

## Neuigkeiten aus der **Bio-Musterregion Freiburg**



*Seit Jahresbeginn ist in der Bio-Musterregion schon wieder einiges passiert! In diesem Infobrief erfahren Sie, mit welchen Themen wir uns aktuell beschäftigen, welche Veranstaltungen stattgefunden haben, was in den einzelnen Projekten umgesetzt wurde und wie Sie sich beteiligen können.*

*Auch aus der Region gibt es wieder viele interessante Neuigkeiten und Beteiligungsmöglichkeiten. Außerdem finden Sie im Infobrief wie gewohnt vielfältige Veranstaltungen, zu denen Sie sich anmelden können. Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!*

## Landesweite Ernährungstage

„**Regionaler Genuss in bunter Vielfalt: Powerpause mit Hülsenfrüchten!**“ Mit diesem Motto startete die Bio-Musterregion gemeinsam mit dem Forum EBB und dem Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Hochburg, Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung, eine Aktion im Rahmen der **landesweiten Ernährungstage 2022**. Unter den teilnehmenden Einrichtungen befanden sich die Häuser der Landratsämter Emmendingen und Freiburg, das Kreiskrankenhaus Emmendingen, das Uniklinikum Freiburg, sowie die Kantinen der AOK und des Bildungshaus St. Ulrich. Dort konnten die Mitarbeiter:innen nicht nur an Informationsständen viele wertvolle Fakten über wertvolle Nährstoffe in Hülsenfrüchten erfahren, sondern beim Mittagessen schmackhafte **regionale Hülsenfrüchte-Gerichte** ausprobieren. Nähere Informationen über unsere Aktion und unsere Partner, sowie unser Informationsmaterial und tolle Rezepte zum Nachkochen finden sich auf unserer [Website](#).



Foto rechts: **Andrea Gierden** (Bio-Musterregion), **Alexander Schäfer** (stellvertretender Küchenleiter des Kreiskrankenhauses), **Landrat Hanno Hurth** und **Andrea Fromm** (Landwirtschaftliches Bildungszentrum) lassen sich in der Kantine des Kreiskrankenhauses ein Linsen-Curry schmecken.

## KOPOS Workshop: Regionallogistik vom Acker in die Großküche

Als Teil des KOPOS-Projekts fand Ende Februar ein **Workshop** zum Thema „Regionallogistik vom Acker in die Großküchen“ statt. Personen aus Produktion, Logistik, Handel, Verarbeitung und Gemeinschaftsverpflegung im Raum Freiburg kamen zusammen, um die Frage „**Wie kann die Versorgung mit regionalen Produkten in Großküchen gestärkt werden?**“ zu diskutieren und ihre Erfahrungen zum Thema **Logistik und Bündelung von regionalen Produkten für Großabnehmer** in der Außer-Haus-Verpflegung auszutauschen. Häufige Schwierigkeiten und Herausforderungen, aber auch ganz konkrete Lösungsansätze und Strategien wurden diskutiert. Einigkeit bestand in dem Wunsch nach einer „Plattform“, die die Akteure in der Wertschöpfungskette zusammenbringt. Mit den gesammelten Erfahrungen, Problemen und Ideen geht es weiter im Prozess der Entwicklung eines Modellvorhabens zur Stärkung regionaler Kreisläufe von Lebensmitteln. Mehr Informationen zum KOPOS-Projekt gibt es auf unserer [Website](#).





## Ein Jahr „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“

Ein Jahr ist es bereits her, dass das Projekt des MLRs für unsere sieben teilnehmenden Einrichtungen gestartet ist. In dieser Zeit war einiges los: Bestandsaufnahmen wurden gemacht, Coachings absolviert, erste Schritte umgesetzt, Vernetzungen geknüpft und Erfahrungen ausgetauscht. Das SBBZ Stegen erhielt kürzlich die **Bio-Zertifizierung**, ebenso die Fachklinik Sonneneck. Das Catering Kinderleicht genießen erhielt als erste Einrichtung die **DGE-Zertifizierung**. Wir gratulieren für diese Erfolge! Zudem wurde im Sozial- und Krankenhausausschuss des Kreistags Emmendingen, beschlossen, dass der Landkreis den **bio-regionalen Wareneinsatz** des Kreisseniozentrums mit 60.000€ bezuschusst.

