

Infobrief der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

- Winter 2022 -



Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2022 neigt sich dem Ende zu. Wir blicken trotz der zahlreichen Herausforderungen in diesem Jahr zurück auf viele wunderbare Momente, tolle Projekte und schöne Begegnungen.

Und wir möchten Danke sagen, für Ihre und Eure Unterstützung und Begleitung, die gute wertschätzende Zusammenarbeit, Ihr und Euer Vertrauen und die zahlreichen Ideen und Impulse, die die Wurzel für viele Entwicklungen und Projekte in unserer Region sind.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen und Euch auch im nächsten Jahr wieder viel bewegen und anstoßen zu können und wünschen eine frohe und gesegnete Weihnachtszeit und ein gesundes, kraftvolles neues Jahr 2023!

Herzliche Grüße

Cornelia Bögel, Sarah Diem, Beate Reisacher

Aktuelles aus der Öko-Modellregion



Baum, Braten & Burger aus der Öko-Modellregion sind gefragt

Einen durchweg gelungenen Tag verzeichneten wir bei unserer Aktion „Baum, Braten & Burger“ am 03. Dezember 2022: Rund 50 Christbäume aus dem Großmoos bei Rauhenzell und 20 Genusspakete vom Allgäuer Bio-Weiderind wurden für ein regionales und ökologisches Weihnachtsfest mitgenommen, 750 Euro Spenden für weitere Moorschutzprojekte kamen zusammen.

Lesen Sie [hier](#) mehr.



Bewerbung für Kleinprojekte-Förderung noch bis 20. Januar 2023 möglich

Noch bis 20. Januar 2023 ist für Projekte, die den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten voranbringen und das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel stärken, eine Antragsstellung für unsere Kleinprojekte-Förderung möglich.

Nehmen Sie bitte vorab Kontakt mit uns auf!

Auf unserer [Webseite](#) finden Sie alle Infos zur Förderung sowie die Antragsunterlagen.



100% Bio in der Schulverpflegung ist möglich - Exkursion der Öko-Modellregionen zu Il Cielo

Im Cateringbetrieb „Il Cielo“ von Carola Petrone werden seit 17 Jahren 100% Bio-Lebensmittel eingesetzt.

Die Öko-Modellregionen Stadt.Land.Augsburg, Oberallgäu Kempten und Ostallgäu besuchten Anfang November mit interessierten Caterern den Cateringbetrieb in Oberbayern. Frau Petrone berichtete aus ihrer jahrelangen Erfahrung und gab nützliche Praxistipps zu Kalkulation und Speisenplanung.

Lesen Sie [hier](#) mehr.



Infoabend des Vereins "Allgäuer Bio-Imker*Innen e.V"

Der [Verein](#) "Allgäuer Bio-Imker*innen e.V." gründete sich vor zwei Jahren in unserer Öko-Modellregion als Interessensvertretung und Sprachrohr für Allgäuer Bio-Imker, für den fachlichen Austausch und zur gemeinsamen Vermarktung von Bio-Honig aus dem Allgäu.

Der Verein lädt gemeinsam mit den Allgäuer Öko-Modellregionen bestehende und zukünftige (Bio-)Imker zum Infoabend am 27. Februar 2023 ein.

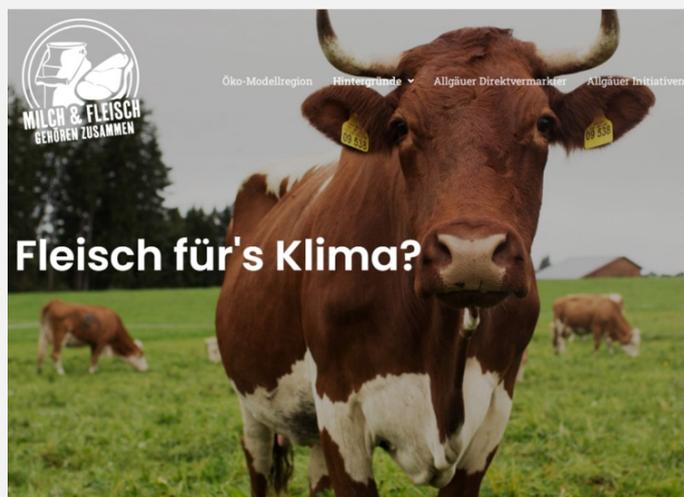
Details zum Termin finden Sie weiter unten bei den "Veranstaltungen".



