

NEWSLETTER

Öko-Modellregionen Naturparkland Oberpfälzer Wald und Stiftland

Ausgabe Herbst 2020

12.10.2020

Liebe Akteure und Interessierte der Öko-Modellregionen,

vierteljährlich wollen wir nun mit einem Newsletter über aktuelle Projekte und Veranstaltungen der Öko-Modellregionen Stiftland und Naturparkland Oberpfälzer Wald informieren und allgemeine Infos rund um den Ökolandbau weitergeben.

... Wer ist eigentlich Teil dieser beiden Öko-Modellregionen?

Die Öko-Modellregion (ÖMR) *Naturparkland Oberpfälzer Wald* und die ÖMR *Stiftland* sind zwei von 27 bayerischen ÖMR's. Teil der ÖMR *Naturparkland Oberpfälzer Wald* sind die zehn Gemeinden Tannesberg, Leuchtenberg, Vohenstrauß, Waldthurn, Floß, Waidhaus, Eslarn, Moosbach, Georgenberg, Pleystein. Allesamt sind Gemeinden im Landkreis Neustadt a.d.Waldnaab. Im gesamten ÖMR-Gebiet wirtschaften mit 44 Betrieben etwa 7 Prozent der Betriebe nach den Vorgaben des ökologischen Landbaus.

Die ÖMR *Stiftland* setzt sich aus den zehn Gemeindegemeinden des östlichen Landkreises Tirschenreuth zusammen: Tirschenreuth, Mitterteich, Waldsassen, Bärnau, Plößberg, Konnersreuth, Mährling, Bad Neualbenreuth, Leonberg und Pechbrunn. Der Anteil der Öko-Betriebe liegt hier mit 31 Betrieben bei rund vier Prozent.

In beiden Regionen liegt der Anteil des Öko-Landbaus deutlich unter dem bayerischen Durchschnitt von rund zehn Prozent. Die ÖMRs wollen den Ökolandbau stärken und Landwirte bei ihren Vorhaben und Projekten unterstützen. Dazu gehört aber auch die Steigerung des Absatzes von Bio-Produkten in der Region, die unter anderen durch eine Einführung von regionalen Bio-Produkten in der Region erreicht werden kann. An den Zahlen wird deutlich, dass noch Luft nach oben ist. Alle Landwirte, Verarbeiter, Händler und auch Gastronomen können sich in Zukunft gerne beim Projektmanagement der beiden Öko-Modellregionen melden um nötige Informationen und Unterstützung zu bekommen.

AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN

Bio-Brotbox Aktion 2020

Am 14. und 15.09 wurden an die Erstklässler der Grundschulen im ÖMR Naturparkland Oberpfälzer Wald Gebiet Bio-Brotboxen verteilt. Gefüllt war die Box ausschließlich mit ökologischen Zutaten und einer Broschüre mit Tipps für das tägliche Befüllen. Sowohl Kinder, als auch die Lehrer waren begeistert von der Aktion. Ziel ist es, an das tägliche, gesunde Frühstück mit regionalen, ökologisch produzierten Inhalten aufmerksam zu machen.

Hier sehen Sie Impressionen von der Verteilung der Boxen:



Natur.Vielfalt.Tännesberg Bio Streuobst Apfelsaft

Am 04.10.20 hat die erste Bio-Streuobst-Sammelaktion stattgefunden. Ein Team von freiwilligen Helfern hat auf den Tännesberger Flächen die reifen Äpfel gesammelt. Aus diesen Bio-Äpfeln ist nun durch die Mosterei Bernhard ein Bio-Streuobst-Apfelsaft gepresst worden. Um diesen auch so



ausloben zu können, wurden die kommunalen Streuobstflächen Mitte August bio-zertifiziert.

Die Streuobst-Aktion soll in den nächsten Jahren vergrößert werden, deswegen dürfen sich gerne interessierte Privatleute mit größeren Streuobstbeständen melden. Auch kommunale Vertreter mit bestehenden oder geplanten gemeindeeigenen Streuobstbeständen dürfen sich an das Projektmanagement werden.

Ziel ist es, eine Bio-Streuobst-Sammelzertifizierung durchzuführen, so dass das Streuobst in der Region erhalten bleibt und an Wertigkeit gewinnt.

Ansprechpartnerin hierfür ist Cornelia Strigl der ÖMR Naturparkland Oberpfälzer Wald.

