



ALLGÄUER BIO-NACHRICHTEN

Liebe Mitglieder und Freunde des Bio-Rings Allgäu,

leider sind auch wir von den Corona-Maßnahmen betroffen und haben unsere Jahreshauptversammlung auf dem Arche-Hof Birk verschoben. Sobald Versammlungen wieder erlaubt sind, erhalten Sie rechtzeitig unsere Einladung. Einen Bericht über den Arche-Hof finden Sie auf Seite 3.

Auch wenn einige Veranstaltungen ausfallen müssen, geht uns die Arbeit nicht aus. Zum Beispiel aktualisieren wir den Bio-Einkaufsführer und ergänzen ihn durch eine App, damit der Weg zu Bio noch einfacher wird.

Außerdem sind wir – zusammen mit vier anderen Organisationen – weiterhin in dem vom Bundesprogramm „Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“ geförderten Projekt „Mit Bio durch Stadt und Land“ aktiv. Unsere Mitarbeiterin Barbara Epple unterstützt uns diesbezüglich seit Herbst 2019 bei der Organisation und auf den Infoständen.



Für 2020 planen wir zusammen mit dem BUND Naturschutz und weiteren Organisationen eine Ausstellung zum Thema Ökolandbau. Sie soll – in Verbindung mit einer breiten Öffentlichkeitsarbeit – im Allgäuer Raum gezeigt werden.

Natürlich organisieren wir auch zukünftig die beliebten Bio-Märkte, Vorträge, Filmvorführungen und Hofführungen und informieren Sie, liebe Mitglieder, über alles, was im Bereich des ökologischen Landbaus im Allgäu passiert.

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung, ohne die unsere Arbeit nicht möglich wäre.

Im Namen des Vorstands

Christine Räder
(Geschäftsführerin)

Große Nachfrage nach regionalen Bio-Produkten



Erfreulicherweise werden Bio-Produkte immer beliebter. So kam es auf dem Bio-Frühlingsmarkt in Marktoberdorf zeitweise zu langen Warteschlangen.

INHALT

Allgäuer Bio-Produkte ausgezeichnet	02
Der Arche-Hof Birk	03
Nachhaltige Landwirtschaft braucht Rinder	04
Unverpackt-Läden im Allgäu	06
NaturWerk Samhof	07
Klimafreundliche Landwirtschaft	08
d’Gmiasbaura aus Türkheim	09
Käsestadel in Memmingen	10
Bio-Neuigkeiten im Allgäu	11
Vorstellung neuer Mitglieder & Hof gesucht	12

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

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



Bildquelle: Deinking PR

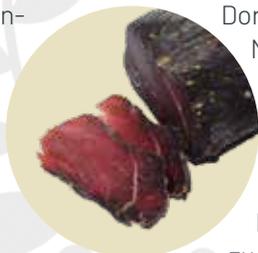
Allgäuer Bio-Produkte auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin ausgezeichnet

Das „Allgäuer Hornochse Ur´Gselchtes“ vom Bio-Hof Regis und die „Beschwipste Anna“ der Bio-Schaukäserei Wiggensbach gehören zu den zehn besten bayerischen Bio-Produkten 2020. Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber überreichte den Gewinnern ihre Urkunden auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin.

Das „Allgäuer Ur´Gselchtes“

– ein Produkt, das einem Projekt der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten entspringt – erhielt die Auszeichnung in Silber. Der zarte Rohschinken zeichnet sich durch ein äußerst sorgfältiges Herstellungsverfahren und einen fein-rauchigen Geschmack aus.

Seit Herbst 2019 wird das Produkt durch den Bio-Hof Regis in Dietmannsried vertrieben. Entwicklung und Produktion finden bei der Bauerngemeinschaft Illerwinkel in Legau statt.



Das Rindfleisch dafür stammt derzeit von vier Allgäuer Bio-Betrieben, die sich mit Unterstützung der Öko-Modellregion und der Bio-Verbände gemeinsam für eine regionale Vermarktung von Bio-Milchviehkälbern in der Region engagieren. Daraus ist der „Allgäuer Hornochse“ entstanden – Modellprojekt und Produktmarke zugleich.

Einer der vier Betriebe ist der Demeter-Hof Regis in Dietmannsried.

Dort halten Beate und Manfred Reisacher 25 Milchkuhe, darunter Fleckvieh und die vom Aussterben bedrohten Rassen Original Braunvieh und Pinzgauer. Die männliche Nachzucht in der Region zu behalten und aufzuziehen, ist beiden ein großes Anliegen. Beate Reisacher engagiert sich privat und als Mitarbeiterin der Öko-Modellregion für das Modellprojekt „Allgäuer Hornoch-

se“. Mehr Informationen dazu finden Sie unter:

www.allgaeuer-hornochse.de

Die „Beschwipste Anna“

von der Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist ein weiteres Produkt aus der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten, das in Berlin ausgezeichnet wurde. Die „Beschwipste Anna rot“ erhielt eine Auszeichnung in Bronze. Der fein-cremige Käse wird mit rotem Spätburgunder veredelt und besteht aus Allgäuer Bio-Heumilch.



2003 gegründet, gehören der Käserei heute 17 Bio-Betriebe an, die ausschließlich Heumilch anliefern. Besucher können bei Betriebsführungen in der Schaukäserei mehr über das Käsehandwerk erfahren und die verschiedenen Käsesorten mit ihren Besonderheiten kennenlernen. Mehr Informationen finden Sie unter:

www.schaukaeserei-wiggensbach.de



Barbara Birk

Sobald es wieder erlaubt ist, wollen wir euch, liebe Mitglieder, zu einer Führung auf dem Arche-Hof Birk einladen. Im Anschluss halten wir unsere Jahreshauptversammlung im Seminarraum ab – natürlich wie immer mit leckerem Bio-Essen und guter Unterhaltung.



