

„Wir wollen alle ins Boot holen“

Virtuelle Mitgliederversammlung des Vereins Ökogenuss Waginger See

Artikel von Karin Kleinert, Südostbayerische Rundschau vom 04.12.2021

Waging am See. Weil die für Ende November terminierte erste Mitgliederversammlung des Vereins Ökogenuss Waginger See wegen der angespannten Corona-Lage nicht als Präsenzveranstaltung im Waginger Strandkurhaus stattfinden konnte, wurde sie vom Vorstand virtuell abgehalten. Die Online-Veranstaltung diente dem Informationsaustausch, Beschlüsse konnten in diesem Format nicht gefasst werden.



Auf der „Öko-Genuss“-Plattform gibt es ausschließlich heimische Bioprodukte von Mitgliedern des Vereins Ökogenuss Waginger See. Diese kommen aus dem Kerngebiet Waginger See und Rupertiwinkel sowie demnächst auch aus dem Gebiet Inn-Salzach und den drei beteiligten Landkreisen Traunstein, Berchtesgadener Land und Altötting. Bildschirmfoto Vereinsseite: Karin Kleinert

In seinem Rückblick berichtete der Vorsitzende Sebastian Kettenberger über den Stand der vom Verein betriebenen digitalen Plattform www.oeko-genuss.de, die am Pfingstwochenende an den Start gegangen ist (wir berichteten). Bei diesem digitalen Bio-Bauernmarkt stammen Erzeuger und Vermarkter allesamt aus den beiden Ökomodellregionen Waginger See-Rupertiwinkel und Inn-Salzach sowie künftig auch aus den drei angrenzenden Landkreisen Traunstein, Berchtesgadener Land und Altötting. Die Verbraucher können die Produkte online bestellen und bekommen sie vor die Haustür oder in die Arbeit geliefert.

„Damit hat auch jeder berufstätige Kunde die Möglichkeit, sich ohne jeden Aufwand mit heimischen Bioprodukten beliefern zu lassen, und er unterstützt damit gleichzeitig den Ausbau der Biolandwirtschaft bei uns daheim“, so Kettenberger. „Wir möchten dieses wachsende Feld der Online-Bestellung von Lebensmitteln nicht großen digitalen Plattformen überlassen, die mit Nachhaltigkeit und Regionalität nichts am Hut haben“. Der Vorstand habe sich regelmäßig zu Besprechungen getroffen, so Kettenberger, außerdem konnten einige neue Mitstreiter gewonnen werden, so dass der Verein inzwischen gut dreißig Mitglieder hat. „Wenn die Mitglieder wachsen, kann auch die Plattform wachsen“, so der Tittmoninger Biobauer.

Die Herausforderung liege für den jungen Verein vor allem darin, bekannter zu werden. Im Folgenden wurde über diverse Marketingideen diskutiert. Der Vorschlag, einen Newsletter zu erstellen, wurde von den Mitgliedern für sehr gut befunden und sollte schnellstmöglich in die Tat umgesetzt werden. Auch Marlene Berger-Stöckl, die Projektkoordinatorin der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel, meinte, so ein monatlicher Rundbrief sei die Basis für gutes Marketing.

Zur Sprache kam ebenfalls, wie man Biobetriebe motivieren könne, Mitglied im Verein zu werden und dadurch die digitale Plattform zu bereichern. Hier sagte Sebastian Kettenberger, dass er hoffe, im Frühjahr wieder Veranstaltungen wie Hoffeste und Produktverkostungen durchführen zu können, denn bei persönlichen Treffen würden einfach die besten Synergieeffekte erzielt. In diesem Zusammenhang wurde auch das Thema „Gewinnung von Fördermitgliedern“ angesprochen, also Unterstützer, die einen höheren Mitgliedsbeitrag bezahlen und dadurch dem Verein mehr Handlungsspielraum etwa für Marketing geben.



Andi Maier, Biobauer aus Tittmoning, liefert u.a. Biosojaöl für die Ökogenusskiste. Foto: Verein Ökogenuss

Danach stellte Hans Lecker, der Logistiker und Digitalexperte des Vereins, die Grundstruktur der Plattform seit dem Onlinegang vor. Er erklärte unter anderem die diversen Produktkategorien, den Bestellvorgang, der kein Abo erfordert, die Lieferanten und wie man zu ihren Produkten gelangt und viel Wissenswertes mehr.

Am Ende des virtuellen Treffens wurde angeregt diskutiert. Einige Mitglieder äußerten den Wunsch, sich mehr in die Arbeit des Vereins einbringen zu können. Diese Anregung werde man beherzigen, so der Vorsitzende Sebastian Kettenberger. „Wir wollen alle ins Boot holen, um den digitalen Bio-Bauernmarkt für unsere Verbraucher noch besser machen zu können“.