

Allgäuer Bio-Nachrichten 2019-2

Bio-Ring Allgäu e. V.

87435 Kempten, Untere Eicherstr. 3 / Tel. 0831 – 22790

info@bioring-allgaeu.de

www.bioeinkauf-allgaeu.de

www.bioring-allgaeu.de

www.bioferien-allgaeu.de



Hofführung auf dem Betrieb Weber in Siebnach



Info-Stand auf der Allgäuer Festwoche



2000 Erstklässler freuen sich über die Brotzeitdosen mit guten regionalen Bio-Zutaten



Gemüse-Stand vom Grasserhof auf dem Bio-Herbstmarkt in Trauchgau

Themen:

Neuer Vorstand gewählt

Vortrag „Stressfreie Wiederschachtung“

Temehmanufaktur

Käserei Molkefässle in Wertach

Permakulturhof und SolaWi Kornblume

SolaWi Obere Mühle in Wertach

Bio-Alpe Mitterhaus

Käsehimmel in Wangen

Bücher

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN

Bundesarbeitsgemeinschaft
ökologischer Landwirte
und Ernährungswissenschaftler
in Deutschland

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft. Weitere Informationen unter: www.bundesprogramm.de

Die jährliche Jahreshauptversammlung fand in diesem Jahr im Kempodium in Kempten statt. Nach der Begrüßung durch Vorstandsmitglied Hans Sontheim, wurde erstmal das regionale Bio-Buffer eröffnet, das beste, was die Region zu bieten hat. Natürlich gab es das gute Pfrontner Bären-Bier.



Auch kulinarisch ist das jährliche Mitgliedertreffen ein Genuss. Der Käse wurde von der Käsküche Isny gespendet.

In ihrem Geschäftsbericht berichtete Christine Räder über die Aktivitäten des vergangenen Jahres. So wurden im Rahmen des Projektes „mit Bio durch Stadt und Land“ zahlreiche Aktivitäten durchgeführt, darunter das große Jubiläumsfest in der Dampfsäge, zwei Pressekonferenzen zur Vorstellung des Bio-Einkaufsführers, 5 Bio-Märkte, mehrere Info-Stände auf Messen und Ausstellungen, zwei Hofführungen, mehrere Veröffentlichungen und Presstexte verfasst. Das letzte Jahr war wirtschaftlich erfolgreich und so steht der Verein gut da, die Mitgliederzahl ist etwas angestiegen.

Ein großes Dankeschön an die Damen und Herren vom Vorstand, die aktiv bei allem dabei waren. Sie erhielten das Buch „So schön kann Landwirtschaft sein“, in dem auch viele Bio-Landwirte beschrieben werden, die im Bio-Ring Mitglied sind.

Bei der anschließenden Neuwahl wurden Hans Sontheim, Anni Wolf, Sonja Fehr, Jörgl Rauch und Josef Wiedemann im Amt bestätigt, neu dazu kam Eva Heusinger aus Legau. Ausgeschieden sind Karl-Heinz Bräckelmann und Helge Reiter.



Bio-Ring Vorstand: v.li. Geschäftsführerin Christine Räder, Anni Wolf, Josef Wiedemann, Sonja Fehr, Hans Sontheim, Jörgl Rauch, nicht auf dem Bild: Eva Heusinger

Vortrag „Stressfreie Weideschlachtung“

Auf dem Viehweidhof Wolf werden 11 Mutterkühe mit Kälbern gehalten, die Tiere wachsen ganz natürlich auf, haben einen Laufstall mit Liegehalle und freien Zugang zur Weide. Um den Tieren den Stress einer herkömmlichen Schlachtung zu ersparen, beschäftigten sich Wolfs schon lange mit der Schlachtung auf der Weide. Bereits 2010 waren sie einer der 3 Landwirte, die sich an der mobilen Schlachbox beteiligten. Doch da darf nur mit Bolzenschuss gearbeitet werden und das Verladen auf einen Anhänger war für Wolfs nicht so ideal.

