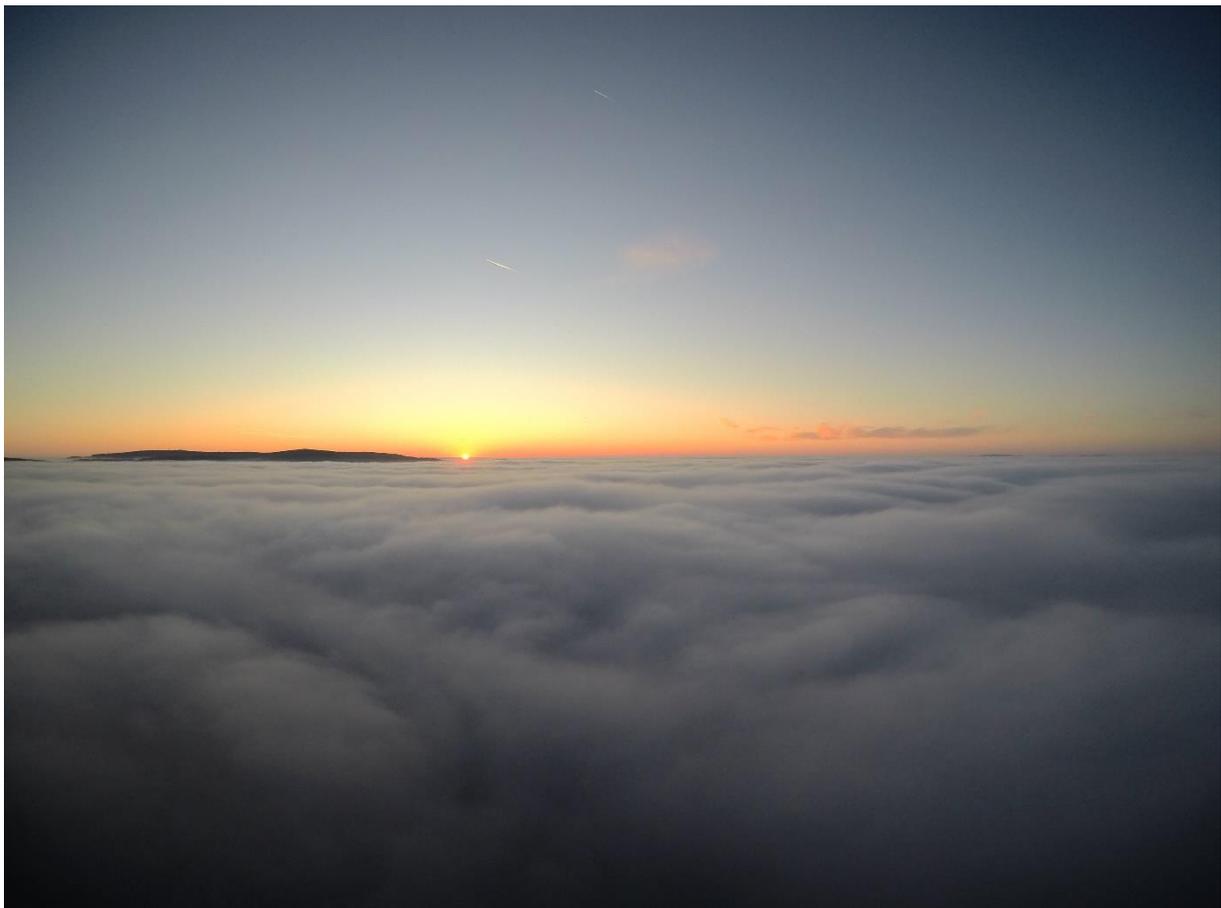


NEWSLETTER

Öko-Modellregionen Naturparkland Oberpfälzer Wald und Stiftland

Ausgabe Herbst/Winter 2022

22.12.2022



Sonnenaufgang über der nördlichen Oberpfalz – Markus Frank

Inhalt

EINFÜHRUNG	3
AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN	5
Projekte aus dem Öko-Verfügungsrahmen 2022.....	5
Zweite Runde des Öko-Verfügungsrahmen in 2023	6
Bio-Bauernstammtisch zum Thema Bio-Schweinehaltung	6
Gemeinsame Tagung der Öko-Modellregionen in Bayern und LVÖ	7
Wertschöpfungskette-Getreide: Austausch mit der Gailertsreuther Mühle	7
Naturparkland Oberpfälzer Wald	8
Gründung des Beraternetzwerkes	8
Die erste „GemüseAckerdemie“ im Naturparkland	8
Der Rote Ochse zu Gast im Naturparkland	8
Leckerer Bio-Apfelsaft	9
Weidener Film Gespräche auf Abspann.....	9
Stiftland	9
Bio-Erlebnistage bei der Familie Kunz - Entdeckertour auf dem Markn´hof	9
Das gesunde Frühstück im Amt für ländliche Entwicklung Tirschenreuth.....	10
Bio-regionale Produkte aus dem Stiftland – ein Betrieb stellt sich vor	10
Stiftlandtage	10
WISSENSWERTES	11
ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN	12
Kontakt	14

EINFÜHRUNG

Liebe Interessent*innen der Öko-Modellregionen,

nun neigt sich das Jahr 2022 dem Ende zu – passiert ist in diesem Jahr sehr viel, was keiner so richtig voraussehen konnte. Umso wichtiger ist es jetzt auf Kurs zu bleiben, für ein gemeinschaftliches Zusammenhalten, um wichtige Ziele zu verfolgen und um sich nicht in die Irre führen zu lassen, damit die Resilienz weitersteigern kann.

Hierfür ist die ökologische Landwirtschaft ein wichtiger Baustein. Nicht nur weil sie die Produktion von Lebensmitteln gewährleistet und nahezu geschlossene Kreisläufe hat, sondern auch grundlegende herausfordernde Themen wie die Biodiversität, Klimaschutz, und dem Erhalt von fruchtbaren Böden nicht aus den Augen verliert. Denn diese Themen sind aus keiner Diskussion mehr wegzudenken und sie haben einen zunehmend hohen Stellenwert in der Gesellschaft. Dies