

## 1. Speed-Dating der ÖMR ILE an Rott & Inn in Bad Füssing war ein voller Erfolg

### WIRT TRIFFT ERZEUGER – UND ES HAT SCHON GEFUNKT!

Da konnten die Gespräche noch so anregend sein – die Stoppuhr lief und nach zehn Minuten war Schluss. Mit einer kleinen Kuhglocke hat Jenny Mähr, Managerin der Öko-Modellregion an Rott & Inn, beim 1. Speed-Dating von Biobauern und Gastronomen humorvoll an die Einhaltung der Regeln erinnert. Für den passenden Rahmen im Kleinen Kursaal sorgte der Kur- und Gästeservice Bad Füssing. Das Format mit den zeitlich begrenzten



1:1-Begegnungen war ein Pilot-Projekt und inspiriert von anderen Öko-Modellregionen. Sieben Erzeuger stellten ihre Produkte sieben Wirten vor – und bei dem ein oder anderen „Gespann“ funkte es auch schon. Da die Veranstaltung ein Riesenerfolg war, sollen künftig weitere folgen. Über Wünsche, Anregungen und Ideen für kommende Locations und Gastgeber freuen wir uns!

### Weiterer Baustein für die Regionalvermarktung

## LOGO-AUFKLEBER „REGIONAL-GENUSS“ AB SOFORT VERFÜGBAR



Sie sind da – die Aufkleber mit unserem Logo „REGIONALGENUSS im Passauer Land“ – für alle Bio-Betriebe der ILE an Rott und Inn. Die Aufkleber mit 30x30mm Durchmesser werden in praktischen Spenderboxen à 500 Stück ausgegeben – so lange der Vorrat reicht. Schnell sein lohnt sich also! Interessierte Bio-Direktvermarkter können die Aufkleber ganz

einfach auf bestehende Produktverpackungen kleben und so ihre Zugehörigkeit zur ÖMR und deren Regionalvermarktungs-Initiativen nach außen tragen. Meldet euch gerne dazu bei Projektmanagerin Jenny Mähr unter [jenny.maehr@ile-rott-inn.de](mailto:jenny.maehr@ile-rott-inn.de)

Mittwoch, 18.09.2024

## BIO-LANDWIRTE STAMMTISCH MIT HOFFÜHRUNG UND KARTOFFELVERKOSTUNG



Wir freuen uns sehr, dass der nächste Stammtisch in einem besonderen Rahmen stattfindet: Nach einer Hofführung auf dem Geigerhof, Bad Füssing, werden wir die Alte Sorte „40-jährige Passauer“ verköstigen und im Anschluss leckere Bio-Gerichte genießen!

**Termin: Mittwoch, 18.9.2024, 18 Uhr**

**Ort: Geigen 1, 94072 Bad Füssing**

### Das (vorläufige) Programm:

18 Uhr Treffen auf Geigerhof, anschließend Hofführung durch Simon Strangmüller

19.30 Uhr Fahrt zum Bauer Wirt, Kirchham

19.45 Uhr Erst-Verkostung der alten Kartoffelsorte „40-Jährige Passauer“ mit Bewertung & Austausch über deren kulinarische Eigenschaften

20.30 Uhr gemeinsames Essen beim Bauer Wirt - **es gibt extra für diesen Anlass eine Auswahl an Gerichten aus Bio-regionalen Zutaten der umliegenden Höfe!**

### Zum Hintergrund:

Wenig ist bekannt über die (Koch-)Eigenschaften der „alten Passauer“ - geschweige denn über den Geschmack! Deshalb kocht Robert Bauer (Bauer Wirt) für uns diese besondere alte Sorte in verschiedenen Variationen. Und wir, Sie und ihr sind das Test-Publikum, auf deren Meinung wir alle sehr gespannt sind.

Samstag, 21.09.2024

## AUFTAKT "GENUSS-HERBST" BEIM MOSTFEST IN BAD GRIESBACH

Ein Fest für Jung und Alt - Mitmachen und Genießen beim Mostfest auf der Kurwiese

So macht der Herbst Freude: Mostpressen, Nistkästen selber bauen, ein Apfelschälwettbewerb, Musik und eine große kulinarische Auswahl regionaler Produkte gibt es am 21. September beim traditionellen Mostfest auf der Kurwiese in Bad Griesbach.

Dieses Jahr markiert dieses traditionelle Fest außerdem den Auftakt zum 1. GENUSS-Herbst im Passauer Land - ein Kooperationsprojekt der ILE an Rott und Inn, der Ökomodellregion und dem Gäste- und Kurservice Bad Griesbach.

Mit dem Regional-Genuss-Herbst wollen wir gezielt auf unsere saisonalen, regionalen Spezialitäten aufmerksam machen. So konnten die Touristiker der ILE-Kommunen zahlreiche Gastronomiebetriebe gewinnen, die vom 21. September bis 20. Oktober bei verschiedenen Aktionen saisonale Gerichte präsentieren. Die Hauptzutaten dafür kommen aus der Region, vorzugsweise werden Bio-Produkte aus dem Landkreis Passau verwendet.

Ort: Kurwiese (Thermalbadstraße 30)

Zeit: Samstag, 21. September, 14 bis 20 Uhr, der Eintritt ist frei!

Weitere Infos und das Programm für den Regional-Genuss-Herbst findet ihr unter <https://www.ile-rott-inn.de/genuss-herbst>

Hinweis

## ABRECHNUNG ÖKO-KLEINPROJEKTE

Zum Schluss noch ein kurzer Reminder zur Abgabe der Unterlagen für den Verfügungsrahmen Ökoprojekte 2024: **Bis zum 20.09.2024 müssen die Rechnungen bezahlt sein, bis zum 30.09.2024 muss mir der Durchführungsnachweis samt Zahlungsbelegen und Fotos vorliegen.** Ich melde mich dann Anfang Oktober bei euch, sollte noch etwas fehlen. Bei Fragen könnt ihr euch jederzeit an mich wenden!

Eure Projektmanager: Jenny, Josef & Uschi

