

Neuigkeiten aus der

Bio-Musterregion Freiburg



Liebe Interessierte der Bio-Musterregion Freiburg,

Die Winterzeit rückt näher und damit auch die weihnachtlichen, kulinarischen Feiertage. Wir möchten Ihnen vor dem Jahresende Einblicke in unsere Projekte geben und einen ersten Ausblick, was im neuen Jahr bei uns in der Region passiert.

Haben Sie viel Freude beim Lesen!

Pünktlich zu Weihnachten: Das Bio-Päckle ist da!

Die Bio-Musterregion Freiburg und die Regionalwert Frischekiste GmbH präsentieren stolz das Bio-Päckle: fünf verschiedene Geschenkpakete wurden zusammengestellt, die eine beeindruckende Auswahl an köstlichen, haltbaren Bio-Lebensmitteln aus der Region beinhalten. Von erlesenen Piwi-Weinen bis hin zu erfrischenden Saftchorlen, von herzhaften Brotaufstrichen bis zu delikater Salami - in jedem Bio-Päckle steckt die Vielfalt und Qualität unserer regionalen Produkte.



Sie sind noch auf der Suche nach Weihnachtsgeschenken? Lernen Sie unsere Region auf eine ganz neue Art und Weise kennen, indem Sie sich und Ihren Lieben ein Bio-Päckle schenken. Natürlich auch als Geburtstagsgeschenk, als Mitbringsel für Freund*innen und Familie oder einfach nur, um sich selbst zu verwöhnen - das Bio-Päckle ist vielfältig einsetzbar.

Die verschiedenen Bio-Päckle sind im [Online-Shop der Regionalwert Frischekiste GmbH](#) erhältlich und werden bequem nach Hause geliefert.

Wenn Sie uns dabei unterstützen möchten das Bio-Päckle zu bewerben, kontaktieren Sie uns bitte und wir senden Ihnen Materialien, z.B. Flyer und Sharepics für Social Media und Homepages zu.

Vom Wissen zur WERT-Schätzung: Vom Korn zum Brot

Im Rahmen der Erntedankwochen und der Öko-Aktionswochen Baden-Württemberg 2023 luden die Bio-Musterregion Freiburg, das Forum Ernähren-Bewegen-Bilden Breisgau-Hochschwarzwald und der Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung des Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Hochburg zur Veranstaltungsreihe „Vom Wissen zur WERTschätzung: Vom Korn zum Brot“ ein. Ziel war die Herstellung von Brot entlang der gesamten Erzeugungskette erlebbar zu machen. Nach den beiden Besichtigungen auf landwirtschaftlichen Betrieben vor der Erntezeit im Sommer, ging es nun weiter mit den Verarbeitungsschritten.



Besichtigung Adlermühle in Bahlingen

Am 21. September besuchten wir mit einer Gruppe die [Adlermühle](#) in Bahlingen. Hubert Gilly gewährte uns spannende Einblicke in seine tägliche Arbeit. Seit bereits zwei Jahrzehnten führt er gemeinsam mit seinem Schwager diese Mühle, die durch Wasserkraft betrieben wird. Die Müllerin Olivia ist seit drei Jahren in der Adler Mühle tätig, und ihre Begeisterung für die Mühlentechnik war deutlich spürbar. Angesichts des sinkenden Wasserstands in der Dreisam wird bei Bedarf auf Solarenergie zurückgegriffen, wodurch die Adler Mühle insgesamt auf regenerative Energien setzt. Insgesamt beschäftigt die Mühle 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bezieht ihr Getreide von etwa 20 landwirtschaftlichen Betrieben in der Region.



Besichtigung Bäckerei Till und Brot in Freiburg

Der Brotsommelier Till Gurka öffnete am 12. Oktober 2023 die Türen seiner Backstube "[Till und Brot](#)" in Freiburg für eine Gruppe von 20 interessierten Gästen. Diese hatten die Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen der Backstube zu werfen und die zugrundeliegende Philosophie zu erfahren: Till setzt auf die Verwendung von Sauerteig, eine begrenzte Produktpalette und startet seine Arbeit „erst“ um 6 Uhr morgens. Nach einem einführenden theoretischen Teil hatten die Teilnehmenden die Möglichkeit, aktiv an der Herstellung von Baguettes teilzunehmen und die köstlichen Brote des Bäckers zu verkosten.



