

PRESSEMITTEILUNG

Miesbach, 13. Juni 2023



Freuten sich über die positive Resonanz (von links): Kathleen Ellmeier, Regionalentwicklung Oberland, Klaus Thurnhuber, Bürgermeister und Vorsitzender der Steuerungsgruppe Öko-Modellregion, Josef und Maria Böckl, Festwirtshepaar, Albert Stürzer, Mitorganisator

Foto: Regionalentwicklung Oberland

Regionale Wertschöpfung

FESTBESUCHER FREUEN SICH ÜBER WEIDEOCHS AUS DER REGION

- Veranstalter in Wall leben Nachhaltigkeit und begeistern mit regionalen Spezialitäten
- Ein Paradebeispiel regionaler Wertschöpfung
- Nachahmer erwünscht

Regionale Schmankerl bei größeren Veranstaltungen - die Blasmusik und der Gartenbauverein in Wall zeigten am Wochenende, dass Nachhaltigkeit funktioniert. Beim Doppeljubiläum der beiden Waller Vereine gab es drei Tage unter anderem Spezialitäten vom Waller Weideochsen.

Wall hat oft etwas Besonders zu bieten – diesem Ruf wurde das kleine Dorf in der Gemeinde Wangau am Wochenende wieder gerecht. Beim Musik- und Gartenfest gab es neben musikalischen Highlights auch besondere kulinarische Schmankerl aus der Region: Fleisch vom Weideochsen in raffinierten Variationen, Bargetränke mit Waller Streuobstsft, Bio-Heumilch zum Kaffee und Bauernhofeis.

Das Organisationsteam der beiden Vereine legte von Anfang an Wert auf hochwertige regionale Lebensmittel, wenn möglich sogar in Bioqualität. „Mit Festwirt Josef Böckl fanden wir den passenden

Partner und konnten dies auch umsetzen. Drei Tage lang gab es für die Festbesucher Bestes vom Weideochs direkt aus der Nachbarschaft“, so Albert Stürzer, Landwirt und Mitorganisator.

Regionaler geht es kaum – der Ochse, der am Demeterhof der Familie Stürzer auf die Welt kam, wurde bei Familie Weingand in Bio-Weidemast großgezogen und konnte von Metzgermeister Killer stressfrei vor Ort geschlachtet werden. Die Verarbeitung vom Ochsenfleisch übernahm anschließend Festwirt Josef Böckl aus Steingau bei Dietramszell. „Vorbildlich!“, lobte Klaus Thurnhuber, örtlicher Bürgermeister. „Was unsere Premiumregion zu bieten hat, sollte auch bei Festen auf den Teller kommen. So gibt’s neben mehr Wertschöpfung auch gleich mehr Wertschätzung.“

Ob Ochsenfetzenburger, Ochsenbratwurst oder saftiger Ochsenbraten, viele Besucher freuten sich über das regionale Angebot. Besonders das „Saure Ochsenfleisch“ wurde zum kulinarischen Renner am Samstagabend. Brathendl mit unbekannter Herkunft suchte man vergeblich.

Auch Kathleen Ellmeier Projektmanagerin für Regionale Wertschöpfung bei der Regionalentwicklung Oberland (REO) kam gerne vorbei und war begeistert: „Endlich einmal eine Veranstaltung mit echtem Angebot aus der Region. Und noch dazu alles auf der Speisekarte gut gekennzeichnet.“ Der Einsatz regionaler Lebensmittel auf Veranstaltungen ist einer von vielen Ansatzpunkten regionaler Wertschöpfung. Das Potential ist groß. Jedoch sind Biolebensmittel und Fleisch aus der Region bei größeren Festen bisher eher selten angeboten. Zu kompliziert, zu teuer, zu aufwändig – so oft die Argumente der Veranstalter.

Wie es gemeinsam funktionieren kann, wurde in Wall gezeigt und damit ein weiteres Paradebeispiel initiiert. Gerne geben die Verantwortlichen ihre Erfahrungen weiter, um die Feste in der Region zukünftig ein bisschen nachhaltiger zu machen. Außerdem steht Ellmeier für Fragen rund um regionale Schmankerl und Biolebensmittel zur Verfügung und unterstützt die Verantwortlichen.

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.

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

Kontakt

Kathleen Ellmeier
Projektmanagerin Regionale Wertschöpfung
+49 (0) 8025 993 72 - 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