



Liebe Akteure der Öko-Modellregionen in Unterfranken,

kann denn der Einsatz von bioregionalen Lebensmitteln in der (Schul- und Kindergarten-) Verpflegung überhaupt funktionieren? Wie kann der Anteil an Speiseabfälle in Küchen reduziert werden? Wie ist Ihre Meinung, werden denn alle Mitglieder der Lebensmittelkette (vom Feld bis auf den Teller) fair behandelt? Wie sollte es in Zukunft sein?

Im nachfolgenden Newsletter sind dazu Veranstaltungshinweise und Publikationen für Sie gebündelt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre.

Anna-Katharina Paar            ÖMR Oberes Werntal

Jochen Diener                ÖMR Waldsassengau

Dr. Jörg Geier                ÖMR Rhön-Grabfeld



## 1. Termine der Öko-Modellregionen Unterfrankens

**Mo., 16.10.2017**  
14:00-18:00 Uhr  
**Anmeldeschluss**  
09.10.2017

### **Workshop: Bio kann jeder**

#### **Bio-Essen für Kinder: Qualität - Umsetzung – Praxis**

Ort: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,  
Ignaz-Schön-Straße 30, 97421 Schweinfurt

**Zielgruppe:** Schwerpunkt Kinderverpflegung

Eingeladen sind pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte an Schulen, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, Eltern, Landwirte, Verarbeiter, Abo-Kistenbetreiber, Bio- und konventionelle Großhändler und alle interessierte Personen.

**Inhalt:** Bei diesem Workshop erhalten die Teilnehmer praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmittel in der Kinderverpflegung. Die Teilnehmer bekommen Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung und können eigene Erfahrungen austauschen.

Verpflegungspauschale 5,00 €,

Anmeldung bis zum 09.10.2017 bei Agnes Streber

([a.streber@kinderleichtmuenchen.de](mailto:a.streber@kinderleichtmuenchen.de); Fax 089 716 77 50 31)

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

(Öko-Modellregion Oberes Werntal)

**So., 22.10.2017**

### **Sternwanderung Irtenberger Wald**

Der goldene Oktober lockt in den Wald! Von verschiedenen Startpunkten aus beginnt die Sternwanderung mit Forstexperten – Ziel ist die Tiergartenhütte, wo regionale Wildschmankerl und ein Infotisch der Öko-Modellregion Waldsassengau warten!

Auf dem Weg dahin erfahren die Teilnehmer mehr über alte Flurnamen, die Geschichte des bayerischen Forstwesens und den Alltag der Förster. Die Wanderung wird bei jedem Wetter stattfinden.

Weitere Informationen zu den Startpunkten, Uhrzeiten und Ansprechpersonen [hier...](#)

(Öko-Modellregion Waldsassengau)





**Di., 21.11.2017**  
15:00-18:30 Uhr  
**Anmeldeschluss**  
10.11.2017

**Koch-Event „BioRegio“ mit Michael Müller**

Ort: Hugo-von-Trimberg Schule Niederwerrn, Pestalozzistraße 11, 97464 Niederwerrn

**Zielgruppe:** Schwerpunkt Kinder – und Erwachsenenverpflegung Für die Küchenchefs und Geschäftsführer von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (*Kindertageseinrichtungen, Schulen, Krankenhäuser, Betriebsgastronomie, Seniorenheime ...*) in der Öko-Modellregion Oberes Werntal und in den angrenzenden Städten Schweinfurt und Bad Kissingen findet am 21.11.2017 ein Koch-Event „Bio-Regio“ mit Michael Müller, Küchenleiter der Waldorfschule Würzburg statt.

**Inhalt:** Er setzt dort bereits 70 % Biolebensmittel ein und wird seine Strategie für einen erfolgreichen Einsatz von regionalen Bio-Produkten vorstellen, die Teilnehmer kochen anschließend gemeinsam ein Bio-Menü mit vielen regionalen Produkten und erfahren abschließend mehr über das Angebot eines viermonatigen BioRegio-Coachings in der Öko-Modellregion Oberes Werntal. Dieses Koch-Event wird gemeinsam mit dem Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Würzburg durchgeführt.

