

## Bio-Ring Mitglieder Info



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

Rechtzeitig vor den zahlreichen Veranstaltungen im Herbst erhalten Sie wieder unsere Mitteilungen zugeschickt. Über Ihr Interesse an unserer Arbeit und unseren Veranstaltungen freuen wir uns. Viel tut sich in der Bio-Szene, darum muss auch unser Bio-Einkaufführer wieder neu aufgelegt werden, wir haben die 20 000 Exemplare schon fast verteilt. Bitte helfen sie uns dabei, falls es in Ihrer Gegend Neuigkeiten in der Bio-Szene gibt und teilen Sie uns diese bitte mit. Gerne informieren wir Sie auch über interessante Termine per Mail. Bitte senden Sie uns Ihre Mail Adresse, dann nehmen wir Sie in unseren Verteiler auf. Wie immer bin ich für Tipps und Ideen dankbar und wünsche viel Spaß beim Lesen.

Christine Räder

## Mitgliederversammlung bei Härle Bräu in Leutkirch



Bio-Ring Vorstände v..I. Jörgl Rauch, Wolfgang Henkel, Geschäftsführerin Christine Räder, Jochen Koller, Susanne Schwärzler und Marianne Feneberg. Der Vorstand bedankt sich bei Christine Räder für ihr 15 jährige Tätigkeit mit einem Gedicht und einer Urkunde.

Vor der Versammlung führte Brauerei Inhaber Gottfried Härle durch seine 1897 in Leutkirch gegründete Brauerei. Härle Bräu stellt mit dem Bier „Landzüngle“ und den alkoholfreien Getränke „Seezüngle“ Produkte in Bioqualität her. Besonders betonte Härle das große Umweltmanagement seines Unternehmens. So arbeitet die Brauerei 100% klimaneutral und erhielt dafür 2010 den Deutschen Nachhaltigkeitspreis.

Nach der interessanten Führung, fanden sich die Besucher im Besuchersaal der Brauerei wieder. Fürs leibliche Wohl war bestens gesorgt, so konnten alle Biersorten der Brauerei probiert

werden, außerdem gab es Käsebröte von den besten Käsereien der Gegend. Ganz herzlichen Dank an die Käserei Zurwies, den Boschenhof und die Isnyer Käsküche für die Käsespenden!

In ihrem Geschäftsbericht konnte Geschäftsführerin Christine Räder wieder auf ein ereignisreiches Jahr zurückblicken. Neben der Herausgabe des Bio-Einkaufsführers und der Internet-Präsenz [www.bioeinkauf-allgaeu.de](http://www.bioeinkauf-allgaeu.de) und [www.bioferien-allgaeu.de](http://www.bioferien-allgaeu.de), wurden zahlreiche Vorträge organisiert. Im Rahmen des Projektes „Zukunftsfähiges Deutschland im Allgäu“, ein Projekt der Ökostation Schwaben im Bund Naturschutz zwei Vorträge mit Anita Idel zum Weltagrarbericht (sie hat selber daran mitgearbeitet) und die Fotoausstellung „**Mensch Macht Milch**“ in Kaufbeuren und Kempten.

Im Arbeitskreis Genial - Allgäu ohne Gentechnik wurden mehrere Messeauftritte organisiert u. a. auf der Allgäuer Festwoche und ein Vortrag mit Florianne Köchlin in Immenstadt „Von Pflanzen die kommunizieren und auch lernen können“. Wichtig war auch die Teilnahme an der Konferenz der gentechnikfreien Regionen in Arbogast in Vorarlberg, mit guten Vorträgen und Austausch.

Erfolgreich verlief auch die Bio Brot Box Aktion 2010. So wurden 2000 Brotzeitdosen für die Schulanfänger aus dem Oberallgäu und der Stadt Kempten mit leckeren, regionalen Bio-Lebensmitteln gepackt, darunter ein Vollkornbrot von verschiedenen Bio-Bäckern gespendet und eine gelbe Rübe und ein Apfel von unseren regionalen Bio-Gärtnern, noch was Süßes von den Naturkostherstellern.

