

ILE an Rott & Inn stellt sich für die Zukunft auf



Nach der Sommerpause nimmt die Integrierte Ländliche Entwicklung (ILE) an Rott & Inn zügig wieder Fahrt auf. Seit der 38. Beteiligtenversammlung im Juni ist Willi Lindner, 1. Bürgermeister von Kößlarn, der neue 1. Vorsitzende der ILE. Seine Bürgermeister-Kollegen aus den anderen zehn ILE-Kommunen haben ihn einstimmig an ihre Spitze gewählt. Ebenso einstimmig wurde Ruhstorfs neuer 1. Bürgermeister Matthias Seil zum 2. Vorsitzenden gewählt. Die Neuwahlen waren erforderlich, weil sich Andreas Jakob, bis Ende der letzten Legislaturperiode 1. ILE-Vorsitzender und 1. Bürgermeister von Ruhstorf, Ende April in den Ruhestand verabschiedete. „Ich brenne für die ILE“, betonte Willi Lindner, der die letzten sechs Jahre 2. ILE-Vorsitzender war und außerdem Vorsitzender der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn ist.

Fünf neue Bürgermeister in der ILE

Seit Mai 2026 neu in dem Gremium sind Bürgermeister Mike Voggenreiter, 1. Bürgermeister von Neuburg a. Inn, Andreas Entholzner, neuer 1. Bürgermeister aus Malching, Josef Schmidbauer, neuer 1. Bürgermeister aus Tettenweis, Alex Hutterer, 2. Bürgermeister von Roththalmünster, und Ernst Geislberger-Schießleder, neuer 1. Bürgermeister der Stadt Pocking.

Strategieklausur im Herbst

Ende Oktober treffen sich die Bürgermeister und Geschäftsleiter zu einer Klausurtagung, um die Schwerpunkte der ILE-Strategie hinsichtlich ihrer Gültigkeit für die nächsten zwei Jahre zu überprüfen und Verantwortliche für die sieben Handlungsfelder neu festzulegen. ILE-Managerin Dr. Ursula Diepolder übernimmt die Koordination, Vorbereitung und Moderation der Strategie-Klausur. Bereits beschlossen wurden in der 38. Beteiligtenversammlung die Co-Finanzierung der Neuausschilderung des gemeindeverbindenden Saurüssel-Radwegs, finanziert über das Regionalbudget 2026, sowie die zu erfolgende Angebotseinholung sowie Fördermittelantragsstellung für das Weiterführen der Öko-Modellregion sowie der ILE-Pressearbeit durch externe Dienstleisterinnen. **Auf dem Foto zu sehen ist die neu zusammengesetzte ILE-Bürgermeister-Gruppe mit ihren Begleiterinnen, v.l.** Meike Meßmer (Amt für Ländliche Entwicklung), Andreas Entholzner, ÖMR-Managerin Jenny Mähr, Jürgen Fundke, Mike Voggenreiter, Tobias Kurz, 1. ILE-Vorsitzender Willi Lindner, 2. ILE-Vorsitzender Matthias Seil, Anton Freudenstein, Josef Schmidbauer, ILE-Managerin Dr. Ursula Diepolder, Alex Hutterer und Ernst Geislberger-Schießleder (nicht auf dem Bild: Stephan Dorn, Günter Straußberger).

Gmüatlich und g'schmackig: Genussherbst von 19. September bis 18. Oktober

Von 19. September bis 18. Oktober warten beim 3. regionalen GENUSS-Herbst der ILE an Rott & Inn rund 50 Veranstaltungen auf die Besucher. Nach dessen Premiere im Jahr 2024 und der 2. Auflage 2025 machen die Bürgermeister und Touristiker der ILE und Öko-Modellregion an Rott & Inn erneut gemeinsame Sache mit engagierten Gastronomen, (Bio-)Landwirten, Kräuterpädagoginnen, Bauernmarkt--Veranstaltern und Gartenbauvereinen. Der Auftakt des GENUSS-Herbstes wird wieder beim Mostfest in Bad Griesbach gefeiert (großes Foto): Am Samstag, 19. September, ab 14 Uhr, verwandeln der Riemerhof, das Griesbacher Honigtopferl und weitere Direktvermarkter die Kurwiese in eine bayerische Genuss-Zone. Die Besucher können den Familien Lindinger, Niedermüller und Hutterer beim Apfelpressen helfen. Auch die Woidhäusl-Musi sorgt wieder für den musikalischen Rahmen. Veranstalter des Mostfestes sind das Parkhotel, das Hotel Konradshof und der Gäste- & Kurseservice Bad Griesbach. Bis 18.



Oktober stehen dann noch jede Menge weitere Genießer-Events sowie Aktivitäten zum Mitmachen auf dem Programm: Wie wäre es mit einer Wildpflanzenführung in Bad Griesbach (22.9. und 29.9.), einer Kräuterführung in Neuburg (23.9.), einer Pilzwanderung oder Brauereiführung beim Weissbräu in Kößlarn (kl. Foto links), jeweils 26.9.) oder mit einem Kräuterspaziergang in Bad Füssing (29.9. und 13.10.)? Fermentieren lernen kann man in Pocking (30.9. bzw. 13.10.) und Neuburg a. Inn (2. bzw. 3.10.). In Pocking findet am 26.9. auch ein Macher-Markt der regionalen Direktvermarkter statt – Schmankerl, Live-Musik und Bewirtung inbegriffen. Wie Edelbrände gemacht werden, kann man bei einer Brennerei-Vorführung beim Keltengeist in Malching (10.10., kl. Foto rechts) erleben. Wer wissen will, wie man Sauerteigbrot bäckt, erfährt es am 10.10. in Neuburg. Sogar eine GENUSS-Radtour rund um Bad Füssing steht am 14.10. ist geplant. Herbstliche Köstlichkeiten und Musik gibt es in der Schafschänke in Höchfelden bei Neuhaus, wo zudem regionale Kunsthandwerker ihre Produkte anbieten und Besucher an Workshops teilnehmen können (3. und 4.10.).

Programmflyer 2026 liegt aus, Genussvideos in den Sozialen Medien

Das ganze Programm und den Flyer, der aktuell ausliegt, finden Sie unter www.ile-rott-inn.de/genuss-herbst. Dort sind die genauen Veranstaltungsorte, Uhrzeiten und etwaige Infos zur Anmeldung vermerkt. Der GENUSS-Herbst wird koordiniert von der ILE an Rott & Inn und dem Gäste- und Kurseservice Bad Griesbach. „Das wird ein Festival für alle Sinne. Wir freuen uns riesig, dass erneut so viele Direktvermarkter und Wirte teilnehmen“, erklären ILE-Managerin Dr. Ursula Diepolder und Tourismusdirektor Dieter Weinzierl. Um regionale Lieferbeziehungen zusätzlich zu fördern, produzierte Gerlinde Stegh vom Gäste- und Kurseservice in Bad Griesbach kurze Videos, die in sozialen Medien online gingen. In den sozialen Medien weisen zwei Videos auf den GENUSS-Herbst und regionale Wertschöpfungsketten hin. Mit dabei: Sven Grünleitner vom Weissbräu Kößlarn, die Familie Lidl vom Gutshof Sagmühle, die öko-soziale Landwirtschaft Conoeko in Bad Griesbach und der 24/7 Laden „LandLeben“ in Aigen am Inn. Gedreht wurden die Reels von Gerlinde Stegh vom Gäste- und Kurseservice Bad Griesbach.

