



Tittmoning und Fridolfing

Start: Kurs für Besuchsdienst

Fridolfing. Der Besuchsdienstkurs für Ehrenamtliche der Seniorenpastoral startet am Donnerstag, 9. Oktober, um 15 Uhr im Gemeindegebäude vor der Maibaumwiese. Bei diesem Kurs erfahren die Teilnehmer Wissenswertes über die Lebensphase Alter, über Kommunikation – wie beginne ich ein Gespräch?, Biografiearbeit, Spiritualität und mögliche Einsatzorte. Neben inhaltlichen Impulsen gibt es Raum zum Austausch – auch über die eigenen Motivation. Anmeldung und nähere Infos bei Seniorensorge Waltraud Jetz-Deser, 08681/4793630 oder wjetz-deser@ebmuc.de.

„Unser Dorf hat Zukunft“

Asten. Ein Treffen der Projektgruppe „Unser Dorf hat Zukunft“ findet am Montag, 6. Oktober, ab 19.30 Uhr im Vereineräum der „DorfWirtschaft“ in Asten statt.

Eine nachhaltige Radltour

75 Teilnehmer bei BioGenuss-Radltour rund um den Waginger See der Ökomodellregion

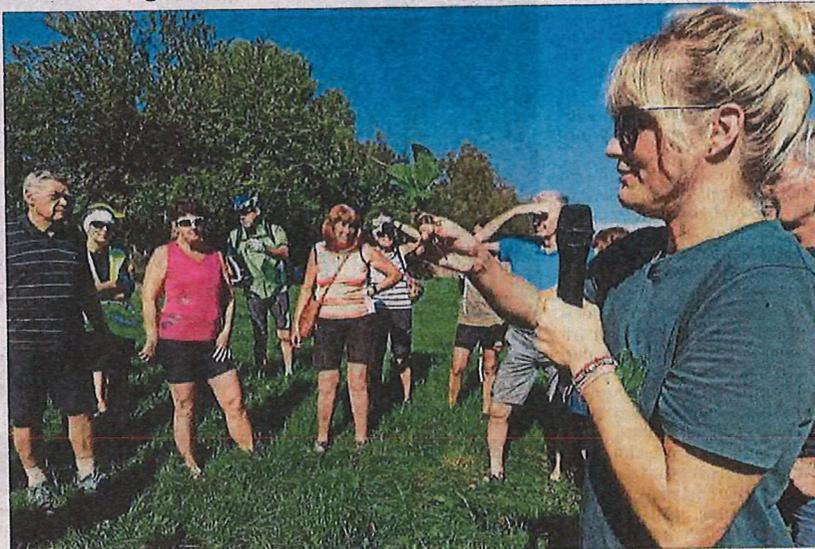
Von Anneliese Caruso

Fridolfing. Die alljährliche BioGenuss-Radltour der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel erfreute sich auch in diesem Jahr wieder großer Beliebtheit: 75 Radfahrer durchquerten die malerische Landschaft rund um den Waginger See und erhielten tiefer Einblicke in die vielfältigen Facetten der Bio-Landwirtschaft.

Die erste Station führte zum Schieferlhof der Familie Praxenthaler in Thannberg. Der Naturland-Biobetrieb umfasst rund 23 Hektar mit Wald, Wiesen und Äckern und wird mit etwa 25 Milchkuhen im Zuerwerb bewirtschaftet. Hans Praxenthaler stellte 1989 auf Laufstallhaltung um, und führte 2001 die ökologische Landwirtschaft ein. Seit 2002 liefert der Betrieb Milch an die Milchwerke, außerdem entstehen Rohmilch-schnittkäse, Biorindfleisch und Wildprodukte aus eigener Jagd. Ein Schwerpunkt liegt auf der Kurzrasenweide, bei der die Tiere von klein auf an die Weide gewöhnt werden.