Sehr gut besucht waren auch wieder unsere Bio-Herbst Märkte.

Seit über 12 Jahren gibt es den Arbeitskreis „Kühe mit Hörner“. Die beiden Hefte „Die Kuh und ihre Hörner“ und die „Kuh braucht ihre Hörner“ werden an viele interessierte Leute geschickt, die Anfragen kommen von überall her. Heft 1 „Die Kuh und ihre Hörner“ wurde 2010 in dritter Auflage gedruckt, also sind 10000 Hefte bereits unter die Leute gekommen. Unser Vorstandsmitglied Susanne Schwärzler hat im Allgäu und darüber hinaus wieder viele Vorträge zum Thema gehalten.

Das Jahr 2010 konnte positiv abgeschlossen werden, so dass der Verein weiterhin finanziell um die Runden kommt. Die Mitgliederzahl ist gegenüber dem Vorjahr mit 663 gleichgeblieben.

Am Ende dankte der Vorstand der Geschäftsführerin Christine Räder für ihre 15jährige Tätigkeit mit einem Gedicht und einer Urkunde.

**Bitte bei Änderungen Ihrer Anschrift, Bankverbindung oder Mail Adresse auch an den Bio-Ring Allgäu denken!!**

### Neuaufgabe Bio-Einkaufsführer



20000 Exemplare sind schon fast verteilt, wir müssen dringend eine Neuaufgabe des beliebten Bio-Einkaufsführers fürs Allgäu und Oberschwaben erstellen.

Beliebt sind auch die Internetauftritte

[www.bioeinkauf-allgaeu.de](http://www.bioeinkauf-allgaeu.de) und [www.bioferien-allgaeu.de](http://www.bioferien-allgaeu.de), die auch laufend aktualisiert werden. Um so aktuell und vollständig wie möglich zu sein, sind wir auf Mithilfe angewiesen. Bitte meldet euch, wenn es neue Hofläden, Bio-Betriebe mit Direktverkauf, Bio-Gaststätten und Caterer etc. in eurer Nähe gibt bzw. selber einen Eintrag wollt!!

**Impressum:** Herausgeber: Bio-Ring Allgäu e. V., Untere Eicherstr. 3, 87435 Kempten, Tel. 0831-22790 [info@bioring-allgaeu.de](mailto:info@bioring-allgaeu.de), [www.bioring-allgaeu.de](http://www.bioring-allgaeu.de)

Verantwortlich für den Inhalt: Christine Räder, Jochen Koller, Auflage 1000 Stück, kein copyright aber Spendenrecht

Bankverbindung: SPK Allgäu, BLZ 73350000, Kto.Nr. 5008883 Kempten im August 2011

**„GENIAL“ Stand auf der Messe MIR in Kaufbeuren**



Großer Andrang herrschte auf unserem Stand „Genial Allgäu ohne Gentechnik“ auf der Verbrauchermesse MIR in Kaufbeuren. Gemeinsam mit dem Arbeitskreis hatten wir ein Quiz ausgearbeitet rund um das Thema Gentechnik. 212 Besucher beteiligten sich erfolgreich daran. Als Hauptgewinn gab es einen Gutschein für zwei Personen zum Bio-Brunch im Bio-Hotel Eggensberger in Hopfen. Auf dem Bild ist auch der Stand der „fairen Milch“ zu sehen, die ohne den Einsatz von Gentechnik produziert wird.

