



NEWSLETTER DER NIEDERBAYERISCHEN ÖKO-MODELLREGIONEN PASSAUER OBERLAND UND ILZER LAND



Inhalt

- Rückblick auf vergangene Veranstaltungen
- Ausblick: Was steht an?
- Hinweise zu verschiedenen Förderungen
- Interessantes aus den ÖMRegionen und darüber hinaus
- Termine & Veranstaltungen

Liebe Leserinnen und Leser,

durch das sonnige Wetter ist heuer alles früher als erwartet. Die Äpfel leuchten bereits von den Bäumen und so wie es aussieht werden sie uns eine reichliche Ernte bescheren. An so manchem Morgen meint man den Herbst schon zu erspüren. Wir können bereits auf eine Reihe von tollen Veranstaltungen zurückblicken. Nun erwarten uns im September die Bayerischen Bio-Erlebnistage und wie jedes Jahr haben wir für Sie ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt.

Wir möchten Ihnen durch diesen Newsletter einen kleinen Einblick über die vergangenen und anstehenden Veranstaltungen in den Öko-Modellregionen geben und Sie einladen, unsere Angebote aktiv wahrzunehmen! Auf der vorletzten Seite finden Sie wieder gebündelt alle Termine der Öko-Modellregionen Passauer Oberland & Ilzer Land.

Viel Spaß beim Lesen!

Die Projektmanagerinnen Pia Auberger und Katharina Fraunhofer

Rückblick auf vergangene Veranstaltungen

2. Biobauern-Treffen 2024: Das Hägler System im Fokus der Biobauern

Passauer Oberland.

Am 13. Juni organisierte die Öko-Modellregion Passauer Oberland ein Biobauern-Treffen am Hof von Michael Krügl in Oberndorf bei Kirchberg vom Wald. Das Thema des Abends war neben der Hofführung die Bodenbewirtschaftung mit dem Hägler System. Michael Krügl, der seit mehreren Jahren diese ackerbauliche Methode anwendet, informierte anschaulich über die Anwendungsbereiche und zeigte die dafür notwendigen Maschinen. Nach einer Feldbegehung fand im Kirchenwirt Zacher der gemütliche Ausklang statt.

[Hier](#) geht's zum Nachlesen auf der Website.



Bild: ÖMR Passauer Oberland



Bild: Daniel Delang

Eröffnung der Bauernmarkthalle und des Dorfwirtshauses Eppenschlag

Ilzer Land.

Am 14. Juni 2024 war es endlich soweit: Die Bauernmarkthalle und das Dorfwirtshaus in Eppenschlag wurden eröffnet. Neben der Reaktivierung eines Leerstandes sorgt Bgm. Peter Schmid dafür, die Nahversorgung im Ort aufrecht zu erhalten und hochwertige (Bio-) Lebensmittel aus der Region in den Fokus zu rücken.

[Hier](#) erhalten Sie einen Einblick in das ansprechende und umfangreiche Angebot von Bauernmarkthalle und Dorfwirtshaus!

Arbeitsreffen der bayerischen Öko-Modellregionen in Niederaltich

Ilzer Land und Passauer Oberland.

Am 19. und 20. Juni 2024 fand das Arbeitsreffen aller 35 bayerischen Öko-Modellregionen statt. Das Treffen bot eine wertvolle Gelegenheit für Austausch, Vernetzung und Weiterbildung der Teilnehmenden zu vielfältigen Themen.

Zum ausführlichen Artikel unserer Mühldorfer Kolleg:innen geht's [hier](#).



Bild: Genussregion Niederbayern

Fermentieren leichtgemacht: Der Fermentations-Workshop der Öko- Modellregion macht Lust auf Saures! Passauer Oberland.

Auf Grund der großen Nachfrage fand am 9. Juli zum dritten Mal in diesem Jahr der Fermentations-Workshop in der Öko-Modellregion Passauer Oberland statt. Gemeinsam mit Lena Fischl, Biobäuerin und Ernährungscoach, bereiteten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer schmackhafte Rezepte zu, die dann zu Hause fertig fermentiert werden mussten. Der nächste Kochkurs wird zum Thema Einkochen und Haltbarmachen im Oktober stattfinden.

[Hier](#) geht's zum Artikel auf der Homepage!