Öko-Modellregion bei OTV

Ende August hat ein Weidehaltungs-Webseminar durch eine Kooperation der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Weiden und Neumarkt (Fachzentrum Ökolandbau) stattgefunden. Dies hat sich das Team vom Oberpfalz TV zum Anlass genommen und die Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald besucht. Thema war die Weidehaltung in der nördlichen Oberpfalz. Getroffen wurde sich beim Demeter-Betrieb der Familie Weig und Thomas Weig hat im Interview von seinen jahrelangen Erfahrungen mit der Weidehaltung erzählt. Ein weiteres Thema war auch der Zusammenhang der Öko-Modellregion und dem Weidemanagement. Mehr dazu finden Sie in den OTV Beiträgen:

OTV Beitrag vom 12.08.2020: www.otv.de/pleystein-oekomodellregion-oberpfaelzer-wald-stellt-projekt-vor-444988/

OTV Beitrag vom 09.09.2020: www.otv.de/pleystein-raus-auf-die-weide-449755/

OTV Talk vom 08.09.2020: www.otv.de/mediathek/449718

#ehrlichesEssen für die nördliche Oberpfalz

Kochkunst statt Convenience, altes Handwerk statt Industrieware, bäuerliche Landwirtschaft statt Massenerzeugung. Dafür steht die Regiothek. Sie will sich für #ehrlichesEssen einsetzen und handwerklich hergestellten Produkten aus regionalen Zutaten einen Platz geben.

Die Regiothek ist eine Plattform, die alle Lieferbeziehungen offenlegt. Auf einen Blick kann der Konsument sehen, in welchem Wirthaus regionale Lebensmittel serviert werden, bei welchem Bäcker Brot aus regionalem Getreide gebacken wird und welcher Laden regionale Produkte verkauft.

Am 23.09.2020 hat in Saubersrieth ein Infoabend zur Regiothek stattgefunden. Hier informierte Alexander Treml, einer der Gründer der Regiothek, über diese Plattform – wie die Idee entstanden ist und wie sie den Menschen in den Regionen nutzen kann. Im Passauer Raum ist die Regiothek bereits etabliert und einige Betriebe sind registriert. Künftig soll über Plattform auch in der nördlichen Oberpfalz #ehrlichesEssen zu finden sein. Unter www.regiothek.de kann man bereits die ersten Betriebe finden.



„Naturparkland Genusskistl“

Zusammen mit dem Gänsbürgerladen Waldthurn wurde nun das „Naturparkland Genusskistl“ verwirklicht. Dieses wird es demnächst bei den Gemeinden der Öko-Modellregion zum vorbestellen bzw. direkt im Gänsbürgerladen zu kaufen geben. Außerdem werden alle Öko-Modellregionsgemeinden das Kistl auch für Ehrungen der Bürger einsetzen.

Gefüllt wird das Kistl zu 50% mit bio-regionalen Produkten, der Rest wird mit besonderen regionalen Produkten gefüllt. Von den Genusskistl wird eine Variante für Frauen und eine für Männer geben und davon jeweils ein Kleines und ein Großes, passend für die unterschiedlichen Gelegenheiten.

Bei Interesse zum Mitwirken oder Bestellen gerne beim Projektmanagement der ÖMR Naturparkland Oberpfälzer Wald melden. Hier sehen Sie Impressionen der Genusskistln:



Bio-Bauern Stammtisch

Thema „Bio Gemüseanbau“

Am 24. September fand der erste gemeinsame Bio-Bauernstammtisch der Öko-Modellregionen Naturparkland Oberpfälzer Wald, Siebenstern, Steinwald und Stiftland statt. Nachdem sich das Format eines Bio-Bauernstammtisches bei der Öko-Modellregion Steinwald in den letzten Jahren sehr gut bewährt hatte, sollen die Stammtische in Zukunft überregional stattfinden. Ziel ist es, in Zukunft mehr Bio aus der Region zu vernetzen. Dabei spielt die Zugehörigkeit zu Bio-Anbauverbänden oder ob man Landwirt, Verarbeiter oder Verbraucher ist, keine Rolle.



Gastgeber an diesem Abend war der Biohof Kahl in Botzersreuth. Der Themenschwerpunkt lag auf dem Anbau von Gemüse. Die regionale Nachfrage nach Bio-Gemüse ist deutlich höher als das Angebot. Dass der Anbau von vielen Gemüsearten auch in der Oberpfalz kein Problem ist, zeigen bereits einige beispielhafte Betriebe. So kann der Einstieg in den Gemüseanbau auch für kleinere Betriebe eine Chance sein.



