



Neuigkeiten aus der **Bio-Musterregion Freiburg**

Liebe Interessierte der Bio-Musterregion Freiburg,

der Sommer neigt sich dem Ende zu und der nahende Herbst bereitet uns auch dieses Jahr kulinarisch wieder Freude. Bei den diesjährigen Öko-Aktionswochen werden wir zu Hoffesten, Verkostungen und Seminaren eingeladen und können Bio aus der Region erleben, genießen und entdecken. Zu entdecken gibt es auch unseren neuen Social Media Auftritt unter dem Namen [#meinebioheimat](#).

Diese und weitere Neuigkeiten erfahren Sie im aktuellen Infobrief der Bio-Musterregion.

Haben Sie viel Freude beim Lesen!

Auftakt Veranstaltungsreihe „Vom Korn zum Brot“

Im Juni nutzten wir die Chance noch vor der Getreideernte zwei landwirtschaftliche Betriebe im Rahmen der Reihe „Vom Korn zum Brot“ zu besuchen. Der [Biohof Zimmermann](#) in Freiamt und die [Dachswanger Mühle](#) in Umkirch ermöglichten uns spannende Einblicke in ihre Arbeit rund um den Getreideanbau und ihre Zusammenarbeit mit Mühlen und Bäckereien bis hin zum fertigen Brot.



Auch bei unserem Workshop beim Agrikulturfestival drehte sich unter dem Motto „Harte Kruste, weicher Kern“ alles ums Thema Brot – und zwar speziell darum wie auch „altbackenes“ Brot lecker und kreativ aufgewertet werden kann.

Wir bedanken uns für die spannenden Einblicke und freuen uns auf die nächsten Besichtigungen entlang der Wertschöpfungskette bei der Adler Mühle in Bahlingen und der Bäckerei Till und Brot in Freiburg. Weitere Informationen unter: [Vom Korn zum Brot: Vom Wissen zur WERT-Schätzung](#)

Hofbesuch Biodiversität er-leben

Im Rahmen der Kampagne „Achtung Leben!“ zur Förderung und Bewahrung der Artenvielfalt luden die Katholische Landbewegung, die Diözesanstellen für Schöpfung und Umwelt und die Bio-Musterregion Freiburg zu einer ganztägigen, abwechslungsreichen Exkursion ein.

Mit dem [Obstparadies Staufen](#) und [Sonnens Heinehof](#) lernten die rund 40 Teilnehmenden zwei Betriebe kennen, die jeweils auf ihre ganz besondere Art und Weise einen Beitrag zur Bewahrung und Erhaltung von Landschaften und den dazugehörigen Arten leisten.

Weihbischof Dr. Peter Birkhofer, der die Exkursion interessiert begleitete, beschloss den Tag in der hofeigenen Kapelle des Heinehofs mit einem Impuls.

[Hier](#) gibt es einen ausführlichen Bericht zum Nachlesen.



Social Media Kanal

Die Bio-Musterregion Freiburg geht „online“. Mit ihrem Social Media Auftritt möchte die Bio-Musterregion Freiburg auf neuen Wegen Verbraucher*innen Gesichter, Geschichten und Produkte aus der Region vorstellen. Der Account „meinebioheimat“ möchte die ganze Wertschöpfungskette eines Produktes sichtbar machen und Menschen aus der Region einladen, neugierig zu werden, welche Vielfalt es direkt vor unserer Haustür gibt. Geschichten und Gesichter lassen Menschen zuhören, deshalb möchten wir Bio-Betrieben aus der Region eine Plattform bieten, ihre Geschichte zu erzählen und sich vorzustellen. Folgt uns gerne: [#meinebioheimat](#) auf Instagram und auf Facebook.

Frühjahr und Sommer im Zeichen der Piwis: Best of Freiburger Piwis

Das Freiburger Weinbauinstitut (WBI) prämierte in Kooperation mit Ecovin, Piwi Deutschland e.V. und der Bio-Musterregion Freiburg am 07. Juli 2023 die besten Piwis aus Freiburger Züchtung.

