



Freitag, 11. Oktober, 14-16 Uhr, Mauerham 3, Taching am See

Obstgarten- und Brennereiführung auf dem Sailerhof

max. Teilnehmerzahl 20 Personen, Unkostenbeitrag 16,-€ pro Person; Anmeldung ab September unter oeomodellregion@waging.de oder franz@sailerhof.de



Streuobstanger sind Lebensraum für Tiere „auf zwei Stockwerken“. Franz Gramminger brennt aus seinem bio-zertifizierten Obst ohne Zucker und Zusätze den „Waginger See Schnaps“. Was macht einen Bioobstanger aus? Wie läuft der Brennvorgang ab, damit ein edler Brand entsteht? Am Ende verkosten wir den Bioschnaps.

Mehr Bio-Obst aus der Ökomodellregion

Was hat ein Streuobstanger mit dem Regenwald gemeinsam? Der Anger ist ähnlich artenreich und strotzt vor Leben. Mensch und Tier ernuten auf mehreren Stockwerken und profitieren vom verbesserten Kleinklima. Wir wollen mit dem Landschaftspflegeverband (LPV) mindestens 1.500 neue Streuobsthochstämme pflanzen. Im Jahr 2022 wurde der 1.000 Obstbaum in der ÖMR neu gepflanzt! Einige BürgerInnen gehen mit gutem Beispiel voran und kümmern sich als Baumpaten um die Pflege und Beerntung, so z. B. für mehrere Obstanger in Waging.



Gemeinsam mit dem LPV setzen wir uns für die Bio-Sammelzertifizierung von Obstangern ein und erschließen neue Absatzwege. Und wir werten unsere kommunalen Grünflächen für mehr Artenvielfalt durch eine ökologischere Pflege auf.

Samstag, 19. Oktober, Abends

Regionales Biogenussmenü im Gut Edermann - im Gespräch mit heimischen Biobauern und -Bäuerinnen

Näheres zur Veranstaltung finden Sie unter www.oeomodellregionen.bayern.de auf unserer Regionsseite



Eine ganz besondere Gelegenheit für Genießer: Das Landhotel Gut Edermann bietet ein regionales Biogenussmenü aus lauter heimischen Zutaten an. Küchenleiter Christian Martin weiß, wo er gut einkaufen kann. Ob Rindfleisch oder Geflügel, Gemüse oder „Bayerischer Reis“ – was vor Ort in bester Bioqualität verfügbar ist, lässt er sich frisch in die Küche liefern. Lassen Sie sich von der fein abgestimmten Zubereitung aus bodenständigen Zutaten überraschen – denn gehobene Küche geht auch auf bayerisch! Das regionale Biogenussmenü bietet Ihnen aber noch mehr, denn einige Erzeuger werden sich unter die Tischgäste mischen und es bietet sich die Gelegenheit, ungezwungen nachzufragen und mehr zu erfahren.



Bio-Wirtenetzwerk

Unser „Bio-Wirtenetzwerk“ umfasst seit 2018 Betriebe wie Landhotel Gut Edermann in Teisendorf, Landgasthof Tanner und Eichenhof in Waging und Cafe Winklbauer in Tittmoning und soll weiter gestärkt werden. Auch AHV-Küchen, wie die Salzachklinik in Fridolfing, das Haus der Kinder in Tittmoning oder die Lebenshilfe in Oderberg setzen immer öfter auf frische bioregionale Zutaten.

Weitere Termine

Während unseres zehnjährigen Festjahres gibt es zusätzliche Fachveranstaltungen, wie z. B. **Felderbegehungen für Biolandwirte und auch für konventionelle Landwirte** (z. B. Arbeitsgruppe Regionales Eiweiß), die wetterbedingt oft kurzfristig angekündigt werden. Eine Reihe von Fachveranstaltungen ist auch für den Bereich **Bio in der Außer-Haus-Verpflegung** (AHV) geplant.

Diese Termine werden in der Presse angekündigt und Sie finden sie auf der Webseite www.oeomodellregionen.bayern.de/waginger-see-rupertiwinkel.

So wird im Juni oder Juli eine **Fachveranstaltung „Verpflegung mit Zukunft“** für politische Entscheidungsträger, Kindergärten und Schulen stattfinden. Im November folgte eine **Fachveranstaltung „Vom Feld in die Küche“** zum Thema Getreide und Hülsenfrüchte für Klein- und Großküchenbetreiber.

