

Liebe Akteure der Öko-Modellregionen in Unterfranken,

Wissenstransfer, Vernetzung, Kooperationen, Selbstoptimierungsstrategien – der Öko-Landwirt muss sich längst den Herausforderungen unserer Zeit stellen. Marktzwängen, Technisierung und Kundenkommunikation gilt es zu begegnen. Die zahlreichen begleitenden Fortbildungsangebote sind dabei Lust und Last zugleich. Wie können wir all dem gerecht werden und unseren Alltag meistern?

Hierfür gibt es keine einfachen Antworten, doch der Herbst und die nahe Adventszeit bieten hoffentlich Gelegenheit, innezuhalten und nachzuspüren, was im Leben zählt, was uns trägt und welchen Werten wir uns verpflichtet fühlen. Stille Momente der Besinnung wünschen

Jochen Diener ÖMR Waldsassengau

Anna-Katharina Paar ÖMR Oberes Werntal

Dr. Jörg Geier ÖMR Rhön-Grabfeld



1. Termine der Öko-Modellregionen Unterfrankens

- Mo., 20.11.2017**
Ab 19:00 Uhr
Anmeldeschluss:
16.11.2017
- Informationsabend: Öko-Landbau – was hat es damit auf sich?**
„Rudolfs Heuboden“, Schweinfurter Straße 35, 97490
Poppenhausen Maibach
Was sind die Wurzeln des Öko-Landbaus? Wohin entwickelt sich der Markt? Unter dem Motto „Austausch fördern!“ findet ein Infoabend der Öko-Modellregion Oberes Werntal in Zusammenarbeit mit dem BBV Bad Kissingen, BBV Schweinfurt und dem AELF Schweinfurt statt. Weitere Informationen zum Programm finden Sie [hier...](#)
Anmeldung unter Fax 09726 906729 E-Mail oekomodellregion@wasserlosen.de
(Öko-Modellregion Oberes Werntal)
- Di., 21.11.2017**
15:00-18:30 Uhr
Anmeldeschluss
10.11.2017
- Koch-Event „BioRegio“ mit Michael Müller**
Ort: Hugo-von-Trimberg Schule, Pestalozzistraße 11,
97464 Niederwerrn
Zielgruppe: Küchenchefs und Geschäftsführer von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (*Kindertageseinrichtungen, Schulen, Krankenhäuser, Betriebsgastronomie, Seniorenheime ...*) in der Öko-Modellregion Oberes Werntal sowie den Städten Schweinfurt und Bad Kissingen.
Inhalt: Michael Müller setzt in der Würzburger Waldorfschule bereits 70 % Biolebensmittel ein und wird seine Strategie für einen erfolgreichen Einsatz von regionalen Bio-Produkten vorstellen, die Teilnehmer kochen gemeinsam ein Bio-Menü mit regionalen Produkten und erfahren mehr über das Angebot eines viermonatigen *BioRegio-Coachings* in der Öko-Modellregion Oberes Werntal. Dieses Koch-Event wird mit dem Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken am AELF Würzburg durchgeführt. Verpflegungspauschale 5 €. Anmeldung bis zum 10.11.2017 bei der Öko-Modellregion Oberes Werntal (E-Mail: oekomodellregion@wasserlosen.de oder Fax: 09726 906729) Weitere Informationen finden Sie [hier...](#)
- Fr., 24.11.2017**
Ab 15 Uhr
- Adventsgefühle auf dem Biohof Rappel-Fiederling**
Uettinger Str. 24 in 97264 Helmstadt
...bei Biobratwurst, Kürbis auf Blätterteig, Glühwein und Gebäck möchten wir ein paar schöne Stunden mit Euch verbringen! Neben den sinnlichen Genüssen wird auch der **neue Direktvermarktungs-Flyer** der Öko-Modellregion Waldsassengau der Öffentlichkeit präsentiert! Am Freitag, den 24.11.2017 von 15:00-20:00 Uhr und Samstag, den 25.11.2017 von 09:00-12:00 und 16:00-20:00 Uhr
Details finden Sie [hier...](#)
- Sa., 25.11.2017**
14:00-17:00 Uhr
Anmeldeschluss
18.11.2017
- Woher kommt unser Bio-Ei?**
Glückliches Huhn → leckeres Ei → glücklicher Mensch!
Im Rahmen des Veranstaltungskalenders der Öko-Modellregion Oberes Werntal öffnet der Naturlandhof Karg seine Hoftüren. Die Besucher lernen die Geschichte des Naturlandbetriebs kennen, erfahren, auf was es bei der Bio-Fütterung ankommt und besichtigen den mobilen Hühnerstall. Weitere Informationen [hier...](#)
(Öko-Modellregion Oberes Werntal)



