

Bio-Ring Allgäu e. V. Untere Eicherstr. 3 87435 Kempten info@bioring-allgaeu.de  
www.bioring-allgaeu.de www.bioeinkauf-allgaeu.de www.bioferien-allgaeu.de

## Liebe Mitglieder und Freunde des Bio-Rings Allgäu e. V.,

seit 20 Jahren arbeite ich als Geschäftsführerin beim Bio-Ring Allgäu e. V.. Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen bedanken, die mich in den Jahren begleitet haben. Bei Ihnen liebe Mitglieder, ohne Euren Beitrag wäre die Arbeit so gar nicht möglich, bei allen Damen und Herren, die in der Vorstandsarbeit tätig waren und sind, und bei allen, die mitgeholfen haben, sei es bei Standdiensten, Vorträgen oder sonstigen Veranstaltungen des Bio-Ring Allgäu e.V..

So konnten doch einige Projekte auf den Weg gebracht werden. Der Bio-Einkaufsführer, der alle drei Jahre überarbeitet wird und neu rauskommt, wird immer noch gerne nachgefragt. Er weist den Weg zu den Bio-Einkaufsmöglichkeiten, aber auch immer mehr zu den Bio-Einkahrmöglichkeiten, außerdem ist damit die Allgäuer Bio-Szene bestens vernetzt. Unsere Bio-Märkte, die wir im Rahmen der Ökoerlebnistage organisieren, erfreuen sich großer Beliebtheit. Auch das Projekt „Ökomodellregion“, das wir als Bio-Ring für den Landkreis Oberallgäu und die Stadt Kempten in die Wege geleitet haben, ist auf dem Weg. Dazu ist bereits eine Projektleiterin vorläufig für 2 Jahre eingestellt worden. 2016 steht das Projekt Bio in Stadt und Land (BioSuL) an.



Für die 10-jährige Mitarbeit bei den bayer. Ökoerlebnistagen wurde der Bio-Ring Allgäu ausgezeichnet: Landwirtschaftsminister Brunner (li.) und LVÖ Vorsitzender Josef Wetzstein (r.). Marianne Feneberg, Karl-Heinz Bräckelmann und Jörgl Rauch nahmen die Auszeichnung in München entgegen.



Für 20 Jahre Arbeit beim Bio-Ring bedanken sich Karl-Heinz Bräckelmann, Anni Wolf, Susanne Schwärzler, Marianne Feneberg und Jörgl Rauch bei Christine Räder.

Im Rahmen des Bundesprogramms Ökolandbau werden Hofführungen, Vorträge, eine Ausstellung über Boden, Bio-Märkte, Info-Stände, Filmvorführungen und vieles mehr zum Thema Ökolandbau organisiert. Ich freue mich darauf, viele von Ihnen bei diesen Veranstaltungen zu treffen.

Christine Räder (Geschäftsführerin)



# Gold für Allgäuer Hornkäse

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach wird bei Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt“ auf der IGW mit Gold ausgezeichnet!

Auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin zeichnete dieses Jahr der LVÖ-Vorsitzende Josef Wetzstein gemeinsam mit dem Bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner die 10 besten bayerischen Bio-Produkte in den Kategorien Gold, Silber, Bronze und Innovation aus. „Bereits zum vierten Mal schafft die LVÖ Bayern mit dem Wettbewerb Aufmerksamkeit für hochwertige bayerische Bio-Produkte, die in besonderer Weise Geschmack, Regionalität und Nachhaltigkeit verbinden“, betont der LVÖ-Vorsitzende Josef Wetzstein begeistert. ([www.bayerns-beste-bioprodukte.de](http://www.bayerns-beste-bioprodukte.de))

Eine fünfköpfige Jury wählte aus 47 eingereichten Produkten die Gewinner aus. Dabei waren nicht nur Geschmack und Qualität ausschlaggebend, von Bedeutung für die Auswahl waren auch das soziale Engagement der teilnehmenden Unternehmen, die nachhaltige Produktionsweise sowie Beiträge zu Umwelt- u. Naturschutz.



