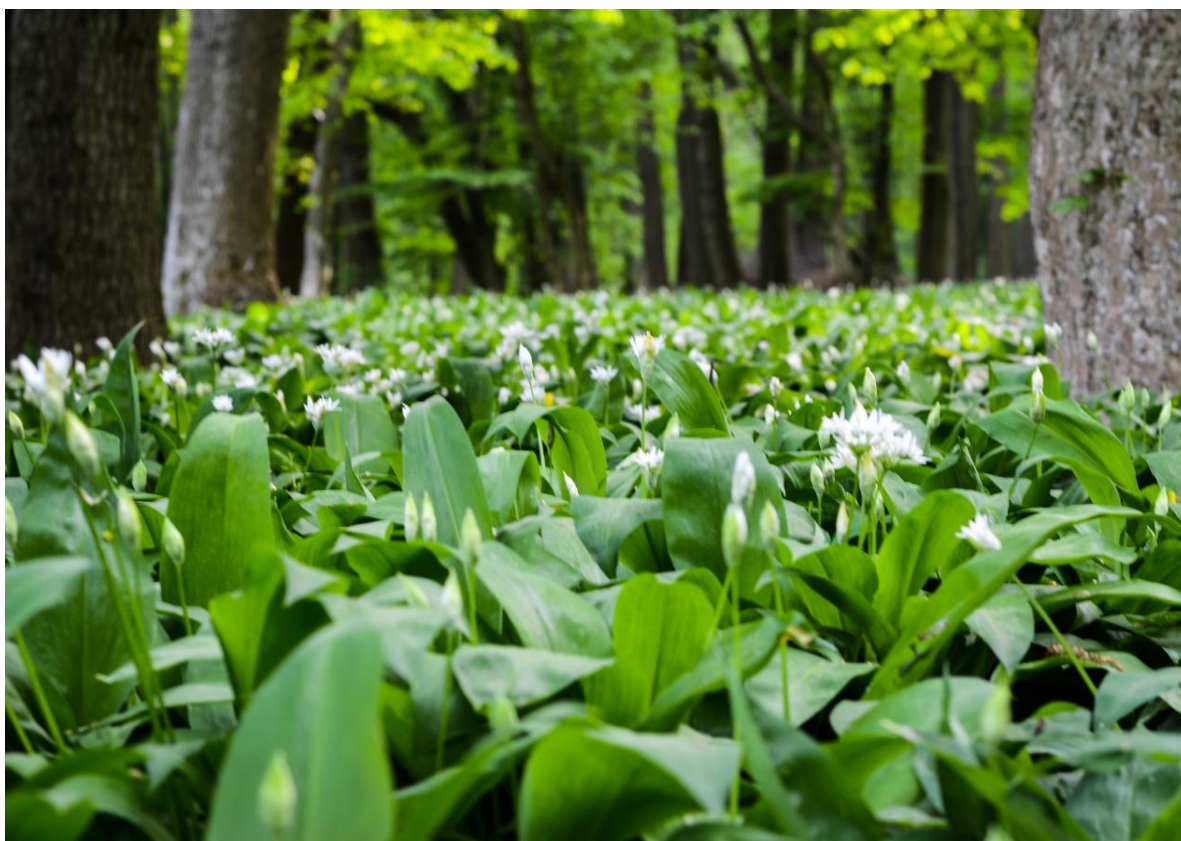


Neuigkeiten aus der

Bio-Musterregion Freiburg



Liebe Interessierte der Bio-Musterregion Freiburg,

Das Jahr 2024 ist in vollem Gange und der Frühling lässt die ersten Pflanzen erblühen. In der Bio-Musterregion Freiburg dreht sich in diesem Jahr alles um die „(t)olle Knolle“. Mit einer Veranstaltungsreihe wollen wir mehr über unser regionales Superfood, die Kartoffel, vom Anbau, über Ernte bis zum Teller erfahren.

