



10 Jahre staatlich anerkannte Öko-Modellregionen in Bayern





Liebe Leserinnen und Leser,

unsere bayerischen Öko-Modellregionen sind echte Vorzeigeprojekte: Sie bringen die Produktion heimischer Bio-Lebensmittel voran, schaffen regionale Wertschöpfungsketten und stärken das Bewusstsein für regionale Identität! Ich lade Sie herzlich dazu ein, sich von Erfolgsprojekten aus zehn Jahren staatlich anerkannter Öko-Modellregionen begeistern zu lassen!

Im Fokus der Öko-Modellregionen steht neben der Steigerung der Öko-Anbaufläche vor allem die Verbindung von Regionalität und ökologischer Erzeugung. Landwirtschaft, Verarbeitung und Vermarktung müssen im Großen wie im Kleinen zusammenwachsen. Unser Leitbild sind leistungsfähige bäuerliche Betriebe, die die lokale Ernährung sichern und die Wertschöpfung im Lande belassen.

Die Verbindung unseres Lebensmittelhandwerks und der Gastronomie mit regionalen Bio-Zutaten ist eine Stärke der Öko-Modellregionen. Das tut unseren Äckern und Wiesen wie auch unserer Gesundheit gut und bereichert den Speiseplan. Vielfalt auf dem Teller mit kurzen Transportwegen – das ist die Devise in den Öko-Modellregionen und beim Ausbau des Ökolandbaus in Bayern insgesamt.

Mit der Förderung von Öko-Kleinprojekten wurden zahlreiche Hofläden modernisiert oder neu errichtet, Lager- und Verarbeitungsräume eingerichtet und innovative Ideen verwirklicht. So werden unsere heimischen Biobauern in der Region sichtbar und das Angebot breiter.

Wir sind nach 10 Jahren zwar noch nicht am Ziel, aber ein beachtliches Stück weiter! Die Familie unserer staatlich anerkannten Öko-Modellregionen ist seit dem Start im Jahr 2014 auf stolze 35 angewachsen. Mein Dank gilt den vielen Akteuren in den Öko-Modellregionen, die ihre Ideen und Visionen einbringen und verwirklichen. Diese Menschen machen den Erfolg unserer Öko-Modellregionen aus!

Die in diesem Magazin versammelten Beispiele belegen eindrucksvoll, was die engagierten Akteure im Ökolandbau mit tatkräftiger Unterstützung der Öko-Modellregionen in den letzten 10 Jahren bewirkt haben.



Michaela Kaniber

Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



6

*Die Öko-
Modellregionen*

7

*Bio-Erlebnisse
im steinigen Wald*

8

*Neue
Perspektiven*

10

*Allgoiß
Spezialitäten*

12

*Speed-
Dating*

13

*Bewegte
Erlebnisse*

14

*Aus Leidenschaft
für das Handwerk*

15

*Eine vorbildliche
Partnerschaft*

18

*Gemeinsam
Großes bewegen*

20

*Raus aus der
Anonymität*

22

*Regionale
Kreisläufe*

26

*Alte Sorten
Neue Partner*

28

*Der Wert
des Vertrauens*

32

*Hülsenfrüchte
aus Unterfranken*

34

*Bohne, Linse
und Co.*

36

*Pflanzliche Öle
aus Bayern*

38

*Auf die Haltung
kommt es an*

41

*Perspektiven für die
Direktvermarktung*

44

*Öko-Rinder aus
dem Steinwald*

46

*Milch und Käse
von nebenan*

52

*Auswärts
Essen*

56

*Bio für
die Kleinen*

60

*Unternehmerisches
Denken fördern*

62

*Bildungs-
initiativen*

66

*RegioPlus-
Challenge*

68

*Frucht
und Honig*

72

*Und jetzt alle
gemeinsam*

76

*Das Gute
wächst ganz nah*

80

*Regionale
Bio-Märkte*

84

*Das Beste
zum Schluss*

Die Öko-Modellregionen in Bayern

Eine Förderung ökologischer Wertschöpfungsketten eingebunden in die Gesamtentwicklung einer Region

Rahmen und Ziele

Die Öko-Modellregionen sind ein Baustein des Landesprogramms BioRegio 2030, welches das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus ins Leben gerufen hat. Ziel des Programms ist es, dass im Jahr 2030 in Bayern 30 % der Fläche ökologisch bewirtschaftet werden. Die heimische Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln soll damit künftig stärker aus regionaler Produktion gedeckt werden. Die Öko-Modellregionen leisten dazu einen entscheidenden Beitrag, indem sie den ökologischen Landbau entlang der gesamten Wertschöpfungskette fördern und das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel in der Bevölkerung stärken.

Im Fokus der Öko-Modellregionen steht nicht nur die Steigerung der Öko-Anbaufläche sondern die Verbindung von regionaler wirtschaftlicher Entwicklung und ökologischer Erzeugung mit ihren positiven Auswirkungen auf die Biodiversität, Boden-, Wasser- und Klimaschutz. Aktuell arbeiten in Bayern 35 staatlich anerkannte Öko-Modellregionen an diesen Zielen.

Umsetzung und Begleitung

In einem Wettbewerb können sich Gemeindeverbände als staatlich anerkannte Öko-Modellregionen qualifizieren und erhalten eine Förderung für das Management. Darüber hinaus kann eine Begleitung für außergewöhnliche Projekte und die Kofinanzierung von Öko-Kleinprojekten gefördert werden.

Das Öko-Modellregionsmanagement vor Ort baut ein Netzwerk auf und bringt engagierte Akteurinnen und Akteure aus Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Handel sowie Verbraucherinnen und Verbraucher zusammen. Konkret geht es darum, die in den Regionen vorhandenen Potenziale zu erschließen und Strukturen zu stärken oder neu aufzubauen. Dabei stehen die aktiven, unternehmerischen Menschen einer Region im Vordergrund.

Die Koordinierungsstellen an der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und der Bayerischen Verwaltung für Ländliche Entwicklung (BZA) unterstützen das Management in den Öko-Modellregion bei ihrer Arbeit.

Rolle der Kommunen

Träger der Öko-Modellregionen sind die Kommunen. Diese unterstützen Projekte in der Öko-Modellregion und können eigene Umsetzungsideen vorantreiben. Sie treten als Abnehmer von ökologisch erzeugten Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung auf oder forcieren die nachhaltige Nutzung kommunal bewirtschafteter Flächen.

Mit den Öko-Modellregionen schaffen die Kommunen attraktive Bedingungen vor Ort für ihre Bürger und Bürgerinnen und unterstützen die ansässigen Unternehmen. Somit bringt der ökologische Landbau Synergien für eine nachhaltige Regionalentwicklung.

Beispiele und Best Practice

Die folgenden Beispiele aus den Öko-Modellregionen der ersten drei Ausschreibungsrunden belegen, wie vielfältig das Aufgabengebiet der Projektmanagerinnen und -manager ist. Die Beispiele zeigen auch: regionale Kooperationen sind vielen Akteurinnen ein wichtiges Anliegen. Viele Projekte entstehen gemeinschaftlich und fördern den Zusammenhalt in der Region. Alle Projekte und die Akteure wurden auf die ein oder andere Art vom Projektmanagement vor Ort begleitet, gefördert oder anderweitig unterstützt. Es konnten nicht alle Erfolgsprojekte erwähnt werden, unser Ziel ist es, hier einen guten Überblick über das breite Spektrum des Erreichten und den Weg dorthin zu vermitteln.

Mehr zu den
Öko-Modellregionen





Videobeitrag
dazu auf otv.de

Am Biolandhof Schmidt Grenzmühle kann man reitend den Steinwald entdecken. Das Angebot ist Teil des Programms Bio-Erlebnisse.

Bio-Erlebnisse im steinigen Wald

Die Steinwald-Allianz setzt auf sanften Tourismus

Wer Ruhe und Weite schätzt, ist im Steinwald genau richtig. Das bis zu 946 Meter hohe Mittelgebirge in der Oberpfalz ist dicht mit Bäumen bewachsen, ländlich geprägt und artenreich – sogar der Luchs hat sich hier wieder angesiedelt. Die Region ist prädestiniert für sanften Tourismus in der Natur jenseits der Massen. Entsprechend naheliegend war es 2014, dieses touristische Potenzial mit Öko-Genuss und Bio-Erlebnissen aufzuwerten. Was das Projektmanagement der Öko-Modellregion, Elisabeth Waldeck und Günther Erhardt, auf den Weg gebracht hat, kann sich sehen lassen.

Breites Erlebnisangebot über mehrere Monate im Jahr

Das Angebot für Gäste wie Einheimische ist breit gefächert und erstreckt sich über mehrere Monate im Jahr. Es gibt sportliche Touren per Rad und zu Fuß, immer in der Natur und mit Rast bei Bio-Höfen. Dort können die Gäste hinter die Stalltüren der Bio-Betriebe schauen, die Produkte kosten und ins Gespräch kommen mit der heimischen Bevölkerung – echt und nah. Es gibt Gärtner-Montage, Cowboy-Dienstage und Kutschen-Samstage – um nur drei Angebote aufzuzählen. Beim Sommerprogramm Bio-Erleben, den Genussabenden von Bio-Genießen oder bei Bio-Hofführungen kann man die Region erleben, schmecken und kennen lernen.

Kochkurse runden das Angebot ab

Wer lieber selbst Hand anlegt, findet im Steinwald eine Vielzahl von Kochkursen: Vom Projektmanager, Landwirt und Koch Günther Erhardt lernt man zum Beispiel den Umgang mit Rindfleisch in zahlreichen Varianten, die Ernährungsberaterin Carina Albert setzt Hülsenfrüchte und Gemüse gekonnt in Szene. Neben den Bio-Landwirten gestalten auch Ranger und Naturschützer das touristische Angebot im Steinwald mit. So werden Naturlandschaft und Kulturlandschaft miteinander verbunden. Das schafft Mehrwert und Sichtbarkeit für alle.

Steinwald Allianz, Tourismus und Öko-Modellregionen kooperieren
Diese Vielfalt entsteht nur, wo Menschen erfolgreich zusammenarbeiten und sich gegenseitig stärken. Es brauchte die Bereitschaft der Verantwortlichen aus den Bereichen Tourismus, der ILE Steinwald-Allianz und der Öko-Modellregion, um das vorhandene Angebot der vielen einzelnen Akteure wertschätzend zu integrieren. Jeder Anbieter behält seinen Charakter und die Summe des sorgfältig aufeinander abgestimmten Programmes erzeugt einen Mehrwert für alle Beteiligten.

Mehr Informationen zu den Angeboten der Steinwald-Allianz gibt es unter www.steinwald-allianz.de/bio-erlebnisse

Neue Perspektiven für Landwirtschaft und Handwerk

Ein Gespräch über die Bedeutung und Ziele der Öko-Modellregion Fränkische Schweiz



Christiane Meyer ist seit 2020 Bürgermeisterin von Ebermannstadt. Ihr geht es um ein Wir-Gefühl der Bürger, denn mit Gemeinsinn gelingt es leichter, die Chancen unserer Umbruchszeit zu erkennen und zu nutzen.

Wir sprechen mit Christiane Meyer, Bürgermeisterin von Ebermannstadt und Wolfgang Nierhoff, Bürgermeister von Pegnitz. Beide Gemeinden gehören zu einer Integrierten Ländlichen Entwicklung (kurz: ILE*). Die beiden Gemeindeverbände ILE Wirtschaftsband A9 Fränkische Schweiz e. V. und ILE Fränkische Schweiz Aktiv e. V. haben gemeinsam die Öko-Modellregion Fränkische Schweiz auf den Weg gebracht. Wir wollen von Frau Meyer (CM) und Herrn Nierhoff (WN) wissen, wie es zur Bewerbung kam und welche Ziele sie mit der Öko-Modellregion verfolgen.

**Erklärung ILE: Die Integrierte Ländliche Entwicklung - schafft für Kommunen die Möglichkeit, sich zusammenzutun und im Rahmen eines freiwilligen Gemeindebunds strategisch wichtige Themen einer Region zu entwickeln. Der Zusammenschluss wird durch das Amt für Ländliche Entwicklung fachlich und mit Fördermitteln unterstützt.*

Wie sind Sie auf die Öko-Modellregion aufmerksam geworden?

WN: Auf einzelgemeindlicher Ebene gab es schon zu Beginn des Wettbewerbs von verschiedenen Gremien Anträge. Diese wurde an unsere regionale ILE-Ebene weitergegeben. Was in der dritten Ausschreibungsrunde des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums zur erfolgreichen Bewerbung geführt hat.

CM: Ohne die ILE wären wir wohl nicht darauf aufmerksam geworden. Das Thema kam auf die Tagesordnung und führte schließlich zur gemeinsamen Bewerbung. Das zeigt, wie gut Gemeinden zusammenarbeiten können, wenn die Basis dafür geschaffen wird!

Was hat den Anlass zur Bewerbung gegeben?

WN: Wir wollen den Ökolandbau weiter ausbauen und sehen darin eine Chance für den Erhalt unserer kleinteiligen Landwirtschaft und der Direktvermarktung. Wir möchten damit auch Kooperationen zwischen Erzeugern, Handwerk und Gastronomie aktiv fördern.

CM: Wir erleben die Sorgen und Nöte unserer Landwirte, wir müssen neu denken in der Landwirtschaft, das Höfesterben wird eine Last. Bei 85 % Nebenerwerbslandwirtschaft in unserem Projektgebiet ist der Fortbestand der Landwirtschaft für uns zentral.

Welche Ziele wollen Sie dadurch erreichen?

CM: Die vielen Herausforderungen, vor denen wir stehen, Grundwasserschutz, Bodenschutz, Artenschutz, Landschaftsschutz, Gesundheit und Ernährung – das ist alles im Ökolandbau mit bedacht.

WN: Die Relevanz des Ökolandbaus und sein Potential, einen wichtigen Beitrag zur Lösung unserer vielfältigen Probleme zu leisten, wird unterschätzt. Der Ökolandbau ist für uns klar eine Chance, unsere kommunalen Ziele und Pflichtaufgaben besser erfüllen zu können.

Wie integrieren Sie die Anforderungen und Erwartungen zwischen konventionell und ökologisch wirtschaftenden Landwirten?

WN: Das eine gut finden bedeutet ja nicht, das andere abzulehnen. Der Austausch zwischen Öko-Landwirten und Konventionellen hat sich verbessert. Viele Junge wollen umstellen, aber nicht alle bringen die Voraussetzungen mit. Daher geht es uns ums Miteinander und das gelingt gut.

CM: Die Landwirte vor Ort kooperieren und wir integrieren bewusst auf diversen Vermarktungsplattformen. Die gegenseitige Wertschätzung ist uns ein wichtiges Anliegen.

Welche Vorteile haben Sie durch die Öko-Modellregion?

WN: Wir wollen Menschen die Möglichkeit bieten, sich zu vernetzen, Kooperationen anregen. Sie sollen wissen, dass sie kompetent unterstützt werden. Wir haben gelernt, dass es qualifizierte und motivierende Unterstützung braucht. Durch die Öko-Modellregion bekommen wir das Projektmanagement gefördert.

CM: Und der Verfügungsrahmen ist großartig! Durch die Kleinprojekte entsteht echte Vielfalt in der Region. Die Landwirte finden durch die Förderung die Zuversicht, zu investieren und Neues zu wagen.

Wo sehen Sie die Öko-Modellregion in 10 Jahren?

WN: Wichtig ist der Erhalt unserer kleinteiligen Landwirtschaft und unseres Handwerks. Dazu zählt für uns auch der Ökolandbau und dass immer mehr Betriebe nach den ökologischen Richtlinien wirtschaften.

CM: Unsere gemeinsamen Ziele sind sehr konkret: In der Gemeinschaftsverpflegung wollen wir einen Anteil an regionalem Bio einsetzen, das können wir auch selber steuern. Der Ökolandbau und die Bedeutung einer regionalen Versorgung mit Lebensmitteln sollen bei den Bürgern hier vor Ort ankommen.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft von Landwirtschaft und Ernährung?

WN: Die Versorgung aus der Region, da sind wir während Corona in die richtige Richtung gegangen und jetzt mit all den Ängsten und Krisen ist es wieder schwieriger. Manchmal auch zu teuer. Wir brauchen mehr Wertschätzung für die

Landwirte und wir brauchen dringend weniger Bürokratie. Einen Blick für das normale Leben, die Sorgen und Nöte der Bevölkerung – hier brauchen wir mehr Nähe.

CM: Viele erleben die jetzige Situation als bedrohlich. Doch der Umbau ist auch eine Chance!

Man muss dafür mutige Akteure einfach mal machen lassen. Es gibt viele engagierte Menschen in der Region und selbst wenn man sich nicht beteiligen mag – die anderen machen lassen. Diese Haltung wünsche ich mir für die Zukunft.

„Der Ökolandbau muss den Weg in die Gesellschaft finden, von Institutionen und Ministerien weg, hin zu den Kommunen, zu Akteuren der Zivilgesellschaft, zu Unternehmern, Landwirten und zum Verbraucher hier vor Ort.“

Wolfgang Nierhoff wurde nach jahrzehntelangem Engagement und einer Amtsperiode als 2. Bürgermeister 2020 zum 1. Bürgermeister der Stadt Pegnitz gewählt. Mit Teamgeist und Engagement will er Potentiale für die Zukunft klug nutzen.



Allgoiß

Spezialitäten von der Allgäuer Jungziege in der Gastronomie

Genusswochen

2019 haben die beiden Projektmanagerinnen Cornelia Bögel und Sarah Diem von der Öko-Modellregion Oberallgäu-Kempten in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) die ersten Allgoiß-Genusswochen initiiert. „Für viele Stammgäste ist das Allgäu eine zweite Heimat. Es gibt durch den Tourismus viel Hotellerie und Gastronomie. Dort wünschen sich die Gäste Allgäuer Spezialitäten, am besten mit heimischen Zutaten.“ so Bögel. Für die beiden war es naheliegend, ökologische Produkte der Region mit der Allgäuer Küche zusammenzubringen und für Urlauber wie Einheimische verantwortungsvollen Genuss und Heimat zu verbinden.

Die Ziege im Blick

In einem jährlich im Herbst stattfindenden, zweiwöchigen Aktionszeitraum wird eine ganz besondere Spezialität serviert: Allgäuer Zicklein. Ob gebraten, gegrillt oder geschmort, als würziges Gulasch, zartes Filet oder exotisch gewürzte Fleischküchle – Sarah Diem schätzt das feine Fleisch in allen Varianten: „Zickleinfleisch ist in Frankreich eine beliebte Delikatesse, bei uns eher selten zu finden.

Die Vorbehalte gegen den Geschmack sind ebenso groß wie unbegründet – da braucht es viel Einsatz und Überzeugungsarbeit. Ziegenkäse wird zwar immer beliebter, doch das Fleisch kennen nur wenige. Resultat: die Zicklein

werden nach Frankreich verkauft.“ Doch das widerspricht der Idee der regionalen Wertschöpfung, erinnert ihre Kollegin Cornelia Bögel: „Wie beim Rind gehören auch hier Milch und Fleisch zusammen. Nur dann haben Tierwohl, Zukunftsfähigkeit und regionale Wertschöpfung eine Chance.“ Unter dem Namen Allgoiß wird diese Botschaft von den beiden Managerinnen geduldig und genussvoll in die Region getragen. Der Name setzt sich aus Allgäu und der in Süddeutschland gebräuchlichen Bezeichnung für Ziege, der Goiß, zusammen.

Zueinander finden

Bis die ersten Zicklein ihren Weg auf die Teller der Allgäuer Gastronomie gefunden haben, war einiges zu tun. Die beteiligten Land- und Gastwirte haben gelernt, die Bedürfnisse des Gegenübers zu verstehen. „Nur, wenn alle Beteiligten einen Nutzen haben, können sich dauerhafte Kooperationen etablieren. Die noch unbekannte Delikatesse bietet den Gastronomen

die Möglichkeit, ein eigenes Profil zu entwickeln und sich positiv von der Konkurrenz abzuheben. Die regionale Kooperation kommt bei den Gästen gut an.“ erklärt Sarah Diem.

Eine kulinarische Besonderheit

Nina Meyer vom Bio-Berghotel Ifenblick in Balderschwang gehörte zu den ersten Gastronomen, die zur Kooperation mit den Ziegenbetrieben bereit waren. Das von ihr geführte Hotel Ifenblick hat eine klare Zielsetzung: Natur, Wellness und verantwortungsvoller, gesunder Genuss – wenn möglich direkt vom Hof nebenan. Mit dem Bio-Ziegenfleisch der Allgoiß von drei Oberallgäuer Ziegenbetrieben hat Nina Meyer gute Erfahrungen gemacht.

So geht es auch Tobias Pfeiffer. Der Koch des Bio-Ladens PurNatur in Kempten hat einen Ziegenschmortopf als saisonales Produkt entwickelt. Den gibt es im hauseigenen Bistro und auch als Convenience-Produkt im Glas. Dafür hat die regionale Bio-Spezialität 2021 den Preis für Bayerns beste Bio-Produkte gewonnen. „Unsere Gastronomen sind wirklich mutig

und kreativ bei der Zubereitung des Ziegenfleisches“, schwärmt Sarah Diem, die im Aktionszeitraum auch privat gern essen geht.

Organisation und Sichtbarkeit

Aktuell sind es drei Ziegenbetriebe und rund ein Dutzend Gastronomen,

die sich jedes Jahr beteiligen. Ein Meilenstein: Die Ziegenhalter können nun wirklich alle ihre Zicklein regional absetzen, ein Großteil davon über das Projekt Allgoiß.

Johannes Egger aus Kempten ist einer dieser Ziegenhalter. Er koordiniert zum Jahresanfang den Bedarf, das Angebot und auch die Lieferungen. Die Öko-Modellregion bringt alle Akteure der Wertschöpfungskette zusammen und unterstützt den Aktionszeitraum tatkräftig mit Öffentlichkeits- und Pressearbeit.

Einziger Wermutstropfen: Obwohl die Gastronomen die Bio-Zicklein sehr gerne kaufen, gehen nicht alle sofort den Schritt zu einer Bio-Zertifizierung. „Wir würden so gerne noch viel mehr mit dem Bio-Siegel werben können. Aber dafür brauchen wir wohl alle noch etwas Geduld“ sagt Sarah Diem. Erfolgreich ist das Projekt auch so schon.

„Zickleinfleisch ist in Frankreich eine beliebte Delikatesse, bei uns eher selten zu finden. Die Vorbehalte gegen den Geschmack sind ebenso groß wie unbegründet – da braucht es viel Einsatz und Überzeugungsarbeit.“



Ziegenhalter Johannes Egger freut sich, dass seine Zicklein bei ihm am Betrieb aufwachsen und in der Region verkauft werden. Er sorgt für den reibungslosen Ablauf der Kooperation.



Nina Meyer vom Hotel Ifenblick setzt auf nachhaltigen Genuss. Regionale Bio-Produkte sind Teil ihrer Philosophie.



Gekonnt setzt Nina Meyer das Zickleinfleisch in Szene. Jeden Herbst ist sie bei den Allgoiß Genusswochen dabei und kreiert feinste Gerichte aus der Spezialität.