Ein neuer Laden für die regionale Bio-Vermarktung in Kempten

In Kempten-Rothkreuz ist ein gemeinschaftsgetragener [Bioladen](#) entstanden, der sich die Vermarktung regionaler Lebensmittel auf die Fahnen geschrieben hat. Das Laden-Team freut sich über weitere Unterstützung durch neue Mitglieder, die als Dank zu besonders guten Konditionen einkaufen können. Für 2023 ist außerdem die Einrichtung einer Gemeinschafts-Gewerbe-Küche geplant.

Am Freitag, 27.01.2023 sind alle Interessierten herzlich eingeladen, die Menschen hinter dem Bioladen kennen zu lernen und bei Live-Musik, Speis´ und Trank mehr über die geplante Küche zu erfahren. Mehr zum Termin unter "Veranstaltungen".



Online-Plattform "Allgäuer Milch und Fleisch gehören zusammen" auf Erfolgskurs

Die Resonanz auf unser Netzwerk und die Online-Plattform www.milch-und-fleisch.de zeigt, dass das regionale Weiderindfleisch und die Rolle der Kuh als Klimaschützer immer mehr ins Bewusstsein der Öffentlichkeit rücken. Allgäuer Grünland braucht Menschen, die bevorzugt heimatliches Öko-Rindfleisch essen! Wir freuen uns über weiteren Zuwachs bei den Direktvermarktern, steigende Besucherzahlen und eine Vorstellung des Projekts auf der Plattform [Klimachancen Bayern](#). Schaut doch mal wieder [rein](#).

Veranstaltungen

10 Jan

Online-Veranstaltung des Naturland e.V.: Teil- und Vollmobile Schlachtung

Die teil- bzw. vollmobile Schlachtung bietet die Möglichkeit, Transportwege zur Schlachtstätte und dadurch den Stress für die Nutztiere zu minimieren. Allerdings gibt es eine unterschiedliche Handhabung in den Bundesländern und verschiedene Herausforderungen u.a. in der Zusammenarbeit mit Behörden.

Termin: Dienstag, 10.01.2023 | 19.00 bis 21.00 Uhr

Ort: Online

Anmeldung und weitere Infos: www.naturland.de | Anmeldung bis 04.01.2023

**18
Jan**

Veranstaltung des Bioland e.V.: Bio vom Acker auf den Teller - so gelingt Bio in Ihrer Profiküche!

Diese Veranstaltung richtet sich an Köch*innen sowie Verantwortliche in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Dieses Seminar zeigt Ihnen praxisnah erste Schritte und Maßnahmen zum erfolgreichen Einsatz von heimischen Bio-Lebensmitteln auf. Dazu gehören Hintergründe zum Ökolanbau und Bezugsmöglichkeiten für Profiküchen, sowie die Speisekartengestaltung.

Ebenso erfahren Sie mehr über die Vorbereitung und die Umsetzung der Bio-Zertifizierung für eine transparente und glaubwürdige Gästekommunikation.

Termin: Mittwoch, 18.01.2023 | 14.00 Uhr

Ort: Onlineworkshop

Kontakt: eva-maria.huber@bioland.de

Anmeldung und weitere Infos: www.bioland.de | Anmeldung bis 13.01.2023

**25
Jan**

Online-Treffen: Arbeitstreffen Hofgastronomie

Bistro, Mittagstisch, Eventgastronomie, Hofcafe, Restaurant, To-Go-Angebote, Beherbergung - all das vereint sich unter dem Begriff Hofgastronomie.

