



## Wieder eigene Halle für regionalen Biolandbau auf der Allgäuer Festwoche



Bioland bei der Allgäuer Festwoche kennenlernen und sich durch die Vielfalt der Bio-Spezialitäten probieren.

Auch in diesem Jahr stellt sich die Vielfalt der Bio-Produkte auf der Allgäuer Festwoche wieder gemeinschaftlich in einer Halle vor. Bioland lädt, zusammen mit seinen Mitausstellern, zum Besuch vom 12. – 20. August 2023 in die Halle 12 ein.

Über neun Tage hinweg präsentieren sich viele Aussteller unter diesem Dach: Bio-Bauern mit Direktvermarktung, handwerkliche Verarbeiter und bekannte Bioland-Hersteller aus dem Allgäu. Sie laden ein, Brot, Kaffee und Kuchen, Käse, Bier, Wurst, Fleisch und vegane Spezialitäten sowie vielerlei Milchprodukte und andere Erzeugnisse in Bio-Qualität zu probieren.

2023 gibt es mit der Halle 12 wieder DIE Halle für den Biolandbau mit 100 Prozent Bio-Genuss aus dem Allgäu. **Schirmherrin ist die Bayerische Bio-Königin Raphaela I.** (Foto im Anhang) Die Aussteller in der Halle 12 sind Bio-Bauern, innovative Selbermacher und beliebte Bio-Hersteller aus dem Allgäu. Sie präsentieren ihre Spezialitäten in Bio-Qualität. Sie zeigen: Bio aus dem Allgäu ist vielseitig, aus der Region und hat Geschmack. Dabei verbinden sie Nachhaltigkeit und Bio-Genuss aus der Region miteinander. Die Aussteller machen sich für eine zukunftsfähige Welt stark. Sie zeigen, dass der erste Schritt für einen nachhaltigen Lebensstil einfach ist, vor der Haustür anfängt und man dabei genießen kann.

In der Bioland Halle 12 kann man kulinarisch den Weg von biologisch erzeugten landwirtschaftlichen Rohwaren von engagierten Bio-Bauern im Allgäu, über engagierte Verarbeiter in der Region, hin zu Bio-Spezialitäten, entdecken und erleben.

Dr. Günter Räder, Bioland im Allgäu: „Nach der Premiere und dem Erfolg von 2019 sind nun – erstmals wieder in 2023 - auf der Festwoche viele Bio-Aussteller aus dem Allgäu unter einem Dach vereint. Verbraucher\*innen und Bauern im Gespräch – das wollen wir damit ermöglichen. Wir möchten die Menschen für Bio begeistern und sie mit den Erzeugern und Verarbeitern zusammenbringen. Eine großartige Vielfalt von Menschen engagieren die sich für den Biolandbau. Genau das ist die Idee von der Halle 12. Ein Besuch in dieser Halle zeigt die Leistungsfähigkeit des Biolandbaues und der Verarbeitung der Bioprodukte in der Allgäuer Region, Bio(land) – selbstverständlich aus unserer Allgäuer Region“, so Günter Räder, Hauptinitiator der Bioland-Halle.

Gottfried Härle von der Brauerei Clemens Härle in Leutkirch: „Unsere Brauerei hat sich in den letzten Jahren zur größten Bio-Brauerei Baden-Württembergs entwickelt. Mit der Zeit machen die Bio-Biere 60 % unseres Absatzes aus. Die Zuwächse waren auch in den letzten Monaten positiv. Dazu hat die Einstellung in der Gastronomie beigetragen. Hier hat sich aber vorwiegend der Bodenseebereich hervor getan. Im Allgäu kann in dieser Hinsicht schon noch etwas vorwärts gehen.“

Verschiedene weitere Direktvermarkter, organisiert durch den Bio-Ring Allgäu e.V., zeigen die Vielfalt der Allgäuer Bioprodukte und informieren gerne in direktem Gespräch mit den Besuchern, wie die Bio-Produkte entstehen und wo sie bezogen werden können. So lädt unter anderem die „Solidarische Landwirtschaft SoLaWi“ aus Markt Rettenbach ein.

