

AUFKLÄREN,

ANSCHIEBEN

UND

VERNETZEN

Seit 2019 ist das Ostallgäu eine Öko-Modellregion. Doch was bedeutet dieser Begriff und was hat sich in den vergangenen zwei Jahren bereits getan?

Mit dem Programm BioRegio 2030 verfolgt die Bayerische Staatsregierung das Ziel, dass 30 Prozent der Flächen ökologisch bewirtschaftet werden. Ein Baustein dafür sind die Öko-Modellregionen: Hier sollen die verschiedensten Projekte angestoßen werden, um dieses Ziel zu erreichen. Seit 2019 ist auch der Landkreis Ostallgäu eine Öko-Modellregion und Projektmanagerin Lisa Mader sieht sich vor allem als Vermittlerin, die „aufklärt, anschiebt und vernetzt“.



Im Fokus der Öko-Modellregionen steht aber nicht nur die Steigerung der Öko-Anbaufläche, sondern auch die Verbindung von Regionalität und ökologischer Erzeugung. Es geht bei den Öko-Modellregionen vor allem darum, die in den Regionen vorhandenen Potenziale zu erschließen und gemeinsam mit engagierten Akteuren vorhandene Strukturen zu beleben oder neue aufzubauen. Dabei steht das Ostallgäu im bayernweiten Vergleich nicht schlecht da. Im Jahr 2021 gab es 519 Ökobetriebe und damit liegt der Öko-Anteil der landwirtschaftlichen Familienbetriebe bei 20 Prozent. Dabei wird eine Gesamtfläche von 18.317 Hektar ökologisch bewirtschaftet. Das entspricht einem Öko-Flächenanteil von 21 Prozent. Um jedoch die geplanten 30 Prozent zu erreichen, soll durch die Projekte

ein weiterer Zuwachs an landwirtschaftlichen und verarbeitenden Bio-Betrieben erreicht werden. „Mehr Wertschätzung und mehr Wertschöpfung für die regionale Bio-Landwirtschaft, das ist das Credo der Öko-Modellregion Ostallgäu“, erklärt Lisa Mader. In ihren Projekten ist die Agrarwissenschaftlerin sehr abhängig von den Begebenheiten im Landkreis. Während im Süden fast ausschließlich das Grünland und

Lisa Mader, Projektmanagerin

Landratsamt Ostallgäu
Schwabenstraße 11
87616 Marktoberdorf
Tel. 0 83 42.91 14 53
Lisa.Mader@lra-oal.bayern.de



die Milchwirtschaft die landwirtschaftliche Nutzung beherrschen, findet im mittleren Ostallgäu daneben bereits Ackerbau statt. Je nördlicher im Landkreis, umso höher wird der Ackerbauanteil.



Erfolgreich abschließen konnte Lisa Mader ihr neuestes Projekt „Ziegenfleisch“. Das Fleisch stammt von den Bio-Landwirten Helga und Martin Hampp. Diese haben sich 2021 dazu entschlossen, den Milchviehbetrieb mit Kühen auf Bio-Milchziegenhaltung umzustellen. Seitdem wirtschaften sie auf dem Betrieb in Rieden am Forggensee nach höchsten ökologischen Standards. Ende 2021 sind 173 Milchziegen in den neuen Laufstall eingezogen. Wie bei der klassischen Milchviehhaltung mit Kühen muss auch eine Ziege jedes Jahr ein junges Kitz bekommen, damit die Ziege Milch geben kann. Und so erwartet Martin Hampp dieses Jahr bis zu 250 Kitze. Ein Teil der weiblichen Kitze wird für die Nachzucht der Herde verwendet. Doch was passiert mit den männlichen Zicklein? Diese geben keine Milch und sind so für die Milchproduktion nicht zu gebrauchen. „Für uns ist das Kitz- und Ziegenfleisch genau so wertvoll wie die Milch. Jedes Kitz – egal, ob männlich oder weiblich – wird von uns auf dem Betrieb großgezogen und mit größter Wertschätzung behandelt“, erklärt Helga Hampp. Das Ziel der beiden ist es, alle Kitze regional zu vermarkten. Und hier kam nun Lisa Mader mit der Öko-Modellregion ins Spiel. Zum einen vermarktet

Familie Hampp Dank der Vernetzung des Ziegenschlotts mit der Hofmetzgerei Nies im Kaltental durch Mader neben dem Bio-Fleisch nun auch Ziegen-Leberkäse und -wurst ab Hof direkt.



IHRE IMMOBILIEN-SPEZIALISTEN IM ALLGÄU

BODENSTÄNDIG - ZUVERLÄSSIG - FAMILIENGEFÜHRT



Möchten Sie sich von einer oder von mehreren (Ferien-)Immobilien trennen?

Im **Allgäu**, in ganz **Deutschland** und/oder im **Ausland**?

Haben Sie eine Immobilie oder ein Unternehmen **geerbt** und ringen nun mit einer Erbengemeinschaft um gute Lösungen?

Wünschen Sie sich **einen kompetenten Ansprechpartner**, der in Ihrem Sinne alles regelt und für Sie z. B. auch alle Themen mit Rechtsanwälten, Steuerberatern und Notaren koordiniert?