Wir gratulieren vor allem den Preisträgern aus der Bio-Musterregion Freiburg: [Weingut Ruesch, Buggingen](#), [Weingut Schmidt, Eichstetten](#), [Weingut Andreas Dilger, Freiburg](#), [Weingut Feuerstein, Heitersheim](#), [Weingut Boos, Bahlingen](#) und dem [Weingut Rabenhof, Sasbach-Jechtingen](#) sowie der [Winzergenossenschaft Britzingen](#) für die zusätzliche Auszeichnung mit dem besten Piwi aus dem Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald.



Nach der feierlichen Urkundenübergabe im Beisein von der frisch gekrönten badischen Weinkönigin Julia Noll wurde anschließend am Freiburger Piwi-Stand auf dem Freiburger Weinfest angestoßen.



50. Freiburger Weinfest mit regionalen Piwis

Vom 6. bis 11. Juli stand der Freiburger Münsterplatz wieder sechs Tage im Zeichen des badischen Weins. In diesem Jahr gab es mit den „Freiburger Piwis“ einen neuen, zusätzlichen Bereich, der ausschließlich regionale Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten anbot. Organisiert vom [Piwi-Kollektiv](#), dem [Weinbauinstitut Freiburg](#), den [Ökologische Weingütern Schmidt, Zähringer](#) und [Dilger](#) und der Bio-Musterregion Freiburg konnten die Besucherinnen und Besucher in den Genuss von Souvignier Gris, Johanniter, Tamino und Co. von verschiedenen Weingütern aus unserer Region kommen.

Umstieg auf Piwis: Innovative Reben - Standortumveredlung nach Methode Rösch

Im April luden wir gemeinsam mit dem [Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau Baden-Württemberg \(KÖLBW\)](#), dem [Piwi-Kollektiv](#) sowie dem [staatlichen Weinbauinstitut Freiburg \(WBI\)](#) zu einem Seminar zum Umstieg auf Piwis ins [Landwirtschaftliche Bildungszentrum Emmendingen-Hochburg](#) ein. Das ausgebuchte Seminar bestand aus theoretischen Impulsen über die Bedeutung von Piwis für den Weinbau sowie die Möglichkeiten für die Region. Der Winzer Dieter Rösch aus Weil am Rhein-Ötlingen stellte praxisnah sein Verfahren der Standortumveredlung, die sogenannte Methode Rösch, die er selbst entwickelt hat, vor. Die leicht erlernbare und preiswerte Umveredlung konnten die teilnehmenden Winzer*innen direkt vor Ort in einem praktischen Teil üben. Dass das Interesse an dem Thema groß ist, zeigte der angeregte Austausch im Anschluss. Einige Teilnehmende verkündeten bereits, die Methode bei sich ausprobieren zu wollen.

Leuchttürme „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“

Das Engagement der teilnehmenden Einrichtungen im Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ wird nun in einer Broschüre anschaulich dargestellt. Wir freuen uns, mit dem [SBBZ Stegen](#), [Kinderleicht genießen GmbH](#), [LBZ St. Anton](#), [AOK-Forum Freiburg](#), [Psychosomatische Fachklinik Sonneneck](#), [Bildungshaus St. Ulrich](#), [Kreisseniozentrum St. Maximilian Kolbe](#) und dem [Universitätsklinikum Freiburg](#) durch ihre Teilnahme „Leuchttürme“ für mehr regionales Bio in unserer Region zu haben.

Hier gelangen Sie direkt zur [Online-Version der Broschüre](#). Gedruckte Exemplare gibt es auf Anfrage beim Regionalmanagement.



Kantinengespräche

Die Reihe „Kantinengespräche“ des Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung des [Ernährungsrats Freiburg & Region](#) ist mit den ersten beiden Veranstaltungen gestartet. Bei einer Betriebsbesichtigung in der [Pflanzeneiweißmanufaktur in Sölden](#) erfuhren die Teilnehmenden in einem kurzen Vortrag die Geschichte des Sojaanbaus und die Bedeutung und Verteilung des globalen Sojaanbaus. In einem zweiten Teil durften die Teilnehmer*innen die Manufaktur besichtigen.

Im zweiten Kantinengespräch „Kommunikation im Betrieb: Bio und regional wird unser Ding, gemeinsam im Team“ wurde den Teilnehmenden an die Hand gegeben, wie sich bio und regional im Team umsetzen lässt und wie gute Kommunikation gestaltet werden kann. Einblicke in die praktische Umsetzung lieferten [Holger Radenz vom AOK Forum](#) und [Anna Rechenberger von der Kantine Zukunft Berlin](#).