Weitere Infos
zu Allgoiß

Speed Dating

Zwischen Bauer und Wirt

Wie kommt das heimische Bio-Rind auf die Speisekarte der lokalen Gaststätten? Wie finden Landwirte und Gastronomen als zukünftige Geschäftspartner zueinander? Annika Reich, Projektmanagerin aus der Öko-Modellregion Amberg-Sulzbach und Stadt Amberg, hatte eine Idee, wie regionale Lebensmittel den Weg ins Wirtshaus finden: Speed Dating. Zusammen mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Neumarkt und dem Regionalmanagement des Landkreises Amberg-Sulzbach initiierte sie ein Projekt, bei dem sich Profis aus Gastronomie und Landwirtschaft begegnen können. Der Unterschied zum üblichen Speed Dating: Ziel ist hier nicht das Anbandeln einer romantischen Beziehung, sondern einer wirtschaftlichen Kooperation.

Schauen, ob die Chemie stimmt

Jeweils für fünf Minuten sollten regionale Anbieter und regionale Wirte sich gegenseitig kennenlernen und dabei sehen, ob die Chemie und das Angebot stimmen. „Der größte Aufwand war es, die Landwirte und Gastronomen am Telefon zu erreichen und auf einen Termin hin zu verpflichten. Sie reagieren nur auf Besuche oder Telefonate, alles andere bleibt stressbedingt unter der Wahrnehmungsschwelle“, erklärt Annika Reich. Am Ende ist es der Projektmanagerin gelungen, neun Bio-Landwirte und fünf Landwirte mit acht Gastronomen an den Tisch zu setzen. Mitgebrachte Kostproben haben das Kennenlernen um sinnliche Erfahrungen bereichert. Entstanden sind, soweit bekannt, immerhin vier feste Kooperationen.

Ob sich daraus eine dauerhafte Partnerschaft entwickelt? Das zeigt sich wie auch in anderen Beziehungen selten beim ersten Date. Aber: Ein Anfang ist gemacht. Die unkonventionelle Idee hat viel Medienecho ausgelöst und findet mittlerweile in etlichen Regionen Nachahmer.



Wirte und Bauern beim Speeddating. Sie hatten 5 Minuten Zeit sich kennenzulernen, dann ging es weiter zum nächsten Match.



Bei der Bio-Genussradltour 2023 erkundeten über 70 begeisterte Teilnehmer radelnd die Region, besuchten Landwirte und durften deren Produkte verkosten.

Bewegte Erlebnisse

Bio-Genuss vom Waginger See

Aktiv sein und geniessen

Geruhsam und doch aktiv die Schönheiten und Kostbarkeiten einer Region entdecken – das verbinden die jährlich stattfindenden Bio-Genussradltouren der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Dabei kommen die Teilnehmer in Kontakt mit den Höfen, können probieren, was dort produziert wird. Mit ihrer Arbeit und ihren Produkten geben die Landwirte der Region ein unverwechselbares Gesicht.

Hoher Andrang bei der Radltour

Seit 2017 sind die Bio-Genussradltouren Teil des Programms der Öko-Modellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Ihre Beliebtheit steigt mit ihrer Bekanntheit. Zwischen 50 und 80 Radlerinnen und Radler sind jedes Jahr mit dabei, wenn die Öko-Modellregion auf ihrer Bio-Genussradltour abwechselnd in den Mitgliedsgemeinden rund um Waginger See und Abtsee Bio-Produkte und ihre Herstellung auskundschaftet.

Echte Kontakte

Auf einer solchen Tour geht es zum Beispiel zum Hof von Carina und Hannes Hoiß nach Egelham, die eine kleine Hofkäserei betreiben. Die frischen Laibe aus der hofeigenen Rohmilch werden in Sole aus der Reichenhaller Saline eingelegt und mit selbst gesammelten Wildkräutern oder Erzeugnissen aus dem eigenen Garten veredelt. Regionalität, die ihren Namen wirklich verdient. Unter dem Namen Waginger See Kas sind Carina und Hannes Hoiß mit weiteren Hofkäsereien vereint.

Öko-Genuss aus der Region

Auch die See-Hoibe und der See-Schnaps werden unter dem Label „Öko-Genuss vom Waginger See“ angeboten. Auf bio-zertifizierten Streuobstwiesen wächst, was den Waginger See-Schnaps so einzigartig macht. Ganz ohne Zuckerzusatz oder Aromastoffe destilliert der junge Brenner Franz Grammin-

ger vom Sailerhof in Taching Apfelbrand und Obstler. Auch die Früchte von Bio-Obstbauern aus der Öko-Modellregion sowie Wildfrüchte verarbeitet er und lädt zu Führungen und Verkostungen im hofeigenen Verkostungsraum ein. Eine Einkehr am Schluss einer Tour rundet einen erlebnisreichen Tag ab.

Gut Edermann setzt auf regionale Bio-Erzeugnisse

Liebhaber der gehobenen Küche und Urlauber finden einen kulinarischen Höhepunkt mit regionalen Öko-Produkten im Gut Edermann in Teisendorf, dessen Küche seit 2018 biozertifiziert ist. Hier speist man so stilvoll wie umwelt- und gesundheitsbewusst, betont Inhaberin Monika Maria Seidenfuß-Bauernschmid. „Bio ist für uns ein Bekenntnis zur Zukunft unserer Region. Die Gäste schätzen eine intakte Natur und Bio auf dem Teller.“ Produkte mit regionalem Bezug und einer Geschichte sind gefragter denn je, weiß Seidenfuß-Bauernschmid: „Gerade im höheren Preissegment gehört Bio heutzutage mit dazu. Nachhaltigkeit, Regionalität, Ökologie wird besonders von der gehobenen Kundenschicht mehr und mehr eingefordert.“

Geduld und Einsatz unersetzbar

Sobald sich ein Angebot wie die Bio-Genussradltour etabliert hat, wird es genutzt und bereichert das touristische Angebot. Bis es so weit war, brauchte es den steten Einsatz der Projektmanagerin Marlene Berger-Stöckl. Beginnend bei der Idee, über die Vernetzung der einzelnen Akteure und die Umsetzung war alles Pionierarbeit. Auch die Wirte von regionalen Bio-Erzeugnissen zu überzeugen, geschieht nicht über Nacht. Für die Unternehmer muss es zur eigenen Philosophie passen und wirtschaftlich tragfähig sein. Doch sobald die ersten Anbieter mit im Boot sind, entwickelt sich eine eigene Dynamik, an deren Ende kulinarischer Heimatgenuss und authentische Erlebnisse stehen.

Videobeitrag
zur Radeltour
auf rfo.de



Jerome Geyer-Klingeberg und Christopher Detke von der Craft-Beer-Brauerei Rotes Pony setzen auf Regionalität und haben den BioBierBund wesentlich mitgestaltet.



Aus Leidenschaft für das Handwerk und die Region

Der BioBierBund in Stadt.Land.Augsburg und im Paartal

Brauer und Bauern im Bund

Der BioBierBund besteht aktuell aus vier kleineren Brauereien und fünf Landwirten der Regionen Stadt.Land.Augsburg und Paartal. Alle setzen auf Regionalität und ökologische Erzeugnisse. Hier wird vorgelebt, wie lokale Kooperation und Wertschöpfung in den Öko-Modellregionen gelingen.

Der Gründungsimpuls ging von der Aichacher Brauerei Bera-becka Boandl-Bräu aus, die gern regionale Bio-Braugerste beziehen wollte. Hinzu kamen weitere Interessenten wie Stadelbräu von Toni Rittel, Genussbrauer oder die Augsburger Craft-Bier-Brauerei Rotes Pony. Letztere ist ein Projekt der Schulfreunde Jerome Geyer-Klingeberg und Christopher Detke und ein typisches Beispiel für eine Mikrobrauerei. Aus kleinen Anfängen und mit viel Herzblut haben die Selfmade-Brauer ihr Hobby zum Beruf gemacht. Mit ihrer Energie und ihrem Elan haben sie einen alten Stall als Betriebsstätte instandgesetzt und bringen regionale Kooperationen voran.

Kennenlernen in ungezwungener Atmosphäre

Die ersten Treffen des entstehenden BioBierBunds fanden meist in einer der interessierten und beteiligten Brauereien statt. Neben dem Kennenlernen drehten sich die Gespräche auch um Fachliches auf beiden Seiten: Die Brauer führten durch ihre Betriebsstätten, die Landwirte erklärten den Anbau der Bio-Gerste. So kam man sich näher. Es haben sich Menschen zusammengefunden, die über ihre Leidenschaft hinaus auch neugierig sind auf das, was ihre Kollegen machen oder anders machen als sie. So wuchs die Lust zu einer Kooperation. Die abwechselnd ausgerichteten Treffen sind ein wichtiger Bestandteil dieses Miteinanders von Bauer und Brauer geworden.

Gemeinsam Kreisläufe schließen

Zwei Jahre lang haben die beiden Öko-Modellregionen Paartal und Stadt.Land.Augsburg die Treffen und ersten Lieferbeziehungen begleitet, dann konnte Projektmanager Ulrich Deuter auf der Augsburger Frühjahrsausstellung (AFA) 2023 die Arbeitsgemeinschaft als BioBierBund mit eigenem Logo präsentieren. Dadurch soll den Kunden der Wert einer direkten regionalen Erzeugerbeziehung nochmals nähergebracht werden. Eine bayerische Mälzerei verarbeitet die Bio-Braugerste der Bauern. Seit 2022 unterstützt die Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH in Pöttmes die Koordination. Für Ulrich Deuter eine perfekte Entwicklung: „Wir als Öko-Modellregion wollen die Anfänge begleiten, uns dann aber schnell entbehrlich machen. Wir unterstützen den BioBierBund auf Wunsch in der Kooperation, bei der Öffentlichkeitsarbeit und bei Veranstaltungen.“

Eine vorbildliche Partnerschaft

Die Schlossbrauerei Stein und die Bio-Landwirte der Öko-Modellregion Waginger See - Rupertiwinkel

Traditionell in der Region verwurzelt

Die Schlossbrauerei Stein ist wie viele mittelständische Unternehmen in ländlichen Regionen eng mit der Geschichte ihrer Heimat verbunden. Wo früher Raubritter und dunkle Gesellen ihr Unwesen trieben, befindet sich heute die Brauerei, deren Anfänge sich auf das 15. Jahrhundert zurückdatieren lassen. Die beeindruckend lange Tradition spielt auch in die Firmenphilosophie hinein: „Klar müssen wir erfolgreich wirtschaften. Aber das steht bei uns nicht im Vordergrund. Unser Team aus langjährigen Mitarbeitern, die Kunden und vor allem die Braukunst kommen an erster Stelle“, so Markus Milkreiter, der Geschäftsführer der Brauerei Stein. Passend zu dieser Haltung bezieht die Brauerei seit vielen Jahren ihre Braugerste von regionalen Landwirten. Das Interesse an einem regionalen Bio-Bier war schnell geweckt.

Alle sind sich einig: Ein Vertrag bringt im Krisenfall wenig, da muss man sich wieder neu finden und einig werden.

Schritte zu regionalem Bio-Bier

Und doch standen am Anfang Fragen: Damals war sich die Brauerei noch unsicher, ob die Qualität der Gerste und damit des Bieres passen würde. Denn der Anbau von Bio-Braugerste ist aufgrund der klimatischen Bedingungen in dieser Region gar nicht so einfach. Was passiert, wenn das Wetter nicht mitspielt und die Qualität nicht reicht? Trotz der Unsicherheiten entschieden sich die Steiner, das Vorhaben zu wagen. Die Freude war entsprechend groß, als schon der erste Versuch gelang. Für das erste Bio-Bierjahr 2014 lieferten acht Bio-Betriebe ihre Braugerste. Bis heute ist der Kreis der Lieferanten auf 25 Höfe gewachsen. Sie bauen auf 110 Hektar Bio-Gerste für die Brauerei Stein an.

Ohne unterstützendes Management geht es nicht

Maßgeblichen Anteil am Erfolg der Liefergemeinschaft hat Marlene Berger-Stöckl, die Projektmanagerin der Öko-Modellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Ein Bio-Landwirt hatte den Kontakt hergestellt. Die Brauerei hatte sich daraufhin an Berger-Stöckl gewandt und ihr Interesse an einer Zusammenarbeit bekundet. —>



Prost! Hier stoßen Brauer, Bauern und die Projektmanagerin der Öko-Modellregion mit einer frischen Waginger See-Hoibe auf die erfolgreiche, vertrauensvolle Partnerschaft an.

Vertrauensvolle Partnerschaft

Die Partnerschaft zwischen den Öko-Bauern und der Brauerei ist über die Jahre gewachsen und von Vertrauen geprägt. Alle sind sich einig: Ein Vertrag bringt im Krisenfall wenig, da muss man sich wieder neu finden und einig werden. Schriftliche Verträge gibt es bis heute nicht, dafür zweimal jährlich ein offenes Gespräch und eine Felderbegehung mit Landwirten, Brauerei und der Öko-Modellregion. „Die Zusammenarbeit mit der Steiner Brauerei war von Anfang an partnerschaftlich. Da ist immer der gute Wille erkennbar, und wir wissen, wir finden eine Lösung, wenn’s mal klemmt“, erzählt die Projektmanagerin.

Inspiration für andere Regionen

Das erfolgreiche Vorbild hat inzwischen in anderen Öko-Modellregionen einige Nachahmer gefunden: „Mehrere junge Kolleginnen und Kollegen der Öko-Modellregionen haben schon nachgefragt, wie so eine Kooperation klappen kann. Das motiviert mich.“ sagt Marlene Berger-Stöckl, Projektmanagerin der ersten Stunde und weit über ihre Region hinaus engagiert für das Vorwärtkommen der Öko-Modellregionen.

Bio-Bier wird immer beliebter

Inzwischen hat die Brauerei Stein fünf Bio-Biersorten kreiert. Der Renner sind die Waginger See-Hoibe und das alkoholfreie Bier. Es ist unglaublich süffig und deshalb für unbeschwertes Biergenuss ein Aushängeschild. So ist ein schönes Beispiel dafür entstanden, wie durch die Zusammenarbeit von Landwirten, Verarbeitern, Gastronomie und Tourismus eine regionale Wertschöpfung von Bestand entstehen kann.

Wer die Waginger See-Hoibe, das alkoholfreie Bier oder die weiteren Bio-Biersorten der Schlossbrauerei Stein kennenlernen möchte, findet neben zahlreichen Schankerln und Gastrotipps Bezugsquellen auf der Webseite der Region Waginger See.

Hier geht es zur
Waginger See Webseite



Auch im Ostallgäu gibt es Bio-Bier aus regionalen Rohstoffen: Das Bärenbier von Rudi Maget aus Nesselwang wird in Handarbeit abgefüllt und hat viel Zeit zum Reifen. Der Braumeister berät in Braukunst und wünscht sich viele kleine Brauereien in Bayern.





Braumeister Georg Zierer vom Kommunbrauhaus Eslarn (ÖMR Naturparkland Oberpfälzer Wald) braut einen einzigartigen Sud aus den Urgetreiden Dinkel, Emmer und Einkorn. Hierfür bauen Landwirte aus der Öko-Modellregion eigens diese alten Sorten wieder an. Ergebnis ist das Bio-Rebhuhn-Zoigl.



Die zwei Bio-Landwirte Josef Schrüfer und Thorsten Hofmann freuen sich, dass die Brauerei Weissenohe (ÖMR Fränkische Schweiz) eine regionale Liefergemeinschaft gegründet hat.



Gemeinsam haben sie geschafft, was einer allein nicht kann – die Genossen blicken mit Stolz auf „ihr“ Getreidelager. Es wurde 2021 in Betrieb genommen und schafft die Voraussetzungen für die Vermarktung regionaler Bio-Getreide.

Gemeinsam Großes bewegen

Das genossenschaftliche Getreidelager in Neumarkt in der Oberpfalz

Getreide gemeinsam lagern, aufbereiten und vermarkten

In der Oberpfalz stellten bereits Anfang der 1980er-Jahre die ersten Landwirte auf ökologischen Anbau um. 1987 brachte die Neumarkter Lammsbräu das erste deutsche Bio-Bier auf den Markt, gebraut aus regionalem Bio-Getreide. 1989 schlossen sich die Bio-Bauern zur ‚Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe‘ (EZÖB) zusammen. So waren bereits starke, engagierte Akteure in der Region vernetzt, als der Landkreis Neumarkt im Jahr 2014 eine der ersten Öko-Modellregionen in Bayern wurde.

Was den Akteuren fehlte, waren professionelle Strukturen zum Reinigen, Lagern und Vermarkten der Getreide. Es gründete sich ein Arbeitskreis „Druschfrüchte“. 2016 ging daraus die bio-regionale Genossenschaft Oberpfalz eG, kurz BRegO, hervor.

Ihr Ziel: den Bedarf an modernen Lagermöglichkeiten für die beteiligten Bauern zu decken und den Verarbeitern hochqualitative, bedarfsgerechte Chargen zu liefern. Damit wurde eine wichtige Lücke in der Vorverarbeitung geschlossen und die Voraussetzung für Wertschöpfung in der Region geschaffen. Bis zur Eröffnung des Lagers im Jahr 2021 war es dann aber noch ein langer Weg mit vielen Abstechern.

Die damalige Öko-Modellregionsmanagerin Anne Fröhlich (AF) und der BRegO-Vorstand Markus Schenk (MS) berichten in diesem Gespräch über die Höhen und Tiefen dieses gemeinschaftlich gestemmen Großprojektes. Seit Dezember 2020 managt Sandra Foistner (SF) die Geschicke der Öko-Modellregion und die Zusammenarbeit mit der BRegO eG.

Wie ist die BlregO entstanden und wer war beteiligt?

AF: Nachdem das Bedürfnis klar war, haben einige sehr engagierte Menschen ganz schnell mit der konzeptionellen Arbeit begonnen. Allen voran die Bio-Landwirte Markus Schenk, Jakob Ehemann und Karl Stephan von der EZÖB und Johannes Ehrnsperger, Geschäftsführer der Neumarkter Lammsbräu. Meine damalige Kollegin und ich haben als Projektmanagerinnen den Prozess unterstützt, wo wir konnten. Über Jahre war das Lager meine Hauptaufgabe. Alleine der Schritt vom Arbeitskreis zur Genossenschaft hat zwei Jahre gedauert.

MS: Die Planung des Lagers war ein langwieriger, komplexer Prozess mit vielen Verzögerungen und auch Rückschlägen. Viele Genossen wollten zum Beispiel kein so großes Lager. Aber damit es wirtschaftlich werden konnte, mussten wir die Kapazität letztendlich verdoppeln. Über die Marktstrukturförderung des StMELF konnten wir eine Förderung von 20 Prozent der Gesamtkosten erreichen. Die Öko-Modellregion hat uns bei der aufwändigen Antragstellung enorm unterstützt. Das Lager hat am Ende mit rund sechs Millionen Euro etwa doppelt so viel gekostet wie anfangs veranschlagt. Ein echtes Mammutprojekt, das längst nicht fertig ist.

Welche Momente waren für Sie Anlass zum Feiern?

AF: Die Freude, endlich die Förderzusage und die Zusage der Bank zu haben, war enorm! Viele Genossen haben in Eigenleistung mitgebaut, wie etwa bei der Holzfassade. Besonders war auch die Eröffnungsfeier des Lagers bei eisiger Kälte, zu der sehr viele Landwirte und Gäste gekommen sind. All das hat das Wir-Gefühl gestärkt; dadurch wurde das Lager zu „unserem“ Lager.

MS: An die Situation mit den Banken erinnere ich mich noch gut. Die ersten Verhandlungen waren zäh. Die Bank war nach dem ersten Gespräch noch nicht überzeugt. In einer zweiten Verhandlung konnte drei unserer Bauern dem Kreditinstitut klar machen, dass wir für das Projekt brennen.

Was waren aus Ihrer Sicht Erfolgsfaktoren für das Projekt?

AF: Wir hatten den Vorteil, dass es schon bestehende Strukturen und engagierte Akteure gab. Die Menschen hatten gegenseitiges Vertrauen und sie haben direkt eine gewisse Auslastung des Lagers garantiert. Diese Pioniere haben hunderte Stunden ehrenamtlich in das Projekt gesteckt, ohne zu wissen, wie es sich entwickeln würde. Es gab viel Unterstützung durch

die LfL-Beratung, die Staatliche Führungsakademie für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (FüAk) als Bewilligungsbehörde der Marktstruktur-Förderung, die Besuche in anderen Lagern und Öko-Modellregionen. Ohne das Projektmanagement der Öko-Modellregion wäre es nicht gegangen. Wir Projektmanagerinnen hatten die Freiheit, vor Ort flexibel auf die Bedürfnisse reagieren zu können. Das war wichtig. Und es sind dadurch viele weitere Projekte in unserer Region entstanden.

MS: Zuerst braucht man eine Vision und den Mut, so ein großes Projekt überhaupt anzufangen. Aber am Ende sind es vor allem ein langer Atem und eine starke Gemeinschaft, die wirklich tragen. Kritische Stimmen darf man nicht überbewerten, muss aber trotzdem sensibel mit Widerstand umgehen. Da ist viel Fingerspitzengefühl gefragt.

Welche Schwierigkeiten und Rückschläge haben Sie erlebt?

MS: Kaum war das Lager eröffnet und die erste Ernte eingefahren, kam die Ukraine-Krise. Nachdem jahrelang alles gewachsen ist, mussten wir uns plötzlich mit einem Rückgang und einem übertollen Lager arrangieren. Die Erntemenge 2023 war wiederum nur halb so groß wie anvisiert. Und durch die Energiepreisexplosion sind unsere Stromkosten aktuell höher als die Personalkosten. Aber trotz der Herausforderungen schauen wir auf jeden Fall nach vorne.

Wie ist das Ergebnis der Entwicklungen heute und wie stabil ist das Projekt?

MS: Auch heute ist das Lager kein Selbstläufer. Wir haben das Eigenkapital nochmal kräftig erhöht. Trotzdem bräuchten wir noch deutlich mehr Kapital und mehr Umsatz für eine weitere Professionalisierung der Strukturen. Doch die Abstimmungsprozesse in der Genossenschaft sind langsam.

SF: Seit der Inbetriebnahme des Getreidelagers im Jahr 2021 unterstützte das Projektmanagement der ÖMR erfolgreich bei der Vernetzung mit Partnern aus der Bio-Branche. Inzwischen wurde – unter Inanspruchnahme einer Förderung des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau (BÖL) – eine Wertschöpfungsketten-Managerin angestellt. Ihre Aufgabe besteht unter anderem darin, Akteure aus Erzeugung, Verarbeitung und Handel zu vernetzen und neue Vermarktungsmöglichkeiten zu erschließen. Je mehr Bio-Erzeugnisse regional vermarktet werden, umso höher ist die Wertschöpfung, die in der Region bleibt. Eine Win-win-Situation für alle!



Bio-Landwirte Jasmin und Christian Hendel aus Thiersheim (ÖMR Fichtelgebirge) haben ihren Milchvieh- und Ackerbaubetrieb auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Ihnen liegt an regionalen Kreisläufen und Kontakt zum Verbraucher.

