

NEWSLETTER

Öko-Modellregionen Naturparkland Oberpfälzer Wald und Stiftland

Ausgabe Frühjahr 2021

27.05.2021



Inhalt

Einführung	3
AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN	4
Der Biokarpfen	4
Mobile Käserei.....	4
Die Nisthöhle	5
Bio-Foodtruck für Tirschenreuth?	5
Kaffeerösterei Tirschenreuth	6
GemüseAckerdemie - Kinder ackern und erleben!	7
Bad Neualbenreuth – das naturtouristische Gesamtkonzept.....	7
Kräuter & Leut` - Regio Packerl	8
ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN	8
WISSENSWERTES	10
Gemüse und Obst – 2021	10
Kontakt	10

Einführung

Liebe Interessent*innen der Öko-Modellregionen,

herzlich Willkommen zur Frühlings-Ausgabe des Newsletters der Öko-Modellregionen Naturparkland Oberpfälzer Wald und dem Stiftland.

Die Bäume haben nun auch in der nördlichen Oberpfalz das blühen angefangen und die beständigen Niederschläge lassen die Natur aufatmen.

Verglichen mit der Zeit des letzten Newsletters haben sich die Corona-Zahlen merklich entspannt und die ersten Veranstaltungen können wieder stattfinden. Ein Großteil der Angebote finden nach wie vor digital statt, jedoch können nun wieder die ersten Präsenzveranstaltungen geplant werden. Anregungen für Unternehmungen finden Sie im Abschnitt „Veranstaltungshinweise“.

Im Stiftland intensiviert sich zunehmend die Kooperation mit den kommunalen Vertreter*innen, wie z.B. beim Projekt des Bio-Karpfens, der mobilen Käserei oder dem naturtouristischen Gesamtkonzept, welches die Gemeinde Bad Neualbenreuth umsetzt.

In der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald wurde die Stelle der Projektmanagerin frei und ist noch nicht neubesetzt worden. Deshalb werden sich ausnahmsweise in dieser Ausgabe nur die Inhalte des Stiftlandes wiederfinden.

Wenn Sie Anregungen, Wünsche oder Fragen haben wenden Sie sich an die Ökomodellregion Stiftland – wir freuen uns auf den gemeinsamen Austausch.

Viel Spaß beim Lesen des 3. Newsletters!



AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN

Der Biokarpfen

Die Produktion der ökologischen Teichwirtschaft in Deutschland bietet ein großes Potential. Als "Land der 1000 Teiche" ist der Landkreis Tirschenreuth, bzw. das Stiftland, dafür geschaffen, um den Bio-Karpfen nach vorne zu bringen. Die Öko-Modellregion Stiftland arbeitet beständig mit dem Arbeitskreis "Bio-Karpfen" an diesem wichtigen Thema.



Abb. 1: Tirschenreuther Teichpanne – Tobias Gerber (www.bayern.de)

In der 1. gemeinsamen Sitzung fand sich das neue Projektmanagement, die ARGE Fisch, Akteur*innen der Teichwirtschaft, des Landesfischereiverbandes, Vertretern der Kommunen und der Vorsitzende der IKom Stiftland digital zusammen. Es wurden die Haupthürden diskutiert, wie die mangelnde Förderlandschaft und die Verfügbarkeit von Bio-Satzfischen und Lösungsansätze erarbeitet. Des Weiteren wurde für den 27.05. ein kostenloser Online-Workshop angestoßen, der die Umstellung auf Bio-Karpfen zum Thema hat, durchgeführt wird diese von Naturland und der LfL, Institut für Fischerei.

Mobile Käserei

Nach einer längeren Pause trafen sich am 21.05.2021 Landwirtinnen, Käser*in, Vertreter des ALE und AELF, sowie die Kommunalpolitikerin Marion Höcht mit den Projektmanager*innen der Öko-Modellregionen Stiftland und Siebenstern. Die Veranstaltung lief online ab und galt zum regen Austausch und zum Voranbringen des Projektes der mobilen Käserei. Wichtige Punkte wurden angesprochen und fachlich diskutiert. Ein erneutes Treffen findet Ende Juni voraussichtlich in Präsenz statt.



