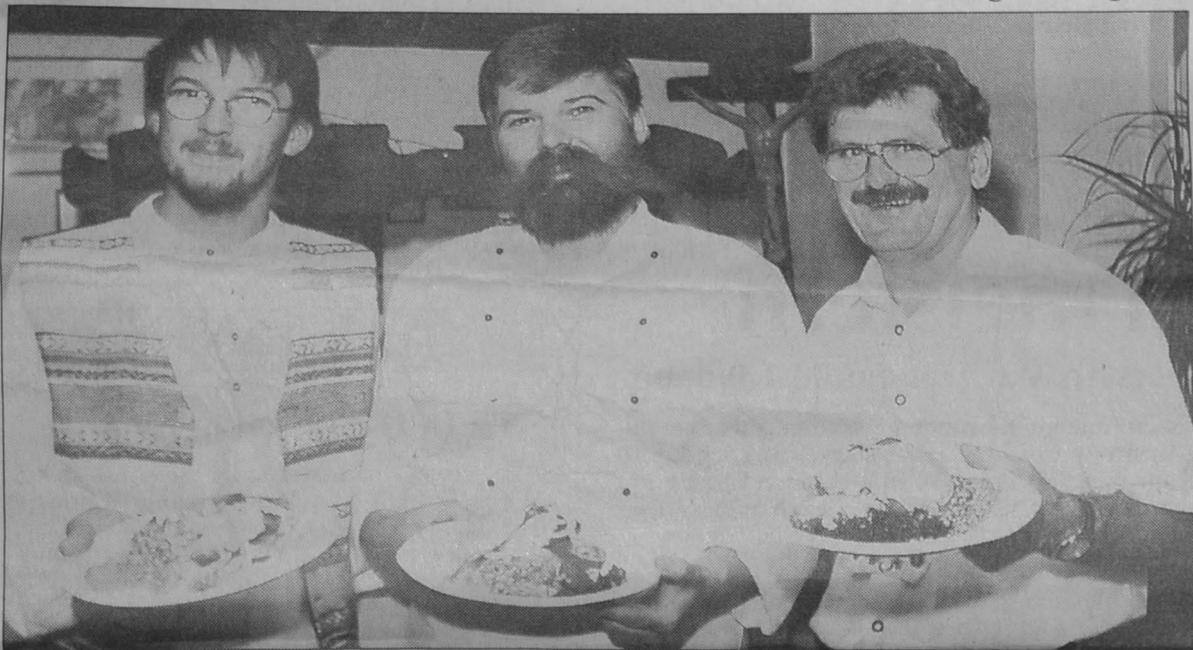


# Ökologie auf dem Tisch

Die Kooperation zwischen Öko-Bauern und Wirten bringt Erfolge



Vertreter der Öko-Initiative „Heimisch – bio – frisch auf den Wirtshaustisch“ stellten die Ergebnisse ihrer Arbeit vor. Von links: Johann Kahl, Robert Drechsel, Lothar Heigl. Bild: Wilck

**Weiden.** (sna) Die Schmankerl-Wirte wollen ihren Gästen Bio-Gerichte anbieten. In Zusammenarbeit mit den Bauergruppen Bioland, Demeter und Naturland entstand ein Projekt mit dem Namen „Heimisch – bio – frisch auf den Wirtshaustisch“. Im Zuge dieser Aktion sollen die Besucher der Gaststätten möglichst gesunde, ökologisch hergestellte Produkte bekommen.

Lothar Heigl, Vorsitzender der Schmankerl-Wirte, klärte bei einem Treffen der Wirte über die Hintergründe auf und machte auf die bisher einzigartige Kooperation zwischen den Wirten und den Bauern aufmerksam. Alle drei beteiligten Gruppen der Landwirtschaftler sind im „Förderverein für ökologische Entwicklung“ vertreten. Dessen Aufgabe ist es, sagte Vorsitzender Johann Kahl, Öko-Projekte zu unterstützen. „Heimisch – bio – frisch“ sei erst im Testlauf und es zeige sich noch, ob sich die Aktion bewährt.

Gelobt wurde auch die Zusammenarbeit unter den Wirten selbst. Sie seien eher Kollegen als Konkurrenten, verriet Robert Drechsel, der Initiator und Organisator des Projekts. Den Sinn sehe er darin, daß Produkte aus der Region in der Region auch auf den Tisch kommen. Bei einem Erfolg solle man die Aktion jedenfalls fortsetzen, sagte er. Die Mitglieder der Schmankerl-Wirte stellten dann ihre Öko-Angebote vor. Alle Zutaten seien auf eine gesunde, naturschonende Weise hergestellt worden. Die einzigen Erzeugerbetriebe sind dabei die Firmen Bioland, Demeter und Naturland.

Das Schlußwort gehörte Hans Schneck, dem staatlichen Berater für den ökologischen Landbau. Er äußerte das Interesse der bayerischen Regierung am Fortschritt in diesem Bereich und begrüßte den Erfolg des Projekts. Vorgestellt wurde auch das neue Zeichen für naturschonende Produkte der Zukunft.