## Hofschild für gentechnikfreie Betriebe



Ab sofort sind Hofschilder für gentechnikfreie landwirtschaftliche Betriebe erhältlich. Das Schild weist darauf hin, dass auf den Anbau und die Verfütterung von gentechnisch veränderten Pflanzen verzichtet wird. Ein Großteil der Landwirte im Allgäu hat sich schon lange klar für eine gentechnikfreie Landwirtschaft ausgesprochen. Mit den neuen Schildern kann diese Haltung nun auch sichtbar gemacht werden. Die von der Initiative *GENial – Allgäu ohne Grüne Gentechnik* angebotenen, 40 x 60 cm großen Schilder können beim Landratsamt Oberallgäu unter der Telefonnummer 08321/612-

405 (Herr Schiebel) bestellt werden oder in den Landratsämtern, bei den Geschäftsstellen bzw. Vertretern des BBV, ABL, BDM und natürlich beim Bio-Rings Allgäu e. V. in Kempten.



vom 13. - 21. August 2011. Der Arbeitskreis „Genial“ Allgäu ohne Gentechnik ist dabei in Halle 10a mit seinem Stand. Machen Sie mit bei unserem Quiz über Gentechnik. Gewinnen Sie eine Tüte voller Allgäuer Spezialitäten.



Bio-Brot Box Allgäu An alle Erstklässler im Oberallgäu und Kempten wird eine, mit gesunden, regionalen Bio-Lebensmitteln gefüllte Brotzeitbox, zum Schulanfang verteilt. Das Ziel des Projektes ist es, den Kindern gesunde Ernährung mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln nahe zu bringen und zu ermöglichen. Das Projekt Bio-Brotbox Oberallgäu, initiiert durch Ernährungsberaterin Anne Koller, findet in enger Zusammenarbeit mit dem ZAK-Zweckverband Abfallwirtschaft Kempten und den Naturkostläden und Reformhäusern der Region statt. **Wer hat Zeit und Lust uns beim Packen der Brotboxen zu helfen??** Gepackt wird am 20. Sept. in Kempten im Kempodium. Bitte in der Geschäftsstelle melden. Tel. 0831/22790



Schwerpunkte des Instituts sind derzeit neben dem Organisationsaufbau die Themen Humus, Wald und Agro-Forestry (Kombination von Acker/Weide mit Bäumen), Energie z.B. Biomeiler, Zukunft der Landnutzung und Landwirtschaft, Selbstversorgung und Aufbau permakultureller Systeme, sowie Verankerung permakulturellen Denkens in der Gesellschaft (Transition=Wandel).

Als erste sichtbare Aktion fand am 30.7. auch eine Getreidepflanzaktion im Rahmen unseres Forschungsprojektes „Vergleichender Anbau von Brotgetreide auf Kleinflächen“ statt. Das Projekt findet in Deutschland und Österreich statt, im Allgäu bei unserem Mitglied dem Wegmannhof. Viele Helfer schafften eine schnelle Pflanzung und bekamen von Wegmanns gutes Essen und Trinken kredenzt. Getreide wird hier zur Erzielung eines ca. 3 x höheren Ernteertrags pro Fläche gepflanzt statt gesät. Genaueres dazu und andere Infos auf der Homepage [www.permakultur-forschungsinstitut.net](http://www.permakultur-forschungsinstitut.net) .

Vielen Dank an Familie Wegmann und Marcus Haseitl.



Marcus Haseitl (li.) und Jürgen Wegmann (re.) auf Holzkohle-Testfeld beim Stanzen der Pflanzlöcher. Vorgezogene Roggenpflanzen bereit zur Einpflanzung vor Testfeld mit Sägemehlschicht

Derzeit macht Sebastian Mezger ein Praktikum beim Forschungsinstitut. Er erstellt gerade einen sogenannten **Aktions-Reader** (vielleicht finden wir noch besseren Namen), in dem verschiedene Projekte aus Permakultur, Bio-Landwirtschaft und entsprechend passende Vereine, Initiativen und Organisationen auf 1-2 Seiten vorgestellt werden. Diese Arbeit ist zunächst aufs Allgäu beschränkt und wird ebenfalls auf der Internetseite zu finden sein bzw. in gedruckter Form an Infoständen des Bio-Ring und des Forschungsinstitutes.