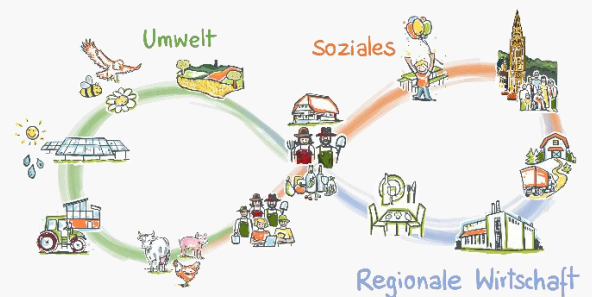


Das Jahr 2022 startete für die Einrichtungen des Projekts mit zwei spannenden online Veranstaltungen. Im Online-Coaching zur **Lebensmittelverschwendung** wurde den Projektteilnehmenden gezeigt, wie mit einer Messwoche in den Einrichtungen **Lebensmittelabfälle vermieden** und **Kosten eingespart** werden können. Auch wenn viele Einrichtungen bereits ein Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung haben, stieß die Messwoche auf Anklang und wird von vielen Projektteilnehmern im Rahmen des Projekts umgesetzt.

Auch der Online-Fachtag „**Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung**“ stieß mit 250 Teilnehmenden auf große Resonanz. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die „Planetary Health Diet“, deren Konzept eine gesundheits-fördernde Ernährungsweise beschreibt, mit der eine künftige Weltbevölkerung von 10 Milliarden Menschen (2050) innerhalb der ökologischen Belastungsgrenzen ernährt werden könnte. Außerdem wurde das Programm „Schmeckt der Süden“-Genuss außer Haus vorgestellt, das den Einsatz regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung forciert. Mehr Informationen zum Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ finden Sie auf der [Website der Bio-Musterregionen](#).

## Wertbildung im Dialog: Dialogveranstaltungen

„Wertbildung im Dialog“, das Forschungsprojekt der Regionalwert AG, bei dem die Bürgerinnen und Bürger der Region gefragt werden „Was ist Ihnen die Landwirtschaft wert?“, neigt sich dem Ende zu. Nach einer Umfrage mit 600 Teilnehmenden und verschiedenen Seminaren & Workshops fanden am 23. Februar und 3. März zwei Dialogveranstaltungen statt. Je 20 Personen mit unterschiedlichsten beruflichen und privaten Backgrounds aus der Region kamen online zusammen, um in Gruppen über die drei Leitfragen zu diskutieren: Wie schaffen wir Bewusstseinsbildung für Land- und Ernährungswirtschaft? Wer schafft einen Dialog von Landwirtschaft und Gesellschaft in der Region Freiburg? Woher kommt das Geld für die landwirtschaftlichen Nachhaltigkeitsleistungen? Begleitet wurden die Diskussionen von Vertreter:innen der Badenova, den Landfrauen, der Stadt Freiburg, dem Ernährungsrat Freiburg, der Bio-Musterregion und Personen aus der landwirtschaftlichen Praxis. So wurden gemeinsam Hindernisse und Möglichkeiten beleuchtet. Die Ergebnisse der Dialogveranstaltung und der Umfrage werden auf der Abschlusskonferenz präsentiert (s. Veranstaltungshinweise). Mehr Informationen über das Projekt „Wertbildung im Dialog“ finden Sie [hier](#).





## *Vermarktung von Kälbern aus*

## *der Öko-Milchviehhaltung*

### Projekt: EIP-Milchviehkälber

Das Projekt „EIP-Milchviehkälber – Wertschätzung durch Wertschöpfung“ wird koordiniert von AgriConcept und widmet sich der Problematik der Aufzucht und Vermarktung von Kälbern aus der Milchviehhaltung. Zur Lösung des Problems soll eine **höhere Wertschöpfung** für diese Kälber und damit ein Anreiz zur Aufzucht der Kälber im Land geschaffen werden. Am 9. Februar konnten sich die Projektbeteiligten bei einem ersten fachlichen Treffen kennen lernen. In den kommenden Monaten werden in vier Arbeitsgruppen Vermarktungswege für Kälber entwickelt und begleitend in Beispielbetrieben umgesetzt. Die Bio-Musterregion Freiburg unterstützt als Projektpartner die regionale Umsetzung des Vorhabens.

