

NEWSLETTER

Öko-Modellregionen

Naturparkland Oberpfälzer Wald und Stiftland

Ausgabe Herbst 2023

23.11.2023



Freistehender Baum im Morgenlicht (mbll auf pixabay)

Inhalt

EINFÜHRUNG	3
AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN	4
Frisch aus dem Studio – „Alles BIO, oder wie?“ der Podcast der Öko-Modellregion	4
Neue Öko-Modellregionen und ihre Projektmanager	4
Bio-regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung.....	4
Neue Chancen durch das Logo für Bio-Anteile in der Außer-Haus-Verpflegung.....	4
Echt kuh-!! – neue Wettbewerbsrunde 2023/2024	5
Regionalbesprechung ökologischer Landbau	5
Gemeinsamer Agrarkalender	5
Gemeinsam auf dem Weg zu mehr Regionalität und Bio-Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung.....	5
Naturparkland Oberpfälzer Wald	6
Meilenstein in der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald erreicht	6
18. Tännesberger Regionalmarkt - Schaufenster für biologische und regionale Lebensmittel.....	6
"Gelbes Band" macht Obstpflücker glücklich	6
Kulinarische Entdeckungsreise mit Spitzenkoch Gerd Reinhardt	7
Streuobsternte am Tännesberger Obstlehrpfad und an der Rotviehweide in Voitsberg.....	7
Fördertopf von Öko-Kleinprojekte - Jetzt bewerben!.....	7
Das Kombinat - von der Idee der größten Gemüse-Genossenschaft in Deutschland	8
Stiftland.....	8
Bio-Erlebnistage: Kochen wie im Mittelalter	8
Bio-Erlebnistage: Kulinarisch auf hohem Niveau und gleichzeitig nachhaltig kochen?!	8
Bio-Brotbox-Aktion.....	9
Öko-Kleinprojekte für das Stiftland:.....	9
Schöpfungstag im Kloster Waldsassen.....	9
Fischwocheneröffnung.....	10
Nachhaltiger Fischgenuss aus der Region - Ökologische Verpflegungslösungen in der Außer-Haus- Verpflegung.....	10
ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN	11

EINFÜHRUNG

Liebe Interessent*innen der Öko-Modellregionen,

die Ernte 2023 ist eingefahren und es gibt erste Hochrechnungen. Den Verbraucher verwöhnte die Sonne lange mit Wärme und traumhaften Badewetter. Für die deutsche Landwirtschaft hingegen war der fehlende Niederschlag von Anfang Mai bis Ende Juni alarmierend! Viele Sommerungen gerieten in Trockenstress! Dann der Cut, Starkregen von Anfang Juli bis in den August hinein. An Ernte kaum zu denken. In Regenlücken wurde der Feuchtemesser der stete Begleiter und es wurde geerntet was zu retten war. Denn vielerorts keimte das Getreide schon am Halm wieder aus. Ließ so die Bauern und Bäuerinnen im wahrsten Sinne des Wortes „im Regen stehen“. Durch die Wetterlage im Erntezeitraum konnten die Qualitäten nur teilweise bis gar nicht eingehalten werden. Das entspricht nicht nur Ertragseinbußen, sondern auch ein Minus in den Einnahmen. Das Geschäft mit Petrus wird immer härter.

Es wird Zeit die Verbraucher noch mehr wachzurütteln. Der Blick sollte viel stärker auf unsere Landwirte und Landwirtinnen gerichtet werden. Aber nicht zu demotivieren, zu Maßregeln, sondern zu sehen und zu achten, welche Leistung sie für uns täglich erbringen. Sie sind es, die für uns Lebensmittel produzieren und die Landschaft maßgeblich mitgestalten.

Eine große Chance bietet hierbei auch die Außer-Haus Verpflegung (AHV), hierbei müssen stärkere Akzente gesetzt werden, um den Einsatz von bio-regionalen Lebensmittel zu erhöhen und somit die Landwirtschaft aus der Region zu unterstützen. Chancen bietet hier das neu geschaffene Logo für Bio-Anteile in der AHV. So können Küchen ihren Einsatz von Bio-Lebensmitteln transparent in drei Kategorien den Gästen offenlegen. Auch wird dadurch eine Bio-Zertifizierung vereinfacht und der Verbraucherschutz gestärkt. Ein weiterer Baustein wird mit „Tollwood – Bio für Kinder“ erschlossen. Der Bio-Speiseplaner kann bei der Umstellung der Küchen von Kindertageseinrichtungen und Schulen auf Bio eine gute Unterstützung sein. Mit diesen wichtigen Schritten kann die Versorgung von Jung und Alt mit nachhaltigen, gesunden und nahrhaften Speisen gemeistert werden. Denn die Tendenz zur Außer-Haus-Verpflegung steigt weiter an und birgt somit ein riesen Potential. Nicht zu unterschätzen ist auch die Steigerung der Resilienz die in der Region durch den Einsatz bio-regionaler & regionaler Lebensmittel entsteht.