Abb. 2: Bild der Veranstaltung zur "mobilen Käserei" mit einem Teil der Teilnehmenden

Interessierte Menschen melden sich gern beim Büro der ÖMR Stiftland.

Die Nisthöhle

Wie kann eine Ressource, die in den letzten Jahrzehnten immer mehr an Bedeutung verloren hatte, nun ein Comeback in einer regionalen Wertschöpfungskette erleben?

Die Rede ist von der Wolle: in diesem Fall von der des Waldschafes, einer bedrohten Hausschafrasse, welche auf dem Bio-Betrieb von Stefan Gleißner bei Tirschenreuth gehalten wird. Nach heutigen Standards ist diese besondere Wolle für den direkten Hautkontakt nicht mehr gefragt, aber es gibt alternative Verwendungen dafür. Hierfür vermittelte die ÖMR Stiftland eine Probe der Waldschafwolle an die Filzerin [Jana von Janso](#) aus Weiden. Hieraus stellte sie eine Nisthöhle für Vögel her, welche im Garten oder unter dem Dach aufgehängt werden kann. So konnte am Ende das bedrohte Waldschaf mit seiner Wolle, über ein altes Handwerk zu einem Objekt zusammenwachsen, um den zum Teilen zurückgehenden Vogelbestand eine Nistmöglichkeit zu bieten.



Abb. 3: Die Nisthöhle, ÖMR Stiftland

Die ÖMR Stiftland freut sich von Schafhalter*innen zu hören oder Anregungen für die Verwendung von Wolle zu erhalten. Bei Jana von Janso werden Workshops angeboten, sobald es die Gesetzgebung wieder zulässt.

Bio-Foodtruck für Tirschenreuth?

Auf Anregung des Planungsbüros Stadt-Land-Fanck möchte die ÖMR Stiftland einen Bio-Foodtruck für den Landkreis Tirschenreuth auf den Weg bringen. Bisher mangelt es an einem Angebot von Bio-Speisen aus der Region und deshalb soll das Mobil an verschiedenen Stellen im öffentlichen Raum die Verpflegung von Jung und Alt gewährleisten. Hierfür sollen ins besonders ökologisch produzierte Lebensmittel verarbeitet werden, die im besten Fall aus der Region kommen.

Deshalb sucht die ÖMR Stiftland interessierte Menschen, die sich vorstellen können einen Foodtruck zu betreiben. Es besteht die Möglichkeit das Projekt fördern zu lassen und die ÖMR würde Sie in diesem Prozess unterstützen. Bitte schreiben Sie hierfür an Jonas.Bierlein@ikomstiftland.de oder Antje.Gruener@ikomstiftland.de.

Kaffeerösterei Tirschenreuth

Kaffeebohnen aus ökologischen Anbau von Farmen aus Indonesien, Peru und Indien werden von Christine und Wolfgang Kohl in feinste Röstungen verwandelt.

„[Die KAFFEEdruckerei](#)“ brachte in Kooperation mit den ÖMR's Steinwald-Allianz und Stiftland zwei Röstungen hervor: den Steinwald Bio-Kaffee und den Stiftland Bio-Espresso. Diesen können Sie auch in folgenden Geschäften erhalten:



Abb. 4: Verfügbarkeit von Kaffee der Fam. Kohl im Landkreis Tirschenreuth

Die ÖMR Stiftland würde sich freuen, wenn der Kaffee an weiteren Orten zu finden wäre.

Bei Bedarf und Interesse melden Sie sich bei:

Tel.: 0 9 6 31 / 7 9 8 0 230

mail: info@diekaffeedruckerei.de

GemüseAckerdemie - Kinder ackern und erleben!