Interessierte Einrichtungen und KüchenleiterInnen können sich gern vormerken lassen.

Gesunde Vielfalt vom heimischen Bioacker

Olivenöl ist angesagt? Mag sein, aber was den Gesundheitswert und den Geschmack betrifft, brauchen sich heimische Bio-Öle aus der Region nicht zu verstecken. Franz Obermeyer und weitere Pioniere bauen schon seit Jahren Ölpflanzen an, die in kleinen Ölmühlen wie z. B. der Chiemgauer Ölmühle oder ab Hof frisch gepresst werden, darunter Leinöl und Leindotteröl, Hanföl, Rapsöl, Senföl, Sojaöl, Sonnenblumenöl und Walnussöl. Wo Sie diese gesunde Vielfalt entdecken, steht auf der Bio-Erzeugerliste.



Wo bekomme ich heimische Bioprodukte?

Entdecken Sie die große Vielfalt heimischer Bioprodukte vom regionalen Käse über heimisches Biofleisch, Bio-Eier, Bio-Gemüse, Mehle und Hülsenfrüchte bis hin zu regionale Bio-Ölen. Einen Überblick über die Bio-Erzeuger und -verarbeiter ebenso wie eine Liste mit Geschäften und Hofläden finden Sie auf der Webseite der Waginger See Region.



Bio Einfach ins Haus liefern lassen



Im Verein „Ökogenuss Waginger See-Inn-Salzach“ haben sich die Bio-Direktvermarkter vom Waginger See und aus der Nachbarsregion Inn-Salzach zusammengeschlossen. Über die Webseite des Vereins www.oeo-genuss.de können Sie sich jederzeit eine regionale Ökogenusskiste für jede

Woche liefern lassen (Abo nicht erforderlich). Vorstandsmitglied Sebastian Kettenberger aus Tittmoning hält Biogeflügel und Rinder auf der Weide und vermarktet seine Produkte auch auf dem Bauernmarkt.

Biogenuss vom Waginger See - Besondere Bio-Spezialitäten



In den Bio-Spezialitäten stecken bio und fair gemeinsam drin: Ob „Waginger See Hoibe“, „Waginger See Kas“ oder „Waginger See Schnaps“, ob „Laufener Landbrot“ oder „Rupertiwinkelburger“, die Erzeugung ist nicht nur fair zur Umwelt, sondern auch fair zum Bauern.

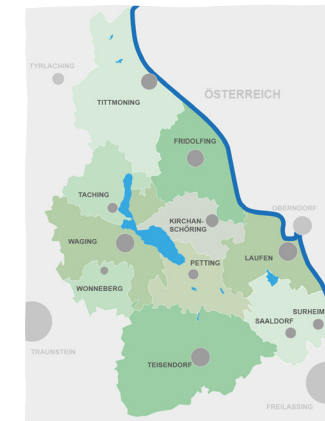
Sie suchen nach einem passenden Geschenk? Auf der Webseite der Waginger See Region finden Sie Infos zu Geschenkkörben mit einem bio-regionalen Anteil, dem „Ökomodellregions-Körperl“. Mit einem „Ökomodellregions-Körperl“ verschenken Sie, je nach Geschäft, zwischen 50% und 100% bioregionale Produkte aus der Ökomodellregion.

Infos zu unseren regionalen Bio-Erzeugern und -verarbeitern, den Bio-Spezialitäten und zum „Ökomodellregions-Körperl“ finden Sie hier: www.waginger-see.de/urlaubsplanung/genussregion/bio-genuss-waginger-see



Unsere Ökomodellregion

In der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel haben sich seit 2014 zehn Gemeinden aus zwei Landkreisen vereint, um bessere Vermarktungsmöglichkeiten für heimische Bioprodukte zu schaffen. Ausgangspunkt dafür waren die Vorteile, die der Ökolandbau im Hinblick auf den Gewässer- und Ressourcenschutz mit sich bringt, aber auch Chancen für den Tourismus.



