



Laufen

Bei Auffahrunfall leicht verletzt

Laufen. Leichte Verletzungen erlitten ein 47-jähriger Laufener und eine 32-jährige Laufenerin bei einem Verkehrsunfall am Dienstag gegen 10.15 Uhr auf der Staatsstraße 2103 bei Froschham. Der Mann fuhr auf der Staatsstraße von Laufen in Richtung Leobendorf. Bei Froschham wollte er nach links in Richtung Moosham abbiegen und verlangsamte dazu sein Tempo. Eine hinter dem Laufener fahrende 32-jährige Laufenerin übersah dies und fuhr nach Angaben der Polizei mit ihrem Wagen ungebremst auf den nur noch langsam fahrenden Pkw auf.

Während sich der Wagen der Laufenerin auf der Fahrbahn um die eigene Achse drehte, wurde das Fahrzeug des 47-Jährigen in die angrenzende Wiese geschoben. Beide Unfallbeteiligten wurden leicht verletzt, sie erlitten jeweils ein Schleudertrauma. Die Laufenerin wurde vorsorglich mit dem Rettungsdienst in ein naheliegendes Krankenhaus gebracht. An den Fahrzeugen entstand ein geschätzter Schaden von insgesamt 8000 Euro. – red

Alkoholisiert am Steuer

Laufen. Mindestens ein Glas zu viel getrunken hatte ein 25-jähriger Autofahrer aus Österreich, den die Polizei am Dienstag gegen 22.15 Uhr am Marienplatz kontrollierte. Nachdem der Alkoholttest vor Ort einen Wert von mehr als 0,5 Promille ergeben hatte, wurde der Autofahrer zur Dienststelle gebracht, um dort einen gerichtsverwertbaren Test durchzuführen. Der Ursprungswert wurde bestätigt, sodass den 25-Jährigen ein Bußgeld in Höhe von 500 Euro, zwei Punkte in Flensburg und ein einmonatiges Fahrverbot erwarten. – red

Lebensmittel aus der Region für die Region

Verarbeiter aus der Ökomodellregion stellen sich vor – Preis für Rohstoffe muss die bäuerliche Existenz sichern

Von Norbert Höhn

Saaldorf-Surheim. Seit zwei Jahren gibt es die Ökomodellregion (ÖMR) Waginger See-Rupertwinkel mit nunmehr zehn Mitgliedsgemeinden. Ein wichtiges Ziel der Projektarbeit ist die Erzeugung und Vermarktung regionaler Bio-Produkte. „Wir sind bestrebt, ein enges Netzwerk zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern zu schaffen“, erklärte Projektmanagerin Marlene Berger-Stöckl bei einem Treffen von Vorstandschäft und geladenen Gästen in Gausburg. Wie eine solche Vernetzung funktionieren kann, erfuhren die Besucher anhand verschiedener Beispiele.

„Der Bauer muss für seine regional erzeugten Bioprodukte einen Preis bekommen, der ihm seine Existenz sichert“, nannte Stöckl-Berger eine Grundbedingung der Vermarktungsstrategie. „Es ist erfreulich und etwas Außergewöhnliches, dass innerhalb der Ökomodellregion Verarbeiter bereit sind, einen sehr guten Rohstoff zu einem höheren Preis einzukaufen.“

Einer dieser Verarbeiter ist die Schlossbrauerei Stein, die neben der konventionellen Schiene auch Bio-Zwickelbier im Sortiment hat. Wie Braumeister Markus Milkreiter erläuterte, war die Umstellung nicht ganz einfach. Zwischenzeitlich wird die Brauerei von zwölf Landwirten aus der Region mit biologisch erzeugter Braugerste beliefert. „Die Ökomodellregion war für uns ein Glücksfall, weil sie einen Sammelpool von Erzeugern darstellt, auf den wir zurückgreifen können.“ Auch ein Lagerhaus habe man mit Unterstützung der Ökomodellregion gefunden und biozertifizieren lassen, sodass die Braugerste, derzeit 150 Tonnen pro Jahr, dort eingelagert werden kann. „Obwohl wir am Anfang Bedenken hatten und 2016 von den Wetterbedingungen her nicht optimal war, bin ich sehr zufrieden und optimistisch, dass wir Qualität und Menge weiter steigern können“, fasste Markus Milkreiter zusammen.