spiegelt sich auch im Einkaufsverhalten wieder. Hier ist zu beobachten, dass die Bio-Produkte immer noch stark nachgefragt werden. Der Umsatz von Bio-Produkten hat sich in den Jahren 2020 (+22 %) und im Jahr 2021 (+5,8%) stark entwickelt. Bio-Frischprodukte erfuhren im Januar-Mai 2022 gegenüber Januar-Mai 2019 sogar einen Zuwachs von 35,2%. Die Zeiten haben sich jedoch aufgrund der geopolitischen und wirtschaftlichen Gegebenheiten im gesamten Lebensmittelmarkt gewandelt. Ein Teil der Menschen ist verunsichert und fängt das „Sparen“ an – insbesondere bei den Produkten des täglichen Bedarfs (Lebensmittel & Kosmetik). Die konventionell erzeugten Lebensmittel erfuhren zwischen Januar-Mai 2022 einen Preiszuwachs von + 6,7%, während die ökologischen Lebensmittel um +4,3% stiegen. Beim Umsatz der Bioprodukte hat das vermutlich einen Einfluss darauf, dass Discounter +12,5% zulegen, aber die Direktvermarktung (-7,1%) und der Naturkostfachhandel (-22,5%) im Zeitraum Januar-Mai 2022 im Vorjahresvergleich einbüßen mussten. Das Fazit daraus: Die Kundschaft greift nach wie vor auf Bio-Produkte zurück, jedoch deutlich preisorientierter.

Es gibt aber auch aktuell auf dem Markt Besonderheiten für die Betriebe. Durch gestiegene Kosten beim Betriebsbedarf steigen nicht nur die Kosten des selbst hergestellten Futtermittel wie Getreide, Grün- und Raufutter. Es steigen auch die Kosten der zugekauften Futtermittel, dadurch wurden die Zukäufe vor allem in konventionellen Betrieben heruntergefahren. Außerdem nahm die Anzahl konventioneller Milchbetriebe ab. So sank, auch durch jahreszeitliche Schwankungen, die abgegebene Menge Milch an die Molkereien. Der Bedarf an Rohmilch jedoch stieg durch weltweite Exporte, besonders nach China, deutlich an. Somit wurde der Rohstoff Milch am Markt knapp, was zur Folge eine deutliche Erhöhung der Milchpreise hatte. Aufgrund dieser Situation gab es eine noch nie zuvor dagewesene Annäherung des Milchpreises der konventionellen und ökologisch produzierten Milch.