ILE-Kommunen planen ihre Wärmeversorgung

Wie viel und welche Art von Wärme-Energie wird in bewohnten Gebieten verbraucht? Wie kann die Wärmeversorgung künftig regional, sicher, bezahlbar und nachhaltig gelingen? Mit diesen Fragen setzen sich die ILE-Kommunen aktuell auseinander. Für alle elf Städte und Gemeinden werden Kommunale Wärmepläne (KWP) erstellt, die von der Bayerischen Staatsregierung zu 100 Prozent gefördert werden. Den sechs ILE-Kommunen Bad Griesbach, Kößlarn, Neuburg, Neuhaus, Tettenweis und Ruhstorf war es ein Anliegen, dasselbe Institut zu beauftragen, um vergleichbare Ergebnisse zu erhalten. Die Entscheidung fiel auf das Institut für Energietechnik GmbH (IfE) aus Amberg. Das Büro IK-T aus Regensburg ist in drei anderen Kommunen tätig. „Seit einigen Monaten finden Online-Termine mit unserer Beraterin statt, bei denen wir uns intensiv untereinander austauschen. Im Nachgang bekommen wir vom IfE dann jeweils ein Protokoll und eine To-do-Liste“, erklärt Ruhstorfs Bürgermeister Matthias Seil. In Ruhstorf a.d.Rott, Neuhaus a.Inn und Tettenweis hat man bereits die Bedarfsanalyse abgeschlossen „Die KWP ist aber kein Umsetzungsprogramm“, betont ILE-Managerin Dr. Ursula Diepolder. Keine Kommune sei verpflichtet, die Vorschläge der beauftragten Büros zu realisieren. Die KWP diene Kommunen, Bürgern und Unternehmen vielmehr als Entscheidungsgrundlage im Vorfeld von Investitionen. Ganz wichtig dabei: Alle werden über die Websites der Kommunen (unter „Aktuelles“) bzw. über die Internetplattform des Instituts für Energietechnik GmbH laufend über den Projektstand informiert (Siehe <https://www.energieplanung.online/ruhstorf-rott/kommunale-waermeplanung/>; <https://www.energieplanung.online/bad-griesbach-rottal/kommunale-waermeplanung/>, oder <https://www.kirchham.de/buerger/bekanntmachungen/bekanntmachungen>).

Transparenz und Perspektiven

Hauseigentümer haben durch die Erstellung des Kommunalen Wärmeplans (KWP) zunächst keine direkten Auswirkungen zu erwarten – sie können ihre eingebauten Heizsysteme weiterhin nutzen. Auch mit dem Abschluss der KWP sind nicht zwangsläufig Veränderungen verbunden. Es gehe vielmehr darum, Transparenz darüber zu schaffen, welche klimafreundlichen Alternativen es gäbe und wo eine angedachte Zukunftsinvestition mittel- bis langfristig lohnend sein könnte, erklärt Ursula Diepolder. Für Herbst sind in einigen Kommunen – und zwar dort, wo Firmen mit hohen Energieverbräuchen angesiedelt sind – „runde Tische“ mit den Unternehmen geplant. Im Winter bieten manche Kommunen Bürgerversammlungen an, um die Ergebnisse öffentlich vorzustellen. Alle Kommunen informieren ihre Stadt-, Markt- und Gemeinderäte über die Ergebnisse.

Eine gesetzliche Vorgabe

Seit Januar 2024 ist die kommunale Wärmeplanung gesetzlich vorgeschrieben – verankert im Wärmeplanungsgesetz und Gebäudeenergiegesetz. Größere Städte müssen bis Mitte 2026 einen Wärmeplan vorlegen, kleinere Kommunen bis Mitte 2028. Doch Wärmeplanung ist nicht nur eine rechtliche Verpflichtung. Eine vorausschauende Wärmeplanung stärkt die regionale Versorgungssicherheit, unterstützt die CO₂-Reduktion vor Ort und kann Kosten senken. Wer lokale Potenziale kennt und strategisch nutzt, schafft langfristig sinnvolle Perspektiven – etwa durch den Ausbau von Wärmenetzen, den Einsatz erneuerbarer Energien oder die Einbindung regionaler Akteure.

Ein Wärmeplan ist kein statisches Dokument. Er wird in regelmäßigen Abständen überprüft und an veränderte Rahmenbedingungen angepasst – beispielsweise an neue Technologien, gesetzliche Vorgaben oder veränderten Bedarfe in der Kommune. Für Kommunen entsteht dadurch ein verlässlicher Fahrplan, um die Energiewende wirtschaftlich und zukunftssicher umzusetzen.

Lernen von den Besten: Exkursion zum Stiegl-Gut Wildshut



Schon lange hatte die ILE an Rott & Inn eine Exkursion zu dem 2012 gegründeten „1. Biergut“ Österreichs geplant. Gefördert über das Projekt „Reallabor“ der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) machte sich im Juli eine Gruppe aus Klima-Landwirten, Klima-Paten, ILE-Bürgermeistern, Vertretern der LfL Ruhstorf und des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus auf den Weg zum Gut Wildshut der Brauerei Stiegl nahe Salzburg. Nach dem fachlichen Austausch rundete ein Besuch im Hotel-Restaurant Wildshut samt Verkostung des Stiegl-Bieres die Exkursion ab. Organisiert wurde sie

von ILE-Managerin Dr. Ursula Diepolder. 2012 mit eigener Mälzerei und Vollholzbrauerei gegründet, ist es das Ziel des Stiegl-Guts, alle Schritte des Bierbrauens in die eigenen Hände zu nehmen. Die Betreiberfamilie Kiener realisiert in ihrer Bio-Landwirtschaft zukunftsweisende Projekte rund um alte Getreidesorten, Kreislaufwirtschaft, Artenvielfalt und neues, nachhaltiges Wirtschaften.

