



Neuigkeiten aus der

Bio-Musterregion Freiburg



Liebe Interessierte der Bio-Musterregion Freiburg,

der neue Sommer-Infobrief liefert Ihnen Einblicke in die aktuellen Projekte der Bio-Musterregion, vielfältige Neuigkeiten aus der Region sowie Hinweise auf Förderprogramme und spannende Veranstaltungen.

Haben Sie viel Freude beim Lesen!

Betriebsbesichtigung: Wie kann eine 100% Bio-Küche in der Kinderverpflegung funktionieren?

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Kantinengespräche“ in Zusammenarbeit mit dem Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung des Ernährungsrats Freiburg und Region e.V. bekamen am 07. April 2022 15 Gäste aus den Bereichen Kantinen und Catering beim „Albert Wöhrle Bio-Catering“ die Möglichkeit, vor Ort hinter die Kulissen zu blicken.



Seit 1998 wird im Albert Wöhrle Bio-Catering zu 100% Bio gekocht und vorzugsweise mit regionalen Lieferanten zusammengearbeitet. Derzeit werden 70 Kindergärten und Schülerhorte beliefert und rund 1750 Essen gekocht. Christoph Ehret, der Nachfolger von Albert Wöhrle, gab bei der Führung durch den Betrieb interessante Einblicke und vermittelte mit seinen Erläuterungen das praktische Verständnis für die Abläufe.

In einem regen Austausch mit den Teilnehmenden wurden im Anschluss Stolpersteine für eine Umstellung auf Bio und Regional aus Sicht der Gäste ausgearbeitet und diskutiert, wie diesen gemeinsam begegnet werden kann.

„Regio-Frühstück“ - KOPOS Workshop am Großmarkt

Das KOPOS-Team hat am Dienstag, 24. Mai um 6 Uhr morgens einen Blick hinter die Kulissen des Großmarkts Freiburg ermöglicht. Das frühe Aufstehen hat sich gelohnt: Händler:innen und Erzeuger:innen gaben Einblicke in ihre alltägliche Arbeit der Bündelung von Obst und Gemüse. Bei einem gemeinsamen Frühstück wurden Impulse für die Weiterentwicklung des Großmarktes gesammelt und im Anschluss spezifisch auf die Bedürfnisse und Kooperationsmöglichkeiten für die Pilotprojekte eingegangen.

Der Workshop war ein gelungener Start, um konkrete Kooperationsvorhaben zur Stärkung von regionalen Strukturen anzuvisieren.



KOPOS: Modellvorhaben gesucht!

KOPOS sucht Initiativen, die ein Modellvorhaben für die **Stärkung von kurzen Wertschöpfungsketten** zwei Jahre (2024- 2025) umsetzen möchten. Im Herbst folgt hierzu eine Ausschreibung, die mit 100.000€ unterstützt wird. Am **6. Juli** gibt es die Gelegenheit zum Austausch für Initiativen und Akteure, die ihre Projektidee zu einem kooperativen Geschäftsmodell weiterentwickeln möchten. Bei Interesse an dem **Workshop** melden Sie sich bei Peter Volz per [E-Mail](#) an oder Telefonisch unter 07755 7399793. Welche Anforderungen es für ein Modellvorhaben gibt, kann [hier](#) nachgelesen werden.



Besichtigung Metzgerei Reichenbach

Die Bio-Musterregion will mehr regionales Bio in die Gemeinschaftsverpflegung bringen. Dafür ist der Ausbau regionaler **Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen** ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit.

Da die Metzgerei Reichenbach (Glottertal) seine Bio-Linie ausweiten möchte, lud die Bio-Musterregion Profis aus der Gemeinschaftsverpflegung zu einem Treffen vor Ort ein. Ulrich Reichenbach stellte seine Betriebsphilosophie vor und ermöglichte spannende Einblicke in die Metzgerei. Gemeinsam tauschten sich die Teilnehmenden über die Möglichkeiten zur Belieferung aus.

Die Zusammenarbeit von Landwirten, Metzgerei und Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Schritt um eine verlässliche Abnahmestruktur für das regionale Bio-Fleisch zu entwickeln.



