

Dem regionalen Bio-Getreide auf der Spur

Radtour quer durch die Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald

Sich sportlich betätigen, dabei regionale Köstlichkeiten genießen und sich nebenbei noch über den heimischen Ökolandbau informieren – dass erlebten die 16 Teilnehmer der Bio-Radltour der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald am vergangenen Samstag. Zusammen mit der Projektmanagerin Kerstin Manner wurde entlang des Bockradweges die Wertschöpfungskette Bio-Getreide erkundet.

Von Floß nach Gailersreuth über den Kühbachhof zur Finstermühle

Nach dem Treff in Floß mit Begrüßung durch ersten Bürgermeister von Floß - **Robert Lindner** - ging es nach Gailersreuth. Dort erwartete bereits **Gerald Meierhöfer**, Betriebsinhaber der Gailersreuther Mühle, die Truppe. Meierhöfer führte diese durch seine Mühle und gab einen Einblick in das traditionsreiche, aber dennoch moderne Müllerhandwerk. „In einem Umkreis von 100 Kilometern beziehen und verkaufen wir das ökologische Getreide sowie das Mehl an Bio-Bäcker“.

Auch viele regionale Bio-Bauern aus der Öko-Modellregion liefern ihren hochwertigen produzierten Dinkel sowie Roggen an die Gailersreuther Mühle. Die Mühle ist ein wichtiges Glied in der Wertschöpfungskette Bio-Getreide, da sie noch eine der wenigen verbliebenden Mühlen in Bayern ist. Mühlen bilden den Flaschenhals in der Wertschöpfungskette, da nur eine regionale Mühle die Chance bietet, das regionale Bio-Getreide auch zu verarbeiten und zu verkaufen.

Surrers Radlhütte

Bei der Surrers Radlerhütte am Kühbachhof von **Klaus Gollwitzer** wurden verschiedene Anbauflächen von ökologischen Getreide begutachtet und die Grundlagen des Ökolandbaus erklärt. Gollwitzer erzählte: „Seit ich ökologisch auf meinen Flächen wirtschaftete, merke ich, dass die Artenvielfalt an Lebewesen in der Umgebung der Äcker zunimmt“. Gleichzeitig ertönte ein Schrei eines Rebhuhns.

Bevor die letzte Etappe der Radtour bewältigt wurde, konnten sich die Radfahrer mit einem leckeren Tiroler Gröstl sowie mit verschiedenen selbstgebackenen Gebäck auf der sonnigen Terrasse der Surrers Radlerhütte stärken. Das Besondere – die Kartoffeln und das Dinkelmehl stammen vom Kühbachhof.

Anschließend ging es im flotten Tempo und ausgelassener Stimmung weiter in Richtung Finstermühle. Kurz wurde noch ein Zwischenstopp bei einem seltenen Mohn- und Leindotterfeld bei Pleystein gemacht.

Linsenaufstrich und Bio-Sauerteigbrot

An der Finstermühle empfingen Familie Weig und **Josef Lindner**, Bäcker aus Waidhaus, die Radgruppe. **Steffi Weig** nahm die Gruppe mit hinaus auf die umliegenden Äcker. Dort lud die junge Betriebsnachfolgerin die Gäste ein, im Bestand des Roggens nach Beikräutern zu suchen. Mit einem Strauß an verschiedenen Pflanzen kehrte man gemeinsam zur Finstermühle zurück.

Dort erzählte der Bäckermeister **Josef Lindner** bei Verköstigen seiner Bio-Backwaren über das handwerkliche Backen. Für seine Backwaren verwendet er das regionale Bio-Mehl der Gailersreuther Mühle. Dazu wurde der selbstgemachte Linsenaufstrich aus den eigenen angebauten Belugalinsen der Familie Weig gereicht. Seit 2021 produziert Lindner neben einem Bio-Sauerteigbrot verschiedene Bio-Semmeln. In Zukunft möchte er auch ein süßes Gebäck aus dem Mehl der Gailersreuther Mühle anbieten.

Zum Schluss wurde gemeinsam die gesammelten Beikräuter bestimmt und die Besichtigung des Milchviehstalles rundete den Ausflug ab. Die Teilnehmer waren vom Engagement der Bio-Landwirte und der Bio-Verarbeiter in der Region sowie von deren hochwertigen produzierten Lebensmittel begeistert. Sie erhielten einen Einblick in die lokale Landwirtschaft und lernten diese wertzuschätzen. Weitere Radtouren sollen in Zukunft folgen.

Hintergrund

Die Öko-Modellregionen sind ein Bestandteil des bayerischen Landesprogramms BioRegio 2030. Dieses verfolgt das Ziel: 30 Prozent ökologisch bewirtschafteter Fläche bis zum Jahr 2030. Dadurch soll die heimische Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln künftig stärker aus regionaler Produktion gedeckt werden.

Um dieses Ziel zu unterstützen, werden in den Öko-Modellregionen eine große Bandbreite an Projekten umgesetzt, angefangen von der Erzeugung und Verarbeitung über Vermarktung und Gemeinschaftsverpflegung bis hin zur Bildung.

Die Kernaufgabe ist Stärkung und Entwicklung von regionalen Wertschöpfungsketten. Eine enge Vernetzung von Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung steigert die Wertschöpfung in der ländlichen Region und bietet eine resiliente Versorgungsstruktur gegen Krisen.

Autor: Franz Völkl