Rieche, Natalie

Von: Regionalentwicklung Mittleres Oberschwaben e.V. <noreply@re-mo.org>
Gesendet: Freitag, 29. September 2023 11:59
An: Rieche, Natalie
Betreff: [GDATA SPAM] REMO-Newsletter 09/2023

Regionalentwicklung Mittleres Oberschwaben e.V. - Newsletter vom 29.09.2023

REMO | Regionalentwicklung Mittleres Oberschwaben

GESCHÄFTSSTELLE

Neues Gesicht in der LEADER-Geschäftsstelle

Die Position der stellvertretenden Geschäftsführerin des Vereins Regionalentwicklung Mittleres Oberschwaben e.V. in Altshausen ist wieder besetzt. Natalie Rieche übernimmt seit 2. September 2023 den Aufgabenbereich und unterstützt somit Geschäftsführerin Lena Schuhmacher in der Umsetzung des LEADER-Förderprogrammes. Als gelernte Veranstaltungskauffrau organisierte Frau Reche Feste und Feierlichkeiten in der Stadt Grimma, betreute unter anderem den Grimmaer Weihnachtsmarkt und hatte in der Etablierung des Grimmaer Frischemarktes auch bereits Erfahrungen mit LEADER machen können. © REMO e.V.

LEADER-Geschäftsstelle bleibt geschlossen

Anfragen und Anliegen können in dieser Zeit an info@re-mo.org gerichtet werden und werden ab 4. Oktober bearbeitet.

LEADER-Netzwerktreffen mit dem Regierungsbezirk Tübingen

Sigmaringen. Die Aktionsgruppe Oberschwaben lud alle LEADER-Aktionsgruppen des Regierungsbezirks Tübingen am 13. September nach Sigmaringen für einen fachlichen Austausch ein. Am Bahnhof wurden wir herzlich in Empfang genommen und wurden über die Neuerungen und Projekte der Stadt informiert. Der Westflügel des Bahnhofsgebäudes wird derzeit in ein 3-Sterne-Boutique-Hotel umgewandelt. Dies galt es zu begutachten. Im Anschluss fand ein reger Austausch aller Gruppenmitglieder zu aktuellen Themen im Donauhäusle statt, bevor der ein oder andere sich noch im Kneippgarten versuchte. © LEADER Oberschwaben

REGIONALENTWICKLUNG

Gemeinsam mit der ReWA beim Landkreisfestival in Wolfegg

Wolfegg. Anlässlich des 50-jährigen Jubiläums des Landkreis Ravensburg waren wir am Sonntag, dem 17. September zusammen mit der LEADER-Aktionsgruppe Regionalentwicklung Württembergisches Allgäu (ReWA) auf dem Landkreisfestival des Landkreises Ravensburg 2023 mit einem Stand vertreten. Neben zahlreichen interessanten Gesprächen haben wir uns auch über tolle neue Projektideen austauschen können. © REMO e.V.

Jugendwerkstatt Altshausen

Altshausen. Am 20. September haben wir gemeinsam mit dem Kreisjugendring Ravensburg e.V. am Progymnasium und der Herzog-Philipp-Verbandsschule Altshausen den Schülerinnen und Schülern unser neues Projekt „Jugendwerkstatt“ vorgestellt. Im Zuge der Jugendbeteiligung sollen Jugendliche behilflich sein ihre Gemeinde attraktiver zu gestalten. Eine Woche später wurden in einem ersten Workshop mit etwa 55 Schülern erste Ideen ausgetauscht und diskutiert. Augenscheinlich gäbe es so manchen Verbesserungswunsch um Altshausen für die Jugend lebenswerter zu machen. Konkreter wird es dann im nächsten Workshop am 17. Oktober. © REMO e.V.

Zu Gast im Biolandhof der Familie Gebhardt

Zußdorf. Im Rahmen der Öko-Aktionswochen Baden-Württemberg und in Zusammenarbeit mit der Bio-Musterregion Ravensburg und der Regionalentwicklung Mittleres Oberschwaben öffnete Familie Gebhardt am Montag, dem 25. September die Türen ihres Biolandhof- und Naturkostladens in Zußdorf.

