

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

Die Zeit rast dahin und schon ist der Mai fast vorbei. Unsere LandwirtInnen und GärtnerInnen haben eine schwierige Zeit hinter sich, der viele Regen, der zwar dringend gebraucht wird um die Grundwasserspiegel wieder zu füllen, verhinderte viele Arbeiten. Besonders der Feldgemüseanbau, Kartoffelsaat und weitere Sommerkulturen waren schwierig auszubringen, da der Boden einfach zu nass war. Wir hoffen, dass es trotz der verspäteten Aussaaten noch zu guten Ernten kommt!



Hier wieder interessante Termine rund um Bio

Neuer Bio-Wochenmarkt in 87657 Görisried, Kemptener Strasse 2 **jeden Samstag von 9:00 – 13:00 Uhr**. Die Bio-Kaufhaus-Gründer bieten dort selbst Obst, Gemüse, Salate, Kräuter und sogar Pflanzensetzlinge an. Auch Brot der Bio-Bäckerei Franz und Xaver aus Betzigau werden sie vor Ort selbst vertreiben. Ab dem 20. Mai wird dann das Angebot durch die Bio-Schaukäserei Wiggensbach zusätzlich bereichert. So bald als möglich kommen die Produkte der Bio-Metzgerei Pichler und die Fische der Ökofischzucht Wagner Welden aus Fuchstal noch dazu. Ab dem 1. Juli wird dann monatlich noch zusätzlich ein Flohmarkt zum Bio-Bauernmarkt ausgerichtet. **Siehe Anlage!**

Kostenlose Busfahrt zu den Öko-Feldtagen am 14. Juni

Die Öko-Feldtage finden in diesem Jahr auf dem Biobetrieb Grieshaber & Schmid in Ditzingen, Nähe Stuttgart statt und bieten mit großem Ausstellungsgelände, Vorträgen und Führungen eine wertvolle Mischung aus Praxis und Forschung rund um den ökologischen Landbau.

Weitere Infos unter:

[Busfahrt zu den Öko-Feldtagen 2023 - Staatlich anerkannte Öko-Modellregionen \(oekomodellregionen.bayern\)](https://www.oekomodellregionen.bayern)

www.oeko-feldtage.de.

Anmeldung bis 07.Juni 2023 unter: <https://eveeno.com/206316115>

Vortrag und Diskussion „Angriff auf die Gentechnikfreiheit“ Mit Karl Bär (MdB) ist Obmann im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft

06.06.2023 um 19:00 Uhr in Wildpoldsried, Energiehotel Kultiviert Marktoberdorfer Straße 3

Nachdem die Agrochemie-Lobby seit Jahren mit voller Kraft an einem Comeback der Gentechnik arbeitet, will die EU geltende Regeln so umformulieren, dass das, was heute als Gentechnik gilt, es in Zukunft nicht mehr wäre. Es droht der Verlust der Kennzeichnungspflicht und Risikoprüfung für gentechnisch verändertes Saatgut und damit der Verlust von Transparenz, Sicherheit und Wahlfreiheit bezüglich unserer Lebensmittel. Was passiert da gerade in Brüssel, was sind die Folgen – und was können wir tun?

GartenGemeinschaft Rot a.d.Rot <https://g-oeko-land.de>

10.06.2023 Mäh- und Dengelkurs mit Sensemeister Franz Xaver Schmid

13.00 Uhr Dengeln wie die Profis

<https://g-oeko-land.de/events/dengeln-wie-die-profis-kurs-mit-franz-xaver-schmid-6/>

16:30 Uhr Mähen mit der Sense wie die Profis

<https://g-oeko-land.de/events/sensen-wie-die-profis-kurs-mit-franz-xaver-schmid-9/>

17. und 18.06.2023 ab 10 Uhr [Markt der Manufakturen](#)

Präsentieren werden sich kleine Erzeugerbetriebe aus der Region und von weit her, die auf ihren Verkaufsständen Bio-Produkte anbieten: Käse, Brot, Kuchen, Getreide, Öl aus der Region, Olivenöl aus Griechenland und Italien, Wein, Kaffee, Nüsse, Schnaps und Handwerks-Betriebe, die Holz-, Ton-, Weiden- und Textilwaren produzieren und anbieten.

