



Öko-News aus der Öko-Modellregion Fichtelgebirge

Für Rückmeldungen oder Anmeldungen erreicht ihr uns unter:
oekomodellregion@landkreis-wunsiedel.de oder 09232 - 80669.

Alle Informationen und diesen Newsletter findet ihr auch auf unserer Webseite:
<https://oekomodellregionen.bayern/fichtelgebirge>

Neuigkeiten

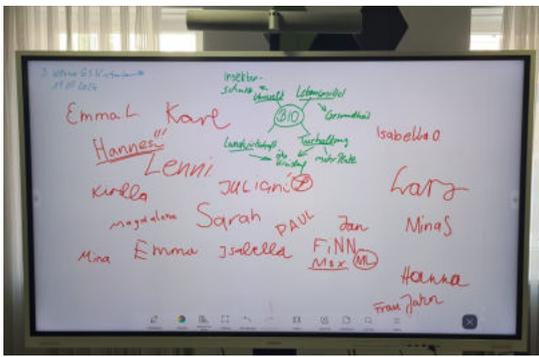
Kostenfreie Verkaufs- und Präsentationsmöglichkeit

Ab Mittwoch, 4. September 2024, ist die
ÖMR-Hütte an den **Markttagen**
Mittwoch und Samstag kostenfrei
nutzbar. Die Buchung für einzelne
Markttag ist ab sofort über folgenden
Link möglich:

[Bookings – – Outlook \(office365.com\)](#)



Mehr erfahren



Mehr erfahren

Grundschüler und Grundschülerinnen entdecken ökologischen Kreislauf im Fichtel-LAB Kirchenlamitz

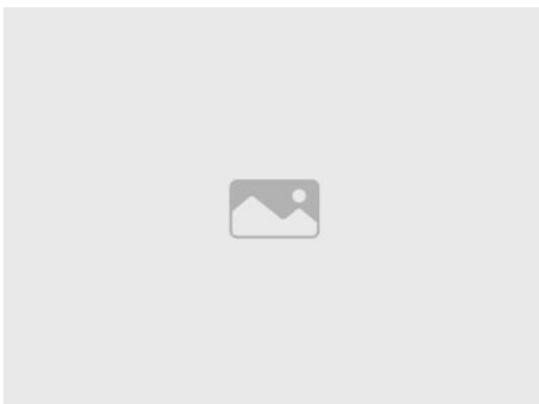
19.07.2024 Der Tag begann mit einem gemeinsamen Frühstück mit Bio-Müsli und Bio-Milch, bei dem die Schüler die Gelegenheit hatten, gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu genießen und gleichzeitig mehr über die Arbeit und Betätigungsfelder der Projektmanager & Projektmanagerinnen der Öko-Modellregion zu erfahren.

Hoher Bio-Anteil beim "Tag der Franken" in Wunsiedel

07.07.2024 Der Bio-Anteil kam, bei den über 100 Gewerbeständen, mit knapp 20 Prozent in punkto fränkische Gastfreundlichkeit und regional produzierte Bioqualität nicht zu kurz.



Mehr erfahren



Mehr erfahren

ÖMR-Arbeitstreffen 2026 im Evangelischen Bildungs- und Tagungszentrum Bad Alexandersbad

Wir freuen uns sehr, dass das Arbeitstreffen für alle 35 Öko-Modellregionen in Bayern 2026 bei uns in der Öko-Modellregion Fichtelgebirge stattfinden wird.

Ein Erfolgsmodell feiert Geburtstag: Zehn Jahre Öko- Modellregionen in Bayern

Zu ihrem zehnjährigen Bestehen zählt
Bayern 35 Öko-Modellregionen und
Staatsministerin Michaela Kaniber
verkündet neuen Bewerbungsprozess.



Mehr erfahren



Mehr erfahren

Austausch mit dem BBV Oberfranken

Oberfränkische Öko-Modellregionen
trafen sich beim BBV Bamberg zu
aktuellen Themen

Termine



BIO-ERLEBEN: DER SPORTLICHE eBIKE-MONTAG

Montag, 19.08.2024 und 26.08.2024

Haben Sie Lust einmal ein eBike zu testen oder mit dem eigenem eBike mit ein paar Gleichgesinnten das Bio-Fichtelgebirge zu erleben? Auf gehts! Gestartet wird in Ruppertsgrün, nach einer Umrundung des Weißenstädter Sees gehts direkt zur PEMA, vorbei am Öko-Lehrpfad beim Rogg-In, entlang des Eger-Radweges Richtung Kirchenlamitz zum Granitlabyrinth und zurück ins idyllische Ruppertsgrün auf einen Bio-Cappuccino und ein Stück Kuchen.

