

Vorstellung dreier Kooperationsprojekte der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel im Ökogetreidelager in der Mussenmühle in Tacherting

Die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel mit Ihren 10 Mitgliedsgemeinden hat das Ziel, den Biolandbau in der Region zu fördern und mit allen Landwirten ökologische Projekte voranzubringen.

Der größere Teil unserer Ökomodellregion ist Grünlandgebiet. Im nördlichen Teil (ab Tengling bis Tittmoning) und im Salzbachtal (Tittmoning, Fridolfing, Laufen und Saaldorf-Surheim) mit gemäßigerem Klima spielt aber auch Ackerbau durchaus eine Rolle. Gemäß dem Bio-Regio-Programm 2020 soll die Wertschöpfung für Ökoackerfrüchte verbessert werden.

Durch die Zusammenarbeit mit der Brauerei Stein als erstem Kooperationspartner für die Ökomodellregion haben sich ganz neue Möglichkeiten entwickelt. Zuerst wurden Landwirte gesucht, die für Stein Ökobraugerste anbauen (es sind derzeit ein Dutzend Landwirte direkt aus der Region und z. T. auch aus Nachbargemeinden) – Stein zahlt dafür einen fairen Preis i.d.R. über dem Bio-Marktpreis. Die Ökomodellregion deckt fast die ganze von Stein benötigte Menge an Biobraugerste ab und somit gibt es das erste Biobier mit heimischer Braugerste (in mehreren Sorten).

Parallel dazu wurde nach einer Möglichkeit gesucht, das Öko-Getreide qualifiziert zu lagern. Nach einem Hinweis eines Landwirtes wurde das leerstehende Lager der Mussenmühle zwischen Tacherting und Trostberg gefunden, wo jetzt Reinigung, Trocknung und Bündeln möglich sind. Nicht weit weg von Stein, aber auch gut erreichbar nach Mühldorf, wo weitere Kooperationspartner wie Barnhouse und Byodo sitzen.

Die Familie Huber, der das Lager gehört und die die Mühle in der 8. Generation weiterführt, war sehr aufgeschlossen gegenüber einer Biozertifizierung des Lagerhauses. Die Brauerei Stein hat ihre Chance genutzt und das Lager für die getrennte Lagerung von heimischem Biogetreide gepachtet. Die am Projekt beteiligten Landwirte wiederum nutzen das Lager gemeinsam, um die Qualität der Braugerste (ein sensibles Gut) zu erhalten. Alle Partner investierten zuerst in die Sanierung der Siloanlagen und der vorhandenen Anlagen (Trocknung, Belüftung).

Damit wurde der zweite Schritt möglich, die Einlagerung von Biodinkel für einen weiteren Kooperationspartner, Barnhouse in Mühldorf. Seit 2015 wurde eine Liefergemeinschaft, der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, der Ökomodellregion Isental und der Genossenschaft Tagwerk, gegründet. Die Initiative zur Kooperation mit Barnhouse, die ersten Gespräche und der erste Vertragsabschluss gingen von unserer Ökomodellregion aus. Auch Barnhouse war bereit, einen sehr fairen Preis für regionalen Biodinkel wie auch Hafer zu bezahlen, denn gemeinsames Ziel war es, die Umstellung auf Ökolandbau durch Zukunftsperspektiven für Biobauern in der Vermarktung heimischer Bioprodukte zu unterstützen. Zwischen acht und zehn Bauern aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel bauen seit 2015 Dinkel sowie Hafer für Knuspermüsli und Granolamüsli aus regionalem Biodinkel und -hafer an.

Mit dem Einbau der neuen Getreidereinigung 2017 durch die Brauerei Stein sind in der Mussenmühle jetzt alle Bausteine vorhanden, die für eine qualifizierte Lagerung von Biogetreide notwendig sind, deshalb kann jetzt auch ein sensibles Gut, wie Hafer, dort gelagert werden. Damit verbessern



sich die Anbau- und Vermarktungsmöglichkeiten. Auch die Anforderungen der Verarbeiter an die Qualität werden ständig höher, sodass die Lagerlogistik künftig auch für kleine Betriebe passen muss, und dafür ist ein Kooperationsprojekt genau der richtige Ansatz, das auch kleinen Betrieben wie bei uns eine Zukunft ermöglicht!

Mitte April fand nun die offizielle Einweihung statt. Dazu konnten in der Mussenmühle neben den Bürgermeistern aus Tacherting, Trostberg, Tittmoning, Teisendorf, Waging und Wonneberg auch die Landtagsabgeordnete Gisela Sengl und die frisch berufene Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber aus Bayerisch Gmain begrüßt werden. Neben vielen Biobauern waren natürlich auch die Vertreter der Brauerei Stein und Barnhouse anwesend. Die Landwirtschaftsministerin, die sich auch in das Goldene Buch der Gemeinde Tacherting eintrug, meinte: „Respekt an die jungen Betreiber, das zu machen“ und sie merkte

weiterhin an: „Es war mir sehr wichtig, persönlich zu kommen und damit ein wichtiges Signal aus dem Bayerischen Landtag zu senden“. Nach dem offiziellen Teil fanden mit den vielen Gästen Betriebsführungen statt, die auf sehr großes Interesse stießen.

Markus Wallner-Huber und seine Frau Burgi Huber.



im Bild von links: Markus Milkreiter, 1. Braumeister der Schlossbrauerei, Bürgermeister Johann Hellmeier und Bürgermeister Karl Schleid.



Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber trug sich in das Goldene Buch der Gemeinde Tacherting ein.



Mussenmühle

MÜHLENLADEN MUSSENMÜHLE

- Mehl und Naturkost -

Öffnungszeiten: Mo. 9-12 Uhr, Di./Mi. geschl.

Do./Fr. 9-18 Uhr, Sa. 9-12 Uhr

zwischen Trostberg und Tacherting

Tel. 0 86 21/23 49 · www.mussenmuehle.de