Hier punktete die Bio-Schaukäserei Wiggensbach GmbH in allen Kriterien und wurde mit Gold für ihren Allgäuer Hornkäse ausgezeichnet. Diese echte Käsespezialität mit 55 % Fett i. Tr. aus Demeter-Milch von horntragenden Kühen wurde vor eineinhalb Jahren von Betriebsleiter Robert Röhrle und seinem engagierten Team entwickelt.



v. links Harald Ulmer (LVÖ), Josef Wetzstein (Vorsitzender LVÖ), Christian Heberle (Gesellschafter d. Käserei u. Entwicklung d. Prägung f. den Kuhkopf), Jakob Zeller (Geschäftsführer Käserei), Robert Röhrle (Betriebsleiter Käserei), Franz Berchtold (Geschäftsführer Käserei), Rolf Holzapfel (Demeter MilchbauernSüd), Helmut Brunner (Bay. Landwirtschaftsminister).

Die reine Heu-Fütterung sorgt für einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und damit für eine ernährungsphysiologisch wertvolle Fettsäurezusammensetzung der Milch. Die Milch von Hörner tragenden Kühen gilt zudem als besonders gut verdaulich und wird häufig von Kuhmilch-Allergikern vertragen. Der Käse reift mindestens 20 Wochen in einem jahrhundertealten Höhlenkeller, wo er sorgfältig mit Steinsalz gepflegt wird. So entsteht ein cremiger, aromatischer Schnittkäse mit Aromen von Haselnuss und Karamell. Optisch besticht der Allgäuer Hornkäse durch den aufgeprägten, markanten Kuhkopf auf seiner Oberseite, der dieser Spezialität ein edles und unverwechselbares Aussehen verleiht. Den Käse gibt es in den beiden zur Käserei gehörenden Läden in Wiggensbach und Adrazhofen und deutschlandweit zu kaufen.

Mehr dazu erfahren Sie auf der Seite [www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://www.schaukaeserei-wiggensbach.de).

## Impressum:

**Herausgeber:** Bio-Ring Allgäu e. V., Untere Eicherstr. 3, 87435 Kempten, Tel. 0831-22790, Fax 0831-54021317, [info@bioring-allgaeu.de](mailto:info@bioring-allgaeu.de)

**Verantwortlich für den Inhalt:** Christine Räder, Bilder: Isolde Wiedersatz, Florian Maucher, Michael Schindele, Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Biotextilien Allgäu. Auflage 2000 Stück, kein Copyright aber Spendenrecht, Gestaltung Maria Mate, Korrektur: Florian Maucher, Kempten im Februar 2016

**Bankverbindung:** SPK Allgäu, IBAN DE 05 73350000 000 5008883, BIC BYLADEM1ALG

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

# Das Bio-Mobilstall-Ei

**Daniela Breckle und Michael Schindele vom Kirnachhof bei Aitrang, haben neben der Milchviehwirtschaft die Legehennenhaltung als zweites Standbein gewählt.**



Vor über 30 Jahren hat Michaels Vater Theo Schindele, als einer der ersten Bio-Pioniere der Region, den Hof auf ökologischen Landbau umgestellt. Aus gutem Grund – denn schon seit jeher legen die Schindeles besonders großen Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und versuchen, qualitativ hochwertige Lebensmittel zu erzeugen. Mit dem Hühnermobil sind sie in der Lage, dieses auch in der Hühnerhaltung umzusetzen und Eier nach höchsten biologischen Ansprüchen anzubieten.

Die Hühner erhalten zertifiziertes Bio-Fertigmischfutter von Meika-Tierernährung bei Augsburg, das genau auf ihre Bedürfnisse abgestimmt ist. Zusätzlich wird ihnen täglich Bio-Weizen aus der Region (Ostallgäu) in den Scharr-Raum und in den Auslauf gestreut. Dadurch können sie ihrem arttypischen Verhalten – der Futtersuche – nachgehen. Die Besonderheit dieser Art der Hühnerhaltung ist, dass der Mobilstall regelmäßig umgesetzt wird. So haben die Hühner ständig frisches Gras zur Verfügung und nehmen besonders viel davon auf. Das wirkt sich auf den intensiven Geschmack der Bio-Mobilstall-Eier aus. „Eier wie zu Oma’s Zeiten“, sagen die begeisterten Kunden. Durch das ständige Versetzen des Hühnermobils wird zusätzlich der stallnahe Bereich vor einer Übernutzung bewahrt, die Grasnarbe bleibt erhal-

ten, es kommt zu keinen Nährstoffanreicherungen und der Parasitendruck kann niedrig gehalten werden. Die Heuwanger-Biohühner verbringen das ganze Jahr in ihrem Hühnermobil. Im Winter hält sich der isolierte Stall durch die Eigenwärme der Hühner frostfrei. Der Zugang ins Freie bleibt den Hühnern bei jeder Wetterlage selbst überlassen. Nur bei extremen Dauerfrost wird die Auslaufzeit begrenzt oder kurzzeitig ausgesetzt, um das Einfrieren des Trinkwassers zu verhindern.

