



Baumburger Biomarkt startet am 1. Mai wieder in die grüne Saison

Öko-Frischemarkt im Baumburger Gutshof geht nach erfolgreichem Start in sein zweites Jahr – Busfahrten zum Biomarkt

Altenmarkt (sts). Der Baumburger Biomarkt startet ab Samstag, 1. Mai wieder im historischen Gutshof. Nach seinem erfolgreichen ersten Jahr geht es nun mit leicht veränderter Ausstellerzusammensetzung und in altbekanntem Ambiente in die zweite Auflage. Die altherwürdigen Mauern des vierseitigen Hofes, der Geruch von Steckerlfisch und frischen Kräutern, die heimelige Atmosphäre, und sympathische Straßenmusikanten luden letztes Jahr gerne zum längeren Verweilen ein. Aber nicht nur der Plausch am Markt, sondern vor allem das reichhaltige und vielfältige Angebot an frischen Ökowerken sorgten für die durchweg sehr gute Resonanz des Biomarktes. Organisator Muk Heigl fand schnell die ideale Kernbesetzung des Marktes, schuf im letzten Jahr so Vertrautheit und baute durch leichte Variationen und Ergänzungen in der Zusammensetzung der Markttreibenden eine dauerhafte Kundenbindung auf. Neben Naturwaren und –produkten, waren und sind auch dieses Jahr wieder Obst und Gemüse aus Naturland-Anbau, Imkereierzeugnisse, Biosäfte, Demeter Backwaren, Bio-Fleisch- und Wurstwaren, Natursteine, Kleidung, Möbel, Wein, Schokowerken und viele andere hochwertige Produkte der Biobranche beim Baumburger Markt im Angebot.

Auch im kommenden Jahr wird wieder Neues geboten sein. Chiemgauer Naturfleisch wird erstmals mit einem Stand vertreten sein. Ziegenbauern vom Ziegenbauernverband werden zeigen, dass auch dieses Marktsegment ein reichhaltiges Warenspektrum bietet: von Ziegenmilch und –käse bis hin zu Ziegenfleisch- und –wurstwaren präsentiert sich ein vollwertiges Sortiment in Baumburg. Natürlich wird auch das begehrte Ziegenfleisch der „Schleckgoß“ wieder zu haben sein. Ansonsten werden erneut viele bekannte Gesichter zu sehen sein: von A wie dem „Anderlbauer“, der Schaf- und Ziegenmilchkäse

vertriebt bis Z wie Angelika Zeilinger, die Töpferwaren aus eigener Produktion anbietet wird der Gutshof mehr als ein Dutzend Markttreibende beherbergen.

Für Veranstalter Muk Heigl ging so ein langgehegter Wunsch in Erfüllung: eine neue Plattform für die regionale Vermarktung ökologischer Produkte in attraktivem Ambiente zu schaffen und so diese alternative Branche mit wachsendem Zukunftspotenzial zu stärken. Wie ein rotes Band zieht sich dieser Regionalmarkt-Gedanke durch den Markt, beginnend beim Honig vom Altenmarkter Imker und endend mit der Regionalwährung „Chiemgauer“, die gerne als Zahlungsmittel akzeptiert wird. Und noch um eine weitere Dimension der „Vernetzung“ erweitert dieses Jahr Muk Heigl den Biomarkt: den Tourismus. Zusammen mit Busunternehmern werden Fahrten nach Baumburg organisiert, bei denen eine Kirchen- und Brauereibesichtigung mit dem Besuch des Biomarktes verbunden sein wird. „Erlebnistourismus“, der Leib und Seele belebt und die Sinne berührt wird so neu erfunden.

Zu Kulinarischem passt seit jeher auch Kultur. Daher präsentiert sich auch dieses Jahr wieder ein neuer Kultursommer unter der Regie von Organisator Muk Heigl auf einer neuen mit Steinen vom Burghauser Knoxoleum gemauerten Freiluftbühne inmitten des Gutshofes. Funk, Bluesrock, eine laue Bluesnight, die bekannten „Luftmentschn“, afrikanische Weltmusik, eine Hommage an den legendären „Buena Vista Social Club“ sowie zum Abschluss ein irischer Abend sorgen für das abwechslungsreiche Abendprogramm im historischen Gutshof.

