



Infobrief

der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

Nr. 5
Januar 2018

Inhalt

1. Termine der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten
2. Termine anderer Veranstalter
3. Kurznachrichten aus der Öko-Modellregion
4. Aktuelle Informationen & Publikationen

www.oekomodellregionen.bayern



Oberallgäu
Landkreis



Kempten Allgäu

Liebe Akteure in der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten,

besonders erfreuliche Nachrichten gab es dieses Mal zum Jahresbeginn – so freuten sich am vergangenen Wochenende gleich zwei Gewinner aus der Öko-Modellregion über eine Auszeichnung für Bayerns beste Bio-Produkte 2018! Am Samstag, den 20.01., erhielten Sie auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin ihre Urkunden von Staatsminister Helmut Brunner und LVÖ-Vorsitzendem Josef Wetzstein, die die zehn besten Bayerischen Bio-Produkte 2018 in den Kategorien Gold, Silber, Bronze und Innovation prämierten.

Mit Gold ausgezeichnet wurde der kräftige Allgäuer Glücksmoment der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, ein Hartkäse aus bester Bio-Heumilch, der im neuen Ziegelgewölbekeller reift. Der Biohof Siegel aus Missen-Wilhams wurde mit seinem Rindersaftschinken, einem aromatischen Schinken von Allgäuer Weiderindern und aus stressfreier Schlachtung mit Silber ausgezeichnet.

Wir freuen uns mit den beiden Gewinnern und gratulieren ganz herzlich zur Auszeichnung!

Sarah Diem

Projektmanagerin der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten



Silber und Gold für die Allgäuer Gewinner (v.l.n.r.): Franz Berchtold, Robert Röhrle und Jakob Zeller (Bio-Schaukäserei Wiggensbach), Minister Helmut Brunner, Herbert und Erika Siegel (Biohof Siegel), Sarah Diem (Öko-Modellregion), Josef Wetzstein (LVÖ Bayern); Foto: Denkinger Kommunikation

1. Termine der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

- Di, 20.02.2018** 20:00 Uhr **Filmvorführung „Code of Survival“ – Am Zug der Zeit im Bahnhof Oberdorf**
Im liebevoll gestalteten Bahnhof Oberdorf zeigen wir gemeinsam mit mehreren Veranstaltern den neuen Film von Bertram Verhaag, Code of Survival – Die Geschichte vom Ende der Gentechnik. Der Film konfrontiert nachhaltige Projekte der ökologischen Landwirtschaft mit den Auswirkungen des giftgestützten Anbaus in Verbindung mit der Gentechnik. Er wirft die Frage auf: In welcher Art von Landwirtschaft liegt der CODE OF SURVIVAL auf unserem Planeten? *Einlass ab 19:00 Uhr, Eintritt 7 €.*
Ort: Bahnhof Oberdorf-Martinszell
Veranstalter: IG-OMa, AK GENial, Bio-Ring Allgäu, Öko-Modellregion
- Mi, 14.03.2018** 14:30 –
17:00 Uhr **Arbeitskreis „BioRegio in der Gemeinschaftspflege“ - Praxiseinheit**
Beim dritten Treffen des offenen Arbeitskreises geht es um die Praxis. Unter dem Motto „Kochen mit regionalem Wintergemüse – neue Ideen für einen attraktiven Speiseplan“ kocht Werner Kaufmann vom Grasser-Hof in Aitrang mit uns und gibt Anregungen, wie auch in der kalten Jahreszeit tolle regionale und saisonale Gerichte angeboten werden können.
Eingeladen sind neben Köchen, Hauswirtschaftern und Küchenkräften zu diesem Termin auch weitere Interessierte. Die Lebensmittelkosten werden auf die Teilnehmer umgelegt.
Anmeldung: bis 08.03. unter Tel. 08323/99836-40 oder E-Mail: sarah.diem@lra-oa.bayern.de
Ort: Grünes Zentrum Kempten, Adenauerring 97, 87439 Kempten
- Mi, 25.04.2018** 18:00 Uhr **Vernetzungstreffen Bio-Imkerei (Termin-Vorankündigung)**
Für alle Interessierten an der Bio-Imkerei und möglichen Vermarktungswegen; weitere Informationen folgen im nächsten Infobrief
Veranstalter: Kreisverband Imker Oberallgäu und Öko-Modellregion
Ort: Grünes Zentrum Immenstadt, Kemptener Str. 39, 87509 Immenstadt

