Alles im grünen Bereich

Was bringen uns Bio & Co. 2018?

Die Grüne Woche in Berlin (19. bis 28.1.) wirft sie aktuell wieder auf die vielen Fragen, Thesen, Bewegungen und Ideen zum Thema Umweltschutz, Bio & Co. Wir werfen wieder mal einen Blick auf das aktuelle Geschehen bei den Bestrebungen in Sachen Öko, Regionalität und Nachhaltigkeit in Bayern:

Bayern ist grün, zumindest bezüglich der neuesten Zahlen aus dem Landwirtschaftsministerium. Mehr als ein Drittel aller Biohöfe der Republik produzieren auf weißblauem Boden. Verantwortlich für diese Entwicklung zeichnet ein recht umfassendes Ökoprojekt unserer Landesregierung, BioRegio Bayern 2020 - 2013 mutig von Horst Seehofer proklamiert – das u.a. die Verdopplung der bayerischen Bioproduktion bis 2020 Höchste Qualität mit Garantie – anvisiert. Recht prominent beteiligt am BIOVIELFALT AUS BAYERN komplexen Maßnahmenkatalog sind natürlich auch unsere integren Anbauverbände, **Bioland, Naturland,** besten Bioprodukte. Bei "Bayerns besgement des Unternehmens. Verliehen Demeter und Biokreis. Und klar, deren bekannte Garantiesiegel kennt man, die graue Eminenz, die im Hintergrund die Fäden zieht, ist weitgehend unbekannt: Die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. mit Sitz in Pasing - im weiteren der Einfachheit halber als LVÖ bezeichnet, www.lvoe.de



ten Bioprodukten" geht es ums rund- wurden je drei Auszeichnungen in den um gute Essen. Um einen ganz beson- Kategorien Gold, Silber, Bronze und ein deren, einmaligen Geschmack, um Bio- Innovationspreis. Zutaten aus der Region von höchster www.bayerns-beste-bioprodukte.de Qualität, um herausragende Nachhaltigkeit – und um die lebendigen GeDas große Summen – schichten, die dahinter stehen. Initiiert 2012 von der LVÖ, erfolgte auch heuer von Bienen für Bienen wieder die Prämierung anlässlich der Grünen Woche in Berlin (19.bis 28.1). Wildbienen haben als Bestäuber von

Bayerns beste Bioprodukte: Seit Entschieden wurde jeweils über den Nutz- und Wildpflanzen einen un- Ofenschubser, fantasievoll belegte letzten Samstag (20.1.) ist es amtlich, Anteil der regionalen Zutaten, Ge- schätzbaren Wert für unsere Natur. Brotfladen aus Emmer und traditionell die Gewinner stehen fest. Insgesamt 73 schmack, Qualität, Verpackung, Mar- Weitgehend unbekannt ist, dass eine im Steinofen gebacken. Ebenso der re-Produkte von 47 Firmen waren diesmal keting und Innovation sowie Umwelt- Wildbiene die Bestäubungsarbeit von sche Schweinekrustenbraten, der nach angetreten zur Wahl der landesweit und Naturschutz und das soziale Engabis zu 300 Honigbienen leistet. Doch alter Sitte auf dem alten, mit Holz be-

der Lebensraum wird immer kleiner, dank industrieller Landwirtschaft. Monokultur und weggespritzter Beikräuter. Inzwischen finden Bienen bereits mehr Nahrung in den Städten als auf den Feldern. Um die Ansiedlung und Vermehrung von Wildbienen zu fördern, sucht der Bio-Knuspermüsli Hersteller Barnhouse aus Mühldorf (Krunchy, 1979 das weltweit erste Bio-Knuspermüsli und Bronze-Gewinner 2017) wieder 50 engagierte Bienen-Freunde. Den Wildbienen-Hoteliers werden kostenlos Nistkästen inkl. Kokons zur Verfügung gestellt. Einfach online bis zum 28.2. bewerben. Gemeinsam mit Partner-Landwirten aus den benachbarten Ökomodellregionen fördert Barnhouse eine bienenfreundliche Bewirtschaftung der Felder, auf denen neben Bio-Hafer und -Dinkel auch Blühpflanzen wie Leindotter untergepflanzt werden. So wird das Getreidefeld zur Bienenweide.

www harnhouse de

Wildbienen-Hoteliers und Lieferanten für Barnhouse sind auch Claudia und Hilarius Häußler in Taufkirchen südlich von Kraiburg am Inn (Inn-Salzach). D'Wirtin und da Bauer sind eine liebenswerte Symbiose von Bio-Bauernhof und Gastwirtschaft - bayerisch, biologisch und echt. Weithin gerühmt die



Edle Bioherberge Schlossgut Oberambach STARNBERGER SEE

feuerten Wamslerofen zubereietet wird. Le- Beer goes Bio gendäres Biofrühstück und regelmäßige Veranstaltungen, www.maier-gallenbach.de

und besticht, so die Jury, durch seinen feinen samtig-feste Cremigkeit. www.die-honigwanderer.de

i.d. Oberpfalz. Mit Hilfe seiner 300 Bienenvölker produziert er naturbelassenen Honig, Pollen, Wachs und Met aus aromatischem Wald-Lindenhonig. Drei Jahre darf der Met reifen, bevor er im nahen Kloster Plankstetten zum Flügelschlag gebrannt wird. Der Metbrand (Silber-Gewinner) überzeugt durch seinen unverkennbaren Honiggeschmack und ist das ideale Geschenk für jeden Spirituosenliebhaber. Auch im Online-Shop erhältlich. www.imkerei-boesl.de