Raus aus der Anonymität

Persönliche Verbindungen helfen Handwerk und kleine Strukturen zu erhalten

Menschlich bleiben beim Wirtschaften

Damit kleine Mühlen und Bäcker bestehen können, müssen sie ihre Nische finden. Gerald Meierhöfer von der Gailertsreuther Mühle nahe der tschechischen Grenze in der nördlichen Oberpfalz hat seine Nische in einer anderen Art des Wirtschaftens entdeckt. Den Müllermeister störte schon lange, dass auf den großen und anonymen Märkten die Menschlichkeit zunehmend auf der Strecke bleibt. Jedem ging es nur noch um den eigenen Vorteil, auf Abmachungen war immer weniger Verlass, so seine Erfahrung. Deshalb setzt Meierhöfer auf persönlichen Kontakt und auf Augenhöhe. Dazu hat er seinen Betrieb umfassend renoviert und auf Bio-Rohstoffe umgestellt. Er nimmt auch kleine Mengen ab und bietet damit vielen kleineren Bio-Landwirten eine wichtige Dienstleistung und eine Perspektive für die Direktvermarktung. Seine Kunden kommen mittlerweile aus mehreren Landkreisen. Die Lieferanten schätzen die Zusammenarbeit mit der Gailertsreuther Mühle und ihrem Inhaber als fair und verlässlich. Der Betrieb erleichtert es einigen Öko-Modellregionen in Nordostbayern, regionale Kreisläufe aufzubauen. Das wirkt sich positiv auf Meierhöfers Absatz aus. Was er den Bäckern liefert, ist echtes Mehl, mit dem sich gut arbeiten lässt.

Kleine Mühlen brauchen echtes Backhandwerk

Ein Bäcker, der echtes Handwerk zu schätzen weiß, ist Josef Lindner aus der Gemeinde Waidhaus in der Oberpfalz in der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald. Die Düfte aus seiner Backstube wecken Kindheitserinnerungen. Der angenehme Sauerteiggeruch und die einladende Wärme schaffen ein unmittelbares Wohlgefühl. Die Konstruktion der Backstube aus Ziegeln und Holz bewirkt ein wunderbares Raumklima, in dem der selbstgeführte Sauerteig zur Vollendung reift. Für Lindner vermischen sich Nachhaltigkeit, Handwerk und regionaler Öko-Landbau wie ein gelungener Teig zu einem stimmigen Gesamtkonzept. Und darauf kommt es ihm an. Er will es gut machen und zu sich und seinen Grundsätzen stehen.

Landwirte schätzen, wenn ihre Ernte in der Region verarbeitet wird

Auch auf Seite der Landwirte ist man froh, dass sich mit der Mühle ein Kreislauf schließen lässt. Bio-Landwirt Christian Hendel aus Thiersheim in der Öko-Modellregion Fichtelgebirge liefert Dinkel und Weizen an Müllermeister Meierhöfer. Er mag das menschliche Miteinander und die Wertschätzung, die seine Rohstoffe nun erhalten. Im Hofladen des Betriebs verkaufen Hendels nun die eigenen Bio-Mehle und kommen darüber hinaus mit den Kunden ins Gespräch: „Als Bio-Bauern sind meine Frau Jasmin und ich jetzt viel näher dran an den Menschen. Es ist gut, wenn regionale Absatzwege und Wertschöpfungsketten für Bio-Produkte entstehen.“

Das Bewusstsein für den Wert der Regionalität wächst

Viele Landwirte suchen nach Wegen aus der Anonymität, möchten wissen, wer ihr Getreide zu Mehl vermahlt und wer damit bäckt. Doch das ist gar nicht so einfach: Von 70.000 Mühlen im vorindustriellen Zeitalter gibt es in Deutschland heute noch knapp 200 Mühlen, 55 davon stehen in Bayern. Zählt man die kleinen Mühlen dazu, kommt Bayern auf 120 Mühlen. Ähnlich rückläufig ist das Bäckerhandwerk, jeder vierte Bäcker hat in den letzten Jahren seine Türen für immer geschlossen. Damit kleine Mühlen und Bäcker bestehen können, müssen sie eine Nische finden. Die Strukturen dafür fördern die Projektmanager der Öko-Modellregionen. Sie vernetzen und unterstützen den Aufbau neuer Partnerschaften wie der oben beschriebenen. Und auch die Verbraucher scheinen sich nach Regionalität zu sehnen. Die Versorgung mit Lebensmitteln, die in der heimatlichen Umgebung erzeugt werden, erreicht bei Befragungen stets hohe Zustimmungswerte. Damit das funktionieren kann, braucht es neben den Bio-Landwirten auch Müller und Bäcker in der Region.

Regionale Kreisläufe

für echte Lebens(mittel)qualität



1

Für die Verarbeitung von Öko-Getreide mussten erst die Strukturen geschaffen werden. Bis dahin haben viele ihr Getreide ab Hof verkauft oder selbst zu Brot verbacken.

2

Damit das Getreide in der Region verarbeitet werden kann, braucht es Mühlen, die biologische Ware vermahlen und auch kleine Mengen abnehmen.



3

Gerald Meierhöfer von der Gailerstreuther Mühle hat im Öko-Getreide seine Nische gefunden.





4

Regionale Bio-Mehle werden häufig von den Landwirten in Hofläden oder im Lebensmittelhandel verkauft. Die Müller vermarkten selbst und beliefern Bäcker in der Region.



5

Mit reinem Mehl und ohne Zusatzstoffe bäckt Josef Lindner in echter Handarbeit. Dazu braucht es Zeit zum Reifen, handwerkliches Können und das richtige Raumklima.

6

Das Ergebnis einer gelungenen regionalen Partnerschaft: Köstliche Bio-Backwaren mit Grundzutaten aus der Region.



Monika Drax in ihrer Mühle in Rechtmehring (ÖMR Mühldorf). Bio-Landwirtschaft wird zu ihrem Thema, ebenso besondere Getreidesorten wie Einkorn und Emmer oder Champagnerroggen. Über 30 Produkte aus zehn Getreidearten werden in der Mühle vermahlen und im Mühlenladen sowie im Onlineshop angeboten. Rund 40 Bio-Landwirte liefern teils sehr kleine Mengen.

Die Familie Dötterl in der Öko-Modellregion Steinwald verarbeitet den eigenen Dinkel und die Eier von Anfang an selbst zu Nudeln. Jetzt haben die Geschwister Johannes und Susanne (im Bild) in eine Getreidereinigungsanlage und eine leistungsfähigere Nudelmaschine über den Verfügungsrahmen der Öko-Modellregion investiert und bieten diese Leistungen auch für andere Betriebe an.





Gut Obbach, Schloßmühle Euerheim und die Bäckerei von Thomas Wolz (im Bild) bilden eine erste Partnerschaft in der Öko-Modellregion Oberes Werntal.

Alte Sorten und neue Partnerschaften

Dank einer uralten Dinkelsorte entsteht eine Wertschöpfungskette zwischen Landwirten, Mühle und Bäckerei

Eine alte Sorte wird entdeckt

Seine wertvolle Ernte verdankt der Unterallgäuer Landwirt Michael Königsberger einem Archivfund. Königsberger, der in Westerheim einen Demeter-Hof betreibt, war Bayerns erster Bauer, der sich an einer Rekultivierung des Babenhauser Rotvesens versucht hat. Hinter dem melodischen Namen verbirgt sich eine alte Dinkelsorte aus dem Allgäu. Eine, die fast schon verschwunden war, bis sie Dr. Klaus Fleißner mit dem Projekt „Erhaltung bayerischer, landwirtschaftlicher pflanzengenetischer Ressourcen“ der Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft (LfL) in einem Saatenarchiv der Deutschen Genbank für Kulturpflanzen in Gatersleben entdeckte und regional zuordnen konnte.

„Aus 500 Gramm Saatgut wurden in nur vier Jahren über 10 Tonnen Getreide“

Anbau und Ernte wie im Mittelalter

Mit gerade mal 500 Gramm des historischen Dinkel-Saatguts startete Königsberger 2018 eine erste Aussaat. Trotz einer eigens herbeigeschafften Handsämaschine war die Premiere eine Herausforderung. „Zuerst dachte ich: Was habe ich mir da angetan?“, erzählt Königsberger. Denn nicht nur die Aussaat war speziell. Auch die Ernte und Verarbeitung forderten ihm einiges ab: Die Ernte erfolgte mit der Sense, Garben wurden handgebunden, gedroschen wurde im Museum.

Die Mühe bringt reiche Ernte

Doch bald zeigte sich, dass die Entscheidung goldrichtig war. Denn die ersten Backversuche nach einer dreijährigen Vermehrungszeit mit guten Ernteergebnissen waren ein voller Erfolg. Das Ergebnis überzeugte alle. Denn alte Sorten wie der Babenhauser Vesen haben viele Vorteile. Unter anderem sind

sie perfekt an die regionalen Bodenverhältnisse und die klimatischen Bedingungen angepasst. Wichtig ist auch der Erhalt der genetischen Vielfalt sowie der Beitrag zur Erhöhung der Biodiversität in der Kulturlandschaft.

Weitere Kooperationspartner steigen ein

Mittlerweile bauen neben Königsberger zwei weitere Demeter-Bauern auf insgesamt neun Hektar den Vesen an. Die Erntemengen konnten gesteigert werden. Aus 500 Gramm Vesen wurden in nur vier Jahren über 10 Tonnen Getreide. Da der Vesen sehr gute Backeigenschaften besitzt, funktioniert auch dessen Vermarktung gut. Seit 2022 sind Partnerschaften entstanden, um die wertvollen Körner auch regional zu verarbeiten. Dreh- und Angelpunkt ist die Donath-Mühle in Bad Wörishofen, die das Korn zu Mehl vermahlt sowie die Rapunzel-Backstube in Legau, die bevorzugt mit der alten Allgäuer Dinkelsorte bäckt.

Öko-Modellregion Günztal begleitet von Anfang an

Gerade im Allgäu, wo man sich stark mit der eigenen Heimat identifiziert, ist die neue, alte Sorte ein Gewinn, von dem alle profitieren. Die Öko-Modellregion Günztal und ihre Projektmanagerin Rebecca Petschke begleiten seit 2019 den Anbau und die Verarbeitung, helfen bei der Suche nach Kooperationen und unterstützen die Landwirte und ihre Partner bei der Öffentlichkeitsarbeit. Die Aussichten für den Vesen stehen gut: „Mit der alten, regionalen Dinkelsorte haben wir ein kulinarisches Erbe wiederentdeckt“, freut sich Petschke.

Demeter-Landwirt Michael Königsberger prüft, wie der Rotvesen den Boden durchwurzelt. Die alte Sorte ist perfekt auf die Bedingungen der Region angepasst und wächst prächtig.



Wendelin Blankertz, Geschäftsführer der Donath-Mühle in Bad Wörishofen, freut sich über die „neue“, regionale Sorte. Das Getreide ist von hoher Qualität und die rekultivierte Sorte ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal für Mühle und Region.



Die Bäcker der Rapunzel-Backstube verarbeiten überwiegend den Babenhauser Vesen. Sie sind von den Backeigenschaften überzeugt und der Kunde schätzt es, den Erhalt einer alten Sorte mit seinem Kauf zu unterstützen.

Der Wert des Vertrauens

Ein großer Müslihersteller und regionale Bio-Landwirte finden zusammen: ein Gespräch über die Entwicklung der Barnhouse-Liefergemeinschaft



Videobeitrag zur Lieferpartnerschaft



Was als Freundschaftsökonomie begann, hat sich zu einem erfolgreichen mittelständischen Unternehmen entwickelt: Barnhouse mit seinen Krunchy-Müslis.

Das Krunchy-Müsli von Barnhouse aus dem oberbayerischen Mühldorf am Inn ist eine der erfolgreichsten Startup-Geschichten der Bio-Branche. Das Knusperfrühstück startete als eine Art Freundschaftsökonomie und hat sich Schritt für Schritt zu einem soliden mittelständischen Unternehmen entwickelt.

Im Jahr 2016 entstand die jetzige Liefergemeinschaft, in der heute rund 90 Landwirte 2.500 Tonnen Dinkel und Hafer pro Jahr für Barnhouse anbauen. Das Unternehmen steht zu 100 Prozent zu seinen Bauern und verarbeitet für die eigene Produktlinie ausschließlich Getreide aus der Liefergemeinschaft.

Wir wollen wissen, was das Projekt erfolgreich gemacht hat. Ein Gespräch mit Andreas Bentlage (AB), der als Marketing-Leiter von Barnhouse das Projekt von Anfang an begleitet hat, Marlene Berger-Stöckl (MB) von der Öko-Modellregion Waginger See – Rupertiwinkel, welche die Idee initiiert hat und Michael Rittershofer (MR), der als Projektmanager der Öko-Modellregion Mühldorfer Land (ehem. Isental) und Vorstand des Tagwerk e. V. prädestiniert war, diese Aufgabe langfristig zu begleiten.

Wie hat alles angefangen?

AB: Barnhouse hat sich seit Firmengründung von Sina Nagel für Umweltschutz engagiert und der direkte Bezug von regionalem Hafer und Dinkel war für uns ein lang gehegtes Traum.

MB: Die Idee, mit Barnhouse und hiesigen Bio-Landwirten eine Getreidekooperation zu gründen, stand bereits 2013 in unserem Bewerbungskonzept als Öko-Modellregion und geht auf einen Arbeitskreis zurück. Als Projektmanagerin der Öko-Modellregion Waginger See – Rupertiwinkel habe ich den Kontakt zu Barnhouse hergestellt. Nach mehreren, sehr offenen, aber auch herausfordernden Gesprächen mit Sina Nagl, der Gründerin und Geschäftsführerin von Barnhouse, konnten wir bis Jahresende 2014 eine Einigung erzielen – mit Preisen, die dem Bedarf der Bauern entsprechen haben und mit denen auch Barnhouse mitgehen

konnte. In unserer Region wird nicht so viel Getreide angebaut wie z. B. in der Nachbar-Region Mühldorfer Land, deshalb haben wir die dortigen Projektmanager und Bauern zur Zusammenarbeit eingeladen. Zudem gab es dort mit Tagwerk ein bestehendes Netzwerk erfahrener Akteure. Vor Sina Nagl und ihrem persönlichen Engagement für den Bio-Landbau hab ich bis heute den größten Respekt.

MR: Nach der Anfangseuphorie wurde die Situation wieder schwieriger. Als wir die Gespräche im kleineren Rahmen wieder aufnahmen, ist es schrittweise gelungen, einander unvoreingenommen zuzuhören und die Position des anderen zu verstehen. Es war eine Bewegung weg von den eigenen Forderungen hin zu der Frage: Was brauchen die Beteiligten, damit diese Kooperation für alle Sinn macht? Was motiviert, was ist wichtig? Damit hatten wir einen Wendepunkt erreicht: Es ging jetzt plötzlich nicht mehr nur um regionale Ware, sondern um Menschen. Das Vertrauen ist in diesen kleinen Treffen weitergewachsen. Im Februar 2016 wurde dann auf der Biofach der erste offizielle Vertrag geschlossen.

Wie ging es konkret weiter?

MR: Wichtig war der Besuch bei der Neumarkter Lammsbräu. Dort konnte Sina Nagel im Gespräch mit dem Geschäftsführer Dr. Franz Ehrnsperger erleben, dass diese Kooperationen dauerhaft möglich sind. Für uns war von Anfang an klar, dass so eine Gemeinschaft nur mit festen, kostendeckenden Preisen für mehrere Jahre funktionieren kann. Das brachte Ruhe und schaffte Raum für die Gemeinschaft und gemeinsame Anliegen. Eine gute Partnerschaft mit guten Preisen bedeutet, man muss von Erzeugerseite her auch „liefern“ und professionell sein. Anfangs war wichtig zu klären: Wie geht überhaupt die Bündelung? Wie schaffen wir von Erzeugerseite die Qualitätssicherung und Verlässlichkeit? Die Mustererstellung, die Mengenplanung, wer stellt die Rechnungen? Hier war die Erfahrung bei der Tagwerk eG ein großer Vorteil.

Welche Herausforderungen gab es im Verlauf?

AB: Eine Herausforderung war und ist die Mengenplanung, also die Anbaumengen der Landwirtinnen und Landwirte mit unserem Bedarf gut unter einen Hut zu bringen. Unsere Bauern müssen ja bereits im Frühjahr wissen, was sie für uns säen sollen. Wir als Verarbeiter müssen hingegen zu diesem Zeitpunkt schon den Absatz für das Folgejahr abschätzen. Ein Blick in die Zukunft, der nicht immer ganz einfach ist – insbesondere in dynamischen Zeiten.

MR: Uns ist es wichtig, immer flexibel zu bleiben. Sobald sich Rahmenbedingungen verändern, bringt es nichts, stur an den Verträgen festzuhalten. Dann setzen wir uns zusammen und finden gemeinsam eine Lösung. Auch wenn das oft herausfordernd ist.

Was ist Euer Rezept für den Erfolg?

MR: Rückblickend würde ich sagen: Das Aufbauen einer guten Beziehung vor den eigentlichen Verhandlungen war neben der ehrlichen Motivation aller Beteiligten entscheidend. Meine Rolle war es, immer wieder zu übersetzen und dafür zu sorgen, dass die Parteien einander verstehen. Meine Neutralität und meine bezahlte Projektmanagement-Stelle waren sehr wichtig dabei, um beim Aufbau der Gemeinschaft kontinuierlich Impulse zu setzen und behutsam zu vermitteln.

AB: Wir haben heute weit mehr als eine bloße Liefergemeinschaft, es ist eine Partnerschaft auf Augenhöhe, in der wir über alle Herausforderungen offen miteinander sprechen und zuhören. Wir erklären unsere Standpunkte und lernen dadurch voneinander. Das bedeutet nicht, dass wir um manche Lösung nicht auch ringen müssen, aber so finden wir immer einen Weg, den alle mitgehen können.

Wie ist das Ergebnis eures Engagements heute?

MR: Mit der Gründung einer eigenen Genossenschaft, der Barnhouse Bauern Tagwerk eG, ist die Verantwortung heute ganz bei den Akteuren. Es braucht die Öko-Modellregionen heute, zehn Jahre nach den ersten Gesprächen nicht mehr, worauf wir alle sehr stolz sind. Es ist eine starke und stabile Gemeinschaft gewachsen. Wir bewältigen Herausforderungen gemeinsam, und das gibt uns Sicherheit für die Zukunft.

AB: Durch unsere Vertrauensbasis haben wir gemeinsam sowohl den plötzlichen Nachfrageanstieg während Corona als auch den inflationsbedingten Rückgang im letzten Jahr sehr gut gemeistert. Und vor kurzem den Rahmenvertrag für die nächsten drei Jahre abgeschlossen. Mit unserer fruchtbaren Kooperation wollen wir unseren Weg in Sachen Bodenqualität, Mischkultur und Biodiversität weitergehen, unsere Bauern bei Anbauversuchen unterstützen. Und wir haben auch ganz neue Ideen, über wie wir aktuell aber noch nichts verraten wollen.







Der Farbausleser von Benedikt Endres entspricht der neuesten Technik: Mit selbstentwickelten Verfahren sorgt er für den erfolgreichen Anbau und die marktgerechte Aufbereitung von Sonderkulturen.

Hülsenfrüchte aus Unterfranken – da wächst was Neues!

Wie es gelingt, neue Kulturen wie Soja und Kichererbsen anzubauen, aufzubereiten und in der richtigen Menge am Markt anzubieten

Warme, trockene Sommer bringen neue Kulturen nach Unterfranken

Der Klimawandel ist da – wie kann die Landwirtschaft reagieren? Benedikt Endres aus dem unterfränkischen Landkreis Würzburg hat dazu eine Vision. Seit Jahren integriert der Bio-Landwirt aus Bütthard mit wachsendem Erfolg Hülsenfrüchte und auch Ölsaaten in die Fruchtfolge. „Die Idee, hier bei uns in Unterfranken Kichererbsen für den heimischen Markt anzubauen, reizt mich schon lange“, bekennt Endres. Nun will er die optimalen Strukturen für den Anbau, die Verarbeitung und Vermarktung schaffen. Erfahrung hat er schon im Anbau von Soja und Ölsaaten gesammelt. „Auch die Sojabohne stand vor zehn Jahren ganz am Anfang“, sagt Endres. „Heute sind wir mit der Züchtung so weit, dass wir zuverlässig gute Ernten einfahren können.“

Erfolg bei Anbau, Ernte und Aufbereitung

Sowohl für den Anbau, die Ernte und auch für die Aufbereitung danach braucht es spezielle Maschinen und teure Technik. Endres investiert und schafft damit die Grundlage, dauerhaft auf den Anbau der wertvollen Eiweißlieferanten zu setzen. „Nach der Ernte muss die Ware gereinigt werden.“ Er möchte die verarbeitenden Betriebe nur mit einwandfreier Ware beliefern und weiß, welche Qualitätsanforderungen die Verarbeiter haben: „Eine einzige unreife grüne oder braune Sojabohne kann bewirken, dass eine Sojamilch einen leichten Grauton bekommt – das darf nicht passieren.“

Komplexe Reinigungsverfahren entwickelt

Lange und mit Leidenschaft hat Benedikt Endres getüftelt, bis er das für ihn perfekte Verfahren aus Bürsten, Siebreinigung und Spezialauslese entwickelt hat. Ein kameraunterstützter Farbausleser sortiert in rasender Geschwindigkeit alles aus, was von Größe, Gewicht oder Optik nicht passend ist. Während der Sortierung blasen Düsen die mangelhaften Körner aus. „Das Ergebnis ist eine perfekte Ware, die von den verarbeitenden Betrieben gerne abgenommen wird.“ so Endres.

Kooperation zwischen den unterfränkischen Öko-Landwirten

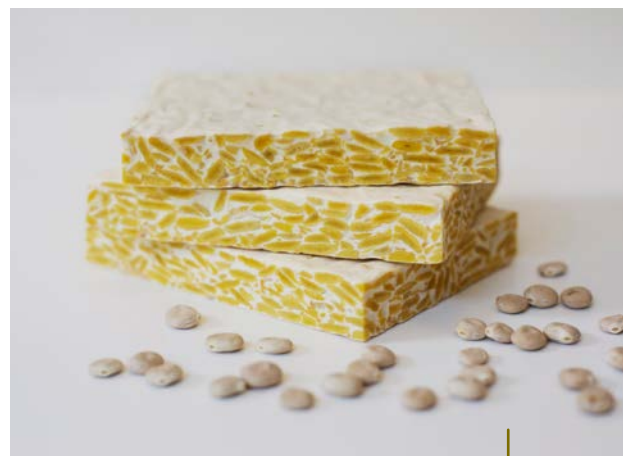
Damit nicht jeder Betrieb die teure Technik anschaffen muss und auch kleinere Betriebe Hülsenfrüchte und Ölsaaten anbauen können, bietet der Bio-Landwirt seine Leistung auch seinen Kollegen an – vom Anbau bis zur Aufbereitung und gemeinsamen Vermarktung. „Die anderen Landwirte sparen sich die Kosten für die Anschaffung der teuren Spezialtechnik, auch kleinere Betriebe können von unserer Technik profitieren.“ So können Landwirte ganz ohne Investitionen ihre Fruchtfolge um die wertvollen Pflanzen ergänzen. Das Interesse am Anbau dieser Kulturen steigt kontinuierlich, wie Veranstaltungen der drei unterfränkischen Öko-Modellregionen für Landwirte zeigen.

