

Allgäuer Bio-Nachrichten 2019-1

Bio-Ring Allgäu e. V.



**Einladung zur
Jahreshauptversammlung mit Neuwahl und Vortrag
Bio-Ring Allgäu e. V.
Montag, den 8. April 2019 um 20 Uhr
im Kempodium (Untere Eicherstr. 3, in 87435 Kempten)**

Liebe Mitglieder und Freunde des Bio-Ring Allgäus, wir laden Sie herzlich zur Mitgliederversammlung (Art. 7 der Satzung) und Vortrag „Stressfreien Weideschlachtung“ ein.

Tagesordnung

- 1) Begrüßung, Feststellen der ordnungsgemäßen Ladung und Beschlussfähigkeit
- 2) Geschäftsbericht 2018 und Ausblick 2019
- 3) Kassenbericht 2018
- 4) Bericht der Kassenprüfer
- 5) Entlastung Vorstand und Geschäftsführung für 2018
- 6) Bestimmung des Wahlvorstands
- 7) Vorstellen der Kandidaten
- 8) Wahl des Vorstands
- 9) Wahl der Kassenprüfer
- 10) Wünsche und Anträge der Mitgliederversammlung
- 11) Vortrag „Stressfreie Weideschlachtung“

für Brotzeit und Getränke ist gesorgt.

Wer Interesse an einer interessanten Vorstandstätigkeit hat darf sich gerne melden!!

Damit der Abend auch den passenden Rahmen hat, würden wir uns freuen, wenn Erzeuger und Vermarkter ihre Produkte zum Essen, Verkaufen, Tauschen und Probieren mitbringen würden.

Auf Euer Kommen freuen sich der Vorstand und die Geschäftsführerin

Vortrag „Stressfreie Weideschlachtung“

mit Daniel Wolf,
Bio oder konventionell - hinter den Schlachthaus Türen sind alle Tiere gleich. Das bedeutet, dass sie auf ihrem letzten Weg enormen Stress erleben und einen



unwürdigen Tod erfahren. Doch auf dem Biobetrieb der Familie Wolf aus Agathazell bei Burgberg ist das nicht mehr so: Nach einem jahrelangen Tauziehen mit den Behörden, dürfen die Wolfs ihre Rinder seit nunmehr zwei Jahren mit der wirklich stressfreien Schlachtmethode, dem „Kugelschuss auf der Weide“ im vertrauten Umfeld töten. Wie der lange Weg ausgesehen hat, was vor der Schlachtung alles beachtet werden muss und wie eine solche Weideschlachtung dann tatsächlich abläuft, darüber berichtet Daniel Wolf in seinem Vortrag.

Dass der große Aufwand auch tatsächlich belohnt wird, bestätigt unter anderem die hohe Fleischqualität und die große Nachfrage.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft. Weitere Informationen unter: www.bundesprogramm.de

Nur das alte Wohngebäude in der Mitte des weitläufigen Hofgeländes zeugt noch von der einstigen Immenmühle. Die Mühle selbst wurde schon vor Jahrzehnten abgebaut und das in die Jahre gekommene Gebäude zuletzt nur noch vom ehemaligen Besitzer bewohnt. Von ihm hatte Familie Kaack das Gelände vor knapp 20 Jahren auf Erbpacht-Basis übernommen und ihm seither Stück für Stück neues Leben eingehaucht. "Den Stall durften wir damals wegen Einsturzgefahr nicht einmal mehr betreten", erinnert sich Hofnachfolgerin Elena Kaack, die den Hof heute gemeinsam mit ihren Eltern, ihrem Partner und den drei Kindern bereits in die zweite Kaack-Generation führt.



Bereits zehn Jahre zuvor hatten Heinrich und Dorothea die ersten Schritte in Richtung Ziegenhaltung gemacht. "Meine Eltern haben damals 30 Jungtiere aus Belgien gekauft und einen Hof ganz in der Nähe gepachtet gehabt", weiß Tochter Elena Kaack. Gemeinsam mit einem Kollegen begannen sie dort mit dem Verarbeiten der Milch, das sie sich noch selbst beigebracht hatten. Noch heute kümmern sich die erfahrenen Eltern um die Verarbeitung und Vermarktung der Produkte, während Elena Kaack und ihr Freund Lenz Kugel für die Landwirtschaft und die 84 melkenden Ziegen plus Nachzucht zuständig sind.

