

Das Leichteste: esst weniger Fleisch. Ein Drittel aller Lebensmittel in Deutschland - dazu zählt auch Schweinefleisch - landet abgelaufen oder als Essensrest im Müll. Das heißt: eine viel zu hohe Anzahl an Schweinen wird umsonst geboren, umsonst aufgezogen und gefüttert und letztlich umsonst geschlachtet. Macht irgendwie keinen Sinn.

Wer weniger Fleisch isst, isst bewusster und schmeißt viel weniger weg. Und wer argumentiert, dass bei einem geringeren Fleischkonsum viele Bauernhöfe aufgeben müssen und damit Existenzen zerstört werden, weil weniger Schweine gebraucht werden, dem ist zu erläutern, dass der Selbstversorgungsgrad bei Schweinefleisch in D bei 120% liegt. D.h. Millionen von Schweinen aus Deutschland werden zwar hier gehalten, aber nach der Schlachtung nach Asien, insbes. China, exportiert. Macht irgendwie auch keinen Sinn.

Das Eiweißfutter für diese Schweine wird aus Süd- und Nordamerika importiert, die Gülle per Schiff und LKW durch die halbe Republik gefahren, um dann auf Feldern zu landen - häufig mit Rückständen von Medikamenten. Macht schon gleich gar keinen Sinn.

Deshalb zweitens: Fragen, fragen, fragen. Im Restaurant, beim Metzger, im Supermarkt, in der Kantine, beim Kindergartenfest. Woher stammt das, was es hier gibt und kann man vor Ort, auf Bildern oder im Internet sehen, wie es den Tieren dort geht. Ob die zum Beispiel noch einen Ringelschwanz haben. Oder ob sie auf Spalten in einem geschlossenen Stall leben. Wenn keiner fragt, ändert sich nix.

Und drittens: know your farmer! Am besten in eurer Nähe. Damit ihr wisst, woher euer Fleisch wirklich stammt. Und motiviert junge wie alte Bauern, wenn sie ihre Tierhaltung ändern möchten. Wenn sie neue Wege gehen.

Danke an alle, die uns und so viele andere Bauern auf diesem Weg unterstützen und diesen Beitrag teilen.

1. Termine der Öko-Modellregionen Unterfrankens

Liebe Besucher unserer Veranstaltungen, wir freuen uns sehr über Ihr Interesse und Ihre rege Teilnahme an unseren Aktivitäten! Im Interesse der Umwelt und der manchmal begrenzten Parkmöglichkeiten, empfehlen wir Ihnen Fahrgemeinschaften zu bilden. Sprechen Sie Kollegen, Nachbarn, Freunde an, fahren Sie gemeinsam zu den Terminen und nutzen bereits die Hinfahrt für einen angeregten Austausch.

Do., 27.08.2020
19 - ca. 21.15 Uhr

Digitale Infoveranstaltung – Umstellung auf Ökolandbau

Die Umstellung auf Ökolandbau bietet vielen Betrieben eine gute Perspektive. Doch ist die Umstellung wirklich etwas für mich? Wie beginne ich und an wen kann ich mich wenden? Wenn Sie sich mit diesen Fragen beschäftigen, sind Sie in unserer digitalen Infoveranstaltung genau richtig. Geplanter Ablauf:

- Umstieg in den Ökolandbau – wie gehe ich vor? (Matthias Görl, Fachberater für Ökolandbau, AELF Bamberg)
- Fruchtfolgegestaltung und Beikrautregulierung im Ökolandbau (Christina Hebig, Bioland -Fachberater)
- Öko-Rinderhaltung und Nährstoffmanagement (Stefan Veeh, Naturland- Fachberater)
- Beantwortung von individuellen Fragen
- Veranstalter: Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld

Link zur Veranstaltung wird vorab zugeschickt, bitte um Anmeldung bei: corinna.ullrich@rhoen-grabfeld.de (Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld)

31.08. –
01.09.2020

Betriebsentwicklungsseminar Bodenfruchtbarkeit

Ausgebucht - nur noch Warteliste bzw. Interessensbekundung für Folgeveranstaltung möglich

Oberelsbach & Biohof Abe, Urspringen
2-tägiges Seminar mit Theorie und Praxis zum Thema Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit.

