



**Liebe Interessierte der Bio-Musterregion Biberach,**

**der Frühling ist angekommen und draußen grünt und blüht es. Wir möchten Ihnen gerne in diesem Newsletter wieder einen Einblick in die Arbeit der Bio-Musterregion geben.**

**Viel Freude beim Lesen!**

**P.S. Leiten Sie den Newsletter gerne an andere Interessierte weiter. [Hier](#) können Sie sich auch in den Verteiler eintragen.**

## **Was war los in der Region?**

### **Backen mit Emmer und Einkorn**

Anfang Januar wurde im Landwirtschaftsamt fleißig gebacken. 15 Teilnehmende kamen auf Einladung der Bio-Musterregion und der Biberacher ErnährungsAkademie zusammen um die alten Getreidesorten Emmer und Einkorn kennenzulernen. Nach der Zubereitung der Vollkornteige, ging es unter der Anleitung von Bäckermeister Günther Weber weiter mit süßen Ausstecherle und Käsefüße. Verspeist wurden diese ausgebackenen Köstlichkeiten während des Vortrags von Heiko Holland zur Herkunft und zum Anbau von Emmer und Einkorn. Während den vielen interessanten Informationen von Herrn Weber zum Backen mit den alten Getreidesorten und dem Umgang mit Sauerteig, wurden die Vollkornbrote im Ofen ausgebacken. Alle

Teilnehmenden konnten dann die fertigen Brote, Sauerteig und Emmerkörner mit nach Hause nehmen.

## Bio-Musterregionen auf der Biofach

Die 14 Bio-Musterregionen des Landes Baden-Württemberg waren auch in diesem Jahr wieder auf der Biofach in Nürnberg an einem Gemeinschaftsstand vertreten. Vom 13. bis zum 16. Februar 2024 verwandelte sich das Messezentrum in Nürnberg zum Treffpunkt der internationalen Bio-Branche. Die Bio-Musterregion Biberach nahm an einer Podiumsdiskussion der IFOAM (Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen) teil und kam so in den Austausch mit anderen Bio-Regionen und deren Arbeit auch außerhalb Deutschlands. 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.



### Netzwerktreffen Verarbeiter

Ende Februar trafen sich Bio-Lebensmittelverarbeiter aus den Bio-Musterregionen Biberach, Bodensee und Ravensburg in der Schwäbischen Bauernschule zum Austausch und zur Vernetzung. Die Teilnehmenden diskutierten die Möglichkeiten einer engeren Zusammenarbeit, die Potentiale einer regionale Vermarktung von Produkten sowie Öffentlichkeitsarbeit und



### Ausstellung Aktionsplan Bio

Für vier Wochen konnten Mitarbeiter und Besucher im Foyer des Landratsamtes eine Ausstellung zum Aktionsplan "Bio aus Baden-Württemberg" erleben. Die Ausstellung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zeigte verschiedene Handlungsfelder, die das Ziel 30 Prozent ökologisch bewirtschaftete Fläche in BW bis 2030 voranbringen sollen. Eine kleine

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

Mitmach-Aktion zu den 14 Bio-Musterregionen war auch dabei.

## **LEADER Netzwerktreffen**

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) lud am 15. März 2024 zum Netzwerktreffen lokaler Akteure im Ländlichen Raum ins Innenministerium nach Stuttgart ein. Neben den LEADER-Aktionsgruppen wurden auch Vertreter der Naturparke, Nationalparke, Biosphärengebiete, Bio-Musterregionen, des Europäischen Sozialfonds (ESF) und Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) eingeladen und vorgestellt. Am Nachmittag gab es noch viel Gelegenheit zum Austausch und Vernetzen.

