

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.,

Der Bio-Ring Allgäu hat es sich zur Aufgabe gemacht, dem Ökolandbau den nötigen Stellenwert zu geben, so steht es in unserer Satzung. Durch den niedrigen Milchpreis bei konventionellen Betrieben suchen immer mehr Landwirte den Weg in der Qualitätserzeugung, Klasse statt Masse. Die hohen Anforderungen an die artgerechte Haltung (Auslauf, Weide etc.), heimische Futtermittel, keine Pestizide, kein prophylaktischer Einsatz von Antibiotika, um nur einiges zu nennen, erfüllen nur anerkannte Bio-Betriebe. Regionale Heumilchbetriebe, die keine gentechnisch veränderten Futtermittel verwenden, sind an keinerlei weitere Auflagen gebunden.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und freuen uns, wenn wir unseren Mitgliedern auf der ein oder anderen Veranstaltung im Herbst begegnen. Danke für Ihre Unterstützung!

Christine Räder (Geschäftsführerin)



## Bericht von der Jahreshauptversammlung

Turnusgemäß standen Neuwahlen auf dem Programm. Mit Marianne Feneberg und Susanne Schwärzler scheidet in diesem Jahr zwei verdiente Mitglieder aus dem Gremium aus. Neu gewählt wurden Josef Wiedemann, Verbraucher aus Dietmannsried u. Johann Sontheim, Imker aus Sulzberg.

Im Geschäftsbericht blickte Geschäftsführerin Christine Räder auf das vergangene Jahr zurück. Auch 2015 wurden die Aktion „Allgäuer Bio Brotzeit Dose bio-regional-fair“ im Oberallgäu und der Stadt Kempten durchgeführt - in Zusammenarbeit mit dem Abfallzweckverband ZAK. Rund 2000 Erstklässler aus 47 Grundschulen im Oberallgäu und der Stadt Kempten haben zum Schulanfang eine Brotzeitdose mit regionalen Biolebensmitteln erhalten. Es geht bei dieser Aktion in erster Linie um ein gesundes Pausenbrot für Kinder und der Pressetermin wird auch dazu genutzt, den verantwortlichen PolitikerInnen und der Öffentlichkeit die Vorteile des Ökolandbaus und die Regionalität nahe zu bringen.

Die traditionellen Bio-Märkte waren gut besucht. Die Verbraucher kauften wieder ganze Säcke voll Kartoffeln und decken sich mit Vorräten ein.

Für den Arbeitskreis Hörner wurden 2015 ca. 650 Hörnerheften verschickt. Darunter auch ein Paket in die Schweiz, um die dortige Hörnerinitiative zu unterstützen. Die Initiative Kühe mit Hörnern wurde 1999 gegründet vom damaligen Bio-Ring Vorstand Ernst Withensohn zusammen mit Walter Heim und anderen gegründet.



v.l. Geschäftsführerin Christine Räder, Josef Wiedemann, Verbraucher aus Dietmannsried, Jörgl Rauch aus Obergünzburg, Sonja Fehr, Demeterbäuerin aus Vorderburg, Karl-Heinz Bräckelmann, Geschäftsmann aus Bad Wörishofen, Anni Wolf, Naturlandbäuerin aus Agathazell und Johann Sontheim, Imker aus Sulzberg. Es fehlt Helge Reiter.



Für 2016 und 2017 ist der Verein am länderübergreifendem Projekt „Bio in Stadt und Land“ (BioSuL) beteiligt.

Gefördert wird dies über das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft. Geplante Maßnahmen sind Hofführungen, Bio-Märkte, Filmvorführung, Vorträge, eine Schnippelparty und weitere Aktionen.

**Aufgrund einer Aufforderung des Finanzamts wurde veranlasst, die Satzung anzupassen, damit die Gemeinnützigkeit nicht gefährdet wird.**

So musste der Punkt „Einsatz für einen nachhaltigen Tourismus“ gestrichen werden, weil Tourismus nicht im Sinne der Abgabenordnung gefördert werden kann. Dem wurde einstimmig zugestimmt.



AK „Allgäu ohne Gentechnik“ v.li. Hildegard Breher, Marianne Feneberg, Elisabeth Koch, Manfred Gabler, Karin Agerer, Ingrid Reither, Christine Räder, Monika Mayer, Renate Pusch-Baier, Monika Hörmann, Brigitte Elbe.

### „Genial Allgäu ohne Gentechnik“

Der Arbeitskreis besteht seit 2006 und wurde auf Initiative des Bio-Rings gegründet. Nach dem Kreistagsbeschluss 2007 wurde der AK zusammen mit dem Landratsamt Oberallgäu organisiert. Folgende Aktivitäten wurden durchgeführt: Info-Stände auf der Messe MIR in Kaufbeuren, auf der Allgäuer Festwoche und auf der Messe „Mein Leben“ in Kempten. Dazu wurde ein Quiz erarbeitet, bei dem Fragen zur Gentechnik beantwortet werden mussten. So wurde das Zeichen „Ohne Gentechnik“ bekannt gemacht, welches bereits von mehreren Molkereien sowie einigen Geflügelerezeugern genutzt wird, Tendenz steigend. Die gute Zusammenarbeit mit der Bodenseekaademie in Bregenz und der Austausch über alle bäuerlichen Organisationen hinweg zeichnet den AK aus.