Die Eier werden ab Hof verkauft. Außerdem gibt es sie bereits bei Edeka in Oberbeuren und Görisried sowie bei PurNatur in Kempten. Ab Mitte Februar 2016 sind die Eier auch in den V-Märkten in Kaufbeuren, Neugablonz und Marktobderdorf erhältlich, da vor kurzem das zweite Hühnermobil in Betrieb genommen wurde.

## **Michael Schindele & Daniela Breckle**

Kirnachhof 1, 87648 Aitrang, Tel.: 08377 309,  
E-Mail: [m.schindele@freenet.de](mailto:m.schindele@freenet.de)



# Hildegard Naturprodukte Online-Versandhandel in Kaufbeuren-Neugablonz



Denny Kahl (li), gelernter Koch und Gruppenleiter Versandhandel sowie Werkstattleiter Stephan Walter (re) vor der Teigrollmaschine.

Die Wertachtal-Werkstätten GmbH ist eine Einrichtung der Lebenshilfe Ostallgäu e.V.. Dort arbeiten Menschen, die wegen einer körperlichen, geistigen und/oder psychischen Behinderung keine realen Chancen auf dem Arbeitsmarkt haben. Neben den klassischen Werkstattbereichen wie Industriemontage, Metall- und Elektromontage, wird seit dem Jahr 2005 ein Versandhandel und die Herstellung von Produkten aus der Hildegard von Bingen-Naturheilkunde betrieben. Als das "Geisenrieder Lädlele" im Ort aufgegeben wurde, entstand bei einer Mitarbeiterin, deren Eltern den Laden betrieben, die Idee, dass doch die Wertachtal-Werkstätten den Bereich mit den Hildegard von Bingen-Produkten übernehmen könnten. Inzwischen arbeiten zwölf Menschen in diesem Projekt. Der Versandhandel bietet ein vielfältiges Spektrum an Arbeitsplätzen, wie Bürotätigkeiten, Warenkommissionierung, Abfüllen und Mischen von Gewürzen und Mehlen, Herstellen von Lebensmitteln und das Entwickeln neuer Produkte. Von den angebotenen Produkten – darunter Knäckebrot, Quittengelee, Kraft-Riegel und „Darmputzer“ (eine besondere Bio-Praline nach Rezepten von Christian Schilhabel) – werden 40 Prozent der Produkte selbst hergestellt. In der Küche in der Darrestraße werden vor allem die Kekse gebacken. Dazu wurde eine gebrauchte Teigrollmaschine von einem Bäcker gekauft. Aus besten Zutaten wie Dinkelmehl, Bio-Butter sowie den bekannten Hildegard-Gewürzen, entstehen inzwischen fünf verschiedene Sorten Kekse gebacken. Bei der Auswahl der Rohstoffe für die Ing-

wer-, Galant-, Maroni-, Quendel- und Gewürz-Kekse achten die Wertachtal-Werkstätten darauf, dass diese soweit möglich aus der Region kommen – Bio-Qualität ist selbstverständlich. So kommt das Dinkelmehl der Sorte Oberkulmer Rotkorn vom Biolandhof Moser aus Jengen/Weinhausen, der auch die beliebten Dinkelnudeln herstellt. Auch die Eier kommen aus der Region, ansonsten wird beim Bio-Großhändler bestellt.



Das Bio-Quittengelee wird selbst hergestellt.

Seit 2009 ist die Werkstatt biozertifiziert. Für größere Mengen steht auch die zu den Werkstätten gehörende Großküche zur Verfügung.

