

Neuigkeiten aus der Bio-Musterregion Freiburg



Liebe Interessierte der Bio-Musterregion Freiburg,

auch in diesem Jahr dreht sich bei uns wieder alles um Genuss, Zusammenarbeit und Vernetzung in der Region. Die Umsetzung von mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung wird vorangetrieben, die Warenbeschaffung und –vermarktung via Online-Plattform erleichtert und das gute Essen kommt auch nicht zu kurz. Diese und weitere Neuigkeiten erfahren Sie im aktuellen Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg.

Viel Freude beim Lesen!

„Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“

Auch nach der feierlichen Urkundenübergabe im Herbst durch Minister Peter Hauk setzen die teilnehmenden Einrichtungen weiterhin engagiert die Projektziele für mehr regionales Bio um.

Im bundesweiten **Ökolandbauportal** sind gleich zwei Berichte über Projekt-Betriebe aus unserer Region erschienen:

Über das [Kreisseniozentrum in Kenzingen als Beispiel für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Seniorenverpflegung](#) und über das [Universitätsklinikum Freiburg für die Bio-Verpflegung in Kliniken](#).

Die Bio-Musterregion gratuliert außerdem Holger Radenz, der sein 20jähriges Jubiläum im [AOK-Forum](#) feiert. Zum feierlichen Anlass steht u.a. Bio-Zicklein vom Ringlihof in Horben auf dem Speiseplan – eine Beziehung, die durch die Bio-Musterregion entstanden ist.

Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit den Projekteinrichtungen. In diesem Jahr wird u.a. die Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Thema vertieft.



Auftaktveranstaltung Online-Plattform „nearbuy“

Anknüpfend an die Aktivitäten in der Gemeinschaftsverpflegung entstand das Pilot-Projekt **„Gemeinsam für die Region Freiburg: Regionale Vermarktung und Beschaffung via Online-Plattform“**, das am 08. Februar 2023 mit einer Auftaktveranstaltung mit mehr als 60 Landwirten, Verarbeitern, Profis aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Lieferanten und Bündlern in der Katholischen Akademie in Freiburg startete. Das Kooperationsprojekt der Bio-Musterregion Freiburg und des Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverbands wird von der Stadt Freiburg finanziert.

In der einjährigen Pilotphase soll die Nutzung des digitalen Werkzeugs „nearbuy“ die Zusammenarbeit von Kantinen und Restaurants mit Erzeugern und Verarbeitern und Lieferanten aus der Region erleichtern. Ziel des Projekts ist es, den Anteil regionaler Produkte in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen. Weitere interessierte Betriebe können sich unter www.freiburg.nearbuy-food.de über das Projekt informieren und kostenlos registrieren.



Ernährungstage 2023

Vom 27.02. bis zum 03.03.2023 fanden die diesjährigen **Ernährungstage** unter dem Motto „**Harte Kruste, weicher Kern – Brotgenuss bis(s) zum letzten Krümel**“ in Zusammenarbeit mit dem [Forum ernähren, bewegen, bilden](#) und dem [Landwirtschaftlichen Bildungszentrum](#) statt. Die teilnehmenden Kantinen im Kreiskrankenhaus Emmendingen, im AOK Forum Freiburg und im Casino am Uniklinikum griffen das Thema kulinarisch auf. Von Semmelknödeln über Brotcroûtons und Arme Ritter - Mitarbeitende und Gäste kamen in den Genuss unterschiedlichster Gerichte aus unserem beliebten Grundnahrungsmittel und konnten sich an Ständen darüber informieren wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können und sich altbackenes Brot bis zum letzten Krümel genießen lässt. Weitere Informationen zur Aktion sowie kreative Rezeptideen für altes Brot bekommen Sie [hier](#).



Start KOPOS Modellprojekt: Regionales Bio auf dem Großmarkt



Am Großmarkt Freiburg wird eine **Bündelung für regionale ökologisch produzierte Lebensmittel** geschaffen. Projektpartner sind die Erzeugergemeinschaft Biogemüse Südwest, die Gemeinde Rheinhausen und das digitale Werkzeug nearbuy. Unterstützt und begleitet wird das Modell-Projekt durch das KOPOS-Team, bestehend aus den Agronauten, dem Ernährungsrat Freiburg und Region, der Stadt Freiburg (Umweltschutzamt) und der Bio-Musterregion Freiburg. KOPOS unterstützt das Projekt finanziell, begleitet und evaluiert die Umsetzung mit dem Ziel erfolgreiche Ansätze weiterzuentwickeln und zu verbreiten. [Hier](#) gibt es ausführlichere Informationen zum Projekt.