Wolfgang Birk



Der Arche-Hof Birk

Im herrlichen Oberallgäu liegt der idyllische Arche-Hof Birk in 950 Meter Höhe. Wolfgang und Barbara Birk führen den Bioland-Betrieb liebevoll in der vierten Generation. Im Haupterwerb wird mit ca. 55 Kühen Milch produziert. Ihr Futter kommt ausschließlich von den kräuterreichen Wiesen.

Da Birks ein interessantes Betriebskonzept entwickelt haben, gehört ihr Betrieb dem Netzwerk der Demonstrationbetriebe für den ökologischen Landbau an.

Neben Original Allgäuer Braunvieh werden auf dem Arche-Hof braune Bergschafe und Augsburger Hühner als seltene Rassen gehalten. Zudem gibt es Führungen zu verschiedenen Themen, einen ansprechenden Seminarraum und eine gut sortierte Direktvermarktung mit den Produkten des Hofes – von Fleisch, Wurst und Käse über Milch, Wolle sowie Schafs- und Kalbsfellen bis zu Honig.

Original Allgäuer Braunvieh

Seit jeher hält der Betrieb das Original Allgäuer Braunvieh. Bis in die 1950er-Jahre lässt sich die Blutlinie der Tiere auf dem Hof zurückverfolgen. Neben der Einkreuzung der Brown-Swiss-Genetik ab den 1970er-Jahren wurde parallel auch das Original Allgäuer Braunvieh bis heute weitergezüchtet. Die Rasse zeichnet sich durch Genügsamkeit, Robustheit und eine hohe Fleischqualität aus.

Braunes Bergschaf

Dieses anspruchslose Schaf ist in Bayern und Tirol beheimatet. Seine Wolle dient heute noch der Herstellung von Strickjacken, Lodenstoffen und Teppichen.

Augsburger Huhn

Es war ursprünglich in der Gegend um Augsburg und im südlichen Schwarzwald beheimatet und gilt als sehr widerstandsfähige Rasse. Das Augsburger Huhn ist extrem gefährdet: Im Jahr 2005 gab es nur noch 200 Tiere. Seine Besonderheit ist der schöne Kronenkamm. Da der Arche-Hof Birk lediglich über einen sehr kleinen Zuchtstamm verfügt, können keine Zuchttiere und Bruteier abgegeben werden.

Seminarraum & Hofführungen

Für Feste und Versammlungen aller Art steht ein Seminarraum mit Hofcafé zur Verfügung. Die liebevolle haus-eigene Verpflegung ist biologisch, regional und saisonal. Einfach und lecker! Soweit möglich, werden die Lebensmittel vom Hof verwendet – Eier, Fleisch, Milch und in der Saison die Kräuter aus dem eigenen Garten.

Spannende Hofführungen zu verschiedenen Themen können für Erwachsene und Kinder gebucht werden. Barbara Birk führt Sie gerne und hat Ihnen als Kräuterrfrau, Erlebnisbäuerin und Moorerlebnisleiterin – um nur einige ihrer Passionen zu nennen – vieles zu erzählen.

Adresse:

Barbara & Wolfgang Birk
Helingerstr. 9
87480 Weitnau
Telefon 08378-932669
archehof@bio-birk.de
www.bio-birk.de

Demonstrationbetriebe
Ökologischer Landbau

Nachhaltige Landwirtschaft braucht Rinder

von Susanne Lorenz-Munkler

„Klimakiller oder Klimaschützer Rind?“ Zu dieser Vortragsveranstaltung, die an drei Orten stattfand, hatten der Demeter-Verband, der Bio-Ring Allgäu und die Öko-Modellregionen eingeladen. Demeter-Berater Ulrich Mück nahm dabei die vermeintliche Klimaschädlichkeit der Nutztierhaltung ins Visier.

„Esst Bio-Rindfleisch aus regionaler Produktion!“ – diesen Slogan würde Ulrich Mück am liebsten überall plakieren. Denn seine Befürchtung ist: Aufgrund der vielen unbestätigten und irreführenden Zahlen und Statistiken im Kontext von Nutztierhaltung und Klimawandel könnten auch eingefleischte Bio-Kunden in eine fleischlose Lebensweise abdriften. Er weiß: Ohne Rinderhaltung gibt es keinen Ökolandbau mit geschlossenen Betriebskreisläufen. Mit seinem Vortrag „Braucht nachhaltiger Ökolandbau Rinder?“ ist er deshalb durchs Allgäu gezogen, um diese Tatsache mit zahlreichen Statistiken und Expertisen erneut ins Bewusstsein zu rufen.

Mück unterstreicht die große Bedeutung der Rinder für die Landschafts- und Bodengeschichte der Erde. „Über Jahrmillionen gab es eine Koexistenz unserer Graspflanzen und -tiere mit grasfressenden Rindern“, betont er. Nur durch den Biss der Rinder würden Gras und Kräuter zu neuem Wachstum angeregt. Und das Rind könne aus dem rohfaserreichen Gras für den Menschen wichtige Nahrung produzieren. Milch und Fleisch. Die Landschaft würde durch die Wiederkäuer offen gehalten und ihr Dung zu wertvollem Humus.

Mück holt bei seinen Betrachtungen weit aus. Über 60 Prozent der landwirtschaftlich nutzbaren Flächen der

Erde sind „Grünland“. Deshalb brauche die Erde Weidetiere. Nachhaltige Landwirtschaft mit geschlossenen Kreisläufen könne nur mit Rindern und anderen Tieren aufrechterhalten werden. Vor allem im Ökolandbau, also im organischen Landbau, gehe es nicht ohne Düngung. „Wenn wir geschlossene Betriebskreisläufe wollen, dürfen wir auf den Dung nicht verzichten“, betont Mück. In Deutschland gebe es 4,7 Millionen Hektar Dauergrünland. Der Grünlandanteil nehme somit 28 Prozent der Fläche ein. „Grünland speichert ungeheure Mengen an CO₂. Zwei- bis fünfmal so viel wie Ackerland“, erklärt Mück.

