

ALLGAUER BIO-NACHRICHTEN

2 0 2 2

Bio-Ring Allgäu e.V. erhält Auszeichnung für "Schönsten Bio-Erlebnistag"

Bei den Bio-Erlebnistagen erleben die Besucherinnen und Besucher aus nächster Nähe, was bayerische Bio-Lebensmittel so besonders macht. Sieben Veranstalterinnen und Veranstalter erhielten für ihr ganz besonderes Engagement und ihre Kreativität die Auszeichnung "Schönster Bio-Erlebnistag 2021", darunter auch der Bio-Ring Allgäu e.V. in der Kategorie Gemeinschaftsveranstaltungen mit dem Bio-Herbstmarkt in Obergünzburg. Georg Scheitz gratulierte den Preisträgerinnen und Preisträgern:

"Ihnen ist es mit Ihrem Bio-Erlebnistag auf ganz besonders schöne Weise gelungen zu zeigen, wie wertvoll Bio aus Bayern ist, für uns und für die kommenden Generationen. Bio aus der Region schützt unsere Lebensgrundlagen und bietet familiengeführten Bauernhöfen eine Zukunft. Mit Ihrer Arbeit leisten Sie täglich einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, zu Klima-, Boden- und Gewässerschutz, zum Wohl unserer Nutztiere und zu einer gesunden Ernährung. Die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft zeigt, wie wir diese Ziele



v. li.: Wolfgang Wintzer, Leiter des Referats L2 "Pflanzenbau, Ökologischer Landbau, Berglandwirtschaft" im Bay. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; Georg Scheitz, Cordula Rutz & Thomas Lang, Mitglieder im Gesamtvorstand der LVÖ Bayern; Bio-Königin Annalena I.; Christine Räder, Georg Rauch & Josef Wiedemann (Geschäftsführerin und Vorstand Bio-Ring Allgäu e.V.)

erreichen können – herzlichen Dank, dass die Besucherinnen und Besucher Ihres Bio-Erlebnistags dies aus nächster Nähe erfahren konnten!" Wolfgang Wintzer beglückwünschte die Gewinnerinnen und Gewinner: "Ihr Einsatz, Ihre Leidenschaft und Ihre Begeisterung machen die Bio-Erlebnistage so besonders. Mit Ihren einzigartigen Veranstaltungen haben Sie den Menschen gezeigt, was unsere ökologische Landwirtschaft leistet."

Bio-Ring Allgäu e.V. in Kempten – Bio-Erlebnistag: "Bio-Herbstmarkt mit Krauthobeln": Der beliebte Bio-Herbstmarkt findet alljährlich im Rahmen der Bio-Erlebnistage in Obergünzburg statt. Neben etlichen Ständen mit Bio-Produkten aus der Region gab es auch einen Infostand zum Ökolandbau, außerdem wurde der Bio-Einkaufsführer fürs Allgäu zusammen mit der Ökomodellregion Günztal vorgestellt.

Gefördert durch:





Diese Veröffentlichung entstand im Rahmen des Gemeinschaftsprojektes "mehr bio in Stadt und Land". Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau.

EUER VORSTAND GEWÄHLT

li.: Geschäftsführerin Christine Räder, Josef Wiedemann, Robert Johann, Alexandra Wagner Evelyn Lunenberg, Eva Heusinger, Sonja Fehr und Jörgl Rauch, die Blumensträuße stammen aus dem Bio-Garten "Kraut und Blüten" von Barbara Schäffeler aus Haldenwang

