



20 Jahre Prientaler Bergbauernladen in Aschau im Chiemgau

Beitrag

Vor 20 Jahren eröffneten heimische Bergbauern ihren Laden, um regionale Erzeugnisse zu verkaufen, die sie auf ihren Höfen überwiegend in Handarbeit und in Bio-Qualität produzieren. Eine höchst innovative Idee, wenn man bedenkt, dass zu dieser Zeit Regionalität, Direktvermarktung und Bio-Produkte noch nicht in aller Munde waren.

Zwei Jahrzehnte später und auf eine überaus erfolgreiche Zeit zurückblickend, wird gefeiert: Am 25. August findet ein großes Jubiläumsfest statt mit einem vielseitigen Programm sowie einem breiten kulinarischem Angebot. Alle, die in den ganzen Jahren zum Gelingen beigetragen haben, kommen zusammen und freuen sich über viele Gäste, die mitfeiern.

Ein runder Geburtstag und eine zwanzigjährige Erfolgsgeschichte müssen einfach gefeiert werden. So veranstaltet der Prientaler Bergbauernladen, im Jahr 1999 mit einem einmaligen Konzept zur regionalen Vermarktung an den Start gegangen, am Sonntag, 25. August, ein großes Jubiläumsfest für die Bevölkerung. In der Zeit von 11.00 bis 18.00 Uhr kommen am Aschauer Bahnhofs-Vorplatz Grönder und Gesellschafter, Unterstätzer und Weggefährten, Kunden und Interessierte von nah und fern zusammen. Neben einem großen Programm und zünftiger Musik sorgt das Team des Bergbauernladens für kulinarische Vielfalt: Regionale Bio-Spezialitäten, bayerisch-tirolerische Schmankerl, ein großes Kuchenbuffet, die überaus beliebten, frisch ausgebackenen Schmalznudeln sowie ein saffriges Bio-Bier verfeinern die Festlichkeit. Damit auch alle kleinen Gäste einen Riesen-Spaß haben, ist ein tolles Kinderprogramm geplant mit Heu-Häpfen und vielen Überraschungen.

Angefangen hat die innovative Geschichte des Bergbauernladens mit dem Wunsch einer Aschauerin nach einem Bauernmarkt, den sie auf einer gemeindlichen Bürgerversammlung äußerte. Gesagt, getan, dachten sich neun Bergbauern und Direktvermarkter aus dem Priental und dem benachbarten Hatzenstadt in Tirol. Im August 1999 gründeten sie eine Gesellschaft des bürgerlichen Rechts, um ein einzigartiges Projekt zu verwirklichen: die eigenen landwirtschaftlichen Produkte gemeinsam, ganzjährig und regional zu vermarkten. Noch im selben Jahr konnten sie ihren kleinen, feinen Laden am Aschauer Bahnhofsplatz eröffnen. Entscheidend war die Unterstützung einer Diplomandin, die

ihre Abschlussarbeit über die grenzüberschreitende Direktvermarktung schrieb und auch EU-Fördermittel aus dem Interreg-II-Programm beschaffte. Große Unterstützung leistete damals wie heute zudem die Gemeinde Aschau, die das Gebäude zur Verfügung stellt.

Aus der Region und für die Region, das war schon im Jahr 1999 Grundgedanke und gilt heute stärker denn je. Den Erhalt der kleinbäuerlichen Strukturen und Familienbetriebe haben sich die Gründer und Gesellschafter auf die Fahnen geschrieben. Ebenso, die einmalige Kulturlandschaft mit den Almen, artenreichen Bergwiesen und -weiden zu sichern. „Uns liegt die ökologisch orientierte Landwirtschaft am Herzen. Und die Zusammenarbeit mit unseren Tiroler Nachbarn, die die Grenzregion stärkt, unser Wissen bindet und Gemeinsamkeit schafft“, erklärt Sebastian Pertl, Mitbegründer und Geschäftsführer des Prientaler Bergbauernladens.