**Wer gute Projekte aus diesen Bereichen kennt oder selbst betreibt, bitte bei Jochen Koller, [koller-wiggensbach@t-online.de](mailto:koller-wiggensbach@t-online.de) melden oder unter 08321/7808960 kontaktieren.**

Am 27.7. fand in Zusammenarbeit mit Bio-Ring und dem Wegmannhof dort die Vorführung des **Films „Humus-die vergessene Klimachance“** mit 40 Zuhörern statt. Der Film kam sehr gut an, sicher auch dadurch, daß Jürgen Wegmann, Marcus Haseitl und Jochen Koller auch noch die vielen Fragen gut aufgreifen und verarbeiten konnten. Diese Veranstaltung war Teil eines Zyklus von drei Veranstaltungen zum Thema „Humus – Bodenleben – Fruchtbarkeit – gute Erträge“.

Mit Vorträgen von **Sepp Braun im September** zu „**Humus, Bodenleben, Agro-Forestry**“ und einer weiteren Veranstaltung zu „**Praktische Möglichkeiten auf 1m<sup>2</sup> bis zu vielen Hektar**“ im November wird der Zyklus beendet.

Das Forschungsinstitut plant die Gründung einer unselbständigen „**Stiftung France´-Harrar**“ unter dem Dach der Naturwert-Stiftung . Ziel ist die Sammlung, Aufbereitung und Weitergabe des Werkes der beiden fast vergessenen (Mit-)Begründer d. biologischen Bodenforschung, ökol. Wald- und Landwirtschaft und Gärtnerei u.v.m.



Raoul H. France' und Annie  
France'-Harrar

Diese Stiftung wird sich nicht nur dem Werk der beiden widmen, sondern auch den Konsequenzen aus deren Forschung für die Zukunft.

**Im Zusammenhang mit dem verschollenen Werk und Wissen der beiden mit den Herausforderungen für die Zukunft sind auch folgende Veranstaltungen und Aktivitäten geplant:**

**10./11. September: Zukunftswerkstatt Landwirtschaft** in Buchenegg bei Oberstaufen am Hof unseres Mitgliedes Otto Kukla. Genauere Infos folgen

**Oktober** (Termin noch nicht fixiert). Tag des Waldes (Arbeitstitel) im „Jahr des Waldes“ der Unesco bei Artemisia bei unserem Mitglied Tilmann Schlosser.

Bei dieser Veranstaltung soll auch die Wiederveröffentlichung des Buches „Ewiger Wald“ von Raoul H. France' von 1922 abgeschlossen sein. Um dies zu bewerkstelligen suchen wir noch Menschen, die einzelne Kapitel des Werkes abtippen (sie

sind noch in der alten Schrift „Fraktur“ gedruckt).

Bitte melden, wer Zeit und Lust hat, hier etwas in den Computer zu tippen und an der

Wiederveröffentlichung mitzuwirken bei Jochen Koller (Adresse s.o.).

## Aktion Maisbeprobung – wir prüfen nach!



v.l. Josef Frey, Fritz Bichler und Christine Räder

Da im Frühjahr 2010 Maissaatgut der Firma Pioneer mit gentechnisch veränderten Saatgut belastet war und allein in Bayern 950ha, der bereits mit Mai bestellten Feldern umgebrochen werden mussten, kam der Gedanke das Maissaatgut vor der Aussaat beproben zu lassen.

Die Aktion, die vom Bio-Ring Allgäu, vom Bund Naturschutz und den Landwirten gemeinsam finanziert wurde, startete Ende April, 5 Landwirte aus dem Unterallgäu und 2 aus dem Ostallgäu, waren bereit mitzumachen.

Bio-Ring Geschäftsführerin Christine Räder sammelte die Maissaatgut Proben ein, jeweils ein Kilo wurde an ein Berliner Labor geschickt, ein weiteres Kilo behielt der Landwirt als Rückstellmuster. Die Firma Rapunzel unterstützte die Aktion mit ihrem Wissen.