Die rund 25 Teilnehmer wurden zunächst von Johann Kahl über seinen Gemüseacker geführt. Hier werden sämtlichen Kohlarten, Karotten, Sellerie, Rettich, Kürbisse, Kartoffeln und noch viele weitere Arten angebaut. Es wurde über die Anbautechniken, Unkrautbekämpfung und Düngung diskutiert. Aber auch die Bewässerung der Kulturen war großes Thema. Anschließend gab es in der Maschinenhalle bei Familie Kahl eine kleine Brotzeit. Fritz Steinhilber von Bio-Gemüse Steinhilber aus Moosbach, der schon viele Jahre

erfolgreich Bio-Gemüse anbaut und es über eine Abo-Kiste und auf regionalen Märkten vermarktet und Andreas Ritter aus Marktleuten, der erst vor zwei Jahren mit dem Anbau von Gemüse begann, stellten kurz ihre Betriebe und ihre Konzepte vor. Der Abend fand mit anschließendem Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmern ein gelungenes Ende.

Das Resümee des Abends war, dass schon einfachste und alte Technik ausreichend ist, um sich im Gemüseanbau zu versuchen. Experimentierfreudigkeit und Improvisationsgeschick der Landwirte sind allerdings unabdingbar.

Bio-Erlebnistage

In diesem Jahr fanden bereits zum 20. Mal die Bio-Erlebnistage statt. Immer im Spätsommer (Ende August bis Anfang Oktober) finden bayernweit Veranstaltungen im Rahmen der Bio-Erlebnistage statt. Ziel ist es, den Verbrauchern einen Blick hinter die Kulissen von Bio-Landwirten und –Verarbeitern zu ermöglichen.



Bio-Erlebnistag bei der Gailertsreuther Mühle



Am 25.09.2020 fand bei der Gailertsreuther Mühle bei Floß eine Mühlenführung im Rahmen der Bio-Erlebnistage 2020 statt. Gerald Meierhöfer hat die Teilnehmer, aufgeteilt in zwei Gruppen, durch die Mühle geführt und den Weg vom Korn zum Mehl erklärt. Für die Gruppe, die in der Zwischenzeit draußen gewartet hat, wurden Bio-Limonaden von der Neumarkter Lammsbräu und süßes sowie herzhaftes

Gebäck der Bio-Bäckerei Forster bereitgestellt. Die Bio-Bäckerei Forster bezieht das Mehl von der Gailertsreuther Mühle. Insgesamt war es eine sehr schöne Veranstaltung, die den Teilnehmern einen Einblick in die Mehlerverarbeitung gegeben hat.

Bio-Erlebnistag auf dem Naturlandhof von Matthias Zahn

Glückliche Kühe. Gute Milch.

Mittlerweile hat sicher nicht mehr jeder Einblick in den täglichen Ablauf und die Arbeiten auf einem landwirtschaftlichen Betrieb obwohl wir alle täglich die Erzeugnisse von Landwirten auf dem Teller haben. Deshalb organisierte die Öko-Modellregion Stifftland zusammen mit dem Landwirt Matthias Zahn am 3. Oktober einen Bio-Erlebnistag auf seinem Milchviehbetrieb in Eiglasdorf. Die Besucher sollten sehen und erleben können, was hinter der Erzeugung von Bio-Milch steckt.



Die erste Station auf dem Hof war der Melkroboter im Stall. Die Kühe können selbst entscheiden, wann sie zum Melken gehen und der Landwirt ist flexibler in der Zeit. Während der Runde über den Hof lernten die Besucher auch viel über die Unterschiede von konventioneller zu ökologischer Milchviehhaltung: Die Rinder müssen den Sommer über frisches Gras zu fressen bekommen, sie haben mehr Platz im Stall, außen einen Laufhof und bei Matthias Zahn sogar Weidegang bei schönem Wetter. Für die Kinder war sicher der Kälberstall ein Highlight. Auch die jungen Kälber können schon mit ein paar Wochen bei entsprechender Witterung nach draußen. Was viele sicher

auch nicht gewusst haben: Kühe haben ihren Wohlfühlbereich bei Temperaturen zwischen – 3 und 15 Grad. Die neuen, luftig gebauten Ställe entsprechen also ganz der Komfortzone einer Kuh.