„Die hochpreisigen Käsesorten aus der handwerklichen Verarbeitung haben in den letzten Wochen wieder ihre Käufer\*innen gefunden.“ So berichteten sowohl Robert Röhrle von der Bio-Schaukäserei Wiggensbach als auch Andreas Mayer von der Allgäu Milch Käse e.G. Der Auftritt auf der Festwoche soll diesen Trend weiter verstärken.

Neben bewährten Milch-, Käse- und Wurstprodukten kann man Backwaren, Kaffee, Aufstriche und gewürzte Tempehsorten, Sonnenblumenprodukte, bis hin zu Bier und Fruchtgetränken und daraus gemischten Longdrinks probieren. Kässpätzen gehören ohnehin auf die Speisekarte.

Hierzu lässt es sich auf dem Marktplatz in Halle 12 gemütlich essen, ausruhen, verweilen und die Bio-Spezialitäten genießen.

Den Gaumen in der Bioland-Halle 12 verwöhnen:

- Bio-Brot und andere Bio-Backwaren sowie Kaffee der Bio-Bäckerei Franz & Xaver, vor der Bioland-Halle 12, an der Kinderbaustelle
- Bio-Bier und Seezünge von der Brauerei Clemens Härle
- regionaltypische Produkte wie Bio-Käse und Bio-Milchprodukte in Heumilchqualität von der Bio-Schaukäserei Wiggensbach oder von der Allgäu Milch Käse e.G. in Kimratshofen (Produkte aus Silo- und Heumilch).
- Bio-Fleisch verarbeitet zu verzehrfertigen Gerichten von der Weideschuss Bio GmbH und feinste vegane Bio-Tempeh zubereitet zum Verzehr und zum Mitnehmen von der Tempehmanufaktur in Günzach/Immenthal.
- Ebenso vegane Bio-Produkte von der Sunflowerfamily zubereitet zur Verkostung und zum Mitnehmen.
- Bio-Honig, Bio-Bienenprodukte und Bio-Kosmetika bietet P&R RALP aus Oberstdorf an.
- Dazu die Bio-Öle, auch aufbereitet als Kapseln, und Bio-Mehle vom Bioverarbeiter Allgäuer Ölmühle.
- Nicht zu vergessen Bio-Kässpätzen und Bio-Limonde von Lechgold und für Leute, die mehr Zeit mitbringen um zu Genießen, verfeinert zu Bio-Longdrinks.

**Am Samstag wird beim Eröffnungsrundgang Staatsminister Klaus Holetschek die Bioland Halle 12 im Rahmen seines Rundganges besuchen und die Allgäuer Bio-Spezialitäten probieren.**

Bioland steht während des Gesamtzeitraumes seinen Mitgliedern, interessierten Landwirten und den Verbrauchern als Ansprechpartner zu Fragen zur Landwirtschaft der Zukunft zur Verfügung.

Der zusätzliche Stand der **Bioland Beratung in Halle 4** ist ein wichtiger Anlaufpunkt für die über 750 Mitgliedsbetriebe und interessierte Landwirte während der Allgäuer Festwoche. Bioland-Berater, Regional- und Kreissprecher\*innen und ehrenamtliche Mitglieder halten sich für Fragen und Gespräche bereit. Verbraucher erfahren, was Bioland-Bauern für mehr Artenvielfalt, Klimaschutz und Tierwohl leisten.

Am Stand der Bioland Beratung Bayern **in Halle 4** können unsere Mitgliedern mit den Verbraucher\*innen an unserem Stammtisch zu interessanten Themen ins Gespräch kommen:

Themen der Stammtische jeweils um 13:30 ☒ hr am **Bioland-Stammtisch in Halle 4:**

#### Programm Stammtische

- So., 13.08. Anwendung von Naturheilverfahren im Biolandbau
- Mo., 14.08. 10:30 – 11:30 ☒ hr Gesprächsrunde über die Entwicklung des Bio-Milchmarktes  
zusammen mit Rüdiger Brüggemann und Antonia Rees von der Bioland  
Milchkoordinationsstelle  
13:30 – 15:00 Mutterkuhhaltung, eine Möglichkeit zur betrieblichen  
Weiterentwicklung im Nebenerwerb?
- Di., 15.08. Die neuen Öko-Regelungen, Welche Erfahrungen wurden mit Öko-Regelung 5 »Vier  
Kennarten im Grünland« gesammelt ?
- Mi., 16.08. Welche Beratungsmöglichkeiten bietet Bioland um Fragen bei der Hofübergabe zu  
vereinfachen?
- Do., 17.08. Kuhgebundene Kälberaufzucht an Mutter oder Amme
- Fr., 18.08. Treffen und Erfahrungsaustausch der Bioland-Bodenpraktiker im Grünland im Allgäu
- Sa., 19.08. Zukunft der ökologischen Rinderzucht