Dabei setzt die Brauerfamilie auf die wissenschaftliche Begleitung von Prof. Dr. Konrad Steiner, der ein Ingenieurbüro für Biologie und Energiewissenschaften betreibt und Lehrer an der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft ist. Außerdem begleitet Ing. Dr. Johann Reschenhofer, Amtssachverständiger für Natur- und Landschaftsschutz bei der Bezirkshauptmannschaft Braunau, die Maßnahmen. Reschenhofer und Steiner zogen die ILE-Gruppe mit ihren anschaulichen Ausführungen sogleich in ihren Bann (Foto oben). Es wurde klar, dass Blühstreifen neben Mais- oder Rapsfeldern wichtig sind, weil Blühstreifen Insekten beherbergen, die Schädlinge wie Maiswurzelbohrer, Nacktschnecken und Engerlinge dezimieren. Im Anschluss informierte Diana Reuter über das 1889 gegründete Familienunternehmen Käserei WOERLE in Henndorf bei Salzburg. „Wir sind der Überzeugung, dass funktionierende Ökosysteme die Grundlage für eine produktive, zukunftsfähige Landwirtschaft sind und uns helfen, mit dem Klimawandel umzugehen“, erklärte Diana Reuter. Der Erfolg gibt der Käserei WOERLE recht. Das Rezept lieferte die Referentin gleich mit: Aufklärung auf Augenhöhe, Schaffung eines gemeinsamen Bewusstseins und Organisation von Praxiswerkstätten, die den Betrieben Anregungen liefern - plus persönliche Gespräche mit den Betriebsinhabern vor Ort, um das Geschaffene zu würdigen und wertzuschätzen. Diesen Projektansatz verfolgt auch die LfL Ruhstorf mit ihrem 2025 gestarteten Projekt

„Reallabor“. Die ILE an Rott & Inn unterstützt es mit ihrem Netzwerk. Im Gegenzug wurde die Exkursion zum Stiegl-Gut über das LfL-Projekt „Reallabor“ vom Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus großzügig bezuschusst.



Das Regionalbudget ist sehr gefragt - Ein Bike Park für Neukirchen

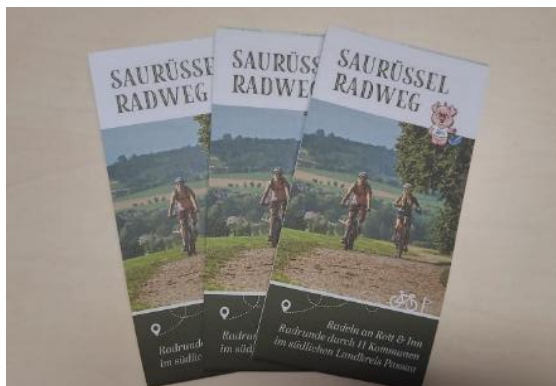


Seit Kurzem kann man Neukirchen a. Inn in einem Bike Park abenteuerliche Runden drehen, was viele Jugendliche bereits in vollen Zügen genießen, darunter Maxi (Foto), der manchmal abends noch mit seinem E-Bike kommt. Die offizielle Eröffnung findet am 26. September statt. Die Idee dazu hatten engagierte Jugendliche aus Neuburg und Neukirchen, die sich vom Jugendtreff Neukirchen kennen. Die Gemeinde stellte für den Bike Park ein rund 2500 Quadratmeter großes Grundstück an der Jochamstraße am Ortsrand von Neukirchen zur Verfügung. Die Integrierte Ländliche Entwicklung (ILE) an Rott & Inn förderte die Errichtung der Erdbahn samt einer Strauchpflanzung aus ihrem Regionalbudget 2026. Für die Umsetzung machten sich neben den Jugendlichen deren Eltern stark, außerdem die Kommune, ein Planer aus Kurzeicht und ein Baggerbetrieb aus Hauzenberg.

Ehrenamtliche Vorarbeit leistete ein Baggerbetrieb aus der Gemeinde. „Die Jugendlichen haben sich dafür ausgesprochen, dass nicht betoniert wird. Wir haben mit Volldampf daran gearbeitet, dass bald etwas Greifbares entsteht“, sagt Neuburgs Bürgermeister Mike Voggenreiter (Foto, r.). Bevor die Arbeiten begannen, traf er sich mit Sachbearbeiterin Nicole List (l.) und Gemeindejugendpflegerin Sophia Türpitz auf der Fläche.



Neue Saurüsselkarte ist fertig, Radweg wird neu ausgeschildert



Auch bei zwei weiteren Kleinprojekten im Regionalbudget 2026 geht es ums Radfahren: Der 2019 von der ILE ausgeschilderte, gemeindeverbindende Saurüsselradweg wurde aktualisiert und wird aktuell neu ausgeschildert. Das ist erforderlich, weil sich der Streckenverlauf durch die später zur ILE hinzugekommene Mitgliedskommune Bad Griesbach und durch den Ausbau der A94 auf einigen Abschnitten geändert hat. Den Förderantrag für die ILE hatte Bad Füssing gestellt. Die neu beschilderte, 128 Kilometer lange Runde wird auf allen Fahrradportalen beworben. Ein neu gestaltete Radkarte liegt in den Kommunen auf.

Intensive Zuarbeit für die Inhalte haben die Touristikerinnen und Touristiker der ILE-Kommunen geleistet; besonderer Dank gilt dabei Franz Mühldorfer (Kirchham) und Gudrun Wimmer (Bad Griesbach) sowie ILE-Managerin Ursula Diepolder. Der Förderantrag für das ILE-Projekt „Relaunch Saurüsselradkarte“ stellte die Gemeinde Kirchham. Auf der einen Kartenseite befinden sich der Saurüsselradweg mit seinen fünf „Unterstrecken“ und weiterer überregionaler Radwege (Inn-, Römer-, Rottalradweg, Wolfgangweg) sowie Hinweise auf Parkmöglichkeiten, E-Bike-Ladestationen, Einkehrmöglichkeiten und Sehenswürdigkeiten. Auf der anderen Kartenseite sind die große Runde und die der fünf kleinen Rund-Tourenvorschläge (Rüssel-Runde, Borsten-Runde, Keiler-Runde, Sauguat-Runde und Schnüfflerunde) beschrieben, jeweils mit Höhenprofilen, Kilometer- und Schwierigkeitsangaben sowie Sehenswürdigkeiten. Mittels QR-Code kann sich jeder die Radstrecken auf das Smartphone herunterladen. „Der Fahrrad-Tourismus ist für uns mittlerweile genauso wichtig wie der Thermen-Tourismus“, betont Kirchhams Tourismusbeauftragter Franz Mühldorfer.