Familie Wolf strebte daher den Kugelschuss auf der Weide an, das wird aber nur bei ganzjährigen Auslauf genehmigt bzw. bei reiner Freilandhaltung. Das ist dann die Ermäßigungssache der Behörden, bei Fam. Wolf wurde dies genehmigt. Seit Dezember 2016 wird der Kugelschuss auf der Weide angewendet. Nachdem alle Genehmigungen vorhanden waren ist der Aufwand noch immer recht groß. Bei einer Schussaktion sind 6 Leute beteiligt, der Bauer als Bezugsperson, der amtliche Tierarzt, der Metzger und der Schütze und weitere Helfer. Am Schlachtag lockt Wolf das Schlachtier mit 2 Begleitern mit Futter an.

Nach dem Schuss frontal vom Hochstand werden die Begleittiere sofort weggetrieben, das getötete Tier wird mit dem Frotnladen hochgehoben und der Metzger setzt den Entblutungsschnitt. Der Tod kommt für das Tier völlig überraschend und daher stressfrei. Der Stress liegt dann bei den Menschen, denn jetzt muss alles schnell gehen. „Die Fleischqualität ist erheblich besser“, so Daniel Wolf.



Daniel Wolf informierte anschaulich über die „stressfreie Weideschlachtung“

Wer Interesse an diesem Fleisch hat, darf sich bei Fam. Wolf in Agathazell 6a in Bugberg melden,

Tel. 08321-85066 / E-Mail info@viehweidhof-wolf.de

s' Molkefässle in Wertach



Wer einmal nach Wertach kommt, für den ist der Besuche der kleinen Käserei s' Molkefässle sehr zu empfehlen. Wenn man Glück hat und das hat man oft, ist Käser Robert Maul selber da und verkauft höchst persönlich. Er ist

eigentlich gelernter Maschinenbautechniker, erst auf den zweiten Bildungsweg über mehrere Kurse wurde er Käser und baute vor 10 Jahren in der ehemaligen Emmentaler Sennerei, die in den 50er Jahren stillgelegt wurde einen Käseladen mit eigener Käserei in seinem Elternhaus. Heute wird dort v.a. Ziegenfrischkäse und Ziegentopfen hergestellt, die Ziegenmilch kommt vom Betrieb Hosang aus Wertach. Robert Maul arbeitet eng mit der Käserei Sellthürn bei Günzach zusammen, von dort stammen die meisten Hartkäsesorten, vor allem Bergkäse mit verschiedenen Reifegraden.



Als eigene Spezialität macht er noch „Hirnbeinkäse“, ein runder Rotschmierkäse, nach dem Allgäuer Käsehändler

Carl Hirnbein benannt und Urlacker, eine Art Weißlacker, nur milder und weicher, ein wunderbarer Aufstrich. Fast alle angebotenen Käsesorten sind bio zertifiziert, das ist für Robert



selbstverständlich: „Bio ist der einzige Weg für uns alle.“

s' Molkefässle

Inh. Robert Maul

Dr. Bach-Str. 13, 87497 Wertach

Tel 08365 – 298 · Fax 08365 – 7037685

senn@molkefaessle-wertach.de

www.molkefaessle-wertach.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 8:30-12:00 und 15:30-18:00

Mittwoch Nachmittag geschlossen, Sa. 8:00-12:00

Besuch auf dem Hof Kornblume in Bad Grönenbach: Hofladen, Baumschule, SolaWi

Großes Interesse herrschte beim Besuch auf dem Betrieb Kornblume von Sebastian Mezger und Simonette Schlattner. Seit rund 10 Jahren lebt Sebastian Mezger auf dem Hof in Kornhofen bei Bad Grönenbach. Seit 2015 ist das ein biozertifizierter Permakulturhof mit den Schwerpunkten Artenvielfalt und lokale Lebensmittelerzeugung, vor zwei Jahren kam noch eine Solidarische Landwirtschaft dazu. In dieser Zeit ist viel passiert, der Hof liegt auf einer Anhöhe und es geht dort immer viel Wind, was auch die Teilnehmer zu spüren bekamen. 2 km Hecken und 60 Hochstammobstbäume gepflanzt, ein Teich gegraben und auf einem Kreis mit 40 m Durchmesser, d.h. auf 1250 m² baut Gärtner Klaus Hauschild Gemüse für 33 Haushalte an.