Über den „Verfügungsrahmen“ der Ökomodellregion, einen Sachmitteltopf mit 50.000,-€, wurden seit 2022 fast 30 Kleinprojekte im Bereiche Bio-erzeugung, -verarbeitung oder -vermarktung gefördert. Wenn Sie ein Kleinprojekt bis 20.000,-€ umsetzen möchten, setzen Sie sich gern mit uns in Verbindung.

Unsere Termine, Nachrichten, Hofporträts und Infos finden Sie unter www.oeomodellregionen.bayern.de/waginger-see-rupertiwinkel oder auf Ihrer gemeindlichen Webseite, Menüpunkt Ökomodellregion.



Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel

Salzburger Straße 32, 83329 Waging am See
oeomodellregion@waging.de

Marlene Berger-Stöckl, Tel. 08681 4005-37 (Mo bis Do)
Romi Mayer, Tel. 08681 4005-38 (nur Di)
Lilli Dinglreiter für AHV, Tel. 0151 5151 2366 (Mo oder Mi)

BILDER – Richard Scheuerecker, Tourist-Info Waging, Daniel Delang, Anneliese Caruso, Axel Effner, Karin Kleiner, Dorothee Engelschallinger, Michael Namberger, Rupert Koch, Naturland Fotodatenbank; **REDAKTION** – Marlene Berger-Stöckl, 10.04.2024; **GESTALTUNG** – Murner Wagner Traunstein; **DRUCK** – OH-Druck Laufen, 100% Recyclingpapier

WAGINGER SEE

10 Jahre Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel

Einladung zum Jubiläumsprogramm 2024



www.oeomodellregionen.bayern.de/waginger-see-rupertiwinkel

EINLADUNG ZUM FESTABEND

„10 JAHRE ÖKOMODELLREGION
WAGINGER SEE-RUPERTIWINKEL“

AM DIENSTAG, 30. APRIL, 19 UHR IM BÜRGERHAUS WONNEBERG

- 19.00 Uhr – Empfang
- 19.30 Uhr – Begrüßung und Programmablauf
- 19.40 Uhr – Festrede Staatsministerin Michaela Kaniber, StMELF
- 20.00 Uhr – Sketch
- 20.15 Uhr – Rückschau der Vorstandssprecher
- 20:35 Uhr – Was hat Ihnen die Ökomodellregion gebracht? – Gesprächsrunde mit Akteuren, moderiert von Alfons Leitenbacher
- 21:05 Uhr – Dank und Schlusswort

Austausch und Ausklang mit Musik.
Es begleitet uns die Leada Blechmusi.

10 GEMEINDEN – 10 JAHRE – EINE ÖKOMODELLREGION



Stefanie Lang,
1. Bürgermeisterin der Gemeinde Taching, Vorstandssprecherin;
Matthias Baderhuber,
1. Bürgermeister der Gemeinde Waging, Vorstandssprecher

Mit dem Start der bayernweit ersten Ökomodellregion begann ein Abenteuer, das auch nach zehn Jahren noch immer für Geschichten gut ist. Das Ziel, durch mehr heimische Bioprodukte eine Perspektive für Bauernhöfe und Vermarkter, aber auch für den Tourismus zu schaffen, erreichen wir durch Partnerschaften, die wir als Kommunen gemeinsam mit den heimischen Akteuren aufbauen und pflegen. Gemeinsam können wir zehn Kommunen mehr erreichen, als jede für sich – für eine lebenswerte Heimat, die es zu erhalten gilt.



**MONTAG, DEN 27. MAI UM 19.30 UHR,
IM GASTHOF GLÜCK, LEDERN 1, TITTMONING**
**UMWELT- UND KLIMASCHUTZLEISTUNGEN
DES ÖKOLOGISCHEN LANDBAUS**

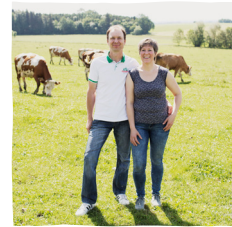
**Vortrag von Prof. Kurt-Jürgen
Hülsbergen, Lehrstuhl für
Pflanzenbausysteme und
Ökolandbau der TUM**



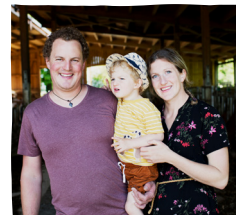
Ökologisch bewirtschaftete Betriebe leisten einen großen Beitrag für den Umwelt- und Klimaschutz. Das ist das Ergebnis einer Langzeitstudie der TUM, die Professor Hülsbergen vorstellt. Der Referent geht auf Milchhaltungs- und Grünlandsysteme ein und betrachtet den Wert des Grünlands für den Humusaufbau. Prof. Hülsbergen begleitet das Projekt „Klimabauer“ der Molkerei Andechs sowie ein Projekt der Molkerei Berchtesgadener Land.

