

PRESSEMITTEILUNG

Miesbach, 30. November 2022



BU: Michael Götz (Nachhaltigkeitsbeauftragter der TTT), Peter Blümer (Gastonom) und Kathleen Ellmeier (REO) freuen sich auf das Wochenende beim Seeadvent in Bad Wiessee.

Foto: Ellmeier REO

Regionale Wertschöpfung

Rindsbratwurst mit Fleisch vom Biohof am Seeadvent

- Breite Allianz für Regionale Wertschöpfungskette
- Aktionstag mit gutem nachhaltigem und regionalem Beispiel beim Seeadvent in Bad Wiessee

Der Adventszauber hat begonnen und die Märkte rund um den Tegernsee waren wie gewohnt schon am ersten Adventswochenende gut besucht. Ein nachhaltiges regionales Highlight gibt es nun am ersten Dezemberwochenende beim Seeadvent in Bad Wiessee. Erstmals können sich hungrige Besucher dort eine echte Tegernseer Rindsbratwurst mit Fleisch vom Biohof in Gmund schmecken lassen.

„Gemeinsam Nachhaltig am Tegernsee“ lautet das Motto, unter dem schon im Sommer bei den Seefesten erfolgreich Müll getrennt, kostenlose Busse eingesetzt und mehr Fahrradparkplätze angeboten wurden. Die Veranstalter wünschten sich aber noch mehr regionale Produkte, ein größeres vegetarisches Angebot und mehr Bioprodukte an den Ständen. Obwohl einige Standbetreiber schon seit langem, regionale Lebensmittel verwenden, war dies für die Besucher oft nicht zu erkennen. Auch

in der Adventszeit sollen die Themen Nachhaltigkeit und der Einsatz regionaler Lebensmittel nicht zu kurz kommen. Für Michael Götz, Nachhaltigkeitsbeauftragter des Tegernseer Tal Tourismus (TTT), ist dieses Angebot unverzichtbar: „Wer von Nachhaltigkeit spricht, kommt an regionalen Produkten nicht vorbei.“

Dafür stark machen möchte sich auch Kathleen Ellmeier von der Regionalentwicklung Oberland (REO). „Ich sehe riesiges Potential bei den vielen schönen Veranstaltungen rund um den See. Der Einsatz hochwertiger regionaler Bioprodukte wäre hier echte, gelebte Nachhaltigkeit“, so Ellmeier.

Kleiner Start als gutes Beispiel

Mit gutem Beispiel voran geht die Naturkäserei Tegernseer Land eG, die mit der Familie Sixt aus Grund bei Gmund und Gastronom Peter Blümer den Anfang machte. Eine junge Biokuh wurde geschlachtet und das Fleisch zu Rindsbratwürsten verarbeitet. „Etwas aufwändiger waren die Vorbereitungen schon, aber der Geschmack der Suppe und auch die geschmackige Rindsbratwurst haben mich dann endgültig überzeugt“, schwärmt Blümer. Die Tegernseer Rindsbratwurst gibt es am Wochenende am Christkindlmarkt in Bad Wiessee, die winterliche Suppe mit Gemüse und Rindfleisch am Markt in Rottach-Egern. Um auf die Aktionen aufmerksam zu machen, werden diese auf den Tafeln der TTT für die Besucher gut erkennbar sein.

Sophie Obermüller, Vorsitzende der Naturkäserei Tegernseer Land eG, begrüßt Aktionen wie diese. „Zur Milch gehört eben auch das Fleisch. Die traditionelle Weidehaltung garantiert Tierwohl und ist auch noch gut für die Artenvielfalt. Ich bin dankbar für solche Vermarktungsmöglichkeiten für unsere Landwirte“ so Obermüller. Darüber hinaus gibt's auch Raclette-Brot mit Käse der Naturkäserei am Schlossadvent in Tegernsee.

Viele weitere Angebote im Tal

Der Einsatz regionaler Lebensmittel auf größeren Veranstaltungen ist einer von vielen Ansatzpunkten regionaler Wertschöpfung. Die Möglichkeit Fleisch direkt beim Landwirt zu kaufen, haben Verbraucher schon lange. Viele Landwirte bieten in Hofläden, SB-Automaten oder auch an bestimmten Verkaufstagen, ihr Fleisch und ihre Wurst an. „Gerade jetzt zur Weihnachtszeit gibt es ein großes Angebot bei den Betrieben. Unter www.miesbacher-weidefleisch.de findet man Informationen, Angebote sowie die nächsten Verkaufstage“, empfiehlt Ellmeier.

Eine enge Zusammenarbeit gibt es auch mit der Initiative Oberland Bioweiderind e.V. Der Verein möchte passende Angebote an Bioweiderindfleisch für Großabnehmer schaffen. Anfang nächsten Jahres wird es die ersten Produkte geben.

Mit den Aktionen an den Adventsmärkten hat Ellmeier Paradebeispiele initiiert. Für die Landwirte erhofft sie sich neben mehr Wertschöpfung auch mehr Wertschätzung. „Ich bin überzeugt, dass die Besucher sowohl von der Tegernseer Bratwurst als auch vom Rindfleischintopf begeistert sein werden. Ich würde mich über viele Nachahmer freuen“, so Ellmeier.

Über die Regionalentwicklung Oberland:

Die Regionalentwicklung Oberland (REO) ist im Sommer 2022 aus zwei Unternehmen hervorgegangen: der Standortmarketing-Gesellschaft Landkreis Miesbach mbH und dem Tourismusverband Alpenregion Tegernsee Schliersee KU. Die REO setzt sich dafür ein, den Landkreis Miesbach als attraktiven Standort für Einheimische, Unternehmen und Gäste zu erhalten und nachhaltig weiterzuentwickeln. Das Team setzt sich dabei aus verschiedenen Fachrichtungen zusammen, umfasst Experten für zum Beispiel Regionale Wertschöpfung, New

Work, Bildung, Tourismusmanagement, Standort- oder Tourismusentwicklung und wird zukünftig interdisziplinär die verschiedenen Themen- und Projektschwerpunkte umsetzen.

Über eine Veröffentlichung der Pressemitteilung würden wir uns sehr freuen! Bei weiteren Fragen steht Ihnen Kathleen Ellmeier gerne zur Verfügung:

Kontakt

Kathleen Ellmeier
Projekt-Management | Regionale Wertschöpfung
+49 (0) 80 25 - 99372 15
kathleen.ellmeier@regionalentwicklung-oberland.de

Pressekontakt

Ilona Kaffl
Kommunikation
+49 (0) 80 25 - 993 72 61
ilona.kaffl@regionalentwicklung-oberland.de

Anschrift

Regionalentwicklung Oberland KU
Rathausplatz 2
83714 Miesbach
www.regionalentwicklung-oberland.de