

NEWSLETTER DER ÖKO-MODELLREGION PASSAUER OBERLAND



Inhalt

Rückblick auf vergangene Veranstaltungen

Ausblick: Was steht an?

Hinweise zu verschiedenen Förderungen

Interessantes!

Auf einen Blick: Termine & Veranstaltungen

Liebe Leserinnen und Leser,

mit dem lang ersehnten Regen explodiert förmlich innerhalb weniger Tage die Natur in all ihrer Fülle und Pracht. Alles blüht, alles brummt. Die Sonnenstrahlen wärmen unsere Haut und wer nicht aufpasst erntet den ersten Sonnenbrand des Jahres.

Der Frühling steht für Neubeginn und Aufbruch. Mit vielen neuen Ideen sind auch wir in das Jahr 2025 gestartet. Lassen Sie sich überraschen und machen Sie mit! Wie immer möchten wir Sie herzlich einladen mit uns in die Welt des Ökolandbaus im Passauer Oberland einzutauchen.

*Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen die Projektmanagerin der Öko-Modellregion
Pia Auberger*

Rückblick auf vergangene Veranstaltungen



Bild: ÖMR Passauer Oberland

Apfelsaft für den guten Zweck Tiefenbach.

Im Januar verteilten Bürgermeister Christian Fürst und Projektmanagerin Pia Auberger den bei der Streuobstaktion gewonnenen Apfelsaft an die Schulen und Kindergärten im Gemeindegebiet Tiefenbach. Dabei wurden Sie in den Einrichtungen sehr herzlich empfangen. Der Saft stammte aus der sogenannten Streuobstaktion, bei der Bürgerinnen und Bürger Äpfel für eine gemeinsame Saftpressung beim Bauhof im Oktober anlieferten. Circa ein Drittel des Saftes ging zurück an die Spenderinnen und Spender, der Rest verblieb in der Gemeinde, um ihn an soziale Einrichtungen zu verschenken. So profitieren insbesondere Kinder und Jugendliche vom schmackhaften, regionalen Streuobstsft.

Zum ganzen Artikel geht's [hier](#)!

Fermentationsworkshop auf Erfolgskurs

Tittling.

Fermentieren ist in!

Unser Fermentationsworkshop ist so beliebt, dass wir bei jeder neuen Terminankündigung eine Warteliste für den nächsten Kurs anlegen müssen. Um mehr Kurse zum Thema Milchsäurefermentation anbieten zu können, wird Lena Fischl in Zukunft die Kursorganisation selbstständig übernehmen. So können wir uns in der Öko-Modellregion wieder neuen Themen widmen.

Aber keine Sorge: den Fermentationsworkshop werden wir trotzdem immer wieder anbieten. Wir halten Sie auf dem Laufenden!

[Hier](#) geht's zum Bericht vom Fermentationsworkshop im Januar!



Bild: ÖMR Passauer Oberland



Bild: GS Bühlberg

Erstklässlerinnen und Erstklässler freuen sich über Brotbox

Bühlberg.

Wie jedes Jahr fand in der Öko-Modellregion Passauer Oberland die Bio-Brotboxaktion statt. Dieses Mal mit einem neuen Konzept. Die Schülerinnen und Schüler bearbeiteten im Vorfeld mit ihren Lehrkräften das Thema regionale, saisonale und gesunde Ernährung. Dafür wurden sie von der Öko-Modellregion mit verschiedenen Arbeitsmaterialien ausgestattet. Im Anschluss erhielten die Schulkinder als Belohnung eine hochwertige Edelstahlbrobox mit Trennsteg als Geschenk von ihrem Bürgermeister.

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

Volles Haus beim Sautanz

Tiefenbach.

Anfang Februar lockte der Sautanz unzählige Gäste in den Landgasthof Kirchberger Stub'n. Wieder einmal zeigten Wilfried und Karina Maier was Kochen auf hohem Niveau bedeutet. Dabei ließen sie viele längst vergessene Gerichte neu aufleben. Sie verarbeiteten ein Bio-Schwein vom nahegelegenen Gemüsehof Fischl „vom Rüssel bis zum Schwanz“. So entstanden zwei gelungene Abende für all jene, die sich von einem Schwein mehr erwarten als Ripperl, Koteletts, Schnitzel und Schweinebraten. Mit der Veranstaltung möchte die Öko-Modellregion auf das Thema der Ganztierverswertung aufmerksam machen und auf Lebensmittelverschwendung hinweisen.

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



Bild: ÖMR Passauer Oberland



Bild: AELF Passau / Stephan Lang

Speed-Dating „Küche trifft Region“ Passau.