Erfreut, dass man sieben gleichberechtigte Damen und Herren für den Vorstand des Bio-Rings fand, sich Vorstandsmitzeigte glied Johann Sontheim, der die Versammlung leitete. Er selbst und Anni Wolf, Mutterkuh- und Kräuterbäuerin aus Agathazell/Rettenberg, schieden aus dem Vorstand aus. Neu gewählt wurden Alexandra Wagner, Verbraucherin aus Kempten, bekannt aus der AZ-Serie "Wie ernähren wir uns das ganze Jahr mit regionalen Produkten", Evelyn Lunenberg, Verbraucherin

aus Lauben und Robert Johann, Gastronomieleiter aus Kranzegg. Im Amt bestätigt wurden Eva Heusinger aus Legau, Sonja Fehr, Demeter-Bäuerin aus Vorderburg, Jörgl Rauch aus Obergünzburg und Josef Wiedemann aus Dietmannsried, alle einstimmig von der Versammlung gewählt. Mit diesem Vorstand will man Bewährtes fortführen und Neues anstoßen, zum Beispiel mit verschiedenen Aktionen junge Leute für den Ökolandbau zu begeistern. Umrahmt wurde die Versammlung von einem leckeren, regionalen Bio-Buffet und Direktvermarktern, die ihre Produkte mitgebracht hatten und darüber informierten. Die diesjährige Jahreshauptversammlung fand im Seminarhaus der Gemeinschaft Sulzbrunn statt.

EINSCHAFT SULZBRUNN



Das wunderbar gelegene Gelände in Sulzbrunn einem Ortsteil von Sulzberg umfasst 15,5ha und liegt einsam vom Wald umgeben. Die Fläche besteht je zur Hälfte aus Wald und Wiesen. Darauf stehen - wie ein kleines Dorf - zehn Gebäude mit einer Nutzfläche von rund 5.000 gm. Darin befinden sich eine professionelle Großküche, ein Speisesaal, eine Turnhalle, eine Holz- und Metallwerkstatt, Seminarräume und eine Sauna. Zudem gibt es ein großes Gewächshaus. Vor 15 Jahren wurde das Gelände von mehreren Leuten gekauft, nachdem es zuvor der Diakonie als Suchtklinik diente. Insgesamt bietet Sulzbrunn Platz für rund 50

Erwachsene plus Kinder. Alle Bewohnerinnen und Bewohner haben ihren eigenen Wohnbereich und jeder kommt für seinen Lebensunterhalt selbst auf. Gemeinsam wird eine solidarische Landwirtschaft mit

einer fest angestellten Gärtnerin betrieben. Jeder, der sich auf freiwilliger Basis an der SolaWi beteiligt, muss sich um eine bestimmte Kultur kümmern. Die Ernte wird verteilt. Außerdem gibt es einen kleinen Bioladen für alle. Die auf dem Gelände vorhandene Jodguelle war früher ein Heilbad. Ein Blockheizkraftwerk, das mit eigenem Holz geheizt wird, versorgt alle Gebäude. Die Gemeinschaft ist genossenschaftlich organisiert, es gibt noch einen Förderverein und eine Stiftung. Das Seminarhaus, die Turnhalle und die Ferienwohnung können gemietet werden.



BIO-RING SAATGUTMARKT IN SONTHEIM



Der Saatgutmarkt bot ein reiches Angebot an samenfesten Sorten.

Bei herrlichem Wetter kamen über 1000 Menschen im Frühjahr zum Bioring Saatgutmarkt nach Sontheim in die Dampfsäg. Das Gelände und die Räumlichkeiten eigneten sich bestens für die Veranstaltung. Über 20 Anbieterinnen und Anbieter samenfester Sorten aus eigenem Nachbau, viele biozertifiziert, boten eine bunte Vielfalt an Gemüseund Blumensamen, Jungpflanzen, Wolldünger, Bücher und Gartengeräte an. Dazu gab es viele Informationen zu Öklandbau, Naturschutz und Gentechnik. Familie Bilgram, Wirte der Dampfsäg, boten köstliches Essen, Kaffee und Kuchen fast ausschließlich in Bio-Qualität an. Alle Teilnehmenden waren zufrieden mit Organisation, Umsatz, Publikum, Ambiente und der Gastfreundschaft von Familie Bilgram. Herzlichen Dank an alle Helfenden!

Der nächste Bio-Ring Saatgutmarkt findet am Samstag, den 4. März 2023 von 10 bis 16 Uhr in der Dampfsäg in Sontheim statt.

Weitere Aussteller und Hobbygärtner zum Tauschen von eigenem Saatgut sind herzlich willkommen, ebenso Helferinnen und Helfer. Ein Ausflug in die Kultgaststätte Dampfsäg lohnt sich immer!



