

# Bio-Musterregion Hohenlohe

Info 5/2019

Dezember 2019



- 1) Neuigkeiten aus der Bio-Musterregion
- 2) Veranstaltungen in der Region

## 1. Neuigkeiten aus der Bio-Musterregion

<p>Projekt Bruderkälber</p>	<p>Mit den Bruderkälbern geht es gut voran. Zukünftig soll das Kalbfleisch über drei Kanäle verkauft werden. Zunächst wird das Fleisch als SB-Ware im LEH angeboten. Hierfür wird derzeit gemeinsam mit der Marketingabteilung der BESH an einer geeigneten Produktliste für die Ganztiervermarktung gearbeitet, außerdem werden passende Verpackungen und Flyer entworfen. Als zweiter Absatzweg sollen halbe und ganze Tiere an die Gastronomie verkauft werden. Die ersten Tiere wurden bereits im Rahmen von Bruderkalb-Aktionswochen in der Mohrenköpfe-Gastronomie in Wolpertshausen zum Verzehr angeboten. Auch an den zweiten Öko-Marketing Tagen auf Schloss-Kirchberg wurde den Gästen Fleisch vom Bruderkalb gereicht. Als dritter Absatzweg werden ganze Tiere zukünftig im Online Shop der BESH angeboten. Nach dem Konzept von Crowdbutching können Kunden gemischte Fleischpakete vorbestellen. Sobald ein gesamtes Tier online verkauft ist, wird es geschlachtet, die Pakete werden gepackt und kommen auf dem Postweg direkt zum Kunden.</p> <p>Für das Projekt sind wir weiterhin auf der Suche nach Bio-Milchbauern, die gerne Bruderkälber aufziehen möchten. Außerdem suchen wir Gastronomen und Händler für den Verkauf. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an Anja Frey (voelkleswaldhof@t-online.de) oder Franziska Frey (biomusterregion@hdb-stiftung.com).</p>
<p>Projekt Hohenloher Bio-Sterne gestartet</p>	<p>In der Bio-Musterregion Hohenlohe nach bestimmten Kriterien erzeugte Lebensmittel können zukünftig die Auszeichnung "Hohenloher Bio-Stern" erhalten. Zwingende Voraussetzung für die Kennzeichnung ist die biologische Herstellung entlang der gesamten Wertschöpfungskette und Regionalität. Zusätzlich werden Punkte für die Erfüllung weiterer Anforderungen, wie z.B. Verpackung vergeben. Die Kennzeichnung soll dem Verbraucher mehr Transparenz über die Produktion und Qualität der Produkte vermitteln. Derzeit arbeitet die Projektgruppe die genaue Umsetzung zur Vergabe des Sternes aus. Das zweite Arbeitstreffen der Gruppe findet am 5. Dezember statt. Interessierte sind herzlich eingeladen sich der Projektgruppe anzuschließen (genauere Infos siehe unten).</p>
<p>Grundkurs für Jungbäuerinnen und Jungbauern auf Schloss Kirchberg</p>	<p>Ab dem Jahr 2020 wird es für junge Landwirte und Landwirtschaftsinteressierte einen neu aufgelegten Grundkurs geben. In Anlehnung an den früheren Jungbauernkurs von Fritz Stempfer soll das Kursprogramm Mut und Freude an biologischer Landwirtschaft vermitteln, die Gemeinschaft unter jungen Menschen fördern und den Blick über den eigenen Tellerrand ermöglichen. Hierfür wird es im Rahmen des Kurses ein einwöchiges Blockseminar geben sowie mehrere Exkursionen. Geplant ist eine landwirtschaftliche Exkursion nach Serbien, eine Reise zur Slow Food Genuss Messe „Salone del Gusto“ nach Turin und zum Abschluss ein Fahrt zur Grünen Woche nach Berlin. Nähere Informationen zu Terminen und Programm folgen. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an Rainer Kubach (rainer_kubach@gmx.de) oder Franziska Frey (biomusterregion@hdb-stiftung.com).</p>

Homepage der Baden-Württembergischen Bio-Musterregionen	Die neue Homepage der Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg wird derzeit mit Informationen und Bildmaterial bestückt. Pünktlich zur Biofach im Februar wird sie dann online gehen. Informationen zur Arbeit aller Bio-Musterregionen sowie Termine in den Regionen können dann dort eingesehen und veröffentlicht werden.
---------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2. Veranstaltungen in der Region

