



Weitere 3 Jahre Förderung für die ÖMR ILE an Rott & Inn

## WIR BLEIBEN ÖKO-MODELLREGION!

Die staatlich anerkannten Öko-Modellregionen in Bayern sollen beispielhaft zeigen, wie sich die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung ökologischer Lebensmittel wie auch der Konsum und Genuss dieser Lebensmittel und das Bewusstsein für Ökologie, Regionalität und Nachhaltigkeit in den Regionen voranbringen lassen. **Auch die im Mai 2023 ausgezeichnete Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn hat nach den ersten 2 Jahren beeindruckende Ergebnisse erzielt, wie die Fachjury der bayerischen Öko-Modellregionen in ihrer Beurteilung feststellte.** Aufgrund des positiven Resultats dieser Prüfung wird die Förderung der Öko-Modellregion ILE an Rott und Inn über den bisher bewilligten Zeitraum um weitere drei Jahre bis Ende Oktober 2028 verlängert.

So wurden viele Projekte aus dem Bewerbungskonzept direkt umgesetzt, wie zb der **bioregionale Streuobst-Saft**, den die Öko-Modellregion gemeinsam mit dem Landschaftspflegeverband Passau e.V. auf den Weg gebracht hat. Aktuell kann man den Saft beim Bauer Wirt in Kirchham, im Bürgerzentrum Mathäuser in Ruhstorf, sowie im Tante Emmer Laden in Passau probieren bzw. kaufen. Weitere Vermarktungswege sind in Planung. Die regionale Dachmarke **"Regionalgenuss im Passauer Land"** wurde auf den Weg gebracht, die Aktion "Gelbes Band" wurde in enger Zusammenarbeit mit der ILE in mehr als der Hälfte der Kommunen umgesetzt.

Neben **Vernetzungstreffen** der hiesigen Bio-Landwirte organisiert die ÖMR auch **Speed-Datings zwischen Gastronomen und Landwirten**, um den Anteil der bioregionalen Produkte auch in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Highlight-Veranstaltungen waren unter anderem der **"Sautanz"** (Schlemmer-Buffer mit allem, was das (Bio-)Schwein zu bieten hat), der **Online-Umstellertag** mit über 50 teilnehmenden Betrieben oder die **Kreation eines Sommerdrinks fürs offizielle Angrillen des BBV in Bad Füssing**.

Mit dem direkten Förderinstrument **"Verfügungsrahmen Ökoprojekte"** konnten in den ersten beiden Jahren insgesamt 20 Projekte gefördert werden. Über einen weiteren Fördertopf für "außergewöhnliche Projekte" wird außerdem die **Umweltbildungsstation "Haus am Strom"** dabei unterstützt, ein erlebnispädagogisches Bildungsprogramm für Schulen zu entwickeln, das den Schulen im ILE-Gebiet kostenlos angeboten werden kann. Und vieles mehr.

Mit genau diesem Schwung wollen wir auch in der kommenden Förderperiode weitermachen. Schwerpunktmäßig wird sich das Projektmanagement-Team um die **Gemeinschaftsverpflegung** im ILE-Gebiet bemühen, die Regionalmarke soll vorangetrieben werden und auch für Schulen wollen wir weiter Projekte entwickeln. So dass Schritt für Schritt der Absatz in der Region steigen kann! Und natürlich wollen wir unseren **"regionalen Bio-Burger"** gemeinsam mit Metzger Hubert Kammermeier und der Öko-Modellregion Passauer Oberland auf den Markt bringen. Es bleibt also spannend!

## Neues vom Projektmanagement

# JOSEF FISCHER GEHT - SIMON STRANGMÜLLER NEU IM TEAM



Copyright: Kuhnt

Viele haben es bereits mitbekommen: Seit Anfang November ist Josef Fischer nicht mehr Teil unseres Projektmanagement-Teams. Wir bedanken uns bei Josef für seinen unermüdlichen Einsatz und seine wertvollen Impulse für die Stammtische und Vorträge!

