene für die Genusswochen nachdenken. Weitere Vorschläge, die zur Umsetzung anstehen, sind das Ferienwohnungskörberl und

die „kreative Speisekarte“ aus der Ökomodellregion. „Wir wollen dem Bio-Erzeuger ein Gesicht geben“, sagte Eva Gruber, deshalb soll es auch eine Reihe „Gesichter aus der Ökomodellregion“ geben. Waging wurde vor kurzem als „Genussort Bayern“ ausgezeichnet und im März finde die Übergabe der Urkunde durch den Landwirtschaftsminister statt. „Eine Chance für uns alle, die in der Ökomodell-Region dabei sind“, sagte Gruber. Dabei war die Bio-Zertifizierung im Gastrobereich – mit dabei waren das Hotel Rehlegg in der Ramsau, das Waginger Strandkurhaus, Hotel Eichenhof und das Hotel Gut Edermann in Teisendorf, im Catering-Bereich Yvonne Liebl von der „Esspedition“ und das Landhaus Tanner aus Waging – eine wichtige Sache.

Maria Stangassinger vom Tourismusverband Berchtesgadener Land betonte, dass auch ihr Verband in einer nachhaltigen Entwicklung große Chancen sehe. „Die Zielsetzung der Ökomodell-

region für mehr Nachhaltigkeit passt bestens zu der Strategie der neuen Dachmarke unseres Verbands, die auch mit der Biosphärenregion abgestimmt ist.“

Biobier und Müslisorten

Klaus Lebek vom Hotel Eichenhof, Ingo Martinez-Castillo vom Strandkurhaus Waging, Sous-Chef Sebastian Meyer von Gut Edermann und Richard Mahringer, Geschäftsführer des Hotels Rehlegg, erläuterten kurz ihre ersten Schritte als biozertifizierte Einrichtungen.

Anschließend informierten die Landwirte und Verarbeiter über die Herstellungsweise ihrer Produkte. Das Angebot reichte im Getreidebereich vom Biobier mit der Braugerste von zwölf Biobauern über regionale Müslisorten mit Biodinkel und Hafer aus der Ökomodellregion bis zu Produkten aus Urgetreide oder Laufener

Landweizen. Michael und Barbara Wahlich aus Surheim haben sich für Backkunst aus reinem Biogetreide mit traditionellen Herstellungsverfahren und langen Reifezeiten der Teige entschieden heute eine Seltenheit. Johann Niedl aus Aiging presst Öle aus Lein, Leindotter, Hanf, Sonnenblumen und seit kurzem auch Binsen und wünscht sich, dass ein heimischer Landwirt auch in den Anbau von Ölkürbis einsteigt, damit er Kürbiskernöl herstellen kann. Maria Frisch und Monika Obermeier stellen Frischkäse aus Ziegenmilch in vielen Varianten her, die mobile Käserei Chiemgau verkäst Milch von zehn Bauern aus der Ökomodellregion ab Hof zu Schnittkäsen. Hans Grabner und Hans Reiter von der EG Schlachtvieh erläuterten die Aktivitäten der EG zur Vermarktung von Biofleisch. Einige Gastronomen werden bereits mit Bio-schweinefleisch und Biogeflügel von Hans Posch aus Nußdorf und Sebastian Kettenberger aus Tittmoning beliefert, Metzger Gottfried Heilmaier stellte seine Spezialisierung auf Produkte aus Pinzgauer Rind vor. Eine Besonderheit ist auch die Belieferung mit Spezialitäten wie Lammfleisch oder Damwild wie durch den Betrieb Gitzinger aus Kirchanschöring. Bei den Biogemüsebaubetrieben muss das saisonale Sortiment manchmal durch Großhändler ergänzt werden, um dem Mengenbedarf großer Gastronomen auch außerhalb der Saison gerecht zu werden. Dabei wurde deutlich, dass es auch Großhändler gibt, die nur im süddeutschen Raum einkaufen und wichtige Abnehmer für Landwirte sind.

Eine Möglichkeit, die künftig in der Region stärker genutzt werden sollte, ist laut Projektleiterin Marlene Berger-Stöckl im Gemüsebau auch, am Jahresanfang Bestellungen für den Anbau gewünschter Produkte durch die Gastronomie entgegenzunehmen. – bs

Pfarrei Mariä Himmelfahrt
Taching am See
engling
ettenhausen
öring

Gebrauchtkleider und Spielzeug

Taching am See. Die Pfarrei Mariä Himmelfahrt Am Tachinger See lädt ein zum Kindergebrauchtkleider- und Spielzeugmarkt am Sonntag, 18. Februar, in der Aula der Grundschule Taching. Der Verkauf erfolgt von 11 bis 15 Uhr. Die Warenannahme ist am Samstag, 17. Februar, zwischen 17 und 19 Uhr.