2. Termine anderer Veranstalter

- Mi, 24.01.2018** 19:00 Uhr **Vortrag Bodenfruchtbarkeit „Damit wir nicht den Boden unter den Füßen verlieren!“**
Der Bodenfruchtbarkeitsfonds ist eine Initiative, die die Bodenfruchtbarkeit auf möglichst vielen Flächen erhalten, erhöhen und auf die gesellschaftliche Verantwortung aufmerksam machen will. Durch den Fonds sollen Landbewirtschafter dabei unterstützt werden, geeignete Maßnahmen zum Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit durchzuführen. Der Vortrag informiert über das Thema und Unterstützungsmöglichkeiten für die Initiative.
Veranstalter: Bio-Stiftung Schweiz, Bodenfruchtbarkeit-Fonds, Nachhaltiges Allgäu, IG Lebensgestaltung, wirundjetzt
Ort: s'Lorenz, ehem. Haus Hochland, Prälat-Götz-Str. 2, 87439 Kempten

- Sa, 27.01.2018** 12:00 – 18:00 Uhr **Samenfest bei Rapunzel Naturkost: Festival rund um den Bio-Garten**
Haben auch Sie Lust auf gesundes, selbst angebautes Gemüse, das SATT und SAAT macht? Beim SamenFest von Rapunzel Naturkost finden Sie Saatgut für Gemüse mit Charakter statt Einheitsgeschmack. Mit Saatgutbörse, Tauschtisch, weiteren Ausstellern und hochkarätigen Vorträgen. Kommen, Sehen, Säen!
Veranstalter: Rapunzel Naturkost; Eintritt 7 €
Ort: Rapunzelstraße 1, 87764 Legau
- Mi, 31.01.2018** 20:00 Uhr **Demeter Treffen Gruppe Kempten: Organismus Landwirtschaft**
,Organismus‘ ist einer der zentralen Begriffe, die den Ökolandbau und seine Entwicklung geprägt und begleitet haben. Welche Prinzipien stehen dahinter und werden sie im modernen Ökolandbau berücksichtigt? Welche Folgerungen kann man daraus ziehen? Vortrag von Ulrich Mück mit Diskussion.
Ort: Gasthof Sonne, Hauptstr. 10, 87490 Haldenwang
- Mi, 14.02. – Sa, 17.02.2018** 09:00 – 18:00 Uhr **BIOFACH-Messe in Nürnberg**
Die BIOFACH ist die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel mit über 2.300 Ausstellern aus dem nationalen und internationalen Bio-Lebensmittelsektor. Mit Gastronomie-Erlebniswelt cook + talk. Eintritt nur für Fachbesucher.
Ort: Messezentrum Nürnberg, 90471 Nürnberg
- Do, 15.02. – Fr 16.02.2018** Ab 10:00 Uhr (Do) – 13:30 Uhr (Fr) **Kongress StadtLandBio: „Mehr Bio, mehr Region, mehr Zukunft – Ernährungswende durch Kommunale Ernährungspolitik?“**
Beim Kongress STADTLANDBIO treffen sich Entscheider/innen und Fachleute aus Politik, Verwaltung, Organisationen und Unternehmen, um sich über die Herausforderung einer Kommunalen Ernährungspolitik auszutauschen und zu diskutieren, wie die Ernährungswende hin zu Bio und Regionalität für die Kommunen gelingt. Der Kongress findet jährlich parallel zur Biofach statt. Programm unter www.stadtlandbio.de.
- Do, 22.02.2018** 09:30 Uhr **Infotag „Muttergebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung“**
Bei der Veranstaltung "Muttergebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung" werden von verschiedenen Referenten Ergebnisse aus der Forschung sowie Erfahrungen aus der Praxis vermittelt. Teilnehmergebühr 25 €. Programm auf www.aelf-kf.bayern.de, *Anmeldeschluss: 16.02.2018*
Veranstalter: Fachzentrum Rinderhaltung Schwaben
Ort: Landgasthof Sonne, Hauptstraße 10, 87490 Haldenwang
- Mo, 26.02.2018** 09:30 – 16:00 Uhr **Praktikertagung: „Horntragende Kühe im Laufstall – so geht’s!“**
Nach drei Jahren Laufzeit des Forschungsprojektes „Hörner im Laufstall“ der Projektpartner Universität Kassel, Demeter und Bioland werden die Ergebnisse vorgestellt. Praktiker schildern ihre Erfahrungen mit der Haltung horntragender Milchkühe und die beteiligten Berater stellen Ergebnisse der Untersuchung dar. *Anmeldung auf der Homepage www.LAZBW.de.*
Ort: LAZBW Aulendorf, Atzenberger Weg 99, 88326 Aulendorf