Referenten sind Christoph Felgentreu, IG Boden e.V. und Stephan Junge, Uni Witzenhausen. Behandelt werden Grundlagen, Nährstoffverfügbarkeit, Praxis am Bodenprofil sowie Spatenprobe. Veranstalter: Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld in Kooperation mit dem FIBL. [Detailliertes Programm und Anmeldebogen finden Sie hier...](#) (Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld)

So., 13.09.2020
9:00-14:00 Uhr
Anmeldeschluss
10.09.2020

neuer Termin: Bio-Radltour 2020

Start- und Endpunkt: Carl-Diem-Str. 2, Otto-Seubert-Halle in Kist
Wir starten einen zweiten Anlauf im Rahmen der Bayerischen Bio-Erlebnistage! Die Bio-Radltour 2020 führt uns knapp 30 km durch den südöstlichen Teil des schönen Waldsassengaus. Wir starten in Kist am Parkplatz der Otto-Seubert-Halle in der Carl-Diem-Straße und fahren über Limbachshof (Erlebnisbauernhof Grimm sowie Bio-Pferdehof Stürmer mit innovativem Offenstall-Konzept), Irtenberger Forst (der neue Naturwald stellt sich vor), Oberaltertheim (Einblicke in den Bio-Acker), Waldbrunn (We-for-bee-Bienenkasten) und Eisingen (Skulpturenpark im "erbachshof-art-project") zurück nach Kist. Kostenbeteiligung 5,- Euro/Person. Verkehrssicheres Fahrrad und Helme werden vorausgesetzt. Es gibt eine max. TN-Zahl, eine

verbindliche Anmeldung ist aufgrund der Corona-Auflagen unbedingt notwendig. Die Tour findet nur bei trockener Witterung statt.

Anmeldung bei Jochen Diener bis zum 10.09.2020

jochen.diener@waldbrunn.bayern.de, +49 (0)9306 982 28 62, +49 (0)151 688 130 25 Weitere Infos [hier...](#)

Sa., 26.09.2020

09:00-14:00 Uhr

Regional- und Biomarkt in Werneck im Herbst

Balthasar-Neumann-Platz, 97440 Werneck, Wie auch im letzten Jahr finden 2020 Regional- und Biomärkte in Werneck statt. Damit führt der Markt Werneck die Arbeit des Arbeitskreises "BioRegio Kooperationen – Wertschöpfungsketten in der Region fördern" der Öko-Modellregion Oberes Werntal fort. Der Markt ist ein Treffpunkt für die Bürger aus der Region, er trägt zur Steigerung der Bekanntheit von regionalen und ökologischen Produkten bei und soll den Austausch zwischen Direktvermarktern und Bürgern über die landwirtschaftliche Produktion und Wert-schätzung heimischer Lebensmittel fördern. Für die Bürger, die die Landwirtschaft vor Ort unterstützen möchten, ist es eine gute Gelegenheit, auf einfachem Weg regionale und ökologische Produkte zu beziehen. Weitere Informationen [hier...](#) (Öko-Modellregion Oberes Werntal)

Jetzt vormerken:

Do., 22.10.2020

9:30-17:00 Uhr

BioBitte - Vernetzungsveranstaltung in Unterfranken!

Pfarrheim Greßthal, Kirchstraße 1, 97535 Greßthal-Wasserlosen
Die Initiative BioBitte hat ein klares Ziel: Sie will den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung auf 20 Prozent und mehr steigern. BioBitte möchte politische Entscheiderinnen und Entscheider, Vergabestellen, Fachreferate sowie Leiterinnen und Leiter von Verzehreinrichtungen auf ihrem Weg zu mehr Bio in öffentlichen Küchen mit Hintergrundinformationen, Handlungshilfen und Netzwerk-Veranstaltungen unterstützen. Eine der bundesweit stattfindenden BioBitte-Veranstaltungen findet in Unterfranken statt. Hier treffen Bio-Interessierte und Akteure aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auf Bio-Experten!

Mehr zu BioBitte [hier...](#)

Programm folgt. (Unterfränkische Öko-Modellregionen)

Neuer Termin

Zum Vormerken

Do., 26.11.2020

19:00 Uhr

Bodenaufbau und Pflanzenanbau –gleichzeitig möglich?!