Neben dem alten Mühlgebäude im Tal der Leiblach, in idyllischer Lage direkt am Wald, haben sie einen biologisch bewirtschafteten Ziegen-Betrieb aufgebaut. Hier leben und arbeiten sie in einem hellen Wohnhaus in Holzbauweise, mit mehreren Hofgebäuden, sowie Ziegenställen mit angegliederter Käseherstellungsküche. Heute sind sie drei Generationen unter einem Dach. Die Eltern Heinrich und Thea arbeiten voll mit, zusammen mit ihrer Tochter Elena Kaack und ihrem Partner Lenz Kugel. Sie haben inzwischen drei kleine Kinder. Jeder hat seinen festen Arbeitsbereich, in der Kinderbetreuung helfen sie sich gegenseitig. Klingt idyllisch, ist aber nicht auf Dauer angelegt. Heinrich sagt, das Problem ist vor allem die viele Handarbeit im Ziegenhof, in dem 84 Milchziegen versorgt, betreut, gemolken werden. Das bedeutet Arbeit im Stall, auf den Wiesen und rund um die Wirtschaftsgebäude. Die Milch käsen sie auf dem Hof vor Ort, verarbeiten den Frischkäse zu vielen köstlich gewürzten Frischkäse- und Hartkäse Sorten und verkaufen ihn selbst auf Märkten. Als Heinrich und Thea vor

30 Jahren anfangen, wollten sie mit ihrer Bioland-Landwirtschaft bewusst ein Zeichen setzen, gegen die übliche Tierhaltung auf den konventionellen Höfen. Heinrich ist Landwirtschaftsmeister



und hatte viele Jahre Erfahrung in der Tierhaltung. Sie fanden vor 20 Jahren den Platz an der Immenmühle, wirtschafteten auf den 19ha Land mit vollem Einsatz im Einklang mit der Natur.

Arbeitsaufwendig ist neben der Ziegenhaltung auch die Direkt-vermarktung. "Wir sind zu viert bis zu zehn Stunden täglich am arbeiten", rechnet Elena (32) vor, "es ist ein großer Luxus für uns, dass meine Eltern noch dabei sind, sonst wäre es nicht möglich – wir müssten dann reduzieren und das wäre aber finanziell nicht machbar." Über die vier Wochenmärkte in Lindau, Ravensburg, Wangen und Oberstaufen sowie ab Hof vermarkten Kaacks ihre Produkte. In Handarbeit hergestellte verschiedene Käsesorten entstehen in der kleinen Hofkäserei. Auf Wunsch verkaufen sie auch Ziegenfleisch. Das Käsesortiment von Frisch- über Weich- bis hin zum Hartkäse wird durch Wurstspezialitäten von Ziege und auch den wenigen Mastschweinen ergänzt, die mit der beim Käsen anfallenden Molke gefüttert werden.

An diesen Standbeinen soll nicht gerüttelt werden, sind sich die Hofnachfolger einig. An der Effizienz möchte das Paar aber gerne arbeiten, um etwas mehr Freizeit für die Familie zu gewinnen. Und dann wäre da noch das alte Mühlengebäude in der Hofmitte: Ein Abbruch des historischen Anwesens kommt nicht in Frage, vielmehr könnten sich Kaacks vorstellen, mit Ferienwohnungen ein zweites Standbein aufzubauen.

Sie arbeiten gemeinsam am Generationenwechsel, und damit an einer Übergabe. Dieser soll gleichzeitig neue Strukturen der Effizienzsteigerung einführen, und zwar ohne Qualitätsverlust beim Ergebnis.

Heinrich (61) und Thea (58) würden sich gerne langsam zurückziehen, aber noch gibt es keine für Alle akzeptable Lösung. Bisher leben sie vom Modell der vielen Hände. Wenn die Arbeitskraft der ersten Generation wegfällt, müsste noch genug Bargeld da sein, um die Junge Generation zu ernähren und weitere Arbeitskräfte einzustellen. Das wirft der biologisch bewirtschaftete Hof derzeit nicht ab. Aber „Biologisch Wirtschaften macht Spaß“ sagen die Jungen und so werden sie einen Weg finden.

Text und Bild: Eva Wonneberger

Bayerns beste bio Produkte

Auch im Jahr 2019 suchte die LVÖ Bayern wieder die besten und

innovativsten Bio-Schmankerl.

Die Gewinner wurden auf der Grünen Woche 2019 in Berlin ausgezeichnet.