Kreative Kleinprojekte seit Frühjahr 2026

Der Bikepark, die Radwegbeschilderung und die Radkarte sind drei von 20 Kleinprojekten, welche die ILE an Rott & Inn heuer aus ihrem Regionalbudget von 100.000 Euro bezuschusst. 90.000 Euro übernimmt das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern, 10.000 Euro stemmen die ILE-Kommunen selbst. Seit Frühjahr werden und wurden gefördert: Die Erstellung des Büchleins „KraftOrte in Neuburg und Neuhaus am Inn“ (Foto) von Autorin Simone Kuhnt, die Anschaffung von Stühlen für Seniorengymnastik in Rotthalmünster, die Ausstattung eines 24/7-Nahversorgerladens in Aigen a.Inn, Fortbildungsveranstaltungen durch die hiesige Ärzteschaft für Medizinstudierende in der Region, Erlebnisausflüge zu Lebensmittel-Produzenten im Rahmen der gemeindeübergreifenden ILE-Ferienbetreuung in der Schule Ruhstorf, die Errichtung eines Pavillons für die „grüne Oase“ Malching, das Erstellen des regionalen Genuss-Magazins „Guad is“ 2026 für die ganze ILE, das Ertüchtigen eines Lagerraums im alten Feuerwehrhaus im Ortskern durch die Faschingsfreunde Tettenweis sowie wichtige Verbesserungen an der Bühne für die Theatergruppe Tettenweis. Weitere Zuschüsse für Kleinprojekte erhalten die Pfarrkirchenstiftung Bad Füssing (Mischpult und vier Mikrofone), die Verkehrswacht im Landkreis Passau (Verkehrsvitrine im ILE-Gebiet), die GJR Bad Griesbach (Drohne zur Rehkitzrettung), der TC Ruhstorf für seinen Neustart samt intensiver Jugend- und Erwachsenen-Arbeit zur Mitgliederwerbung (Stand September 2026: bereits 50 neue Mitglieder gewonnen!), der RSV Bad Griesbach für die Sicherheits-Beschilderung im Cross Country Center, der Schützenverein Neuburg a. Inn für seine Jugendförderung, ebenso der TSV Bad Griesbach. Zehn weitere, von der Jury behandelte Förderanträge wurden entweder abgelehnt, seitens der Antragsteller auf 2027 verschoben oder von den Antragstellern nach Bewilligung der Gelder zurückgezogen.



Antragstellung für Regionalbudget 2027 bald möglich

Auch 2027 soll es wieder ein Regionalbudget geben. Das Einreichen von Förderanfragen ist ab Mitte November 2026 möglich.

Neues Angebot für Vereine und Festwirte

Die Integrierte Ländliche Entwicklung (ILE) an Rott & Inn regt Vereine und Festwirte dazu an, mit den engagierten Landwirtschaftsfamilien und Direktvermarktern zusammen zu arbeiten, die im ILE-Gebiet hochwertige Lebensmittel erzeugen. Fleisch von Hähnchen, Rind, Schwein und Wild, Wurst, Fisch, Eier, Mehle, Nudeln und Brot, Kartoffeln, Kräuter und Gemüse, Honig, Streuobst, Beeren und Fruchtaufstriche, Milch, Käse und Eis – das alles und viel mehr kann man auf kurzem Wege im südlichen Landkreis beziehen, auch Spirituosen und Bier. Die ILE hilft dabei, die geeigneten Direktvermarkter für das Vereins- oder Dorffest zu finden. Erste Kontakte vermittelt unsere Direktvermarkter-Liste unter www.ile-rott-inn.de. Weitere Infos gibt es bei ILE-Managerin Dr. Ursula Diepolder (info@buero-diepolder.de) und Jenny Mähr, Managerin der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn Mail (Jenny.maehr@ile-rott-inn.de).

INN Orten: Ausstellung mit Kult-Künstler Alois Jurkowitsch in Kößlarn

Die ILE an Rott & Inn unterstützt mit ihrem Netzwerk die grenzüberschreitende, EU-geförderte Verbundausstellung verbINNungen und weist in diesem Zusammenhang auf eine aktuelle Ausstellung in Kößlarn hin. Unter dem Titel „INN Orten“ stellt Passauer Objektkünstler Alois Jurkowitsch im Kirchenmuseum Werke aus, mit denen er sich auf den Wallfahrtsort Kößlarn bezieht. Am Sonntag, 13. September, konnte man Alois Jurkowitsch im Rahmen des Kößlarn Erntedankfests in der Ausstellung begegnen. Am 31. Oktober, ab 15 Uhr, findet das Abschlussfest der Ausstellung „INN-Orten“ statt, für Musik sorgen Helga von Hochstein und Aloha Drums.

Mitarbeiter der TU München-Weihenstephan zu Besuch in der ILE



Anfang August besuchte eine Gruppe von Professorinnen und Professoren, Institutsmitarbeitenden und Fachleuten der Stadtentwicklung Münchens in die ILE an Rott & Inn. Der Kontakt war Monate zuvor bei der Alois-Glück-Tagung zwischen Prof. Dr. Stephan Pauleit, Inhaber des Lehrstuhls für Strategie und Management der Landschaftsentwicklung an der TU München-Weihenstephan, und ILE-Managerin Dr. Ursula Diepolder zustande gekommen. Diepolder hatte damals in München Projekte und Initiativen der ILE an Rott & Inn einem großen Publikum vorstellt. Die Zuhörer der TUM hatten nun weiteres Interesse an den vielfältigen Ansätzen der interkommunalen Zusammenarbeit. Hier konnten unsere ILE zahlreiche interessante Einblicke bieten. Als Gastgeber

für den interkommunalen Verbund traten der Markt Kößlarn und die Gemeinde Malching auf. Am Vormittag stellten der 1. ILE-Vorsitzende, 1. Bürgermeister Willi Lindner, und die ILE-Managerin den Gästen verschiedene Initiativen und Arbeitsbereiche der ILE vor. Die anschließende Ortsführung hatte die Themen „Innerortsentwicklung und Kommunale Wärmeplanung samt Nahwärmenetz“ zum Schwerpunkt. Mit dem Besuch der Kößlarner Wehrganganlage mit der Pfarr- und Wallfahrtskirche Hl. Dreifaltigkeit wurde auch der kulturhistorische Aspekt betrachtet. Nach einem regionaltypischen Mittagessen im Gasthof Bimesmeier ging es zu Kößlarns Kirchenwald. Dort informierte Förster Andreas Obermeier vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) über die Erfolge der hervorragenden Wald- und Wild-Bewirtschaftung der letzten zwei Jahrzehnte (Foto oben). „Landschaft im Wandel“ war der Themenschwerpunkt in der Gemeinde Malching. Bürgermeister Andreas Entholzner zeigte die sicht- und spürbaren Auswirkungen des Ausbaus der Autobahn A94 auf den Kernort und das unmittelbare Umfeld. Lösungsansätze für den Themenkomplex „Ortsentwicklung maßvoll gestalten und Lebensqualität erhalten und steigern“ wurden von den Anwesenden rege diskutiert. Die Bitte des Bürgermeisters und der ILE-Umsetzungsbegleiterin um fachliche Unterstützung für „Nachhaltige Gewässerplanung“ und „strategische Landschaftsentwicklung“ wurde durch das Benennen verschiedener Experten nachgekommen. Einen gastlichen Empfang zum Schluss bereitete Ingrid Hopfinger (unteres Foto, links) den Gästen aus Weihenstephan und München in ihrem Laden „Keltengeist“. Das Resümee über den äußerst gelungenen, informativen und vielseitigen Tag war durchwegs positiv. Der ein oder andere wird sicher als Gast wiederkommen, denn die Gruppe war von den malerischen Orten und der Gegend sehr angetan.



