



NEWSLETTER DER NIEDERBAYERISCHEN ÖKO-MODELLREGIONEN PASSAUER OBERLAND UND ILZER LAND



Inhalt

- Neuigkeiten aus den Öko-Modellregionen
- Hinweise zu verschiedenen Förderungen
- Interessantes aus den Öko-Modellregionen und darüber hinaus
- Suche & Biete
- Termine & Veranstaltungen

Liebe Leserinnen und Leser,

der Frühsommer kündigt sich an – der Weizen schiebt Ähren und geht in die Blüte, am schwarzen Holunder bilden sich die großen cremefarbenen Blütenscheiben, an den Obstbäumen wachsen schon die ersten Früchte heran und die erste Heumahd steht bald an.

Wir möchten Ihnen durch diesen Newsletter wieder 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



Neuigkeiten aus den Öko-Modellregionen

Auftaktveranstaltung des Landschaftspflegeforums

Ilzer Land.

Das Schwerpunktthema der diesjährigen Veranstaltungen beim Landschaftspflegeforum ist die **extensive Beweidung**. Dabei werden mehrere erfolgreiche Weideprojekte im Naturparkgebiet besucht. Bei der Auftaktveranstaltung am 20.02.2024 wurden von Mitarbeitern des Naturparks Bayerischer Wald, des Projektmanagers des BUND-Projekts „Quervernetzung Grünes Band“, und des AELF Regen Fördermöglichkeiten im Bereich Wasserrückhalt, Heckenpflege, Streuobst, Artanreicherung und Wildlebensraumberatung präsentiert.

[Hier](#) geht's zur Terminübersicht auf der Website.



Bild: Naturpark Bayerischer Wald



Bild: LfL

ÖMR-Regionaltreffen südliche Oberpfalz und Niederbayern im März

Passauer Oberland & Ilzer Land.

Um die neuen Öko-Modellregionen mit den Bestehenden besser zu vernetzen, wurde vom ÖMR-Koordinationssteam an der LfL und BZA am 18. März 2024 ein Netzwerktreffen für die Managerinnen und Manager von insgesamt acht Öko-Modellregionen aus der südlichen Oberpfalz und Niederbayern auf dem Seepointerhof in der neuen Öko-Modellregion Region Landshut organisiert. Bei dem Treffen wurden sowohl Best Practice Beispiele aus den älteren Öko-Modellregionen vorgestellt, als auch Potenziale für weitere Zusammenarbeit ausgelotet.

Sautanz: Vom Rüssel bis zum Schwanz

Passauer Oberland.

Am Abend des 22. März 2024 lockte ein **Spezialitätenbuffet** vom Schwein unzählige Besucherinnen und Besucher in den Landgasthof Kirchberger Stub'n in Kirchberg vorm Wald. Das Schwein stammte vom Gemüsehof Fischl aus Lindach, der sich derzeit in Umstellung auf ökologische Landwirtschaft befindet und nur wenige Kilometer vom Landgasthof entfernt ist. Wilfried Maier, der wie kein anderer sein Handwerk im Bereich der Ganztierverwertung versteht, zauberte aus dem ganzen Schwein herzhafteste Gerichte und begeisterte seine Gäste mit einem Spezialitätenbuffet der besonderen Art.



Bild: ÖMR Passauer Oberland

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



Bild: ÖMR Passauer Oberland

1. Biobauern-Treffen

Passauer Oberland.

Das erste **Biobauern-Treffen** des Jahres fand am 04. April 2024 am Bio-Heumilch-Hof Dankesreiter in Muth bei Tittling statt. Franz und Stefanie Dankesreiter führten die ca. 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer über ihren Betrieb. Dabei konnte der Milchviehstall und die Heutrocknungsanlage besichtigt werden. Im Anschluss verköstigte die Familie Dankesreiter die Besucherinnen und Besucher mit herzhaften Brotzeitplatten, bei denen der hofeigene Käse natürlich nicht fehlen durfte!

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

Öko-Informationstag „bio-logisch!“

Ilzer Land.

Um den Öko-Landbau in der Theorie, wie auch in der Praxis vorzustellen und Auskunft für umstellungsinteressierte Betriebe zu geben, fand am 17. April 2024 am AELF Regen, Außenstelle Waldkirchen ein Informationstag statt. Nach grundlegenden Infos zum Bio-Landbau am Vormittag wurde am Nachmittag der BioRegio-Betrieb Raidl in Waldkirchen besucht.

Zum Bericht auf der Website geht's [hier](#)!



Bild: Petra Uhrmann

Regionalmarkt „Von uns – für uns“

Passauer Oberland & Ilzer Land.