Aus dem Allgäu wurde der Bio-Ziegenbergler - Sellthürner Käskuche, mit Silber ausgezeichnet. Wir gratulieren recht herzlich!!

Der Bio-Ziegenbergler

Eigentlich hatten sie in der Sellthürner Käskuche nicht vor, Ziegenkäse herzustellen. Als dann aber der Ziegenmilchbauer Thomas Hosang aus Oy-Mittelberg plötzlich ohne Abnehmer für seine Milch dastand, beschloss Familie Gmeiner, dem Betrieb zu helfen und sich an der Verarbeitung von



v.li. Cordula Rutz von der LVÖ Bayern, Hubert Heigl (Vorsitzender LVÖ), Pirmin Gmeiner (Sellthürner Käskuche), die bayerische Bio-Königin Carina I.
Bildnachweis: LVÖ Bayern / Christoph Assmann

Ziegenmilch zu versuchen. Gleich der erste Ziegenfrischkäse kam bei den Kunden so gut an, dass die Ziegenkäserei inzwischen fester Bestandteil der Sellthürner Käskuche ist. Der Ziegenbergler ist ein herrlich cremiger, halbfester Schnittkäse

mit angenehmem und zu gleich sehr charakteristischem Ziegenmilchgeschmack.

Eine echte Allgäuer Köstlichkeit!

Jeden Donnerstag um 11 Uhr findet in Sellthürn bei Günzach, eine Käseführung statt.

Käsespezialitäten aus Sellthürn erhalten Sie im Käseladen Sellthürn 11, 87634 Günzach, Oberstdorfer Käse-Alp, Am Marktplatz 5, 87561 Oberstdorf und im neuen Käseladen, im Gewerbegebiet, Immenthal 1, zwischen Immenthal und Ober-

günzburg, Öffnungszeiten:

Mo-Do 8:30-13:00 u. 15-18, Fr. 8:30-18:00, Sa. 8:30-12:30. Und im online-shop www.kaesealp.de/sellthuerner-kaesekueche.html



Im neuen Käseladen, der direkt am neuen Käselager angrenzt findet man Bio- u. konv. Käse und Spezialitäten.
Foto: nb-werbung

Berghofer Biostadl ist zum besten Naturkostfachgeschäft in Deutschland ausgezeichnet worden.



bei der Schrot&Korn-Leserwahl „Beste Bioläden 2019“ haben ca. 48 000 Kunden Bundesweit ca. 2700 Naturkostfachgeschäfte bewertet. In der Kategorie 99qm – 399qm Verkaufsfläche, wurde Petra Neuber und Helmut Fiebig und ihr Team mit „Gold im Gesamteindruck“ und somit zum Besten Bioladen 2019 gewählt.

Wer eine Ausflug zum Forggensee im Ostallgäu macht, dem sei ein Besuch des Bioladen, Café und Garten in Berghof sehr zu empfehlen. Neben einem ollen Bio-Sortiment, gibt es leckere Kuchen, herzhaft Fladenbrote und vieles mehr.

Dazu eine immer freundliche, kompetente -Beratung. Öffnungszeiten: Mo - Fr 8 - 18 Uhr; Sa 8-13,

Tel. 08368-913605 www.berghofer-biostadl.de, Am Illarsberg 13, 87642 Halblech/Berghof Foto: Schrot und Korn



Bis heute reise ich sehr viel in der Welt, sehe die grössten Brauereien. Und doch zieht's mich jetzt wieder zurück in die Heimat... Ich bin Rudi Maget, gebürtiger Nesselwanger und nicht nur gelernter, sondern auch leidenschaftlicher Brauer.

Mein „Handwerk“ habe ich 1975 in der damaligen Bärenbrauerei Nesselwang erlernt. Das hat mich auf «den Geschmack» gebracht. Gebraut habe ich dann in den folgenden/nächsten Jahren in den verschiedensten Brauereien der Welt. 1982 habe ich mich entschlossen den Meister zu machen, denn das Brauen macht halt noch



mehr Freude je mehr man über die Produktion dieses edlen Getränks weiß.

Nach einigen Anstellungen als Meister in großen und mittleren Brauereien, habe ich viel Erfahrung sammeln können, wie man „industriell“ oder auch „handwerklich“ Bier brauen kann.

Bier und Bio wie passt das zusammen:

Die Frage habe ich mir 1984 schon gestellt als ich damals als Pionier eines der ersten Biobiere gebraut habe, denn die Brauer waren schon der Natur immer sehr nahe, aber dass wir damals schon als Nachhaltig brauen und Rohstoffe produzieren, da wurde man von vielen Kollegen und sogenannten normalen Kunden belächelt, denn das war noch kein „ Markt „ damals.