Mehr Infos auf: [www.bioland.de/allgaeuer-festwoche](http://www.bioland.de/allgaeuer-festwoche)

ViSdP.: Bioland e.V., c/o Dr. Günter Räder, Adenauerring 97, 87439 Kempten

# Allgäuer Festwoche 2019



→ **BIOLAND BAYERN** Der Landesverband präsentierte sich auch dieses Jahr wieder auf der größten Verbrauchermesse im Allgäu, der Allgäuer Festwoche in Kempten. Bereits seit mehreren Jahren ist Bioland mit einem Infostand in der Halle 4 vertreten, der sich zu einem wichtigen Anlaufpunkt für Mitglieder und Landwirte entwickelt hat. Bioland-Berater und ehrenamtliche Mitglieder standen für Fragen und Gespräche bereit. Verbraucher erfuhren, was Bioland-Bauern für mehr Artenvielfalt leisten. Die Bioland-Brauerei Aktienbrauerei Simmerberg, seit 2018 Bioland-Partner, löscht den Durst.

## Erstmals Halle mit 100 Prozent Bio

In diesem Jahr war erstmals – neben den bewährten Stand in Halle 4 – eine komplette Halle den Bio-Produkten aus der Region



In der neuen Halle 12 stellten 31 Bio-Erzeuger und Bio-Verarbeiter aus dem Allgäu ihre Bio-Spezialitäten vor. Die Halle war immer gut besucht.

gewidmet. Bioland Bayern hatte die Halle 12 gemeinsam mit der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten organisiert. Über neun Tage hinweg präsentierten sich 31 Aussteller unter diesem Dach: Bio-Bauern mit Direktvermarktung, handwerkliche Verarbeiter und bekannte Bioland-Hersteller aus dem Allgäu. Sie luden ein, Brot, Käse, Bier, Wurst, Fleisch und vielerlei Milch und andere Erzeugnisse in Bio-Qualität zu probieren. Wer nicht über die gesamte Zeit präsent



Bioland Bayern hatte zum „Forum für mehr Bio im Allgäu“ eingeladen. Es kamen Vertreter aus Agrarverwaltung, Politik, Öko-Modellregionen, Landwirte, Verarbeiter und Händler.



Bioland-Beraterin Ruth Schuhwerk im Gespräch mit zwei Landwirten: Der Bioland-Infostand in Halle 4 war Treffpunkt für Landwirte, Mitglieder und Verbraucher.

sein konnte, hatte die Möglichkeit, einen Stand nur einige Tage zu belegen. Das Konzept der sogenannten Wechselstände sorgte für eine große Vielfalt in der Halle.

Die Öko-Modellregion Oberallgäu-Kempten stellte die Projekte „Allgäuer Hornochse“ und „Allgoiß“ vor, in denen es um die Aufzucht und Vermarktung von männlichen Kälbern und Zicklein geht. Junge Vertreter von „Fridays for Future“ zeigten, wie ein nachhaltiger Lebensstil im Alltag ganz praktisch aussehen kann. Weiterhin präsentierten sich die Vereine Bio-Ring Allgäu e. V. und Regio Allgäu e. V.

„Alle Aussteller zeigten, dass der erste Schritt für einen nachhaltigen Lebensstil einfach ist und vor der Haustür anfängt“, so die Schirmherrin der Halle 12, die Bayerische Bio-Königin Carina I. „Es freut uns besonders, dass die Stadt Kempten den ersten gemeinschaftlichen Auftritt von Bio-Herstellern aus der Region ermöglicht hat“, so Bioland-Berater Dr. Günter Röder. Das Konzept kam sehr gut an: Vom Auftakt bis zum letzten Tag war die Halle 12 gut besucht. „2020 werden wir die Halle 12 auf der Allgäuer Festwoche mit noch weiteren Mitspielern wiederholen“, so Röder.