Di., 05.12.2017

Ab 19:00 Uhr

Zukunft Öko-Landbau – Infoabend für Umstellungsinteressierte

Gasthaus zur Krone in 97264 Helmstadt

Wie ist die aktuelle Situation am Öko-Markt? Was ermutigt Landwirte, ihre Betriebe ökologisch zu bewirtschaften? Was sollte schon im Vorfeld der Umstellung beachtet werden? Um Ihnen eine erste Orientierung zu bieten, laden wir Sie herzlich zu unserem Info-Abend ein.

Wichtiges Hintergrundwissen zur Ökologischen Landwirtschaft sowie Praxis-Berichte können Ihren Entscheidungsprozess unterstützen. Näheres [hier...](#) (Öko-Modellregion Waldsassengau)

13. & 14.01.2018**Anmeldeschluss:**

29.12.2017

Grundkurs – Obstbauseminar mit Josef Weimer

Naturlandbetrieb Schloss Gut Obbach, Dr.-Georg-Schäfer-Straße 5 in 97502 Euerbach-Obbach

Unter dem Motto „Obstbäume mit anderen Augen sehen“ finden erneut Obstbauseminare mit Josef Weimer, begeisternder Gärtnermeister und Gartenbaulehrer aus Schaafheim, statt. Im Grundkurs liegt der Schwerpunkt auf dem Verstehen und Schneiden junger und mittelalter Obstbäume. Im Aufbaukurs geht es um die alten Bäume.

Einen ersten Eindruck verschafft dieser [fünfminütige Kurzfilm](#).

Teilnahme nur nach Anmeldung! Vor dem Besuch eines Aufbaukurses sollte ein Grundkurs besucht werden.

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie im [Flyer Grundkurs](#) und [Flyer Aufbaukurs](#) am (Do/Fr.22/23.2.2017).

(Öko-Modellregion Oberes Werntal)

2. Termine anderer Veranstalter

Mi., 08.11.2017

Ab 13:00 Uhr

Praxistag Zwischenfrucht I

Feldbegehung in Oberstreu, Betrieb Ludwig Geis

Gewässer- und Erosionsschutz, Erfahrungen mit Zwischenfruchtmischungen. Der Betrieb Geis wirtschaftet viehlos und ist an einer Biogasanlage beteiligt. Anschl. Vortrag von Dr. Liebler zum Thema „**Bausteine einer guten Bodenfruchtbarkeit**“ im Brauhaus Oberstreu. Das Versuchsfeld liegt von Oberstreu kommend Richtung Frickenhausen in ca. 500 m Entfernung rechts und ist von der Hauptstraße aus gut zu erkennen.

