

Ökoprojekte 2023



Im Verfügungsrahmen Ökoprojekte 2023 der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland wurden sieben Kleinprojekte bewilligt. Im März 2023 wurden fünf Projekte mit einer Gesamtfördersumme von knapp 29.000 € bewilligt und im Juli 2023 wurden weitere zwei Projekte mit einer Gesamtfördersumme von knapp 19.000 € bewilligt. Im Rahmen des Verfügungsrahmens Ökoprojekte 2023 wurde ein neuer Betrieb biozertifiziert. Dank diesem wird auch die biozertifizierte Fläche im Landkreis erhöht. Aus verschiedenen Gründen kam es in vielen Projekten zu Änderungen im Kostenplan weshalb statt der bewilligten 47.429,04 € nun nur 38.185,87 € Fördermittel ausbezahlt werden können.

Ökoprojekte im Überblick:

1. Gmund, good places tegernsee GmbH, Farm-To-Table für Hotelprojekt Gmund

Das Farm-To-Table-Projekt der good places tegernsee GmbH sollte in zwei Gebäuden und auf 17.000 qm Park- und Waldflächen umgesetzt werden. Das Hotel wurde 2023 saniert und wiedereröffnet. Das Novum: selbsterzeugte Biolebensmittel für die Gäste. „Farm-To-Table“ weil durch Teilhabe der Gäste (live vor Ort und auch per Webcam) Bewusstsein für eine neue ökologische Wertschöpfungskette geschaffen werden soll. Die Planung auf den Außenflächen Bio-Honig und Bio-Eier zu erzeugen und in den großen, feuchten Kellern eine Bio-Pilzzucht zu bauen konnte nicht komplett umgesetzt werden. Der Projektteil Bio-Honig ist bis auf die Errichtung des Lager- und Erntegebäudes abgeschlossen. Bienenstände sind errichtet und auch bereits der erste Honig geerntet. Für die Errichtung des Gebäudes gibt es ein fertig gestelltes Fundament. Das kleine Holzgebäude konnte wegen der mangelnden Verfügbarkeit bei Zimmerern noch nicht errichtet werden. Beim Projektteil Bio-Eier besteht aktuell noch Planungsbedarf, da die vorgesehene Waldfläche noch gefährdenden bzw. zu fallenden Baumbestand enthält. Das Projekt pausiert und wird später fortgesetzt. Der Projektteil Bio-Pilzzucht im Bunker steht aus historischer Sorgfaltspflicht (NS-Vergangenheit des Gebäudes).



2. Waakirchen, Tratherer Hof, Professionalisierung Direktvermarktung

Am Tratherer Hof, einem Bio-Betrieb, wurde die Direktvermarktung professionalisiert. Ein ansprechender Auftritt mit neuem Logo, eine etikettendruckende Waage und ein Kühlwagen erleichtern und professionalisieren den Verkauf von Geflügelfleisch (Masthendl, Gänse, Puten) und Weiderindfleisch in Bio-Qualität. Seit kurzem gibt es auch hofeigene Bio-Kartoffeln.



3. Miesbach, Aignerhof, Gemüseacker - Schüler Gärtnern

Am Aignerhof ist ein Gemüseacker mit einem Gewächshaus (Folientunnel) entstanden in dem Schüler Gärtnern. Der Gemüseacker mit Gewächshaus wird in Zusammenarbeit mit der Montessori-Schule Hausham und mit fachlicher Unterstützung durch Gärtnerin Jana Heenen angelegt. Das selbständige Gärtnern - von der Anbauplanung bis zur Verarbeitung - im Rahmen von Projektgruppen durch Schüler der 7. und 8. Jahrgangsstufe soll die Versorgung mit regionalen Bio-Lebensmitteln erlebbar machen.



4. Holzkirchen, Wolf & Brenner GbR, Verkauf von Bio- Tiefkühlwaren

Der Verkauf von Bio-Tiefkühlwaren im machtSINN stellt den Schluss einer Lücke im Angebot dar. Das Fleisch der Landwirte aus dem Landkreis, das nicht regelmäßig erhältlich ist kann somit tiefgekühlt dauerhaft angeboten werden. Des Weiteren sollen Fertiggerichte wie Gnocchi, Spätzle, Leberknödel angeboten werden. Ebenso portioniertes, blanchiertes Gemüse zum Sofortverzehr. Alles selbsthergestellt aus Zutaten von örtlichen Biolandwirten.



5. Fischbachau, Leitzachtaler Ziegenhof, SB-Hofladen mit regionalem Bioangebot

Am Leitzachtaler Ziegenhof entstand SB-Hofladen mit erweitertem regionalem Bioangebot. Der bestehende Hofladen wurde auf SB umgestellt mit neuer Kasse, Überwachungssystem, Kühl- und Gefrierschränken, neuem Lichtkonzept, Grafik und Design. Für die Kunden ergeben sich seit Juni 2023 dank längerer Öffnungszeiten Vorteile. Partnerbetriebe bekommen im neuen SB-Laden die Möglichkeit ihre Bio-Waren zu verkaufen, wie z. B. Bio-Convenience Produkte von machtSINN (hergestellt aus Rohstoffen vom Leitzachtaler Ziegenhof) oder fertige Produkte von Herbaria in Fischbachau oder der Bio-Käserei Obermooser aus Irschenberg.



6. Miesbach, LAVLI Coop Miesbach eG, Display-Kühlgeräte für frische Ware

LAVLI Coop Miesbach eG baut einen gemeinschaftsgetragenen Selbstbedienungsladen für regionale Lebensmittel in der Stadt Miesbach auf. Um sowohl die Lagerung als auch die Präsentation von frischem Obst und Gemüse rund um die Uhr bewerkstelligen zu können, brauchten sie eine Display-Kühlzelle auf der Ladenfläche. Außerdem wird es ein umfangreiches Sortiment an frischen Molkereiprodukten und abgepackter Frischware (Aufstriche, Wurstwaren und Salate) aus dem Wandkühlregal geben.



7. Otterfing, Lukasschuster Gbr, Erweiterung der Direktvermarktung Weidelammfleisch

Für den Ausbau der Direktvermarktung und die Aufnahme von Brillenschafen zur Zucht und Schlachtung war der Kauf eines Kühlwagens Teil des Projektes. Die vermehrten Vermarktungen ab Hof werden mit einem eigenen Kühlwagen einfacher. Um mit der Schafhaltung unsere Weidepflege maßgeblich zu verbessern, waren auch ein Stall-Zelt, diverse Stalleinrichtungsgegenstände und Zaunmaterial notwendig.