Die Bayerische Umweltministerin Ulrike Scharpf ehrte stellvertretend für den Arbeitskreis die damalige Kreisbäuerin Elisabeth Koch für ihr Engagement, das mit einem netten Abendessen mit allen gefeiert wurde.

### „Biowelten“

Axel Hüttenrauch, Besitzer der Ökoase in Immenstadt stellte seinen neuen regionalen Bio-Großhandel „Biowelten“ vor, der demnächst in Immenstadt eröffnet wird.

### „Ökomodellregion“

Die Projektmanagerin der „Ökomodellregion“ Oberallgäu Kempten Sarah Diem berichtete von ihren geplanten Projekten. „Wir wollen eine Lösung finden, um die Mast und Vermarktung von Biokälbern in der Region umsetzen zu können“, so Diem. Weiter soll die Vielfalt der Bio-Produktpalette weiter ausgebaut und durch den Aufbau einer regionalen Biologistik und Großhandel auch zuverlässig verteilt werden.

**Auch kulinarisch war die Versammlung für alle ein Genuss, wir danken allen, die zum Buffet beigetragen haben.**

---

#### Impressum:

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

**Verantwortlich für den Inhalt:** Christine Räder, Lisa Wolski; Fotos: Bio-Ring Allgäu e. V.

Auflage 2000 Stück, kein Copyright aber Spendenrecht,

Gestaltung: Maria Mate, Korrektur: Florian Maucher, Kempten im August 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.

# Besuch bei der Demeter Gärtnerei Palm Kiefl in Oberreute bei Kißlegg



Maria Kiefl und Roland Palm-Kiefl gehören noch zur „alten“ Generation der "Alternativ-Bewegung im Allgäu" (dies ist der Titel des Buchs, das Eva Wonneberger über die Landbewegung Anfang der 80er Jahre geschrieben hat). Maria ist gelernte Sozialpädagogin und Landwirtin und Roland hat in Hohenheim Landwirtschaft studiert. Beide arbeiteten als Betriebsshelfer auf verschiedenen Betrieben. Im Allgäu konnten sie von Alphons Notz, einem Demeter Bauern, in der Nähe von Leutkirch 6 ha pachten.

Sie wohnten in einem Bauwagen und verkauften ihr Gemüse direkt auf dem Wochenmarkt in Leutkirch. Das war 1986. Nach 11 Jahren erbte Roland Geld aus einem Grundstücksverkauf und sie fanden einen Hof in Oberreute, an der Endmoräne gelegen und mit einem traumhaften Blick über die gesamte Alpenkette. Obwohl beide wussten, dass das nicht der optimale Standort für den Gemüseanbau war, da ein raues Klima herrscht und der Wind ordentlich bläst, kauften sie dort



15ha Land. Eine Hofstelle wurde errichtet, ein Glasgewächshaus aufgestellt und nach und nach so alles gebaut was so ein Betrieb braucht: Lagerhalle, Trocknungsraum und Maschinenhalle. Vor 3 Jahren wurde ein neuer Kuhstall für 10 Kühe mit Nachzucht errichtet.

Dazu eine Käserei, in der die Milch verarbeitet wird. Sie ist fast fertig. „Unsere Kunden haben uns dazu ermuntert und das Geld geliehen, weil sie die Produkte von uns schätzen“, so Roland.



Die Käserei ist fast fertig. v.l. Laura und Bernhard Schweigl dazwischen Roland Palm-Kiefl

Um die Kühe und die weitere Verarbeitung der Milch zu Joghurt und Käse kümmern sich Laura und Bernhard Schweigl, ein junges Paar, das die Arbeit mit Kühen und das Käsen auf einer Alm kennen und schätzen gelernt hat. So wird das zum Betrieb gehörende Grünland verwertet und die Gärtnerei bekommt durch den anfallenden Mist wertvollen Dünger.

Die Gärtnerei umfasst 6 ha, davon werden auf 3 ha Gemüse, auf 1 ha Kartoffeln und 2 ha mit Klee-gras angebaut. Der Anbau erfolgt in Rotation, damit sich der Boden immer wieder erholen kann. Die Leguminosen (Klee) haben über die Knöllchenbakterien die Fähigkeit, Stickstoff aus der Luft in Nitrat umzuwandeln, den die Pflanzen zum Wachsen brauchen. Angebaut werden ca. 50 Gemüsesorten, alles was es so gibt, dazu Erdbeeren und Kräuter. Verkauft wird nur eigenes Gemüse, es wird nichts zugekauft. „Wir haben uns überlegt, was man da so anbieten kann, gerade, wenn das Lagergemüse zu Ende geht“, so Maria. Im Frühjahr gibt es Jungpflanzen, Kräuter und Kräutertees. Fast alle Pflanzen werden selbst gezo-gen.

