

Mehr Bewusstsein für Ökologischen Landbau und regionale Identität

Neben der Erzeugung von Lebensmitteln pflegt die ökologische bäuerliche Landwirtschaft unseren Lebensraum und die Biodiversität, die uns ernährt.

Das Bewusstsein dafür wächst und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln nimmt stetig zu. Damit bietet der ökologische Landbau vielen Betrieben in Bayern eine echte Perspektive. Die Politik möchte daher günstige Rahmenbedingungen für mehr Ökolandbau in Bayern schaffen. Dazu hat sie 27 staatlich anerkannte Öko-Modellregionen ausgelobt. Diese verfolgen das Ziel, die regionalen Wertschöpfungsketten für Bio-Produkte auszubauen und damit den ländlichen Raum zu stärken. Damit können sie einen grundlegenden Beitrag für die Zukunft unserer Ernährung und die nachhaltige Entwicklung der Region leisten.

Die ProjektmanagerInnen der Öko-Modellregionen finden mit den Akteuren in der Region gemeinsam Wege, um aus Chancen und Herausforderungen gelingende Projekte zu entwickeln. Sie begleiten, unterstützen und vernetzen aktive Menschen vor Ort.



Photos: Barbara Ströhl, Daniel Delang

Das Management in den Öko-Modellregionen wird fachlich und organisatorisch unterstützt durch



Ländliche Entwicklung in Bayern



Gefördert mit Mitteln des Freistaats Bayern durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Annika Reich

Projektmanagerin der Öko-Modellregion

09621 39 23 8

oekomodellregion@lpv-amberg-sulzbach.de



Landschaftspflegeverband Amberg-Sulzbach e.V.

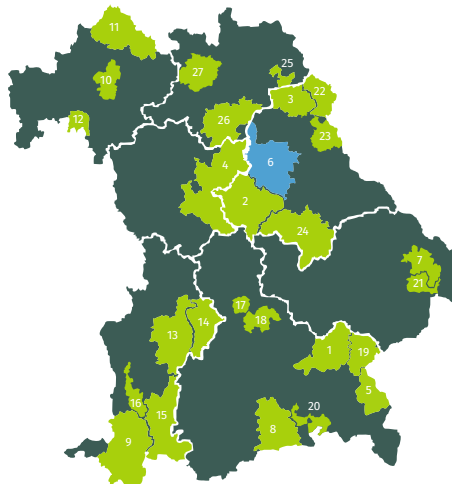
Schlossgraben 3
92224 Amberg



AMBERG

Landkreis 

Amberg-Sulzbach



- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Mühlendorfer Land | 15 Ostallgäu |
| 2 Neumarkt i.d. Oberpfalz | 16 Günztal |
| 3 Steinwald-Allianz | 17 Pfaffenhofener Land |
| 4 Nürnberg, Nürnberger Land, Roth | 18 Kulturraum Ampertal |
| 5 Waginger See - Rupertiwinkel | 19 Inn-Salzach |
| 6 Amberg - Sulzbach & Stadt Amberg | 20 Hochries-Kampenwand-Wendelstein |
| 7 Ilzer Land | 21 Passauer Oberland |
| 8 Miesbacher Oberland | 22 Stiftland |
| 9 Oberallgäu Kempten | 23 Naturparkland Oberpfälzer Wald |
| 10 Oberes Werntal | 24 Region Regensburg |
| 11 Rhön-Grabfeld | 25 Siebenstern |
| 12 Waldsassengau | 26 Fränkische Schweiz |
| 13 Stadt.Land.Augsburg | 27 Obermain Jura |
| 14 Paartal | |