WIR SIND EINE MILCHVIEHREGION

Hans und Dorothee Engelschallinger aus Kay bei Tittmoning haben ihren Hof mit gut 50 Milchkühen im Jahr 2015 auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Neben der Milchviehhaltung erprobt der Landwirt einzelne Feldgemüsesorten und arbeitet in der AG „Regionales Eiweißfutter“ mit.



„Uns macht es Freude, unsere Milch selbst zu verarbeiten und unsere Produkte aus Feld und Wald im eigenen Hofladen zu vermarkten“, meint Christina Frangen vom Paulbauernhof in Saaldorf-Surheim. Ihr Mann Hans Heinz stellt den Hof dank seiner neu errichteten Heutrocknung gerade auf die Produktion von Bio-Heumilch um.



ZUSAMMENARBEIT AUF AUGENHÖHE

In der ÖMR sind wertvolle Kooperationen von Biobauern und Verarbeitern entstanden, so beim Biogetreide.



Pionier war 2014 die „Waginger See Hoibe“ der Schlossbrauerei Stein in Stein an der Traun, die aus der Biobraugerste von 20 Bauern Biobier braut. Auch die Brauerei Wienerer in Teisendorf setzt inzwischen auf heimisches Biobier und bezieht den Rohstoff zu fairen Preisen über die Biosphärenregion. Ein weiterer Pionier ist die Firma Barnhouse in Mühldorf, die über eine eigene Erzeugergemeinschaft aus mehreren Ökomodellregionen, 2014 ausgehend vom Waginger See, rund 2.000 Tonnen Hafer und Dinkel zu fairen Preisen kauft, flockt, röstet und ins Knuspermüsli packt. Mit „SoTo“ in Bad Endorf kommt ein neuer wichtiger Verarbeiter aus der Region dazu: Für „Hafer-Karotten-Bällchen“ oder „Hanf-Emmer-Kugeln“ liefern Landwirte aus dem Rupertiwinkel oder Inn-Salzach 250 Tonnen Biohafer und rund 25 Tonnen Emmer.



RUPERTIWINKELBURGER

Hier steckt heimisches Bio-Rindfleisch drin, fast alle Zutaten stammen aus der Ökomodellregion. Es gibt ihn auf Voranfrage am Stand des „Bulliburgers“ unter event@bulliburger.de.

SAMSTAG, 13. JULI, 9-14 UHR IN NIEDERVILLERN, LAUFEN WORKSHOP MIT BIO-METZGER HERMANN BRAUNSPERGER: WIE GRILLE UND VERARBEITE ICH HEIMISCHES BIO-RINDFLEISCH?

max. Teilnehmerzahl 20 Personen,
Unkostenbeitrag 50,-€;
Anmeldung ab Juni unter
oekomodellregion@waging.de
oder Tel. 08681 – 4995-37



Heimisches Biorindfleisch ist wichtig für Humusaufbau und Klimaschutz. Wie kann ich es so zubereiten, dass es gelingt und schmeckt? Bio-Metzger Hermann Braunsperger aus Laufen führt uns in sein Handwerk ein: Welche Cuts verwenden wir, wie bleibt Rindfleisch beim Grillen zart und was können wir gut selbst verarbeiten? Wir arbeiten aktiv in der Produktion mit, Arbeitskleidung wird gestellt. Mittags genießen wir gemeinsam unser Essen vom Grill.

SONNTAG, 21. JULI, 10-16 UHR IN TEISENDORF, GUGGENBERG 1 EINLADUNG ZUM HOFFEST AUF DEM BIOBAUERNHOF VON RUPERT KOCH



Familie Koch lädt zum Hoffest ein mit einem Rundgang zu den Tieren und zum Stall. Viele Aussteller zeigen, wie Landwirtschaft und Artenvielfalt zusammenfinden, von der insekten-schonenden Mahd, Kitzrettung und einem Schwalbenprojekt bis zur Kräuterkosmetik, Genuss vom Streuobstanger, von der Hecke und vieles mehr. Das leibliche Wohl lässt keine Wünsche offen. Kinder können nach Herzenslust mit großen Holzbausteinen oder Heuballen spielen oder Origami falten.

