



Neuigkeiten aus der
Bio-Musterregion Freiburg

Liebe Interessierte der Bio-Musterregion Freiburg,

nach dem Erntedank dreht sich im Herbst alles um den Genuss aus der Region. Im Rahmen der Öko-Aktionswochen öffnen Betriebe Ihre Türen, kreative Kochkurse liefern Inspiration für saisonale Gerichte, in der Gemeinschaftsverpflegung werden mehr bio-regionale Produkte eingesetzt und Sternekoch Peter Hagen-Wiest nimmt Sie in unseren Kurzfilmen mit auf seine kulinarische Reise durch die Region. Diese und weitere Neuigkeiten erfahren Sie im aktuellen Infobrief der Bio-Musterregion.

Haben Sie viel Freude beim Lesen!

Öko-Aktionswochen Baden-Württemberg 2022

Die [Öko-Aktionswochen](#) sind in vollem Gange. Im ganzen Land bieten Bio-Erzeugerbetriebe, Akteure aus Verarbeitung, Handel und Gastronomie sowie viele weitere spannende Partner des Ökolandbaus eine Vielzahl an Veranstaltungen und Aktionen, um **Bio für Jung und Alt** mit allen Sinnen **erlebbar** zu machen.

Auch in der Bio-Musterregion Freiburg wurden bereits einige Veranstaltungen umgesetzt: Mit dem Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Emmendingen-Hochburg wurde zum gemeinsamen Kochen eingeladen. Bei den Kochworkshops [„Restlos glücklich – raffinierte Kochideen für den Suppentopf“](#), [„Kochen für’s Klima – Herbstgenüsse“](#) und [„Saisonale Lebensmittel – Gerichte aus dem Ofen“](#) wurde gezeigt, welche vielfältigen regionalen Bio-Zutaten den Speiseplan im Herbst bereichern können. Die [VITA Biomärkte](#) boten außerdem gemeinsam mit den Caritaswerkstätten March knusprige Flammkuchen in Eichstetten und Freiburg zugunsten der Caritas-Werkstätten an. Die Chance auf eine [Weinguts- und Kellerführung mit Weinprobe](#) bietet das Weingut Zähringer am **28. Oktober** in Heitersheim.

Bei den nächsten Veranstaltungen der Bio-Musterregion wird sich in Kooperation mit dem Forum ebb alles [„rund um die Ziege“](#) drehen:

Genuss aus der Region: „Rund um die Ziege“

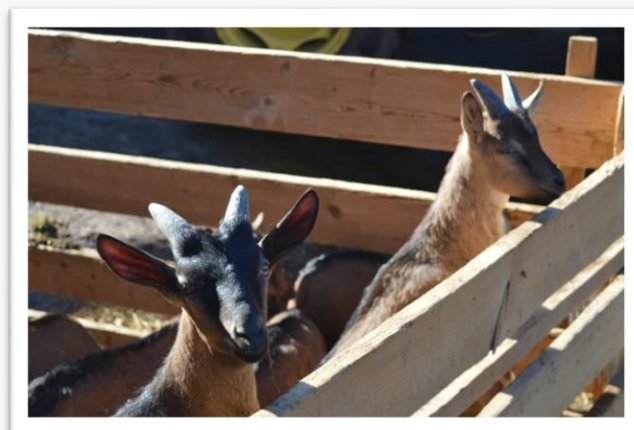
Da gibt es nichts zu meckern: nach erfolgreichem Auftakt des [Schwarzwälder Geißgenuss](#) in Kooperation mit dem Biolämmer-Projekt an Pfingsten, bietet nun der Herbst vielfältige Möglichkeiten alles rund um die Ziege zu erleben und -schmecken:

Die erste Möglichkeit bietet eine [Betriebsbesichtigung auf dem Ringlihof](#) in Horben. Wie werden Ziegen gehalten, wie werden sie gemolken und ihre Produkte weiterverarbeitet und vermarktet? Das alles können Sie am **27.10.2022** von 15 bis 17 Uhr von Familie Rees erfahren. Die Teilnahmekosten für Besichtigung und Verkostung betragen 10€. Eine Anmeldung ist erforderlich bis zum 25.10. bei Andrea Gierden (Kontakt s.u.).