Verpflegungspauschale 5 €,

Anmeldung bis zum 10.11.2017 bei der Öko-Modellregion Oberes Werntal (E-Mail: [oekomodellregion@wasserlosen.de](mailto:oekomodellregion@wasserlosen.de) oder Fax: 09726 906729) Weitere Informationen [hier...](#) (Öko-Modellregion Oberes Werntal)

**Sa., 25.11.2017**  
14:00-17:00 Uhr  
**Anmeldeschluss**  
18.11.2017

**Woher kommt unser Bio-Ei?**

**Glückliches Huhn → leckeres Ei → glücklicher Mensch!**

Im Rahmen des Veranstaltungskalenders der Öko-Modellregion Oberes Werntal öffnet der Naturlandhof Karg seine Hoftüren. Die Besucher lernen die Geschichte des Naturlandbetriebs kennen, erfahren auf was es bei der Bio-Fütterung ankommt und besichtigen abschließend den mobilen Hühnerstall. Weitere Informationen [hier...](#) (Öko-Modellregion Oberes Werntal)

**2. Termine anderer Veranstalter**

**So., 15.10.2017**  
10:00-17:00 Uhr

**9. Weideabtrieb in Gingolfs mit Weidefest und Bauernmarkt**

In diesem Jahr stehen die Herden dicht bei dem Festzelt, so dass alle Gäste die Tiere „ganz nah“ erleben können. Ab 11:00 Uhr gibt es Mittagessen vom gelben Frankenvieh und Rhönschaf, außerdem werden Weideburger vom Rind und Lambratwürste bis zum Abend gegrillt. Neben zünftiger Musik des Musikvereins Gingolfs ab 12:00 Uhr werden auf einem kleinen Weidemarkt regionale Produkte örtlicher Erzeuger angeboten. Eine Kaffeebar mit selbst gebackenen Kuchen steht für den Nachmittag bereit. Um 13:00 Uhr werden die mehr als 1.000 Weidetiere (Rinder, Ziegen und Schafe) auf dem Festplatz erwartet. Weitere Informationen zum Programm [hier...](#)





**Di., 17.10.2017**  
19:30-22:00 Uhr  
**Anmeldeschluss**  
13.10.2017

**Regionalforum „Biorindfleisch aus dem Biosphärenreservat Rhön – eine neue Chance der Vermarktung“**

**Interessant für Bio-Betriebe in den Landkreisen KG und Rhön-Grabfeld**  
Von Steinrück Haus, Groenhoffstraße 2, 36163 Poppenhausen  
(Wasserkuppe)

Es wird informiert über das gemeinsame Projekt von Rhöner Biosphärenrind e.V., Dachmarke Rhön, Ökomodellregion Fulda und der Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V. (VÖL). Neue Vermarktungschancen öffnen sich für Biorindfleisch aus dem Biosphärenreservat Rhön bei tegut. Die regionale Herkunft des Fleisches aus der Rhön wird künftig auch gegenüber dem Verbraucher gekennzeichnet. Vertreter aller Bioverbände werden auf der Veranstaltung anwesend sein und Fragen beantworten.

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

**Do., 19.10.2017**

**LfL-Jahrestagung 2017 – Schwerpunkt: Heimisches Eiweiß**

Kloster Plankstetten zum Thema „Heimisches Eiweiß – Potentiale und Perspektiven für die bayerische Landwirtschaft“

Anmeldungen: E-Mail: [eiweissinitiative@lfl.bayern.de](mailto:eiweissinitiative@lfl.bayern.de),

Fax: 089-17800458 oder telefonisch: 089-17800-111.