(Bioland) aus Neumarkt

steigendes Angebot

Bronze für die Honigwanderer: Bienen Klosterbier und Silberschinken: Die Benesind auch die Leidenschaft von Jonas und diktinerabtei **Plankstetten** im Sulztal zwi-Daniel Scholz. Die Honigwanderer (Bioland) schen Berching und Beilngries (Altmühltal), aus dem Nürnberger Land sind mit ihrer klei- bekannt als "grünes Kloster" mit nachhaltiger nen Imkerei eine beliebte Anlaufstelle für Im- Kreislaufwirtschaft. Verantwortungsvoller Ümker und solche, die es werden wollen. Ihr Früh- gang mit der Natur ist für die Mönche der zenjahrsblütenhonig (Bronze-Gewinner) stammt trale Leitgedanke ihrer Lebens- und Wirtausschließlich aus der Hersbrucker Schweiz schaftsweise und für Übernachtungen in ganz besonderer Atmosphäre abseits von Hektik, Geschmack, die zart-gelbe Farbe und seine Smartphone und TV bietet das Gästehaus St. Gregor sogar einfache Zimmer. Seit mehr als 20 Jahren arbeitet das Grüne Kloster nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus (Bio-Metbrand: Mit ganzem Herzen der Imke- land) und sein Klosterschinken wurde 2015





Bei Interesse an einer Anzeigenschaltung in unserer Rubrik RAUS AUS MÜNCHEN wenden Sie sich bitte an Frau Schuster: Tel. 38 99 71 - 43.



Nachhaltig. Regional. Naturverbunden nach Scott Peck 16. bis 18. Februar 2018 • Vier-Sterne-Plus-Komfort zu Füßen der mit Valerie Dätwyler imposanten Bergwelt des Nationalparks

Biosphärenregion • im einzigen klimapositiven Hotel

 mehrfach prämierte, hochwertige Bayerische Küche

Berchtesgaden – inmitten der

- besonders hoher Tierwohl-Anspruch Ja zum Fleisch, aber mit Verantwortung
- Produkte fast ausschließlich aus der Region von vertrauenswürdigen bzw. biozertifizierten Lieferanten









www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Gold



Gold



Gold



Silber



Silber



denhof, Bäckerei, Metzgerei, Gärtnerei ner bereits gemeldet. und Brennerei – die Produkte der einzel- Hofverkauf: Montag nen Kloster-Abteilungen werden in der bis Donnerstag 10 bis Region oder im Hofladen verkauft bzw. 15.00, Freitag 10 bis in der Küche der Schenke verarbeitet. Da- 18.00. zu Plankstettener Klosterbier – gebraut www.haderner.de bei den Nachbarn im Riedenburger **Brauhaus**. www.kloster-plankstetten.de

Regionalität par excellence: Gewin- bayerische Alternative ner 2018 (Rubrik Innovation) ist wiederum zum Bier ist eine Arodas Riedenburger Brauhaus (Bioland) nia-Limo – das Heimat-- nicht mit dem Klosterbier, sondern mit Kracherl. Ein schmackdem Dolden Null, einem IPA (India Pale hafter Durstlöscher mit Ale) "mit fast ohne Alkohol" (unter 0,5 anrührendem Hinter-Prozent). Gebraut in reiner bayerischer grund: Der Wirt einer Bio-Qualität aus Gerste, Emmer, Hopfen Passauer Bio-Burgerund Hefe, natürlich unfiltriert. Eine ideale Bar lieferte die Idee Verbindung aus traditioneller Braukunst und das Rezept. Umund Innovation, aus britischem Rezept gesetzt wird das Projekt von der Wohn- schlüpften männlichen Küken dürfte Biomärkte. www.riedenburger.de

Von Null auf Hundert: Das Startup Münchner Girgbräu (Naturland) ist mit seinem Haderner Bräu angetreten, München zur Bio-Bierstadt zu adeln. Die kleine Brauerei im Südwesten (Hadern) - 2017 noch als Kraft-Bier auf den Markt gestartet – ist tatsächlich unsere erste biozertifi-

zierte Brauerei und hat melligen Malznote ganz der alten Münch- Dieser angstfreie Tod bedeutet auch, dass Sortiment mit einem sehr spritzigen Heldoch noch durch die Ausschüttung von alen Spezialitäten wie z.B. einem leichten Hellen (2.5 Prozent). Jeden Freitag-nachmittag Verkostung von 15 bis 18.00. Auch bereits in einigen Restaurants und Getränkemärkten erhältlich und ab März bei denn's Biomärkte. Auch für

Silber

Biohof Siegel

Menschenwürde:Die neue nieder-

Innovationspreis

Riedenburger

Innovation

bH & Co. KG, Bioland

und besten regionalen Rohstoffen u.a. gemeinschaft des Langlebenhofes, selbst hartgesottenen Dickhäutern zusetvom Kloster Plankstetten (klar!) und mit die den Aroniasaft in Bioqualität her- zen. Aber die Aufzucht von sogenannten hofeigenem Quellwasser. Erhältlich sind stellt und weiterverarbeitet, abgefüllt Zweinutzungshühnern ist zunächst mal die Riedenburger Biere u.a. bei denn's wird in Hauzenberg. So muss es sein – teuer und macht nur Sinn, wenn das konsequent regional, fair und natürlich Fleisch der Hähnchenbrüder auch sinn-

bio. Ein Drittel des Ge- volle und rentable Verwendung findet. winns fließt zurück zur Pichler Biofleisch zeigt mit seinen Bru-Finanzierung des Wohn- derhahn-Kräuter-Wurzen, dass es geht. heims für die dortigen Verarbeitet wird ausschließlich Fleisch beibeeinträchtigten Be- der Geschlechter, bei den Wurzen noch wohner.

