

Leuchttürme für nachhaltigen Lebensstil

Neues EUREGIO-Projekt „BIOS erleben“ lässt Regionen grenzüberschreitend zusammenwachsen

Artikel aus der Südostbayerischen Rundschau vom 20.01.2022, Redaktion

Immer mehr Menschen entdecken hochwertige Bio-Produkte und einen nachhaltigen Lebensstil als wichtige Bausteine für Gesundheit und persönliche Lebensfreude. Gerade im Urlaub lassen sich diesbezüglich inspirierende Neuentdeckungen machen. Diesen Trend haben jetzt drei Regionen im oberbayerisch-österreichischen Grenzgebiet entlang der Salzach erkannt. Und sich unter dem Namen des EUREGIO-Projekts „BIOS erleben – Biogenuss über die Grenzen“ zusammengeschlossen. Gefördert wird das Projekt auch von der EU über das Programm INTERREG Österreich/Bayern.



Wie man die Kombination aus regional vernetzter Bio-Landwirtschaft und Bio-Vollsortimentladen zu einem nachhaltigen Erfolgsmodell machen kann, zeigt der Bio-Michi aus Kirchanschöring. Foto: TI Waging

Die Verbindung von sanftem Tourismus, nachhaltiger Landwirtschaft und verschiedenen Bio-Leuchtturm-Projekten soll „drent & herent“ Interesse wecken. Gäste und Einheimische sind gleichermaßen angesprochen, Neues zu entdecken. Zugleich sollen mit „BIOS erleben“ auch der Zusammenschluss regionaler Bio-Erzeuger und Anbieter gefördert und Vermarktungschancen verbessert werden. In der Grenzstadt Laufen wurde das Projekt jetzt der Öffentlichkeit vorgestellt.

Mit Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet

Das Thema „Bio“ haben sich die mit mehreren Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnete Bio-Heu-Region im Salzburger Seenland und die staatlich anerkannte Ökomodellregion Waginger See – Rupertwinkel in Bayern bereits seit längerem auf die Fahnen geschrieben. Perfekt wird der Dreiklang mit dem „Entdeckerviertel“ südlich von Braunau zwischen Salzach, Inn und Mattig. Es beeindruckt mit der größten zusammenhängenden Moorlandschaft Österreichs, dem Salzach-Durchbruch und dem Europareservat Unterer Inn. Für eine grenzüberschreitende Verbindung der Regionen sorgt ergänzend der Bajuwaren-Radweg.

Im Rahmen von Kurzporträts werden in der neuen BIOS-Broschüre und auf der Webseite www.bios-erleben.com jeweils drei bio-zertifizierte Genussorte und Hotelbetriebe sowie innovative Produkte und Erzeuger aus den drei Regionen vorgestellt.



Stellten in Laufen das neue grenzüberschreitende EUREGIO-Projekt „BIOS erleben“ zur Förderung von Bio-Produkten und eines nachhaltigen Lebensstils vor (v.l.): Eva Bernauer von der Tourist-Info Waginger See mit ihren Kollegen Manuela Bacher, Georg Bachleitner und Andrea Folie. Foto: TI Waging

Kulinarik und Gesundheitsbewusstsein

Mit Bio-Käse und weiteren Spezialitäten aus hochwertiger Bio-Heumilch sorgen etwa die Familienbetriebe Höflmaier aus Lochen am See und „Mattigtaler“ aus Seekirchen am Wallersee für echte Genüsse. Der Vision einer ganzheitlichen Braukunst mit ökologischer Kreislaufwirtschaft zum Erhalt der Artenvielfalt hat sich das Stiegl-Gut Wildshut in St. Pantaleon verschrieben.

Wie man die Kombination aus regional vernetzter Bio-Landwirtschaft und Bio-Vollsortimentladen zu einem nachhaltigen Erfolgsmodell machen kann, zeigen der

Hofladen „Joglbauer“ aus Obertrum und der „Bio-Michi“ aus Kirchanschöring. Mit Kulinarik, Gesundheitsbewusstsein und einem auf Nachhaltigkeit angelegten Lebensstil inspirieren zwei biozertifizierte Hotels ihre Gäste: das WellnessNaturResort Gut Edermann in Teisendorf und das Bio-Hotel Schießentobel in Seeham. Mit besonderen Getreidespezialitäten wiederum punkten Österreichs erste Bio-Müsli-Manufaktur „Zagler Müslibär“ aus Braunau am Inn und die Bio-Bäckerei Wahlich aus Surheim.

Regionen vernetzen sich über die Grenzen

Zum Start der BIOS-Kampagne in Laufen resümierte Manuela Bacher, Touristik-Chefin des Salzburger Seenlands: „Bis dato ist das Thema Nachhaltigkeit im Tourismus noch nicht aktiv messbar, aber es kommt. Durch das Projekt soll es zusammen mit dem Bio-Gedanken stärker in touristischen Betrieben verankert werden. Während der Projektentwicklung haben sich im Salzburger Seenland bereits zahlreiche bis dato unbekannte Betriebe aufgetan.“ Georg Bachleitner vom Tourismusverband s'Entdeckerviertel ergänzte: „Die durchlässigen Grenzen zu Bayern sind für unsere Gäste mit einem spannenden Erlebnis verbunden. Daher freut es uns, diesen Austausch mit tatkräftiger Unterstützung der EUREGIO noch mehr in den Fokus zu rücken.“

Neue Gästegruppen werden angesprochen

Die Synergien des Projekts stellte Eva Bernauer, Geschäftsführerin der Tourist-Info Waginger See, von bayerischer Seite her heraus. „Wir hoffen, dass durch das Projekt zahlreiche Gastronomiebetriebe und Bio-Erzeuger aufeinander aufmerksam werden und sich vernetzen. Durch gegenseitiges Verlinken in den sozialen Netzwerken profitieren auch die touristischen Regionen voneinander. So spielen wir uns die Gäste zu und erreichen neue Zielgruppen, die auf Nachhaltigkeit setzen.“ Bürgermeister Thomas Gasser aus Teisendorf fügte hinzu: „Mit ‚BIOS erleben‘ haben wir es geschafft, echte Alleinstellungsmerkmale in den drei Regionen auf originelle Weise herauszuheben. Von diesen und weiteren Besonderheiten sollen Gäste wie Einheimische gleichermaßen profitieren.“

Die BIOS-Broschüre wird aktuell über BIORAMA, das Magazin für nachhaltigen Lebensstil, verteilt.