Das Kraut wird eingestampft und reift in Tonfässern zu Sauerkraut.

Plastikfässer wären günstiger, aber das wird vermieden – soweit möglich. Selbst Napfkisten dienen nur zum Anbau der Kräuter, ansonsten werden Holzkisten verwendet.

Es gibt einen Raum für das Treiben des Chicorée, der im Winter frisch kommt und einen Raum zum Trocknen der Kräuter für die Kräutertees im Sommer – in diesem Raum werden im Winter die Zwiebeln und Kürbisse gelagert.

Dass, das alles eine Menge Arbeit macht, kann man sich vorstellen. Helfer sind immer willkommen und viele Freunde und Kunden helfen auch gerne mit.



in den Tonfässern wird das Kraut eingestapft und später als Sauerkraut verkauft.



Neben Roland und Maria sind 1-2 Lehrlinge, eine feste Mitarbeiterin und 3 Frauen auf 450 € Basis angestellt. Dazu kommen noch Praktikanten aus aller Welt. Dass Hobby und Beruf eins sein müssen, ist klar. Nur im Januar und Februar wird nicht auf die Märkte gegangen.

Der persönliche Kontakt zu den Kunden ist beiden ganz wichtig und wird auch sehr geschätzt. Das Gemüse wird auf den Wochenmärkten in Leutkirch und Kißlegg oder über Abo-Kisten verkauft.

Auf den Feldern ist auch Platz für Hecken und Sträucher, damit werden Lebensräume geschaffen für alles mögliche Getier. Natürlich gibt es auch eine Streuobstwiese. Für die Gärtner ist dieses nasse Jahr sehr schwierig, besonders in solchen Grenzertrags-Standorten. Die Früh-Kartoffeln sind verfault, die gelben Rüben wachsen langsam, der Fuchs hat keine Mäuse gefunden und dafür einen Teil der Hühner gefressen. Das Heu konnte auch erst spät eingefahren werden.



Jungpflanzen zum Verkauf



Bei unserem Betriebsbesuch haben wir einen ehrlichen und interessanten Einblick in den Gemüsebau auf 720m Höhe erhalten. Zum Abschluss gab es noch selber gemachten Apfelsaft und Eistee, alles aus eigenem Anbau.

**Wir bedanken uns bei Roland und Maria für die interessante Führung mit zwei Flaschen Wein und Spenden für die neue Käserei.**



# Höllwald-Imkerei Boljahn in Ruderatshofen

Das Anwesen von Claudia und Helmut Boljahn liegt zwischen Aitrang und Ruderatshofen im Ostallgäu. Ein kleines sehr stilvoll renoviertes Haus mit 5000m<sup>2</sup> Grund. Mithilfe von Permakultur-Fachmann Robert Briechele wurde das Grundstück nach und nach zu einem Permakulturgarten umgebaut.

Im Lauf von 10 Jahren entstand ein kleines Paradies. Ein Teich wurde angelegt, verschiedene Beete für Gemüse und Kräuter und auch der Wildnis ließ man Raum.

Laufenten sorgen für wenig Schnecken. Dass Permakultur nicht von alleine entsteht und auch Arbeit macht, war den Beiden immer klar. Die Imkerei wird weiter ausgebaut, Helmut Boljahn ist inzwischen auch Sprecher der Bundesfachgruppe Demeter Bienenhaltung.



Am Samstag, den 03.09.2016, gibt es im Rahmen der Ökoerlebnistage von 14 bis 17 Uhr eine Führung durch den Permakulturgarten unter dem Motto „Bienen im Permakulturgarten“ mit Vorträgen über wesensgemäße Bienenhaltung, Gärtnern im Kreislauf des Jahres (Claudia Boljahn, Gartenführung) und Anlage eines Permakulturgartens (Robert Briechele, Spezialist für Permakultur)

**Höllwald-Imkerei, Höllweg 2,  
87674 Ruderatshofen.**

Anmeldung unter 08343/923360  
imker@hoellwald-imkerei.de

## Der Wannenhof von Fam. Schneid in Haldenwang

Der Hof liegt nördlich von Kempten auf 850 m Höhe. Man hat von dort einen der schönsten Blicke auf das Alpenpanorama. Der Betrieb umfasst 40 ha Fläche und wird seit 25 Jahren nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes bewirtschaftet.