Wir möchten Ihnen auch in diesem Jahr Projekte in und aus der Bio-Musterregion Freiburg aufzeigen und einen Einblick geben, was das Jahr 2024 bringen wird.

Haben Sie viel Freude beim Lesen!

RegioForum Freiburg – Küche und Region direkt und digital vernetzt

Am Donnerstag, den 29.02. fand in der Messe Freiburg das RegioForum statt. Die Bio-Musterregion Freiburg und der Badische Landwirtschaftliche Hauptverband luden Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen, Logistiker*innen und Gastronom*innen ein, um die regionale Vielfalt zu feiern. Wir blickten zurück auf die einjährige Pilotphase mit der Online-Plattform *nearbuy*, zogen eine erste Bilanz und diskutierten, wie die regionale Zusammenarbeit fortgeführt werden kann. Bei einer Warenbörse präsentierten regionale Produzent*innen ihre Erzeugnisse und traten mit interessierten Kantinen und Restaurants in Kontakt. Weitere Informationen zur Initiative gibt es hier: <https://www.freiburg.nearbuy-food.de/>



Bio-Musterregionen auf der Biofach 2024

Die 14 Bio-Musterregionen des Landes Baden-Württemberg waren auch in diesem Jahr wieder auf der Biofach in Nürnberg mit einem gemeinsamen Stand vertreten. Vom 13. bis zum 16. Februar 2024 verwandelte sich das Messezentrum in Nürnberg zum Treffpunkt der internationalen Bio-Branche.

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz bot in Zusammenarbeit mit der MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg und der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau Baden-Württemberg Rundgänge zu regionalem Bio in der Gastronomie an.



Wolfram Wiggert, Haslachhof mit Regionalmanagerin Andrea Kühner

Bewerbung Projekt „Bio gemeinsam genießen – Regionales Bio in Kantine, Mensa & Co.“

Sie möchten die Themen Gesundheit, Bio, Regionalität, Lebensmittelverschwendung, Fairtrade und Frische in Ihrer Küche anpacken? Dann sind Sie herzlich dazu eingeladen, sich für das bevorstehende Projekt „Bio gemeinsam genießen“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) zu bewerben. Das Projekt startet Anfang Mai 2024 in den Bio-Musterregionen und die Umsetzungsphase läuft bis Ende Dezember 2025. Mit dem Projekt sollen gesundheitsfördernde, nachhaltige und genussvolle Speisen in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken, Senioreneinrichtungen und Cateringunternehmen gestärkt werden. Am **Dienstag, den 19.03.2024** findet von **10.00 – 11.00** Uhr eine **Online-Informationsveranstaltung** statt. [Weitere Informationen zur Bewerbung und Einblicke in die vergangene Projekttrunde finden Sie hier.](#)



Vom Wissen zur Wertschätzung: Die (t)olle Knolle – Schüchternes Nachtschattengewächs im Rampenlicht

Die Bio-Musterregion widmet sich in diesem Jahr verstärkt unserem regionalen Superfood, der Kartoffel. Gemeinsam mit dem [Forum Ernähren-Bewegen-Bilden Breisgau-Hochschwarzwald](#) und dem [Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung des Landwirtschaftlichen Bildungszentrums Hochburg](#) haben wir eine Veranstaltungsreihe mit dem Thema „Vom Wissen zur WERT-Schätzung: Die (t)olle Knolle - Schüchternes Nachtschattengewächs im Rampenlicht“ konzipiert. Produzierende und verarbeitende Betriebe aus der Region öffnen ihre Türen, gewähren Einblicke in ihre Arbeit und teilen ihr Fachwissen über die Kartoffel. Von der Anbauweise über die Ernte bis zur Zubereitung laden wir Sie ein, die gesamte Wertschöpfungskette der Kartoffel zu erleben. [Weitere Informationen zum Veranstaltungsprogramm gibt es hier.](#)