Der Betrieb möchte in Kürze eine eigene kleine Hofmolkerei betreiben. Die Räumlichkeiten dafür befinden sich gerade noch in der Fertigstellung und konnten leider nur von außen besichtigt werden. Schon bald soll es Frischmilch vom eigenen Hof, abgefüllt in Flaschen, in den regionalen Naturkostläden, Edeka- und Rewe-Märkten zu kaufen geben.

Nachdem der ganze Hof erkundet war, warteten regionale Bio-Köstlichkeiten auf die Besucher: frische Milch von den Kühen, Brot von der Bio-Bäckerei Forster aus Windischeschenbach, Rinderschinken und Rindersalami von der Erzeugergemeinschaft Öko-Rinder aus dem Steinwald, Kartoffeln von Simon Rauch sowie Käse und Quark von der Molkerei Bechtel. Das größte Schmankerl war jedoch der von Matthias Zahn selbst gemachte Käse.



Das Fazit der Hofführung: Bio schmeckt und sieht man wirklich!

„Bio, bitte“- Informationsveranstaltung im Rathaus Moosbach

Am 06. Oktober fand in Moosbach eine Initialveranstaltung für kommunale Vertreter im Rahmen der Initiative „BioBitte“ statt. Sie wurde von der Agentur „Ökonsult“ aus Stuttgart geplant und durchgeführt und durch das BLE gefördert. Es ging um die Frage, wie Entscheiderinnen und Entscheider in der Außer-Haus-Verpflegung gezielt und mit wenig Aufwand auf mehr Bio-Verpflegung umstellen können.

Die Referenten der Veranstaltung gingen auf die individuelle Ausgangssituation der beiden ÖMRs ein und versuchten Wege zu finden, wie in den verschiedenen Einrichtungen mit Bio angefangen werden kann. Überraschend war sicher, dass man mit einem kleinen Bio-Anteil nur eine sehr geringe Preissteigerung zu erwarten hat - vorausgesetzt, man stellt auch den Speisenplan um und vermeidet Lebensmittelabfälle. Vielen war auch nicht bewusst, dass eine „Teilumstellung“ auf Bio in der Gastronomie möglich ist. So besteht für den Anfang die Möglichkeit, nur bestimmte Produkte, wie beispielsweise Kartoffeln und Nudeln, in Bio-Qualität zu beziehen.

Uwe Zwick von der Bio-Stadt Lauf berichtete aus seinen Erfahrungen mit der Einführung eines Bio-Anteils in den städtischen Einrichtungen. Wichtig ist, dass man Schritt für Schritt vorgeht und gleichzeitig auf die Bewusstseinsbildung setzt, um Bio auch mehr Akzeptanz zu geben.

Mit dieser Initialveranstaltung ist nun der erste Schritt zu einem Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung gemacht!

ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN

Wann

Was

19.10.2020

15:00 – 19:00 Uhr

BioRegio Coaching vom AELF Regensburg, Fachzentrum für Gemeinschaftsverpflegung

In der Schulküche am AELF Tirschenreuth, St.-Peter-Straße 44, 95643 Tirschenreuth

Das kostenlose BioRegio Coaching richtet sich an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und hat das Ziel, den Einsatz bio-regionaler Lebensmittel zu erhöhen.

Die Anmeldung erfolgt unter folgenden Link: www.aelf-re.bayern.de/ernaehrung/gv/249544/index.php

27.10.2020

09:00 – 16:30 Uhr

8. Öko-Landbautag 2020 als Online-Tagung

Der neue Termin für den 8. Öko-Landbautag von LfL und HSWT ist der 27. Oktober 2020. Aufgrund der geltenden Corona-Schutzmaßnahmen wurde der ursprüngliche Termin am 1. April 2020 verschoben. Die Veranstalter haben sich entschlossen, die Veranstaltung als Online-Tagung durchzuführen. Anmeldungen sind ab sofort auf der Homepage der LfL möglich.

29.10.2020

Beginn: 19:30 Uhr

Infoveranstaltung „Regiothek“

Für regional erzeugte Lebensmittel wurde eine Plattform entwickelt, auf der kleine Betriebe ihre Lieferketten offenlegen können. Die können auf einer Karte nachvollzogen werden. So bekommt Regionalität endlich ein Gesicht.

Alexander Treml, Regiothek-Mitgründer und -Geschäftsführer, stellt die erfolgreiche Plattform und deren Möglichkeiten vor und beantwortet alle Fragen rund um die Regiothek.