Damit die Menge passt, engagiert sich Endres dafür, dass für die Vermarktungsgesellschaften einzelne Kulturen koordiniert angebaut werden. Er ist Sprecher in der „Main-Bioland-Ölsaaten“ Liefergemeinschaft. Hier haben sich über 40 landwirtschaftliche Betriebe zusammengeschlossen, um Ölsaaten und nun vermehrt auch Hülsenfrüchte anzubauen.



Ackerbauer Bernhard Sauer integriert in Unterfranken mit wachsendem Erfolg Hülsenfrüchte und auch Ölsaaten in die Fruchtfolge*.

Benedikt Endres schafft die Voraussetzungen für den Anbau, die Aufbereitung und die Vermarktung von Bio-Hülsenfrüchten in Unterfranken.



Die Tempeh-Manufaktur in der Öko-Modellregion Günztal setzt auf regionales Bio-Soja aus Bayern.

Regionale Ware hebt sich vom Weltmarkt ab

„Das war lange Zeit nicht lukrativ. Jetzt kommen mehrere Faktoren zusammen: Wir Landwirte wollen nicht für einen anonymen Markt erzeugen und auch nicht den Weltmarktpreisen ausgeliefert sein. Der Trend zum Regionalen hilft uns, hier eine Perspektive zu gewinnen. Also kostendeckend ohne Weltmarktvergleich die Ware regional verkaufen zu können.“ so Endres. Die Kooperation mit der Vermarktungsgesellschaft sowie das Angebot von Endres schaffen dafür die richtigen Bedingungen.

**Die Fruchtfolge beschreibt, was in aufeinanderfolgenden Jahren auf einem Feld wachsen soll. Jede Pflanze ist anders und die Reihenfolge verändert die Fruchtbarkeit und Beschaffenheit der Böden. Sie ist neben Mist eine wichtige Säule zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit im Ökolandbau.*

Unterfränkische Falafel durch Kooperation mit Soto

Die Ware, die dann angeboten werden kann, ist von der Qualität und der Menge auch für verarbeitende Betriebe wie etwa die Firma Soto aus dem Chiemgau interessant. Das Urgestein der deutschen Bio-Marken hat bereits in der Öko-Modellregion Waginger See – Rupertwinkel eine erfolgreiche Kooperation mit Urgetreide gestartet. In Unterfranken entsteht eine Kooperation mit der noch raren Kichererbse. Das Ergebnis ist die fränkische Falafel, die mittlerweile im Einzelhandel erhältlich ist. Möglich macht es das Netzwerk, das die Projektmanagerinnen in den Öko-Modellregionen und darüber hinaus aufgebaut haben.



Bohnen, Erbsen und Linsen sind ein wichtiger Baustein in einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Sie versorgen den Menschen mit pflanzlichem Eiweiß, komplexen Kohlenhydraten und Ballaststoffen.

Keine Scheu vor Bohne, Linse und Co.

Hülsenfrüchte: wichtig für eine gesunde, ausgewogene Ernährung

„Zu einer gesunden Ernährung gehört Abwechslung. Bohnen und Linsen sind vielfältig einsetzbar, mit ihnen lassen sich viele leckere Gerichte zaubern“, weiß Maike Hamacher, Projektmanagerin der unterfränkischen Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld. „Leider rufen Hülsenfrüchte bei vielen Menschen Erinnerungen an den althergebrachten Linseneintopf hervor. Beim Verbraucher fehlt oft das Wissen, dass regionale Bio-Hülsenfrüchte auch um die Ecke wachsen und was sich alles daraus zubereiten lässt. Denn Linse, Bohne und Co. können mehr.“

Heimische Hülsenfrüchte werden leicht und lecker zubereitet

Um die kleinen Kraftpakete einer größeren Öffentlichkeit bekannt zu machen, rief Maike Hamacher für die Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld Kochworkshops ins Leben. Hier erfahren Teilnehmende ganz praktisch, was sich mit solchen Hülsenfrüchten alles zubereiten lässt – jenseits des guten alten Linsen- oder Erbseneintopfs. Die Kurse an der Hauswirtschaftsschule Bischofsheim sind immer ausgebucht, das Interesse ist überwältigend.

Im Sommer wurden Linsentortillas, verschiedene Aufstriche, Belugalinsen-Bolognese, Pesto-Nudeln mit dicken Bohnen, Kichererbsen-Salat und Kichererbsen-Cookies zubereitet. Im Winter standen wärmende Gerichte wie Linsen-Tomatensuppe, Kichererbsen-Curry, Linsen-Pilz-Ragout, Linsen-Kürbis-Chili und zum Abschluss herrlich schokoladige Kichererbsen-Brownies auf dem Programm.

Aus regionalen Bio-Hülsenfrüchten werden leckere, leichte Gerichte

Beim gemeinsamen Ausklang lassen sich die Köchinnen und Köche die Vielfalt der Gerichte schmecken. Dabei kommt auch der Austausch über die Zubereitung nicht zu kurz. So fand es eine Teilnehmerin unglaublich, wie gut sich Kichererbsen auch in der süßen Küche einsetzen lassen. Am Ende gehen alle satt, zufrieden und ausgestattet mit einer Rezeptmappe und vor allem auch einer Auflistung von regionalen Bezugsquellen von Bio-Hülsenfrüchten heim.

Unterfränkische Öko-Modellregionen wollen Bekanntheit fördern

Grund für die Kochkurse ist die gemeinsame Initiative der unterfränkischen Öko-Modellregionen, regionale Bio-Hülsenfrüchte bekannter zu machen. Denn bisher stecken regionaler Anbau, Aufbereitung und Vermarktung im Vergleich zu anderen Kulturen noch in den Kinderschuhen. Neben Kochkursen und Verkostungen fanden Veranstaltungen gezielt für Landwirte zu Anbau und Aufbereitung sowie ein online-Event für Verbraucher statt.

Die Fruchtfolge im Ackerbau

Mit dem Übergang von Jäger- und Sammlerkulturen zur Landwirtschaft begannen die Menschen, den Boden an ein und derselben Stelle über einen langen Zeitraum zu nutzen. Damit der Boden dauerhaft frucht- und nutzbar bleibt, ist deshalb die Einhaltung einer sogenannten Fruchtfolge wichtig. Gemeint ist damit eine feste zeitliche Abfolge verschiedener Kulturpflanzen auf einer Fläche. Nach typischerweise drei bis neun Jahren wiederholt sich die Abfolge dann, wobei die Pflanzen sich gegenseitig positiv beeinflussen und Unterschiede ausgleichen. Diese Praxis gibt es seit der Antike und wurde über die Jahrhunderte immer weiterentwickelt. Da Düngemittel im Ökolandbau nur sehr begrenzt zugekauft werden dürfen, spielen Fruchtfolgen hier eine entscheidende Rolle und werden mit besonders viel Herzblut perfektioniert.

Beispiel einer Fruchtfolge im Ökolandbau:

	für Natur + Boden	Fruchtfolge-Glied	für Mensch + Tier
1. Jahr	Insektenfutter Stickstoff-Bindung Tiefe Durchwurzelung	Gründüngung bestehend aus Gräsern, Klee, Luzerne 	Genussreiches Futter für Kühe
2. Jahr	Nährstoff-Bindung	Körner-Mais oder Getreide 	Tierfutter
3. Jahr	Nährstoff-Bindung	Getreide Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel 	Brot Ausputz für Tierfütterung
4. Jahr	Futter für Wildbienen + Hummeln	Ölfrüchte Leinsamen, Sonnenblumen 	Öle und Ölsaaten Presskuchen für Tiere
5. Jahr	Stickstoff-Bindung	Hülsenfrüchte Soja, Lupine, Linse 	Eiweiße + komplexe Kohlenhydrate Tofu und Tempeh

Pflanzliche Öle aus Bayern

Ölsaaten bereichern das pflanzliche Lebensmittelangebot und sind eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen und andere Bestäuber



Drei Bio-Landwirte haben sich in der Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg zusammengetan. Unter der Marke Meiwies vermarkten sie wertvolle Öle und Mehle. Weitere Produkte sollen folgen.

„Alles aus einer Hand“: Das ist für Johannes Spengler von der Kappelbauer Ölmühle oberstes Prinzip. Der Bio-Unternehmer aus der Öko-Modellregion Stadt.Land.Augsburg hat sich mit seiner Ölmühle im besten Sinne der traditionellen Arbeitsweise verschrieben. Kleinteilige Wirtschaftskreisläufe sind ihm ebenso wichtig wie ökologisch orientierte Landwirtschaft. „Unsere Ölsaaten bieten Bienen Futter“, erklärt Spengler, „und das in einer Jahreszeit, wo die sich oft schwertun, noch Nahrung zu finden.“ Zudem liefern die Saaten, die er verarbeitet, einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden pflanzlichen Ernährung. Johannes Spengler, der seinen Hof im Jahr 2004 zur heutigen Ölmühle umbaute, koordiniert mittlerweile den Anbau von Sonnenblumen, Lein, Raps und Leindotter von 25 Bio-Landwirten. Ulrich Deuter von der Öko-Modellregion Stadt.Land.Augsburg unterstützt mit Infoabenden zum Anbau von Ölsaaten wie Hanf und fördert den Austausch zwischen Landwirten und Imkern.

Bio-Landwirte beginnen sich vermehrt für den Anbau von Ölsaaten zu interessieren und der Anbau nimmt Fahrt auf. Die Pflanzen wachsen gut in vielen Regionen Bayerns. Damit auch die Verarbeitung funktioniert, braucht es neben gereinigten Saaten auch Ölmühlen. Die Anschaffungskosten sind im Vergleich zu anderen Landmaschinen gering. Im Rahmen der Kleinprojekte-Förderung sind in den Öko-Modellregionen einige Ölmühlen angeschafft worden. Sie schaffen die Voraussetzung für regionale Bio-Öle. Das Angebot wächst kontinuierlich. Immer mehr kleine Ölmühlen verarbeiten ihre Saaten und Kerne zu Öl und Presskuchen, der meist der Tierfütterung dient.



Ölsaaten wie Hanf, Lein und Sonnenblume wachsen in ganz Bayern. Aus ihnen lassen sich ohne hohe Investitionskosten wertvolle pflanzliche Öle aus der Region herstellen.

Klaus Lünsmann aus der Öko-Modellregion Fränkische Schweiz hat seine Ölmühle gefördert bekommen und erzeugt Öle für die Versorgung mit regionalen Bio-Erzeugnissen.



Auch in der Öko-Modellregion Ilzer Land wird Hanf zu einem wertvollen Öl gepresst und regional vermarktet.

Auf die Haltung kommt es an

Von der Weidehaltung bis zur schonenden Schlachtung – artgerechte und ganzheitliche Tierhaltung

Die Weidehaltung

Albert Stürzer betreibt seinen Bio-Milchviehbetrieb zusammen mit seiner Frau Marina. Der Demeterhof in Wall in der oberbayerischen Gemeinde Warngau liegt malerisch und in Alleinlage, umgeben von Wiesen und Weiden. Am Hof leben neben den Milchkühen und Kälbern ein paar Schweine und Hühner. Seine Kühe haben Hörner und leben von Heu und Gras.

Besonders interessiert ihn das Zusammenspiel von Weidetieren, Bodenaufbau und Biodiversität. „In den 60er-Jahren haben wir vieles falsch gemacht: Die Wiesen mit Kunstdünger überdüngt und damit die schnellwachsenden Gräser so stark bevorzugt, dass die ganze Vielfalt fort war“, sagt Stürzer. „Heute gehen wir zurück zu ursprünglichen Bewirtschaftungs-

methoden: die Kurzrasenweide, Mähwiesen und sogenannte Magerstandorte. Das sind Wiesen, die nicht gedüngt werden.“ Die Kurzrasenweide wird von den Tieren den ganzen Sommer über beweidet und damit kurzgehalten. Dazwischen finden sich immer wieder Inseln von hohen Gräsern.

Naturkreisläufe verstehen und fördern

Solche Grasinseln sind Stellen, auf denen vormals ein Kuhfladen lag. Die Kühe fressen dort nicht mehr. Für Fliegen und andere Insekten bietet der Fladen perfekte Brutbedingungen. Schon nach kurzer Zeit finden sich eine Menge Fliegen darauf, die ihre Eier ablegen. Die daraus schlüpfenden Maden wiederum sind Nahrung für viele Vogelarten.

Das System Weidehaltung



Trägt zur Bodenfruchtbarkeit bei und speichert CO₂ im Boden.



Weidetiere sind ein wichtiges Element in der Landschaftspflege.



Formt unsere Kulturlandschaft und ist eine traditionelle Wirtschaftsweise.



In Kuhfladen legen Fliegen Eier ab. Die Maden sind für viele Tiere eine wichtige Nahrungsquelle.



Alte Rassen kommen gut mit einer reinen Heu- und Grasfütterung zurecht.



Grasfressende Tiere stehen nicht in Nahrungskonkurrenz zum Menschen.



Marina und Albert Stürzer setzen auf Weidehaltung. Diese traditionelle Wirtschaftsweise hat die Vielfalt auf unseren Wiesen entstehen lassen und sie ist ein wichtiger Beitrag zur Biodiversität.

Stürzer kann sich begeistern für solche Naturkreisläufe: „Auf diese Weise entstehen pro Jahr bis zu 100 Kilogramm Insektenmasse – und das pro Kuh. Konkret heißt das, an jeder weidenden Kuh hängt die Existenz von 125 Staren.“ Nach einer Weile haben die Insekten den Fladen in Erde verwandelt. Er wirkt als Dünger für die Gräser, bis die Kuh dort wieder frisst. So ein Dünger erhöht den Humusgehalt des Bodens. Je höher dieser ist, desto mehr CO₂ wird in der Erde gebunden: So trägt die Weidehaltung zu einer klimafreundlichen Landwirtschaft bei*.

Ein Beitrag zur Biodiversität

Hinter all dem steht ein Biodiversitätskonzept: „An manchen Standorten möchten wir, dass Blumen zum Ausblühen kommen und das Heu den Tieren trotzdem noch schmeckt, denn die bevorzugen zarte Stängel“, erklärt Albert Stürzer. An Hanglagen oder nicht gut erreichbaren Stellen werde deshalb kein Mist ausgefahren und nur ein- bis zweimal im Jahr gemäht. „Sobald hier die Überdüngung nachgelassen hat, säen wir Wiesenkräuter ein. Die vermehren sich dann und schaffen eine wunderbare Vielfalt.“ So kann er schon auf kleiner Fläche viel bewirken – einfach, in dem er der Wiese Ruhe gönnt. „Jede neu angesiedelte Blühpflanze dient bis zu zehn unterschiedlichen Insekten als Nahrung.“

Keine Nahrungsmittelkonkurrenz

Graslandschaften sind Teil jeder Region in Bayern. Ohne Weidetiere wären diese Flächen für den Menschen nicht zur Lebensmittelerzeugung zu nutzen, da wir – anders als Kühe oder Schafe – Gras nicht verwerten können. Durch die

natürlichen Nahrungsquellen wie Heu oder Gras kommen die landwirtschaftliche Fläche und die Anzahl der Tiere ins richtige Verhältnis. Das heißt, es gibt nur so viele Tiere, wie eine Fläche ernähren kann. Futtermittelzukaufe sind im Ökolandbau nur in geringen Mengen möglich.

Kuhgebundene Kälberaufzucht

Auch bei der Aufzucht der Kälber gehen Marina und Albert Stürzer neue Wege. Sie betreiben eine kuhgebundene Kälberaufzucht. Die Tiere werden dabei nicht aus Eimern getränkt, sondern dürfen zweimal am Tag bei der Mutter oder einer Ammenkuh saufen. Das kostet Zeit und Geld, denn der Arbeitsaufwand ist höher und die Milch, die für den Menschen bleibt, wird weniger. Doch die Stürzers nehmen das gern in Kauf, denn die Kälber sind viel gesünder und sozialer bei dieser Haltung – und sie wachsen schneller.

„An jeder weidenden Kuh hängt die Existenz von 125 Staren.“

Kälberweidemast in der Region gesucht

Milchviehalter wie Albert Stürzer stehen regelmäßig vor der Frage: Wohin mit den männlichen Kälbern, die nicht für die Nachzucht benötigt werden? Um Milch geben zu können, müssen Kühe jährlich kalben. Die Geburtenrate für männliche und weibliche Tiere ist nahezu ausgewogen. Für die Nachzucht benötigt er jedoch nur die weiblichen Tiere. Wohin also mit den Stierkälbern? Für ihn war klar, dass er seinen Tieren keine größeren Transporte zumuten, sondern sie in der Region halten will. Aus diesem Wunsch entstand die Idee, Kooperationen zwischen Milchviehbetrieben und Weidemastbetrieben vor Ort anzuregen. →

*Die Effekte der Weidehaltung aufs Klima werden etwa im Projekt KUHproKLIMA im Oberallgäu wissenschaftlich erforscht und gemessen. Mehr auf www.kuhproklima.de

Maria und Josef Berghammer haben von Milchvieh auf Weideochsen umgestellt.
Auf ihren Weiden werden die Ochsen von Milchviehbetrieben groß.

Gemeinsame Vermarktung als langfristige Perspektive

Stürzer startete 2019 mit zehn befreundeten Bio-Betrieben aus der Nachbarschaft eine Hofverkaufsaktion und legte damit den Grundstein für die Vermarktung der Ochsen. Zwei Betriebe stellten von Milchvieh auf Weidemast um und nehmen die Kälber der Nachbarn zur Aufzucht auf.

Der Milchbauer hat viel bewegt, aber noch viel mehr vor. Seit 2022 treibt er die Oberland Bioweiderind voran. Oberland Bioweiderind ist mittlerweile eine GmbH, sie kauft die Tiere aus der Region und lässt sie von biozertifizierten Metzgern verarbeiten. Vermarktet wird das Fleisch an Kantinen, den Lebensmittel-Einzelhandel oder in die lokale Gastronomie. München als nahe Metropole bietet sich als bevorzugter Absatzmarkt an. Als Bio-Wertschöpfungskettenmanager in der GmbH koordiniert Albert Stürzer heute den Einkauf bei den beteiligten Landwirten und Andrea Brenner kümmert sich um den Vertrieb. Unterstützt werden beide von Geschäftsführer Olaf Fries, der sich auch um den Netzwerkaufbau und Veranstaltungen kümmert.

Regionale Partnerschaften und faire Preise

Mit zwölf Tieren anfangs gestartet, sind 2024 bereits Vorbestellungen für über 80 Tiere eingegangen. Damit ist der Anfang geschafft, um langfristig das richtige Verhältnis zwischen Milchkühen sowie Kälbern und Rindern in der Region zu erreichen.

Der BruderOx in der Audi-Kantine

In der Öko-Modellregion Paartal östlich von Augsburg gibt es mit dem „BruderOx“ ein vergleichbares Modell. Auch hier setzten Bio-Landwirte den Impuls zur Gründung der Initiative. Die „Absetzer“ (so nennt man die nicht mehr durch Muttermilch ernährten Kälber, die nach etwa sieben bis neun Monaten von ihrer Mutter getrennt werden) sollten auch hier nicht in die konventionelle Mast gegeben, sondern in einem ökologischen Umfeld großgezogen werden. Die Biometzgerei Kaindl verarbeitet das Fleisch. Und als zusätzlicher Kunde konnte die Audi-Kantine gewonnen werden, die alle sechs Wochen BruderOx-Tage durchführt und dann ausschließlich dieses Fleisch anbietet. Auch die „Rollende Gemüsekiste“, ein Lebensmittel-lieferdienst, führt regelmäßig BruderOx-Aktionen durch.

Die Öko-Modellregion Paartal im Aichacher Raum baut die Absatzwege weiter aus. Zwar sieht sie ihre Aufgabe vornehmlich darin, die Initiativen zu unterstützen und sich nach und nach zurückzuziehen, aber momentan ist ihre Expertise schon noch gefragt, bis alles von selbst läuft. In Zusammenarbeit mit der Öko-Modellregion Stadt.Land.Augsburg und Bioland wird über das Förderprogramm der Öko-Modellregionen eine 50-Prozent-Stelle finanziert, die sich der Erschließung weiterer Märkte widmen soll.

Wer steht auf der Weide?

Milchvieh



Milchviehbetriebe können nur die eigene Nachzucht am Betrieb halten. Sie sind meist Vollerwerbsbetriebe.

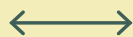


Milchviehbetriebe beliefern meist Molkereien, kleinere Betriebe verarbeiten und vermarkten ihre Milch häufig selbst.

Jungrinder



Ziel:
Kooperation
in der Region



Weidemast einzelner Betriebe ermöglicht es den Ochsen aus Milchviehbetrieben, in der Region zu bleiben und aufzuwachsen.



Mastbetriebe eignen sich wunderbar für Nebenerwerbs- und Almbetrieb, weil der Aufwand geringer ist als beim Milchvieh.

Mutterkühe



Mutterkuhherden eignen sich besonders zur Landschaftspflege.



Meist am Hof oder per Weideschuss geschlachtet, wird das Fleisch der Tiere gewöhnlich direkt vermarktet.



Perspektiven für die Direktvermarktung

Öko-Modellregionen fördern Kooperationen zwischen Milchviehbetrieben und Weidemästern

Nur eine Kuh, die kalbt, gibt Milch. Doch wohin mit den männlichen Kälbern, die später keine Milch geben können und deshalb für Milchviehbetriebe oft unrentabel in der Aufzucht sind? Dafür braucht es Landwirte, die auch die männlichen Tiere in der Region aufziehen. So, wie es beispielsweise Donat und Martina Fischer aus Bernau am Chiemsee praktizieren. Die beiden haben die eigene Milchviehwirtschaft aufgegeben und nutzen ihre Flächen und den Stall dazu, die Kälber der benachbarten Bio-Milchbetriebe zu kaufen und zu mästen. Ihre Ochsengrasen je nach Witterungsbedingungen von Ostern bis Ende Oktober auf den eigenen Weiden rund um den Hof. Die Winterzeit verbringen die Tiere im Laufstall. Nach drei Jahren werden sie geschlachtet. Die Fleischpakete werden ab Hof verkauft.



Videobeitrag zur
Weideochsenaufzucht
im Miesbacher Oberland

Eine gemeinsame Vermarktungsplattform

Dabei unterstützt sie die Öko-Modellregion Hochries-Kampfenwand-Wendelstein auf eine besondere Art: Unter der Plattform *Rosenheimer-Weidefleisch.de* versammeln sich Betriebe aus der Region, die Weidemast betreiben und ihre Tiere direkt vermarkten. Verbraucher, die eine nachhaltige Landwirtschaft unterstützen und sich regional ernähren wollen, finden hier diese besonderen Betriebe. Mit der Plattform möchte Stefanie Adeili, Projektmanagerin der Öko-Modellregion, den regionalen Absatz stärken und auf das Angebot vor Ort aufmerksam machen. Die Idee, die Vielfalt an regionalen Weidehaltern in der Region sichtbar zu machen, wurde erstmals mit der Seite *Miesbacher-Weidefleisch.de* umgesetzt. Es gibt immer mehr Regionen, die ihre Fleisch erzeugenden Betriebe unter einem gemeinsamen digitalen Dach versammeln, unter anderem die Plattform *Milch-und-Fleisch.de*. Es sind allesamt Projekte, welche die Landwirte dabei unterstützen, die Jungtiere in der Heimat zu behalten und dort regional zu verkaufen und dabei einen angemessenen Preis zu erzielen. —>



Galloway-Rinder in der Region Inn-Salzach



Limousin-Rinder im Steinwald



ÖMR Podcast „Alles Bio oder wie?“
Folge #4: Qualität mit Respekt vorm Tier



Texas-Longhorn-Rinder in der Fränkischen Schweiz

Mutterkuhhaltung

Manch andere Regionen mit eher kargen Graslandschaften und mageren Standorten halten Mutterkühe, die alleine der Fleischgewinnung dienen. Auch einige Nebenerwerbslandwirte in klassischen Milchviehregionen gehen diesen Weg. Durch sie kommt eine Vielfalt von Rassen in die Landschaft und auf die Teller. Galloways, schottische Hochlandrinder, klassische Fleischrassen wie Black Angus, Limousin oder Wagyu-Rinder, aber auch alte Rassen wie das Original Allgäuer Braunvieh der Initiative Günztal Weiderind finden sich darunter. Meist sind es Nebenerwerbsbetriebe, die eine kleine Herde halten und ihr Fleisch direkt vermarkten.