Am 27.04.2024 fand zum ersten Mal der **Regionalmarkt „Von uns – für uns“** im historischen Ambiente des Gasthaus Mühlhiesl beim Museumsdorf Tittling statt. Mit dabei waren 35 Ausstellende aus der landwirtschaftlichen Direktvermarktung und dem Kunsthandwerk. Für gute Stimmung sorgte um die Mittagszeit die *Freindal Musi*.

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



Bild: ÖMR Passauer Oberland



Bild: ÖMR Passauer Oberland

2. Fermentations-Workshop in der Öko-Modellregion Passauer Oberland

Passauer Oberland.

Auf Grund der großen Nachfrage wurde am 14. Mai 2024 ein weiterer **Fermentations-Workshop** mit Biobäuerin und Ernährungscoach Lena Fischl angeboten. Mit 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer war der Workshop voll besetzt. Gemeinsam wurde ein Rezept des koreanischen Kimchis, des mittelamerikanischen Curtidos und ein Rezept nach Wahl zubereitet. Wie immer stieß der Workshop auf große Begeisterung bei den Teilnehmenden.

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

Eröffnung des Fürstensteiner Bauermarkts

Passauer Oberland.

Gemeinsam mit dem stellvertretenden Landrat Hans Koller feierte Bürgermeister Gawlik sowie den Bürgerinnen und Bürgern der Gemeinde Fürstenstein die Eröffnung des Fürstensteiner Bauernmarkts am 16. Mai 2024. Nach langjährigen Bemühungen der Gemeinde findet nun wöchentlich am Donnerstag von 9 bis 13 Uhr ein regionaler Bauernmarkt am Rathausplatz statt. Mit dabei sind drei Betriebe aus der Öko-Modellregion.

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



Bild: ÖMR Passauer Oberland

Hinweis zu verschiedenen Förderungen

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!

VuV-Förderung (Verarbeitung und Vermarktung)

Mit der VuVregio-Förderung können Vorhaben von kleinsten, kleinen und mittleren Verarbeitungsunternehmen (bspw. Mühlen, Molkereien, Schlachtbetrieben) sowie Erzeugerzusammenschlüssen 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

Kistenkrämer, Dorfladenbox oder Marktschwärmer - eine Chance für die Direktvermarktung?

In den letzten Jahren entstanden immer mehr Initiativen rund um die regionale Nahversorgung. Unterschiedliche Anbieter entwickelten mehr oder weniger umfassende Konzepte für 24/7-Läden oder Lebensmittelkooperativen. So finden sich auch in den Öko-Modellregionen Passauer Oberland und Ilzer Land verschiedene Projekte zur regionalen Nahversorgung. Durch viele engagierte Bürgerinnen und Bürger wurde in Haselbach vor einigen Jahren ein Dorfladen ins Leben gerufen. Dieser legt besonderen Wert auf einen ausgewogenen Mix aus regionalen Lieferanten, frischen (teilweise auch Bio-) Lebensmitteln und fairen Preisen (<https://www.dorfladen-haselbach.de/>). Auch verschiedene Bio-Betriebe bauen derzeit einen eigenen Hofladen oder stellen Verkaufsautomaten in Containern oder Verkaufshütten auf. Dazu berichten wir mehr in den nächsten Newslettern.

Ein weiteres Konzept das ganz ohne angestelltes Personal auskommt, bietet der Kistenkrämer oder die Dorfladenbox an. Diese regionalen Nahversorgungskonzepte kommen ursprünglich aus Österreich. In einem Container oder Verkaufsraum werden Produkte aus der regionalen Erzeugung, meist mithilfe eines digitalen Warenwirtschafts- und Bezahlsystem zur Verfügung gestellt. Nun wird auch in Straßkirchen bei Salzweg an der Möglichkeit regionale Erzeugnisse zu kaufen gebastelt. Die Gemeinde Saldenburg informierte sich ebenfalls bereits über ein regionales Nahversorgungskonzept mit dem System eines Lebensmittelcontainers.

Auch in der ILE Sonnenwald entsteht in Auerbach ein Spezialitätenladen für regionale Produkte mithilfe eines österreichischen Franchise-Systems. Hierfür werden noch Zulieferer, sprich Genossinnen und Genossen, gesucht.

HEIMATVIERTEL
Lallinger Winkel · Ohetal · Sonnenwald

DEIN HEIMATVIERTEL

Lallinger Winkel, Ohetal und Sonnenwald sind zusammen das HEIMATVIERTEL im Bayerischen Wald.

Eine der schönsten Regionen zwischen Donauebene und Waldgebirge, mit einer reizvollen Landschaft und Orten geprägt von Tradition und regionaler Geschichte.

Die Menschen hier sind ihrer Heimat eng verbunden und dennoch – oder gerade deswegen – innovativ und immer am Puls der Zeit! Im HEIMATVIERTEL wird Regionalität und Nachhaltigkeit gelebt: Wer Wert auf regionale Produkte legt, der ist im HEIMATVIERTEL genau richtig.