Wir freuen uns, dass wir mit Simon Strangmüller einen neuen landwirtschaftlichen Ansprechpartner haben. Simon wird sich um die Organisation von Vorträgen und Stammtischen kümmern. Ihr könnt euch gerne mit Vorschlägen und möglichen Themen an ihn wenden. Herzlich willkommen im Team!



Copyright: Mähr

## Verfügungsrahmen Ökoprojekte: Frist verlängert!

# JETZT PROJEKTANTRÄGE EINREICHEN!

Auch für das kommende Jahr hat die Öko-Modellregion wieder den Fördertopf „Verfügungsrahmen Ökoprojekte“ beim ALE beantragt.

Die Frist für neue Projektanträge wurde **bis zum 23.01.2026** verlängert. Alle erforderlichen Antragsunterlagen findet ihr unter <https://oekomodellregionen.bayern/nachrichten/4851/jetzt-oeko-kleinprojekt-beantragen>

Indes sind die Projekte aus dem Verfügungsrahmen 2025 nun abgeschlossen. Die eingereichten Projektanträge beliefen sich auf Gesamtinvestitionen in Höhe von 127.900 Euro, die förderfähige Summe betrug 100.000 Euro, die einzelnen Projekte bekamen jeweils einen 50-prozentigen Zuschuss. Die insgesamt 10 Projekte waren 2025 sehr vielfältig und reichten von einem Kassensystem für den Hofladen bis zum Frontlader Marke Eigenbau.

Prinzipiell förderfähig sind alle Projektideen, die die Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln in unserer Region erhöhen. Meldet euch mit Ideen gerne direkt bei Jenny Mähr.





Fachvortrag & Praxisbericht:

## NÄHRSTOFFKREISLÄUFE OPTIMIEREN DURCH REGENERATIVEN ACKERBAU & ZWISCHENFRÜCHTE

- Zwischenfrucht Arten und mögl. Aussaatverfahren
- Umbruchszeitpunkt und Umbruchsmethoden
- Einfluss der Bodenbearbeitung auf den Nährstoffkreislauf

Donnerstag, 15. Januar 2026, 09.00 – 15.30 Uhr  
Gasthof Bauer, Hauptstr. 6, 94148 Kirchham

**Die Plätze sind begrenzt. Anmeldung erforderlich bis zum  
08.01.2026 unter [oekomodellregion@ile-rott-inn.de](mailto:oekomodellregion@ile-rott-inn.de)**

Die Teilnahme ist kostenfrei möglich.  
Die Kosten für Mittagessen und Getränke müssen selbst getragen werden.





## Referenten:



### **Ing. Manuel Böhm**

Ist selbstständiger, unabhängiger Berater aus Oberösterreich für landwirtschaftliche Betriebe mit dem Schwerpunkt Humusaufbau, natürliche Kreisläufe und regenerative Landwirtschaft.

### **Andreas Hager**

Ist Betriebsleiter eines regenerativ geführten Bio-Betriebs in Oberösterreich. Er betreibt auf 50ha Ackerbau und am Betrieb werden Mastelertiere & Rinder gehalten.

Mit Agroforst und umfassenden Naturschutzmaßnahmen wird die ganzheitliche Bewirtschaftung des Hofes abgerundet.



07.04.-10.04.2026

## FLEISCH-ZERLEGEKURS AM STAATSGUT KRINGELL

Handwerk Fleisch - zerlegen, verarbeiten, genießen

Den Teilnehmenden wird fundiertes Wissen über die Herkunft, Verarbeitung, Handhabung und Zubereitung von Lebensmitteln vermittelt. Dabei spielt ein respektvoller Umgang mit den Tieren eine zentrale Rolle.