Ernährungstage 2024

Vom 26. Februar bis zum 7. März fanden die landesweiten Ernährungstage 2024 statt. Wir nutzten sie als Auftakt unseres Jahresthemas und luden gemeinsam mit dem Forum Ernähren-Bewegen-Bilden und dem Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung des LBZs unter dem Motto „Die (t)olle Knolle - Schüchternes Nachtschattengewächs im Rampenlicht“ zu den diesjährigen Ernährungstagen ein. In Zusammenarbeit mit dem [Kreiskrankenhaus Emmendingen](#), dem [Casino am Uniklinikum](#), dem [AOK Forum](#) sowie der [Mensa Rempartstraße des Studierendenwerks](#) und dem [Bildungshaus Kloster St. Ulrich](#) wurde das Motto kulinarisch umgesetzt. So konnten sich die Gäste beispielsweise ofengeröstete Purple Rain Kartoffeln, Kartoffelpuffer, Kartoffelgulasch und Badenwichtel schmecken lassen. Neben dem Genuss unterschiedlichster Kartoffelgerichte konnten sich die Mitarbeitenden und Gäste vor Ort Informationsständen über die heimische Knolle informieren. Unsere [Rezeptlesezeichen](#) inspirieren zu weiteren Zubereitungsmöglichkeiten der tollen Knolle.



Regionale Bio-Vielfalt in der Herberge

Am 13. und 14. März fand in der Jugendherberge Freiburg unser Coaching „**Regionale Bio-Vielfalt in der Herberge: Kalkulationen und Speiseplangestaltung zum Einsatz bio-regionaler Produkte**“ für Herbergsleitungen, Küchenleitungen und Küchenmitarbeitenden statt.

Was macht eigentlich eine nachhaltige Verpflegung aus? Welche Stellschrauben können bedient werden um die Verpflegung bewusst und ressourcenschonend zu gestalten? Welche Vorteile bringt dies für die eigene Jugendherberge? Welche Möglichkeiten bieten sich trotz begrenzten Budgets? Welche Beschaffungsmöglichkeiten gibt es für regionale Bio-Produkte? Diesen und weiteren Fragen widmeten wir uns mit [Bio-Spitzenkoch und Gastroberater Karsten Bessaj](#) in unserem zweiteiligen Coaching.

Am zweiten Tag wurde die Theorie in die Praxis umgesetzt: Zusammen kochten die Teilnehmer*innen für einen Bio-Tag in der Herberge und erhielten neue Inspirationen für praxistaugliche Gerichte aus saisonalen biologischen Zutaten, die schmecken und ins Budget passen.



Bio-Päckle – Vorstellung der Betriebe

Um zu zeigen, wer hinter den Produkten in unseren Bio-Päckle steht, haben wir auf unserem [Instagram-Account #meinebioheimat](#) eine Beitragsreihe zu den einzelnen Unternehmen erstellt. Was das Besondere an den Unternehmen ist und welche Produkte im Bio-Päckle drin sind, könnt ihr auf Instagram oder auf [unserer Homepage](#) nachlesen.



Übrigens, unser Bio-Päckle eignet sich auch perfekt als Ostergeschenk oder Mitbringsel zum Osterbrunch. Es kann bei der [Regionalwert Frischekiste](#) bestellt und bequem nach Hause geliefert werden.

Aus der Region, für die Region

Haslachhof gewinnt Bundespreis ökologischer Landbau

[Der Haslachhof in Löffingen](#) hat den Bundespreis ökologischer Landbau von Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir überreicht bekommen. Der Haslachhof, ein herausragendes Beispiel für innovative Kreislaufwirtschaft, trägt maßgeblich zur Energieversorgung von 4.000 Löffinger Einwohner*innen bei. Die effiziente Verbindung von Mutterkuhhaltung mit Hinterwälder-Rindern, Ackerbau und Biogasanlage zeugt von nachhaltigem Unternehmertum und ökologischem Bewusstsein. Durch die konsequente Weiterentwicklung des Haslachhofs haben Eva und Wolfram Wiggert nicht nur ökologische, sondern auch ökonomische Meilensteine gesetzt. Wir freuen uns über die Auszeichnung des Haslachhofs und die damit verbundene Förderung von nachhaltigem Engagement.