Weitere Informationen [hier...](#)

**Di., 24.10.2017**  
08:15-15:40 Uhr  
**Anmeldeschluss:**  
16.10.2017

**Wertschöpfungsketten für Öko-Geflügel und Öko-Schweinefleisch in Bayern (LfL)**

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte, Menzinger Str. 54,  
80638 München

Fachtagung zum Abschluss des Forschungsprojektes mit Vertretern von Verarbeitung, Handel, Verbänden und aus dem Bayerischen Landwirtschaftsministerium. Ziel des Projektes "Ökologische Wertschöpfungsketten für Öko-Geflügel- und -Schweinefleisch in Bayern" – in Kooperation mit der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern war es, Wertschöpfungsketten für regional erzeugtes Öko-Geflügel- und Öko-Schweinefleisch von der landwirtschaftlichen Tierhaltung über die Schlachtung und Verarbeitung bis hin zum Absatz in den Handel zu analysieren und weiterzuentwickeln. Die Teilnahmegebühr beträgt 50 Euro/Person (inkl. Verpflegung). Die Bezahlung der Seminargebühr erfolgt bar vor Ort. Hier finden Sie weitere [Informationen...](#) und das [Programm...](#)

**Mi., 25.10.2017**  
09:15-17:00 Uhr

**"Hof-Biogasanlagen im Ökologischen Landbau" Fachgespräch 2017, C.A.R.M.E.N.** (Centrales Agrar-Rohstoff Marketing- und Energie-

Netzwerk), Kloster Plankstetten, Klosterplatz 1, 92334 Berching  
Im Rahmen des Fachgesprächs werden nach einer allgemeinen Einführung zu Kleinbiogasanlagen alle Aspekte beleuchtet, die bei der Integration einer Biogasanlage in einen Ökobetrieb wichtig sind. Im Anschluss wird ein Praktiker berichten, dass Biogas und Ökolandbau sehr gut vereinbar sind. Als Abschluss kann die Bio-Biogasanlage des Klosterguts Plankstetten besichtigt werden.

Weitere Informationen zu [Anmeldung...](#) und Programm finden Sie [hier...](#)





**Mo., 06.11.2017**  
**19:00Uhr**

**Workshop zum Thema pfluglose Bodenbearbeitung**

Gasthaus zum Rebstock, Kirschtal 38, 97440 Stettbach  
Einige Bioland-Betriebe stellen ihre Form der Bodenbearbeitung vor.  
Im Anschluss wird diskutiert, wie Biolandbau pfluglos funktionieren kann. Ansprechpartner: Manfred Weller, Bioland, Tel. 09131 992748

**07.-08.11.2017**  
**Anmeldeschluss**  
30.10.2017

**Anbau von Bio-Streuobst (Grundlagenkurs)**

Abtei Maria Frieden, Kirschletten 30, 96199 Zapfendorf  
Umstellung, Kontrolle, Fördermöglichkeiten, Sortenempfehlung,  
Neuanlage von Streuobstflächen, Sortenauswahl, Pflanzenschutz,  
Flächenpflege, Praxisberichte, ...  
Weitere Informationen zu Anmeldung und Programm finden Sie [hier...](#)

**Fr., 10.11.2017**  
**19:00 Uhr**  
**Anmeldeschluss**  
08.11.2017

**Bamberger Hörnchen & Co. – Bio-Kartoffelprobe in Uettingen**

Fränkischer Landgasthof Heunisch, Markttheidenfelderstraße 3  
97292 Uettingen  
Gemeinsam werden 10 verschiedene heimische Kartoffelsorten mit  
Kräuterquark probiert, die Unterschiede geschmeckt und bewertet.  
Außerdem erhalten die Teilnehmer interessante Informationen „Rund  
um die Kartoffel“ – vom Anbau bis zur Verwendung. Weitere  
Informationen finden Sie [hier...](#)

**Sa., 11.11.2017**  
**15:00-17:00 Uhr**  
**Anmeldeschluss**  
9.11.2017

**Besichtigung der Vollkornbäckerei Köhler**

Ort: Köhlers Vollkornbäckerei, Am Schloss 2, Würzburg-Rottenbauer  
Erläuterungen zur Qualität und Herstellung der Vollkornbrote, -kuchen  
und -torten; Vorstellung des Betriebes; Gesprächsrunde bei Kaffee/Tee  
und Kuchen. Leitung: Ernst Köhler, Inhaber der Köhlers Vollkorn-  
bäckerei Gebühr: 5 Euro (inkl. Getränk und Kuchen) Weitere  
Informationen zur Anmeldung und zur Veranstaltung finden Sie [hier...](#)