Am Bio-Ring Infostand konnte man beim Saatgutquiz sein Wissen testen.

Weitere Saatgutmärkte: 1. Unterallgäuer Saatgutmarkt, Samstag, 4. Februar 2023, von 10:00-17:00 Uhr in Kirchheim in Schwaben, Rathaus Marktplatz 6 & in Derndorf, Biohof Besthans, Bergstraße 1

<u>ALLGÄUER BIO-BROTZEITDOSE</u>

BIO-REGIONAL-FAIR

IM LANDKREIS OBERALLGÄU & KEMPTEN

Bereits zum 13. Mal wurde die Aktion in Zusammenarbeit mit dem Abfallzweckverband ZAK durchgeführt. 2400 Schulanfängerinnen & -anfänger erhielten eine Brotzeitdose mit gesundem Pausenbrot. Der Inhalt besteht aus einer Scheibe Vollkornbrot, gespendet von den Allgäuer Bio-Bäckern, einer gelben Rübe, einem vegetarischen Aufstrich, einer Müsliprobe, gespendet von der Fa. Rapunzel, einem Apfel von unserem Apfelbauern Erhard Karrer, einem Teebeutel der Fa. Lebensbaum, einem Schokolädchen vom Weltladen Sonthofen, um den Schulanfang zu versüßen und einem Gutschein für ein Seezüngle der Härle Brauerei.



BIO-RING HERBSTMÄRKTE

MMER WIEDER BELIEBT





Schon seit über 30 Jahren ist es Tradition, sich bei den Bio-Ring Herbstmärkten in Trauchgau, Marktoberdorf und Obergünzburg für den Winter mit Kartoffeln, Äpfeln und anderen Lagergemüsen einzudecken. Vor allem in Trauchgau kommen die Leute mit Schubkarrren und kaufen ihre Wintervorräte, ergänzt durch Bio-Backwaren, Hanfprodukte, Nuss-Mandelmus und natürlich Bio-Käse und -Wurst. Dazu gab es Infos rund um den Ökolandbau und die Bio-Ring Arbeit. Seit acht Jahren sind wir auch in Mindelheim auf dem Marienplatz vertreten.



BIO AUF ALLEN WEGEN



v.li.: Hausherrin Angela Abler-Heilig, Hof Fruchtbares; Aki Schmid, Bioland-Bauer Amtzell; Jörgl Rauch, Vorstand Bio-Ring Allgäu; Ronny Rühlemann & Tobias Haußmann, Adrian Manufaktur; Martin Bauhofer, Käserei Bauhofer; Petra Müller, Demeter Heumilchbauern Süd; Norbert Böhringer, Landwirtschaftsamt Ravensburg; Katharina Eckel, Regionalmanagerin Bio-Musterregion Ravensburg; Raimund Haser MdL; Christine Räder, Geschäftsführerin Bio-Ring Allgäu; Christof Frick, Bürgermeister Bodnegg; Franz Schönberger, Bauernverband Allgäu-Oberschwaben, Mitglied der Lenkungsgruppe der Bio-Musterregion; Till Pfluger, Lieferservice Pfluger Hofgut Mosisgreut

Auf dem Bio-Hof Abler in Bodegg wurde der Bio-Einkaufsführer für das Allgäu und den Landkreis **Ravensburg vorgestellt**

Direktvermarktung ist im Ökolandbau wichtig. Um Verbraucherinnen und Verbrauchern zu zeigen, wo es regionale Bio-Produkte zu kaufen gibt, erstellt der Bio-Ring Allgäu seit 35 Jahren den Bio-Einkaufsführer. Dieser wurde nun mit Unterstützung der Bio-Musterregion Ravensburg überarbeitet und aktualisiert. Christof Frick, Bürgermeister von Bodnegg, freute sich, dass allein in seiner Gemeinde sieben Adressen von Erzeugern und Vermarktern genannt sind, darunter die

