

Gut besuchter Infostand der Ökomodellregion auf der „Truna“

Auf der diesjährigen Gewerbeschau „Truna“ vom 1.10. bis 5.10. in Traunstein war das Team der Ökomodellregion mit einem gut besuchten Infostand vertreten.

Heimische Getreidesorten blind mit den Fingern zu ertasten, war keine leichte Aufgabe, die vielen Besuchern aber Spaß machte. Hier waren die kleinen Besucher den Erwachsenen oft in Schnelligkeit und Genauigkeit überlegen.

Von der großen Vielfalt an Ölpflanzen, die rund um die Ökomodellregion wachsen und kalt zu naturreinen Speiseölen gepresst werden, waren viele Besucher beeindruckt. Anhang einer Quiz-Drehscheibe konnten die Öle regionaler Bioerzeuger und Ölmüller den jeweiligen bunten Ölsaaten einfach zugeordnet werden – manche Besucher wurden mit einem Bio-Öl belohnt.

Im Zentrum der Informationen stand auch der aktuelle Bio-Einkaufsführer, in dem nicht nur Biohöfe mit Direktvermarktung zu finden sind, sondern auch Verarbeiter wie SoTo, Barnhouse oder die Brauerei Stein, die mit den Biobauern vor Ort kooperieren. Aber auch die Bio-Genussspezialitäten vom Waginger See-Rupertiwinkel, das aktuelle Bio-Erlebnisangebot während der Waginger See Genusswochen oder die Erzeugerporträts im Genussmagazin der Touristinfo Waging stießen auf rege Nachfrage.

Die Mitarbeiterinnen des „Öko-Teams“ führten nicht nur interessante Gespräche zu Bio als Gütesiegel oder zu den aktuellen Projekten, sondern nahmen von der „Truna“ Ideen für ihre zukünftige Arbeit mit, wie z.B. eine künftige Zusammenarbeit mit einer interessierten Schule oder Vorschläge für die Zusammenarbeit mit Außer-Haus-Einrichtungen.

Sebastian Kettenberger vom Verein „Öko-Genuss Waging-Inn-Salzach“, Yvonne Liebl vom Catering-Service „Esspedition“ und Kerstin Mayer vom „Heinrichhof mit Herz“ in Taching präsentierten am letzten Messetag den Verein samt Öko-Genusskiste als Zusammenschluss der Bio-Direktvermarkter, die private Bio-Genusskiste Liebl und eine Einladung zu einer Hofführung auf dem Heinrichhof mit Mutterkuhhaltung und Direktvermarktung von Biofleisch am 18. Oktober.