2 km Hecken schützen vor Wind und bieten Lebensraum für Insekten und Vögel



Sebastian Mezger erklärt die Wichtigkeit von Totholz



Das runde Gemüsefeld

Ein Hofladen ergänzt das Programm, Sebastians Lebensgefährtin Simonette baut Kräuter und Beeren an. Diese verarbeitet sie zu Fruchtaufstrichen, Kräutersalzen, Tees und anderen Köstlichkeiten in der eigens dafür eingerichteten Küche. Für sein Engagement wurde der Hof mit dem Biodiversitätszertifizierung in Gold von der ABCERT ausgezeichnet.

Weitere Infos: Hofladen Kornblume,
Kornhofen 1, 87730 Bad Grönenbach

info@hofladen-kornblume.de, Tel. 08334 – 9871244

www.hofladen-kornblume.de

Obere Mühle in Wertach, solidarische Landwirtschaft im Allgäu

Seit 2014 hat die Obere Mühle in Wertach neue Besitzer, Uschi und Dr. Holger Ahlborn. Beide sind erfolgreiche Unternehmer und aus München nach Wertach gezogen. Die Mühle wurde zu ihrem Projekt, das mit einer Leidenschaft betrieben wird, über die man nur staunen kann. So wurde in den ersten Jahren das Gebäude renoviert, der alte Stadel abgerissen und ein neues Wohnhaus angebaut, das mit seiner Holzverkleidung der abgerissenen Scheune sehr ähnlich ist und sich wunderbar eingliedert.



Das Mühlrad liefert Strom

Das Mühlrad wurde mit großem Aufwand ertüchtigt, es liefert heute Strom für 10 Haushalte. Das alte Bienenhaus wurde erneuert und so können die Ahlborns seit drei Jahren direkt auf dem Hof imkern.

Anfang 2019 wurde auf dem 15.000 m² großen Anwesen die Solidarische Landwirtschaft gegründet.



Das neu gebaute Tomatenhaus

Der Anbau erfolgt nach Bioland Richtlinien und wird von Gärtnerin Ute-Maria Schröder-Stanzik betrieben, die mit einer weiteren Halb-

tagskraft fest angestellt ist. Unterstützt werden die Gärtnerinnen vom Gemüseanbauberater von Bioland, der für alle Probleme einen Rat weiß. Durch Mundpropaganda und eine Anzeige fanden sich schnell 20 Ernteteiler, die sich für 80 € im Monat die Ernte teilen dürfen, also jede Woche eine Kiste Gemüse erhalten. Zwei Streuobstwiesen sowie 300 Aronia-Sträucher, die später für Saft und weitere Produkte sorgen sollen, sind angepflanzt. Ahlborns haben aber noch mehr vor. So soll in dem alten Gebäude ein Mühlen-Museum entstehen mit kleinem Café. Außerdem ist ein regelmäßiger Bio-Markt in Zusammenarbeit mit dem Bio-



Bio-Ring Vorstand Jörgl Rauch, Gärtnerin Ute-Maria Schröder-Stanzik und Dr. Holger Ahlborn auf dem Gemüseacker

Weitere Infos: Dr. Holger Ahlborn, Obere Mühle Service GmbH • Langgasse 16 • 87497 Wertach Tel: 08365 453 9999
ahlborn@obere-muehle-service.de
www.obere-muehle-wertach.de

Die Ökokiste Allgäu: neuer Lieferservice für regionale Bio-Produkte



Gemeinsam mit regionalen Biobetrieben haben Angelika und Josef Kienle die Ökokiste Allgäu aus der Taufe gehoben. Von Anfang an haben sie regionale Bio-Landwirte und Veredler für die gemeinsame Direktvermarktung gewonnen. Die Kooperation entlastet die Erzeuger von der Vermarktungsaufgabe und bietet den Kunden ein breites

Sortiment heimischer Erzeugnisse. Angelika Kienle betreibt auch das Allgäuer Sprossenparadies. Dort produziert sie frische Sprossen,

