

Zwischenbericht der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal

Frühjahr 2021



© Daniel Delang

Hermann Hammerl
Vorsitzender der ÖMR Kulturraum Ampertal
Bürgermeister der Gemeinde Kranzberg

Untere Dorfstraße 3, 85402 Kranzberg

Uwe Gerlsbeck
Vorsitzender der ILE Kulturraum Ampertal
Bürgermeister der Gemeinde Kirchdorf

Rathausplatz 1, 85414 Kirchdorf a.d. Amper

1. Öko-Modellregionsstruktur, Rolle der Kommunen und der Netzwerkgruppe

Die Öko-Modellregion Kulturreaum Ampertal ist an die gleichnamige ILE angegliedert. Die ILE besteht seit 2006 aus den zwölf Gemeinden Allershausen, Attenkirchen, Fahrenzhäusern, Haag a.d. Amper, Hohenkammer, Kirchdorf a.d. Amper, Kranzberg, Langenbach, Paunzhausen, Wolfersdorf, Zolling und der Stadt Freising und wurde bis 2019 ehrenamtlich organisiert. Rechtlich wurde die freiwillige Zusammenarbeit mit der Gründung des eingetragenen Vereins „Kulturreaum Ampertal“ geregelt. Seit September 2019 gibt es für die ILE eine hauptamtliche Geschäftsführerin/Umsetzungsbegleiterin. Die Öko-Modellregion Kulturreaum Ampertal wurde kurz darauf, im November 2019, operativ. Nach den Kommunalwahlen im Frühjahr 2020 gab es in fünf der zwölf Kommunen einen Bürgermeister*innenwechsel und auch in der Stadt Freising wechselte die Ansprechpartner*in (Referatsleiterin Stadtplanung und Umwelt). Die federführenden Positionen von ILE und ÖMR wurden neu vergeben. Das Projektmanagement der Öko-Modellregion Kulturreaum Ampertal ist im Rathaus in Kirchdorf a. d. Amper angesiedelt. Die Netzwerkgruppe der Öko-Modellregion besteht unter anderem aus Vertreter*innen der Kommunen, von (Bioanbau-)Verbänden und Landwirt*innen:

- Hermann Hammerl (1. Bürgermeister Kranzberg, Vorsitzender Öko-Modellregion)
- Johann Daniel (1. Bürgermeister Paunzhausen, stellv. Vorsitzender ÖMR)
- Elisabeth Lex-Wagner (Vertreterin der Stadt Freising für die ÖMR)
- Nina Huber (Geschäftsführerin der ILE)
- Guido Romor (ALE Oberbayern, zuständig für die ILE)
- Ralf Huber (Biolandwirt Naturland und BBV)
- Michael Popp (Biolandwirt Naturland und BBV)
- Helmut Steber (Biolandwirt Gut Eichethof, Naturland)
- Lorenz Kratzer (Bioland-Landwirt, Vorstand Tagwerk Biometzgerei)
- Sepp Braun (Bioland-Landwirt, verschiedene Funktionen bei Bioland)
- Katrin Grünwald (Geschäftsführerin demeter Bayern; Landwirtin)
- Karin Romeder (Agenda 21 Biostadt Freising; Naturland AHV Expertin)
- Michael Rittershofer (Tagwerk Förderverein und Öko-Modellregion Mühldorfer Land)

Die Netzwerkgruppe hat pandemiebedingt nur einmal in Persona getagt. Die restlichen zwei Treffen fanden online statt. Das Projektmanagement sucht immer wieder bilaterale Gespräche zu den Mitgliedern der Gruppe. Es besteht regelmäßiger Kontakt und Austausch zwischen den Kommunen und dem Projektmanagement der Öko-Modellregion, u.a. in der monatlichen Ampertalratssitzung. Mit den federführenden Kommunen werden Austausch und Themen aufgrund der Teilnahme an den Netzwerkgruppensitzungen vertieft. Anlässlich der Zwischenbilanz wurde ein gemeinsames Gespräch des Projektmanagements mit den Bürgermeister*innen angesetzt. Es wurde über bisherige Erfahrungen und zukünftige Rahmenbedingungen gesprochen. Dabei wurde deutlich, dass die Kommunen zu Beginn der Umsetzungsphase der Öko-Modellregion wenig über deren Schwer-

punktt Themen und deren Arbeitsweise wussten. Die Pandemie und der große Wechsel bei den Bürgermeister*innen wurden als maßgebliche Gründe dafür identifiziert. Mittlerweile konnte die Sensibilität für die Arbeitsweise und Inhalte der Öko-Modellregion gesteigert werden.

SWOT Analyse (auf Basis des Vorgesprächs mit den Bürgermeister*innen)

Stärken	Schwächen
- Strukturstarke Region mit hoher Kaufkraft (auch im Bio-Bereich) - Bevölkerung ist offen und sensibel für das Thema (v.a. im städtischen Umfeld von Freising) - Bio-Pioniere und „Best Practice“ Beispiele vor Ort - BioRegio Strukturen vorhanden (direkt-vermarktende Landwirt*innen, Bioläden mit regionalem Sortiment, Tagwerk-Läden etc.)	- Unklarheiten bei Verantwortungen, Infrastruktur und Arbeitsweise der ÖMR - Konfliktthema bioregional vs. regional - ILE mit Personalstelle muss/musste sich auch erst etablieren (für ÖMR nicht optimal)
Chancen	Risiken
- Interesse und Kaufkraft der Bevölkerung nutzen - Know-How vor Ort nutzen - Bestehende Strukturen und Zugänge nutzen	- Themen (in den Köpfen der Akteur*innen und Verbraucher*innen) bereits besetzt (Tagwerk, Freisinger Land) → ÖMR muss viel Aufklärungsarbeit leisten - Bio-Pioniere und Akteure rufen polarisierende Resonanz innerhalb der Land- und Lebensmittelwirtschaft v.a. im ländlichen Raum hervor - Mangelnde Effizienz aufgrund der oben genannten Unklarheiten und fehlenden Zugängen