Teil 1: Süßwasserfische

Teil 2: Geflügel

Teil 3: Schwein

Teil 4: Rind

Veranstalter: Bayerische Staatsgüter - Bildungs- und Versuchszentrum Ökologischer Landbau - Ökoakademie - Staatsgut Kringell

Kontakt: Staatsgut Kringell, Telefon: 0896933442600, E-Mail: [kringell@baysg.bayern.de](mailto:kringell@baysg.bayern.de)

Veranstaltungsort: Bayerische Staatsgüter - Bildungs- und Versuchszentrum Ökologischer Landbau - Ökoakademie - Staatsgut Kringell

Kringell 2

94116 Hutthurm

Anmeldeschluss: 24.03.2026

Anmeldung unter

[https://www.weiterbildung.bayern.de/index.cfm?](https://www.weiterbildung.bayern.de/index.cfm?seite=veranstaltungsliste&bereichfilter=Bayerische%20Staatsg%C3%BCter&amtfilter=Bay)

[seite=veranstaltungsliste&bereichfilter=Bayerische%20Staatsg%C3%BCter&amtfilter=Bay](https://www.weiterbildung.bayern.de/index.cfm?seite=veranstaltungsliste&bereichfilter=Bayerische%20Staatsg%C3%BCter&amtfilter=Bay)

[erische%20Staatsg%C3%BCter%20-%20Bildungs-](https://www.weiterbildung.bayern.de/index.cfm?seite=veranstaltungsliste&bereichfilter=Bayerische%20Staatsg%C3%BCter&amtfilter=Bay)

[%20und%20Versuchszentrum%20%C3%96kologischer%20Landbau%20-](https://www.weiterbildung.bayern.de/index.cfm?seite=veranstaltungsliste&bereichfilter=Bayerische%20Staatsg%C3%BCter&amtfilter=Bay)

[%20%C3%96koakademie%20-%20Staatsgut%20Kringell#L46960](https://www.weiterbildung.bayern.de/index.cfm?seite=veranstaltungsliste&bereichfilter=Bayerische%20Staatsg%C3%BCter&amtfilter=Bay)



vlhf

## Basics Wurstherstellung für Landwirte und Quereinsteiger

### Willkommen

Ganz gleich, ob Du Vorwissen und Können hast oder nicht – ob Du planst, in die Fleischdirektvermarktung einzusteigen oder bereits mit einem Metzgerbetrieb kooperierst oder in der eigenen Hofmetzgerei arbeitest. Vielleicht steht ein Generationswechsel an oder Du möchtest einfach mehr über das Produkt wissen, dass Du vermarktest – oder wünschst dir einen Quereinstieg ins Metzgerhandwerk.

### Ziele der Kurse

Die Kurse vermitteln Basiswissen und erste praktische Kenntnisse der Fleischverarbeitung und Fleischvermarktung. Praxis (Herstellung, Maschinen), Rechtsgrundlagen sowie Themen wie Bio, Tierschutz und Qualität stehen im Mittelpunkt. Auch der kollegiale Austausch ist ein fester Bestandteil der Kurse.

Im Rahmen des Projektes "Hofnahe Fleischverarbeitung" des Zusammenschlusses Extrawurst 2.0

### Programm

#### Freitag von 16:00 bis 19:00 Uhr

Exkursion zu einem Direktvermarktungsbetrieb mit Fleischverarbeitung, danach Abendessen und Ausklang

#### Samstag von 08:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Fachtheorie und praktische Wurstherstellung mit gemeinsamen Mittagessen. Abends besteht die Möglichkeit zu Vernetzung und Austausch.

#### Sonntag von 09:00 bis 13:00 Uhr

Kalkulation und Preisermittlung, Austausch und Vernetzung, Verkostung. Abreise um 14:00 Uhr nach gemeinsamem Mittagessen.

#### Anmeldeschluss jeweils zwei Wochen vor Kursbeginn.

In der Buchung der Seminare ist ein Onlineseminar zu Hygiene und Eigenkontrollen enthalten.

Der Termin wird bekannt gegeben.

