NEWSLETTER DER
ÖKO-MODELLREGION PASSAUER OBERLAND

© Tobias Ebert

Inhalt

Rückblick auf vergangene Veranstaltungen

Ausblick: Was steht an?

Hinweise zu verschiedenen Förderungen

Interessantes!

Auf einen Blick: Termine & Veranstaltungen

Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer zieht ins Land, nach heißen Wochen kommt nun der Regen und die Abkühlung. Dabei steht die Getreideernte bevor. Die Sommerzeit ist in der Landwirtschaft mit vielen Arbeitsstunden verbunden. In der Öko-Modellregion wird es im Sommer erfahrungsgemäß etwas ruhiger. Nun heißt es sich gut auf den Herbst vorzubereiten. Ideen für Veranstaltungen zu sammeln, an Wertschöpfungsketten zu arbeiten. Apropos Wertschöpfungskette: im Moment arbeite ich mit meiner Kollegin Jenny Mähr von der Öko-Modellregion ILE an Rott und Inn an einer Wertschöpfungskette für Bio-Rindfleisch. Aber mehr dazu lesen Sie im folgenden Newsletter!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen die Projektmanagerin der Öko-Modellregion
Pia Auberger

Rückblick auf vergangene Veranstaltungen

Bild: ÖMR Passauer Oberland

Mit fermentierten Produkten den Darm stärken

Tittling.

Impulse für eine gesunde Ernährung bot der Fermentationsworkshop der Öko-Modellregion im Frühling. Gemeinsam mit Biobäuerin und Ernährungscoach Lena Fischl bereiteten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer drei kreative Rezepte zur Milchsäurefermentation zu. Der praktische Teil wurde durch eine theoretische Einführung zum Fermentationsprozess und zur Gesundheitswirkung fermentierter Produkte ergänzt.

Zum ganzen Artikel geht's hier!

Regionaler Online-Marktplatz im Raum Passau startet durch!

Landkreis Passau.

Um regionale (Bio-)Produkte für Gastronomie, Hotellerie, Einzelhandel und Kantinen im Landkreis Passau verfügbar zu machen, hat das Passauer Start-up *Regiothek* einen Online Marktplatz ins Leben gerufen. Gemeinsam mit einem Logistikunternehmen aus dem Landkreis werden nun immer freitags regionale Produkte ausgeliefert. Interessierte Einkäufer und Verkäufer können sich unter info@regiothek.org oder Tel. 0851/20426863 melden. Unter www.regiothek.org/p/b2b-passau kann auch gleich losgelegt werden.

Hier geht's zum Bericht auf der Homepage!

Bild: Regiothek

Bild: Simone Kuhnt

„Fix, is des guad!“

Landkreis Passau.

Beim Start in die Bayerische Grillsaison in Bad Füssing begeisterten die beiden Öko-Modellregionsmanagerinnen Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer mit ihrem Bio-Wiesen-Radler. Der spritzige Sommerdrink, mit regionalen Zutaten aus dem Landkreis Passau, wurde von Hubert Scheungrabner, Inhaber der Journey Cocktailbar in Passau, exklusiv für die Öko-Modellregionen kreiert.

Hier geht’s zum Bericht auf der Website!

Eine perfekte Partnerschaft

Tiefenbach/Tittling.

Die Lieferbeziehung zwischen dem Bio-Heumilch-Hof Dankesreiter und dem Landgasthof Kirchberger Stub`n besteht seit Januar 2024. Die Bio-Heumilch wird vor allem für die Schulverpflegung im Passauer Oberland verwendet. Wilfried Maier ist begeistert von Qualität und Geschmack der Milch. Für den Bio-Heumilch-Hof Dankesreiter ist jeder Liter Milch der in der Region abgesetzt werden kann ein Erfolg! Die Öko-Modellregion fädelte den Kontakt zwischen den Betrieben ein. Ein Jahr später freuen sich alle Beteiligten über das Ergebnis!

Hier geht’s zum Nachlesen!

Bild: Simone Kuhnt

Bild: Simone Kuhnt

Mit Bio-Pfannkuchen zu mehr Bewusstsein!

Landkreis Passau.

Das erlebnisorientierte Bildungsprojekt „Wir wollen Bio und Regional“ ist gestartet! Bis zu den Sommerferien fand eine Pilotphase in den Grundschulen Büchlberg und Neuhaus am Inn statt. Im kommenden Schuljahr soll das Programm an interessierten Schulen in den Öko-Modellregionen erprobt werden.

Hier finden Sie nähere Informationen!

