

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

Am 1. Oktober vor 25 Jahren stand mein erster Arbeitstag als Geschäftsführerin beim Bio-Ring Allgäu e.V. an - es war das erste Mal, dass ich an unserem Infostand auf dem Alternativen Markt in Altusried versuchte, den Besucherinnen und Besuchern den Ökolandbau näherzubringen. Nach meinem Studium der Agrarwissenschaften und anschließender Elternzeit war dieser Job, mit all seinen vielfältigen Aufgaben, genau das was ich suchte und die lange Zeit zeigt auch, dass es die richtige Entscheidung war. Eine spannende Aufgabe mit vielen interessanten Menschen, die ich über die Jahre kennenlernen und mit denen ich teilweise zusammenarbeiten durfte. Danke an alle, die bereit waren zur Mitarbeit im Vor-

stand und alle, die mich auch sonst begleitet haben. Seit 26 Jahren organisiere ich die Bio-Herbst- und später auch die Bio-Früherbstmärkte an verschiedenen Orten, wurde unterstützt von zahlreichen Zivildienstleistenden, die alle super waren. Und mein ganz besonderer Dank gilt Euch, liebe Mitglieder, ohne euren Beitrag wäre diese Arbeit nicht möglich und ich hoffe, ihr bleibt dem Bio-Ring weiter treu.

Christine Räder
(Geschäftsführerin)



DER NEUE BIO-EINKAUFSFÜHRER



Nach zeitaufwendiger Recherche ist er endlich fertig. Zu erkunden, was es in der Allgäuer Bio-Branche und im Landkreis Ravensburg Neues gibt, war eine spannende Aufgabe. Es tut sich viel, in der Druckversion des neuen Einkaufsführers haben wir die Ferienhöfe nicht mehr aufgenommen. Sie finden sich aber online unter **www.bioferien-allgaeu.de**

Auch diese Seite wurde mit großem Aufwand aktualisiert, Briefe verschickt, Anrufe getätigt, nachgefragt,

recherchiert, damit nichts fehlt und alles immer aktuell ist. Besonders erfreulich ist die Zunahme an Einkaufsstätten durch Automaten, die neuen Kategorien wie Unverpacktläden, SoLaWis und VerarbeiterInnen. Auch unsere Bio-, Hofläden und Lieferdienste nahmen trotz einiger Veränderungen zu. Neu dabei sind außerdem sieben Brauereien, die ein Bio-Sortiment bieten oder ganz auf Bio-Bier umgestellt haben.

Immer aktuell informiert ist man auf **www.bioeinkauf-allgaeu.de**

Wir pflegen diese Seite laufend und sie wird demnächst neu aufgestellt.

Gegen Einsenden von Briefmarken im Wert von 1,55€ oder einer Spende kann das 84 Seiten umfassende Heft in der Geschäftsstelle bestellt werden.

Gefördert durch:

DER ARCHE-HOF BIRK

HERZLICHE EINLADUNG AN ALLE MITGLIEDER ZUR MITGLIEDERVERSAMMLUNG Bio-Ring Allgäu E.V. 2019/2020

SAMSTAG, 4. SEPTEMBER 2021

AB 14:00 UHR Hofführung mit anschließendem Einkauf im Hofladen

AB 16:00 UHR Jahreshauptversammlung mit Bio-Brotzeit

ARCHE-HOF BIRK

Helingerstr. 9 | 87480 Weitnau-Hellengerst

TAGESORDNUNG

1. Begrüßung und Feststellung der ordnungsgemäßen Ladung
2. Geschäftsbericht für 2019
3. Kassenbericht für 2019
4. Bericht der Kassenprüfer und Entlastung Vorstand und Geschäftsführung
5. Geschäftsbericht für 2020
6. Kassenbericht für 2020
7. Bericht der Kassenprüfer und Entlastung Vorstand und Geschäftsführung
8. Vorstellung der Aktivitäten 2021
9. Wünsche und Anträge der Mitgliederversammlung

Anmeldung bitte bis 31. August unter **0831-22790** oder **info@bioring-allgaeu.de**

Anfahrt A 980 von Kempten Richtung Lindau
Abfahrt Hellengerst, Richtung Golfplatz, am Feuerwehrhaus rechts abbiegen.