Praktikerbericht zur „Aufbauenden Landwirtschaft“ von Betriebsleiter Michael Reber, Gemeindezentrum Niederwerrn, Pestalozzistr. 1, 97464 Niederwerrn Methoden der aufbauenden (regenerativen) Landwirtschaft sind für alle landwirtschaftlichen Betriebsausrichtungen, ob groß- oder kleinbäuerlich, konventionell oder ökologisch umsetzbar. Die Methoden orientieren sich an natürlichen Prozessen und verfolgen das Ziel Lebensmittel und Energie bei gleichzeitiger Förderung der natürlichen Ressourcen zu produzieren. Veranstalter: Arbeitsgemeinschaft bäuerlicher Landwirtschaft e. V. Regionalgruppe Franken, Initiative „Wir für Vielfalt“, Öko-Modellregion Oberes Werntal und Bioland Regionalgruppe Unterfranken. Weitere Informationen zum Referenten und zum Thema regenerative Landwirtschaft. [hier...](#) (Öko-Modellregion Oberes Werntal)

2. Termine anderer Veranstalter

29.08.- 04.10.2020 Bayerische Bio-Erlebnistage

In diesem Jahr feiern die Bio-Erlebnistage ihr 20-jähriges Jubiläum. Wir freuen uns über alle Besucher, die im Spätsommer mit uns feiern! Die bayerischen Bio-Betriebe, die Öko-Modellregionen und viele Akteure mehr sind schon jetzt dabei, ihre Hoffeste, Tage der offenen Tür, Erlebnisführungen, Ernteaktionen, Bio-Märkte und vieles mehr zu planen. Seien Sie dabei, erleben Sie Bio aus nächster Nähe! Das vollständige Programm steht hier ab Juli für Sie bereit. Weitere Infos unter:

www.bioerlebnistage.de



06.08.2020

13.08.2020

Ab 20:00 Uhr

Online-Seminar-Reihe „Wasser in der Land(wirt)schaft“

Die Anforderungen an die Landwirtschaft im 21. Jahrhundert sind groß. Bodenfruchtbarkeit aufbauen, Ökosysteme regenerieren, Biodiversität erhöhen, Wasserhaushalte erhalten, gesunde und nahrhafte Lebensmittel erzeugen - und dies ökonomisch rentabel. Die Online-Seminar-Reihe „Aufbauende Landwirtschaft“ richtet sich an alle Landwirte die auf der Suche nach Lösungen sind, ob konventionell oder ökologisch, jung oder alt, aus dem Ackerbau, der Tierhaltung oder dem Gemüsebau. Bei der Online-Sommer-Spezial-Reihe teilen in 5 Seminaren à 90 Minuten 5 Praktiker (und Forschende) ihre Erfahrungen mit den Teilnehmenden. Durch die Interaktionsmöglichkeit bekommen diese wiederum direkt ihre Fragen vom Praktiker beantwortet.

06.08.2020, Christine Bajohr:

Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und damit der Wasserspeicherkapazität durch Holistisches Weidemanagement

13.08.2020, Armin Meitzler:

Mit Vielfalt zum Erfolg - auch bei Trockenstress!

Die Teilnahmegebühr beträgt nur 29,90 € für alle 5 Veranstaltungen dieser Reihe. Anmeldung und weitere Infos: [hier...](#)

Mo., 03.08.2020

Mi., 12.08.2020

Fr., 21.08.2020

Di., 25.08.2020

Web-Seminare von LandSchafttEnergie

Teilnahme kostenlos nach Anmeldung:

03.8.2020, 14-15 Uhr Vom Wissen zum Handeln mit guter (Klima-) Kommunikation: [Link...](#)

12.08.2020 14-15 Uhr Grüne Klimafassaden: [Link...](#)

21.8.2020 14-15 Uhr Balkon-PV – Einstieg in steckerfertige Erzeugungsanlagen: [Link...](#)

25.8.2020: 14-15 Uhr Agrar-Photovoltaik – Übersicht über die Chancen und Möglichkeiten einer ressourceneffizienten Land-Nutzung: [Link:](#)

Weitere Web-Seminare im August/September finden Sie [hier...](#)

18/19.08.2020

Online Veranstaltung:

Förderung für ernährungsbezogene Projekte und Regionalvermarktung Produkte aus der Region in der Region zu verarbeiten und zu vermarkten ist das Prinzip von kurzen

Wertschöpfungsketten. Eine regionale Wertschöpfungskette einzurichten und rentabel zu betreiben kann auf unterschiedliche Arten finanziert und auch gefördert werden. Die Veranstaltung befasst sich mit Förderung für die Regionalvermarktung. Besprochen werden Möglichkeiten aus dem ELER, dem Bundesministerium für Bildung und Forschung und vielen anderen Töpfen. Anhand von erfolgreichen Projektbeispielen aus ganz Deutschland und insbesondere Nordrhein-Westfalen, werden unterschiedliche Wege der Finanzierung und Förderung vorgestellt. Weitere Infos [hier..](#)

2.- 4.09.2020

**Essen wird anders – Ernährung in den planetaren Grenzen
Digital und interaktiv: Das 4. BZfE-Forum**

(BZfE) – Planetary Health Diet - der planetarische Speiseplan soll Menschen und Erde retten. Doch wie ermöglichen wir allen einen Zugang zu gesundem Essen aus einem nachhaltigen Ernährungssystem? Welche guten Lösungen gibt es schon? Und wie sieht das Ernährungssystem der Zukunft aus?

