

NEWSLETTER

Öko-Modellregionen Naturparkland Oberpfälzer Wald und Stiftland

Ausgabe Winter 2020

27.01.2021

Inhalt

Einführung	2
AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN	3
Natur.Vielfalt.Tännesberg Bio Streuobst Apfelsaft.....	3
Regiothek: Gailertsreuther Mühle ist nun gelistet.....	3
Regiothek: Straußenfarm Mitterhof als erster Betrieb im Stiftland.....	4
Bäckerei Lindner aus Waidhaus bald mit Bio-Sortiment.....	5
„DIE KAFFEEDRUCKEREI“: regionale Röstung von Bio-Bohnen	5
„Naturparkland Genusskistl“	6
Online-Umstellerseminar „Wie werde ich Öko-Landwirt – Die ersten Schritte“	6
Weidner Filmgespräche als „Grünes Kino“	7
ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN	7
WISSENSWERTES	9
Ansprechpartner	10

Einführung

Liebe Interessent*innen der Öko-Modellregionen,

herzlich Willkommen zur Winter-Ausgabe des Newsletters der Öko-Modellregionen Naturparkland Oberpfälzer Wald und dem Stiftland. Erstmal wünschen wir Ihnen noch ein gutes und gesundes neues Jahr 2021!

Gerade die ruhigere Zeit Anfang des Jahres kann immer gut für Weiterbildungen oder Informationsveranstaltungen genutzt werden. Leider ist es, der aktuellen Situation geschuldet, immer noch nicht möglich, Veranstaltungen vor Ort zu besuchen. Dies heißt jedoch nicht, dass es keine gibt! So organisieren die Bio-Verbände oder auch die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Online-Veranstaltungen. Die derzeit bekannten Termine finden Sie unter dem Punkt „Anstehende Veranstaltungen“. Auch die Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald organisiert zusammen mit der Öko-Modellregion Amberg-Sulzbach/ Stadt Amberg eine Online-Veranstaltung für umstellungsinteressierte Landwirte. Weitere Informationen hierzu finden Sie ebenfalls in der Rubrik „Anstehende Veranstaltungen“.

Eine Neuerung gibt es nun seit Mitte Januar in der Öko-Modellregion Stiftland. Seitdem ist Jonas Bierlein der neue Projektmanager und ab Anfang Februar wird Antje Grüner mit dazustoßen, um gemeinsam die Ziele der Öko-Modellregion voranzutreiben. Es sind noch große Projekte in unterschiedlichen Stadien offen, die es nun gilt fortzuführen. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Etablierung des Bio-Karpfens, ein Angebot ökologisch produzierter Lebensmittel in der Gemeinschaftsversorgung und Gastronomie, einer mobilen Käserei, dem Projekt „Schaf auf Haut“ und der Bewusstseinsbildung für die Chancen und Bedeutung der ökologischen Landwirtschaft für die (regionale) Wirtschaft, Mensch und Natur.

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

Viel Spaß beim Lesen des 2. Newsletters!



AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN

Natur.Vielfalt.Tännesberg Bio Streuobst Apfelsaft

Der Natur.Vielfalt.Tännesberg Streuobstsft, der aus den Streuobstbeständen rings um den Markt Tännesberg entstanden ist, ist nun bei den Verkaufsstellen der Mosterei Bernhard erhältlich. Sie finden den naturtrüben Saft bei *Rewe* und *Edeka* in *Vohenstrauß*, im *Gänsbürgerladen* in *Waldthurn*, bei der *Bäckerei Spickenreither* in *Tännesberg*, beim *Eseo-Biomarkt* in *Weiden i.d.Opf.* oder auch direkt beim *Hofladen* der Familie Bernhard. Mit dem Erwerb eines naturtrüben Bio-Streuobst Apfelsafts erhalten Sie gleichzeitig die traditionellen Streuobstbestände und alte, bekömmlichere Apfelsorten. Streuobst steht für eine unglaubliche Geschmacksvielfalt und nicht für den Plantagenanbau. Außerdem sind die Bestände ein wichtiger Faktor für den Erhalt der Artenvielfalt und somit der Biodiversität.



