

Bio-Ring Allgäu e. V. Untere Eicherstr. 3 87435 Kempten

Tel. 0831/22790 info@bioring-allgaeu.de

www.bioring-allgaeu.de

www.bioeinkauf-allgaeu.de

www.bioferien-allgaeu.de

Bio-Ring Mitglieder Info



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

25 Jahre Bio-Ring Allgäu e. V.

Am 1. Juli 1987 fand auf Initiative des Bund Naturschutzes im Gasthaus Stift in Kempten die Gründungsversammlung des Bio-Ring Allgäu e. V. statt. Die wichtigsten Ziele sind uns geblieben. Wir setzen uns seit 25 Jahren für den ökologischen Landbau und eine gesunde Ernährung bio-regional-saisonal-fair ein. Der ökologische Landbau ist längst fest etabliert, Bio-Produkte sind überall erhältlich. Ebenso fair-gehandelte Produkte. Beide führen dennoch ein Nischen-Dasein. Es bleibt also noch viel zu tun: Förderung des ökologischen Landbaus, gesunde Ernährung, der Kampf gegen die Agro-Gentechnik, die Förderung der Direktvermarktung durch die Organisation von Bio-Märkten und Herausgabe des Bio-Einkaufsführers, Vernetzung der einzelnen Initiativen, Wiederbelebung der Partnerschaft Bauern – Verbraucher, der Einsatz für einen fairen Handel weltweit und noch vieles mehr.

Unser Jubiläum wollen wir feiern mit einem großen Fest am 10. November in Kempten im Haus Hochland, mit der Schachmoos Musik, einem Festakt mit unseren ehemaligen Geschäftsführern und anderen Ehren-

gästen und mit einem „Öko-Buffer“ aus der Region. Die Einladung folgt noch, genauso wie ein „Jubiläumsheft“.

Es bewegt sich was im Allgäu. Sowohl für den ökologischen Landbau, als auch für Formen eines nachhaltigen Lebensstils. Seit über 15 Jahren gibt es Tauschringe im Allgäu, jetzt wurde am 7. Juli die ReWiG Allgäu (Regionale Wirtschaftsgemeinschaft) gegründet, nach dem Vorbild der ReWiG München. Es gibt eine Initiative „Grundeinkommen Allgäu“, die sich regelmäßig in Kempten trifft. Es gibt immer mehr Initiativen für Permakultur. Die Transition Bewegung Allgäu findet immer mehr Zulauf. Alles nachzulesen in dem Heft „Nachhaltiges Allgäu“, das wir Ihnen auf S. __ vorstellen. Tragen wir es weiter! Wie immer sind wir für Tipps, Ideen und auch Verbesserungsvorschläge dankbar.

Christine Räder
(Geschäftsführerin)

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

Impressum: Herausgeber: Bio-Ring Allgäu e. V., Untere Eicherstr. 3, 87435 Kempten, Tel. 0831-22790, Fax: 0831-54021317, info@bioring-allgaeu.de, www.bioring-allgaeu.de
Verantwortlich für den Inhalt: Christine Räder, , Auflage 900 Stück,
kein copyright aber Spendenrecht
Bankverbindung: SPK Allgäu, BLZ 73350000, Kto.Nr. 5008883 Kempten im August 2012

Mitgliederversammlung am 25. April 2012



Jürgen Wegmann und Markus Haseitl zeigen die Felder auf dem Wegmannhof

Unsere Jahreshauptversammlung fand in diesem Jahr im Kulturstadel auf dem Wegmannhof statt. Jürgen Wegmann und Marcus Haseitl führten die Besucher über die Flächen. Vom ursprünglichen Milchviehbetrieb, später dann Nebenerwerbsbetrieb mit Mutterkuhhaltung bis zum Betrieb mit Kulturstadel, Blühflächen, Versuchsfeldern mit Gemüse und Getreide, erklärt Jürgen Wegmann seine Betriebsphilosophie heute. Bei den einzelnen Projektschritten waren immer viele Menschen mitbeteiligt, z. B. beim Umbau von der Maschinenhalle in den heutigen sehr gemütlichen Kulturstadel, beim Anlegen der Versuchsfelder und Hecken. Im Kulturstadel finden immer wieder Veranstaltungen statt, den man auch für Feste und geschlossenen Veranstaltungen mieten kann. Die angebotenen Speisen sind stets frisch-zubereitete vegetarische Gerichte in Bio-Qualität.

