

Ökoprojekte 2026



Im Verfügungsrahmen Ökoprojekte 2026 der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland sind nach der ersten Bewerbungsrunde sieben Kleinprojekte mit einer Gesamtfördersumme von 38.530,14 € in der Vorbereitung zur Bewilligung. Der Startschuss ist Ende Januar 2026 geplant. Die Fertigstellung aller Projekte muss bis Ende September 2026 erfolgen.

Ökoprojekte im Überblick:

1. Pasteurisierungsanlage für Bio-Milch im Großgebäude – Ropferhof, Rottach-Egern

Ziel des Projekts ist der Aufbau einer regionalen Wertschöpfungskette für Bio-Milch im 5- und 10-Liter-Großgebäude mit Bayerischem Bio-Siegel für Gastronomie und öffentliche Einrichtungen. In Zusammenarbeit mit der UNSER LAND GmbH sollen die Milchpasteurisierung und Abfüllung direkt am Hof erfolgen. Damit wird ein bislang nicht verfügbares Angebot für die Außerhausverpflegung in Südbayern geschaffen, Transportwege werden reduziert und die regionale Versorgung mit zertifizierter Bio-Milch gestärkt. Das Projekt dient als Pilotvorhaben mit Vorbildcharakter für weitere Betriebe.

2. Schlachtbox für Metzgerei – Steakschmiede, Kreuth

Mit der Anschaffung einer professionellen Schlachtbox soll die stressfreie Schlachtung per Weideschuss weiter optimiert und der Transport lebender Tiere vollständig vermieden werden. Dadurch wird das Tierwohl deutlich verbessert und gleichzeitig eine konstant hohe Fleischqualität sichergestellt. Das Projekt stärkt eine besonders tiergerechte Form der Fleischgewinnung und trägt zur regionalen, transparenten Bio-Fleischproduktion bei. Gleichzeitig wird die handwerkliche Verarbeitung vor Ort langfristig abgesichert.

3. Verbesserung der Außenanlagen – Hannah & Fritz Gemüsegarten, Waakirchen

Durch die Überdachung des Wasch- und Packplatzes sowie die Inbetriebnahme eines weiteren Gewächshauses sollen Arbeitsabläufe effizienter, wetterunabhängiger und ressourcenschonender gestaltet werden. Die Maßnahmen verbessern die Produktqualität, erhöhen die Witterungsresilienz des Betriebs und ermöglichen eine ganzjährige Nutzung zentraler Arbeitsbereiche. Gleichzeitig wird die regionale Versorgung mit ökologisch erzeugtem Gemüse langfristig gesichert. Das Projekt stärkt die wirtschaftliche und klimafeste Entwicklung der Gärtnerei.

4. Reinigungsgerät für Bio-Schlachthaus – Gut Engelsberg, Fischbachau

Mit einem stationären Reinigungsgerät im Schlachthaus sollen Hygiene, Arbeitssicherheit und Arbeitsabläufe deutlich verbessert werden. Die bisherige Reinigung über ein Außengerät ist witterungsabhängig, arbeitsintensiv und mit erhöhten Risiken verbunden. Die neue Lösung ermöglicht eine effiziente, sichere und ganzjährig praktikable Reinigung der Räume und Geräte. Dadurch wird der Betrieb nachhaltig gestärkt und die Auslastung des regionalen Bio-Schlachthauses unterstützt.

5. Kühl- und Zerwirkraum – Landwirtschaft Anna Kraft, Valley

Ziel ist der Aufbau einer eigenen Infrastruktur zur Verarbeitung und Vermarktung von Lamm-, Rind- und Wildfleisch direkt am Hof. Der Kühl- und Zerwirkraum ermöglicht die bessere

Direktvermarktung der eigenen Tiere sowie eine professionelle Weiterverarbeitung nach der Schlachtung. Dadurch wird die regionale Wertschöpfung erhöht, Transportwege werden reduziert und bestehende Absatzwege gesichert. Das Projekt stärkt die Eigenständigkeit und Wirtschaftlichkeit des Bio-Betriebs.

6. Öffentlichkeitsarbeit – Oberland Bioweiderind GmbH, Weyarn

Im Rahmen von Hofgesprächen sollen Fachakteure aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Landwirtschaft für regionale Bio-Kälberaufzucht und Weidehaltung sensibilisiert werden. Ziel ist es, Zusammenhänge zwischen Tierwohl, Klimaschutz, Biodiversität und regionaler Fleischvermarktung praxisnah zu vermitteln. Fachvorträge, Hof- und Weideführungen sowie Einblicke in die Verarbeitung von Bio-Weiderindfleisch fördern Verständnis und Nachfrage. Das Projekt stärkt regionale Bio-Wertschöpfungsketten und nachhaltige Absatzstrukturen.

7. Effizienzsteigerung der Direktvermarktung – Tratherer Hof, Waakirchen

Durch Investitionen in Vakuumiertechnik, Kühlorganisation, Transport- und Arbeitsausstattung sollen Vermarktung und Verarbeitung effizienter und professioneller gestaltet werden. Dies ermöglicht den Ausbau des Wurst- und Fleischangebots sowie die bessere Nutzung bestehender Absatzkanäle. Gleichzeitig werden Arbeitsabläufe erleichtert und die Produktqualität gesichert. Das Projekt stärkt die regionale Direktvermarktung und die wirtschaftliche Stabilität des Bio-Betriebs.