



Vom Bio-Korn zum Bio-Brot: Alles aus der Nachbarschaft

Tauchen Sie ein in die regionale Bio-Welt und erleben Sie, was die Region Regensburg alles zu bieten hat.

Durch die neue Wertschöpfungskette „Bio-Mehl aus dem Regensburger Land“ ist es gelungen, die Bereiche Bio-Erzeugung (Landwirte) und Bio-Verarbeitung (Mühle und Bäcker) zu vereinen.

Die Vorteile:

- + Bio direkt aus der Region für die Region
- + kurze Transportwege
- + Erhöhung der regionalen Wertschöpfung für alle Beteiligten
- + neue regionale Absatzwege für Bio-Landwirte aus der Region



Bio-Getreideernte in der Region Regensburg

Diese Landwirte sind dabei:
Gut Lerchenfeld, Köfering
Florian Allmeier, Griesau
Gut Aukofen, Mintraching
Alois Schmidbauer, Bad Abbach
Simon Aunkofer, Kelheim
Franz Listl, Kelheim



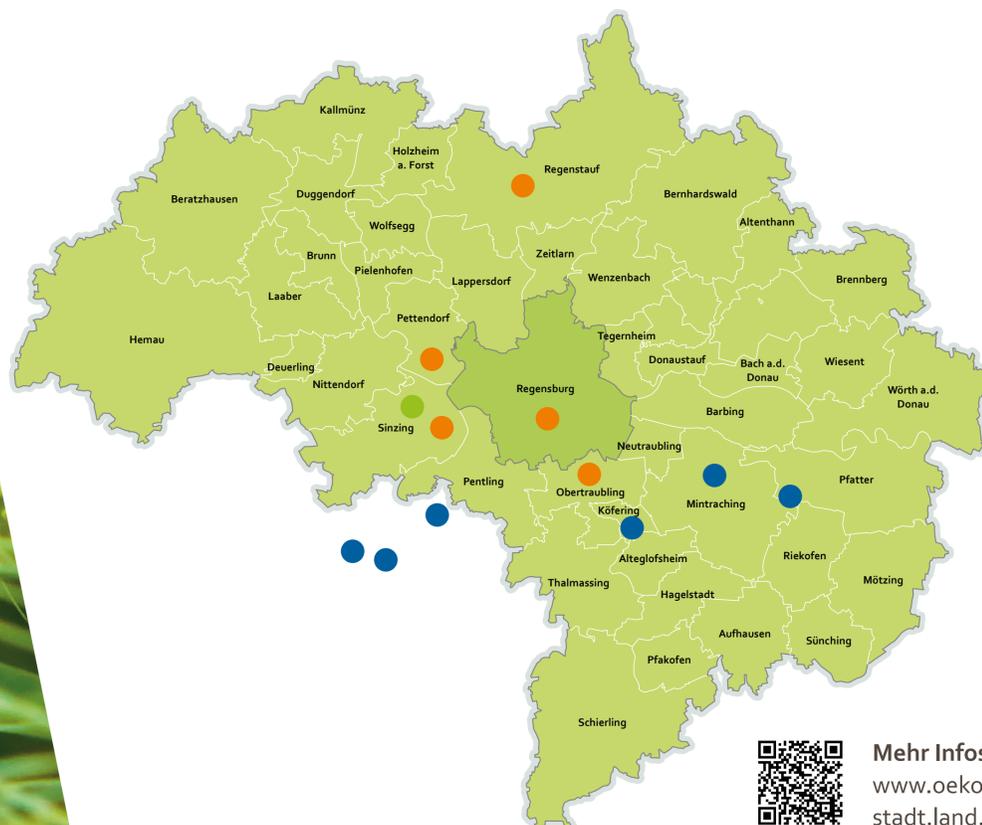
Frisch gemahlenes, regionales Bio-Mehl

von der Poschenrieder – Mühle, Sinzing



Frisch gebackenes Bio-Brot aus der Region beim Auskühlen

Erhältlich bei:
Bäckerei Landstorfer, Sinzing
Bio-Bäckerei Neuhoff,
Filialen in Regenstauf und Obertraubling
Bäckerei Glaab • Erlebe Brot,
Schwandorf und Regensburg



Eine Kooperation von



Mehr Infos zur Öko-Modellregion:
[www.oekomodellregionen.bayern/
stadt.land.regensburg](http://www.oekomodellregionen.bayern/stadt.land.regensburg)