DIENSTAG, 6. AUGUST, 9-12 UHR, TOURIST-INFO WAGING BIOBROT BACKEN MIT BÄCKER MICHAEL WAHLICH BEIM BAUERN Z'HOF IN KIRCHANSCHÖRING

Kosten bei 12,-€ pro Person
Max. Teilnehmerzahl 30 Personen,
Kinder ab 7 Jahre; Anmeldung
über TI Waging, unter 08681 – 313
oder info@waginger-see.de



Wir backen ein Biobrot im Holzbackofen. Biobäcker Michi Wahlich bringt den Gärteig aus Roggenvollkornmehl und „Laufener Landweizen“ mit. Hilfsstoffe dürfen keine hinein! Wir kneten den Gärteig, formen die Laibe und bekommen Tipps zu den Gär- und Ruhezeiten. Wenn die Brotlaibe in den Ofen „eingeschossen sind“, gibt uns der Bauer z'Hof, Franz Huber, einen Einblick in das karge, aber erfüllende bäuerliche Leben früher im Rupertiwinkel, bei dem der eigene Anbau von Getreide überlebenswichtig war. Nichts schmeckt besser als ein selbst gebackenes Holzofenbrot aus Natursauerteig.

SCHATZBEWAHRER

Der Laufener Landweizen ist eine Weizenart, die seit mehreren Jahrhunderten im Rupertiwinkel angebaut wird und deshalb sehr gut an das hiesige Klima angepasst ist. Weil sein Ertrag nicht an moderne Intensivsorten herantreibt, wäre er fast verschwunden – und damit wäre wieder ein Stück genetischer Vielfalt verloren gegangen. Einer der „Bewahrer“ ist der Hof von Simon Angerpointner aus Taching, der am Anbau des Landweizens auch in schwierigen Zeiten festgehalten hat. Inzwischen wird der Landweizen auch von Bäcker Ernst Wenig in Tengling zu einem „Laufener Landbrot“ mit Biozutaten vorwiegend aus der Ökomodellregion verbacken.



SAMSTAG, 21. SEPTEMBER, 9-17 UHR, BIOGENUSSRADLTOUR VON WAGING NACH PETTING UND KIRCHANSCHÖRING

Treffpunkt am Bauernmarkt in Waging;
Anmeldung ab Juli unter
oekomodellregion@waging.de oder
Tel. 08681 – 4995-37, nähere Infos siehe
www.oekomodellregionen.bayern
unter Termine



Unsere Biogenussradltour verbindet den Spaß an der Bewegung mit einem Blick hinter die Kulissen heimischer Betriebe. Wir haben das Glück, dass in unserer Ökomodellregion eine große Vielfalt hochwertiger Bio-Produkte erzeugt und verarbeitet wird – was, wie und von wem, das erleben Sie beim Mitradeln und selbstverständlich probieren wir uns durch eine breite Palette an naturnah hergestellten Köstlichkeiten.

EIN NETZ FÜR'S BIOGEMÜSE

Biogemüse anbauen – geht das bei uns? Ja, das zeigen die „Krautäcker“ unserer Vorfahren, die früher zu jedem Hof gehörten. Junge Landwirte und Bäuerinnen zeigen viel Interesse am Biogemüseanbau auf dem Feld oder unter Glas. Adressen finden Sie auf der Bio-Erzeuger- und Vermarkterliste unter www.oekomodellregionen.bayern. Z. B. in der „Solidarischen Landwirtschaft“ von Kristine Rühl in Otting bei Waging teilen sich Familien die Ernte und das Anbauisiko. „Aber im Winter gibt's doch bei uns kein Gemüse?“ – Diese These widerlegen wechselnde Kochteams der Ökomodellregion gern in den Koch- und Verkostungsveranstaltungen, die meist im ausgehenden Winter stattfinden. Die nächste wird Anfang 2025 angeboten werden.