Die Herde besteht aus 30 horntragenden Braunviehkühen mit Nachzucht. Schneids haben einen Anbindestall. Die Tiere grasen von Frühjahr bis Herbst auf den umliegenden Weiden, werden aber



Andreas und Josef Schneid mit ihren Kälbern. Foto: Daniel Delang

auch im Winter zweimal die Woche auf die Weide gelassen. Da es sich um einen Heumilchbetrieb handelt, wird keine Silage verfüttert. Der Betrieb liefert seine Heumilch an die Demeter Liefergemeinschaft, die sie an verschiedene Molkereien und Käsereien verkauft. Daraus werden Käse oder Frischmilch hergestellt und als Hornkäse bzw. Hornmilch vermarktet. Die Kälber werden Mutter- bzw. Ammengebunden aufgezogen, d.h. die Kälber können täglich Milch direkt an den Kühen trinken. Da Schneids die Kälber nicht enthornen wollen, wird eine eigene Kälbervermarktung aufgebaut, sodass kein Kalb mehr über den Viehhändler verkauft werden muss, da dieser nur noch hornlose Kälber vermarktet.

Im Rahmen der Ökoerlebnistage gibt es eine Hofführung am Samstag, den 15. Oktober, von 14 bis 16 Uhr.

**Kindberg 3, 87490 Haldenwang.**  
Anmeldung beim Bio-Ring Allgäu.

# „Die Frage lautet eigentlich: Welches Landwirtschaftssystem wollen wir?“

## Interview mit der Gentechnik-Kritikerin Dr. Angelika Hilbeck.



Die renommierte Agrarökologin Angelika Hilbeck von der ETH Zürich kritisiert seit Jahren die Nichterfüllung der vielen Versprechungen der Gentechnik. Sie war im Juni 2016 bei Rapunzel Naturkost in Legau zu einem Vortrag zu Gast. Sie ist eine der wenigen unabhängigen Forscherinnen, die ehrlich, kritisch und sehr verständlich die alten und neuen Verfahren der Gentechnik sowie ihre Auswirkungen erklären. Sie kämpft für eine unabhängige Risikoforschung, die diesen Namen auch verdient. Bio-Landwirtin Elisabeth Waizenegger und Eva Heusinger von Rapunzel Naturkost führten das Gespräch.

### **Frau Hilbeck, in welchen Ländern und bei welchen Pflanzen ist der Anbau von gentechnisch veränderten (GV) Pflanzen aktuell weit verbreitet?**

Das hat sich nicht verändert. Hauptsächlich werden GV-Pflanzen in Nord- und Südamerika auf großen Flächen angebaut, in Indien Baumwolle und in Südafrika Mais. Anders ist das in China und Russland dort werden keine oder nur wenig GV-Pflanzen angebaut, auch nur Baumwolle. Rein regulatorisch gibt es vor allem in Nord- und Südamerika keine Hindernisse. Dort könnte ja heute ein Paradies sein, wenn die Versprechungen der Gentechnik auch nur ansatzweise wahr geworden wären. Das wurde uns ja Anfang der 90er Jahre vollmundig versprochen. Top Erträge, einfachste Arbeit. Aber Sie sehen, dass die Versprechungen nicht eingetroffen sind.

### **Hat man in den Ländern Auswirkungen von GV-Pflanzen festgestellt?**

Es findet in Amerika kaum unabhängige Forschung hinsichtlich der Auswirkungen auf das Ökosystem statt. Vor allem zur Resistenzentwicklung wird geforscht – aus ökonomischen Gründen. Eine andere Erklärung, warum in den USA kaum zu den wirklichen Auswirkungen geforscht wird, ist, dass sie bei allen Forschungsprojekten mit GV-Pflanzen die Forscher die Zustimmung der Industrie brauchen. Dennoch gibt es einige prominente Beispiele: der Monarchfalter ist so eines. Forscher konnten nachweisen, dass der in den USA einst weit verbreitete Schmetterling seit Einführung des GV-Mais sowohl unter der Ausmerzungen seiner Hauptnahrungspflanze als auch unter den Bt-Toxinen leidet. Heute ist er eine bedrohte Art.

### **Eines Ihrer Ergebnisse war, dass durch das Bt-Toxin, das in gentechnisch verändertem Mais vorkommt, die Larven von Florfliegen und Marienkäfern geschädigt werden. Bt-Mais war aber schon zugelassen für den Anbau. Wie ist das möglich?**

Keine Zulassung muss Schadensfreiheit garantieren. Die meisten Einführungen in der Agro-Gentechnik werden ja zuerst in den USA den Behörden vorgelegt. Dort müssen die Firmen ihre Behörden nur überzeugen, dass ihre Produkte sicher sind. Die Firmen tragen dann die Verantwortung. In Europa herrscht das Vorsorgeprinzip. Das heißt, die Behörden prüfen und lassen die Produkte zu, wenn sie meinen, das Produkt sei sicher genug. Dafür muss dann auch die Behörde gerade stehen.

