

Ökomodellregion fördert Klein-Innovationen

Projekte aus den Bereichen Bioerzeugung, Verarbeitung und Vermarktung ausgezeichnet – Neuer Fördertopf

Von Prof. Mag. Josef A. Standl

Laufen. Auf dem Ökohof von Markus Kroiß in Laufen-Gastag wurden 19 Kleinprojekte aus den Bereichen Bioerzeugung, Bioverarbeitung und Biovermarktung der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel, welche Gemeinden aus den Landkreisen Berchtesgadener Land und Traunstein umfassen, ausgezeichnet. Die Betriebe hatten sich am Projekt „Verfügungsrahmen Öko-Kleinprojekte“ beteiligt und namhafte Innovationen umgesetzt und dafür Kleinförderungen erhalten. Jetzt wurden sie mit Plaketten öffentlichkeitswirksam ausgezeichnet.

Durch die Veranstaltung führte Tachings Bürgermeisterin Stefanie Lang, die Vorstandssprecherin der Ökomodellregion. Bürgermeister Matthias Baderhuber erläuterte das Förderprogramm und Managerin Marlene Berger-Stöckl präsentierte die Projekte in einer Power-Point-Schau. Die einzelnen Betreiber erläuterten ihre speziellen Projekte. Der Laufener Ökomodellregion-Referent Peter Schuster hieß namens der Stadt die Gäste willkommen.

In ihrem Referat erläuterte Staatsministerin Michaela Kaniber das Modell der Kleinprojekte und nannte die Arbeit der Ökomodellregion als vorbildlich, regte gleichzeitig an, diese Organisation noch näher an die Bürger zu bringen und rief vor allem die Bürgermeister der Modellgemeinden auf, sich hier aktiv für die gute Sache einzubringen. Die Bäuerinnen und Bauern seien selbst die besten Botschafter für ihre biologischen und regionalen Produkte, sagte die Staatsministerin. Die Bäuerinnen mit Gitti Leitenbacher sorgten sozusagen „als Exempel“ dafür, dass Speis' und Trank sogleich verkostet werden konnten. Die Schilder übergab die Ministerin persönlich an alle Teilnehmer.

18 Projekte bereits gefördert

Seit zwei Jahren steht der „Verfügungsrahmen Öko-Kleinprojekte“ für die bayerischen Ökomodellregionen zur Verfügung, er ist insgesamt jährlich mit 50 000 Euro pro Region gefüllt. Damit können Öko-Kleinprojekte aus dem Bereich Bioerzeugung, Bioverarbeitung und Biovermarktung gefördert werden.

Voraussetzungen sind: Der Antragsteller muss in einer der Mitgliedsgemeinden der Ökomodellregion liegen; eine Ausnahme gibt



Die Projektträger sind mit der Vielfältigkeit ihrer Investitionen und auch der Regionen ihres Einsatzes breit gestreut. Im Bild von links: Wagingers Bürgermeister Matthias Baderhuber, Tachings Bürgermeisterin Stefanie Lang als Vorstandssprecherin der Ökomodellregion und Staatsministerin Michaela Kaniber mit den ausgezeichneten Projektträgern.

– Fotos: Josef A. Standl



Vertreter der Ökomodellregion dankten der Staatsministerin Michaela Kaniber und dem zuständigen Mitarbeiter Roland Spiller für gute Zusammenarbeit. Im Bild von links: Roland Spiller, Michaela Kaniber, Vorstandssprecherin Stefanie Lang, Ökobauer Markus Kroiß, auf dessen Hof die Veranstaltung durchgeführt wurde, Geschäftsführerin Marlene Berger-Stöckl und Vorstandssprecher Matthias Baderhuber.

es nur für mobile Schlachthanhänger. Das gesamte Projekt darf netto nicht mehr als 20 000 Euro kosten. Davon können maximal 10 000 Euro als Zuschuss ausbezahlt werden, oder bis zu 50 Prozent des Nettobetrags. Der Antragsteller darf erst beginnen bzw. bestellen, wenn ein privatrechtlichen Vertrag abgeschlossen ist und wenn das Projekt bis September eines Jahres abgeschlossen ist.

Die Ökomodellregion hat in den Jahren 2022 acht und 2023 zehn Kleinprojekte fördern können, insgesamt also 18 Projekte. Über die Auswahl der Projekte

entscheidet nach Eingang der Förderanfragen Anfang des Jahres ein Gremium, in dem drei Bürgermeister, drei Bioerzeuger und drei Bioverarbeiter sitzen.

Förderanfragen für 2024 bis 16. Januar zu stellen

Der neue Fördertopf für 2024 ist bereits zugesagt. Förderanfragen können jetzt bis zum 16. Januar gestellt werden. Wenn weniger Geld zur Verfügung steht, als beantragt ist, kann nicht alles gefördert werden.