Gute Ideen schlau umgesetzt

Windorf.

Beim Biobauern-Treffen im Mai gaben Michael Eckert und Johannes Gierl einen Einblick in ihre Betriebe in Wimberg bei Windorf. Über 40 Teilnehmende nutzten das Treffen um sich zu informieren und sich untereinander zu vernetzen. Bei einer leckeren Brotzeit klang der Abend im ehemaligen Pferdestall der Familie Gierl gemütlich aus.

Hier geht's zum Bericht auf der Homepage!

Bild: ÖMR Passauer Oberland

Bild: ÖMR Passauer Oberland

„Bio – is des wos für mi?"

Niederbayern.

Die Online-Infoveranstaltung für umstellungsinteressierte Landwirt:innen der niederbayerischen Öko-Modellregionen stieß mit über 50 Anmeldungen auf großen Anklang. Die abwechslungsreichen Vorträge boten einen Überblick über die aktuelle Marktsituation, verschiedene Fördermöglichkeiten und Unterstützungsangebote.

Hier geht's zum Bericht auf der Website!

Ein letztes Mal fermentieren

Tittling.

Die Kochkurse der Öko-Modellregion sollen sich bald wieder um neue Themen drehen. Auf Grund des großen Erfolgs wird der Fermentationsworkshop einmal jährlich fortgesetzt. Für heuer ist aber nun Schluss mit dem Fermentieren. 18 Teilnehmende kamen in Tittling ein letztes Mal in den Genuss unserer „Fermentierexpertin" Lena Fischl.

Hier gibt's den Bericht zum Nachlesen!

Bild: ÖMR Passauer Oberland

Ausblick: Was steht an?

Bild: Biobäckerei Wagner

Innenhoffest der Biobäckerei Wagner

Tiefenbach.

Im Zuge des 100jährigen Firmenjubiläums wird das Innenhoffest am 30.8. von 10.00 bis 19.00 Uhr ein ganz besonderes Event! Es erwartet Sie ein Bio-Bauernmarkt mit Produkten aus der Region, Führungen durch die Bäckerei, ein Unterhaltungsprogramm für Kinder und regionale Bio-Köstlichkeiten. Für die musikalische Umrahmung sorgen die **Baier Buam** und **3 of Us**. Eintritt frei!

Hofführung mit Tomatenverkostung

Salzweg.

Am Sonntag den 31.08. findet von 13.00 bis 16.00 Uhr am Bio-Erlebnisbauernhof Floßmann eine Hofführung mit anschließender Tomatenverkostung statt! Über 30 Tomatensorten werden am Bio-Erlebnisbauernhof Floßmann angebaut. Anja Floßmann nimmt uns mit auf eine Reise durch die Vielfalt alter Sorten und Raritäten. Bei einer Betriebsführung lernen wir nicht nur ihren Gemüsebaubetrieb kennen, sondern dürfen uns auch bei einer Tomatenverkostung von Geschmack, Farbe und Vielfalt begeistern lassen. Unkostenbeitrag 10 Euro pro Person.

Hier geht's zur Anmeldung!

Bild: Anja Floßmann

Bild: Tobias Ebert

Alles rund ums Ei am Gemüsehof Fischl

Tiefenbach.

Am Bio-Erlebnistag „Alles rund ums Ei" am 01.09. von 17.00 bis 19. 00 Uhr erfahren die Teilnehmenden interessante Fakten zum Thema biologische Hühnerhaltung, Fütterung, Vorschriften und Eierproduktion.
Neben umfangreicher Information gibt es natürlich auch etwas zu Verkosten!
Kosten: 15 Euro pro Person

Hier geht's zur Anmeldung!

Kartoffelfest am Permakulturhof Weiß

Windorf.

Genuss, Wissen und Natur erleben! Am 06.09. von 16.00 bis 20.00 Uhr am Permakulturhof Weiß!

Erlebt mit uns einen Tag rund um die bunte Vielfalt der Kartoffel - mit kulinarischen Köstlichkeiten, spannenden Mitmach-Aktionen für Groß und Klein und Einblicken in den Bio-Anbau direkt vor Ort. Der Eintritt ist frei!

Zur Anmeldung geht's hier!

Bild: Tobias Ebert

75 Jahre Melkerschule Kringell

Hutthurm.

Das Staatsgut Kringell feiert am 05.10. ab 10 Uhr das 75. Jubiläum der Melkerschule! Neben einmaligen Einblicken in den Versuchs- und Bildungsbetrieb für Ökolandwirtschaft sowie einem Herbst- und Bauernmarkt wartet ein tolles Kinderprogramm auf die Besucher:innen.

