

Zwischen Tegernsee, Isar und Loisach

LEBEN UND ARBEITEN IM OBERLAND



TRAUMHAFT

Litera-Touren am Tegernsee

BEISPIELHAFT

Geretsried hat eine Neue Mitte

SCHMACKHAFT

Gesunde Lebensmittel aus der Region

Eine Anzeigensonderveröffentlichung in der Süddeutschen Zeitung am 10. Juli 2021

Süddeutsche Zeitung

Inhalt

Wildbad Kreuth	6
Litera-Touren Tegernsee	8
Gipfel der Genüsse im Landkreis Miesbach	12
50 Jahre Blombergbahn	16
Erinnerungsort Badehaus Wolfratshausen	20
Oimara-Interview	24
Freiluft-Bibliotheken	28
Hollerhaus Irschenhausen	30
Neue Mitte Geretsried	32
Kräuter-Erlebnis-Park Bad Heilbrunn	34
Kloster Beuerberg	36
Fahrrad-Rallye im Oberland	38

Auf dem Gipfel der Genüsse

IN WAAKIRCHEN GRÜNDEN ENGAGIERTE BÜRGER DEN VEREIN „WOS GUADS VOR ORT“ UND WOLLEN DAMIT DIE FAMILIENGEFÜHRTEN LANDWIRTSCHAFTEN UNTERSTÜTZEN

Für Genießer ist das Miesbacher Oberland eine besonders vielfältige Region. Sie müssen das Gute nur zu entdecken wissen. Wer aufmerksam die Region erkundet, kann etwa im Waakirchner Ortsteil Krottenthal eine der ältesten bayerischen Rinderrassen sichten. Auf ihrem Bio-Bauernhof züchtet die Familie Weindl Murnau-Werdenfelder-Rinder und vermarktet direkt über den Landwirtschaftsbetrieb deren Fleisch, das in der Bio-Metzgerei Killer im Nachbarort geschlachtet wird. Neuerdings hält die Familie auch Truthähne. Für Nadia Sadeghian (verheiratete Brockmann) ist die Familie Weindl nur eines von vielen Beispielen, wie die heimischen Bauern die Kulturlandwirtschaft erhalten und das Nachhaltigkeitsprinzip bei der Erzeugung regionaler Produkte pflegen. Um darüber zu informieren und aufzuklären, hat sie zusammen mit der Waakirchner Demeter-Gärtnerin, Eva Vogel, sowie mit zahlreichen Mitstreitern und der

Unterstützung durch die Kommunalpolitik vom Bürgermeister bis zur Ortsbäuerin in Waakirchen im heurigen April den Verein „Wos Guads vor Ort“ gegründet. „Heimat lebt und entsteht vor Ort“, sagt Nadia Brockmann. „Das ist unsere Vision.“ Regelmäßig berichtet der Verein „Wos Guads vor Ort“ in Blog-Beiträgen auf seiner Homepage und auch auf Facebook und Instagram. Immer wieder ist Brockmann fasziniert, wie sehr sich die heimischen Landwirte mit ihrer Region identifizieren, die Traditionen pflegen und sich etwa in den für das Gesellschaftsleben unverzichtbaren Ortsvereinen engagieren. „Sie fühlen sich verpflichtet, ihren Nachkommen eine enkeltaugliche Zukunft zu hinterlassen“, sagt sie. Gerade das sei auch eine Form der Nachhaltigkeit. Nachhaltig ist es aber auch, zu wissen, welche Lebensmittel zu welcher Saison die heimischen Landwirte produzieren. Darüber informiert der neue Verein auf Social Media und seiner Webseite. Auf



Eva Vogel ist Mitbegründerin des Vereins „Wos Guads vor Ort“.

Foto: Neubauer

dem Marktplatz der Homepage und über einen zweimal im Jahr aktualisierten Markt-Flyer wird zudem über lokale Angebote informiert. Was Landwirte al-

les Gutes vor Ort - von Milch und Eiern bis zu Honig und Fleisch – produzieren, ist für Eva Vogel immer noch zu wenig bekannt. Diese Lücke wolle der Verein

schließen und als Partner der ortsansässigen Erzeuger agieren. Wer regional einkaufe, unterstütze nicht nur deren Existenz, sondern stärke ebenso die hei-

mische Wirtschaftskraft und leiste einen wichtigen Beitrag zum Natur-, Arten- und Landschaftsschutz, so Eva Vogel.

In Waakirchen allein gibt es laut Brockmann noch an die 70 landwirtschaftliche Betriebe mit zehn bis 70 Kühen. Immer mehr steigen von reiner Milchwirtschaft entweder ganz auf Fleischwirtschaft um, oder betreiben eine Direktvermarktung nebenbei, weil es sich sonst nicht mehr lohnt. „Die Molkereien müssten den Bauern mindestens 40 Cent pro Liter Milch zahlen, wenn nicht das doppelte, damit sich höhere Investitionen in Natur- und Tierschutz rentieren“, sagt Nadia Brockmann. Aber wäre der Verbraucher bereit, höhere Preise für Molkereiprodukte zu zahlen?