Käserei Bauhofer und der Lieferservice Pfluger vom Hofgut Mosisgreut. Raimund Haser MdL betonte die tolle Arbeit mit bereits guten Ergebnissen der Bio-Musterregionen und appellierte an das Kaufverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher: "Wenn wir diese Strukturen durch unseren Kauf stärken, dann gibt es das auch. Der Markt muss hochlaufen, dann läuft die Produktion mit. Jeder entscheidet für sich selbst, was er mit dieser Landwirtschaft macht." Die Bedeutung des ökologischen Landbaus im Landkreis Ravensburg erläuterte Norbert Böhringer vom Landwirtschaftsamt Ravensburg. Bereits im Jahr 2020 wirtschafteten 14,9 % aller landwirtschaftlichen Betriebe im Landkreis Ravensburg biologisch. Gemeinsam bewirtschaften sie so schon 17,2% der landwirtschaftlichen Nutzfläche nach den Kriterien der EU-Öko-Verordnung oder Verbandskriterien. Der Landkreis Ravensburg nehme damit auch im landesweiten Vergleich eine Spitzenposition beim ökologischen Landbau ein, so Böhringer. Einen besonderen Stellenwert im Landkreis hat die Milchviehhaltung, dies spiegelt sich auch im Ökolandbau wider. So zeigt sich zum Beispiel, dass die Anzahl an Bio-Betrieben im östlichen Landkreis, wo die Grünland- und Milchviehwirtschaft überwiegt, am größten ist. Aber auch im Süden gibt es viele Bio-Betriebe: Dort nehmen insbesondere Dauerkulturen wie Kernund Steinobst einen wichtigen Anteil ein.



Hervorzuheben sind dabei die Einführung eines Geschenkkörbles und die Konzeption der aktuell vier Bio-Genussradtouren sowie die Bemühungen, sich um möglichst viele regionale Biolebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung einzusetzen.

"FRUCHTBARES" - VON LEBENDIGEN BÖDEN

VON FAMILIE ABLER IN BODNEGG-BUCH



Vor 26 Jahren haben die Ablers den Betrieb übernommen. Der Milchvieh- und Hopfenbau-Betrieb mit wenig Fläche und außerdem im Wasserschutz-Gebiet liegend, bot wenig Möglichkeiten, sich hinsichtlich der Größe zu entwickeln. Die Ablers orientierten sich um: Er als gelernter Landwirt und IT-Experte ging in die Energiewirtschaft und Angela Abler als Betriebswirtin in ein Hotel mit Leitungsfunktion. Den Betrieb gaben sie aber nie ganz auf. Entstanden ist im Lauf der Jahre ein völlig neues Betriebskonzept. Die Betriebsgebäude wurden völlig umgebaut und anderen Zwecken zugeführt. So entstand im ehemaligen Hopfenstadel ein Seminarhaus mit Café und Schauküche, im früheren Kuhstall ein Hofladen und eine eigene Gastronomie-Küche.

Der schöne Obstgarten dient heute nebenbei als Ambiente für diverse Feiern. Im Gemüsegarten wird viel angebaut und in wunderbare Dinge wie Pestos, Aufstriche und vieles mehr umgewandelt. Wolfgang Abler gründete die Fa. Carbocert, er berät Landwirte deutschlandweit und in der Schweiz beim Humusaufbau. Außerdem lebt man als Lebensgemeinschaft mit drei Generationen und mehreren Familien zusammen. Eine altersgerechte Wohnung wurde für ein älteres Ehepaar aus der Stadt zur neuen Heimat.

fruchtbares.de | carbocert.de



Buch 7 88285 Bodnegg Tel.: 07520|923047

Öffnungszeiten Hofladen Do - Sa | 10.00 - 17.00 Uhr





BIOGENUSS-RADTOUREN

Die BioGenuss-Radtouren der Bio-Musterregion Ravensburg wurden aufgrund der Corona-Pandemie als Möglichkeit für Verbraucherinnen und Verbraucher entwickelt, sich über die regionale Bio-Erzeugung von Lebensmitteln zu informieren und dies mit einem Erlebnis zu verbinden. Auf vier Routen innerhalb des Landkreises kann eine Radtour zum Genusserlebnis werden. Die neuen Strecken führen an verschiedenen Bio-Höfen oder Bio-Verarbeitern vorbei und bieten die Möglichkeit, Bio-Köstlichkeiten direkt am Ort der Erzeugung zu erwerben und ganz nebenbei noch etwas über die unterschiedlichen Betriebe und deren Besonderheiten zu lernen.