Brotbackkurse

Im Oktober und im November 2023 wurden insgesamt drei Backkurse im [Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Emmendingen-Hochburg](#) und im [Forum ernähren, bewegen, bilden](#) in Breisach angeboten - aufgrund der erfreulich hohen Nachfrage wurde noch ein zusätzlicher Termin angeboten. Wer sich selbst in der Brotherstellung üben wollte, erlernte bei den Backworkshops die Grundkenntnisse vom Brotbacken. Es wurden sowohl Hefe- als auch Sauerteigbrote zubereitet. In einem Workshop wurden außerdem verschiedene „Mini-Brot-Varianten“ gebacken und um den „Brot-Genuss“ komplett zu machen, zusätzlich Brotaufstriche zubereitet. Die Teilnehmenden erfuhren außerdem, wie ein Brot länger frisch bleibt, und wie älteres Brot verwertet werden kann.



Foto: H. Rinklin

3. Beiratssitzung der Bio-Musterregion im Haus der Bauern

Am 30. November fand die jährliche Beiratssitzung der Bio-Musterregion statt. Mit rund 40 Akteur*innen aus der lokalen Land- und Ernährungswirtschaft, Vereinen, Verbänden und Institutionen sowie politischen Vertreterinnen und Vertretern der Stadt und Landkreise bildet der Beirat eine wichtige Basis für die Gestaltung und Vernetzung der Bio-Musterregion. In diesem Jahr fand das Treffen im Haus der Bauern statt. Nach einer Begrüßung von Beiratssprecher Thomas Gedemer und Regionalmanagerin Andrea Kühner, stellte Jennifer Shuler das Haus und den Aufbau des BLHV vor. Anschließend berichtete Andrea Kühner über die Aktivitäten in diesem Jahr und zeigte welche Anregungen aus der vorjährigen Beiratssitzung aufgegriffen und umgesetzt wurden.

Darüber hinaus war Cordula Rutz von der Koordinationsstelle der Bio-Musterregionen des MLR dabei, um einen Ausblick zu geben, wie es mit der BMR weitergehen könnte und um über die Arbeit der Bio-Musterregionen auf Landesebene zu berichten. Im Anschluss gab es Austausch und Diskussion, sowie die Möglichkeit zur Vernetzung mit Leckereien von der Bäckerei [Brotbruder](#), Crémant vom [Piwi-Kollektiv](#) und Tamino vom [Weingut Zähringer](#).

Wir danken den Mitgliedern für die konstruktiven Diskussionen und freuen uns über den erfolgreichen regionalen Austausch.



Ökoaktionswochen 2023

Kantinentage

Anlässlich der landesweiten Öko-Aktionswochen organisierten die Stadt Freiburg und die Bio-Musterregion Freiburg eine Neuauflage der [Kantinentage](#). Während den drei Aktionswochen wurde den Essensgästen präsentiert wie sich die eigene Betriebskantine für eine ansprechende, genussvolle, gesunde und nachhaltige Verpflegung engagiert.

In der Innenstadt Rathauskantine, der Kantine Rathaus im Stühlinger und dem Casino im Uniklinikum wurden mit passenden Aktionsgerichten die Themen Regionalität, Saisonalität, Bioprodukte, klimafreundliche Lebensmittel sowie Abfallvermeidung aufgegriffen.

Wir danken den Küchenleitern Olaf Klose, Marcel Furrer und Johannes Forsthuber und ihren Mitarbeiter*innen für die Teilnahme und kreative Umsetzung! Das Team der Fesa e.V. begleitete die Aktion an allen Tagen und ermöglichte den Essensgästen sich an ihren Informationstischen über die aufgegriffenen Themen zu informieren. Zudem motivierten attraktive Preise über die kniffligen Quizfragen zu grübeln um am Gewinnspiel teilzunehmen.



Foto: Stadt Freiburg/ Seeger



Kantingengespräch „Keine Angst vor der Biozertifizierung: Was sind die ersten Schritte zur Umsetzung?“

Das 3. Kantingengespräch des Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung des Ernährungsrats fand am 12. Oktober 2023 zum Thema „Keine Angst vor der Biozertifizierung: Was sind die ersten Schritte zur Umsetzung?“ im BBZ Stegen statt.