Regionale Küche von hoher Qualität -

abgemischt mit Rind. Das Münchner Un-

ternehmen hat sich einem besonders ho-

hen Tierwohl-Standard verpflichtet und

mit seinem gut gewürzten Gaumen-

Herrmannsdorfer Landwerkstät-

Glückskäse: Ein weiterer Gold-

Kandidat ist die Schaukäserei Wiggens-

gäu. Erst 2017 eingeweiht hat der neue

Naturziegel-Gewölbekeller bereits einen

Gewinner heranreifen lassen. 10 Monate

lang durfte der Kräftige aus der Dreier-

Reihe "Allgäuer Glücksmomente" sein

Bronze

Bronze

schmauß Gold erkämpft.

www.biometzgerei-pichler.de

Genussregion WAGING

www.heimat-kracherl.de

Tierwohl von der Geburt bis zum Tod

... dieser Grundsatz gilt ten (Biokreis): Auch die traditionelle Ökobeim ersten Anlauf bereits ein Sieger- für die Hühner, Schweine, Schafe, Ziegen trutzburg in Glonn (östlich von München) treppchen erreicht. Marta und Thomas und natürlich auch für die 60 Rinder auf produziert mit Zweinutzungsrassen und Girgs folgen dem Motto "das Reinheits- dem **Biohof Siegel** (Bioland) in Missen lässt die männlichen Küken weiterleben. gebot fängt auf dem Acker an", ihre Biere (Oberallgäu). Die Kälber dürfen ihre Hör- Sie werden nach fünf Monaten von Hand sind naturbelassen, unfiltriert und dürfen ner behalten, werden nicht kastriert und geschlachtet und zu qualitativ hochwerdank einer langen Lagerzeit ihren vollen und tummeln sich zeitlebens auf Berg- tiger Brühe verkocht. Das Glas enthält das Geschmack entfalten. Das Dunkle (Bron- wiesen und im komfortablen Kompost- ausgelöste Fleisch eines halben Hahnes ze-Gewinner) entspricht mit seiner herr- stall. Und am Ende leiden sie dank Wei- und hat dem Unternehmen Gold belich dunkelbraunen Farbe und der karadeschuss und mobiler Schlachtbox nicht. schert. www.herrmannsdorfer.de ner Braukunst. Komplettiert wird das die exzellente Qualität des Fleisches nicht len, einem Weißbier, dem IPA und saisonStresshormonen gemindert wird. Das Er-**bach** (Bioland/Demeter) im Oberallgebnis ist ein saftiger, aromatischer Schinken von bester Qualität – den Juroren eine Silberplatzierung wert.

Bronze

HADERNER

Bronze

Bruderhähne: Das Vergasen oder einzigartiges Aroma entwickeln, durcheinige der Stadtvolksfeste ist der Hader- Schreddern von 40 Millionen frischge- setzt von feinen Steinsalzkristallen.

Bronze

Der Betrieb verwendet ausschließlich Heu- Vollcorner: Ein waschechtes Münchner Kindl milch, geliefert von 17 Landwirten im Umkreis ist VollCorner, Zum 1988 gegründeten mittelvon 20 Kilometern.

www.schaukaeserei-wiggensbach.de

Spätzle aus Niederbayern: Lecker, locker und wohlgeformt sind sie die Spatzerl aus dem Bayerischen Wald. Ihre Silber-Platzierung verdanken sie Dinkelmehl, Dinkelgrieß, Eiern und den vielen Tüftlerqualitäten von Nudelmacher Karl-Heinz Hierl aus Stallwang. Eine selbst entwickeltete Spätzlemaschine sorgt für die gewünschte Oualität, viel Kreativität für die besonders produkt- und ressourcenschonende Verpackungsmethode (möglichst wenig Folie!). U.a. ab Februar bei den denn's Biomärkten. www.nudelmacherhierl.de

Wo gibt es das zu kaufen?

Wer wissen will, wo es die Produkte zu kaufen gibt, wendet sich am besten zuerst an die jeweils angegebenen Adressen. Die meisten Er- Damals, als die Biogemeinde noch als verschrozeuger können Auskunft geben bzw. verfügen bener, sektengleicher Spinnerclan galt, gab es selbst über Online-Shops. Eine gute Infomög- sie noch. Die vereinzelten Holzkisten vor den lichkeit sind auch Bio- und Wochenmärkte.