Die Arbeitsgruppe Hofgastronomie trifft sich online zum Austausch und zur Vernetzung.

Neue Mitstreiter*innen aus der Hofgastronomie sind herzlich willkommen!

Zielgruppe: Hotellerie, Gastronomie, Köchinnen und Köche, Verarbeitung, Erzeugung

Termin: Mittwoch, 25.01.2023 | 19.30 Uhr

Ort: Onlineworkshop

Anmeldung und weitere Infos: www.bioland.de | Anmeldung bis 18.01.2023

**27
Jan**

Kennenlern-Nachmittag im Lokalwaren-Laden Rothkreuz

Der gemeinschaftsgetragene Bioladen im Kemptner Westen lädt ein zum Kennenlernen bei Live-Musik, Speis´ und Trank und informiert über das Mitgliedermodell und die Pläne für eine Gemeinschafts-Gewerbe-Küche 2023.

Termin: Freitag, 27.01.2023 | ab 15 Uhr

Ort: Lokalwaren Rothkreuz, Lindauer Str. 209, 87435 Kempten

Kontakt: Benjamin Schreyer | 0831 - 68753860 | www.lokalwaren-rothkreuz.de

**02
Feb**

Erfolgreiche Online-Kommunikation für Bio-Betriebe

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher interessieren sich für die Themen Ernährung, Tierwohl und Umweltschutz, haben jedoch keinen direkten Kontakt zum Erzeuger. Deshalb sollten Landwirte selbst aktiv auf ihre potentiellen KundInnen zugehen. Online-Öffentlichkeitsarbeit ermöglicht einen direkten „Draht“ zu den Verbrauchern und ist wichtig, um sie zu begeistern.

Zielgruppe: Erzeugung, Gastronomie, Junge Leute, Köchinnen und Köche, Verarbeitung

Termin: 02.02.2023 | 19.15 Uhr

Ort: Onlineworkshop

Anmeldung und weitere Infos: www.bioland.de | Anmeldung bis 13.01.2023

**27
Feb**

Infoabend des "Allgäuer Bio-Imker*innen e.V." in Immenstadt

Sie sind (Bio-)Imker im Allgäu und möchten den Verein "Allgäuer Bio-Imker*innen e.V." kennen lernen? Der Verein besteht aus aktuell sieben aktiven Imkern aus dem Ober- und Ostallgäu und gründete sich vor rund zwei Jahren.

An dem Abend stellt sich der Verein vor und bietet die Möglichkeit für einen Austausch unter bestehenden und zukünftigen (Bio-)Imkern im Allgäu.

Termin: Montag, 27.02.2023 | 19.30 Uhr bis ca. 21.00 Uhr

Ort: Grünes Zentrum Immenstadt, Kemptener Str. 39, 87509 Immenstadt

Anmeldung: bei der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten:

oekomodellregion@lra-oa.bayern.de | 08323/99836 40

**04
Mär**

Save the date: Saatgutmarkt des Bio-Ring Allgäu e.V.

Auf dem Bio-Ring Saatgutmarkt kann bei ca. 20 Ausstellern Bio-Saatgut und Pflanzen von schmackhaftem Gemüse, Kräutern und Blumen erworben werden. Garantiert ohne Gentechnik und natürlich samenfest - und damit, anders als die inzwischen vorherrschende Hybridsaat, auch von jedem für den eigenen Garten reproduzierbar. Selbst gewonnenes Saatgut zum Tauschen ist willkommen. Das Team der Dampfsäg bietet leckeres Bio-Essen, Kaffee und Kuchen an.

Termin: Samstag, 04.03.2023 | 10.00 - 16.00 Uhr

Ort: Dampfsäg, Westerheimer Str. 10, 87776 Sontheim

Veranstalter: [Bio-Ring Allgäu e.V.](http://www.bio-ring-allgaeu.de)

Gut zu wissen...