Lara von Kürten von der Kontrollstelle ABCERT legte die wichtigsten Punkte zur Bio-Auslobung und Zertifizierung dar und stellte das Kontrollverfahren nach der neuen Bio-AHV-Verordnung vor. Im anschließenden Praxisbericht berichteten Peter Bergmann und Martin Häker, das Küchenleitungs-Team, von ihren Erfahrungen in der Umsetzung.



Die Küche des [SBBZ Stegen](#) wurde im letzten Jahr im Rahmen des Projekts „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ erstmalig bio-zertifiziert. Bei einer anschließenden Führung durch die Küche konnten die Veranstaltungsteilnehmer*innen einen direkten Blick „hinter die Kulissen“ bekommen und beispielsweise sehen, wie die parallele Lagerhaltung von bio und konventionellen Produkten praktisch umgesetzt werden kann. Zwischen den rund 20 Teilnehmer*innen entstand anschließend ein reger Erfahrungsaustausch, bei dem Herausforderungen, Bedenken und Lösungen aus der eigenen Küchenpraxis diskutiert wurden. Einen ausführlichen Bericht zur Veranstaltung gibt es [hier](#).

Workshop „Mehr regionale und ökologische Produkte in der Großküche“

Im Rahmen der „[Bio-Regio-Studie](#)“ der Erzdiözese Freiburg haben das Öko-Institut und die Bio-Musterregion Freiburg Großküchen der Region Feldberg ins Bildungshaus Feldberg-Falkau eingeladen. Die benachbarten Betriebe konnten sich über Möglichkeiten und Herausforderungen zur Etablierung von regionalen und biologischen Lebensmitteln in ihren Küchen austauschen, speziell zu den Lieferstrukturen in der Region Feldberg.

Einweihungsfeier „Wir bündeln bio“ auf dem Großmarkt

Mit der Einweihungsfeier des Regio-Bio-Containers auf dem Freiburger Großmarkt am 15. September 2023 wurde das KOPOS-Modellprojekt „Wir bündeln Bio“ öffentlich bekannt gegeben.

Der „Wir bündeln Bio“-Container soll von nun an als Umschlag- und Bündelungspunkt regionaler Bio-Ware auf dem Freiburger Großmarkt dienen und so u.a. die Belieferung in die Außer-Haus-Verpflegung erleichtern. Es wird dabei ein Vollsortiment mit saisonalem und regionalem Bio-Gemüse, Bio-Obst und Bio-Kräutern angestrebt. Erzeugerbetriebe haben die Möglichkeit auch Überschussmengen, B- Qualität oder Übergrößen über „Wir bündeln Bio“ zu vermarkten. [Weitere Infos](#) zum KOPOS-Projekt.



Foto: triolog, Andreas Weindel

Kooperation und Logistik für regionale Lebensmittel

Beim Vernetzungstreffen „Kooperation und Logistik für regionale Lebensmittel“ trafen sich die teilnehmenden nearby-Betriebe bei der Regionalwert Frischekiste GmbH. Valentin Oswald gewährte uns einen Einblick in sein Unternehmen, das als Bindeglied zwischen regionalen Erzeuger*innen und Abnehmer*innen fungiert. Anschließend wurde darüber diskutiert, wie die regionale Lebensmittellogistik verbessert werden kann, welche betrieblichen Kooperationen beim Transport sinnvoll sind und welche Rolle die digitale Plattform "nearbuy" dabei spielen kann. Das Treffen bot nicht nur die Möglichkeit Ideen auszutauschen, sondern auch persönliche Kontakte zu knüpfen und zu vertiefen. Ein herzliches Dankeschön an alle, die dabei waren und ihre wertvollen Gedanken geteilt haben.



Fotos: Regionalwert AG

Vor einem Jahr ist unsere Zusammenarbeit mit der digitalen Plattform nearby gestartet. Bei einem RegioForum am 29. Februar 2024 auf der Messe Freiburg wollen wir auf die Pilotphase zurückblicken und eine erste Bilanz ziehen. Bei einer Warenbörse erhalten regionale Produzent*innen die Möglichkeit, ihre Erzeugnisse zu präsentieren und mit interessierten Kantinen und Restaurants in Kontakt zu treten. Weitere Details folgen auf freiburg.nearbuy-food.de.

