

26.09.2017 Südostbayerische Rundschau, Dorothee Engelschallinger:

Dem Genuss auf der Spur - zweite Genussradltour durch die Ökomodellregion überzeugt Verbraucher – Teilnehmer verkosten hochwertige Bio-Produkte direkt vom Erzeuger

Sich von der Qualität der heimischen Bio-Produkte überzeugen, das konnten die 35 Teilnehmer der zweiten Genussradltour durch die nördliche Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Organisiert von der Projektleitung der Ökomodellregion im Rahmen der Ökoerlebnistage verkosteten die sportlichen Verbraucher regionale Bio-Produkte und erfuhren bei ihrem Besuch auf vier Biohöfen, wie Tiere gehalten werden und wie Lebensmittel mit hoher Qualität entstehen.



Jutta Staudt-Franzen (2. v. links) und Hans Glück (3. v. links) empfangen die über 30 Teilnehmer der 2. Genussradltour durch die Ökomodellregion zum Frühstück mit hochwertigen Produkten aus dem Bio-Hofladen. Foto: Jessica Linner, ÖMR

Auf dem Biohof von Hans Glück in Grassach startete die Genussradltour rund um Tittmoning. In einem kurzen Hofrundgang erläuterte der erfahrene Bio-Landwirt seine vier Betriebszweige: Feldgemüsebau, Mutterkuh- und Schweinehaltung sowie die Direktvermarktung. Als Botschaft übermittelte Glück den interessierten Verbrauchern, dass „auch ein kleiner Betrieb mit vielfältigen und arbeitsintensiven Betriebszweigen überleben kann, wenn er es geschickt anstellt.“

Als ersten Genuss des Tages hatte Jutta Staudt-Franzen, Betreiberin des Bio-Hofladens auf dem Biohof Glück in Grassach, ein üppiges Frühstück aus regional hergestellten Bio-Produkten zusammengestellt. Die Teilnehmer ließen sich schmackhaftes Brot und diverse Milchspezialitäten schmecken. In liebevoller Handarbeit hergestellte Marmeladen, das heimische Granola-Müsli mit Leinöl, hofeigenes Obst und Eier sowie ein leckerer Apfelkuchen aus Äpfeln von der eigenen Streuobstwiese standen auf dem Tisch. Als herzhaftes Ergänzung hatte Jutta Staudt-Franzen eine Mangold-Quiche gebacken und reichte Käse

aus der Ökomodellregion, hofeigenes Gemüse und Wurst vom Biobetrieb Kettenberger, welcher als gesonderte Station der Genussradltour besichtigt wurde. Dem kühlen und regnerischen Wetter zum Trotz machten sich die gegen Wind und Wetter ausgerüsteten Radfahrer fröhlich und gut gestärkt auf zur nächsten Station. Über das Quellgebiet von Maria Ponlach, vorbei an der Burg Tittmoning führte sie der Weg zum Biohof von Andreas Maier in Waldering.

Junglandwirt Andreas Maier nimmt an allen Kooperationsprojekten der Ökomodellregion mit verarbeitenden Betrieben von Bio-Rohprodukten teil. Er baut Bio-Hafer und Dinkel für das regional hergestellte Granola-Müsli von Barnhouse an, liefert den im Anbau äußerst anspruchsvollen Bio-Senf an einen heimischen Produzenten (Byodo) und wird von Ökomodellregion-Projektleiterin Marlene Berger-Stöckl als „Anbauer der ersten Stunde“ der Biobraugerste für die fünf Biobier-Sorten der Brauerei Stein bezeichnet.



Bio-Landwirt Andreas Maier beantwortet die Fragen der Genuss-Radler, bevor er die „Waginger See Hoibe“ und das „Flaschlbröt“ mit Inhaltsstoffen aus seinem biologischen Anbau zur Verkostung reicht. Foto: Jessica Linner, ÖMR

Alle Bio-Produkte aus den Kooperationen und weiterer namhafter Bio-Hersteller bietet Andreas Maier in seinem Hofladen an. Dazu erhält der Verbraucher Rindfleisch von Tieren aus eigener Weidehaltung, Eier von eigenen Legehennen und gelegentlich Schweinefleisch. Neben der Direktvermarktung und dem Ökoackerbau zählen die Mutterkuhhaltung, Erzeugung von Bio-Futtermitteln sowie Zuchtsauen, deren Ferkel zur Mast weiterverkauft werden zu den Betriebszweigen des Biohofs in Waldering. Zur Verkostung servierte Andreas Maier die „Waginger See Hoibe“. Zu dem herben Biobier genossen die Teilnehmer das in diesem Jahr unter „Bayerns besten Bioprodukten“ ausgezeichnete „Flaschlbröt“. Alle drei Sorten enthalten die ertragsarme, aber durch ihre hohen Inhaltsstoffe überzeugende Ur-Getreidesorte „Laufener Landweizen“ als Spezialität aus dem Rupertiwinkel. Der Ökoackerbau funktioniert gemäß Andreas Maier nur, „wenn der Landwirt jeden Tag seine Pflanzen begutachtet und

nachsieht, was zu tun ist“. Das „A und O“ sei 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“.



