



# Öko-News aus der Öko-Modellregion Fichtelgebirge

Für Rückmeldungen oder Anmeldungen erreicht ihr uns unter:  
[oeKOMODELLregion@landkreis-wunsiedel.de](mailto:oeKOMODELLregion@landkreis-wunsiedel.de) oder 09232 - 80669.

Alle Informationen und diesen Newsletter findet ihr auch auf unserer Webseite:  
<https://oeKOMODELLregionen.bayern/fichtelgebirge>

---

## Neuigkeiten

Bio-erleben 15.07. -  
31.08.2024

Das Sommerprogramm „Bio-Erleben“ der Öko-Modellregion vereint Bio, Spaß und Abenteuer. Vom 15. Juli bis zum 31. August 2024 finden von Montag bis Freitag Führungen und Ausflugsfahrten zu Bio-Höhepunkten im Fichtelgebirge statt - für Groß & Klein, für Daheimgebliebene & Touristen und Touristinnen. Jeder Wochentag steht dabei unter einem



festen Motto. Die Termine finden Sie unten im Newsletter oder auf der Webseite.

Mehr erfahren



Mehr erfahren

## Tag der offenen Tür im LRA-Wunsiedel

**16.06.2024** Ein Erlebnis für Groß und Klein in der bio-zertifizierten Cafeteria des Landratsamtes zum Tag der offenen Tür.

## Goldene Urkunde des Umwelt und Klimapakts geht an Bio-Akteur in Wunsiedel

**17.06.2024** Zur Verleihung der goldenen Urkunde kam Minister Glauber zu einem wichtigen Bio-Akteur in unserem Landkreis. Hier wurde nicht nur das Umwelt und Klimakonzept gelobt, sondern auch das gesamtgesellschaftliche Konzept für internationalen Bio-Lebensmittelhandel.





[Mehr erfahren](#)

## Countdown zu den BIO- Erlebnistagen im Landkreis Wunsiedel i.Fichtelgebirge

Auch dieses Jahr wird zu den BIO-Erlebnistagen 2024 im Fichtelgebirge wieder viel geboten. Informieren Sie sich auf unserer Homepage über unsere Aktionen entlang der bioregionalen Wertschöpfungskette.

## Neuer BIO-Leuchtturm im Herzen von Wunsiedel

**14.06.2024** Eröffnung des Bistros am Markt Wunsiedel. Ab voraussichtlich Mitte Juli mit bioregionalen Produkten aus dem Fichtelgebirge und einer aus dem ÖMR-Verfügungsrahmen geförderten Kühlzelle.



[Mehr erfahren](#)



[Mehr erfahren](#)

## Neue Impulse für die Arbeit der Öko-Modellregion

Das Arbeitstreffen aller bayerischer Öko-Modellregionen fand in diesem Jahr am 19. und 20. Juni in Niederaltach (Niederbayern) statt. Das Treffen ist eine gute Gelegenheit zum Austausch, zur Vernetzung, zum voneinander Lernen und zum Weiterzubilden. Auch das Projektteam

## Termine



### BIO-ERLEBEN: DER SPORTLICHE eBIKE-MONTAG

**Montag, 15.07.2024** und danach  
jeden Montag 15.07.-31.08.2024

Haben Sie Lust einmal ein eBike zu testen oder mit dem eigenem eBike mit ein paar Gleichgesinnten das Bio-Fichtelgebirge zu erleben? Auf gehts! Gestartet wird in Ruppertsgrün, nach einer Umrundung des Weißenstädter Sees gehts direkt zur PEMA, vorbei am Öko-Lehrpfad beim Rogg-In, entlang des Eger-Radweges Richtung Kirchenlamitz zum Granitlabyrinth und zurück ins idyllische Ruppertsgrün auf einen Bio-Cappuccino und ein Stück Kuchen.