Veranstalter VLF Bad Neustadt

Ansprechpartner AELF Bad Neustadt, Telefon: 09771/6102-0

Do., 09.11.2017

Ab 13:30 Uhr

Praxistag Zwischenfrucht II

Felderbegehung in Hammelburg, Betrieb Gerhard Fella, Seeshofer Str. 97, Milchviehbetrieb sowie Beteiligung an Biogasanlage. Erfahrung mit Mulchsaat bei pflugloser Bodenbearbeitung. Anschl. Vortrag von Hans Koch (Baywa) „**Mit Zwischenfrüchten den Boden mästen, Bodenleben aufbauen und ernähren. Wie können 5 GV/ha Bodenorganismen gefüttert werden?**“

Veranstalter AELF Bad Neustadt und AELF Karlstadt

Ansprechpartner AELF Bad Neustadt, Telefon: 09771/6102-0



- Fr., 10.11.2017**
19:00 Uhr
Anmeldeschluss
08.11.2017
- Bamberger Hörnchen & Co. – Bio-Kartoffelprobe in Uettingen**
Fränkischer Landgasthof Heunisch, Marktheidenfelderstraße 3
97292 Uettingen
Es werden zehn heimische Kartoffelsorten mit Kräuterquark probiert, die Unterschiede geschmeckt und bewertet. Außerdem erhalten die Teilnehmer interessante Informationen „Rund um die Kartoffel“ – vom Anbau bis zur Verwendung. Weitere Informationen finden Sie [hier...](#)
- Sa., 11.11.2017**
14:30 Uhr
- Bauer-zu-Bauer-Gespräch: Aufbau und Organisation einer Abo-Kiste**, Naturland Betrieb Pfülb, Weinbergstr. 27 in 97727 Fuchsstadt
Anmeldung unter 08161/71-4485 oder melanie.wild@lfl.bayern.de
- Sa., 11.11.2017**
15:00 Uhr
- Bauer-zu-Bauer-Gespräch: Bio-Legehennenhaltung in Fest- und Mobilstall**, Naturland Betrieb Schleerieth, Bergstr. 7 in 974403 Schleerieth, Anmeldung unter 08161/71-4485 oder melanie.wild@lfl.bayern.de
- Sa., 11.11.2017**
15:00-17:00 Uhr
Anmeldeschluss
9.11.2017
- Besichtigung der Vollkornbäckerei Köhler**
Ort: Köhlers Vollkornbäckerei, Am Schloss 2, Würzburg-Rottenbauer
Erläuterungen zur Qualität und Herstellung der Vollkornbrote, -kuchen und -torten; Vorstellung des Betriebes; Gesprächsrunde bei Kaffee/Tee und Kuchen. Leitung: Ernst Köhler, Inhaber der Köhlers Vollkornbäckerei Gebühr: 5 Euro (inkl. Getränk und Kuchen). Weitere Informationen zur Anmeldung und zur Veranstaltung finden Sie [hier...](#)
- 14.-16.11.2017**
Anmeldeschluss
10.11.2017
- Idylle Ländlicher Raum? - Der Kampf um die Fläche**
38. Bundestagung der Deutschen Landeskulturgesellschaft (DLKG)
Hospitalhof Stuttgart, Büchsenstrasse 33, 70174 Stuttgart
Weitere Informationen sowie das Programm und den Anmeldebogen finden Sie [hier...](#)
- Mi., 15.11.2017**
- Bayerischer Bioland Streuobsttag - Streuobstwiesen mit alten Nutztierassen beweidet** – in Sommerach. Von der Hochstamm-erziehung von Streuobstbäumen bei Beweidung, über Praxistipps zur Beweidung und geeigneten alten Rassen, über die Wirkung der Beweidung auf die Biodiversität, über pfiffige Vermarktungskonzepte, bis hin zu Potentialen in der Gastronomie. Die Referenten kommen aus Praxis, Wirtschaft, Naturschutz, Verwaltung und Beratung. Die Veranstaltung ist kostenfrei, Anmeldeschluss ist der 13.11.2017. Weitere Informationen und Anmeldung [hier...](#)
- Mi., 15.11.2017**
Mi., 22.11.2017
19:00 – 20:30 Uhr
- Wildbienenschutz ist wichtig – aber richtig!**
Grund- und Hauptschule, Tannigweg 2, 97456 Dittelbrunn
Wildbienenschutz ist in den letzten Jahren zur Mode geworden. Inzwischen wird damit auch Geld verdient. Leider ist der größte Teil der käuflichen "Bienenhotels" nutzlos.
Teil 1 des Seminars befasst sich mit der Lebensweise der 567 wilden Schwestern der Honigbienen. Man erfährt, warum sie genauso wichtig für uns Menschen sind und warum sie eines besonderen Schutzes bedürfen.
Teil 2 gibt Ideen zum richtigen Schutz von Wildbienen, sowohl für Garten als auch Terrasse und Balkon. Welche Arten kann man mit