„Mehr Bio von hier“: Öko-Kleinprojekte vorgestellt

Laufen. Bei einer Feier auf dem Biohof von Markus Kroiß in Laufen hat die Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel 18 Öko-Kleinprojekte mit Plaketten ausgezeichnet, die von Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber an die Projektbetreiber überreicht worden. Es handelt sich dabei um umgesetzte, geförderte Öko-Kleinprojekte der Jahre 2022 und 2023 zur Stärkung der Bioerzeugung und -verarbeitung.

Bio-Käse

Carina Hoiß, Biomilchviehbetrieb, Teisendorf: Fertigstellung einer kleinen Hofkäserei.

Biogemüse

Hans Engelschallinger, Biomilchviehbetrieb aus Tittmoning: Gemüse-Feinsäugerät und Kartoffelhäufel für Feldgemüseanbau – Markus Hager, Biogemüsebaubetrieb im Nebenerwerb, Fridolfing: Präzi-

sionshackstriegel für Biofeldgemüseanbau – Hans Leitner, Biogemüsebauer, Tengling: Bodenumkehrfräse, Handgeräte, Feinsäugerät, Kühlaggregat, Setzgerät für Biogemüseanbau – Andreas Huber, Biogemüsebauer, Wonneberg: befestigter Kompostierplatz für Biogemüse, mit Sicker-saft-Auffangbehälter zur Gewinnung eines Pflanzenstärkungsmittels – Bernhard Rehr, Biomilchviehbetrieb im Nebenerwerb, Saaldorf-Surheim: EM-Dosiergerät für Bodenfräse zum Biofeldgemüseanbau.

Biogetreide

Philipp Strohmeier, Surmühle mit Lagerhaus und Mühlenladen, Teisendorf: Laborgerät zur Qualitätsmessung von Biogetreide – Stefan Rehr, Bio-Mutterkuhhalter und Hühnermobil, Saaldorf-Surheim: Rollstriegel zur mechanischen Beikrautregu-

lierung im Biogetreide, mit überbetrieblichem Verleih an Kollegen – Hans Heinz, Biomilchviehbetrieb mit Hofkäserei und Hofladen, Saaldorf-Surheim: Bau eines Holzofens zum Backen von Bioholzofenbrot.

Biofleisch

Hans Heinz, Biomilchviehbetrieb mit Hofkäserei und Hofladen, Saaldorf-Surheim: Räucher-kamin zum Herstellen von hofeigenen Biowürsten – Stefan Rehr, Bio-Mutterkuhhalter und Hühnermobil, Saaldorf-Surheim: Ausbau des hofeigenen Schlachtraums für Biofleisch-schlachtung – Hans Praxenthaler, Bio-Milchviehbetrieb, Fridolfing: Zerlegecontainer für Biorindfleisch und Wild – Franz Eder, Vorstand Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein: Anschaffung eines mobilen Schlachthanhängers für hofnahe Schlachtungen – Gottfried Heil-

meier, Metzgerei Heilmeyer, Waging: Anschaffung einer Zwiebel-schälmaschine für Bio-Pinzgauerlinie im Glas.

Bio-Bewusstseinsbildung

Franz Gramminger, Brennerei Gramminger, Taching: Etikettiermaschine und Etiketten für Waginger See Schnaps (Bio) – Thomas Netter, Laufen-Leobendorf: Ausstattung des regionalen Bio-SB-Ladens mit Unverpackt-Regal und Kühlelement – Sebastian Kettenberger, Bio-Geflügelbetrieb und Färsenmast mit Direktvermarktung, Tittmoning, Vorstand im Verein Ökogenuss: Werbemaßnahmen für Bekanntmachung der Ökogenusskiste – Salzachlinik, Fridolfing (biozertifiziert seit 2022): Werbemaßnahmen für Biolieferanten, Vorstellung der Erzeuger – Markus Kroiß, seit kurzem Biobetrieb, Marktfruchtanbau im Nebenerwerb, Laufen: Errichtung eines SB-Hofladens für hofeigene Kartoffeln und weitere hofeigene Produkte. – jost



Laufen

Adventsmarkt des Pfarrverbands

Laufen. Am Sonntag gibt es wieder viele Marmeladen, Liköre und anderes aus der Küche des Pfarrers und viel Gebasteltes und Gebackenes zu erwerben. Der Markt vor der Stiftskirche ist geöffnet von 11 bis 18 Uhr. Der Erlös geht zugunsten der Familien im Pfarrverband.