Wagen wir einen kleinen Ausblick ins Neue Jahr. Die Preise, so sind sich Experten einig, werden nicht dieses Niveau halten können. Sie werden sich wieder nach unten bewegen, wie stark und wann vermögen wir noch nicht zu prognostizieren. Der treue Bio-Kunde wird weiterhin auf Bio setzen und die Nachfrage nicht einbrechen lassen. Lässt sich hier nur hoffen, dass durch ein ökologisches Bewusstsein, die Kaufkraft nach bio-regionaler Ware bleibt und wächst. Der Handel macht es vor den politischen Willen umzusetzen. Große Discounterketten lassen schon verkünden, den Bio-

Waren-Bereich weiter auszubauen. So sollte nun weiter an regionalen Bio-Wertschöpfungsketten gearbeitet werden, damit die Abhängigkeit vom Weltmarkt sinkt und somit die Resilienz weiter ausgebaut werden kann. Das Know-how, die Menschen und landwirtschaftliche Betriebe haben wir vor Ort. Was noch fehlt ist Wertschätzung und Respekt für unsere landwirtschaftlichen Bio-Produkte und ein weiterer Ausbau ihrer Verarbeitung, wie auch mehr Absatzmöglichkeiten für diese in der Region!

Weiterhin gibt es aber auch Hemmnisse, die im Auge des Betrachters bleiben, wenn die Kosten nicht sinken. Denn erhöhte oder sogar sehr hohe Energie-, Arbeit-, Transport- und Rohstoffkosten wirken sich negativ auf verarbeitende Betriebe aus. Sie können die Rohstoffe nicht in Produkte umsetzen, oder diese nur mit einem deutlich höheren Warenwert auf den Markt bringen. Zur Folge haben auch die in allen Lebensbereichen hohen Ausgaben eine Verminderung der Kaufkraft. So sollten die wahren Kosten in den Fokus der Debatte gestellt werden, um den Mehrwert der Bio-Lebensmittel in das Bewusstsein zu rücken. Den Bio ist kein Luxus, sondern sinnvoll und notwendig!

Wir wollen uns an dieser Stelle bei allen herzlich bedanken und wünschen ein besinnliches Fest und einen guten Start ins neue Jahr 2023!

Ihr*e Projektmanager

Kerstin Manner, Antje Grüner und Jonas Bierlein

Hinweis an alle Abonnent*innen

Der nächste Newsletter in 2023 wird von einem neuen Anbieter versendet werden, um den Datenschutz noch weiter zu verbessern. Es handelt sich hierbei um [Sendinblue](#), welche DSGVO-konform und rundum sicher sind. Die Daten werden auf ISO-zertifizierten Servern in Deutschland gehostet und sind auch TÜV-geprüft. Die für die ÖMR Stiftland und NOW geltenden AGB finden Sie [hier](#) und die dazugehörigen Regeln der [Datenverarbeitung](#). Die Daten vom bisherigen Anbieter werden gelöscht.

Schreiben Sie uns, falls Sie nicht damit einverstanden sein sollten, dass Sie weiterhin den Newsletter der Öko-Modellregion Stiftland & Naturparkland Oberpfälzer Wald beziehen möchten.



AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN

Projekte aus dem Öko-Verfügungsrahmen 2022

Es ist soweit! Die Projekte des ersten Öko-Verfügungsrahmens in den beiden Öko-Modellregionen sind umgesetzt. Die Projekte sind verschieden, innovativ und bereichern vor allem die bio-regionalen Wertschöpfungsketten in der Region.

Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald

Der [Bio-Betrieb Schaller](#) in Bibershof erweitert sein Hofsortiment um frisch gepresstes Speiseöl aus Raps, Sonnenblumen und Hanf. Seit Oktober 2022 werden nun auch die eigenen Öl-Kulturen am Hof mit der geförderten Öl-Mühle weiterverarbeitet und auch das Mehl aus dem eigenen Getreide, welches durch die Gailertsreuther Mühle vermahlen wird, wird durch eine geförderte Mehlverpackungsanlage abgepackt.