Nicht nur kennenlernen auch selber machen. Diese Möglichkeit bietet am **2. November** der [Kochworkshop „Schwarzwälder Geiß: nichts zu meckern, viel Genuss“](#). Hier lässt sich erfahren, was sich aus Ziegenprodukten alles zaubern lässt und wie gutes Ziegenfleisch schmeckt. Der Workshop findet von 17 bis 20 Uhr in der Schulungsküche des Forums ebb am Europaplatz 1 in Breisach statt. Anmeldungen sind bis zum 28. Oktober unter diesem [Link](#) möglich. Die Teilnahmekosten betragen 15 Euro.

Wer **Bio-Zickleinfleisch** für die Zubereitung zuhause ergattern möchte, wird vom 20. bis 22.10. bei der [Metzgerei Reichenbach](#) fündig. Und wer wieder in den von einem Profi zubereiteten Geißgenuss kommen möchte: Küchenmeister Volker Lahn serviert ab dem 25. Oktober wieder vielfältige Köstlichkeiten von der Elzacher Geiß in der [Krone in Staufen](#).

Lassen Sie sich **begeißtern!**



Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

Die acht teilnehmenden Einrichtungen des Projekts „[Bio in der Gemeinschaftsverpflegung](#)“ befinden sich auf der **Zielgeraden**. Nach 1,5 Jahren Coachings zu Speiseplangestaltung, dem Einsatz von regionalen Bio-Lebensmitteln, der Umsetzung von Zertifizierungen, der Vernetzung mit Erzeugern und Lieferanten und vielem mehr, erhalten die Einrichtungen am Mittwoch im Rahmen einer feierlichen Abschlussveranstaltung ihre Urkunden von Minister Peter Hauk für ihre **erfolgreiche Teilnahme**.



Im Sommer bot ein Treffen im [Evangelischen Diakoniekrankenhaus](#) in Freiburg noch einmal die Gelegenheit sich über den aktuellen Zwischenstand auszutauschen. Wo stehen die Einrichtungen, was klappt gut, wo gibt es noch Probleme? Gegenseitig wurden **Tipps und Hilfestellungen** gegeben.

Hilfreich und eindrücklich war auch der Bericht von Küchenleiter Joachim Herbstritt und Diätassistentin Annette Nestler, die bereits vor drei Jahren mit dem Modellprojekt „**Gutes Essen in der Klinik**“ ähnliche Projektziele umgesetzt haben und Einblicke gaben, wie sie den Weg bestritten haben. Im Fokus stand die Umsetzung von **regionalem Bio** und die **Verminderung von Speiseabfällen**. Die wertvollen Einblicke boten reichliche Grundlage für den gegenseitigen Austausch. Vielen Dank dafür!

Bio-regionale Wertschöpfungskette für die Außer-Haus-Verpflegung

Neben den Erfolgen, die die Einrichtungen in ihrer täglichen Arbeit umsetzen, ist weiterhin ein Ziel der Bio-Musterregion die **Beschaffung regionaler Bio-Lebensmittel** für die Gemeinschaftsverpflegung zu erleichtern.

Erfreulicherweise konnten einige Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen durch gezielte Vermittlung der Bio-Musterregion vorhandene **Überschüsse** wie Eier und Tomaten von Landwirten abnehmen und verarbeiten. Das zeigt, welcher **wichtiger Absatzweig** die Außer-Haus-Verpflegung ist und welche hohe Bedeutung eine **regionale Zusammenarbeit** hat.