Grünland habe zudem eine große Bedeutung für die Biodiversität und biete wesentlich mehr Lebensraum für Insekten als etwa Ackerland. Selbst die Fladen der Rinder seien Nahrung für Vielfalt. „Die alten Ägypter wussten das. Deshalb war bei ihnen der Mistkäfer, der Skarabäus, ein heiliges Tier. Ein Kuhfladen bietet die Lebensgrundlage für rund 300 Tierarten“, weiß der Agraringenieur zu berichten.

Dennoch würde Dauergrünland nicht geschätzt, sondern zunehmend vernichtet. „Zwischen 1960 und 2016 wurden in Deutschland zwei Millionen Hektar, das sind 30 Prozent der Grünlandflächen, umgebrochen und zu Acker gemacht. Seit 2009 zunehmend auch für Silomais. Die Folgen: Treibhausgas-Emissionen in Höhe von bis zu vier Tonnen CO₂ pro Hektar, Nährstoffausträge, Erosion und Verlust an Biodiversität“, erörtert Mück. Die Energie- und Treibhausgas-Bilanzierung von ökologischen Betriebssystemen spreche eine klare Sprache: 15 Prozent mehr Ertrag in Milchviehbetrieben, 66 Prozent mehr



Foto: Alexa Fotos by pixabay



Foto: Ulrich Mück

Kuhfladen bieten nicht nur Dung, sondern auch die Nahrungsgrundlage für eine vielfältige Insekten- und Vogelwelt.

Energiebindung in Milchviehbetrieben und ein 40 Prozent besseres Input-Output-Verhältnis von Milchviehbetrieben gegenüber viehlosen Betrieben. Diesen Erkenntnissen stehe die Situation der Rinderhalter und Rinder in Deutschland diametral gegenüber. Mück: „Rinder werden abgeschafft und Rinderhalter geben auf. Milchkühe werden weniger. Mit mehr Getreide und weniger Gras und weniger Weide wird die Milchleistung gesteigert.“ 35 Millionen Hektar Futterfläche werden in die EU importiert, vorwiegend in Form von Soja, Mais und Getreide.

Das meiste Futter landet bei „Nicht-Wiederkäuern“ wie Geflügel und Schweinen. Seit 1990 hat sich ihr Anteil an der Tierhaltung in Deutschland gewaltig gesteigert: Puten (+121%), Masthähnchen (+182%), Schweine (+6%), Legehennen (+20%). Diese Tierarten machen 82,5 Prozent des Fleischkonsums aus und stehen in unmittelbarer Konkurrenz zur menschlichen Ernährung. Rindfleisch macht nur 14,8 Prozent des in Deutschland verzehrten Fleisches aus.