Veranstaltungen bekannt machen	<i>Liebe Akteure und Interessenten der Bio-Musterregion Hohenlohe, wenn Sie Veranstaltungen im Kontext der Region und des Ökolandbaus planen, können Sie diese in Zukunft gerne über dieses Infoschreiben bekannt machen. Eckdaten und Termine bitte rechtzeitig an biomusterregion@hdb-stiftung.com schicken.</i>
Arbeitstreffen Hohenloher Bio-Sterne	<p><b>Wann:</b> 05.12.2019, 20 Uhr  <b>Was:</b> zweites Arbeitstreffen der Arbeitsgruppe Hohenloher Bio-Sterne  <b>Wo:</b> Mohrenköpfle Gastronomie, Wolpertshausen  <b>Veranstalter:</b> Bio-Musterregion Hohenlohe  <b>Anmeldung:</b> per Mail an biomusterregion@hdb-stiftung.com</p>
Symposium Nachhaltiger Konsum	<p><b>Wann:</b> 05.–06.12.2019  <b>Was:</b> zweitägiges Programm zu Themen des nachhaltigen Konsums für Unternehmen, Vertreter aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik sowie interessierte Bürger  <b>Wo:</b> Hochschule Heilbronn, Bildungscampus Nord, Gebäude T/14, Raum T850, (ehemals Am Europaplatz 11), 74076 Heilbronn  <b>Veranstalter:</b> Hochschule Heilbronn, Brot für die Welt, BME e.V. Hochschulgruppe Heilbronn  <b>Kontakt:</b> Hochschule Heilbronn, Prof. Dr. Daniela Ludin, Nachhaltigkeitsbeauftragte  <b>Anmeldung:</b> per Mail an <a href="mailto:nachhaltigkeit@hs-heilbronn.de">nachhaltigkeit@hs-heilbronn.de</a>  Weitere Infos unter <a href="https://www.hs-heilbronn.de/nachhaltigkeitssymposium">https://www.hs-heilbronn.de/nachhaltigkeitssymposium</a>  Die Teilnahme ist kostenlos</p>
Tagung: Regionale Esskultur wertschätzen, Handwerk bewahren	<p><b>Wann:</b> 07.12.2019, 13:30-19 Uhr  <b>Was:</b> Tagung zum Thema Regionale Esskultur wertschätzen, Handwerk bewahren. Vorträge, Podiumsdiskussion und regionale Spezialitäten  <b>Wo:</b> Ländliche Heimvolkshochschule, Hohebuch 16, 74638 Waldenburg  <b>Kosten:</b> 40,00 € inkl. Verpflegung, 35,00 € für SLP-Mitglieder  <b>Veranstalter:</b> Stadt-Land-Partnerschaft in Zusammenarbeit mit Slow-Food Mainfranken/Hohenlohe  <b>Anmeldung:</b> Tel. 07942/107-60, Fax 07942 / 107-77, Email: <a href="mailto:m.walter@hohebuch.de">m.walter@hohebuch.de</a></p>

<p>Talk im Schloss zum Thema World Future Council</p>	<p><b>Wann:</b> 09.12.2019, 19.30 Uhr  <b>Was:</b> Talk im Schloss zum Thema World Future Council (WFC) mit Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald und Dr. Walter Döring. Dialog und Diskussion zu zukunftsgerechten Lösungen in den Bereichen Klimaschutz &amp; Regenerative Städte, Nahrungssicherheit &amp; Lebensräume, Frieden &amp; Abrüstung sowie Kinderrechten.  <b>Wo:</b> Rittersaal in Schloss Kirchberg  <b>Veranstalter:</b> Akademie Schloss Kirchberg  Eintritt frei, eine Anmeldung ist nicht nötig, bei Fragen wenden Sie sich bitte an Anna-Lena Buchholz (akademie@hdb-stiftung.com oder 07954 9211880)</p>
<p>Exkursion IGW Berlin</p>	<p><b>Wann:</b> 16.-18.01.2020  <b>Was:</b> dreitägigen Reise nach Berlin mit Einblicken in das „politische Berlin“, Besuch der Internationalen Grünen Woche, Teilnahme an der Demo „Wir haben es satt“ und der Veranstaltung Suppn’ Talk der Heinrich Böll Stiftung  <b>Wo:</b> Berlin; Abfahrt am 16.01.um 7 Uhr in Wolpertshausen  <b>Kosten:</b> 230 €/Person im Doppelzimmer (inkl. Übernachtung mit Frühstück, Nahverkehrstickets, Eintritt zur Messe, Verpflegung auf der Fahrt)  Einzelzimmerzuschlag: 65 €  <b>Veranstalter:</b> Akademie Schloss Kirchberg  <b>Anmeldung:</b> bis 05. Dezember 2019 an akademie@hdb-stiftung.com oder unter 07954 9211880</p>
<p>Vollversammlung der Bio-Musterregion Hohenlohe</p>	<p><b>Wann:</b> 21.01.2020, 20 Uhr  <b>Was:</b> Vollversammlung der Bio-Musterregion Hohenlohe  <b>Wo:</b> Schloss Kirchberg  <b>Veranstalter:</b> Bio-Musterregion Hohenlohe  <b>Anmeldung:</b> per Mail an biomusterregion@hdb-stiftung.com</p>
<p>1. Hohenloher Tag der Bodenfruchtbarkeit</p>	<p><b>Wann:</b> 15.02.2020, 9 Uhr  <b>Was:</b> 1. Hohenloher Tag der Bodenfruchtbarkeit mit verschiedenen Vorträgen u.a. zu den Themen Fruchtfolgegestaltung mit Zwischenfrüchten und Untersaaten, Direktsaat und Düngung.  <b>Wo:</b> Hotel-Restaurant Sonneck, Fischweg 2, 74523 Schwäbisch Hall – Gottwollshausen  <b>Kosten:</b> 125€ inkl. Tagungspauschale (Kaffee, Mineralwasser, Mittagessen vom Büffet) inkl. Mwst. (Übernachtungsmöglichkeiten gibt es direkt im Hotel)  <b>Veranstalter:</b> Innovative Landwirtschaft Reber  <b>Anmeldung und Kontakt:</b> anmeldung@innovativelandwirtschaft.de (bitte unter Angabe der Rechnungsadresse)</p>