



**Bio-Musterregion
Mittelbaden+**

Veranstaltungen

Juli bis Dezember 2024



Über 35 Veranstaltungen in der Bio-Musterregion Mittelbaden+



Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der ökologischen Landwirtschaft und der Produktion von Bio-Lebensmitteln! Kosten Sie regionale Bio-Produkte, lassen Sie den Tag bei Weinproben ausklingen und erfahren Sie den **Mehrwert von ökologischer Landwirtschaft und Bio-Lebensmitteln**. Bei vielen spannenden und **genussvollen Veranstaltungen von Hofführungen bis Kinderaktionen** lernen Sie Bio-Betriebe in der Region und ihre Produkte kennen.

Organisatorische Hinweise

Bei kostenpflichtigen Veranstaltungen sind die Teilnahmegebühren direkt bei den Anbietenden zu entrichten. Diese sind alleinig verantwortlich für Inhalt und Ablauf der Angebote sowie etwaige Änderungen.

➔ **Eine Übersichtskarte** finden Sie in der Broschürenmitte.



Juli 2024

1 Bio-Weinprobe im Weingut Iselin

Was? Ein Erlebnis im historischen Rathaus mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, ergänzt mit Geschichten von Wein, Land und Leuten.

Wann? **Jeden Freitag**, 19.00 Uhr

Wo? Weingut Iselin, Hauptstraße 11, Gernsbach

Kosten 15,-/Person für 5 Weine; 25,-/Person für 7 Weine

Anmeldung welcome@weingutiselin.com

2 Nachtweinprobe beim Weingut Maier

Was? Informativer Spaziergang durch die Rebstöcke des Weingut Maier mit Themen wie Bio-Weinanbau und Sektherstellung, anschließend Weinprobe im Weinberg mit deftigem Vesper

Wichtig Festes Schuhwerk erforderlich

Wann? Freitag, **5. Juli**, 18.30 – 22.30 Uhr

Samstag, **6. Juli**, 18.00 – 22.00 Uhr

Wo? Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, Baden-Baden

Kosten 52,50 Euro/Person (VVK)

3 Musik uff'm Hof mit Cube Orange beim Demeterhof Schindler

Was? Blues und Cover Rock mit Bio-Bewirtung aus der hauseigenen Küche

Wann? Samstag, **6. Juli**, ab 19.30 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstr. 18, Achern-Mösbach

Kosten Eintritt frei, Spendenhut im Umlauf

4 Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG

Was? Hofrundgang zum Konzept der genossenschaftlich organisierten Solidarischen Landwirtschaft auf dem Gelände der Gärtnerei Zipf, dem Zusammenspiel von Solawi und Wochenmärkten, dem Gemüseanbau und der Historie der Gärtnerei Zipf als Bio-Pionierin

Wann? Dienstag, **9. Juli**, ab 17.30 Uhr

Wo? Solawi Mahlberg eG, Eisenbahnstraße 39, Mahlberg

5 Führung in der „Gläsernen Essig-Kellerei“ der Balema GmbH

Was? Besichtigung der Abfüllhalle, des Bakterienhauses, des Probiomatenraums und Holzfasshauses mit Einführung rund ums Thema Essig und Balsamico sowie Verkostung.

Wann? Freitag, **12. Juli**, 15.00 – 16.30 / 17.00 Uhr

Wo? Balema GmbH, Sanderstraße 6, Willstätt-Sand

Kosten 7,- Euro / Person

Anmeldung office@balema.de

6 Tag der offenen Gartentür bei der Solarie Friesenheim

Was? Führungen durch die Solawi mit Erklärungen rund um solidarische Landwirtschaft.

