

Fachexkursion aus Österreich besucht die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel

Eine Delegation aus der Steiermark und aus Tirol informierte sich Mitte Juli auf Initiative von Josef Renner, Geschäftsführer der Bioernte Steiermark, über die bayerischen Ökomodellregionen. Es gibt erste Bestrebungen, auch in einzelnen österreichischen Bundesländern nach dem Vorbild von Bayern Ökomodellregionen zu gründen. Klaus Wiesinger von der Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising und Katharina Niemeyer vom Amt für ländliche Entwicklung in München organisierten eine Fachexkursion und begleiteten die Agrarpolitiker, Landwirte und Mitglieder von Bio Austria nach Waging, wo sie sich u.a. mit Bürgermeister Matthias Baderhuber (Waging), mit Bürgermeisterin Stefanie Lang (Taching), mit Eva Bernauer vom Tourismusverband und natürlich mit Landwirten zu örtlichen Projekten am Beispiel der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel austauschten.

Franz Tanner vom gleichnamigen Landgasthof in Waging ließ mit einer eigenen Biospeisekarte den Einsatz regionaler Bioprodukte in der örtlichen Gastronomie genussreich erleben.



Thomas Reese vom Huberhof in Wonneberg stellt seinen Betrieb mit Direktvermarktung vor. 2. Von links Josef Renner, Organisator der Fachexkursion. Bild: Claudia Heid, LfL

Beeindruckt waren die Teilnehmer von den Einblicken, die Thomas Reese vom Huberhof in Wonneberg in seine besonders artgerechte Haltung von Weideschweinen und Pinzgauer Mutterkühen gab. So holen sich die Schweine ihr Futter wie z.B. Ackerbohnen (Saubohnen) und Gerste teils direkt vom Acker, ihre Suhlen graben sie sich selbst, kleine Überdachungen schützen vor zuviel Sonne. Sein Betrieb hat sich auf die Direktvermarktung von Biofleisch und -wurst spezialisiert. Die Schweine werden möglichst stressfrei im kleinen kommunalen Schlachthof in Laufen geschlachtet, die Rinder in einer mobilen Schlachtbox direkt am Hof.



Einen Teil ihrer Weidefläche haben die Schwäbisch-Hällischen Landschweine schon umgegraben; im Hintergrund links eine Futterwiese. Foto: Claudia Heid, LfL

Ein Besuch beim Bioackerbauer Andreas Maier in Tittmoning rundete das Programm ab. Andreas Maier ist an mehreren Wertschöpfungspartnerschaften der Ökomodellregion direkt beteiligt, so beim Anbau von Biobraugerste für die Schlossbrauerei Stein, von Biodinkel und -Hafer für den Müslihersteller Barnhouse und beim Anbau von Biosenf für den Feinkosthändler Byodo in Mühldorf. „Immer mehr Bioprodukte in meinem Hofladen kommen direkt von meinem Acker, das gefällt meinen Kunden“, freut sich der junge Landwirt.

Beeindruckend war aber auch, was die Teilnehmer der Exkursion umgekehrt aus ihren Bundesländern berichten konnten: So liegt der Bioanteil in der Steiermark bei mittlerweile 25%. Als Gastgeschenk für die Landwirte gab es u.a. steirisches Biokernöl, eine Spezialität, die inzwischen weit über die Region hinaus berühmt ist.



Andreas Maier prüft seine Haferqualität; Foto: Lisa Schuegger