

## PRESSEMITTEILUNG

Miesbach, 2. Januar 2024



*Die Übergabe der Förderurkunden fand am Lukasschusterhof in Otterfing statt. Foto: REO*

*v.l. Harald Gmeiner (REO Vorstand), Afra und Hans Schnitzenbaumer (Tratherer Hof), mittig dahinter Andrea Brenner (machtSINN), Florian Zibert (Hotel Blyb Gmund), Stephanie Stiller (ÖMR), Klaus Thurnhuber (Sprecher ÖMR), Theresia Welles (Aignerhof), Katrin Hering (Montessori Schule Hausham), Kathrin und Michael Schlickenrieder (Lukasschusterhof), Michael Falkenhahn (1. Bürgermeister Otterfing), Werner Haase (Leitzachtaler Ziegenhof) – nicht auf dem Foto: Diana Scola und Kathrin Baur (LAVLI Coop)*

*Regionale Wertschöpfung | Verfügungsrahmen Ökoprojekte 2023*

### **Öko-Modellregion fördert 2023 sieben kleine Ökoprojekte mit knapp 40.000 €**

- Regionalentwicklung Oberland KU (REO) und Öko-Modellregion Miesbacher Oberland (ÖMR) unterstützten kleine Ökoprojekte
- Projektträger erhalten Förderurkunde am Lukasschusterhof in Otterfing

**Öko-Modellregion** – Sieben Projektträger aus dem Landkreis Miesbach kamen jüngst im neuen Vermarktungsraum am Lukasschusterhof in Otterfing zusammen. Im Rahmen des Förderprogramms "Verfügungsrahmen Ökoprojekte 2023" der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland wurden nach Fertigstellung der Projekte im Herbst 38.185,87 € Zuschüsse ausbezahlt.

Voller Freude übergaben Warngaus Bürgermeister Klaus Thurnhuber (Sprecher der ÖMR), Michael Falkenhahn (Bürgermeister Otterfing), Harald Gmeiner (Vorstand REO) und ÖMR-Managerin Stephanie

Stiller die Förderurkunden an die sieben Projektträger 2023. Auch den 2. Kleinprojektfonds der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland (2022 wurden auch sieben Ökoprojekte gefördert) sieht ÖMR-Managerin Stephanie Stiller als vollen Erfolg: „Durch die Förderung unterstützen wir nicht nur die Betriebe, sondern auch den Auf- und Ausbau von wichtigen Bio-Wertschöpfungsketten in der Region.“ Die Mittel des „Verfügungsrahmen Ökoprojekte“ kommen zu 90 % vom Amt für Ländliche Entwicklung und zu 10% von der Regionalentwicklung Oberland.

Die Projekte im Detail:

**Otterfing:** Am Lukasschusterhof wurde die Direktvermarktung um Bio-Weidelammfleisch erweitert. Für die Haltung der Schafe und den Ausbau der Direktvermarktung wurden ein Kühlwagen, ein Stall-Zelt, diverse Stalleinrichtungsgegenstände und Zaunmaterial gefördert. Die vermehrten Vermarktungen ab Hof werden mit einem eigenen Kühlwagen einfacher und die Haltung der Brillenschafe dient nicht nur der Zucht und dem Fleischverkauf, sondern auch einem besseren Boden durch die Schafbeweidung.

**Gmund:** Die good places tegernsee GmbH hatte sich ein From-Farm-To-Table Projekt für ihr neues Hotel fördern lassen. Das Hotel „Blyb“ erzeugt auf seinen 17.000 qm Park- und Waldflächen eigenen Bio-Honig für die Hotelgäste. Das Hotel wurde 2023 saniert und wiedereröffnet. Die Gäste können den Imkern bei ihrer Arbeit zusehen und unter Anleitung mithelfen. So wird an den Bienenständen auch Wissen vermittelt. Gefördert wurde die Erstausrüstung für die Bio-Imkerei.

**Miesbach:** Am Aignerhof ist ein Gemüseacker mit einem Gewächshaus entstanden, in dem Schüler der Montessori-Schule Hausham – mit fachlicher Unterstützung von Gärtnerin Jana Heenen – regelmäßig arbeiten. Das selbständige Gärtnern – von der Anbauplanung bis zur Verarbeitung – durch Schüler der 7. und 8. Jahrgangsstufe soll auch die Versorgung mit regionalen Bio-Lebensmitteln erlebbar machen. Gefördert wurde die Neuanlage des Gartens und ein Folientunnel.



*Der neue Schüler-Garten am Aignerhof in Miesbach. Foto: Daniel Delang/ ÖMR*

**Holzkirchen:** Das Bio-Fleisch der Landwirte aus dem Landkreis Miesbach war bislang weder im Einzelhandel noch bei den meisten Höfen regelmäßig erhältlich. Dank der geförderten Tiefkühlung wird dieses im Laden vom machtSINN ab sofort dauerhaft angeboten. Auch Fertiggerichte wie Leberknödel oder Spätzle werden angeboten. Ebenso portioniertes, blanchiertes Gemüse zum Sofortverzehr. Alles selbsthergestellt aus Zutaten von umliegenden Biolandwirten.

**Fischbachau:** Am Leitzachtaler Ziegenhof wurde der bestehende Hofladen – vor allem durch die geförderte, moderne technische Ausstattung – in einen SB-Hofladen umgewandelt. Für die Kunden ergeben sich dank der längeren Öffnungszeiten Vorteile und auch mehr Partnerbetriebe aus der Region

bekommen im neuen SB-Laden die Möglichkeit ihre Bio-Waren zu verkaufen. Entstanden ist damit eine Hybridlösung für den Hofladen. An drei Tagen die Woche gibt es noch immer die gewohnte Bedienung und Mo-Sa von 8-19 Uhr funktioniert der Laden personalunabhängig als Selbstbedienungsladen.



*Der Hofladen von Martina und Werner Haase ist direkt neben dem Ziegenstall. Foto: Dietmar Denger*

**Miesbach:** Die LAVLI Coop Miesbach eG eröffnete einen gemeinschaftsgetragenen Selbstbedienungsladen für regionale Lebensmittel in der Stadt Miesbach. Die ÖMR förderte die Innenausstattung des Ladens mit Kühl- und Gefrierzellen. Frisches Obst und Gemüse sowie ein umfangreiches Sortiment an frischen Molkereiprodukten und abgepacktem Fleisch von den umliegenden Bio-Betrieben wird ab sofort im neuen Laden verkauft.

**Waakirchen:** Am Tratherer Hof, dem Bio-Betrieb von Afra und Hans Schnitzenbaumer, wurde die Direktvermarktung professionalisiert. Ein ansprechender Auftritt mit neuem Logo, eine etikettendruckende Waage und ein Kühlwagen wurden gefördert und erleichtern den Verkauf von hofeigenem Freiland-Geflügel- und Weiderind-Fleisch. Seit kurzem gibt es auch hofeigene Bio-Kartoffeln auf dem Familienbetrieb zu kaufen.



*Familie Schnitzenbaumer hält eine Mutterkuhherde mit Piemonteser, Tiroler Grauvieh und Charolais Rindern. Foto: Daniel Delang/ ÖMR*

Kleines Öko-Projekt in 2024 geplant? Dann, wie bereits berichtet, bis 12. Januar 2024 um eine Förderung bewerben. Info dazu unter [www.miesbacheroberland.de](http://www.miesbacheroberland.de)