Als digitale Tagung nutzt es innovative Online-Formate und kreative Methoden, damit Teilnehmende auch in diesem Jahr ausreichend Gelegenheit haben, sich aktiv einzubringen, auszutauschen und zu vernetzen. Weitere Infos [hier..](#) zum [Programm...](#)

07. - 08.09.2020
Anmeldeschluss
16.08.2020

Kurze Wertschöpfungskette Fleisch

Beispiel "Hofnahes Schlachten". Exkursion mit Online-Seminar

Regionale Fleischvermarktung braucht kurze Wege zum Schlachten und Verarbeiten. Da diese Strukturen zunehmend wegbrechen denken viele Betriebe an den Bau einer eigenen kleinen Schlachtstätte. Wir wollen ein **gelungenes Beispiel** in der Wetterau/Hessen besuchen und uns über Kosten und Rechtslage informieren. Auch gibt es die Möglichkeit den **Schlachthänger** des Projektes "Extrawurst" zu besichtigen. Er wurde für teilmobile Schlachtung von Rindern entwickelt. Am nächsten Tag treffen wir uns im **Online-Seminar** und stehen für Ihre Fragen zur Verfügung. Experten geben ihrerseits Auskunft zur Rechtslage, Ökonomie und Fördermöglichkeiten.

Zielgruppe: Interessierte aus den Bereichen Landwirtschaft, Beratung, Agrarverwaltung, Regionalmanagement und Regionalvermarktung sowie Schlachtung und Fleischverarbeitung.

Weitere Infos zum Programm [hier...](#)

Veranstalter [vlhf...](#) und [dvs...](#)

Neuer Termin:
27.10.2020

8. Öko-Landbautag 2020

Aus aktuellem Anlass hatten sich die Veranstalter, LfL und Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, im März dazu entschlossen, den bisher für 1. April geplanten Öko-Landbautag zu verschieben. Der neue Termin für die Tagung ist der 27. Oktober 2020.

Tagungsort bleibt Triesdorf. Wir hoffen, dass die Veranstaltung als Präsenzveranstaltung stattfinden kann. Sollte das aufgrund der dann gültigen Regelungen zum Covid nicht der Fall sein, werden die Vorträge per Livestream übertragen; die Entscheidung wird im August getroffen. Die Anmeldung zur Tagung wird ab Anfang September möglich sein. Bitte reservieren Sie sich dennoch bereits jetzt den Termin, ob live in Triesdorf oder per Livestream bei Ihnen daheim am PC/Laptop/... Weitere Infos dazu laufend aktualisiert auf <https://www.lfl.bayern.de/oekolandbautag>

Online-Seminare und E-Learning-Kurse zum Thema Ökolandbau finden Sie [hier...](#)

Aufgrund der Coronavirus-Pandemie werden bis auf weiteres auch alle Termine rund um den ökologischen Landbau abgesagt oder verschoben. Einige Angebote soll es stattdessen in Form von Online-Seminaren, E-Learning-Kursen und ähnlichen Tools geben. Diese und bereits bestehende Online-Tools fasst die Plattform www.oekolandbau.de [hier...](#) für Sie zusammen.

Orientierungs- und Einführungsseminare in den Ökologischen Landbau, BÖLN.

[Hier...](#) geht's zu den Terminen.

Weitere Termine der Bio-Anbauverbände:

[Biokreis...](#), [Bioland...](#), [Demeter...](#), [Naturland...](#), sowie die Gesprächstermine des [BioRegio-Betriebsnetzes](#) der LfL.

Spannende naturkundliche Führungen rund um Würzburg finden Sie [hier...](#)

Ein umfangreiches Angebot an Vorträgen, geführten Wanderungen, Lehrerfortbildungen, Märkten und sonstigen Terminen rund um Umwelt- und Naturschutz und nachhaltige Entwicklung **in der Rhön** finden Sie auf dem [Terminkalender des Biosphärenreservates Rhön!](#)

4. Rückblick/Ausblick

„Und jedem Anfang liegt ein Zauber inne“ (H. Hesse)