Keimlinge, Kresse und Weizengras aus biologischem Saatgut. Ökokiste Allgäu,

J.u.A. Kienle, Ottobeurer Str. 19,
87749 Hawangen, 08332 925 4450
Mo – Fr. von 9-13 Uhr www.oekokiste-allgaeu.de,
info@oekokiste-allgaeu.de



Allgäuer Bio-Bauern besuchen die Tempeh-Manufaktur in Obergünzburg



Unterallgäuer Bio-Bauern lassen sich von Markus Schnappinger die Herstellung von Tempeh erklären

Tempeh ist eine indonesische Köstlichkeit, die aus Hülsenfrüchten, meist Soja oder Süßlupinen, besteht. Die halbierten Bohnen werden mit einem ausgewählten Edelschimmelpilz fermentiert. Es enthält viele Vitamine und Ballaststoffe und ist ein hochwertiger Eiweißlieferant für Vegetarier und Veganer.

Seit 20 Jahren produzieren Markus und Stephanie Schnappinger Tempeh. Beide haben in Weihenstephan Ernährungswissenschaften und Gartenbau studiert und Tempeh in Holland kennengelernt. Anfänglich für den Hausgebrauch, entwickelt sich die Produktion inzwischen zum Unternehmen mit 25 MitarbeiterInnen, zumeist in Teilzeit. Seit 2015 wird im Obergünzburger Gewerbegebiet Wang in einer ehemaligen Metzgerei produziert.



Gebrautes Lupinen Tempeh

Für die Herstellung ist absolut sauberere Rohware nötig, da sich diese 1:1 im fertigen Produkt befindet. Keine Steine oder andere Verunreinigungen dürfen darin enthalten sein.

Die Bohnen werden gekocht im 500L-Kessel, zweimal täglich. Dann werden die nassen Bohnen geschleudert, mit

dem Edelschimmel geimpft und in Folien verpackt. Nach 2-3 Tagen Reifung erhält man fertiges Tempeh, das dann geschnitten und gewürzt wird und in 200g-Packungen fertig zum Verbraucher kommt. Tempeh muss kühl gelagert werden und ist 6 Wochen haltbar. Auf die Plastikfolien kann leider nicht verzichtet werden, alle Versuche mit Edelstahlwannen etc. sind fehlgeschlagen. „Wir sammeln das Plastik aber sortenrein und geben es zum Recyceln“, meint der Betriebsleiter.

Die Rohprodukte beziehen Schnappingers vom Lexhof aus



Die Rohware muss geschält und halbiert sein.

Erding und vom Hofgut Storzeln vom Bodensee. Beide Betriebe haben sich auf die Reinigung und Verarbeitung von Soja spezialisiert. Kaufen kann man Tempeh in vielen Bioläden und Bio-supermärkten. Noch

ist die kleine Manufaktur in Obergünzburg einziger Hersteller von verbrauchsfertigem Bio-Tempeh. Rohstoffe werden weitergesucht,

auch
Schwarzbohnen eignen sich für die Herstellung. „Da lässt sich eventuell was machen“, meint Bio-Bauer Reinhard Beutel aus Erkheim.



Schnappinger GmbH

Sitz & Büro, Ottobeurer Str. 35, 87733 Markt Rettenbach
Produktion & Versand: Im Wang 22, 87634 Obergünzburg
Telefon: +49 (0)8372/4490145
info@tempehmanufaktur.net
<http://www.tempehmanufaktur.net>

Gerüche Küche CATERING

EVENTS

PARTIES



Julija Schlaich kocht in ihrer mobilen Küche für alle Gelegenheiten: Bio Crêpes, Bio Kässpätzten, Quiche, Suppen

(Gulasch oder Chili mit oder ohne Fleisch), Kalte Platten

(mit Käse, Weintrauben, Speck, etc.)
Auf Wunsch auch vieles andere

Anfragen: Julija Schlaich,
Tel.: 0162-3424173
Julija.Schlaich@hotmail.com



Neue Gentechnik - Die große Versuchung

Gentechnik bleibt Gentechnik.

Ein Heilmittel gegen den Welthunger? Absolut ungefährlich, weil es sich gar nicht um Gentechnik handelt? Höchste Zeit, die vielen Versprechen und die Risiken der neuen Technologien zu debattieren.