Dennoch gibt es noch Herausforderungen in der Beschaffung und Vermarktung regionaler Bio-Ware. Immer wieder wurde der Wunsch nach einer **digitalen Plattform** geäußert, die ergänzend zu persönlichen Lieferantenbeziehungen dazu beitragen soll, Angebot und Nachfrage zusammenzubringen.

Aus diesem Grund luden wir in Zusammenarbeit mit dem BLHV und der Stadt Freiburg ein zum **Runden Tisch** „Digitale Handelsplattform“ um die Anbieter [Nearbuy](#) und das [Logistik-Startup Lokora](#) vorzustellen. Gemeinsam diskutierten Erzeuger, Verarbeiter, Lieferanten und Gemeinschaftsverpflegung, welche Anforderungen sie an eine Plattform haben und wie es gemeinsam funktionieren kann. Aktuell bereiten wir eine **Pilotphase** vor, die im neuen Jahr starten soll. Interessierte können sich bereits vorab an Andrea Gierden (s.u.) wenden.



Bio-Musterregion unterwegs – Piwi-Präsentationen

Die Biofach in Nürnberg, die Landesgartenschau in Neuenburg und das Landwirtschaftliche Hauptfest boten nicht nur eine gute Möglichkeit, mit unterschiedlichen Zielgruppen über die Arbeit der Bio-Musterregion ins Gespräch zu kommen, sondern auch um den Besuchern **Piwi-Weine** aus der Region vorzustellen und deren Besonderheiten nahe zu bringen. Davon ließen sich auch die Landwirtschaftsminister Cem Özdemir und Peter Hauk überzeugen.



Kurzfilme „Über den Tellerrand geschaut“

Wer weitere Inspirationen zum Kochen braucht und nebenbei die Vielfalt unserer Region entdecken möchte, kann sich von Sternekoch Peter Hagen-Wiest inspirieren lassen: Für unsere [Kurzfilme](#) „Über den Tellerrand geschaut – Für mehr Bio aus der Region für die Region“ schwang er sich aufs Fahrrad, um dem Ursprung der Zutaten für seine kreativen Bio-regionalen Gerichte auf den Grund zu gehen und einen Blick hinter die Kulissen bei den Betrieben zu bekommen.

[Hier](#) können Sie die Filme anschauen. Wir danken allen Beteiligten herzlichst für Ihr Mitwirken!

KOPOS: Modellvorhaben ausgeschrieben

Das **Forschungs- und Praxisprojekt KOPOS** beschäftigt sich mit der Frage, wie die Kooperation zwischen verschiedenen Akteuren den Konsum und die Vermarktung regionaler Lebensmittel fördern kann. Nun werden Initiativen gesucht, die im Zeitraum 2023-2024 ein Modellvorhaben für die **Stärkung von kurzen Wertschöpfungsketten** umsetzen möchten. Die **Fördersumme** beträgt 100.000€. [Hier](#) gelangen Sie zur Ausschreibung. Die Bewerbungsfrist läuft bis einschließlich **4. Dezember 2022**.



In eigener Sache: Werkstudent (m/w/d) gesucht

Das Regionalmanagement der Bio-Musterregion sucht schwerpunktmäßig für den Bereich **Öffentlichkeitsarbeit** ab sofort Unterstützung eines Werkstudenten/ einer Werkstudentin. Bewerben können sich Studierende aus den Bereichen Medien und Kommunikation, Regionalmanagement/Regionalentwicklung, Projektmanagement oder einer vergleichbaren Fachrichtung. Weitere Informationen gibt es in der [Stellenausschreibung](#).

Aus der Region, für die Region

Wettbewerb „Beste Bio-Betriebskonzepte Baden-Württembergs“

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) möchte im Jahr 2023 zum zweiten Mal den **Förderpreis** „Beste Bio-Betriebskonzepte Baden-Württembergs“ vergeben.

