

Ökoprojekte 2024



Im Verfügungsrahmen Ökoprojekte 2024 der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland wurden 12 Kleinprojekte mit einer Gesamtfördersumme von 49.830,39 € bewilligt. Im Rahmen des Verfügungsrahmens Ökoprojekte 2024 wurde ein Betrieb neu biozertifiziert. Aus verschiedenen Gründen kam es in vielen Projekten zu Änderungen weshalb nur 41.406,00 € Fördermittel ausbezahlt werden können.

Ökoprojekte im Überblick:

1. Fischbachau, Leitzachtaler Ziegenhof, Martina und Werner Haase, Erweiterung Warenangebot und Eventgastronomie am Hof mit regionalem Bioangebot

Zum Erhalt und zur Weiterentwicklung unseres Betriebes und Hofladens haben wir im Rahme des Projekts unsere Produktpalette vergrößert und ein bioregionales, gastronomisches Erlebnisangebot am Hof etabliert. Unter besten Voraussetzungen (Werner Haase ist gelernter Metzger, Martina Haase ist gelernte Köchin und am Hof besteht eine Lizenz für den Ausschank von Getränken und den Verkauf von Speisen) haben wir am Hof die alte Scheune renoviert und so eine simple Möglichkeit für eine Brotzeit geschaffen. Die vorhandene Konzession zum Ausschank und Verkauf von Speisen und Getränken können wir jetzt nutzen. Die ehemalige Käserei haben wir mit den entsprechenden Maschinen aus dem Antrag ausgestattet (Burgerpatty-Maschine, Reinigungsgerät, Dampfgarer, Gastro Holzkohlegrill). Wir können damit sowohl das Angebot für Gäste als auch für Kunden im Hofladen erweitern. Unsere Sortimentserweiterung für Hofladen und Gastronomie basiert darauf, dass immer weniger Menschen kochen können oder wollen. Erzeugnisse zum Kurzbraten und Eingewecktes erfreuen sich daher immer größerer Beliebtheit. Leider ist unser bisheriger Partner so stark ausgelastet, dass die Verarbeitung unserer Erzeugnisse nicht mehr regelmäßig garantiert werden kann. Da wir selbst alle Voraussetzungen mitbringen wollen wir nun das Biofleisch unserer Tiere, insbesondere Zicklein, Rind und Kalb, selbst verarbeiten und einwecken. Daneben möchten wir Rindfleisch am Hof zu Burgerpatties verarbeiten und sowohl im SB-Hofladen anbieten (als Tiefkühlware) als auch zu besonderen Gastronomischen Events. Es wurden in diesem Jahr bereits Führungen mit Verkostung für eine Exkursion des AELF Bayreuth (ca. 25 TN), der Hauswirtschafter vom AELF Holzkirchen und dem Obst- und Gartenbauverein Auerberg e.V. aus Hundham (ca. 35 TN) durchgeführt. Die ersten offene Veranstaltungen "Schlachtplatte" waren am 7.9. und 28.9.2024.



2. Holzkirchen, Hahnhof, Georg Hahn, Bildungsveranstaltung, Direktvermarktung Rindfleisch, Fleischbestimmung und Verwendung in der Küche

Ich, Georg Hahn, bewirtschafte einen ökozertifizierten Erlebnisbauernhof mit Seminarbetrieb, Direktvermarktung von Rindfleisch, Heu und Stroh. Ich habe eine Mutterkuhhaltung und Hühner und seit 2024 auch Schweine. Unser Betrieb ist ein Erlebnisbauernhof für Schulklassen und Firmen. Auch betreibe ich mit Erfolg eine Sensenschule. Wir bewirtschaften 7 ha Wald, 2 ha Acker und 13,5 ha Grünland. In dem Seminarraum vom Hahnhof wurde im Rahmen der Förderung eine Bildungsveranstaltung durchgeführt. Ein gelernter Koch hat mit mir einen Workshop mit folgenden Lerninhalte angeboten: Weidehaltung (wie, wo, wann, warum), Höchste Fleischqualität Bio warum?, Welches Fleischstück kann man wie zu Hause in der Küche verwenden? und Verköstigung. Das Ziel was dem Verbraucher bzw. den Teilnehmern die hohe Wertigkeit von Biofleisch bewusst zu machen und dadurch zum vermehrten Kauf anzuregen.

