

PRESSEMITTEILUNG

Miesbach, 15. Juni 2026



Die Wirte vom Gasthof Mairhofer in Aurach, v.l. Martin Mairhofer jun. mit seinen Eltern Karin und Martin, freuen sich über ihr Bio-Zertifikat. Foto: REO

Regionale Wertschöpfung - Öko-Modellregion Miesbacher Oberland

Neue Bio-Zertifikate im Landkreis Miesbach

Der Bio-Markt wächst und der Landkreis Miesbach ist – nach wie vor – Vorreiter in ganz Deutschland: führend mit 40 % Bio-Landwirtschaft und Bio-Fläche. Dabei sind es nicht nur die Lebensmittelerzeuger, wie Landwirte, Imker und Gemüsegärtner, die auf Bio umstellen, auch verarbeitende Betriebe erhöhen ihren Bio-Anteil. Die Regionalentwicklung Oberland (REO) unterstützt solche Projekte auch über den Kleinprojektfonds der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland (ÖMR).

Seit 2025 erweitert beispielsweise die Kaffeerösterei Rafaels/ allespresso in Hausham ihre Bioschiene. Christian Schmid hat mit Unterstützung der ÖMR-Förderung in eine neue Kaffeewaage und Abfüllanlage mit Tütenverschweißgerät für seine Bio-Linie investiert. Die neue Anlage ermöglicht ihm eine effizientere Verarbeitung und die Steigerung des Bio-Kaffee-Anteils beim Verkauf. Schmid's Kaffee ist auch in vielen anderen regionalen Läden erhältlich und natürlich im Onlineshop unter www.allespresso.de.

Den Erlhof in Aufham bei Irschenberg haben Uschi und Vitus Auer nun auch biozertifizieren lassen. Ein weiterer Schritt der Neuausrichtung des Betriebs im Rahmen der Generationenübergabe. 2018 sind sie mit Hilfe der ÖMR und einem Genussrechtsprojekt in die Direktvermarktung eingestiegen. Sie haben einen Laufstall gebaut und mit der Mutterkuhhaltung von Pinzgauern begonnen. Die Herde ist seitdem von vier auf 20 Tiere gewachsen. Pro Jahr wird das Fleisch von sechs Tieren ab Hof vermarktet. Am Anfang betrieb Uschis Vater parallel noch den Milchviehbetrieb, welcher nach und nach verkleinert wurde. Nach der Hofübergabe wurde der Milchviehbetrieb dann 2024 komplett eingestellt und seit

Anfang 2026 sind die Direktvermarkter nun Bio-Zertifiziert. Die Vermarktungstermine im Frühjahr und Herbst findet man unter www.miesbacher-weidefleisch.de.

Mit der offiziellen Bio-Zertifizierung für ihren Gasthof geht auch Martin Mairhofer jun. aus Fischbachau den Weg des regionalen Einkaufs weiter. Schon seinen Eltern Karin und Martin Mairhofer war der Einsatz regionaler Lebensmittel wichtig. Bio-Rindfleisch von Oberland Bioweiderrind gibt es beim Gasthof Mairhofer nun schon seit eineinhalb Jahren. Mit der neu erhaltenen Bio-Zertifizierung können sie nun alle Bio-Zutaten und -Gerichte auch als solche ausloben und bewerben.

Stephanie Stiller von der ÖMR freut sich über den konsequenten Weg des jungen Kochs: „Er kocht from nose to tail – also alles was am Rind dran ist – von der Nase bis zum Schwanz. Die Ganztierverwertung war in der Gastronomie früher üblich und heute kommen die ersten Köche wieder zu dieser Form der Kochkunst zurück. Ich finde man kann es schon als Kunst bezeichnen, denn nicht mehr alle Köche lernen in der Ausbildung alle Teile von einem Tier zu vielen verschiedenen schmackhaften Gerichten zuzubereiten. Es bedarf auch etwas mehr Planung im Einkauf.“

Juniorchef und Koch Martin Mairhofer jun. sieht das positiv: „Wer ein halbes Rind kauft, hat in der Küche und auf der Karte eine enorme Vielfalt – vom Suppenfleisch, über Sauerbraten bis hin zu feinem Rindergulasch und das Filet ist auch dabei. Der Gastronom muss bereit sein die Speisekarte täglich zu wechseln und die Gäste müssen wieder vielfältiger bestellen – also auch mal ein Gericht mit Rinder Innereien probieren.“

Damit gelingt ein Kreislauf, der sich für alle Beteiligten lohnt: Regionale Wertschöpfung beim Landwirt, Metzger, Gastronom und mehr Tierwohl für die Rinder. Bei seinen Bestellungen über Oberland Bioweiderrind bekommt Mairhofer ohnehin wieder Fleisch von seinen Nachbarbetrieben aus Bayrischzell und Fischbachau. Für dieses Engagement erhält er in den ersten drei Jahren für die Bio-Zertifizierung eine gestaffelte Förderung seitens Oberland Bioweiderrind e.V.. Der Gasthof Mairhofer hat Mittwoch und Freitag bis Sonntag über Mittag und ab 17.30 Uhr geöffnet. Weitere Informationen unter www.gasthof-mairhofer.de.

Über eine Veröffentlichung der Pressemitteilung würden wir uns sehr freuen! Bei weiteren Fragen steht Ihnen Stephanie Stiller gerne zur Verfügung.

Kontakt

Stephanie Stiller
Öko-Modellregion Miesbacher Oberland
+49 (0) 80 25 - 993 72 22
sts@regionalentwicklung-oberland.de
www.miesbacheroberland.de

Anschrift

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

Über die Öko-Modellregion Miesbacher Oberland

Der Landkreis Miesbach ist seit 2015 eine von 35 staatlich anerkannten Öko-Modellregionen in Bayern. Die Produktion heimischer Bio-Lebensmittel zu unterstützen und die regionale Wertschöpfung voranzutreiben sind die Hauptaufgaben der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland (ÖMR). Gefördert vom Staatsministerium für



Miesbacher
Oberland

Ernährung, Landwirtschaft und Forsten werden Projekte beispielsweise zur regionalen Wertschöpfung, der Vermarktung von Bio-Lebensmitteln oder auch pädagogische Angebote umgesetzt. Die Öko-Modellregionsmanagerin Stephanie Stiller fungiert dabei als Ansprechpartnerin für Landwirte, Erzeuger, Verarbeiter, Bäcker, Metzger, Gastronomen, Hoteliers, Händler und Verpfleger sowie Initiativen und engagierte Verbraucher. Sie berät und informiert zu aktuellen Fragestellungen und grundsätzlichen Themen rund um Lebensmittel im Landkreis. Dazu gehört außerdem Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit, aber auch die Finanzierung und Förderung von Projekten. Die ÖMR Miesbacher Oberland hat mit 40 % Bio-Landwirtschaft den höchsten Bio-Anteil in Deutschland. Darüber hinaus halten sich über 70 % der Landwirte freiwillig an die Vorgaben des Kulturlandschaftsprogramms (KULAP). Diese nachhaltige Wirtschaftsweise spiegelt sich in der einzigartigen Kulturlandschaft der Region wider. Sitz der ÖMR ist bei der Regionalentwicklung Oberland KU.

Über die Regionalentwicklung Oberland

Die Regionalentwicklung Oberland (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 aus den Bereichen Wirtschaft und Tourismus zusammen, umfasst Experten für zum Beispiel Regionale Wertschöpfung, New Work, Bildung, Tourismusmanagement, Standort- oder Tourismusentwicklung und setzt interdisziplinär die verschiedenen Themen- und Projektschwerpunkte um.