LANDKREIS RAVENSBURG



Die genauen Beschreibungen finden Sie unter biomusterregionen-bw.de/biogenuss-radtouren

BIOHOF SAMENFINK OBERTHINGAU

ARTGERECHT, VIELFÄLTIG, REGIONAL

Nachhaltig erzeugtes Bio-Rindfleisch und Bio-Kartoffeln aus dem Ostallgäu





Mutterkuhhaltung mit möglichst stressfreier Schlachtung. Anbau von besonderen Kartoffelsorten. Tierwohl steht an erster Stelle. Die Rinder grasen den ganzen Sommer über auf den kräuterreichen Weiden am Rande des Kempter Waldes. Vermarktet wird das Fleisch regulär in gemischten 5kg-Paketen ab Hof, aber es werden auch besondere Fleischteile, Wurst, Innereien sowie größere Mengen für die Gastronomie angeboten.

Michael Samenfink & Sarah Sagemann.
Bergstraße 5
87647 Oberthingau
Mobil: 0176 | 62535654
samenfinkhof@web.de



KRAUT & BLÜTEN

ALLGÄUER BIO-SCHNITTBLUMEN & MEHR



Zwischen Haldenwang und Kempten liegt der Demeter-Hof von Barbara Schäffeler und Fam. Schneid. Barbara ist leidenschaftliche Gärtnerin und baut auf einem kleinen Acker Schnittblumen an, die sie auf Bestellung zu wunderschönen Sträußen bindet.



Kraut & Blüten Barbara Schäffeler Einöde 6 87490 Haldenwang Tel.: 08304|9292915 info@krautundblueten.de

GENERATIONENWECHSEL BEI



DINKELNUDELN MOSEI AUS WEINHAUSEN

Dinkelnudeln Moser GmbH Gerhard Moser St.-Felizitas-Straße 23 86860 Jengen-Weinhausen Tel.: 08241|2699 bio@dinkelnudeln-moser.de





Seit 1992 stellen Marianne und Johann Moser Bio-Dinkelnudeln aus der Urkornsorte Oberkulmer Rotkorn her. Im letzten Jahr wurde der Betrieb an Sohn Gerhard übergeben, der ihn mit seiner Frau Teresa weiterführt. Ihr Fokus liegt auf Regionalität, biologischer Landwirtschaft und einem fairen Miteinander - vom Anbau des Urdinkels bis hin zur fertigen Bio-Dinkelnudel.

Kein Hofladen, jedoch Abholung auf Vorbestellung oder Versand möglich. Produkte sind auch in Bioläden sowie regionalen Supermärkten erhältlich. Bestellungen unter dinkelnudeln-moser.de

NINA & RAINER HÄMMERLE EICHBÜHLSTRAßE 9 | 87775 SALGEN

2008 wurde die ursprünglich von Rainers Großeltern bewirtschaftete Landwirtschaft übernommen. Ein Stall für 60 Milchziegen entstand in reiner Eigenleistung, 2017 noch eine eigene Käserei.

Produkte:

Ziegenmilch, handgemachter Ziegenkäse aus der hofeigenen Käserei, Ziegenwurstwaren, Ziegenfleisch, Enten, Kartoffeln, Getreide, Äpfel von der Streuobstwiese, Apfelsaft, Walnüsse.