Derzeit ist in der Welt vieles im Wandel und auch in meinen Leben will Neuland betreten werden. Mein Name ist Maike Hamacher und ich freue mich Sie ab August als neue Projektmanagerin der Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld begrüßen zu dürfen. Meine Liebe zur Natur und meine Begeisterung für Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur erzeugt wurden, führen mich nun von der schleswig-holsteinischen Ostseeküste nach Unterfranken. Schon auf meinem bisherigen beruflichen und persönlichen Werdegang spielte der Ökolandbau -als organisches System, wo regionale Kreisläufe und handwerkliche Lebensmittelerzeugung und –verarbeitung maßgeblich im Vordergrund stehen- stets eine wichtige Rolle. Als ausgebildete Agrarwissenschaftlerin, mit Berufserfahrung in der Wissenschaft und Vermarktung, freue ich mich darauf die Region, mit ihren Besonderheiten, die Natur, die Menschen und vielfältigen Projekte vor Ort (weiter) kennenzulernen. Und gemeinsam mit Ihnen den Ökolandbau in allen Bereichen tatkräftig zu unterstützen! Ich lade Sie herzlich ein, sich mit Ihren Ideen, Anregungen, Vorstellungen und auch Herausforderungen an mich zu wenden (Maike.Hamacher@rhoen-grabfeld.de; Tel. 09771/94691). (Bildquelle: Dr. Jörg Geier)



Referendaren den Ökolandbau erklärt

...haben bei einer gemeinsamen Exkursion der Betriebsleiter Christian May vom Biohof May in Junkershausen und Projektmanagerin Corinna Ullrich der Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld. Auf dem Bio-Hof May können sich die Muttersauen und Ferkel wirklich "sauwohl" fühlen. Dass es möglich ist Sauen und auch Mastschweine artgerecht zu halten konnten Anfang Juli Referendare von Grund- und Mittelschulen auf dem Biohof May erfahren. Nach dem eindrücklichen Betriebsbesuch bei den glücklichen Schweinen ging es dann in das Landgasthaus Bärenthal, wo die Referendare die Grundlagen des Ökolandbaus erklärt bekamen. Mit einem Biogericht des Landgasthauses Bärenthal gut versorgt, bleibt diese Fortbildung hoffentlich in so guter Erinnerung, dass in wenigen Jahren die Schüler der angehenden Lehrer profitieren können. Von einer umfassenden Bildung, gerade auch im Bereich Landwirtschaft und Ernährung, profitiert letztendlich die ganze Gesellschaft.

Kommunale Naturschutzbeauftragte Beispiel Holger Linke aus Helmstadt

Jede Gemeinde sollte ihren eigenen Naturschutz- bzw. Umweltbeauftragten ernennen - es ist erstaunlich, welche Bandbreite an Themen plötzlich in Abstimmung mit den kommunalen Akteuren angegangen werden! Dem Markt Helmstadt liegt die Umwelt am Herzen. Deshalb wurde bereits im Februar 2019 Holger Linke zum Umweltbeauftragten der Gemeinde ernannt. Dieser stellte sich und seine Projekte in der Sitzung Ende Juli dem neuen Gemeinderatsgremium vor. Hier geht's zum [Pressebericht...](#) (Öko-Modellregion Waldsassengau)

Regional und bio - vorbildliche Verpflegung im Kinderhaus St. Bartholomäus Greßthal

Kinderhaus erhält Urkunde für erfolgreiche Teilnahme am Coaching Kitaverpflegung Zum [Pressebericht...](#)

Testlauf 2020: Bio-Erstberatung für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – Strategieentwicklung zum erfolgreichen Bio-Einsatz in Küchen

Wer kann sich wie für Bio-Erstberatung bewerben? Ab sofort können an Bio interessierte Einrichtungen mit Bezug zur Gemeinschaftsverpflegung eine Interessensbekundung für eine Bio-Erstberatung bei der Geschäftsstelle der Öko-Modellregion Oberes Werntal abgeben. Dazu zählen beispielsweise Unternehmen mit Betriebskantinen, Schulen und Kindergärten mit einem Verpflegungsangebot, Senioreneinrichtungen und Krankenhäuser mit Sitz in einer der zehn Gemeinden der Interkommunalen Allianz Oberes Werntal. Aber auch Catering-Unternehmen oder Gaststätten, die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Oberen Werntal beliefern. **Wie läuft eine Bio-Erstberatung ab?** Über die Öko-Modellregion wird das Beratungstreffen mit einem passenden Bio-Berater organisiert. Durch einen erfahrenen Bio-Küchenpraktiker begleitet, einigen sich die Entscheidungsträger bei dem einmaligen Termin auf ein gemeinsames Bio-Ziel, z. B. welche Erzeugnisse in welcher Menge in Bio-Qualität eingeführt werden sollen und welche Rahmenbedingungen dafür vorgegeben sind. Von den Zielen werden konkrete Schritte zur Umsetzung als Strategie abgeleitet. Im Nachgang an den Termin erhält die Einrichtung die entwickelten Bio-Ziele und die davon abgeleitete Bio-Strategie mit weiterführenden Informationen für die eigenen Unterlagen.