## **Menschen und Geschichten - CJD**

Im Rahmen der Serie "Menschen und Geschichten" wurde der die Küche im CJD im Zimmerer-Ausbildungszentrum in Biberach porträtiert. Den vollständigen Artikel finden Sie [hier](#)

## **"Bio verbindet"**

„Bio verbindet“ ist eine vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragte Maßnahme, um die Managerinnen und Manager der Bio-Regionen und Bio-Städte zu vernetzen und einen kontinuierlichen Wissenstransfer zu ermöglichen. Im März fanden jeweils halbtägig zwei Online-Workshops mit Einblicken in unterschiedliche Regionen und Projekte statt. Auch die Bio-Musterregionen in Baden Württemberg haben einige Projekte vorgestellt. Mehr Infos zu „Bio verbindet“ finden Sie [hier](#).

## **Förderrichtlinie: Unterstützung bei der Bio-Zertifizierung**

Der Landkreis Biberach unterstützt in diesem Jahr Unternehmen, die sich gerne bio-zertifizieren lassen möchten. In der Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Verarbeitung und im Handel können die Kontrollkosten der Bio-Zertifizierung zu 75 Prozent über den Landkreis abgerechnet werden. Für Unternehmen, die schon Bio-Produkte einsetzen, aber noch nicht bio-zertifiziert sind, soll diese Förderrichtlinie einen Anreiz schaffen, sich zertifizieren zu lassen und damit die Möglichkeit eröffnen, ihre eingesetzten Bio-Produkte auch auszuloben und zu bewerben. Aber auch rein konventionell wirtschaftende Unternehmen kann dies anregen in Zukunft bio-regionale Produkte einzusetzen.

Die Förderrichtlinie finden Sie [hier](#). Bei Interesse oder Fragen wenden Sie sich gerne an die Bio-Musterregion.

## **Bewerbung Projekt "Bio gemeinsam genießen"**

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. Weitere Informationen zur Bewerbung und Einblicke in die vergangene Projektrunde finden Sie [hier](#). **Bewerbungsschluss ist der 10. April - bei Interesse bitte schnellstmöglich bei der Bio-Musterregion melden!**

## **Schulen aufgepasst: BioRadRouten**

Für Lehrerinnen und Lehrer gibt es dieses Jahr die Möglichkeit, die [BioRadRouten der Bio-Musterregion](#) im Rahmen der Projektstage vor den Sommerferien gemeinsam mit ihre Klassen abzuradeln. Die Schülerinnen und Schüler können neben der Erkundung der heimischen Landschaft auch die Arbeit der Höfe durch Besichtigungen auf den landwirtschaftlichen Betrieben erleben und so einen Einblick in die Praxis bekommen. Bei Interesse mit Ihrer Schule daran teilzunehmen, melden Sie sich gerne beim Regionalmanagement der Bio-Musterregion.

## **Förderung: Bio-Markthalle auf der Oberschwabenschau**

Vom 16. bis 20. Oktober 2024 findet die [Oberschwabenschau in Ravensburg](#) statt. In diesem Jahr soll es dort eine eigene Halle für Bio-Aussteller geben. Gemeinsam mit den Bio-Musterregionen Ravensburg und Bodensee bieten wir in jeder Region 10 Betrieben die Möglichkeit, einen kleinen Stand für 200 Euro Eigenanteil zu betreiben. **Anmeldeschluss ist der 1. Mai 2024. Bei Interesse erhalten Sie weitere Informationen beim Regionalmanagement der Bio-Musterregion.**

## **Sonstiges**

### **Baden-Württemberg is(s)t Bio - Öko-Aktionswochen**

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und die MBW-Marketinggesellschaft werden auch dieses Jahr die Öko-Aktionswochen vom 16. September bis 31. Oktober 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 finden Sie [hier](#)

## **Verwaltungsvorschrift Kantine**

Baden-Württemberg hat seine neue [Verwaltungsvorschrift Kantine](#) veröffentlicht. Stufenweise soll damit der Anteil bio-regionaler Lebensmittel in Landeskantinen bis 2030 auf 40 Prozent gebracht werden, das Ziel für regionale Lebensmittel liegt bei 75 Prozent. Damit will das Land einen Leitsatz seiner Ernährungsstrategie umsetzen und bei bio-regionalen Angeboten in der Gemeinschaftsverpflegung mit gutem Beispiel vorangehen.