Zur Begrüßung der rund fünfzehn interessierten Besucher berichtete Judith Gebhardt gemeinsam mit ihrem Mann Thomas von ihren Anfängen, der Übernahme des Hofes der Schwiegereltern und der Umbaumaßnahmen. Steht man heute vor dem liebevoll hergerichteten Hofladen ist von den

ehemaligen Traktorgaragen nichts mehr zu sehen. Vor der Eingangstür befindet sich der, in 2022 mit LEADER-Fördermitteln bezuschusste, Verkaufsautomat unter einer neuen Glasüberdachung, welche die außen präsentierte Ware und Kunden vor Regen schützt.

In den Auslagen befinden sich feldfrische Karotten, Kartoffeln, Kohlrabi, Zuckermais, Lauch, rote Beete und Salate. Gekühlt gibt es Milch, Molkereiprodukte und Fleisch, sowie Wurstwaren. Letztere werden beim befreundeten Metzger in der näheren Umgebung verarbeitet. „Das schmeckt man," erzählt Judith Gebhardt. „Der Transportweg ist für die Kühe nicht weit und somit das Fleisch stresshormonfrei." Um das Angebot des 70 qm großen Biomarktes zu erweitern werden zudem noch viele andere Naturkostprodukte wie Nudeln, Mehle, Müsli, Snacks, Tees und Kaffee, Getränke, verschiedene Aufstriche, Gemüse und Obst, eine Auswahl an Weinen und sogar Waschmittel und Kosmetika über andere Bio- Direktvermarkter und Anbieter bezogen.

Der Hofladen öffnet freitags und samstags und zieht mit dem herrlichen Duft von frisch gebackenen Broten so manchen Käufer an. In der hauseigenen Bäckerei mahlt Bäckerin Irene Fetscher Vollkorngetreide seit gut elf Jahren für ihre köstlichen Backwaren noch selbst und wöchentlich frisch. In den Holzofen passen auf einmal an die 100 Brote, aber auch Seelen, Zöpfe und Wecken gibt es zu erwerben. © REMO e.V.

weitere Informationen: Blick hinter die Kulissen im Hofladen Gebhardt

REGIONALBUDGET-PROJEKTE

Erweiterung Regiomat in Lichtenegg zieht Radfahrer an

Lichtenegg. Aufgrund der erhöhten Nachfrage, dem stets wachsenden Angebot des Hofes und dem Nachhaltigkeitsfaktor im ländlichen Raum bot sich dem Camphill Dorfgemeinschaft Lehenhof e.V die Erweiterung des 2021 etablierten Verkaufsautomaten an. Ungekühlt und gekühlt können somit viele weitere Produkte rund um die Uhr im Deggenhauser Tal erworben werden. In den Auslagen befinden sich neben den hauseigenen Produkten, wie Käse, Wurst- und Backwaren, auch Honig der alten Wassermühle, gewebte Handtücher, Feueranzünder, Sojadrink und Hafermilch vom Bodensee, haltbare Milch aus Bayern oder Nudeln, sowie kleinere Snacks und Getränke. Letzteres findet große Beliebtheit bei Radfahrern, welche die touristischen Wege testen und Kindern aus der Region. © REMO e.V.

weitere Informationen: Erweiterung des Verkaufsautomaten in Lichtenegg

Werkstättle eröffnet Suppenküche

Pfullendorf. Der Werkstättle e.V. startete sein neuestes Projekt in Pfullendorf: eine Suppenküche für Menschen in schwierigen Lebenssituationen. Das Angebot richtet sich an Menschen mit wenig Geld, die etwa vom Bürgergeld leben müssen oder an ältere Menschen, die nur eine kleine Rente beziehen. Gekocht werden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag einfache Gerichte mit frischen Zutaten, die regional eingekauft oder direkt neben dem Werkstättle in Hochbeeten angebaut werden. Durch diverse Förderer können die schmackhaften Gerichte derweil kostenfrei ausgegeben werden. © Werkstättle e.V.

weitere Informationen: Suppenküche in Pfullendorf

WEITERE INFORMATIONEN

Hinweis auf ein Projekt unseres Partners:

Gute Walnuss-Sorten gesucht

Walnüsse sind landschaftsprägende Hofbäume. Es gibt viele Bäume, die schmackhafte, qualitativ hochwertige Nüsse liefern, bestens an unser Klima angepasst sind aber noch nicht in den Baumschulen vermehrt werden.