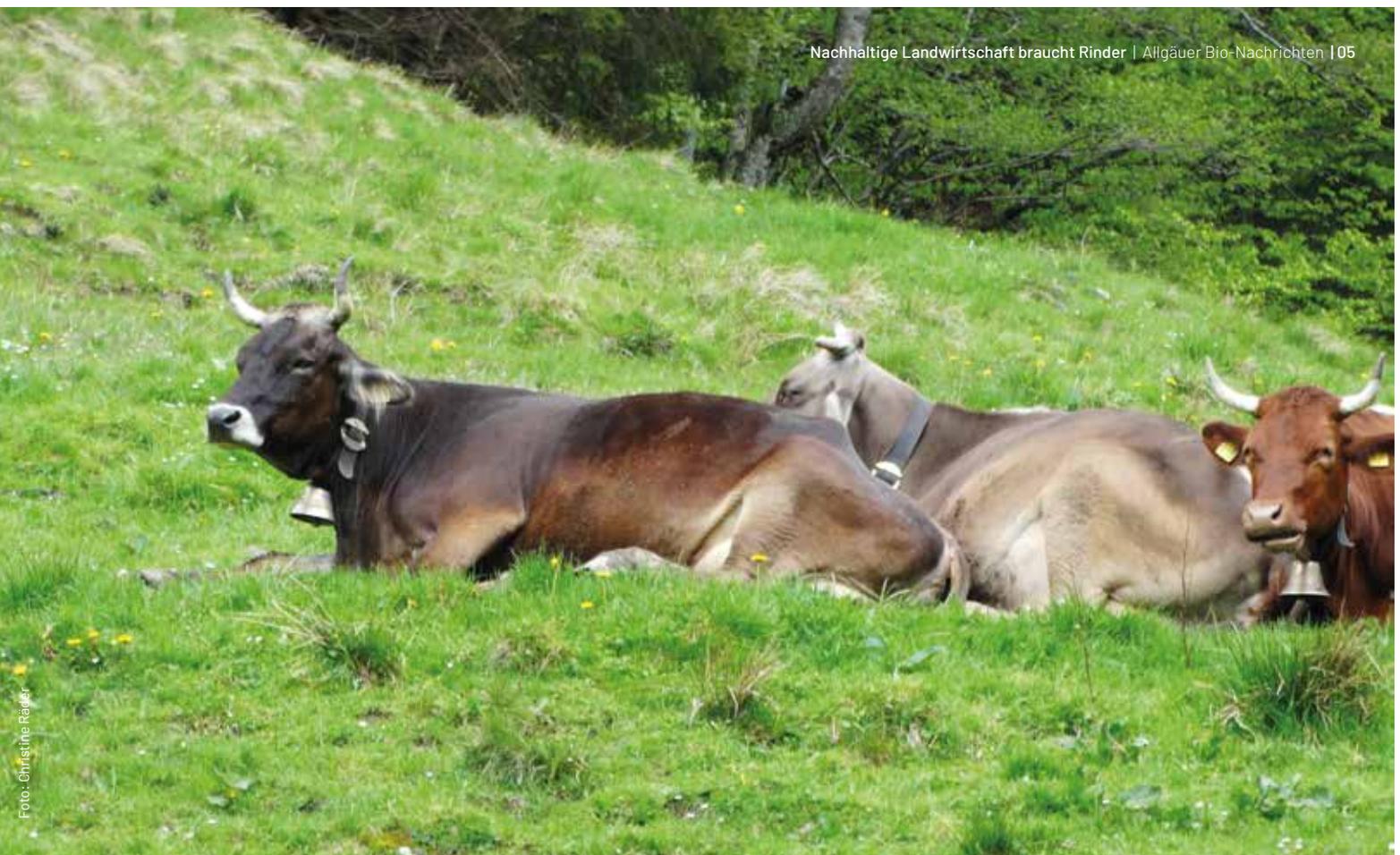


Foto: Christline Bäger

Rinder, wie hier auf der Weide der Alpe Mitterhaus im Retterschwanger Tal, die fast ausschließlich mit Gras gefüttert werden, dienen dem Erhalt der Artenvielfalt. Sie verwandeln das für Menschen unverdauliche Raufutter um in wertvolle Milch und Fleisch. Sie halten die Landschaft offen und liefern wertvollen Dünger.

Mück entwirft ein Szenario. Hätten wir 100 Prozent Ökolandbau (im Moment sind es etwa 10 Prozent bundesweit), wäre Europa unabhängig vom Futtermittelimport und es gäbe keine Pestizide und keinen synthetischen Dünger mehr. Gesunde Ernährungsformen würden sich verbreiten (weniger tierische Nahrungsmittel, mehr Früchte, mehr Gemüse) und Grünlandflächen würden ausgedehnt und extensiviert.

Ebenso die Weidehaltung. Es gäbe mehr Biodiversitätsflächen. Bei einem Produktionsrückgang um 35 Prozent im Jahr 2050 würden die Treibhausgase aus der Landwirtschaft um 45 Prozent reduziert, mehr Biodiversität erreicht und natürliche Ressourcen geschützt. Mück: „Bei diesem Szenario hat die Extensivierung und Ausdehnung der Weidehaltung eine Schlüsselrolle. Dies macht die Erhaltung und Neugliederung von Grünland, die Erzeugung von Klee gras und dadurch die Bodenfruchtbarkeit möglich. Sie trägt dazu bei, die Biodiversität zu erhöhen, die Klimaver-

änderung zu reduzieren und ermöglicht Tierhaltung in hoher Qualität.“ Sein Credo: Rinder sind für den nachhaltigen Ökolandbau unverzichtbar. Sie verwerten Grünland und das für den Ökoackerbau notwendige Klee gras. Sie hinterlassen wertvollen hofeigenen Dünger, sodass kein Düngerkauf nötig ist. Rinder sind Leittiere der Biodiversität, denn:

- Grünland hat sehr viel höhere Artenzahlen als Ackerland.
- Als Futternutzer extensiver Wiesen ist hohe Artenvielfalt ohne sie großflächig nicht möglich, denn Kuhfladen bieten nicht nur Dung, sondern auch die Nahrungsgrundlage für eine vielfältige Insekten- und Vogelwelt.

Mück zitiert auch aus einer Studie von Dr. Mathias Effenberger, der als weiterer Referent geladen wurde, aber erkrankt ist. Der Ingenieur vom Institut für Lerntechnik und Tierhaltung am LfL kommt zu dem Schluss,

dass bei der Diskussion um Klimaschutz die verschiedenen Treibhausgase aufgrund ihrer Wirkungsdauer und Intensität nicht über einen Kamm geschoren werden dürfen. Um den maximalen Temperaturanstieg zu begrenzen, gebe es keine Alternative zur Begrenzung der fossilen CO₂-Emissionen. Es bleibe zu klären, wie weit die Emissionen an Lachgas und Methan aus der Landwirtschaft dauerhaft gesenkt werden können. Klimaschutz sei nicht das vordringliche Problem der Landwirtschaft, aber eine das Klima belastende Produktion immer weniger akzeptabel.

Eine ZuhörerIn, selbst Bio-BäuerIn, wirft ein: „Wir müssen den Verbrauchern klarmachen, dass wer Milch möchte, auch Fleisch essen sollte. Nur wenn eine Kuh kalbt, gibt sie Milch. Wo sollen wir sonst mit den männlichen Kälbern hin?“ Das sei im Bewusstsein der Verbraucher nicht so präsent.



Wir stellen vor: Unverpackt-Läden im Allgäu

Text und Fotos von Barbara Epple

Der hohe Verbrauch von Einweg-Plastikbehältnissen verursacht nicht nur unglaubliche Abfallmengen, sondern verschwendet auch Ressourcen ohne Ende. Vielerorts entstehen deshalb sogenannte Unverpackt-Läden, die etwas gegen die sinnlose Verschwendung tun wollen.

Das Einkaufen in diesen meist kleineren Läden (in denen unglaublich viel steckt) hat viele Vorteile: Man bereitet sich meist darauf vor und kauft bewusster ein, auch wenn man an dem ein oder anderen Schmäckerl manchmal nicht vorbeikommt. Außerdem kann man von den meisten Produkten nur so viel einkaufen, wie man möchte, oder das Produkt erst einmal probieren. Schon dadurch wird oft gespart, weil zu Hause kein Zuviel in der Tonne landet.

Ein Vorteil für Großfamilien, die zum Beispiel die immer zu kleinen Nudelpackungen satt haben, sind hier die Nudeln in Großgebinden beziehungsweise die Möglichkeit, sich diese in große Behältnisse abfüllen zu lassen. Mal abgesehen davon, dass man keinen oder nur wenig Müll produziert, wenn man einen Großteil seiner Lebensmittel- und Kosmetikprodukte unverpackt einkauft, man hat am Ende auch keinen Müll, den man wegbringen muss.

Und wie funktioniert das jetzt, das mit dem plastikfreien Einkauf?