Im anschließenden Geschäftsbericht konnte Geschäftsführerin Christine Räder auf zahlreiche Aktivitäten hinweisen.

Zum Thema Agrarpolitik nahmen wir an der großen Demonstration im Januar in Berlin teil, die Ausstellung "Mensch Macht Milch" tourte im Herbst durchs Allgäu. Dazu wurde auch ein Vortrag in Pfronten organisiert mit Frau Eva-Maria Heerde-Hinojosa, Leiterin der Arbeitsstelle Misereor Bayern,

„Landwirte solidarisieren sich weltweit – Wie geht Ernährungssicherung für alle?“

Der Bio-Ring nahm an der Organisation von „Bauer hält Hof“ im Ostallgäu teil.

Auch das Thema Gentechnik wurde weiter behandelt. Zum Vortrag mit Antonio Andreoli, einem Wissenschaftler aus Brasilien zum Thema Gentechnik, kamen

ca. 400 Leute nach Dietmannsried in die Festhalle. Messeauftritte fanden auf der Messe MIR in Kaufbeuren und auf der Allgäuer Festwoche statt. Dazu wurde ein Quiz erarbeitet, das sehr gut ankam. Die **Aktion Genmaisbeprobung** wurde zusammen mit dem Bund Naturschutz durchgeführt.

Auch an den Ökoerlebnistagen waren wir beteiligt. Hofführung gab es beim Betrieb Bichler in Salgen, bei Schwärzlers in Dottenried und ein Kartoffelessen auf dem Friedhof in Niederrieden.

Das vom Bio-Ring unterstützte Forschungsinstitut für Permakultur und Transition hat das Thema Boden vertieft, es wurde der Film „Humus“ gezeigt und 2 Vorträge mit Sepp Braun organisiert.

Mit vielen Helfern und Sponsoren beteiligten wir uns an der Aktion Bio Brot Box für die Stadt Kempten und das Oberallgäu.



v.li.: Geschäftsführerin Christine Räder, vom Vorstand Wolfgang Henkel und Susanne Schwärzler

Unsere traditionellen Herbstmärkte waren sehr gut besucht. Die Leute kaufen wieder ganze Säcke voll Kartoffeln, auch das Krauthobeln verlief positiv.

Der Arbeitskreis Kühe mit Hörner läuft selbständig weiter. Wir verschicken laufend Hefte und haben viele Anfragen. Susanne Schwärzler hält Vorträge. Auch 2011 erhielten die Mitglieder mehrere Info-Mails und zwei Mitgliederbriefe. Die Finanzen des Vereins können als ausgeglichen bezeichnet werden, trotz des Defizits in diesem Jahr. Die Mitgliederzahl blieb konstant.

Gscheit essen mit Genuss und Verantwortung

heißt die Kampagne zur Umweltbildung Bayern in diesem Jahr. Unsere Ernährung, mit den Teilbereichen Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Verzehr von Lebensmitteln, trägt erheblich zum Klimawandel bei. Verantwortlich dafür ist vorrangig die energieintensive Landwirtschaft, vor allem der hohe Konsum tierischer Lebensmittel.

Wir wollen aufzeigen, wie man mit klimaschonendem Essen erheblich zum Schutz des Weltklimas beitragen kann: durch hauptsächlich pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel. Bei Fleisch bevorzugt Rind- Schaf – oder Ziegenfleisch kaufen, das sind Wiederkäuer, die Gras fressen. Weideland ist ansonsten kaum zur Nahrungsproduktion für den Menschen nutzbar.