So wurden in den USA bei den herbizidresistenten GV-Pflanzen (z.B. Roundup Ready Soja) gar keine Prüfungen hinsichtlich ökologischer Risiken gemacht, weil man die Herbizid-Anwendung im Zusammenhang mit GV-Pflanzen von einer Umweltbewertung ausschließt. Nur bei den Bt-Pflanzen wurde das Bt-Protein, außerhalb des Pflanzenkontextes als isolierte Substanz, die aus Mikroorganismen gewonnen wurde, rudimentär überprüft. Diese Tests folgen dann dem OECD-Standard für Pestizidprüfungen. Diese sind aber konzipiert für akut toxische Substanzen, die innerhalb von Sekunden bis Minuten

wirken. Bt-Toxine wirken allerdings innerhalb von Stunden und Tagen und vor allem auch langfristig. Man machte einfachste Tests z.B. mit Marienkäfern im erwachsenen Stadium obwohl Bt-Toxine bekanntermaßen nur auf Insekten im Jugendstadium wirken oder mit ökologisch irrelevanten Arten wie einem Parasiten der Hausfliege.

### **Werden denn bei den Zulassungsverfahren keine Langzeiteffekte getestet?**

Nein. Man wertet die Tests meist nach wenigen Tagen aus, die oftmals noch nicht einmal die gesamte Jugendphase der Insekten abdecken. Nur wenn man Effekte finden würde, die Grund zur Sorge geben – was immer das auch ist – dann könnte man weitere Tests verlangen. Da die meisten Protokolle nicht für Bt-Toxine entwickelt wurden, demzufolge auch kaum negative Effekte beobachtet werden konnten, wurden auch nie weiterführende, langfristige Tests verlangt.

### **Wieso konnten Sie dann Bt-Mais-Saatgut testen?**

Ich bekam 1994 Bt-Mais Saatgut vor der Zulassung von – damals noch – Ciba-Geigy und es musste ein sogenanntes Secrecy-Agreement unterschrieben werden. In diesem stand, dass ich nur die Ergebnisse mit Zustimmung von Ciba-Geigy veröffentlichen dürfe. Natürlich waren sie zunächst mit der Veröffentlichung der kritischen Ergebnisse nicht einverstanden und gaben nur äußerst widerwillig nach etlichen Monaten Verzögerung ihre Einwilligung. Heute arbeiten wir nur mit GV Pflanzen, die schon lange im kommerziellen Anbau sind. An Material vor der Zulassung kommen wir und andere Wissenschaftler nicht, wenn wir nicht bereit sind, solche Knebelverträge zu unterschreiben.

### **Heißt das, dass eine unabhängige Forschung erst nach der Zulassung stattfinden kann?**

Ja. Wir und alle anderen unabhängigen, kritischen Wissenschaftler können nur mit Material arbeiten, das schon zugelassen und auf dem Markt ist. Aus dem Grund kamen unsere Studien auch erst nach der Zulassung. Unabhängige Forschung vor der Zulassung gibt es nicht – das Material ist patentiert und damit Eigentum des Entwicklers, der entscheidet wer damit was machen darf. In den USA ist die Situation sogar so, dass sie auch nach der Zulassung dort keine unabhängigen Forschungen machen können. Denn dort unterschreiben sie beim Kauf von GV-Saatgut, dass sie das Material nur einmal verwenden, nicht tauschen, nicht beforschen, keinen Vergleichsanbau machen etc.

### **Wie steht es mit der Behauptung der Industrie, dass die Kleinbauern bessere Erträge durch GV-Pflanzen erwirtschaften können?**

Dieses Argument ist unsinnig, denn sie wurden ja für eine industrialisierte, hochtechnisierte Landwirtschaft entwickelt. Ich bin öfter in Südafrika. Dort ist das Bt-Mais Saatgut 5-10 Mal so teuer als die traditionellen Sorten der Kleinbauern, also gerade für sie unbezahlbar.

### **Wo und wie landen diese (GV Pflanzen) hauptsächlich bei uns auf dem Teller?**

Mais und Soja landen in der industriellen Nahrungsmittelproduktion direkt und in Futtermitteln indirekt auf unserem Teller. Zunehmend werden sie auch in Autotanks und zur regenerativen Energiegewinnung verwendet.

Gerade hat das US-Agrarministerium erstmals grünes Licht für einen Champignon und einen Mais gegeben, die mit der neuen Methode CRISPR/Cas hergestellt wurden. Beide Pflanzen benötigten keine Zulassung als Biotechnologie-Produkt, weil die molekularbiologischen Techniken rechtlich nicht als Gentechnik eingestuft werden. Wie ordnen Sie diese neuen Techniken ein?

Fakt ist, es werden Gene technisch manipuliert. Das ist Gentechnik im allerbesten Sinn des Wortes. Es ist ja auch patentierbar. Wenn es in der Natur vorkommt, ist es nicht patentierbar. Es gehört somit in die Regulierung und Zulassung, oder ist konsequenterweise von der Patentierung ausgeschlossen.