Miesbacher Merkur, 16.4.2024



Landkreis Seminar: Kochen mit jedem Stück vom Tier

Welches Stück Fleisch vom Tier eignet sich für welches Gericht? Welchen Vorteil hat Bio-Fleisch in der Küche? Was bedeutet Weidehaltung – für den Landwirt, für die Region und für den Verbraucher? Um all diese Themen geht es bei einem Vortrag am Freitag, 19. April, am Hahnhof in Großhartpenning. Referenten sind Georg Hahn sowie der Koch und Ernährungsberater Michael Georgi. Bei der von der Ökomodellregion geförderten Veranstaltung lernen die Teilnehmer nicht nur, welche Edelteile ein Tier hat und wie man diese in der Küche verwenden kann, sondern sie dürfen die Gerichte auch kosten. Die Teilnahme kostet fünf Euro, Getränke gibt es auf Spendenbasis. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldung per Mail an org.hahn@online.de. cmh

3. Miesbach, Katrin Hering, Ausbildung zur Zugrinderausbildung (zum Einsatz in der Landwirtschaft) und deren Grundausbildung

Der Einsatz von Zugtieren in der Landwirtschaft gewinnt mit der zunehmenden Verdichtung der Böden, des großen Insektensterbens bei Erntevorgängen und nicht zuletzt dem Klimawandel wieder eine neue Bedeutung, wie beispielsweise die Veranstaltung „Bodenschonende Grünlandwirtschaft mit Pferden“ im Rahmen der Nantesbucher Bodentage im Oktober 2023 zeigt. Ebenso werden auch bei der Waldwirtschaft aus Gründen der Umwelt wieder vermehrt Zugtiere eingesetzt. Der Vorteil von Rindern gegenüber Pferden liegt in der stetigeren und damit längeren Zugkraft und darin, dass Rinder aufgrund ihrer Paarhufe in feuchtem Gelände kräfteschonender eingesetzt werden können. Auf dem Aignerhof (bio) von Theresia Welles, Miesbach, werden deshalb im Rahmen des Projektes zwei Murnau Werdenfelser Rinder (3-Nutzungsrasse: Milch, Fleisch und Zug) zu einem Zugtiergespann ausgebildet. Sie können nach der Ausbildung auch auf anderen (Bio-)Betrieben (z.B. im Gartenbaubetrieb von Jana Heenen auf dem Riedlerhof, Weyarn) bodenschonend für die Feld- und Waldarbeit eingesetzt werden. Neben der reinen landwirtschaftlichen Arbeit werden die Zugrinder auch zu Schauvorführungen eingesetzt werden, um damit anschauliche Bildungsarbeit für Erwachsene und Kinder zu leisten. Auf diese Weise können die Menschen in ihrer Region hautnah für den Erhalt des gesunden Bodens und für die Erhaltung und Pflege der eigenen regionalen Kulturlandschaft begeistert werden. Aufgrund der Tatsache, dass die Murnau Werdenfelser Rinder selbst auf der roten Liste der vom Aussterben bedrohten

Nutztierrassen geführt werden, eignen sie sich ebenfalls dafür, auf die notwendige Erhaltung der Biodiversität hinzuweisen. Im Rahmen des Projekts hat Katrin Hering den Ausbildungskurs Rückepferd (keine vergleichbaren Kurse für Rinder) im Bayrischen Haupt- und Landesgestüt Schwaiganger sowie ein Cattle Symposium in Lorsch besucht. Ebenso wurden zwei Zuggeschirre für Rinder zum Anhängen von landwirtschaftlichen Geräten gefördert.



