

## Ein bio-regionales Frühstück

### beim Betriebsausflug der Verwaltungsgemeinschaft Waging

Für den Betriebsausflug ihrer Mitarbeiter hat sich die Verwaltungsgemeinschaft Waging heuer etwas Besonders überlegt. Zu Beginn gab es ein Frühstück mit 100% Bio-Produkten, diese stammten größtenteils von Biohöfen aus der Region.



*Vom Biohof aus der Region frisch auf den Tisch – Genuss mit einem bioregionalen Frühstück. Foto: Lilli Dinglireiter, Ökomodellregion*

Elisabeth Rehl aus Saaldorf-Surheim, Biobäuerin und in der Vorstandschaft der Berchtesgadener Landfrauen aktiv, lieferte das Frühstücksei vom mobilen Hühnerstall und hausgemachte Marmeladen und Chutneys. Das Gemüse für den Vitaminschub stammte vom Biomichi aus Kirchanschöring, frisch vom Feld und im offenen Gewächshaus geerntet.

Beim „Waginger See Kas“ sind neben der mobilen Käserei Chiemgau vier kleine Hofkäsereien mit Kuhkäse oder Ziegenkäse beteiligt. Hans Heinz vom Paulbauernhof aus Saaldorf-Surheim steuerte den selbst gemachten Kuhmilch-Schnittkäse und Maria Frisch aus Wonneberg ihren Ziegenfrischkäse im Glas bei, beides aus der sommerlichen Weidemilch gewonnen. Metzger Braunsperger aus Laufen bezieht einen Teil seiner Rinder und Schweine von Biohöfen aus der Ökomodellregion, er richtete die Wurstplatten mit Schinken, Salami und Leberkäse her.

Müslifans konnten das Barnhouse-Knuspermüsli probieren, das Getreide dafür stammt aus Biohöfen vom Waginger See, aus den Landkreisen Altötting / Mühldorf und aus dem oberbayerischen Tagwerk-Erzeugergebiet. Selbstverständlich durften die Demetermilch der Molkerei Berchtesgadener Land in der Flasche und die Joghurtprodukte der Molkerei Andechs im 500g-Glas nicht fehlen, ergänzt um selbst gemachte Dips. Vom vollwertigen Biobrot bis zum feinen Senf von der Mühldorfer Firma Byodo, der zum Leberkäse passt, vom fairen Biokaffee bis zu den Adelholzener Bioschorlen – es dürften keine Frühstückswünsche offengeblieben sein.

„Wir haben fast alles, was das Herz begehrt, bioregional vor der Haustür, und somit in bester Qualität“, meint dazu Lilli Dinglireiter, „nachhaltiger geht’s nicht“. Sie ist Projektmanagerin für die Außer-Haus-Verpflegung in der Ökomodellregion und hat sich mit Unterstützung aus der Verwaltung um die Organisation des Frühstücks in den Räumen der TI Waging gekümmert. Das Frühstück fand großen Anklang bei den Gästen.

Eine aktuelle Liste mit Bioerzeugern und -verarbeitern aus der Ökomodellregion kann gern unter [oekomodellregion@waging.de](mailto:oekomodellregion@waging.de) angefordert oder unter dem folgenden Link heruntergeladen werden:

<https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/infos> .