Schonende Schlachtung gefragt

Josef und Maria Berghammer aus der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland wollten den Arbeitsaufwand am Hof verringern und trotzdem Landwirte bleiben. „Weder wachsen, noch weichen“ ist ihr Motto. Beide begeistern sich für die Rasse Pinzgauer. Die Jungtiere von anderen Bio-Betrieben sollten extensiv gehalten werden, also von der Fläche ernährt werden

können sowie ausschließlich Heu und Gras fressen. Den Stallumbau haben die zukünftigen Fleischkunden vorfinanziert, die ihre Investition nun in Form von Fleischpaketen zurückbekommen. Eine Aktion, die viel Aufmerksamkeit erhielt. Die Berghammers hatten so schnell das nötige Kapital für die Herde und den Umbau zusammen – und einen ersten Kundenstamm.

Dazu kam eine weitere Herausforderung: Weideochsen haben keine so intensive Beziehung zu den Landwirten wie Milchkühe, die täglich gemolken werden. Sie sind wilder. Beim Weg zum Schlachter kann das ein großes Problem werden. „Wenn Tiere aus Angst aggressiv werden, ist das für uns Landwirte gefährlich und auch für das Tier eine Qual. Ein Viehtransport bedeutet dann für Mensch und Tier Stress.“ so Berghammer. Wie lässt sich das verhindern? Auf der Suche nach einer Lösung hat er in Josef Killer aus Wall in der oberbayerischen Gemeinde Warngau einen Metzger gefunden, der nicht nur biozertifiziert arbeitet, sondern dem selbst an der schonendsten Schlachtung gelegen ist: dem Weideschuss. Dabei werden die Tiere von der Herde getrennt und auf der Weide oder im

Stall, wenn sie alleine dort verblieben sind, durch einen Schuss getötet oder betäubt. Die Tiere bleiben in ihrer gewohnten Umgebung. Der Tod ist unerwartet, kurz und schmerzlos. Das Tier wird noch an Ort und Stelle in eine Schlachtbox gebracht, wo es auf dem Weg zum Metzger ausblutet.

Josef Killer ist von der Fleischqualität begeistert. „Das Fleisch ist deutlich zarter. Man merkt, dass keinerlei Stresshormone im Körper aktiv waren.“ Für die Landwirte ist die schonende Vorgehensweise genauso wichtig wie die Qualität des Endproduktes. Viele der Weidetiere, die in der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland unter dem Label Miesbacher Weidefleisch vermarktet werden, sind von Josef Killer schonend daheim im Stall betäubt worden. Auch für die Oberland Bioweiderind GmbH schlachtet Josef Killer vor Ort.

Die Schlachtung per Weideschuss oder Bolzenschuss im Stall wird von vielen Landwirten gewünscht und von vielen Öko-Modellregionen begleitet. Im Günztal und im Ostallgäu gibt es als Kooperation eine mobile Schlachteinrichtung der Initiative „Schlachtung mit Achtung“, in der Öko-Modellregion Waginger See - Rupertiwinkel hat sich der Schlachthof eine eigene Schlachtbox angeschafft und bietet die Schlachtung vor Ort an.

Mancher Landwirt hat noch einen nahen Metzger und die Schlachtung am Hof ist nicht möglich. Dann hilft es, das Tier auf den letzten Weg vorzubereiten. Denn Rinder mögen keine Überraschungen. Sie sind absolute Gewohnheitstiere. Das Herdenmanagement einiger Landwirte beinhaltet daher, dass die Tiere häufig in den Transporter geführt und von einer Weide zur nächsten gebracht werden. Dadurch sind sie den Transport gewohnt. Am Tag der Schlachtung, ist nichts anders und die Landwirte bringen die Tiere selbst und begleiten sie auf dem letzten Weg. Auch so ist eine schonende Schlachtung möglich.

Auch in der Öko-Modellregion Obermain-Jura wird schonend geschlachtet: Auf dem Highland-Hof Raab gibt es nun eine mobile Schlachtbox, die auch andere Betriebe aus der Umgebung nutzen können. Gefördert wurde die Anschaffung über den Kleinprojektefond der Öko-Modellregion.



Videobeitrag
zur Hofschlachtung
im Miesbacher Oberland





Metzgermeister Josef Ackermann aus dem Steinwald in der Oberpfalz ist eine der Schlüsselfiguren bei der Entwicklung der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder

Öko-Rinder aus dem Steinwald

Wie die Bauern in der Steinwald-Allianz ihre Rinder gemeinsam vermarkten

In der Landwirtschaft des südlichen Fichtelgebirges und der Mittelgebirgsregion Steinwald hat Rinderhaltung einen hohen Stellenwert. Entsprechend legte die Öko-Modellregion Steinwald-Allianz einen Schwerpunkt auf das Thema Bio-Rindfleisch. Neben einer Verbrauchermarke mit Steinwald-Bürgern auf Veranstaltungen und im Einzelhandel hat die Öko-Modellregion auch eine erfolgreiche Vermarktungskoooperation mit Naturland aufgebaut. Den Weg dorthin erklärt uns der zuständige Projektmanager Günther Erhardt.

Mit welchem Ziel und wie ist das Projekt entstanden?

GE: Unsere Region ist durch Grünland geprägt, hat im Bio-Bereich aber wenig Milchwirtschaft. Entsprechend viele Betriebe mit Mutterkuh-Haltung gibt es. Nach der Schließung des Schlachthofs in Weiden haben wir im Jahr 2014 die Bauern gefragt, was sie sich am meisten wünschen. Die Antwort war eindeutig: Eine Schlachtmöglichkeit und die komplette Vermarktung von Bio-Rindfleisch – mit kurzen Wegen und zu fairen Preisen. Damit war der Schwerpunkt gesetzt.

Was waren eure ersten Schritte?

GE: Wir haben sehr viel Arbeit in Vernetzung gesteckt. Einer unserer ersten Kontakte war der bio-affine Metzgermeister Josef Ackermann. Er hatte eine Burger-Maschine im Geschäft. Ich wiederum habe mein Leben lang mit Rindern gearbeitet, bin Bauer, Koch und Metzger. Da war uns beiden ganz schnell klar: Die Edelteile vermarkten wir als solche, der ganze Rest geht in Burger und Gulasch. Dieses System funktioniert bis heute. 2015 wurde die Metzgerei dann biozertifiziert und einige Bio-Rinderhalter waren bereit für eine gemeinsame Vermarktung. Im Jahr darauf gab es die ersten Bio-Burger als Steinwald-Regionalprodukt. Wir sind dann auf die Gastronomie zugegangen. Das brauchte einen langen Atem. Bis zur Gründung unserer Erzeugergemeinschaft als wirtschaftlicher Verein hat es vier Jahre gedauert.

Wer ist aktuell am Projekt beteiligt?

GE: In der Erzeugergemeinschaft sind zehn Rinderhalter organisiert und liefern an unseren Metzger. Der verkauft selbständig im eigenen Laden und online. Dazu beliefern wir einen Gastronomen, Dorfläden, Bio-Läden sowie Edeka- und Rewe-Filialen. Erstaunlich gut entwickelt hat sich der Verkauf über den Online-Hofladen von Metzger Ackermann.

Bei besonderen, erfolgsversprechenden Projekten, die die vorhandenen Kapazitäten oder fachlichen Kompetenzen der Projektmanagerinnen übersteigen, können zusätzliche Personalkosten zur Hälfte und mit max. 50.000 € pro Jahr über die sogenannte zweite Säule des Projektrahmens der Öko-Modellregionen gefördert werden.

Welche besonderen Momente gab es?

GE: Ein Highlight war die Listung unserer Produkte bei Rewe im Jahr 2019, nachdem wir unser Sortiment neben Edelteilen und dem Standard-Burger um den Beef-Bacon-Burger, Gulasch, Salami, Schinken und Bolognese im Glas erweitert haben. Noch erfreulicher war es für mich allerdings, dass wir unsere Bauern glücklich gemacht haben! Wir haben seit 2020 eine Partnerschaft mit der Naturland-Vermarktungsgesellschaft, die sich ohne das Rinderprojekt in unserer Region nicht mehr engagiert hätte. Neben dem ökonomischen Erfolg konnten wir den Steinwald überregional bekannt machen mit seiner einzigartigen Landschaft und Produktvielfalt. Nicht zuletzt stärken wir so aber auch die positive Nutzung unseres Grünlandes, denn Rinder sind essentiell für die Landschaftspflege und leisten in dieser Handlungsform wesentliche Beiträge zum Klimaschutz.

Gab es bei all dem Erreichten auch Schwierigkeiten und Rückschläge?

GE: Die größte Schwierigkeit bei Partnerschaften mit der Gastronomie ist der Wechsel der Küchenchefs. Wenn ein neuer kommt, geht die Kooperation oft nicht weiter. Drei von vier Partnerschaften halten nicht auf Dauer. Wir mussten immer wieder anschieben. Dazu kommt der Strukturwandel bei den Dorfläden. Entweder sie hören ganz auf oder haben zum Beispiel keinen Tiefkühler mehr. Und man ist bei den Supermärkten schnell wieder raus, sobald die Produkte etwas zu lange im Regal liegen.


Wie steht ihr heute im Vergleich zum Anfang da?

GE: Von 35 Tieren pro Jahr in 2019 rechnen wir erstmals mit über 200 in diesem Jahr. Die Kooperation mit dem Naturland-Markt läuft gut. Jetzt schauen wir, dass wir das Regionalgeschäft mit den Burgern in den Läden vor Ort wieder beleben. Zum Ende der aktuellen Förderperiode gehe ich in den Ruhestand. Ich blicke aber sehr zuversichtlich in die Zukunft des Projektes. Die Erzeuger-Gemeinschaft ist personell und fachlich gut aufgestellt und in der Lage, nach meinem Ausscheiden die Koordination auch aus den eigenen Reihen zu bestreiten.



Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG in der Öko-Modellregion Oberallgäu-Kempton verkäst die Milch regionaler Demeter-Betriebe zu prämierten Kösespezialitäten wie hier den Rosenblütenkäse.





Antje Grüner, die Projektmanagerin der Öko-Modellregion Stiftland, hat mit viel Einsatz die Grenzland-Käserei auf den Weg gebracht. 17 Betriebe lassen in der mobilen Käserei ihren Käse erzeugen und zentral reifen.

Milch und Käse von nebenan

Kleine Partnerschaften vor Ort schaffen Perspektiven für Bio-Milchbetriebe

Als Antje Grüner ihre Stelle als Projektmanagerin bei der Öko-Modellregion Stiftland antritt, übernimmt sie von ihrer Vorgängerin eine Liste mit Landwirten, die an einer mobilen Käserei interessiert sind. Denn im Stiftland gibt es etliche Bio-Milchviehhalter – aber keine Molkerei, die ihre Milch weiterverarbeiten könnte. Weshalb sie an weiter entfernte Molkereien verkauft wird. Das Resultat: ein Produkt für anonyme Kunden in einem anonymen Markt. Doch so sollte Lebensmittelproduktion nicht funktionieren, findet Antje Grüner: „Viele Landwirte suchen den Kontakt zum Verbraucher, sie wollen Beziehung und direktes Feedback. Sie möchten für ihre Region Lebensmittel erzeugen.“ erklärt die Projektmanagerin. „Dazu braucht es Erzeugnisse, die haltbar sind und am Hof verkauft werden können. Käse ist da DIE Lösung.“

Wie kann es gelingen, die Milch zu Käse zu verarbeiten?

Käsen ist allerdings an einige Voraussetzungen geknüpft. Es braucht spezielle Räume zum Reifen – und eine Menge an Milch, für die sich diese Investition lohnt. Dem einzelnen Betrieb fehlt es an der nötigen Zeit, dem Wissen und dem Kapital für eine eigene Käserei. Aber sich zusammentun, das könnte sich lohnen. Denn „die Landwirte sind selbst voll ausgelastet, und ohne zuverlässigen Einsatz lassen sich Vorhaben wie dieses nicht professionell umsetzen.“ weiß Antje Grüner. Wie lässt sich das lösen? Antje Grüner lädt alle Beteiligten zu einem Treffen ein. Es zeigt sich: Das Interesse ist aufrichtig. „Viele sagten, wenn sie jemanden hätten, der zuverlässig für sie ihre Milch verkäst, dann könnten sie diese verkaufen und sich ansonsten auf ihre Hauptarbeit konzentrieren. So kam es zur Idee einer mobilen Käserei. In Sachsen und Oberbayern gab es Beispiele dafür. Von diesen Beispielen konnten wir lernen und gleichzeitig erleben, dass es funktioniert.“

Die Projektentwicklung gelingt nur mit tatkräftiger Unterstützung

Die Vorbereitungen waren immens. Es brauchte passende Räumlichkeiten neben dem Käsemobil, dafür eine Nutzungsänderung. Hinzu kamen Förderanträge, Genehmigungen, Finanzierungspläne, Ausschreibungen. Zwischen all diesen Aufgaben und dem Baubeginn lagen nur wenige Monate. Anfang September 2021 übergibt die Öko-Modellregion Stiftland den Staffelnstab an die neu gegründete Firma „Grenzlandkäserei GbR“. Es ist eine Gesellschaft aus fünf Landwirten und einer Privatperson. Denn Antje Grüner steigt selbst als Geschäftsführerin mit ein.

Personal und Räumlichkeiten sind unverzichtbar

Mit einem jungen Käser wird auch die Produktion konkret. Doch bevor es zum Käseherstellen kommt, wird in Tirschenreuth das Gebäude saniert. In diesem befinden sich Räume zum Reifen und Verpacken von Käse, sowie Lagerplatz für Betriebsmittel. Das Käsemobil ist ein Unikat und wird von der Firma Asta Eismann angefertigt und im Mai 2023 übergeben. Seitdem fährt der weiße LKW im Stiftland, im Fichtelgebirge sowie im Landkreis Cham umher. Die Milch wird in der mobilen Käserei direkt vor Ort am Hof verarbeitet, der Käse stammt damit zu 100 Prozent aus Milch vom eigenen Betrieb. Die anfallende Molke verbleibt am Betrieb und kann etwa zum Tränken des Viehs genutzt werden. —>

Der Bio-Milchmarkt in Bayern

Der Bio-Milchmarkt in Bayern und der Milchmarkt generell wird von wenigen Molkereien bestimmt. Seit Bestehen der Öko-Modellregionen ist der Markt zudem eher gesättigt. Das bedeutet, interessierte Landwirte tun sich mitunter schwer, einen festen Abnahmevertrag mit den Bio-Molkereien zu bekommen und können deshalb nicht auf die biologische Wirtschaftsweise umstellen. Erst bei deutlich steigender Verbrauchernachfrage nach Bio-Milch könnten hier wieder bessere Umstellungserfolge erzielt werden.

Chancen ergeben sich durch kleine Kooperationen vor Ort

Doch das Beispiel aus dem Stiftland zeigt: Der Markt bewegt sich. Und zwar im Kleinen. So haben nun bereits 17 Höfe einen „hofeigenen und biozertifizierten“ Käse. Die Käse haben teils auch sehr nette, lustige, kreative Namen, jeder Hof denkt sich das selbst aus. Die Verbraucher wissen es zu schätzen, regionale Stiftland-Produkte kaufen zu können, die Landwirte freuen sich über den Kontakt zum Verbraucher und neue Erzeugnisse, denn der Käse verbessert die Einkommenssituation der Betriebe.

Auch im weiter östlich gelegenen Passauer Oberland beginnt eine kleine, aber feine Partnerschaft: Der Naturland-Betrieb von Franz und Stefanie Dankesreiter hat sich für die Umstellung auf Heumilch entschieden. Aus der Heumilch lassen sie von der Hofkäserei Haindl in Fürstzell eigenen Bio-Käse erzeugen, den sie dann selbst vermarkten. Die regionale Heumilch weckt auch das Interesse des Landgasthofs Kirchberger Stub'n. Die Kirchberger Stub'n beliefert Schulen und Kitas mit Essen. Das war die Chance, auf die Franz Dankesreiter gewartet hat. In einen Verarbeitungsraum hatte er bereits investiert, um dort Käse zu reifen und zu verpacken. Nun wurde noch ein Pasteur angeschafft. Seit Januar 2024 liefert er wöchentlich bis zu 200 Liter Milch in wiederverwendbaren Zehn-Liter-Behältern an die Kirchberger Stub'n. Das Betreiberpaar Karina und Wilfried Maier sind von der Qualität der Milch, der regionalen Partnerschaft und der Müllvermeidung begeistert. Dafür nehmen sie gern den Mehrpreis in Kauf. Der Landgasthof versorgt rund 600 Kinder in den Kitas der Umgebung.

Wilfried Maier verarbeitet in den Kirchberger Stub'n die regionale Bio-Heumilch von Franz Dankesreiter.

Die folgenden Beispiele zeigen: Auch in einem scheinbar gesättigten Markt gibt es Chancen für neue Kooperationen in der Region. Verbraucher und Erzeuger haben beiderseits ein Bedürfnis nach regionalen Kreisläufen und persönlichem Kontakt. Die Managerinnen der Öko-Modellregionen leisten hier oft den entscheidenden Beitrag, nämlich interessierte Akteure zusammenzubringen und damit Kooperationen konkret anzustoßen. Die Förderung der Kleinprojekte erleichtert es den Betrieben, in Verarbeitungsräume und Maschinen zu investieren. Die Öffentlichkeitsarbeit der Managerinnen sorgt dafür, dass die gelungenen Partnerschaften bekannt werden.





Die Käserei Tegernseer Land eG hat ihre Produktion mittlerweile zu 60 % auf die Verarbeitung von Bio-Milch umgestellt. Für den Riedensteiner Weichkäse mit Bockshornklee wurde sie ausgezeichnet.

In der Öko-Modellregion Passauer Oberland werden immer mehr Schul- und Kitakinder mit Bio-Heumilch aus der Region versorgt.



Stefan Scholz (ÖMR Waginger See - Rupertiwinkel) hat sich mit der mobilen Käserei nebenberuflich verwirklicht. Die Projektmanagerin Marlene Berger-Stöckl hat interessierte Bio-Betriebe gefunden und die Marke „Waginger See Kas“ für eine bessere Sichtbarkeit und Vermarktung des regionalen Biokäses ins Leben gerufen.





Sandra Meier vom Wasselbauernhof (ÖMR Amberg-Sulzbach und Stadt Amberg) vewöhnt in ihrem Verkaufshäusl mit Milch und Müsli. Der Laden der sympathischen Landwirtin wurde so zum Treffpunkt für bewusste Verbraucher in der Gegend um Sulzbach-Rosenberg.



Der Archehof Birk von Barbara und Wolfgang Birk in Weitnau (ÖMR Oberallgäu-Kempton) erzeugt aus der Heumilch seiner behornten Allgäuer Braunviehherde Joghurt und pasteurisierte Milch für Kunden und Wiederverkäufer, die Investition wurde von den Kunden finanziert.

Auswärts Essen

Wie die Versorgung von Kantinen und Caterern mit regionalen Bio-Lebensmitteln gelingt

Der moderne Lebensstil ändert unsere Essgewohnheiten

Regional einkaufen und frisch kochen – für die meisten Menschen ist das ein Wunsch, der im Alltag auf der Strecke bleibt. Unser Lebensstil führt dazu, dass wir immer häufiger außer Haus essen – die Erwachsenen in der Kantine, die Kinder in der Kita oder Schule. Für die Bio-Branche ist die Außer-Haus-Verpflegung deshalb ein wichtiger Markt. Die Öko-Modellregionen unterstützen die Akteure dabei, auf diesem Markt einen Platz zu finden. Sie bringen die Landwirte mit Caterern und Kunden zusammen. Bio-Städte und Kommunen der Öko-Modellregionen wiederum schaffen vielerorts die Voraussetzungen dafür: Sie verlangen, dass ein gewisser Anteil des Wareneinkaufs ihrer Großküchen aus regionalen oder biologischen Quellen stammt.

Der weite Weg in die Großküchen

Damit regionale Bio-Lebensmittel eine echte Alternative zum bisherigen Angebot werden, muss viel geschehen. Längst wird in vielen Kantinen nicht mehr richtig gekocht, sondern mit sogenannten Convenience-Produkten gearbeitet. Solche Lebensmittel sind stark vorverarbeitet. Kartoffeln werden zum Beispiel geschält, manchmal geschnitten und vorgekocht angeliefert. Der Salat ist bereits gewaschen und zerkleinert, das Gemüse gesäubert und geschnitten. Da ist die frisch geerntete Karotte kein Produkt, mit dem eine Kantine viel anfangen kann.

Vorverarbeitung macht Bio-Gemüse für Kantinen attraktiv

Das zu ändern haben sich Thomas und Ines Schwab aus Remlingen in der Öko-Modellregion Würzburg vorgenommen. Unter dem Namen Remlinger Rüben vermarkten sie Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln aus Bio-Anbau. Ihren Großkunden tegut beliefern sie mit tagesfrischem Gemüse, das am Hof gelagert, gewaschen und abgepackt wird. Eine Liefergemeinschaft mit Bio-Bauern aus der Region deckt die Nachfrage. Für weitere Verarbeitungsstufen wie Schälen und Garen haben sich passende Kooperationspartner gefunden, mit denen die Liefergemeinschaft nun Bio-Erzeugnisse auch für Kantinen anbieten kann.

„Lieferanten aus der Region garantieren mir eine Unabhängigkeit von globalen Lieferketten, wir pflegen eine persönliche Beziehung.“

In der Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg haben gleich zwei Betriebe den Schritt gewagt, ihre Erzeugnisse am Hof so zu verarbeiten, dass sie für Kantinen und Caterer in Regensburg interessant sind. Der Biolandhof von Dominik Heitzer aus Demling hat ebenso wie der Betrieb von Steffi und Johannes Heitzer aus Sarching investiert, um Kartoffeln und Salate in der gewünschten Verarbeitungsstufe anzubieten. Die Öko-Modellregion hilft den Betrieben beider Familien (deren gleiche Nachnamen übrigens Zufall sind) beim Vernetzen. Durch die Kleinprojektförderung können Investitionen bis 20.000,- € mit bis zu 50 % gefördert werden. Es ist eine wichtige Anschubfinanzierung. Sie hat in allen Öko-Modellregionen zahlreiche Investitionen in die Verarbeitung bewirkt.

