

Sie alle machen Waging

Tourismus und Nachhaltigkeit? „Des ku scho z'ammappen“, sagen die Bewohner der Öko-Modellregion Waging am See. Die Ideen braucht man halt dazu. Ein Besuch bei den Nachbarn in Bayern zeigt, dass sich Tofu und Fleisch vertragen und man für ein Waldbad keine Badehose braucht.

TEXT: NICOLE STROZZI

Es gibt Reisen und Reisen. Da wären zum einen die großen Abenteuer, bei denen man in Portugal auf Riesenwellen surft oder Orang-Utans in Borneo bestaunt. Und dann gibt es die kleinen Abenteuer, die aber nicht minder beeindruckend sein können.

Auf der A8 Richtung Salzburg einmal die Ausfahrt Traunstein zu nehmen, um in Waging am See im Chiemgau Halt zu machen, rentiert sich allemal. Das Gras ist bei unseren bayerischen Nachbarn nicht grüner und auch die Kühe schauen gleich aus, aber doch hat man in der Gegend rund um den Waginger See etwas Besonderes geschaffen.

Die Öko-Modellregion „Waginger See – Rupertiwinkel“, zu der neben Waging neun weitere Gemeinden gehören, hat sich auf die Themen sanfter Tourismus und nachhaltiger Genuss spezialisiert. Das Wort Nachhaltigkeit ist hier nicht nur ein überstrapazierter Begriff, sondern wird auch

gelebt. Gemeindeflächen werden vorrangig an Öko-Landwirte verpachtet, in Kindergarten, Kantine oder Krankenhaus gibt es Biokost, Biotope werden geschaffen, Blühwiesen erhalten. Und das Wichtigste: Die Menschen in der Region sind kreativ und ziehen am selben Strang.

Natur- und Genussbotschafter

Eine von ihnen ist Yvonne Liebl. Die fachkundige Ernährungsberaterin nimmt Gäste mit zu Kräuterwanderungen auf den Waginger Mühlberg und lehrt Wissenswertes wie: „Der Spitzwegerich ist wie ein Sprühpflaster zu verwenden. Der Pflanzensaft ist pappig, die Blutung hört sofort auf.“

Im Anschluss an die Kräuter-tour kehrt die gelernte Apothekerin mit der Gruppe im Landhaus Tanner ein, um dort aus der Ausbeute etwas Gutes zu zaubern. Aus Brennessel, Rotklee, Spitz- und Breitwegerich bereiten die Wanderer selbst Butter und Brotaufstrich zu. Hausherr Franz Tanner kocht noch ein schmackhaftes Kräutersüppchen dazu.

Der bayerische Wirt ist ebenfalls ein Genussbotschafter der Region und ein Verfechter der modernen Slow-Food-Bewegung. So kredenzt er mit seinem Team nicht nur regionales Fleisch, sondern macht auch die weltbesten Bio-Kohlraubi-Bulgur-Röllchen mit Chilitofu und geräucherten Mandeln. Das eine schließt das andere nicht aus. „Wir leben hier seit 27 Jahren Regionalität und kochen das, was uns schmeckt. Zum Glück mögen das

die Gäste auch“, lacht der einfallreiche Meisterkoch.

Hotelburgen findet man übrigens keine in der Region, stattdessen viele Campingmöglichkeiten, Landgasthäuser, urige Braustüberln und Urlaubsbauernhöfe. Einen davon betreibt Jungbauer Franz Gramminger, der für eine neue Landwirte-Generation steht. Auf dem Sailerhof in Mauerham vermietet der 35-Jährige nicht nur Zimmer in ländlicher Idylle, sondern machte aus einer Schnapsidee eine Geschäftsidee.

„2019 hab' ich den Hof von meinem Vater übernommen, mit den Milchkühen haben wir aufgehört“, erzählt der dreifache Familienvater. Heute brennt er mit seinem Papa Schnaps aus heimischem Streuobst. Um die 45 Liköre, Brände und Geiste verkauft Gramminger junior in seinem schicken Laden, darunter auch Sorten wie Kakao-Nuss oder Kaffee-Orange. Daneben hat sich seine Frau Hannah ein hochmodernes Yoga-Studio eingerichtet, um den Urlaubern den Sonnengruß näherzubringen.

Verbiegen muss sich sonst keiner in Waging. Authentizität, Genuss, Natur, das alles wird hier großgeschrieben. Im Frühling und Sommer locken der Waginger und der Tachinger See Urlauber an die Strandbäder. Dort trifft man mitunter Fischer Christian Hagl alias „Zander-Chris“. Selbst bei Regenwetter zieht der passionierte Angler mit seinem Trekajak und Regenschirm seine Runden, auf der Suche nach einem guten Fang. Da-

Tag für Tag grüner

neben gibt er seine Techniken bei Kursen an Touristen weiter. Wer am Waginger See nicht fischt, der fährt Rad. Radfahrer strampeln auf kilometerlangen Themenradwegen die Runden und im Herbst und Winter kommen Gourmets und Sportler zum Schlemmen und Wandern. Die Naturbewegung hat die Region zu einem attraktiven Ganzjahresziel gemacht.

Kraftplatz Wald

Das Stichwort Bewegung bringt Naturcoach Sabine Glatz ins Spiel. Die Sozialpädagogin bietet bei Petting – übrigens die Gemeinde mit dem meistgeklauten Ortsschild – Waldseminare an. Beim Waldbaden braucht man keine Badehose, aber ein Spiegel kann nützlich sein. Durch den Blick in das Glas hat man das Gefühl, in den Wald einzutauchen. Bäume umarmen kann man, muss man aber nicht. „Es geht vor allem ums Innehalten, darum, mit allen Sinnen zu genießen, und um den gesundheitsfördernden Effekt“, erklärt die Naturliebhaberin. Ganz nebenbei lernt man Wissenswertes über Bäume und Waldbewohner.

Ein paar Kilometer weiter, versteckt im Moorkiefernwald des Schönramer Filzes, trifft man Obstbauer Michael Steiner, den Herrn über Aronia-, Heidelbeer- und Cranberry-Plantagen. Cranberrys sind eine Rarität in Europa. Die Verwandte der Moosbeere kommt eigentlich aus Nordamerika/Kanada, in den 70er-Jahren hat die TU München-Weihenstephan eine Versuchsplantage in Bayern angebaut. Seitdem wächst das gesunde Superfood im Chiemgau und „die Touristen kommen extra her, um ganze Kofferladungen davon zu kaufen und selbst zu pflücken“, verrät Steiner.

Mit Cranberrys und 1000 Eindrücken im Gepäck geht es nach Hause. Fazit: Man muss keine Weltreise machen, um Abenteuer zu erleben. Ein Tiroler in Bayern? Des passt a z'amma! ■



Yvonne Liebl vermittelt Kräuterwissen.



Franz Tanner zaubert Natur-Genuss-Menüs.



Michael Steiner zeigt, wie man Cranberrys erntet.



Christian Hagl lehrt Touristen Angeltechniken.



Sabine Glatz bietet Waldseminare an.



Franz Gramminger macht aus Streuobst Schnaps.

FOTO: STROZZI, GÜNTHER STANDL

Waging am See

Der Luftkurort Waging am See ist etwa eine Autostunde von Kufstein entfernt. Autobahn A8, Ausfahrt Traunstein/Siegsdorf.

Die TT wurde vom Chiemgau Tourismus eingeladen und durfte zwei Nächte im Landhaus Tanner verbringen. Infos: www.chiemsee-chiemgau.info und www.waginger-see.de