Biomarkt - Mai bis Oktober - jeweils am 1. Samstag im Monat - 9.00 - 13.00 Uhr

CHIEMGAUER

Vergabe von Chiemgauer-Krediten gestartet

Text und Foto von Matthias Leippe

Chiemgauer-Kredite bis maximal 20.000 Chiemgauer zu 7,5 Prozent Zinsen, die jedoch bei Erfüllen bestimmter Voraussetzungen zur Hälfte oder völlig als Bonus an den Kreditnehmer zurückgegeben werden. Das sind die Eckdaten für ein gemeinsam mit dem »Deutschen Mikrofinanz Institut« und der GLS-Bank begonnenes Projekt, das vom Europäischen Sozialfonds für Deutschland, dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales sowie dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie gefördert wird.

»Regional Einkaufen – regional Schenken – regional Leihen«, so lauten die drei großen Ziele des Chiemgauer. In Kooperation mit dem Deutschen Mikrofinanz Institut und der GLS-Gemeinschaftsbank ist es der REGIOS eG gelungen, den Chiemgauer-Kredit zu ermöglichen. Die Sozialgenossenschaft REGIOS hat sich aus dem Chiemgauer heraus als Organisation entwickelt, um alle wirtschaftlichen Tätigkeiten rund um das Regiogeld abzuwickeln. So funktioniert das Ganze: Seit Januar ist die REGIOS eG auch als Mikrofinanz-Institut tätig. Sie vergibt Kredite bis maximal 20.000 Chiemgauer zu 7,5 Prozent Zinsen an ihre Mitglieder. Das können kleine Unternehmer, Freiberufler, Nebenerwerbstätige, Vereine oder Gemeinden sein. Der Clou: Bei einem einwandfreien Ablauf erhält der Kreditnehmer einen attraktiven Bonus von 50 oder 100 Prozent seiner bezahlten Kreditzinsen. Das geht deshalb, weil die Kreditnehmer zugleich Mitglieder in der REGIOS-Genossenschaft und damit Eigentümer der Genossenschaft sind. Kreditgeber ist die GLS-Bank. Die Bank wurde vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales zum Aufbau der Mikrofinanzierung in Deutschland beauftragt. Die Kreditempfehlung spricht die REGIOS eG aus und hinterlegt zwanzig Prozent der insgesamt vergebenen Kreditsumme bei der GLS-Bank. Die REGIOS eG haftet mit zwanzig Prozent auch für Kreditausfälle. Die vertrauensvolle Zusammenarbeit im Chiemgauer-Netzwerk senkt das Risiko von Kreditausfällen und ermöglicht so eine unbürokratische Kreditvergabe.

»Unser Ziel ist, viele kleine Investitionen in der Region anzustoßen, um eine möglichst große Wertschöpfung in regionalen Kreisläufen zu erzeugen«, so REGIOS-Geschäftsführer Christian Gelleri. Die letztendliche Zielsetzung bringt Gelleri so auf den Punkt: »Solche Kreisläufe sichern und schaffen Arbeitsplätze.«

SALZBURGER HOF
Besitzer: Elisabeth Graf-Schwendl

Bayerische Gastlichkeit seit über 130 Jahren

GENIEßEN SIE UNSERE TRADITIONELLEN GERICHTE
IN BAYERISCHER GEMÜTLICHKEIT

MONTAG - FREITAG VERSCHIEDENE
MITTAGSANGEBOTE NUR **4,99** EURO

täglich ab 10.00 Uhr geöffnet warme Küche von 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 21.00 Uhr Dienstag Ruhetag
Bahnhofstr. 6 - 8 83308 Trostberg Telefon: (08 621) 34 60 Fax (08621) 648 133 e-Mail: salzburgerhof.trostberg@f-online.de