**Hildegard Naturprodukte**  
Wertachtal-Werkstätten GmbH,  
Darrestraße 7, 87600 Kaufbeuren,  
Tel.: 08341/99973-0,  
E-Mail: hildegard@wertachtal.de,  
www.hildegard-naturprodukte.de



In der **solidarischen Landwirtschaft** tragen mehrere Menschen oder Haushalte die Kosten einer landwirtschaftlichen Erzeugung, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten. Durch den persönlichen Bezug zueinander, erfahren sowohl die Erzeuger, als auch die Konsumenten die vielfältigen Vorteile einer nicht-industriellen, marktunabhängigen Landwirtschaft

## SoLawi Unterthingau **gemeinsame Landwirtschaft**

---



Die **SoLawi Unterthingau** startet ins zweite Jahr. Nachdem das erste Jahr von der Ernte her gesehen, ein voller Erfolg war, wird die Winterpause nun genutzt, der SoLawi eine Struktur zu geben. Die Gemeinschaft hat die Gründung eines Vereins in die Wege geleitet. Das Grundstück liegt in Ried bei Görrisried, dort ist ein wunderbarer Gemüsegarten entstanden. Es gehören zwei Gewächshäuser dazu und ein Bauwagen. Da das neue Wirtschaftsjahr gerade erst anfängt, haben neue Leute jetzt die Gelegenheit mitzumachen und ihr biologisch und regional angebautes Gemüse direkt zu ernten. Jedes Mitglied bestimmt den Anbauplan mit und kann seine persönlichen Anbauwünsche einbringen. Die wöchentliche Gemüsekiste wird von Juni bis November verteilt. Abgeholt werden können die Kisten in den Verteilstellen in Kempton, Marktobderdorf und Unterthingau.

Gärtner Klaus Hauschild wird auch dieses Jahr den Garten bestellen. Klaus hat langjährige Erfahrungen im Bio-Anbau und arbeitete in den Neunzigern viele Jahre mit dem Symbol Organic Trust im Südwesten Irlands auf einer Farm nach Permakultur-Prinzipien.

**SoLawi Unterthingau**, Isolde Wiedersatz, 1. Vorsitzende SoLawi Unterthingau e.V. in Gründung  
Telefon: 08341 / 13099 (abends), [kontakt@solawi-unterthingau.de](mailto:kontakt@solawi-unterthingau.de), [www.solawi-unterthingau.de](http://www.solawi-unterthingau.de)

## **Solidarische Landwirtschaft Ravensburg e. V.**

---

Auf dem Hof Hübscher bei Ravensburg bilden über 140 Vereinsmitglieder die Finanzierungsgrundlage zwischen jungen Gärtnern ohne Grundbesitz und einem Betrieb ohne Hofnachfolge. Die Ernte findet direkt den Weg vom Hof zum Teller und „Gemüse mit Charakter“ wird ebenfalls geliefert. Lebensmittel-skandale, prekäre Beschäftigungsbedingungen und Marktabhängigkeit gehören so der Vergangenheit an. Mit diesem Konzept wirtschaften bereits über 100 Höfe in ganz Deutschland. Der Verein hat sich im April 2014 gegründet. 2015 wurde mit dem Anbau von Gemüse gestartet. Die laufenden Kosten der saisonalen Gemüseversorgung und der Lohn der GärtnerInnen werden von den Mitgliedern des Vereins getragen.

**Hof Hübscher bei Ravensburg**, Kontakt: Sabine Meier: 0751/7914499, Berthold Schnez: 07502/913020 Mail bzw. Anmeldung für den Newsletter: [hummel.sonja@solawi-ravensburg.de](mailto:hummel.sonja@solawi-ravensburg.de), [www.solawi-ravensburg.de](http://www.solawi-ravensburg.de)

# Bio-Textilien Allgäu mit neuem Standort



Die **Bio-Textilien Allgäu** haben ihren neuen Standort in der Hauptstraße 33, 87452 Altusried, bezogen.

Mitten im Ort finden sich im sehr ansprechenden Laden nachhaltige Kleidung aus Naturmaterialien für Damen, Herren, Kinder und Babys, aber auch Bettwaren und vieles mehr. Ein Besuch lohnt sich.

**Telefonisch erreichbar:** 08373 92120-0  
Mo., Di., Do. und Fr. von 9 bis 18 Uhr,  
Mi. von 9 bis 16, Sa. von 9 bis 12:30 Uhr

**Laden-Öffnungszeiten:**  
Montag, Dienstag, Donnerstag: 9 bis 12:30, 14 bis 18 Uhr  
Mittwoch, Samstag: 9 bis 13 Uhr, Freitag: 9 bis 18 Uhr

## Weitere Bio-Textilien finden Sie bei folgenden Bio-Ring Mitgliedern:

**Primel Naturkleidung**, Versand, Im Schattes 16 in 87496 Untrasried,  
Tel. 08372 7662, [www.primel.de](http://www.primel.de), Katalog anfordern

**Schäferereignossenschaft Finkhof eG**, St. Ulrichstr. 1, 88410 Bad Wurzach, Tel. 07564 931711,  
[www.finkhof.de](http://www.finkhof.de), Katalog anfordern