welchen Maßnahmen schützen und wie setzt man diese am besten um. Jede/r Teilnehmer/in erhält einen Bauplan für eine einfache Bienenkinderstube und Pflanzideen für Garten und Balkon mit Bienenfördernden Wildpflanzen und Kräutern.

Wiederholung der beiden Seminare am 20. und 27.11.17 in Gasthaus zum Engel, Bräugasse 1, 97534 Hergolshausen

Veranstalter: VHS Schweinfurt,

Anmeldung erforderlich. Mehr Infos und Anmeldung [hier...](#)

Fr., 24.11.2017

18:00- 20:00 Uhr

Anmeldeschluss:

23.11.2017

Biowein-Probe mit Erläuterungen zum ökologischen Weinbau

Ort: Ökohaus Würzburg, Luitpoldstr. 7a, Würzburg

Es werden fünf verschiedene Bio-Weine gekostet. Dazu gibt es Bio-Vollkornbrot mit leckerem Bio-Käse.

Weitere Informationen zur Anmeldung und zur Veranstaltung finden Sie [hier...](#)

Sa., 25.11.2017

So., 26.11.2017

Sternentage zum Advent

Regional Gärtnerei Gammanick, Am Wasserhaus in Waldbüttelbrunn

Infos zur Regionalgärtnerei sowie zum Programm finden Sie [hier...](#)

Fr., 01.12.2017

Ab 13:00 Uhr

Erträge im Öko-Landbau – wohin geht die Entwicklung?

Jahresveranstaltung der Initiative Grundwasserschutz durch Öko-Landbau, AELF Bad Neustadt.

Um Anmeldung wird gebeten. Nähere Infos entnehmen Sie dem Anhang!

Hier finden Sie weitere Termine der Bio-Anbauverbände

[Biokreis...](#), [Bioland...](#), [demeter...](#), [Naturland...](#), sowie die Gesprächstermine des [BioRegio-Betriebsnetzes](#) der LfL.

3. Rückblick und aktuelle Informationen

Bürgerbeteiligung über Genuss-scheine ist gefragt!

In der Siebenbrückleingasse 8 mitten in Schweinfurt wird der Bioladen „Vitabella BioGenusswelt“ 2018 neu eröffnet.

BürgerInnen können sich über Genuss-scheine ab 500 € beteiligen, die sie im Zeitraum 1.10.2017 bis 30.9.2018 erwerben können.

Weitere Informationen zum Konzept des neuen Bioladens und zu den Genuss-scheinen finden Sie hier...[hier](#).

Bei Rückfragen können Sie sich direkt an die Gründerin Martina Reitz (Tel.: 01577/1984201; Mail: info@vitabella-bio.de) wenden.

Projektpartner beim **Netzwerk Blühende Landschaft** werden! Für die Blühsaison 2018 können sich blühbegeisterte Landwirte, regionale Initiativen oder Kommunen ab sofort bis **27. November 2017** auf der BBR-Seite [Partner im BienenBlütenReich werden](#) mit dem **Bewerbungsbogen** bewerben. Es wird u.a. Saatgut zur Verfügung gestellt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt! Nähere Infos [hier...](#)