Dass die Kuh nicht lila ist und Äpfel nicht ausschließlich aus dem Supermarkt kommen, dafür gibt es Menschen wie Christoph Schmitz. Er verfasste eine wissenschaftliche Arbeit über die ‚Entfremdung der Gesellschaft von Nahrungsmitteln‘ und startete im Jahr 2014 mit der Ackerdemia e.V. ein Pilotprojekt. Mit der [GemüseAckerdemie](#) möchte er nun vor allem Kindern das Bewusstsein für die Bedeutung und Wertschätzung von Lebensmitteln nahebringen.

Auf eigens dafür angelegten Äckern in den Gärten der Kindertageseinrichtungen und Schulen, dürfen die Kleinsten einzigartige Erlebnisse sammeln. Sei es das Beobachten der Lebewesen in und auf der Erde oder das Zusehen beim Wachsen der selbst gesäten Radieschen. Es macht einfach Laune die lebendige Tier- und Pflanzenwelt rund um unsere Nahrungsmitteln mit allen Sinnen zu erkunden. Zum krönenden Abschluss dürfen die Nahrungsmittel vom eigenen Acker natürlich gemeinsam genossen werden. In unseren ÖMR's ist die Mittelschule Waldsassen eine AckerSchule. Das kath. Kinderhaus „Unsere Liebe Frau“ (TIR) sowie der Kindergarten St. Markus (WEI) dürfen sich AckerKita nennen.

Bad Neualbenreuth – das naturtouristische Gesamtkonzept

Die Marktgemeinde schreitet dank Bürgermeister Klaus Meyer mit großen Schritten vorbildlich voran. Durch ein naturtouristisches Gesamtkonzept entstehen durch die „FÖRNatKom“ neue Bereiche im Rahmen der Umweltbildung.

Blühflächen gesucht!

Überall im Stiftland erfreuen sich die Leute über farbenprächtige Landschaften. Doch nicht nur für uns Menschen sind sie eine Augenweide, sondern auch für viele Tierarten. Im Gemeindegebiet von Bad Neualbenreuth wurden schon einige Flächen angelegt und gekennzeichnet. Nun soll ein Blühflächenkataster entstehen, in dem die Areale mit einem Foto und evtl. Saatgutmischung, Bewuchs oder Besonderheiten erfasst werden. Wer also Interesse hat eine Blühfläche anzulegen oder dies bereits getan hat der meldet sich einfach bei Herrn Rückl.

eWilPa

Dr. Markus Strauß: Autor, Dozent, Visionär rückt die essbaren Wildpflanzen und Selbstversorgung wieder in unser Blickfeld. Durch die [eWilPa](#) – essbareWildpflanzenParks- gelingt dies in unserer Region in Waldeck. Nun befasst sich die Marktgemeinde mit diesem Thema und greift dies ebenfalls in Ihrem naturtouristischen Gesamtkonzept auf. Neben Heilbaden, kann man dann bald auf Schusters Rappen Umweltbildung hautnah erleben.

Kontakt:

Michael Rückl, naturtourismus@badneualbenreuth-sibyllenbad.de ; Tel.: 09638-9399-995

Kräuter & Leut` - Regio Packerl

Die Heimat und Ihre Natur entdecken und lieben lernen. Bei einer wunderschönen Wanderung werden besondere Orte mit beeindruckender Pflanzenvielfalt erkundet.

Cornelia Müller und Ihr Team nehmen Sie mit auf eine Reise durch die nördliche Oberpfalz. Aufeinander abgestimmt und geschmackvoll ausgewählt wurde eine Auswahl von individuell buchbaren Wanderungen zusammengestellt. Zu jeder Wanderung gibt es die Besonderheiten aus der Region als Regio-Packerl mit heim.

Näheres erfahren Sie unter www.kundl.online.

ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN

Wann	Was
23.05.2021-	Landesgartenschau Ingolstadt 2021
03.10.2021	Ort: Ingolstadt, im Süd-Osten der Fläche der Landesgartenschau, Beitragsnummer 35 Auf mehr als 50 Parzellen kann man die Vielfalt des Ökolandbaus erleben und die die Fruchtreiche im Feld verstehen. Den dies sind die zentralen Themen der Öko-Schauplätze, die das LfL-Kompetenzzentrum Ökolandbau in Kooperation mit der HSWT und dem Naturland-Hof Birkenschwaige BioAgrikultur umgesetzt hat. Nähere Informationen hier .
02.06.2021	Ackerbau erfolgreich auf Bioland-Bau umstellen Ort: Online „Bioland-Berater Alexander Kögel zeigt auf, wie der Einstieg in den ökologischen Ackerbau erfolgreich gelingen kann. Anschließend erläutert Johannes Hell, Vermarktungsgesellschaft Bio Bauern mbH, die Vermarktung von Druschfrüchten. Zum Abschluss berichtet Johannes Walther über seine eigenen Erfahrungen in der Umstellung eines viehlosen Ackerbaubetriebs auf ökologische Bewirtschaftung.“ Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie über diesen Link .

10.06.2021	Bio kann jeder - nachhaltig essen in Kita und Schule
14-16:30 Uhr	Ort: Online Was ist bei einer ausgewogenen Ernährung für Kinder und Jugendliche zu beachten? Wie können Bio-Produkte in das Verpflegungsangebot in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche – auch bei knappen Budgets – integriert werden? In dem Workshop wird Eva-Maria Huber, Köchin und Ernährungswissenschaftlerin für Bioland, die Anforderungen einer ausgewogenen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung veranschaulichen. Mitbringen wird sie hilfreiche Tipps und Tricks rund um die Themen: Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Speiseplangestaltung. Workshop für Einrichtungs- und Schulleitungen, Erzieherinnen und Erzieher, Lehrkräfte, Küchenleitungen und -teams, Caterer, Träger der Einrichtungen sowie weitere interessierte Personen. Ansprechpartnerin: Eva-Maria Huber, Bioland Außer-Haus-Verpflegung Veranstalter: BioServiceTeam GmbH Anmeldung bitte bis 10.06.2021. Hier geht es direkt zur Anmeldung
15.06.2021	Fachexkursion „Biodiversität im Ökolandbau“
Ab 09:30	Ort: Treffpunkt am Bahnhof in 97534 Waigolshausen Im Mittelpunkt stehen an diesem Tag vielfältige Naturschutzmaßnahmen und deren Umsetzung auf drei ökologisch bewirtschafteten Betrieben. Themen sind u.a. Konzepte des Ackerwildkrautschutzes, Naturschutzberatung am Beispiel Fokus-Naturtages, Heckenpflanzung mit Fördermitteln aus der LNPR Informationen und Anmeldung finden sie hier .
18.06.2021- 18.07.2021	Ökolandbau-Feldtag der LfL Ort: Puch (Lkr. Fürstenfeldbruck) und Landsberg am Lech In diesem Jahr findet der Ökolandbau-Feldtag wieder als Informationsparcours statt. Zu sehen sind Landessortenversuche und produktionstechnische Versuche Hier erfahren Sie mehr.

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

WISSENSWERTES

Gemüse und Obst – 2021

Das Jahr 2021 wurde durch die Generalversammlung der Vereinten Nationen zum Jahr für Gemüse und Obst ausgerufen. Mindestens 400gr Gemüse und 250gr Obst sollten täglich auf dem Speiseplan stehen. Welches Gemüse gerade Saison hat können Sie z.B. [hier](#) erfahren.



Abb. 5: Gemüsekorb

Kontakt

Öko-Modellregion Stiftland

Jonas Bierlein

IKom Stiftland
Marktplatz 1
95671 Bärnau
jonas.bierlein@ikomstiftland.de
t: +49 9635 924 23 78

Antje Grüner

IKom Stiftland
Marktplatz 1
95671 Bärnau
antje.gruener@ikomstiftland.de

t: +49 9635 924 04 67

Weitere Informationen gibt's hier:

www.ekomodellregionen.bayern



Bilderquellen:

Titelbild: Dunkle Akelei von iira116 auf Pixabay

Abb. 1: Tobias Gerber (www.bayern.bv)

Abb.2: ÖMR Stiftland

Abb. 3: ÖMR Stiftland

Abb. 4: ÖMR Stiftland

Abb. 5: ÖMR Naturparkland Oberpfälzer Wald