Abb. 1: Öl der Familie Schaller - Daniel Delang

Der [Bio-Legehennen Vollath](#) in Gösen hat einen neuen schmucken Hofladen. Ab sofort können neben den eigenen Eiern der Bio-Legehennen nun auch weitere Produkte aus der Region gekauft werden. Ein Einkauf lohnt sich!

Öko-Modellregion Stiftland



Abb. 2 (v.r.): Bernd Sommer (Vorsitzender IKom Stiftland), Erik Bergner (stellv. Leiter ALE Ober-pfalz), Stella Siller & Jonas Bierlein (ÖMR)

Stella Siller war eine der Ersten im Stiftland, die ein Projekt für den neuen „Verfügungsrahmen Ökoprojekte“ einreichte. Die Idee: in ihrem Bioladen “Stella’s Feinköstlich“ (Waldsassen) eine Verkaufsfläche für unverpackte Waren einzurichten. Die Kundschaft kann hier selbstständig in die mitgebrachten Behältnisse die Produkte abfüllen, wie z.B. Hafer- und Dinkelflocken aus der in Floß gelegenen Gailertsreuther Mühle oder den von der KaffeeDruckerei Kohl gerösteten Bio-Kaffee. Zum Artikel gelangen Sie [hier](#).

Ein weiteres Projekt wurde in Waldsassen vom Landwirt Reinhard Kraus umgesetzt. Hier wurde eine Trommelsiebreinigung mit Elevator für Getreide und Sonderfrüchte angeschafft. Diese Gerätschaft ermöglicht dem Betrieb und Anderen die Ernte vorreinigen zu lassen, um sauberes Saatgut zu erhalten oder die Feldfrüchte weitervermarkten zu können.

Zweite Runde des Öko-Verfügungsrahmen in 2023

Auch 2023 gibt es wieder den Fördertopf Öko-Verfügungsrahmen mit einem netto Investitionsvolumen von 100.000 € in den beiden Öko-Modellregionen.

Das Ziel ist es, Projekte die zum Aufbau von Bio-Wertschöpfungsketten oder zur ökologischen Bewusstseinsbildung dienen, finanziell zu unterstützen. Hierfür steht für jede ÖMR für das Jahr 2023 ein Förderungsrahmen von 100.000 € netto für alle eingereichten Kleinprojekte zur Verfügung. Davon werden 45 % durch das Amt für ländliche Entwicklung, 5 % durch einen Anteil der beteiligten Kommunen der ÖMR gefördert und 50 % als Eigenanteil durch den Projektträger geleistet. Es können Projekte mit einer max. Investitionssumme von 20.000 € netto und mind. Von 500 € gefördert werden. Die Projektantragsteller sind Akteure der ÖMR. Der Projektantrag muss bis Ende Februar bei der jeweiligen zuständigen Stelle eingereicht werden. Ein Gremium entscheidet anhand eines Entscheidungskatalogs, welche Projekte gefördert werden. Bei Zusage müssen die Projekte bis Ende September 2023 umgesetzt und die Nachweise bei der Abwicklungsstelle eingereicht werden. Anschließend werden die Fördergelder ausgezahlt.

Weitere Informationen gibt es unter:

Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald

Bei [diesem Artikel](#) bekommen Sie einen Überblick für den Naturparkland Oberpfälzer Wald

Öko-Modellregion Stiftland

Bei [diesem Artikel](#) bekommen Sie einen Überblick für das Stiftland

Zum offiziellen Förderaufruf gelangen Sie [hier](#).

Bio-Bauernstammtisch zum Thema Bio-Schweinehaltung

Schweinehaltung und das noch in Bio – das ist ein Exot in der Region. Jedoch das ist genau eine Chance für lokale Betriebe, die Interesse an einer Umstellung haben und für Milchviehhaltung nicht die passenden Voraussetzungen mitbringen.

Beim Bio-Bauernstammtisch im Sommer 2022 gab Reinhard Brunner vom Spargelhof Brunner in Weiden zusammen mit Verbandsberaterin Martina Kozel von Naturland Einblicke in die Bio-Mastschweinehaltung. Ebenso teilte der Landwirt seine Erfahrungen in den Sonderkulturen Spargel und Erdbeeren. Auch nächstes Jahr wird es wieder die gut besuchten Stammtische geben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zum Artikel gelangen Sie [hier](#).