Auch beim Catering das ganze Tier verarbeiten

Was bei Kartoffeln und Gemüse leichter gelingt, wird beim Fleisch kompliziert. Um es an einem Beispiel zu verdeutlichen: Wenn Schnitzel auf dem Speiseplan einer Kantine stehen, braucht sie bei 500 Schnitzel-Tellern eben auch 500 Fleischstücke aus den Oberschenkeln eines Schweins. Das ist weit mehr, als zwei oder drei geschlachtete Schweine zu bieten haben. Der Landwirt jedoch liefert das ganze Tier. Was soll mit den anderen wertvollen Teilen des Körpers passieren?

Damit regionale Erzeuger und Kantinen hier zusammenfinden, braucht es Überzeugungstäter, denen regionale Bio-Zutaten so wichtig sind, dass sie den Mehraufwand dafür in Kauf nehmen. Der Caterer Christian Ascher aus Oberding im Landkreis Erding ist so ein Überzeugungstäter. Er versteht und liebt sein Handwerk, das er als Koch bei Käfer in München gelernt hat. Und er ist spezialisiert auf Schulen und Kitas. Täglich liefert Ascher rund 3.000 Essen an 80 Einrichtungen aus. Er schafft es, das ganze Tier zu verarbeiten und kann daher sein Fleisch direkt vom Landwirt beziehen. Es gibt dann mehr Hackfleischgerichte, das entspricht dem Geschmack der Kinder auch mehr als ein Braten.



Der Koch Christian Ascher (rechts) bezieht Gemüse, Eier und Fleisch vom Biohof Königsfeld. Alle schätzen die gute Zusammenarbeit und freuen sich über die neue Perspektive.

Persönliche Beziehung ersetzt Weltmarkt-Kapriolen

Ascher vermeidet seit jeher die großen, anonymen Händler. Das hat mit den Preisen und Aufschlägen zu tun, aber auch mit einem krisenfesten Warenbezug. „Lieferanten aus der Region garantieren mir eine Unabhängigkeit von globalen Lieferketten, wir pflegen eine persönliche Beziehung“, sagt er. „Da hat ein kurzfristiger persönlicher Vorteil keinen Platz, da muss es für beide stimmen. Und genau so stelle ich mir Geschäftsbeziehungen vor.“ Schon bevor Ascher mit Bio-Lebensmitteln in Berührung kam, war sein Cateringunternehmen auf regionale Erzeuger ausgerichtet. Das hat ihm den Einstieg deutlich erleichtert.

Biozertifizierung: aufwändig, aber lohnenswert

Ascher hat sich für die Versorgung von Kitas und Schulen biozertifizieren lassen. Der Aufwand ist nicht zu unterschätzen und für ihn nicht immer nachvollziehbar. „Da bindet man sich schon was ans Bein“, bekennt er. Bereut hat er es nicht. Als die Stadt Freising die Versorgung der Steinparkschule mit 30 Prozent Bio-Anteil ausschreibt, bekommt er den Zuschlag, denn sein Cateringbetrieb ist mit 40 Prozent Bio-Anteil mehr als gut vorbereitet.

Öko-Modellregion bringt Koch und Bauern zusammen

Damit Ascher seinen Kunden gute Produkte anbieten kann, braucht er Erzeuger, die ihm die gewünschte Qualität liefern. Wie er sie kennenlernt? →



*Für Melanie Ebner sind biologische Lebensmittel selbstverständlich.
Sie versorgt in der Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg 600 Kinder täglich mit 100 % Bio.*

*Jugendherbergen sind eine deutsche Institution seit weit über 100 Jahren.
Jörg Ruckdeschel setzt in der Jugendherberge Wunsiedel auf einen hohen Anteil
regionaler Bio-Lebensmittel. Er schätzt die direkte Beziehung zu den Erzeugern.*



Videobeitrag zu Melanie Ebners
Bio-Restaurant und -Catering

Unter anderem durch die Kontakte, die ihm Viktoria Ocvirk vermittelte, die frühere Projektmanagerin der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal. Einer dieser Kontakte ist der Biohof Königsfeld von Maria und Johann Kirchofeld. Nach ersten vielversprechenden Treffen zwischen Caterer und Produzenten investiert die Familie Kirchofeld nun weiter in den Gemüsebau. Die Investition konnte im Rahmen der Öko-Modellregion gefördert werden, was die Entscheidung erleichtert hat.

Eine Partnerschaft auf Augenhöhe und ein Gewinn für alle

Von Anfang an gab es keine Preisdiskussion, die Beziehung der zwei Partner ist fair und auf Augenhöhe. Ascher nimmt Überproduktionen ab, die Kirchofelds liefern die Ware in die Küche und passen sich in der Produktion an Aschers Bedürfnisse an. Der wiederum schätzt die Qualität der Produkte und die persönliche Beziehung. Es ist eine Win-win-Situation. Der Biohof Königsfeld kann sich als kleiner Erzeuger etablieren und am Ende ist der Preis für Christian Ascher sogar günstiger als im Großhandel, weil keiner mitverdient und die Wege kurz sind.

Biohof Königsfeld hat seinen Markt gefunden

Beide sehen noch viele Entwicklungspotentiale für die zukünftige Zusammenarbeit. Dafür würde Ascher auch in die Betriebsentwicklung seiner Partnerbetriebe investieren, sollte das notwendig sein. Und die Kirchofelds? Motiviert vom Erfolg der Zusammenarbeit mit Christian Ascher beliefert ihr Biohof jetzt auch einige Münchner Betriebe. Die Öko-Bauern haben ihren Markt gefunden.





Bio für die Kleinen

In vielen Kitas wird bio-regional gekocht

Alternativen zu Fertiggerichten gewinnen an Bedeutung

Gerade bei der Verpflegung der Kleinsten sind die Öko-Modellregionen von Anfang an aktiv. Viele Kitas haben sich auf sogenanntes Schalenessen fokussiert, das sind fertige Tiefkühlgerichte, die im Ofen gewärmt werden. Doch es gibt genauso viele, denen an einem frischen, gesunden und regionalen Essen gelegen ist – nicht wenige davon haben Küchen in ihrer Kita und kochen selbst.

Frisch gekochtes, gutes Essen soll es für die Kinder sein

Markus Schuler ist Koch im Haus für Kinder Heilige Familie in Rohrdorf in der Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein. Er hat großes Interesse daran, mit regionalen Bio-Zutaten zu kochen. Von Anfang an wird er dabei von der Einrichtungsleitung unterstützt. So betonen die Leiterinnen des Hauses, Birgit Kreipl (mittlerweile im Ruhestand) und Franziska Feller: „Frische Küche war bei uns im Haus schon immer wichtig. Wir versorgen rund 300 Kinder, und diese sollen ein frisch gekochtes, gutes Essen bekommen.“

Gefördertes Coaching für Kantinen zeigt: Es funktioniert

Möglich wurde diese Veränderung durch das BioRegio-Coaching für die Gemeinschaftsverpflegung. Dabei werden Kantinen unterstützt, mehr regionale Bio-Lebensmittel in ihren Speiseplan aufzunehmen. Einige Kindertagesstätten in den Öko-Modellregionen haben von dem Angebot Gebrauch gemacht und Coachings erfolgreich abgeschlossen.

Markus Schuler erhielt im Rahmen des Coachings praxisnahe Unterstützung von Hubert Bittl, dem Leiter der biozertifizierten Kantine der Bayerischen Versicherungskammer München. So wurde das Haus für Kinder in Rohrdorf für einen Zeitraum von fünf Monaten bei der Einführung weiterer regionaler Bio-

Produkte in den Kita-Speiseplan begleitet. Basis für die nachhaltige und gesunde Menüplanung bildeten die Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Arbeitsabläufe wurden optimiert, Kosten neu berechnet. Am Ende stellte sich heraus, dass diese trotz des Anteils an biologischen Lebensmitteln nicht gestiegen sind. Zwar sind sie teurer als konventionelle, nicht-regionale Ware, weil den Bio-Bauern faire Preise gezahlt werden. Doch Hubert Bittl, der täglich für das Essen mehrerer hundert Tischgäste und für 70 Kita-Kinder verantwortlich ist, konnte der Kita auch Einspartipps und andere Werkzeuge an die Hand geben.

Lieferanten-Netzwerk ermöglicht Bio-Anteil

In der Folge des BioRegio-Coachings stand der Aufbau eines regionalen Lieferantennetzwerks, unterstützt von den Managerinnen der Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein. Küchenchef Markus Schuler besuchte einige Bio-Betriebe, die ihm von der Öko-Modellregion als potenzielle Lieferanten empfohlen wurden. „Gerade bei Fleisch liegt uns die Herkunft und die Haltung der Tiere am Herzen“, sagt er. Mittlerweile stammen rund 60 Prozent seines Einkaufs aus regionaler und bio-regionaler Landwirtschaft. Zuverlässige Lieferanten aus der Region zu finden ist ein laufender Prozess, es kommen immer wieder neue dazu und alle sind zuversichtlich, dass sich der Anteil weiter erhöhen wird.

Bio, regional, saisonal – und lecker soll es sein

Hinzu kommt, dass die Kita jetzt nicht nur mit regionalen Bio-Lebensmitteln kocht, sondern auch auf saisonale Produkte Wert legt. „So technisch, wie das klingt, ist es aber gar nicht“, sagt Kita-Leiterin Franziska Feller. „Genauso wichtig ist uns, dass es den Kindern bei uns schmeckt.“ Und das tut es.

In der Kita Graukönigshofen (ÖMR stad.land.wü.) wird frisch gekocht – und die Kinder bewirtschaften einen eigenen kleinen Gemüsegarten mit Komposthaufen. So erleben sie den Zusammenhang zwischen Natur und Essen.



Kita Greßthal (ÖMR Oberes Werntal): Die Frischeküche von Köchin Doreen Maar kommt bei den Kindern so gut an, dass ein Kochbuch mit den beliebtesten Rezepten entstanden ist.



Martina Bierler kocht im Katholischen Kinderhaus Sankt Christoph, Georgenberg (ÖMR Naturpark Oberpfälzer Wald): Auch hier gibt es frisches regionales Bio-Essen und die Kinder garteln mit bei der Ackerdemie.



Informationen zum
BioRegio-Coaching



*In der Kita Graukönigshofen wird fleißig geschnippelt.
Der gesunde Snack landet auf dem Teller, die Abfälle auf dem Kompost.*



Informationen zu den
Fördermöglichkeiten
in den ÖMRs



Unternehmerisches Denken in der Landwirtschaft fördern

Wie der Öko-Kleinprojektefond innovative Ideen fördert und damit ein vielfältiges Angebot schafft

Ökologischer Landbau, soweit das Auge reicht: Im Oberen Werntal ist man stolz auf die vielen Bio-Äcker. Fast ein Drittel der landwirtschaftlichen Fläche in der unterfränkischen Öko-Modellregion zwischen Schweinfurt und Bad Kissingen wurden 2023 ökologisch bewirtschaftet. Damit liegt das Obere Werntal deutlich über dem bayernweiten Schnitt von knapp 14 Prozent. Im nächsten Schritt will die zuständige Projektmanagerin Anja Scheurich nun die regionale Verarbeitung und Vermarktung der Bio-Erzeugnisse stärken: „Hier setzt unsere Öko-Kleinprojekte-Förderung an“, sagt Scheurich. 2024 wurden im Oberen Werntal insgesamt neun Öko-Projekte gefördert. Sie erhöhen die Vielfalt des Bio-Angebots ebenso wie die Einkaufsmöglichkeiten, etwa durch Verkaufshäuschen oder SB-Läden. Ausgewählt werden sie von einem Entscheidungsgremium, bestehend aus je zwei Vertreterinnen aus Politik, Bio-Erzeugung und Bio-Verarbeitung.

Mit dem „Verfügungsrahmen Ökoprojekte“ stellt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus seit 2022 ein zusätzliches Förderinstrument speziell für die Öko-Modellregionen bereit. Gefördert werden Kleinprojekte mit einem Umfang zwischen 1.000 und 20.000 Euro. Die Projekte müssen einen Beitrag zu den Zielen der Öko-Modellregionen leisten und beispielsweise zur Stärkung der regionalen Bio-Land- und Ernährungswirtschaft beitragen oder das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel schärfen. Die Projekte werden mit maximal 50 Prozent der Kosten gefördert. Davon wiederum stammen 90 Prozent aus dem „Verfügungsrahmen Ökoprojekte“ vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und 10 Prozent von der Öko-Modellregion selbst. Jede Öko-Modellregion kann jährlich Investitionen von bis zu 100.000 Euro von Kleinst-Unternehmern und Initiativen unterstützen und so die Wertschöpfung in der Region erhöhen. In den Jahren 2022 und 2023 wurden bayernweit insgesamt 378 Projekte mit 1.859.597 Euro gefördert.

Getreidemühle für Erlebnisbauernhof

Christiane Zeintl vom Erlebnisbauernhof Zeintl in der Öko-Modellregion Ilzer Land entwickelt Angebote für Schul- und Kitakinder und organisiert Workshops zu Themen wie gesunde Ernährung oder Wildkräuter. Unter dem Motto „Vom Acker auf den Tisch“ werden Schulkinder für mehrere Tage in alle Bereiche am Hof eingebunden. Sie übernehmen Arbeiten bei den Tieren, aber auch die Zubereitung der Mahlzeiten. Gefördert wurde eine Mühle, mit der das Getreide vom Hof ab sofort selbst vermahlen und dann verbacken werden kann.



Getreidereinigung für Kleinstmengen

Familie Markert aus der Öko-Modellregion Oberes Wernatal erzeugt eine Vielfalt an Gemüse, Eiern, Nudeln und Getreide für den eigenen Hofladen. Mit der Getreidereinigung wird noch mehr Vielfalt am Acker möglich.



Milchhäusl für die Nachbarschaft

Für die Familie Donhauser in der Öko-Modellregion Amberg-Sulzbach und Stadt Amberg lohnt sich ein Milchautomat. Ihr Betrieb grenzt direkt an ein Neubaugebiet in Amberg an. Für die dortigen Bewohner ist es eine Bereicherung, jederzeit Bio-Milch aus dem Milchhäusl holen zu können. Außerdem gibt es Eier, Kartoffeln, Kürbis und Zucchini.

Eierautomat für hofeigenen Unverpacktladen

Benedikt Böhm und Eva Schmidt vor ihrem knallroten Hühnermobil in der Öko-Modellregion Oberes Wernatal.

Verkauft wird im eigenen Unverpacktladen und dem geförderten Eierautomaten in Niederwerrn.



Bildungsinitiativen

Vier Projekte die aufklären, anleiten und nachhaltig begeistern

1. Die Bio-BrotzeitBox – Gesunde Pausenverpflegung mit bleibender Wirkung

Stephanie Wimmer aus dem Team der Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein treibt eine zentrale Frage um: Wie kann das Bewusstsein der Verbraucher für regionale Kreisläufe, heimische Bio-Lebensmittel und gesunde Ernährung gestärkt werden? Eine Antwort findet sie in Form der Bio-Brotzeitbox, die als bundesweite Initiative für gesunde Kinderernährung vor vielen Jahren gestartet ist. Eine regionale Bio-Brotzeit für den Pausenhof, damit werden jährlich in Bayern Tausende Erstklässler versorgt. Beinahe in jeder bayerischen Öko-Modellregion wird die Aktion erfolgreich umgesetzt.

Eine Aktion mit vielen regionalen Beteiligten

In der Region Hochries-Kampenwand-Wendelstein haben sich die Bio-Brotzeitbox-Aktionen seit 2021 etabliert. Die Verteil-Aktionen werden von verschiedensten Unterstützern mitgetragen und gestaltet: Etliche regionale Erzeuger spendeten bislang jedes Jahr ihre Produkte. Unter anderem gab es Brezen von der Bäckerei Bauer aus Neubeuern, Tomaten vom Kernerhof aus Stephanskirchen, Karotten vom Biohof Schlarb aus Kolbermoor, Äpfel vom Schuasdahof aus Neubeuern, Milch von der Molkerei Berchtesgadener Land sowie Kindertee von Herbaria aus Fischbachau. Auch die Sparkasse fördert großzügig, Profisportler geben Einblicke in ihre Ernährung und Musiker lockern das Ganze auf. Vertreter der Gemeinden sowie vom Fachbereich für Abfallwirtschaft beteiligen sich. Sogar die Boxen sind aus recycelbarem, biologisch abbaubarem Biopolymer und werden regional von der Firma Wunschstoff im Landkreis extra für die Aktionen hergestellt.

Kinder wissen Bescheid

In einem Frage-Antwort-Quiz erfahren die Kinder spielerisch die Zusammenhänge zwischen regionaler Bio-Erzeugung, gesunder Ernährung und Müllvermeidung. Im Jahr 2023 haben gut 600 Erstklässler eine Box bekommen, dazu gab es ein von der Öko-Modellregion erstelltes Booklet mit Tipps und Infos. „Es ist erstaunlich, wie viel die Kinder in diesem Alter schon über Müllvermeidung, Plastik und dessen Konsequenzen für die Umwelt sowie über gesunde Ernährung wissen“, stellt Projektmanagerin Stephanie Wimmer fest.

Schule fürs Leben

Durch die Brotzeitbox-Aktionen ist ein weiteres Projekt für Schulen in der Öko-Modellregion entstanden: die landwirtschaftliche Umweltbildung im Kontext der Projektwoche „Schule für's Leben“ mit zahlreichen Schulen und landwirtschaftlichen Betrieben, unter anderem das Gymnasium Bad Aibling. Eine der Lehrerinnen nahm die Brotzeitbox als Ideengeber und initiierte mit der Öko-Modellregion eine landwirtschaftliche Woche für die Fünftklässler, samt Ausflug zum fußläufig entfernten Bio-Hof Gartmeier. Aus den Erfahrungen ist ein Praxisratgeber mit anschaulichen Beispielen für Schulen entstanden.



Mehrere 10.000 Kinder werden mittlerweile in den Bayerischen Öko-Modellregionen mit regionalen Bio-Lebensmitteln versorgt.



*In der Ackerdemie freuen sich Kinder über ihre Ernte.
Sie lernen dort spielerisch, was es braucht,
damit wir Lebensmittel ernten können.*

2. Die GemüseAckerdemie – Schülerinnen und Schüler bauen ihr eigenes Gemüse im Schulgarten an

Der bunt bemalte Bauwagen im asphaltierten Innenhof der Johannes-Hess-Schule in Burghausen dient als Geräte-Schuppen für den eigenen Garten der Schüler. Denn neben Mathe, Englisch und Deutsch steht hier auch Pflanzen, Gießen und Ernten auf dem Unterrichtsplan. Mit Gießkannen, Hacken und Schaufeln ziehen sie mehrmals pro Woche los, um „ihr“ Gemüse zu pflegen.

Selbst erleben statt nur erklärt bekommen

„Die Kinder sprühen nur so vor Begeisterung. Und sie erleben unmittelbar, wie aus einem Samenkorn z. B. eine Karotte wird. Sie kümmern sich gemeinsam um ihren Acker und lernen ganz konkret, welche Wirkung ihr Handeln hat. Und das Beste: Sie bewegen sich an der frischen Luft und haben dabei jede Menge Spaß.“ so Natascha Hendel, Managerin der Öko-Modellregion Inn-Salzach.

Die Ernte wird gemeinsam verkocht

In immer mehr Schulen werden eigene Gemüsebeete der Schüler unter professioneller Begleitung zur „Ackerdemie“ der (boden-)bildenden Künste. Dabei unterstützen ausgebildete AckerCoaches des bundesweit aktiven Acker e. V. die Lehrer und Schüler bei der Anlage und der Bestellung des Gartens. So auch in der Öko-Modellregion Inn-Salzach, die solche Schulgarten-Projekte aktiv anregt und sie begleitet – so gibt es mittlerweile bereits sechs solcher Ackerschulen im Landkreis Altötting. Durch die Vernetzungsarbeit lernen nicht nur die Akteure voneinander, es entstehen auch Kooperationen: So hat die vierte Klasse der Grundschule in Haiming ihr selbst angebautes Bio-Gemüse gemeinsam mit dem Koch vom „Kellerwirt“ am Ort zu einem schmackhaften Gericht zubereitet.

3. Wir pflanzen einen Baum – Öko-Modellregion Mühldorfer Land initiiert Aktion für eine lebenswerte Zukunft

Es ist ein grauer Novembertag im Jahr 2021. Nebelschwaden ziehen über die Wiesen von Bio-Bauer Alfons Linner in Kirchdorf bei Mühldorf. Der 38-Jährige pflanzt an diesem Tag mit vielen Helfern Bäume auf einer seiner Hangwiesen im Isental. „Nach den zwei heftigen Dürrejahren 2018 und 2019, die das Grünland wirklich sehr mitgenommen haben, war klar: irgendwas müssen wir uns einfallen lassen.“ erklärt Alfons Linner.

Mit Agroforst den Klimawandel meistern

Er will wieder Bäume auf Äckern und Wiesen bringen. Agroforst heißt dieses System. „Aufgrund der Hanglage pflanzen wir in Baumreihen entlang der Höhenlinien. So halten wir das Wasser besser im Boden. Oben kleinere Bäume wie Kirschen und Birnen und unten Größere wie Feldahorn und Linden. Da kommt auch gutes Wertholz dabei heraus. Aber das ist nur ein Zuckerl ganz am Ende.“ betont Linner, der die Holzernte dieser Bäume wahrscheinlich nicht mehr miterleben wird. Ihm geht es darum, mit den Bäumen seine Weide krisenfest zu machen. Denn die Bäume speichern Wasser und CO₂, verbessern das Mikroklima und reinigen die Luft. Für Mensch und Tier spenden sie Schatten, einen heimeligen Platz zum Verweilen und süße Früchte. Und: Einen Baum zu pflanzen, bedeutet handfeste Zuversicht in eine lebenswerte Zukunft.

Zukunft pflanzen kommt an

Zukunft pflanzen, und zwar gemeinsam ist auch das Motto des landkreisweiten Baumpflanztages der Öko-Modellregion Mühldorfer Land. So finden an diesem Tag außer den Bäumen auf Alfons Lanners Wiese noch rund 3.000 weitere Baumsetzlinge ihren Weg in die Erde. Die Motive der Menschen sind dabei so vielfältig wie das, was die Bäume und Gehölze für Mensch und Natur leisten. So werden Hof- und Gartenbäume, Geburtsbäume, Hecken-Gehölze und Streuobst-Bäume gepflanzt.

„Wir wollen die Menschen wieder mehr in Kontakt mit der Natur bringen und zeigen, wie wertvoll und einzigartig Bäume in der Landschaft sind.“ sagt Öko-Modellregionsmanagerin Rosa Kugler über das Ziel des Pflanztags.

Weitere Informationen und Impressionen unter www.wirpflanzeneinenbaum.de



Viele Bürger lassen sich für die Idee, einen Baum zu pflanzen begeistern. Das gemeinsame Anliegen bringt sie auch mit Bio-Landwirten aus der Region in Kontakt.



Über 1.500 unterschiedliche Pflanzenarten gibt es im Vielfaltswald bei Würzburg. Ziel ist es, die Biodiversität zu fördern und Lebensmittel zu ernten.