Vernetzung: Bio-Milch trifft Bio-Mast

Immer noch gehen viele Bio-Milchviehkälber über Viehhändler in die konventionelle, zum Teil intensive, Mast. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach Bio-Rindfleisch. Um möglichst viele Milchviehkälber auch ökologisch aufzuziehen und die bereits bestehenden **Strukturen** in der Region auszuweiten, organisierte die Bio-Musterregion gemeinsam mit Bioland und Naturland ein Vernetzungstreffen für **Bio-Milchvieh- und Mastbetriebe**.

Am Vormittag bekamen die Teilnehmer bei einem Betriebsbesuch auf dem Schwabenhof in Titisee-Neustadt einen Einblick in die Mast von Gebrauchskreuzungen. Anschließend erläuterten Lukas Kiefer und Anne Wegerhof unter welchen Voraussetzungen eine gute und für beide Betriebe gewinnbringende **Partnerschaft** entstehen kann. Außerdem stellten Raphael Misch und Anne Wegerhof die Erzeugergemeinschaften Rebio und Schwarzwald Bio-Weiderind vor. Bei einem anschließenden „Speed-Dating“ konnten einige Teilnehmenden neue Kontakte knüpfen und Partnerbetriebe für eine künftige **Zusammenarbeit** finden.

Ist das Thema auch für Sie interessant? Melden Sie sich für weitere Informationen gerne bei Andrea Gierden (s.u.).

Schwarzwälder Geißgenuss

Nicht nur die Nachfrage nach Bio-Rindfleisch steigt, auch Bio-Ziegenmilch und –käse landen immer häufiger im Einkaufskorb der Bürgerinnen und Bürger der Region. Nicht anders als bei Kühen gibt es Milch nur, wenn Jungtiere geboren werden. Das BÖLN-Wertschöpfungskettenprojekt „Bio-Kitze und -Lämmer wertschätzend in Süddeutschland vermarkten“ hat zum Ziel einen regionalen Absatzmarkt zu schaffen. Als ein Baustein fanden in gemeinsamer Organisation mit der Bio-Musterregion vom 03. bis zum 19. Juni erstmalig die **Gastro-Aktionswochen** „Schwarzwälder Geißgenuss“ statt.

13 teilnehmende Gastronomen erweiterten ihre Speisekarten mit **Köstlichkeiten von der Bio-Jungziege**, sodass die Gäste diese Fleischspezialität entdecken konnten. Weitere Informationen zu den Hintergründen, den teilnehmenden Gastronomen und liefernden Ziegenbetrieben finden Sie auf der [Projektwebsite](#).



„Schwarzwälder Geißgenuss“ beispielhaft im Bioland Restaurant Rose in Vellberg (links, mitte) und Bio-Restaurant Am Felsenkeller in Staufen

Netzwerktreffen Schmeck den Süden - Genuss außer Haus

Am 2. Mai 2022 luden die DEHOGA BW und die MBW Marketinggesellschaft gemeinsam zu einem Schmeck den Süden-Netzwerktreffen in Freiburg ein. Nach einer Führung bei der Schwarzwaldmilch trafen **Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger** im neuen Europapark-Stadion auf Erzeuger und Verarbeiter, konnten ihre **regionalen Produkte** kennen lernen und neue Kontakte knüpfen. Weitere Informationen zu Schmeck den Süden – Genuss außer Haus finden Sie [hier](#).

Abschlusskolloquium

„Wertbildung im Dialog“

Ein ereignisreiches Jahr mit „Wertbildung im Dialog“ ist vergangen. Auf die Frage „**Was sind der Bevölkerung der Region Freiburg Nachhaltigkeitsleistungen der Landwirtschaft wert?**“ erhielt die Regionalwert AG Freiburg viele spannende Antworten und große Resonanz.

Insgesamt haben mehr als 500 Personen an der Umfrage teilgenommen, 15 bereichernde Workshops und Online-Seminare, sowie zwei Präsentationen auf internationalen Tagungen haben stattgefunden.

Auf der Abschlusskonferenz am 8. April im Historischen Kaufhaus in Freiburg wurden die Projektergebnisse vorgestellt und diskutiert. Eine Aufzeichnung des Live-Streams der Abschlusskonferenz ist auf [YouTube](#) zu sehen.