90 % Bio in Kantinen: gut für Verbraucher und Landwirte

Bei unseren skandinavischen Nachbarn in Dänemark kochen 1.600 öffentliche Küchen bereits heute zu 90 % kostenneutral mit Öko-Zutaten. Das wurde im BÖLW-Fachgespräch



zur Bio-Gemeinschaftsverpflegung Anfang Oktober deutlich. Wenn die öffentliche Hand eine gesunde Ernährung aktiv unterstützt, hilft das den Kantinenbesuchern und den Erzeugern. Einen Kurzbericht über das BÖLW-Fachgespräch finden Sie hier:

www.boelw.de/veranstaltungen/2017

Ernährungshandwerk erleben - Brunner weitet Modellprojekt auf ganz Bayern aus

Mit einem zusätzlichen Angebot will Landwirtschaftsminister Helmut Brunner bayerische Schülerinnen und Schüler für heimische handwerklich hergestellte Lebensmittel begeistern. Bäcker, Brauer und Mälzer, Metzger, Köche, Konditoren, Käser, Müller und Winzer lassen Schülerinnen und Schüler einen Blick hinter die Kulissen werfen und aktiv an der handwerklichen Lebensmittelproduktion teilhaben. „Die Jugendlichen können so das Essen mit ihrer Heimat verbinden, das verbessert die Wertschätzung für die regionalen Spezialitäten und das Ernährungshandwerk“, sagte Brunner beim Start des jetzt landesweiten Projekts in Bayreuth.

Das Modellprojekt richtet sich an die siebte bis neunte Jahrgangsstufe der Real- und Mittelschulen. Es ergänzt laut Brunner die bisherigen Angebote für Grund- und Förderschulen wie „Erlebnis Bauernhof“ oder „Landfrauen machen Schule“ und schließt die Lücke von der Grundschule zu den weiterführenden Schulen. Experten des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) und der Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung bereiten die Betriebe auf den Besuch vor und geben Lehrern und Schülern Materialien zur Vor- und Nachbereitung im Unterricht an die Hand. Interessierte Schulen und Handwerksbetriebe können sich an die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wenden. Weitere Informationen gibt es auch in Internet unter www.kern.bayern.de/ernaehrungshandwerk.erleben.

Seit 1.8.2017 gibt es für Schüler ein neues EU-Schulprogramm - „Das EU-Schulprogramm soll die Wertschätzung von Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukten bei Kindern steigern und die Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens unterstützen.“ <http://www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung/154596/index.php>

Beim **bundesweiten Schülerwettbewerb** des Bundeslandwirtschaftsministeriums **"ECHT KUH-L!"** geht's diesmal um die Wertschöpfungskette Milch. Unter dem Motto "Vom Gras ins Glas" sind Kinder und Jugendliche aufgerufen, sich mit der Milchviehhaltung und dem Grundnahrungsmittel Milch auseinanderzusetzen. Schulen können bis zum 31.3.2018 einen Beitrag einreichen. <https://www.oekolandbau.de/service/nachrichten/detailansicht/vom-gras-ins-glas-schuelerwettbewerb/>

Reduzierte Bodenbearbeitung schont Boden und Klima - Je weniger intensiv man einen landwirtschaftlichen Boden bearbeitet, umso besser. Eine reduzierte Bodenbearbeitung schützt vor Erosion und Verschlammung, erhöht die Tragfähigkeit des Bodens, fördert das Bodenleben und die Humusbildung und trägt dadurch maßgeblich zum Klimaschutz bei. Weitere Infos [hier...](#)



Für den Inhalt:

Jochen Diener

Projektmanager der Öko-Modellregion Waldsassengau

Hauptstraße 2

97295 Waldbrunn

09306-9822862

0151-68813025

Jochen.Diener@waldbrunn.bayern.de

<http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/waldsassengau-bei-wuerzburg/>



Anna-Katharina Paar

Projektmanagerin der Öko-Modellregion Oberes Werntal

Kirchstraße 1

97535 Wasserlosen-Greßthal

09726 9067-24

Fax 09726 906729

oekomodellregion@wasserlosen.de

<http://oberes-werntal.de>

<http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/interkommunale-allianz-oberes-werntal>



Dr. Jörg Geier

Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld

Spörleinstraße 11

97616 Bad Neustadt an der Saale

09771-94306

joerg.geier@rhoen-grabfeld.de

<http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/landkreis-rhoen-grabfeld/>