## Forum für mehr Bio im Allgäu

Anlässlich der Premiere der Halle 12 hatte Bioland Bayern zu einem „Forum für mehr Bio im Allgäu“ eingeladen. Es kamen Vertreter der Agrarverwaltung, der Politik aus den Öko-Modellregionen, Landwirte, Verarbeiter und Händler und Aussteller zusammen.

Im Allgäu liegt der Bio-Anteil insgesamt bei überdurchschnittlichen 20 Prozent, im Oberallgäu wirtschaftet inzwischen jeder vierte Bauer biologisch. 700 Bio-Betriebe sind Bioland-Mitglied. „Es kommen stetig neue Betriebe dazu, die für sich in

der Bio-Branche eine Zukunftsperspektive sehen“, weiß Bioland-Berater Röder. Dazu gebe es viele engagierte Verarbeiter wie Molkereien, Käsereien, Metzger und engagierte Hofverarbeiter. „In der Halle 12 sind 30 Prozent der bundesdeutschen Bio-Milchverarbeitung vertreten“, führte er aus. Bioland-Landesvorsitzender Josef Wetzstein unterstrich: „Wichtig ist eine enge Vernetzung und Zusammenarbeit der drei Öko-Modellregionen im Allgäu, um hier die Potenziale der Stärkung der Öko-Branche im ländlichen Raum gut nutzen können.“

Katja Gilbert

Allgäuer Festwoche

# Allgäuer Bio und nichts anderes

Eigene Halle für Biolandbau auf der Allgäuer Festwoche



© Denkinger

Bei einem Pressetermin in der Bio-Schaukäserei Wiggensbach stellten Organisatoren und Aussteller jetzt die Idee und das Konzept für die Biohalle auf der Allgäuer Festwoche 2019 vor. Unser Foto zeigt (von links): Cornelia Bögel, Managerin der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten, Gottfried Härle, Inhaber Bioland-Partner Brauerei Härle, Gabriele Huber, Shopleiterin Franz&Xaver, Dr. Günter Räder, Bioland Allgäu, Valentin Schubert, Shopleitung Coffee friends, Alfred Fahr, Bio-Koch, Herbert Siegel, Bioland-Bauer; Günther Rauch, Bio-Landwirt; Christine Räder, Geschäftsführerin Bio-Ring Allgäu e. V., Franz Berchtold, Geschäftsführer Bio-Schaukäserei Wiggensbach sowie die Bayerische Bio-Königin Carina I., Schirmherrin der Halle 12.

**Auf der Allgäuer Festwoche vom 10. bis zum 18. August 2019 in Kempten finden sich die vielfältigen regionalen Bio-Produkte erstmals in einer eigenen Halle für regionalen Biolandbau. In der Halle 12 versammeln sich über 20 Aussteller: Bio-Bauern und –Hersteller ergänzen sich mit Infoständen der Öko-Verbände.**

Auf dem Marktplatz in Halle 12 werden Bio-Produkte wie Brot, Käse, Wurst, Bier und verschiedenste Milchprodukte präsentiert, darunter auch einige bereits als ‚Bayerns beste Bio-Produkte‘ ausgezeichnet. Mehr als zehn Bioland-Direktvermarkter aus dem Allgäu stellen ihre Produkte nicht nur aus, auch das Probieren wird in der Halle nicht zu kurz kommen.

Infos über den Öko-Landbau gibt es an den Ständen von Bioland und Bio-Ring, auch Vertreter von Fridays for Future, der Initiative GENial des Regio Allgäu und der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten finden sich ein. Diese unterstützen in diesem Jahr zum ersten Mal Bioland Bayern bei der Organisation.

Dr. Günter Räder von Bioland im Allgäu betont, dass im Oberallgäu inzwischen jeder vierte Bauer biologisch wirtschaften würde und die Stadt Kempten den hohen Anteil nun durch einen gemeinschaftlichen Auftritt präsentiere. Er hofft auf eine Fortsetzung mit noch mehr Mitstreitern bei der nächsten Festwoche 2020.

