



Sehr geehrte Damen und Herren,

neues Jahr – neue Ideen. Wir arbeiten im Homeoffice und per Videokonferenzen fleißig an neuen und alten Projektideen weiter, halten unsere Internetauftritte auf dem Laufenden und hoffen auf baldige Besserung der Infektionslage. Heute erfahren Sie wieder ein paar Neuigkeiten aus unserer Arbeit und was sich sonst noch im Bereich Ökolandbau tut.

Kennen Sie schon unsere Homepage, sowie die Auftritte auf Facebook und Instagram? Folgen Sie uns gerne!

Homepage: [Mühldorfer Land \(ehem. Isental\) - Staatlich anerkannte Öko-Modellregionen](#)

Instagram & Facebook: [@oekomodellregionmuehldorfland](#)

Neues aus der Öko-Modellregion Mühldorfer Land

Geschenkkisterl mit bioregionalen Produkten aus dem Landkreis Mühldorf a. Inn

Das Geschenkkisterl der Öko-Modellregion Mühldorfer Land soll der oder dem Beschenkten nicht nur Freude und Genuss bereiten, sondern auch einen Einblick geben, wie vielfältig unser bio-regionaler Warenkorb aus dem Landkreis Mühldorf a. Inn sein kann.

Lebensmittel aus der Region haben dabei viele Gesichter und jedes Produkt seine ganz eigene Geschichte. Eine ganz kleine, aber sehr feine Auswahl an bioregionalen Waren wollen wir in diesem Geschenkkorb präsentieren. Allen drei Geschenkkisterl-Varianten liegt eine kleine Broschüre bei, in welcher man mehr über die einzelnen Produkte, die Menschen dahinter und die Öko-Modellregion Mühldorfer Land erfährt.



Unser Geschenkkisterl gibt es in folgenden Variationen:

- "klein" für je 34,50 €
- "mittel" für je 42,50 €
- "groß" für je 49,50 €

Bestellungen gerne telefonisch unter 08081/937920 oder per Mail an info@tagwerk.net.

Besonders schön: In unserem Geschenkkisterl ist auch ein echter Gewinner. Das Barnhouse Krunchy Joy Nuss wurde kürzlich vom bio verlag in der Kategorie Müsli als „Bestes Bio“ ausgezeichnet.

Mehr Infos hier: [Barnhouse Krunchy Joy Nuss: Bestes Bio 2021](#)

Der Blick über die Öko-Modellregion hinaus

Bio-Tofu aus Bayern

Die Familie Angermeier aus dem Landkreis Erding produziert Bio-Tofu aus eigens angebauten Sojabohnen. Die Nachfrage nach dem plastikfrei verpackten Fleischersatz aus der Region ist groß und die Familie zufrieden mit ihrer Entscheidung.

Lesen Sie hier weiter: [Klimawandel: Tofu jetzt auch aus Bayern | BR24](#)

Ein kleiner Einblick in die Produktion: [Bio-Tofu aus dem Landkreis Erding](#)

Podcasts zum Nachhören

Podcast "Böll.Fokus der Heinrich-Böll-Stiftung"

Auch in der Landwirtschaft ist Kunststoff ein großes Thema, genauer genommen belastet Mikroplastik viele Ackerböden. Das hat nicht nur große Auswirkungen auf die Umwelt, sondern auch auf Bäuerinnen und Bauern. Ein funktionierendes Ökosystem ist grundlegend für die Landwirtschaft, aber die kleinen Kunststoffteilchen beeinflussen Bodenstruktur, Wasserhaushalt und wirken hormonell auf Regenwürmer.

Die Podcast-Episode zum Plastikatlas finden Sie hier: [Der Plastikatlas - Daten und Fakten über eine Welt voller Kunststoff](#)

Podcast "Bio macht Mut"

Magnus Fischer und seine Kollegen von "Bio macht Mut" interviewen Mutmacher der Biobranche. Auch Andreas Bentlage, Marketing- und Produktmanagementleiter bei Barnhouse Naturprodukte, durfte zu Gast sein und über die Herkunft "guter" Rohstoffe, die Wünsche von Konsumenten, sowie die Chancen des Onlinehandels und den Herausforderungen für den angestammten Fachhandel innerhalb der deutschen Biobereichslandschaft sprechen.

Hier entlang: [Andreas Bentlage – Bio macht Mut](#)

Isentaler des Monats - "Das Waxloaba"

Die Europäische Stechpalme kennt man als Gartenstrauch, aber weniger als Waldbaum. Dass das exotisch anmutende Gewächs ein heimischer Waldbaum ist, würden vermutlich viele nicht erwarten.