[Mehr erfahren](#)



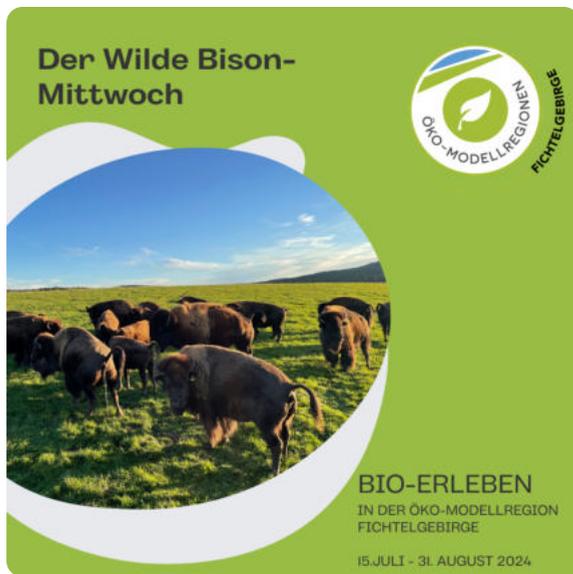
BIO-ERLEBEN: DER FEURIGE KOCH-DIENSTAG

Dienstag, 20.08.2024 und 27.08.2024

Dieser Workshop bietet Ihnen die einzigartige Gelegenheit, frische Bio-Produkte aus der Region am offenen Feuer in köstliche Gerichte zu verwandeln. Genießen Sie eine gesellige Atmosphäre während Sie gemeinsam kochen, essen und heimische kulinarische Gefilde erforschen. Ein Abend voller Genuss am Lagerfeuer erwartet Sie. Geplante Gerichte:

- Marinierte Rinderstreifen im Grünen
- gebratener Käse im Weinblatt
- Pfannenbrot mit Forellencreme und gebackenen Zwiebeln
- Pasta mit Radieschenpesto
- Honigkuchlein

[Mehr erfahren](#)



BIO-ERLEBEN: DER WILDE BISON-MITTWOCH

Mittwoch, 21.08.2024 und 28.08.2024

Eine kleine Mischung aus „Safari und Wildem Westen“ erwartet Sie bei Familie Höpfel auf ihrem Ferienhof im Fichtelgebirge. Bisons und Rotwild teilen sich hier im Familienverbund ein großes und malerisch gelegenes Wildgehege. Beobachten Sie bei einer Rundfahrt (wetterabhängig) die eindrucksvollen Tiere und lassen Sie sich die naturnahe Bio-Gehegewild-Haltung und Vermarktung der hofeigenen Produkte erklären. So ist für Besucher wie für Urlaubsgäste aller Altersklassen ein abwechslungsreiches Programm geboten!

[Mehr erfahren](#)



BIO-ERLEBEN: DER VERFILZTE SCHAF-DONNERSTAG

Donnerstag, 22.08.2024 und 29.08.2024

Sie erwartet ein Rundum-Schafprogramm in der Schäferei Frank. Im Sommer sind die Coburger Fuchsschafe auf den saftigen Weiden rund um Schirnding, die bei einer kleinen Wanderung mit Leckereien im Gepäck besucht werden. Vorher bekommen Sie einen Hofrundgang und werden aus der heimischen Schafwolle etwas Filzen. Nach einer kleinen Stärkung geht es zum Abschluss mit gutem Schuhwerk auf eine der Schafweiden. Egal ob Kinder oder Erwachsene, in der Schäferei gibt es für Jedermann etwas zu bestaunen.

[Mehr erfahren](#)



BIO-ERLEBEN: DER SCHWARZE KAFFEE-FREITAG

Freitag, 23.08. und 30.08.2024

Die regionale Kaffeerösterei Schwarzer Peter hat sich mit Herz und Leidenschaft dem Spezialitäten-Kaffee verschrieben. Seit 2019 produziert Peter Liebscher in der eigenen Rösterei mit Café am alten Bahnhof in Selb feinsten Kaffee in echter Handarbeit. Das Kaffeesortiment umfasst auch Bio-Sorten. Peter Liebscher gewährt Ihnen einen Einblick in seine Rösterei und erklärt Ihnen, auf was es beim Rösten ankommt. Im Anschluss an die Führung durch die Rösterei erwartet Sie noch ein leckeres Kaffeegetränk in seinem Café.

Mehr erfahren



BIO-ERLEBEN: DER SÜßE HONIG-FREITAG

Freitag, 16.08.2024

Der Legat Hof gibt einen Einblick in seine kleine Imkerei. Sie verdeutlicht die für den Bienen möglichst naturnahe und seinem Wesen entsprechende Haltung. Der Kreislaufgedanke und das Modell des Hoforganismus der Demeter-Landwirte spielt dabei eine zentrale Rolle. Am Ende der Veranstaltung gibt es eine kleine Verkostung des Honigs aus 2024, dargeboten auf Dinkel-Baguette vom Bio-Bäcker Popp aus Münchberg. Zum späteren Nachlesen kann ein Flyer mitgenommen werden.