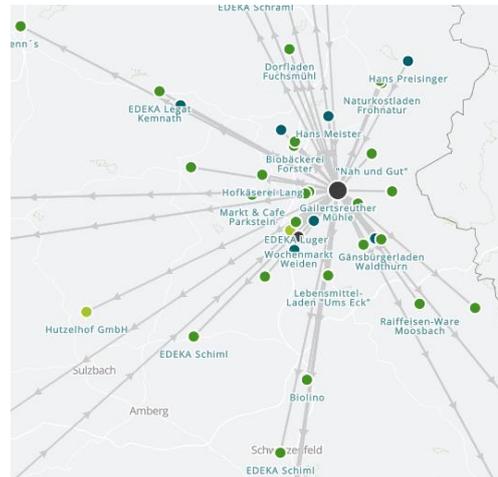
Regiothek: Gailertsreuther Mühle ist nun gelistet



Als erster Betrieb der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald ist seit Oktober 2020 die Gailertsreuther Mühle in dem [Regiothek-Portal](#) gelistet. Durch die Regiothek werden alle Lieferketten für den Benutzer transparent dargestellt. Am Beispiel der Gailertsreuther Mühle kann man nun sehen, wer das Getreide zur Mühle liefert und wohin anschließend die verarbeiteten Produkte geliefert werden. Umso mehr Betriebe natürlich aus der

Region aufgeführt sind und so genauer sind die regionalen Lieferbeziehungen erkennlich. In dem

Regiothek-Portal können sich landwirtschaftliche Betriebe, Gastronomiebetriebe, Bäcker, Metzger oder kleine Lebensmittelläden listen lassen und ihre Lieferketten offenlegen. Zudem kann es die eigene Homepage eines Betriebs ersetzen, da alle Informationen im Portal eingepflegt werden können. Für weitere Informationen kontaktieren Sie auch hier gerne das Projektmanagement der Öko-Modellregion, die Sie bei der Erstellung Ihres Profils gerne unterstützt.



Regiothek: Straußenfarm Mitterhof als erster Betrieb im Stiftland

Kerstin und Matthias Frank, beide sind auch „HeimatUnternehmer“, betreiben gemeinsam die [Straußenfarm Mitterhof](#) und wecken diesem besonderen, geschichtsträchtigen Hof neues Leben ein. Es gibt dort viel zu entdecken: eine Nutztierarche mit Straußen und Urschweinen, einem Hofladen mit regionalen und eigenen Produkten sowie dem Hofcafé mit Kaffee und Kuchen sowie regelmäßigen Straußen- und Urschwein-dinnern.



Wie auf der Seite der Regiothek aufgezeigt wird, kommt beispielsweise das Mehl aus der Schustermühle, die Nudeln werden vom Demeterhof Dötterl bezogen, vom Anton Schicker das Reh- und Wildfleisch und als Digestif kann von Stefan Schlötzer der Kriecherlbrand gereicht werden.

Das Prinzip und Potenzial der Regiothek wurde bereits oben beschrieben und es ist auch ein Anliegen der Öko-Modellregion Stiftland, dass weitere Betriebe hierbei mitmachen. Bei Interesse oder Fragen wenden Sie sich gerne an das Projektmanagement.

Bäckerei Lindner aus Waidhaus bald mit Bio-Sortiment

Beim Waidhauser Bäcker Josef Lindner wird das traditionelle Bäckerhandwerk noch großgeschrieben. So ist es nicht verwunderlich, dass er sein Sortiment durch ein ökologisches Angebot ergänzen möchte. Bei dem Vorhaben der Bio-Zertifizierung unterstützt ihn die Öko-Modellregion natürlich tatkräftig. Die vorbereitenden Schritte sind bereits getan und regionale Lieferbeziehungen wurden hergestellt. Wenn die Bio-Zertifizierung geschafft ist, können Sie schon bald in Waidhaus und an den weiteren Standorten der Bäckerei die frischen, ökologischen Backwaren genießen.



„DIE KAFFEEDRUCKEREI“: regionale Röstung von Bio-Bohnen



2018 gründeten Christine und Wolfgang Kohl „DIE KAFFEEDRUCKEREI“ im Herzen Tirschenreuths. Neben der Druckerei in der dritten Generation gehen die Verantwortlichen auch ihrer Leidenschaft für Kaffee nach. Sie rösten Rohkaffee aus ökologischem Anbau neben direkt gehandelten Projektkaffees und Spezialitätenkaffees. [Der Laden](#) hat auch zur Corona-Zeit seine Türen geöffnet.