Bild: ÖMR Passauer Oberland



Bild: ÖMR Passauer Oberland

Ein Erfolgsmodell feiert Geburtstag – 10 Jahre Öko-Modellregionen in Bayern

Passauer Oberland und Ilzer Land.

Innerhalb von zehn Jahren ist die Familie der Öko-Modellregionen nun bereits auf 35 Regionen angewachsen, die sich auf ganz Bayern verteilen. Das war ein Grund zum Feiern!

Gemeinsam mit Akteuren aus den Öko-Modellregionen präsentierten die beiden Projektmanagerinnen Katharina Fraunhofer und Pia Auberger ihre Öko-Modellregionen beim Festakt in Dachau.

[Hier](#) geht's zum Nachlesen auf der Homepage!

3. Biobauern-Treffen 2024: Gemeinsam sind wir stark Passauer Oberland.

Am 1. August lud die Öko-Modellregion Passauer Oberland am Biobetrieb der Familie Knott in Aicha vorm Wald zu einem Biobauern-Treffen ein. Mit dabei waren Akteure der neuen Öko-Modellregion ILE an Rott und Inn. Margot und Michael Knott stellten ihre vielfältigen Projekte und Ideen vor. Nach dem Hofrundgang verköstigte die Familie Knott ihre Gäste mit gegrillten Würstchen und allerlei selbstgemachten Leckereien, unter anderem mit herrlichem Eierlikör aus Wachteleiern.

[Hier](#) geht's zum ganzen Artikel auf der Website!



Bild: ÖMR Passauer Oberland



Bild: ÖMR Passauer Oberland

Öko-Modellregion Passauer Oberland besucht sechs Biobetriebe Passauer Oberland.

Bei einem Pressetermin auf dem Biobetrieb der Familie Schramm besichtigten Bürgermeister der ILE Passauer Oberland gemeinsam mit Mitgliedern des Entscheidungsgremiums und der Projektmanagerin Pia Auberger den durch den Verfügungsrahmen geförderten Eierautomaten.

[Hier](#) geht's zum Nachlesen auf der Website!

Ausblick: Was steht an?



© Sepp Eder

Herbstliche Kräuterwanderung in Fürstenstein

Am **5. September** findet eine Kräuterwanderung mit Kräuterpädagogin Renate Weinzierl in Fürstenstein statt. Dabei werden im Anschluss Rezepte mit den Produkten des Fürstensteiner Bauernmarkts hergestellt.

Herbstliche Kräuterwanderung

Gestartet wird die herbstliche Kräuterwanderung **um 9.30 Uhr** beim Bauernmarkt in Fürstenstein, der sich am Rathausplatz befindet. Bei der einstündigen Wanderung geht Renate Weinzierl auf die gesundheitsförderliche Wirkung und die Verwendungsmöglichkeiten der heimischen Heilkräuter ein. Im Anschluss werden am Fürstensteiner Bauernmarkt Wildkräuterrezepte mit regionalen Bioprodukten zubereitet.

Eine Anmeldung zur Veranstaltung ist bei der Projektmanagerin der Öko-Modellregion Passauer Oberland Pia Auberger unter oekomodellregion@passauer-oberland.de oder 08509 9009 20 notwendig.

Bayerische BIOERLEBNISTAGE

Bio mit allen Sinnen erleben

In der Öko-Modellregion Passauer Oberland finden im September vier abwechslungsreiche Veranstaltungen im Rahmen der bayerischen Bio-Erlebnistage statt, bei denen der Ökolandbau hautnah erlebt werden kann.

Hofführung mit Tomatenverkostung am Floßmannhof

Am Bio-Erlebnisbauernhof Floßmann werden am **7. September um 14 Uhr**, nach einer Hofführung durch den Gemüsebaubetrieb von Jungbäuerin Anja Floßmann, verschiedene Tomatensorten gemeinsam verkostet. Über 30 Sorten, die sich in Aussehen und Geschmack stark voneinander unterscheiden, werden am Floßmannhof angebaut. Anja Floßmann studierte Gartenbau und ist seit drei Jahren zurück am Betrieb in Eggersdorf bei Salzweg um Gemüse anzubauen, welches am Straßkirchner Wochenmarkt, in verschiedenen Bioläden oder neuerdings im eigenen Hofladen vermarktet wird.

