



Andreas Maier im Biobrauergestfeld (Foto: Daniel Delang)



Biobrauergestbauern mit Braumeister Markus Milkreiter (2.v.l.) prüfen die Qualität der Biobrauergeste (Foto: Andreas Falkinger)



Rudolf Heinrich, Sauberg mit seinem biozertifizierten Obstanger (2. von links Jürgen Sandner vom LPV Traunstein) (Foto: Ernst Deubell)



Verkostung der „Waginger See Hoibe“ aus heimischer Biobrauergeste im Biobrauergestfeld (Foto: Simone Bernard)

Erzeuger in der Ökomodellregion - Getränke

Regionale Erzeugung ist in aller Munde - aber gilt das auch beim Griff zur Getränkeflasche?

Das einfachste, kostengünstigste und wertvollste Getränk ist immer noch Leitungswasser: Kein Lebensmittel wird so streng kontrolliert wie das heimische Trinkwasser. Und keines ist so preiswert! Manchmal sind es gerade die einfachen und preiswerten Dinge im Leben, die wir zu wenig wahrnehmen. Wir müssen unser Trinkwasser dauerhaft schützen, damit die Wasserversorger die hohe Qualität auch in Zukunft sicherstellen können. Warum sind der Ökolandbau und extensive Formen der Landwirtschaft ein aktiver Beitrag, um das Grundwasser zu schützen?

Im Ökolandbau wird kein leicht löslicher mineralischer Stickstoffdünger verwendet, der z.B. das Jugendwachstum von Mais unterstützen soll. Stattdessen sorgen nur Leguminosen (Schmetterlingsblütler) wie mehrjähriges

Kleegrass oder Luzerne für die Nachlieferung von Stickstoff im Boden, oder organischer Dünger, der durch die flächengebundene Tierhaltung allerdings nur begrenzt verfügbar ist. Pflanzenschutzmittel, die das Wasser belasten könnten, sind - mit wenigen Ausnahmen natürlichen Ursprungs, auch diese werden nur selten angewandt - tabu. Der Ökolandbau und weitere extensive Formen der Landwirtschaft leisten damit einen aktiven Beitrag, um das Grundwasser dauerhaft vor zuviel Nitrat, vor zuviel Phosphat und vor chemischen Einträgen zu schützen.

Auch Kinder sollten darin unterstützt werden, bei Durst einfach Wasser zu trinken, anstatt zu einem zuckerreichen Mischgetränk zu greifen. Zuviel isolierter Zucker vergrößert den Durst und erhöht die aufgenommene Kalorienzahl beträchtlich, ohne dass man es bemerkt.

Wer gern Mineralwasser trinkt, kann auf Produkte aus Nachbargemeinden (z.B. aus Siegsdorf (Petrusquelle und Adelholzen), aus Bad Reichenhall usw.) zurückgreifen, sollte aber darauf achten, dass das Wasser in Glasflaschen abgefüllt ist und nicht in PET-Flaschen. Wer auf Glasflaschen zurückgreift, trägt mehr Gewicht, kann sich aber die Getränke liefern lassen, um sich das Schleppen zu sparen. Glasflaschen und Pfandflaschen sind ein äußerst wichtiger Beitrag zum Vermeiden von Plastikmüll, aber auch gesundheitlich sinnvoll, denn so können keine gesundheitsschädlichen Stoffe wie Weichmacher herausgelöst werden.

Heuer bauen wieder 15 Landwirte Biobraugerste für die Brauerei Stein in Stein an der Traun an, die daraus fünf Sorten heimisches Biobier herstellt. Mit Ausnahme des Brauweizens wird inzwischen der gesamte Rohstoffanteil für Biobiere hier bei uns in der Ökomodellregion und in einigen benachbarten Gemeinden (Palling, Trostberg) erzeugt. Wer auf Alkohol verzichten möchte, hat die Auswahl zwischen mehreren alkoholfreien Varianten. Auf der Seite des Tourismusverbands Waginger See kann unter dem Link www.waginger-see.de/hoibe eine Liste mit Geschäften aufgerufen werden, wo es das heimische Biobier zu kaufen gibt.

Auch die Brauerei Wieninger in Teisendorf hat jüngst eine Kooperation mit Landwirten im Gebiet der Ökomodellregion und der Biosphärenregion BGL gestartet, um ihre Rohstoffe für das Biobier künftig aus heimischem Anbau zu beziehen.

Entscheidend für den langfristigen Erfolg dieser Projekte sind der faire Preis für den regionalen Rohstoff, den unsere Brauereien zu leisten bereit sind, und der über dem gängigen Biomarktpreis liegen muss - damit sich Biolandwirte auch in Zukunft noch Pachtflächen leisten können.

Eine Besonderheit sind auch die Biobiere der kleinen Braukuchl in Laufen.