Mehr Informationen finden Sie auf der Homepage!

Biobauern-Treffen am Gemüsehof Fischl

Tiefenbach.

Das nächste Biobauern-Treffen findet am 20.10. um 19 Uhr beim Gemüsehof Fischl (Lindach 2, 94113 Tiefenbach statt). Alle am Ökolandbau Interessierten sind herzlich eingeladen!

Eine Anmeldung unter oekomodellregion@passauer-oberland.de ist wünschenswert.

Bild: Daniel Delang

Hinweise zu verschiedenen Förderungen

Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse (VuVregio)

Die Verarbeitung und Vermarktung regionaler Erzeugnisse stärken – das ist das Ziel von VuVregio. Gefördert werden Vorhaben von kleinsten, kleinen und mittleren Verarbeitungsunternehmen (zum Beispiel Mühlen, Molkereien, Schlachtbetriebe) sowie von Erzeugerzusammenschlüssen.

Gefördert werden Investitionen in der Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Produkten (Anhang-I-Produkte und Rohwolle):
Erfassung, Lagerung, Schlachtung, Kühlung, Sortierung, Verarbeitung, Verpackung, Etikettierung, marktgerechte Aufbereitung und Vermarktung sowie einmalige Ausgaben für die Vorbereitung und Entwicklung einschließlich der Umsetzung von Vermarktungsmaßnahmen.

Näheres zur Förderung finden Sie hier!

BioRegio-Coaching

Das BioRegio-Coaching richtet sich an alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Niederbayern. Im Coaching werden Sie dabei unterstützt, mehr regionale Biolebensmittel in Ihren Speiseplan aufzunehmen. Es ist NICHT auf die Öko-Modellregionen beschränkt.

Die Teilnahme ist für die Einrichtungen kostenfrei. Hier der Link zur Förderung!

Interessantes!

Milch und Fleisch gehören zusammen!

Öko-Modellregion arbeitet an Wertschöpfungskettenprojekt mit Bio-Rindfleisch

Ohne Kälber keine Milch – das sagt schon der Hausverstand.
Bild: © Tobias Ebert

Landkreis Passau. Pro Liter Milch entstehen automatisch 30 g Rindfleisch, denn ohne Kälber gibt es keine Milch! Ein Teil der weiblichen Kälber wird für die Nachzucht vom Milchviehbetrieb „aufgestellt“, der Rest, also vorwiegend männliche Kälber, wird verkauft. Viele Kälber aus der Bio-Milchviehhaltung landen mangels Nachfrage an Bio-Rindfleisch auf dem konventionellen Viehmarkt. Welche Transportwege diese Kälber erwartet ist vielfach ungeklärt. Bekannt ist, dass immer wieder Tiere aus Deutschland bis nach Nordafrika unter fraglichen Tierwohlstandards transportiert werden. Danach bedeutet ein Leben auf einem konventionellen Mastbetrieb vor allem eines: weniger Stallfläche, keinen Zugang zu Weide, hohe Kraftfutterrationen und gegebenenfalls Antibiotikabehandlungen, sprich weniger Tierwohl!

Die konventionelle Vermarktung der Kälber war lange Zeit für Bio-Milchviehbetriebe unwirtschaftlich, da Kälber mindestens 4 Wochen am Biobetrieb bleiben müssen. Sie wurden erst verkauft, wenn sie das geeignete Gewicht von 80-90 kg erreicht hatten. Weiters gibt die EU-Bio-Verordnung vor, dass Bio-Kälber bis zur Vollendung des 3. Lebensmonats Bio-Milch erhalten müssen, danach werden sie erst abgesetzt. Ebenso darf auch nicht mit einem Milchaustauscher gefüttert werden. Mit den Preisen, die auf dem konventionellen Kälbermarkt erzielt werden, konnten oftmals nicht einmal die Fütterungskosten für das Kalb gedeckt werden.

Aus diesen Gründen möchten die Öko-Modellregionen im Landkreis Passau eine Wertschöpfungskette für Bio-Rindfleisch aufbauen. Die Vision ist einen Bio-Rindfleischpatty unter einer gemeinsamen Dachmarke zu vermarkten. Nicht nur die Bauern wünschen sich, dass ihre Bio-Kälber auf Bio-Betrieben weiter gemästet werden. Auch die Kund:innen der Biolebensmittelbranche erwarten sich dies.