4. Miesbach, Oberlinner, Tobias und Katharina Müller, Milchtankstelle Oberlinner

Um das Angebot im Bereich Bio-Produkte aus der Region weiter zu stärken, war es unser Ziel, die Rohmilchabgabe ab Hof für unseren Betrieb einzuführen. Nach dem Motto, "Frischer geht es nicht – von der Kuh ins Glas" soll sich der Kunde die Milch bei uns am Hof selbst in sein mitgebrachtes Gefäß oder einer bei uns erworbenen Glasflasche zapfen können. Um die lebensmittelrechtlichen und rechtlichen Vorgaben einzuhalten und zugleich eine arbeitswirtschaftlich praktische Handhabung zu erlangen, haben wir uns für einen Milchspender der Firma Brunimat entschieden. Dieser Milchspender hat zudem die Funktion, zwei unterschiedliche Milchsorten ausgeben zu können. Mit dieser Funktion haben wir in mittelbarer Zukunft überdies die Möglichkeit, A2/A2 Rohmilch anbieten zu können. Ein zusätzlicher Mehrwert, von dem besonders auf Laktoseintoleranz getestete Personen profitieren können. Je nach persönlicher Verträglichkeit, kann für einige ein Konsum von Kuhmilch wieder möglich sein. Für unsere Kunden ist es wunderbar zu sehen, wie die Kühe auf der Weide grasen, wo nebenan der Milchspender steht von dem man dann die frische Rohmilch dieser glücklichen Kühe zapfen kann. Gefördert wurde ein Milchspender mit Zubehör sowie die notwendigen Elektroinstallationen.

Frischer geht's nicht

Weitere Milchtankstelle am Hofladen in der Wies – Diversifizierung Chance für kleine Betriebe

Landkreis – Mehrere Standbeine haben und sich nicht auf eine einzige Einnahmequelle verlassen – mit diesem Konzept sichern sich immer mehr landwirtschaftliche Betriebe ihre Zukunft. Im Miesbacher Oberland gibt es einige Betriebe, die beispielhaft für diese Diversifizierung sind, erklärt Öko-Modellregionsmanagerin Stephanie Stiller. Einer davon ist der Biohof Oberlinner bei Miesbach. Neben einem Hofladen betreibt die Familie seit Kurzem eine Milchtankstelle.

Bei Katharina und Tobias Müller, die den Biohof Oberlinner in der Wies seit 2020 führen, kann nun täglich zwei-

schen 6 und 21 Uhr im Hofladen die Rohmilch für 1,50 Euro je Liter selbst gezapft werden. Vor zwei Jahren eröffneten die Müllers ihren Hofladen. Sie verkaufen neben Produkten aus ihrer Biomilch auch Fleisch, Wurst und Fertiggerichte aus eigener Herstellung, Eier und Eis.

Warum es wichtig ist, regionale Erzeuger zu unterstützen, erklärt Stiller: Insbesondere kleine Betriebe seien von hohen Investitionskosten und steigendem regulatorischen Druck betroffen. Immerhin wurde die Milchtankstelle mit 50 Prozent Förderung von der Öko-Modellregion unterstützt.



Im Kreis Miesbach gibt es noch sieben weitere Milchtankstellen: in Bayrischzell, Gmund, Holzkirchen und Miesbach. Fast alle Milchtankstellen sind rund um die Uhr geöffnet. Weitere Infos unter www.miesbacheroberland.de in der Rubrik Einkaufsführer.

Der Hofladen mit Milchtankstelle ist nur eine Form der Diversifizierung. „Jeder Betrieb muss eine individuelle Lösung finden“, sagt Stiller. Dabei spielen unter anderem Betriebsform, Standort, berufliches Interesse, Kundenkontakt und finanzielle Ressourcen eine Rolle. Die Möglichkeiten sind nicht wenige: Urlaub auf dem Bauernhof, Hofcafés, Bauernhofpädagogik oder Erneuerbare Energien wie Biogas- und PV-Anlagen. In der Direktvermarktung können die eigenen Produkte in Hofläden, auf Wochenmärkten, an die Gastronomie oder als Abo-Kisten oder Liefer- und Bestellservice verkauft werden.

Wenn die Verbraucher regional einkaufen, ist das Wertschätzung für die Produzenten und sichert deren Existenz. Katharina und Tobias Müller möchten ihr Angebot noch erweitern und die sogenannte A2-Milch anbieten, die für Menschen mit Laktoseintoleranz besser verträglich sein soll. omh

Frisch von der Kuh: Im Hofladen von Katharina und Tobias Müller (v.l.) gibt es eine Milchtankstelle. Öko-Modellregionsmanagerin Stephanie Stiller durfte probieren. ÖKO-MODELLREGION

Angebot angepasst

Neue Milchtankstelle am Biohof Oberlinner / Diversifizierung, um fit für die Zukunft zu sein

Miesbach – Insbesondere kleine landwirtschaftliche Betriebe sind derzeit durch hohe Investitionskosten, fehlende Nachfrage und steigendem regulatorischen Druck betroffen. Viele Landwirte reagieren darauf mit Diversifizierung, um ihre Existenz zu sichern. Dabei erweitern oder ergänzen die Betreiber ihr Angebot. Ein Beispiel dafür, wie das funktionieren kann, ist der Biohof Oberlinner in Wies. Neben einem Hofladen betreibt die Familie seit Kurzem auch eine Milchtankstelle.