Anmeldungen bei Lisa Hertel – Öko-Modellregion Stiftland

lisa.hertel@ikomstiftland.de, Tel.: 09635 924-2378

26.11.2020

08:15 – 18:00 Uhr

Bodentag 2020 der IG Gesunder Boden

In der Oberpfalzhalle in Schwandorf, Schwimmbadstr. 4, 92421 Schwandorf

Die IG möchte mit diesem Fachforum dazu beitragen, neue Impulse zu setzen sowie aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und zeitgemäße Lösungsansätze für einen gelungenen Aufbau gesunder Böden vorzustellen.

Anmeldung zum Bodentag 2020 unter www.ig-gesunder-boden.de/buchen2020

Teilnehmergebühr, inkl. Verpflegung: 95€ pro Person

Beginn: November 2020 **Feuersteiner Intensivkurs 2020/ 21**

Der Kurs zur Persönlichkeitsentwicklung richtet sich an junge Menschen zwischen 17 und 27 Jahren, die ihren Weg in der Bio-Branche bzw. im Ökolandbau sehen.

Insgesamt handelt es sich um 21 Tage, verteilt auf 5 Module

i.d.R. Mi. – So. von November 2020 bis Mai 2021

Veranstalter ist die Ökologische Land-Akademie Feuerstein (KLVHS Feuerstein) in fachlicher Zusammenarbeit mit den Bioland Landesverband Bayern.

Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link:
www.bioland.de/intensivkurs

10.12.2020

Informationsveranstaltung „Warum es der Erde guttut, wenn Menschen Rindfleisch essen und dies für nachhaltigen Ökolandbau notwendig ist“
Ulrich Mück – Demeter

Ort und Zeit der Veranstaltung wird noch bekannt gegeben

WISSENSWERTES ZUM THEMA „BIO“

Wie erkenne ich eigentlich Bio-Produkte?

Woran erkenne ich Bioprodukte wirklich? Was bedeuten die vielen verschiedenen Biosiegel und -logos? Und ist alles „Bio“, wo „Bio“ draufsteht?

Ökologisch produzierte Lebensmittel müssen seit Juli 2010 in ganz Europa mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. Dieses Logo bedeutet, dass das Lebensmittel nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau hergestellt wurde.



Außer dem grünen Logo muss die sogenannte Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels – der Name oder eine Beschreibung des Lebensmittels – „Bio“ oder „Öko“ enthalten. Auf diese Weise kann man beim Einkaufen schnell sehen, ob man ein Bioprodukt vor sich hat oder nicht.

Das heißt für den Verbraucher:

1. Das Produkt wird regelmäßig kontrolliert, ob es alle gesetzlichen Vorschriften für ein Bioprodukt erfüllt.
2. Mindestens 95 % aller Inhaltsstoffe wurden nach den gesetzlichen Vorschriften für Biowaren hergestellt.

Außer dem europäischen Logo können Hersteller von Biolebensmitteln auch noch das staatliche (deutsche) Biosiegel einsetzen. Auch dieses Siegel kennzeichnet Produkte, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert wurden. Mit der Einführung des europaweiten Logos wurde dieses Siegel freiwillig. Viele Hersteller nutzen es jedoch noch, da viele Menschen es kennen und es als eindeutigen und sicheren Hinweis verstehen, dass das Produkt ökologisch hergestellt wurde.



Bio-Qualität erkennt man ganz eindeutig an der Bezeichnung „Bio“ oder „Öko“, denn nur, wenn sie zertifiziert wurden, dürfen Produkte ausgewiesen werden. Beide Begriffe können synonym verwendet werden.

Zu den allgemeinen EU-Bio-Vorgaben gibt es noch die Möglichkeit, sich als Bio-Erzeuger einem Bio-Verband anzuschließen, deren Richtlinien noch über die EU-Richtlinien hinausgehen. Beispiele sind hier folgende Verbände: „Bioland“, „Biokreis“, „demeter“ oder „Naturland“.



Weitere Informationen sind unter www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-verbraucher/ oder www.label-online.de/ zu finden.

Ansprechpartner

Öko-Modellregion Stiftland

Lisa Hertel

IKom Stiftland
Marktplatz 1
95671 Bärnau
lisa.hertel@ikomstiftland.de
t: +49 9635 924 23 78



Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald

Cornelia Strigl

Markt Tannesberg
Pfreimder Str. 1
92723 Tannesberg
cstrigl@taennesberg.de
m: +49 171 2646651
t: +49 9655 9200 41



Weitere Informationen gibt's hier:

www.oekomodellregionen.bayern

Bilderquellen: Lisa Hertel, Cornelia Strigl, Daniel Delang,