### Projekt: WertKalb

Auch das Projekt „WertKalb“ befasst sich mit der Thematik von Kälbern aus der ökologischen Milchviehhaltung. Am 11. März kamen die Projektpartner an der HfWU Nürtingen zusammen, um sich im Zuge des Dialogforums über bereits angewandte Maßnahmen zur **Absatzförderung und Marketingstrategien** und deren künftiges Potential auszutauschen. Im Mai wird ein weiteres Dialogforum stattfinden. Ziel wird sein, die gewonnenen Einsichten zu Handlungsempfehlungen und zukünftigen Strategien mit Vertretern der gesamten Wertschöpfungskette zu bündeln. Weitere Informationen zu dem Projekt und seinen Partnern finden Sie [hier](#).

---

## Auftakttreffen „Gastro-Aktionswochen für die Bio-Jungziege“

Die Bio-Musterregion Freiburg ist Aktionspartner der „Gastro-Aktionswochen für die Bio-Jungziege“, die um Pfingsten im Rahmen des Projekts „Bio-Kitze und –Lämmer wertschätzend in Süddeutschland vermarkten“ organisiert werden. Hintergrund ist die steigende Nachfrage nach Bio-Ziegenmilch und –käse und die damit wachsende Anzahl an Jungtieren, die nicht zur Nachzucht benötigt werden. Bei der Auftaktveranstaltung am 14. März wurden **regionale Gastronomen** eingeladen, um das Konzept, welches international bereits Erfolge feiert, kennen zu lernen. Nach einer Betriebsbesichtigung auf dem Ringlihof in Horben, ein Bio-Ziegenbetrieb mit eigener Käseherstellung, präsentierten Christoph Riesterer und Detlev Ueter bei einem gemeinsamen Mittagessen vielfältige Varianten vom Ziegenlamm. Das Konzept der Gastro-Aktionswochen stieß auf positive Resonanz und bewegte zu einer regen Beteiligung der Gastronomen.



## GOBIOM: Gestaltungsoptionen für ökonomisch tragfähige biodiversitätsfördernde Milchproduktionssysteme

Das Ökoinstitut Freiburg, das Institut für Ländliche Strukturforchung Frankfurt, sowie die Beratungsorganisation grünweg aus Ansbach suchen **Milchviehbetriebe** der beiden Bio-Musterregionen Freiburg und Ravensburg für ein Forschungsprojekt. Das leitende Thema ist die Entwicklung von Milchproduktionssystemen, die sich ökonomisch lohnen und gleichzeitig **Biodiversität fördern**. In enger Zusammenarbeit sollen Ansätze und Lösungen praxisnah generiert werden. Die teilnehmenden Milchviehbetriebe erhalten dabei eine professionelle landwirtschaftliche Beratung und werden damit für die agrarpolitischen Anforderungen ab 2023 gerüstet. Ausführliche Informationen finden Sie [hier](#). Wenden Sie sich bei Fragen an: Holger Pabst, Institut für Ländliche Strukturforchung (ifls), Tel. 069 9726683-12, Email: [pabst@ifls.de](mailto:pabst@ifls.de)

---

## Podcasts



### „Wirlandwirten“

Wie bereits im letzten Newsletter angekündigt ist die Bio-Musterregion im Podcast des BLHV „Wirlandwirten“ zuhören. In der vierten Folge der neuen Reihe stellt Regionalmanagerin Andrea Gierden die Bio-Musterregion Freiburg vor und spricht mit Pdraig Elsner über neue Märkte für regionale Biolebensmittel. Der Podcast erscheint auf [YouTube](#), [Spotify](#) und [Google Podcasts](#). Reinhören lohnt sich!



