

Erste Bio-Messe mit regionalen Produkten aus der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel

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 Biomesse für Gastronomen war es, den Wirten und Köchen von biozertifizierten und interessierten 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, die die Gastronomie braucht. Landwirte und Gastronomen gemeinschaftlich besser zu vernetzen bleibt ein wichtiges Ziel in der Ökomodellregion. Langfristig kann eine direkte Vermarktung von Bioprodukten für manche Betriebe eine passende Alternative sein. 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. Er berichtete, wie viele Stammkunden eine Qualität, die auf die Herstellungsbedingungen sehr achtet, inzwischen zu schätzen wissen.



Über zwanzig Erzeuger aus der Region trafen sich im Hotel Eichenhof, um den bereits biozertifizierten Gastronomen ihre Produkte vorzustellen.

Hans-Jörg Birner, Bürgermeister von Kirchanschöring und Vorstandssprecher der Ökomodell-Region, begrüßte die geladenen Gäste, den Kreis der Erzeuger, Küchenchefs und Bürgermeisterkollegen aus mehreren Gemeinden. 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 hoffe, dass sich weitere Einrichtungen anschließen werden.

Eva Gruber von der TI 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, Kochkurse, 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. „Wir haben 2017 ein Tourismuskonzept für die Ökomodell-Region entwickeln lassen, wobei wir festgestellt haben, dass sich erste Projekte daraus langsam von allein entwickeln, wie Bio in der Gastronomie oder die Präsentation der regionalen Bio-Erzeuger mit ihren Produkten“, so Gruber.

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 des Landwirtschaftsministers statt. „Eine Chance für uns alle, die in der Ökomodell-Region dabei sind“, sagte Gruber. Dabei war die Bio-Zertifizierung im Gastrobereich (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 Beteiligung. Das große Ziel sei es, künftig eine Bio-Genuss-Region aufzubauen, in enger Zusammenarbeit mit den Erzeugern, der Gastronomie und den Touristikern.

Maria Stangassinger vom Tourismusverband Berchtesgadener Land unterstrich, dass auch ihr Verband in einer nachhaltigen Entwicklung große Chancen sehe. „Die Zielsetzung der Ökomodellregion für mehr Nachhaltigkeit passt bestens zu der Strategie der neuen Dachmarke unseres Verbands, die auch mit der Biosphärenregion abgestimmt ist.



„Wir werden uns über gemeinsame Angebote mit dem Waginger Verband für die Ökomodellregion künftig noch mehr Gedanken machen“, so Stangassinger. Mit zwei biozertifizierten Betrieben im Landkreis, dem Gut Edermann in Teisendorf und dem Hotel Rehlegg in der Ramsau, sei ein guter Anfang gemacht, den es jetzt auszubauen gelte. Der Verband sei für eine weitere Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion offen.

Klaus Lebek vom Hotel Eichenhof, Ingo Martinez-Castillo vom Strandkurhaus Waging, der Sous-Chef Sebastian Meyer vom Gut Edermann und Richard Mahringer erläuterten kurz ihre ersten Schritte als biozertifizierte Einrichtungen. Die Gastronomie braucht die Sicherheit, dass bestellte Ware zuverlässig im vereinbarten Umfang pünktlich geliefert wird, damit eine Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern funktioniert.

Anschließend informierten die Landwirte und Verarbeiter der Reihe nach 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.



Die Bäcker Michael und Barbara Wahlich aus Surheim haben sich für Backkunst aus reinem Biogetreide mit traditionellen Herstellungsverfahren und langen Reifezeiten für die Teige entschieden, heute eine Seltenheit. Johann Niedl aus Aiging presst Öle aus Lein, Leindotter, Hanf, Sonnenblumen und seit kurzem auch Biosenf 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 Bioschweinefleisch 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 z.B. 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, die für den normalen Großhandel zu klein sind und für die sich durch die Zusammenarbeit ein wichtiger Absatzmarkt mit der Gastronomie öffnet.



Eine Möglichkeit, die künftig in der Region stärker genutzt werden sollte, ist es laut Projektleiterin Marlene Berger-Stöckl im Gemüsebau auch, am Jahresanfang Bestellungen für den Anbau gewünschter Produkte durch die Gastronomie entgegenzunehmen. Sie fasste abschließend zusammen, bei einer vertrauensvollen Zusammenarbeit, in der man sich kennt, sollte es künftig noch besser gelingen, bisherige Hindernisse in der Lieferlogistik oder im Warenumfang auszuräumen, um die Gastronomen auf ihrem Weg zu mehr Bioware aus der Region zu unterstützen. Umgekehrt betonte sie, wie wichtig der Beitrag heimischer Wirte für mehr Biolandbau sei. „Sie leisten damit auch etwas für den Erhalt unserer bäuerlichen Landschaft“. Immer mehr Konsumenten machen sich Gedanken über die Produktion und Transportwege der Lebensmittel und der Trend läuft eindeutig auf biologische und nachhaltige Produkte. Viele Produkte haben sich aus den „Kinderschuhen“ zu professionellen Angeboten weiterentwickelt, und von Jahr zu Jahr wächst das Angebot von Bio-Produkten aus der Region stetig.*bs*