Wann? Sonntag, **14. Juli**, jeweils 9 und 11 Uhr

Wo? Ziegelhof, Friesenheim

Kosten Spenden erwünscht

7 Genuss „Gipfel“ des Weingut Wöhrle auf dem Schutterlindenberg

Was? 5-Gänge-Menü aus der Sterneküche des Restaurant Adler in Lahr inmitten der Weinberge, dazu Bio-Weine des Weingut Wöhrle

Wann? Sonntag, **14. Juli**, 17.30 Uhr

Wo? Schutterlindenberg, Lahr

Kosten 209,- Euro / Person

Anmeldung Tel. 07821 25332 oder info@woehrle-wein.de

8 Sundowner @ Weingut Kopp

Was? Livemusik und guter Bio-Wein bei magischer Aussicht auf der Terrasse

Wann? Dienstag, **16. Juli**, 17.00 – 22.00 Uhr

Wo? Weingut Kopp, Ebenunger Straße 23, Sinzheim

Anmeldung Platzreservierung möglich unter Tel 07221 803601 oder info@weingut-kopp.com

9 Feierabendhock im Winzerhof bei Wein & Hof Glanzmann

Wann? Freitag, **19. Juli**, ab 18.30 Uhr

Wo? Wein & Hof Glanzmann, Stöcken 3, Durbach

Anmeldung Platzreservierung empfohlen

10 Hoffestival beim Weingut Kopp

Was? In Zusammenarbeit mit der Popakademie Mannheim drei Tage lang Newcomer der deutschen Musikszene, dazu biodynamischer, hauseigener Wein und Kulinarisches aus dem Weingut-Restaurant Ebanat

Wann? Freitag, **26. Juli** bis Sonntag, **28. Juli**

Wo? Weingut Kopp, Ebenunger Straße 23, Sinzheim

2 Nachtweinprobe beim Weingut Maier → Infos s. 5. Juli

Wann? Freitag, **26. Juli**, 18.30 – 22.30 Uhr

Samstag, **27. Juli**, 18.00 – 22.00 Uhr

11 Übernachtung im Obstgut Leisberg für Kinder von 9 bis 12 Jahren

Was? Zwei Tage Abenteuer im Obstgut mit Nachtwanderung, Holzofenbrot Backen und Naturerlebnis auf der Streuobstwiese

Wann? Mittwoch, **31. Juli**, 10.00 Uhr

bis Donnerstag, **1. August**, 16.00 Uhr

Wo? Obstgut Leisberg, Nähe Lichtentaler Allee, Baden-Baden-Lichtental

Anmeldung bei Waldtraud Nölle unter pnoelle@t-online.de oder Tel. 0160 5359604



August 2024

1 Bio-Weinprobe im Weingut Iselin → Infos s. Juli

Wann? **Jeden Freitag**, 19.00 Uhr

12 Fidelius on Tour – Kabarett auf der Wanderbühne beim Demeterhof Schindler

Was? SWR-Schauspieler Martin Wangler thematisiert in der Rolle des Fidelius Waldvogel gesellschaftliche Entwicklungen, bei denen auch Landwirtschaft und Lebensmittel eine Rolle spielen, dazu Bio-Bewirtung aus der hauseigenen Küche

Wann? Sonntag, **4. August**, 18.00 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstr. 18, Achern-Mösbach

Kosten VVK 17,- Euro/Person, Abendkasse 19,- Euro/Person

8 Sundowner @ Weingut Kopp → Infos s. 16. Juli

Wann? Dienstag, **6. August**, 17.00 – 22.00 Uhr

9 Feierabendhock im Winzerhof bei Wein & Hof Glanzmann → Infos s. 19. Juli

Wann? Freitag, **9. August**, ab 18.30 Uhr

4 Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG → Infos s. 9. Juli

Wann? Dienstag, **13. August**, ab 17.30 Uhr

September 2024

1 Bio-Weinprobe im Weingut Iselin → Infos s. Juli

Wann? **Jeden Freitag**, 19.00 Uhr

8 Sundowner @ Weingut Kopp → Infos s. 16. Juli

Wann? Dienstag, **3. September**, 17.00 – 22.00 Uhr

13 End of Summer bei der Brennerei Kessler

Was? Leckere Cocktails, Gin, Liköre, Verköstigung, eine gemütliche Lounge-Area und vieles mehr

Wann? Freitag, **6. September**, 17.00 – 22.00 Uhr

Wo? Brennerei Kessler,
Renchtalstraße 49c, Bad Peterstal-Griesbach

14 Betriebsbesichtigung mit Käseprobe auf dem Ramsteinerhof

Was? Führung zur ökologische Milchviehhaltung und Käse-Herstellung mit anschließender Käseprobe von Frisch- und Hartkäse in Demeterqualität

