

Bericht über die Jahreshauptversammlung Bio-Ring Allgäu e.V. in Obergünzburg



Bio-Ring will jüngere Menschen ansprechen und moderner werden, dazu wurde das Logo vereinfacht und neu gestaltet. Außerdem stand auf dem Programm: Besichtigung der Tempeh Manufaktur in Immenthal und Vorstellen der Betriebe Solidarische Landwirtschaft Schafroth in Markt Rettenbach, Mutterkuhbetrieb Manfred Dorn, Michael Königsdorfer, Anbau von der Urdinkelsorte Babenhauser Vesen, Markus Kleinschmidt baut Gemüse und Edelpilze an. Alle Betriebe liegen in der Ökomodellregion Günztal.

Robert Johann und Eva Heusinger, beide im Vorstand Bio-Ring Allgäu begrüßten die ca. 60 Besucherinnen und Besucher im Evang. Gemeindehaus in Obergünzburg.

In ihrem Geschäftsbericht berichtet Geschäftsführerin Christine Räder über die zahlreichen Aktivitäten, die 2023 durchgeführt wurden. Besonders erfolgreich war der Bio-Ring Saatgutmarkt in Sontheim bei dem über 1000 Besucherinnen und Besucher kamen, 2024 waren es sogar über 1500. Bei über 30 Ausstellern, darunter auch einige Direktvermarkter konnte samenfestes Saatgut, aber auch Gartengeräte, und Pflanzen erworben werden. Diesmal gab es auch zwei Vorträge zum Thema Permakultur und Gentechnik, was sehr gut ankam. Die traditionellen Bio-Frühlings- und Herbstmärkte seien so Räder gut beachtet gewesen und das Angebot wird immer größer. Info-Tische zum Ökolandbau wurden auf verschiedenen Veranstaltungen durchgeführt, besonders auf der Allgäuer Festwoche konnte mit einem Glücksrad viel über Bio-vermittelt werden. Zum Schulanfang wurde für 2500 Erstklässler zum 13mal die Allgäuer Brotzeitdosen Aktion mit dem ZAK durchgeführt. Dank einer Förderung über ein Gemeinschaftsprojekt vom Bundesprogramm Ökolandbau und den Mitgliedsbeiträgen konnte alles finanziert werden. Für 2024 steht die Neuauflage des Bio-Einkaufsführers an und ein neues Projekt „Bio für die Zukunft“ bei dem es darum geht mehr junge Leute und Familien für den Ökolandbau zu begeistern. „Die Mitgliederzahl ist leicht rückläufig, so dass wir, so Räder jetzt unter 600 sind und das wollen wir unbedingt noch verbessern.“

Der Schwerpunkt des Abends lag beim Vorstellen einzelner Akteure der Günztal Region. Es gab zwei Führungen durch die Tempeh Manufaktur in Immenthal, mit ca. 50 Personen. Dort wurde erklärt, wie aus Hülsenfrüchten mittels Fermentation, fest Platten hergestellt werden mit leicht nussigem Geschmack, die Nachfrage nach diesem veganen Produkt, ist groß, die Fa. beschäftigt mittlerweile 50 Mitarbeiterinnen, fast alle in Teilzeit.

Als weitere Akteure im Günztal berichteten Hans-Georg Scharfroth und sein Sohn Georg von ihren Erfahrungen mit ihrer Solidarischen Landwirtschaft, die sie seit 2 Jahren betreiben. Auf inzwischen 3500m² werden ca. 70 Gemüsesorten für 60 Haushalte angebaut. Diese werden nach dem Prinzip der Marktgartnereien angebaut, das sind komplexe Gärten, die auf kleinster Fläche, mit einfachen Techniken und hoher Flächeneffizienz Gemüse produzieren. Das Ziel: Dichte Pflanzabstände, volle Beetbelegung und Bodenbedeckung, der Vorteil ist, geringer Wasserbedarf, weniger Beikrautpflege, geringer Flächenbedarf, Witterungsunabhängiges Arbeiten. Voraussetzung: Intelligente Anbauplanung (Bedarfsermittlung, erwartete Erträge, Pflanz-, Aussaat-, Erntezeitpunkte, Beetbelegung), Bodenpflege (Schonender Geräteeinsatz, Düngung).





Manfred Dorn aus Günzach hat einen Mutterkuhbetrieb mit 10 Kühen und 15-20 Ochsenaugen, original Allgäuer Braunvieh, die er direkt unter dem Namen „Günztaler Weiderind“ in 10kg Paketen vermarktet.

Michael Königsberger aus Westerheim baut die alte Dinkelsorte „Babenhauser Vesen“ an. Er erzählt anschaulich von den ersten Versuchen mit dem Urgetreide. Er bekam damals von der Landesanstalt 500g Saatgut. Die erste Ernte erfolgte noch mit der Sense und gedroschen wurde auf einer alten Dreschmaschine im Bauernhofmuseum Illerbeuren. Inzwischen baut er 3 ha an und erntet 3,5 bis 4 t/ha. Die Donatmühle in Bad Wörishofen verarbeitet den Vesen und die Bäckerei der Fa. Rapunzel in Legau und die Bäckerei Fäßler in Mindelheim verarbeiten das Mehl.



Als letzter stellt Markus Kleinschmidt seinen Bio-Gemüseanbau und Bio-Edelpilzanbau vor, wobei der Schwerpunkt auf den Edelpilzen lag, die auf einem Substrat aus Holzschnitzel und Dinkelspelz, das zuvor sterilisiert wurde angebaut werden. „Aus 1,8 kg Holz erhalte ich 1,5kg Pilze“ so Kleinschmidt. Die Edelpilzzucht ist allerdings nicht ganz so einfach, man muss auf viele Dinge achten, wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Besonders stolz ist er auf den Rosenseitling, den er neben Austern- und Kräuterseitlingen und Shiitakepilzen noch anbaut. Sein Gemüse verkauft er auf dem Wochenmarkt in Ottobeuren, im Sommer werden in der eigenen Verarbeitungsküche noch Gläser mit Tomaten und Blaukraut eingeweckt.

Am Ende bedankten sich der Vorstand bei der Geschäftsführerin für ihre Arbeit mit einem Trockenblumenstrauß.

Am Ende bedankten sich der Vorstand bei der Geschäftsführerin für ihre Arbeit mit einem Trockenblumenstrauß.

v. li. Vorstand, Josef Wiedemann, Eva Heusinger Robert Johann, Geschäftsführerin Christine Räder, Mitarbeiterin Judith Böhme und Evelyn Lunenberg, ebenfalls Mitglied im Vorstand

Foto: Josef Diebolder