2. Beschreibung der bisher durchgeführten Projekte

Projekt	Rückblick	Schwierigkeiten	Ausblick
WSK Bio-Wurst und (Bio-Fleisch) (Partner: Tagwerk Biometzgerei)	- Absatz von Edelteilen kein Problem; Absatz von Wurstwaren und Verarbeitungsfleisch problematisch → Bewusstseinsbildung und Aufklärung zu Ganztierverwertung → Betriebsbesichtigung der Tagwerk Biometzgerei mit Entscheidungsträger*innen und weiteren Interessierten (40 Teilnehmer*innen am 4.08.2020) → TW Biometzgerei mit AHV und GV Partnern vernetzen u.a. im „Bio kann jeder“ Workshop (24.02.2021) → Bewerbung mit zwei Produkten am Wettbewerb „Bayerns bestes Bioprodukt“		Sensibilisierung vertiefen und Aktionen durchführen: - Ganztierverwertung - warum sind Wiederkäuer wichtig für den Öko-Landbau? - Kälber aus Milchviehhaltung (Milch UND Fleisch) - Thema „Bio-Schweineengpass“ - weitere Betriebsbesichtigungen - Bio-Erlebnistag - weitere Vernetzung mit Partnern der AHV und GV
Bio-Backwaren (Partner: Landwirte, Bäckereien)	- gemeinsame Gespräche zwischen ÖMR, Bio-Landwirten und Verarbeitern sowie bilaterale Gespräche zwischen einzelnen Bio-Bauern und Bäckern - positiver Kontakt zu Bäcker Schindele, allerdings hat er momentan kein Interesse zu expandieren bzw. umstrukturieren (Nachfolge ungewiss) - es wurde auch Gespräche mit Freisinger Land dazu geführt - Anfrage des Erzeugerring für Naturnatürlichen Landbau zur Mitarbeit bei einer Erhebung zu Bio-Getreidelagerung ÖMR PAF, ÖMR MÜ und unserer ÖMR	- Bio Anteil ließ sich bisher nicht ausbauen - Schwierigkeit für Bio u.a. weil Freisinger Land soeben ein „Regio-Abkommen“ mit den Bäckereien im Lkr. Freising ausgehandelt hat → Unentscheidbarkeit zu ÖMR Idee für Bäckereien schwierig; zudem Überforderung - Die ÖMR war zur der Jahressitzung der Bäckerinnung des Lkr. Freising eingeladen, leider fand dieser Termin pandemiebedingt nicht statt	- Evtl. beim Thema Getreidelager weiterarbeiten (wichtiger Akteur in diesem Bereich Ralf Huber mit Bio-Lohngetreidelager in unserer ÖMR engagiert) - Beim nächsten Treffen der Bäckerinnung die ÖMR vorstellen

Bio-Bier: Brauerei Isar Kindl (Ansprechpartner Xaver Amler)	- Keine erfolgreiche Kontaktaufnahme mit den großen Brauereien - Mit Isar Kindl wurde ein öko-interessiertes Partner-Unternehmen gefunden - ÖMR organisiert Austausch zwischen Isar Kindl und HSWT Professoren (mit Technikum und Versuchsmälzerei) - Aktuell wird diskutiert, ob Isar Kindl ein Pilot-Bio-Bier in den Räumlichkeiten der HSWT braut oder ob sie direkt eine größere Charge selbst brauen - Isar Kindl betreibt zudem eine Kneipe mit wenigen Speisen in Freising und ist an einer Bio-Zertifizierung interessiert	- Suche nach Partnern (Erfahrung: große Unternehmen schwierig zu „knacken“) - Schwierigkeiten auf Projektebene (Malz für kleine Chargen wie bspw. eine Bio-Linie logistisch schwierig; deshalb beim Isar Kindl Projekt bereits bio-zertifizierte Lohnbrauerei im Gespräch)	- Unterstützung bei der Öffentlichkeitsarbeit - Vernetzung mit weiteren Marktpartner*innen für den Absatz des Bio-Bieres - Unterstützung und Beratung hinsichtlich Zertifizierung der Kneipe - Vernetzung und Einholen von Informationen aus den anderen ÖMRs mit Bier-Projekten (Waginger See, Ostallgäu) - In der Zukunft: Unterstützung bei der Vernetzung mit Landwirt*innen, die Bio-Braugerste anbauen und liefern können
Außer-Haus-Verpflegung (Agenda 21 „Biostadt Freising“, Kommunen, Einrichtungs-/Küchenleitungen)	Gespräche zu Bio-Einführung und Zertifizierung mit: - Bio-Zertifizierung des Buchcafé Etappe - Kinderheim St. Klara - Pallotti Haus Freising - Kardinal Döpfner Haus Freising - Austauschrunde oberbay. ÖMR und Erzbistum München Freising - „Bio kann jeder“-Workshop gemeinsam mit Bioland	Große Erwartungshaltung und oftmals Ungeduld bzw. kein Verständnis/Einblick in die Schwierigkeiten dieses Themas (es bedarf oftmals viele Gespräche/Beratung/Unterstützung) → das muss vermittelt werden	Kontakte und Gespräche vertiefen: - Teilnehmer*innen des „Bio kann jeder“-Workshops - Tagungshäuser in ÖMR des Erzbistums München Freising - Kirchliche Kindergärten in der Region
Boden und Klima (Partner: LAG Mittlere Isarregion, ÖMR Mühldorfer Land, Bioland Bodenpraktiker)	Zwei Themen: - Regionale CO₂ Partnerschaften (gemeinsamen mit der LAG Mittlere Isarregion): LEADER Machbarkeitsstudie im Gange; ÖMR mit	- Vermittlung, dass das Thema CO₂ Partnerschaften sensibel ist (es bedarf einer belastbaren wissenschaftlichen und praktisch durchführbaren Lösung → professionelle Machbarkeitsstudie deshalb	- Teilnahme an den Runden Tischen der LAG Mittlere Isarregion; Informationen verteilen und bei Bedarf in Absprache mit LEADER Manager aktiv werden