Ausgespülte Behältnisse wie Gläser, Dosen, Eimer, Edelstahlgefäße, Flaschen oder Kanister mitbringen. Auch Stoffbeutel, Gemüsenetze, Baumwolltaschen oder Papiertüten eignen sich, etwa für Brot, Obst, Gemüse oder Trockenwaren wie Nudeln. Meist steht für die Kunden auch eine Auswahl an leeren Behältnissen bereit, die gekauft oder als Pfandgut mitgenommen werden können. Loses Obst und Gemüse wird im Laden meistens in offenen Kisten bereitgelegt. Kanister sind mit Flüssigwaren wie zum Beispiel Hygiene- und Reinigungsartikeln, Essig oder Öl gefüllt. Und natürlich gibt es dort Bins. Das sind die Gefäße, aus denen die Trockenwaren, wie Nudeln, Reis, Gewürze, Knabberartikel, Süßes usw., geschüttet oder geschöpft werden. Vor dem Einkauf wird die Verpackung abgewogen, damit deren Eigengewicht später an der Kasse nicht mitberechnet wird.

Ein weiterer Vorteil ist nicht zu vergessen: Da die Röhren, die die Lebensmittel enthalten, immer von oben gefüllt werden, kann ihre Mindesthaltbarkeit kaum überschritten werden. Denn was zuerst eingefüllt wurde, wird auch zuerst verkauft.

Darüber hinaus ist die Hygiene in den Läden eines der obersten Credos.

Die Produktpalette der Unverpackt-Läden ist mittlerweile sehr groß und reicht von Büchern über Honig, Kosmetika und frische Lebensmittel bis hin zur Zahnseide. Teilweise bieten die Läden zusätzlich ein in Papier oder Glas verpacktes Bio-Sortiment an. Das Schöne dabei ist, dass alle Unverpackt-Läden auch bei den losen Waren fast ausschließlich auf biologisch zertifizierte Waren setzen. Die auch noch, soweit möglich, aus der Region kommen.

Für manche Betreiberinnen und Betreiber ist dies eine logistische Meisterleistung – wegen der hohen Anzahl von Lieferanten. Die dafür aber oft aus dem direkten Umkreis stammen. So ist das Sortiment oft etwas kleiner, doch man kennt sich und arbeitet Hand in Hand zusammen.

Ganz nebenbei entstehen meist nette Gespräche, beim Kaffee oder einfach so, weil man sich versteht, kennt und wieder-sieht.

Schaut mal vorbei, auch wenn ihr „Neulinge“ seid!

>> Barbara Epple arbeitet im FüllWerk Türkheim und beim Bio-Ring Allgäu e. V.



Allgäuer Unverpackt-Läden

Name	Adresse	Telefonnummer	Webadresse
FüllWerk Türkheim – plastikfrei und enkeltauglich (un)verpackt	Maximilian-Philipp-Str. 1, 86842 Türkheim	0152-59674113	www.fuellwerk-tuerkheim.de
happyend – Unverpackt.Nachhaltig.Gut.	Herrenstraße 8, 87700 Memmingen	07561-8224959	www.happyendstore.de
Marktplatz 4 GbR – bio. unverpackt. regional. fair.	Marktplatz 4, 87730 Bad Grönenbach	08334-9890529	www.marktplatz4.jimdosite.com
Milchlokal nachhaltig.echt.regional	Vorwaldstraße 86, 87471 Kempten-Durach		www.milchlokal.de
Freilich Unverpackt	Rothenfelsstraße 6, 87509 Immenstadt	08323-2069307	www.freilich-unverpackt.de
frohnatur – Verpackungsfrei in Kaufbeuren	Kaiser-Max-Straße 38, 87600 Kaufbeuren	08341-7155455	www.frohnatur-kaufbeuren.de
Lecker unverpackt	Schulstraße 20, 88131 Lindau	08382-9769577	www.lecker-unverpackt.de
Wohlgefühl – plastikfrei & unverpackt	Untere Breite Straße 23, 88212 Ravensburg	0751-95864995	www.wohlgefuehl-unverpackt.de
tante lose. plastikfrei einkaufen GbR	Paradiesstraße 9, 88239 Wangen	07522-9786558	www.tantelose.de
happyend – Unverpackt.Nachhaltig.Gut.	Marktstraße 28, 88299 Leutkirch	07561-8224959	www.happyendstore.de

NaturWerk Samhof

Fotos von Familie Speidler

Seit Oktober 2017 betreibt Christine Speidler einen kleinen Bio-Laden auf dem idyllisch gelegenen Samhof über dem Achtal bei Wolfegg. Das Sortiment umfasst sämtliche Lebensmittel, Kosmetikartikel, eine Unverpacktstation, frisches Gemüse und Obst, eine erlesene Käsetheke, selbst gemachte Backwaren und vieles mehr für den täglichen Bedarf. Dieses Sortiment bezieht sie zum Teil von regionalen Anbietern oder über den Großhandel – beispielsweise von Rapunzel und Weiling.

Zum Laden gehört außerdem eine kleine Kaffee-Ecke mit der Möglichkeit, auch draußen sitzen zu können. Das Gesamtkonzept umfasst aber nicht nur das Ladenangebot. Das Ehepaar Speidler veranstaltet auch kleine kulturelle Events. Und der Veranstaltungsraum im ersten Geschoss wird für Seminare, Verkostungen und Kurse genutzt und kann auch für Feierlichkeiten angemietet werden.

Zusätzlich werden am Rande einer Eselweide Schäferwagen für Übernachtungen angeboten.

Mit Herz und Leidenschaft betreibt Christine Speidler ihren Laden, um eine Einkaufsmöglichkeit für regionale Bio-Produkte zu bieten. Der Veranstaltungsraum und die Schäferwagen sollen das Angebot ganz nach dem Motto „klein aber fein“ erweitern und unterstützen. Nachhaltigkeit ist auf dem Samhof nicht nur ein Schlagwort, Nachhaltigkeit bestimmt hier das gesamte Handeln.