Weitaus mehr als die Hälfte der Landwirte seien im Nebenerwerb tätig, sagt sie.

Fortsetzung nächste Seite

Nachhaltig wirtschafteten sie auf ganz unterschiedliche Weise. Der Woidhauser-Hof in Piesenkam betreibe eine Hackschnitzelanlage und schaue, dass die Moorwiese bis 1. Juli stehen bleibe, damit sich die Samen aussäen können. Der Hörpointer-Hof in Waakirchen habe einen modernen Laufstall gebaut, in dem das Heu in großen Becken trocknen und lagern könne, ohne in die vielfach verbreitete Plastikfolie eingeschweißt zu werden. Der Hirschstätter Hof in Schaftlach backe Brot und züchte Wild. Andere bauten alte Gemüsesorten im Bauerngarten an wie der Tratherer Hof in Riedern. Blühecken und -beete finde man überall auf den Höfen. Ökologisch wirtschafteten in Waakirchen viele, auch ohne Zertifikat.

Der Landkreis Miesbach zählt in dieser Hinsicht deutschlandweit zu den Vorreiterregionen. Von den 1045 landwirtschaftlichen Betrieben wirtschafteten schon derzeit 33,7 Prozent ökologisch – der höchste Wert in der Bundesrepublik, wie Stephanie Stiller von der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland sagt. Das erklärt die Projektmanagerin auch damit, dass die Mangfall durch weite Teile des Landkreises fließt. Aus deren Einzugsgebiet kommt das Trinkwasser für die bayerische

Fortsetzung nächste Seite

Landeshauptstadt. Die Stadtwerke München fördern dort die ökologische Landwirtschaft. Mehr als 175 Bauern haben ihren Betrieb bereits auf Bio-Standards umgestellt. Viele beteiligen sich auch am Kulturlandschaftspflegeprogramm und erhalten so Ausgleichszahlungen, wenn sie besonders naturbelassen auf Flächen wirtschaften.

Welchen Anteil daran die Öko-Modellregion Miesbacher Oberland hat, lässt sich mit Zahlen zwar nicht direkt belegen. Ungewöhnlich ist allerdings schon, dass sich zur Gründung vor sechs Jahren alle 17 Landkreis-Kommunen angeschlossen haben. Das Modell ist ein Baustein des Landesprogramms BioRegio Bayern, mit dem der Freistaat ökologische Anbauflächen steigern, die Bio-Diversität erhöhen und die kleinbäuerlichen Strukturen erhalten will. Sie helfe bei der Öffentlichkeitsarbeit - etwa mit dem Einkaufsführer „Wos Guads ausm Miesbacher Oberland“ mit Informationen zu den Direktvermarktern der Region – und vermittele Kontakte wie Wissen, beschreibt Stephanie Stiller den Großteil ihrer Aufgabe. In der Öko-Modellregion seien bislang mehr als zwei Dutzend Projekte umgesetzt worden, etwa die Online-Plattform „Miesbacher Weidefleisch“ für die Vermarktung direkt von den Höfen. Mit Genuss-Gutscheinen habe ein Landwirt seinen Rinderstall mit Hilfe der Investitionen von Privatleuten umbauen können.

Der Großteil der Betriebe im Miesbacher Oberland – knapp 700 von 1.045 – hält Milchvieh und weitere hundert Betriebe haben Rinderhaltung zur Fleischerzeugung, weil Ackerbau wegen der Witte-



rungsbedingungen in den etwas höheren Alpenvorlandlagen schlechter möglich ist. Um einige Transporte von Kälbern über längere Strecken zu vermeiden,

arbeitet die Öko-Modellregion an einem neuen Projekt. Die Kernidee ist, dass die Landwirte die Kälber mindestens drei Monate auf ihrem Betrieb aufziehen, ehe sie direkt in der Region geschlachtet werden, statt schon im Alter von drei bis fünf Wochen auf dem Viehmarkt verkauft zu werden. Für das Projekt hat Stiller zudem zwei lokale Metzgereien und vier Großküchen aus der Region als Partner gewonnen.

Auf lokaler Ebene arbeiten Eva Vogel und Nadia Brockmann und die übrigen Vereinsmitglieder von „Wos Guads vor Ort“ langfristig für ein großes Ziel. „Wir würden einmal gerne von der Genuss-

(o.): Auch der Hirschstätt-Hof wirtschaftet nachhaltig. Stefan Krug züchtet Wild.

(l.): Familie Weindl aus Krottenthal hält Murnau-Werdenfelder-Rinder, eine der ältesten bayerischen Rassen.

Fotos: Neubauer

Gmoa Waakirchen sprechen“, wünscht sich Eva Vogel. Dafür könnte zusätzlich zu den Landwirten und handwerklichen Lebensmittelproduzenten wie Bäckern und Brauern auch Gewerbe von Kunsthandwerkern bis zu Schneiderinnen einbezogen werden. „Genuss hat mit allen Sinnen zu tun – vom Sehen, Riechen bis zum Schmecken“, sagt Nadia Brockmann. In Waakirchen gebe es genügend Energie, um all dem ein Zuhause zu geben.

Benjamin Engel