Doch heute denken viele der Kollegen und vor allem unsere Kunden komplett um, und akzeptieren die nachhaltiger hergestellten Produkte.

Zruck zu de Wurzla?

Vor drei Jahren, also 2016 war die Idee aufgeflammt wieder in einer kleinen Brauerei selber zu bauen und die Leute um meinen Kamin mit Nesselwanger Bier zu versorgen.

Nach anfänglicher Unschlüssigkeit wo wir die Brauerei bauen – entweder in der Garage oder Keller sind wir dann eher durch Zufall auf das ehemalige Sudhaus der Bärenbrauerei gestoßen. Dieses stand und die Besitzer waren einverstanden in diesen Räumen wieder eine kleine Brauerei einzurichten.

Nun konnte es losgehen, - im November 2016 begannen die sehr intensiven Renovierungstätigkeiten, bis einschließlich Dezember 2017.

Und so schließt sich der Kreis.

In Nesselwang das Brauen erlernt, einmal um die Welt gereist, die verschiedensten Biere probiert und festgestellt: daheim schmeckt das eigene Bier am Besten.

Das Bären Bier

Unser Bier ist ein vollständig zertifiziertes biologisch hergestelltes Bier, mit Rohstoffen aus der Region. Das Bier selbst ist naturbelassen – nicht gefiltert und auch nicht „künstlich“ haltbar gemacht Abgefüllt werden die Biere direkt in die Bügelflaschen über einen „ Isobarometrischen“ Flaschenfüller. Die Technik stammt schon aus der ersten Abfüllgeneration der letzten Jahrhunderte – aber für Kleinbrauer absolut grossartig geeignet. Die Etiketten, bezogen aus einer lokalen Druckerei, werden von Hand mit einem wasserlöslichem „Papierkleber“ auf die Flaschen geklebt. Zum Schluss werden die Flaschen in selbstgemachte Holzträger verpackt.

Natürlich können die Biere, für Feste oder Feiern, auch im Fass erworben werden - zum Anzapfen vom Holzfass oder zum Zapfen mit Durchlaufkühler.

Unsere Biersorten

Unser ganzjähriges Angebot umfasst zwei Sorten:

„Zwickel“ Hopfenbetontes süffiges untergäriges helles Bier –

„Weizen“ – in der Flasche vergoren, typisch vollmundiges Weizenaroma,

Saisonale Biere:

EXTRA - „Mei Halbe“ - Exportbiertyp, naturtrüb, goldbraune Farbe, malzig betonter Körper, Mai bis Okt.

EXTRA – „No a Halbe“ - Braunbier – mit speziellen Malzen gebraut, malzig leicht hopfige Kombination ab Mitte Dez. bis Ende März. DINKEL - in der Flasche vergoren, spritzig, herb, fruchtig, obergärig erfrischend,

Zurzeit kann man die Biere in folgenden Stellen erwerben Bärenbier Nesselwang, Hauptstr. 3, Sa. 9-13 Uhr, rudi.baerenbier@gmail.com, Pur Natur Kempten, Käseladen Beim Seiler Nesselwang, Fein und Herb Pfronten, Gärtnerei Gruber Nesselwang, Hündeleskopfhütte Pfronten – Kappel, Biohotel Eggenberger Hopfen, Evtl. BioWelten Immenstadt. **Text und Bilder Rudi Maget**
Tel. 08361-294 od. 0160-2688115



So schön kann Landwirtschaft sein Ernst Wirthensohn



VonHier – ein Allgäuer Modell für die Regionen Europas

Es geht auch klein! Innovativ, lukrativ, lebenswert.

Kann es eine Landwirtschaft geben, die gesunde Lebensmittel erzeugt und unsere Landschaft bereichert? Eine Landwirtschaft, die die Bedürfnisse von Mensch, Tier und Umwelt achtet? Und die im Einklang mit den Wertvorstellungen unserer Gesellschaft steht?

Was gemeinhin als Utopie gilt, ist längst reales Erfolgsmodell – und übertragbar auf viele Regionen Europas: Dieses Buch stellt einen Entwicklungsimpuls vor, der überrascht und inspiriert. In spannenden Vor-Ort-Reportagen und lebhaften Fotos erzählt es von Landwirtinnen, Landwirten und Unternehmen, die dem Trend des „Immer mehr und immer schneller“ etwas Eigenes entgegenzusetzen. Mit ihrem Beispiel wecken sie die Lust, gängige Dogmen zu hinterfragen und selbst kreativ zu werden.