Nun viel Spaß beim Lesen des 9. Newsletter!

Ihr*e Projektmanager

Kerstin Manner, Antje Grüner und Jonas Bierlein



AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN

Frisch aus dem Studio – „Alles BIO, oder wie?“ der Podcast der Öko-Modellregionen



Welche Menschen und Geschichten stecken hinter unseren regionalen Bio-Produkten? Evi Dettl (Radio BUH) begibt sich auf eine Reise durch die 35 Öko-Modellregionen in Bayern. Regelmäßig werden neue Folgen rausgebracht. Um dies nicht zu verpassen, können Sie auch dem Podcast folgen und so Ihre Unterstützung zum Ausdruck bringen - wo das möglich ist, sehen Sie [hier](#).

Neue Öko-Modellregionen und ihre Projektmanager

Auch im Bezirk Oberpfalz gibt es Zuwachs in der ÖMR-Familie. Die [ÖMR Naturpark Oberer Bayerischer Wald](#) ist hinzugekommen.

Ein weiterer wichtiger Landkreis für das Stiftland und Naturparkland Oberpfälzer Wald wurde mit der ÖMR Bamberg Land und dessen PM Patrick Nastvogel benannt. [Hier](#) gibt es einen Einblick.

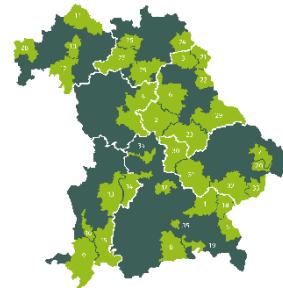


Abb. 1: BZA, Öko-Modellregionen

Bio-regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung



Seit Juli 2023 gibt es einen [Biospeiseplaner von Tollwood](#). Der Biospeiseplaner - Bio für Kinder.

Das Tool ist für die Umstellung der Küchen von Kindertageseinrichtungen und Schulen auf Bio eine gute Unterstützung. Praxisbezogen vermittelt er sehr viel Knowhow. Zum Artikel geht es [hier](#).

Abb. 2: ©pixabay

Neue Chancen durch das Logo für Bio-Anteile in der Außer-Haus-Verpflegung

BÖLW informiert: Ab sofort gibt es eine klar definierte Bio-Transparenz für Küchen und Gäste der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Der Bundesrat hat hierfür seit dem 07.07.2023, neue Regelungen für die Kennzeichnung und Kontrolle



Abb. 3: Drei Kategorien für den prozentualen Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie (@Bioland)

von Bio in der AHV verabschiedet. Die neue AHV-Verordnung trat Anfang Oktober in Kraft.

Diese kann [hier](#) eingesehen werden.

Zum Artikel geht es [hier](#).

Echt kuh-l! – neue Wettbewerbsrunde 2023/2024



Noch sind Thema und Motto geheim. Aber bald wird Cem Özdemir die neue Wettbewerbsrunde für Echt kuh-l! einläuten. Der Schulwettbewerb zur ökologischen Landwirtschaft und Ernährung, basiert auf dem Prinzip des handlungs- und erlebnisorientierten Lernens. So möchte das BMEL die Lust am Lernen wecken! Auf unserer [Homepage](#) halten wir Sie auf dem Laufenden.

Abb. 4: ©Echt kuh-l!

Regionalbesprechung ökologischer Landbau

Unter Leitung von Josef Zwickl, Sachgebiet 62 der Regierung Oberpfalz, wurde ein sogenannter Ämtertausch einberufen. Eine große Zusammenkunft für den Bereich des ökologischen Landbaus. Eine Zusammenfassung finden sie [hier](#).

Gemeinsamer Agrarkalender

[Hier](#) können alle Agrartermine der Nordoberpfalz eingesehen werden. Neben den AELF TIR-WEN und R-SAD, pflegen dort auch der Rinderzuchtverband Oberpfalz, die ÖMR's, der Vlf, die FBG TIR und FBG NEW/WEN-Süd, die Bay. Jungbauernschaft, der MR TIR und MR NEW/WEN, die BG Wölsau, sowie der BBV TIR und der BBV NEW/WEN ihre Termine ein.