Nachhaltig, regional, naturverbunden -Berghotel Rehlegg RAMSAU

chen – denn's Biomärkte: Mit über 260 Filialen duell zusammengestellt werden. Prinzipiell rein Deutschland und Österreich und einem Netgiert natürlich das Prinzip der Saisonalität to-Jahresumsatz von mehr als 230 Mio Euro einzelne Obstsorten (z.B. Bananen) sind trotz-(2014) zählt die denn's Kette schon zu den dem ganzjährig verfügbar, werden jedoch Schwergewichten der Branche. Gestartet 2003 nicht eingeflogen, sondern verschifft. Übrigens: in Geretsried, gibt es alleine derzeit bereits im keine Angst vor Exoten, inzwischen wachsen Raum München 15 Filialen mit je einem Sorti- Physalis sogar in Niederbayern. www.isarland.de ment von 6.000 Produkten. Auch ökologische Drogeriewaren und Naturkosmetik, Weine Aus der Region und Tiefkühl- und Fertiggerichte. Die Läden sind durchweg weitläufig angelegt mit breiten Gängen und attraktiven Thekenlandschaften Ökomodellregionen: Ein sehr eingängiges für Bäckereiwaren und Käse. Angenehm fällt der meist großzügig konzipierte und gut be- Bayern 2020 sind dabei die Ökomodellregiostückte Obst- und Gemüsebereich auf. Bemer-nen (13), die sich seit 2013 allesamt intensiv kenswert appetitlich, denn hier wird täglich bemühen, innerhalb ihrer "Gemeindeverbünfrisch nachgelegt. Auch jeden Tag frisch gibt's de" rein biologische Wertschöpfungsketten u.a. Molkereierzeugnisse wie z.B.Käsespezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Viele Artikel stammen aus der Region und sind ent-zu produzieren und alle Beteiligten miteinansprechend gekennzeichnet. Zudem führen die der zu verbandeln. Klar, nicht so leicht, aber Märkte eine breite Palette extra angepasst an bereits teilweise schon recht gut gelungen. die Bedürfnisse von Vegetariern, Veganern und Allergikern.

www.denns-biomarkt.de

ständischen Unternehmen gehören inzwischen 17 Bio-Märkte, ein Bio-Weinhandel und ein Bio-Café, die VollCorner Cucina in Hadern (Würmtalstraße 95). Frische regionale Küche (auch vegetarisch und vegan) ohne Tiefkühlund Mikrowellenkost. Und das alles zu fairen Preisen. Neu ist das Bio-Frühstück (bis 11.00). Müsli mit Heumilchjoghurt und frischem Obst, Eierspeisen aller Art, Breznring mit Frischkäse, Butter-Croissants, frisch gepresster Orangensaft und Kaffee-Spezialitäten von Supremo, der kleinen, feinen Kaffeerösterei in Unterhaching. Tipp: Jeden Freitag gibt's zum bayerischen Frühstück- auch ganz unkatholisch - Leberkäse und Weißwürste von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Öffnungszeiten Café: Montag bis Freitag von 8 bis 16.00, Mittagstisch von 11.30 bis 15.00. www.vollcorner.de

Isarland Ökokiste - Bio, frisch, geliefert: Haustüren mit den unsäglich traurigen Salat-

köpfen, mit vom Wurmfrass entstellten Äpfeln und Kartoffeln – ein einziges Bild des Jammers. Gelandet im 21. Jahrhundert präsentieren sich frische, appetitlich verpackte Biolebensmittel, Verderbliches in Isokisten mit Kühlakkus. Und nein, nicht nur Obst und Gemüse. Die Versandfirma Isarland Ökokiste (ein Fusionskonstrukt aus Tagwerk und Hofgut Letten Ökokiste) bietet ein Vollsortiment mit Eiern, Milchprodukten, Brot, Teigwaren, Wurst, Fleisch, Wein u.v.m. Und es besteht keine Abo-Verpflichtung, jede Be-

Der Allrounder – 15 Mal im Raum Mün- stellung kann einzeln abgewickelt und indivi-

für die Region

und sympathisches Teil-Projekt der BioRegio aufzubauen. Bedarfsgerecht - d.h. immer vorrangig die ortsansässigen Abnehmer im Auge -

Einer der letzten im Kreise (seit 2015) und bislang erste niederbayerische Ökomodellre-







Bestes Bio vom Naturland Bauern

Die Herausforderung, die Zukunft unserer Ernährung nachhaltig zu gestalten, bewegt Naturland seit 35 Jahren. In diesem Sinne erzeugen Naturland Bauern und Verarbeiter genussvolle Öko-Lebensmittel in ganzheitlicher Verantwortung für Mensch, Tier und

Dafür brauchen sie mündige Verbraucher, die als bewusste Genießer den Wert guter Lebensmittel zu schätzen wissen. Gemeinsam. Ökologisch. Fair.

www.naturland.de

54 IN 2/2018 IN 2/2018 **55**

RAUS AUS MÜNCHEN

gion ist das rund 50 Kilometer lange winkel und die Gegend rund um Alt- Strandkurhaus (beide in Waging di- Ölsaaten (Lein, Leindotter, Hanf) und Ilztal zwischen Grafenau und Passau. ötting bzw. Mühldorf (Inn-Salzach rekt am See) sowie das Wellnesshotel Leguminosen (Linsen) in bodenscho-Touristisch nicht überlaufen (ILE Ilzer bzw. Isental) – beide östlich vom Chiem- Gut Edermann in Teisendorf und das nender Fruchtfolge an. Manchmal bis Land), bieten sich hier doch außerge- see im Südosten Bayerns. Zudem sind Berghotel Rehlegg in Ramsau bei zu 20 verschiedene Pflanzensorten pro wöhnliche Fluß- und Auenbiotope beide attraktive Ferien-und Ausflugs- Berchtesgaden Wir gratulieren! (Flusslandschaft des Jahres 2002/2003) destinationen, die sich mit rund 50 bis www.inn-salzach.com www.byodo.de und unverfälschtes Bauernland. Für 100 Kilometern Entfernung von Mün- www.rupertirind.de Naturliebhaber sicher auch ein Plus ist chen auch gut für einen Tag oder übers www.hotel-eichenhof.de die unmittelbare Nähe zum National- Wochenende einplanen lassen. Land- www.qut-edermann.info www.rehlegg.de park Bayerischer Wald. Die Bemühun- wirtschaft, Handel, Hotellerie bzw. Gas- www.strandcamp.de/strandkurhaus-wagen um den Aufbau eines Netzwerkes tro und eben auch der Tourismus (z.B. mit ökologischen Betrieben steckt mit Hofladen-Radltouren, Genusstanoch in den Kinderschuhen. Es wird gen, Kulinarischem Kalender) - hier allerdings eifrig geplant – wir sind ge- wächst mit viel Engagement auch be-