Empfohlen werden:

1) Ökologisch erzeugte Lebensmittel

Der Ökolandbau verbraucht weniger Energie und erzeugt weniger Treibhausgase.

2) Regionale Erzeugnisse

3) Saisonales Gemüse und Obst aus dem Freiland.

4) Frische, gering-verarbeitete Lebensmittel

5) Fair-gehandelte Lebensmittel

All das wurde angeboten beim „EAT-IN“, das Mitte Juni in Kempten auf dem Residenzplatz stattfand.



Eine festlich geschmückte Tafel lud alle zum gemütlichem Frühstück ein. Es wurde angeboten: fair-gehandelter Kaffee und Orangensaft vom Weltladen Kempten, frisches Gebäck aus heimischem Getreide

von den Bio-Bäckereien Holz und dem Dinkelbackhaus, knackiges Gemüse von den Bio-Gärtnereien Bayrhof und Hiedl, dazu Kräuterquark vom Ziegenhof Leiner, Die Butter spendierte Naturkost Haldenwang. Joghurt und andere Milchprodukte kamen vom Demeterhof Schwärzler, der Naturkäserei Rist, Bergkäse von Oyfach guat. Die Firma Rapunzel bot Brotaufstriche und Müslis an.



So lecker kann ein „klimafreundliches Frühstück“ aussehen.

Mehr Infos

Mit dem Internetforum „Jedes Essen zählt.de“ schafft RAPUNZEL Naturkost ein Angebot für alle, die sich für vegetarische Ernährung interessieren.

<http://www.jedes-essen-zaehlt.de>

Das Klimakochbuch - Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen (Hrsg.) BUNDjugend u.a. Kosmos Verlag 12,95 € ISBN: 978-3-440-11926-6

Ingrid und Alexander Neukert:

Einfach mal vegan

Küchenzauber frisch und vollwertig, unkompliziert und schnell zubereitet 200 Seiten 14 € ISBN: 978-3-89566-305-5 Hardcover; pala-Verlag

„**Die Zukunft isst vegan!**“ Im Eigenverlag herausgegeben von Marion Treu. 99 leckere Rezepte für 29,95€ plus Porto.

Marion.Treu@gmx.net

„**All-Ve-Pro**“ e. V. **Allgäuer Vegie-Projekt** – Verein für vegetarische Ernährung und ökologische Lebensweise. Dengelhofener 1, 88316 Isny, Tel.: 07562-616086, mail:allvepro@gmx.de www.zellstiftung.de/allvepro. Vegane Kochkurse und mehr.

Direktvermarktung von Bio-Fleisch

Wer beim Bio-Bauern direkt einkaufen will, muss in der Regel eine größere Menge abnehmen. Gut bewährt hat sich das 10 kg Paket, man erhält eine gute Mischung von allen Fleischstücken, von Suppe, Braten und Steak. So vermarkten die meisten Bio-Bauern im Bio-Einkaufsführer im Allgäu ihr Rindfleisch. Unter www.bioeinkauf-allgaeu.de finden Sie die Direktvermarkter in Ihrer Nähe.



Eva Settele aus Rückholz, Schönewald, hat ihren Milchviehbetrieb aufgegeben und hält noch 4 Ammenkühe mit 6 Kälbern. Die Kälber dürfen an ihren Müttern oder Ammen saufen und fressen von Anfang an Gras auf der Weide mit. Im Jahr darauf werden die Ochsen und Kalbinnen auf einer Alpe weitergemästet. Im Frühjahr und Herbst werden die zweijährigen Tiere geschlachtet. Das Fleisch hängt 14 -16 Tage im Kühlraum zur Reife und wird dann in einzelnen Stücke vakuiert verpackt, beschriftet und als 10 kg Gemischtpaket verkauft. Pro Kilo für 11€, Suppenknochen gibt es extra dazu.