Ferienbetreuung wird erweitert

In der diesjährigen gemeindeübergreifenden Sommerferienbetreuung der ILE wurden insgesamt 55 Kinder betreut. Damit verzeichnet der federführende Markt Ruhstorf a.d. Rott einen neuen Rekord bei den Teilnehmerzahlen. 44 Kinder kamen aus Ruhstorf, jeweils neun aus Pocking und Neuhaus, vier aus Tettenweis, drei aus Kirchham, zwei aus Neuburg und jeweils ein Kind aus Rotthalmünster und Kößlarn. Die Betreuung in der Schule Ruhstorf durch das gfi wurde ergänzt durch Ausflüge, gefördert aus dem

Regionalbudget der ILE an Rott & Inn. Besucht wurden die Fotofreunde, der Reisnerhof, der Geigerhof, das Kunstatelier YaBra und Sato, die Bäckerei Gottschaller und die Schänke zum Schwarzen Schaf. „Auch in diesem Jahr haben wir wieder sehr viel positives Feedback von den Eltern erhalten. Die hohe Nachfrage zeigt, dass der Bedarf an einem solchen Betreuungsangebot weiterhin sehr groß ist“, berichtet Koordinatorin Natalie Dide aus der Gemeinde Ruhstorf. Ab dem Schuljahr 2026/27 wird die interkommunale Ferienbetreuung erweitert. Die Marktgemeinde Ruhstorf a.d.Rott bietet im Schuljahr 2026/2027 gemeinsam mit den ILE-Kommunen Pocking, Neuhaus am Inn, Tettenweis, Kirchham und Kößlarn eine gemeinsame Ferienbetreuung an, und zwar in den Herbst-, Faschings-, Oster- und Pfingstferien sowie an vier Wochen in den Sommerferien in der Musik- Grund- und Mittelschule Ruhstorf a.d.Rott. Die Kinder werden täglich von 07:30 bis 16:30 Uhr oder von 07:30 bis 12:00 Uhr vom Betreuungsteam der gfi begleitet und betreut. Das Angebot richtet sich an Grundschulkinder aus den beteiligten Kommunen. Die Ferienbetreuung außerhalb der Sommerferien kann zunächst in Anspruch genommen werden, wenn das Kind im Schuljahr 2026/27 die 1. Klasse besucht. Auch Geschwisterkinder, die eine Grundschule besuchen, können gemeinsam mit dem Erstklässler-Kind angemeldet werden. Das Angebot wird in den kommenden Schuljahren auf weitere Klassen schrittweise erweitert. Während der Sommerferien steht die Ferienbetreuung Kindern vom Vorschulalter bis einschließlich zur 6. Jahrgangsstufe (wie in den Jahren zuvor) offen. Die Anmeldung ist nur wochenweise möglich. Infos zum Betreuungsentgelt und weitere Informationen findet man auf der Homepage des Marktes Ruhstorf a.d. Rott. Die Anmeldung erfolgt ausschließlich über Natalie Dide, Koordinatorin der interkommunalen ILE-Ferienbetreuung in Ruhstorf a.d. Rott. Tel: 08531/9312-12, Mail: natalie.dide@ruhstorf.de

Neues aus der Öko-Modellregion

Erste Genuss-Radltour machte Lust auf mehr

Wie ein Drei-Gänge-Menü mundete die 1. Genussradltour, zu der die beiden Öko-Modellregionen ILE an Rott & Inn und Passauer Oberland am 5. September geladen hatten. Rund 20 Genießerinnen und Genießer ließen sich das Schmankerl nicht entgehen. Die harmonisch aufeinander abgestimmten „Gerichte“ *Streckenführung*, *Genuss* und *Austausch* bildeten einen perfekten Dreiklang, dem das Wetter die Würze verlieh. Die Tour begann in Haselbach mit leichtem Regen etwas herb und endete in Dommelstadl süß unter weiß-blauem Himmel. Zwischendrin ging es reizvoll über Felder und durch Wälder, entlang der Ilz, über die Donau und durch die Passauer Altstadt, den Inn hinauf und durch den Neuburger Wald. Die Tour bildete den Auftakt der Bayerischen Bio-Erlebnistage im Landkreis Passau, die Hauptrolle spielten vier regionale Genuss-Stationen.



Beim **Bio-Getreidehandel Dankesreiter in Haselbach** konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer selbst erspüren, wie aufwändig die Entspelzung von Dinkel ist. Franz Dankesreiter zeigte Getreidereinigung und Trocknung, Mühle, Lager und Hofladen. Seine Frau Katrin gab Tipps zum Backen frischer Frühstücksemmeln – und statete ihre Besucher mit einer Geschenkpackung Dinkelvollkornmehl aus. Das Alleinstellungsmerkmal der Dankesreiters ist, dass sie im Gegensatz zu anderen Mühlen und Getreideaufbereitern geringere Chargen annehmen – und somit die kleinen, regionalen Strukturen am Leben erhalten. Von Haselbach führten Pia Auberger und Jenny Mähr, die Managerinnen der beiden Öko-Modellregionen, ihre Gruppe nach **Zugsberg, wo die Biobäckerei Wagner** Kaffee und ein großes Stück Kuchen kredenzte. Das i-Tüpfelchen waren die Einblicke, die Geschäftsführer Ferdinand Wagner gewährte. Beeindruckt radelte die Gruppe weiter nach Passau zum **Slow Food-Mittagessen im Wirtshaus „Goldenes Schiff“**. Gestärkt ging es nach **Dommelstadl zu Familie Huber**, in

der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn bekannt als „Kaltschmidt's Biohütt". In dem Direktvermarkter-Häuschen gibt es neben eigenen Mehlen, Flocken, Grieß und Nudeln auch Eier, Kaffee, Obst frisch vom Baum, Geschenkkörbe und Rindfleisch in kleinen Packungen. Nach Besichtigung der Getreidemühle und des neuen Getreideflockers (beides gefördert von der Öko-Modellregion) luden die Hubers ihre Gäste zu Kartoffelkasbrot und Zwetschkuchen mit



Blick auf die Kuh- und Hühnerweiden ein, und auch Softeis konnte probiert werden. Die Radlerinnen und Radler zeigten sich sowohl von der Strecke als auch den lokalen Genüssen begeistert. „Premiere gelungen“, freuten sich die Organisatorinnen Jenny Mähr und Pia Auberger von den Öko-Modellregionen im Landkreis Passau. So gut, wie es allen gefallen hat, war das wahrscheinlich nicht die letzte Genuss-Radltour.