Aus der Region, für die Region

Piwi-Kollektiv für den deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert

Das [Piwi-Kollektiv](#) wurde für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie „Landwirtschaft und Fischerei“ nominiert.



Am Ende hat es leider nicht für den Preis gereicht. Wir finden, dass sich trotzdem eine Erwähnung lohnt. Ihr könnt auf die Nominierung sehr stolz sein. Wir sind es auf jeden Fall!

In Zusammenarbeit mit der DIHK, dem Bundesumweltministerium und anderen Partner*innen zeichnete der #DNP in diesem Jahr erstmals Unternehmen aus 100 Branchen aus. Alle Branchen und Gewinner*innen finden sich [hier](#).

Engagement für Ökoaktionswochen

Im Rahmen der Öko-Aktionswochen lud das [Weingut Trautwein](#) aus Bahlingen an allen vier Wochenenden im Oktober zum „Hof-Wein-Garten“ Fest ein. In entspannter Atmosphäre konnten Besucher*innen die Weine und leckere Snacks im Hofgarten genießen. Besucher*innen konnten sich verwöhnen lassen und den sommerlichen Herbst ausklingen lassen. Wir danken Anne-Christin und Christoph Trautwein für Ihr Engagement und Ihre Gastfreundschaft.



Holger Radenz vom [AOK Forum](#) nahm außerdem an der Aktion „Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ teil und servierte in der Aktionswoche kreative Gerichte mit regionalen Bio-Produkten.

Internationales Piwi-Symposium 5. und 6. Dezember 2023

Am 5. und 6. Dezember 2023 führte das Staatliche Weinbauinstitut in Kooperation mit Piwi Deutschland und dem Bundesverband ökologischer Weinbau (Ecovin) das 1. internationale Symposium zu pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Rebsorten durch. Das ausgebuchte Seminar fand im Forum Merzhausen in Freiburg statt. Die Veranstaltungstage waren eingeteilt in die Themen Züchtung, Weinbau, Önologie und Vermarktung. Neben spannenden Vorträgen, konnten sich die Teilnehmenden bei Verkostungen und Poster-Sessions austauschen und ihre Erfahrungen teilen.



Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 13/Dezember 2023



Slow Food®
Deutschland

Ursula Hudson Preis 2024

[Slow Food Deutschland](#) wird am 05. April 2024 – erstmalig im Rahmen der Slow Food Messe in Stuttgart – den Ursula Hudson Preis verleihen.

Bis zum 4. Januar 2024 können sich Menschen für den Slow-Food-Bildungspreis bewerben und /oder nominiert werden. Der Preis adressiert Einzelpersonen, Gruppen, Initiativen oder Projekte, die entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette, in der Ernährungspolitik oder -bildung engagiert sind. Deren Wirken und Schaffen Vorbild und Inspiration für die Ernährungswende sind. Die Ausschreibung des Preises steht verschiedenen Menschen offen – Engagierten aller Altersgruppen und diverser Disziplinen. Das Preisgeld in Höhe von 1.500 Euro soll die Preisträger*in bei der Wissensvermittlung unterstützen. [Weitere Informationen finden Sie hier.](#)

Bio-Strategie 2030

Am 16.11.2023 präsentierte Bundesminister Cem Özdemir die "Nationale Strategie für 30 Prozent ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft bis 2030" - kurz "Bio-Strategie 2030". Ziel ist die ökologische Bewirtschaftung von 30 Prozent der deutschen Agrarfläche bis 2030. Die Strategie umfasst 30 Maßnahmen, darunter die Stärkung der ökologischen Züchtung, Ausrichtung von Forschung und Betriebsmittelbereitstellung auf ökologische Wirtschaftsweise, Förderung ökologischer Verarbeitungsunternehmen und den Ausbau der Bio-Außer-Haus-Verpflegung. Die Bio-Strategie 2030 basiert auf einem partizipativen Prozess, der Expert*innen, Regierungsvertreter*innen, Wissenschaftler*innen und die interessierte Öffentlichkeit einbezog. [Mehr Informationen hier.](#)