	am Runden Tisch und Kontakt zu Landwirt*innen - Erzeuger-Bildungsprogramm in Planung: dazu Gespräche mit Sepp und Michaela Braun (Zusammenarbeit mit Bioland Stiftung und Bioland Bodenpraktiker denkbar)	wichtig, allerdings zeitaufwändig; Landwirte wollen am liebsten sofort loslegen) - Zusammenarbeit mit Bioland für alle lw. Betriebe vermitteln (Strukturen und Know How vorhanden, deshalb ein tolles Angebot, dass wir nutzen können)	- Planung des Erzeuger-Bildungsprogramms gemeinsam mit ÖMR Mühldorfer Land
Wachsumarbeitung und biologische Imkerei (Partner: Lukas Hammer, Gelbersdorfer Werkstätten)	- Fokus: regionale bio-zertifizierte Eigenwachsumarbeitung von Mittelwänden für die Bienenbehausung - mit den Gelbersdorfer Werkstätten Partner gefunden - Öko-Modellregion hat den engagierten Bio-Imker Lukas Hammer und die Verantwortlichen der Gelbersdorfer Werkstätten vernetzt - erste Mittelwände wurden zu beidseitiger Zufriedenheit erstellt		- das Projekt soll Schritt für Schritt ausgebaut werden - Ziel ist es, weiteren Bio-Imker*innen diesen Zugang zu ermöglichen und zu vermitteln - Anfragen von weiteren Imker*innen gibt es bereits
Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung und Information	Vor Pandemiebeginn: - Vorstellung der Öko-Modellregion in Gemeinderatssitzungen - bilaterale Einzelgespräche mit Bürgermeister*innen - Betriebsbesichtigungen Medien und Berichte: - Homepage der ÖMR + Portraits - Gemeindeblätter - Beitrag im Newsletter der ILE - Freisinger Tagblatt - SZ Freising Teil	- Anfangs: Zugänge, Termine und fehlendes Interesse am Thema - Hoher Zeitaufwand, deshalb bspw. auch noch kein Social Media	- weitere Exkursionen und Betriebsbesichtigungen, wenn dies pandemiebedingt wieder möglich ist (v.a. auch für Gemeinderat*innen und kommunale Vertreter*innen) - eigener Newsletter in Planung (gemeinsam mit Biostadt Freising) - weitere Kanäle wie bspw. Freisinger fink nutzen - evtl. soziale Medien

Abweichungen zum Bewerbungskonzept (z. B. nicht begonnene Projekte) begründen

- VHS Kochkurs: ein Kochkurs lief bereits vor der operativen Phase der ÖMR; Personalwechsel bei den „Zugpferden“ der VHS und Buchcafé sowie Pandemie
- Öko-Erlebnispfad und Schulklassenprojekte: Planungen wurden aufgrund der eintretenden Pandemie und damit ausfallenden Live Events auf Eis gelegt; Partner für beides ist der Naturgarten Schönege, welcher zudem knapp außerhalb der Region liegt
- Interaktive Hofführungen: Partner SoLaWi Auergarden (siehe Begründung oben)

Aufgegriffene Projekte und Zusammenarbeit, die nicht im Konzept stehen

- Zusammenarbeit mit Arbeitsgruppe der HSWT „Food Start Up Inkubator Weihenstephan“ um Prof. Lötzbeyer zum Thema Lebensmittelherstellung am eigenen Hof
- Zusammenarbeit mit dem Erzbistum München Freising mit allen oberbayerischen ÖMRs
- Wichtige Partner bei Freisinger Bio-Themen (AHV, GV, Exkursionen, Vorträge u.v.m.): Agenda 21 Gruppe Biostadt Freising sowie Tagwerk Genossenschaft und Förderverein (gemeinsamer Newsletter mit Biostadt geplant; zudem geplanter Beitritt der Stadt Freising zum Netzwerk der Biostädte → noch engere Verzahnung mit ÖMR möglich)
- enger Austausch und Zusammenarbeit mit Nachbar-ÖMRs MÜ Land, PAF Land, Paartal

Meilensteine

- Bio-Zertifizierung des Buchcafé Etappe
- Isar Kindl als Partner und gestartetes Bio-Bier Pilotprojekt
- Regionale bio-zertifizierte Eigenwachsumarbeitung mit Sozialer Einrichtung als Partner
- An BioRegio interessiertes GV und AHV Netzwerk gemeinsam mit Agenda 21 Gruppe Biostadt Freising auf- und ausgebaut
- Betriebsbesichtigung der Tagwerk Biometzgerei mit 40 Teilnehmer*innen
- Erfolgreiche online Veranstaltungsformate (u.a. Infoveranstaltung „Lebensmittelherstellung am eigenen Hof“ in Zusammenarbeit mit der HSWT Weihenstephan mit 121 Teilnehmer*innen; „Bio kann jeder“ Workshop mit 27 Teilnehmer*innen)

Kritische Themen

Erwartungshaltung der Kommunen und Akteur*innen teilweise nicht adäquat zu Arbeitsweise und Inhalten der ÖMR (Konflikt bio-regional vs. konventionell aus der Region; Vereinnahmung der ÖMR für persönliche Interessen)

3. Fazit zur bisherigen Laufzeit

Seit Beginn der Umsetzungsphase haben viele Vernetzungsaktivitäten und Gespräche in der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal stattgefunden. In Form von Online-Formaten wurde ein guter Weg gefunden, mit den Gegebenheiten der Pandemie umzugehen. Dadurch konnte der Austausch zwischen den beteiligten Akteur*innen weitestgehend aufrechterhalten sowie einige Veranstaltungen durchgeführt werden. Die Sensibilität für die Themen der Öko-Modellregion wächst stetig an.