Wann? Samstag, **7. September**, 15.00 Uhr

Wo? Ramsteinerhof, Einbacherstraße 39, Hausach-Einbach

Kosten 8,- Euro/Person für Führung einschließlich Käseprobe
Anmeldung bei Stefanie Kölblin unter ramsteinerhof@t-online.de oder Tel. 0171/2751286

15 Hoffest auf Deckers Biohof

Was? Tag der offenen Tür im Rahmen der Gläsernen Produktion mit tollem Kinderprogramm, kulinarischen Leckereien, Hofführungen, Wildkräuterführungen und vielen Verkostungsständen

Wann? Sonntag, **8. September**, 11.00 – 16.00 Uhr

Wo? Deckers Biohof, Ottenhofener Straße 27, Bühl

16 Gläserne Produktion zum Jubiläum „30 Jahre Biokiste“ in der Bio-Gärtnerei Schmälzle

Was? Führungen durch die Gärtnerei mit Antworten zu spannenden Fragen, wie bio-dynamischer Anbau dem Klimawandel entgegenwirkt, Traktorenfahrten, Brauen von Komposttee und Bio-Verpflegung

Wann? Sonntag, **8. September**, 12.00 – 17.00 Uhr

Wo? Gärtnerei Schmälzle & Sohn GbR, Hofmattstr. 40, Sinzheim

4 Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG → Infos s. 9. Juli

Wann? Dienstag, **10. September**, ab 17.30 Uhr

Bio-Musterregion Mittelbaden+

17 Wein- & Tafelfreude beim Weingut Maier – rund ums Backhiesl

Was? Neuer Wein und Flammkuchenvariationen, abgestimmt auf ausgewählte Bio-Weine und Destillate aus der hauseigenen Brennerei des Weinguts Maier

Wann? Donnerstag, **12. September**, 16.00 – 20.00 Uhr
Freitag, **13. September**, 16.00 – 20.00 Uhr

Wo? Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, Baden-Baden

Kosten 45,- Euro/Person

Anmeldung info@weingutmaier.de oder Tel. 07221 64197

18 Rindersafari auf dem Kuhlturnhof Eggs

Was? Wissenswertes zur Bio-Rinderhaltung, Fahrt ins Naturschutzgebiet zur Jungviehweide, Livemelken, Kälberaufzucht, Bauernvesper mit Produkten vom Hof und Kinderprogramm

Wann? Freitag, **13. September**, 15.30 – 19.00 Uhr

Wo? Kuhlturnhof Eggs, Binzburghöfe 2, Hohberg

Kosten inkl. Bauernvesper: 22,- Euro/Person, Kinder bis 3 Jahre frei, Kinder von 4 bis 12 Jahren: pro Lebensjahr 1,50 Euro

Anmeldung info@kuhlturnbauernhof.de oder 07808 84303

5 Führung in der „Gläsernen Essig-Kellerei“ der Balema GmbH → Infos s. 12. Juli

Wann? Donnerstag, **19. September**, 17.00 – 18.30 / 19.00 Uhr

19 Wein- & Tafelfreude beim Weingut Maier – Vesperzeit

Was? Regionale Speisen mit Schwarzwälder Schinken, Rahmkäse und vielem mehr, abgestimmt auf ausgewählte Bio-Weine und Destillate aus der hauseigenen Brennerei des Weinguts Maier