### **Was würde passieren, wenn Glyphosat und damit Round up keine Zulassung in Europa mehr bekäme? Wäre es möglich, dass damit Roundup-Ready-Soja in Europa nicht mehr als Futtermittel importiert werden kann?**

Davon muss man ausgehen, denn die Rückstandsproblematik wurde nie angemessen berücksichtigt. Die Grenzwerte wurden ja einfach angehoben um sie passend zu machen für die Rückstände. Wird immer mehr Glyphosat gespritzt, landet immer mehr im Produkt, weil es sich in Körner und Früchte

verlagert. Somit werden wir immer mehr davon zu uns nehmen. Es gibt ja kaum noch Menschen, die keine Glyphosat/Roundup Rückstände in ihrem Körper haben. Wenn es eine verbotene Substanz wäre, hätte man natürlich eine bessere Ausgangslage.

**Aktuell ist ja auch die geplante Übernahme der Agrarsparte von Monsanto durch BASF und BAYER. Welche Auswirkungen hätte diese weitere Konzentration wohl auf die kleineren Züchter, Saatgutfirmen und Initiativen in Europa, die es hier noch gibt?**

Damit eskaliert der Konzentrationsprozess weiter und es teilen sich nur noch wenige Konzerne den Markt. Für mich ist diese Machtkonzentration kritisch und führt zu Demokratiedefiziten. Sie werden too big to fail – zu groß um zu verlieren – und selbst Staaten können dieser nicht demokratisch legitimierte Machtfülle immer weniger entgegensetzen.

**Die Mehrheit der Verbraucher in Deutschland wollen keine Gentechnik auf dem Teller. Welche Lösungen bleiben uns noch?**

Die Frage lautet eigentlich: welches Landwirtschaftssystem wollen wir? Kleinräumige, diversifizierte, umweltgerechte, bäuerliche Landwirtschaft mit Fokus auf Nahrungsmittel, Direktvermarktung, lokale kurze Wertschöpfungskette. Oder industrielle Landwirtschaft mit dem Fokus auf Rohstoffgewinnung für lange, profitmaximierte exportorientierte Wertschöpfungsketten? Das heißt auch, dass wir uns als Gesellschaft verändern müssen. Und vor allem müssen wir innovative Wirtschaftssysteme entwickeln, die zur Ökologie unseres Planeten passen und aufhören, zu versuchen, die Ökologie des Planeten an das Wirtschaftssystem anzupassen. Da werden wir immer verlieren. Der Planet Erde schießt uns ja schon die Quittung. Sehen Sie nach draußen! (Sie deutet auf den seit Wochen andauernden Regen. Anm. der Red.) Wir müssen in Bewegung kommen!



## Heumilch, was ist das eigentlich?

---

Bei „Heumilch“ denken viele Verbraucher, das ist ja fast bio. Vermittelt wird dieser Eindruck durch Bilder von grasenden Kühen und blumigen Begriffen, wie „die Kühe fressen saftige Kräuter und Gräser und im Winter sonnengetrocknetes Heu.“ Bei Heumilch gibt es zwei fest beschriebene Kriterien: Es wird kein Silo verfüttert und keine gentechnisch veränderten Futtermittel. Es besteht keine Weidepflicht. Es sind keine Bestandsgrößen in Abhängigkeit von der Futterfläche vorgegeben. Es ist keine eigene Regelung der N-Düngung vorgegeben (gültiges Fachrecht ist anzuwenden). Der selektive Einsatz von chemisch synthetischen Pflanzenschutzmitteln unter fachlicher Anleitung von landwirtschaftlichen Fachberatern sowie Punktbekämpfung auf allen Grünfutterflächen des Milchlieferanten ist möglich. Der Kraftfutteranteil ist auf < 25 % begrenzt; der Einsatz von gentechnikfreiem Soja ist erlaubt.

Heumilchbauern sind sicher auf dem richtigen Weg zu einer umweltfreundlichen, bäuerlichen Landwirtschaft. Der Schritt zum biologischen Landbau ist bei vielen sicher nicht weit, wenn es die betrieblichen Voraussetzungen zulassen.