Gemeinsam auf dem Weg zu mehr Regionalität und Bio-Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung



Abb. 5: Food-Speed-Dating des Regionaltisches des AELF Weiden, ©ÖMR NOW

Unter der fachkundigen Moderation von Lisa Lang, Ansprechpartnerin für Direktvermarktung AELF Tirschenreuth- Weiden, fand kürzlich das "Food Speed Dating" des Regionaltisches des Amtes für Ernährung Landwirtschaft Forsten Tirschenreuth-Weiden statt. Ein gelungenes Event, bei dem sich Erzeuger, Händler und Küchenleitungen neue Partnerschaften knüpfen konnten.

Zum Artikel geht's [hier](#).

Naturparkland Oberpfälzer Wald

Meilenstein in der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald erreicht

Ende Juli wurde die Bio-Zertifizierung des Rebhuhn-Zoigs des Eslarner Kommunbrauhaus öffentlich bekannt gegeben. Zu dieser Meilensteinefeier lud die Öko-Modellregion die wichtigen Akteure der Region ein. Zum Artikel geht es [hier](#).



Abb.6: Bio-Rebhuhn-Zoig des Kommunbrauhaus Eslarn ©ÖMR NOW

18. Tännesberger Regionalmarkt - Schaufenster für biologische und regionale Lebensmittel



Abb. 7: 18.Tännesberger Markt (© ÖMR NOW)

Zum 18. Mal fand am 10. September 2023 der Tännesberger Regionalmarkt in der 1. Biodiversitätsgemeinde in Deutschland statt. In vielen Projekten setzt sich die Marktgemeinde Tännesberg seit über 20 Jahren die Bayerische Biodiversitätsstrategie um, deren Ziel der Erhalt der heimischen Arten- und Lebensraum-Vielfalt ist. Seit der Mitgliedschaft in der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald setzt sich zudem die Gemeinde für die Förderung des heimischen Ökolandbaus ein. Das ökologische Engagement der Gemeinde wird in Zukunft im "Haus der Biodiversität"

zusammengeführt, in welchen auch der Dienstsitz der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald sein wird. Zum Artikel geht es [hier](#).

"Gelbes Band" macht Obstpflücker glücklich

Jährlich landen in Deutschland einige Millionen Tonnen Obst auf der Müllkippe. Die bundesweite Aktion „Gelbes Band“ hat sich deshalb das Ziel gesetzt, dass mehr Obstbäume vollständig abgeerntet werden. Ein gelbes Band am Obstbaum signalisiert künftig auch in der Marktgemeinde Moosbach: Hier darf kostenlos und ohne Rücksprache geerntet werden. Zum Artikel geht es [hier](#).



Abb. 8: Das gelbe Band in der Marktgemeinde Moosbach (© ÖMR NOW)

Kulinarische Entdeckungsreise mit Spitzenkoch Gerd Reinhardt



Abb. 9: „Oi mal Bio, bitte“ mit dem Koch Gerd Reinhardt (© ÖMR NOW)

Die Mensa der Mittelschule Vohenstrauß verwandelte sich Ende September in eine lebendige Küchenwerkstatt, in der die Aromen der Region aufblühten. Dank der Initiative der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald und des herausragenden Spitzenkochs Gerd Reinhardt (Koch der Schulmensa und im Restaurant Guggenmoos Schönsee) wurden zwei einzigartige Kochkurse ins Leben gerufen. Das Motto: „Oi mal Bio, bitte“ begeisterte insgesamt 20 Teilnehmer*innen. Zum Artikel geht es [hier](#).

Streuobsternte am Tännesberger Obstlehrpfad und an der Rotviehweide in Voitsberg

Am 6. Oktober war es wieder soweit: Erntezeit auf den Bio-Streuobstwiesen in Tännesberg! Organisiert wurde die Aktion auch in diesem Jahr von der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald in Zusammenarbeit mit Land.belebt. Gepflückt und gesammelt wurde von den fleißigen Festdamen der Feuerwehr Tännesberg zusammen mit Johannes Zangl. Mit vereinten Kräften konnten Äpfel für rund 250 Liter Saft und zudem 200 kg Birnen gesammelt werden. Zum Artikel geht es [hier](#).