Ein Vorbild ist hier sicher die Österreicherin Hannelore Hopfer, die mit ihrem Reiterhof in Ringelai, direkt vor den Toren des Parks (im sog. Schmalzdobl) ein idyllisches Hideaway für sich selbst und ihre Gäste geschaffen hat. Das Restaurant des Kapellenhofes ist eine gelungene Verbindung von traditionellem bayerischem Wirtshaus und zeitgemäßer regionaler Küche. Wertiges Essen, liebevoll gestaltete Räume, ein idyllischer

schaftenden Winzern.

www.kapellenhof.eu www.ilzerland.bayern www.oekomodellregionen.bayern

Taufrisch biozertifiziert – Eichenhof WAGING a. SEE

inmitten von Wiesen und Weiden die men passt. So landen Senfsaaten vom Regional Querbeet", 39 Euro inkl. Le- Vorplanung ist allerdings erforderlich, Alltagshektik zu vergessen. In der krea- Waginger See beim Ökofeinkosthänd- bensmittel und Rezepte. tiven Küche legt man großen Wert auf ler Byodo in Mühldorf (auch Online- www.steiner-bier.de regionale Lieferanten und "gute, alte shop), das edle Rupertirind vom Metz- www.esspedition-liebl.de Kochkunst" ohne Fertigprodukte. Soger Heilmaier (Waging) auf den Tellern www.waging-am-see.de weit möglich werden Bio-Zutaten ver- der Restaurants rundum, Milch, Eier wendet und selbstverständlich wird und Getreideprodukte in den Verkaufstäglich frisch gekocht. Die Weine stam-regalen vor Ort. Besonders **Barnhouse** macht auch Julia Reimann von **Chiem**men ausnahmslos von ökologisch wirt- (Cerealien, Müsli etc., s.o.), ebenfalls in Mühldorf, unterstützt seine Lieferanten Das junge Paar, beide Agrar-Ingenieure, Das Berchtesgadener Land, wahrvor der Haustür mit fundiertem Land- baut bei Trostberg (zwischen Waginger wirtschafts-Knowhow, nachhaltigen und Chiemsee) u.a. bevorzugt alte, wi- regionen Deutschlands. Die Bergwelt Die Vorreiterrollen der Ökomodelle Projekten, Abnahmeverträgen, u.v.m. derstandsfähige und wesentlich gehalt- gibt sich optisch dramatisch mit wildsind natürlich längst besetzt mit den Ganz taufrisch biozertifiziert wurden vollere – sprich gesündere – Getreide- gezackten Gipfelgraten, relativ engen alten Hasen z.B. Waging-Ruperti- übrigens das Hotel Eichenhof und das sorten (Emmer, Einkorn), Braunhirse, Taleinbrüchen und steilen Anstiegen

Viel Sinn für Lokalkolorit und die zog bei den Bayerns beste Bioprodukgemeinsame Sache zeigt auch die ten 2015 mit einer Goldprämierung

Schlossbrauerei Stein vom Platz. Ein wahres Füllhorn ist nicht (Naturland) in Stein a.d. nur der zugehörige Hofladen, die Traun mit seiner Wagin- Chiemgaukorn-Produkte sind auch proger See Hoibe (naturtrü- blemlos via Onlineshop zu bestellen. bes, untergäriges Bio- Selbstgepresste, edle Speiseöle, Getrei-Zwicklbier) und neu seit demix, Rezepte u.v.m – auch in hübsch September gibt's die **Bio-** zurechtgemachten Geschenkversionen. Genusskiste von Yvonne Gutscheine ab 10 Euro. Liebl ("Esspedition") mit www.chiemgaukorn.de jeweils einem saisonalen Sortiment an Lebensmit- Urlaub teln vom Waginger See samt Umland (keine mit Ökogewissen schnellverderbliche Frischware) plus passende, selbstkreierte Rezeptkarten. Bestellbar viermal Ausflug oder im Urlaub? Und auch diejährlich, einzeln (79 Euro), se Branchen haben sich längst umgeals Abo oder auch in der stellt und halten sowohl Verpflegung Geschenkversion (39 Euro). als auch Unterkünfte in den verschie-

Pferdehof – ein wunderbarer Ort, um reits merklich zusammen, was zusam- Zudem regelmäßige Kochevents, "Bio- densten Preiskategorien parat. Etwas spontan alles vorzufinden wie erträumt, geht leicht schief. Fliegen, Auto, Bahn? Bereits im Vorfeld ein heikles

Aus ihren Rezepten für die hochwertigen Produkte von ihren Feldern gaukorn (Naturland) kein Geheimnis.