Weitere Details zur Auswertung und wie es nun weiter geht finden Sie [hier](#).



© Regionalwert AG Freiburg
Ulrich - Jovanovic AG



Bio-Musterregion auf der Landesgartenschau: Treffpunkt Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald

Am 20. Juni 2022 konnten uns Besucherinnen und Besucher der Landesgartenschau in Neuenburg am „**Treffpunkt Landkreis**“ des Landkreises Breisgau-Hochschwarzwald treffen, sich über die Bio-Musterregion Freiburg informieren und unsere Kurzfilme anschauen. Neben einem „**Teste Dein Wissen**“-Quiz zum Thema regionale Hülsenfrüchte und Rezept-Lesezeichen zum Nachkochen zuhause, kam die **Verköstigung von Piwi-Weinen** aus der Region besonders gut an. Die Landesgartenschau läuft noch bis zum 03.10.. Der Treffpunkt Landkreis und der Fachbereich Landwirtschaft bieten vielfältiges **Programm**. Die Bio-Musterregion wird das nächste Mal wieder am **23.07.** vertreten sein, dann am Treffpunkt Baden-Württemberg.

Aus der Region, für die Region



Die Zeit ist reif für Piwi-Weine: Artikel auf Ökolandbau.de

Die Zeit ist reif für Piwi-Weine! – so steht es in dem [Artikel](#) über Piwi-Weine auf der Website Ökolandbau.de des BLE. In dem Artikel werden die Hintergründe und Vorteile der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten erläutert, ein Geschmacks- und Preisvergleich gezogen und in einem Interview mit einem Bioland-Winzer geklärt, was ihn zum Anbau der zukunftsfähigen Sorten bewegt. Ein sehr lesenswerter Bericht für jeden, der das Wichtigste auf einen Blick über Piwis erfahren möchte.

Mehr Aufmerksamkeit für Piwi-Weine – das möchte auch die Bio-Musterregion erreichen. Sie haben Lust auf eine kleine Kostprobe von Piwi-Weinen? Am 23.7. sind wir wieder auf der Landesgartenschau in Neuenburg und bieten ausgesuchte Weine zum Probieren an! Gerne vermitteln wir auch Kontakte zu Weinbaubetrieben, die Piwis anbauen.

Öko-Aktionswochen: eigene Aktionen willkommen!

Bio-Erzeugerbetriebe, Akteur:innen aus Verarbeitung, Handel und Gastronomie sowie viele weitere Partner:innen des Ökolandbaus in Baden-Württemberg, bieten im Herbst 2022 eine Vielzahl an Veranstaltungen und Aktionen an, um Bio für Jung und Alt mit allen Sinnen erlebbar zu machen. Diese zeitlich gebündelten Aktionen genießen eine **besondere Chance der Sichtbarkeit**.

Nutzen auch Sie die **Öko-Aktionswochen vom 19.09. bis 30.10.2022** für eine Hofführung, Verkostung, Mitmachaktion oder ähnliches Event!

Sollten Sie eine Aktion planen, bitten wir Sie um eine kurze Meldung bei uns, damit wir Ihre Veranstaltung mitbewerben können. Weitere Informationen erhalten Sie [online](#) oder über [Franziska Erdmann](#) von der zuständigen MBW Marketinggesellschaft.

Verführung im Obstparadies

Das Obstparadies Staufen baut über 40 verschiedene Obstsorten an. Darunter Wildobstarten und **alte fast vergessene Obstarten**, aber auch **Neues** wie Kiwi, Mandelbäume, Kaki oder Indianerbananen. Zwischen den Obstbäumen finden sich Wasser- und Totholzbiotope, Steinmauern, wilde Rosen, Büsche und Sträucher. Bei den Verführungen bietet Familie Geng spannende **Einblicke** in Ihr Obstparadies. Die Gäste erfahren viel Wissenswertes über die Arbeitsweisen der klassischen und biologischen Obsterzeugung und **natürliche Zusammenhänge** und Wechselwirkungen der Natur. Auch der Gaumen kommt bei der Führung nicht zu kurz: das vielfältige Angebot des Obstparadieses von Likören, über Sirup und Fruchtaufstrichen bis hin zu Säften und Balsamessig kann selbstverständlich **verköstigt** werden. Davon überzeugte sich kürzlich auch Regionalmanagerin Andrea Gierden. Weitere Informationen zur Tour finden Sie [hier](#).





Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 09/Juni 2022



Marktplatz LandKultur ist online!

Menschen wollen heute mehr darüber wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie produziert werden. Auf der anderen Seite wünschen sich landwirtschaftliche Erzeuger mehr Wertschätzung und Verständnis für ihr Wirtschaften. Die neue Online-Plattform „Marktplatz Landkultur“ bietet genau das: ein **digitaler Treffpunkt** für **Landwirtschaft und Verbraucher**. Dieser Treffpunkt umfasst drei Bereiche: Hofportraits, ein Online-Magazin „Landkultur erleben“ mit regionalen landwirtschaftlichen Themen und ein Vernetzungsbereich zwischen Landwirten und Gastronomie, Handel sowie der Landwirte untereinander. Webseitenbesucher finden mithilfe detaillierter Suchfunktionen und interaktiver Karten landwirtschaftliche Produkte, unterteilt je nach Anbaumethode und Verkaufsform. Außerdem gibt es gastronomische und gastgeberische Angebote, Events und Dienstleistungen von bäuerlichen Betrieben zwischen Ortenau und Schweizer Grenze, von der Rheinebene bis auf die Baar. Spannende Einblicke gibt es [hier](#). Die Eröffnung von Marktplatz Landkultur wird mit einem **Höfe-Festival** an drei Wochenenden im Juli gefeiert (s. Veranstaltungshinweise).

Film: Zu gut für die Tonne

Zum Wegwerfen viel zu schade: der Kurzfilm „zu gut für die Tonne – Lebensmittel retten und genießen“ des *Treffpunkt* im SWR stellt verschiedene spannende und innovative Projekte in Baden-Württemberg vor, die gegen die **Verschwendung von Lebensmitteln** arbeiten. Neben Konzepten wie einem Retter-Supermarkt in Mannheim oder einem kostenlosen Verteiler für Sozialschwache in Stuttgart werden auch zwei Projekte aus unserer Region vorgestellt: Der **Lebensgarten Dreisamtal** in Kirchzarten als Solidarische Landwirtschaft (Solawi) sowie die Initiative „**Essbare Stadt Waldkirch**“, wo sich im Mitmachgarten jeder beteiligen kann.

Den ganzen Film gibt es in der [ARD Mediathek](#). Sehr sehenswert!

Ursula Hudson Preis: „Schafe im Weinberg“

Die Projektgruppe „Schafe im Weinberg“ der Hochschule Rottenberg, des staatlichen Weinbauinstitut Freiburg und der Universität Freiburg hat am 08. Juni von **Slow Food** den Ursula Hudson Preis verliehen bekommen. Das Projekt erforscht in Theorie und Praxis, wie die Weidetiere dabei helfen, zwei Krisen gleichzeitig zu lindern: die Abhängigkeit von hohen Pflanzenschutzmitteleinsätzen bei der Lebensmittelerzeugung sowie den gravierenden Biodiversitätsverlust. Die Schafe leisten **dreifache Synergieeffekte**: Indem sie weiden, regulieren sie Beikraut und es reduziert sich der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln; ihr Dung nährt Insekten und stellt Biodiversität wieder her; gleichzeitig sind sie Fleisch- und Wolllieferant. Der Ursula Hudson Preis ehrt Menschen für ihren erfolgreichen Beitrag zur Transformation unseres Ernährungssystems. [Hier](#) gelangen Sie zu einem ausführlicheren Bericht über das Projekt und die Preisverleihung.

Wir freuen uns über den Erfolg und gratulieren der Projektgruppe!