Abb. 10: Pflückaktion mit den Festdamen der FFW Tännesberg (©ÖMR NOW)

Fördertopf von Öko-Kleinprojekte - Jetzt bewerben!

Die Öko-Modellregion Naturparkland ruft unter dem Vorbehalt der Bewilligung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Oberpfalz für das Jahr 2024 erneut zur Einreichung von Förderanfragen für Kleinprojekte im Rahmen des „Verfügungsrahmen Ökoprojekte“ auf. Mit dem Verfügungsrahmen Ökoprojekte stehen in der Öko-Modellregion 50.000 € Fördermittel für die Umsetzung von Kleinprojekten in 2024 zur Verfügung. Zum Artikel geht es [hier](#).

Das Kombinat - von der Idee der größten Gemüse-Genossenschaft in Deutschland



Der Kapitalismus durchdringt fast alle Aspekte unseres Lebens, aber ist er wirklich alternativlos? Der Dokumentationsfilm „Das Kombinat“ von Moritz Sprenger begleitet die Entwicklung des Kartoffelkombinats, einer Genossenschaft, die sich der solidarischen Landwirtschaft verschrieben hat. Die SOLAWI Plus aus Letzau holte diesen Film zur Vorführung in das Neue Welt Kino Center am 18. Oktober nach Weiden. [Hier](#) geht es zum Artikel.

Abb. 11: Filmplakat „Das Kombinat“ (@N. Winterbauer)

Stiftland

Bio-Erlebnistage: Kochen wie im Mittelalter



Ein Kochkurs der besonderen Art. Zu Gast war die ÖMR Stiftland im Geschichtspark Bärnau. Gemeinsam mit den Teilnehmenden und der Herbergs-Mutter Micha wurde ein bio-regionales Mahl ganz nach mittelalterlicher Manier gezaubert.

Zum Artikel geht es [hier](#) und einen kleinen Fernsehbeitrag von OTV findet sich [hier](#).

Abb. 12: Kochstelle im Geschichtspark Bärnau (@ÖMR Stiftland)

Bio-Erlebnistage: Kulinarisch auf hohem Niveau und gleichzeitig nachhaltig kochen?!

[Bio-Erlebnstag](#) und [Stiftlandtag](#) in einem? Wie das aussehen kann durften die Besucher*innen hautnah im neu eröffneten Freizeitareal des Kurorts Bad Neualbenreuth erleben. Die Vorbereitungen hierzu liefen schon seit Wochen, schließlich muss der Bio-Erlebnistag auch wirklich ein Erlebnis werden.

Als Akteurin konnten wir unsere [Bäuerin Roswitha Ulrich](#) aus der nahegelegenden Rennermühle gewinnen. Aus bio-regionalen Zutaten kochte [Johann Lemberger von der Altmugler Sonne](#) für die Gäste ein Dreigänge Menü.

Zum Artikel geht es [hier](#).



Abb. 13: Johannes Lemberger beim Anrichten (@ÖMR Stiftland)

Bio-Brotbox-Aktion



Am 12.09.2023 startete in Bayern die Schule für alle Schüler und Schülerinnen. Auch die jüngsten unter ihnen, die Erstklässler, gingen zum ersten Mal ins Schulhaus.

Im gesamten Landkreis Tirschenreuth gab es 609 Schulanfänger zum Schuljahr 2023/2024, ca. 210 davon kamen in den Genuss eine Bio-Brotbox von der Öko-Modellregion Stiftland zu erhalten. Zum Artikel geht es [hier](#).

Abb. 14: Bernd Sommer, Bürgermeister v. Waldsassen und Vorsitzender der IKom Stiftland, erlebt die Aktion in der Grundschule Waldsassen hautnah mit. (©ÖMR Stiftland)

Öko-Kleinprojekte für das Stiftland:

Zum zweiten Mal konnten Öko-Projekte über den Verfügungsräumen gefördert werden. Diese werden durch das Amt für ländliche Entwicklung und die IKom Stiftland finanziert. Im Jahr 2023 wurden vier Projekte gefördert: einen Kühlanhänger für Bio-Weidefleisch, zwei Getreidereinigungen und Einrichtungsgegenstände für die Vermarktung von Dinkelreis. Die neue Periode startet schon bald und es kann gerne mit uns in [Kontakt](#) getreten werden.