Es ist zwar etwas aufwändig direkt beim Bauern einzukaufen und man braucht eine Gefriertruhe

oder einen Gefrierschrank, aber es lohnt sich. Das Fleisch ist weich und saftig und man weiß wo es her kommt und wie die Tiere gehalten werden. Wer Interesse daran hat, darf sich gerne bei Eva Settele Tel. 08369-220 melden.

Es muss nicht immer nur Steak sein. Wie gut auch ein weniger „wertvolles“ Stück Rindfleisch schmecken kann, zeigt das nachfolgende Rezept.

Rezept Salbei Plätzli

Zubereitung:

Ca. 800g Rindfleisch in Scheiben schneiden. 2 EL. Butterschmalz erhitzen und darin 6 große Salbeiblätter braten, herausnehmen, dann das Fleisch portionenweise rundum braten. Hitze reduzieren. Eine Zwiebel gehackt, 1 Knoblauchzehe gepresst, begeben, kurz dämpfen, 1 Teelöffel Tomatenpüree mitdämpfen. 100ml herben Weißwein und 200ml Bouillon dazugießen. Mit Pfeffer aus der Mühle und ½ Teelöffel Salz würzen. 1 ¼ Stunden auf kleiner Flamme zugedeckt schmoren lassen. Einen halben Becher Sahne zugeben etwas einkochen lassen. 3 Salbeiblätter gehackt darüber streuen.



Wenn es schnell gehen soll, wird alles im Schnellkochtopf nach dem Anbraten 20 Min. gekocht.

Vortrag: "Food - Crash"

Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr

mit Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Autor des gleichnamigen Buches am **19. November 2012 um 19:30 Uhr**, bei Primavera in Oy-Mittelberg, Naturparadies 1.

Löwenstein ist Landwirt im Anbauverband Naturland und Mitglied in dessen Präsidium. Als Vorstandsvorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) ist er politischer Vertreter der deutschen Bio-Brache. Er ist außerdem noch Vorstand des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL Deutschland) Veranstalter: Bio-Ring Allgäu, IG-FÜR



„GENIAL“ Stand auf der Verbraucher-Messe Mir in Marktoberdorf



Genau Lesen mussten die Besucher an unserem Stand. Die Produkte sollten eingeteilt werden: in „mit Gentechnisch veränderten Zutaten“, auf denen das Logo „ohne Gentechnik“ steht, wie es bei Bio-Lebensmitteln der Fall ist, wenn das Huhn oder die Kuh mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurde.

Zu gewinnen gab es eine Allgäuer Brotzeitdose. Auf dem Bild: Dr. Renate Pusch-Baier vom AK gentechnisch freies Allgäu und Rolf Leumann von der Fairen Milch.

Allgäuer Bio-Brotzeitdose bio – regional – fair



Wie schon seit mehreren Jahren im Oberallgäu, so organisieren wir jetzt auch fürs Unterallgäu und für die Stadt Memmingen, zusammen mit den Abfallabteilungen, diese Aktion. Alle Erstklässler erhalten eine stabile Pausendose, die wir mit regionalen Bio-Lebensmitteln füllen. Die Dose enthält eine Scheibe Brot, eine gelbe Rübe, ein Müsli von Rapunzel, einen Apfel und dazu gibt es noch etwas faire Schokolade aus dem Weltladen.

Unser Bild zeigt den Bio-Bauern Fritz Bichler, Hannelore Kral vom Bund Naturschutz, Manfred Salger, Inhaber der Bäckerei Fässler Mindelheim, Isabella Engelmayer und Geschäftsführerin Christine Räder vor einem Dinkelfeld in Salgen.