Siebter EIP-Förderaufruf

Der siebte **EIP-Förderaufruf** wurde kürzlich veröffentlicht. Eingereicht werden können **Projekte** zu den Schwerpunktthemen:

- Regionale Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung
- Erfolg durch Kooperationen – Gemeinschaftsställe für eine nachhaltige Rinderhaltung und Sicherung der Grünlandbewirtschaftung
- Klimaschutz und Klimaanpassung

Projektvorschläge können bis zum **25. Juli 2022** beim zuständigen Regierungspräsidium in Stuttgart eingereicht werden. Die Projekte müssen spätestens zum 31. Dezember 2024 abgeschlossen sein. Genauere Informationen zu den Rahmenbedingungen der EIP-Förderung finden Sie [hier](#).

Start der Fachklasse für Hauswirtschaft als fachschulisches Ergänzungsangebot am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Emmendingen-Hochburg (LBZ)

Die Fachschule für Landwirtschaft, Fachrichtung Hauswirtschaft in Emmendingen plant zum 5. Oktober 2022 den Start der **Weiterbildung** zur „Staatlich geprüften Fachkraft für Hauswirtschaft“. Den Teilnehmenden eröffnet das fachschulische Ergänzungsangebot vielfältige Möglichkeiten zur beruflichen (Neu)Orientierung im facettenreichen **Berufsfeld der Hauswirtschaft**.

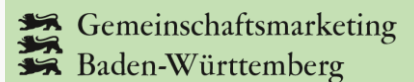
Bei Erfüllung der Voraussetzungen kann zusätzlich die Berufsabschlussprüfung zur/zum „staatlich geprüften Hauswirtschaftler/in“ abgelegt werden. Die entsprechende Vorbereitung schließt sich dem Fachschulabschluss direkt an. Der Unterricht findet in **Teilzeit** statt, jeweils mittwochs von 8:30 – 16:45 Uhr, außer in den Schulferien. Der Kurs ist kostenfrei, dauert anderthalb Jahre und endet im März 2024.

Informationsflyer und weitere Auskünfte sind erhältlich bei Leonie Hellmuth, Telefon 07641 451 - 9145 bzw. per E- Mail: bildungszentrum@landkreis-emmendingen.de oder auf der [Homepage](#) des Landwirtschaftlichen Bildungszentrums.



Landwirtschaftliches Bildungszentrum an der Hochburg, Quelle: Jan Potente

Förderung von Entwicklungs- und Marketingprojekten



Die MBW Marketinggesellschaft unterstützt projektbezogen gemeinschaftliche Aktivitäten für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel nach den Bestimmungen des Biozeichens BW. Der aktuelle **Förderaufruf** liegt im Kontext der „Farm to fork“-Strategie der EU sowie des „Aktionsplans Bio aus Baden-Württemberg“ und richtet sich an **Entwicklungs- und Marketingprojekte**, die ihren Schwerpunkt haben in Maßnahmen zur:

- Weiterentwicklung und Aufbau regionaler Wertschöpfungs- und Lieferketten.
- Steigerung des Tierwohls und zur Stärkung der Biodiversität.
- Entwicklung und Umsetzung kooperativer, innovativer und ganzheitlicher Konzepte für die Kommunikation mit Absatzmittlern und Verbrauchern.
- Stärkung von Schutzgemeinschaft im Bereich der geschützten EU- Herkunftsangaben, welche Marktanalysen und Konzeptentwicklungen zur Nutzung des einschlägigen EU-Rechts umfassen

Ziel ist es, den Absatz und die **Wertschöpfung von Produkten** zu erhöhen, die eine gesicherte Produkt- und Prozessqualität sowie nachvollziehbare und transparente Herkunft vom Acker bis zur Theke gewährleisten können. Dabei sollen **Erzeuger und Verarbeiter** entlang der gesamten Wertschöpfungskette unterstützt werden.

Förderanträge können bis zum **05.07.2022** 18 Uhr eingereicht werden. Details über die Voraussetzungen und den Bewerbungsablauf finden Sie [hier](#).



Veranstaltungshinweise

**30
Jun**

Digitale Handelsplattform – Eine Lösung zur regionalen Beschaffung und Vermarktung?

Digitale Plattformen sollen die Beschaffung und Vermarktung regionaler Ware vereinfachen. Am 30.06. findet um 17 Uhr ein Runder Tisch für Erzeuger, Verarbeiter, Lieferanten und Gastronomen im Rathaus im Stühlinger in Freiburg statt. In der Veranstaltung erhalten Sie einen tieferen Einblick in die Plattform des Anbieters „Nearbuy“ und können Ihre Bedürfnisse in die Entwicklung einbringen. Weitere Informationen und Anmeldung bei Regionalmanagerin Andrea Gierden (Kontakt s.u.).