## Friedi's Käswerkstatt in Frankenhofen

Johannes Friedberger ist gelernter Molkereimeister und hat ein großes Projekt gewagt. Zusammen mit seinen Eltern hat er am Ortsrand von Frankenhofen eine Käseerei samt Wohnungen und zwei Ferienwohnungen gebaut. Auf den ersten Blick wirkt es wie ein mit viel Geschmack umgebautes Bauernhaus. Im Erdgeschoss befindet sich die Käseerei, hell und geräumig mit Kupferkessel und alles was man so braucht, um guten Käse herzustellen. Jeden Mittwoch hat Johannes, der hauptberuflich im Nestlé-Werk in Biessenhofen arbeitet, frei und käst je nach Milchmenge einen Kessel voll. Neben der Käseerei befindet sich ein kleiner Laden, in dem der Käse verkauft wird. Eine kleine Brotzeitstube soll noch dazu kommen. Die Milch stammt von Martin Weber, Bio-Ring-Mitglied und jetzt Demeterbauer aus dem benachbarten Aufkirch. Weber gehört zu der Demeter-Liefergemeinschaft, die an verschiedene Molkeereien ihre Heumilch von Kühen mit Hörnern vermarktet. Die Milch wird auch über diese Gemeinschaft abgerechnet. Hergestellt wird Bergkäse verschiedener Reifestufen und Backsteiner. Außerdem noch Kaltentaler, ein Schnittkäse, der in den Sorten Natur, Paprika, Schabziegerklee und noch weiteren Zutaten hergestellt wird. Die Käseerei ist bio-zertifiziert.



Johannes Friedberger in seinem Käsekeller

Verkauft wird vor allem über den Hofladen und zwei kleinere Käse-Läden und einen Online-Shop. Eine Produktion für große Lebensmittel-Einzelhändler strebt der junge Käsemeister nicht an. Die anfallende Molke wird in einem Tank gesammelt und an Schweinemäster verkauft.

**Friedi's Käswerkstatt, Johannes Friedberger, Hauptstr. 65, 87662 Frankenhofen.**

Tel. 08345-2269919

[info@kaeswerkstatt.de](mailto:info@kaeswerkstatt.de), [www.kaeswerkstatt.de](http://www.kaeswerkstatt.de)

Öffnungszeiten: Di. 16-19 Uhr, Fr. 8-12Uhr und 16-19 Uhr, Sa. 8-13 Uhr

## Demeterhof Martin und Fini Weber in Aufkirch

Bereits seit 1990 bewirtschaftet Martin Weber seinen Hof nach den Richtlinien des biologischen Landbaus. Zuerst als Bioland-Betrieb, dann trat er dem Gää-Verband bei und seit 2015 ist er Mitglied bei Demeter.



Martin, Fini und Lukas Weber

Die Webers sind einer von 22 Milchlieferanten, die ihre Milch als Heu- und Hornmilch vermarkten. Der Schritt zu Demeter war nur konsequent und entspricht der Einstellung von Martin und Fini. Enthornt wird schon seit 10 Jahren nicht mehr. Trotzdem sind noch vereinzelt hornlose Kühe in der Herde. Seinen Betrieb führt er nach dem Prinzip, ohne Zukauf und hauptsächlich gesunde und zufriedene Kühe. Da nur noch Heu gefüttert wird, wurden die Silos abgeschafft und eine neue Heuhalle mit Trocknung gebaut. Gefüttert wird Gras und Heu, die Kühe kommen täglich auf die Weide und bekommen ergänzend etwas Futtergetreide aus eigenem Anbau. Außerdem wachsen auf 1 ha Ackerfläche Kartoffeln, die direkt ab Hof verkauft werden.

**Demeter Hof Weber  
Blonhofener Str. 24  
87662 Aufkirch**



## „Fleischfabrik Deutschland“

Dr. Anton Hofreiter

**Wie die Massentierhaltung unsere Lebensgrundlage zerstört und was wir dagegen tun können**

Dr. Anton Hofreiter beschreibt in seinem Buch die Umstände und Auswirkungen der industriellen Massentierhaltung in Deutschland, die trotz des Bio-trends immer größere Ausmaße annimmt. Die aktuelle, nach Meinung des Autors skandalöse und untragbare, Situation in Deutschland wird mit zahlreichen Fakten und Zahlen belegt. Deutschland ist einer der größten Fleischproduzenten Europas und trägt damit eine Verantwortung sowohl gegenüber den Tieren als auch den Menschen. Hofreiter stellt dabei auch weit reichende Zusammenhänge her und versucht diese auf verständliche Weise zu beschreiben. In seinem Buch geht er deswegen nicht nur auf die unzumutbaren Bedingungen in den überdimensionierten Ställen in Deutschland ein. Er zieht den Kreis weiter über die deutschen und europäischen Grenzen hinaus und zeigt so auch die Folgen der hiesigen Produktion für Länder wie Südamerika, in denen für die Futtermittel Wälder gerodet und Menschen ausgebeutet werden. Trotz klarer Worte und harter Kritik für die Agrarlobby, ergreift Hofreiter Partei für die Bauern, die unter dem Geschäft mit dem Dumpingfleisch und der Funktionsweise der Fleischfabrik Deutschland ebenso leiden wie die Tiere und letztlich auch der Verbraucher.

