



Vorname Name
Straße Hausnummer
Postleitzahl Ort

Marlene Berger-Stöckl
Tel. 08681/ 4005-37
Fax 08681/ 4005-61

E-Mail oekomodellregion@waging.de
www.oekomodellregionen.bayern

Waging, den 10.12.2019

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Biobauern und -Bäuerinnen,

dank der Mitwirkung vieler Unterstützer konnten wir bisher mehrere Projekte in der Ökomodellregion erfolgreich umsetzen, darunter der Vertragsanbau von Biobraugerste (Brauerei Stein), von Biohafer und -dinkel (die Müslifirma Barnhouse ist seit November an zwei Mitglieder der Familie Hipp verkauft, unser Regionalprojekt soll aber weitergeführt werden!), die verstärkte Vermarktung des „Waginger See Kas“ oder die Förderung eines biozertifizierten Bäckernetzwerks. Zum Jahresende möchten wir gern ein paar Infos weitergeben:

Direktvermarktung von Biorindern in der Region

Der Schlachthof in Laufen bietet seit 2018 die Möglichkeit an, Biotiere – Rinder, Schweine oder Schafe – biozertifiziert schlachten zu lassen, ist aber noch nicht ausgelastet. Biotiere können dort über die EG Schlachtvieh Traunstein auch zerlegt werden, beides wird getrennt abgerechnet. Für weitere Überlegungen zur Stärkung der regionalen Vermarktung würden wir uns gern einen Überblick über die Biotiere verschaffen, die konventionell bzw. ohne Biodeklaration vermarktet werden, weil es noch keine für Sie passende Möglichkeit für eine biozertifizierte Zerlegung und/oder Vermarktung gibt. Wir bitten Sie deshalb um eine kurze Rückmeldung.

Die Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt, es erfolgt keine Weitergabe an Dritte! Es hilft uns zu wissen, welches Gesamt-Potential für die Schlachtung und Zerlegung von Biotieren zur direkten Vermarktung in der Region derzeit vorhanden ist.

Bitte benutzen Sie dazu das beiliegende Antwortfax.

Schlachthof Laufen / Zerlegung

Bisher bietet die EG Schlachtvieh Traunstein, die die Zerlegung für Biotiere am Schlachthof in Laufen organisiert, noch keine Pauschalpreise an. Die Preise müssen individuell vereinbart werden. Die Preise für die handwerkliche Kleinzerlegung richten sich nach dem Gewicht der Tiere und nach dem gewünschten Zuschnitt der Ware.

Weitere Zerlegemöglichkeit mit Bio-Zertifizierung in Vorüberlegung

Aktuell stehen wir mit einem interessierten Bio-Landwirt mit Zerlegebetrieb zur Direktvermarktung in Verbindung. Er möchte gern seinen Zerlegebetrieb ausweiten und Zerlegungen im Lohn durchführen. Sollte sich die wirtschaftliche Tragfähigkeit herausstellen, so kann mit einer Umsetzung im kommenden Frühjahr gerechnet werden.

Falls diese neue Zerlegestätte in Teisendorf für Sie zur Nutzung in Frage kommen könnte, möchten wir Sie/ Euch um Rückmeldung bitten. **Bitte benutzen Sie dazu das beiliegende Antwortfax!**

Allgemeines zur Bio-Zertifizierung in der Zerlegung

Unklarheiten bestehen oft bei der Frage einer Bio-Zertifizierung der Schlachtung und Zerlegung. Zur Klärung: Damit Fleisch von Biotieren auch als Biofleisch im Verkauf deklariert werden kann, muss jeder Schritt in der gesamten Kette - von der Aufzucht über die Schlachtung und die Zerlegung – kontrollierbar sein, d.h. eine Biozertifizierung vorweisen. Hintergrund ist, dass Bio ein Qualitätssiegel ist, auf das sich der Verbraucher verlassen können muss. Eine Vermischung von Bio mit herkömmlichem Fleisch muss ausgeschlossen sein. In der Praxis ist das oft einfach umzusetzen, z.B. indem zuerst Biotiere geschlachtet oder zerlegt werden, bevor weitere Tiere folgen, oder indem verschiedene Schlacht- oder Zerlegetage gewählt werden.