<https://www.kreisbote.de/lokales/kempton/biolandbau-praesentiert-sich-halle-allgaeuer-festwoche-kostproben-informationen-12881705.html>

1. [kreisbote-de](#)
2. [Lokales](#)
3. [Kempton](#)

## **Biolandbau präsentiert sich auf der Allgäuer Festwoche mit Kostproben und Informationen**

Stand: 03.08.2019, 11:45 Uhr

[Kommentare](#)



Die bayerische Bio-Königin, Carina I., stammt aus dem Unterallgäu und will die Menschen für Bio-Produkte begeistern. Jetzt hat sie die Schirmherrschaft für die Halle 12 übernommen. © Ahr

Kempton/Landkreis – Die Halle 12 bringt in diesem Jahr einen neuen Themenschwerpunkt auf die Allgäuer Festwoche, und zwar einen, der wunderbar zu deren ursprünglichen Ausrichtung als Verbrauchermesse passt.

Schirmherrin und bayerische Bio-Königin Carina I. freut sich über die Gelegenheit für Verbraucher, „mit Erzeugern und Verarbeitern ins Gespräch zu kommen“. „Wir wollen Antworten anbieten auf Fragen, die in diesem Jahr die Menschen bewegt haben“, sagt Franz Berchtold, Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Er erinnert an das Volksbegehren Artenvielfalt und den Aufruhr um den Milchviehbetrieb in Bad Grönenbach.

Das Thema Bio und Nachhaltigkeit sei groß, das Interesse sei da. Mit seiner Leutkircher Brauerei ist auch das Baden-Württembergische Allgäu vertreten, betont Gottfried Härle. „Ein Großteil unserer Rohstoffe kommt aus dem Allgäu“, wie etwa die Bio-Braugerste, die im Unterallgäu wächst. Der Hopfen in Bio-Qualität allerdings, der komme von einem Demeter-Hof aus Tettngang, für den Anbau von Hopfen sei es im Allgäu zu kalt. „Wir müssen den Verbrauchern Bio-Produkte nahebringen und ihnen helfen, den Wert der Lebensmittel zu erkennen.“

Bioland habe sich bereits seit einigen Jahren bei der Stadt darum bemüht, auf der Festwoche ausstellen zu dürfen. Anfang dieses Jahres kam dann das Angebot „Bestückt doch eine ganze Halle“, erzählt Dr. Günter Räder von Bioland Allgäu. Einige Partner waren schnell gefunden. „Käse, Brot und Bier“, sagt er, „damit waren schonmal die Allgäuer Grundnahrungsmittel abgedeckt.“ Freilich gibt es weit mehr zu entdecken – und zu probieren.

An allen Ständen kann gekostet, gegessen und eingekauft werden. Sitzgelegenheiten erlauben es, hier auch zu Mittag zu essen. Und dann gibt es noch die Neuheiten: Mit dem Konzept von „Weideschuss.Bio“ haben sich mehrere Erzeuger einem großen Problem angenommen – dem „Nebenprodukt“ Kalb. Sowohl in der konventionellen, als auch in der Bio-Milchwirtschaft kommen jedes Jahr unzählige Kälber zur Welt, die für die Milchproduktion nicht benötigt werden und deshalb bislang zu großen Teilen ins Ausland transportiert werden. Ziel sei, so Franz Berchtold, dass „künftig weniger Kälber das Allgäu verlassen“, ihnen stressauslösende Transporte in alle Welt erspart blieben und sie „ein würdiges Ende finden“.

Dafür sollen künftig „Fertigprodukte vom Kalb“ hergestellt werden: „Gulasch, Roulade, Curry und Rinderzunge in Rotwein, alles aus dem Glas“, zählt Bio-Koch und Mitinitiator Alfred Fahr auf. Die Idee sei vor anderthalb Jahren auf der Grünen Woche in Berlin entstanden. Seitdem wird an verschiedenen Rezepten getüftelt, um Gerichte so zuzubereiten, damit ein möglichst „reines“ Lebensmittel in hoher Bio-Qualität entsteht und auch von Allergikern oder Personen mit Unverträglichkeiten gegessen werden kann. Der einzige deklarationspflichtige Inhaltsstoff sei nämlich Senf, sagt Fahr.

*Martina Ahr*