In den Kategorien „Erzeugung – Pflanzenbau inkl. Wein-, Gemüse- und Obstbau“, „Erzeugung – Tierhaltung“, „Verarbeitung & Vermarktung“ sowie „Alternatives Konzept“ werden besonders vorbildliche, innovative und erfolgreiche, landwirtschaftliche Bio-Betriebe aus Baden-Württemberg mit Preisgeldern in Höhe von insgesamt 4.000 Euro ausgezeichnet. Die Betriebe sollen einen besonderen Impuls an andere Betriebe im Land geben und zum Nachahmen anregen. So leisten Sie einen Beitrag für mehr Bio aus Baden-Württemberg.

Im letzten Jahr zählte aus unserer Region [Sonnens Heinehof](#) in Bollschweil zu den prämierten Betrieben.

Details zur Ausschreibung des Wettbewerbs „Bestes Bio-Betriebskonzept Baden-Württembergs“ sind auf der [Homepage](#) zu finden. Der Bewerbungsschluss für den Wettbewerb ist der **15. Januar 2023**.



Piwi Kollektiv: Crowdfunding für Bio-Weinbau erfolgreich

Das [Piwi Kollektiv](#) setzt sich für die Agrarwende im Weinbau ein. Hinter dem Kollektiv stehen Winzer vom Kaiserstuhl und aus dem Markgräfler Land. Sie fördern und begleiten Winzer bei der **Umstrukturierung** ihrer Rebflächen auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten um Pflanzenschutz einzusparen. Die Piwi-Trauben werden zu hochwertigem **Crémant** verarbeitet. Kürzlich startete das Kollektiv eine Crowdfunding Kampagne zur Startfinanzierung des Pflanz- und Rebmaterials und erfuhr eine breite Unterstützung. Wir gratulieren zu diesem Erfolg und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit um Piwis in der Region voranzubringen!

Start Vertrauensstelle Außerfamiliäre Hofübergabe

Die neu eingerichtete „Vertrauensstelle außerfamiliäre Hofübergabe Südbaden“ startet am 1. November. Dabei sollen **Nachfolgesuchende** und **Hofsuchende** zusammengebracht werden: vertraulich, fachkundig und individuell betreut. Die geplante Vertrauensstelle ist ein Gemeinschaftsprojekt des Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverbands, des Bildungshauses Kloster St. Ulrich, der Katholischen Landbewegung der Erzdiözese Freiburg, des Regierungspräsidiums Freiburg, des Landfrauenverbands Südbaden und des Bundes Badischer Landjugend. Weitere Informationen gibt es [hier](#).

GSCI Services Öko-Kontrollstelle, Büroeröffnung in Freiburg



Die Öko-Kontrollstelle GSCI Services hat vor Kurzem ein Büro in Freiburg eröffnet und ist somit direkt vor Ort für Betriebe und Unternehmen in der Region. Sie bieten **Bio-Zertifizierungen** für Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Import und Außer-Haus-Verpflegung an und unterstützen ihre Kunden dabei ihre nachhaltigen Ziele zu verwirklichen. Weitere Informationen gibt es [online](#) oder bei [Juan Fernandez](#), Ihr Ansprechpartner im Freiburger Büro in der Klarastraße 94.



Veranstaltungshinweise

27
Okt

Genuss aus der Region: Rund um die Ziege (Betriebsbesichtigung Ringlihof)

Das Forum ernähren, bewegen, bilden und die Bio-Musterregion Freiburg laden gemeinsam ein alles „[Rund um die Ziege](#)“ zu erfahren. Wie werden Ziegen gehalten, wie werden sie gemolken und ihre Produkte weiterverarbeitet und vermarktet? Das alles können Sie bei einer Besichtigung auf dem Ringlihof von 15:00 – 17:00 Uhr von Familie Rees erfahren – und schmecken. Die Teilnahmekosten für Besichtigung und Verkostung betragen 10€. Anmeldung bis 25.10. bei Andrea Gierden (Kontakt s.u.).

Weitere Veranstaltungen im Rahmen der **landesweiten Öko-Aktionswochen** finden Sie [hier](#).