Fermentieren trifft den Nerv der Zeit

Es braucht nur ein bisschen Salz – und schon fangen die Bakterien, die im Gemüse vorhanden sind, zu arbeiten an: Milchsäurevergärung bzw. Fermentation ist ein natürlicher Vorgang, dessen sich Kulturen in aller Welt bedienen, um Lebensmittel haltbar zu machen bzw. zu veredeln. Wie man daheim am besten vorgeht, haben im Sommer 18 Teilnehmerinnen und Teilnehmer beim 1. Fermentationskurs der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn erfahren. Die **Mittelschule Pocking stellte dafür ihre Schulküche** zur Verfügung, Pockings **Seniorenbeauftragte Gerlinde Kaupa** half bei der Organisation. Als **Kursleiterin** konnte **Lena Fischl**, diplomierte Ernährungstrainerin und Gemüsebäuerin vom Gemüsehof Fischl in Tiefenbach, gewonnen werden. „So einfach! Das hätte ich nicht gedacht“, lautete das begeisterte Fazit der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Bei bester Stimmung waren die zweieinhalb Stunden des Kurses wie im Flug vergangen. Aufgrund der großen Nachfrage organisierte ÖMR-Managern Jenny



Mähr für Herbst zwei weitere Kurse, auch sie sind bereits ausgebucht. Auf dem Foto zu sehen sind (v.l.n.r.): Ramona Gebauer, Jenny Mähr, Verena Donaubauer, Kursleiterin Lena Fischl und Daniela Kölbl mit weiteren Teilnehmerinnen.

Bald gibt es wieder regionalen Bio-Apfelsaft – und endlich Schorle!

Aromatisch, mild, bio und von daheim: Das ist der regionale Bio-Streuobstwiesen-Apfelsaft, den die Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn und der Landschaftspflegeverband Passau (LPV) vor drei Jahren erstmals pressten und ausschenkten. Das Sammeln und Vermarkten übernahm dabei der LPV.

„Es ist ein gutes Apfeljahr, das sollten wir ausnutzen“, sagt nun Matthias Wimmer vom Biohof Wimmer in Rockern, Pfarrkirchen. Dort findet neben dem Pressen und Abfüllen nun auch das Etikettieren und Lagern statt. Zusätzlich zum Bio-Apfelsaft in 1-Liter-Flaschen wird ab sofort auch Bio-Apfelschorle in der 0,5-Liter-Flasche abgefüllt.

„Damit erweitert sich der Kreis unserer Abnehmer“, freut sich Eva Weber vom LPV Passau. „Etliche ILE-Kommunen haben uns für ihre Sitzungen nach der 0,5-Liter-Flasche gefragt. Und die können wir jetzt anbieten!“ Der Landschaftspflegeverband wird deshalb heuer mehr Äpfel als bisher sammeln. „Bisher wird der Saft vom Jahr 2025 hauptsächlich beim Bauer Wirt in Kirchham und bei der LfL in Ruhstorf ausgeschenkt. Mit dem neuen Angebot könnten noch viele Weitere den bekömmlichen Bioapfelsaft genießen“, freut sich Jenny Mähr, Managerin der Öko-Modellregion. Der regionale Bio-Apfelsaft ist das Pilot- und Leuchtturmprojekt der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn. „Er steht für eine funktionierende heimische Wertschöpfungskette – und für die Gemeinschaft von Biobauern und konventionellen Landwirten“, erklärt Willi Lindner, 1. Vorsitzender der Öko-Modellregion und der ILE an Rott & Inn.

Hintergrund ist, dass konventionell wirtschaftende Landwirte, deren Streuobstwiesen nicht mineralisch gedüngt werden und auf denen keine Pflanzenschutzmittel verwendet werden, diese über den Landschaftspflegeverband Passau biozertifizieren lassen können. Des Weiteren bietet der Landschaftspflegeverband einen Streuobstsammel-service an bzw. verleiht so genannte Obstraupen, mit denen das Obst auf einfache und elegante Weise aufgelesen werden kann.

Die Initiative für die durstlöschende und gesunde Wertschöpfungskette war 2023 von der ILE an Rott & Inn und ihrer frisch anerkannten Öko-Modellregion ausgegangen. Deren umtriebige Managerinnen Dr. Ursula Diepolder und Jenny Mähr hatten alle Beteiligten an einen Tisch geholt. Jenny Mähr hatte sich frühzeitig um ein ansprechendes Etikett-Design gekümmert. Seitdem kamen verschiedenste Plakate, Flyer und Bierdeckel dazu. Die Gruppe der Initiatoren ruft nun Besitzer von Streuobstwiesen auf, ihre Bäume über den LPV biozertifizieren zu lassen. Wenn eine Gastwirtschaft Interesse an dem Bio-Apfelsaft hat, melde sie sich bitte bei Eva Weber vom Landschaftspflegeverband Passau, eva.weber@landkreis-passau.de, oder bei Jenny Mähr, jenny.maehr@ile-rott-inn.de.



Öko-Modellregion fördert zehn Bio-Projekte

Im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unterstützt die Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn Bio-Betriebe im ILE-Gebiet beratend und finanziell in ihrer Arbeit – angefangen bei der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zu Vermarktung, Gemeinschaftsverpflegung und Bewusstseinsbildung. So kann die Öko-Modellregion jährlich 50.000 Euro aus ihrem „Verfügungsrahmen Öko-Projekte“ investieren (davon kommen 5.000 Euro von den ILE-Kommunen), um die Anschaffungen regionaler Bio-Akteure mit bis zu 50 Prozent zu bezuschussen. Zehn Förderanträgen hat das Entscheidungsgremium heuer grünes Licht gegeben und mittlerweile sind alle Projekte umgesetzt und auch schon abgerechnet.

LandLeben: Ein Nahversorger für Aigen am Inn

Bernhard Wagner (36), der Anfang Juli in Aigen a. Inn den 24/7-Nahversorger-Shop „Land-Leben“ eröffnet hat, bekam über dieses Budget Regale und Kühlmöglichkeiten für Bio-Produkte bezuschusst. Der Umbau des einstigen Bäckerladens wurde über das Regionalbudget bezuschusst. „Bis jetzt ist es super angelaufen, die Leute nehmen den Selbstbedienungsladen an“, erzählt Betreiber Bernhard Wagner. Er verkauft u.a. regionale Produkte, etwa von der öko-sozialen Landwirtschaft ConÖko in Bad Griesbach, wie aktuell in einem kleinen Video in den sozialen Medien zu sehen ist. Profitmaximierung ist nicht sein Ziel. Primär geht es ihm darum, die Nahversorgung auf dem Land zu verbessern. Der Familienvater, der LandLeben nebenberuflich betreibt, wollte selbst nicht mehr wegen jeder Kleinigkeit kilometerweit mit dem Auto fahren müssen. Öko-Modellregion und ILE an Rott & Inn sind beeindruckt von seinem Engagement und sagten die Förderungen gerne zu.