Die Vorträge zum Thema „Milch ist nicht gleich Milch“



Diese Vorträge mit dem Untertitel „Welche Einflüsse haben Fütterung, Haltung und die Hörner der Kuh auf die Milchqualität?“ wurden am 18. April 2012 in Leutkirch von dem Filmemacher Bertram Verhaag aufgenommen.

Die Vorträge sind von: Susanne Schwärzler, Prof.em. Dr. M. Hoffmann, Dr. W. Höfer und Msc. D. Kusche (Doktorand an der Uni Kassel).

Die DVD ist bei uns in der Geschäftsstelle erhältlich, gegen Spende von 10€ incl. Porto aufs Konto: Bio-Ring Allgäu Hörner, Konto-Nr. 5111513, BLZ 73350000 Sparkasse Allgäu.

Christian Felber: **Die Gemeinwohl-Ökonomie**



Eine demokratische Bewegung wächst: Christian Felbers alternatives Wirtschaftsmodell, die "Gemeinwohl-Ökonomie", hat ein überwältigendes Echo ausgelöst. Mehr als tausend Privatpersonen, Politiker/innen, Initiativen und Unternehmen haben sich der Idee angeschlossen, (siehe www.gemeinwohl-oekonomie.org).

Felbers Gemeinwohl-Ökonomie beruht – wie eine Marktwirtschaft – auf privaten Unternehmen und individueller Initiative, jedoch streben die Betriebe nicht in Konkurrenz zueinander nach Finanzgewinn, sondern sie kooperieren mit dem Ziel, dass die erfolgreichsten Unternehmen, also jene, die sozialverantwortlich, ökologisch, demokratisch und solidarisch agieren, rechtliche Vorteile erhalten.

Das Modell wird offen und demokratisch weiterentwickelt, dadurch hat sich in wenigen Monaten viel getan:

Die Gemeinwohl-Bilanz wurde mit über hundert Pionier-Unternehmen präzisiert, zahlreiche Regionalgruppen in Deutschland, Österreich und Italien sind aktiv geworden und haben eine gemeinsame Strategie für die kommenden fünf Jahre entwickelt.

Aktualisierte und erweiterte Neuausgabe

Preis: 17.90 € (D) ISBN 978-3-552-06188-0 Deuticke Verlag

Auch im Allgäu gibt es Initiativen zur Gemeinwohlökonomie, Ansprechpartner:

Roland Wiedemeyer | Am Schafstadel 6 | 86874 Zaisertshofen Tel.(08268) 908165

roland.wiedemeyer@rw-cct.de;

Wolfgang Heckel Tel: 08341/96625-11 Fax: +49(0)8341/96625-25 info@wheckel.de

Das Aktionsheft: Nachhaltiges Allgäu



Wir starten „nachhaltige“ Informationen!

Online sind 32 Seiten mit über 200 ankllickbaren L.I.N.K.s hier → www.Transition-Allgaeu.de



Gemeinsame Agrarferne von Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Permakulturzertifikaturses im Spätsommer 2011 im West-Allgäu in der Nähe von Diepoltz, Immenstadt

Endlich ist es da: das Aktionsheft „Nachhaltiges Allgäu“, initiiert und herausgegeben vom Forschungsinstitut für Permakultur und Transition. Es wurde in einer Auflage von 5000 Stück gedruckt. Es soll zukünftig 4mal im Jahr erscheinen und sich durch Anzeigen finanzieren, so dass es kostenlos abgegeben werden kann. Das Heft enthält, derzeit auf 32 Seiten, Berichte und Adressen von interessanten Projekten im Allgäu, die sich mit Permakultur und nachhaltigem Leben beschäftigen. Desweiteren sind im Heft selbst über 200 Links angegeben, über die man – im Internet - noch mehr Infos erhält. Unter <http://www.permakultur-forschungsinstitut.net> ist das Heft online anzusehen und die vielen Links sind dort anklickbar.