Neue Förder-Richtlinie: BMEL fördert Bio in der Außer-Haus-Verpflegung

Die Bundesregierung hat sich 30 Prozent Bio-Anteil auf den deutschen Landwirtschaftsflächen bis 2030 vorgenommen. Damit die Umstellung der Landwirtschaft auf sicherem Boden steht, ist es wichtig, dass sich parallel auch die Nachfrage nach Bio-Lebensmittel weiterentwickelt. Ein wichtiger Hebel dafür ist die Außer-Haus-Verpflegung (AHV).

Wer mehr Bio-Produkte in seinen Küchen einsetzen möchte, der bekommt vielfältige Unterstützung. Mit der neuen Förderung des BMEL wird die Beratung der Betriebe, die erstmals Bio-Produkte in ihre Küche holen oder den Bio-Anteil steigern möchten gefördert.

Der Förderhöchstbetrag beläuft sich auf 35.000 Euro. Neben der Beratung wird auch die Schulung von Mitarbeitern gefördert.

Hier geht es zur [Förderrichtlinie](#).

Neben dieser Förderrichtlinie gibt es noch weitere Werkzeuge für eine Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der AHV. In den Öko-Modellregionen achten wir auf die Regionalität der eingesetzten Bio-Zutaten und stellen Kontakte zu regionalen Erzeugern und Lieferanten her. Wir [beraten](#) Sie gerne!



Neue GAP ab 2023 - Ökoregelungen, KuLaP und VNP für Bio-Betriebe

Ab 2023 gilt die neue Gemeinsame Agrarpolitik der EU. Durch die neue Struktur ergeben sich auch für Bio-Betriebe einige Änderungen: „Öko-Regelungen“ können als freiwillige, einjährige Maßnahmen teilweise mit der Bio-Förderung kombiniert werden. Auch innerhalb vom Kulturlandschaftsprogramm und Vertragsnaturschutzprogramm gibt es immer mehr Kombinationsmöglichkeiten für Bio-Betriebe. Nähere Infos zum KuLaP erteilt das [Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten](#). Zum Vertragsnaturschutzprogramm berät das Landratsamt Oberallgäu oder die Stadt Kempten.



Wer hat Kuh und Kalb?

Ein neues Forschungsprojekt zur kuhgebundenen Kälberhaltung sucht Betriebe

Betriebe, die gerne die kuhgebundene Kälberaufzucht einrichten wollen, möchten gerne eine umfassende und kompetente Beratung. Darauf arbeitet jetzt ein großes Forschungsprojekt hin. Um das System auf Praxisbetrieben gut zu etablieren, will das Projekt „Kälberaufzucht an der Kuh: Natürlich, gesund, praktikabel“ (KaeKNatGeP) Erkenntnisse aus der Praxis absichern, um sie Interessierten weiterzuempfehlen.

Das bundesweite Forschungsprojekt, das am 1. Dezember startete, will den intensiven Erfahrungsaustausch zwischen LandwirtInnen anschieben. Dafür werden 40 Betriebe mit Vorerfahrung gesucht, Bio-Betriebe wie konventionelle. Die Betriebe können ihre praktizierten Systeme im Rahmen des Projekts weiterentwickeln.

Mehr Infos gibt es [hier](#).

Suche / Biete

In dieser Rubrik möchten wir die Möglichkeit bieten, Ihr Gesuch/Ihr Angebot über unser Netzwerk zu verbreiten. Melden Sie sich gerne bei uns!

Unser nächster Infobrief erscheint im März 2023.

Schicken Sie Ihr Gesuch/Angebot bitte bis spätestens 20. Februar 2023:

oekomodellregion@lra-oa.bayern.de

Besuchen Sie die Öko-Modellregion auch bei Facebook und Instagram



www.oekomodellregionen.bayern

Newsletter weiterempfehlen

[Impressum](#) | [Unsubscribe](#) | [Webview](#)