**Minekussar's Schoflädle Naturkleidung**, Am Bauernmarkt 1, 87541 Bad Hindelang, Tel. 08324 8620

## Verein Regionalwert Allgäu gegründet

Im Januar 2016 wurde der **Verein Regional Wert Allgäu** gegründet. Folgende Ziele werden verfolgt: Erhalt der Fruchtbarkeit von Boden, Pflanzen und Tieren, Natur und Umweltschutz, Erhalt der biologischen Vielfalt, pädagogische Initiativen, Regionale Wertschöpfung, Schaffung von Arbeitsplätzen. Axel Hüttenrauch, Besitzer der Ökoase, will den regionalen **Biogroßhandel BIOWELTEN** eröffnen.

Dazu hat er geeignete Räumlichkeiten in Immenstadt in der Liststr. 22 gefunden. Noch ist viel zu tun, über die Eröffnung informieren wir rechtzeitig.

Unterstützungsmitglieder (Jahresbeitrag 30 Euro/ Jahr mit Vorteilen beim Einkauf Ökoase oder BIOWELTEN).

**Regional Wert Allgäu**, Landwehrplatz 3, 87509 Immenstadt  
Mehr Infos demnächst unter [www.regionalwert-allgaeu.de](http://www.regionalwert-allgaeu.de)



Welcher für den Ökolandbau begeisterte Mensch möchte als PraktikantIn oder BuftiNe beim Bio-Ring Allgäu in der Geschäftsstelle in Kempten mithelfen?  
Durchführung und Organisation von interessanten Projekten und im Büro.

Außerdem Hilfe im Büro auf der Basis einer geringfügigen Beschäftigung gesucht.

Bitte in der Geschäftsstelle melden.

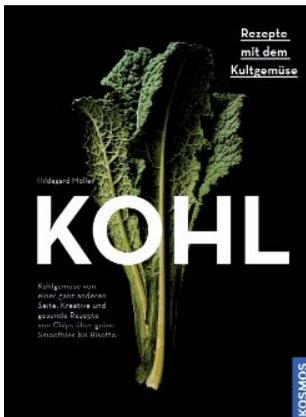
## Es ist genug da. Für alle.

Felix zu Löwenstein

Wenn wir den Hunger bekämpfen, nicht die Natur

Schon heute schafft es die Weltgemeinschaft nicht, alle Menschen mit ausreichend Nahrung zu versorgen. Felix zu Löwenstein nennt die Gründe. Vor allem aber fragt er, wie in Zukunft neun Milliarden Menschen ernährt werden können. Seine engagierte Position ist eine klare Absage an die industrielle Landwirtschaft und ihr unhaltbares Wachstumsversprechen, das auf genveränderte Pflanzen, den Einsatz von Pestiziden und die Schaffung von Monokulturen setzt. Seine Alternative: Nahrungsmittelproduktion auf der Grundlage des ökologischen Landbaus.

ISBN: 978-3-426-78740-3, 12,99 €



## Kohl – Rezepte mit dem Kultgemüse.

Hildegard Möller

Rezepte mit dem Kultgemüse

Kohlgemüse mal von einer ganz anderen Seite: Das alte Gemüse wird gerade neu entdeckt und macht Karriere als Superfood! Hier erfahren Sie alles über das neue Trendgemüse. Kohl kann viel mehr als nur Beilage in der deftigen Küche sein, denn Grünkohl, Wirsing, Kohlrabi, Blumenkohl & Co. stecken voll mit Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und schützenden Antioxidantien. Kreative, gesunde und überraschende Rezepte von Chips über grüne Smoothies bis Risotto werden auch Sie überzeugen! Ob roh als Grünkohl-Quinoa-Salat oder grüner Smoothie, ob als Rotkohlpesto zu Pasta, ob als Snack in Form von Wirsingschips oder als Belag von Pizza und Flammkuchen: Kohl präsentiert sich in diesem Kochbuch von einer ganz neuen, aufregenden Seite. 160 Seiten, 104 Fotos, Zeichnungen und Tafeln, gebunden

ISBN: 978-3-440-14819-8, 19,99 €

## "Die Wegwerfkuh"

Tanja Busse

Zustandsbericht der deutschen Landwirtschaft

Die Journalistin Tanja Busse ist selbst auf dem Land aufgewachsen. In ihrem Buch "Die Wegwerfkuh" befasst sie sich eingehend mit dem Zustand der deutschen Landwirtschaft und stellt fest: Diese Landwirtschaft tut nur effizient, ist es aber nicht. "Man kann nicht sagen, das ist effizient, wenn wir die Menge steigern und so billig wie möglich produzieren. Das produziert langfristig Kosten, die die Allgemeinheit zahlt", kritisiert Busse. Sie belässt es nicht bei der schonungslosen Kritik der Missstände und Abhängigkeiten, sondern zeigt auch Wege zu einer nachhaltigen Landwirtschaft auf.