02
Nov

Kochworkshop „Schwarzwälder Geiß: nichts zu meckern, viel Genuss“

Der Kochworkshop bietet die Möglichkeit zu erfahren was sich aus Ziegenprodukten alles zaubern lässt und wie gutes Ziegenfleisch schmeckt. Vielfältige Köstlichkeiten aus Ziegenprodukten werden am 2. November von 17 bis 20 Uhr in der Schulungsküche des Forum ebb zubereitet. Der Kostenbeitrag beträgt 15€. Eine Anmeldung ist erforderlich unter diesem [Link](#).

17
Nov

Nachtcafé St. Ulrich: Ist Hafermilch die Lösung?

Das Bildungshaus Kloster St. Ulrich lädt in Zusammenarbeit mit dem BLHV und der KLB zu einem spannenden Diskussionsabend ein. Nach einem Vortrag von Prof. Dr. Windisch folgt eine Podiumsdiskussion mit Vertretern aus der Molkereibranche, Großküchen, der EZG Bio-Weiderind und von Fridays for Future. Anmeldung an info@bksu.de oder 07602-91010.

Weitere Veranstaltungen im Rahmen des **BLHV-Winterprogramms** gibt es [hier](#).

21
Nov

Biodiversitätsberatung in der Landwirtschaft: Potenziale erkennen und umsetzen

Die Online-Veranstaltung informiert über geförderte Beratungsmodulare zur Stärkung der biologischen Vielfalt. Weitere Informationen gibt es [hier](#).

Bildungs- und Beratungswoche Ökolandbau

Die Bildungs- und Beratungswoche Ökolandbau startet am 21.11. mit der Eröffnungsveranstaltung „Für mehr Bio aus BW – gemeinsam Zukunft gestalten“. Im Laufe der Woche gibt es **Online-Fachveranstaltungen** für unterschiedliche Bereiche der Landwirtschaft. Das detaillierte Programm erhalten Sie [hier](#).

22
Nov

Homöopathie im Rinderstall – Ganzheitliche Behandlung im Milchviehbetrieb

Die ganzheitliche Betrachtung der Tiere und deren Symptome spielt bei der erfolgreichen homöopathischen Nutztierbehandlung eine zentrale Rolle. Frau Birgit Gnadl wird in die vielfältigen Anwendungsfelder einführen. Weitere Informationen im [Veranstaltungsflyer](#). Verbindliche Anmeldung bis **25. Oktober 2022** unter www.koel-bw.de.

23
Nov

Vom Trockenstellen bis Laktationsbeginn – homöopathische Unterstützungsmöglichkeiten

AufbauSeminar für Landwirtinnen und Landwirte mit Tierheilpraktikerin Birgit Gnadl. Grundkenntnisse aus der Homöopathie sind notwendig, die am vorherigen Seminartag (s.o.) erlangt werden können. Weitere Informationen gibt es [hier](#).

**30 Jan
– 01
Feb 23**

„Lernwerkstatt Zukunft“ – Obstanbau im Einklang mit der Natur

Das Obstparadies Staufen und das Bildungshaus Kloster St. Ulrich bieten in Zusammenarbeit ein Fachseminar an, um neue Möglichkeiten eines zukunftsfähigen Obstanbaus aufzuzeigen. Weitere Informationen zu Inhalten, Kursgebühr und Anmeldung gibt es [hier](#).

Unser Tipp abseits von Veranstaltungen:

Genießen Sie die Fülle der regionalen Köstlichkeiten, die diese Jahreszeit bietet: Sowohl das letzte Sommergemüse als auch die ersten Herbstspezialitäten bieten momentan ein herrliches buntes Bild in den Auslagen.

Statten Sie den Hofläden und Wochenmärkten in Ihrer Nähe einen Besuch ab und genießen Sie die kulinarische Vielfalt unserer Region in vollen Zügen.



Mit herbstlichen Grüßen
Ihre Regionalmanagerin Andrea Gierden

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