Milch und Fleisch gehören zusammen und sind eine effiziente Form der Lebensmittelerzeugung, die nicht zwingend mit Ackerflächen in Konkurrenz stehen muss. Vorausgesetzt die Rinder werden wie im Öko-Landbau vorwiegend mit Grundfutter (Weide, Gras, Heu, Silage) ernährt.

Immer wieder sind Kund:innen gegenüber dem Preis von Bio-Rindfleisch voreingenommen, deswegen braucht es dringend Aufklärung über die Bio-Rindermast. Zum Erreichen der Schlachtreife des Jungviehs muss ein Biobetrieb das Tier um ca. 0,5 Jahren länger mästen. Dies ist in der Weidehaltung sowie der weniger intensiven Fütterung der Tiere begründet. Ein Vorteil ist, dass durch die Weidehaltung das Omega3/6-Verhältnis im Fleisch begünstigt ist. Die Weide stellt zudem eine wichtige CO2 Senke durch Humusaufbau dar.

Bei Interesse an unserem Wertschöpfungskettenprojekt können Sie sich gerne bei Öko-Modellregionsmanagerin Pia Auberger unter 08509/9009-20 oder oekomodellregion@passauer-oberland.de melden.

Termine & Veranstaltungen

Auf einen Blick

30.08.2025 **Innenhoffest der Biobäckerei Wagner**
Wo: Am Zugsberg 1, 94113 Tiefenbach
Wann: 10.00 - 19.00 Uhr
Veranstalter: Biobäckerei Wagner
Der Eintritt ist frei!

31.08.2025 **Hofführung mit Tomatenverkostung am Bio-Erlebnisbauernhof Floßmann**
Wo: Eggersdorf 1a, 94121 Salzweg
Wann: 13.00 - 16.00 Uhr
Veranstalter: Bio-Erlebnisbauernhof Floßmann
Kosten: 10 Euro Erwachsene / 5 Euro Kinder
Anmeldung unter oekomodellregion@passauer-oberland.de

01.09.2025 **Alles rund ums Ei am Gemüsehof Fischl**
Wo: Lindach 2, 94121 Tiefenbach
Wann: 17.00 - 19.00 Uhr
Veranstalter: Gemüsehof Fischl
Kosten: 15 Euro pro Person
Anmeldung unter 0151/51948592 oder info@gemuesehof-fischl.de

06.09.2025 **Kartoffelfest am Permakulturhof Weiß**
Wo: Ried 10, 94575 Windorf
Wann: 16.00 - 20.00 Uhr
Veranstalter: Permakulturhof Weiß
Der Eintritt ist frei!
Anmeldung unter https://www.permakulturhof-weiss.bio/

05.10.2025 **75 Jahre Melkerschule Kringell**
Wo: Kringell 2, 94116 Hutthurm
Wann: ab 10 Uhr
Veranstalter: Staatsgut Kringell
Der Eintritt ist frei!

20.10.2025 **Biobauern-Treffen am Gemüsehof Fischl**
Wo: Lindach 2, 94113 Tiefenbach
Wann: 19.00 - 21.30 Uhr
Veranstalter: Öko-Modellregion Passauer Oberland
Anmeldung unter oekomodellregion@passauer-oberland.de

Alle Termine finden Sie auch auf unserer Homepage!

Impressum

Herausgeber und Redaktion:
Öko-Modellregion Passauer Oberland

Gefördert mit Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern.

Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern

Das Management in den Öko-Modellregionen wird fachlich und organisatorisch unterstützt durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft und der Bayerischen Verwaltung für Ländliche Entwicklung.

LfL
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Datenschutz
Wir versichern, dass personenbezogene Daten nicht an Dritte weitergegeben werden. Für den Newsletter nutzen wir nur die von Ihnen übermittelte E-Mail-Adresse. Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft darüber, welche Ihrer personenbezogenen Daten bei uns gespeichert sind. Nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen können Sie folgende Rechte geltend machen: Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung (z.B.: Sperrung für bestimmte Zwecke). Wollen Sie künftig keinen Newsletter mehr von uns erhalten, geben Sie uns per Mail oder telefonisch Bescheid.

Rechtshinweis
Alle Angaben ohne Gewähr.

ÖMR Passauer Oberland

Projektmanagerin
Pia Auberger
Rathaus Tiefenbach
Pilgrimstr. 2
94113 Tiefenbach

Mail: oekomodellregion@passauer-oberland.de
Tel.: 08509 9009-20

Federführende Bürgermeister
Christian Fürst (BGM Tiefenbach)
Stephan Gawlik (BGM Fürstenstein)