



RHÖN-GRABFELD

Zukunft.

PRESSEMITTEILUNG

Zur honorarfreien Veröffentlichung

Bad Neustadt a. d. Saale, den 20.11.2018

Aufwind für Bio-Verarbeitung und Bio-Gastronomie im Landkreis Rhön-Grabfeld Kreistag beschließt Förderrichtlinie Biozertifizierung

Der Bio-Anbau boomt, auch im Landkreis Rhön-Grabfeld ist er mit 137 landwirtschaftlichen Betrieben und ca. 14% der Fläche – mehr als der Bayerische Durchschnitt – zu verspüren. Dennoch ist ein Bioangebot in der örtlichen Gastronomie noch selten zu finden und auch beim örtlichen Bäcker oder Metzger lässt sich nur in Einzelfällen Bioware beziehen.

Damit künftig die Bürger der Region noch besser vom Wachstum der Biobranche profitieren können, setzt der Landkreis jetzt einen finanziellen Anreiz für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Verarbeitung und Handel, den Schritt in die Biozertifizierung zu wagen. KMUs (kleine und mittelständische Unternehmen bis 50 Mitarbeiter), die nun erstmals in die Biozertifizierung einsteigen möchten, haben ab Januar 2019 zunächst für zwei Jahre die Möglichkeit, einen Zuschuss von 50% für die Zertifizierungskosten zu beantragen. Bedingung ist, dass Erzeugnisse aus dem Landkreis und der Rhön bevorzugt eingesetzt werden. Während Landwirte für die Umstellung und Beibehaltung auf Ökolandbau von staatlicher Seite durch Flächenprämien, Zuschüsse für Kontrollkosten etc. gefördert werden, haben die weiterverarbeitenden Akteure aktuell keinen Zugriff auf impulsgebende Förderungen. An dieser Stelle greift der Landkreis nun ein, um nachhaltige und zukunftsfähige Wertschöpfungsketten in der Region zu unterstützen.

Interessierte Betriebe können sich ab sofort bei Corinna Ullrich, Projektmanagerin der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld melden. (Tel.: 09771/94-691, corinna.ullrich@rhoen-grabfeld.de). Sie steht auch für die Beratung der weiteren Schritte in die Biozertifizierung bereit und vermittelt Kontakte zu Lieferanten.

Gastronomen, die sich für die Biozertifizierung interessieren, können sich für die Nachmittagsveranstaltung mit dem Titel: „Bestseller auf der Speisekarte“ die am Dienstag, den 15.01.2019 in der Umweltbildungsstätte Oberelsbach stattfindet, anmelden. Die Teilnehmer erwartet ein informativer Theorieblock, sowie kreative Praxis. Martin Hoffmann, Geschäftsleiter der ÖkoP Zertifizierung GmbH, Straubing, erklärt Wege und Möglichkeiten, die bei der Biozertifizierung im Betrieb zu beachten sind.

Die Gastronomen Stefan Nüchter, Gasthof Altes Casino, Petersberg und Iris Eibeck, Dorfstube Rengersfeld, die diesen Wege bereits gegangen sind, berichten von ihren Erfahrungen. Bei der Veranstaltung haben die Teilnehmer die Möglichkeit mit Bio-Erzeugern aus der Region direkt in Kontakt und Austausch zu kommen, so dass sich erste Lieferbeziehungen bilden können. Während des Kochworkshops mit Bio-regionaler Küche kann dann gefachsimpelt und Pläne geschmiedet werden. Organisiert wird die Veranstaltung von der Umweltbildungsstätte Oberelsbach und der Genussakademie Rhönsprudel, den beiden Ökomodellregionen Rhön-Grabfeld und Fulda und der Rhön GmbH. Interessenten können sich bereits anmelden unter www.rhoensprudel-genussakademie.de.

Kontakt:

Corinna Ullrich
Projektmanagerin der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld
Otto-Hahn-Straße 17
97616 Bad Neustadt a.d.S.
Telefon: 09771/94691
Mobil: 0173/4308137
E-Mail: corinna.ullrich@rhoen-grabfeld.de

97616 Bad Neustadt a. d. Saale, Spörleinstraße 11
Telefon 09771 94-147 · Telefax 09771 94-81-147
E-Mail: ilona.sauer@rhoen-grabfeld.de
www.rhoen-grabfeld.de