4. Anhang (Auswahl Bilder, Artikel, Beiträge)



Abbildung 1: Netzwerkgruppe v.l. Katrin Grünwald, Michael Rittershofer, Sepp Braun, Michael Popp, Ralf Huber, Konrad Springer, Theresa Hautzinger, Nina Huber, Claudia Heid, Hermann Hammerl, Lorenz Kratzer, Guido Romor, Uwe Gerlsbeck, Johann Daniel.



Abbildung 2: Netzwerkgruppe im Sitzungssaal (Personen siehe Abbildung 3).

Betriebsbesichtigung der TAGWERK Biometzgerei

Öko-Modellregion organisiert Besichtigung für Entscheidungsträger*innen

Projekt: Öffentlichkeitsarbeit und Bewusstseinsbildung, Wertschöpfungskette Bio-Wurst (und Bio-Fleisch)



Reinhard Gromotka berichtet über die TAGWERK Biometzgerei
© Andreas Raitl

Die Corona Krise hat und hatte uns alle fest im Griff. Veranstaltungen und Exkursionen waren kaum möglich. Umso größer war die Freude, dass am Dienstag den 4. August – natürlich ganz Corona konform – eine Veranstaltung im Rahmen der Öko-Modellregion stattfinden konnte.



Theresa Hautzinger, die Projektmanagerin der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal hat die Entscheidungsträger*innen der Region zur Besichtigung der TAGWERK Biometzgerei in Niederhummel eingeladen. Dass das Interesse an diesem Angebot so groß war, freute die Projektmanagerin und die Verantwortlichen der TAGWERK Biometzgerei gleichermaßen. Insgesamt haben 40 Personen an der Veranstaltung teilgenommen. Darunter die Bürgermeister Hans Daniel (Paunzhausen), Uwe Gerlsbeck (Kirchdorf), Hermann Hammerl (Kranzberg), Martin Vaas (Allershausen) und die Bürgermeisterin der Gemeinde Langenbach Susanne Hoyer. Auch der Landtagsabgeordnete der Freien Wähler Benno Zierer war mit dabei. Seine Fraktion widmet sich dem Thema dezentrale und kleine Schlachthöfe derzeit im Bayerischen Landtag. Der stellvertretende Bürgermeister von Allershausen, Manuel Mück und zahlreiche Gemeinderat*innen aus den Gemeinden Allershausen, Kranzberg, Langenbach und Paunzhausen sind ebenfalls der Einladung nachgekommen. Landwirte und Landwirtinnen sowie Vertreter*innen des Amtes für ländliche Entwicklung und der Landesanstalt für Landwirtschaft machten die Gruppe vollständig. Nachdem Theresa Hautzinger die Veranstaltung eröffnete, sprach Hermann Hammerl, der Vorsitzende der Öko-Modellregion ein kurzes Grußwort. Anschließend begrüßte Susanne Hoyer alle Anwesenden – die Tagwerk Biometzgerei befindet sich in ihrem Gemeindegebiet. Sie gab einen kurzen Einblick in die Entstehungsgeschichte und man merkte, dass sie die TAGWERK Biometzgerei von Anfang an kennt und unterstützt. Ihre Begeisterung war merklich spürbar und es macht viel Freude ihre Euphorie zu sehen und sich anstecken zu lassen.

Dann übernahm Sieglinde Schütz. Eine beeindruckende Frau (siehe auch unter der Rubrik [Menschen](#) auf unserer Homepage). Seit gut drei Jahren ist Sieglinde Schütz für die Produktion und die Abläufe in der TAGWERK Biometzgerei verantwortlich. Neben Reinhard Gromotka, dem Geschäftsführer und Lorenz Kratzer, dem Vorstand zieht sie nun die Fäden in der TAGWERK Biometzgerei. Und das mit großem Geschick und Erfolg. Das wurde auch bei der Führung durch den Betrieb deutlich. Sie hat das Metzger-Handwerk im Blut, das merkt man. Sie führte die Interessierten von der Stallung zur Schlachtküche weiter in die Zerlegung und in die Wurstküche. Anschließend folgt der Kommissionierungsbereich, von dem man direkt in den Verkaufsraum kommt. Sieglinde Schütz erklärt das Prinzip der Warmfleischverarbeitung. Frisch geschlachtete Tiere weisen einen natürlichen Phosphatgehalt auf, dieser sinkt allerdings schnell und ist bereits nach vier Stunden kaum mehr vorhanden. Phosphat braucht es allerdings dringend für die Wurstherstellung, da es Fett, Wasser und Eiweiß bindet. In der herkömmlichen Fleischverarbeitung werden künstliche Phosphate und weitere Zusatzstoffe beigemischt, da die Schlachtung der Tiere meist weit von den Wurstküchen entfernt ist. Es ist eine Herausforderung: schnelles, aber dennoch sorgfältiges Arbeiten sind Voraussetzung für die Herstellung natürlicher Fleisch- und Wurstprodukte. Nicht nur die Verarbeitung, auch die Haltung und die Anreise der Tiere haben einen Einfluss auf die Qualität des Endproduktes. Deshalb können sich die Tiere, die meist zu zweit oder in Kleingruppen mit ihren Bauern anreisen nochmal erholen. Sieglinde Schütz klärt auch über die Ganztierversorgung auf. Es wäre doch schade, Teile der Tiere einfach wegzuschmeißen. Das wird deren Leben und dem Einsatz der Landwirt*innen nicht gerecht. Deshalb ist es der TAGWERK Biometzgerei ein Anliegen, neben den Edelteilen, bei denen erfahrungsgemäß kein Absatzproblem besteht, auch Wurstwaren und Verarbeitungsfleisch populärer zu machen. Das gelingt Frau Schütz mittlerweile ganz gut. Sie konnte den Absatz von Wurstwaren in ihrer (noch jungen) Amtszeit bei TAGWERK von 30 auf 50 Prozent erhöhen. Ein großer Erfolg – und einfach stimmig!