Innenhoffest der Biobäckerei Wagner

Die Biobäckerei Wagner lädt am **21. September von 10 bis 19 Uhr** zum alljährlich stattfindenden Innenhoffest im Hauptgebäude der Biobäckerei am Zugsberg in Tiefenbach ein. Führungen durch die "Gläserne Bäckerei" sind ab dem frühen Nachmittag möglich. Kulinarische biologische Spezialitäten, ein Bauermarkt, Unterhaltungsprogramm für die Kleinsten sowie Musik erwartet die Besucherinnen und Besucher. Mit dabei ist auch Christiane Öttl, die gemeinsam mit Mathias Elender auf der Bühne stehen wird.

Hofführung mit Lagerfeuer: Grillen quer durchs Gemüsebeet

Heiß geht's her bei der Hofführung mit Lagerfeuer mit dem flotten Titel „Grillen quer durchs Gemüsebeet“, die am **28. September um 16 Uhr** am Permakulturhof Weiß in Ried bei Windorf stattfindet. Alles was am Permakulturhof an Gemüse wächst wird gegrillt. Von Auberginen, über Zucchini, Edelpilze und Zuckermais - den vollen Geschmack gibt's direkt vom Lagerfeuer. Betriebsführerin Teresa Weiß bietet einen Einblick in ihre Arbeitsweise und in die Permakultur, bevor der Abend gemütlich am Lagerfeuer ausklingen darf.

Kartoffelverkostung und Hofführung

Eine Hofführung mit Kartoffelverkostung erwartet die Besucherinnen und Besucher am **2. Oktober um 17.30 Uhr** am Gemüsehof Fischl in Kirchberg vorm Wald. Im Anschluss an die kurze Hofführung gibt Lena Fischl einen Überblick über die Herkunft, den Anbau und die vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten der heimischen Kartoffel. Sowohl verschiedene Sorten, als auch Rezepte und Zubereitungsmöglichkeiten können probiert werden. In einer gemütlichen Runde kann sich über landwirtschaftliche und kulinarische Aspekte der Kartoffel ausgetauscht werden.

Zu den Veranstaltungen auf den Höfen von Anja Floßmann, Teresa Weiß und Lena Fischl ist eine Anmeldung bei der Projektmanagerin der Öko-Modellregion Passauer Oberland Pia Auberger unter oekomodellregion@passauer-oberland.de oder 08509 9009 20 notwendig.

Das Landschaftspflegeforum sowie das Projekt „Blühender Naturpark“ wird durch die Regierung von Niederbayern, Höhere Naturschutzbehörde mit Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz gefördert.

Gefördert durch
Regierung von Niederbayern
Höhere Naturschutzbehörde

Mitbewerterstellung durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

Das Projekt „Quervernetzung Grünes Band“ wird bis 2025 im Bundesprogramm Biologische Vielfalt vom Bundesamt für Naturschutz (BfN) mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) sowie durch den Bayerischen Naturschutzfonds gefördert.

Gefördert durch
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz
Bundesamt für Naturschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Die ILE Ilzer Land ist im Handlungsfeld „Biodiversität, Nachhaltigkeit & regionale Wertschöpfung“ tätig und wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Ilzer Land
www.ilzerland.bayern

Herausgeber
Naturpark Bayerischer Wald e.V.
Naturpark Zwiesel
Info-Zentrum 3
94227 Zwiesel
T: +49(0)9922-802480
F: +49(0)9922-802481
E: landschaftspflege@naturpark-bayer-wald.de
Fotos: Naturpark Bayerischer Wald e.V.

Nationale
Naturlandschaften

Der Naturpark Bayerischer Wald ist Teil der
Nationalen Naturlandschaften (NNL), dem Bundes
der Deutschen Naturparks, Naturparke,
Biosphären-
reservate und Mitteleuropas.
www.nationale-naturlandschaften.de

**Landschaftspflege
Forum
2024**

Naturpark
Bayerischer Wald



Landschaftspflegeforum am 17.10.2024 um 14 Uhr in Eppenschlag

Mit dem Forum Landschaftspflege wird für Landwirte, Landschaftspfleger und sonstige Interessierte die Möglichkeit geschaffen, sich auf lokaler Ebene über die Praxis auszutauschen und sich zu vernetzen. Das Schwerpunktthema des diesjährigen Landschaftspflegeforums ist extensive Beweidung. Weidetiere in der Landschaft haben vielfältige Vorzüge. Erfolgreiche Extensiv-Beweidungen haben aber insbesondere für den Arten- und Biotopschutz eine enorme Bedeutung.