„Die Zahl der Milchviehhalter in Bayern nimmt stetig ab“, erklärt die Öko-Modellregion Miesbacher Oberland ÖMR). Während es im Jahr 2023 23.365 Milchviehhalter gab, waren es 2022 noch 24.278 und 2021 sogar 25.208. „Besonders kleine Betriebe sind von diesem Rückgang betroffen. Gründe dafür sind unter anderem hohe Investitionskosten zur Verbesserung des Tierwohls, fehlende Nachfolger auf Familienbetrieben und zunehmende Konkurrenzfähigkeit.“ Auch neue Gesetze und strengere Vorschriften setzen die Landwirte unter Druck. „In diesem herausfordernden Umfeld setzen immer mehr Landwirte auf Diversifizierung, um ihre Existenz langfristig zu sichern. Durch die Diversifizierung



Vor der neuen Milchtankstelle: (v.l.) Katharina und Tobias Müller vom Biohof Oberlinner mit Öko-Modellregionsmanagerin Stephanie Stiller. Foto: ÖMR

können betriebliche Ressourcen optimal genutzt und das unternehmerische Risiko auf mehrere Standbeine verteilt werden. Zudem trägt diese zu einer höheren Wertschöpfung bei“, erklärt die ÖMR.

Es gibt unterschiedliche Formen der Diversifizierung, sodass jeder Betrieb eine individuelle Lösung finden muss.

Dabei spielen unter anderem Kriterien wie Betriebsform, Standort, berufliches Interesse, Kundenkontakt und finanzielle Ressourcen eine wichtige Rolle. Zu den verschiedenen Arten der Diversifizierung zählen die Direktvermarktung über Hofläden, Wochenmärkte, Gastronomie, Abo-Kisten oder Liefer- und Bestellservice.

Aber auch Urlaub auf dem Bauernhof, Hofcafés, Bauernhofpädagogik, Erneuerbare Energien wie Biogas- und Photovoltaikanlagen und diverse Freizeitaktivitäten.

Im Miesbacher Oberland gibt es einige Betriebe, die laut ÖMR beispielhaft für die Diversifizierung sind – so auch der Biohof Oberlinner. Der Milch-

viehbetrieb wird seit 2020 von Katharina und Tobias Müller geführt. Vor zwei Jahren eröffneten sie ihren Hofladen. Dort verkaufen sie neben Bio-Milchprodukten auch zum Beispiel Fleisch, Wurst und Fertiggerichte aus eigener Herstellung. Seit August gibt es dort auch die Möglichkeit, frische Rohmilch selbst zu zapfen. Dafür steht ab sofort eine Milchtankstelle im Verkaufsraum. Die Milchtankstelle wird mit 50 Prozent Förderung aus dem Verfügungsrahmen Öko-Projekte der Öko-Modellregion unterstützt. Kunden können ihre Milch dort täglich zwischen 6 und 21 Uhr zapfen und zu einem Preis von 1,50 Euro pro Liter kaufen. Ein Wunsch der Familie ist, das Angebot um die sogenannte A2-Milch zu erweitern, die für Menschen mit Laktoseintoleranz besser verträglich sein soll.

Im Landkreis Miesbach gibt es noch sieben weitere Milchtankstellen, an denen Kunden ihre Milch selbst zapfen können. Diese befinden sich in Bayrischzell, Gmund, Holzkirchen und Miesbach. Fast alle Milchtankstellen sind rund um die Uhr geöffnet. Genauere Informationen gibt es unter www.miesbacheroberland.de in der Rubrik Einkaufsführer. she