## **ÖkoNetz BW - Bauer zu Bauer**

Das ÖkoNetzBW bietet interessierten konventionellen, neuen oder langjährigen Öko-Betrieben die Möglichkeit für „Bauer-zu-Bauer“-Gespräche für (umstellungs-) interessierte Betriebe in Gruppen oder Einzelgesprächen. Bitte beachten: Die Termine sind keine Veranstaltungen im herkömmlichen Sinne, sie sind lediglich für den direkten Austausch zwischen Berufskollegen von landwirtschaftlichen Betrieben gedacht. Die Termine hierfür oder auch Informationen falls sie dies auf ihrem Hof anbieten möchten, finden Sie [hier](#)

## **DigUm-Projekt für ökologischen Gartenbau**

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 der [Website](#) finden Sie alle weiteren Informationen, sowie das Formular zur Anmeldung zu den Online-Seminaren.

## **Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau**

Der Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau geht in die nächste Runde. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ehrt mit dem Preis Bio-Landwirtinnen und -Landwirte, die mit innovativen und zukunftsweisenden Ideen besonders erfolgreich ökologisch wirtschaften. Bewerben können sich Bio-Betriebe – auch im Verbund mit Unternehmen der Bio-Lebensmittelherstellung und -Vermarktung – ab dem 2. April 2024. Einsendeschluss ist der 30. Juni 2024. Mitmachen lohnt sich: Das BMEL ehrt die Gewinner mit einem Preisgeld von insgesamt 37.500 Euro. Zusätzlich erhält jeder ausgezeichnete Betrieb einen Imagefilm für die eigene Öffentlichkeitsarbeit. Weitere Infos gibt es [hier](#)

## **EU-Bio-Preis**

Nach 2022 und 2023 wird auch in 2024 wieder der EU-Bio-Preis in sieben Kategorien verliehen. Ziel dieses Wettbewerbs ist es, hervorragende Leistungen in der ökologischen Wertschöpfungskette auszuzeichnen. Interessierte können sich ab sofort bis zum 12. Mai auf [folgender Webseite](#) bewerben.

## **Förderprogramm HÖFE.BILDEN.VIELFALT**

Die Initiative HÖFE.BILDEN.VIELFALT unter dem Dach der Bioland Stiftung bietet dieses Jahr erstmalig ein Förderprogramm an, welches Landwirte finanziell dabei unterstützt, Maßnahmen zur Bewahrung und Erhöhung der Artenvielfalt umzusetzen. Gefördert werden Projekte auf sowohl konventionell als auch ökologisch wirtschaftenden landwirtschaftlichen Betrieben in Deutschland. Mit dem Förderprogramm finanziert die Bioland Stiftung vor allem innovative, experimentelle, beispielhafte Projekte mit „Strahlkraft“ und langfristiger Wirkung für die Artenvielfalt. Weiter Informationen finden Sie [hier](#)

## **Selbsterfassung Biodiversität**

Das Projekt „Selbsterfassung biodiversitätsrelevanter Flächen und Strukturen auf landwirtschaftlichen Betrieben als Grundlage für eine Gesamtbetriebszertifizierung“ wird von der LEL geleitet und fachlich vom Institut für Agrarökologie und Biodiversität (ifab) Mannheim, sowie der Zertifizierungsstelle Abcert bearbeitet. Ziel des Projekt ist es, durch eine Schulung landwirtschaftliche Betriebe in die Lage zu versetzen, die Arten- und Strukturvielfalt auf ihren Flächen selbst beurteilen zu können. Den teilnehmenden Betrieben wird für die erfasste gesamtbetriebliche Biodiversitätsleistung ein Zertifikat ausgestellt. Interessierte können sich beim Projektverantwortlichen der LEL melden: Matthias Strobl; Tel: 07171 917-409; E-Mail: [matthias.strobl@lel.bwl.de](mailto:matthias.strobl@lel.bwl.de)

## **"Zukunft aufgetischt! Ernährung gemeinsam gestalten"**

Das Programm "Zukunft aufgetischt – Ernährung gemeinsam gestalten" der Robert Bosch Stiftung berät, unterstützt und vernetzt ausgewählte Kommunen, die mit lokalen Initiativen und partizipativen Bürgerbeteiligungsprozessen ihre Ernährungsumgebung nachhaltiger gestalten möchten. Alle weiteren Informationen zum Förderprogramm finden Sie auf der [Projektwebseite](#). Bewerbungsschluss ist der 15. Mai 2024.

## **Branchenreport 2024 Ökologische Lebensmittelwirtschaft**

Seit Jahren entwickelt sich der deutsche Bio-Markt dynamisch – immer mehr Menschen greifen zu Öko-Produkten. Doch wie entwickelte sich das Marktgeschehen nach 2022? Wonach griffen Bio-Kundinnen und -Kunden 2023 besonders häufig? Wie viele Bäuerinnen und Bauern haben im letzten Jahr auf Bio umgestellt und welchen Anteil haben Deutschlands Bio-Flächen jetzt? Was verdienen Bio-Höfe? Und was tat sich am Bio-Markt in Europa und weltweit? Diese und

andere Fragen beantwortet der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) mit dem [neuen Branchenreport](#).

## Termine & Veranstaltungen

**10. April 2024, 9.30-12 Uhr, online**

**Tierwohlgerechte Kälberaufzucht in Milchviehbetrieben**

Anmeldungen bitte an [soeren.binder@bioland.de](mailto:soeren.binder@bioland.de)

**12. April 2024, 10-12 Uhr, online**

**Die Bio-Erstkontrolle - Was kommt auf mich zu?**

[Link zur Veranstaltung](#)

**17. April 2024, 15-17 Uhr, online**

**KüchenTalente 2: Bio-Zertifizierung - Input für AHV-Betriebe**

[Link zur Veranstaltung und Anmeldung](#)

**18. April 2024, 14.30-17.30, online**

**Bio kann jeder: Bio-Lebensmittel auf die Teller-nachhaltig mit Hülsenfrüchten**

[Link zur Veranstaltung](#)

**30. April 2024, Ravensburg**

**Mitmach-Konferenz "Werkstatt Stadt-Land-Tisch"**

[Link zur Veranstaltung](#)

**4. Mai 2024, 10-17 Uhr, Stuttgart und online**

**Landesweiter Streuobsttag Baden-Württemberg: Streuobst im Klimawandel**

[Link zur Veranstaltung](#)

**15. Mai. 2024, 15-17 Uhr**

**Lust auf Heimat - regional genießen mit heimischen Speiseölen**

[Link zur Veranstaltung](#) (Anmeldung vier Wochen vorher möglich)

**06. Juni 2024, 15-17 Uhr, online**

**KüchenTalenet 3: Speiseplangestaltung/Kalkulation: Input für AHV-Betriebe**

[Link zur Veranstaltung und Anmeldung](#)

**19. Juni 2024, Berlin**

**Deutscher Ernährungstag: Gesund und nachhaltig - Essen außer Haus und in Gemeinschaft**

[Link zur Veranstaltung](#)

**21. August 2024, 17-19 Uhr**

**Lust auf Heimat - regional genießen mit Bio-Fleisch**

[Link zur Veranstaltung](#) (Anmeldung vier Wochen vorher möglich)

**Save the date: 16.09 - 31.10**

**Öko-Aktionswochen Baden-Württemberg**

[Link zur Veranstaltung](#)



**Wir wünschen Ihnen ein sonniges  
Frühlingwochenende!**

**Viele Grüße**  
**Ihre Bio-Musterregion Biberach**

## **Sie haben Fragen?**

**Hilde Straub**

Regionalmanagerin

**07351 52-6709**

**biomusterregion@biberach.de**

**hilde.straub@biberach.de**

## **Bio-Musterregion Biberach**

Bergerhauser Str. 36  
88400 Biberach

**[www.biomusterregionen-bw.de/biberach](http://www.biomusterregionen-bw.de/biberach)**

Gefördert  
durch



**Datenschutzerklärung**

**Wenn Sie diese E-Mail nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.**