Das Genussdorf Eppenschlag hat mit der Bauernmarkthalle in Verbindung mit der Dorfwirtschaft einen Ort geschaffen, in der Produkte von (Bio-) Erzeugern und Verarbeitern aus der Region angeboten werden. Bei der Veranstaltung im Rahmen des Landschaftspflegeforums wird das Genussdorf mit der Bauernmarkthalle und der Dorfwirtschaft vorgestellt. Zudem wird es interessante Vorträge zur Direktvermarktung von Weiderind und zum Lallinger Winkel, sowie eine Verkostung von Weidefleisch, das frisch im Dorfwirtshaus zubereitet wurde, geben. Zur besseren Planung bitten wir für diese Veranstaltung um vorherige Anmeldung.

[Hier](#) gehts zum Jahresprogramm des Landschaftspflegeforums 2024. Zudem können Sie sich das Programm auch im Downloadbereich unten herunterladen.

[Hier](#) gehts zur Website des Genussdorfes Eppenschlag.

Hinweis auf verschiedene Förderungen

Förderung BIObegeistert

Bis zu 5.000 € Starthilfe für Bio-Bildungsprojekt erhalten!

Einrichtungen werden bei der Verwirklichung von Bio-Projekten durch byodoo unterstützt. Die Förderung richtet sich daher an KiTas, Schulen, Hochschulen und Vereine. Sie haben eine Idee?

Weitere Infos finden Sie [hier](#).

BioRegio-Coaching

Das BioRegio-Coaching richtet sich an alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Niederbayern. Im Coaching werden Sie dabei unterstützt, mehr regionale Biolebensmittel in Ihren Speiseplan aufzunehmen. Es ist NICHT auf die Öko-Modellregionen beschränkt.

Im Coaching geht's vor allem um:

- Einkaufsanalyse und Optimierung der Beschaffung regionaler Biolebensmittel
- Kostendeckung bei der Umstellung auf regionale Biolebensmittel
- Gesundheitsförderliche und nachhaltige Speisenplanung
- Optimierung von Küchen- und Arbeitsabläufen
- Kommunikation des Mehrwerts regionaler Biolebensmittel an den Gast

Die Teilnahme ist für die Einrichtungen kostenfrei. [Hier](#) der Link zur Förderung!

VuVregio-Förderung (Verarbeitung und Vermarktung)

In VuVregio können Vorhaben von kleinsten, kleinen und mittleren Verarbeitungsunternehmen (bspw. Mühlen, Molkereien, Schlachtbetriebe) sowie Erzeugerzusammenschlüsse gefördert werden, die der Stärkung der Verarbeitung und Vermarktung regionaler Erzeugnisse dienen.

Für Öko-Projekte gibt es höhere Fördersätze!!

Die nächste Antragsrunde läuft vom 2. September bis zum 30. Oktober. Detaillierte Infos zum Antragsverfahren sind im Online-Förderwegweiser des Landwirtschaftsministeriums zu finden unter www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung/009714/index.php.

Interessantes aus den Öko-Modellregionen und darüber hinaus

Ankündigung: Stakeholder-Forum – Innovative Lebensmittel vom Acker am 17. September 2024 im Gründerzentrum NEU.LAND. an der LfL in Ruhstorf

Wie kann die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft die Chancen der Ernährungs- und Konsumtrends nutzen? Diese und weitere Fragen werden beim Stakeholder Forum in Kleeberg mit Vertretern aus Land- und Ernährungswirtschaft, Start-ups, Wissenschaft, Verbänden und Beratung diskutiert.

Zur Anmeldung geht's [hier](#).

