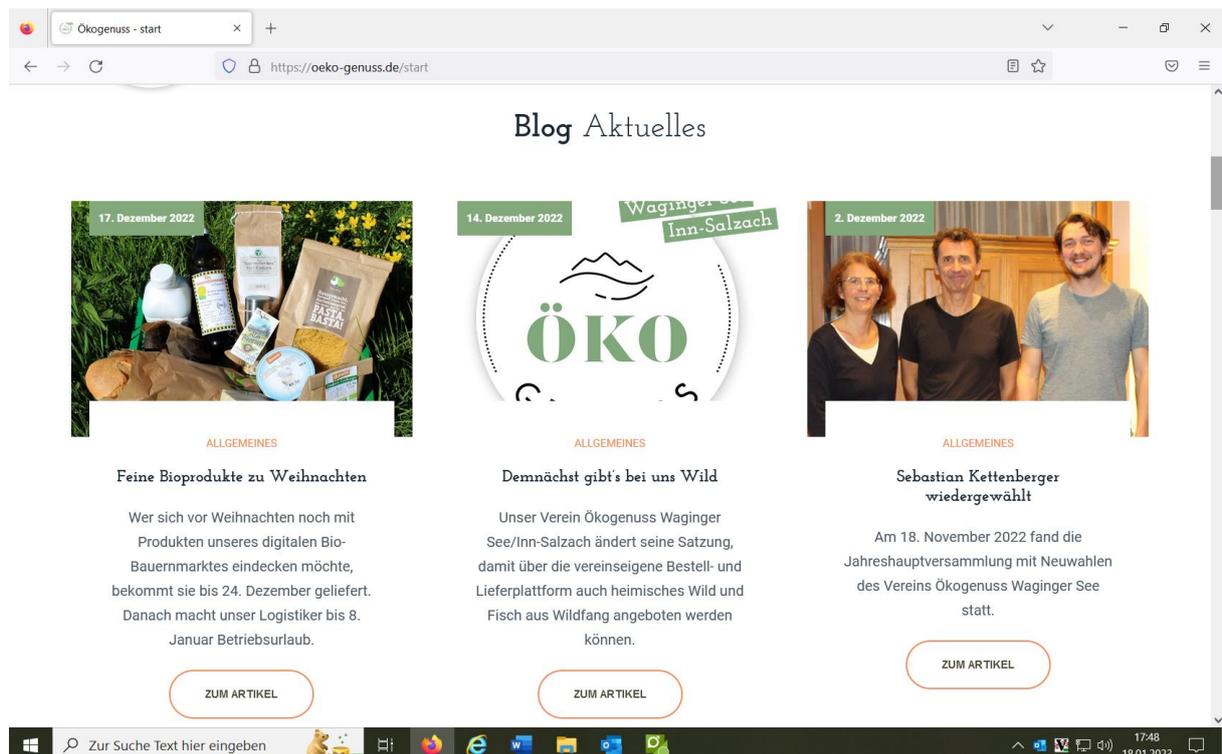


Regionales Wild gibt's nun online

Ökogenussverein beschließt Satzungsänderung - Bestell- und Lieferplattform erweitert Sortiment

Artikel von Karin Kleinert, Südostbayerische Rundschau vom 11.01.2023

Der Verein Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach ändert seine Satzung, damit über die vereinseigene Bestell- und Lieferplattform www.oeko-genuss.de künftig auch Wild und Fisch aus Wildfang angeboten werden können. Das haben die Mitglieder in einer Online-Versammlung Mitte Dezember einstimmig beschlossen.