Christine Speidler, Samhof 1, 88364 Wolfegg
 Telefon 07527-9549093
naturwerk@samhof.de, www.samhof.de
 Öffnungszeiten: Do. und Fr. 8-12.30 Uhr,
 14.30-19 Uhr und Sa. 8-13 Uhr



Klimafreundliche Landwirtschaft

Vortrag von Richard Haneberg (Kurzfassung)

Östlich von Kempten liegt der BioRegio-Betrieb der Familie Haneberg. Der Hof wird seit 1987 ökologisch bewirtschaftet. 2018 erhielten Cilly, Richard und Sohn Domenikus Haneberg den Bayerischen Klimapreis für Landwirtschaft der Bayerischen Staatsregierung. Im Folgenden hat uns Richard Haneberg seine Aufzeichnungen für einen Vortrag – der die Eckpfeiler seiner ökologischen Maßnahmen in Kurzform zusammenfasst – zur Verfügung gestellt.

A) Ökologische Bewirtschaftung des Hofes seit 1987

Vorteile: Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel und Unkrautbekämpfungsmittel, welche in der Herstellung sehr energieintensiv sind und bei der Anwendung Umweltschäden verursachen können, wird der CO₂-Ausstoß vermindert und Luft, Wasser und Boden geschont.

B) Heumilchproduktion

Bei jedem Schnitt wird zeitlich gestaffelt gemäht, nie alle Flächen auf einmal. Durch die Beschränkung der Nutzungshäufigkeit auf drei bis vier Schnitte ist gewährleistet, dass Nährstoffabfuhr und Nährstoffrücklieferung aus wirtschaftseigenem Dünger ausgeglichen sind (Nachhaltigkeit). Weil später genutzte Flächen zum Blühen und Aussamen kommen, wirkt sich das positiv auf Bienen und andere Nützlinge aus.

C) Humusaufbau durch Festmist

Das gesamte Jungvieh und die Trockensteher werden über den Winter auf Tiefstreu gehalten. Durch den Zukauf von Stroh wird die im Betrieb bestehende Nährstofflücke aus Milch- und Fleischverkauf teilweise geschlossen. Die Ausbringung von Festmist trägt zum Humusaufbau und somit zur CO₂-Bindung bei.

D) Laubeinstreu in den Liegeboxen des Milchviehstalls

Das Laub wird von verschiedenen Hausmeisterdienstleistern geliefert. Es wandert über die Liegeboxen in die Gülle und somit auf alle Betriebsflächen. Bodenprobenergebnisse zeigen, dass die Flächen trotz 30-jährigem Verzicht auf Mineraldünger bei der Phosphorversorgung noch immer im optimalen Bereich liegen und die Werte nach anfänglichem Absinken seit etwa 20 Jahren konstant sind.



Wir gratulieren der Familie Haneberg zum Bayerischen Klimapreis!

E) Außenklimaboxenlaufstall mit begrüntem Flachdach

Der Liegebereich und die Hälfte des Laufbereichs sind mit einem begrüntem Flachdach bedeckt. Die Humusaufnahme von ca. zehn Zentimeter kann Niederschlagswasser aufnehmen und speichern. Bei Sonne und hohen Temperaturen verdunstet das gespeicherte Wasser, es entsteht Verdunstungskälte und im Stall ist es angenehm kühl.

F) Verzicht auf Kraftfuttermischungen in der Milchviehfütterung

90 Prozent der Futterration bestehen aus wirtschaftseigenem Futter. Im Sommer Weidegang plus täglich fünf Kilogramm Heu, im Winter Heu, Grummet und Grascobs, als einzige Zukaufsfuttermittel werden Weizenkleie und Brotbrösel der Hopfisterei zugefüttert. Kühe, die überwiegend mit Gras beziehungsweise mit Graskonserven gefüttert werden, stoßen weniger Methan aus, was sich positiv auf das Klima auswirkt.

G) Rinderzucht auf hohe Lebensleistung

Die Aufzuchtkosten verteilen sich auf eine größere Milchmenge, die Remontierungsrate ist geringer und es stehen mehr Tiere zum Verkauf zur Verfügung.

H) Effizienter Energieeinsatz durch Wärmepumpe und Dachabsaugung von Warmluft für die Heutrocknung

Vorteile: Erzeugung bester Futterqualität bei vertretbarem Energieeinsatz. Hohe Futteraufnahme und gute Grundfutterleistung möglich. Geringer Energieeinsatz für die Futtervorlage im Winter.

I) Photovoltaik-Anlage und Einsatz von Solarthermie

J) Waldumbau

Aufbau eines Mischwaldes in verschiedenen Altersstufen, der den künftigen klimatischen Bedingungen stand hält.

Wir danken Richard Haneberg für die Aufzeichnungen zu seinem interessanten Vortrag und dass er mit seiner Arbeit eine so wertvolle Inspiration für interessierte Landwirte darstellt.



d'Gmiasbaura aus Türkheim

Text und Fotos von Familie Jakwerth

„Angefangen hat alles vor etwa zehn Jahren mit dem Thema Energie. Eine eigene Hackschnitzelanlage, die uns, unsere Nachbarn und zwei Gewerbebetriebe mit Nahwärme versorgt. Unser Ziel war es, diese mit eigenen Hackschnitzeln zu betreiben. So begannen wir, auf unseren Flächen Energiewälder mit Pappeln und verschiedenen anderen Energiepflanzen anzubauen.“

Wir, d'Gmiasbaura, sind Marcus und Michaela Jakwerth. Zusammen mit unseren beiden Kindern im Alter von acht und fast elf Jahren erfüllen wir uns den Traum, eine kleine Landwirtschaft im Nebenerwerb aufzubauen. Unser Betrieb umfasst derzeit gut sechs Hektar, welche alle rund um Türkheim verteilt sind.

Vor zwei Jahren hat sich Marcus seinen Traum erfüllt und nach vielen Jahren der Recherche erstmals (Speise-)Hanf angebaut. Dabei motivierte ihn die große Faszination für Hanf, der eine der ältesten und vielseitigsten Nutzpflanzen ist, die es in unserem Raum gibt. Ob als Faserpflanze in der Seil-, Tuch- und Dämmstoffherstellung oder als extrem hochwertiges und gesundes Nahrungsmittel: Hanf hat viele Jahrtausende einen hohen Stellenwert im Leben der Menschheit eingenommen. Erst mit der Einführung von Jute und Baumwolle und der Stigmatisierung des Hanfes als Droge hat dies ein jähes Ende gefunden.