So verschieden die Betriebe jedoch sind, es eint sie die Beteiligung an VonHier, einem regional-ökologischen Modell für eine andere Landwirtschaft. Die

Akteure orientieren ihr unternehmerisches Handeln nicht am Weltmarkt und globalen Trends, sondern an Region und Heimat – und an elementaren Werten wie Identität und gegenseitigem Respekt. Das VonHier-Modell rechnet sich für alle, es fundiert mittlerweile auf 20 Jahren Erfahrung. Von dieser Erfahrung berichtet das Buch. Denn so schön kann Landwirtschaft sein: Eine Win-win-win-Situation für Mensch-Tier-Umwelt. In allen Fenberg Filialen und beim Bio-Ring Allgäu.

Hardcover, 208 Seiten, Hardcover, 208 Seiten ISBN 978-3-86389-038-4 VK 19,90 €

Die Kuh – Eine Hommage Werner Lampert

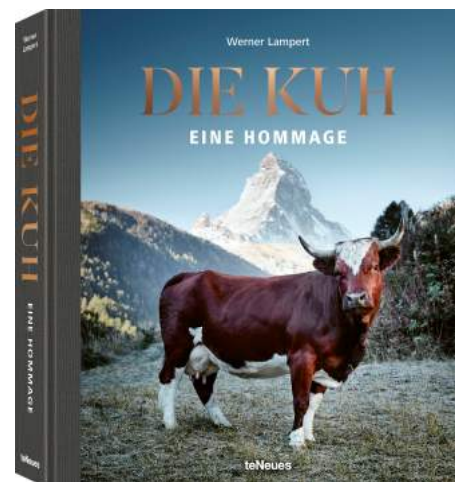
Das wohl umfassendste Werk zum Thema Rinder der Welt. Ästhetisch beeindruckend und mit zahlreichen wissenswerten Informationen zu Abstammung, Lebensräumen und Charakter der Tiere.

Sie nährten und wärmten, sie bekleideten und begleiteten uns die letzten 10 000 Jahre. Unvorstellbares leisteten diese Tiere und ließen uns dabei nie im Stich. Ohne die Domestikation der Wildrinder wäre die Erfolgsgeschichte des Homo sapiens so nicht möglich gewesen.

Dieses Buch ist eine Hommage und Liebeserklärung von Bio-Pionier Werner Lampert an die ursprünglichen Kuhrassen und Wildrinder unserer Erde und ein Appell, die Artenvielfalt zu schützen und achtsamer mit diesen heiligen Geschöpfen, die gleichsam Familienmitglied und Nahrungsquelle sind, umzugehen. Denn im Zuge der Massentierhaltung sind sie vom Aussterben bedroht.

Begleiten Sie Werner Lampert und sein Fotografen-Team auf ihrer unglaublichen Reise zu den seltensten Kühen und zur Wurzel unserer Zivilisation. „Jahrtausendlang zogen wir mit ihnen durch Kontinente, wir querten Berge und Meere mit ihnen, unseren treuen, uns immer zugewandten und unterstützenden Gefährten. Seien wir ihm durch unsere Zuneigung nahe, unserem Gefährten Rind.“ Werner Lampert DIE KUH EINE HOMMAGE: 978-3-96171-178-9

49,90 €, 480 Seiten, 230 Farbfotographien



Agrar-Atlas - Daten und Fakten zur EU-Landwirtschaft

114 Euro pro Bürgerin gibt die EU jährlich für die Landwirtschaft aus. Mit zahlreichen aussagekräftigen Grafiken zeigt der Agrar Atlas, dass kaum jemand etwas von diesem Geld den Zielen zukommt, die den Menschen wichtig sind: gesunde Lebensmittel, der Schutz von Umwelt, Klima und Biodiversität oder der Erhalt von kleinen und mittleren Betrieben.

Der Agrar-Atlas kann beim BUND bestellt oder auch heruntergeladen werden:

www.bund.net/service/publikationen

So, 07.04.2019 09:30 – 17:00 Uhr Bio-Regional-Fairer Markt in Sonthofen : Markthalle Sonthofen

An über 40 Verkaufsständen können Besucher heimische Kräuter und Pflanzen, heimischen Honig, faire Milch, Biokäse, regionale Lebensmittel, faire Waren aus dem Welthandel, Filzwaren, Bioschuhe sowie Textilien und vieles mehr erwerben. Mit bio-regional-fairem Frühstück in der Cafeteria der Markthalle.

