

Imagefilm zu den bayerischen Ökomodellregionen des BStMELF

Auf der Dachseite der bayerischen Ökomodellregionen unter

www.oekomodellregionen.bayern ,

ganz oben auf der Startseite, kann der neue Imagefilm des Bayerischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zu den bayerischen Ökomodellregionen angeschaut oder darauf verlinkt werden. Unsere Region Waginger See- Rupertiwinkel ist stellvertretend für vielfältige weitere Projekte mit ein paar Beiträgen vertreten – Yvonne Liebl gibt Kochkurse mit saisonalen Biozutaten („Esspedition“) und vertreibt eine Biogenusskiste vom Waginger See, Michael Stöberl vom Gut Edermann in Teisendorf repräsentiert das neu geschaffene biozertifizierte Wirtenetzwerk, zu dem auch das Landhotel Eichenhof in Waging, das Strandkurhaus und der Catering-Service Liebl aus Waging, das Cafe Winklbauer in Tittmoning sowie das Hotel Rehlegg in der Ramsau gehören; Astrid Günther verwendet für ihre Produkte aus der „Chiemgauer Genussmanufaktur“ in Palling Grundzutaten wie Getreide und heimische Öle von Direktvermarktern aus der Ökomodellregion, so von Franz Obermeyer aus Tengling oder von Hans Kraller aus Tittmoning, und Barnhouse-Chefin Sina Nagl stellt ihr enge Kooperation mit Bauern aus unserer Ökomodellregion, vom Isental oder von Tagwerk vor, denen sie faire Preise für Biodinkel und Hafer bezahlt, die über dem Marktpreis liegen, und denen sie eine langjährige Liefersicherheit bietet.



Interessant ist der Querschnitt durch alle bayerischen Ökomodellregionen, die das gleiche Ziel verfolgen: eine Stärkung des Biolandbaus und gemeinsamer ökologischer Projekte mit allen Landwirten, um die Erzeugung und Vermarktung heimischer Bioprodukte aus Bayern zu stärken, aber auch, um einen Beitrag zum langfristigen Erhalt bäuerlicher Betriebe, zum Gewässerschutz und zur Biodiversität zu leisten.

(Ökomodellregion)