

Wofür steht die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel?

Die Gemeinden Fridolfing, Kirchanschöring, Petting, Taching am See, Tittmoning, Waging und Wonneberg sind seit 2014 staatlich anerkannte „Ökomodellregion“, neu dabei sind seit 2016 auch die Gemeinden Teisendorf und Saaldorf-Surheim.



Die Verbraucher fragen mehr Bioprodukte nach, aber die heimische Erzeugung kann den Bedarf nicht decken. Die Modellregionen zeigen Chancen auf, wie mehr heimische Bioprodukte erzeugt und vermarktet werden können. Kooperationen zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern werden aufgebaut. Biobetriebe wirtschaften besonders umwelt- und tierfreundlich. Der Mehraufwand für die erzeugten Bioprodukte muss sich in einem fairen Preis für den Landwirt widerspiegeln.

Die Gemeinden möchten mit allen interessierten Bauern zusammenarbeiten und auch ökologische Leistungen konventioneller Landwirte anerkennen und unterstützen. Es gibt Arbeitskreise, wo sich jeder interessierte Bürger und Verbraucher einbringen kann.

Die Gemeinden möchten mit allen interessierten Bauern zusammenarbeiten und auch ökologische Leistungen konventioneller Landwirte anerkennen und unterstützen. Es gibt Arbeitskreise, wo sich jeder interessierte Bürger und Verbraucher einbringen kann.

Wo gibt es Produkte aus der Ökomodellregion zu kaufen?



Unter dem folgenden Link finden Sie eine Liste mit Biodirektvermarktern, Regionalanbietern, Läden mit Biokäse und Geschenkkörben aus der Ökomodellregion:

<http://www.waging-am-see.de/gemeinde-waging/willkommen-im-rathaus/oekomodellregion.html>

Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel



Ansprechpartner

Vorstandssprecher

Hans-Jörg Birner (1. BGM Kirchanschöring)
Herbert Häusl (1. BGM Waging)

Projektmanagement

Marlene Berger-Stöckl
Tel. 08681/ 4005-37

Jessica Linner (Bio-Lieferlogistik)
Tel. 08681/ 4005-38

Gemeinde Waging – Salzburger Str. 1
83329 Waging am See

E-Mail:

oekomodellregion@waging.de
www.oekomodellregionen.bayern



MBS – 09/2016
Fotos: Daniel Delang



Themen und Projekte in der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel

Erzeugung und Vermarktung regionaler Bioprodukte

Biofleisch

- Bio für Vereinsfeste
- Verhandlungen mit Abnehmern für Biofleisch

Biomilch

- Aufbau regionaler Biokäse
- Zusammenarbeit mit Biomilch-verarbeitenden Molkereien

Ökoackerbau

- Kooperationen aufbauen:
- Bier aus regionaler Biobraugerste
- Regionaler Biosenf
- Regionales Biomüsli (Hafer, Dinkel)
- Anbau von Laufener Landweizen (mit ANL und Biosphärenregion)
- Regionales Lebensmittelhandwerk stärken (Biobäcker, Biometzger)

Bürger und Gemeinden in der Ökomodellregion

Ernährungsbildung

- Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung
- Bio- und regionale Spezialitäten in der Gastronomie, Lieferlogistik verbessern
- Kochkurs mit saisonalen Bioprodukten
- Verbraucherinfos: bewusst einkaufen und genießen – regional, saisonal, bio
- Zusammenarbeit mit Schulen; Klimaladen
- Bioflaschlbrot zum Selberbacken

Streuobst und Artenschutz

- Streuobstpflanzungen – 1500 Bäume
- Moorrenaturierung
- Besondere regionale Arten und Sorten schützen

Gemeinden

- Beschlusspaket der Gemeinden zur Ökomodellregion umsetzen, z.B. Geschenkkorb aus der Ökomodellregion
- Kommunale Flächen an extensive und Biolandwirte verpachten

Weitere Themen in der Ökomodellregion

Gemeinden

- Zusammenarbeit mit Partnerinitiativen (ILE, Leader, Biosphäre):
- Touristische Chancen der Ökomodellregion nutzen – Genusstouren, Mitmachangebote
- ökologisches Pflegekonzept für Grünflächen
- Vernetzung von Lebensräumen
- Sammelzertifizierung für Bioobst

Weitere landwirtschaftliche Themen: Eiweißfutter aus der Region

- Felderbegehungen und Infos zu Feldfutterbau (Klee gras, Gemenge)
- Leguminosen (Ackerbohnen, Soja)

Arten- und Bodenschutzprojekte

- Schaffung und Erhalt ökologisch wertvoller Strukturen
- Anbaudiversifizierung

Zusammenarbeit mit der Seenberatung des AELF

- Gewässerrandstreifen, Erosionsschutz

Grünlandbewirtschaftung

- standortangepasste Grünlandsführung