Während Sieglinde Schütz die Interessierten in zwei Gruppen hintereinander durch den Betrieb führt, erzählt Geschäftsführer Reinhard Gromotka über die Anfänge von TAGWERK, der Biometzgerei, über Herausforderungen und aktuelle Themen. Er freut sich wie alle Verantwortlichen über das große, auch politische Interesse an dieser Veranstaltung. Aufkommende Fragen beantwortet er gut und gerne. Bei schmackhaften Leberkäsemmeln tauschte sich die Gruppe noch fleißig in Kleingruppen und Einzelgesprächen aus. Theresa Hautzinger und die Öko-Modellregion verbuchen diese Veranstaltung als vollen Erfolg. Aber das war natürlich nicht alles, wie sie auch während der Veranstaltung betonte, geht es darum, dass die Verbraucher*innen und vor allem auch Entscheidungsträger*innen den Mehrwert der TAGWERK Biometzgerei erkennen und entsprechend handeln. Hoffentlich werden schon bald mit Freude die regionalen Bio-Bratwürste auf den Tellern der kommunalen Kitas und Schulen landen. Die Öko-Modellregion bleibt auf jeden Fall an dem Thema dran!

Abbildung 3: Beitrag auf der Homepage zur Betriebsbesichtigung der Tagwerk Biometzgerei

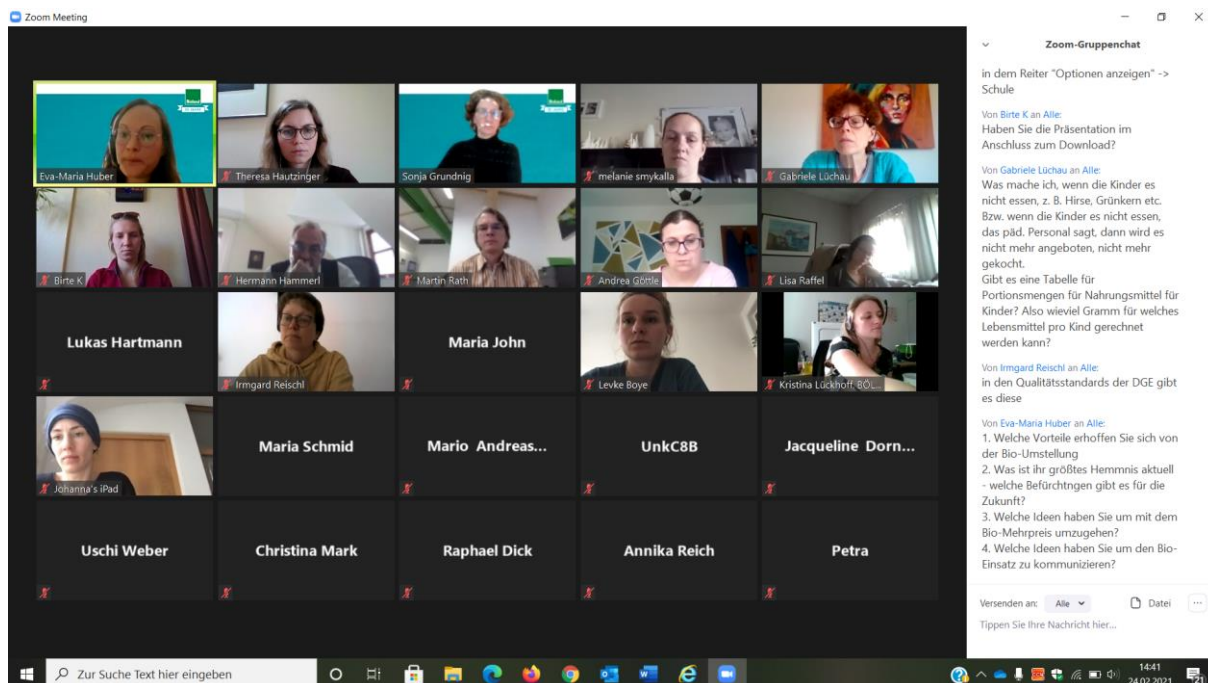
<https://www.oekomodellregionen.bayern/nachrichten/betriebsbesichtigung-der-tagwerk-biometzgerei>

Artikel in der SZ vom 12. August 2020:

<https://www.sueddeutsche.de/muenchen/freising/kirchdorf-anwaeltin-der-bio-branche-1.4998007>



„Bio kann jeder“ Workshop in Zusammenarbeit mit Bioland am 24. Februar 2021:



Neues aus der Öko-Modellregion

Seit knapp zehn Monaten befindet sich die Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal in der Umsetzungsphase. Projektmanagerin Theresa Hautzinger zieht insgesamt eine positive Bilanz. Neue Stellen müssen sich immer etwas „einrücken“, in Zeiten von Kommunalwahlen und Corona erst recht. Das ist nun geschehen und die Öko-Modellregion ist auf Kurs. Eine sogenannte Netzwerkgruppe unterstützt Theresa Hautzinger bei ihrer Arbeit. Die Gruppe setzt sich aus Expert*innen verschiedener Bereiche zusammen. Neben Landwirt*innen, Kommunalpolitiker*innen und Verbandsvertreter*innen sind auch politisch engagierte Konsument*innen in dieser Gruppe vertreten. Hermann Hammerl, Bürgermeister aus Kranzberg, wurde vom Ampertalrat (11 Bürgermeister und Vertreterin der Stadt Freising) zum Vorsitzenden der Öko-Modellregion gewählt und ist somit erster Ansprechpartner für Theresa Hautzinger. Paunzhausens Bürgermeister Hans Daniel erklärte sich bereit, den Posten des stellver-

tretenden Vorsitzenden zu übernehmen. Für die Öko-Modellregion war die Zusammenstellung und das erste Treffen dieser Gruppe wegweisend. Im Juni fand das erste Treffen statt. Theresa Hautzinger stellte die Arbeitsfelder vor, welche die Öko-Modellregion vorrangig behandelt und behandeln wird. Diese sind auch im zu Grunde liegenden Konzept verankert. Das nächste Treffen ist für Oktober geplant.

Die sieben Arbeitsfelder der Öko-Modellregion:

1. Wertschöpfungskette Bio-Wurst (und Bio-Fleisch)
2. Wertschöpfungskette Bio-Getreide
3. Außer-Haus-Verpflegung (vor allem Gemeinschaftsverpflegung)
4. Boden und Klima
5. Bio-Honig und Wachsumarbeitung
6. Biodiversität, Naturschutz und Streuobst
7. Öffentlichkeitsarbeit und Bewusstseinsbildung

Wer sich näher zu diesen Projekten und Arbeitsfeldern informieren oder mitwirken möchte, kann dies unter <https://www.oekomodellregionen.bayern/kulturraum-ampertal> tun oder Theresa Hautzinger kontaktieren.

Nun gilt es, gemeinsam in all diesen Projekten Schritte vorwärts zu machen, um die Ziele der Öko-Modellregion zu erreichen und die Region nachhaltig mitzugestalten.

Betriebsbesichtigung der TAGWERK Biometzgerei – ein voller Erfolg

Am 4. August lud die Öko-Modellregion zur Besichtigung der TAGWERK Biometzgerei ein. Die Veranstaltung richtete sich an Entscheidungsträger*innen aus der Region. Insgesamt haben 40 Personen an der Veranstaltung teilgenommen. Darunter waren Bürgermeister*innen und Gemeinderat*innen. Auch der Landtagsabgeordnete der Freien Wähler, Benno Zierer, war mit dabei. Seine Fraktion widmet sich dem Thema „dezentrale und kleine Schlach-

thöfe“ derzeit im Bayerischen Landtag. Landwirte und Landwirtinnen sowie Vertreter*innen des Amtes für ländliche Entwicklung und der Landesanstalt für Landwirtschaft machten die Gruppe vollständig.

Sieglinde Schütz, die Betriebsleiterin der TAGWERK Biometzgerei, führte die Interessierten durch den Betrieb und erklärte die Abläufe und Besonderheiten. Sie betont das Prinzip der Warmfleischverarbeitung. Frisch geschlachtete Tiere weisen einen natürlichen Phosphatgehalt auf, dieser sinkt allerdings schnell und ist bereits nach vier Stunden kaum mehr vorhanden. Phosphat braucht es allerdings dringend für die Wurstherstellung, da es Fett, Wasser und Eiweiß bindet. In der herkömmlichen Fleischverarbeitung werden künstliche Phosphate und weitere Zusatzstoffe beigemischt, da die Schlachtung der Tiere meist weit von den Wurstküchen entfernt ist. Es ist eine Herausforderung: schnelles, aber dennoch sorgfältiges Arbeiten sind Voraussetzung für die Herstellung natürlicher Fleisch- und Wurstprodukte. Nicht nur die Verarbei-

tung, auch die Haltung und die Anreise der Tiere haben einen Einfluss auf die Qualität des Endproduktes. Deshalb können sich die Tiere, die meist zu zweit oder in Kleingruppen mit ihren Bauern anreisen, nochmal von ihrem kurzen Transport erholen. Auch die Ganztierverswertung sei ein wichtiges Thema und deshalb ist es vor allem wichtig, auch Wurst zu vermarkten, denn ein Tier besteht eben nicht nur aus Edelteilen. Der Geschäftsführer der TAGWERK Biometzgerei, Reinhard Gromotka, erklärte die Strukturen der TAGWERK Genossenschaft und der Metzgerei. Er beantwortete viele Fragen und freute sich über das rege Interesse. Ausblick

In den nächsten Monaten wird ein weiteres Treffen der Netzwerkgruppe stattfinden, um über weitere Schritte und Vorgehen zu beraten. Im November bekommt die Öko-Modellregion die Möglichkeit, sich bei der Innungssitzung der Bäcker vorzustellen. Das ist eine gute Plattform, um gleich mehrere Verarbeiter über die Ansätze und Ideen der Öko-Modellregion zu informieren.

Zudem ist im Rahmen der Bio-Erlebnistage (<https://www.bioerlebnistage.de/>) eine Exkursion geplant, wo wir uns auf die Spuren der Wertschöpfungskette Bio-Wurst machen. Genauer Informationen und Termin werden bald auf unserer Homepage bekannt gegeben (<https://www.oekomodellregionen.bayern/kulturraum-ampertal>).