Das Gelbe Blatt, 7.9.2024

5. Miesbach, Aignerhof, Theresia Welles, Ausbau der Direktvermarktung von Weiderind

Im Rahmen des Projekts haben wir unsere Direktvermarktung ausgeweitet. Die Metzgerei, die die Schlachtung übernimmt sollte damit entlastet werden. Wir kooperieren mit dem Kühlraum der Wieser Bauern, Klafflehen, Miesbach. Unser Kunden können das Fleisch dank einem Vakuumiergerät nun vakuumiert bekommen. Ca. 25 % unseres Rind- und Ochsenfleisches vermarkten wir im LAVLI-Laden in Miesbach. Auch dafür war eine ordentliche Vakuumierung und Beschriftung notwendig. Zur Ausweitung unserer Direktvermarktung und um unsere in Mutterkuhhaltung herangewachsenen Ochsen gewinnbringend zu verkaufen, benötigten wir die Erweiterung des vorhandenen Zerlege- und Kühlraumes in der Wies. Mit der küchenfertigen Zerlegung und Verpackung haben wir weniger Abhängigkeit von der Personallage des Schlachtbetriebes.



6. Waakirchen, Gemüsegarten Waakirchen, Hannah & Fabian von Stein, Einbau eines Kühlaggregats in den Erdkeller der Gärtnerei

In unserer Gärtnerei bauen wir seit 2023 das ganze Jahr über viele verschiedene Gemüsesorten im Freiland und im Gewächshaus an. Wir wirtschaften ökologisch, verzichten auf den Einsatz schwerer Maschinen und arbeiten nach den Gesichtspunkten der regenerativen Landwirtschaft. Unser Ziel ist es, eine möglichst vielfältige und frische Gemüseversorgung für die Region sicherzustellen. In der vergangenen Saison haben wir feststellen müssen, dass die Gärtnerei einige grundlegende Verbesserungen in der Infrastruktur benötigt, damit wir sie weiterhin wirtschaftlich betreiben können. Dabei sahen wir den Ausbau der Kühlmöglichkeiten als größtmöglichen Hebel an, um Arbeitsprozesse zu vereinfachen und dadurch mehr Gemüse in besserer Qualität für unsere Kunden anbauen zu können. Die Gärtnerei verfügt über einen Erdkeller mit 26qm Fläche. Der Erdkeller ist vom Laden und vom Garten aus schwellenlos befahrbar. In den Wintermonaten November bis April hält der Erdkeller ganz ohne externe Energiezufuhr konstante 4-7 Grad bei hoher Luftfeuchtigkeit. Die Lagerbedingungen für Obst und Gemüse sind darin ideal, die Produkte bleiben sehr lange frisch und knackig. Ab Mai steigen die Temperaturen im Erdkeller an, so dass dieser sich dann nicht mehr zur Gemüselagerung eignet. Im Rahmen des Projekts haben wir ein Kühlaggregat in den Erdkeller eingebaut, damit wir den Erdkeller das ganze Jahr hindurch als Kühlraum nutzen zu können.



7. Weyarn, Riedlerhof, Jana Heenen, Solidarische Landwirtschaft

Auf dem Riedlerhof in Kleinpienzenau, entsteht seit Februar 2022 ein nachhaltiges, nach Permakulturprinzipien bewirtschaftetes Waldgartensystem zur Produktion von biologischem Gemüse in einer essbaren Landschaft. Unter der Leitung von Jana Heenen, Gründerin und Gemüsegärtnerin, wird auf die hohe Nachfrage nach biologisch produzierten Lebensmitteln eingegangen und der Standort Riedlerhof zu einem Vorzeigeprojekt für gärtnerisches Wirtschaften in Verbindung mit den Nachhaltigkeitszielen der UN entwickelt. Für 2024 hat sich das Team um Jana dazu entschlossen, eine Solidarische Landwirtschaft einzuführen. Bei einer solchen Betriebsform legen sich Gärtner und Abnehmer verbindlich fest, für eine bestimmte Zeit an der Solidarischen Landwirtschaft teilzunehmen; sie teilen damit die Ernte, das Risiko durch Wettereinflüsse und auch die Freude an der unabhängigen Versorgung abseits der Supermärkte. Das solidarische Prinzip ermöglicht eine direkte Verbindung zwischen Erzeugern und Verbrauchern und sorgt für ein vertrauensvolles, zukunftsicheres Wirtschaften mit schonendem Ressourcenumgang. Zur Umsetzung dieses Konzeptes wurden am Riedlerhof weitere Gemüsebeete angelegt und eine Waschstation für Gemüse sowie eine Überdachung des Waschplatzes und des Lagers von Gemüseboxen gebaut. Für die Erweiterung der Gärtnerei wurden zusätzliche Werkzeuge und Ernte- und Verkaufskisten gekauft. Da die Gärtnerei in 2023 von mehreren Starkregenereignissen beschädigt wurde, wurde ebenso ein Wassergraben angelegt. Es wurden verstärkt Gemüsejungpflanzen hinzugekauft, um mehr Planungssicherheit und mehr Erntesicherheit zu bekommen. Ebenso wurden seit Mai 2024 mehrfach Gemüsebeete überschwemmt (Starkregen) oder Kulturen waren von Schädlingen betroffen, sodass regelmäßig Jungpflanzen nachgekauft wurden.