Verletzlichkeit. Manchen fällt er auch hier hause fühlen ... www.rehlegg.de Jahr. Mit dem "Bayerischen Reis", einer leichter der Respekt vor der Umwelt, vor den Art Graupen aus Perlgetreide (Weizen, Lebewesen. Sicher sehr viel leichter als vor Dinkel), ist ihnen eine vollwertige, sehr schmackhafte Reisalternative mit unendlichen Einsatzmöglichkeiten gelungen. Inzwischen hat es die Spezialität auch in viele anspruchsvolle Küchen der gehobenen Restaurants geschafft – und wortungsvoller damit umgehen. Das Berg- eigenen Namen zu machen – weit über ihren

Hochwertige Öle und Getreide -Ökoprodukte von CHIEMGAUKORN

ein Familienbetrieb, der sich bereits sehr lan- Biogewissens. ge ganz konsequent diesem Anspruch stellt. Außerdem: 8.2. Weiberfasching, 13.2. Musi-Ein vier Sterne-Plus-Haus, inmitten des Bio- kanten- und Stubnmusi-Stammtisch, 14.2. sphärenreservats und vor den Toren des Na- Fischessen. www.ilplonner.de tionalparks Berchtesgaden. Auf Anhieb kaum zu unterschieden von den schönen anderen Betrieben dieser Kategorie. Komfortabel, sehr wertig ausgestattet, viel Holz, stilvolles, sing und Seeshaupt, umgeben von über 50 rustikal-behagliches Ambiente ohne Bavaro-Kitsch. Erstmal nicht zu erkennen ist, dass das Rehlegg das einzige klimapositive Hotel Oberbayerns ist. Auffallend ist auch die kom- Wellness im Vitalzentrum mit Ayurveda und promisslose Auswahl von Qualitätsprodukten Antistressmassage u.v.m. Tipp: Lazy Monday, für Küche und Keller und eine bewusste Bindung an regionale Lieferanten, die die gleichen Werte und das Engagement teilen. Fleisch, das zu Lebzeiten nicht artgerecht geBehandlung im Vitalzentrum nach Wahl u.v.m. halten wurde, findet im Rehlegg keinen Weg Zubuchbar: Bio-Geniesser-Menü (vier Gänge) auf die Teller. Den absoluten Verzicht auf 42 Euro, Bio-Vital Frühstück 22 Euro, Kaffee "Quälfleisch" nennt der Chef selbst sein Cre- und Kuchen sieben Euro. do. Das fast ausgestorbene Schwarze Alpenschwein z.B. wird deshalb extra für die verwöhnten Gaumen der Gäste wieder gezüchtet und darf den ganzen Sommer nach Lust Reisen: Reisen, Innehalten, Begegnen – auf und Laune über die Wiesen toben. Schnell Pilger- und Wanderreisen, Studien- und Kreuzentdeckt auf der Karte auch die Produkte fahrten in Europa und Übersee. Als christlicher von Chiemgaukorn (s.o.). Das Mineralwasser Reiseveranstalter legt das Bayerische Pilgerstammt aus den Bergen vor der Haustür, die büro schon seit seiner Gründung 1925 großen Kelterei pflegt alte Obstsorten und die Reh- Wert auf verantwortliches und vor allem nach-

in beeindruckende Höhen bis rauf auf über legger Leit'n ist ein Biotop mit 70 verschie-2.700 Meter (Watzmann). Hier ist sie omni- denen Pflanzen und ein Paradies für Falter. präsent die Natur in all ihrer Schönheit und Und wenn sich fünf Arten Bienen hier zu-

Il Plonner - der ganz besondere Gastdem rohen Stück Tier in Folie in der Fleisch- hof: Ok, alleine die Mitgliedschaft bei der kühlung. So verwundert es auch nicht weiter, Kooperation der Bio Hotels verspricht bereits dass Menschen, die lange mit und von diesem ein überdurchschnittliches Ökobewusstsein. so empfindlichen Gesamtkunstwerk Natur le- Das Pärchen Carola und Domenico Petrone ben, empfindsamer, vorsichtiger und verant- haben es jedoch geschafft, sich einen ganz

> Standort (Oberpfaffenhofen bei Weßling) hinaus. Bayerische Tradition trifft auf italienische Würze und neben der ambitionierten, frischen Bioküche im Hotel-Gasthof avancierte Carola selbst über ihren Catering Betrieb II Cielo zur guten Seele der Region, zur Bio Mama. Rund 4.000 biologische Mahlzeiten für Schulen und Krippen verlassen täglich ihre sieben Küchen. Verständlich, dass bei so viel Glut für die Sache auch die Möglichkeit geboten wird, das Hotel für Green Meetings (ressourcen- und klimaschonend) zu nutzen

hotel Rehlegg (ca. 700m) in Ramsau ist so - Tagungen im Rahmen eines wohlig-reinen

Schlossgut Oberambach: Ein echtes Postkartenidyll in privilegierter Alleinlage oberhalb des Starnberger Sees, zwischen Mün-Hektar Wald und Wiesen. Freier Blick auf den See und die Alpenkette - mit 100 Prozent Bioküche, elektrosmogfreien Zimmern und Green ein Tag Day Spa für 79 Euro inkl. Bademantel. -schlappen, -tuch, Nutzung des Relaxbereichs mit Sauna etc., Wellnesstees und einer www.schlossaut.de

Bayerisches Pilgerbüro - Spirituelle

18. Tegernseer Tal **Montgolfiade**

26.01. - 04.02.2018 · Rottach-Egern

ab 18:00 Uhr:

Samstag, 27. Januar Party-Rockband INFERNO Samstag, 03. Februar The Heimatdamisch

An beiden Samstagen Ballonglühen mit Lasershow

Das gesamte Programm und weitere

Informationen unter www.montgolfiade.de





■ Abteikirche aus dem ■ Ökologische Kloster-

12. Jhd

■ Barocke Klosteranlage

■ Kirchenführungen Sonntag 14.30 Uhr ■ Gästehaus St. Gregor:

Kurse, Übernachtungen Biergarten

■ Missionsbasar ■ Klosterbuchhandlung

■ Mobiler multimedialer Klosterführer



betriebe: Landwirtschaft,

Bäckerei, Metzgerei,

Gärtnerei, Brennerei

■ Klosterhofladen

■ Klosterschenke mit

Slow Food in Südtirol Fichtenhof · Pension & Restaurant · Grill bei Salurn www.fichtenhof.it · info@fichtenhof.it



Bayerischer Reis aus Emmer, Einkorn, Urdinkel, Hafer, Roggen, Weizen, Leinsamen, Linsen, Braunhirse & Buchweizen und Mehle, Grieß & Körner,

Aus unserer Hofmanufaktur:

Back- und Kochmischungen aus unseren Hofprodukten und ausgewählten, möglichst regionalen Zutaten

- · einfache & schnelle Zubereitung
- · kein moderner Weizen
- · keine Konservierungsmittel, Zusatzstoffe o. Geschmacksverstärker

Z.B: Chiemgauer Knuspertaler, Urkorn-Risotto, Bayerisches Curry oder Rustikaler Hof-Eintopf, Urkorn-Milchreis, Rustikale Brot- & traumhafte Kuchen- Backmischungen

Chiemgaukorn

Aus unserer Nudelmanufaktur:

Nudel-Sorten aus Emmer, Einkorn, Urdinkel, Chiemut und Buchweizenin verschiedenen Formen, z.B. Urdinkel-Hütchen, Chiemut-Blüten,

Ois immer bio? Daheim weniger das

Problem, doch was tun unterwegs beim

Thema. Urlaub mit komplett reinem

Ökogewissen, mit konsequenter Ach-

tung vor Natur und Umwelt ist und

scheinlich eine der schönsten Alben-

Berghotel Rehlegg - Ramsau:

bleibt eine Herausforderung!

Aus unserer Ölmühle:

www.chiemgaukorn.de

laufend frisch gepresst: die Omega-3-Spitzenreiter Leinöl, Leindotteröl und Hanföl

Im Einzelhandel oder Versand unter

Hofladen geöffnet Freitag 14.00 - 18.00 Uhr Weiding 3, 83308 Trostberg

















RAUS AUS MÜNCHEN

haltiges Handeln. Der respektvolle Um- winterlichen See und hat nichts an Fasselbstverständlich. Seit 2015 ist das Luft, auch am Boden wird ein abwechs- burtstag – er wird 100 Jahre alt. Anläß-Tourismus, Wissenschaft, Umwelt und Rottach-Egern nicht nur ein Schman- Ettal die Landesausstellung Wald, Ge- tensivwoche gebucht werden. Politik und setzt sich für einen verant- kerlmarkt, sondern auch ein Lounge- **birg und Königstraum – Mythos** www.schloss-oberbrunn.eu wortungsvollen Tourismus ein. Mehr zu und Partybereich, in dem DJs und Live- **Bayern**. Die Historie des Klischees Bay-Philospohie und Gesamtangebot des Musik für Stimmung sorgen. Regionale ern, von königlichen Landschaften, Le-Bayerischen Pilgerbüros erfährt man Produzenten, Gastronomen und die derhosen und Wirtschaftswundern. auf dem bp Infotag in München (27.1., Genießerland-Partner präsentieren am Vom 3.5. bis 4.11., täglich 9 bis 18.00, 11.00 bis 18.00, Pfarrei St. Bonifaz, Karl- Schmankerlmarkt ihre Köstlichkeiten. straße 34) und der Reise- und Freizeit- Ein unvergessliches Erlebnis sind die 20- mit Schloss Linderhof möglich. Beque-Messe f.re.e (21, bis 25.2., Messe Mün- minütigen Rundfahrten mit dem Heißchen). www.pilgerreisen.de

Mongolfiade – Tegernseer Tal: Zehn Tage lang wird der Himmel über dem Tegernseer Tal wieder bunt. Vom 26.1. um den Sieg kämpfen. Höhepunkt des meinschaftsbildung nach Scott Peck bis 4.2. steigen beim großen Ballonfestival 20 Piloten aus ganz Deutschland ser-Show und Live-Musik am 27.1. und im Schloss Oberbrunn am Chiemsee, mit ihren farbenprächtigen und fanta- 3.2., jeweils ab 20.00. Die Flammen der der sich auf experimentelle Art mit sievollen Luftschiffen, Heißluft- und Brenner verwandeln die Heißluftballo- Kommunikationsfragen auseinander-Modellballonen in die Lüfte. Zum ers- ne in flackernde Lichterbälle, die am setzt. (16. bis 18.2., 150 bis 250 Euro ten Mal heuer in Rottach-Egern, Start Abendhimmel rötlich leuchten und ei- inkl. Übernachtung). Die Teilnehmer erje nach Witterung täglich ab 9.00. Das ne märchenhafte Stimmung über den fahren, wie eine Gruppe funktioniert Spektakel ist nach wie vor der alljähr- See zaubern. www.montgolfiade.de liche Besuchermagnet Nummer eins am www.tegernsee.de

luftschiff über den See und die Voral- Geschenkgutschein. www.hdbg.de penlandschaft (buchbar für 26.1., 27.1., 12.00) bei der "Fuchsjagd der Ballone"