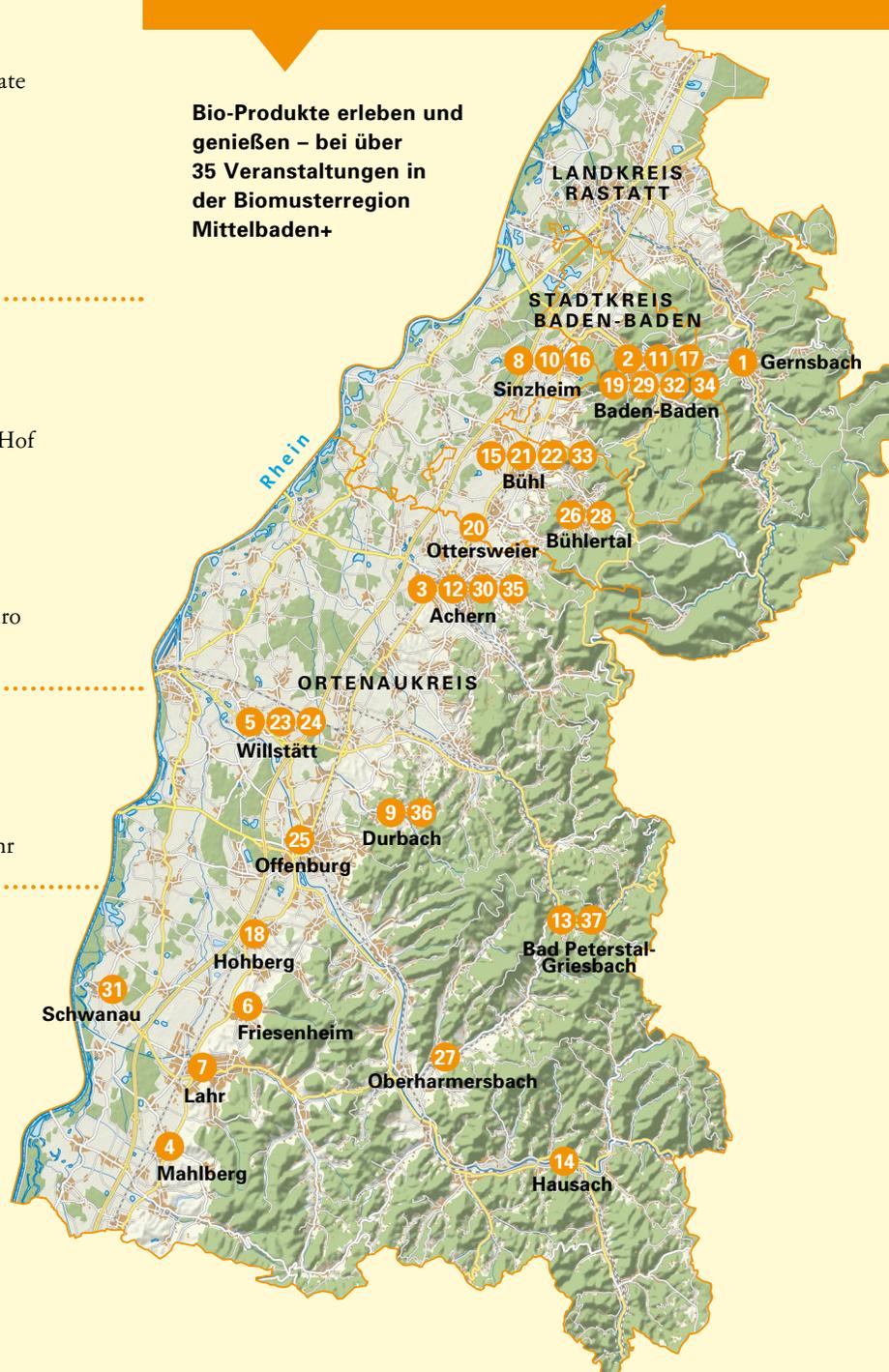
Wann? Donnerstag, **19. September**, 16.00 – 20.00 Uhr
Freitag, **20. September**, 16.00 – 20.00 Uhr

Wo? Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, Baden-Baden

Kosten 45,- Euro/Person

Anmeldung info@weingutmaier.de oder Tel. 07221 64197

Bio-Produkte erleben und genießen – bei über 35 Veranstaltungen in der Biomusterregion Mittelbaden+



20 Deutsch-französischer Freundschaftsmarkt mit Europäischem Brotbackfestival in der Zeller Mühle

Was? Brotbackfestival mit Bäckern aus verschiedenen europäischen Ländern und Markt mit regionalen Spezialitäten aus Baden und dem Elsass

Wann? Samstag, **21. September**, 10.00 – 16.00 Uhr

Wo? Zeller Mühle, Zeller Straße 47, Ottersweier-Unzhurst

21 Einfach Selbst Gemacht – Ideen für Party und kaltes Büfett in der Naturküche Röckel

Was? Gemeinsames Zubereiten von einfachen, leckeren und vegetarischen Gerichten aus vollwertigen Lebensmitteln aus biologischem Anbau – von Salaten über Kleingebäcke und Burger bis hin zu süßen Desserts.