Nährstoffkreislauf schließt sich direkt auf der Wiese

So schließt sich der Nährstoffkreislauf direkt auf der Fläche: Die Wiederkäuer nehmen Gras auf, geben Nährstoffe über Kot und Harn zurück, die von Insekten und Bodenlebewesen zersetzt und so zu Humus und höherer Bodenfruchtbarkeit werden. Für seine Verdienste um naturnahe Waldbewirtschaftung erhielt Praxenthaler 2023 den Staatspreis. Im selben Jahr investierte die Familie in einen EU-zertifizierten Kühl- und Zerwirkontainer für Bio-Rind- und Wildfleisch, um die Vermarktung zu ermöglichen.



Grünlandexpertin Vroni Wolf von Naturland, dem Verband für ökologischen Landbau, erläuterte die Vorteile der Kurzgrasweide: Sie liefert nährstoffreiches Futter und schafft Lebensraum für viele Insekten. – Fotos: Caruso



Die Kälber der Familie Praxenthaler beobachten neugierig die Radtour-Teilnehmer.



Wolfgang Grösch bereitet an der Grillstation am Vereinsheim Götzing regionale Bio-Spezialitäten zu, während die Teilnehmer geduldig in der Schlange auf ihre Mahlzeit warten – ein kulinarischer Höhepunkt der Tour.

Die Tour führte weiter zur Weidengenossenschaft Eisenloh bei Tittmoning, die seit 1909 Jungvieh gemeinschaftlich auf die Weiden treibt. Vorsitzender Wolfgang Kühn- und Zerwirkontainer für Bio-Rind- und Wildfleisch, um die Vermarktung zu ermöglichen.

Natur und Dorfgemeinschaft fördert. Naturland-Beraterin Vroni Wolf zeigte auf, wie die Genossenschaft durch kontrolliertes Beweiden einen hohen Anteil an jungem Gras und somit eiweißhaltigem Futter von der Weide – anstatt vom Acker – erreicht.

Ein weiterer Höhepunkt war die Salzachklinik Fridolfing, deren Küche mit einem Bioanteil von 30 Prozent Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung setzt. Hier wird auf frische, regionale, gentechnikfreie Lebensmittel gesetzt, die auch Kindergärten und die

Mittelschule in Fridolfing versorgen. Die Küche arbeitet klassisch ohne Fertigprodukte.

Die biozertifizierte Seerosenzucht Berthold präsentierte auf 40.000 Quadratmetern über 100 Seerosenarten und zahlreiche Wasserpflanzen.

Im Vereinsheim Götzing stärkten sich die Teilnehmer zur Mittagszeit mit lauter Bioprodukten aus Fridolfing, darunter Semmeln aus Laufener Landweizen, Burger aus Rind- und Rehfleisch, Wildwurst, Ziegentaler und Biobier oder Bio-Streuobstsäfte. Das Vereinsheim fungierte als kulinarischer Treffpunkt und Ort des Austauschs über die besuchten Betriebe. Die Familie Berger in Stieflberg demonstrierte nachhaltige Landwirtschaft mit Kurzrasenweidewirtschaft und dem Anbau von Bio Braugerste, die regional an die Brauerei geliefert wird.

Spontane Gesangseinlage bei Kirchenbesuch

Abschließend besuchten die Radler den jungen Biogemüsebetrieb von Markus Hager in Obergeisenfeldern, wo rund ein Hektar mit 50 Gemüsearten im Freiland und Gewächshaus bewirtschaftet wird. Hager setzt auf Direktvermarktung über Wochenmärkte, regionale Bioläden, ein Abo-System, die Salzachklinik und eine örtliche Kantine, wodurch die frischen Produkte direkt in die Region gelangen. Den kulturellen Abschluss bildete die Kirche St. Johann in Fridolfing, die Mesnerin Katharina Schuegger den Besuchern näherbrachte. Teilnehmerin Sabine Heuberger aus Tittmoning überraschte die Radler dabei mit einer spontanen Gesangseinlage.