Getreideflocker für Kalt Schmidt's Biohütt'n

Familie Huber aus Neuburg-Dommelstadt konnte sich freuen über eine Finanzspritze zur Anschaffung eines Getreideflockers. Damit können Julia und Johannes Huber nun ihre eigenen Hafer-, Buchweizen- und Dinkelflocken in größeren Mengen herstellen. Einen weiteren Zuschuss bekamen sie für einen Kassenautomat. Seit diesem Sommer verkaufen die Hubers in ihrer Kalt Schmidt's Biohütt'n zusätzlich Bio-Grillfleisch und Würstchen – derzeit eine der wenigen Möglichkeiten, Bio-Grillfleisch aus der Region zu bekommen.

Weitere Kleinprojekte

Simon Strangmüller, der auf dem Geigerhof bei Bad Füssing Legehennen hält, Kartoffeln anbaut und einen Hofladen betreibt, ist dabei, sein Hähnchen-Angebot auszubauen. Um mehr Kunden bedienen zu können, bekommt er die Ausstattung eines Schlacht- und Verpackungsraums bezuschusst. Julia und Sebastian Egger vom Nachbarhof in Bad Griesbach bekommen eine Nachrumpfmaschine für Wassergeflügel gefördert. Die Eggers schlachten nicht nur eigenes Geflügel, sondern auch im Auftrag von anderen Höfen und Privatpersonen. Gleich an der Hofeinfahrt sichtbar ist ihr Hofladen, dessen Sortiment sie laufend erweitern. Bereits im Frühjahr genehmigte das Entscheidungsgremium der Öko-Modellregion Anschaffungen der ökosozialen Confido-Initiativen in Bad Griesbach, eines Landwirts in Rotthalmünster, der Pilzzüchterin Ingrid Westner in Bad Griesbach sowie eines Landwirts in Ruhstorf. Die Öko-Modellregion will auch für 2027 den Verfügungsrahmen für Öko-Projekte beantragen.

AWO -Seniorenheim Römerhof lässt sich coachen – Wer hat noch Interesse?

In der Küche des AWO-Seniorenzentrums Römerhof in Pocking werden täglich rund 900 Mahlzeiten für Kindergärten und Senioren zubereitet. Möglichst frisch und schmackhaft – und künftig noch regionaler und auch mit ökologisch erzeugten Zutaten. Das haben sich Einrichtungsleiter Richard Kralik und Küchenchef Dieter Kantner vorgenommen. Beiden geht es um die Qualität der Speisen, darum, den ökologischen Fußabdruck zu senken – und regionale Landwirte zu stärken. Auf dem Weg hin zu mehr „Bio und Regional“ – Ziel sind zehn Prozent des monetären Gesamtwareneinsatzes – lässt sich Küchenchef Kantner vom BioRegion-Coaching des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus unterstützen. Auch andere Einrichtungen können das kostenlose, etwa 14-monatige BioRegion-Coaching nutzen, das das Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Landwirtschaft und Forsten Abensberg-Landshut anbietet. Wertvolle Hilfe leistet Jenny Mähr von der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn: Durch ihre Kontakte zu regionalen Biobauern kam für den Römerhof der Legehennenhalter Simon Strangmüller aus Bad Füssing als neuer Eierlieferant ins Spiel.



Das BioRegion-Coaching unterstützt Küchen dabei, bioregional UND preisbewusst zugleich einzukaufen. „Wenn man vor dem Einkauf die Speiseplanung ökologisch und wirtschaftlich ausarbeitet und die Arbeitsabläufe optimiert, ist das sehr gut möglich“, erklärt Coach Benedikt Wolf vom Staatsgut Kringell. Parallel könne über eine Bio-Zertifizierung nachgedacht werden, das müsse aber nicht sein. Die Mahlzeiten würden durch einen etwas höheren Anteil regionaler Bio-Zutaten für die Abnehmer nicht gleich teurer, stellt Küchenchef Kantner fest. Hintergrund des BioRegion-Coachings ist das Bayerische Staatsziel BioRegion 2030 und der Beschluss des Ministerrats, in Bayerns staatlichen Kantinen mindestens 50 Prozent des Warenwerts für regionale oder ökologische Produkte einzusetzen. Darüber hinaus steht das Coaching nicht-staatlichen Verpflegungseinrichtungen zur Verfügung. Die erste Einrichtung, die sich im Landkreis Passau coachen ließ, war 2000/01 die Grundschule Büchlberg. Nun ist auch der Römerhof im Boot, aktuell liegt man dort bei 2,2 Prozent Bio-Anteil.

Das BioRegion-Coaching unterstützt Küchen dabei, bioregional UND preisbewusst zugleich einzukaufen. „Wenn man vor dem Einkauf die Speiseplanung ökologisch und wirtschaftlich ausarbeitet und die Arbeitsabläufe optimiert, ist das sehr gut möglich“, erklärt Coach Benedikt Wolf vom Staatsgut Kringell. Parallel könne über eine Bio-Zertifizierung nachgedacht werden, das müsse aber nicht sein. Die Mahlzeiten würden durch einen etwas höheren Anteil regionaler Bio-Zutaten für die Abnehmer nicht gleich teurer, stellt Küchenchef Kantner fest. Hintergrund des BioRegion-Coachings ist das Bayerische Staatsziel BioRegion 2030 und der Beschluss des Ministerrats, in Bayerns staatlichen Kantinen mindestens 50 Prozent des Warenwerts für regionale oder ökologische Produkte einzusetzen. Darüber hinaus steht das Coaching nicht-staatlichen Verpflegungseinrichtungen zur Verfügung. Die erste Einrichtung, die sich im Landkreis Passau coachen ließ, war 2000/01 die Grundschule Büchlberg. Nun ist auch der Römerhof im Boot, aktuell liegt man dort bei 2,2 Prozent Bio-Anteil.

Wertschöpfungskette für Kartoffeln in Arbeit

Dieter Kantner sieht vor allem Potenzial bei Bio-Kartoffeln, die er aus der Region beziehen möchte. Erste Chargen hat er Simon Strangmüller schon abgekauft, sein Bedarf ist aber wesentlich größer. Rückenwind bekommt er von der Öko-Modellregion. „Die Herausforderung bei Kartoffeln in Großküchen ist immer der Vorverarbeitungsgrad, also ob die Kartoffeln gewaschen, geschält oder sogar schon geschnitten gebraucht werden. Hier gibt es aktuell eine Lücke in der regionalen Lieferkette. Wir arbeiten daran, sie zu schließen“, erklärt Jenny Mähr. Einrichtungen, die Interesse am kostenlosen BioRegion-Coaching haben, können sich bei Jenny Mähr melden: jenny.maehr@ile-rott-inn.de Beim Treffen zur Halbzeit des BioRegion-Coachings im Römerhof wurde ein Foto gemacht. Zu sehen sind v.l. Richard Kralik und Dieter Kantner vom Römerhof mit mit Biobauer Simon Strangmüller sowie Dorothee Trauzettel, Benedikt Wolf, Eva Kristelbauer vom Amt für Ländliche Entwicklung.