Technologien entwickeln sich heute schneller, als wir sie verstehen und uns über politische und gesellschaftliche Antworten verständigen können. Genau das passiert gerade im Bereich der neueren Gentechnik. Präziser, schneller und weitreichender als je zuvor kann in die DNA von Pflanzen, Tieren und Menschen eingegriffen werden. In dem aktuellen Heft wird auf die Versprechen, Debatten und Nebenwirkungen der neuen Gentechnik geschaut und darauf, welche Alternativen es gibt.

Heinrich-Böll-Stiftung; Kostenlos <https://www.boell.de/de/gentechnik> bestellen oder herunterladen.
In der Geschäftsstelle Bio-Ring erhältlich.

Kleine Gase - Große Wirkung

Der Klimawandel

Die beiden Studenten David Nelles und Christian Serrer erklären mit kurzen Texten, anschaulichen Grafiken und der Unterstützung von über 100 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern die Ursachen und Folgen des Klimawandels.

DIE IDEE ZUM BUCH

In der öffentlichen Debatte über den Klimawandel geht es viel zu oft drunter und drüber. Deshalb wollten wir – David und Christian – wissen, was wirklich Sache ist. Wie groß ist der Beitrag des Menschen tatsächlich? Müssen wir jedes Jahr Ernteausfälle befürchten? Was bedeutet der Klimawandel für unsere Gesundheit? Was kostet uns der Klimawandel? Ehrlich gesagt hatten wir aber keine Lust dicke Fachbücher zu lesen. Da wir kein Buch finden konnten, das mit ganz kurzen Texten und sehr vielen anschaulichen Grafiken – es muss ja auch Spaß beim Lesen machen – den Klimawandel verständlich auf den Punkt bringt, haben wir uns dazu entschlossen dieses Buch selbst zu schreiben. In unserem Buch erfahren Sie alles über die konkreten Ursachen und Folgen des Klimawandels – kurz, anschaulich und verständlich. Unser Ziel: so viele Menschen wie möglich zu erreichen, denn der Klimawandel bedeutet mehr als „nur“ schmelzende Gletscher und Meeresspiegelanstieg!



KlimaWandel GbR; Inhaber: David Nelles und Christian Serrer; Starenweg 19; 88045 Friedrichshafen www.klimawandel-buch.de
d.nelles@zeppelin-university.net, Kosten 5€, im Buchhandel und in der Bio-Ring Geschäftsstelle erhältlich

Kochen mit regionalem Urgetreide Julia Reimann.



Lieblingsrezepte mit Einkorn, Bayerischem Reis und Co.

Emmer und Einkorn gehören zu den ältesten Getreidearten, die vom Menschen kultiviert wurden. Da sie sich gegen ertragsstarke Kultursorten nicht durchsetzen konnten, waren sie fast verschwunden. Aufgrund einer besseren Verträglichkeit und eines besonderen Geschmacks erfahren sie aber gerade wieder eine Renaissance.

Julia Reimann und ihr Mann bauen die Sorten selber auf ihrem Hof an. Sie stellt im Buch zunächst eine Vielzahl der wiederentdeckten Kulturpflanzen vor, wie Emmer und Einkorn, Urdinkel und Buchweizen sowie Lein und Leindotter. Man erfährt so manches über die Kulturgeschichte, den Anbau und die Inhaltsstoffe. Und natürlich gibt es eine Vielzahl von Rezeptvorschlägen und Tipps für die Verwendung und Haltbarmachung. Alle sind familienerprobt und können leicht nachgekocht werden. Sie reichen vom nussigen Buchweizen-Aufstrich über Braunhirse-Energie-Kugeln bis hin zu Urkornbratlingen mit Leindotter-Dip, Bayerisches Curry und Einkorn-Crêpe mit Beerenquark. 103 Farbfotos, ISBN 978-3-8186-0267-3. € 19,90. Ulmer Verlag