Hans Engschallinger, Biobetrieb seit 2017, stellt die Grundsätze der Bewirtschaftung auf seinem Betrieb mit Schwerpunkt Milchvieh und Weidehaltung vor. Foto: Dorothee Engschallinger

Über Kirchheim radelte die Gruppe weiter nach Kay, wo Johann Engschallinger sie auf seinem Bio-Milchviehbetrieb begrüßte. Der Besuch stand als Exempel für die das Chiemgau prägenden klassischen Milchviehbetriebe. Zur Verkostung reichten die Gastgeber fruchtige Bio-Buttermilch aus dem Bio-Sortiment der von ihnen belieferten Molkerei Berchtesgadener Land. Bei einem heißen Kakao aus hofeigener Bio-Milch wärmten sich die Teilnehmer auf, bevor die nächste Station in Kettenberg auf sie wartete.

Auf dem Biohof von Sebastian Kettenberger bekamen die Teilnehmer der Genussradltour einen Einblick in den arbeitsintensiven Kreislauf der Geflügelhaltung von der naturnahen Aufzucht der Tiere über die schonende Schlachtung bis hin zur Direktvermarktung des wunderbar zarten und feinfaserigem Geflügelfleisches. Neben Enten, Kelly-Bronze-Puten, Hähnchen und Legehennen der durch Zucht anatomisch unveränderten Rasse „Les Bleues“ hält Sebastian Kettenberger weiterhin Perlhühner und züchtet die Schwarze Alpensau nach. Durch die Haltung in kleinen Gruppen und dem das ganze Jahr über gegebenen Auslauf wird der Keimdruck und das Infektionsrisiko der Tiere so weit gesenkt, dass Sebastian Kettenberger seit über 17 Jahren kein Antibiotikum mehr im Einsatz hatte. Zu den hofeigenen Eiern, selbst produzierten Nudeln, Geflügel- und Schweinefleisch vermarktet Kettenberger zusätzlich Bio-Käse in seinem Hofladen, auf Märkten, aber auch an die heimische Gastronomie. Die zu 20 Prozent Bio-Küche anbietende Salzach-Klinik wird unter anderem vom Biohof Kettenberger beliefert.



Bei der Betriebsführung auf dem Biohof Kettenberger können sich die Teilnehmer der Genussradltour von den mit viel Auslauf glücklich in kleinen Gruppen gehaltenen Enten und anderen Geflügeltieren überzeugen. Foto: Jessica Linner, ÖMR



Auf den letzten Metern der 2. Genussradltour durch die Ökomodellregion haben die ausdauernden Radfahrer als Ziel das Hofcafé Mühlradl in Mühlham vor Augen. Foto: Jessica Linner, ÖMR

Nach dem letzten Streckenabschnitt im Hofcafé Mühlradl in Mühlham angekommen, erwartete die Radfahrer das Bio-Genussbuffet des Caterers Markus Stöckl – besser bekannt als „Schiedei“ – aus Kirchanschöring als kulinarischer Höhepunkt der Genussradltour. Ein deftiges Rindergulasch wärmte den Magen. Die große Auswahl angefangen von Gemüselasagne, Räucherforelle mit Senfdressing über Knödel, Blaukraut und vegetarische Beilagen bis hin zu Salaten mit Getreide und Hülsenfrüchten machte es den Genießern der Radtour schwer, alles zu probieren. Als Dessert reichte Roswitha Leitner vom Hofcafé Mühlradl leckere Apfelküchlein mit hofeigenem Bio-Vanilleeis. „De drei Loisln“ umrahmten den Abschluss der Genussradltour musikalisch.



Ein Infostand im Hofcafé Mühlradl in Mühlham informiert abschließend die Teilnehmer der Genussradltour über Biospezialitäten aus der Ökomodellregion. Foto: Jessica Linner, ÖMR

Organisatorin Marlene Berger-Stöckl zeigte sich glücklich über die gelungene zweite Genussradltour und lud alle Teilnehmer ein, bei der anschließenden Preisverleihung des ILE-Wiesenwettbewerbs der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel dabei zu sein. Als Fazit hob Berger-Stöckl das zu ihrer Freude wachsende Netzwerk zwischen Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern in der Ökomodellregion hervor. Durch die Vernetzung sei es den Hofläden möglich, ihren Kunden ein breites Sortiment an Bio-Produkten anzubieten. Dadurch „kann es der Verbraucher in der Ökomodellregion wunderbar schaffen, sich mit regionalen, saisonalen Bio-Produkten das ganze Jahr über zu versorgen“, stellte Marlene Berger-Stöckl mit Freude fest. Das Angebot an regionalen Bio-Lebensmitteln reiche von Müsli, Brot, Eiern und Nudeln über Fleisch, Wurst und Käse bis hin zu Bier, Milchprodukten, Fruchtaufstrichen, Obst und Feldgemüse, für deren Mehraufwand im Anbau oder der Produktion auf Qualität bedachte Verbraucher gerne bereit seien, dem Landwirt einen höheren, fairen Preis zu zahlen.

Erschienen am 26.09.2017 in der SOR, Südostbayerische Rundschau, Dorothee Engelschallinger