Die Bio-Erstberatungen 2020 sind ab sofort bis Mitte Oktober möglich, sodass die Veranstaltung „Bio-Bitte“ (22.10.2020 in Greßthal) effektiv genutzt werden kann.

Sie haben Interesse? Dann melden Sie sich bei der Geschäftsstelle der Öko-Modellregion Oberes Werntal (oekomodellregion@wasserlosen.de, Tel.09726/906724), bei Anna-Katharina Paar. Die Vorgaben für die Produktion von Bio-Lebensmitteln bringen zahlreiche Vorteile für Umwelt und Gesellschaft mit sich, unter anderem in den Bereichen Grundwasserschutz, Biodiversität und Klimaschutz, (vgl. Thünen-Report 65, 2019 www.thuenen.de). Bio-Produktion benötigt Bio-Absatz. In deutschen Kantinen bietet die Außer-Haus-Verpflegung mit einem aktuellen Bio-Anteil von bislang nur 1,5 % ein großes Potential für den verstärkten Bio-Einsatz. Die Maßnahme „Bio-Erstberatung organisiert über die Öko-Modellregion Oberes Werntal“ soll Einrichtungen bei der Bio-Einführung unterstützen, sodass ein erfolgreicher Bio-Einsatz von Anfang an gelingt.

Infoserie – Monat für Monat Öko-Impulse für die Amts- und Mitteilungsblätter

Wissenswertes zu Themen der Öko-Modellregion erfahren die Bürger der Mitgliedsgemeinden im Oberes Werntal in der monatlichen Informationsserie „Hätten Sie es gewusst?!“ Lesen Sie hier den August-Beitrag [„Rückgang der lokalen Obstsorten!“](#)

Neue Auflistung: Bio-Fleisch aus dem Oberen Werntal und drum herum

Sie suchen Bio-Fleischbezugsquellen aus der Region? – Hier finden Sie Bio-Fleisch aus dem Oberen Werntal und drum herum: - Gans - Huhn - Lamm - Rind - Schwein - Ziege – Wild: [Auflistung...](#)

5. Aktuelle Informationen und Publikationen

Schloss Gut Obbach nun auf Instagram:

„Wer wissen möchte, welche Arbeiten gerade so auf dem Feld anfallen, und was so im Hofladen los ist, kann uns seit ein paar Wochen auf Instagram folgen. Unter **Gut_Obbach** informieren wir durch Bilder und Videos über unsere Arbeiten auf dem Hof und auf dem Feld.“

Schottergärten naturnah und ökologisch wertvoll gestalten - das Merkblatt der LWG Veitshöchheim bietet Gartenbesitzern gute Anregungen, damit aus ihrem Vorgarten kein „Garten des Grauens“ wird. Zum [Merkblatt...](#)

Bekanntmachung: „Earth Night 2020“ 17.09.2020 ab 22 Uhr Lichter abdrehen.

„Wenigstens eine dunkle Nacht pro Jahr“: Das ist das Motto der **Earth Night**, die vorsieht, dass Menschen ab 22 Uhr bis zur Morgendämmerung das Licht reduzieren oder abschalten. Sie findet ab sofort jedes Jahr zum September-Neumond statt. Dieses Jahr ist das der **17. September**. Initiator der Aktion ist die ehrenamtliche Organisation „Paten der Nacht“, die sich bundesweit bezüglich der Eindämmung der Lichtverschmutzung engagieren.

Anders als bei der Earth Hour des WWF, bei der jedes Jahr im März das Licht für eine Stunde reduziert wird, um die Menschen an die Dringlichkeit des Klimaschutzes zu erinnern, steht bei der Earth Night das Licht an sich im Fokus. Denn seine exzessive Nutzung durch uns Menschen führt zu einer starken Aufhellung des Nachthimmels und wird damit immer mehr zum Problem für Umwelt, Mensch und Natur (u.a. Insektensterben, Irritation von Pflanzen und Zugvögeln, Minderung der Schlafqualität, Verlust des Sternenhimmels). Da diese Folgen kaum bekannt sind, wird mit der Earth Night versucht, darauf aufmerksam zu machen und einen verantwortungsvolleren Umgang mit der Ressource Kunstlicht zu bewirken. **Der BUND Naturschutz in Bayern e.V. hat sich entschlossen, diese Aktion zu unterstützen.** Wir rufen hiermit alle Kreis- und Ortsgruppen auf mitzuhelfen, diese Aktion bekannt zu machen und auch selbst daran zu beteiligen, das Licht ab 22 Uhr soweit es vertretbar ist, zu reduzieren oder ganz abzuschalten. Alle Informationen zur Earth Night gibt es hier: www.earth-night.info

(Auszug aus der Rundmail an die Vorsitzenden der Kreis- und Ortsgruppen des Bund Naturschutzes Bayern)

Neue Online-Plattform für Großküchen.