Bio-Sennalpe Mitterhaus im Retterschwanger Tal als erste Bio-Alpe zertifiziert

Dies nahm Familie Beßler zum Anlass, einen Tag der offenen Tür zu veranstalten. Viele Besucher kamen, um den Betrieb kennenzulernen und die guten Bio-Produkte zu probieren. Die Alpe Mitterhaus wurde als erste Alpe im Allgäu mit 100% Bioland-Gastronomie zertifiziert. Angeboten werden der eigene Sennkäse, den Bene Beßler selber herstellt sowie Wurst von den eigenen Rindern und Schweinen. Das Brot stammt vom örtlichen Bäcker, der es extra in Bio-Qualität für die Alpe bäckt. Auf den



umliegenden
Wiesen grasen

*Biolandberaterin
Ruth Schuhwerk
übergibt die
Urkunde an Bene
Beßler und Lena
Behrendes mit
Hannes und Janna*

18 Milchkühe mit Hörnern. Hinter dem Haus suhlen sich 12 Bentheimer Landschweine, die mit der anfallenden Molke, Gras und Getreideschrot den Sommer auf der Alpe genießen dürfen.



Öffnungszeiten 2019: dienstags bis sonntags von 10-17 Uhr, außer bei Dauerregen

Tel: 0173-3750567 www.alpemittehaus.de,

Fotos Lena Behrendes

Käsehimmel – Ein Stück vom Glück

Seit November 2017 gibt es in Wangen den Bio-Käseladen Käsehimmel unter Leitung von Christine Bretzel (früher:



Christine Bretzel in ihrem Käseladen „Käsehimmel“

Alles BioKäse). Nach dem Umbau des Reformhauses Merk findet man in dessen

Eingangsbereich den attraktiven Käseladen. Eine große Auswahl an einheimischen, aber auch aus anderen Ländern stammenden Käsespezialitäten erwartet die Kunden, dazu immer eine nette und freundliche Beratung. Außerdem gibt es noch Bio-Brot-Spezialitäten sowie verschiedene Senfsorten und Chutneys im Angebot. „Ich verkaufe Bio aus Überzeugung: Gut für Mensch, Tier und Umwelt“, so Christine Bretzel.

Foto: Eva Wonneberger

Käsehimmel; Käsespezialitäten in BIO-Qualität,

Herrenstr. 16, 88239 Wangen, Tel. 07522-4033

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr, 9 – 18, Mi. 8-18, Sa. 9 – 14



Die Schwestern Susanne Barth und Stefanie Knöpfle haben den Allgäu Bio Brotzeitservice mit Sitz in Türkheim gegründet. Täglich frisch aus regionalen Bio-Produkten, stellen sie lecker belegte Semmeln, Sandwiches, Burger, frische Salate oder belegte Platten in zertifizierter Bio-Qualität

her. Geliefert wird an Firmen, Behörden oder Schulen, aber auch zu Geschäftsveranstaltungen, Seminaren oder privaten Feiern.

Liefergebiet: Ostallgäu, Unterallgäu, Landsberg am Lech sowie Kaufbeuren.

ALLGÄU SERVICE & EVENT GBR, Knöpfle & Barth,
Martinring 25, 86842 Türkheim, 0174 / 599 44 74
info@allgaeu-bio-brotzeitservice.de

www.allgaeu-bio-brotzeitservice.de

Alle Produkte sind 100% Bio. Foto: Barth/Knöpfle

Impressum: Herausgeber: Bio-Ring Allgäu e. V., Untere Eicherstr. 3, 87435 Kempten, Tel. 0831-22790,
Verantwortlich für den Inhalt: Christine Räder, Layout und Korrektur: Anne Berkmüller, Auflage 2000 Stück,
Fotos, wenn nicht anders angegeben: Christine Räder

kein Copyright, aber Spendenrecht Bankverbindung: SPK Allgäu, IBAN DE 05 73350000 000 5008883, BIC BYLADEM1ALG



GROSSE BÜHNE FÜR BIO IN BAYERN

BIO- ERLEBNISTAGE

31. August – 6. Oktober 2019



Für Groß und Klein:
BIO ZUM ERLEBEN
UND MITMACHEN
IN GANZ BAYERN!



Alle Veranstaltungen in Ihrer Nähe auf
www.bioerlebnistage.de



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



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