[Das 3. Kantinengespräch](#) wird am 12. Oktober zum Thema „Keine Angst vor der Biozertifizierung: Was sind die ersten Schritte zur Umsetzung?“ im BBZ Stegen stattfinden.

Ökofeldtage 2023 in Ditzingen

Die Öko-Feldtage am 14. und 15. Juni in Ditzingen-Hirschlanden bei Stuttgart zeigten auf dem Acker und im Stall Lösungen auf für die drängenden Fragen der gesamten Landwirtschaft. Mehr als 12.000 Besucherinnen und Besucher hatten hier die Chance, sich über alle Neuheiten rund um Pflanzenbau und Tierhaltung kompakt zu informieren. Der Austausch zwischen Jung und Alt, Öko und Konventionell sowie Praxis und Forschung stand dabei im Mittelpunkt.



Auch die Bio-Musterregionen aus Baden-Württemberg waren auf den Ökofeldtagen mit einem gemeinsamen Stand vertreten. Dort konnten sich Besucherinnen und Besucher über die verschiedenen Projekte informieren, mit den Regionalmanagerinnen in den Austausch kommen und mehr über regionale Bio-Lebensmittel erfahren

Online-Plattform nearby – wo stehen wir?

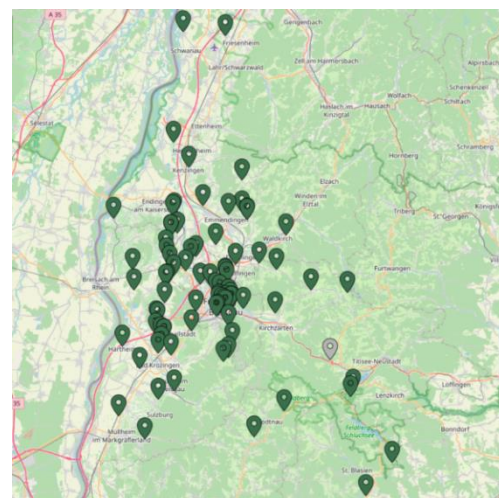
Im Februar 2023 startete das Projekt “Gemeinsam für die Region Freiburg: Regionale Beschaffung und Vermarktung via Online-Plattform”.

Seitdem haben sich 80 Betriebe in der Stadt Freiburg und in den Landkreisen Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald auf der Plattform registriert - davon 53 aus Landwirtschaft und Weiterverarbeitung, 5 aus Bündelung und Logistik sowie 22 Abnehmer aus der Außer-Haus-Verpflegung. In den letzten Monaten wurden 160 Angebote und 110 Gesuche für regionale Produkte auf dem digitalen Marktplatz eingestellt.

Weil das Thema verarbeitete Lebensmittel ein wichtiger Punkt für die Betriebe war, wurde im Mai ein Workshop zum Thema “**Regionale Verarbeitungsstrukturen**” angeboten. Benjamin Rückle ermöglichte uns einen spannenden Einblick in seinen Obst- und Gemüseverarbeitungs-Betrieb [Regio Frucht](#) in Gundelfingen. [Hier](#) gibt es einen ausführlichen Bericht - auch als Einblick für diejenigen, die nicht dabei sein konnten.

In drei **Webinaren** konnten sich die Betriebe über ihre bisherigen Erfahrungen mit der Plattform austauschen und tiefere Einblicke in die Nutzung der Plattform bekommen. Wir kümmern uns außerdem um weitere brennende Themen wie die regionale Bündelung und Logistik.

Auf www.freiburg.nearbuy-food.de wird regelmäßig über unsere Aktivitäten berichtet.



EIP-Projekt KoRinNa

Das Projekt "KoRinNa" steht für **Kooperationen zwischen Berg- und Ackerbauern** in der Kulisse des Naturparks Südschwarzwald und verfolgt das Ziel einer gemeinsamen Mast von Kälbern bzw. Mastrindern aus der Bio- Milchviehhaltung. Dabei sollen die jeweiligen Standortvoraussetzungen des Südschwarzwalds und der angrenzenden Täler optimal miteinander verbunden werden.