Ziel des Projektes:

Identifizierung und Erhalt regionaler Walnusssorten, deren Veredlung und Vermehrung sich lohnen würde. Sortimentserweiterung auf Streuobstwiesen, Einführung einer trockenheitstoleranten Obstart

Was wird gemacht?

Dazu suchen wir Bäume mit großen (über 28 mm), gut knackbaren und schmackhaften Walnüssen. Wir möchten dort im Frühjahr 2024 Zweige entnehmen und in einer Baumschule veredeln lassen. Bevor wir in die Veredlung gehen, würden wir die Nüsse gerne testen. Dazu benötigen wir 2 kg erntefrische Walnüsse.

Sind sie dabei?
Möchten Sie, dass Ihr „Super-Baum“ getestet und vermehrt wird?
www.bund-bodensee-oberschwaben.net
BUND – Regionalverband Bodensee-Oberschwaben | Leonhardstraße 1, 88212 Ravensburg | Telefon 0751-21451 | E-Mail: bund.bodensee-oberschwaben@bund.net

Kooperationsprojekt mit dem Kompetenzzentrum Obstbau Bavendorf. Gefördert von der EU im Rahmen von EIP-Agri

Projektschmieden im Kreis Ravensburg

Es gibt zahlreiche, viel versprechende Ideen, die unsere Welt ein wenig besser machen. Und es gibt Menschen, die sich einbringen möchten. Zentrales Format hierfür sind sogenannte Projektschmieden. In Projektschmieden treffen Menschen mit spannenden Projektideen auf kreative Mitdenkende, sammeln wertvolle Impulse für die Weiterentwicklung ihrer Vorhaben und vernetzen sich mit Gleichgesinnten.

Im Kreis Ravensburg finden im Herbst Projektschmieden mit verschiedenen Themenschwerpunkten statt. (siehe Veranstaltungshinweise)

VERANSTALTUNGSHINWEISE

>> 11.10.2023 | Innovationsforum "Bioökonomie Bodensee-Oberschwaben"

>> 27.10.2023 | Projektschmiede, Fokus: Jugend Und Ehrenamt

>> 22.11.2023 | Themenoffene Projektschmiede

Sie möchten Mitglied werden?

Dann füllen Sie einfach unseren Mitgliedsantrag aus und lassen uns diesen zukommen. Jeder, der die Region aktiv mitgestalten möchte, ist uns als Mitglied willkommen! Daher freuen wir uns, Sie bald als unser neues Mitglied begrüßen zu dürfen.

Weitere Informationen zur Vereinsarbeit sowie den Mitgliedsantrag finden Sie auf unserer Homepage unter der Rubrik >> ÜBER UNS oder >> HIER.

So finden Sie uns auf Social Media:

Sie möchten keinen Newsletter mehr erhalten?

Dann finden wir das sehr schade! Sie können uns jedoch durch eine kurze formlose E-Mail über die Kündigung Ihres Newsletter-Abonnements informieren.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

Der LEADER-Prozess im Aktionsgebiet Mittleres Oberschwaben wird gefördert durch das Ministerium für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER). Weitere Informationen sind über den nachstehenden Link auf der Webseite der Kommission einzusehen:

>> Link zur Webseite der EU-Kommission

>> Link zu www.re-mo.org

Impressum Verantwortlich für den Inhalt Angaben gem. § 5 TMG: Regionalentwicklung Mittleres Oberschwaben e. V., Ebersbacher Straße 4, 88361 Altshausen
Vertretungsberechtigter Vorstand: Vorsitzender Bürgermeister Daniel Steiner, Kirchplatz 4, 88284 Wolpertswende, d.steiner@wolpertswende.de.
Kontakt: Telefon: +49 (0) 7584 9237-180, E-Mail: info@re-mo.org
Aufsichtsbehörde: Amtsgericht Ulm, Nr. VR 720603

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN

Lena Schuhmacher

Telefon: 07584 9237-181
Mobil: 0171 9424726
E-Mail senden

Natalie Rieche

Telefon: 07584 9237-180
Mobil: 0171 9710318
E-Mail senden

Built with AcyMailing