Tel.: 08378 - 93 26 69 | www.bio-birk.de



Der Arche-Hof Birk ist ein Grünlandbetrieb mit Milchviehhaltung, 60 ha landwirtschaftlich genutzter Fläche, davon 3 ha Streuwiesen im Vertragsnaturschutzprogramm, Milchkühe mit Jungviehaufzucht, Zuchtbetrieb für braune Bergschafe und Hühnerhaltung: Der Hof hat sich auf heimische Haustierrassen, die vom Aussterben bedroht sind, spezialisiert. So wird auf dem Betrieb seit jeher Allgäuer Braunvieh gehalten, dessen Blutlinie sich bis in die 50er Jahre zurückverfolgen lässt. Auch das braune Bergschaf und das Augsburg Huhn finden hier ein Zuhause.



AUSSTELLUNG ZUM ÖKO-LANDBAU

DIE AUSSTELLUNG PLUS INFO-TISCH UND MATERIAL KANN GERNE AUSGELIEHEN UND IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM BIO-RING GEZEIGT WERDEN.



Ob man die Tierhaltung, die Klimabilanz, die Auswirkungen auf Wasser und Boden oder auf die Artenvielfalt betrachtet – ökologischer Landbau bietet ein hervorragendes Schutzkonzept. Verbraucherinnen und Verbraucher erhalten beste Lebensmittel, Bauern und Bäuerinnen erwirtschaften höhere Erlöse und auch global betrachtet überwiegen die Vorteile für Mensch und Umwelt. Zu den Themen rund um den biologischen Landbau haben wir zusammen mit dem BUND Naturschutz und im Rahmen des Verbundprojektes „Mit Bio durch Stadt und Land“ eine Ausstellung mit 12 Roll-Ups erstellt.

FLEISCHVERMARKTUNG MAL ANDERS

Um Milch zu geben, muss eine Kuh ein Kalb bekommen. Im Milchland Allgäu gibt es sehr viele Kühe und damit viele Kälber, die schwer zu vermarkten sind, oft exportiert und auf lange Transporte geschickt werden. Die Ökomodellregion Oberallgäu-Kempten hat deshalb das Projekt „Milch und Fleisch gehören zusammen“ entwickelt. Unter www.milch-und-fleisch.de findet man Initiativen, Direktvermarkter und Hintergründe zum Thema. Die hier vorgestellten Betriebsgemeinschaften legen besonderen Wert auf natürliche Aufzucht mit eigenem Futter (Gras und Heu) und eine besonders schonende Schlachtung. Mit Achtung vor dem Tier bis zuletzt.

DIE TISCHGENOSSEN AUS LEUTKIRCH & UMGEBUNG

Mehrere Biobauern rund um Leutkirch und ein Metzger mit einem kleinen Schlachthaus am Argensee haben sich als TischGenossen zusammengefunden. Ihre Tiere wachsen so natürlich wie möglich auf, „mit Sonne, Regen, Luft und Liebe“. Per Ammenkuhhaltung (ausgewählte Kühe werden für die Aufzucht von mindestens einem zusätzlichen Kalb außer dem eigenen genutzt) werden die Kälber direkt auf den Höfen großgezogen. Die tierschonende Schlachtung auf dem Hof erspart lange Transportwege. Das Fleisch wird regional vermarktet. Weitere Infos und Bestellung unter