ISBN: 978-3-89667-538-5, 16,99 €



# GeschäftspartnerIn / MitarbeiterIn gesucht!

Ich suche Unterstützung für die Arbeit in der Bio-Käserei und/oder in der Vermarktung. Die Verarbeitung von Bio- Kuh- und -Ziegenmilch in der EU-zugelassenen Käserei findet derzeit ausschließlich für die eigene Vermarktung statt. Die Vermarktung von Allgäuer Bio-Käse betriebe ich seit über 20 Jahren an Wochenmärkten der Umgebung. Die Eröffnung des Käseiladens an der Käserei steht bevor. Ich suche einen ökologisch orientierten, freundlichen und offenen Menschen mit Initiative und Engagement für die Sache. Ich biete eine faire und kooperative Zusammenarbeit, gerne auf Basis einer Selbständigkeit.



Eine spätere komplette Betriebsübernahme ist als Option durchaus denkbar.

Wenn dich das Angebot neugierig macht, melde dich bitte bei:

**Molkerei Waal Dorfkäserei, Felix Bartholl**, Buchloer Str. 9, 86875 Waal,  
Tel./Fax: 08246-1588, E-Mail: [molkerei.waal@t-online.de](mailto:molkerei.waal@t-online.de)



## Stephan Müller Bio-Obst und -Gemüse

### Neu: Lieferservice

- Montag:** Wildpoldsried, Betzigau, Kempten  
**Dienstag:** Untrasried, Probstried, Krugzell, Altusried, Kimratshofen, Frauenzell, Buchenberg, Wiggensbach, Lauben  
**Mittwoch:** Günzach, Obergünzberg, Wildpoldsried, Betzigau, Kempten  
**Donnerstag:** nach Absprache

Mindestbestellwert: 20 Euro, Lieferung im Kühlfahrzeug

### Märkte

- Freitag:** 10 - 14 Uhr, Bauernmarkt, Residenz Kempten 16 - 18 Uhr, Bücherei, Rot an der Rot  
**Samstag:** 9 - 13 Uhr, Saumarkt, Wangen

**Stephan Müller, Bio Obst und Gemüse**, Immenthal, Bergblick 2,  
87634 Günzach, [www.bioisst.de](http://www.bioisst.de), [info@bioisst.de](mailto:info@bioisst.de),  
Mobil: 0173 4041128; Festnetz: 08372 9238161; Fax: 9238287

## Weitere Lieferdienste im Allgäu: [www.bioeinkauf-allgaeu.de](http://www.bioeinkauf-allgaeu.de)

**Michis fahrender Wochenmarkt**, Abo-Kisten, Kempten, 0831-5121770, [www.fahrender-wochenmarkt.de](http://www.fahrender-wochenmarkt.de)

**Demeterhof Stümpfl**, Talstr. 13, Mindelheim-Uggenried, 08261-909610, [www.stuempflhof.de](http://www.stuempflhof.de)

**Allgäuer BIOService**, Ettringen, 08249-9691590, [www.allgaeurbioservice.de](http://www.allgaeurbioservice.de)

**Die frische Kiste Bedernau**, 08265-733440, [www.frischekiste.com](http://www.frischekiste.com)

**Die grüne Kiste Ostallgäu**, Schwabenstr. 38, Marktoberdorf, 08342-8957608, [www.biomarkt-oal.de](http://www.biomarkt-oal.de)

**Biokiste Allgäu Opfenbach**, 08385-922192, [www.biokiste-allgaeu.de](http://www.biokiste-allgaeu.de)

**Bio Express Wippenreute 1/1**, 88213 Ravensburg, [www.bioexpress-ibe.de](http://www.bioexpress-ibe.de)

**Lieferservice Pfluger OHG**, Vogt, Mosisgreut, 07529-974941, [www.hofgutmosisgreut.de](http://www.hofgutmosisgreut.de)