Regionale Zutaten online bestellen: Die Regiothek macht's möglich

Das Digitalunternehmen Regiothek, das regionale Lebensmittelherzeuger mit Abnehmern im Landkreis Passau transparent zusammenspannt, hat seinen B2B-Marktplatz um einen zweiten Liefertag erweitert: Neben dem Freitag wird nun auch am Mittwoch geliefert. Das macht es für Gastronomen, Kantinen, Einzelhandel, Hof- und Dorfläden noch einfacher, Lebensmittel aus der Region zu beziehen. Zwei, die sich darüber freuen, sind das Wirtshaus zum Hammel in Ortenburg und die öko-soziale Landwirtschaft Con Öko in Bad Griesbach.



„Regionale Küche beginnt beim Einkauf. Über den online Marktplatz können wir passende Produkte aus der Region unkompliziert bestellen. Unsere Gäste wissen die regionale Herkunft sehr zu schätzen“, sagten die Wirtsleute Martina Holzeder-Heblich und Karl Heblich, die über die Regiothek Gemüse von Con Öko beziehen. Auch dort ist man glücklich: „Über den Online-Marktplatz sind eine ganze Reihe von Gastonomen und Wiederverkäufern auf uns aufmerksam geworden“, sagt Koch und Veredler Christian Sonnleitner. „Die Regiothek hilft uns, unsere Produkte sichtbar und bestellbar zu machen, ohne dass wir für jede einzelne Bestellung eigene Lieferwege organisieren müssen“, berichten Con Öko-Verkaufsleiterin Beatrice Braunwarth und Karlheinz Antesberger, Vorstandsvorsitzender der Confido-Stiftung. Con Öko bietet über die Regiothek saisonales (Bio-) Gemüse, Obst, Beeren und veredelte Produkte aus eigener Manufaktur an.

Anfang 2025 hat die Regiothek einen digitalen B2B-Marktplatz (Business to Business) für den Raum Passau eröffnet. „Mittlerweile sind mehr als 50 Einkäufer und Anbieter beteiligt“, sagt Alexander Tremel von der Regiothek. Über den regionalen B2B-Marktplatz können Gastronomen und Händler die Produkte verschiedener kleinstrukturierter Betriebe gesammelt bestellen – und bekommen sie gebündelt geliefert. Die Waren werden nicht auf Vorrat eingelagert, sondern nach der Abholung direkt ausgeliefert. Das Prinzip: eine Bestellung, eine Lieferung, eine Rechnung.

Darüber freuen sich auch Jenny Mähr, Managerin der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn, und Pia Auberger, Managerin der Öko-Modellregion Passauer Oberland, welche die Regiothek tatkräftig unterstützen. „Wir haben im südlichen und nördlichen Landkreis Passau viele kleinere landwirtschaftliche Betriebe, Manufakturen und Lebensmittelhandwerker, die hochwertige Produkte erzeugen. Die meisten können die hohen Auflagen und standardisierten Mengenanforderungen für die Listung bei Supermarktketten sowie bei Großhändlern nicht erfüllen“, sagen Pia Auberger und Jenny Mähr. Der B2B-Marktplatz der Regiothek erleichtert diesen Betrieben den Zugang zu gewerblichen Abnehmern enorm. Das Sortiment der aktuell über 30 Anbieter umfasst unter anderem Obst und Gemüse, Eier, Milchprodukte, Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren, Mehl und Getreide, Nudeln, Öle, Essig, Honig, Aufstriche, Getränke, Kaffee, Feinkost, Tofu und saisonale Spezialitäten – vieles davon in Bioqualität. Interessierte gewerbliche Einkäufer und Lebensmittelherzeuger aus der Region Passau können sich bei der Regiothek informieren und um einen kostenlosen Zugang anfragen. Für 6. Oktober ist im Wirtshaus zum Hammel in Ortenburg Speed Dating „Küche trifft Region“ geplant, die Anmeldung läuft: jenny.maehr@ile-rott-inn.de. Auf dem Foto sind zu sehen sind die Öko-Modellregionsmanagerinnen Jenny Mähr (v.l.) und Pia Auberger, Alexander Tremel von der Regiothek, Karlheinz Antesberger von Confido und die Wirtsleute Martina Holzeder-Heblich und Karl Heblich vom Wirtshaus Hammel in Ortenburg.

Küche trifft Region: Anmeldung zum Speed-Dating am 6. Oktober läuft

Sie sind Gastronom, Landwirt, Verarbeiter oder Lebensmittelhändler und suchen nach regionalen Lieferanten und neuen Absatzwegen? Treffen Sie neue Partner und kommen Sie ins Gespräch beim Speed Dating „Küche trifft Region“! Die Öko-Modellregionen Passauer Oberland und ILE an Rott & Inn bieten mit dieser Veranstaltung einen Rahmen, in dem sich Anbieter und Nachfrager (bio)regionaler Lebensmittel vernetzen können. Das Speed Dating findet statt am Dienstag, 6. Oktober, von 14 bis 17 Uhr. Treffpunkt ist am Marktplatz 15, 94496 Ortenburg. Die Wirtsleute Martina Holzeder-Heblich und Karl Heblich stellen ihr Wirtshaus „Zum Hammel“ zur Verfügung. Anmeldung bis 29. September an Pia Auberger, Mail: ekomodellregion@passauer-oberland.de oder unter Tel. 08509/900920. Die Teilnahme ist kostenfrei. Bei Fragen können sich Interessierte auch an Jenny Mähr von der Öko-Modellregion ILE an Rott & Inn wenden: jenny.maehr@ile-rott-inn.de.

Termine

- 19.09. 2026:** Auftakt des 3. Regionalen GENUSS-Herbsts beim Mostfest in Bad Griesbach, 14 Uhr; bis 18. Oktober stehen rund 50 weitere Genuss-Events auf dem Programm
- 06.10.2026:** Speed-Dating „Küche trifft Region“, Wirtshaus „Hammel“ in Ortenburg, 14 Uhr
- 08.10.2026:** Besprechung der ILE-IT-Verantwortlichen mit der Geschäftsführung der AKDB
- 15.10.2026:** Praxis-Workshop von 10.00-16.00 Uhr für Landwirte zum Thema „Boden-WasserLuft“
– Die konkrete Einladung erfolgt seitens der ILE über den Verteiler
- 28./29.10.2026:** Strategie-Klausur der ILE an Rott & Inn, in Verbindung mit der 39. Beteiligtenversammlung der ILE- Bürgermeister

Impressum:

Verantwortlich für den Inhalt:

Dr. Ursula Diepolder

Texte: Simone Kuhnt, Dr. Ursula Diepolder

Fotos: Simone Kuhnt. Weitere Fotos: M. Rieger, Johann Dirschl, pedagrafie, Gerlinde Kaupa, Franz Mühldorfer, Ursula Diepolder, Familie Hopfinger, Bernhard Wagner, Simon Strangmüller/Öko-Modellregion

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Dieses Projekt wird mit Mitteln des Bundes und des Freistaates Bayern aus der Gemeinschaftsaufgabe Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes gefördert.