Abb. 15: Familie Hecht nutzte die Förderung für Verarbeitung & Vermarktung ihres Dinkelreises (©ÖMR Stiftland)

Schöpfungstag im Kloster Waldsassen



180 Teilnehmer*innen trafen sich an einem sonnigen Samstag im Kloster Waldsassen, um gemeinsam den 19. Diözesanen Schöpfungstag im Bistum Regensburg mitzuerleben/-gestalten. Bei dem jährlich stattfindenden Tag rund um das Thema Umweltschutz, war diesmal das Motto „Maßvoll leben, nachhaltig entwickeln“. Hierbei konnte sich auch die ÖMR Stiftland einbringen.

[Hier](#) der Artikel zum Lesen.

Abb. 16: Als Einstieg wird die Arbeit einer Öko-Modellregion vorgestellt - hier: Aufbau einer Wertschöpfungskette (©Sebastian Gräf)

Fischwocheneröffnung

Mit einer gelungenen Eröffnungsfeier starteten die Fischwochen 2023 im Land der tausend Teiche. Diesjährig fand die Fischwocheneröffnung mit schönstem Sonnenschein in Waldsassen statt. [Hier](#) finden Sie den Artikel zum Lesen



Abb. 17: Da ist der ÖMR aber ein dicker Fisch ins Netz gegangen (@ÖMR Stiftland)

Nachhaltiger Fischgenuss aus der Region - Ökologische Verpflegungslösungen in der Außer-Haus-Verpflegung



Abb. 18: Eigentliche Star der Veranstaltung: der Bio-Karpfen in unterschiedlichster Form (@alegra-kommunikation)

Das Gastro-Team der Naturland Zeichen GmbH und die Projektstelle "Ökologisch Essen" des BUND Naturschutz veranstalteten am 14.11.2023 einen gelungenen Workshop zum Thema "Nachhaltiger Fischgenuss aus der Region - Ökologische Verpflegungslösungen in der Außer-Haus-Verpflegung" in der Linde Agora Kantine in München-Pullach. Die ÖMR Stiftland war vor Ort. [Hier](#) finden Sie den Artikel zum Lesen.

ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN

Wann

Was

24.11.2023 14.00 Uhr	Gemeinsame Agrarpolitik ab 2023 - Anforderungen und Fördermöglichkeiten für Ökobetriebe Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
29.11.2023 09.00 Uhr	Happy Cows, Happy Farmers – Kuhsignale in Öko-Milchviehhaltung Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
30.11.2023 19.00 Uhr	Und wie geht's weiter? Fragen und Antworten zur Hofübergabe bei Bio-Betrieben Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
30.11.2023 09.00 Uhr	Happy Cows, Happy Farmers – Kuhsignale in Öko-Milchviehhaltung Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
02.12.2023 14.00 Uhr	Bauer-zu-Bauer-Gespräch Biolandhof Simml, 93426 Roding Bio-Feldgemüsebau mit Direktvermarktung Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
05.12.2023 08.30 Uhr	LfL-Jahrestagung 2023 "Pflanzenzüchtung und Tierzucht im ökologischen Landbau" Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
06.12.2023 09:30 Uhr	Bio-Milchviehtagung Nordbayern Nähere Informationen gibt es hier .
08.12.2023 09.00 Uhr	Bauer-zu-Bauer-Gespräch Biohof Trummer GbR, 92249 Vilseck Turiel, Milchviehhaltung, Stier bei den Jungrindern

	Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
12.12.2023 19:30 Uhr	Weidemelken - eine Lösung für Bio-Milchviehbetriebe ohne Hof nahe Weideflächen?! Nähere Informationen gibt es hier .
17.01.2024 19-20:45 Uhr	Biodiversität im Grünland: Produktion und Artenvielfalt verbinden Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
18.01.2024 14-16 Uhr	Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung Das AELF Abensberg-Landsberg veranstaltet online diesen Termin. Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
19-28.01.2024	Grüne Woche 2024 Nähere Infos und Anmeldung gibt es hier .
13-16.02.2024	Biofach in Nürnberg – Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel Nähere Informationen gibt es hier .

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

Kontakt

Öko-Modellregion Stiftland

Jonas Bierlein und Antje Grüner

IKom Stiftland

Marktplatz 1 95671 Bärnau

Jonas.Bierlein@ikomstiftland.de

+49 9635 924 23 78

Antje.Gruener@ikomstiftland.de

+49 9635 924 04 67

Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald

Kerstin Manner und Cornelia Werner

Markt Tännesberg

Pfreimder Straße 1 92723 Tännesberg

kmanner@taennesberg.de

cwerner@taennesberg.de

+49 (0)9655 9200 41

Weitere Informationen gibt's hier:

www.oekomodellregionen.bayern