Mit dem Projekt soll ein ganzheitlicher Ansatz zur Nutzung von Kälbern aus der Bio-Milchviehhaltung sowie zur Optimierung von Grünlandnutzungssystemen, Nährstoffkreisläufen und regionalen Wertschöpfungsketten für Qualitäts-Rindfleisch entwickelt werden. Weitere Einblicke gibt es unter: <https://eip-korinna.de/>.

Außerdem bietet das Projekt die Möglichkeit sich über die regionale Aufzucht von Milchviehkälbern zu informieren:

Hofgespräch und Feierabendbier: Bio-Milchviehkälber für die regionale Mast

In der Veranstaltungsreihe *Bio-Milchviehkälber für die regionale Mast* wird anhand von vier Betriebsbesuchen aufgezeigt, wie die Aufzucht von Kälbern aus der Biomilcherzeugung für die regionale Mast arbeitswirtschaftlich und ökonomisch sinnvoll in bestehende Betriebskonzepte integriert werden kann. Das dritte Hofgespräch und Feierabendbier findet am Mi, 20.09 um 19:30, bei Familie Himmelsbach von der Rinderhaltergemeinschaft in Schuttertal statt. Weitere Informationen und Anmeldung bei juliane.dentler@uni-hohenheim.de.



Aus der Region, für die Region

Öko-Aktionswochen

Vom 18.09 bis zum 31.10.2023 finden die Öko-Aktionswochen in Baden-Württemberg statt. Das diesjährige Motto lautet „Baden-Württemberg is(s)t Bio“.

Gemeinsam mit Bio-Erzeugerbetrieben, den Akteurinnen und Akteuren aus Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und weiteren Partnerinnen und Partnern des ökologischen Landbaus in Baden-Württemberg, werden im Herbst 2023 eine Vielzahl an Veranstaltungen und Aktionen stattfinden. Wir möchten euch dazu einladen, mit einer eigenen Aktion oder Veranstaltung bei den Öko-Aktionswochen dabei zu sein oder das vielfältige Angebot zu besuchen.



Unter dem Motto „Baden-Württemberg is(s)t Bio“ können Hofführungen, Rundgänge, Verkostungen, Seminare, Mitmachaktionen, Hoffeste, Märkte und Events veranstaltet werden. Hier lautet die Devise: alles ist möglich. Zum ersten Mal findet im Aktionszeitraum eine Themenwoche vom 23.09. bis zum 29.09.2023 mit dem Schwerpunkt „BW is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ statt. Mehr Informationen zur Anmeldung und Kontaktdaten unter: [Öko Aktionswochen Baden-Württemberg](#)

Schindelmatthof im Münstertal - Preisträger

Gleich zwei Preise konnte der Schindelmatthof in Münstertal in diesem Sommer abräumen: Der Schwarzwald Genuss-Award „kuckuck 23“ zeichnete den Schindelmatthof als „Hof des Jahres“ aus. Beim Landespreis „Bestes Bio-Betriebskonzept“ wurde der Betrieb in der Kategorie „Erzeugung – Tierhaltung“ ebenfalls als Gewinner gekürt. Der Betriebsleiter Thomas Riesterer überzeugte das Fachgremium mit einem durchgängigen, in allen Facetten gelebten nachhaltigen Konzept: Rindfleischerzeugung, Grünlandnutzung, Tierwohl und Tiergesundheit, Gebäudesanierung und Vermarktung sind Beispiele hierfür. Er zeigt, wie extensiv erzeugtes Rindfleisch ökonomisch tragfähig in Wert gesetzt und gleichzeitig die artenreichen Bergwiesen des Schwarzwaldes erhalten werden können. Mehr Informationen unter: [Beste Bio-Betriebskonzepte](#) oder www.schindelmatthof.de



Gault&Millau Preisverleihung 2023 für Freiburg

Gleich mehrere Restaurants in Freiburg wurden mit den begehrten Kochhauben des Gastroführers Gault&Millau ausgezeichnet. Neu ausgezeichnet wurden das [Hawara in Freiburg-Herdern](#), [das Jacobi in der Freiburger Altstadt](#), [das Restaurant zum Storchen in Waldkirch](#), [das Bahnhöfle in Gundelfingen](#), sowie [das Sushi Saya in Freiburg](#).

Peter Hiller, Sous Chef der Wolfshöhle in Freiburg, und Sonja Wagner, Nico Heuer und Yannik Spielmann vom Restaurant Hawara wurden außerdem als Vorreiter „NEXT GENERATION“ ausgezeichnet.



Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 12/September 2023

Jetzt noch einen Platz in der Fachschulklasse Ökolandbau sichern!

Im kommenden November 2023 startet die [Fachschulklasse Schwerpunkt Ökologischer Landbau](#) 2023-2025 am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Emmendingen-Hochburg mit KÖLBW. Neben 6 Blockwochen am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum bietet das erste Jahr die Möglichkeit Praxiserfahrung im eigenen oder einem fremden landwirtschaftlichen Betrieb zu sammeln. Daran schließt das Vollzeitstudium ab Herbst 2024 an. Dabei steht die Vermittlung von Inhalten, in Theorie und Praxis, mit dem Schwerpunkt Ökologischer Landbau im Mittelpunkt. Die Anmeldung ist bis zum 31. Oktober 2023 möglich. Mehr Informationen unter: [landwirtschaftliches Bildungszentrum Emmendingen](#)



Landwirtschaftliches Bildungszentrum
Emmendingen-Hochburg

DigUm – Digitaler Kurs zur Umstellung auf ökologischen Gartenbau

Ab Oktober wird es ein neues Fortbildungsangebot zur Umstellung auf den ökologischen Gartenbau geben. Hierbei handelt es sich um ein kostenloses Fortbildungsangebot in Form eines digitalen Kurses, gefördert durch das Land Baden-Württemberg. Zielgruppe des Kurses sind vor allem Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter von Gemüsebaubetrieben. Weitere Informationen zum Projekt: [DigUm - Infodienst](#)



Praxisleitfaden "Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft"

Um nachhaltige Ernährung zu einem zentralen Bestandteil kommunaler Strategien und Aktivitäten zu machen, ist es wichtig, von den Erfahrungen anderer zu lernen. Der kürzlich von David Sippl und Arnim Wiek veröffentlichte Leitfaden im Rahmen des BMBF-geförderten Forschungsprojektes KERNiG stellt konkrete Beispiele bereits existierender kommunaler Instrumente zusammen und bietet damit Anregungen, wie Sie die lokale nachhaltige Ernährungswirtschaft in den von Ihnen bearbeiteten Handlungsfeldern stärken können. Er richtet sich insbesondere an Personen, die sich in Kommunalverwaltungen mit den Themen Wirtschaftsförderung, Klimaschutz und/oder Stadtentwicklung beschäftigen.

Der Leitfaden steht auf der Publikationsplattform der [Universität Freiburg als Download](#) bereit.



Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 12/September 2023

Stellenausschreibung Geschäftsführung Großmarkt Freiburg GmbH

Zur Unterstützung seines Teams sucht der Großmarkt Freiburg – gerne möglichst bald - eine kreative Person, die die Entwicklungen in Richtung Zukunftsfähigkeit, Nachhaltigkeit und Regionalität in leitender Funktion unterstützt und nach umfassender Einarbeitung und Mitarbeit den Großmarkt als Geschäftsführung (m/w/d) in die Zukunft führt (50%-Stelle, nach Probezeit unbefristet). Infos vorab unter www.grossmarkt-freiburg.de oder +49 160 44 65 365.



GROSSMARKT
FREIBURG

Skizzenfrist am 1. Oktober im Innovationsfonds von badenova

Der Innovationsfonds Klima- und Wasserschutz von badenova ist in seiner Art einmalig: Der Fonds richtet sich an alle Kunden von badenova, egal ob Privatperson, Verein, Stiftung, Unternehmen, Institution oder Bildungseinrichtung. Alle können bei einem passenden Projekt bis zu 50 % Förderung erhalten.

Gestalten Sie die Zukunft von morgen und bewerben Sie sich bis zum 01. Oktober 2023 um eine Förderung von bis zu 250.000 Euro für Ihr Projekt rund um den Klima- und Wasserschutz. Weitere Informationen zu den Förderbedingungen finden Sie unter badenova.de/innovationsfonds.

Streuobstpreis 2023

Der Streuobstpreis Baden-Württemberg 2023 steht unter dem Motto „Streuobstbestände im Wandel – aufwerten, neuanlegen und nachpflanzen“. Bewerben können sich Einzelpersonen und Gruppen von Bürgerinnen und Bürgern, Vereine, Verbände, Mostereien, Gemeinden, Unternehmen, Streuobstinitiativen, Schulen, Kindertagesstätten und sonstige Bildungseinrichtungen bewerben. Die Bewerbungsfrist endet am 31. Oktober 2023. Weitere Informationen: [Streuobstpreis 2023 ausgelobt](#).