8. Bad Wiessee, Boarhof, Maria und Markus Bogner, Professionalisierung Bio-Gemüseanbau am Boarhof

Bisher angebautes Gemüse wurde für den Verkauf im Hofladen verarbeitet. Nun soll das Gemüse auch frisch verkauft werden. Hierzu soll die Anbaufläche nach dem Prinzip des Market Gardening bewirtschaftet werden. Ziel ist eine höchstmögliche Produktionsmenge auf kleiner Fläche bei gleichzeitigem Bodenaufbau. Die Anbaufläche wird komplett in Handarbeit bewirtschaftet, wofür die entsprechenden Werkzeuge (Radhacke mit Anbaugeräten, Handstriegel) im Rahmen des Projektes gekauft wurden. Zusätzlich wurde ein altes Gewächshaus, das noch von unserem Verpächter ohne Eindeckung vorhanden ist, neu mit Folie eingedeckt, um dort die Jungpflanzenanzucht und die Gemüseproduktion empfindlicher Kulturen zu bewerkstelligen. Bisher wurde nur wenig Gemüse angebaut und komplett verarbeitet. Die letzten Jahre haben aber gezeigt, dass der Wunsch nach Bio-Frischgemüse aus der Region deutlich gestiegen ist. Nun können wir mehr regionales Bio-Gemüse produzieren und vor Ort vermarkten.



9. Hausham, Heiß am Rain, Leonhard Reischl, Ausbau Bio-Schlachthaus, Einbau einer Enthäutungsmaschine

In meinem biozertifizierten Schlachthaus wurde im Rahmen des Projektes eine Enthäutungsmaschine eingebaut. Diese Maschine dient zur effektiveren, schnelleren und qualitativ besseren Enthäutung von Rindern. Durch die Maschine ist zudem besser gewährleistet, dass die Haut nicht mit dem Messer verletzt wird. So ist eine bessere Vermarktung der Rinderhäute möglich. Die Zeitersparnis beträgt ca. 20 min. pro Schlachtung.



10. Holzkirchen, Horthof, Inge Sappl, Fettabscheider

In den vorhandenen Schlachtraum wurde ein Fettabscheider eingebaut, damit wir ihn bio- und eu-zertifizieren können. Unser örtlicher Metzger Robert Kraft wird den Schlachtraum pachten und kann dank der Zertifizierungen in Dienstleistung für andere, in der Nähe gelegenen landwirtschaftlichen Betriebe dort schlachten. Er kann das Fleisch für die Direktvermarkter herrichten oder in seiner eigenen Metzgerei in Holzkirchen verkaufen. Die Metzgerei Kraft verfügt bereits über eine mobile Schlachteinheit und kann damit auch Tiere am Hof in gewohnter Umgebung Betäuben und Entbluten. Diese absolut stressfreie Form der Schlachtung wirkt sich maßgeblich auf die Fleischqualität aus.



11. Waakirchen, Wos Guads vor Ort e.V., Bewusstsein schaffen für das Gute vor Ort

Der Fokus unserer Arbeit liegt auf Waakirchen. Wir wollen Bewusstsein schaffen für unsere Kulturlandschaften und die wichtige Gemeinwohlarbeit der familiengeführten Landwirtschaftlichen Bio-Betriebe sowie die Weidehaltung, Arten- und Naturschutz, saisonale regionale und Bio-Lebensmittel aus Waakirchen. Im Rahmen des Projektes wurden dazu verschiedene Aktivitäten umgesetzt, wie die Bewerbung unserer Veranstaltungen und Aktionen, Hofberichte zu drei Bio-Bauernhöfen, gebrandete Schürzen für Koch- und Backkurse und ein Rezept- und Infoheft für JUGEND KOCHT.