www.tischgenossen.org

Kontakt

TischGenossen
Weipoldshofen 10
88299 Leutkirch

Ansprechpartner

Jonas Notz
Tel.: 07561 9871216
info@tischgenossen.org

KUSSKUH AUS BERNBEUREN

Hier arbeiten Milch- und Fleischbauern Hand in Hand. Das heißt: Die Aufzuchtbetriebe nehmen Kälber von nahen Milchviehbetrieben auf und ziehen diese groß. So haben die Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung ein gutes Leben in der Region und werden stressfrei auf dem Herkunftsbetrieb geschlachtet. Das durch einen Kugelschuss betäubte Tier wird in eine spezielle Vorrichtung gebracht und zur Verarbeitung in ein regionales Schlachthaus transportiert. Ein konsequenter Abschluss artgerechter und regionaler Nutztierhaltung. Vermarktet wird in 5 oder 10 kg gemischten Fleischpaketen.

www.kuss-kuh.de

Kontakt

Biobauernhof Bannaski
86975 Bernbeuren
Tel.: 0160 4477733

WEIDESCHUSS.BIO-GMBH

Vier Gesellschafter hatten die Idee, mit Gründung der WEIDESCHUSS.Bio-GmbH eine regionale Bio-Wertschöpfungskette für Bio-Kälber und -Rinder aufzubauen. Kuhgebundene Kälberaufzucht, Verarbeitung und regionale Vermarktung werden im Zusammenschluss von den beteiligten Allgäuer Bio-Betrieben übernommen. Ziel des ganzheitlichen Konzeptes ist die regionale Herstellung und Vermarktung hochwertiger, handwerklich gefertigter Bio-Rindfleisch-Gerichte. Der Bio-Spitzenkoch und Gesellschafter Alfred Fahr verwandelt das Fleisch in leckere Gerichte, im Glas zu kaufen bei der Bio-Schaukäserei Wiggensbach und allen dazugehörigen Läden. Frischfleisch gibt es im Laden in Wiggensbach und im Allgäuer Kässtadl am Memminger Schranneplatz.

www.weideschuss.bio

Foto Steffen Lang



Foto Florian Maucher



BIOWELTEN IN IMMENSTADT IN NEUEN HÄNDEN

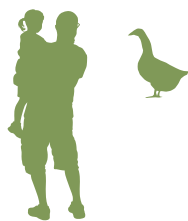
Der Bioladen, Großhandel und Lieferservice „BioWelten“ hat einen neuen Besitzer. Armin Stockem übernahm den Laden von Axel Hüttenrauch und schlug einen neuen Weg ein: Zusammen mit Geschäftsführer Jonas Freude errichtete er eine ansprechende Unverpackt-Station. Das Bistro wurde geschlossen und in der Küche eine vegane „Käserei“ eingerichtet, in der Käsealternativen, unter anderem aus Cashewkernen, entstehen. Außerdem umfasst das Angebot frisch hergestellte Nussmuse, eine Ölmühle für frisch gepresstes Öl ist ebenfalls vorhanden. Selbstgebackene vegane Kuchen runden das neue Programm ab.



Gesucht werden Bio-Landwirte, die Ölfrüchte anbauen und MitarbeiterInnen für den Laden.

BioWelten
Liststr. 22 | 87509 Immenstadt
08323 9683820
www.biowelten.de

GESUCHT!



ALLE VERANSTALTUNGEN
 IN IHRER NÄHE AUF
www.bioerlebnistage.de

BIO-ERLEBNISTAGE

28. August – 10. Oktober 2021

BIO MACHT SINN!

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



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



IMPRESSUM

Herausgeber

Bio-Ring Allgäu e. V. | Untere Eicherstr. 3 | 87435 Kempten

Tel. 0831-22790 | Fax 5701401 | Mail info@bioring-allgaeu.de

www.bioring-allgaeu.de | www.bioeinkauf-allgaeu.de | www.bioferien-allgaeu.de

Verantwortlich für den Inhalt Christine Räder

Auflage 2 000 Stück | kein Copyright aber Spendenrecht

SPENDENKONTO

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

Bankverbindung

Sparkasse Allgäu

IBAN DE 05 73350000 000 5008883

BIC BYLADEM1ALG