Veranstaltungshinweise

**15 - 17
Sep**

Höfe Festival

LandKultur erleben mit dem Höfe-Festival 2023
vom 15. – 17. September 2023 in und um die [Rainhof Scheune Kirchzarten](#)

**18 Sep-
31 Okt**

Öko-Aktionswochen BW

Am 18. September starten die Öko-Aktionswochen 2023. Ob Hoffest, Tag der offenen Stalltür, Vespertour, Verkostung, Seminar oder digitales Angebot – alle sind dazu eingeladen, Bio aus BW zu erleben, zu schmecken und zu entdecken.

Weitere Informationen: [Öko Aktionswochen Baden-Württemberg](#)

**20
Sep**

Herbsten mit Winzer Andreas Dilger inkl. Winzervesper

08:30 – 12:30 Uhr Herbsten inkl. anschließendem Winzervesper
Anmeldung unter: [Anmeldung Regional-Werkstatt "Herbsten mit Andreas Dilger"](#)

**20
Sep**

Hofgespräch und Feierabendbier: Milchviehkälber für die regionale Mast

Das [dritte Hofgespräch und Feierabendbier](#) findet am Mi, 20.09., 19:30, bei Familie Himmelsbach von der Rinderhaltergemeinschaft in Schuttertal statt. Weitere Informationen gibt es [hier](#).

**21
Sep**

Vom Wissen zur WERT-Schätzung: Vom Korn zum Brot

Betriebsbesichtigung
Adler Mühle Bahlingen: 10:30 – 12:00 Uhr
Anmeldung unter: [Termine - Biomusterregionen BW](#)

**26
Sep**

Vom Wissen zur WERT-Schätzung: Vom Korn zum Brot

Backworkshop am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum
Emmendingen Hochburg: 17:30 – 21:00 Uhr
Anmeldung unter: [Termine - Biomusterregionen BW](#)

**29 Sep-
8 Okt**

Bio-Woche Bio-Musterregion Mittelbaden +

[Die Bio-Woche 2023](#) bietet mehr als 30 Veranstaltungen rund um regionale Bio-Lebensmittel. Lernen Sie Bio-Betriebe kennen, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der ökologischen Landwirtschaft und verkosten Sie regionale Bio-Produkte. Ernten Sie reifes Gemüse, kochen Sie mit Expert/innen köstliche Bio-Gerichte oder lassen Sie sich von Bio-Landwirt/innen erklären Ihnen, was biologische Lebensmittel so besonders macht.



Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 12/September 2023

**10
Okt**

Vom Wissen zur WERT-Schätzung: Vom Korn zum Brot

Backworkshop im Forum Ernähren-Bewegen-Bilden
Breisgau Hochschwarzwald: 17:00 – 20:00 Uhr
Anmeldung unter: [Termine - Biomusterregionen BW](#)

**12
Okt**

Vom Wissen zur WERT-Schätzung: Vom Korn zum Brot

Betriebsbesichtigung
Bäckerei Till und Brot Freiburg: 18:00 – 19:30 Uhr
Anmeldung unter: [Termine - Biomusterregionen BW](#)

**12
Okt**

3. Kantinengespräch: Keine Angst vor der Biozertifizierung: Was sind die ersten Schritte zur Umsetzung?

Das kostenlose Angebot richtet sich an Küchenmitarbeiter*innen, die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Anmeldungen bitte per Email bei Andrea Kühner: a.gierden@landkreis-emmendingen.de

**19
Okt**

Nachtcafé in St. Ulrich

[Diskussionsabend zum Thema Landwirtschaft und Gesellschaft](#), in diesem Jahr dreht sich alles um das Thema Naturschutz oder auch Kulturlandschaft-Schutz. Beginn: 19:30 Uhr

**27 - 29
Okt**

6. Marktgarten & Mikrofarming Konferenz

auf Schloss Tempelhof
Anmeldung: [Kolibri – Netzwerk](#)



Mit den besten Wünschen für einen gelungenen Herbst
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