ISBN: 978-3-570-50202-0, 19,99 €



## „Dem Ökolandbau auf der Spur“

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

**Broschüre für Kinder**

In der Broschüre erfahren Kinder im Vorschul- und Grundschulalter was den Ökolandbau ausmacht und wo unsere Lebensmittel herkommen. Das Bewusstsein für die Auswahl und Qualität der Nahrungsmittel bildet sich bereits in der Kindheit aus. Insofern ist es sinnvoll, junge Menschen möglichst früh dafür zu sensibilisieren. Genau hier setzt das Aktionsheft für Kinder an und erläutert anschaulich, bunt und kindgerecht, welche besonderen Regeln Bio-bauernhöfe einhalten, welche Arbeiten im Jahresverlauf zu erledigen sind und wie die Tiere auf dem Biohof leben. Zudem erfahren die Kinder, welche Obst- und Gemüsearten in den verschiedenen Jahreszeiten besonders reichlich angeboten werden. Passend zu jeder Jahreszeit liefert die Broschüre einfache und leckere Rezepte, angefangen von Grüner Sauce, Sommereintopf, Kürbisröstis bis hin zu einem fruchtigen Rotkohlsalat. Für alle, die Ökolandbau einmal ganz praktisch erleben wollen, gibt es originelle Aktionsideen zum Nachmachen. Kostenlos erhältlich beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unter:

publikationen@bundesregierung.de





## „Biodiversität auf dem Landwirtschaftsbetrieb“ Forschungsinstitut für biologischen Landbau

### Ein Handbuch für die Praxis

Was können Bäuerinnen und Bauern für Vögel, Schmetterlinge und Wildblumen tun? Das Handbuch zeigt, wie es geht – in Einklang mit der Nahrungsmittelproduktion. Die beiden Herausgeber, die Schweizerische Vogelwarte Sempach und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, stützen sich dabei auf ihre langjährige Erfahrung in Forschung und Beratung zur Biodiversitätsförderung. Das Handbuch richtet sich an alle Bäuerinnen und Bauern, welche auf ihrem Hof die Biodiversität gezielt fördern wollen. Es zeigt auf einfache und verständliche Art, mit welchen Maßnahmen die Biodiversität auf der Landwirtschaftsfläche gefördert werden kann. Es enthält viele praktische Hinweise, wie Maßnahmen geplant und umgesetzt werden können. Ansprechende Betriebsbeispiele veranschaulichen, dass Biodiversitätsförderung und Nahrungsmittelproduktion vereinbar sind und sich auch viele Synergien in der Kommunikation mit den Kunden ergeben.

Ein Muss für jeden Bio-Bauern!

ISBN 978-3-03736-308-9, SFr. 30.00. Erhältlich bei [www.fibl.org](http://www.fibl.org).

## „N. Stickstoff – ein Element schreibt Weltgeschichte“ von Gerhard Ertl und Jens Soentgen (Hrsg.)

Welternährer – Weltzerstörer Er ist häufig und knapp zugleich: Mit jedem Atemzug gelangt er in unsere Lungen und doch begrenzte er lange Zeit das pflanzliche Wachstum und hielt so die Zahl der Menschen auf niedrigem Niveau. Es dauerte bis zum Vorabend des Ersten Weltkrieges, ehe sich die Menschheit aus der Stickstofffalle befreien konnte. Fritz Haber und Carl Bosch erfanden ein Verfahren, mit dessen Hilfe der Stickstoff der Luft gebunden werden konnte, und brachten damit den Kunstdünger in die Welt. Was als Siegeszug begann, endete Jahre später allerdings in einer wahren Stickstoffflut, die bis heute Gewässer umkippen lässt, den Klimawandel befeuert und in Form von Nitrat im Trinkwasser auftaucht. Der neueste Band der Stoffgeschichten gibt dem gleichermaßen unsichtbaren wie unterschätzten Stoff ein Gesicht, indem er seine Geschichte erzählt und die Umweltprobleme diskutiert, die er heute mit sich bringt. Natürlich fehlt auch nicht die biologische Stickstofffixierung, die heute im biologischen Landbau ihre Bedeutung hat. Das Buch ist einfach verständlich, hoch interessant und humorvoll geschrieben.

Im neunten Band der Reihe Stoffgeschichten "N. Stickstoff – ein Element schreibt Weltgeschichte" > (ET 28.9.) geben der Chemie-Nobelpreisträger Gerhard Ertl und Jens Soentgen dem gleichermaßen unbekanntem wie faszinierenden Stoff ein Gesicht.

272 Seiten, Hardcover, ISBN 978-3-86581-736-5, 24,95 €. Oekom-Verlag



**Alle Bücher können in der Geschäftsstelle ausgeliehen werden.**



# BAYERISCHE ÖKO-ERLEBNISTAGE

3. September – 3. Oktober 2016



Bio zum Erleben und Mitmachen in ganz Bayern!

Alle Veranstaltungen in Ihrer Nähe auf  
[www.oekoerlebnistage.de](http://www.oekoerlebnistage.de)



LVÖ  
Bayern

Landesvereinigung für den  
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