Abb. 3: Spargelfeldbesichtigung auf dem Biohof Brunner in Weiden - Foto von ÖMR NOW

Gemeinsame Tagung der Öko-Modellregionen in Bayern und LVÖ

Die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) lud Anfang November die 26 Öko-Modellregionen in Bayern zum Fachforum „Lebensmittelhandwerk“ auf das Gut Sonnenhausen in der Nähe von Grafing bei München ein. Den Themenschwerpunkt der Tagung bildete die Frage wie Bio im Lebensmittelhandwerk verankert werden kann.

Verschiedene Vorträge von LfL, LVÖ und Bioland zeigten auf, dass für bio-regionale Wertschöpfungsketten vor allem das Lebensmittelhandwerk eine große Schlüsselfunktion spielt. Bisher setzen nur wenige Lebensmittelhandwerker auf das Geschäftsmodell Bio-Produktion. Gründe hierfür nannten die Vorstände des bayerischen Müllerbundes Herr Dr. Josef Rampl und des Landesinnungsverbandes Metzgerhandwerk in Bayern Lars Bubnick:

Das Lebensmittelhandwerk durchlief und erlebt auch wie die Landwirtschaft seit Jahrzehnten einen Strukturwandel. Allein die Metzgereibetriebe in Bayern werden sich in den nächsten 10 Jahren halbieren. Oft altersbedingt, da kein Nachfolger den Betrieb übernimmt. Auch der Fachkräftemangel stellt ein großes Problem im Handwerk dar. Passende Auszubildende oder Angestellte sind schwer zu finden.

Jedoch kann hier die Ausrichtung auf Bio einen Vorteil bieten. Oftmals entscheiden sich vor allem Quereinsteiger oder die, die sich wirklich für die handwerkliche Produktion von Lebensmittel interessieren, für einen Bio-Betrieb aufgrund seiner Philosophie. Handwerksbetriebe müssen deswegen unbedingt erkennen, dass auch eine nachhaltige Produktionsweise ein Kriterium für Arbeitnehmer sein kann. Betriebe aus der Praxis berichteten wie Sie ihre Bio-Philosophie umsetzen und was in ihren Augen vielen Kollegen davon abhält einen Schritt in Richtung Bio zu wagen.

Der Abschluss der gemeinsamen Tagung stellte die Besichtigung der Herrmannsdorfer Landwerkstätten dar. Sophie Schweisfurth führte die Projektmanager über das Betriebsgelände sowie durch die Bio-Metzgerei und berichtete vom Handwerk der Fleischverarbeitung.

Wertschöpfungskette-Getreide: Austausch mit der Gailertsreuther Mühle

Ende November trafen sich die Öko-Modellregionen Stiftland, Naturparkland Oberpfälzer Wald und Amberg-Sulzbach mit dem Geschäftsführer Gerald Meierhöfer der Gailertsreuther Mühle. Ziel war es, Probleme und Verbesserungen in der Wertschöpfungskette Bio-Getreide zu besprechen. Bio-Mühlen stellen in der Wertschöpfungskette Getreide einen Flaschenhals dar. Sie bündeln und verarbeiten das Bio-Getreide und geben dieses dann an anderer Verarbeiter oder an den Handel ab.



Abb. 4: Die 3 ÖMR zu Besuch beim Müller Gerald Meierhöfer auf der Gailertsreuther Mühle in Flos - Bild von ÖMR Amberg-Sulzbach

Hürden, wieso sich vor allem das Bäckerhandwerk gegen eine Bio-Zertifizierung entscheiden, sieht Meierhöfer zu einem in der Preisgestaltung der Backwaren und Aufwand der Zertifizierung. Viele Bäckereien schrecken durch den Arbeitsaufwand der Zertifizierung zurück. Die Erhöhung des Preises durch Bio sieht Meierhöfer als revidierbar an, da oftmals der Rohstoffeinsatz die geringsten Kosten

einer Backware, wie z.B. bei Semmeln, darstellt. Hilfreich wären Preiskalkulationsrechner und Umstellungsberatungen für das Lebensmittelhandwerk.