WWW.HEIMAT-VIERTEL.DE

Umweltatlas vom Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern

Teilprojekt vom Ministerium für Bayerische Staatsangelegenheiten für nachhaltige Landwirtschaft und ländliche Räume

GEMEINSAM HEIMAT GESTALTEN

mit der Heimatviertel Genossenschaft

Als Mitglied der Genossenschaft hast du die Möglichkeit, aktiv am Aufbau des neuen "Heimatviertel-Quartiers" mitzuwirken. In der ehemaligen Metzgerei des Gasthaus Kirchenwirts in Auerbach wird Mitte des Jahres 2024 ein **Spezialitätenladen für regionale Produkte**, das "Heimatviertel-Quartier", eröffnet. Betreiber wird die „HEIMATVIERTEL Genossenschaft“ sein.

Was ist eine Genossenschaft?
Eine Genossenschaft ist eine rechtliche Struktur, bei der eine Gruppe von Menschen gemeinsam an einem bestimmten Ziel arbeitet.

Werde jetzt Genosse!

Wie werde ich Mitglied?
Mitgliedschaftsantrag bzw. Beitrittserklärung ausfüllen und Geschäftsanteil kaufen (mindestens einen zu einmalig 250,00 €)

QR Code

Der Verein Regional.Potential aus Perlesreut hingegen nutzt eine in Österreich für FoodCoops entwickelte Software für ihr Vereinsprojekt Regional.Genuss. Durch die Mitgliedschaft bei der Lebensmittelkooperative besteht die Möglichkeit regionale Erzeugnisse von anderen Vereinsmitgliedern zu beziehen.

In der Gemeinde Fürstenstein bereichert der Fürstensteiner Bauernmarkt das Angebot vor Ort. Jeden Donnerstag von 9 bis 13 Uhr können regionale (Bio-)Produkte am Rathausplatz direkt vom Erzeugerbetrieb gekauft werden. Mit dabei sind drei Biobetriebe aus der Öko-Modellregion Passauer Oberland.

Alternativen zum klassischen Lebensmitteleinzelhandel werden im ländlichen Raum immer notwendiger, da in vielen Gemeinden die Nahversorgung rückläufig ist. Zusätzlich dazu fördern diese Initiativen den Absatz regionaler Erzeugnisse und stärken die Wertschöpfung vor Ort!

Special

Sommerkino am Permakulturhof Weiß

Bei Schönwetter wird an den Abenden vom **26.-29.06.2024** je ein regional produzierter Film am Permakulturhof Weiß (Ried 10, 94575 Windorf) gezeigt. Untermalt wird das Ganze von regionalen Getränken und auf Wunsch von einem eigens von Simon Hannig für das Event kreierten Dinner bzw. Snacks aus den hofeigenen Produkten. Vier Abende geprägt von regionalen Kooperationen und einer Mischung aus Kunst, Kultur und gutem Essen warten auf Sie!

Eine Anmeldung zum Kino, bzw. Dinner ist zwingend erforderlich!

Dafür wenden Sie sich an Teresa Weiß unter servus@permakulturhof-weiss.bio oder 01751095847.

Wildkräuterwanderung mit Ingrid am Permakulturhof Weiß

13.07.2024 um 09:00 Uhr; Anmeldung bei Teresa Weiß

Hofführung am Permakulturhof Weiß

13.07.2024 um 14:00 Uhr; Anmeldung bei Teresa Weiß

Nähere Infos zu den Veranstaltungen unter: <https://www.permakulturhof-weiss.bio/>

Suche & Biete

Falls Sie bestimmte Produkte oder Dienstleistungen aus dem Bio-Bereich **anbieten** oder **suchen**, können Sie sich mit Ihrem Anliegen an die Projektmanagerinnen der Öko-Modellregionen wenden. Wir behalten es uns vor, eine Auswahl der eingegangenen Anzeigen durchzuführen. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte können wir jedoch keine Gewähr übernehmen.



Genussdorf Eppenschlag – Mitarbeiter (m/d/w) gesucht

Für die Bauernmarkthalle mit dazugehörigem Dorfwirtshaus – Eröffnung am 14. Juni 2024 – werden Servicekräfte (m/d/w), Verkäufer (m/d/w), oder Köche (m/d/w) gesucht. Haben Sie Interesse?

[Hier](#) geht's zu den detaillierten Stellenausschreibungen auf der Website des Genussdorfs Eppenschlag. Oder melden Sie sich per Mail unter: info@genussdorf-eppenschlag.de



Bilder: Genussdorf Eppenschlag

NEU.LAND. das landwirtschaftliche Gründerzentrum der LfL sucht ab sofort nach bayerischen Landwirtinnen und Landwirten, die konkrete Ideen für neue Betriebszweige der Diversifizierung oder für innovative Geschäftsideen haben.