Zusammen mit den Öko-Modellregionen Steinwald-Allianz und Stiftland wurden der STEINWALD-BIO-KAFFEE und der STIFTLAND-BIO-ESPRESSO entwickelt. Dafür hat sich die Rösterei bio-zertifizieren lassen.

„Naturparkland Genusskistl“

Seit Dezember 2020 gibt es das „Naturparkland Genusskistl“ in unterschiedlichen Ausführungen. Entstanden ist dies aus einer Kooperation mit den Gänsbürgerladen in Waldthurn. Im Genusskistl enthalten sind regionale und bio-regionale Produkte aus dem Naturparkland. Zum einen ist das Kistl über die zehn Gemeinden der Öko-Modellregion erhältlich, zum anderen gibt es mittlerweile ein Bestellformular für Privatpersonen. So kann jeder Bürger sich die gewünschten Genusskistl vorbestellen und vor Ort zahlen. Das Bestellformular und weitere Informationen erhalten Sie beim Projektmanagement der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald. Wenn Sie noch Produkte kennen, die, ihrer Meinung nach, auf jeden Fall noch in das Kistl gehören, dann sagen Sie auch gerne Bescheid!



Online-Umstellerseminar „Wie werde ich Öko-Landwirt – Die ersten Schritte“

Um die Zeit in den Wintermonaten sinnvoll zu nutzen, findet am 03.02.2021 ein Online-Seminar zum Thema „Wie werde ich Öko-Landwirt – die ersten Schritte zur Umstellung auf Bio“ statt. Das Webseminar wird über die Plattform Cisco Webex ablaufen, somit kann jeder bequem von zu Hause aus am Seminar teilnehmen. Beginn ist um 14 Uhr und dauern wird es ca. bis 16:30 Uhr. Sie erfahren vom Fachzentrum für Ökolandbau Neumarkt i.d.Opf. die wichtigsten Grundlagen, wie Sie ihren Betrieb auf eine ökologische Bewirtschaftung umstellen können. Gemeint sind damit die grundlegenden „Regeln“, die die EU-Öko-Verordnung vorgibt, genauso wie die Fördermöglichkeiten, die der Staat zur Unterstützung bei der Umstellung bietet. Des Weiteren wird der Bio-Milchmarkt aus der Sicht der Privatmolkerei Bechtel betrachtet und anschließend die Vermarktungsmöglichkeiten durch die Naturland Marktgesellschaft. Die Anmeldung zur Veranstaltung erfolgt telefonisch über 09655 920041 oder per Mail an cstrigl@taennesberg.de.



Weidner Filmgespräche als „Grünes Kino“

Es liefen Ende 2020 Vorgespräche mit dem Evangelischen Bildungswerk Weiden und dem Neue Welt Kino Weiden um im Frühjahr 2021 die Weidner Filmgespräche als „Grünes Kino“ anbieten zu können. Beim „Grünen Kino“ werden Filme ausgewählt, die Themen wie Ökolandbau, nachhaltig Wirtschaften oder den Klimawandel behandeln. Nach den Filmen soll dann noch eine Gesprächsrunde mit geladenen Experten auf dem jeweiligen Gebiet stattfinden.

Wann das erste Mal die grünen Weidner Filmgespräche stattfinden können wird online, hier im Newsletter bekanntgegeben und in der Tagespresse bekannt gegeben. Jedoch müssen hier noch die Corona-Einschränkungen beachtet werden.

ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN

Wann

Was

03.02.2021

Online-Seminar „Wie werde ich Öko-Landwirt? Die ersten Schritte zur Umstellung auf Bio

14:00 – 16:30 Uhr

Ort: online

Die Umstellung auf den Ökolandbau bietet vielen Betrieben eine Perspektive für eine nachhaltige Zukunft. Da dieser Schritt gut überlegt sein sollte, informiert dieses Online-Seminar Sie über die wichtigsten Grundlagen für den Schritt in den ökologischen Landbau.