Die Gailertsreuther Mühle ist einer den wenigen Bio-Mühlen in Bayern. Sein Getreide bezieht sie regional von verschiedenen Bio-Betrieben. Ihre Mühl-Kapazitäten sind noch nicht ausgereizt. Es ist somit wichtig den Absatzmarkt im Bereich des Bio-Getreide zu verfestigen. Es werden v.a. noch Bäckereien gesucht, die Lust darauf haben Bio Backwaren zu produzieren.

Naturparkland Oberpfälzer Wald

Gründung des Beraternetzwerkes



Abb. 5: Akteur*innen des Beraternetzwerkes - ÖMR NOW

Eine Öko-Modellregion kann nur so stark sein wie ihre Akteure. Das Beraternetzwerk, bestehend aus verschiedenen Akteuren der Öko-Modellregion, unterstützt die Projektmanager in Ihrer Aufgabe die ökologische Landwirtschaft und das Lebensmittelhandwerk voranzutreiben durch ihr Spezialwissen in der Region. Im Sommer 2022 fand das erste Treffen des Beraternetzwerkes der Öko-Modell-

region Naturparkland Oberpfälzer Wald statt. Zum Artikel gelangen Sie [hier](#).

Die erste „GemüseAckerdemie“ im Naturparkland

[Acker e.V.](#) bietet mit ihren Bildungsprogrammen „GemüseAckerdemie“ und „AckerRacker“ an Schulen sowie Kindergärten durch das Bepflanzen des eigenen Gemüsegartens eine Möglichkeit Natur, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit den Kindern erfahrbar zu machen. Anfang Oktober stellte Lena Siepert von Acker e.V. interessierte Schul- und Kindergartenkräften, Elternbeiräte sowie den Bürgermeister der Öko-Modellregion das Programm vor.

Die erste „GemüseAckerdemie“ in der Öko-Modellregion wird ab Frühjahr 2023 an der Grundschule Moosbach beackert. Weitere Einrichtungen, die Interesse am Bildungsprogramm haben, werden in der Region gesucht. Bei Interesse melden Sie sich einfach beim Projektmanagement. Für eine Generation, die weiß, was sie isst! Zum Artikel gelangen Sie [hier](#).

Der Rote Ochse zu Gast im Naturparkland

Das Mutter-Sohn Duo Niemeier, das das Redaktionsteam von Zum Roten Ochsen bildet, waren zu Besuch in der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald. Im Frühjahr und im Herbst berichtete das Magazin in der Süddeutschen Zeitung über die Öko-Modellregion und ihre Projekte. Zu den beiden Artikel „Hier wachsen die [Früchte der Erkenntnis](#)“ und „[zum roten Ochsen](#) ist zu Gast in der ÖMR NOW“ gelangen Sie über die je. Links.

Leckerer Bio-Apfelsaft

Der Tännesperger Bio-Streuobstapfelsaft ist mittlerweile ein fester Bestandteil der Öko-Modellregion. 2,5 Tonnen Äpfel konnten zusammen mit der Jugendfeuerwehr Tännesperger an zwei Sammelaktionen gesammelt werden. Der Apfelsaft wird wieder von der Mosterei Bernhard produziert und ist bei den üblichen Verkaufsstätten erhältlich. Zum Artikel gelangen Sie [hier](#).



Abb. 6: Tännesperger Bio-Apfelstreuobstsaft - ÖMR NOW

Weidener Film Gespräche auf Abspann

Insgesamt sechs Filme wurden im Rahmen der Weidener Filmgespräche zusammen mit der katholischen Erwachsenenbildung und dem evangelischen Bildungswerk Weiden im Neue Welt Kinocenter in Weiden gezeigt. Thematisch behandelten die Filme Ökolandbau, Nachhaltigkeit, soziales Unternehmertum und Klimawandel. Anschließend wurde zusammen mit dem Publikum und den eingeladenen Experten über die Filme diskutiert. Als Beispiel gelangen Sie zu [folgendem Artikel](#).

Ende November wurde die Filmreihe mit dem Film „Fair Trades“ von Nino Jacusso beendet. Der Film zeigt andere Wege hin zu einem nachhaltigen Unternehmertum auf. Drei Unternehmer aus Deutschland und Schweiz berichteten, wie sie die Textilbranche und Food Waste revolutionieren. Faire Arbeitsbedingungen und biologische Herstellung mit dem Kostendruck der freien Marktwirtschaft zu vereinbaren ist für die drei Unternehmer ein ständiger Balanceakt, doch sie beweisen, dass es wirtschaftlich möglich ist, sozial, ökologisch und gleichzeitig erfolgreich zu produzieren.