Zur Unterstützung der Umsetzung des Projekts ist außerdem eine [Teilzeitstelle beim Großmarkt](#) ausgeschrieben.

Erzdiözese Freiburg gibt „Bio-Regio-Studie“ in Auftrag

Das Erzbistum Freiburg hat sich zum Ziel gesetzt, die ökologische Erzeugung und die Verarbeitung von regionalen Lebensmitteln in ihren Tagungshäusern noch stärker zu fördern. Um herauszufinden, wo weitere Potenziale und mögliche Herausforderungen bei der Zubereitung nachhaltiger Verpflegung liegen, hat die Erzdiözese eine **Studie** in Auftrag gegeben. Finanziert wird die Erhebung durch den Klimaschutzfonds der Erzdiözese Freiburg; umgesetzt wird sie vom Öko-Institut Freiburg und dem Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster. Im Rahmen einer Datenerhebung ist zunächst eine Bestandsaufnahme in den Häusern vorgesehen. Dabei sollen unter anderem mögliche Mehrkosten regionaler und ökologischer Gästeverpflegung in ausgewählten Bildungs- und Gästehäusern erhoben werden. Weiterhin identifiziert die Studie Anbieter regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel und bereitet entsprechende Kooperationen vor. Die Bio-Musterregion Freiburg unterstützt die Bio-Studie im Steuerungskreis. Weitere Informationen zur Studie gibt es [hier](#).

Auftaktveranstaltung „KoRinNa“ - Kooperation von Berg- und Ackerbauern für Qualitäts-Rindfleisch, Kreislaufwirtschaft und Naturschutz

Über 30 Akteurinnen und Akteure, die sich zu Beginn des Projektes „KoRinNa“ zu einer operationellen Gruppe zusammengeschlossen haben, sind Ende Januar 2023 der Einladung zur Auftaktveranstaltung nach Bernau gefolgt. Ziel des Projektes ist es die Mast von Kälbern aus der ökologischen Milchviehhaltung im Südschwarzwald durch eine Zusammenarbeit von Berg- und Talbetrieben zu stärken und so für beide Betriebe Vorteile im Sinne eines geschlossenen Nährstoffkreislaufs zu bieten. Auf diesem Weg soll eine nachhaltige Grünlandverwertung gefördert und eine höhere Wertschöpfung für Kälber aus der Milchviehhaltung erzielt werden. [Hier geht's zur Pressemitteilung.](#)

Die Bio-Musterregionen auf der Biofach 2023

Auf der diesjährigen Biofach, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg, haben die 14 Bio-Musterregionen am Baden-Württemberg Gemeinschaftsstand ihre Arbeit präsentiert. Interessierte konnten dort direkt mit den Regionalmanagerinnen ins Gespräch kommen. Produkte wie Cider und Apfelsaft aus Bio-Streuobst oder Burger-Patties vom Bruderkalb und ein Netzwerk zur Vermarktung regionaler Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung veranschaulichten die erfolgreiche Arbeit der Bio-Musterregionen beim Aufbau bio-regionaler Wertschöpfungsketten. Davon zeigte sich auch Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir begeistert.



Bioländle - Die Bio-Musterregionen stellen sich vor



In der Broschüre „Bioländle - Unsere Bio-Musterregionen stellen sich vor“ werden Menschen, Geschichten und Produkte in den Bio-Musterregionen präsentiert. Von Obst, Gemüse über Linsen und Bier hin zur solidarischen Landwirtschaft bieten die Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg spannende Einblicke in die ökologische Landwirtschaft.

Die Bio-Musterregion Freiburg ist gleich mit zwei Artikeln im Heft vertreten: [Andreas Dilger wird mit seinen Piwi-Weinen vorgestellt](#), sowie [Peter Bergmann und Martin Häker vom BBZ in Stegen mit ihren gesunden Bio-Schulmahlzeiten](#). Das Heft steht [hier zum kostenlosen Download](#) zur Verfügung.