### Nachfragen

Mail: [mk@biofleischhandwerk.de](mailto:mk@biofleischhandwerk.de)  
Telefon: 015157433778

### weitere Infos



Kursort: Johann-Philipp-Reis-Schule, Im Wingert 5, 61169 Friedberg und auf Praxisbetrieben der Region



Kosten: 300€ pro Person und Kurs. Ermäßigung bei Buchung aller drei Kurse 250€ je Kurs. Maximale Teilnehmerzahl: 15  
Zusätzlich je Kurs 50€ für Verpflegung und Material.



Mitzubringen: Gummistiefel, Lackschürze, Kopfbedeckung

## Von der Praxis lernen:

### Kurs 1:

#### Brühwürste herstellen

16.-18.  
Januar 2025



Mit Oliver Waldmann, Metzgermeister  
Hofmetzgerei Bio-Angushof  
Nonnenhorst

Leitsätze | Material und Sortierung |  
Warm- und Kaltfleischverfahren |  
Herstellungsablauf | Fehler erkennen  
| Brühwurst- und Kochschinken-  
sortiment | Kalkulation |  
Preisermittlung

### Kurs 2:

#### Rohwürste und Rohpökelfleisch herstellen

30.01.-01.  
Februar 2025



Mit Jürgen Körber, Metzgermeister,  
ehem. Leiter der Metzgerei  
Hermannsdorfer Landwerkstätten

Leitsätze | Materialauswahl |  
Geräte | Reifen | Lagern |  
Verpacken | Fehlerquellen |  
Herstellung eines Rohwurst- und  
Rohschinkensortiments | Rezepte |  
Kalkulation

### Kurs 3:

#### Kochwürste und Konserven

20.-22.  
Februar 2025



Mit Hermann Jakob, Metzgermeister,  
ehem. Leiter der Meisterschule  
Kulmbach

Materialauswahl | Kalt- und  
Warmfleischverarbeitung | Blut,  
Schwarten, Herstellungsablauf |  
Fehler erkennen | Kochwurst-  
konserven | Verkostung der Roh-  
und Brühwürste aus Teil 1 und 2 |  
Abschluss-Buffer mit allen  
hergestellten Würsten

### Anmeldung:

Projekt „Hofnahe Fleischverarbeitung“ des  
Zusammenschlusses „Extrawurst 2.0“  
[www.biofleischhandwerk.de/seminare](http://www.biofleischhandwerk.de/seminare)



Kofinanziert von der  
Europäischen Union







**Bio**  
**BOTSCHAFTER\*INNEN**



## WERDE BIOBOTSCHAFTER\*IN!

Du liebst **ökologische Landwirtschaft** und willst etwas bewegen? Du bist zwischen **18 und 36** und hast Lust, dein Wissen an junge Menschen weiterzugeben?

**Dann werde Teil unseres Teams!**

Was du bei uns machst:

- Praxistage auf Bio-Betrieben in Bayern oder Baden-Württemberg moderieren
- Auszubildende praxisnah über den Ökolandbau informieren
- Deine Stärken & Interessen gezielt einbringen
- Teilnahme an einer kostenfreien Schulung
- (Gesamter Zeitaufwand 2-3 Tage/Jahr)

Klingt nach dir? Dann komm zum Online-Infoabend und erfahre, wie du Bio für Berufsschulklassen erlebbar machst!

**ONLINE INFOABEND**

**11.12.2025 19:30 Uhr**

Hier der [Zoom-Meeting-Link](#)

Meeting-ID: 841 5931 5088 Kenncode: BioBot



Mehr Infos zum Projekt findest du [hier](#)



[johanna.biegelmaier@bioland.de](mailto:johanna.biegelmaier@bioland.de)

Gefördert im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.



*Und ganz zum Schluss...*



*...und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2026!*

Wenn ihr Impulse und / oder Wünsche habt, meldet euch gerne bei uns. Wir freuen uns drauf!

*Euer Projektmanagement-Team!*