### KOPOS Podcast

Mehr regionales Bio in öffentlichen Einrichtungen wie Kitas, Schulen, Krankenhäusern & Co – das ist auch ein großes Ziel der Bio-Musterregion. Warum das jedoch nicht so einfach ist, wie es klingt, selbst wenn genügend Erzeugerbetriebe regional produzieren, ist Thema im vierten und letzten Teil der Reihe „Ernährungswende – regional gedacht“ des Podcast „Knowledge for Future“. Welche politischen und rechtlichen Rahmenbedingungen braucht es für eine regionale Ernährungswende? Das erfahren Sie [hier](#), auf [Spotify](#), [Google Podcasts](#) oder [Apple Podcasts](#).



# Aus der Region, für die Region

## Hexentäler Kinderküche e.V.



Hexentäler  
Kinderküche e.V.

Für den Start brauchen wir  
Ihre Hilfe – und zwar JETZT!

Bitte spenden Sie für unsere Köchenausstellung  
auf <https://butterplaco.org/p/106181>. Vielen Dank!

Kontakt und weitere Infos:  
<https://hexenkueche-merzhausen.de> - [info@hexenkueche-merzhausen.de](mailto:info@hexenkueche-merzhausen.de)



Die Hexentäler Kinderküche ist ein Verein, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Schulkinder der Hexentalschule täglich **frisch, regional, saisonal und nachhaltig** zu bekochen. Der ganzheitliche Ansatz der „Hexenküche“ beinhaltet außerdem ein **pädagogisches Konzept**, damit die Kinder lernen ihr Essen und die damit verbundene Arbeit wertzuschätzen. Im Januar erhielt der Verein den ersehnten **Zuschlag** des Gemeinderats und kann für das Schuljahr 2022/23 seine Pläne in die Tat umsetzen. Nun gilt es die Küchenausstattung zu finanzieren. Sie möchten die Hexentäler Kinderküche als **Sponsor, mit einer Spende oder als aktives Mitglied** unterstützen? [Hier](#) haben Sie dazu die Möglichkeit!

Außerdem ist die Kinderküche **auf der Suche nach Köchen zur Festanstellung**, sowie begeisterten ehrenamtlichen Helfern, insbesondere auch Seniorinnen und Senioren, die Freude am Kochen haben. Näheres finden Sie auf der [Website](#) des Vereins.

Als **KOPOS-Pilotprojekt** ist die Hexentäler Kinderküche schon seit einem Jahr Partner der Bio-Musterregion. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

## Naturwald-Südschwarzwald: Vespertour und Brunch auf dem Bauernhof

Landwirtinnen und Landwirte aufgepasst!

Der Naturpark Südschwarzwald möchte in diesem Jahr mit den beiden Veranstaltungen, **Brunch auf dem Bauernhof** und **Naturpark-Vespertouren**, wieder richtig durchstarten. Ziel ist es, die Vielfalt regionaler Betriebe aufzuzeigen und Menschen für die wertvolle Arbeit der Höfe, regionale Produkte sowie die Bewahrung der Kulturlandschaft zu sensibilisieren.

Führt ein Wander- oder Radweg an Ihrem Hof vorbei, können Sie an **vier ausgewählten Sonntagen** Ausflüglern ein "Vesper to go" mit eigenen und regionalen Hofprodukten anbieten. Am **7. August** findet außerdem der „Brunch auf dem Bauernhof“ statt, bei dem Sie Besucher bei geselliger Atmosphäre mit Köstlichkeiten verwöhnen und einen spannenden Einblick „hinter die Kulissen“ geben können. Eine Teilnahme ist selbstverständlich **kostenlos**. Der Naturpark unterstützt Sie in Fragen der Organisation, flankiert die Veranstaltungen mit Flyern, Plakaten, Internetauftritt und Pressearbeit und bietet kostenlos Werbematerial. Sie möchten mit Ihrem Hof gerne dabei sein? Ansprechperson ist Verena Spieth (Tel.07676 9336-26 oder E-Mail: [verena.spieth@naturpark-suedschwarzwald.de](mailto:verena.spieth@naturpark-suedschwarzwald.de)). Mehr Informationen finden Sie außerdem [hier](#).