Aktuelle Bio-Erzeugerliste

Beigelegt haben wir die aktuelle Erzeugerliste mit der Bitte um Überprüfung hinsichtlich Vollständigkeit und Fehlerfreiheit. Sollten Fehler vorhanden sein oder gar Adressen fehlen, bitten wir Euch um eine kurze Rückmeldung. **Bitte benutzen Sie dazu das beiliegende Antwortfax!**

Bio-Wirtenetzwerk

Seit dem Jahr 2018 gibt es bei uns einige Gasthäuser, die eine Biozertifizierung durchgeführt haben. Wie hoch der Anteil an Bioprodukten ist, bleibt dem einzelnen Gastwirt überlassen; wichtig ist nur, dass für den Gast auf der Speisekarte Klarheit herrscht, welches Produkt aus Bioproduktion stammt und welches nicht. Biozertifiziert sind das Strandkurhaus und das Hotel Eichenhof in Waging, das Gut Edermann in Teisendorf und das Cafe Winklbauer in Asten, Tittmoning. Ab Anfang kommenden Jahres kommt der Seewirt in Petting-Kühnhausen dazu. Wer dort essen geht, stärkt den Absatz von Bioprodukten aus der Region!

Terminhinweise

Am **Mittwoch, den 8. Januar** treffen sich Biobauern, die Senf anbauen möchten, um 10.30 Uhr bei Byodo in Mühldorf. Wer mitfahren will, bitte am besten per Mail bis 7.1. melden! (oekomodellregion@waging.de) . Wir bilden Fahrgemeinschaften.

Die nächsten Bio- und Bauernstammtische beim Unterwirt z´Fridolfing finden **am Mittwoch, den 15. Januar um 19.30 Uhr** und **am Mittwoch, den 18. März** (meist am 3. Mittwoch im ungeraden Monat) statt. Auch konventionelle Kollegen sind wie immer herzlich mit eingeladen.

Am **Mittwoch, den 22. Januar um 14.00 Uhr** treffen sich die Bio-Braugerstenbauern – und wer es werden möchte – im Bräustüberl der Brauerei Stein. Wer noch nicht dabei war, bitte vorher bei mir melden (am besten kurz vorher am 7.1. oder per Mail).

Am **Freitag, den 24.01. von 16-18 Uhr** wiederholen wir unsere erfolgreiche Veranstaltung „Bio-Wintergemüse als heimisches Superfood – vom Anbau bis zur Verkostung“, diesmal auf dem Betrieb Lecker in Laufen. Die vorjährige Veranstaltung in Kirchanschöring hat allen viel Spaß gemacht. Eine rechtzeitige Anmeldung wird empfohlen (die Teilnehmerzahl ist begrenzt).

Gründung eines Bio-Erzeugerzusammenschlusses

Am Samstag, den 1. Februar um 19.00 im Seewirt in Petting möchten wir einen Zusammenschluss von Bioerzeugern und Fördermitgliedern gründen, einen Verein mit dem Ziel, Bioprodukte von Direktvermarktern aus der Ökomodellregion künftig über eine gemeinsame **Bestell- und Lieferplattform im Internet** an Bürger zu vermarkten. Dabei werden wir mit dem Biobetrieb Lecker aus Laufen, der die Logistik leisten wird, zusammenarbeiten. Über weitere Ziele und Schritte des Vereins wird auf der Versammlung informiert werden. Wir laden Sie herzlich ein, mitzuwirken, um Bio in der Region gemeinsam voranzubringen!

Zuschuss für kleine Umbauten

"Mit dem Bayerisches Sonderprogramm Landwirtschaft (BaySL) fördert der Freistaat Bayern auch Investitionen in der Tierhaltung. Im Vordergrund stehen dabei Maßnahmen, die den folgenden Zielen dienen:

- Verbesserung der Haltungsbedingungen landwirtschaftlicher Nutztiere (auch: Förderung der erstmaligen Umstellung auf Laufstallhaltung bei Milchvieh in kleinen Betrieben)
- notwendige Anpassungen an die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung in viehhaltenden Betrieben
- Vermeidung von Unwetter- und Insektenschäden im Obst-, Garten-, Wein- und Sonderkulturbau
- Anpassung an den Klimawandel (Wasserbevorratung)

Gefördert werden darüber hinaus auch Saat- und Pflanzgutaufbereitungsanlagen, betriebliche Heutrocknungsanlagen auf Basis regenerativer Energien, Spezialmaschinen zur Bewirtschaftung von Steillagen im Berggebiet und vergleichbaren Gemeinden des Kerngebiets sowie Spezialmaschinen zur Bewirtschaftung von Steillagen des Weinbaus.

Die Antragstellung auf Förderung ist eröffnet: 15. Oktober 2019 bis 31. Dezember 2020

Infos unter:

www.wochenblatt-dlv.de/feld-stall/betriebsfuehrung/stall-zuschuss-fuer-kleine-umbauten-559880
www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung/021130

Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit im kommenden Jahr, und wünsche Ihnen allen schöne Weihnachten, viel Glück und Zufriedenheit für 2020!

Mit freundlichen Grüßen

Marlene Berger-Stöckl