Ein Speed-Dating zwischen landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben und Gastronomie / Hotellerie stand im Zentrum des Regionaltischs, den wir im Februar am AELF Passau mitorganisierten. Mit knapp 40 Teilnehmenden war das Kennenlern-Format sehr gut besucht. Bereits beim „Heimatgpusi“ im Herbst letzten Jahres konnten wichtige Geschäftskontakte geknüpft werden. Damit die Lieferbeziehungen dauerhaft bestehen bleiben, baut nun das Passauer Start-Up *Regiothek* einen Online-Marktplatz für Regionalprodukte inklusive Lieferservice im Landkreis Passau auf. Mehr Infos zum Marktplatz finden Sie in der Rubrik Interessantes!

[Hier](#) geht's zum Beitrag über den Passauer Regionaltisch auf unserer Homepage!

Bio-regional für Kids: Haus am Strom entwickelt erlebnisorientiertes Programm für Schulen

ÖMR Passauer Oberland.

Die Umweltstation *Haus am Strom* entwickelt für die Öko-Modellregion Passauer Oberland erlebnisorientierte Programme für Schulen. „Wir wollen Bio und Regional“ heißt das neue Angebot, das ab Herbst in den Schulen im Passauer Oberland angeboten wird. Im Mittelpunkt wird ein Workshop stehen, bei dem ein bei Kindern beliebtes Gericht gemeinsam zubereitet wird. Spielerisch sollen die Schülerinnen und Schüler Wissen über den landwirtschaftlichen Ursprung der Zutaten erlangen und dabei die ökologische Landwirtschaft kennenlernen.

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



Bild: Simone Kuhnt



Bild: GS Witzmannsberg

Wir pflanzen eine Hecke

Witzmannsberg.

In Witzmannsberg wurde gebuddelt, gepflanzt, gewässert! Mit vollem Einsatz waren die Schülerinnen und Schüler der Grundschule in Enzersdorf mit dabei. Gemeinsam mit Bauhofleiter Klaus Kern und Bauhofmitarbeiter Rudi Klessinger wurde im März eine Wildobst- und Naschhecke am Schulhof angelegt. Anhand dieser können die Schulkinder in Zukunft den Schulstoff des Lebensraums Hecke im Jahresverlauf entdecken. Besonders viel Freude wünschen wir aber insbesondere beim Naschen!

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

Eröffnung des Fürstensteiner Bauernmarkts

Fürstenstein.

Mit einem Vortrag von Renate Weinzierl zum Thema „Detox-Kräuter für die Frühjahrskur“ startete der Fürstensteiner Bauernmarkt in die neue Saison. Jeden Donnerstag erwartet Sie wieder der Gemüsehof Fischl mit regionalem Bio-Gemüse, der Bio-Heumilch-Hof Dankesreiter mit Bio-Heumilchprodukten und vielen weiteren Produkten aus der Region (Fisch, Fleisch, Bio-Mehle, Eier, Nudeln, etc.), Roswitha Feldmeier mit traditionellem Schmalzgebäck, Familie Binder mit Senf und Essigen, sowie Bio-Honigprodukten und Hermann Schuster mit eigens hergestellten Wildprodukten. Der Markt befindet sich am Rathausplatz der Gemeinde Fürstenstein und findet donnerstags von 09.00 – 12.00 Uhr bei jedem Wetter statt.

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



Bild: ÖMR Passauer Oberland



Bild: ÖMR Passauer Oberland

Von uns, für uns – wie regionale Versorgung funktionieren kann

Aicha vorm Wald.

Wie man gemeinsam die Region voranbringt zeigt der im März offiziell eröffnete Hofladen der Familie Knott in Wiesing. Die Idee dazu hatte Margot Knott. Unterstützung erhielt sie bei der Umsetzung von ihrer gesamten Familie. Nicht nur die hofeigenen Produkte sollten im Hofladen einen Platz finden, sondern auch verschiedene andere regional erzeugte Produkte. Die Fleischprodukte stammen von den am Hof erzeugten Tieren und werden von der Metzgerei Eiglmeier verarbeitet. Zusätzlich dazu gibt's Bio-Eier, Produkte vom Bio-Bruderhahn, Bio-Mehl, Bio-Milchprodukte, Eis aus regionaler Bio-Heumilch, Bio-Getreideprodukte, Bio-Gemüse, Dekoartikel, u.v.m. Der Hofladen ist täglich von 08.30 bis 20.00 Uhr geöffnet.

[Hier](#) geht's zum Bericht auf der Homepage.