- Fr, 02.03. –** *Ab 16:00* **3. Kontaktforum Hofübergabe: Lebenswerke übergeben – Lebenswerke neu**
So, 04.03.2018 *Uhr (Sa) –* **beginnen**
 13:00 Uhr
 (So)
- Das Kontaktforum richtet sich an BetriebsleiterInnen und Hofsuchende. An diesen drei Tagen wird in vertrauensvoller Atmosphäre und mit Hilfe von Freiraum zur Begegnung, kleinen Arbeitsgruppen, einer Hofbörse und einem inhaltlichen Rahmenprogramm gearbeitet. Das gemeinsame Miteinander zwischen Hofsuchenden und Hofabgebenden soll gestärkt und auf den Weg gebracht werden. Weiterhin wird es die Möglichkeit geben verschiedene Beratungsangebote kennen zu lernen. Kosten inkl. Bio-Verpflegung 60 – 120 €. Anmeldung online unter: www.oeko-junglandwirte-netzwerk.de.
Veranstalter: Öko-Junglandwirte-Netzwerk & Stiftung Ökologie & Landbau
Ort: Jugendherberge in Fulda, Schirrmannstraße 31, 36041 Fulda
- Di, 27.03.2018** *17:30 und* **Rapunzel-Kino: Tomorrow – Die Welt ist voller Lösungen**
 20:00 Uhr
- Was, wenn es die Formel gäbe, die Welt zu retten? Was, wenn jeder von uns etwas dazu beitragen könnte? Ein Film über Initiativen, die jetzt schon weltweit nachhaltiges Wirtschaften und Leben verwirklichen und damit die Möglichkeit eines Wandels vormachen, mit dem sich der globale ökologische Kollaps abwenden lässt. *Eintritt 5 €.*
Ort: Rapunzel-Kino in Legau

3. Kurznachrichten aus der Öko-Modellregion

Bio-Erlebnistag auf der Allgäuer Festwoche 2017

Der Bio-Erlebnistag ging am 20. August 2017 in die zweite Runde: Am letzten Festwochen Sonntag hieß es wieder „Bio erleben“ im Stadtpark. „Mehr Bio braucht mehr Du“- Was ist damit gemeint? Was macht die Landwirtschaft in unserer Region aus? Was macht der Ökolandbau anders? Was hat das alles mit meinem Einkauf zu tun? Wie schmeckt frische Ziegenmilch und wie wird eigentlich Butter hergestellt? Das uns vieles mehr galt es herauszufinden. Viele Bäuerinnen und Bauern sowie Verbände, Initiativen und Verarbeiter aus der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten luden die Besucher im Stadtpark zu allerlei Wissenswertem und Schmackhaftem rund um die regionale Biolandwirtschaft ein. Wer wollte, konnte sein Glück beim Melken versuchen oder mit dem Mühlenfahrrad seinen eigenen Bio-Dinkel mahlen. Neben spannenden Informationen und Gesprächsmöglichkeiten konnten die Besucher Bestes vom Allgäuer Bio-Weiderind, frischen Ziegenkäse und Bio-Heumilchkäse probieren, selbst am Butterfass drehen und Kräutersalz herstellen.



Fotos: Sarah Diem

Schwabentag in Augsburg

Beim Schwabentag am 23.09.2017 präsentieren sich die Schwäbischen Städte in Augsburg – die Öko-Modellregion war mit Kempten dabei. Mit einem Aktionsstand auf dem Schwäbischen Markt informierte sie die Besucher über ihre Projekte und über ökologische Landwirtschaft. Außerdem mit dabei am Stand der Stadt Kempten war die Allgäuer Hof-Milch GmbH aus Missen mit leckeren Kostproben und ihrer Bio-Bergbauern Heumilch.