Kontakt

Theresa Hautzinger
Projektmanagerin Öko-Modellregion
Kulturraum Ampertal
Rathausplatz 1,
85414 Kirchdorf a. d. Amper
08166/676991
theresa.hautzinger@kulturraum-ampertal.de



Presseartikel in den Samerberger Nachrichten vom 5. Februar 2021:

<https://www.samerbergernachrichten.de/oekomodellregion-ein-klimaschuetzer-namens-kuh/>

Am 4. Februar ging es in der Veranstaltungsreihe der gemeinsamen Online Formate der Arbeitsgemeinschaft für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ELF) Oberbayern und der Ökomodellregion ILE Ampertal zu einem neuen Thema: „Klima-, Umwelt- und Artenschutz, wie kann die Landwirtschaft diesen Herausforderungen begegnen“.

In den vorangegangenen Veranstaltungen kam die Frage auf: „Was ist eine Ökomodellregion und was machen diese?“ Deswegen wurde der Abend durch Theresa Hautzinger, Projektmanagerin der Ökomodellregion, mit einer Kurzvorstellung des Konzeptes eröffnet.

Sie hielt die Vorstellung extra knapp, damit die Praktiker mehr Zeit bekommen. Auf die Frage von ELF-Bezirksvorsitzenden Rupert Staudhammer, ob die Ökomodell-Regionen nur etwas für Bio – / Öko Landwirte täten, antwortete der ebenfalls anwesende Bürgermeister von Kranzberg, Hermann Hammerl, dass er selbst konventioneller Landwirt wäre und die Modellregion auch für diese Bewirtschaftungsform einiges bewege. Der Referent zum Thema des Abends Josef Braun spaltete mit seinem sehr durchdachten und ganzheitlichen Ansatz die Meinung der Gemüter. Sprach der Öko-Pionier doch von Agroforstsystemen, Vernetzung durch die Wurzeln von Bäumen und Sträuchern und aktivem Hochwasserschutz durch Regenwurmhumus. Seine Meinung ist, Landwirtschaft muss sich radikal verändern.

Boxhornklee und Kresse empfiehlt er als Untersaaten, damit die Regenwürmer Nahrung haben und leichtere Maschinen, damit die Böden mehr Wasser aufnehmen können. Extensive Bewirtschaftung von Wiesen mit deren Heu die Kühe ernährt werden, auf denen z.B. auch Spitzwegerich, Bibernelle oder Wilde Möhre wachsen dürfen, da es zur Tiergesundheit beiträgt, sind auf seinem Betrieb im Landkreis Freising gang und gäbe. Seine Aussage „Hat die Kuh Kopfweg, kann sie am Weiderand sich an der Weide bedienen, denn diese enthält Salizylsäure“ rief ein paar Schmunzler hervor. Der Methangas-Ausstoß kann seiner Aussage nach um 20% verringert werden, wenn die Rinder nur Klee gras und Heu bekommen. Und so wird die Kuh vom Klimakiller zum Klimaschützer.

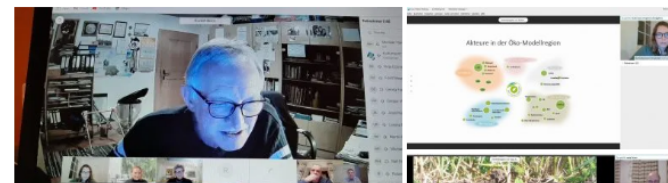
Durch die veränderte Nahrung für die Tiere, entsteht wieder eine fundierte Grundlage der Nahrung für den Menschen und kann so auch durch gesundes und mineral-, spurenelementhaltiges, sowie Vitamin reiches Essen die Gesundheit erhalten bzw. wiederhergestellt werden.

Da seine Denkweise auf ganzheitlichen Lehren wie der von Hans Peter Rusch (deutscher Arzt und Mikrobiologe) beruht, kam es in der anschließenden Diskussion zu sehr kritischen Fragen, auf welchen Studien beruhend seine Aussagen zustande kämen. Da er sehr stark mit der Forschung der Weihenstephaner zusammenarbeitet, konnte er souverän alle Fragen beantworten. Beim Thema Welternährung wurde auch das Palmöl thematisiert, welches auf Rodungsflächen des Amazonas Regenwaldes produziert, zu uns ins Land kommt. Der stellvertretende ELF-Bezirksvorsitzende Michael Hamburger dazu: „Es wäre dringend erforderlich, dass die Politik die Beimischung von Palmöl in den Dieseltreibstoff verbietet. Wir haben genügend bestes, regionales Rapsöl, das für diesen Zweck hervorragend geeignet ist.“

Eine weitere Diskussionsrunde zum Thema wurde vom BBV Vize-Kreisobmann und Mitinitiator der Ökomodellregion, Ralf Huber ob der fortgeschrittenen Stunde vorgeschlagen, um den weiteren Bedarf an Diskussion mit Referent Sepp Braun fortzuführen.

Ein herzlicher Dank geht an die Mitorganisatoren der Ökomodellregion ILE Ampertal, welche sich, genau wie Dagmar Wagner, Referentin für Öffentlichkeitsarbeit, Medien und Information (ÖMI) des Bayerischen Bauernverbandes Oberbayern Zeit nahmen diese Veranstaltung zu begleiten.

Bericht und Foto: AG Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Oberbayern



Artikel in der SZ vom 17. Februar 2021, gemeinsame Infoveranstaltung mit der HSWT:

<https://www.sueddeutsche.de/muenchen/freising/freising-landwirte-campus-weihenstephan-direktvermarktung-1.5209317>

17. Februar 2021, 18:31 Uhr Freisinger Campus unterstützt Bauern

Mit Omas Rezept auf den Markt

Hochschule in Weihenstephan hilft interessierten Landwirten bei Produktion und Vermarktung eigener Lebensmittel. Dank des Trends zu mehr Regionalität könnten so auch kleinere Betriebe ihr Auskommen erwirtschaften.

