

So grün startet Bayern in das neue Jahr

News zur Koalition Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit

Artikel Raus aus München /in münchen 3 von Susanne Schuster, 23.02.2022

Ökomodellregionen (ÖMR) – ein sehr erfolgreiches Teilprojekt der BioRegio Bayern 2020: Die anfangs 12, jetzt bereits 27 Ökomodellregionen bemühen sich nach wie vor intensiv, innerhalb ihrer "Gemeindeverbände" rein biologische Wertschöpfungsketten aufzubauen. Bedarfsgerecht – d.h. immer vorrangig die ortsansässigen Abnehmer im Auge – zu produzieren und alle Beteiligten miteinander zu vernetzen. Klar, nicht so leicht, aber teilweise schon recht gut gelungen: Die Vorreiterrollen sind natürlich längst besetzt mit den alten Hasen: Z.B. Waginger See-Rupertwinkel (seit 2014) samt Mühldorfer Land bzw. der Region Inn Salzach – die inzwischen eng verbandelten Bio-Nachbarn im Südosten Oberbayerns. Landwirtschaft, Handel, Hotellerie bzw. Gastronomie und auch der Tourismus wachsen hier bereits eng zusammen und profitieren voneinander, z.B. bei Hofladen-Radtouren, Genusstagen, Kulinarischem Kalender u.v.m. Die attraktiven Ferien- und Ausflugsdestinationen lassen sich mit 50 bis 100 Kilometern Entfernung auch gut für einen Tagestrip oder übers Wochenende einplanen.



Das Gut Edermann in Holzhausen bei Teisendorf steht stellvertretend für biozertifizierte Gasthöfe und -hotels in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel. Foto: © Tourist-Info Waginger See Waginger See / Murner Wagner / Fiftyseven.art

www.oekomodellregionen.bayern; www.inn-salzach.com; www.waginger-see.de

Neu: „BIOS erleben – Biogenuss über die Grenzen“.

Von See zu See über Salzach und Inn.

Auch hier tut sich neuerdings zusammen, was zusammenpasst. Gemeinsam sanft zur Natur – grenzenlos Grün. BIOS erleben wird gefördert durch die EU und verbindet jetzt die

Genussregionen Waginger See, s'Entdeckerviertel in Oberösterreich und das Salzburger Seenland.

„Drent & herent“ vom Grenzfluss Salzach liegen zwei Gebiete mit dem Focus auf „Bio“: Die bereits mit mehreren Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnete Bio-Heu-Region Trumer Seenland (AT) und die staatlich anerkannte Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel (DE).

Perfekt wird der Dreiklang mit dem „Entdeckerviertel“ südlich von Braunau zwischen Salzach, Inn und Mattig. Es beeindruckt mit der größten zusammenhängenden Moorlandschaft Österreichs, dem Salzach-Durchbruch und dem Europareservat Unterer Inn. Neben der Vernetzung der Öko-Landwirte soll der Nachhaltigkeitsgedanke auch vor allem bei den touristischen Betrieben verankert werden.

www.bios-erleben.com
www.entdeckerviertel.at

Die ebenfalls neue Plattform der Kooperation „BIOS erleben“ vermittelt einen appetitlichen Vorgeschmack auf die Drei-Länder-Genussregion, informiert über biologisch ambitionierte Gastgeber, regionale Spezialitäten und deren Erzeuger.



Der „Bio-Michi“ repräsentiert das vielfältige Sortiment von Dutzenden Bio-Direktvermarktern aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Foto: © Tourist-Info Waginger See Waginger See / Murner Wagner / Fiftyseven.art

Sie zeigt engagierte Landwirte und trendige Gastronomen, die das Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Biodiversität eint. Ok, in Salzburg war jeder schon mal, vielleicht sogar auch in Braunau am Inn. Die Region dazwischen, entlang der Salzach oder die Voralpenhügel rund um Obertrumer, Mattsee und Wallersee nördlich von Salzburg dürften bei den meisten doch eher Fragezeichen produzieren. Dabei waren große Gebietsteile bis 1811 bayerisch - zumindest die, die im Innviertel liegen.

Zurückgelassen haben unsere Landsleute eine innige Liebe zum Bier und teilweise sogar ihren Dialekt. Entdecken und erleben lässt sich die sanfthügelige „Terra inkognita“ auch per Velo auf der 126 Kilometer langen Bajuarentour durch das Waginger Seengebiet und das Salzburger Seenland.

www.waginger-see.de
www.salzburger-seenland.at



Brot und Nußschnecken aus Laufener Landweizen – eine seltene regionale Spezialität, frisch hergestellt von der Bio-Bäckerei von Michael und Barbara Wahlich aus Surheim. Foto: © Tourist-Info Waginger See Waginger See / Murner Wagner / Fiftyseven.art

Hier der Link zum kompletten Artikel des Magazins InMünchen:

https://issuu.com/inmuenchen/docs/raus_aus_muenchen_03_2022

Autorin: Susanne Schuster