4. Vielfaltswald Würzburg – Ein Biotop als neue Form der Landwirtschaft

Vielfältigen Lebensraum und Lebensmittelerzeugung verbinden

Sebastian Hausmann träumt von einem Biotop. Er teilt diese Vision mit Anna-Lena May, die es so ausdrückt: „Kurz gesagt wollen wir hier Landwirtschaft neu denken. Wie können wir uns auf eine Art mit Lebensmitteln versorgen, die anderen Lebewesen nicht den Lebensraum raubt, sondern mit ihnen im Einklang ist? Das ist die Frage, die uns umtreibt. Das möchten wir hier erforschen und tun dies mit Engagement und wissenschaftlichen Methoden.“ Eine Art Zukunftslabor also, offen für alle Interessierten. Seit Weihnachten 2021 können sie ihre Vision auf zwei Hektar als Versuchsfläche erproben. Rund um das Projekt engagiert sich ein großes Team, das den Vielfaltswald e. V. gegründet und ein Flächenkonzept erstellt hat.

Sofort sind die Wildbienen da

Schon bei den ersten Erdarbeiten nisten die Wildbienen im offenen Boden. „Es zeigt uns, wie groß die Not dieser Wildformen ist. Sie tun sich schwer, in der ausgeräumten Landschaft Rückzugsorte zu finden. Andere Arten brauchen hohle Stängel vertrockneter Gräser. Wir wollen für all diese Arten Lebensräume schaffen und sind begeistert, dass unser Angebot von der Natur sofort genutzt wird.“, erklärt Sebastian Hausmann.

Vielfalt gemeinsam pflegen und erleben

1.500 Arten von Bäumen, Sträuchern, Beerenobst und Blühpflanzen wurden gepflanzt. Auch dank vieler helfender Hände, Sponsoren und Förderer. Entstanden ist ein offener Ort, an dem über das ganze Jahr vielfältige Aktivitäten zum Mitmachen einladen: Führungen, Schnittkurse, Workshops, Mitmach-Tage und vieles mehr. Interessierte sind herzlich willkommen.

Mehr dazu auf www.vielfaltswald.de

Die RegioPlusChallenge

Iss, was um die Ecke wächst!

Sieben Tage, 50 Kilometer, drei Ausnahmen

Jessica Späth aus Happurg im Nürnberger Land nimmt seit 2021 an einer Aktionswoche für regionale Ernährung teil, der RegioPlusChallenge. Die Idee: Sieben Tage lang nur das essen und trinken, was im Umkreis von 50 Kilometern gewachsen ist, mit drei Ausnahmen. „Ich finde das total wichtig. Nicht nur in dieser einen Woche, sondern auch so übers Jahr immer zu schauen, was ich bekomme in der Region. Im Alltag gelingt das nicht immer. Aber in dieser Woche kann ich mich intensiv damit beschäftigen, nehme mir die Zeit“, sagt die Mutter von zwei Kindern mit Vorfreude auf die nächste Challenge. Vom Backnatron bis zum Meerrettich alles aus der Region zu kaufen, ist allerdings gar nicht so leicht. Doch bei vielem, wie z. B. Milchprodukten, ist das regionale Angebot oft größer, als die Verbraucher wissen. „Da hatte ich eher an Süddeutschland oder Österreich gedacht, aber wir haben das direkt vor der Haustür. Wir haben tatsächlich noch Senner in der Gegend, die ganz tollen handgemachten Käse haben, das ist echt spitze.“

Bewusster einkaufen, nachhaltiger kochen und weniger wegwerfen

Ihre drei Ausnahmen, die sogenannten Joker, nutzt Jessica Späth für Kaffee, Gewürze und Schokolade. Neben dem Dorf-laden im kleinen Ort Schupf schätzt Jessica die Einkaufsmöglichkeiten direkt auf vielen Höfen sowie in Selbstbedienungsläden und Automaten. „Das macht es echt einfacher, denn zum Wochenmarkt schaffe ich es nicht immer.“ Auch wenn regional und bio für den Geldbeutel eine Herausforderung sein können, ist sie überzeugt: „Ich kaufe bewusster ein und überlege mir die Mahlzeiten genau. Die Lebensmittel haben für mich einen viel größeren Wert durch das regionale Einkaufen. Ich gehe achtsamer mit ihnen um und werfe definitiv weniger weg.“

Genussvolle Entdeckungstouren mit Kind und Kegel

Die kreative Herausforderung fand 2020 durch die Nürnberger Öko-Modellregionsmanagerin Franziska Distler ihren Weg aus Norddeutschland nach Bayern. „Wir haben der Aktion das „Plus“ hinzugefügt. Uns war wichtig, dass die Produkte nicht nur regional sind, sondern auch Bio, fair und saisonal“, erklärt

Franziska Distler. Die Challenge hat sich in mittlerweile zehn bayerischen Öko-Modellregionen als festes, gemeinsam koordiniertes Event im Jahreskalender etabliert. Begleitet wird die einwöchige Aktion oft auch von Info-Veranstaltungen, Hof-festen und Verkostungen der Erzeuger. „Die Resonanz ist groß und viele Teilnehmer machen die Einkaufs- und Entdeckungstouren zu einem richtigen Ausflug mit Kind und Kegel, auf dem Fahrrad oder sogar zu Fuß“, freut sich die Initiatorin. „Und es geht auch um Begegnung, Genuss und Freude am Entdecken. Besonders gefragt sind unsere Kochkurse, in denen wir das saisonale Angebot lecker und kreativ zubereiten. Außerdem küren wir jedes Jahr die besten Rezeptideen der Teilnehmer und veröffentlichen sie.“

Noch mehr Challenge: 30 Tage bio-regional im Mühldorfer Land

Das Kochen mit regionalen Bio-Lebensmitteln ist für Michael Rittershofer Leidenschaft und Überzeugung zugleich. Der Projektmanager der Öko-Modellregion Mühldorfer Land hat 2020 seine persönliche Challenge sogar auf ganze 30 Tage ausgeweitet und seine Erfahrungen in einem Tagebuch festgehalten. Sein Fazit: „Auch im Sommer war das ein echtes Abenteuer. Da ist Flexibilität und Pragmatismus gefragt. Einhundert Prozent habe ich zwar nicht geschafft, mich allergrößtenteils bio-regional zu ernähren aber schon. Und das ist möglich. Nicht verbissen, aber konsequent. Nicht beliebig, sondern mit Augenmaß handeln. Darum geht es letztendlich. Jeden Tag neu.“

**„Wir möchten zum Nachfragen anregen!
Verbraucher dürfen sich trauen zu fragen:
Wo kommt das denn her?“**

Auch Franziska Distler geht es im Kern nicht um absolute Zahlen:
„Wir wollen anregen – es reicht

schon, wenn die Teilnehmer über ihr tägliches Essen nachdenken. Und wir möchten zum Nachfragen anregen! Verbraucher dürfen sich trauen zu fragen: Wo kommt das denn her?“ Eine kreative Einladung an sie, die Vielfalt ihrer Region (neu) zu entdecken.

Auf der gemeinsamen Plattform mehrerer Öko-Modellregionen gibt es jede Menge Infos zu den Aktionen, Direktvermarktern und Rezepten sowie dem dazugehörigen Wettbewerb: www.regiopluschallenge.com



Zucchini gibt es im Sommer und Herbst reichlich. Gut, dass das Gemüse vielseitig einsetzbar ist.



Rezeptvorschlag: Alicia Lindner

Zoodeln mit Tomätchen

2 mittelgroße Zucchini
250 g Cocktailtomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
Kräuter und Gewürze deiner Wahl,
z. B. Basilikum, Salz, Pfeffer
(je nach Joker)
Hefeflocken

1. Den Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Tomätchen salzen und in eine kleine Auflaufform geben.
3. Gehackte Zwiebel und gepressten Knoblauch hinzufügen.
4. Kräuter und Öl dazu geben und für 25 Minuten im Ofen backen.
5. Die Zucchini mit einem Zoodle-Maker bzw. Julienne-Schneider zu Zucchini-Nudeln verarbeiten.
6. Die Zoodles in einem Topf mit heißem Wasser ca. 6 Minuten kochen.
7. Danach abgießen.
8. Die Zoodles mit den Tomätchen aus dem Ofen garnieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hefeflocken als Parmesan Ersatz garnieren.



Frucht und Honig

Die Streuobstwiese, ein vielfältiges Biotop und altes Kulturgut, erlebt eine Renaissance – ein Gewinn für alle

Seit seiner Kindheit liebt Ottmar Fischer Streuobstwiesen. Als junger Bub hat er alle Ferien und jeden Sommer bei den Großeltern verbracht. Die hatten eine Mühle, die umgeben war von Streuobstwiesen. Bis heute erinnert er sich an das sommerliche Summen der Bienen und Insekten rund um die Obstbäume, die Ernte und das Haltbarmachen der Früchte im Herbst. Und im Winter dann die Freude, das Sommergefühl mit einem Glas Eingemachten zurückholen zu können.

Die artenreichsten Lebensräume Mitteleuropas

Als Erwachsener erforschte Fischer die Zusammenhänge zwischen Wiesen und Bäumen, den Nützlingen und der Vogelvielfalt. Streuobst bezeichnet Obstbäume im Grünland, die meist hofnah zwischen Ackerflächen, Wald und Wiesen in die Landschaft „eingestreut“ sind. Die Streuobst-Bäume haben einen hohen Stamm und eine breite Krone, anders als intensiver Anbau mit Spalierobst. Ihre Geschichte geht zurück bis ins Mittelalter. Ernte und Pflege sind aufgrund der vielen Handarbeit aufwendiger. Gleichzeitig zählen sie zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Blumen und Gräser bieten vielen Insekten, Wildbienen und Hummeln Lebensraum. Und sie sind Kulturgut: Das Obst schmeckt direkt und frisch als Tafelobst, lässt sich aber auch zu Köstlichkeiten wie Marmelade, Kompott, Mus, Säften und Bränden veredeln.

Initiative kultiviert über 200 Apfelsorten

Irgendwann fiel Fischer auf, dass es immer weniger Streuobstbestände gibt. Je nach Lage verwandelten sie sich in Äcker oder in „englischen Rasen“. Doch das Verschwinden der Streuobstbestände wäre ein nicht zu verkraftender Verlust. Also beschloss er, etwas zu unternehmen. 1999 gründete er gemeinsam mit Verbündeten die „Streuobstinitiative Hersbrucker Alb e. V.“ Sie ist in der Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth verortet. Heute sind über die Initiative rund 44 Hektar Streuobstwiesen bio-zertifiziert. Mehr als 200 Apfelsorten wachsen hier und werden zu einem einzigartigen Bio-Streuobstsafte aus dem Nürnberger Land vereint: POMME 200. Dieser ist in zahlreichen regionalen Bio-Märk-

ten in fünf Geschmacksrichtungen erhältlich. Seit 2020 gibt es einen Cider, einen Apfelschaumwein neu im Sortiment.

Streuobstpakt und Sammelzertifizierung

Auch die bayerische Staatsregierung hat reagiert und gemeinsam mit verschiedenen Verbänden aus Naturschutz, Landwirtschaft und Wirtschaft einen Streuobstpakt ausgerufen. Neben neuen, vereinfachten Fördermöglichkeiten im Rahmen des Streuobstpaktes ist die Sammelzertifizierung ein weiterer Schritt in Richtung mehr regionalem Bio-Streuobst. Dabei werden mehrere Streuobstflächen gebündelt zertifiziert, Aufwand und Kosten für die einzelnen Besitzer sind gering.

So ist es möglich, gemeinsam kommunale und private Streuobstflächen und Flächen konventionell wirtschaftender Betriebe zu zertifizieren, ohne dass der ganze Betrieb umgestellt werden muss. Dass Bio drin ist, wo Bio draufsteht, gilt natürlich auch hier: Sammelzertifizierte

Flächen dürfen nicht mineralisch gedüngt und nicht mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln behandelt werden.

Gemeinsam vermarkten und Wertschöpfung erhöhen

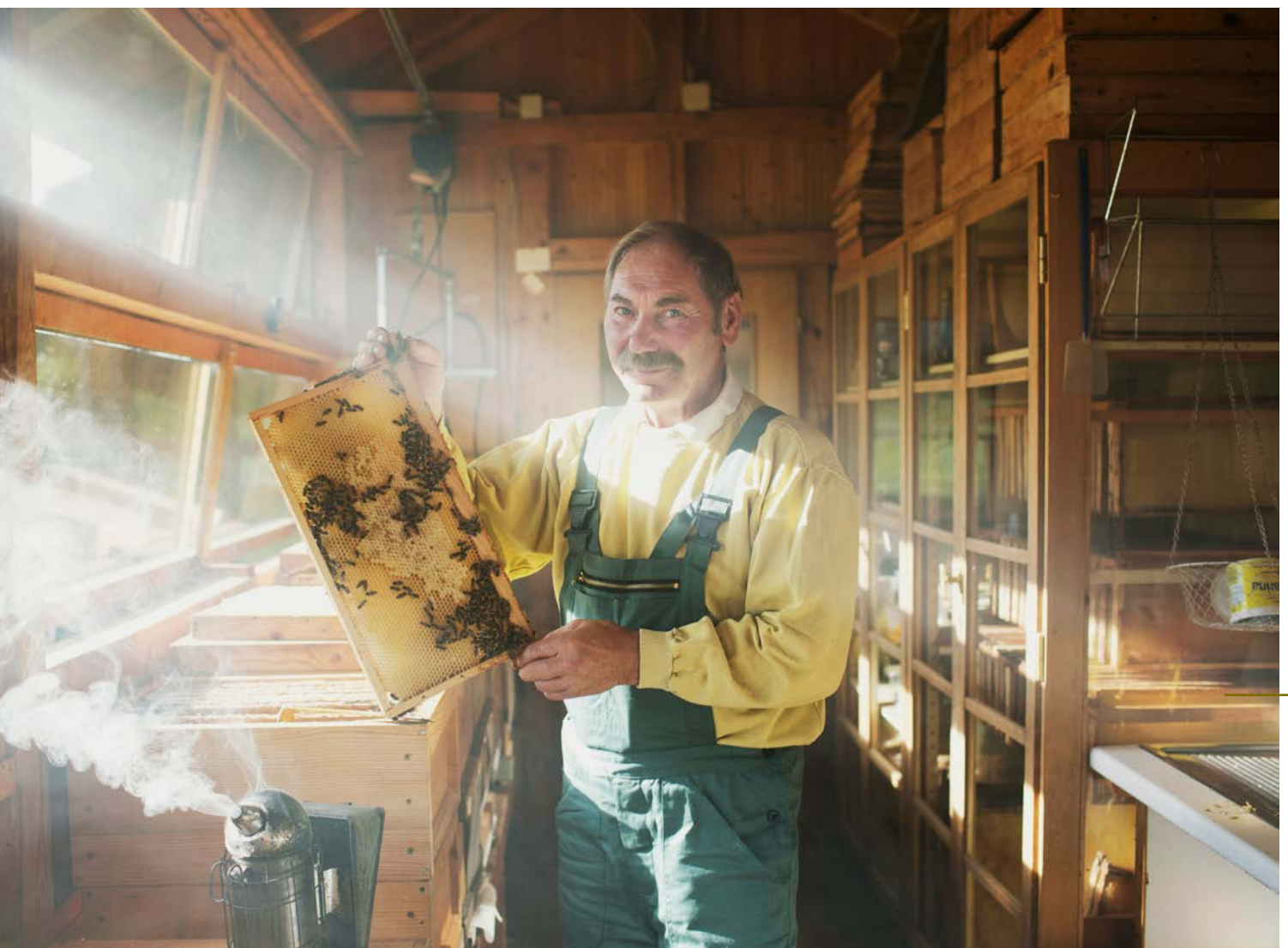
Der Bedarf an Bio-Streuobst ist in den letzten Jahren gewachsen. Das ist ein Anreiz für viele Betriebe und Initiativen, Streuobst in ihrer Region wieder verstärkt zu kultivieren und gemeinsam zu vermarkten. Bio-Streuobst und seine Produkte erzielen einen besseren Preis und ermöglichen somit eine höhere Wertschöpfung. In der Öko-Modellregion Obermain-Jura (Oberfranken) war die Sammelzertifizierung ein erklärtes Ziel der Bewerbung. Und die Projektmanagerin Bianca Faber und ihr Nachfolger Stefan Janssen haben ganze Arbeit geleistet: Sie haben 27 Teilnehmer gefunden, darunter acht Bio-Betriebe sowie 19 konventionelle und private Streuobstwiesen, die beim regionalen Bio-Streuobstsafte mitmachen. Die Ernte aus 1.300 Bäumen wird von der Mosterei „Obstgroßmarkt Fränkische Schweiz eG“ zu Saft verpresst. Die Genossenschaft übernimmt auch die Zertifizierung. Ein Getränkelieferant hat den Saft in sein Angebot aufgenommen und liefert diesen nun an die Filialen des Edeka Werner. —>

„Sind Bienen vor Ort, ernten Landwirte auf den Hektar etwa eine Tonne mehr Raps, als wenn sie fehlen.“



ÖMR Podcast
„Alles Bio oder wie?“
Folge #11: Streuobst

Am Schuasdahof im Chiemgau ist die Ernte der Äpfel im Herbst ein Event für die ganze Familie. Bei der Verarbeitung bleiben die Männer unter sich und erzeugen aromatische Spirituosen.



Pressen, Brennen, Einkochen

Wo Obstwiesen wieder kultiviert werden, sind Mostereien, Verarbeiter und Brennereien gefragt. Der Markt Tännenberg in der Öko-Modellregion Naturpark Oberpfälzer Wald ist ebenfalls sammelzertifiziert. Freiwillige ernten das Obst von kommunalen Flächen und viele Privatleute mit eigenen Bäumen bringen ihre süße Ernte zur Sammelstelle. Der Saft wird als Tännenberger Bio-Streuobst Apfelsaft vermarktet. Gepresst wird er auf dem Hof von Josef und Maria Bernhard aus Leuchtenberg. Die Familie bringt 30 Jahre Erfahrung mit. Seit 2016 gibt es dort zudem die Brennerei und Edeldestillat-Manufaktur, die Tochter Monika als ausgebildete Fruchtsafttechnikerin aufgebaut hat. Sie stellt hier hochfeine, aromatische und milde Brände her.

Mittlerweile bei vielen Mostereien etabliert, aber trotzdem ein Highlight: Bei Roland und Katrin Heldrich aus Birgland in der Öko-Modellregion Amberg-Sulzbach und Amberg können Streuobstwiesenbesitzer ihr eigenes Obst anliefern, mit der ganzen Familie mithelfen und nachher den eigenen Saft mitnehmen. Ein echtes Erlebnis und ein einzigartiger, hochwertiger Saft, mit dem die Menschen dann erfüllt und dankbar nach Hause gehen.

Am Schuasdahof in Neubeuern in der Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein zeigt sich Oberbayern von seiner schönsten Seite: Ein gepflegtes Bauernhaus, saftige Wiesen und leuchtende Blumen. Auch wenn es kein klassischer Hofbetrieb mehr ist, als Bauern verstehen sich die drei Generationen der Familie Astner auf jeden Fall. Zusammen bewirtschaften sie einige Streuobstwiesen und veredeln die Früchte zu köstlichen Marmeladen und Edelbränden. Denn am Hof gibt es ein Brennrecht, das Vater Hans und Sohn Hans jun. mit Leidenschaft nutzen.

Eine Liebeserklärung an die kleinen Lehrmeister fürs Leben

Streuobst spielt auch im Leben von Anton und Maria Herzing aus Pegnitz eine wichtige Rolle. Die beiden kauften vor vielen Jahren ein Stück Land und pflanzten 70 Obstbäume, als Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen und der Biodiversität. Für Maria liegt es auf der Hand, Bienen für die Bestäubung einzusetzen und Anton ist sofort überzeugt. Er strahlt, wenn er von seinen Tieren erzählt. „Vom ersten Tag an und bis heute bin ich fasziniert von den Bienen. Kaum jemand weiß, wie wichtig sie für die Ernte all unserer Ackerfrüchte sind. Sind Bienen vor Ort, ernten Landwirte auf den Hektar etwa eine Tonne mehr Raps, als wenn sie fehlen. Diesen Effekt kann man fast überall messen. Sie gehören zu uns und unserer Kulturlandschaft, seit Jahrtausenden.“ Die Honigbiene ist ein domestiziertes Tier, sie braucht den Menschen deshalb ebenso wie wir Menschen sie. Die Bienenzucht zu fördern ist Anton Herzing ein großes Anliegen. Von ihm kann man das praktische Imkern lernen – aber auch, was es heißt, sich mit dem eigenen Wesen auf diese wunderbare Symbiose einzulassen. Und sich dabei stetig zu entwickeln, durch die Bienen und mit ihnen.

Der Edeka Werner ist Partner für den neu entstandenen Bio-Streuobstsft in der Öko-Modellregion Obermain-Jura.



Für Anton Herzig aus der Fränkischen Schweiz sind die Bienen zum Lebensinhalt geworden. Der Umgang mit ihnen hat ihn ruhig und gelassen gemacht. Heute zeigt er anderen, wie biologisch Imkern geht.



WELT
KIND

Ingwer
2€
[für alle]

Spaghettikürbis
Schwamm 2,70€
[für alle]

Petersilie
[für alle]

Asia Salat
Schwamm 2,40€
[für alle]

Petersilie
Bund 1,85€
[für alle]

Basilikum
Bund 1,50€
[für alle]

Milch Salat
Schwamm 2,80€
[für alle]

Lach
[für alle]

Adonis
[für alle]

[für alle]

Schwarzwurzel
2,20€

Das Weltkind wurde von Bio-Landwirten und engagierten Verbrauchern in Werneck im Oberen Werntal gegründet. Regionale Bio-Lebensmittel und unverpackte Ware stehen im Zentrum des vielfältigen Angebotes.

Und jetzt alle gemeinsam

Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaften

Regional, Bio, verpackungsarm und selbstgestaltet

„Was einer alleine nicht schafft, schaffen viele“: Dieses Motto des Sozialreformers Friedrich Wilhelm Raiffeisen haben sich die Menschen im unterfränkischen Werneck zu Herzen genommen. Sie wollten für sich selbst und für ihre Mitmenschen eine Möglichkeit schaffen, sich regional-ökologisch zu ernähren, portionsgerecht einzukaufen und wenig bis keinen Verpackungsmüll zu verantworten. Das Ergebnis ist die Weltkind Genossenschaft. Seit April 2022 auf der Welt, ist sie von zehn Gründungsmitgliedern auf stolze 369 Mitglieder gewachsen. Und es kommen beinahe täglich welche dazu.

Ein Ort zum Wohlfühlen und Begegnen

Was die Gruppe bisher auf die Beine gestellt hat, ist beeindruckend: Mittelpunkt der Genossenschaft ist ein geschmackvoll renoviertes Gebäude in Werneck. Dort befinden sich im Erdgeschoss ein Unverpackt-Laden und ein Bistro-Café mit wunderschöner Sonnenterasse aus Massivholz. Daneben gibt es eine Ecke zum Lesen und Spielen für Groß und Klein sowie im Obergeschoß einen Second-Hand-Laden, der das Konzept abrundet. Reduce, reuse, recycle (weniger verwenden, wiederverwenden, wiederverwerten) ist das Motto und eine effektive Formel für ein anderes Wirtschaften. Es ist ein veränderter und reduzierter Konsum, der hier gelebt wird, genussvoll und selbstverständlich.