Weitere Informationen und Nummernvergabe bei Tanja Wichtlhuber, Telefonnummer 0 86 87/98 408 15 Mail: tanja.stinn@web.de oder bei Erika Parzinger, Telefon 08681/479220. Auszahlung und Warenrückgabe ist am Sonntag, 18. Februar, von 16 bis 17 Uhr. Die Ministranten-

Petting
Verfolgte Christen
weltweit

Petting. Der Pfarrgemeinderat Petting lädt zum Vortrag „Verfolgte Christen weltweit“ am Montag, 19. Februar, um 20 Uhr ins Pfarrheim Petting ein. Religionsfreiheit ist ein Menschenrecht. Doch in vielen Regionen der Welt können Christen ihre Religion nicht frei ausüben. Ebenso findet vom 6. Februar bis 18. März in der Pfarrkirche Petting eine Ausstellung zum Thema statt.

Gemeinderat tagt

Petting. Der Gemeinderat kommt am Donnerstag, 8. Februar, um 19 Uhr im Sitzungszimmer der Gemeinde Petting zusammen. Auf der Tagesordnung stehen unter anderem Bauvoranfragen und Bauanträge. Unter anderem

Kirchanschöring
Sturm
aufs Rathaus

Kirchanschöring. Die Vorbereitungen der „Faschingsmusi Kirchanschöring“ für den Sturm aufs Rathaus laufen auf vollen Touren. Die Stürmer treffen sich dazu am „Unsinnigen Donnerstag“, 8. Februar, um 15 Uhr im Schützenheim an der Mehrzweckhalle zu einer letzten Stärkung bei Kaffee und Kuchen, um für die Aktion um 17 Uhr fit zu sein. Nach der Bezwingung der Rathaus-Verteidiger wollen die Sturmtteilnehmer noch auf eine ausgiebige Wirtshausstour durch Kirchanschöring gehen. Schlachtenbummler, sprich Zuschauer beim Sturm, sind herzlich willkommen. – al

Jahresmeister ermittelt

Schloßbergschützen Holzhausen Otting

Otting. Bei den Schloßberg-schützen Holzhausen Otting wurden die Jahresmeister in den verschiedenen Klassen ermittelt. Gezählt wurden die zehn besten Ergebnisse vom letzten Jahr. Die Siegerehrung hielt 1. Sportwart Martin Dandl ab. In der Schülerklasse gewann Maxi Mayer mit 3579 Ringen, 2. Lena Roßberger 3355, 3. Emily Stockhammer 2383 (8 Ergebnisse) – Jugendklasse: 1. Christoph Roßberger 3562 Ringe, 2. Sophia Öllinger 3524, 3. Diana Unterrainer 3504, 4. Sebastian Posch 2624 (9). – Schützenklasse: 1. Christoph Grünbeck 3856 Rin-

ge, 2. Maria Zenz 3818, 3. Hubert Parzinger 3797, 4. Stefan Parzinger 3795, 5. Martin Dandl 3786. – Altersklasse: 1. Alfred Zenz 3690 Ringe, 2. Alois Prams 3671, 3. Bernhard Seehuber 3618, 4. Bernhard Weiß 3568. – Seniorenklasse aufgelegt: 1. Josef Kröger 3890 Ringe, 2. Rainer Baumgartner 3879, 3. Georg Trattler 3864, 4. Maria Baumgartner 3831, 5. Hermann Mayer 3728. – Pistole: 1. Stefan Parzinger 3604 Ringe, 2. Johann Stockhammer 3481, 3. Markus Kriese 3115, 4. Markus Günther 2266 (7), 5. Thomas Breitwieser 1971(7).



m See

erg

ieden

port

den

itzen

er Schützen-

ster Herren

en Sen.: An-

Luftgewehr

kt: Rosmarie

n Sen. aufge-

raun (292), 2.

, 3. Dr. And-

8), 4. Franz

Hans Kron-

wehr Damen

erda Krokow-

ader (278), 3.

207).

. Februar, fin-

e Er & Sie-

ndschau

Geschäftsstellen:

ertreten durch die

one Tucci-Dieck-

er, Am Waltersha-

308 Trostberg,

8621/508912-68.

stein: Karlheinz

Thomas Thojs

Lokalredaktion

rg: Am Waltersha-

berg. Redaktion:

8621/508912-68,

g@vvgp.de. Ge-

912-15 und -16,

Mail: anzeigen.

tesgadener Land:

ionsleitung), Im

ad Reichenhall,

08651/981-160,

p.de. Lokalredak-

straße 17a, 83395

60, Fax: 08654/

g@vvgp.de.

ald.

Zeitungsvertriebs-

94036 Passau,

621/508912-10.

Post oder durch