Dazu Tipps zu Deko und Präsentation.

Wann? Samstag, **21. September**, 14.00 – 19.00 Uhr

Wo? Die Naturküche – Ulrike Röckel, Herrmannstraße 6a, Bühl

Kosten 90,- €/Person

Anmeldung www.naturkueche-roeckel.de/kontakt/

22 Tag der offenen Tür im Rahmen der gläsernen Produktion bei Cum Natura

Was? Führungen durch die Imkerei, Vorträge zu verschiedenen Themen, Verkostung von Bienenprodukten, Kaffee und leckerer Honigkuchen, Gewinnspiele für Kinder und Erwachsene

Wann? Sonntag, **22. September**, 13.00 – 17.00 Uhr

Wo? Cum Natura, Am Froschbächle 17, Bühl

23 Führung in der Ölmühle Scheibel

Was? Informatives zur Gewinnung von Speiseölen auf Schneckenpressen, ihrer vielseitigen Verwendbarkeit und ihrer Bedeutung für den menschlichen Körper. Anschließend Verkostung von bis zu 14 verschiedenen Bio-Ölen.

Wann? Dienstag, **24. September**, 17.00 Uhr

Wo? Ölmühle Scheibel, Hauptstraße 28, Willstätt

Anmeldung info@oelmuehle-scheibel.de oder Tel. 07852 9370730

24 Guter Essig – Führung für die Gemeinschaftsverpflegung in der „Gläsernen Essig-Kellerei“ der Balema GmbH

Was? Besichtigung der Abfüllhalle, des Bakterienhauses, des Probiomatenraums und Holzfasshauses mit Einführung rund ums Thema Essig und Balsamico sowie Verkostung.

Wann? Mittwoch, **25. September**, 15.00 – 17.00 Uhr

Wo? Balema GmbH, Sanderstr. 6, Willstätt-Sand

Anmeldung office@balema.de

19 Wein- & Tafelfreude beim Weingut Maier – Vesperzeit → Infos s. 19. Sept.

Wann? Donnerstag, **26. September**, 16.00 – 20.00 Uhr

Freitag, **27. September**, 16.00 – 20.00 Uhr

25 Regionale Küche mit Genuss – Koch-Workshop des Ernährungszentrums Ortenau

Was? Bereiten Sie unter dem Motto „den Ortenaukreis genießen“ aus regionalen Bio-Lebensmitteln ein herrliches Menü zu. Dazu gibt die Referentin Frau Julia Henrich praktische Tipps, worauf Sie bei Einkauf und Zubereitung achten sollten.

Wann? Donnerstag, **26. September**, 18.00 – 21.00 Uhr

Wo? Ernährungszentrum Ortenau, Prinz-Eugen-Str. 2, Offenburg

Kosten 15,- Euro/Person

Anmeldung Kontaktformular unter www.EZ-Ortenau.de

26 Brot trifft Apfel

Was? Apfelausstellung mit bis zu 50 Sorten heimischer Bio-Äpfel von SOMO e.V., Mitmach-Aktion für Kinder und frisch gebackenes Naturpark-Brot im Shop des Naturparks

Wann? Freitag, **27. September**, 14.00 – 18.00 Uhr

Wo? Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, Haus des Gastes, Hauptstraße 94, Bühlertal

27 Wo die Milch herkommt – Hofführung auf dem Kornbauernhof

Was? Erfahren Sie bei der Führung durch den Demeter-Heumilchbetrieb und den Bauerngarten die Besonderheiten von Demeter-Milch

Wann? Sonntag, **29. September**, 10.30 – 12.30 und 14.00 – 16.00 Uhr

Wo? Kornbauernhof, Stefan Lehmann, Obertal 13, Oberharmersbach

Oktober 2024

1 Bio-Weinprobe im Weingut Iselin → Infos s. Juli

Wann? Jeden Freitag, 19.00 Uhr

28 Cellar Open im Weingut Maier

Was? Kellerführung mit Weinprobe des Bio-Weinguts Maier, anschließend gehobenes Vesper im historischen Ambiente

Wann? Freitag, 4. Oktober, 18.30 – 22.00 Uhr

Wo? Vinothek des Weingut Maier,
Schulstraße 4, Bühlertal-Untertal

Kosten 48,- Euro / Person (VVK)