Wir möchten außerdem darauf hinweisen, dass der Naturpark Südschwarzwald e.V. zum 01.06.2022 eine **Elternzeitvertretung als Regionalmanager\*in (m/w/d)** für Regionalvermarktung, Land- und Forstwirtschaft in Teilzeit 80 % sucht. Die Stellenausschreibung finden Sie [hier](#).



## Klimastudie der Agronauten

Die Klimastudie der Agronauten für die Region Freiburg wurde veröffentlicht. Das Ziel dieser Studie war es, anhand einer Analyse des aktuellen Landwirtschafts- und Ernährungssystems der Region Freiburg aufzuzeigen, wie dieses nachhaltiger, also krisenfester sowie ökologisch und wirtschaftlich gerechter, gestaltet werden kann. Aus den Ergebnissen wurden als Resümee Handlungsempfehlungen für die Region erstellt, die die Potentiale zur klimafreundlichen Ausrichtung von Landwirtschaft und Ernährung zeigen. [Hier](#) findet sich die Studie zum Nachlesen.

**DIE AGRONAUTEN**  
Forschungsgesellschaft  
für Agrar- und Ernährungskultur

## „Alles über Bio“: Bio-Recht einfach erklärt

Auf der Website „Alles über Bio“ kann man seit dem 1. März 2022 alles über Bio-Recht erfahren. In kurzen Artikeln werden Paragraphen und Verordnungen zu einzelnen Themen rund um ökologische Landwirtschaft vorgestellt und anschaulich erklärt. Welche Zutaten sind in Bio erlaubt, welche verboten? Wie stellt ein Hof auf Bio um? Kann ich mich auf Siegel verlassen? Diese und viele weitere Fragen werden auf der neuen [Website](#) des BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft) beantwortet.



## Ökolandbau: Weingut Klaus Vorgrimmler

290 Bio-Betriebe wurden vom BMEL als Demonstrationsbetriebe für ökologischen Landbau ausgewählt und im Ökolandbauportal porträtiert. Mit darunter befindet sich ein Betrieb unserer Region, das Weingut Vorgrimmler. Der in Freiburg-Munzingen gelegene Familienbetrieb kultiviert seine Weine seit über 30 Jahren ökologisch. Neben Burgundersorten und Chardonnay gehören auch Obst und Spargel zum Angebot. Klaus und Maj Britt Vorgrimmler bieten Besucherinnen und Besucher nach Voranmeldung speziell an ihre Wünsche und Interessen angepasste Führungen an, um Einblicke in die Arbeit auf dem Ökobetrieb zu geben. Als Vertreterin der Landfrauen ist Maj Britt Vorgrimmler außerdem Mitglied im Beirat der BMR. Das Porträt über das Weingut finden Sie [hier](#).



## CeresAward: Landwirt des Jahres



Wer seinen landwirtschaftlichen Betrieb besonders innovativ und gleichzeitig wirtschaftlich führt, kann sich noch bis zum **3. April 2022** für den CeresAward bewerben. Verliehen werden Preise in zehn Kategorien, sowie eine Auszeichnung als „Landwirt/Landwirtin des Jahres“. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Mit seiner innovativen Biogas-Anlage gewann 2019 Wolfram Wiggert, ein Landwirt aus der Bio-Musterregion Freiburg, den Preis in der Kategorie „Energielandwirt“. Mitmachen lohnt sich!

## Lea-Mittelstands-Preis

Leistung  
Engagement  
Anerkennung



Mittelstandspreis für soziale  
Verantwortung in Baden-Württemberg

Der Lea-Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg zeichnet kleine und mittlere Unternehmen für freiwilliges gesellschaftliches Engagement aus. Dieser Ausdruck von Verantwortung, der die Grundlage für eine stabile, solidarische und offene Gesellschaft bildet, soll mit dem Preis öffentlich gewürdigt und wertgeschätzt werden. **Bis zum 31. März** können Sie sich für den Lea-Mittelstandspreis bewerben. Nähere Informationen finden Sie [hier](#).