**14.-16.11.2017**  
**Anmeldeschluss**  
10.11.2017

**Idylle Ländlicher Raum? - Der Kampf um die Fläche**

38. Bundestagung der Deutschen Landeskulturgesellschaft (DLKG)  
Hospitalhof Stuttgart, Büchsenstrasse 33, 70174 Stuttgart  
Weitere Informationen sowie das Programm und den Anmeldebogen  
finden Sie [hier...](#)

**Di., 14.11.2017**  
**10.00-17.00 Uhr**  
**Anmeldeschluss**  
30.10.2017

**„Landwirtschaft im Klimawandel - Lösungen, die Geld sparen“**

Kulturlandschaftstag des Instituts für Ökologischen Landbau,  
Bodenkultur und Ressourcenschutz der Bayerischen Landesanstalt für  
Landwirtschaft (LfL) Bildungszentrum Kardinal-Döpfner-Haus,  
Domberg 27, 85354 Freising  
Tagungsgebühr 35,00 €; Weitere Informationen zum Programm [hier...](#)



**Mi., 15.11.2017**  
09:30 - 16:30 Uhr  
**Anmeldeschluss**  
02.11.2017

**Seminar „Strategien, Wege und Erfolgsfaktoren in der Direktvermarktung“ mit Stefan Rettner**

Ort: Hotel Mainpromenade, Mainkaistraße 6, 97753 Karlstadt  
Um in die Direktvermarktung einzusteigen oder die Direktvermarktung auszubauen ist eine sorgfältige Planung erforderlich. Neben neuen Entwicklungen und Markttrends, Klären von rechtlichen Rahmenbedingungen: Landwirtschaft oder Gewerbe, ordnungsgemäßer Kassenführung sollen auch Strategien für die Direktvermarktung entwickelt und natürlich ein Blick auf die Preiskalkulation und die Wirtschaftlichkeit geworfen werden. Es ist für alle Direktvermarkter (auch Neueinsteiger) gedacht. Kosten: 25,00 €, Veranstalter: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Karlstadt, Weitere Informationen zum Seminar sowie das Portal zur Online-Anmeldung finden Sie unter [www.diva.bayern.de](http://www.diva.bayern.de) .

**Fr., 24.11.2017**  
18:00- 20:00 Uhr  
**Anmeldeschluss:**  
23.11.2017

**Biowein-Probe mit Erläuterungen zum ökologischen Weinbau**

Ort: Ökohaus Würzburg, Luitpoldstr. 7a, Würzburg  
Es werden fünf verschiedene Bioweine gekostet. Dazu gibt es Bio Vollkornbrot mit leckerem Biokäse.  
Weitere Informationen zur Anmeldung und zur Veranstaltung finden Sie [hier...](#)

**16.-19.01.2017**  
**und 20-22.01.2017**

**Fahrt zur Grünen Woche 2018 nach Berlin**  
**Angebote des BBV Geschäftsstelle Würzburg**

Weitere Informationen dazu finden Sie [hier...](#)

**Hier finden Sie weitere Termine der Bio-Anbauverbände**

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

**3. Rückblick und aktuelle Informationen**

**Rückblick:**

**Hier gings um die Bohne!**

**Biokaffeeverkostung in Wehner´s Rösterei**

Im Rahmen des Veranstaltungskalenders der Öko-Modellregion Oberes Werntal öffnete Wehner´s Rösterei ihre Türen für Interessierte. Geröstet werden in Wehner´s Rösterei ausschließlich Bio-Kaffeebohnen, die falls in entsprechenden Qualitäten erhältlich, auch fair trade zertifiziert sind. Besonders ist auch, die Langzeitröstung, mit einer Röstzeit von 15 bis 25 Minuten, die Heinz Wehner für seine Kaffeebohnen anwendet. **Mischungen haben es in sich!** Weltweit werden überwiegend die zwei Kaffeearten Robusta und Arabica verwendet. Diese gibt es in unterschiedlichen Varietäten, die sich aufgrund der Herkunft, des Klimas und des Bodens, in ihren Eigenschaften geschmacklich und hinsichtlich der Bohnenhärte unterscheiden. In Wehner´s Rösterei werden regelmäßig acht Varietäten der beiden Kaffeearten aus Ländern wie Äthiopien, Indien, Kolumbien, Brasilien oder Mexiko bezogen und zu 18 verschiedenen Bio-Kaffee und -Espressi veredelt. **Auch Sonderwünsche werden bedient!** Wer einen Kaffee nach seinem Geschmack kreiern möchte bekommt dies ab einer Abnahmemenge von 20 Kilo. Dazu werden verschiedene Varietäten kombiniert oder auch einmal Gewürze, wie Cilli hinzugefügt – eben ganz wie es beliebt. Zum Schluss nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit einer individuellen Beratung und wählten einen Kaffee ganz nach ihrem Geschmack.