– red

Leobendorf

Im Advent z'sammkemma

Leobendorf. „Z'sammkemma im Advent“ heißt es auch heuer am 3. Adventssonntag am Leobendorfer Dorfplatz vor der Pfarrkirche St.Oswald: Die Freiwillige Feuerwehr Leobendorf lädt zu einem gemütlichen Beisammensein mit Bosna, Crepes und Glühwein ein.

Beginn ist um 15 Uhr. Um 16 Uhr gibt der Chor des Leobendorfer Kindergartens (vor-)weihnachtliche Lieder zum Besten, im Anschluss sorgen Bläsergruppen aus der näheren Umgebung für vorweihnachtliche Stimmung.

„Feierabendglühwein“ am Donnerstag

Am kommenden Donnerstag, 21. Dezember, findet dann – zum letzten Mal in diesem Jahr – ab 18 Uhr der „Feierabendglühwein“ der Feuerwehr am Dorfplatz in Leobendorf statt, wozu die Bürger ebenfalls eingeladen sind.

– red

DER DIREKTE DRAHT

Freilassinger Anzeiger Südostbayerische Rundschau ☎ 08654/69188

Redaktion: E-Mail: red.freilassing@pnp.de

Anzeigen gewerblich: E-Mail: anzeigen.bgl@pnp.de

Anzeigen privat: E-Mail: anzeigen.taa@pnp.de

Aboservice: E-Mail: aboservice@pnp.de

E-Mail: aboservice@pnp.de

E-Mail: aboservice@pnp.de

E-Mail: aboservice@pnp.de

Mit galligem Humor und poetischem Charme

Literarische Matinee mit der in Laufen lebenden Autorin Heidi Merkel

Von Helmut Rieger

Laufen. Im Rahmen der vom Laufener Kulturreferenten Werner Eckl initiierten „Literarischen Matinee“ las am zweiten Adventssonntag im katholischen Pfarrheim Heidi Merkel eine ihrer Kurzgeschichten sowie einen längeren Ausschnitt aus ihrem Roman „Alles im Griff“ vor.

Schon beim Titel ihres Kurzprosa-Bandes mussten die Zuhörer schmunzeln: „Wie man ein Konto in der Schweiz heiratet“. Rasant geht es da zu, mit Elementen des Krimis, gewürzt mit skurril-satirischen Schilderungen und witzigen Überraschungen. Dazu das ironische Spiel der Erzählerin mit ihrer Hauptfigur: „Ich weiß nicht, ob ich die Protagonistin mag.

Eigentlich will ich sie loswerden.“ Erneut amüsiertes Lachen bei den Zuhörern.

Der Roman „Alles im Griff“ dreht sich um die Mittvierzigerin Sigi und ihren Gatten Hans-Erich. Nach zehn Ehejahren zeigen sich Abnutzungserscheinungen, der Gewöhnung geschuldet. Bosheiten und Sticheleien haben längst die anfänglichen Liebesbezeugungen abgelöst. Dazu grinst bei Sigi die Midlife-Crisis um die Ecke. Der Wechsel von der stressigen Arbeitswelt in die vermeintliche Idylle des Privatlebens brachte auch keine Erfüllung: „Jetzt ist sie nicht mehr in der Arbeit unglücklich; jetzt ist sie zu Hause unglücklich.“ Ein Hund wird angeschafft, ein zweiter kommt dazu. Für Sigi sind sie „Nutztiere für die Seele“.



Freuen sich über den Erfolg der Veranstaltung: Kulturreferent Werner Eckl, Stiftsdekan Simon Eibl.



Die Salzburger Autorin Heidi Merkel lebt seit etwa 30 Jahren in Laufen.

– Fotos: Helmut Rieger

Die gemeinsame Reise in die Tücker, voller erfreulicher Überraschungen und mit „flitterkuschelwarmen Nächten“. Happy End?

Man sagt Heidi Merkel britischen Humor nach, und genau dieses „Tongue-in-cheek“ sorgt für eine verblüffende Wendung.

Bei Sigi und ihrem Mann hat sich nach weiteren Jahren des Zusammenlebens ein neuer Modus eingeschlichen: gegenseitiges Piesacken. Das klingt unschön. Da die gebürtige Salzburgerin dafür aber einen Austriazismus verwendet, findet man es wieder lustig: „Jetzt begann das Sekkieren.“ Die Besucher konnten diesen Humor auf jeden Fall goutieren und spendeten fleißig Applaus – mit einem Lächeln.

Die nächste literarische Matinee findet am kommenden Sonntag, den 17. Dezember, um 11.15 Uhr statt. Werner Eckl wird aus seinen Reiseerinnerungen „Meine Plätze, meine Räume“ lesen. Der Gesamterlös der Veranstaltung kommt wiederum der Flüchtlingshilfe der katholischen Kirchenstiftung zugute.