Regionales Bio für Gastronomie, Einzelhandel und Kantinen

Landkreis Passau.

Die Öko-Modellregion Passauer Oberland unterstützt den digitalen Marktplatz des Start-Ups „Regiothek“. Über den digitalen Marktplatz können regionale Lebensmittelerzeuger ihre Ware an gewerbliche Kunden im Landkreis verkaufen. Um Abwicklung und Auslieferung kümmert sich die Regiothek. Der Bestellprozess ist einfach und benutzer:innenfreundlich. Jeden Freitag findet eine Liefertour in Stadt und Landkreis Passau statt. Die Regiothek übernimmt mit der neuen Plattform eine Schlüsselfunktion um regionale Produkte für Gastronomie, Hotellerie, Kantinen und inhabergeführten Einzelhandel zugänglich zu machen, was bisher oft an der Logistik scheiterte.

Für nähere Informationen können Sie den [Bericht](#) auf unserer Homepage nachlesen!



„Is des guad!“ – Neues Bio-Wiesn-Radler überzeugt Bundeslandwirtschaftsminister

Öko-Modellregionen servierten zur Eröffnung der Grillsaison einen eigenen Drink – Infostand in Bad Füssing ein voller Erfolg



Einfach guad: Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer freute sich mit Bad Füssings Bürgermeister Tobias Kurz über das gelungene Getränk der Öko-Modellregionen

Text und Bild: © Simone Kuhnt

Bad Füssing/Tiefenbach/Passau. Welcher Cocktail lässt sich aus heimischen Zutaten kreieren und passt gut zu einem lauen Sommerabend? Mit dieser Frage traten Jenny Mähr und Pia Auberger, die beiden Öko-Modellregionsmanagerinnen im Passauer Land, kürzlich an Hubert Scheungraber von der Passauer Cocktailbar Journey heran. Sie baten ihn darum, ein neues Rezept aus zwei bestimmten Haupt-Ingredienzen zu erfinden: Bio-Bier aus dem nördlichen Landkreis und Bio-Apfelsaft von den Streuobstwiesen an Rott & Inn. Das potenzielle neue In-Getränk sollte bei der Eröffnung der Bayerischen Grillsaison des Bayerischen Bauernverbands in Bad Füssing offiziell vorgestellt werden – und der erste Verkoster sollte der neue Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer sein, der kurzfristig sein Kommen zugesagt hatte.

Barkeeper Hubert Scheungraber freute sich über die ungewöhnliche Aufgabe: „Ich arbeite gerne mit regionalen Zutaten, aber die Vorgabe mit dem Bier war schon eine Herausforderung. Bier ist in Niederbayern ein hohes Gut, dass man entsprechend würdigen muss“, erzählt er am Telefon. Schließlich kam er auf die Idee, ein neues Radler mit einer Limonade auf Apfelsaftbasis zu schaffen. „Als Süßequelle dienen Honig und Holunderblüten“, verrät er, „alles wird miteinander verkocht, abgeschmeckt, gekühlt und dann gesprudelt“. Jenny Mähr lieferte aus der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn den Bio-Apfelsaft, den der Landschaftspflegeverband letzten Herbst aus den Äpfeln heimischer Streuobstwiesen presste. Pia Auberger steuerte aus der Öko-Modellregion Passauer

Oberland das Bier vom ThomasBräu in Haselbach bei. Alle drei waren zufrieden mit ihrem „Bio-Wiesn-Radler“, wie sie ihren Beitrag zur Bayerischen Grillsaison nannten. Aber was würde der Bundesminister zu ihrer Neuerfindung sagen?

Als Alois Rainer beim Angrillen den Infostand der beiden Öko-Modellregionen besuchte, servierten ihm Jenny Mähr und Pia Auberger ein schön dekoriertes Glas mit dem eigens kreierten Drink. Der Landwirtschaftsminister, der später erzählte, dass er einen sehr feinen Geschmackssinn habe, hob das Glas an seine Nase, saugte das Aroma ein, nahm einen Schluck, wartete ein paar Sekunden, bis sich der Geschmack voll entfaltete – und sagte dann voller Überzeugung: „Fix, ist des guad!“. Sogleich empfahl er Bad Füssings Bürgermeister Tobias Kurz, davon zu kosten, und auch ihm schmeckte das regionale Apfel-Radler: „Fruchtig, herb, spritzig und erfrischend“, urteilte er, „perfekt für einen Grillabend.“