Der Kräuteraanbau in unserer Region befindet sich noch in zarten Anfängen, aber es gibt zwei sehr gute Biofirmen im Nachbarlandkreis Rosenheim, die heimischen Biokräuteraanbau auch in den Ökomodellregionen vorwärtstreiben und deren Produkte bei uns im Handel, in Bioläden und Reformhäusern erhältlich sind; das sind die Firmen Salus und Herbaria mit einer breiten Palette an Biotees. Die Firma Bioteaque verarbeitet Bioteekräuter in Traunstein und beliefert viele Hotels mit offenen Nachfüllpackungen im Glas.

Die Zutaten für Fruchtlimonaden wie Zitrusfrüchte stammen in der Regel aus den Mittelmeerländern. Eine bewährte Alternative sind heimische Fruchtsäfte, allen voran Direktsaft aus Streuobstanbau, ohne zugesetzten Zucker, die zu einer Fruchtschorle aufgegossen werden. Seit 2018 führt der Landschaftspflegeverband Traunstein eine Biosammelzertifizierung für Streuobstwiesen durch, für die sich jeder Landwirt aus der Region melden kann, der bereit ist, seinen Obstaner nach Biokriterien zu bewirtschaften. Für Biostreuobst aus der Region werden meist bessere Preise erzielt, das ist wichtig, damit sich die Pflege der einst zahlreichen Streuobstwiesen künftig besser rentiert. Streuobst wird von der Kelterei Greimel in Laufen verarbeitet; Biostreuobst von den Keltereien Stadler in Piding, Stöger in Übersee, Pölz in Garching und ORO in Rohrdorf bei Rosenheim.

Heimischen Biostreuobstsäfte in Mehr-Liter-Boxen gibt es u.a. vom Betrieb Zeilinger aus Tittmoning, vom Biohof Glück aus Tittmoning und von Leonhard Martl aus Kastl.

Die Kleinbrennerei Gramminger in Mauerham bei Taching verarbeitet Streuobst zu edlen Bränden. Franz Gramminger will eine biozertifizierte Linie an Bränden aufbauen, für die er sortenreines Bioobst ab mindestens 150 kg je Sorte braucht.

In kleinerem Umfang stellt Kathrin Geiger von „Line's Manufaktur“ in Tittmoning Biosirup aus heimischen Kräutern her - nicht nur zum Selbertrinken, sondern auch ein schönes Mitbringsel und Geschenk im Ökokörberl.

Woher kommt unser/unsere

Sirup

Lines Manufaktur
Schlichten 6
84529 Tittmoning
Tel.: 08683 / 28 80 401
lines-manufaktur@web.de



Sirup von Lines Manufaktur (Foto: Wolfram Adelman)

Schnaps

Franz Gramminger
Mauerham 3
83373 Taching am See
Tel.: 0171 / 523 07 00
allgemein@sailerhof.de



Schnapsbrennerei Gramminger (Foto: TI Waging)

Tee

Teehandel Bioteaque
Schmidhamer Straße 31
83278 Traunstein
Tel.: 0861 / 90 97 47 - 0
info@bioteaque.com



Tee „Scheene Leni“ (Foto: Bioteaque)

Bier

Privatbrauerei Wieninger
Poststraße 1
83317 Teisendorf
Tel.: 08666 / 8020
info@wieninger.de

Schlossbrauerei Stein
Schlosshof 2
83373 Stein an der Traun
Tel.: 08621 / 98 32 26
eder@steiner-bier.de

Laufener Braukuchl
Schloßplatz 2
83410 Laufen
Tel.: 0178 / 81 98 232
braukuchl@posteo.de

Biokräutersalze

Chiemgauer Genussmanufaktur
Hauptstraße 12
83349 Palling
Tel.: 08623 / 98 54 89
servus@chiemgau-genuss.de

Fruchtsäfte

Kelterei Pölz
Blumenweg 9
84518 Garching an der Alz
Tel.: 08634 / 98 200
josefpoelz@gmail.com

Kelterei Stadler
Högler Str. 50
83451 Piding
Tel.: 08656 / 860
www.kelterei-stadler.de

Kelterei Stöger
Osterbuchberger Weg 2
83236 Übersee
Tel.: 08642 / 89 220

Kelterei Greimel
Hauspoint 3
83410 Laufen
Tel.: 08682 / 7152
greimelsaft@t-online.de

Fruchtsäfte

Hans Glück
Grassach 15
84529 Tittmoning
Tel.: 08683 / 932
bioglueck@web.de

Leonhard Martl
Gröbn 1
84556 Kastl
Tel.: 08679 / 6928
leonhard.martl@hotmail.de

Robert Zeilinger
Niederstockham 1
84529 Tittmoning
Tel.: 08687 / 633
hof_zeilinger@hotmail.de



Pflanzung des 500. Streuobsthochstamms (Foto: A. Caruso)