Neues Gesicht in der Bio-Musterregion Freiburg

Seit Anfang Februar ist die **Werkstudierendenstelle in der Bio-Musterregion** wiederbesetzt. Anna Christ ist gebürtige Freiburgerin und nach ihrem Agrarwissenschaftenstudium in Stuttgart wieder nach Freiburg zurückgekehrt. „Ich freue mich spannende Projekte in der Region unterstützen zu können und auf eine gute Zusammenarbeit mit Pionier*innen der Region.“



Aus der Region, für die Region

Kochbuch „erdverbunden“ von Diana Noack

Rezepte für jede Jahreszeit mit allem, was die Hofläden zwischen Hochrhein, Schwarzwald und Kaiserstuhl an regionaler Vielfalt zu bieten haben. Das hat Diana Noack in ihrem Buch „**erdverbunden**“ zusammengestellt. Zusätzliche Informationsseiten bieten Wissenswertes zu Themen wie Kompost, Zweinutzungsrasen, Streuobstwiesen und vielem mehr. Das Buch ist bereits in einigen Buchhandlungen auf Lager und ansonsten in jeder Buchhandlung zu beziehen. Weitere Informationen unter: [erdverbunden \(erdverbunden-einkaufen.de\)](http://erdverbunden.erdverbunden-einkaufen.de)



Eröffnung Hüsemer Genusswerkstatt

Der gemeindeeigene inklusiv geführte Hofladen der **Hüsemer Genusswerkstatt in Rheinhausen** wurde Ende März unter Beisein von Landwirtschaftsminister Peter Hauk eröffnet. Unter der Marke Hüsemer Genusswerkstatt werden vor Ort hergestellte Produkte wie Bio-Kaffee, kaltgepresste Öle, Edelbrände, Honig, frische Feinkostprodukte und weitere Produkte aus der Region angeboten. Das Freiburger KOPOS-Team begleitete die Hüsemer Genusswerkstatt bereits in den letzten Jahren als eines der fünf **Pilotprojekte** in der Region und gratuliert den engagierten Ehrenamtlichen in Rheinhausen herzlich zur Eröffnung.

Hexentäler Kinderküche startet – Bundesfreiwilligendienst zu vergeben

Mit der Hexentäler Kinderküche geht ein weiteres KOPOS-Pilotprojekt bald an den Start: Ab dem 11. April 2023 ist es soweit, dann wird für die Kinder der Hexentalschule täglich ein gesundes, frisches und kindgerechtes Mittagessen im Forum Merzhäusern gekocht. Wir freuen uns sehr, dass das Engagement und der lange Atem des Vereins nun Früchte tragen wird.



Hexentäler
Kinderküche e.V.

Zur Unterstützung der „Hexenküche“ wird ab sofort eine:n Bundesfreiwillige:n gesucht. Mehr Informationen unter: [BFDStellenausschreibung.pdf](#)

Regenerative Mikrolandwirtschaft Dornensilber

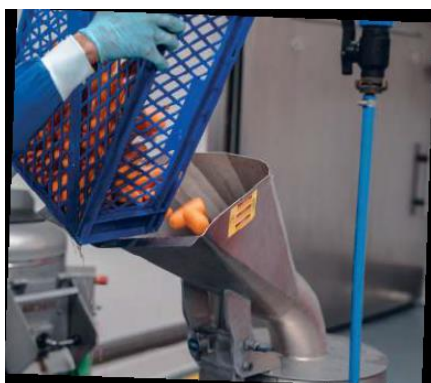
Auf einem kleinen Acker in Schallstadt betreibt Marc Seeger **regenerative Mikrolandwirtschaft**. Der **Betriebsname „Dornensilber“** leitet sich von der „Cardy“, eine Urform der Artischocke ab. Zudem werden weitere seltene Gemüsesorten angebaut. Neugierig? Unter dornensilber.de gibt es weitere Informationen über die Anbauweise, eine Sammlung von Rezepten, das geplante Sortiment und die Möglichkeit für eine Pflanzenpatenschaft oder Bestellungen.

Gemüse-Kisten vom Gartengut Wöplinsberg

Seit Frühjahr 2022 bauen Frederik Grajetzki (Gärtner der Fachrichtung Gemüsebau) und Anna-Christina Kleiser (Sozialarbeiterin) auf 3000 Quadratmeter Ackerfläche in Emmendingen-Mundingen über 40 verschiedene Gemüsesorten an. Der Anbau erfolgt zu 100% im Freiland und die Gärtnerei ist Demeter zertifiziert. Die Gärtnerei wird ausschließlich von Hand und ohne große Maschinen bearbeitet. Das Gemüse vermarkten die beiden in Form von wöchentlichen Gemüsekisten. Die Saison 2023 wird Anfang Mai beginnen und endet Anfang Dezember. Wer Interesse hat, findet weitere Informationen auf der [Gartengut-Homepage](#).