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://oeko-genuss.de/start>. The page title is 'Blog Aktuelles'. There are three article cards:

- 17. Dezember 2022**: 'Feine Bioprodukte zu Weihnachten'. Text: 'Wer sich vor Weihnachten noch mit Produkten unseres digitalen Bio-Bauernmarktes eindecken möchte, bekommt sie bis 24. Dezember geliefert. Danach macht unser Logistiker bis 8. Januar Betriebsurlaub.' Button: 'ZUM ARTIKEL'.
- 14. Dezember 2022**: 'Demnächst gibt's bei uns Wild'. Text: 'Unser Verein Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach ändert seine Satzung, damit über die vereinseigene Bestell- und Lieferplattform auch heimisches Wild und Fisch aus Wildfang angeboten werden können.' Button: 'ZUM ARTIKEL'.
- 2. Dezember 2022**: 'Sebastian Kettenberger wiedergewählt'. Text: 'Am 18. November 2022 fand die Jahreshauptversammlung mit Neuwahlen des Vereins Ökogenuss Waginger See statt.' Button: 'ZUM ARTIKEL'.

Die Webseite des Ökogenussvereins Waging am See-Inn-Salzach verfügt über einen Blog mit aktuellen Nachrichten sowie eine Bestell- und Lieferplattform. Fotos: Karin Kleinert/ Screenshot Webseite

Wie der Vorsitzende Sebastian Kettenberger berichtete, hatte Vereinsmitglied Hans Praxenthaler aus Fridolfing den Antrag auf die Satzungsänderung in der Jahreshauptversammlung Ende November gestellt. Das Meinungsbild war klar für die Änderung. Weil jedoch keine zwei Drittel der Mitglieder anwesend waren, musste die Abstimmung verschoben werden.



Auf Antrag von Hans Praxenthaler wird künftig auch Wildbret und Fisch aus Wildfang über die Bestell- und Lieferplattform www.oeko-genuss.de angeboten. Foto: Archiv Karin Kleinert

Kettenberger erläuterte, dass Wildtiere nicht in den Bereich der EU-Öko-Verordnung fallen, weil sie frei in der Natur leben. Bio-Siegel gebe es aber nur für Tiere, die in einem Stall oder einem Gehege gehalten werden, wo sie kontrolliert werden können. Praxenthaler, selbst

Biobauer, Waldbesitzer und Jäger, führte weiter aus, dass Wildtiere artgerecht aufwachsen und ihr Fleisch nicht nur schmackhaft, sondern wegen des hohen Anteils an Vitaminen und Mineralien ausgesprochen gesund sei. Auch das Fettsäuremuster von Wildfleisch sei besser als das von Schweine- und Rindfleisch. Wichtig sei ihm, dass die Tiere mit bleifreier Munition geschossen werden, so Praxenthaler, der sich seit Jahren im ökologischen Jagdverband engagiert.

Er informierte die Mitglieder weiter, dass geplant sei, Wildbret und Erzeugnisse daraus anzubieten wie zum Beispiel Wildsalami. Gespräche mit der biozertifizierten Metzgerei Braunsperger aus Laufen, ebenfalls Mitglied im Verein, würden bereits laufen, so dass im Frühjahr die ersten Produkte über die Plattform vermarktet werden könnten.

Nach diesen Ausführungen stimmten die Mitglieder einstimmig für die Änderung der Vereinssatzung: Künftig entscheidet der Vorstand vom Verein Ökogenuss Waginger See/Inn-Salzach, ob Produkte aus der Region vermarktet werden können, die nicht von der EU-Öko-Verordnung erfasst sind, wie zum Beispiel Wildbret und Fisch aus Wildfang.

Sebastian Kettenberger freute sich über diesen Beschluss, denn dadurch werde, wie er betonte, nicht nur die Angebotspalette des digitalen und ausschließlich mit heimischen Bioprodukten bestückten Bauernmarktes vielfältiger, sondern auch kleinstrukturierte Betriebe und regionale Wirtschaftskreisläufe unterstützt. Damit sich Landwirte, Vermarkter und Verbraucher besser austauschen und vernetzen können, regte der Vorsitzende am Ende der Online-Versammlung an, den vierteljährlichen Bio-Stammtisch, der in Corona-Zeiten eingeschlafen war, im nächsten Jahr wieder zu veranstalten. Auch diese Idee befürworteten die Mitglieder.