Mehr erfahren

aus unserem Netzwerk

Öko-BiLa-Ausbildung



Die Akademie für Ökologischen Landbau (Kögel) nutzt die neuesten Erkenntnisse aus Wissenschaft und Forschung des Bayerischen Landwirtschaft für Landwirtschaft und ist erfolgreich in der beruflichen Ausbildung.

In mehr als 200 Unterrichtsstunden verteilt auf zwei Jahre qualifizieren wir Sie gemeinsam mit unseren Partnern*innen – aus – Bildungsträger – oder Ökonomie – der – Einrichtungen – sowie dem – praktischem – Öko – Landbau*innen für den Beruf als Ökologisch wirtschaftender*innen – Betriebsleiter*in – oder – Unternehmer*in.

Bei der Vorbereitung auf die Abschlussprüfung zum Landwirt legen wir großen Wert auf die Einbindung der angehenden – praktischen – Erfahrungen aus der ökologischen Bewirtschaftung des landwirtschaftlichen Betriebs in den Unterricht.



Registrieren Sie sich!
Die Teilnahme an der Ausbildung ist kostenfrei. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldung vergeben.

Ansprechpartner:
Anna Ernst@kbaug.bayern.de
089 933442-4118

Öko-BiLa (12)-Ausbildungsplan 2024 - 2026



Grundlagen der landwirtschaftlichen Nachbereitung der Betriebsleiter*innen

09.09. – 12.09.2024

02.10. – 08.10.2024

Laufzeit Tierische Produktion (Herdenschäfer)

18.03. – 23.03.2025

Steuern, Sozialen und Recht

09.09. – 09.09.2025

Grundlagen Pflanzenproduktion mit Schwerpunkt Getreide

29.09. – 02.10.2025

Schweineproduktion

10.11. – 14.11.2025

Tierhaltungskunde Rindvieh

09.02. – 12.02.2026

Naturnahe Masthaltung

23.03. – 28.03.2026

Landwirtschaftliche Betriebsführung

13.04. – 17.04.2026

Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

08.07.2026

Anmeldung unter:
www.ausbildung.bayern.de
Bayerische Staatsgüter -> Kurse Öko-BiLa (12)

Öko BILA startet im September

Mehr erfahren

In zwei Jahren zur Landwirtin, zum Landwirt mit Öko-Praxis.
Unter Berücksichtigung entsprechender Praxiszeiten können Sie sich über eine Laufzeit von zwei Jahren modular und stufenweise die Zulassung zur Abschlussprüfung Landwirt erarbeiten.



Fresseraufzucht mit Ammenkühen in der Milchviehhaltung

Mehr erfahren

Von den etwa 90.000 Bio-Milchkühen des süddeutschen Raums gehen ungefähr 40.000 Bullenkälber pro Jahr in die Mast – der Großteil davon in die intensive konventionelle Bullenmast. Eine Konstellation, die aus der Sicht des Ökolandbaus unbefriedigend ist.



Podcast der Öko-Modellregionen: Alles Bio, oder wie?

Mehr erfahren

Hört doch mal rein. Es gibt sehr interessante Podcasts zum Thema Bio-Streuobst, Bio-Karpfen, BioRegion-Coaching.

Investitionsförderung von Maschinen und Geräten zur Stärkung der natürlichen Bodenfunktionen in Agrarlandschaften im Rahmen des Aktionsprogramms Natürlicher Klimaschutz

Mehr erfahren

Die Interessenbekundung zur Teilnahme am ANK NABO endet am 19. August 2024.

Gefördert werden Maschinen, die zur die Kohlenstoffspeicherfunktion der Böden oder die Biodiversität in Agrarlandschaften erhöhen (z.B. extensive Grünlandbewirtschaftung, mechanische Unkrautbekämpfung, Verringerung Bodendruck).

Anmeldung zum Newsletter

Ihr bekommt den Newsletter gerade als PDF zugesendet. Wir freuen uns, wenn ihr euch zu unserem Newsletter anmelden, dann bekommt ihr in das nächste Mal direkt von unserem Newsletter-Programm und könnt alle Inhalte direkt in der Email lesen.

Zur Anmeldung gehts über den Button oder den QR-Code.

hier gehts zur Anmeldung
zum Newsletter



Ökomodellregion Fichtelgebirge

Jean-Paul-Str. 9, 95632 Wunsiedel

oekomodellregion@landkreis-wunsiedel.de

09232 80669

<https://oekomodellregionen.bayern/fichtelgebirge>

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.

Sie haben diese E-Mail erhalten, weil Sie sich für unseren Newsletter angemeldet haben.

[Abbestellen](#)

