

Bio-Burger findet Anklang

Erfolgreiches Angebot auf dem Gewerbefest in Kirchanschöring

Die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel steht für mehr heimische Bioprodukte. Was das heißt, konnten die Besucher des Kirchanschöringer Gewerbefests Mitte April am Burgerstand ausprobieren. Die Foodtruck-Betreiber boten in Kooperation mit der Ökomodellregion einen Bio-Burger mit vorwiegend frischen Zutaten an: Das Fleischpflanzl stammte von heimischen Bioweiderrindern und wurde vom Metzger Braunsperger, der die Tiere auf ihrem letzten Weg im Schlachthof Laufen begleitet und nach der Schlachtung fein zerlegt, erst kurz vorher bratfertig zubereitet. Direkt neben Michi's Bioladen platziert, stammte auch das Gemüse des Foodtrucks vom Bio-Michi und somit unmittelbar von Kirchanschöringer Feldern. Mit einer Burgersauce von der Molkerei Berchtesgadener Land und Bio-Semmeln dürfte der heimische Bioburger ein Alleinstellungsmerkmal haben. Jetzt wird noch nach einem passenden Namen gesucht, denn der „Ökomodellregions-Burger“ soll nach zweimal gelungener Premiere in Waging und Kirchanschöring künftig das kulinarische Angebot auf vielen Veranstaltungen rund um Waginger See und Abtsee bereichern.



Foto: Michael Namberger, Touristinfo Waging

Burger-Essen und Klimaschutz, passt das heute noch zusammen? Hier kommt von Lilli Dingreiter, die sich in der Ökomodellregion seit Februar 2023 zwei Tage in der Woche neu um die Außer-Haus-Verpflegung kümmert, ein klares Ja:

„Es ist richtig, dass wir für den Klimaschutz unseren Fleischverbrauch weltweit verringern sollten. Das gilt vor allem für Stalltiere wie Geflügel und Schweine, wenn sie nicht in erster Linie mit pflanzlichen Abfällen, sondern mit Marktfrüchten vom Acker rasch gemästet werden. Problematisch kann die Bilanz aber auch bei Rindern sein, wenn sie mit Getreide oder Soja aus ehemaligen Urwaldflächen gefüttert werden. Stammt das Fleisch, wie beim heimischen Bio-Burger, aber von Bioweidertieren aus der Region, die extensiv und langsam auf der Weide groß werden können und in erster Linie Gras und Heu anstatt Ackerfutter zu fressen bekommen, dann ist dieses Fleisch nicht klimaschädlich. Im Gegenteil schützt es unser wertvolles Grünland als Lebensraum und leistet einen wichtigen Beitrag zur CO₂-Bindung über den Humusaufbau unter Dauergrünland, es sichert aber auch unsere Artenvielfalt und unsere Kulturlandschaft“.

Dass man diesen Qualitätsunterschied beim Rindfleisch auch schmeckt und den Burger somit in jeder Hinsicht guten Gewissens genießen kann, darüber freuten sich nicht nur die Kunden, sondern auch der Standbetreiber selbst.

PM ÖMR