Von Petra Schnirch, Freising

Das Interesse vieler Landwirte an einer Direktvermarktung und dem Verkauf selbst erzeugter, veredelter Rohstoffe ist groß. Unterstützung bekommen sie bei der Entwicklung neuer Produkte am Campus in Weihenstephan. Gemeinsam mit der Ökomodellregion Ampertal und dem Kompetenzzentrum für Ernährung hat die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) eine Initiative für die Landwirtschaft zur Lebensmittelherstellung am eigenen Hof gestartet. 122 Teilnehmerinnen und Teilnehmer loggten sich am Dienstagmittag bei der ersten Online-Veranstaltung zu dem Thema ein.

Lebensmittel müssen heutzutage, anders als noch vor 25 Jahren, nicht mehr nur "billig, billig, billig" sein, wie Thomas Lötzbeyer, Professor an der HSWT, eingangs sagte. Gerade bei jungen Leuten sei das Interesse an einer auf ihren Bedarf zugeschnittenen Ernährung groß - und vor allem an regionalen und nachhaltigen Produkten. Es gebe immer mehr Kunden, "die das zu schätzen wissen". Dafür seien sie auch bereit, höhere Preise zu bezahlen. Lötzbeyer sieht hier viel Potenzial für die Landwirte, denn für den regionalen Markt könnten Lebensmittel in kleinen Serien hergestellt werden. Eines der Anliegen der Hochschule sei, zu zeigen, dass kleinere Höfe überlebensfähig sind - und "dass Ökonomie und Ökologie zusammen möglich sind". Zu Beginn der Corona-Krise unterstützte die HSWT bereits Gastronomen, die sich mit neuen Produkten ein zweites Standbein aufbauen wollten.

Kostenlose Workshops

Das Online-Treffen war nur ein Auftakt, Anfang März sind zwei kostenlose Workshops für interessierte Landwirte geplant, bei denen erste Ideen mit Unterstützung der Lebensmittelexperten weitergedreht werden sollen. Auf einer eigenen Plattform der HSWT, dem "Food Startup Inkubator Weihenstephan" (<https://fsiws.com>), werden zudem Webinare für Start-up-Gründer angeboten, etwa zu Themen wie Online-Marketing oder Verpackung. Das Technikum der Hochschule steht für Pilot-Produktionen zur Verfügung. Dort kann im kleinen Maßstab gearbeitet und getestet werden.

Eine Möglichkeit, die auch Biobauer Christian Meidinger aus Mintraching nutzte. Er will in der kommenden Woche einen nach Familienrezept hergestellten Kartoffelsalat im Glas auf den Markt bringen und schilderte bei dem Online-Meeting kurz seine Erfahrungen. Auslöser sei gewesen, dass er im vergangenen Jahr viele sehr große Kartoffeln geerntet habe, berichtete er. Die Gastronomie als typischer Abnehmer fiel 2020 aus. Deshalb sei die Idee entstanden, einen Kartoffelsalat anzubieten. Der werde komplett in Handarbeit hergestellt, auch für das Schälen der gedämpften Kartoffeln gebe es keine Maschine. "Das ist sehr arbeitsintensiv." Größtes Problem laut Meidinger war: Er verfüge bisher über keine geeignete Produktionsstätte, um in die Lebensmittelproduktion einzusteigen.

Keine Angst vor der Vermarktung

Ein Bekannter machte den Biobauern auf den "Food Startup Inkubator" aufmerksam. Im Technikum stehen Pilotanlagen bereit, mit denen kleinere Mengen zu Testzwecken, aber auch erste Chargen für den Markt hergestellt werden können. "Man kann sich ausprobieren", sagte Meidinger. Ohne diese Angebot wäre er nicht so weit gekommen. Verkaufen will er den Kartoffelsalat in seinem Hofladen, außerdem ist er im Gespräch mit einer Supermarktkette, die bereits seine Kartoffeln im Sortiment hat. Vor der Vermarktung habe er keine Angst.

Die Digitalisierung biete hier eine große Chance, so Lötzbeyer. Als er vor 25 Jahren angefangen habe, Lebensmittel zu entwickeln, sei das "nervenaufreibend" gewesen. Die großen Ketten dominierten den Markt. Um ein Produkt zu platzieren, habe man zweistellige Millionen-Beträge in Fernsehwerbung investieren müssen.

Wichtig ist Networking

Als ersten Schritt raten die Experten aus Weihenstephan interessierten Landwirten, in der eigenen Küche zu experimentieren, zum Beispiel mit alten Rezepten der Oma. Dann sollte man Freunde und Verwandte probieren lassen, ob das Ergebnis auch schmeckt. Wichtig sei zudem das Networking, man könne sich mit anderen Landwirten zusammenschließen und das Sortiment im eigenen Hofladen erweitern.

Christian Meidinger sieht im Verkauf veredelter Rohstoffe in jedem Fall einen zusätzlichen Geschäftszweig. Sein Öl für den Kartoffelsalat bezieht er von einem anderen Betrieb, der sich darauf spezialisiert hat. Positiv überrascht habe ihn, dass das Interesse an der Online-Veranstaltung so groß gewesen sei, sagte er. Das zeige, dass findige Landwirte auf der Suche nach neuen Geschäftsmodellen seien. Auch kleinere Betriebe könnten so ihr Auskommen erwirtschaften. Für seinen eigenen Hof sammelt er schon neue Ideen. So überlegt er, im Herbst eine Kartoffelsuppe auf den Markt zu bringen.