Im Landkreis Mühldorf a. Inn ist sie in den Wäldern eher selten zu finden. Ihr Laub ist hart und an den Blatträndern schützt sie sich mit spitzen Stacheln. *Ilex aquifolium*, so heißt sie „auf schlau“, zeigt unterschiedliche Blattformen, die vermutlich als Fraßschutz vor Wildverbiss dienen. Nur im unteren Bereich der Sträucher sind die Blätter gewellt und sehr stachelig. Im oberen Bereich, wo die Reichweite für Rehe & Co. aufhört, findet man immer weniger Stacheln an den Blättern, bis sie schließlich völlig flach und stachellos sind.



Die Walddistel, so wird sie auch in Bayern genannt, kann ganz schön alt werden, nämlich bis zu 300 Jahre. Der Baum kann in günstigen Lagen bis zu zwölf Meter hoch werden und der Stamm einen Brusthöhendurchmesser von bis zu sechzig Zentimetern haben – beachtlich für einen eher kleinwüchsigen Baum. Das Holz der Stechpalme ist gelblich-grün, hart und feinfaserig und wird vor allem für Drechslerarbeiten und Furniere verwendet.

Die Stechpalme kommt verstreut in ganz Deutschland vor. In Bayern gibt es vor allem im Süden kleinere Vorkommen, besonders in einem schmalen Streifen am Alpennordrand. Im Flachland kommt sie im Halbschatten in Buchen-, Tannen- oder in lichten Laubwäldern vor und in den Alpen bis auf über tausend Höhenmetern auf freien Almflächen. Große Trockenheit und Hitze verträgt sie nicht.

Die Stechpalme ist in Bayern so selten, dass sie in der „Roten Liste Bayerns“ als gefährdet eingestuft ist und zu den „besonders geschützten Arten“ zählt.

Wussten Sie, dass es einen Baumkönig gibt? Hier erfahren Sie mehr über den ersten deutschen [Baumkönig](#) und die [Stechpalme](#).

Unsere bioregionale Rezeptidee

Was wächst wann und wie verarbeitet man bioregionale Lebensmittel? Wir fragen Menschen aus der Öko-Modellregion Mühldorfer Land, ob sie uns ihr Lieblingsrezept mit einem ihrer Erzeugnisse verraten. Es entstehen neben interessanten Gesprächen mit Bäuerinnen und Bauern auch individuelle Rezepte mit Lebensmitteln aus dem eigenen Öko-Anbau. Genießen Sie die Vielfalt der Saison und lassen sich vielleicht sogar zu mehr inspirieren!

Einkorn Honig Kexse

**Claudia
Häußler**

300g Einkornmehl (Draxmühle)
200g Butter (Andechser Bio Butter)
100g Bio-Honig (Bio-Imkerei Margot Erber)
1 Bio-Ei
1Msp Backpulver

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in der Mitte des Mehlhaufens eine Mulde machen.
Die Butter in Stückchen schneiden, den Honig und das Ei in die Mulde geben.
Alle Zutaten rasch zu einem festen Teig kneten. Den Teig einmal teilen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Nach ca. 20 Minuten den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.
Die Plätzchen werden ca. 15 Minuten goldbraun gebacken und zum auskühlen auf ein Kuchengitter gegeben.
Die Plätzchen können mit Puderzucker oder Schokoglasur verziert werden.

"Die Zutaten Einkornmehl, Honig und die Eier sind von unseren Hof, in Klammer gesetzte Zutaten sind weitere Bio regionale Produzenten."



Auf dem Biohof Häußler in Gallenbach gibt es Hühner, Bienen, Esel und einen großen Gemüse- und Kräutergarten, den Hilarius mit Leidenschaft bewirtschaftet. Die Eier und der Honig kommen natürlich in Claudias Küche zum Einsatz, genauso das Gemüse und die feinen Kräuter.
Der hofeigene Einkorn und Honig sind bei diesem Keksrezept die Hauptdarsteller.

Haben auch Sie ein saisonales Lieblingsrezept, welches Sie mit anderen teilen möchten?
Sprechen Sie uns an - wir sind gespannt!

**Viele Grüße und bleiben Sie gesund,
Ihr Team des Projektmanagements der Öko-Modellregion Mühldorfer Land
und der Landkreis Mühldorf a. Inn**

[Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.](#)