## Bebildeter Rückblick Regional- und Biomarkt in Werneck bei bestem Wetter 23.9.2017

Am Samstag, 23.09.2017 präsentierten 16 Aussteller am Regional- und Biomarkt in Werneck die Vielfalt in und um das Obere Werntal. Die Besucher nutzten die Gelegenheit, deckten sich mit den angebotenen Produkten ein, tauschten ihr Wissen zu Streuobst angeregt durch die Informationstafel der Öko-Modellregion aus und erhielten Informationen von der Fairtrade Gruppe Werneck anlässlich der deutschlandweiten Fairen Woche. Der Apfelkundler Erich Rößner am Stand des Bund Naturschutzes war ebenfalls ein Anziehungspunkt, die Besucher stellten ihm ihre Fragen zur Verwendung der Äpfel und zu den Unterschieden der verschiedenen Sorten. Untenstehend einige Impressionen.



(Fotos: Kaffeerösterei-Führung und Regional- & Biomarkt A-K. Paar)

## Erste BioRegioRhön in der Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld: So viel Bio bietet die Region

Das Thema Bio interessiert die Bürgerinnen und Bürger. Dies zeigte der große Besucheransturm bei der ersten BioRegioRhön am 24.09.2017 im Landkreis Rhön-Grabfeld. Mit der Biomesse hat der Landkreis Rhön-Grabfeld als Ökomodellregion gleich mehrere Ziele verfolgt. Man wollte den Austausch zwischen Direktvermarktern und Bürgern über landwirtschaftliche Produktion und Wertschätzung heimischer Lebensmittel fördern und die Möglichkeit zum Einkauf regionaler Produkte bieten.

Biolandwirte, Bioanbieter und Unternehmen präsentierten sich von 12 bis 18 Uhr. Sie boten ihre hochwertigen Produkte wie z. B. Obst und Gemüse, Fleisch und Wurstwaren (auch die gegrillte Bratwurst durfte nicht fehlen), Gewürze, Honig, Kokosöl und Seife aus Kokosöl, Produkte von Straußen und Eiern sowie edle Brände und Liköre, Weine, Federweißen, Kaffee und Kuchen an. Kulinarische Genüsse bot auch das Biohotel Sturm aus Mellrichstadt an. Zudem gab es Bio-Bier und Bionade im Ausschank. Ämter und Einrichtungen wie das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der Bund Naturschutz Kreisgruppe Rhön-Grabfeld, der Kreisverband Imker Rhön-Grabfeld e.V., Naturpark und Biosphärenreservat Bayerische Rhön waren mit Infoständen vertreten. Kurzweilige Vorträge zum Thema „BioRegio“ rundeten das Programm ab. So berichtete Bürgermeister Josef Demar über sein Bioenergiedorf Großbardorf, Barbara Landgraf, Abteilungsleiterin der Dachmarke Rhön e.V. referierte über „Bio und regional in der Rhön“ und Willibald Mültner, stv. Kreisobmann des Bauernverbandes Rhön-Grabfeld stellte heraus, dass Bio wichtig für Rhön-Grabfeld sei.