Dann **helfe ich Ihnen zusammen mit meinem Team** gerne. Ehrlich, zuverlässig und professionell.

30 Jahre als Unternehmensberater, Coach und Trainer haben mich geprägt. Seit über 12 Jahren bin ich in der Immobilien-Branche, **viel Erfahrung**, die Ihnen nutzt.

Für meine Kunden finde ich so gut wie immer eine **hervorragende Lösung**, weil das zeitlebens als Selbstständiger meine Berufung war.

Rufen Sie mich bitte einfach zu einem ersten persönlichen Gespräch an:

0171 / 451 21 83

**Wir freuen uns auf Sie,
Michael Luttmann und Team**

PFRONTEN / FÜSSEN / KEMPTEN / WANGEN
Allgäuer Str. 1 · 87459 Pfronten · 0 83 63 / 206 99 99
info@luttmann-immobilien.com · www.luttmann-immobilien.com

Was ist meine Immobilie wert?

Nutzen Sie im ersten Schritt einfach unsere **Online-Immobilienbewertung:**



Doch das Fleisch sollte auch den Weg in die Gastronomie finden. Hilfreich war hierbei das vom Regionalmanagement des Landkreises koordinierte Genuss-tage-Netzwerk mit zahlreichen Gasthäusern, die Wert auf regionale Lebensmittel legen und immer Interesse an neuen Produkten aus der Region haben.

„Es war nicht einfach, denn für rund 80 Prozent der Gastronomen, die ich befragt habe, ist Ziegenfleisch kein interessantes Produkt“, erklärt Mader. „Doch schließlich haben wir es geschafft und nun kann man in ausgewählten Ostallgäuer Gasthäusern regionales Bio-Ziegenfleisch genießen.“ Wie bei Küchenchef Bastian Mautz vom Landgasthof Hubertus in Apfeltrang, wo es ab sofort Zweierlei vom Zicklein gibt. „Wir freuen uns über den Kontakt zum Ziegen-Bärenhof-Hampp – eine echte Bereicherung für unsere saisonale Wochenkarte. Die Qualität des Fleisches ist top, das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge“, freut sich Mautz. „Das liegt an der Schlachtung vor der Geschlechtsreife, durch die das Fleisch nicht böckelt“, erklärt Martin Hampp. Zudem sei das Fleisch reich an Omega-3-Fettsäuren, Mineralstoffen und Vitaminen, sehr fettarm und hat wenig Cholesterin.



Die Öko-Modellregion Ostallgäu umfasst den kompletten Landkreis mit Ausnahme der Gemeinden Ronsberg, Obergünzburg, Untrasried, Günzach und der Stadt Kaufbeuren.

Handlungsfelder und Projekte:

- Regionales Braugetreide und Biobraugerste
- Kuhgebundene Kälberaufzucht
- Außer-Haus-Verpflegung
- Mobile Schlachtboxen
- Bio-Fleisch
- Bio-Milch-Verarbeitung
- Wissensvermittlung, Informationen und Veranstaltungen

In vielen privaten Haushalten kommen bereits regelmäßig Bio-Produkte auf den Tisch. Doch wie steht es um den Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung? Woher kommen die Lebensmittel, die in den öffentlichen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung oder in den Betriebskantinen verarbeitet werden? Dies sind Fragen, die Lisa Mader klären will. Denn aktuell ist der Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung bei circa einem Prozent und spiegelt somit nicht das Konsumverhalten der Gesellschaft wider. Ziel der Öko-Modellregion Ostallgäu ist es, die Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung und regionale Bio-Landwirtschaft besser zu vernetzen, um den Anteil von heimischen Bio-Lebensmitteln zu erhöhen. „Über ein Jahr wurde das jetzige Verhalten angeschaut und analysiert –

wo wird eingekauft, wie kann man den Speiseplan optimieren und vieles mehr“, erklärt Mader. Denn dass regionale (Bio-)Lebensmittel besser sind, ist klar: Sie haben kurze Transportwege, sind frisch und gesund und schonen die Umwelt. Dazu bleibt die Wertschöpfung in der Region. Einige Einrichtungen wie das Gymnasium Füssen sind bereits dabei, den Anteil von regionalen Bio-Produkten zu erhöhen. Damit der Um- und Einstieg in die Bio-Gastronomie sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung als auch in der Privatgastronomie gelingt, bietet die Öko-Modellregion Orientierungsveranstaltungen und Praxisworkshops an. „Gastronomen und Küchenleitungen, die hier erste Schritte gehen möchten, begleiten wir gerne und helfen dabei, den Einstieg in die regionale Bio-Küche zu erleichtern.“

Um eine Öko-Modellregion weiterzuentwickeln, muss es gelingen, in der Region einen Prozess des „Voneinander Lernens“ und „Miteinander Gestaltens“ aufzubauen. Innovative Ideen sind dabei wichtig, um Veränderungen zu schaffen. Die Aufgabe von Lisa Mader ist es, diese Menschen zu begleiten und einen neuen Prozess in Gang zu setzen. Deshalb sollte sich jeder, der eine innovative Idee hat, mit Lisa Mader in Verbindung setzen. ■