Stiftland

Bio-Erlebnistage bei der Familie Kunz - Entdeckertour auf dem Markn´hof



Abb. 7: Christina Kunz erklärt den Kindern den Einsatz von einem Kälberstrick.

Es war wieder soweit – die [Bio-Erlebnistage](#) 2022 boten auch im Stiftland den Anlass für einen wunderbaren Einblick in die ökologische Landwirtschaft.

Eine Gruppe an Interessierten fand sich am 17.09.2022 auf dem [Markn´hof bei Familie Kunz](#) in Groppenheim bei Waldsassen ein. Auf dem Milchviehbetrieb durften die Kinder eine Rally zum Thema ökologische Landwirtschaft machen und zum Abschluss gesellten sich alle mit Stockbrot und einer Kartoffelsuppe um das Feuer. Zum Artikel kommen Sie [hier](#).

Das gesunde Frühstück im Amt für ländliche Entwicklung Tirschenreuth

Tirschenreuth. Viel Planung, Zeit und Geduld hat die Gestaltung des Bio-regionalen Frühstück im Amt für ländliche Entwicklung benötigt. Aber das Ergebnis konnte sich sehen lassen. Das Team um den Arbeitskreis des Amtes hat keine Mühen gescheut, um für Ihre Kolleg*innen ein reichhaltiges gesundes bio-regionales Frühstücksbuffet aufzutafeln. Das Projektmanagement der ÖMR Stiftland versuchte hier die Kontakte für den östlichen Landkreis zu vermitteln und die ÖMR Steinwald-Allianz nahm Produkte aus dem westlichen Teil. Dies gelang sehr erfolgreich!

Zum Artikel kommen sie [hier](#).

Abb. 8: Gesundes Frühstück im Amt für ländliche Entwicklung in Tirschenreuth - ÖMR Stiftland



Bio-regionale Produkte aus dem Stiftland – ein Betrieb stellt sich vor

Der Lebensmittelhandel befindet sich in einem steten Wandel. Erst die Corona-Krise, dann der Ukraine-Krieg und nun die Rezession. Es gibt immer wieder gesellschaftlich und wirtschaftlich einschneidende Ereignisse, welche die Erzeugung, den Handel oder eben auch die Verbraucher*innen beeinflusst. Um den Menschen im Stiftland zu zeigen, was für bio-regionale Köstlichkeiten in der Gegend erhältlich sind, wurde die ÖMR in die FrohNatur in Tirschenreuth eingeladen. Hier stellte sich die Erzeugerin Roswitha Ulrich von der Rennermühle vor. Zum Artikel kommen Sie [hier](#).



Abb. 9: Die Erzeugerin Roswitha Ulrich stellte sich und ihre Produkte der Kundschaft vor

Stiftlandtage

Erstmalig fanden die Stiftlandtage im Land der 1000 Teiche statt. Unsere übergeordnete interkommunale Interessensgemeinschaft „IKom Stiftland“ organisierte zusammen mit der Öko-Modellregion Stiftland, Ferienregion Stiftland, Museumsfachstelle und dem EKS 10 Tage voller außergewöhnlicher Aktivitäten. Alle Fachbereiche nutzen hierbei ihre Kompetenzen und Ihre Vernetzungsstrukturen aus, um den Menschen nicht nur Unterhaltung zu bieten, sondern auch Einblicke in die Arbeit der Abteilungen zu gewähren.

Liebenstein. An der Burgruine Liebenstein wurde die Brücke durch das Regionalbudget gefördert. Daher bot sie die ideale Kulisse für einen geschichtlichen Exkurs und einem Picknick, der aus bio-regionalen Köstlichkeiten bestand. Hierbei hatte die ÖMR die Möglichkeit den Teilnehmenden die Akteur*innen und ihre Produkte aus der Region vorzustellen.



Bad Neualbenreuth. Getreu dem Motto „Arbeiten und Essen wie früher“ veranstaltete die ÖMR gemeinsam mit der bayernweit bekannten Filzerin Anita Köstler einen Kurs für Kinder auf dem Sengerhof in Bad Neualbenreuth. Die verwendete Bio-Wolle aus der Region bot den Rohstoff zum Filzen und im Anschluss schlugen die Kinder ihre eigene Butter. Zum Artikel gelangen Sie [hier](#).