Anmeldung erfolgt über cstrigl@taennesberg.de oder unter 09655 920041

07. – 12.02.2021

Online Bioland-Woche

Ort: Online

Infotage für interessierte Ackerbauern, Tierhalter und Imker

Fachtage zu den Themen Ackerbau, Leguminosenbau, Kartoffelbau, Garten- und Gemüsebau, Geflügelhaltung, Fleischrinder, Direktvermarktung, Hofnachfolge

Austausch- und Vernetzungstreffen von Hopfenerzeugern, Junges Bioland und Bodenpraktikern

Weitere Informationen und Anmeldung unter <https://www.bioland.de/bioland-woche>

17. – 19. 02.2021

BIOFACH Messe

Ort: Online

Weitere Informationen unter www.biofach.de

26.02.2021

Seminar für Direktvermarkter

Ort: Online

9:30 – 15:30 Uhr

Preispsychologie und Preiskalkulation

Viele Unternehmer glauben, dass „Niedrigpreise“ das Geheimrezept sind, um ihr Geschäft anzukurbeln. Interessant ist es zu erfahren, wie Kunden auf Preise achten und wann Kunden bereit sind, höhere Preise zu zahlen.

Kosten: 50€ Seminargebühr

Die Veranstaltung wird vom AELF Weiden zusammen mit der Öko-Modellregion veranstaltet. Anmeldung erfolgt über diesen Link:

<http://www.aelf-we.bayern.de/.../erwerbs.../258264/index.php>

Hier finden Sie weitere Veranstaltungen von [Naturland](#), [Biokreis](#), [Demeter](#) und [Bioland](#).

[Hier](#) eine Übersicht der Veranstaltungen der Plattform Oekolandbau.de.

WISSENSWERTES

Gute Vorsätze für das Jahr 2021:

Ein neues Jahr ist auch immer der Zeitpunkt sich neue Vorsätze vorzunehmen. Anstatt der typischen Diäten oder Verzichte, warum nicht der Umwelt zu liebe auf Manches verzichten?

So wäre ein guter Schritt den eigenen Plastikkonsum zu überdenken und zudem verstärkt auf regionale-biologische-saisonale Lebensmittel zu achten. Im Februar soll – passend dazu – der erste Unverpackt-Laden „Nackter Frosch“ in Weiden eröffnen. Hier haben Sie die Möglichkeit auch Nudeln, Reis und Co. unverpackt und in Bio-Qualität einzukaufen. Für Obst und Gemüse gibt es schon länger die Option, diese unverpackt auf den Märkten in Weiden oder beispielsweise Vohenstrauß zu erwerben. Welche Lebensmittel gerade Saison haben finden Sie [hier](#) im Saisonkalender.

Wenn man dann bereits sein Augenmerk auf nachhaltige Lebensmittel setzt, dann sollte natürlich auch beachtet werden, diese hochwertigen Lebensmittel richtig zu lagern. Mit der richtigen Lagerung sind Obst und Gemüse wesentlich länger haltbar und man erhält gleichzeitig die gute Qualität der Produkte. Welche Lebensmittel Sie beispielsweise nicht im Kühlschrank lagern sollten finden Sie [hier](#).

Hier finden Sie außerdem noch ein [Video](#), in dem erklärt wird, wie man Bio-Produkte ganz einfach erkennen kann unter den vielen verschiedenen Siegeln. „Bio“ oder „öko“ kann synonym verwendet werden, nur bei den Begriffen „naturnah“, „gentechnikfrei“, „nachhaltig“, „unbehandelt“ oder „kontrolliert“ muss man vorsichtig sein. Lediglich „bio“ und „öko“ sind gesetzlich geschützte Begriffe.



Ansprechpartner

Öko-Modellregion Stiftland

Jonas Bierlein

IKom Stiftland

Marktplatz 1

95671 Bärnau

jonas.bierlein@ikomstiftland.de

t: +49 9635 924 23 78

Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald

Cornelia Strigl

Markt Tannesberg

Pfreimder Str. 1

92723 Tannesberg

cstrigl@taennesberg.de

m: +49 171 2646651

t: +49 9655 9200 41



Weitere Informationen gibt's hier:

www.oekomodellregionen.bayern

Bilderquellen: Cornelia Strigl, Daniel Delang, Regiothek.de, Monika Bernhard, Pixabay, Christine Flor

