

Verfügungsrahmen Ökoprojekte 2026

JETZT NOCH PROJEKTIDEE EINREICHEN!

3 Antragsteller haben bereits ihre Projektideen fördern lassen, 1 Antrag wird gerade bearbeitet - doch der unbürokratische Fördertopf ist noch nicht voll ausgeschöpft! Das heißt: Die Öko-Modellregion hat noch Gelder in dem 50.000 Euro-Topf, den das Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) 2026 erneut zur Verfügung stellt. **Weitere Förderanfragen sind willkommen! Die nächste Abgabefrist endet am 29. Mai 2026!**



Copyright: Benedikt Frommer

Förderfähig sind beispielsweise Kleinprojekte zur Verbesserung der regionalen Versorgung mit Bio-Lebensmitteln sowie zur Bewusstseinsbildung. Gefördert werden Kleinprojekte mit maximal 50 Prozent. Detaillierte Infos zu den Fördermodalitäten findet man unter <https://oekomodellregionen.bayern/nachrichten/5017/weiter-ideen-fuer-oeko-kleinprojekte-gesucht> Die Antragstellung ist möglich bei Jenny Mähr, Mail: jenny.maehr@ile-rott-inn.de.

Programmvorschau

BIO-LANDWIRTE-STAMMTISCHE 2026

Nach den ersten beiden erfolgreichen Stammtischen 2026 (Januar: Thema Zwischenfrüchte, März: Thema Einstieg in die Bruderhahn-Aufzucht) arbeitet das Projektmanagement-Team gerade an weiteren Terminen. Hier bereits eine kleine Vorschau:

Mai 2026: 13. Bio-Stammtisch: Thema "Bio-Produkte erfolgreich an Gastronomen vermarkten"

Sommer 2026: 14. Bio-Stammtisch: Feldbegehung mit Manuel Böhm

Herbst 2026: 15. Bio-Stammtisch: Exkursion zur Chipsfabrik Wittibreut (gemeinsam mit der Öko-Modellregion Rottal-Inn)

Änderungen vorbehalten! Anregungen / Wünsche gerne an Simon Strangmüller: 0151-28704467

Umstellernetzwerk wächst

FRISCHER WIND IM BIOREGIO BETRIEBSNETZ



Insgesamt 21 Neuzugänge aus ganz Bayern verstärken seit 2026 das BioRegio Betriebsnetz (BRB) - davon **2 Betriebe aus dem Passauer Land**: Simon Strangmüller vom Geigerhof und Georg Mayerhofer aus Parschalling. Allesamt überzeugte Bio-Betriebe, die ihre Türen und Tore für Fachpersonen aus Landwirtschaft, Hauswirtschaft und weiteren Multiplikatoren öffnen und ihre Praxiserfahrungen bereitwillig teilen.

Die Grundidee: Ansprechpartner für umstellungswillige Betriebe sein. Aber das Gesprächsangebot richtet sich genauso an bestehende Bio-Betriebe, wie Simon Strangmüller vom Geigerhof betont: „Zu den angegebenen Terminen nimmt man sich einfach so richtig Zeit, um den ganzen Betrieb herzuzeigen und kann dann auch auf Fragen ganz individuell eingehen!“

Mehr zum BioRegio Betriebsnetz und alle aktuellen Termine für “Bauer-zu-Bauer” Einzelgespräche in der Umgebung finden Sie unter: www.LfL.bayern.de/bioregiobetriebe-termine.

Rindfleisch-Patty, Bruderhahn-Produkte

AKTUELLES AUS DER WERTSCHÖPFUNGSKETTENARBEIT

Der Heimat-Patty steht in den Startlöchern. Der Plan: Pünktlich zur Grillsaison soll er im Online-Shop der Metzgerei Kammermeier für alle bestellbar sein. Was es jetzt noch braucht, ist EUER Fleisch. Hubert Kammermeier freut sich auf euren Anruf!

Alle Infos zum Projekt findet ihr unter:
<https://oekomodellregionen.bayern/projekte/422/passauer-heimat-patty>

In den Kinderschuhen steckt noch die Idee, **Bruderhahn-Produkte** regional herzustellen und unter dem Label “RegionalGENUSS” anzubieten. Bei Fragen oder Ideen zum Wertschöpfungskettenprojekt wendet euch gerne an Simon Strangmüller.

Einladung zum Pockinger Macher.Markt 2026 – Regional. Echt. Besonders.