Abb. 10: "Arbeiten und Essen wie früher": Filzkurs auf dem Sengerhof mit Anita Köstler - ÖMR Stiftland

WISSENSWERTES

Das Jahr 2023

Vogel des Jahres:	Braunkehlchen
Pflanze des Jahres:	kleine Braunelle
Baum des Jahres:	Moor-Birke
Wildtier des Jahres:	Gartenschläfer
Fisch des Jahres:	Flussbarsch
Gemüse des Jahres:	rote Beete
Heilpflanze des Jahres:	Weinrebe
Pilz des Jahres:	Sumpf-Haubenpilz
Boden des Jahres:	Ackerboden



Abb. 11: Feld - Acker - Wolken - pixabay

ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN

Wann

10.01.23

19 Uhr

Was

Naturland-Veranstaltung

Ort: [Online](#)

Teil- und Vollmobile Schlachtung

Anmeldefrist: 04. Januar 2023 – [Hier kommen sie zur Anmeldung!](#)

18.01.23

14 Uhr

Bioland-Veranstaltung

Ort: [Online](#)

Bio vom Acker auf den Teller – so gelingt Bio in der Profiküche!

Anmeldefrist: 13. Januar 2023 – [Hier kommen sie zur Anmeldung!](#)

21.01.23

14 Uhr

Bauer-zu-Bauer Gespräch

Ort: Spargelhof Brunner, 92637 Weiden

Bio-Schweinemast mit Flüssigfütterung; Ackerbau mit Kartoffel-, Spargel- und Erdbeeranbau

26.01.23

19 Uhr

Klimakiller Kuh?!

Ort: Mehrgenerationenhaus Mitterteich im Marktcafé

Diese Aussage wird immer wieder von Menschen und Medien gemacht. Ist das wirklich so? Antworten werden wir bei einem Vortrag mit Ulrich Mück erhalten, der dem Publikum einen Einblick über die Bedeutung der Kühe für Landschaft, Umwelt und Klima gewährt.

Anmeldung: bis 20.01.23, kostenlos ([siehe Link](#))

03.02.23

17 Uhr

Naturland-Veranstaltung

Ort: [Online](#)

Varroa – Wie kann ich meine Bienen davor schützen?

Anmeldefrist: 01. Februar 2023 – [Hier kommen Sie zur Anmeldung!](#)

05.02.23 – 09.02.23

09 Uhr

Bioland-woche

Ort: Online und Kloster Plankstetten

„Gemeinsam in die Zukunft denken“

Anmeldefrist: 22. Januar 2023 – [Hier kommen Sie zur Anmeldung!](#)

13.02.2023

19 Uhr

Umstellung auf bio!

Ort: online

Veranstaltung der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und Vorstellung der fünf ÖMR aus der Oberpfalz

Anmeldedaten werden folgen.

14-17.02.2023

BioFach

Ort: Nürnberg Messe

Die BIOFACH gilt als Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel und findet, nach der Sommer Edition 2022, wie gewohnt im Februar 2023 zum 34. Mal statt. Als Akteur*in aus unserer Region können Sie uns gerne dazu kontaktieren. Ggf. können wir ein Ticket & Führung verschaffen. Näheres zur Biofach finden Sie [hier](#)

Hier finden Sie weitere Veranstaltungen von [Naturland](#), [Biokreis](#), [Demeter](#) und [Bioland](#). [Hier](#) eine Übersicht der Veranstaltungen der Plattform Oekolandbau.de.

Kontakt

Öko-Modellregion Stiftland

Jonas Bierlein

IKom Stiftland

Marktplatz 1

95671 Bärnau

jonas.bierlein@ikomstiftland.de

+49 9635 924 23 78

Antje Grüner

IKom Stiftland

Marktplatz 1

95671 Bärnau

antje.gruener@ikomstiftland.de

+49 9635 924 04 67

Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald

Kerstin Manner

Markt Tännenberg

Pfreimder Straße 1

92723 Tännenberg

kmanner@taennesberg.de

+49 (0)9655 9200 41

Weitere Informationen gibt's hier:

www.oekomodellregionen.bayern