Beprobt wurden von der Firma AGA Saat die Sorten Amelior und Rebecca, von KWS die Sorten Gavotte und Fernadez, von HSV die Sorte LG32.34, von Avanta die Sorte Jessy, von Euralis ES Paroli, von RAGT die Sorte Sphinx und von Caussade die Sorte Herkuli CS.

**Bei keiner Probe wurden gentechnische Veränderungen gefunden.**

Mitte März wurde im Bundesrat ein Antrag, die bisherige Nulltoleranz für die gentechnische Kontamination von Saatgut durch eine „technische Lösung“ zu ersetzen, mehrheitlich abgelehnt.

Der jetzt im Original vom Bundesrat angenommene Antrag aus Bayern fordert, es müsse „im Gentechnikgesetz unmissverständlich klargestellt werden, dass für die Reinheit von Saatgut einzustehen hat, wer es einführt oder sonst erstmals in den Verkehr bringt.“



Der Garten als weltabgewandtes Refugium im Privaten war gestern. In diesem Buch ist die Rede von Gärten, die sich der Welt zuwenden. Sie boomen ausgerechnet dort, wo es laut, selten beschaulich und zuweilen chaotisch zugeht: mitten in der Stadt. Beim Anbau von Tomaten und Karotten suchen die Akteure der neuen Gartenbewegung die Begegnung mit der Natur – und mit Gleichgesinnten. Sie gestalten gemeinschaftlich einen innerstädtischen Naturraum, beleben die Nachbarschaft, essen zusammen und empfehlen sich der Kommunalpolitik als kompetentes Gegenüber in Sachen Stadtplanung.

Der Sammelband „Urban Gardening“, herausgegeben von Christia Müller, bietet erstmals einen umfassenden Überblick über Hintergründe und Auswüchse der neuen florierenden Gartenbewegung. Die Autorinnen und Autoren präsentieren verschiedene Gartenprojekte, Protagonisten und Aktivisten berichten über ihre Erfahrungen und Visionen, Experten untersuchen die

gesellschaftspolitischen und sozialen Hintergründe eines neuen Trends – denn Urbane Landwirtschaft ist viel mehr als nur eine Modeerscheinung einiger LOHAS.“

Dem Buch gelingt es, die Vielfalt der gärtnerischen Initiativen und Akteure mit drängenden Fragen der Zeit zu verbinden, ohne dass man das Gefühl hätte, dies sei aufgesetzt. Was können wir tun, damit unsere Städte in Zukunft nachhaltiger aussehen? Was für alternative Formen zu Arbeiten und zu Konsumieren sind für uns greifbar? Gibt es Wege, die wir als Handelnde selber beschreiten können, die uns nicht weiter in die Wachstumsfalle führen?

Insgesamt ist dieses Buch ein Plädoyer dafür nicht länger abzuwarten, dass irgendjemand es schon richten wird, sondern selber die Schaufel in die Hand zu nehmen und loszugraben, um unsere Städte ein bisschen besser, grüner, urbaner, lebendiger, überraschender ... zu machen. Und es ist damit auch ein Stück Anerkennung für all jene, die sich jetzt schon die Hände schmutzig machen und die Freuden des gemeinschaftlichen Gärtnerns miteinander teilen.