Neuer Bio-zertifizierter Verarbeiter für Obst- und Gemüse in der Region



Der Verarbeiter für geschältes und geschnittenes Obst und Gemüse „**Regio-Frucht**“ in Gundelfingen bietet nun in Zusammenarbeit mit Rinklin Naturkost bio-zertifizierte Ware an. Der Kontakt ist auf Initiative der Bio-Musterregion entstanden, um den Großküchen in der Region die oft benötigte Ready-Cut Ware in Bio-Qualität zu ermöglichen.

Neues Rotwein-Cuvée „Tamino“ aus Piwi-Rebsorten

Gemeinsam mit rund 30 Weingütern, Winzergenossenschaften und Kellereien hat das staatliche Weinbauinstitut in Freiburg ein neues Rotwein-Cuvée unter dem gemeinsamen Namen "**Tamino**" vorgestellt. Weinerzeuger sollen dadurch unterstützt werden, Weine aus Piwi-Sorten zu vermarkten und gleichzeitig Verbrauchende sensibilisieren. Das Weinprofil wird von Trinkfreude und hoher Qualität bestimmt. Mehr Informationen [hier](#).



Ausgezeichnetes Handwerk: Preis für die Bäckerei „brotbruder“

„Handwerksunternehmen des Jahres“ – diesen Titel verleiht die Handwerkskammer jährlich an eine Handvoll Betriebe, die sich besonders hervortun. Darunter ist auch die Freiburger Bäckerei „brotbruder“ von Bäckermeister Michael Schulze, der bei seinen Backwaren auf regionale Bio-Rohstoffe und handwerkliche Herstellung setzt. Tiefere Einblicke gibt es in diesem [Bericht](#).

Eine kleine Revolution im Sojaanbau – Klimaheldenpreis an Taifun-Tofu

Die Taifun-Tofu GmbH wurde von der badenova im Rahmen des Innovationsfonds Klima- und Wasserschutz mit dem „**Klimaheldenpreis**“ ausgezeichnet. Mit der Einführung neuer Produktionstechniken im ökologischen Sojaanbau will Taifun-Tofu die Umwelt schützen und die Sojaproduktion in der Region revolutionieren. Weitere Informationen [hier](#).





Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 11/April 2023

Landeswettbewerb „Baden-Württemberg blüht“

Der Landeswettbewerb „Baden-Württemberg blüht“ steht in diesem Jahr unter dem Motto „Gemeinsam Lebensräume schaffen, erhalten und vernetzen!“. Mit dem Wettbewerb zeichnet das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Städte, Gemeinden, Unternehmen, Verbände, Vereine, Schulen, Kindertagesstätten, Bürgerinitiativen sowie sonstige Akteure der Gesellschaft aus, die vorbildliche Biodiversitätsmaßnahmen in Baden-Württemberg umsetzen. Insgesamt ist der Landeswettbewerb mit 25.000 Euro dotiert.

Gesucht werden engagierte Akteure, die sich für ein blühendes Baden-Württemberg oder andere Biodiversitätsmaßnahmen einsetzen und deren Aktionen die biologische Vielfalt stärken. Die Bewerbungsfrist läuft bis zum 30. Juni 2023. Weitere Informationen gibt es [hier](#).

BMEL: Förderung für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung

Das BMEL hat ein Förderprogramm für Unternehmen in der Außer-Haus-Verpflegung aufgesetzt, die daran interessiert sind mehr Bio einzusetzen. Dabei wird sowohl die Beratung von Küchen, die erstmalig Bio-Lebensmittel einsetzen oder ihren Bio-Anteil steigern möchten, als auch die Schulung von Mitarbeitenden gefördert. Bezuschusst werden bis zu 80 Prozent der Beratungskosten. In Kitas und Schulen, die eigene Küchen betreiben, können bis zu 90 Prozent übernommen werden. Der Förderhöchstbetrag beläuft sich auf 35.000 Euro. Weitere Informationen zur Antragstellung finden Sie [hier](#).