Förderprogramm „Zukunft aufgetischt! Ernährung gemeinsam gestalten“ – Bewerbungsschluss 15.05.2024



Mit dem Förderprogramm wird die Robert Bosch Stiftung gemeinsam mit den Kooperationspartner*innen B.A.U.M Consult GmbH, IKU – die Dialoggestalter*innen und dem Bundesverband der Regionalbewegung e.V. motivierte Kommunen dabei unterstützen, inklusive und partizipative Bürgerbeteiligungsprozesse zu fördern, die eine nachhaltige Ernährungspolitik und Ernährungsumgebung auf kommunaler Ebene gestalten möchten. Bewerben können sich **Städte und Gemeinden mit bis zu 50.000 Einwohner*innen** gemeinsam mit weiteren lokalen Akteur*innen (z. B. Initiativen, Vereinen oder Verbänden, Betrieben der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Ernährungsräten, Bildungsakteuren, Landwirtschafts- und Handwerkskammern). Bis zu 10 Modellvorhaben werden ab 2025 mit insgesamt 1,2 Millionen Euro für 1,5 bis 2 Jahre gefördert. Die Bewerbungsfrist läuft bis zum 15.05.2024 Ausführliche Informationen sowie die [Ausschreibungsunterlagen finden Sie hier](#).

EU-Bio-Preis 2024

Im Jahr 2024 wird wieder der EU Bio-Preis in sieben Kategorien verliehen werden. Ziel dieses Wettbewerbs ist es, hervorragende Leistungen in der ökologischen Wertschöpfungskette auszuzeichnen. Bewerbungen können bis 12. Mai eingereicht werden. Die Preisverleihung wird am 23. September 2024 in Brüssel stattfinden. [Mehr Informationen finden Sie hier](#).





Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 14/März 2024

Broschüre „Wettbewerb Höfe für biologische Vielfalt“



Nach dem Motto „Von der Praxis für die Praxis“ entstand bei der letzten Wettbewerbsrunde „Höfe für biologische Vielfalt“ 2022 die Idee, besonders innovative Ansätze zur Erhaltung und Integration der biologischen Vielfalt im landwirtschaftlichen Betrieb in einer Broschüre vorzustellen. Die Broschüre steht allen Interessierten als Download im pdf-Format zur Verfügung. Die Praxisbeispiele und Maßnahmen-Steckbriefe sollen zur Umsetzung vieler biodiversitätsfördernder Maßnahmen anregen. Sie können alle Informationen einschl. der Broschüre unter dem Link [Wettbewerb "Höfe für biologische Vielfalt" - Regierungspräsidium Freiburg \(baden-wuerttemberg.de\)](https://www.baden-wuerttemberg.de/wettbewerb-hoe-fe-biologische- Vielfalt) ansehen und herunterladen.

Das Fortbildungsangebot DigUm geht in eine neue Runde!



Nach den erfolgreichen Online-Seminaren im Winter 2023/24 im Rahmen des DigUm-Projektes bietet die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt (LVG) in Heidelberg ein neues kostenloses Fortbildungsangebot an. Sie sind in der Landwirtschaft, dem Garten- bzw. Gemüsebau tätig und interessieren sich für die Umstellung auf Bio-Anbau? Dann könnte DigUm-refreshed genau das Richtige sein! Auf [folgender Website](#) finden Sie alle weiteren Informationen, sowie das Formular zur Anmeldung zu den Online-Seminaren.

Marktplatz nachhaltige Ernährungsbildung

Am 24. April wird es im Bürgerhaus Zähringen von 16.00 – 18.30 Uhr einen Marktplatz geben, um verschiedene Akteur*innen der Ernährungsbildung kennen zu lernen und einen Überblick über lokale Bildungsprojekte zu gewinnen. Es geht um Vernetzung und Austausch. Die Teilnahme ist kostenlos. Interessierte Pädagog*innen können sich vorab über diesen [Link](#) anmelden.