Wie man den Cocktail zuhause selber zubereiten kann, erklärten Pia Auberger und Jenny Mähr im Anschluss vor Hunderten Gästen auf der Bühne. Dabei warben sie zugleich für die heimischen Streuobstwiesen, die so wertvoll für die Artenvielfalt sind und für regionale Lieferketten. Die Stärkung der heimischen Wertschöpfung hatte auch Bundesminister Alois Rainer in seiner Begrüßungsrede als Ziel genannt. Großen Wert lege er zudem auf das Miteinander von ökologischen und konventionellen Betrieben, betone er. Ein ähnliches Ziel verfolgen Jenny Mähr und Pia Auberger mit ihrem Drink: „Es soll ein Getränk sein, das Naturschutz, Landwirtschaft, Genuss und Freude am Grillen verbindet und die Leute zusammenbringt“, wünschen sie sich. Das würde auch Barkeeper Hubert Scheungraber gefallen. Er hat vor, das Bio-Wiesn-Radler auf seine Sommer-Karte zu schreiben. „Auch für Wirtshäuser könnte es passen“, findet er.

BIO WIESEN RADLER



1 Liter Bio-Streuobst-Apfelsaft • 2 Esslöffel Bio-Honig • Saft von 1 Bio-Zitrone • 2
Esslöffel Holunderblüten • Bio-Bier nach Wahl • Essbare Blüten für die Deko



Apfelsaft mit Honig und Zitronensaft
aufkochen. Holunderblüten
hinzufügen. 2 Minuten weiterkochen
lassen und im Anschluss 8 weitere
Minuten ziehen lassen. Wenn die
Mischung abgekühlt ist, mit einem
geeigneten Getränkesprudler
aufsprudeln.

2 Teile Limonade mit 3 Teilen Bio-
Bier mischen. Im Craftbiereglas
servieren. Mit Blüten garnieren und
genießen!

Ausblick: Was steht an?

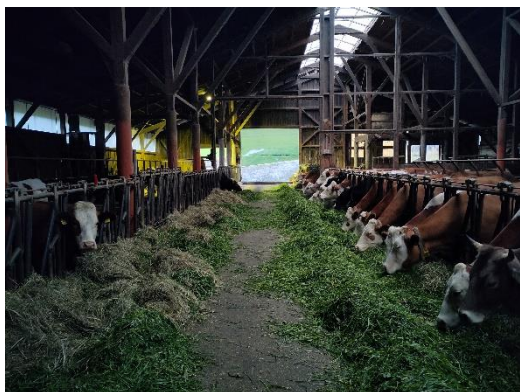


Bild: ÖMR Passauer Oberland

Biobauern-Treffen

Passauer Oberland.

Am **22. Mai** findet um **19 Uhr** das nächste **Biobauern-Treffen** statt. Wir treffen uns bei Michael Eckert, Wimberg 5, 94575 Windorf, um uns den neu gebauten Schlachtraum anzusehen. Michael Eckert erzählt uns dabei auch noch etwas über die Imkerei. Danach geht's weiter zu Familie Gierl, Wimberg 2. Dort bekommen wir eine Führung über den Milchviehbetrieb und lassen im Anschluss den Abend gemütlich gemeinsam ausklingen.

Eine Anmeldung zum Biobauern-Treffen ist wünschenswert unter 08509 9009-20 oder oeekomodellregion@passauer-oberland.de.

Bio – is des wos für mi?

Niederbayern.

Die niederbayerischen Öko-Modellregionen organisieren am 27. Mai von 19.00 – 21.30 Uhr eine gemeinsame Online-Infoveranstaltung für umstellungsinteressierte Betriebe. In kurzweiligen Vorträgen können Landwirte Einblicke in die aktuellen Entwicklungen am Biomarkt und damit einhergehende Vermarktungspotenziale erlangen. Informationen zu Fördermöglichkeiten und vielseitigen Unterstützungsangeboten sowie Berichten aus der Praxis runden das Online-Angebot ab.

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

Bild: ÖMR Passauer Oberland

Hinweise zu verschiedenen Förderungen

Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse (VuVregio)

Die Verarbeitung und Vermarktung regionaler Erzeugnisse stärken – das ist das Ziel von VuVregio. Gefördert werden Vorhaben von kleinsten, kleinen und mittleren Verarbeitungsunternehmen (zum Beispiel Mühlen, Molkereien, Schlachtbetriebe) sowie von Erzeugerzusammenschlüssen.

Gefördert werden Investitionen in der Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Produkten (Anhang-I-Produkte und Rohwolle):

Erfassung, Lagerung, Schlachtung, Kühlung, Sortierung, Verarbeitung, Verpackung, Etikettierung, marktgerechte Aufbereitung und Vermarktung sowie einmalige Ausgaben für die Vorbereitung und Entwicklung einschließlich der Umsetzung von Vermarktungsmaßnahmen.