Fährt man von der Kreuzstraße in Richtung Waakirchen, dauert es nicht lange, bis man rechts neben der Hauptstraße, eingebettet in einer Senke neben den Bahngleisen, den **KAILSHOF** erspäht. Der Biobauernhof der Familie Schmotz-Schöpfer bietet nicht nur Milchkühen und ihren Nachzuchten eine Heimat, sondern dient auch als Lehrerbühnenhof für Kinder.



Bereits in 6. Generation wird der **WOIDHAUSERHOF** in Piesenkam betrieben. Hoferbin Michaela Schwaighofer und ihr Mann Georg haben mit innovativen Veränderungen ihre Landwirtschaft auf mehrere Säulen verteilt und damit perfekt für die Zukunft vorbereitet. Die Geschichte eines Bio-Hofes, der sich mit seinen verschiedenen Generationen immer weiterentwickelt.



Der Bio-Hof **UNTERKAMMERLOH** der Familie Gast in Waakirchen hat nicht nur Milchkühe, sondern auch wunderschöne Pferde im Stall, die freilich so oft wie möglich auf den saften Weiden rundherum grasen dürfen.

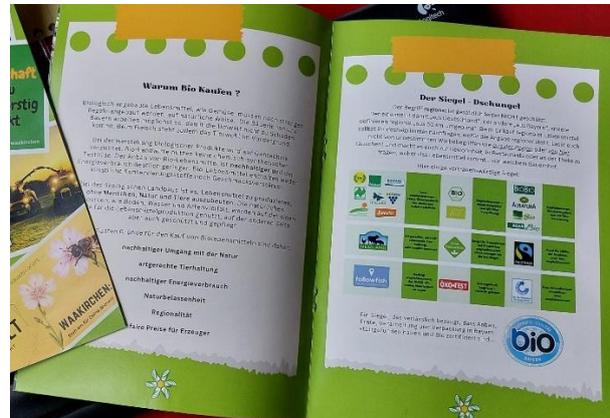


Besuch der Leitzachmühle

Auszug aus www.wosguadsvorort.de/hofberichte/



Schürzen für Koch- und Backkurse



Rezept- und Infoheft für JUGEND KOCHT

12. Waakirchen, Gemüsegarten Waakirchen, Hannah & Fabian von Stein, Name und Erscheinungsbild für die Gärtnerei

In unserem zweiten Projekt wurde die Namensfindung und Erstellung eines Erscheinungsbilds für unsere Gemüsegärtnerei in Waakirchen umgesetzt. Wir haben die ehemals als „Evas Paradiesgarten“ bekannte Gärtnerei im Februar 2023 übernommen und bisher unter dem Arbeitstitel „Gemüsegarten Waakirchen“ in den vorgefundenen Strukturen weitergeführt. So konnten wir als sechsköpfige Familie hier ankommen, uns einen Überblick verschaffen und eine Vision entwickeln, wie wir den Ort zukunftsfähig gestalten und weiterentwickeln wollen. Um diese Vision umzusetzen brauchten wir einen einprägsamen Namen und ein professionelles Erscheinungsbild, die die ökologische und nachhaltige Ausrichtung unseres Unternehmens zum Ausdruck bringen. Es soll unsere Sichtbarkeit erhöhen, Kunden ansprechen und informieren und unsere Identität als regionaler Anbieter von frischen Bio-Lebensmitteln, insbesondere

selbst erzeugtem Gemüse stärken. Ein Workshop half uns zu einem neuen Erscheinungsbild (CI), Werbematerial und der Webseite www.hannah-und-fritz.de



Bilder vom Workshop



Beispiel Logoverwendung

HANNAH
&
FRITZ

Logo



Beispiel Logoverwendung

HANNAH & FRITZ
Biogemüse, Hof & Laden
Allgastr. 50
83666 Waakirchen
DE Öko 037

Stempel

HANNAH & FRITZ
BIO-GEMÜSE
AUS EIGENEM ANBAU
Mi 9 Uhr - 12.30 Uhr
Fr 15 Uhr - 18 Uhr
Sa 9 Uhr - 12.30 Uhr
DE-ÖKO 037

Schild