



Teisendorf

Tai Chi Chuan Einführungskurs

Teisendorf. Eine ganzheitliche Bewegungsweise lernen können Interessierte in einem Tai Chi Chuan (Yang-Til) Einführungskurs. Die an der Natur des Menschen orientierten Bewegungsabläufe werden aufmerksam, sanft und in gleichbleibender Geschwindigkeit ausgeführt und eignen sich daher für Menschen jeden Alters. Der Kurs in der Turnhalle Teisendorf dauert zehn Abende und startet am Dienstag, 8. Mai, 19.30 bis 21 Uhr. Kursende ist der 24. Juli. Leiter ist Gesundheitspädagoge Robert Schmidtmeier. Infos und Anmeldung unter ☎ 08666/988912. – wh

Oberteisendorf

Frühlingskräuter pflücken und kosten

Oberteisendorf. Bei einem Kräuterspaziergang mit Kräuterpädagogin Maria Fritzenwenger durch Wald und Wiesen pflücken Interessierte am Samstag, 28. April, ab 14 Uhr in Thumburg Frühlingskräuter und verkosten diese anschließend gemeinsam.

Regionale Bioprodukte auf die Teller

Neu geschaffenes „Biowirtenetzwerk“ der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel in Holzhausen vorgestellt

Von Veronika Mergenthal

Holzhausen. „Für uns als kleine Nebenerwerbler ist diese Ökomodellregion eine wunderbare Erfolgsgeschichte“, sagte Landwirt Hans Koch aus Holzhausen. Viele kleine Biodirektvermarkter 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 vorgestellt (wir berichten bereits).

„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.

Anteil an Bioprodukten darf anfangs niedrig sein

„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. Für die Gastronomie seien die Möglichkeiten einer Biozertifizierung inzwischen flexibler geworden: Jeder Wirt, der Interesse hat, einen Teil seines



Sind stolz auf das neue Biowirtenetzwerk (von links): Eva Gruber, Leiterin der Tourist-Info Waging, Michael Stöberl vom Hotel Gut Edermann, Alfons Leitenbacher, Leiter des Amts für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Traunstein, Landwirt Hans Koch und Klaus Lebek vom Hotel Eichenhof. – Foto: Veronika Mergenthal

Einkaufs 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 Teisen-

dorf, 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 ganz 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 Bio-

zertifizierung erhalten habe, müsse nun lediglich den Fluss der Waren, die möglichst frisch sein sollten, dokumentieren.

„Die Hotelgäste fragen immer mehr nach Bio“, erklärte Stöberl. Auch vorher habe man schon Bioliebensmittel 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.

Pestizide-Verzicht soll für saubere Gewässer sorgen

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 heimischen Tourismusverbände 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 gesonderter Bericht in einer unserer nächsten Ausgaben).