Eintritt 12 Euro, zudem Kombi-Tickets mer Onlinekauf bereits jetzt – auch als in die Zillertaler Arena mit 143 Pisten-

Schloss Oberbrunn – Chiemgau: Raus aus München aktuell 2.2. und 3.2., je 140 Euro). Sportlich Immer mehr Menschen sind in unserer pass, Busfahrt und Servicepaket). Wichwird es, wenn die Piloten am 3.2. (9 bis hektischen Zeit auf der Suche nach Gemeinschaft und Geborgenheit. Wie Ge- weis nicht vergessen! Festivals ist das Ballonglühen mit La- funktioniert, das zeigt ein Workshop und emotional miteinander kommuniziert, wie Distanz überwunden werden

100 Jahre Bayern zu verschen- kann und Vertrauen entsteht, wie negang mit Natur, Kultur und Mensch ist zination verloren. Doch nicht nur in der ken: Unser Freistaat hat dieses Jahr Gegative Energie in positive Kräfte umgewandelt werden kann. Ziel ist es, of-Bayerische Pilgerbüro zertifiziert und lungsreiches Programm geboten. Unter lich dieses Jubiläums veranstaltet das fener füreinander zu werden und zu trägt das TourCert-Siegel, Travel for To- dem Motto "Feiern-Staunen-Genie- Haus der Bayerischen Geschichte zu- einem neuen Wir zu finden. Im Anmorrow. TourCert vereint Experten aus Ben" erwartet die Gäste im Kurpark in sammen mit einigen Partnern in Kloster schluss an den Workshop kann eine In-

Mit Powertagesfahrten in die besten Skigebiete der Alpen, Start ist jeweils samstags und sonntags zwischen 6.00 und 7.00 am ZOB (Zentraler Omnibusbahnhof München), direkt an der S-Bahnstation Hackerbrücke. Am 27.1. kilometern und am 28.1, nach Kappl Paznaun. (Jeweils 69 Euro, inklusive Skitig: Wegen der Grenzkontrollen Aus-

www.powertagesfahrten.com

Deutscher Alpenverein Sektion München Oberland: Bergvisionen im Festsaal des Augustinerkellers, exklusiv und kostenfrei für DAV-Mitglieder. "Kapverdische Inseln" von Ferry Böhme am 30.1. um 19.30. www.davplus.de

Ingeborg Pils / Laura Amadi





ROMANTISCHE AUSZEIT AM STARNBERGER SEE

Tauschen Sie den Großstadttrubel gegen frische Landluft und erleben Sie erholsame Momente inmitten von Wald und Wiesen. Das Schlossgut Oberambach lädt Sie ein, nach Herzenslust zu entspannen, schlemmen und genießen. Lassen Sie den Alltag zurück und tauchen Sie ein - in Ihr neues Wohlbefinden.

Sie erwartet...

- Ein Biohotel, das Nachhaltigkeit lebt und atmet
- Ganzheitliches Wellness im Vitalzentrum
- 100 % Bio-Küche im Restaurant "Roseninsel"
- Das weitläufige Anwesen mit vielen Erholungsangeboten

...und natürlich die Gastfreundschaft der Hoteliersfamilie Schwabe. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Schlossgut Oberambach GmbH | Das Biohotel am Starnberger See | Oberambach 1 | 82541 Münsing Tel. 08177 - 9323 | Fax 08177 - 932400 | info@schlossgut.de | www.schlossgut.de



Urlaub im Bann der Natur

Biosphärenreservat an Nationalpark Berchtesgaden: Im Beradorf Ramsau (ca. 700 m) nähe Berchtesgaden bietet das Berghotel Rehlegg unvergleichliche Eindrücke und den wohligen Komfort eines stilvollen Vier-Sterne-Plus-Domizils in aussichtsreicher Lage, Betont verantwortungsvoller Um-



gang mit der Natur, ihren Lebewesen und den Ressourcen ist das konsequente Gebot des Familienbetriebes. Die mehrfach ausgezeichnete Küche verlässt nur Fleisch von definitiv artgerecht und qualfrei gehaltenen Tieren, die verarbeiteten Produkte kommen ausschließlich von Lieferanten, die die Werte und Ethik der Betreiberfamilie teilen. Und – das Rehlegg ist das einzige klimapositive Hotel Oberbayerns. www.rehlegg.de

2 NÄCHTE FÜR 2 PERSONEN

inkl. 3/4 Pension im Vier-Sterne-Plus Berghotel Rehlegg (Gesamt ca. 600.-€)

Rufen Sie bis Dienstag, 6.2. unter der Tel.-Nr.: 01378 - 80 14 10* an und nennen Sie das Stichwort berg plus Ihren Namen, Anschrift und Tel.-Nummer. Sie können auch eine SMS schicken mit dem Text IM WIN berg **. Ihrem Namen und Ihrer Anschrift an die Nummer 32223 ***

......

- * 0,50 € pro Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz
- ** Bitte Groß- und Kleinschreibung beachten! *** 0,49 €/SMS; T-Mobile inkl. 0,12 € Transportkosten pro SMS

