

# Biolandbau in Bayern boomt!

## 27 staatlich anerkannte Öko-Modellregionen schreiben eine Erfolgsgeschichte

Bayern nimmt mit rund 10.600 Bio-Betrieben und einer ökologisch bewirtschafteten Fläche von über 366.000 ha innerhalb der BRD den Spitzenplatz ein. 30 % aller deutschen Bio-Betriebe wirtschaften in Bayern. Die Hälfte der in Deutschland produzierten Bio-Milch kommt ebenfalls aus Bayern. Auch bei der Verarbeitung von Bio-Lebensmittel ist Bayern führend. Über 3.900 Unternehmen beschäftigen sich mit Bio-Lebensmittel. Das bayerische Bio-Siegel setzt auf den höheren Qualitätsstandard der 4 wesentlichen Bio-Verbände: Bioland, Biokreis, Demeter und Naturland. Ist ein Produkt mit dem Herkunftsnachweis „Bayern“ gekennzeichnet, stammen alle Produktrohstoffe aus Bayern und auch alle Produktionsschritte erfolgen in Bayern.

BioRegio Bayern 2020 – eine Initiative der Bayerischen Staatsregierung hat sich eine Verdoppelung der Erzeugung von Bio-Lebensmittel in Bayern bis Ende 2020, sowie eine Erhöhung der Marktversorgung mit in Bayern erzeugten Bio-Lebensmittel zum Ziel gesetzt. Der Umsatz von Bio-Lebensmittel beträgt in Bayern derzeit 2,5 Mrd. € pro Jahr.



Exkursionsgruppe aus der Steiermark mit den bayerischen Verantwortlichen für ÖMR, Foto: Bioernte Steiermark, Görgl/ Renner

## Staatlich anerkannte Öko-Modellregionen – eine Erfolgsgeschichte!

Die mittlerweile 27 bayerischen Ökomodellregionen (ÖMR) sind ein zentraler Baustein des Landesprogrammes BioRegio Bayern 2020.

Gestartet wurde 2014 mit 5 Öko-Modellregionen. Im Fokus der ÖMR steht aber nicht nur die Steigerung der Bio-Anbaufläche, sondern auch die Verbindung von Regionalität und biologischer Erzeugung mit nachhaltigen, regionalen Projekten. In jeder Region gibt es aktive, unternehmerische Menschen, die etwas bewegen wollen, die ihre Region und den Biolandbau voranbringen möchten.

Im Rahmen von Wettbewerben können sich Gemeindeverbände mit innovativen Projekten und Konzepten zur Stärkung des biologischen Landbaus entlang der gesamten Wertschöpfungskette als „ÖMR“ bewerben. Eine Jury an Fachleuten wählt die Projekte aus und unterstützt diese durch die Finanzierung eines Projektmanagements mit 75 %. Aus den

Gemeindeverbänden müssen 25 % kommen. Die 27 Projektmanager(innen) werden vom Kompetenzzentrum für ökologische Landwirtschaft in Bayern (LFL), der Ländlichen Entwicklung in Kooperation mit den Bio-Verbänden intensiv begleitet.

Um eine ÖMR weiter zu entwickeln, muss es daher gelingen, in der Region einen Prozess des „Voneinander Lernens“ und „Miteinander Gestaltens“ aufzubauen. Wer eine gute Idee hat und diese umsetzen möchte, bekommt dafür die erforderliche Begleitung. BioRegio Bayern führt die ÖMR ab 2021 fort, ergänzt mit einer Reihe neuer Maßnahmen mit dem Ziel 2030 rund 30 % Bio-Betriebe zu haben und parallel auch die Vermarktung z.B. in staatlichen Kantinen massiv anzukurbeln.

### **ÖMR Waginger See – Rupertiwinkel**

Die ÖMR wurde kürzlich von einer steirischen Delegation im Rahmen einer Fachexkursion besichtigt. Im Südosten Bayerns rund 30 km nördlich von Salzburg haben sich 10 Gemeinden zur ÖMR Waginger See – Rupertiwinkel zusammengeschlossen.



Betriebsleiter Thomas Reese mit Bio-Weideschweinen, Foto Bioernte Steiermark, Görgl/ Renner

Managerin Marlene Berger-Stöckl hat gemeinsam mit den Akteuren vor Ort seit 2014 viel erreicht. Die Brauerei Stein braut das erste Bio-Bier aus heimischer Braugerste und hat ein gemeinsames Bio-Getreidelager für Braugerste, Dinkel und Hafer eingerichtet. Ebenso setzen ein regionaler Schlachthof, eine Brennerei, mehrere Bäcker und größere Verarbeiter wie Barnhouse (Knuspermüsli) und Byodo (Senf) inzwischen auf Produkte aus der ÖMR. Ein Schwerpunkt bleibt die Stärkung der bio-regionalen Vermarktung: Das Krankenhaus Fridolfing setzt 20 % Bio-Lebensmittel ein; ein Bio-Wirtenetzwerk ist entstanden. Die Themen Landschafts- und Gewässerschutz, Biodiversität und Öko-Tourismus werden ebenso verfolgt. Die 10 Gemeinden setzen ein Beschlusspaket zur ÖMR um, zB werden Bio-Körbe vergeben und 1500 neue Streuobstbäume gesetzt. Ein ökologisches Pflegekonzept für kommunale Grünflächen wurde über ein Leaderprojekt erarbeitet.

In vielen Projekten der ÖMR arbeiten die Bio-Betriebe mit ihren Berufskollegen, die sich für eine Umstellung interessieren (rund 20 % überlegen eine Umstellung) oder nur in Teilbereichen, wie Humusaufbau, Gewässerschutz, Biodiversität, sowie Streuobstbau intensiv zusammen. Auch in Dorfläden wird kooperiert und versucht einen bestimmten Bio-Anteil zu erreichen.

**Folgende Betriebe wurden im Rahmen der Fachexkursion als ÖMR-Betriebe besichtigt:**

**Huberhof**

[www.huberhof-zel.de](http://www.huberhof-zel.de)

Nach dem Prinzip „vom Kopf bis zum Schwanz“ wird in der bio-zertifizierten Fleischerei am Huberhof das ganze Tier verarbeitet. Vor sieben Jahren haben Nici und Thomas den Huberhof (38 ha Grünland, 2 ha Wald und 5 ha Acker) mit ihren Pferden, Hühnern und sechs Pinzgauer Kälbern zum Leben erweckt. Inzwischen weiden 50 Mutterkühe auf den Wiesen des Hofes. Die Ochsen werden nach 3 Jahren am Hof geschlachtet. Zuletzt kamen Schwäbisch-Hällische Landschweine auf den Huberhof. Diese robuste Rasse lebt im Sommer auf dem Sauacker und im Winter im Strohstall mit Auslauf. Sie werden nach zwölf Monaten stressfrei in einem kleinen Schlachthof in Laufen geschlachtet und am Huberhof zerlegt. Dieser kurze Transportweg ist mitunter dem Engagement der Ökomodellregion zu verdanken, die sich maßgeblich dafür eingesetzt hat, dass der kleine Schlachthof auch biozertifiziert wird. Zusätzlich zur Direktvermarktung von Pinzgauer Weiderindern und Schwäbisch-Hällischen Weideschweinen verbringt Nici viel Zeit mit den Schul- und Pensionpferden.

**Andreas Maier in Tittmoning**

Andreas Maier, Biobauer aus Tittmoning, achtet besonders auf die Bodenfruchtbarkeit und eine schonende Bodenbearbeitung. Durch seine hervorragende Betriebsstruktur (35 ha Acker) teilt er die Ackerfläche in 5 ha große Schläge und bewirtschaftet diese mit einer festgelegten Fruchtfolge: 2 Jahre Klee gras, Mais, Soja, Dinkel, Braugerste und Hafer. Die Braugerste baut er gemeinsam mit 17 anderen Landwirten für die Brauerei Stein in Stein an der Traun an, die daraus fünf Sorten heimisches Biobier herstellt. Durch die Ökomodellregion wurde eine Aufbereitung und ein Lager für Bio-Brauetreide geschaffen. Bio-Hafer und Bio-Dinkel wird für den Müsliverarbeiter Barnhouse in Mühldorf/Inn angebaut. Das Projekt mit Barnhouse hat sich von 15 Landwirten aus der Ökomodellregion Waginger See Rupertiwinkel auf das gesamte oberbayerische Tagwerk-Gebiet erweitert. Ab der Ernte 2020 backt Barnhouse seine Krunchys ausschließlich mit den Hafer- und Dinkelflocken seiner 66 regionalen Bio-Landwirte.

**BioRegio – Betriebsnetz Bayern**

Informationen von Landwirten für Landwirte

Das BioRegio Betriebsnetz ermöglicht einen vertieften Einblick in die Praxis der Bio-Landwirtschaft und fordert den Wissenstransfer zwischen Landwirten.

Ein Netz aus 100 langjährig biologisch wirtschaftenden Betrieben, zumeist Mitglieder der vier wesentlichen Anbauverbänden Bioland, Naturland, Biokreis oder Demeter stehen den Interessenten zur Verfügung. Diese regionstypischen und vorbildlich geführten

Praxisbeispiele stehen auch den landwirtschaftlichen Fachschulen als Exkursionsbetriebe zur Verfügung. Die Betriebsleiter erhalten eine Entschädigung von der Bayerischen Staatsregierung – für Interessierte ist die Teilnahme bei den Bauer zu Bauer – Gesprächen kosten frei.

### **Klimafitte Bio-Modellregionen für die Steiermark als Ziel**

Die Steiermark hat aktuell rund 4000 Bio-Höfe mit einer Fläche von 90.000 ha. Nur rund 7-10 % aller Bio-Höfe beschäftigen sich mit der Direktvermarktung, der Großteil liefert in Verarbeitungsstrukturen die wiederum für die großen Handelsketten produzieren. Das sind zweifellos gute, erfolgreiche Projekte, die auch fortgeführt werden sollen. Der Ausbau einer regionalen Bio-Vermarktung und innovativer Projekte zur Stärkung der Biolandwirtschaft entlang der gesamten Wertschöpfungskette würde das bisherige Erfolgsmodell Biolandbau ausbauen und weiterentwickeln. Ein steirisches Bündnis für den Biolandbau zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie Handwerk und Verbraucher könnte den Startschuss setzen.

*Autor: Josef Renner und Viktoria Görgl*



Dr. Klaus Wiesinger, Leiter des Projektes mit Marlene Berger-Stöckl, Projektmanagerin und Betriebsleiter Andreas Maier vor dem Bio-Senf Versuch, Foto: Bioernte Steiermark, Görgl/ Renner