Foto: Sarah Diem

Bio-kann-jeder Workshop bei Rapunzel

Beim „Bio kann jeder“ Workshop des Ernährungs-instituts Kinderleicht erhielten die knapp 20 Teilnehmerinnen praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in die Verpflegung an Schulen und Kitas. Auf die Beschaffungsmöglichkeiten speziell in der Region und geeignete Lieferanten ging Sarah Diem von der Öko-Modellregion ein. Besonders inspirierend war für die Teilnehmerinnen ein Rundgang durch die gläserne Produktion und das Museum des Bio-Pioniers Rapunzel zum Abschluss des Workshops.



Foto: Ernährungsinstitut Kinderleicht

Praxisworkshop Bio-Milchziegenhaltung

Über die Bio-Milchziegenhaltung als Betriebsperspektive informierten sich rund 25 Teilnehmer des gemeinsamen Praxisworkshops am 10.11.2017 des AELF Kempten und der Öko-Modellregion. Nach den Fachvorträgen zu Tierhaltung, Wirtschaftlichkeit und Vermarktungsmöglichkeiten am Vormittag, unter anderem von Ziegenexperte Andreas Kern, wurden am Nachmittag zwei Bio-Milchziegenbetriebe im Allgäu besichtigt.



Foto: Sarah Diem

Kochwettbewerb Berufsschule Immenstadt

Zum zweiten Mal veranstaltete die Staatliche Berufsschule Immenstadt ihren Schulwettbewerb im Gastgewerbe 2017 unter dem Motto „biologisch, regional und nachhaltig“ in Kooperation mit der Öko-Modellregion. Die Aufgabe der Nachwuchsköche war es, aus einem offenen Warenkorb mit biologisch und regional erzeugten Produkten ein 3-Gang-Menü zu kreieren, die Hotel- und Restaurantfachkräfte deckten die Festtafel dazu passend ein. Die Sieger des Wettbewerbs nehmen an den Bayrischen Meisterschaften und/oder an dem internationalen gastronomischen Wettbewerb in Budapest teil.



Foto: Berufsschule Immenstadt

Workshop „Bio in der Gastronomie“

Warum lohnt es sich auch für Allgäuer Gastronomiebetriebe, auf Bio zu setzen? Wie sieht der Weg von den ersten Schritten bis zur Biozertifizierung aus? Der Workshop der ÖMR und der LVÖ Bayern am 07.12.2017 im Bio-Berghotel Ifenblick widmete sich diesen und weiteren Fragen und bot Gastronomen Unterstützung beim Einsatz von Biolebensmitteln an. Eingeladen waren nicht nur Gastronomen und Küchenleiter, sondern auch Direktvermarkter, regionale Verarbeitungsbetriebe und Multiplikatoren. Das Fazit: Bio steht für Genuss, Transparenz und Verantwortung und die Kombination von Bio und regionaler Herkunft ist optimal!



Foto: Cordula Rutz

Projekt „Bio-Kälber“: Umfrage zur Ist-Situation

Wie man die regionale Wertschöpfungskette für die Bio-Kälbervermarktung verbessern kann, untersuchte die Studentin Denise Ludwig diesen Sommer in ihrer Bachelorarbeit an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Sie befragte rund 450 Betriebe aus dem Oberallgäu dazu, wie die Bio-Kälber aus der Region aktuell vermarktet werden und wie mögliche Betriebsperspektiven aussehen. Die Ergebnisse zeigen, dass es durchaus Interesse und Potential für die Erzeugung von mehr regionalem Bio-Rindfleisch aus dem (Ober-)Allgäu gibt. Allen Teilnehmern ein herzliches Dankeschön für Ihre Mitwirkung!



Foto: Daniel Delang

Praktikantin der Öko-Modellregion

Seit 15.01. absolviert Franziska Geyer ein Praktikum bei der Öko-Modellregion. Die gebürtige Pfaffenhofenerin studiert Agrarwissenschaften und Gartenbau an der TU München und unterstützt uns im Rahmen ihres Praktikums tatkräftig u.a. durch die Konzeption eines Bio-Sommerprogramms für die Öko-Modellregion. Wir freuen uns über die Zusammenarbeit!