Auch Eberhard Räder vom Hofgut Räder fand interessierte Zuhörer. Er stellte seine Biogasanlage auf Öko-Betrieb in Bastheim vor. Dass Honig mehr als ein Süßungsmittel ist, bekräftigte Kreisvorsitzende Annette Seehaus-Arnold vom Imkerverband und zu guter Letzt gab Lothar Bold Anregungen, Destillate richtig zu genießen. Weitere Informationen und Bilder zur Veranstaltung finden Sie im Artikel der [Mainpost „Neue Bio-Anbieter im Blick“...](#)



(Fotos: Ilona Sauer, Landkreis Rhön-Grabfeld)

### Publikationen und Hinweise:

- Pressemitteilung [„Mehr Mikroben im Bioboden“](#), eine globale Metastudie des Forschungsinstituts biologischer Landbau (FiBL), 27.09.2017  
Das Informationsportal [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)
- Für eine gerechtere Lebensmittelkette: Sagen Sie Ihre Meinung bis zum 17.11.2017  
[Konsultation: Initiative zur Verbesserung der Lebensmittelversorgungskette](#)  
Die Europäische Kommission startet (...) eine EU-weite öffentliche Konsultation zu der Frage, wie fair die Lebensmittelversorgungskette in der EU ist und in welchem Maße Markttransparenz gegeben ist. Es gibt Hinweise darauf, dass die Wertschöpfung nicht auf allen Stufen der Kette gerecht verteilt ist – besonders nicht für Landwirte und kleinere Unternehmen. Landwirte, Bürger und andere interessierte Kreise werden aufgefordert, sich im Rahmen einer Online-Konsultation bis zum 17. November zum Funktionieren der Lebensmittelversorgungskette zu äußern. Weitere Informationen dazu finden Sie [hier...](#)

### Bio in der Gemeinschaftsverpflegung:

- Pressemitteilung [„Potenziale zur Reduktion von Speiseabfällen“...](#), 26.09.2017,  
Das Informationsportal [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)
- [Kostenlose Seminarplätze](#) für Köchinnen und Köche, Küchenchefinnen und -chefs und Verantwortliche aus dem Großküchenverpflegungsbereich zu Themen des nachhaltigen Verpflegungs- und Küchenmanagements bietet der Thüringer Ökoherz e.V. für das [EU-Projekt Re kuk](#) an.

### Gute Beispiele:

- [„Blühende Energiepflanzen statt Mais \(für Biogasanlagen\)“ Projektbeschreibung...](#)  
Gemeinschafts-Blühprojekt in Rhön-Grabfeld, der Regionalgruppe Blühende Landschaft Rhön-Grabfeld, der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG), Bioenergie Ostheim, örtlicher Landwirte aus Bad Königshofen und Ostheim, uvm...  
Zukünftig werden 23 Hektar blühende Energiepflanzen, vor allem Wildpflanzen, angebaut, deren Biomasse dann in der Biogasanlage verwertet wird. Dies führt zu weniger Monokulturen, weniger Nitrat im Grundwasser und blühende Landschaften für die Insekten. Hier geht's zum [Fernsehbeitrag Frankenschau](#) und [Radiobeitrag Bayern 1](#), 27.09.2017
- Pressemitteilung [„Was machen "Beste Bioläden" besser?“](#), 27.09.2017,  
Das Informationsportal [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)





Für den Inhalt:

**Anna-Katharina Paar**

Projektmanagerin der Öko-Modellregion Oberes Werntal

Kirchstraße 1

97535 Wasserlosen-Greßthal

09726 9067-24

Fax 09726 906729

[oekomodellregion@wasserlosen.de](mailto:oekomodellregion@wasserlosen.de)

<http://oberes-werntal.de>

<http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/interkommunale-allianz-oberes-werntal>



**Jochen Diener**

Projektmanager der Öko-Modellregion Waldsassengau

Hauptstraße 2

97295 Waldbrunn

09306-9822862

0151-68813025

[Jochen.Diener@waldbrunn.bayern.de](mailto:Jochen.Diener@waldbrunn.bayern.de)

<http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/waldsassengau-bei-wuerzburg/>



**Dr. Jörg Geier**

Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld

Spörleinstraße 11

97616 Bad Neustadt an der Saale

09771-94306

[joerg.geier@rhoen-grabfeld.de](mailto:joerg.geier@rhoen-grabfeld.de)

<http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/landkreis-rhoen-grabfeld/>