Die Plattform möchte Landwirte und Direktvermarkter mit Großküchen vernetzen: <https://www.regio-verpflegung.bayern/partner-findern/erzeuger-produkt-findern>, weiter ein Artikel dazu im Bayerischen Landwirtschaftlichen Wochenblatt: [Link...](#)

- Stressfrei schlachten: Weideschlachtung und Kugelschuss
<https://www.oekolandbau.de/index.php?id=18475> (oekolandbau.de)
- #bioentdecken: Wertvolle Tipps für den perfekten Bio-Sommer
<https://www.oekolandbau.de/service/nachrichten/detailansicht/bioentdecken-wertvolle-tipps-fuer-den-perfekten-bio-sommer/> (oekolandbau.de)
- Omega-3-Fettsäuren in der Bio-Großküche, als Alternative zu Fisch, Samen und Wildkräuter <https://www.oekolandbau.de/index.php?id=18471> (oekolandbau.de)

6. Marktplatz- Suche - Biete

Biete: Bio-Fleisch und -Wurstwaren der Region:

Biohof Kuhn, Hauptstraße 31, 97714 Oerlenbach, bietet im Laden (Selbstabholung)

- Solange der Vorrat reicht:
 - von den eigenen Ziegen: Bio-Ziegenpfefferbeißer und Bio-Ziegenpolnische
 - von Biohof Hartmann Weisbach: Bio-Rindersalami aus 100% Rind
 - von Ökohof Hümpfer Großenbrach: Bio-Rindersalami und - Rinderpfefferbeißer
- Regelmäßig **auf Vorbestellung**:
 - **18.-19.9.2020 von den eigenen Ziegen: Bio-Ziegenfleisch und - Ziegenbratwürste**
 - von Betrieb Jürgen Bock Eltingshausen: Bio-Rindfleischpakete gemischt in 5 kg und 10 kg
 - von Landwirtschaftsbetrieb Schlembach Kleinwenkheim:
19.08.2020 Bio-Hähnchen
09.09.2020 Bio- Lammfleisch, Bio-Lammbratwürste
- Sie erfahren vom Bio-Angebot per Ladenaushang, Whatsapp-Newsletter, Anruf, ...
- Weitere Infos zu den Ladenöffnungszeiten und dem Betrieb unter: [www.regionales-bayern.de/Biohof Kuhn](http://www.regionales-bayern.de/Biohof_Kuhn)

Naturlandhof Karg, Von-Erthal-Straße 4, 97490 Kronungen, bietet im Laden (Selbstabholung)

- Solange der Vorrat reicht:
 - von den eigenen Hühnern: Bio-Suppenhühner tiefgefroren
 - von Angushof Schauer Bramberg: Bio-Anguswurst verschiedene Sorten
 - von Ökohof Hümpfer Großenbrach: Bio-Rinderwurst
- Regelmäßig **auf Vorbestellung**:
 - von Landwirtschaftsbetrieb Schlembach Kleinwenkheim:
09.09.2020 Bio-Lammfleisch (monatlich),
von Angushof Schauer Bramberg: Bio-Angusrindfleisch (monatlich)
 - von Naturland-Hof Froschhammer Thalmassing: Bio-Schweinefleisch (unregelmäßig)
- Sie erfahren vom Bio-Angebot und von aktuellen Schlachtterminen über die Internetseite.
- Weitere Infos zu den Ladenöffnungszeiten und dem Betrieb unter: www.biohof-schweinfurt.de

Flachshof Römert, Am Flachshof 1, 97440 Egenhausen, bietet ab Hof (Selbstabholung)

- Regelmäßig **nur auf Vorbestellung**:
 - von den eigenen Färsen: Bio-Rindfleischpakete in 5 kg oder 10 kg Pakete, bzw. Bio-Lende und -Roastbeef extra (2-3 x im Jahr)
- Sie erfahren vom Bio-Angebot per Anruf: Tel: 09722/3603
- Weitere Infos zum Betrieb unter: [Demonstrationsbetriebe Flachshof](#)