Anmeldung info@weingutmaier.de oder Tel. 07221 64197

4 Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG → Infos s. 9. Juli

Wann? Dienstag, 8. Oktober, ab 17.30 Uhr

29 Wein- & Tafelfreude beim Weingut Maier – Schlachtfest

Was? Saisonale Speisen, abgestimmt auf ausgewählte Bio-Weine und Destillate aus der hauseigenen Brennerei des Weinguts Maier

Wann? Freitag, 10. Oktober, 16.00 – 20.00 Uhr
Samstag, 11. Oktober, 16.00 – 20.00 Uhr

Wo? Weingut Maier, Karlsruher Straße 8, Baden-Baden

Kosten 50,- Euro/Person

Anmeldung info@weingutmaier.de oder Tel. 07221 64197

30 Pflanzentauschtag auf dem Demeterhof Schindler

Was? Mit der Bürgerinitiative Achertal organisierter Pflanzentausch (Stauden, Sträucher uvm.) mit Kaffee und Kuchen in Bio-Qualität. In den Tagen vor der Veranstaltung können bereits Pflanzen abgegeben werden.

Wann? Samstag, 12. Oktober, 8.30 – 13.30 Uhr;
ab 11.00 Uhr vegetarischer Bio-Mittagstisch

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstr. 18, Achern-Mösbach

Kosten Spenden für die Bürgerinitiative Achertal willkommen

31 10 Jahre Kräutermanufaktur – Vom Kräuterfeld bis zur Teetüte regional und biologisch

Was? Einblick in die Kräutermanufaktur mit Besuch auf dem Kräuterfeld und Verkostung von biologischen Tee-, Kräutersalz- und Gewürzmischungen sowie Blütenzucker

Wann? Samstag, 12. Oktober, 10.00 – 16.00 Uhr;
jeweils um 11.00 und 14.00 Uhr Führungen in der Manufaktur und zum Kräuterfeld

Wo? Die Kräutermanufaktur, Unterdorfstr. 13, Schwanau-Ottenheim
Kosten auf Spendenbasis

32 Herbstfest auf dem Obstgut Leisberg

Was? Apfelsaft Pressen, frisches Holzofenbrot, hausgemachte Kuchen, Führungen zur Streuobstwiese und in den Kräutergarten, Bastelecke und Streuobstprodukte zum Erwerb.

Wann? Sonntag, 13. Oktober, 12.30 – 17.00 Uhr

Wo? Obstgut Leisberg, Nähe Lichtentaler Allee,
Baden-Baden-Lichtental

Kosten Erlös kommt gemeinnützigen Zwecken rund um die Streuobstwiese und der BG Unterbeuern zugute

29 Wein- & Tafelfreude beim Weingut Maier – Schlachtfest → Infos s. 10. Okt.

Wann? Freitag, 17. Oktober, 16.00 – 20.00 Uhr
Samstag, 18. Oktober, 16.00 – 20.00 Uhr

5 Führung in der „Gläsernen Essig-Kellerei“ der Balema GmbH → Infos s. 12. Juli

Wann? Freitag, 18. Oktober, 15.00 – 16.30 / 17.00 Uhr

33 Süße Träume – Kuchen, Kekse & Co. in der Naturküche Röckel

Was? Gemeinsames Backen aus hochwertigen Bio-Lebensmitteln. Alle Teilnehmenden nehmen Grundrezepte für verschiedene Teige inklusive Schwarzwälder Kirschtorte sowie einen Teil der „Leckereien“ mit nach Hause.

Wann? Samstag, 26. Oktober, 14.00 – 19.00 Uhr

Wo? Die Naturküche – Ulrike Röckel, Herrmannstr. 6a, Bühl

Kosten 90,- Euro / Person

Anmeldung www.naturkueche-roeckel.de/kontakt/

November 2024

1 Bio-Weinprobe im Weingut Iselin → Infos s. Juli

Wann? Jeden Freitag, 19.00 Uhr

34 MehrWert in der Bio-Musterregion Mittelbaden+

Was? Was ist eigentlich der Mehrwert ökologischer Landwirtschaft und Lebensmitteln? Welchen Mehrwert bringt die Bio-Musterregion Mittelbaden+ der Region? Und wie sorgt sie für mehr Wertschöpfungsketten? Ein kurzer Einblick in die größte Bio-Musterregion in Baden-Württemberg, ihre Projekte und Ziele sowie die Hintergründe zu den Begriffen „Bio“ und „Öko“.