Staatlich anerkannte
Öko-Modellregion

Amberg-Sulzbach
und Stadt Amberg

www.oekomodellregionen.bayern



Landesprogramm

BioRegio 2030

Die Öko-Modellregion Amberg-Sulzbach und Stadt Amberg

wird getragen vom Landkreis mit seinen 27 Kommunen und der Stadt Amberg. Das Projektbüro befindet sich beim Landschaftspflegeverband Amberg-Sulzbach e.V.. Die Landwirtschaft der Region ist geprägt durch Getreide- und Kartoffelanbau sowie Grünlandwirtschaft. Auf dem Acker überwiegen Futter- und Energiepflanzenanbau. Traditionell spielt die Rinderhaltung eine große Rolle. Bio-Milch wird in der Region sowohl industriell als auch handwerklich zu Käse verarbeitet. Aktuell nehmen vor allem Bio-Mutterkuhhaltung und -Geflügelmast zu. 144 Bio-Bauern bewirtschaften ca. 4.248 ha (9,5 % LNF). Darunter sind 35 Direktvermarkter, die z.T. mit einem Bio-Lieferservice zusammenarbeiten. Fünf Bäckereien sind bio-(teil)zertifiziert. Fünf Wirtshäuser verarbeiten regelmäßig Bio-Produkte aus der Region. Zu den Besonderheiten gehören das Biodiversitätsprojekt Juradistl mit regionaler Vermarktung von Schaf- und Rindfleisch sowie der Streuobstreichtum und die regionalen Bio-Streuobstsäfte.

Unsere Ziele

- Steigerung der ökologisch bewirtschafteten Fläche
- Diversifizierung im Ökolandbau
- Erhöhung der Bio-Nachfrage in der Region
- Aufbau von regionalen Bio-Wertschöpfungsketten und -Kooperationen
- Mehr Aufmerksamkeit und Wertschätzung für den Ökolandbau in der Region
- Förderung der Biodiversität, Fruchtbarkeit und Lebensqualität in unserer Kulturlandschaft

Wir sind Ansprechpartner für

- **Bauern**, die Ökolandbau betreiben oder sich dafür interessieren
- **Verarbeiter, Bäcker & Metzger**, die Bio-Rohstoffe aus der Region verarbeiten möchten
- **Gastronomen**, die sich mit saisonaler Küche und bio-regionalen Spezialitäten oder Streuobstprodukten profilieren möchten
- **Küchenleiter**, die Bio-Lebensmittel aus der Region in ihren Speiseplan integrieren möchten
- **Handel und Vermarkter**, welche bio-regionale Lebensmittel in ihr Sortiment aufnehmen möchten
- **Akteure**, welche bio-regionale Wertschöpfung und Bewusstseinsbildung unterstützen und mitgestalten möchten
- **interessierte, engagierte Verbraucher** und Initiativen
- **Pädagogen**, die Kindern ermöglichen möchten die Zusammenhänge von Biodiversität, Landwirtschaft und Ernährung zu entdecken
- **Imker**, die mit Bio-Bauern zusammenarbeiten möchten.

Wir engagieren uns, indem wir

- Erfahrungsaustausch und Fortbildung für Bauern organisieren
- Bauern und Konsumenten zusammenbringen
- die Entwicklung von Erzeuger-Verarbeiter-Partnerschaften unterstützen
- Verarbeiter über Möglichkeiten der Bio-Zertifizierung informieren
- Bäcker, Metzger, Küchenleiter und Wirte einladen mit uns zusammenzuarbeiten
- Öffentliche Aufmerksamkeit für den Ökologischen Landbau gewinnen
- Bildungsangebote machen rund um Landwirtschaft, Ernährung und Ökologie
- vielfältige Netzwerke pfl egen und fördern und vieles mehr.

Aktuelle Projekte

- **BioErleben** – vom Regenwurm zum Brot: Bewusstseins- und Ernährungsbildung, Praxiskurse und Genuss.
- **Kulturerbe Streuobst** – Vielfalt pflegen, entwickeln und nutzen: Bauern, Gärtner, Kommunen, Imker investieren gemeinsam in Biodiversität und Fruchtsäfte mit Geschmack.
- **Bio aus der Region für die Gemeinschaftsverpflegung** in Gastronomie, Betriebskantine, Schulküche.
- **Bio-Direktvermarktung stärken** – fruchtbares Land ernährt die Stadt.
- **Unser täglich Brot**: Boden, Grundwasser, Klima und Artenvielfalt schützen.
- **MehrWertschöpfung durch Fleischgenuss aus Weidewirtschaft** – Bio-Weiderind und -Schaf für Gastronomie und Betriebskantine.
- **Kooperationen zwischen Bauern und Verbrauchern** – z.B. Solidarische Landwirtschaft.
- **Gemüsenetzwerk** – lebendige Kulturszene.