Bio-Bier-Seminar: Veranstaltung am 14.10.2024 beim Beckerwirt in Böhmfeld

Nachhaltigkeit, Regionalität und ökologische Produktionsweisen sind nach wie vor die Trendthemen unserer Zeit. Der Markt für Bio-Lebensmittel war in den letzten Jahren sehr volatil: die gesteigerte Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln während der Corona-Pandemie mündete schlagartig in einen massiven Nachfragerückgang während der Energiekrise und hohen Inflationsraten. Seit dem Jahreswechsel erholt sich der Markt für Bio-Lebensmittel wieder, sodass für 2024 wieder mit einem höheren Umsatz gerechnet wird.

Doch wie sieht es beim Bio-Bier aus? Kann die Brauwirtschaft am Trend zu Bio-Produkten partizipieren? Antworten darauf gibt das Bio-Bier-Seminar des Verbandes Private Brauereien. In Kooperation mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) möchten der Private Brauereien Bayern e.V. Brauereien, die bereits Bio-Bier produzieren, aber auch Betrieben, die mit dem Gedanken spielen auf ökologische Produktionsweisen umzustellen, hierzu im Oktober 2024 eine Informationsveranstaltung anbieten. Das Seminarprogramm soll dabei von der Beschaffung der Braurohstoffe in Bio-Qualität bis hin zur Vermarktung des fertigen Produktes einen umfassenden Blick auf das Thema Bio-Bier werfen.

[Hier](#) geht's zur Veranstaltung und zur Anmeldung!

Einsteigerseminar "Bio-Streuobstanbau und Streuobstverwertung" im Staatsgut Kringell

Zusammen mit den Fachleuten der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim (LWG), der Kreisfachberatungen, der Landschaftspflegeverbände, den Referenten der Öko-Verbände, der Erzeugerringe, der Fachzentren, sowie praktizierenden Öko-Streuobstbauern werden Sie in den ökologischen Streuobstanbau eingeführt.

Seminarinhalte:

- Bedeutung des Streuobstanbaus
- Wirtschaftlichkeitsfragen des Streuobstanbaus
- Vermehrung von Obstbäumen
- Anpflanzung und Schnitt von Streuobstbäumen
- Bienenkunde und biologischer Pflanzenschutz
- Streuobstanbau und Naturschutz
- Ernte und Verarbeitung von Streuobst
- Vermarktungsfragen zu Streuobst

Details zur Veranstaltung finden Sie [hier](#)!

Professionelle Ausbildung zum geprüften Obstbaumpfleger im Staatsgut Kringell

An insgesamt 12 Kurstagen in überwiegend dreitägigen Blöcken erlernen Sie praxisnah den Schnitt von hochstämmigen Obstbäumen aller Altersstufen.

Sie lernen praxisbetont und daher überwiegend im Freien, an und mit den Obstbäumen. Für Aufwärmepausen ist gesorgt. In Kringell versorgt Sie die Küche mit einem warmen Mittagessen in Bio-Qualität und auch für kurze Kaffeepausen ist gesorgt. Für auswärtige Gäste gibt es zudem die Möglichkeit zu Übernachten.

Bei Interesse melden Sie sich bitte per Mail bei ute.ellwein@baysg.bayern an.

Öko-BILA Ausbildung im Staatsgut Kringell mit Start im September

Die Akademie für Ökologischen Landbau Kringell bereitet Sie auf die Leitung eines ökologisch wirtschaftenden, landwirtschaftlichen Betriebes oder auf eine Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweise vor. Die Schwerpunkte der Ausbildung liegen wahlweise im Bereich der ökologischen Milchvieh- oder Schweinehaltung, in der ökologischen Grünlandbewirtschaftung oder im ökologischen Ackerfutterbau. An den Praxistagen erfahren Sie die Umsetzung auf den Betrieben des BIOREGIO Betriebsnetzes. Unter Berücksichtigung entsprechender Praxiszeiten können Sie sich über eine Laufzeit von zwei Jahren modular und stufenweise die Zulassung zur Abschlussprüfung für den Landwirt erarbeiten.