Mit Info-Stand Bio-Ring Allgäu e. V. und GENIAL

Mi., 24. 04. 2019 19:00 Führung auf dem Hof Kornblume, Kornhofen 1, 87730 Bad Grönenbach. Seit 2015 Biozertifizierter Permakulturhof mit den Schwerpunkten Artenvielfalt und lokale Lebensmittelerzeugung.

Landschaftselemente wie (Benjes)Hecken, Teich, Streuobstwiese mit alten Obstsorten, Beeren, Wildkräuter. Solidarische Landwirtschaft (SoLawi), Manufaktur für die Lebensmittelveredelung. und Hofladen mit FoodCoop.

Weitere Infos: www.hofladen-kornblume.de

Im **Anschluss 20:00 Filmvorführung „Tomorrow“ auf dem Wegmannhof**, Haitzen 7, 87730 Bad Grönenbach. Ein Film über die Lösungen die wir brauchen, um den globalen ökologischen Kollaps aufzuhalten. Von dem Aktivisten Cyril Dion und der Schauspielerin Mélanie Laurent („Inglourious Basterds“). Mit einer Million Zuschauern in Frankreich. Und einem César als Bester Dokumentarfilm ausgezeichnet. Mit anschließender Diskussion

Anmeldung erwünscht: 08334-9897697 www.wegmannhof.de



Sa. 4. Mai . 9 -12 Uhr Bio-Frühlingsmarkt in Marktoberdorf, Stadtplatz



Angeboten werden Gemüse, Obst, Gemüsepflanzen, Türkränze und Jungpflanzen, Bio-Käse, Bio-Rindersalami und Bio-Rinderschinken, verschiedene Brote und Gebäck, Naturkostprodukte, Honig, frisch gepresste Öle, selbstgemachte Cremes, Kaffee und Kuchen und vieles mehr. Für den Verbraucher bietet sich somit eine sehr gute Gelegenheit sich über den biologischen Anbau direkt beim Erzeuger zu informieren, genauso über die artgerechte Tierhaltung.

Weitere Termine:

Do. 28. März um 20:00 im Hirsch in 87488 Betzigau.

Lesung mit Anja Hradetzky - Wie ich als Cowgirl die Welt bereiste und ohne Land und Geld zur Biobäuerin mit Selbstvermarktung wurde. Nach dem Studium reiste sie mehrere Jahre als „Cowgirl“ durch Kanada sowie als Landwirtin zu „Bio Ranches“ in ganz Europa. Seit September 2013 lebt sie mit ihrem Mann, zwei Kindern, einem Hund und 40 Milchkühen in Stolzenhagen an der Oder und baut dort ihren bäuerlichen Landwirtschaftsbetrieb mit kompletter Selbstvermarktung auf. **SIE KAUFTE IHRE ERSTEN KÜHE IM ALLGÄU!**

Wertschätzungsbeitrag 10 € Josef Kraus; Leiterberg 48; 87488 Betzigau; Tel.08304-5362

Mo. 8. April 2019 10:00 - 16:00 Praxis-Dialog Kuhgebundene Kälberaufzucht, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau

Anmeldung bis zum 29. März 2019 bitte unter: www.schweisfurth-stiftung.de/termine

Die Teilnahmegebühr inklusiv Verpflegung beträgt 20 €. **Ansprechpartner:** Saro Ratter, Tel.: 089 - 17 95 95 -11, Mobil: 0174 – 20 93 137, Fax: 17 95 95 -19 Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de, www.schweisfurth-stiftung.de

Artemisia Allgäuer Waldgarten und Kulturwirtschaft in Hopfen 29, 88167 Stiefenhofen, Vorträge, Seminare, Brunch, Klangmeditation, Gartenführungen, Waldgang, uvm. www.artemisisa.de/veranstaltungen

Mi. 22.05. 19:30 s´Lorenz, 87439 Kempten, Prälat-Götz-Str. 2, Kempten

„Bienensterben, Insektenserben-Höfesterben“ Welche Alternativen gibt es zum derzeitigen Agrarsystem -- Walter Haefeker, Präsident des europäischen Berufsimkerverband. Veranstalter: www.IG-FÜR.de