

Regionale Bioprodukte auf die Teller

„Biowirtenetzwerk“ der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel vorgestellt

Artikel vom 24.4.2018, Südostbayerische Rundschau, Veronika Mergenthal

Teisendorf - „Für uns als kleine Nebenerwerbler ist diese Ökomodellregion eine wunderbare Erfolgsgeschichte“, sagte der Landwirt Hans Koch aus Holzhausen bei Teisendorf. Viele kleine Biodirektvermarkter wie Koch stellen nur ein einzelnes Produkt her, wie Biokalbfleisch – im Falle von Koch – oder Biosonnenblumenöl. Der Zukunft dieser Höfe dient das neu geschaffene „Biowirtenetzwerk“ der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Es wurde nun im Hotel Gut Edermann öffentlich vorgestellt.



Vorfriede auf's Eintreffen der Ministerin im Gut Edermann (von links): Landrat Siegi Walch (Lkr Traunstein, 2. v. links), die Bürgermeister Konrad Schupfner (Tittmoning), Thomas Gasser (Teisendorf) und Bernhard Kern (Saaldorf-Surheim). Foto: Romstötter, ÖMR.

„Bio ist spitze, aber es muss regional sein“, befand als Ehrengast Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber. Sie begrüßte, dass die Salzachklinik in Fridolfing seit 2015, nach Abschluss des Coachings „BioRegio“ ihres Hauses für die Ökomodellregion mit einem Biokoch, einen klar definierten Anteil an regionalen Bioprodukten verwendet, nämlich 20 Prozent.

„Gerade die selbst erzeugten, absolut naturnahen Produkte haben einen besonderen Reiz für die Region und tragen zum Erhalt kleiner Höfe bei. Immer wichtiger wird in der Vermarktung die Außer-Haus-Verpflegung und die Gastronomie“, so Ökomodellregions-Koordinatorin Marlene Berger-Stöckl.



Stolz auf das neue Biowirtenetzwerk (v.li.): Eva Gruber, Leiterin der Tourist-Info Waging, Michael Stöberl vom Hotel Gut Edermann, Alfons Leitenbacher, Leiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Traunstein; Landwirt Hans Koch und Klaus Lebek, Hotel Eichenhof in Waging; Foto: Mergenthal

Für die Gastronomie seien die Möglichkeiten einer Biozertifizierung inzwischen flexibler geworden: Jeder Wirt, der Interesse hat, einen Teil seines Aufwands in Bio zu tätigen und ohne Aufwand auf der Speisekarte sichtbar zu machen, könne daran teilnehmen. Das bedeute nicht, dass nur noch Bioprodukte verwendet werden dürfen. „Der Anteil darf ruhig anfangs klein sein. Wichtig ist es, den Umgang mit der Biozertifizierung und mit dem regionalen Einkauf einzuüben und den Anteil später zu steigern“, erklärte Berger-Stöckl gegenüber der Heimatzeitung.

In der Ökomodellregion haben sich Ende 2017 bis Anfang 2018 mehrere Gastwirte und Hoteliers sowie ein Catering-Service zusammengefunden und biozertifizieren lassen: das Hotel Gut Edermann aus Holzhausen bei Teisendorf, mehrere Betriebe aus Waging wie das Hotel Eichenhof, das Strandkurhaus und Yvonne Liebl, die auch für die „Biogenusskiste“ der Ökomodellregion verantwortlich zeichnet, und das für seine Regionalität bekannte Hotel Rehlegg aus der Ramsau. Sie bekennen sich damit zu einem regionalen Bio-Anteil in ihrer Küche. Erzeuger wie zum Beispiel der Geflügelhof Kettenberger aus Tittmoning können anders planen, wenn sie rechtzeitig wissen, wie viele Küken aufzustellen sind, weil durchgehend ein entsprechender Absatz da ist. Dieses Netzwerk kommt auch Landwirten wie Hans Koch zugute: Er konnte im Vorjahr seine gesamte Jahresproduktion, 17 Kälber, in der Region vermarkten. Sein Kalbfleisch kommt unter anderem im direkt benachbarten Wellnesshotel auf den Tisch.

„Marlene Berger-Stöckl hat bei mir nicht locker gelassen“, berichtete der dortige Geschäftsführer Michael Stöberl. Von ihr und der Zertifizierungsstelle „ÖkoP“, die er mit seinem Küchenchef Ronny Völkel aufsuchte, habe er große Unterstützung bekommen. „Diesen Weg zur Biozertifizierung haben wir uns viel schwieriger vorgestellt“, so Stöberl.

Er machte anderen Gastronomen Mut: „Man muss davor keine Angst haben.“ Das Hotel, das vor sechs Monaten innerhalb einer Woche seine Biozertifizierung erhalten habe, müsse nun lediglich den Fluss der Waren, die möglichst frisch sein sollten, dokumentieren.



Gemeinsam geht es leichter: Michi Stöberl (2.v.li), Eva Gruber (TI Waging), Klaus Lebek (2. v. re) und Hans Koch (rechts) arbeiten im Biogastronetzwerk zusammen; li: Alfons Leitenbacher, AELF; ebenfalls unter den Gästen: Hannes Lichtmannegger und Richard Mahringer, Hotel Rehlegg (Ramsau); Yvonne Liebl, Biocatering Waging; Maria Stangassinger und Peter Nagel, Tourismusverband BGL; Foto: Jessica Romstötter, Ökomodellregion

„Die Hotelgäste fragen immer mehr nach Bio“, erklärte Stöberl. Auch vorher habe man schon Biolebensmittel verwendet. Inzwischen seien 30 bis 40 Komponenten beim Frühstücksbuffet Bio – etwa ein Drittel der Waren –, und auf der Speisekarte stünden drei bis vier Gerichte mit Bio-Anteil. Es gibt viele Gründe, warum Gäste auf der Speisekarte Bio wählen: Der Verzicht auf Pestizide und mineralische Dünger leistet einen wichtigen Beitrag zur Sauberhaltung der Gewässer wie Waginger See und Abtsee und damit auch des Trinkwassers. Eine vielfältige Landschaft, der Artenschutz und mehr Tierwohl werden unterstützt.

Auch den Weg der Ökomodellregion zur Genussregion treibt das Biogastronetzwerk voran, weshalb sich auch die Vertreter der großen Tourismusverbände BGLT und Chiemgau-Tourismus in Holzhausen eingefunden hatten. Erste Besonderheiten sind die „Waginger See Hoibe“, das erste Biobier mit heimischer Braugerste, sowie der „Waginger See Kas“, der von diversen Biokäsereien der Ökomodellregionen stammt. Regionale Biokochkurse oder Biogenussradltouren eröffnen dem Tourismus weitere Perspektiven. Hilfreich für die Biogastronomen ist auch die zeitgleiche Biozertifizierung des Schlachthofs Laufen (siehe eigener Bericht auf der Laufener Seite).

Artikel vom 24.4.2018, Südostbayerische Rundschau, Veronika Mergenthal