Förderaufruf Gebietskulisse LEADER Südschwarzwald

Kurzfristig sind noch Restmittel aus der Übergangsphase 2021/22 verfügbar. Die Projekte mit allen Unterlagen müssen bis 30. April 2023 (Stichtag) bei LEADER Südschwarzwald eingehen. Mehr Informationen unter: [LEADER Südschwarzwald: aktueller Förderaufruf \(leader-suedschwarzwald.de\)](https://www.leader-suedschwarzwald.de)

Ursula Hudson Preis 2023

Mit dem Ursula Hudson Preis honoriert Slow Food Deutschland (SFD) Menschen, die sich um die Ernährungswende verdient machen und Vorbildcharakter für Akteur*innen der Ernährungswelt haben. Engagierte können sich selbst bewerben oder nominiert werden. Ein unabhängiges fünfköpfiges Kuratorium wählt die Nominierten und Preisträger*innen aus. Bewerbungen für 2023 können bis zum 14. Mai eingereicht werden. Mehr Informationen unter: [Ursula Hudson Preis — Slow Food Deutschland](https://www.slowfood.de/ursula-hudson-preis)



EU-Organic Awards – Jetzt bewerben!

Die EU-Organic Awards zeichnen Akteure aus, die ein innovatives, nachhaltiges und inspirierendes Projekt entwickelt haben, das einen echten Mehrwert für die ökologische Produktion und den biologischen Konsum schafft. Auszeichnungen gibt es in folgenden Kategorien: in den Kategorien Beste Bio-Landwirtin, bester Bio-Landwirt, beste Bio-Region, beste Bio-Stadt, beste Bio-Anbauregion, bestes Bio-Verarbeitungsunternehmen, bester Bio-Lebensmitteleinzelhändler, bestes Bio-Restaurant/Gastronomiedienstleister. Bewerbungsfrist ist der 14. Mai 2023. Weitere Informationen gibt es [hier](#).

Veranstaltungshinweise

20. April	<u>Umstieg auf Piwis: Innovative Reben-Standortumveredlung nach Methode Rösch</u> Ort: LBZ Emmendingen Hochburg
20. April	<u>1. Kantinengespräch 2023: Pflanzeneiweiß in der Großküche</u> Ort: Sölden
20. April	<u>Bio-Verpflegung in Kita und Schule – Einführung in den Online-Biospeiseplaner</u> Ort: Online
April - September	<u>Führungen im Obstparadies - Eine außergewöhnliche Verführung</u> Ort: Obstparadies Staufen
21. April	<u>Badisch Bulllebü? Erleben Sie Landwirtschaft im Wandel</u> Ort: Lindenbrunnenhof Forchheim
26. April	<u>Vitiforst - Agroforst im Weinbau</u> Ort: Winzerhof Linder, Endingen
29. April	<u>Gläserne Produktion: Betriebsbesichtigung</u> Ort: Ökologisches Wein- und Sektgut Helde, Sasbach-Jechtingen
April bis Juni	<u>Ernährungsbildung in der Kita: Nachhaltig, praxisnah und BeKi zertifiziert</u> Online-Seminare
08. Mai	<u>Hofbesuch „Biodiversität er-leben“</u> Orte: Obstparadies Staufen, Sonners Heinehof St.Ulrich
13. Mai	<u>Landesweiter Streuobsttag Baden-Württemberg: Neue Ziele und Wege zum Erhalt durch Nutzung</u> Ort: Stuttgart und online
18.-21. Mai	<u>Gläserne Produktion: Betriebsbesichtigungen</u> Ort: Ökologisches Weingut Rabenhof, Sasbach-Jechtingen
13. - 15. Juni	<u>Öko Feldtage</u> Ort: Ditzingen
21. – 23. Juli	<u>Agrikulturfestival Freiburg</u> Ort: Freiburg
18. Sept. – 31. Okt.	<u>Öko-Aktionswochen (save the date)</u> Baden-Württemberg



*Mit frohen Oster-Wünschen von der Hochburg
Andrea Gierden & Anna Christ*

Wenden Sie sich bei Fragen oder Anregungen zur Bio-Musterregion oder zum Abonnieren oder Abbestellen des Infobriefs gerne an:

Andrea Gierden

Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Freiburg
Sitz: Landwirtschaftliches Bildungszentrum Hochburg

Telefon: 07641 451 9190

E-Mail: a.gierden@landkreis-emmendingen.de

Web: www.biomusterregionen-bw.de/freiburg