HÖFE.BILDEN.VIELFALT-Förderprogramm



Das Förderprogramm der Bioland Stiftung bietet, ökologischen und konventionellen Landwirt*innen eine finanzielle Unterstützung für die Umsetzung von Maßnahmen zum Schutz der Artenvielfalt. Gefördert werden Naturschutzmaßnahmen auf landwirtschaftlichen Betriebsflächen, für die keine öffentlichen Förderprogramme zur Verfügung stehen. Anträge können ganzjährig eingereicht werden. Fristende für das jeweilige Kalenderjahr ist der 15. Februar. Weitere Informationen, einen Vorab-Check und [Antragsunterlagen finden Sie hier.](#)

TRICOP – transnationale Kooperationsplattform

Die transnationale Kooperationsplattform für Nachhaltigkeitsinitiativen, Einrichtungen sozialer Arbeit und nachhaltigkeitsorientierte Unternehmen "TRICOP" hat den Fokus auf grenzüberschreitende Zusammenarbeit und Innovation fest im Blick. Diese Plattform verbindet Deutschland, die Schweiz und Frankreich und strebt danach, wertvolle Kooperationspartner*innen zu finden, die neue Perspektiven und Ideen einbringen können. Ihr Hauptziel besteht darin, gemeinsame Strategien zu entwickeln und sich über die aktuellen Entwicklungen und bewährte Verfahren in der transnationalen Oberrheinregion auf dem Laufenden zu halten. Eine Online-Plattform soll als Vernetzungs-, Kommunikations- und Suchplattform fungieren. [Weitere Informationen gibt es hier.](#)

Veranstaltungshinweise

<p>17 Dez 23</p>	<p>Abendbrot: offene Vesperrunde 19.00 – 22.00 Uhr Veranstaltung vom CoKulinarium und HOF für Ernährung und AgriKultur und Food for Future Freiburg Die Friedrich: Anmeldung und weitere Informationen hier</p>
<p>02 – 21 Jan 24</p>	<p>Bildungshaus Kloster St.Ulrich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesund und gut motiviert durch die Hofübergabe Anmeldung hier - Einführungskurs „Ökologischer Weinbau“ Anmeldung hier - Aktives Mitgestalten in Landwirtschaft und Gesellschaft Anmeldung hier - Kürbis, Quitte, Kohl & Co: Genusskochkurs für Jung und Alt Anmeldung hier
<p>Jan – Mär 24</p>	<p>BLHV-Bildungsprogramm Winter 2023/24</p> <p>BLHV Veranstaltungen, teilweise auf lokaler Ebene, teils online und überregional. Mehr Information hier</p>
<p>23 Jan 24</p>	<p>Lebensmittel retten - ja, aber sicher: Das gilt es zu beachten bei der Weitergabe von Lebensmitteln 15.30- 17.00 Uhr Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg Online: Anmeldung hier.</p>
<p>24 Feb 24</p>	<p>14. Landschaftspflegetag Landkreis Emmendingen Landratsamt und Landschaftserhaltungsverband Landkreis Emmendingen e.V. Vörstetten 9:00 bis 16:00 Uhr</p>
<p>26 Feb- 07 Mär</p>	<p>Landesweite Ernährungstage 2024 Regionale Umsetzung vom Forum ebb, LBZ Hochburg und Bio-Musterregion Freiburg mit teilnehmenden Kantinen Weitere Informationen folgen auf unserer Homepage.</p>
<p>29 Feb 24</p>	<p>RegioForum Bilanz zu einem Jahr Online-Plattform nearby in der Region, Warenbörse und Vernetzung, weitere Infos in Kürze auf freiburg.nearbuy-food.de Messe Freiburg</p>

Folgen Sie uns gerne auf Instagram [#meinebioheimat](#) und [Facebook](#), um über die Arbeit der Bio-Musterregion auf dem Laufenden zu bleiben.

Wir wünschen Ihnen frohe und besinnliche Feiertage
Andrea Kühner und Anna Christ



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

Andrea Kühner

Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Freiburg

Sitz: Landwirtschaftliches Bildungszentrum Hochburg

Telefon: 07641 451 9190

E-Mail: bio-musterregion-fr@landkreis-emmendingen.de

Web: www.biomusterregionen-bw.de/freiburg