„Es ist ein veränderter und reduzierter Konsum, der hier gelebt wird, genussvoll und selbstverständlich.“

Bunte Mischung aus Menschen und Motivationen

Zahlreiche Gäste aller Altersgruppen kommen und essen, kaufen ein, sind neugierig. Dabei sind die Motive, im Weltkind zu einzukaufen, so individuell, wie Menschen nun mal sind. Einer schwört auf den Käse dort und sagt, er finde keinen besseren. Andere finden gut, dass sie beim Einkauf keinen Verpackungsmüll produzieren. Fast allen geht es allerdings dabei um eines: die regionalen Lebensmittelerzeuger zu stärken und sich mit dem zu versorgen, was quasi um die Ecke wächst. Für die Bio-Bauern aus der Region ist das eine Wohltat.

Engagement für ein anderes Wirtschaften – mit Sinn und Freude

Eveline Piel hat Anfang 2024 die Leitung des Unverpackt-Ladens übernommen. „Ich hatte in einem Discounter gearbeitet. Immer mehr wurde mir bewusst, dass das nicht mein Weg ist. Die Erde, die Tiere und Menschen werden in diesem System nur ausgebeutet. Ich wollte keine Nummer mehr sein.“ so Piel, die sich auf die neue Herausforderung im Weltkind freut. Die Freude, die Eveline Piel verspürt, ist hier jedem anzusehen. Einen Beitrag zu einem anderen Wirtschaften zu leisten, macht offenbar glücklich – ob als Verbraucher, Erzeuger oder Macher im Weltkind.

Direkte Beziehungen schaffen regionales Bio

Auch in Regensburg tut sich was: Seit November 2021 gibt es dort den Genossenschaftsladen Radis&Bona. Das klingt nicht nur wie ein pfffiges Wortspiel mit Ratisbona (wie Regensburg etwa in Italien oder Spanien heißt), es ist auch ein Hinweis auf Regionalität wie auf die Frische und Saisonalität der Produkte. Rosemarie Hofmann kümmert sich bei Radis&Bona ums Marketing: „Der Schwerpunkt unseres Genossenschaftsladens ist die direkte Zusammenarbeit mit regionalen Bio-Verarbeitern sowie Bio-Erzeugerinnen, um diese Betriebe zu unterstützen, regionale Wertschöpfungsketten zu stärken und Arbeitsplätze zu erhalten oder zu schaffen“, sagt sie. „Ich finde es wichtig, die regionalen Bio-Höfe zu unterstützen, weil der ökologische Landbau für eine enkeltaugliche Zukunft unverzichtbar ist.“

Engagement für eine zukunftsfähige Versorgung

Im Laden arbeiten heute vier Festangestellte, entweder im Minijob oder in Teilzeit. Die intensive Aufbauzeit wurde durch die Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg unterstützt, im Rahmen einer geförderten Projektstelle mit 50 Prozent. Zusätzlich helfen Ehrenamtliche mit. Solche wie Elisabeth Feld. Sie hat früher selbst im Lebensmitteleinzelhandel gearbeitet, nun bringt die Rentnerin ihre Erfahrungen im Verkauf ein. Ihr Mann wiederum hilft ehrenamtlich bei der Buchhaltung: „Wir sind von Anfang an dabei, weil wir in Rente sind und Zeit haben“, sagen beide. Das gemeinsame Tun schweißt zusammen. Als Gemeinschaft für die Region mit der Region: So sieht zukunftsfähige Versorgung aus.



Im stimmungsvollen Tante Anna-Laden in Würzburg (ÖMR stadt.land.wü.) gibt es ausschließlich Waren von Bio-Betrieben der näheren Umgebung.



Auch in Regensburg tut sich was: Seit November 2021 gibt es dort den Genossenschaftsladen Radis&Bona. Hier finden sich zahlreiche Erzeugnisse regionaler Bio-Höfe. Eine Gruppe aktiver Verbraucher nimmt die regionale Bio-Versorgung der Regensburger in die eigenen Hände.

Videobeitrag
zu Radis&Bona





Am Acker der Solawi Mana von Nadja Wehle (Mitte) in Buchloe helfen Mitglieder bei der Ernte und Pflege ihres Gemüses.

Das Gute wächst ganz nah

**Solidarische Landwirtschaft bringt Landwirte
und Verbraucher miteinander in Kontakt**



Mehr Informationen zur
Solidarischen Landwirtschaft

„Etliche Solawi-Gärtner bieten zusätzlich
Erzeugnisse von Kollegen an, die sie
selbst nicht produzieren, wie zum Beispiel
Honig oder Eier. So stärken sie andere
direktvermarktende Betriebe in der Region.“

Menschen zusammenbringen und gutes Gemüse erzeugen

Nadja Wehle will Mensch und Natur zusammenbringen und dabei gutes Gemüse erzeugen. Sie initiierte die Solidarische Landwirtschaft Mana im Unterallgäu. Ein Kleinod inmitten der flachen monotonen Felder der Gegend um Buchloe. Eine riesige Pappel spendet Schatten. Auf dem Acker sind regelmäßig Helfer anzutreffen. Neben dem Baum steht ein kleiner Bauwagen als Unterschlupf, zwei Folientunnel sorgen für eine reiche Ernte an Tomaten, Gurken, Auberginen, Paprika und Exoten wie Tomatillo oder Physalis. Ein Schuppen im hinteren Bereich des schmalen, aber langen Ackers dient als Geräteschuppen. Ein kleiner Traktor steht daneben und dient zum Pflanzen sowie Hacken und Lockern des Bodens. Immer wieder fallen besonders liebevoll gestaltete Ecken ins Auge.

Den Kopf an der frischen Luft und die Hände in der Erde

„Vor drei Jahren war das eine Wiese wie die anderen daneben auch. Seither war es harte Arbeit und gleichzeitig auch Erfüllung, diesen Ort zu gestalten“, erzählt Nadja Wehle. Unterstützung erhielt sie durch Beratungsangebote der Bio-Branche, durch ihre Eltern und durch ehrenamtliche Helfer der Solawi-Gemeinschaft. „Die meisten der rund 30 Mitglieder stehen bereit, wenn Hilfe gebraucht wird. Viele kommen gerne und arbeiten mehr, als sie müssen“, berichtet Wehle begeistert. Die Helferinnen und Helfer wollen sehen, wo ihr Bio-Gemüse wächst und selbst Hand anlegen. Sie genießen das Arbeiten in der Natur, den Kopf an der frischen Luft, die Hände in der Erde und die Zeit mit der Gemeinschaft. Oft sitzen alle nach getaner Arbeit unter der Pappel zusammen und plaudern. Diese besondere Atmosphäre wollen Wehle und Projektmanagerin Lisa Mader von der Öko-Modellregion Ostallgäu nutzen, um gemeinsam Bildungs-Angebote zu entwickeln.

Solidarische Landwirtschaft in Bayern - voll im Trend

Seit einem guten Jahrzehnt gründen sich in Bayern immer mehr solidarische Landwirtschaften (Solawi). Solawis bilden mit ihren Mitgliedern einen geschlossenen Wirtschaftskreislauf. Die Mitglieder einer Solawi zahlen einen monatlichen Beitrag und verpflichten sich für ein Jahr einen wöchentlichen Ernteanteil abzunehmen – ganz egal wie dieser ausfällt. Somit erhält der Betrieb ein sicheres Einkommen. Mit diesem Modell können Solawis unabhängig von Marktpreisen wirtschaften und gemeinwohlorientierte Aufgaben finanzieren. Meistens sind Solawis Gärtnereien. Sie bieten auch Quereinsteigern die Möglichkeit, sich ohne eigenen Grund und ohne hohe Investitionen eine Existenz aufzubauen, indem sie ihre Mitglieder mit saisonalem, regionalem Bio-Gemüse versorgen. Vielfältig aufgestellten Höfen bieten sie die Chance, Menschen mit Grundnahrungsmitteln, wie Fleisch, Getreide, Kartoffeln, Milch und Käse, Gemüse und Obst, zu versorgen.

Öko-Modellregionen unterstützen Gründung und Investitionen

Da die Versorgung mit Gemüse aus Bayern eher gering ist, sind Gemüse-Solawis eine willkommene Ergänzung für die bayerische Landwirtschaft. In beinahe jeder Öko-Modellregion haben sich entsprechende Angebote gegründet und werden von den Projektmanagern mit Beratung und Öffentlichkeitsarbeit unterstützt – oder ganz konkret mithilfe der Kleinprojektförderung, die Folientunnel, Geräte, Brunnenbau und Kühlzellen finanziell fördert. Etliche Solawi-Gärtner bieten zusätzlich Erzeugnisse von Kollegen an, die sie selbst nicht produzieren, wie zum Beispiel Honig oder Eier. So stärken sie andere direktvermarktende Betriebe in der Region.

Jana Heenen betreibt in Weyarn (ÖMR Miesbacher Oberland) einen Permakultur-Marktgarten. Bis zu drei verschiedene Kulturen wachsen auf den Beeten. 2024 hat sie eine Solawi gegründet und erzeugt jetzt für einen festen Abnehmerkreis.





*In der Solawi am Schafroth-Hof in Markt Rettenbach (ÖMR Günzta) wird kräftig mitgeholfen.
Die Ernte ihres Gemüses übernehmen die Mitglieder unter Anleitung von Hans Georg Schafroth (Mitte).*

ÖMR Podcast „Alles Bio oder wie?“
Folge #6: Solidarische Landwirtschaft an der Alz



Regionale Bio-Märkte

Vor Ort einkaufen, genießen und Beziehungen aufbauen

Regionale Bio-Produkte kaufen – das heißt, heimische Betriebe und regionale Wirtschaftskreisläufe stärken. Kurze Transportwege helfen zudem, das Klima zu schützen. Mit dem Griff zu Bio-Produkten wird eine ressourcenschonende und umweltverträgliche Form der Landbewirtschaftung unterstützt. Und: Wer vor Ort kauft, wird ein vorwiegend saisonales Angebot finden, Neues entdecken und mit viel Abwechslung belohnt.

So wird das regionale Bio-Angebot sichtbar

Die Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld hat eine regionale Bio-Messe und einen Einkaufsführer auf den Weg gebracht, um Erzeugern und Verbrauchern den Weg zueinander zu erleichtern. „Viele wissen gar nicht, was es alles in der Region gibt. Das wollen wir mit unseren Aktionen ändern.“ erklärt Projektmanagerin Maïke Hamacher.

Der Bio-Einkaufsführer für die Region Rhön-Grabfeld ist seit Kurzem kostenfrei an öffentlichen Stellen, wie Tourist-Infos, bei vorgestellten Betrieben und direkt im Landratsamt erhältlich. Hier erfahren Konsumenten, wo es eine regionale Bio-Weihnachtsgans gibt, wer Bio-Bier braut oder Belugalinsen anbietet. Insgesamt werden 54 Anbieter vorgestellt.

Alle zwei Jahre findet seit 2017 die Bio-Messe statt. Besucher haben an diesem Tag die Möglichkeit, regionale Bio-Produkte aus der Öko-Modellregion zu probieren und mit den Bio-Ausstellern und Erzeugern direkt ins Gespräch zu kommen. Verschiedene Initiativen und Institutionen, wie das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bio- und unverpackt-Läden oder der Fairtrade-Landkreis geben Anreize wie Bio, regional und nachhaltig Essen funktionieren kann.

Bio aus der Region mit allen Sinnen genießen in Regensburg

Sowohl die Bio-Stadt Regensburg als auch die Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg wollten einen regionalen Bio-Markt in der Stadt etablieren. Was als Bio-Regio-Markt begann, hat jetzt mit dem neuen Betreiber Daniel Frost und am neuen Standort am Donauufer richtig an Fahrt aufgenommen. Denn er bringt ganz eigene Vorstellungen mit: regionales Bio, Genuss, Geselligkeit und Unterhaltung sollen zu einem runden Gesamterlebnis verbunden werden. Der Bio-Donaumarkt in Regensburg hat dadurch einen ganz besonderen Charakter. Rund 20 Anbieter sind regelmäßig vertreten und bieten Obst und Gemüse, Eier, Brot und Backwaren, Nudeln, Öle und Feinkost, Fleisch und Wurstwaren – kurz: alles, was man so zum Leben braucht. Eine regionale Bio-Grundversorgung an Ort und Stelle.

Das Rahmenprogramm ergänzt das Lebensmittelangebot um Streetfood, Bratwürste, Kaffee und Süßes. Dazu gibt es Musik und wechselnd Kunst und Kultur. „Verbraucher bekommen hochwertige regionale Bio-Lebensmittel ohne lange Transportwege – das kommt gut an!“, betont das Team der Öko-Modellregion, Julius Kuschel, Monika Ernst und Elke Oelkers. Das Ziel, den Bio-Donaumarkt regelmäßig zu etablieren, ist erfüllt. Das Wochenende beginnt in Regensburg am Bio-Donaumarkt jeden Freitag von 14:00 bis 20:00 Uhr.

Mehr zum Markt unter www.bio-donaumarkt.de

Neben Lebensmitteln gibt es am Markt auch Wein und Kaffee im Cafe Cabine, sowie Streetfood – alles in Bio-Qualität. Ein Rahmenprogramm aus Musik und Kultur rundet das Erlebnis ab.



Biobohne
250g 7.90
500g 12.90

F.00 - / Disc. Schokolade 7.00 - / VM...

Riesling



20 Anbieter regionaler Bio-Erzeugnisse haben sich am Markt versammelt.
Im Bild: Bio-Erdbeeren von Christoph Wasinger aus Pfatter.



Daniel Frost betreibt den Bio-Donaumarkt und organisiert das Rahmenprogramm. 100 % Bio-Lebensmittel anzubieten war ihm ebenso wichtig wie Geselligkeit.



Das kulinarische Angebot am Markt wird rege genutzt. Der Markt ist am Freitag zu einem beliebten After-Work-Treffpunkt der Regensburger geworden.

Das Beste zum Schluss

Ein Dank an die Projektmanagerinnen und -manager

Vor zehn Jahren sind die ersten fünf Öko-Modellregionen angetreten, um das Bewusstsein und die Absatzwege für regionales Bio zu schaffen. Es ist eine Vielzahl unterschiedlicher Projekte entstanden – viel mehr, als in diesem Magazin untergebracht werden konnten – und hinter jedem Projekt stehen tatkräftige Menschen. In jeder Region gibt es mindestens eine Öko-Modellregion-Managerin oder einen Öko-Modellregion-Manager, die den Erfolg der Regionen erst durch ihr besonderes Engagement möglich gemacht haben.

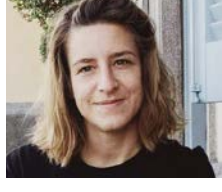
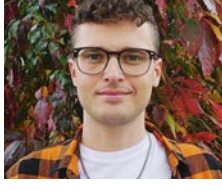
Wir wollen Ihnen die Vielfalt zeigen und die teilweise steinigen Wege, die dazu führen, dass Projekte gelingen. Dafür braucht es Akteure und Unternehmen, die mitmachen. Die sich engagieren und Mehraufwand nicht scheuen – auch wenn nicht sofort klar ist, ob Vorhaben gelingen. Diese Akteure zu finden und zu fördern, ist aufwendig und ohne die Projektmanagerinnen und -manager in den Regionen könnte das nicht gelingen. Mit Kreativität und Einfallsreichtum bringen sie Menschen zusammen, vernetzen und koordinieren sie die Arbeit der Akteure, bauen die Brücken zu Fachstellen, Genehmigungsbehörden und Verwaltungsbeamten. Sie informieren die Politik und finden Antworten auf die vielen Anliegen der Bio-Landwirte.

Geduldig, engagiert und ausdauernd managen sie das Geflecht aus Erwartungen, Herausforderungen und Chancen. Sie sind auch Übersetzer für die Belange aller Beteiligten. Nur so kann Kooperation gelingen: Wenn es die Bereitschaft gibt, einander zuzuhören. Und zu fragen: Was sind die Bedürfnisse des anderen? Dabei ist Diplomatie im Umgang mit konventionellen Landwirten gefragt, damit nicht polarisiert wird. Gleichzeitig sind die Projektmanager da, um den Ökolandbau zu vertreten. Das ist eine Gratwanderung, die Fingerspitzengefühl erfordert. Ihr Engagement braucht Zeit. Projekte gelingen selten auf Anhieb und in wenigen Monaten, Rückschläge gehören dazu auf dem Weg hin zu mehr Bio-Regionalität. In solchen Momenten sammeln die Projektmanagerinnen wichtige Erfahrungen, sie stärken sich gegenseitig und bleiben dran. Dafür braucht es neben Ausdauer auch eine Frustrationstoleranz und Gelassenheit. Manche Vision ist eben noch nicht realisierbar. Klar ist auch: Hinter jedem Erfolg steht ein enormer Einsatz.

Bewusstseinsarbeit erfordert einen langen Atem. Bis Programme aus Kooperationen mit Bildungsstellen oder dem Tourismus etabliert sind und von den Bürgern angenommen werden, dauert es mitunter Jahre. Manchmal fehlen ganze Verarbeitungsstufen, bevor sich ein neues regionales Bio-Erzeugnis oder eine Wertschöpfungskette etablieren kann. Die Projektmanagerinnen helfen auch hier, recherchieren, entwickeln Ideen. Sie sorgen mit ihrer Öffentlichkeitsarbeit für Sichtbarkeit. Und sie kooperieren untereinander: Solch gemeinsames Lernen und Arbeiten bringt mehr auf den Weg.

Mit dem Verfügungsrahmen Öko-Projekte kommt direkt finanzielle Unterstützung in die Regionen, auch darum kümmern sich die Projektmanager und ermöglichen diese unkomplizierte Förderung.

All das braucht es, damit eine Öko-Modellregion erfolgreich sein kann. Nur so können viele kleine und große Projekte gelingen: Wenn sich Menschen Zeit nehmen, um gemeinsam vor Ort Lösungen zu entwickeln. Wenn sie Fachwissen bereitstellen, Fördermittel und Absatzwege finden und Partnerschaften etablieren. Die Projektmanagerinnen sind in diesem Prozess die Partner, mit denen gemeinsam man Rückschläge leichter wegstecken und Erfolge feiern kann. Ihre Arbeit ist von unschätzbarem Wert und neben den engagierten Akteuren Voraussetzung dafür, dass die Öko-Modellregionen seit zehn Jahren bestehen und immer erfolgreicher werden. Ihnen gilt am Ende des Heftes aller Dank!



Herausgeber:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
Ludwigstraße 2, 80539 München | info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de

Inhaltliche Koordination:

Bayerische Verwaltung für Ländliche Entwicklung, Bereich Zentrale Aufgaben (BZA)
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Agrarökologie und Biologischen Landbau

Redaktion:

Petra Wähning (Leitung), Gabriel Erben, Johannes Bucej, Andrea Mertes

Bildnachweis:

Alle Fotos von Daniel Delang

außer: S. 2: StMELF; S. 4: V. Kappler; S. 13: K. Kleinert, S. 15: S. Bernhard; S. 34: A. Tarazevich; S. 40: B. Henkelmann; S. 53: M. Drechsler;
S. 62: A. Fröhlich; S. 63: C. Barthen; S. 64: Mühlendorfer Land.; S. 67: A. Lindner; S. 85: E. Brunner, R. Class, Foto Behrbohm, J. Gebauer,
F. Hobmeier, H. Höfer, A. Infernus, L. Kesselhut, R. Krauss, C. Langbein, R. Mayer, J. Neumann, K. Preis, Tagwerk e. V., A. Zaghdoudi

Gestaltung:

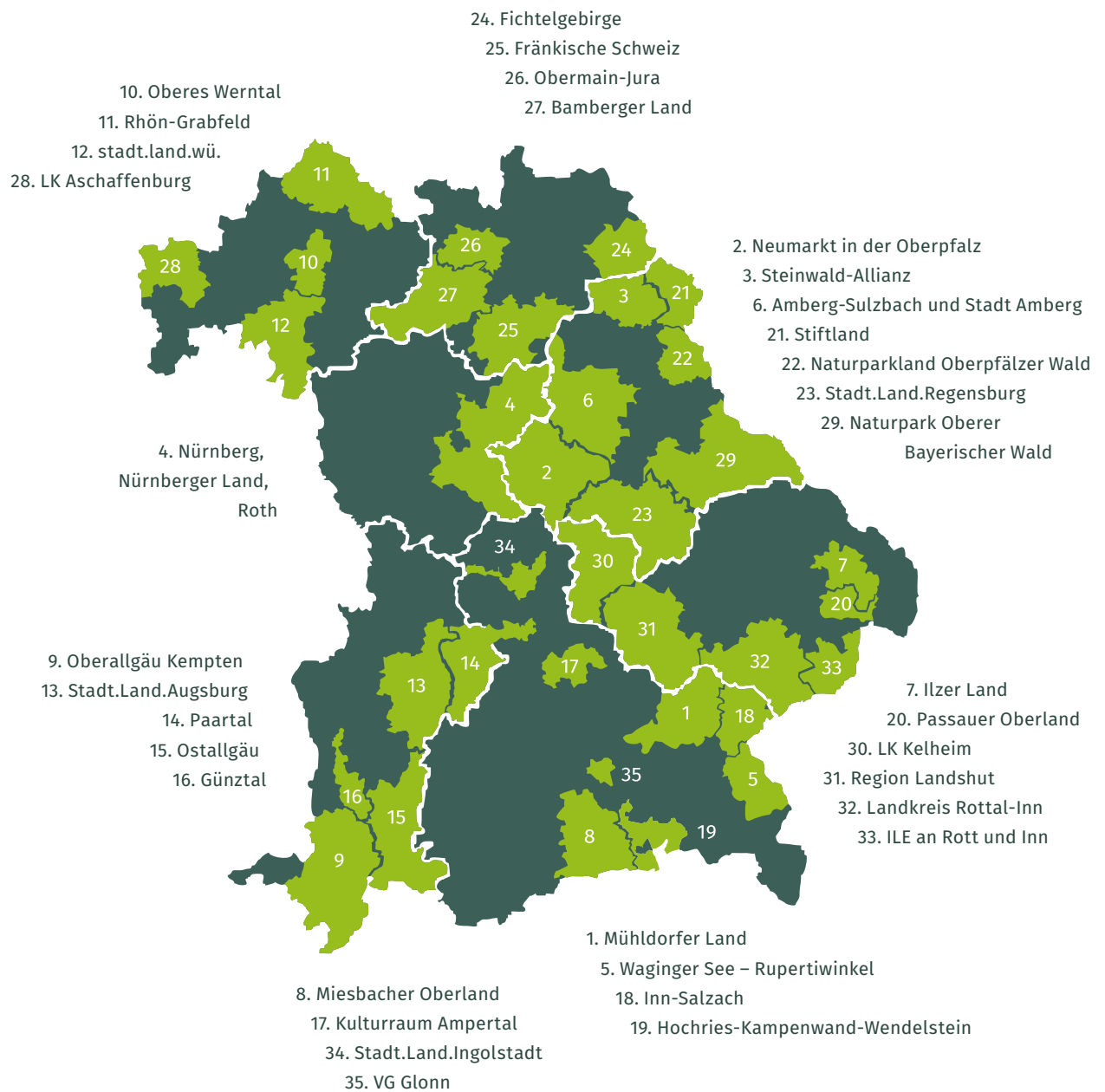
Vanessa Kappler

Copyright:

StMELF – alle Rechte vorbehalten; Stand Juni 2024.

Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung.

Hinweis: Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.





www.oekomodellregionen.bayern