Näheres zur Förderung 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.

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

Die vbw-Stiftung Lebensgrundlagen Bayern

Die vbw-Stiftung fördert neue oder bereits laufende, gemeinnützige Projekte, die aus der Mitte der Gesellschaft kommen, die von Menschen in Bayern getragen werden und nachhaltige soziale oder ökologische Verbesserungen schaffen.

Entscheidend ist, dass diese Projekte in Bayern verwurzelt sind und einen nachhaltigen Beitrag zur Stärkung der Lebensgrundlagen leisten.

Bewerben können sich Privatpersonen sowie Organisationen ohne Gewinnerzielungsabsicht, die ein nachhaltiges Projekt in Bayern planen oder durchführen, das gemeinnützige Zwecke verfolgt.

Für nähere Informationen klicken Sie [hier](#)!

Interessantes!

Neu: Der regionale B2B Marktplatz inklusive online-Bestellservice und Lieferlogistik im Landkreis Passau

Willst du für deine regional erzeugten Lebensmittel im Raum Passau neue gewerbliche Kunden finden?

Möchtest du für dein Restaurant/dein Hotel regionale Lebensmittel online bestellen und dir direkt in die Küche liefern lassen?

Dann sei dabei beim regionalen B2B-Marktplatz der Regiothek!!!

Abgeholt und ausgeliefert wird die Ware je am Freitag. Die Bestellung klappt ganz einfach über den digitalen Marktplatz.

[Hier](#) geht's zu den Infos!

Rechtsportal Direktvermarktung

Direktvermarktende Betriebe müssen eine Vielzahl von Rechtsvorschriften beachten. Die **Merkblattreihe Direktvermarktung** gibt einen Überblick über die aktuellen rechtlichen Rahmenbedingungen in Bayern.

[Hier](#) geht's zur Merkblattreihe!

Jetzt bewerben beim Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau 2026!

Der Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau (BWÖL) startet in die nächste Runde. Bio-Landwirtinnen und -Landwirte können sich ab dem 1. April 2025 bewerben. Gesucht werden zukunftsweisende, innovative Betriebskonzepte, die sich in der Praxis bewährt haben. Die Konzepte können den gesamten Betrieb umfassen oder besondere Lösungen für Teilbereiche beinhalten – etwa in der Tierhaltung, im Natur- und Ressourcenschutz oder im Energiemanagement. Einsendeschluss ist der 30. Juni 2025.

[Hier](#) geht's zur Bewerbung!

Wettbewerb Naturschutzpartner Landwirt 2025

Als Zeichen der Anerkennung für Ihr Engagement führt das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz in Kooperation mit dem Bayerischen Bauernverband (BBV) und dem Deutschen Verband für Landschaftspflege (DVL) e.V. mit Unterstützung der ANL den Wettbewerb „Naturschutzpartner Landwirt 2025“ durch.

Ihr Betrieb zeichnet sich durch besonderen Einsatz im Naturschutz und in der Landschaftspflege aus? Dann bewerben Sie sich als „Naturschutzpartner Landwirt“. Für Infos zur Bewerbung klicken Sie bitte [hier](#)!

Termine & Veranstaltungen

Auf einen Blick

donnerstags Fürstensteiner Bauernmarkt

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

Wann: 09.00 Uhr – 12.00 Uhr

Veranstalter: Gemeinde Fürstenstein

22.05.2025 Biobauern-Treffen bei Michael Eckert und Johannes Gierl

Wo: Wimberg 5, 94575 Wimberg

Wann: 19.00 Uhr

Veranstalter: ÖMR Passauer Oberland & ÖMR ILE an Rott und Inn

Anmeldung bei Pia Auberger unter oekomodellregion@passauer-oberland.de

27.05.2025 „Bio is des wos für mi?“ Online-Infoveranstaltung zur Umstellung auf Bio

Wo: Online

Wann: 19.00 – 21.30 Uhr

Veranstalter: niederbayerische Öko-Modellregionen

Anmeldung unter <https://fc.landkreis-landshut.de/formcycle/form/provide/2302/;jsessionid=6AFCC223B4F5F0241AB037A27A7E2C9A>

[Hier](#) finden Sie eine Übersicht über alle Termine auf unserer Homepage!

Impressum

Herausgeber und Redaktion:

Öko-Modellregion Passauer Oberland



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: ekomodellregion@passauer-oberland.de

Tel.: 08509 9009-20

Federführende Bürgermeister

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