**352 Seiten, oekom verlag**

**ISBN-13: 978-3-86581-244-5**

**Preis: 19,95 Euro**



Franz-Theo Gottwald

## **Esst anders!**

*Vom Ende der Skandale. Über inspirierte Bauern, innovative Handwerker und informierte Genießer*

"Agrarkultur im 21. Jahrhundert"

Das Leitbild einer Ökologie der kurzen Wege steht im Zentrum der von Professor Gottwald entwickelten agrarischen und ernährungskulturellen Überlegungen zur Ernährungswende. Ohne eine ethische und politische Wende, die sich an Gerechtigkeit, Souveränität, der Würde des Lebens und an der Regionalisierung orientiert, werden Lebensmittelskandale, Pandemien, Tierquälerei und Umweltverbrauch notwendige Folgen der städtischen Essgewohnheiten bleiben. Das Buch verdeutlicht, warum wir so leben, wie wir essen und warum wir jetzt anders essen müssen, damit auch künftige Generationen

noch gut zu essen haben. Eine ökologische Agrar- und Ernährungskultur ist nachhaltig, kann die Welt ernähren und trägt zum Erhalt von Vielfalt bei Pflanzen und Tieren sowie von multifunktionalen bäuerlichen Betrieben bei. Die Wende liegt in der Hand von Gemeinschaften aus Bauern, Verarbeitern, Vermarktern und Kunden, die Gesundheit, Genuss und Zukunftsverantwortung rund um Essen und Trinken anstreben.

**205 Seiten 18,00 EUR**

**ISBN 978-3-89518-853-4**

**Metropolis Verlag**

**Beide Bücher können in der Geschäftsstele ausgeliehen werden.**

## Hofführung auf dem Biolandhof Bichler in Salgen

„Wissen wo´s herkommt“, so lautet das Motto des Bio-Rings Allgäu e.V., deshalb wurde eine



Hofbegehung zusammen mit der Familie Bichler organisiert. Schon seit Jahren beliefert Fritz Bichler die Bio-Ring Mitglieder mit Früh- und Lagerkartoffeln. 18,5 ha werden bewirtschaftet, davon ist die Hälfte Grünland. 7 Mutterkühe mit Stier und Nachzucht verwerten das Grünland. Die Tiere werden im Alter von 2 Jahren als Ochsen oder Färsen geschlachtet und als 10kg Pakete (gemischte Fleischstücke) direkt an Kunden verkauft.

Fam. Bichler hat schon in allen Bereichen diesen Weg der Vermarktung vorgezogen und den direkten Kontakt zu den Kunden gesucht, auch wenn das sehr arbeitsaufwändig ist. An Feldfrüchten werden neben Klee gras zur Gründüngung, verschiedene Getreidesorten, wie Sommer und Winterweizen, Roggen, Nackthafer und Dinkel der Sorte Oberkulmer Rotkorn, eine sehr alte Sorte angebaut. Daneben noch Lagergemüse, wie Zwiebeln, Karotten, rote Beete, Sellerie, Pastinaken. Verkauft wird alle 14 Tage auf dem Wochenmarkt in Obergünzburg. Im Sommer auch noch, was aus dem großen Bauerngarten so anfällt. Das Getreide, alles Backqualität geht auch an örtliche Bio-Bäckereien. Die wichtigste Frucht sind aber mit 2ha Fläche die Kartoffeln, zehn verschiedenen Sorten von frühen bis Lagerkartoffeln, mehlig oder festkochend und das ganze Jahr über. Dafür gibt es ein eigenes Kühllager mit Befeuchtung. Beliefert werden auch viele Naturkostläden. 20 Besucher fanden sich bei der Hofführung ein, die meisten alte Stammkunden, die einfach mal wissen wollten, wo ihr Gemüse, Getreide oder die Kartoffeln so wachsen. Zum Abschluss der kleinen Rundfahrt gab es noch Kaffee und selbst gemachten Kuchen, was auch gerne angenommen wurde.

## Herzhaftes Bio-Flammkuchen aus dem Holzofen

Jeden Freitag ab 18 Uhr



Mit knusprigem Speck 5,80 €  
oder vegetarisch 5,30 €  
Alles in Bio-Qualität! Reservierung möglich.

Friedl's Stadl-Leben  
Am Ziegelstadel 1  
87767 Niederrieden  
08335/986186

[www.friedls-stadl-leben.de](http://www.friedls-stadl-leben.de)