

Ökogenuss-Plattform machts möglich: Bio bis zur Haustüre

Kirchlicher Segen und kleine Startfeier für den „digitalen Biobauernmarkt“

Artikel von Hannes Höfer, Südostbayerische Rundschau vom 28.05.2021

Laufen. Ein Gast formulierte es humorvoll: „Da gibt's nix, was's ned gibt.“ Stimmt nicht ganz, aber tatsächlich findet der Genießer eine große Palette an bäuerlichen Produkten und Erzeugnissen – alles bio und regional. Gut ein Jahr nach der Vereinsgründung von „Ökogenuss Waginger See“ startet nun die digitale Bestell- und Lieferplattform unter www.oeko-genuss.de. Analog und mit Abstand traf sich kürzlich eine kleine Riege von Aktiven, Erzeugern und Bürgermeistern beim Biohof Lecker in Niederheining.



Segen für die Plattform. Von links Stiftsdekan Simon Eibl, Vorsitzender Sebastian Kettenberger und Stellvertreter Hans Koch. Foto: Höfer

Ob man denn eine „Plattform“ segnen könne, fragte Stiftsdekan Simon Eibl gewohnt schelmisch. „Selbstverständlich, wenn sie wie hier dem Wohl des Ganzen dient.“ Und das tue sie: „Vor Ort erwirtschaftet, vor Ort verkauft, sicherte es Arbeitsplätze und Einkommen“, würdigte Laufens katholischer Pfarrer und verband das mit einem Seitenhieb auf das „Billigste aus aller Welt“ und „Bio aus China“.

Kirchanschörings Bürgermeister Hans-Jörg Birner betonte, dass sich die beteiligte Politik keineswegs mit Sonntagsreden zufriedengebe. So kämen die Gelder für die regionalen Initiativen wie Ökomodellregion und IIE (Integrierte ländliche Entwicklung) zu 70 Prozent vom Freistaat und zu 30 Prozent von den Kommunen. Eingebettet in das „Digitale Alpendorf“ habe der Campus Grafenau der Technischen Hochschule Deggendorf die digitalen Grundlagen dieser Plattform erarbeitet. Aber Birner weiß auch: „Die Politik kann nur die Voraussetzungen schaffen.“



Ein Test-Kisterl als Geschenk. Vorne von links: Stiftsdekan Simon Eibl, Amira Zaghdoudi, Stefanie Lang, Marlene Berger-Stöckl, Hans Lecker. Hinten von links: Hans-Jörg Birner, Mattias Baderhuber, Sebastian Kettenberger, Lilli Dingreiter, Hans Koch, Frank Edenharter, Peter Schuster. Foto: Höfer

Die eigentliche Arbeit erledigen andere: Zum Beispiel Hans Lecker, Organisator, Lieferant und Gastgeber. Oder Biobauer und Vereinsvorsitzender Sebastian Kettenberger: „Der Ökolandbau wird mehr und unser Angebot steigt.“ Nicht zuletzt auch mit der Partnerschaft der Ökomodellregion Inn-Salzach, deren Projektmanagerin Amira Zaghdoudi ebenso zu Gast war wie Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel.



Sebastian Kettenberger: „Der ökologische Landbau wird mehr und das Angebot steigt“, freut sich Vereinsvorsitzender Sebastian Kettenberger. Foto: Höfer

Die würdigte Peter Schuster als Antreiberin mit dem „Herz auf der Zunge“, aber auch mit dem „Markenzeichen Ungeduld“. Schuster ist Referent für die Ökomodellregion im Laufener Stadtrat, der sich 2016 für einen Beitritt ausgesprochen, mehrheitlich Ende 2018 aber den Ausstieg zum Förderende 2022 beschlossen hatte. Nicht zuletzt vor dem Hintergrund einer parallelen Mitgliedschaft in der Biosphärenregion Berchtesgadener Land. Doch das Blatt scheint sich zu wenden: „Auch der Bürgermeister zieht einen Verbleib wieder in Erwägung“, so Schuster.

Dass die Förderung über 2022 verlängert wird, hofft und erwartet Tachings Bürgermeisterin Stefanie Lang. Denn das Ziel sei gesetzt: „Bayernweit sollen bis zum Jahr 2030 30 Prozent biologisch produziert werden.“ In der heimischen Ökomodellregion sei es gelungen, den Bioanteil von zunächst sieben Prozent zu verdoppeln. Mehr noch: „Was früher eine Nische war, ist heute in aller Munde.“ Im wahrsten Sinne des Wortes.

Stichwort Politik: „Hier heißt es oft: regional ist das neue Bio.“ Für Peter Schuster aber steht außer Frage: „Das Beste ist Bio und regional.“ Er warb dafür, die Idee ebenso zu „transportieren“ wie die Ware. Mitverantwortlich für die digitale Vorarbeit ist Frank Edenharter. Als Projektmitarbeiter im Campus Grafenau ist er stolz auf das Ergebnis. „Corona hat den Aufbau der Plattform nicht einfacher gemacht“, sagte er gegenüber der Heimatzeitung, „aber es war wirklich eine Superzusammenarbeit.“ Das Liefergebiet der Ökogenusskiste reicht von Berchtesgaden bis Pfarrkirchen, vom österreichischen Mattsee bis zum Chiemsee.



Diesmal nur eine kleine Auswahl. Wenn wieder möglich, wollen die Anbieter alle ihre Produkte präsentieren. Fotos: Hannes Höfer

Lilli Dingreiter aus Vachendorf hat erfolgreich eine Bachelor-Arbeit zur „Marketing-Mixstrategie“ der Ökogenusskiste geschrieben. Geschriebenes und gesprochenes Wort machen Sebastian Kettenberger ebenso Mut wie die gezeigte Wertschätzung. Er bedankte sich bei allen Akteuren, „die mit viel Arbeit und viel Herzblut“ dabei sind. Pfarrer Simon Eibl hatte an Pfingsten keinen Zweifel: „Der Heilige Geist hilft, wo viele Menschen zusammenhelfen.“