---

## EcoWinner-Wettbewerb 2022 gestartet



Noch **bis zum 22. April** können Bio-Winzerinnen und -Winzer sich für eine Auszeichnung beim größten deutschen Wettbewerb für Bio-Weine bewerben. In 14 verschiedenen Kategorien wird die EcoWinner-Jury Ende Juni die besten Bio-Weine Deutschlands küren. Alle Informationen dazu finden Sie [hier](#).

---

## BLE: Forschungs- und Entwicklungsvorhaben „Regionale Bio-Wertschöpfungsketten“

Mit dem Forschungs- und Entwicklungsvorhaben „Regionale Bio-Wertschöpfungsketten“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sollen Projekte, die sich entlang von Wertschöpfungsketten und –netzwerken mit praxisangewandter Forschung befassen, ins Leben gerufen und gefördert werden. Die Themenfelder, in denen sich die Vorhaben und Maßnahmen bewegen dürfen, reichen von der Analyse von Potentialen über Identifizierung von Erfolgsfaktoren und Hemmnissen einschließlich Lösungsansätzen, bis zur Bewertung von Methoden zur Nachfragesteigerung. Für eine Bewerbung kann **bis zum 29. April** eine 10-15 seitige Projektskizze eingereicht werden. Die detaillierten Anforderungen sind in einem [Leitfaden](#) zusammengefasst. Voraussetzungen sind unter anderem, dass es sich um ein neues, noch nicht begonnenes Vorhaben handelt, und dass die Antragssteller Forschungseinrichtungen oder Praxispartner sind. Projektbeginn ist Ende 2022/Anfang 2023 mit einer Laufzeit von bis zu drei Jahren.

Wie ein Vorhaben aussehen kann, das den Bedingungen der Fördermaßnahmen entspricht, zeigt das [Projekt Ganztierstark](#) in der Außer-Haus-Verpflegung in der Region Berlin-Brandenburg.

---

## ÖkoNetzBW: Partnerbetriebe öffnen ihre Hoftore für interessierte Berufskolleginnen und –kollegen

Die ersten Partnerbetriebe des ÖkoNetzBW sind ausgewählt und Minister Hauk hat am 07. Februar den Startschuss für die aktive Netzwerkarbeit des ÖkoNetzBW gegeben. Aus unserer Region sind das **Weingut Andreas Dilger** und **Sonner's Heinehof** im Netzwerk vertreten.

Ab sofort können interessierte Landwirtinnen und Landwirte individuelle Termine mit den Partnerbetrieben vereinbaren und bald werden auch erste Veranstaltungen auf den Partnerbetrieben geplant. Alle Informationen zu den Betrieben, geplanten Events und Kontakte können Sie online unter [www.OekoNetz-BW.de](http://www.OekoNetz-BW.de) finden.

Bis zum **04. April** ist das ÖkoNetzBW auf der **Suche nach weiteren Partnerbetrieben**, insbesondere in den Regierungsbezirken Freiburg und Karlsruhe. Falls Sie seit mindestens 5 Jahren ökologisch wirtschaften und den Ökolandbau aktiv voranbringen möchten, bewerben Sie sich gerne. Mehr Informationen zur Bewerbung finden Sie [hier](#).

**ÖkoNetz**   
Baden-Württemberg





# Veranstaltungshinweise

30  
Mär

### Vernetzungstreffen: Bio-Milch trifft Bio-Mast

Wir laden gemeinsam mit Bioland e.V. und Naturland e.V. ökologische **Milchvieh- und Mastbetriebe** und solche, die es werden wollen, zu einem **Vernetzungstreffen** am 30. März 2022 ein. Neben einer Besichtigung eines Mastbetriebs werden Referenten Möglichkeiten der **Zusammenarbeit von Milchvieh- und Mastbetrieben** erläutern und Einblicke in die aktuelle Marktsituation von Öko-Rindfleisch geben. Informationen zur Anmeldung, sowie Details zum Veranstaltungsprogramm finden Sie [hier](#).