Wiesenmeisterschaft im Landkreis Emmendingen

Die Wiesenmeisterschaft, ein Kooperationsprojekt des Naturparks Südschwarzwald und des BLHV, findet in diesem Jahr im Landkreis Emmendingen statt. Mit diesem Projekt soll öffentlichkeitswirksam auf die Verdienste der Grünlandbewirtschafter*innen hingewiesen werden. Landwirt*innen, die Wiesen und Weiden im Landkreis Emmendingen oberhalb von 500 Metern bewirtschaften, können mitmachen und ihre Flächen anmelden. Die größten Chancen, Wiesenmeister*in zu werden, haben Bewirtschaftende, denen das Gleichgewicht aus landwirtschaftlichem Ertrag und Naturnähe gelingt – artenreiches Grünland mit einer akzeptablen Futterleistung. Bei Interesse melden Sie sich gerne per E-Mail unter holger.wegner@naturpark-suedschwarzwald.de oder unter Telefon 07676 9336-15.





Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 14/März 2024



Naturpark-Märkte im Südschwarzwald – Beschicker*innen gesucht

Seit über 15 Jahren veranstaltet der Naturpark in Zusammenarbeit mit den Gemeinden des Südschwarzwaldes die beliebten Naturpark-Märkte. Diese „Schaufenster der Region“ bieten neben regionalen und regionaltypischen Lebensmitteln auch (Kunst-)Handwerk, Informationsstände, Vorführungen, Mitmachangebote und vieles mehr. So können die Gäste während eines Marktbummels die einzigartige Vielfalt des Südschwarzwaldes hautnah erleben und genießen. Informationen zu Marktterminen und Teilnahmevoraussetzungen, sowie weitere Informationen finden Sie unter: www.naturpark-markt.de. Haben Sie Lust Ihre regionalen Produkte auf den Märkten anzubieten? Dann wenden Sie sich gerne direkt an Annabel Schäfer (Tel.: [07676 9336-40](tel:07676933640); Mail: annabel.schaefer@naturpark-suedschwarzwald.de)

„Bauer zu Bauer“ – Gesprächstermine



Das ÖkoNetzBW bietet wieder „Bauer zu Bauer“- Gesprächstermine an. Dieser Rahmen ermöglicht Interessierten in Einzelgesprächen oder in kleinen Gruppen, sich direkt mit den Partnerbetrieben auszutauschen, um sich über bestimmte Themen zu informieren oder von den Erfahrungen der Betriebe zu profitieren. [Weitere Informationen sowie die verschiedenen Termine finden Sie hier.](#)

Baden-Württemberg is(s)t Bio – Öko-Aktionswochen BW 2024



Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und die MBW-Marketinggesellschaft werden auch dieses Jahr die Öko-Aktionswochen vom 16.09.2024 bis 31.10.2024 veranstalten. Die Verbände des ökologischen Landbaus begleiten und unterstützen die Öko-Aktionswochen. Betriebe aus Erzeugung, Verarbeitung, Handel, Gastronomie und weitere können die Aktionswochen nutzen, um mithilfe von Veranstaltungen und Aktionen den Verbraucherinnen und Verbrauchern die ökologische Land- und Ernährungswirtschaft in Baden-Württemberg näherzubringen. [Weitere Informationen gibt es hier.](#)

Führungen Weltacker Freiburg auf dem Mundenhof



Auf dem Weltacker Freiburg werden auf 2.000 m² maßstabsgetreu die 45 weltweit wichtigsten Ackerkulturen angebaut und machen so modellhaft den Flächenverbrauch für einen einzelnen Menschen sichtbar. Viele wichtige aktuelle und Zukunftsfragen zu den Themen Landwirtschaft, Klimawandel, Artensterben, Bodenfruchtbarkeit und Ernährungssouveränität lassen sich anhand des Weltackers begreifbar machen. Die überschaubare Fläche von 2.000 m² ermöglicht allen Besucher*innen, einen direkten Zugang zur „eigenen“ Fläche und den eigenen Gestaltungsmöglichkeiten zu finden. Von Mai bis Oktober lädt der Weltacker Freiburg e.V. zu öffentlichen oder buchbaren Führungen ein. [Nähere Informationen finden Sie hier.](#)