Dabei kann es sich um neuartige Produkte, innovative Verfahren oder Dienstleistungen handeln, die außerhalb der traditionellen landwirtschaftlichen Geschäftsfelder liegen. Aber auch Ideen, wie bestehende Betriebszweige der Diversifizierung innovativ weiterentwickelt werden können, sind für das Projekt interessant.

Interessierte Betriebe können sich bis zum 30. Juni 2024 um 24:00 Uhr bewerben. Alle Informationen zum Bewerbungsverfahren findet ihr unter

<https://www.gruenderzentrum.lfl.bayern.de/350318/index.php>.



Köchin/Koch (m/w/d) gesucht!!

Die Gasthäuser **Kirchberger Stub'n** in Kirchberg v. W., sowie der **Kapellenhof** in Ringelai suchen eine Köchin/ einen Koch (m/w/d) zum sofortigen Einstieg.



Genauere Informationen können erfragt werden für Kirchberger Stub'n unter 08546/ 831 oder per Mail unter kirchbergerstubn74@gmail.de und für den Kapellenhof unter 08555/4079650 oder per Mail unter info@kapellenhof.eu

Bilder: Kirchberger Stub'n, Kapellenhof

Termine & Veranstaltungen

Auf einen Blick

13. Juni

2. Biobauern-Treffen 2024

Ort: Michael Krügl, Oberndorf 5, 94113 Tiefenbach

Zeit: Beginn 19 Uhr

Veranstalter: Öko-Modellregion Passauer Oberland

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

oekomodellregion@passauer-oberland.de

Netzwerk

14. Juni

Eröffnung der Bauernmarkthalle in Eppenschlag

Ort: Hauptstraße 5, 94536 Eppenschlag

Zeit: ab 10 Uhr

Veranstalter und Kontakt: Genussdorf Eppenschlag, 1. Bgm. Herr Peter Schmid, Mail: info@genussdorf-eppenschlag.de

Genuss

22. Juni

Insektenschonende Mähetechnik

Ort: Bernhard Lüftl, Kalteneck 7, 94575 Windorf

Zeit: 10:00 – 12:00 Uhr

Veranstalter: Umweltstation Haus am Strom;

5 € pro Person

Info & Bildung

26.-29. Juni

Sommerkino am Permakulturhof Weiß

Ort: Permakulturhof Weiß, Ried 10, 94575 Windorf

Zeit: abends

Veranstalter: Permakulturhof Weiß

Anmeldung bei Teresa Weiß unter servus@permakulturhof-weiss.bio oder 01751095847

Kultur

07. Juli

Naturschutz im Gemüsebau

Ort: Permakulturhof Weiß, Ried 10, 94575 Windorf

Zeit: 14:00 – 17:00 Uhr

Veranstalter: Umweltstation Haus am Strom;

5 € pro Person

Info & Bildung

09. Juli

Fermentations-Workshop

Ort: Schulküche Realschule Tittling

Zeit: 19:00 – 21:30 Uhr

Veranstalter: Öko-Modellregion Passauer Oberland

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

20 € pro Person inklusive Skript, Weckgläser, Gemüse und Gewürze

Genuss

13. Juli

Wildkräuterwanderung mit Ingrid

Ort: Permakulturhof Weiß, Ried 10, 94575 Windorf

Zeit: 09:00 Uhr

Veranstalter: Permakulturhof Weiß

Anmeldung bei Teresa Weiß unter servus@permakulturhof-weiss.bio oder 01751095847

Special

13. Juli

Hofführung am Permakulturhof Weiß

Ort: Permakulturhof Weiß, Ried 10, 94575 Windorf

Zeit: 14:00 Uhr

Veranstalter: Permakulturhof Weiß

Anmeldung bei Teresa Weiß unter servus@permakulturhof-weiss.bio oder 01751095847

Special

21. Juli

Ackerwildkrautschutz und Erhalt alter Kultursorten

Ort: zeitgeistY Bio-Permakulturhof, Schlott 9, 94121 Salzweg

Zeit: 14:00 – 16:00 Uhr

Veranstalter: Umweltstation Haus am Strom;

5 € pro Person

**Info &
Bildung**

14. August

Sommerschnitt an Streuobstbäumen

Ort: Staatsgut Kringell, Kringell 2, 94116 Hutthurm

Zeit: 09:00 – 16:00 Uhr

Veranstalter: Öko-Akademie Kringell

Anmeldung und Infos per Mail an: ute.ellwein@baysg.bayern.de

**Info &
Bildung**

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.

Bildquelle Weizen Seite 1: www.freepic.com

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)