NEUER TERMIN

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter,
aufgrund von Terminüberschneidungen wurde der
Termin der Veranstaltung angepasst. Der **Pockinger
Macher.Markt** findet nun zu folgendem Zeitpunkt
statt:

 **Samstag, 26. September 2026**

 **11:00 – 17:00 Uhr**

 **Pockinger Innenstadt**

*(im Rahmen eines Langen Einkaufs-Samstags in
Kooperation mit dem Unternehmerverein „Pocking
Aktiv“)*

Wir bitten Sie, diese Terminänderung entsprechend zu
berücksichtigen und danken Ihnen für Ihr Verständnis.



Pocking, den 10.03.2026

Der Markt bietet allen **Direktvermarktern und „Machern“ unserer Region** eine Bühne, um ihre
Produkte, ihre Leidenschaft und ihr Handwerk einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren.

Unser Ziel: Die Vielfalt unserer Heimat sichtbar und erlebbar machen – von frischen Lebensmitteln
über handwerkliche Erzeugnisse bis hin zu besonderen, regionalen Spezialitäten.

Freuen dürfen sich die Besucher außerdem auf:

- Live-Musik mit der Band „Buddy Beats“ (14–17 Uhr)
- Herbstliche Kulinarik & Food-Trucks
- Geöffnete Geschäfte in der Innenstadt

 **Die Teilnahme ist kostenlos.**

→ Jetzt anmelden:

<https://www.daspockinger.de/anmeldung-macher-markt/>

**Bereits gemeldete Betriebe antworten bitte nur kurz auf diese Mail, ob der Termin bei
Ihnen ebenfalls passt!**

Lassen Sie uns gemeinsam zeigen, was unsere Region ausmacht – authentisch, kreativ und voller
Genuss.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Regionalmarkt „Von uns - für uns“

Im Mühlhiasl am Museumsdorf Bayerischer Wald



EINTRITT FREI

ZAHLEICHE AUSSTELLENDEN AUS DER REGION

- Spezialitäten von landwirtschaftlichen Direktvermarktern und Hofläden
- Kunsthandwerk & historische Handwerkskunst

RAHMENPROGRAMM

- Live-Musik mit Freindal Musi: 12-13 Uhr
- Märchenerzählerin: 13 Uhr und 15 Uhr
- Kräuterwanderung: 13 Uhr und 15 Uhr
- Ponyreiten: 14-16 Uhr



Sonntag, 17. Mai 2026 **Rothaumühle 1**
10-16 Uhr **94104 Tittling**



Eine Veranstaltung der Öko-Modellregion Pasauer Oberland.

Es werden noch ausstellende Betriebe gesucht! Bei Interesse meldet euch gerne bei Pia Auberger, oekomodellregion@passauer-oberland.de, 08509 9009-20

Woran wir in den nächsten Wochen & Monaten arbeiten werden...

Ein kleiner Ein- und Ausblick, was im Projektmanagement die nächste Zeit ansteht:

- Gerade stellen wir gemeinsam mit der Öko-Modellregion Passauer Oberland, der Regiothek GmbH und weiteren Partnern ein **weiteres Speed-Dating in Passau** auf die Beine. Hier sollen wieder Direktvermarkter und Gastronomen die Gelegenheit haben, Lieferbeziehungen aufzubauen. **Die Veranstaltung wird im Juni stattfinden, der genaue Termin wird noch bekannt gegeben!**
- Aktuell arbeiten wir an einem **Bio-Einkaufsführer** für die Region. Ursprünglich als Begleitmaterial für das aktuell laufende, von uns unterstützte Schulprojekt "Wir wollen bio und regional" mit dem Haus am Strom gedacht, hat sich die Idee weiterentwickelt - und so arbeiten wir gerade mit einer Grafikagentur zusammen ein ansprechendes Design aus. Das schicke **Faltblatt mit allen Bio-Einkaufsmöglichkeiten in der ILE an Rott & Inn wird zum Sommer fertig sein** - ein weiterer wichtiger Schritt in Richtung: Unsere regionalen Bio-Lebensmittel bekannter machen!
- Ein großes Thema wird dieses Jahr auch die **Verpflegung in Schulen, Kitas und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im ILE-Gebiet sein**. Wie können wir hier den Anteil an bio-regionalen Produkten weiter erhöhen?

Wenn ihr weitere Impulse und / oder Wünsche habt, meldet euch gerne bei uns. Wir freuen uns drauf!

Euer Projektmanagement-Team: Jenny & Simon