30  
Mär

### Fachtag Nachhaltige Direktvermarktung

Wie gelingt es Ihnen als direktvermarktendem Betrieb, sich noch stärker über Ihr **nachhaltiges Wirtschaften** zu profilieren? Wie lässt sich das, was Sie bereits umsetzen, der Kundschaft anschaulich kommunizieren? Diese Fragestellungen stehen im Fokus des online Fachtages „**Nachhaltige Direktvermarktung**“. Am 30. März 2022 finden zwischen 9:00 und 16:30 Uhr verschiedene Vorträge und Workshops statt. Nähere Informationen zum Programm und zur Anmeldung finden sich [hier](#).

07  
Apr

### Betriebsbesichtigung: 100% Bio-Kinderverpflegung

Als Folgeveranstaltung des erfolgreichen Regio-Kantingensgesprächs vergangenen Jahres lädt die Bio-Musterregion Freiburg zusammen mit dem Ernährungsrat Freiburg & Region **Profis aus der Gemeinschaftsverpflegung** zu einer Betriebsbesichtigung des Albert Wöhrle Bio-Caterings am 7. April von **16-18:30 Uhr** ein. Seit 1998 wird dort 100% Bio für Kindergärten und Schulhorte gekocht und vorzugsweise mit regionalen Lieferanten zusammengearbeitet. Wenn Sie auch einen Einblick hinter die Kulissen bekommen möchten, bitten wir um eine Anmeldung bei Andrea Gierden ([per E-Mail](#): oder Telefon: 07641-4519190). Weitere Informationen finden Sie auf unserer [Website](#).

08  
Apr

### Abschlusskonferenz des Projekts „Wertbildung im Dialog“

Das Projekt „Wertbildung im Dialog“ neigt sich dem Ende zu und lädt zur Abschlusskonferenz ein. Neben der **Präsentation und Diskussion der Ergebnisse** wird **Dr. Felix Prinz zu Löwenstein**, Mitglied der letztjährigen Zukunftskommission Landwirtschaft, die Konferenz mit einem Impulsreferat einleiten. Die Veranstaltung findet im Historischen Kaufhaus Freiburg, Münsterplatz 24, 79098 Freiburg statt. Alternativ besteht auch die Möglichkeit, via **Livestream** an der Veranstaltung teilzunehmen. Bis zum 31. März können Sie sich hier kostenlos anmelden. Weitere Informationen und die Agenda finden Sie [hier](#).

7/8  
Apr

### „Unsere Böden brauchen Luft!“ Intensivkurs Regenerative Landwirtschaft

Der zweitägige Intensivkurs in Schwäbisch Hall-Gailenkirchen vermittelt, wie mit **regenerativer Landwirtschaft Bodenverdichtung** entgegengesteuert und **Bodenfruchtbarkeit** erhalten werden kann. In Theorie und Praxis werden vielfältige Ansätze von zwei Experten auf dem Gebiet klimafreundlicher und regenerativer Landwirtschaft anschaulich erläutert. Mehr Informationen zum Seminar finden Sie [hier](#).

Mai

### Next Generation Bio – in Bio-Führung gehen

Das 1,5-tägige Intensiv-Seminar richtet sich an **Nachwuchs-Führungskräfte** in der **Bio-Branche**. Es findet im Mai 2022 statt und ist die Wiederholung nach einem erfolgreichen Auftakt im Herbst 2021. Weitere Informationen zum Seminar und zur Anmeldung gibt es [hier](#).

## Jahresprogramm Hauswirtschaft und Ernährung

Das **Veranstaltungsprogramm** des Fachbereichs Hauswirtschaft und Ernährung des Landwirtschaftlichen Bildungszentrums Emmendingen-Hochburg ist da! Neben **Kochworkshops für Erwachsene und Jugendliche**, werden in diesem Jahr durch zusätzliche Förderungen unter dem Titel „**Fit im Alltag**“ auch Kochkurse für **Haushalte mit kleinem Budget** stattfinden. Eine Übersicht über das Jahresprogramm, sowie die Informationen zur Anmeldung finden Sie [hier](#).



*Fröhliche Frühlingsgrüße von der Hochburg  
senden Ihnen  
Andrea Gierden & Isabella Frank*

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](mailto:a.gierden@landkreis-emmendingen.de)

Web: [www.biomusterregionen-bw.de/freiburg](http://www.biomusterregionen-bw.de/freiburg)