Veranstaltungshinweise

20. Mär	<p>Boden ist Leben: Was können wir uns an Flächenverbrauch noch leisten? 11.00 – 12.00 Uhr, Erzbischöfliches Ordinariat, online Anmeldung hier</p>
20. Mär	<p>Segen oder Fluch? Die neuen Gentechnikverfahren in der Landwirtschaft 19.00 – 21.00 Uhr, KLB Freiburg Anmeldung hier</p>
21. Mär	<p>Badisch Büllerbü: Betriebsbesichtigung beim Ackerbaubetrieb Grethler in Biengen 16.30 – 18.15 Uhr, Ernährungsrat Freiburg, Biengen Anmeldung hier</p>
24. Mär	<p>Bugginger Frühjahrsrundgang 12.00 – 18.00 Uhr, Gläserne Produktion, Buggingen Weitere Informationen</p>
08 Apr.	<p>Gastronomie als Changemaker für klimafreundliche Ernährung?! 09.30 – 11.30 Uhr, Vorderhaus in der FABRIK Weitere Informationen</p>
09. Apr	<p>Striegeltag auf der Hochburg 14.00 -17.00 Uhr, KÖLBW, Hochburg Emmendingen Weitere Informationen</p>
09. Apr	<p>Webinar nearbuy - Nutzen der Online-Plattform für den Betrieb 15.00 – 16.00 Uhr, online per Zoom Weitere Informationen</p>
18. Apr	<p>Landsenioren: Pilzhof Rein 15.30 – 18.00 Uhr, Breisach-Gündlingen, BLHV Anmeldung hier</p>
19. Apr	<p>Badisch Büllerbü: Besichtigung Demeter-Gärtnerei Piluweri 16.15 Uhr, Ernährungsrat Freiburg, Hügelheim Anmeldung hier</p>



Infobrief der Bio-Musterregion Freiburg

Nr. 14/März 2024

19. Apr	Klimakochkurs: Von der Wiese in den Mund 14.30 – 17.30 Uhr, Ökostation Freiburg Anmeldung hier
15. Mai	Landsenioren: „Wilde Weiden“ 15.00 Uhr, Kappel-Grafenhausen, BLHV Anmeldung hier
14. Jun	Gentechnik in der Züchtung? Es gibt Alternativen! 08.00 – 19.00 Uhr, Rheinau (CH), Katholische Akademie der Erzdiözese Freiburg Anmeldung hier
24. Jun	Hofbesuch: Biodiversität-erleben 08.30 – 16.30 Uhr, Hinterzarten Anmeldung hier
05. Jul	Vom Wissen zur WERT-Schätzung: Betriebsbesichtigung Lindenbrunnenhof 14.00 – 16.00 Uhr, Forchheim Anmeldung hier
09. Jul	Küche und Kirche: Nachhaltige Verpflegung zur Bewahrung der Schöpfung 09.00 – 14.00 Uhr, Katholische Akademie Freiburg Anmeldung hier
11. Jul	Mitmachaktion: Kartoffelernte auf dem Wagnerhof 16.00 – 20.00 Uhr, Breisach Anmeldung hier
19. – 21. Jul	Agrikulturfestival Freiburg Eschholzpark Freiburg Weitere Informationen hier

Folgen Sie uns gerne über Instagram #meinebioheimat und Facebook, um über die Arbeit der Bio-Musterregion ständig informiert zu bleiben.

Wir wünschen Ihnen einen bunten Frühlingsanfang.

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: a.kuehner@landkreis-emmendingen.de

Web: www.biomusterregionen-bw.de/freiburg