Mehr erfahren



### BIO-ERLEBEN: DER FEURIGE KOCH-DIENSTAG

**Dienstag, 16.07.2024** und danach  
jeden Dienstag 15.07.-31.08.2024

Dieser Workshop bietet Ihnen die einzigartige Gelegenheit, frische Bio-Produkte aus der Region am offenen Feuer in köstliche Gerichte zu verwandeln. Genießen Sie eine gesellige Atmosphäre während Sie gemeinsam kochen, essen und heimische kulinarische Gefilde erforschen. Ein Abend voller Genuss am Lagerfeuer erwartet Sie. Geplante Gerichte:

- Marinierte Rinderstreifen im Grünen
- gebratener Käse im Weinblatt
- Pfannbrot mit Forellencrème und gebackenen Zwiebeln
- Pasta mit Radieschenpesto
- Honigkuchlein

Mehr erfahren



### BIO-ERLEBEN: DER WILDE BISON-MITTWOCH

**Mittwoch, 17.07.2024** und danach jeden Mittwoch 17.07.-31.08.2024

Eine kleine Mischung aus „Safari und Wildem Westen“ erwartet Sie bei Familie Höpfel auf ihrem Ferienhof im Fichtelgebirge. Bisons und Rotwild teilen sich hier im Familienverbund ein großes und malerisch gelegenes Wildgehege. Beobachten Sie bei einer Rundfahrt (wetterabhängig) die eindrucksvollen Tiere und lassen Sie sich die naturnahe Bio-Gehegewild-Haltung und Vermarktung der hofeigenen Produkte erklären. So ist für Besucher wie für Urlaubsgäste aller Altersklassen ein abwechslungsreiches Programm geboten!

Mehr erfahren



### BIO-ERLEBEN: DER VERFILZTE SCHAF-DONNERSTAG

**Donnerstag, 18.07.2024** und danach jeden Donnerstag 18.07.-31.08.2024, außer 15.08.2024

Sie erwartet ein Rundum-Schafprogramm in der Schäferei Frank. Im Sommer sind die Coburger Fuchsschafe auf den saftigen Weiden rund um Schirnding, die bei einer kleinen Wanderung mit Leckereien im Gepäck besucht werden. Vorher bekommen Sie einen Hofrundgang und werden aus der heimischen Schafwolle etwas Filzen. Nach einer kleinen Stärkung geht es zum Abschluss mit gutem Schuhwerk auf eine der Schafweiden. Egal ob Kinder oder Erwachsene, in der Schäferei gibt es für Jedermann etwas zu bestaunen.

Mehr erfahren



### BIO-ERLEBEN: DER SCHWARZE KAFFEE-FREITAG

**Freitag, 19.07.2024** und an folgenden  
Freitagen **26.07./ 23.08./ 30.08.2024**

Die regionale Kaffeerösterei Schwarzer Peter hat sich mit Herz und Leidenschaft dem Spezialitäten-Kaffee verschrieben. Seit 2019 produziert Peter Liebscher in der eigenen Rösterei mit Café am alten Bahnhof in Selb feinsten Kaffee in echter Handarbeit. Das Kaffeesortiment umfasst auch Bio-Sorten. Peter Liebscher gewährt Ihnen einen Einblick in seine Rösterei und erklärt Ihnen, auf was es beim Rösten ankommt. Im Anschluss an die Führung durch die Rösterei erwartet Sie noch ein leckeres Kaffeegetränk in seinem Café.

[Mehr erfahren](#)



### BIO-ERLEBEN: DER SÜßE HONIG-FREITAG

**Freitag, 02.08.2024** und danach  
an folgenden Freitagen **09.08./ 16.08.2024**

Der Legat Hof gibt einen Einblick in seine kleine Imkerei. Sie verdeutlicht die für den Bienen möglichst naturnahe und seinem Wesen entsprechende Haltung. Der Kreislaufgedanke und das Modell des Hoforganismus der Demeter-Landwirte spielt dabei eine zentrale Rolle. Am Ende der Veranstaltung gibt es eine kleine Verkostung des Honigs aus 2024, dargeboten auf Dinkel-Baguette vom Bio-Bäcker Popp aus Münchberg. Zum späteren Nachlesen kann ein Flyer mitgenommen werden.