Ausgehend von unseren Einkaufsgewohnheiten – uns möglichst regional, saisonal und biologisch zu versorgen –, war die Entscheidung, neben Hanf auch Kartoffeln, Zwiebeln und diverses Ackergemüse anzubauen, schnell getroffen. Heuer werden wir unser Sortiment um Roggen erweitern und weitere alte (Brot-)Getreidesorten und Ölsaaten werden folgen.

Wir legen größten Wert darauf, im Einklang mit der Natur gesunde Böden zu schaffen und zu erhalten. Aus diesem Grund ist es für uns selbstverständlich, unsere landwirtschaftliche Arbeit ausschließlich biologisch und ohne

jeglichen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder sonstiger Chemie zu gestalten.

Der Besitz der Böden mit Energiewald hat ihnen eine lange „Auszeit“ beschert und es war ein Aufbau von Humus wie auch von Bodenleben möglich. Nach der Umstellung von Energiewald auf Ackerflächen führen wir diesen Prozess durch eine sinnvolle und ausgewogene Fruchtfolge weiter.

Unser Traum ist eine Zukunft mit mehr landwirtschaftlichen (Klein-)Betrieben, die in der Lage sind, mit der Produktion gesunder Lebensmittel die Menschen in ihrem Umkreis zu versorgen. Eine Zukunft jenseits der großen Lebensmittel-skandale und Ackerfabriken, eine Zukunft mit Verbrauchern, die die regionalen und hochwertigen Produkte schätzen und unterstützen.

In den vergangenen drei Jahren ist eine intensive und bereichernde Zusammenarbeit mit Landwirtschaftskollegen und Verarbeitern unserer Region entstanden, die einen regen Wissensaustausch, gegenseitige Hilfe und eine Vielfalt von Produkten hervorgebracht hat. Wir sind sehr stolz darauf, was in dieser kurzen Zeit entstanden ist und freuen uns auf mehr.

Da unsere räumlichen Möglichkeiten derzeit sehr eingeschränkt sind, suchen wir Gleichgesinnte, die mit uns gemeinsam arbeiten wollen oder die sich für ihren Hof ein Weiterleben dieser Art vorstellen können.

Wer sich für unser Tun und unsere Produkte interessiert, ist jederzeit herzlich eingeladen, uns persönlich kennenzulernen. Nehmt Kontakt mit uns auf, wir freuen uns.

Herzliche Grüße
Marcus und Michaela Jakwerth

Keltenweg 2a, 86842 Türkheim, Telefon 08245-904556,
info@gmiasbaura.de, www.gmiasbaura.de



d'Gmiasbaura

Genießerabende mit regionalem Bio-Käse, Schokokuchen und Weinverkostung

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG hat das „Allgäuer Kässtadel“ in Memmingen übernommen.

Im Ziegelgewölbe gereifter Bio-Käse aus reiner Heumilch, regionale Bio-Produkte, hausgemachte Schokoladen-Tartes und italienische Kaffee-Kreationen sind nur einige der Spezialitäten, die der „Allgäuer Kässtadel“ am Memminger Schrankenplatz seinen Gästen seit Jahresbeginn offeriert. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG hat das Geschäft in der Innenstadt mit neuem Konzept übernommen. Neuer Ladenleiter ist Stefan Langenbach. Bei Genießerabenden mit Weinverkostung begibt sich der Käse-Sommelier mit seinen Gästen einmal pro Monat auf eine kulinarische Reise.

„Die Käse- und Milchprodukte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach lassen sich zum Beispiel wunderbar mit Süßem wie Schoko-Tartes, Marmelade, Kaffee, Wein, Bier, Apfel-Cidre und

auch mit Saft kombinieren. Das wollen wir bei regelmäßigen Genießerabenden zeigen“, sagt Ladeninhaber Stefan Langenbach und fügt hinzu: „Künftig können Gäste bei uns auch verweilen, bei einer kurzen Auszeit den Moment genießen und dabei Kaffee trinken sowie Süßes, heimisches Bio-Brot und natürlich Käse essen.“

Adresse & Öffnungszeiten

Allgäuer Kässtadel
Schrankenplatz 2, 87700 Memmingen
Telefon 08331-9296260
Mo.-Do. 9-14 Uhr & 15-18 Uhr
Fr. 9-18 Uhr und Sa. 9-13 Uhr

Genießerabende können unter der Telefonnummer 08331-9296260 oder direkt im Geschäft gebucht werden. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



Foto: Memminger PR



20 Jahre

ANMELDUNG
BIS ZUM 20. JULI 2020
Die Teilnahme ist kostenlos.

BIO-ERLEBNISTAGE

29. August – 4. Oktober 2020

BIO MACHT SINN!

Nutzen Sie die Bio-Erlebnistage 2020, um sich bekannt zu machen und Neugier zu wecken. Melden Sie sich noch heute an.

Mehr Informationen zu den Aktionstagen und zur Anmeldung finden Sie unter

www.bioerlebnistage.de

Die Bio-Erlebnistage sind eine Veranstaltung der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ) mit ihren Mitgliedsverbänden Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



BIO-NEUIGKEITEN IM ALLGÄU



NEUES!

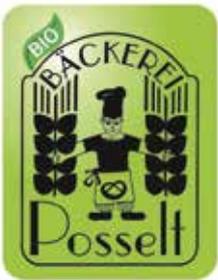


#bierforfuture

Eine neue Bio-Bierkreation der Brauerei Härle

Neben Landzüngle, Lagerbier, Fidelio und dem beliebten Seezüngle gibt es jetzt auch #bierforfuture. Ein vorzügliches helles Lagerbier – mild, süffig und unfiltriert und dazu noch regional, bio und klimaneutral. Wie? Seine Zutaten – also Gerste und Hopfen – stammen zu 100 Prozent aus biologischem Anbau.