**27-30
Jun**

World Organic Forum

Die Stiftung Haus der Bauern veranstaltet das fünfte World Organic Forum in der Akademie Schloss Kirchberg. Die lokale Verankerung der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (SDGs/Agenda 2030) soll praxisorientiert vorangebracht werden. Dabei gilt es, besonders die Kräfte mit den weltweiten Netzwerken der ökologischen Landwirtschaft und der Bio-Bewegung zu bündeln. Die Veranstaltung kann im Live-Stream online verfolgt werden. Weitere Informationen [hier](#).

**28-30
Jun**

Öko-Feldtage

Vom 28. bis 30. Juni 2022 finden die **Öko-Feldtage** wieder live statt – auf der Hessischen Staatsdomäne Gladbacherhof in Villmar-Aumenau. Besucher:innen können sich auf dem Treffpunkt der ökologischen Landwirtschaft umfassend über Neuheiten aus Landtechnik, Pflanzenbau, Tierhaltung und Forschung informieren.

**07
Jul**

Social Media in der Landwirtschaft

Soziale Medien sind aus der Landwirtschaft nicht mehr weg zu denken und bieten vielfältige Chancen für Betriebe. Doch wie positionieren Sie Ihren Betrieb authentisch? Über welche Plattform erreichen Sie Ihre Kunden? Was ist sinnvoll & und welche Kosten entstehen? Unternehmerin und Autorin Jutta Zeisset berichtet aus ihren persönlichen Erfahrungen, flankiert von aktuellen Entwicklungen und führt in einem aktiven Austausch einen Praxis-Check Ihres Auftritts durch. Die Teilnahmegebühr beträgt 67,50€, inklusive Bio-Verpflegung. Anmeldungen bis zum 29.06.2022 [hier](#).

**07-10
Jul**

Höfe-Festival zur Eröffnung von Marktplatz LandKultur

Als Auftakt zur Eröffnung von Marktplatz LandKultur startet im Juli die Event-Reihe *Höfe-Festival* an drei Standorten in Südbaden, jeweils mit Bauernmarkt, Hofführungen und einer ganz besonderen Aufführung vom Kooperationspartner Scenic Circus. Die erste Veranstaltung findet auf dem Thaddäushof in Kirchzarten statt. Ein genaues Programm zum Festival finden Sie [hier](#).

**22-24
Jul**

Agrikulturfestival

Am Wochenende des 22.-24. Juli 2022 findet das Agrikulturfestival im Eschholzpark Freiburg und der Benachbarten Edith-Stein-Schule statt. Das Festival bietet Inspiration, Informationen und Raum für Austausch für neue Ansätze im Bereich Ernährung und Landwirtschaft, Kultur, Konzerte, Filme, regio-bio Gastro, Kinderprogramm und vieles mehr. Der Eintritt ist frei. [Hier](#) geht's zur Website.

Sommerschule „Future for Food – Zukünftige Ernährungssysteme“

Die Sommerschule findet dieses Jahr vom **27. August - 03. September** zum 5. Mal auf Schloss Kirchberg statt. Sie wendet sich an junge Menschen, die die Zukunft unserer Ernährung mitgestalten wollen. Eine Woche lang gibt es spannende Vorträge, Betriebsbesuche entlang der Wertschöpfungskette und Diskussionen, wie ein zukunftsfähiges System der Erzeugung und des Konsums von Lebensmitteln aussehen kann. Nähere Informationen finden Sie [hier](#).

Natur erleben – Zukunft gestalten:

Im Veranstaltungskalender der Ökostation Freiburg finden Sie viele spannende Veranstaltungen. Darunter Saatgutbörsen, Baumschnittkurse, „Kindergeburtstage im Biogarten“ und verschiedene (online) Fortbildungen. Ein Blick in den [Kalender](#) lohnt sich!



*Sommerliche Grüße von der Landesgartenschau
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
Web: www.biomusterregionen-bw.de/freiburg