

Axel Effner, Südostbayerische Rundschau vom 15.06.2017:

Kulinarische Reise durch die Ökomodellregion

Info-Radtour zwischen Fridolfing und Tittmoning zeigte die Angebotsvielfalt von Bio-Produkten aus der Region auf

Mit großen Engagement haben die Verantwortlichen der Tourist-Info Waginger See in Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel in den letzten Monaten ein zukunftsfähiges Tourismuskonzept ausgearbeitet (wir berichteten). Teile daraus bilden die Grundlage, mit dem sich die Region an einem Wettbewerb des Bayerischen Umweltministeriums beteiligt. Dieses will in einem Pilotprojekt drei Gemeinden als Naturtourismus – Region entwickeln und fördern. Die Gewinner werden am 5. Juli bekannt gegeben.

Dass die Chancen für die Entwicklung des sanften Naturtourismus und der damit verbundenen regionalen Wertschöpfung um den Waginger See recht gut stehen, hat bereits die enge Vernetzung unterschiedlicher Akteure in der Ökomodellregion deutlich gemacht. Einen praxisnahen Einblick in die Vielfalt der bestehenden Produkte und Angebote gab jetzt eine kulinarische Info-Radtour der Waginger Tourist-Info zu Hofläden und -cafés, Direktvermarktern und Bio-Betrieben zwischen Fridolfing und Tittmoning. Die knapp 30 Teilnehmer, darunter Behördenleiter, Bürgermeister, Vermieter, Firmenangehörige, Touristiker und Einheimische, erfuhren dabei nicht nur viel über alte Zuchtassen, Stallhaltung und Getreidesorten, sondern auch über die Artenvielfalt in Streuobstwiesen, die ideenreiche Vermarktung von Hofcafés oder das Netzwerken beim Getreideanbau für Bio-Bier aus der Region.



Über das vielseitige Angebot regional erzeugter Produkte informierte der ehemalige „Öko-Rebell“ Hans Glück mit Lebensgefährtin Jutta die Teilnehmer einer Info-Radtour zu Hofläden und Direktvermarktern aus der Region. Foto: Richard Scheuerecker, TI Waging

Von wilden Zeiten als „Öko-Rebell“ erzählen konnte Hans Glück aus Grassach bei Tittmoning. Vor rund 35 Jahren begann er als einer der ersten Landwirte der Region mit der Umstellung auf biologische Landwirtschaft. War das damals noch eine Art „Kriegserklärung“ für die umliegenden Bauern, so liegt „Bio“ heute im Trend. In seinem Hofladen vermarktet Glück

Getreideprodukte und Gemüse von eigenen Feldern sowie Fleisch von selbstgezogenen robusten Haustierrassen. Ein Blick in den Stall zeigte den Teilnehmern der Tour, wie eine artgerechte Aufzucht von Schweinen, Rindern, Schafen und Hühnern aussehen kann. Bei einem üppigen Frühstück demonstrierten Glück und seine Lebensgefährtin Jutta, wie vielseitig bereits jetzt das Angebot an ökologisch produzierten Getreideprodukten, Ölen, Gemüsen, Obst und Milchprodukten aus der Region ist und wie leicht sich auch für Gastgeber ein Frühstück in Bio-Qualität zubereiten lässt.



*Direktvermarkterin Kathrin Geiger erläutert auf der Streuobstwiese mit Obstbäumen in Schlichten bei Tittmoning den Zusammenhang zwischen Mähzyklen und Artenvielfalt.
Foto: Axel Effner*

Die Zusammenhänge zwischen einer nur zweimal im Jahr gemähten Streuobstwiese mit verschiedenen Obstbäumen und Hecken und der sich einstellenden Artenvielfalt an Pflanzen, Insekten und Vögeln sowie eigenen Erfahrungen als Jungimkerin erläuterte Kathrin Geiger in ihrer „Lines Manufaktur“ nördlich von Tittmoning. Sie produziert Marmeladen und Sirups aus eigenem Obst, Beeren und Kräutern.

Von der Kunst des Bio-Gerstenanbaus für eine regionale Brauerei berichtete Bio-Bauer Andreas Maier aus Waldering. Um die erforderliche hohe Qualität zu erreichen, sei viel Know-how erforderlich. Lohnend zur Zweitverwertung sei die Kombination etwa mit Senfsaaten zur Produktion der scharfen Delikatesse, die er zusätzlich auf seinem Hofladen vermarkte. Vom Vertriebsleiter der Brauerei wiederum war zu erfahren, wie die Zusammenarbeit mit Bio-Bauern und einer Trostberger Mühle der regionalen Wertschöpfung zugute kommt.



Bio-Bauer Andreas Maier aus Waldering erklärt am Feld die besonderen Anbaubedingungen für regional vermarktete Bio-Braugerste. Foto: Axel Effner



Der Betrieb Kettenberger trägt zum Erhalt der fast ausgestorbenen „schwarzen Alpensau“, einer historischen Rasse, bei. Foto: Axel Effner

Die Stalltüren seines Bio-Mastbetriebs für Geflügel und Schweine öffnete Sebastian Kettenberger aus Kettenberg für die Teilnehmer. Die im Vergleich zur konventionellen Haltung län-

gere Aufzucht ohne Medikamente erfordere viel Know-how, werde aber durch die Haltung in Kleingruppen erleichtert, berichtete er. Ergänzend baut der Jungbauer auch Gemüse an und hält Rinder. Er vermarktet über einen Stand am Bauernmarkt in Tittmoning und den Verkauf ab Hof.



Ein familiengerechter und stimmungsvoller Biergarten mit Almhütte, Wasserreifenrutsche und Kinderspieleinrichtungen ergänzt das Hofcafé Mühlradl in Mühlham als letzte Station der Info-Radltour zu Direktvermarktern der Region. Foto: Axel Effner

Wie sich unter anderem mit Eis vom Bauernhof das nur am Wochenende geöffnete Hofcafé Mühlradl in Mühlham zu einem Renner auch bei Busreisenden entwickelt hat, erzählte Bio-Bäuerin Roswitha Leitner den Teilnehmern der Hofladen-Radtour. Mit kulinarischen Höhepunkten, die die Wagingerin Yvonne Liebl aus Bio-Zutaten der Region zubereitet hatte sowie speziell zubereitetem Gewürzkafee klang die erlebnisreiche Radtour im familiengerechten ausgebauten Biergarten des Hofcafés mit Almhütte und Wasserreifenrutsche aus.

Nähere Infos zu weiteren Biohof-Erlebnisradtouren um den Waginger See mit Regina Faltermeier bzw. Kochkursen mit Yvonne Liebl gibt es bei der Tourist-Info Waging am See unter Tel. 08681-313 oder www.waginger-see.de/genuss.

Axel Effner, 15.06.2017 SOR