

Mit Kreativität für ökologischen Landbau

Fahrradausflug der Ökomodellregion zu Bio-Höfen mit Anbauprojekten und Bio-Buffer bei Fachmesse ausgezeichnet



Waging am See

93. Geburtstag von Felix Weingarten

Jubililar. Am heutigen Mittwoch feiert ÖDP-Urgestein Felix Weingarten aus Taching am See, Dachsteinstraße 8, seinen 93. Geburtstag. Weingarten wirkte als Gemeinderat in Taching, davon zwölf Jahre als ÖDP-Kreisrat. Er war viele Jahre Vorsitzender des Kreisverbandes Traunstein, half zusätzlich bei der Aufbauarbeit im Nachbarlandkreis Berchtesgadener Land mit. Die Heimatzeitung gratuliert!

Bibelgespräch

Waging am See. Am ersten Bibelabend in der fünfjährigen Reihe des Pfarrverbandes Waging unter dem Titel „Mit der Bibel im Gespräch“ heute um 20 Uhr in der Seniorenheimkapelle geht es um die alttestamentliche Lesung von Abrahams „Sohnesopfer“ auf dem Berg Moriija. Sowohl Christen wie Juden bereitet diese Perikope Schwierigkeiten. Da ist zum einen die latente Grausamkeit des Geschehens, das dem Vater das Leben seines einzigen geliebten Sohnes Isaak abverlangt, und zum

Rupertiwinkel. Herausragende Veranstaltungen der Öko-Erlebnistage 2017 sind auf der Biofach in Nürnberg, der Weltleitmesse für Bio-Produkte, ausgezeichnet worden. Die Preise überreichten Josef Wetzstein, der Vorsitzende der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ), und der bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner. Für eine besonders gelungene Gemeinschaftsveranstaltung erhielt die Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel eine Auszeichnung: Auf einem spannenden Fahrradausflug zu fünf verschiedenen Bio-Höfen rund um Tittmoning hatten die Teilnehmer erkundet, wie Bio-Tiere gehalten werden, an welchen Anbaukooperationen die Höfe beteiligt sind und wie Lebensmittel von hoher Qualität entstehen. Hofverkostungen, ein Bio-Buffer und eine Wiesenprämierung hatten die Veranstaltung abgerundet (wir berichteten).

35 hochmotivierte Teilnehmer waren damals begeistert mitgeradelt, obwohl – wie das die Managerin der Ökomodellregion, Marlene Berger-Stöckl, so schön zusammenfasste – „das Wetter kaum gräuslicher hätte sein können“. Nach einem ausgiebigen Biofrühstück auf dem Biohof Glück gab es unterwegs ausführliche Führungen auf drei weiteren Biohöfen, bevor am fünften ein Buffet – selbstverständlich aus heimischen Bioprodukten – genossen wurde. Als Abendbaustein fand noch die Prämierung der schönsten Wiesen in der Ökomodellregion statt, mit einem sehr interessanten Vortrag, gemeinsam mit den zwei Regionalinitiativen ILE und Leader. Die Ausstellung mit



Preisverleihung an die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, von links: Josef Wetzstein, der Vorsitzende der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ), Cordula Ruth, die LVÖ-Geschäftsführerin, Hans Glück und Jutta Staudt-Franzen vom Bio-Hof Glück, Yvonne Liebl, die mit für den Catering-Service beim Bio-Buffer zuständig war, Marlene Berger-Stöckl, die Projektmanagerin der Ökomodellregion, und der bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner. – Foto: LVÖ

den Fotos dieser Wiesen wird übrigens derzeit in der Tourist-Info in Waging gezeigt (montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr).

Die Teilnehmer hatten an den Hofführungen so großes Interesse gezeigt, dass auf jedem Hof über eine Stunde lang Station gemacht wurde. Jeder Hof hatte kulinarische Spezialitäten vorbereitet, die probiert wurden – vom Aufstrich aus Biohofgemüse bis zur Salami vom Biorind (Biohof Glück), vom Produkt aus Laufener Landweizen bis zum Biokäse von der Hofkäserei und Wurst aus eigener Mutterkuhhaltung (Betrieb Andreas Maier in Waldering), Und nicht zuletzt wurden die regiona-

len Bioprodukte aus der Ökomodellregion probiert, die es in dieser Form noch gar nicht so lang gibt: das regionale Granola-Biomüsli von Barnhouse, der Byodosenf aus Mischanbau vom Waginger See, das neue Biobier der Brauerei Stein, das Flaschlbrötchen aus Laufener Landweizen, das

Biobier-Räuchersalz von der Chiemgauer Genussmanufaktur aus Palling und die Biomilchprodukte von den Molkereien Andechs und Berchtesgadener Land, die auf dem Hof von Hans und Dorothee Engelschallinger in Kay verkostet wurden. Über sein freilaufendes Biogeflügel, das ohne Einsatz von Antibiotika erzeugt

wird, informierte Sebastian Kettenberger, bevor der Abschluss im Hofcafé Mühlradl von Alois und Roswitha Leitner mit Biobuffer und selbstgemachtem Hofeis aus eigener Naturlandmilch stattfand. Das Biobuffer wurde von drei Caterern gestaltet – und alle drei haben überwiegend bei kleinen heimischen Biodirektvermarktern ihre Zutaten eingekauft.

Die Bio-Erlebnistage in Bayern sind eine Veranstaltung der LVÖ mit ihren Mitgliedsverbänden Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Bei den 17.

Öko-Erlebnistagen 2017 konnten tausende Interessierte in ganz Bayern bei rund 270 attraktiven Veranstaltungen Erzeugung und Herstellung von heimischen Bio-Lebensmitteln hautnah erleben. „Die ausgezeichneten Veranstaltungen begeistern besonders durch ihre Kreativität, liebevolle und professionelle Durchführung sowie ihre inhaltliche Schwerpunktsetzung“, lobte Josef Wetzstein, der Vorsitzende der LVÖ Bayern in seiner Rede. „Mit ihrem Ideenreichtum und persönlichem Einsatz machen die Veranstalter die Öko-Erlebnistage Jahr für Jahr zu einem Highlight“, so Wetzstein. – he