Wir schicken es auf Wunsch unseren Mitgliedern gerne zu. Das nächste Heft erscheint Anfang September. Wer es auslegen, eine Anzeige schalten, ein Projekt vorstellen bzw. einen Artikel schreiben möchte, kann sich bei Peter Scharl Tel. 08331-6406908 oder Sebastian Mezger mezgers@gmx.de melden.

Der Film "Raising Resistance"

Bundesweite Rundreise mit Geronimo Arevalos, Kleinbauer und Aktivist in Paraguay und den Filmemachern David Bernett u. Bettina Borgfeld

Der Preis der Sojamonokulturen in Südamerika

Vertreibung und Hunger in Paraguay - volle Futtertröge und Tanks in Europa

„Raising Resistance“ – eine deutsch-schweizerische Co-Produktion über den scheinbar unlösbaren Konflikt zwischen den Campesinos, den lokalen, autark lebenden Kleinbauern Paraguays, und den internationalen Agrarkonzernen, die sich mit ihrem flächendeckenden Soja-Anbau neben den kleinen Feldern der Einheimischen niedergelassen haben und so deren wirtschaftliche Existenz bedrohen. Statt eines propagandistisch gestimmten Protestfilms gibt es zu Beginn von Bettina Borgfelds und David Bernets kraftvoller Doku allerdings erst einmal eine meditativ-ruhige Aneinanderreihung malerischer Landschaftsaufnahmen zu sehen, die in ihrer betörenden Schönheit genauso gut aus einem Film von Terrence Malick („The Tree of Life“) stammen könnten. Dabei ist das hier dargestellte Ereignis ein gewaltsames: Die Bauern wollen nicht mehr klein beigeben und stellen sich in den Weg eines Traktors, der Pestizide über die genmanipulierten Sojafelder verteilt, die den organischen Anbau und die Gesundheit der Ortsansässigen vergiften. Borgfeld und Bernet beleuchten diesen Streit zwischen globalen und lokalen Interessen detailliert. fair und umsichtia..

Vom Widerstand und Kampf der Landbewohner in Paraguay gegen Vergiftung und Vertreibung berichtet Geronimo Arevalos, einer der Aktivisten des Filmes, auf der bundesweiten Rundreise. Der Kleinbauer schildert die Folgen der Sojamonokulturen und spricht über Menschenrechtsverletzungen.



Unaufhaltsam rückt die Sojafront weiter vor. Das Heer der Landlosen schwillt an, Zehntausende hausen in Zeltlagern oder ziehen in die Elendsviertel der Städte. Das Sechs-Millionen-Land Paraguay ist der viertgrößte Sojaexporteur der Welt. Die riesigen Felder mit den proteinhaltigen Bohnen machen bereits drei Viertel der gesamten Nutzfläche aus. Nicht nur brasilianische Farmer profitieren davon, sondern auch die Agrarmultis Monsanto, Syngenta, Cargill, ADM oder Bunge sowie Spekulanten und Investoren aus Übersee. So ist DWS, ein Agrarfonds der Deutschen Bank, am argentinischen Konzern Cresud beteiligt. Cresud wiederum besitzt Zehntausende Hektar Land in Paraguay, ebenso in Brasilien und Bolivien.

Was können die Verbraucher in Europa tun? Bernd Bornhorst vom katholischen Hilfswerk Misereor, das in Paraguay Kleinbauern und Indígenas beim Biolandbau unterstützt, fordert eine generelle Verringerung des Fleischkonsums sowie eine grundlegende Änderung der EU-Agrar- und Handelspolitik. "Die Gensoja-Importe müssten vollständig gestoppt werden", davon ist der Entwicklungsexperte überzeugt.

Der Film wird am 20. Oktober in Augsburg bei den Filmtagen, am Sonntag, den 21. Oktober, in der Filmburg in Marktoberdorf, und am Dienstag, dem 23. Oktober, im Rapunzel Kino in Legau gezeigt.
Weitere Infos: www.raising-resistance.com