Hinter den heimischen Erzeugnissen, die mit Fachwissen und Leidenschaft überwiegend in Handarbeit und in Bio-Qualität hergestellt werden, steht jeweils eine Bergbauern- und Produzentenfamilie: Bio-Bauern und auch ein Schäfer, Müller und Schnapsbrenner sind darunter. Fleisch, Wurst, Eier, Mehl, saisonales Obst und Gemüse, aber auch Chiemsee-Fisch, Marmeladen, Honig, Schnapspse, Liköre und noch so viel mehr werden jeden Freitag angeboten, so dass der kleine Laden wie ein großes Schatzkästchen daherkommt. Eine Bauernfamilie produziert Kaspress- und Spinatknödel, Speck und Sirup. Andere stellen Eiernudeln und Liköre oder Essig und Feile her. Aus Sachrang kommen frisch gebackenes Brot und Baguette. Viele fleißige Bäckerinnen sorgen für eine Vielfalt an Kuchen und Torten nach Hausfrauenart. Handwerkliche Waren aus Holz und selbst genähte Präsente runden das breit gefächerte Sortiment ab. Als Partner fungiert seit Bestehen die Bio-Sennerei Hatzenstedt, deren Käse- und Milchprodukte aus extensiver Almwirtschaft ein unverzichtbarer Bestandteil des Bergbauernladen-Sortiments sind.

Dass sich der Prientaler Bergbauernladen in den 20 Jahren seines Bestehens konsequent zum Erfolgsmodell entwickelte, ist auch den vielen Kunden zu verdanken. Einheimische und Feriengäste schätzen gleichermaßen die gesunden, traditionell hergestellten Lebensmittel, ebenso die hohe Qualität, die kurzen, umweltbewussten Wege sowie die fachkundige Beratung. Denn die Produzenten bilden selbst das Verkaufsteam. Wolfgang Schwaiger, Gesellschafter und Marktleiter, betont: „Wichtig ist uns die Nähe zum Kunden. Wir möchten den direkten Draht zu ihnen, auf ihre Wünsche eingehen und ihnen Informationen zu den Produkten und zur Herstellung geben.“ Die hohe Akzeptanz in der Bevölkerung sorgte auch dafür, dass das Team im Laufe der Jahre diverse Um- und Ausbauten stemmen konnte. So mauserte sich der Bergbauernladen schnell zu einem beliebten Treffpunkt von Erzeugern und Verbrauchern.

Von Anfang an von großer Bedeutung war der Förderverein des Prientaler Bergbauernladens. Dessen Mitglieder unterstützen die gemeinsame Sache nicht nur mit ihrem Beitrag. Auch als Nicht-Landwirte können die Förderer ihre Produkte, Kuchen, saisonales Obst aus dem eigenen Garten oder andere Erzeugnisse aus hauslicher Produktion, anbieten. Auch bei der Gestaltung des Ladens, beim wöchentlichen Verkauf und vielen anderen Gelegenheiten leisten die Mitglieder wertvolle Hilfe. Der Verein sieht sich bei der Pflege und Vermittlung traditioneller Fertigkeiten wie die Anfertigung von Festschmuck, Buttern, Backen oder Sensenmähen in der Pflicht. Er organisiert Veranstaltungen, Vorträge und Fortbildungen zu landwirtschaftlichen Themen der Region sowie Treffen und Ausflüge von Gesellschaftern und Vereinsmitgliedern, um die Vernetzung und den regen Austausch aller Aktiven zu fördern.

Ein nächster Meilenstein wurde mit der Anschaffung eines neuen Verkaufsautomaten, gefördert vom LEADER-Programm der EU, angepeilt. Direkt vor dem Bergbauernladen aufgestellt, findet der Kunde ab sofort rund um die Uhr die regionalen Erzeugnisse von den Höfen ganz einfach per Knopfdruck. Der Regiomat stellt eine ideale Ergänzung zur freitäglichen Öffnungszeit des Ladens dar und bietet die Produkte dank intelligenter Käufung und regelmäßiger Befüllung in gewohnter Frische und Qualität. Aufgrund der einfachen Bedienbarkeit und der übersichtlichen Anordnung ist das Einkaufen kinderleicht.

Auch der neue Auftritt mit Imagebroschüre, Facebook-Präsenz und brandneuem Webauftritt macht den Prientaler Bergbauernladen bereit für die nächsten erfolgreichen Jahre.

Bericht und Fotos: Sabine Ostenried

Anhang: [Einladung](#)







HAUS DER BAYERISCHEN
GESCHICHTE
BAYERISCHE
LANDESAUSSTELLUNG

TASSILO, KORBINIAN UND DER BÄR

BAYERN IM FRÜHEN MITTELALTER



7. MAI – 3. NOVEMBER 2024
Freising, Diözesanmuseum + Dom
täglich 9–18 Uhr | www.hdbg.de

Veranstalter: Förderer: Partner:

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft



Schlagworte

1. Prientaler Bergbauernladen
2. Sachrang
3. Umland