4. Aktuelle Informationen & Publikationen

Neuerscheinung: KTBL-Datensammlung „Ökologischer Landbau“ - Daten für die Betriebsplanung im ökologischen Landbau

Neben den detaillierten Angaben zu Maschinen, Gebäuden und Arbeitsverfahren werden in der Datensammlung Methoden zur Lösung betriebswirtschaftlicher Fragen im Ökolandbau beschrieben. Ergänzende Online-Anwendungen kostenfrei unter www.ktbl.de.

Quelle (Bild und Text): www.ktbl.de. Erscheinungsjahr 2017, 2. Aufl., 808 Seiten, ISBN 978-3-945088-48-7, Preis 28,00 €



Bundesweiter Schülerwettbewerb „ECHT KUH-L“: Bewerben bis 31. März 2018!

„ECHT KUH-L!“ beschäftigt sich grundsätzlich mit dem Thema Ökolandbau und mit Fragen rund um eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung. Im Schuljahr 2017/2018 geht's um den Weg der Milch. Unter dem Motto „Vom Gras ins Glas“ sollen Kinder und Jugendliche herausfinden, wie und wo die Milchtiere leben.

Mitmachen können alle Schülerinnen und Schüler von Klasse 3 bis 10 aller Schulformen oder andere außerschulische Gruppen.

Jetzt bewerben! Die Öko-Modellregion unterstützt Sie gerne. Mehr Infos unter: www.echtkuh-l.de.



Ernährung macht Schule - Ernährungshandwerker gesucht!

Bayern ist ein Land mit lebendiger Esskultur. Um Schülerinnen und Schülern zu zeigen, wie die bayerischen Spezialitäten hergestellt werden, werfen Sieb- bis Neuntklässler an bayerischen Mittel- und Realschulen einen Blick hinter die Kulissen. Bäcker, Brauer und Mälzer, Fleischer, Köche, Konditoren, Milchtechnologen, Müller sowie Winzer lassen Schüler aktiv an der handwerklichen Lebensmittelproduktion vor Ort teilhaben.

Sie wollen für Ihre Produkte und Herstellungsverfahren begeistern? Machen Sie als Ernährungshandwerker mit! Wenden Sie sich an das Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Schwaben (Tina.Gareis@aelf-au.bayern.de) oder an die Öko-Modellregion.

Zweite Wettbewerbsrunde „100 Genussorte Bayern“ – Bewerben bis 23. Februar 2018!

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sucht die bedeutendsten Orte mit eigenständiger kulinarischer Tradition und besonderen regions- oder ortstypischen Produkten in Bayern. In der zweiten Wettbewerbsrunde haben Orte, Städte und Gemeinden nochmals die Chance, sich als Genussort zu bewerben. Die Kriterien für einen „Genussort“ sowie die Teilnahmebedingungen können unter www.100genussorte.bayern eingesehen werden.

Kurzfilm des StMELF: Was ist Ökolandbau?

Rund 9.000 Öko-Landwirte in ganz Bayern produzieren geprüfte Qualität aus der Region. Dafür steht das bayerische und das europäische Bio-Siegel. Welche Vorgaben muss die Öko-Landwirtschaft erfüllen, um Lebensmittel als Öko-Ware vermarkten zu dürfen? Das Bayerische Staatsministerium hat dazu einen Kurzfilm veröffentlicht, den Sie [hier](#) finden.

Studie: Bio kann einen wichtigen Beitrag zur Welternährung leisten

Eine weltweite Umstellung auf biologischen Landbau kann zu einem umfassend nachhaltigen Ernährungssystem beitragen, wenn sie mit weiteren Maßnahmen kombiniert wird. Dies belegt eine Studie des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL), die im November 2017 in der Fachzeitschrift 'Nature Communications' publiziert wurde. Zu weiteren Informationen und zur Studie geht es [hier](#).

Für den Inhalt:

Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten
Landkreis Oberallgäu und Stadt Kempten
Projektmanagerin Sarah Diem
Kemptener Str. 39

87509 Immenstadt
Tel: 08323/99836-40
Fax: 08321/612-67663
sarah.diem@lra-oo.bayern.de