Kontakt: Anna.Ernst@baysg.bayern.de oder 089 6933442-618

Termine & Veranstaltungen

5. September **Herbstliche Kräuterwanderung in Fürstenstein**

Ort: Rathaus Fürstenstein, Vilshofener Str. 9, 94538 Fürstenstein

Zeit: Beginn 9.30 Uhr

Veranstalter: Öko-Modellregion Passauer Oberland

Unkostenbeitrag: 15 Euro (bitte 2 kleine Marmeladegläser mitnehmen)

Anmeldung: bei Pia Auberger unter 08509 9009-20 oder per E-Mail unter

oeKOMODellregion@passauer-oberland.de

Info

7. September **Hofführung mit Tomatenverkostung am Bio-Erlebnisbauernhof Floßmann**

Ort: Eggersdorf 1a, 94121 Salzweg

Zeit: 14.00 – 16.30 Uhr

Veranstalter: Öko-Modellregion Passauer Oberland

Unkostenbeitrag: 10 Euro Erwachsene, 5 Euro Kinder

Anmeldung: bei Pia Auberger unter 08509 9009-20 oder per E-Mail unter

oeKOMODellregion@passauer-oberland.de

Erleben

21. September **Innenhoffest der Biobäckerei Wagner**

Ort: Am Zugsberg 1, 94113 Tiefenbach

Zeit: 10.00 – 19.00 Uhr

Veranstalter: Biobäckerei Wagner

Erleben

28. September **Grillen quer durchs Gemüsebeet – Hofführung mit Lagerfeuer**

Ort: Permakulturhof Weiß, Ried 10, 94575 Windorf

Zeit: ab 16.00 Uhr

Veranstalter: Öko-Modellregion Passauer Oberland

Unkostenbeitrag: 15 Euro pro Person

Anmeldung: bei Pia Auberger unter 08509 9009-20 oder per E-Mail unter

oeKOMODellregion@passauer-oberland.de

Erleben

02. Oktober **Kartoffelverkostung und Hofführung**

Ort: Gemüsehof Fischl, Lindach 2, 94113 Tiefenbach

Zeit: 17.30-19.30 Uhr

Veranstalter: Gemüsehof Fischl

Unkostenbeitrag: 10 Euro pro Person

Anmeldung: bei Pia Auberger unter 08509 9009-20 oder per E-Mail unter

oeKOMODellregion@passauer-oberland.de

Erleben

17. Oktober **Landschaftspflege Forum: Das Genussdorf Eppenschlag stellt sich vor**

Ort: Gemeindehaus Eppenschlag, Hauptstraße 12, 94536 Eppenschlag

Zeit: 14.00 – 17.00 Uhr

Veranstalter: Naturpark Bayerischer Wald, BUND Naturschutz

Quervernetzung Grünes Band, Ilzer Land

Anmeldung: bei Katharina Fraunhofer unter katharina.fraunhofer@ilzerland.bayern

Info

Impressum

Herausgeber und Redaktion:

Öko-Modellregion Passauer Oberland / Öko-Modellregion Ilzer Land



Gefördert mit Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern.



Das Management in den Öko-Modellregionen wird fachlich und organisatorisch unterstützt durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft und der Bayerischen Verwaltung für Ländliche Entwicklung.



Datenschutz

Wir versichern, dass personenbezogene Daten nicht an Dritte weitergegeben werden. Für den Newsletter nutzen wir nur die von Ihnen übermittelte E-Mail-Adresse. Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft darüber, welche Ihrer personenbezogenen Daten bei uns gespeichert sind. Nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen können Sie folgende Rechte geltend machen: Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung (z.B.: Sperrung für bestimmte Zwecke). Wollen Sie künftig keinen Newsletter mehr von uns erhalten, geben Sie uns per Mail oder telefonisch Bescheid.

Rechtshinweis

Alle Angaben ohne Gewähr.

ÖMR Passauer Oberland

Projektmanagerin

Pia Auberger
Rathaus Tiefenbach
Pilgrimstr. 2
94113 Tiefenbach

Mail: oekomodellregion@passauer-oberland.de

Tel.: 08509 9009-20

Federführende Bürgermeister

Christian Fürst (BGM Tiefenbach)
Stephan Gawlik (BGM Fürstenstein)

ÖMR Ilzer Land

Projektmanagerin

Katharina Fraunhofer
Büro Bauhütte Perlesreut
Marktplatz 11
94157 Perlesreut

Mail: oekomodellregion@ilzerland.bayern

Mobil: 0160 90 20 45 21

Handlungsfeldführende Bürgermeister

Leonhard Meier (BGM Röhrnbach)
Peter Schmid (BGM Eppenschlag)
Max Rosenberger (BGM Markt Hutthurm)