Wann? Donnerstag, 7. November, 10.00 – 11.30 Uhr

Wo? VHS Baden-Baden, Raum 2 (EG), Breisgaustraße 19a, Baden-Baden

Anmeldung Die Veranstaltung ist Teil des Studium Regionale-Kurses (Kurs-Nr. A008), kann aber auch unter dieser Kurs-Nr. einzeln gebucht werden.

28 Cellar Open beim Weingut Maier → Infos s. 4. Okt.

Wann? Freitag, 8. November, 18.30 – 22.00 Uhr

4 Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG → Infos s. 9. Juli

Wann? Dienstag, 12. November, ab 17.30 Uhr

35 Hoffest mit großem Kunsthandwerkermarkt beim Demeterhof Schindler

Was? Neben Kunsthandwerk gibt es Saatgut und effektive Mikroorganismen zu erwerben, dazu Kinderprogramm, Lagerfeuer und Bio-Bewirtung aus der hauseigenen Küche.

Wann? Samstag, 16. November, Hofladen ab 8.00 Uhr geöffnet, Markt 10.00 – 17.00 Uhr

Wo? Bio Obsthof Schindler, Renchtalstraße 18, Achern-Mösbach

36 Prickelndes Rendezvous: kulinarische Sektprobe vom Wein & Hof Glanzmann

Was? Dazu ein 5-Gang-Menü im Restaurant „Linde“ in Durbach

Wann? Freitag, 29. November, 19.00 Uhr

Wo? Restaurant „Linde“, Lindenplatz 1, Durbach

Kosten auf Anfrage

Anmeldung info@biowein-glanzmann.de oder Tel. 0151 22140527

Dezember 2024

1 Bio-Weinprobe im Weingut Iselin → Infos s. Juli

Wann? Jeden Freitag, 19.00 Uhr

37 Adventszauber bei der Brennerei Kessler

Was? Gemütliche Atmosphäre mit leckerem Glühwein, Glühgin oder Kinderpunsch am zweiten Advent, dazu leckere Speisen und die Möglichkeit, nach Weihnachtsgeschenken zu stöbern

Wann? Sonntag, 8. Dezember, 15.00 – 19.00 Uhr

Wo? Brennerei Kessler, Renchtalstraße 49 c, Bad Peterstal-Griesbach

4 Betriebsführung bei der Solawi Mahlberg eG → Infos s. 9. Juli

Wann? Dienstag, 10. Dezember, ab 17.30 Uhr



Mehr Informationen unter

www.biomusterregionen-bw.de/mittelbaden → Termine



Die Bio-Musterregion Mittelbaden+

Gemeinsam mit engagierten Akteur/innen vor Ort

setzt sich die Bio-Musterregion Mittelbaden+ dafür ein, den ökologischen Landbau in der Region zu stärken und voranzubringen. Denn dieser fördert die Biodiversität, schützt Boden, Wasserressourcen und Klima und erhält die vielfältige Kulturlandschaft. Dafür werden regionale Bio-Wertschöpfungsketten etabliert und ausgebaut. Damit dies gelingt, werden Landwirt/innen, Verarbeiter/innen, Vermarkter/innen und Verbraucher/innen vernetzt.

Die Bio-Musterregion Mittelbaden+

wird getragen von einer Kooperation aus Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V. (Lead-Partner), den Landkreisen Rastatt und Ortenaukreis, den Städten Baden-Baden und Bühl, dem Verein Bioregion Mittelbaden+ 2021 e.V., dem Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverband e.V., dem Bioland Landesverband Baden-Württemberg e.V., Demeter Baden-Württemberg e.V. und dem Gemeinwohl Forum Baden e.V..

Kontakt

Regionalmanagement Bio-Musterregion Mittelbaden+

Dr. Laura Willer

c/o Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord

Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal

Tel. 07223 957715-30

biomusterregion@naturparkschwarzwald.de

Mehr Informationen unter

www.biomusterregionen-bw.de/mittelbaden