[Mehr erfahren](#)

---

## aus unserem Netzwerk



Eine Förderung von **byodo**  
Bio vom Feinsten

**BIO**  
begeistert

**Wir unterstützen Ihr Bio-Projekt!**  
Für eine nachhaltige Zukunft

Mehr Infos:  
[byodo.de/biobegeistert](https://byodo.de/biobegeistert)

**BIS 5.000€  
FÖRDERUNG**

### BIObegeistert-Wettbewerb

Mehr erfahren

Es gibt so viele engagierte Menschen mit tollen Ideen für ihre Kitas, Schulen oder Hochschulen und leider oft zu wenig Geld, um diese umzusetzen. Genau hier wollen wir mit unserer Förderung BIObegeistert ansetzen – mit bis zu 5.000 Euro je Projekt!



Kostenlose Infoveranstaltung Soziale Landwirtschaft



**WORKSHOP** In Zusammenarbeit mit dem „Netzwerk Bio-Städte“ lädt das KOPOS-Projekt zu folgenden Vertiefungsworkshops:

**„Tiny Farms – Planung & Umsetzung auf kommunalen und privaten Flächen in Erlangen und Nürnberg“**

### Tiny Farms, Planung & Umsetzung auf kommunalen und privaten Flächen

Mehr erfahren

Das Ziel von "Tiny Farms" ist es, eine vielfältige, dezentrale Landwirtschaft zu fördern, die von vielen Menschen unterstützt wird. Der Anspruch ist es, Bio in die Breite zu tragen und durch viele Tiny Farms nach dem sogenannten Market-Garden-Konzept qualitativ hochwertiges Biogemüse für Handel, Gastronomie, Kantinen und Endverbrauchern zu produzieren.



Wie schmeckt unser Acker? – Ökozüchtung, 24. Juli 2024 in Freising

Mehr erfahren

Mehr erfahren

Am 18. Juli informiert eine kostenlose, bayernweite Online-Infoveranstaltung über das Seminar für Einsteiger in die Soziale Landwirtschaft. Veranstalter sind die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Passau und Augsburg

An der LfL wurde seit 2020 eine partizipative Ökozüchtungsplattform mit finanzieller Beteiligung bayerischer kleiner und mittlerer Unternehmen im Bereich ökologischer Pflanzenzüchtung eingerichtet und soll weiter ausgebaut werden. Pflanzensorten, die im ökologischen Landbau verwendet werden, haben oftmals zusätzliche oder andere Anforderungen. Eine Pflanzenzüchtung unter ökologischen Anbaubedingungen ist daher notwendig.

In Deutschland gibt es nur wenige Züchtungsunternehmen, die Sorten unter ökologischen Anbaubedingungen entwickeln, in Bayern gibt es seit 2022 ein Unternehmen.

---

## Anmeldung zum Newsletter

Ihr bekommt den Newsletter gerade als PDF zugesendet. Wir freuen uns, wenn ihr euch zu unserem Newsletter anmelden, dann bekommt ihr in das nächste Mal direkt von unserem Newsletter-Programm und könnt alle Inhalte direkt in der Email lesen.

Zur Anmeldung gehts über den Button oder den QR-Code.



hier gehts zur Anmeldung  
zum Newsletter



## Ökomodellregion Fichtelgebirge

Jean-Paul-Str. 9, 95632 Wunsiedel

[oekomodellregion@landkreis-wunsiedel.de](mailto:oekomodellregion@landkreis-wunsiedel.de)

09232 80669

<https://oekomodellregionen.bayern/fichtelgebirge>

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.

Sie haben diese E-Mail erhalten, weil Sie sich für unseren Newsletter angemeldet haben.

[Abbestellen](#)