<https://g-oeko-land.de/events/markt-der-manufakturen-4/>

Fair enough? Eine interaktive Ausstellung zu Fast vs. Fair Fashion

Sonderausstellung 18. Mai bis 5. November Di–So 10–18 Uhr in Kempten Museum im Zusteinhaus, Residenzplatz 31

Eintritt frei! [sonderausstellungen/fair-enough](#)

“Kleidermüllberge – nein, danke!” – Es geht auch anders.

Wie viele Kilometer legt eine konventionell hergestellte Jeans während ihrer Produktion zurück? Wie sieht der deutsche Durchschnittskonsum aus, wenn es um Kleidung geht? Welche Arbeitsbedingungen herrschen in der Fast- welche in der Fair-Fashion-Branche?

In dieser interaktiven, nachhaltig gestalteten Ausstellung erfahren die Besucher:innen auf spielerische Art und Weise etwas über den Herstellungsprozess von Textilien und die damit verbundenen Arbeitsbedingungen und Auswirkungen auf die Umwelt und die Menschen.

Bayerns beste Bioprodukte 2023 Von 10 Gewinnern kommen drei aus dem Allgäu

Bio + regional = optimal!

Deshalb prämiert, die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) e.V., schon seit 2012 “Bayerns beste Bioprodukte”.

Mehr Informationen und Filme über die Entstehung der Produkte unter

<https://bayerns-beste-bioprodukte.de/>

Silber für Bio Weißes Hanfprotein



Xaver Dopfer, Gründer und Chef der Allgäuer Ölmühle



Das „Bayern Bio weiße Hanfprotein“ der Allgäuer Ölmühle aus Kempten wird aus dem Presskuchen hergestellt, der bei der Ölgewinnung aus geschälten Bio-Hanfsamen entsteht. Es ist eines von zehn Besten Bayerischen Bioprodukten 2023, weil es

- zu 100 % aus bayerischem Hanf besteht (Bayerisches Bio-Siegel!)
- durch Mikronisieren 60 % Protein sowie viele Ballast- und Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthält
- sich als innovatives, regionales und transparentes Produkt perfekt für SportlerInnen sowie für die vegane Ernährung eignet!

Wie das Weiße Hanfprotein entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in seiner Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die so ein tolles Produkt herstellen, das seht ihr im Film hier unten auf der Website. www.allgaeuer-oelmuehle.de

Silber für Rudis Ziegenbergler



Der Käse „Rudis Ziegenbergler“ ist eine Delikatesse aus dem Allgäu, handwerklich gekäst in der Sellthürner Käsküche in Günzach, aus der garantiert silofreien Milch von zwei Bio-Ziegenhöfen aus der Nachbarschaft. Er ist eines von zehn Besten Bayerischen Bioprodukten 2023, weil er

- ein wunderbares Beispiel für die vertrauensvolle Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Handwerk und Handel in einer Region ist.
- dank Kupferkessel, drei Monate Reifezeit und Rotschmiere besonders edel ist
- so herrlich cremig und aromatisch nach Ziege schmeckt! www.oema.de

Bronze für BIO KALB & KUH

Seit 160 Jahren gibt es die Käserei der Gebrüder Baldauf in der Nähe von Lindenberg im Allgäu. Ihr Käse „Kalb & Kuh“ (Bioland) ist eines von zehn Besten Bayerischen Bio-Produkten 2023, weil er

- aus bester Heumilch besteht – von Bio-Höfen, bei denen alle Kälber mindestens 90 Tage lang bei den Kühen bleiben dürfen
- die Käserei sich auch um die männlichen Kälber kümmert
- der Käse nach 12 Wochen Reifezeit und mit seiner essbaren Rotschmiererinde herrlich cremig, milchig-nussig und einfach wunderbar schmeckt!