>> www.bierforfuture.de



Bäckerei Posselt aus Kaufbeuren stellt (fast ganz) auf Bio um

Seit 1977 wird das Bio-Vollkornbrot nach Dr. Schnitzer mit Korn aus ökologischem Anbau gebacken. Seit Anfang 2020 werden alle Backwaren ausschließlich mit Bio-Rohstoffen hergestellt. Eine Ausnahme bildet das Süßgebäck. Die Zutaten werden möglichst regional bezogen. So kommen die Eier vom Bio-Hof Schneider in Hirschzell und das Bio-Mehl von der Meyermühle und der Kornkreis-Erzeugergemeinschaft aus Bayern und Baden-Württemberg. Ergänzt wird das Sortiment mit hochwertigem Bio-Obst und -Gemüse vom Grasser Hof in Aitrang und vom Ökoring Mammendorf.

Sudetenstraße 112, 87600 Kaufbeuren-Neugablonz, Telefon 08341-62218

>> www.baeckerposselt.de

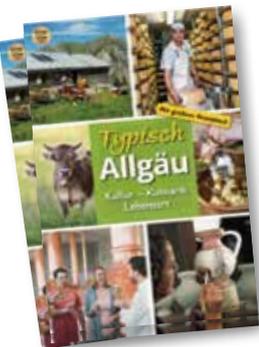


Braumanufaktur Simmerberg

Die Braumanufaktur Simmerberg, eine der ältesten Brauereien im Herzen des Westallgäus, ist jetzt Bioland-Partner und hat das gesamte Biersortiment auf Bio umgestellt.

Aktienbrauerei Simmerberg, Ellhofer Straße 2, 88171 Simmerberg/Allgäu

>> www.simmerberger.de



Typisch Allgäu: Kultur – Kulinarik – Lebensart

Hunscheidt/Engels/Peller

Ein Buch, das viele Besonderheiten des Allgäus offenbart. Vorgestellt werden Bio-Bauern, außergewöhnliches Handwerk, Trachten und Mode, die hiesige Braukunst, die gastfreundliche Küche usw. Mit vielen Rezept- und Ausflugstipps.

9,80 €; ca. 600 Seiten; Reise-Idee Verlag; ISBN 978-3-934739-58-1

Ein Buch, das in jeder Ferienwohnung liegen sollte. Erhältlich beim Bio-Ring Allgäu und kostenlos online lesbar unter

>> www.reise-idee.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Bio-Ring Allgäu e. V., Untere Eicherstraße 3, 87435 Kempten, Telefon 0831-22790, Fax 0831-5701401, info@bioring-allgaeu.de, www.-bioring-allgaeu.de

Vorstand: Hans Sontheim, Jörgl Rauch, Eva Heusinger, Anni Wolf, Sonja Fehr, Josef Wiedemann

Verantwortlich für den Inhalt: Christine Räder | **Lektorat:** Paul Kaltefleiter, www.nipp-nau.de

Layout: Medienbüro Kalenberg, www.kalenberg.de | **Druck:** Uhl Media GmbH, www.uhl-media.de,

mineralölfreie Druckfarben auf 100%-Recycling-Papier | **Auflage:** 2.000 Stück

SPENDENKONTO

Der Bio-Ring Allgäu e. V. finanziert sich auch durch Spendengelder.

Bankverbindung:

SPK Allgäu

IBAN DE 05 7335 0000 0005 0088 83

BIC BYLADEM1ALG

UNSERE NEUEN MITGLIEDER STELLEN SICH VOR:



NATURHOF KUFER

Mutterkühe, Wagyu-X-Rinder und Weiderinder,
Fleischpakete auf Vorbestellung
Konstantin und Diana, Greggen 1a, 87634 Obergünzburg
Telefon 0173-8399124
mail@natur-spuren.de, www.naturhof-kufer.de



BIOHOF BESTHANS

Hanfanbau und -verarbeitung, Original Braunvieh
Mutterkühe, Anbau von Kartoffeln, Urgetreide Dinkel,
Roggen, Weizen, Hafer, Vertrieb von Hanfprodukten und
regionalen Spezialitäten im Hofladen und im Webshop
Albert und Alice Lochbrunner, Bergstraße 1,
87757 Kirchheim/Derndorf, Telefon 08266-8693998
bzw. 01514-1211033, www.hanfstaube.de



BIOLANDHOF MILLER

Frische Erdbeeren, Salate und anderes Gemüse,
Nudeln, Eier, Rübenzucker
> ab Ende Juni / Anfang Juli wieder geöffnet <
Hohenreuter Str. 108, 87769 Oberrieden
miller@organic-agrar.de



BIOGENUSSSTATION IN BÖRWANG

Bio-Lebensmittel rund um die Uhr aus dem Automaten.
Das ansprechende Holzhäuschen steht in der
Kemptenerstr. 2, direkt an der Bushaltestelle an der
Durchfahrtsstraße. Angeboten werden Molkereiprodukte
der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Getränke, Müslis,
Kekse, Eier, Honig, Nudeln, Wurst usw.
Familie Nußmann freut sich auf euren Besuch!

ALBERT MAYR

Mutterkuhbetrieb mit Pinzgauer Rindern im
Aufbau, Verkauf von Ochsenfleisch ab 2021,
Schafe, Lammfleisch ab November 2020
Telefon 08304-9291436
albert.mayr84@gmail.com

HOF GESUCHT!

ÖKOPROJEKT SUCHT HOF

Wegen der Beendigung unseres Pachtvertrags
suchen wir eine neue Hofstelle für uns – für betreute
Jugendliche, für unsere Mutter- und Ammenkühe,
Weideochsen, Esel und Schweine.
Markus Höbel, Telefon 08373-921695,
Katzenloh 1, 87452 Altusried