Biohof May, Wülfershauserstraße 8, 97618 Junkershausen bietet: (Selbstabholung ab Hof oder Online-Shop: shop.biohof-may.de)

- Regelmäßig, **gerne auf Vorbestellung**:
 - von den eigenen Schweinen i.d.R. jede Woche ab Mittwoch
 - Bio-Fleischpakete (gemischtes 5 kg-Paket, Grillpaket 2,5 kg, Probierpaket 1,9 kg), Einzelteile (Schnitzel, Steaks, Hackfleisch, Braten usw.) Bratwurst Hausmacherwurst im Glas, Geräuchertes (Salami, Knacker Pfefferbeißer, Bauernschinken usw.), gefrorene Einzelteile
- Sie erfahren vom Bio-Angebot per Anruf, Facebook (biohofmay), Whatsapp-Newsletter (0170-4499763) oder über den Online-Shop (<https://shop.biohof-may.de>)
- Hofladen Öffnungszeiten: Mo-Fr: 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr
- Weitere Infos zum Betrieb unter www.biohof-may.de

Bio-Gänse-, -Enten-, -Straußenfleisch und Wildbret:

Im Flyer "[Bio-Einkaufen in der Öko-Modellregion Oberes Werntal](#)"

Wildbret aus der Region: Bei Ihrem Jäger oder unter www.wildbret-bayern.de

Suche Biostroh und Gärreste für Speisepilzzucht

Ich plane eine Rhöner Bio-Speisepilzzucht in Weißenbach (Markt Zeitlofs) und suche für das Substrat gehäckseltes Stroh und Holz sowie Gärreste in Bio-Qualität. Das Substrat kann nach der Ernte der Pilze als Kompost/Dünger wieder auf den Acker ausgebracht werden. Langfristig könnten Mengen bis zu ca. 100-140t/Jahr nötig sein.

Bei Interesse melden Sie sich gerne bei mir.

Alfred Thüngen alfred.thuengen@gmx.de 01577 896 5530

Gender-Hinweis:

Dieser Newsletter richtet sich an alle Geschlechter gleichermaßen. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir die verkürzte Sprachform, d. h. Personenbezeichnungen in der männlichen Form. Dies beinhaltet keine Wertung.

Hinweis zum Datenschutz:

Hiermit versichern wir, dass wir personenbezogene Daten nicht an Dritte weitergeben. Für den Newsletter nutzen wir nur die von Ihnen übermittelte Emailadresse. Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft darüber, welche Ihrer personenbezogenen Daten bei uns gespeichert sind. Nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen können Sie folgende Rechte geltend machen: Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung (z.B. Sperrung für bestimmte Zwecke). Sollten Sie in Zukunft keinen Newsletter mehr von uns erhalten wollen, können Sie sich jederzeit bei uns abmelden. Es reicht eine kurze Rückantwort: „Bitte aus dem Newsletter austragen“ oder nur den Betreff "Abmeldung Newsletter".

Rechtshinweis:

Alle Angaben ohne Gewähr. Für die Durchführung der Veranstaltungen sind die jeweiligen Verantwortlichen zuständig.

Redaktionsschluss:

Die nächste Ausgabe des Newsletters erscheint Anfang September 2020. Wenn Sie Ihre Veranstaltungen dort angekündigt haben möchten, senden Sie diese bis zum 24.08.2020 per E-Mail an einen der unterfränkischen Projektmanager.

Für den Inhalt:**Anna-Katharina Paar**

Projektmanagerin der Öko-Modellregion Oberes Werntal
Kirchstraße 1, 97535 Wasserlosen-Greßthal
oekomodellregion@wasserlosen.de, Tel. 09726 9067-24, Fax 09726 906729;
<https://www.oekomodellregionen.bayern/oberes-werntal>

**Jochen Diener**

Projektmanager der Öko-Modellregion Waldsassengau
Hauptstraße 2, 97295 Waldbrunn
oekomodellregion@allianz-waldsassengau.de, Tel. 09306-9822862; 0151-68813025
<https://www.oekomodellregionen.bayern/waldsassengau>

**Corinna Ullrich und Maike Hamacher**

Projektmanagerinnen der Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld
Otto-Hahn-Straße 17, 97616 Bad Neustadt an der Saale
Corinna.Ullrich@rhoen-grabfeld.de, Tel. 09771/94691;
Maike.Hamacher@rhoen-grabfeld.de
<https://www.oekomodellregionen.bayern/rhoen-grabfeld>



RHÖN-GRABFELD

Zukunft.



RHÖN-GRABFELD

Zukunft.