Den Schulterschluss mit Landwirten aus der Region hat auch die Mühldorfer Firma Barnhouse gesucht, die sich auf Knuspermüslis spezialisiert hat. Dabei greift sie auf Biohafer und Biodinkel aus der Ökomodellregion zurück. Bereits 1979 hat Sina Nagl zusammen mit ihrem aus England stammenden Partner Neil Reen die Firma gegründet, die inzwischen 90 Mitarbeiter beschäftigt und ausschließ-



Gut informiert und gut verpflegt: die Teilnehmer der ÖMR-Veranstaltung.



Spezialitäten aus Laufener Landweizen: Michael Wahlich.

lich biologisch produziert. Wie Sina Nagl berichtete, verarbeitet ihr Betrieb derzeit je 500 Tonnen Biodinkel und Biohafer jährlich, wobei die Tendenz ansteigend ist. „Die Ökomodellregion ist für uns super, weil sie hilft, Kontakte zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern aufzubauen und zu pflegen“, lobte Sina Nagl. Ein Markenprodukt der ebenfalls in Mühldorf ansässigen Firma Byodo ist ein Gelbsenf. „Fünf Landwirte aus der Ökomodellregion liefern derzeit für uns 1,3 Tonnen Senfsaat, wobei wir für unsere 25 Senfsorten bis zu zehn Tonnen gebrauchen könnten“, berichtete Josef Stellner, Prokurist bei Byodo. Die Mischkultur von Gelbsenf, Bohnen und Buchweizen trage zudem erheblich zur Bodenverbesserung bei. „Für mich ist das Projekt so interessant, weil ich den gesamten Kreislauf vom Bauern über den



Christina Frangen (links) und Jessica Linner präsentieren regionale Käsespezialitäten. – Fotos: Norbert Höhn

Verarbeiter bis zur Vermarktung darstellen kann“, fasste Stellner zusammen.

Renaissance für eine alte Getreidesorte

Eine alte Getreidesorte, die wiederentdeckt wurde, ist der Laufener Landweizen. Verarbeitet wird er unter anderem von den Bäckereien Wahlich in Surheim und Neumeier in Teisendorf. „Uns ist es ein Anliegen, dass wir den Laufener Landweizen verarbeiten, weil es ein spezifisches regionales Produkt ist, das wir unter die Leute bringen wollen“, sagte Michael Wahlich.

Dass der Vermarktungserfolg von Bio-Produkten auch sehr eng mit einem Markennamen verbun-

den ist, zeigte Andreas Neumeier auf, der Produkte aus Laufener Landweizen als „Baguette anno 1600“ und „Landseelen“ anbietet. „Der Trend geht Richtung Bio, Regionalität und bodenständiges Handwerk“, zeigte sich Neumeier überzeugt.

Bereits einen Markennamen geschaffen hat Projektmitarbeiterin Jessica Linner mit ihrem „Bioflaschlbrötchen“ aus Laufener Landweizen. In Flaschen werden unterschiedliche Backmischungen angeboten, die zu Biobrot weiterverarbeitet werden können. „Das Produkt soll nicht nur gut schmecken, sondern auch gut aussehen, damit man es als Geschenk verwenden kann“, erklärte Linner. Zwischenzeitlich hat sie ihr Sortiment erweitert und bietet beispielweise „Boarische Hanfweckerl“ an, bei denen Schälhanf von einem Nussdorfer Bauern die Grundsubstanz bildet.



Sina Nagl: „Den Schulterschluss mit unseren Bauern suchen.“

Einen festen Platz in der Vermarktungsschiene haben selbstredend die verschiedenen Käseprodukte. Vorgestellt und verkostet wurden Käsesorten vom Paulbauernhof, Bioziegenkäse von Monika Obermaier aus Fridolfing, Bio-Weichkäse von Maria Frisch aus Wonneberg sowie Bioschnittkäse von der mobilen Käserei Stephan Scholz aus Sondermoning. Derzeit arbeiten acht landwirtschaftliche Käsehersteller mit der Ökomodellregion zusammen. Zwei von ihnen kommen aus der Gemeinde Saaldorf-Surheim: Felix Hagener und Ludwig Streitwieser.

Nach so viel Theorie freuten sich die Besucher auf die „Praxis“, nämlich auf das Verkosten der vorgestellten Produkte. Wenn die verantwortlichen Bürgermeister zu recht fordern, dem Beitritt müssen auch Taten folgen, dann hat diese Veranstaltung bewiesen, dass es schon recht bunt und lebendig zugeht in der Ökomodellregion.