Ab Hof nach telefonischer Vereinbarung | Wochenmärkte Dampfsäg Sontheim, Do. 16:00-19:15 Uhr (ungerade KW), Türkheim, Do. 15:00-19:00 Uhr (gerade KW), Ottobeuren, Fr. 15:00-18:00 Uhr (Winter 14:30-17:30 Uhr)

Kontakt: Tel.: 08265|733606 | Mobil: 0170|5102975 | ziegenhof-haemmerle.de | info@ziegenhof-haemmerle.de

NEUE GENTECHNIK

In der EU wird um die neue Gentechnik wie CRISPR-Cas & Co. gestritten. Sollen sie weiterhin unter das Gentechnik-Gesetz fallen oder braucht es einen neuen Rechtsrahmen? Wir Naturschutz- und Bio-Organisationen sind uns einig, dass es sich hierbei um Gentechnik handelt: Diese Techniken BENÖTIGEN gemäß dem Vorsorgeprinzip ein Zulassungsverfahren und eine Risikoprüfung. Außerdem ist eine Kennzeichnung auch für die mit den neuen Methoden hergestellten, gentechnisch veränderten Organismen unbedingt erforderlich, um die Wahlfreiheit zu ermöglichen. Gentechnik ist keine Lösung für Klimawandelfolgen, Hunger und eine ökologischere Landwirtschaft, weder die alte noch die neue! Weitere Informationen: gen-ethisches-netzwerk.de

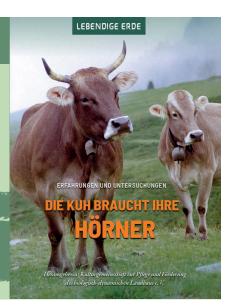
DIE KUH BRAUCHT IHRE HÖRNER

Die zwei Hefte "Die Kuh und ihre Hörner" sowie "Die Kuh braucht ihre Hörner!" gibt es nach wie vor in unserer Geschäftsstelle. Mit dem vorliegenden Buch, werden die beiden Hefte zusammengefasst und durch Beiträge aus Praxis und Forschung ergänzt.

116 Seiten | ISBN 978-3-941-232-17-4 | 10 € | bestellbar beim Verlag "Lebendige Erde" Hg.: Kulturgemeinschaft zur Pflege und Förderung des biologisch-dynamischen Landbaus e.V., Kempten



Brandschneise 1 64295 Darmstadt Tel.: 06155|84690 Fax: 06155|846911 lebendigeerde.de





Umweltgerechte und nachhaltige Fleischwirtschaft am Beispiel Rind



NEUE STUDIE VON SLOWFOOD

Umweltgerechte & nachhaltige Fleischwirtschaft am Beispiel Rind. Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen.

Was ist eine zukünftige Qualität von Rindfleisch? Mit dieser Studie möchte Slow Food Deutschland die eigene Definition für Qualität im Bereich Rindfleisch vertiefen, konkretisieren und damit beteiligte Akteurinnen und Akteure unterstützen, ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Produktions- und Verarbeitungsmodelle zu entwickeln und voranzutreiben. Die Studie umfasst 116 Seiten und ist abrufbar unter

slowfood.de/aktuelles/zum-nachlesen/publikationen/studien

oder bestellbar bei Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle | Marienstr. 30 | 10117 Berlin | Tel.: 030|20004750 | Fax: 030|200047399 | info@slowfood.de

BESUCHERZENTRUM RAPUNZEL ERÖFFNET

Mit innovativer Architektur und vielen guten Ideen eröffnete Ende November das neue Besucherzentrum von Rapunzel. Es gibt dort eine gläserne Kaffeerösterei, eine eigene Bioland Bäckerei und ein interaktives Museum, das die Entstehung von Rapunzel und die Zusammenhänge für eine ökologische, klimafreundliche Ernährung spannend erklärt. Weiter findet man dort ein Café und Restaurant, einen Bio-Markt, Seminarräume, einen Yoga Raum, eine Show-Küche. Dazu ein kreatives und großzügiges Freigelände mit Spielplatz und netten Ecken zum Verweilen. Dort steht auch das Gewächshaus, in dem man exotische Pflanzen wie Kaffeesträucher oder Kakaopflanzen wachsen sehen kann.



Rapunzel Welt | Rapunzelstraße 2 | 87764 Legau | Tel.: 08330|5290 | rapunzel-welt.de

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

Fotos | soweit nicht anders angegeben Bio-Ring Alläu e. V. Auflage 1 500 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

