

Der Laufener Landweizen in der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel - eine Bereicherung



Laufener Landweizen in Tittmoning 2017, Feld von Hans Glück, Foto: Anne Bogdanski

Ein wesentlicher Hebel für mehr Biolandbau ist die Stärkung der Wertschöpfung bis zur Verarbeitung der heimischen Produkte, ob Milch, Fleisch oder Ackerfrüchte. Biolandbau lohnt sich, wenn der Mehraufwand durch einen fairen Preis für die Erzeugnisse entlohnt wird. Die Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel setzt sich für mehr Biolandbau ein und deshalb sind bereits mehrere solcher Leuchtturm-Kooperationen zwischen Biobauern und heimischen Verarbeitern entstanden: So wird in der Region das erste Biobier aus heimischer Braugerste produziert, das erste Müsli mit heimischem Hafer und Dinkel sowie Gelbsenf mit Senf vom Waginger See hergestellt – alles in Kooperation mit hervorragenden Bio-Verarbeitern.

Seit 2015 gibt es auch erste Kooperationen für eine bessere Vermarktung beim Laufener Landweizen. Für die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel ist der Laufener Landweizen eine echte Bereicherung. Die Regionalsorte aus dem Rupertiwinkel wird dank der Initiative einer jungen Unternehmerin, Jessica Linner, zum „Bioflaschlbrot“, das es handabgefüllt in mehreren Sorten gibt und das vor Ort z.B. als „Rupertiwinkler Milchbrot“ oder als „Waginger Kerndlbrot“ vermarktet wird. Das Flaschlbrot entwickelt sich zu einem unverwechselbaren Präsent aus der Region. Simon Angerpointner, Biopionier aus Taching, baut den Laufener Landweizen aus Freude am Erhalten seit vielen Jahren an und ist der Hauptlieferant. Er hat im Anbau Pionierarbeit geleistet, genau wie Peter Forster, Landwirtschaftsmeister auf dem Staatsgut in der Lebenau, der Saatgut vom Landweizen erzeugt, und Matthias Spiegelsperger aus Teisendorf, der den Weizen auch direkt vermarktet. Die Biobäckerei Wahlich in Surheim sammelt schon länger Erfahrungen mit dem alten Getreide und stellt z.B. Nußschnecken daraus her. Mit im Boot ist auch die Bäckerei Neumeier aus Teisendorf, die den Landweizen zu Bio-Baguette verbäckt.

Als Kooperationspartner der ANL im Projekt Laufener Landweizen erweitert die Ökomodellregion seit 2016 behutsam ihr Netzwerk an Erzeugern und Verarbeitern und hilft beim Sich-Finden der Marktpartner. Zwei Landwirte sind 2016 beim Anbau in der Modellregion neu dazugekommen, zwei weitere Landwirte stellen ihren Betrieb gerade auf Ökolandbau um und könnten neue Partner im Erzeugernetzwerk werden. Damit gibt es inzwischen mindestens sieben Landwirte aus der Ökomodellregion, die den Landweizen anbauen. Gespräche mit weiteren Abnehmern vor Ort stehen bevor.

Mit seinem extensiven Anbau versinnbildlicht der Landweizen wesentliche Ziele der Ökomodellregion: der schonende Umgang mit Ressourcen, mehr Vielfalt auf dem Acker, gesunde heimische Produkte und der Erhalt von Landschaft und Natur. Eine besondere Rolle nimmt dabei die Stadt Laufen als Namensgeber für den Landweizen ein, die der Ökomodellregion 2016 beigetreten ist.

Zur Ökomodellregion gehören zehn Gemeinden, die sich dem Ziel von Minister Brunner verschrieben haben, bis 2020 eine Verdoppelung des Biolandbaus zu erreichen: sechs Gemeinden im Einzugsgebiet des Waginger Sees - Waging, Taching, Wonneberg, Petting, Teisendorf und Kirchanschöring -, und vier Gemeinden im Salzachtal - Tittmoning, Fridolfing, die Stadt Laufen und Saaldorf-Surheim. Ökologische Projekte werden auch in den Gemeinden selbst und mit allen interessierten Landwirten vorangetrieben.

Ein wichtiger Grund für dieses Engagement der Gemeinden ist die Notwendigkeit, an der ökologischen Gewässerqualität langfristig etwas zu verbessern, der Erhalt heimischer Höfe und auch touristische Chancen, die sich in Richtung einer Biogenussregion ergeben. Der Laufener Landweizen kann dafür ein Paradebeispiel werden – er steht für einen Schatz aus der Region, den es wieder zu heben gilt.

Marlene Berger-Stöckl, Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel