

Infobrief der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

- Winter 2020 -



Liebe Leserinnen und Leser,

nach einer längeren Pause melden wir uns bei Ihnen mit einem Infobrief in neuer Gestalt zurück. Wir möchten Sie hier auf einen Blick über Aktuelles aus unseren Projekten informieren, von Initiativen und Menschen aus unserer Region berichten und auch über den Tellerrand blicken und interessante Veranstaltungen und Projekte verwandter Bereiche vorstellen.

Im Veranstaltungsbereich werden Sie merken: neben einem Präsenztermin werden überwiegend Online-Seminare angeboten. Toll, was die Organisatoren und Veranstalter in der kurzen Zeit auf die Beine gestellt haben!

In diesem besonderen Jahr hat sich mehr als zuvor gezeigt, wie wichtig die Stärkung vielfältiger bioregionaler Kreisläufe und nachhaltiger (!) Wertschöpfungsketten ist. Genau hier setzen wir mit unseren Projekten an – gemeinsam mit anderen Initiativen, Verbänden und vielen tollen Akteuren in der Region. Vielen Dank für die schöne Zusammenarbeit!

Wir wünschen Ihnen einen guten und gesunden Jahresausklang und alles Gute fürs neue Jahr!

Herzliche Grüße
Cornelia Bögel, Sarah Diem, Beate Reisacher

Projektmanagerinnen der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

Aktuelles aus der Öko-Modellregion



**Milch und Fleisch gehören zusammen:
Bäuerliche Arbeitsgruppe für Biofleisch-
Direktvermarkter geplant**

Durch Workshops, Vernetzungsveranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit möchte die Öko-Modellregion die bäuerliche Direktvermarktung unter dem Motto „Milch und Fleisch gehören zusammen“ unterstützen und weiterentwickeln.



**Milch & Fleisch gehören zusammen:
Artikel zur Direktvermarktung von Rindern
aus der Milchviehhaltung**

Bereits seit 2017 bearbeitet die Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten die Problematik der männlichen Bio-Milchviehkälber. Auch wenn sich in diesem Bereich einiges tut ist die Situation am Kälbermarkt für Bio-Milchviehbetriebe nach wie

Ziel ist in erster Linie nicht, mehr Bauern in die Direktvermarktung zu führen. Sondern, dass sich die bestehenden in einem gemeinsamen Netzwerk verbinden und austauschen und mittelfristig auch die Preise auf ein Niveau zu erhöhen, bei dem die Kosten ehrlich einbezogen wurden.

Mehr zum geplanten Netzwerk und eine Bedarfsabfrage finden Sie auf unserer [Webseite](#).

vor unbefriedigend. Immer mehr Landwirte suchen nach Alternativen für ihre nicht für die Nachzucht notwendigen Rinder.

In Zusammenarbeit mit Sebastian Wagner (Naturland Fachberatung) ist dieser Artikel von Projektmanagerin Beate Reisacher als Einstieg in das Thema entstanden.

Sie finden den Artikel zum Download auf der [Webseite](#) der Öko-Modellregion.



Allgäuer Genussmacher: Allgäuer Hornochse erhält Auszeichnung

Der "Allgäuer Hornochse" - Projekt der Öko-Modellregion - wurde im September 2020 bei dem Wettbewerb "Allgäuer Genussmacher" in der Kategorie "Initiative" mit dem Meckatzer Löwen ausgezeichnet.

Ziel des Wettbewerbs ist es, Menschen im Allgäu miteinander zu vernetzen, die sich auf unterschiedliche Art und Weise dem Thema "Genuss im Allgäu" verschrieben haben. So soll das Netzwerk an "Genussmachern" aus dem Allgäu stetig wachsen und damit die Vielfalt des Allgäus mit all seinen kulinarischen Köstlichkeiten gezeigt werden. Der Meckatzer Löwe wird in drei Kategorien vergeben: Produkt, Initiative und Persönlichkeit.

Mehr Informationen zum Wettbewerb gibt es



Allgäuer Genussmacher: Bioland-Sennalpe Mitterhaus ausgezeichnet

Beim Wettbewerb "Allgäuer Genussmacher" gewann ein weiterer Betrieb aus dem Oberallgäu: die Bioland-Sennalpe Mitterhaus wurde in der Kategorie "Produkt" ausgezeichnet. Wir gratulieren Lena Behrendes und Bene Beßler ganz herzlich zur Auszeichnung! Die beiden bewirtschaften die Sennalpe im Retterschwanger Tal bei Bad Hindelang von Mai bis Oktober und bieten dort ihren eigenen Käse und ihre eigenen Wurstwaren an. Die Gastronomie ist außerdem seit Mai 2019 Bioland-zertifiziert.

Mehr Informationen zum Wettbewerb gibt es

[hier.](#)

Infos zum Allgäuer Hornochsen:
www.allgauer-hornochse.de



Erfolgreiche Allgoiß-Wochen in der Allgäuer Gastronomie

Die dritten Allgoiß-Genießerwochen waren ein voller Erfolg. Sechs Gastronomen aus dem Allgäu zeigten mit köstlichen Gerichten von der Allgäuer Jungziege, dass Ziegenfleisch schmeckt und sich nicht auf der Karte verstecken muss. Schon vor dem Start der Aktionswochen trudelten bei den Gastwirten Tischreservierungen für das „Goißenessen“ ein. Die letztjährigen Aktionswochen scheinen nachhaltigen Eindruck hinterlassen zu haben! Die Allgoiß wird langsam bekannt und damit erfährt das Ziegenfleisch eine Wertschätzung, die es schon längst verdient hat.

Lesen Sie [hier](#) mehr.

[hier.](#)

Mehr Infos zur Sennalpe:
www.alpemittehaus.de



**Öko-Modellregion
Oberallgäu Kempten**
 Regierungsinstitution

Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten auf facebook und instagram

Wir möchten noch mehr Menschen in unserer Region erreichen und sind ab sofort auch auf facebook und instagram zu finden.

Neben unserer Webseite www.oekomodellregionen.bayern/oberallgaeu-kempten informieren wir Sie auch hier über unsere Aktivitäten und Veranstaltungen und teilen zudem interessante Beiträge anderer Initiativen sowie Neuigkeiten rund um den Ökolandbau, bioregionale Lebensmittel und verwandte Bereiche.

[Hier](#) geht 's zu facebook.

Veranstaltungen

**26
Nov****Online-Seminar: Social media leicht gemacht: Wie Bio-Betriebe erfolgreich online kommunizieren**

Ziel des Workshops ist, die TeilnehmerInnen mit sozialen Medien vertrauter zu machen, ihnen verschiedene Möglichkeiten aufzuzeigen und anhand konkreter Beispiele gemeinsam kreative Ansätze zu entwickeln, die es ermöglichen Kundinnen und Kunden an die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel mit Bio-Produkten heranzuführen.

Termin: 26.11.2020 von 12:00 bis 14:00 Uhr

Veranstalter: Bioland e.V.

Kontakt: Carina Bichler | 0821/34680-216 | carina.bichler@bioland.de

Online-Seminar: Vom Acker auf den Teller: So integrieren Sie heimische Bio-Lebensmittel in Ihre Speisekarte!**30
Nov**

Wie lässt sich der Einstieg in die Bio-Profi-Küche in Zusammenarbeit mit regionalen Wertschöpfungsketten als Chance nutzen? In diesem Onlineseminar werden erste Schritte und Maßnahmen zum erfolgreichen Einsatz von Bio-Lebensmitteln aufgezeigt. Dazu gehören Hintergründe zum ökologischen Landbau, Bezugsmöglichkeiten für Profiküchen, Speiseplangestaltung und Auslobung. Ebenso wird auf die Umsetzung der Bio-Zertifizierung eingegangen, um die Bewerbung der Bio-Gerichte auf der Speisekarte zu unterstützen.

Termin: 30.11.2020 von 12:30 bis 14:30 Uhr

Veranstalter: Bioland e.V.

Kontakt: Eva Mundkowski | 06131/2397942 | eva.mundkowski@bioland.de

Online-Workshop: Bio kann jeder - Nachhaltige Essen in Kita und Schule**01
Dez**

Was ist bei einer ausgewogenen Ernährung für Kinder und Jugendliche zu beachten? Wie können Bio-Produkte aus der Region in das Verpflegungsangebot in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche integriert werden?

Die Kampagne "Bio-kann-Jeder" zeigt praxisnahe Wege auf wie eine nachhaltige Ernährung im Rahmen der Verpflegung gelingen kann.

Eingeladen sind Einrichtungs- und Schulleitungen, Erzieher*innen, Auszubildende, Lehrkräfte, Küchenleitungen und -teams, Caterer, Träger der Einrichtungen sowie weitere interessierte Personen.

Termin: 01.12.2020 | 14.00 - 16.30 Uhr

Veranstalter: Bioland e.V. in Zusammenarbeit mit der Öko-Modellregion

Kosten: kostenfrei

Anmeldung: [hier](#)

Online-Veranstaltung - Bioland-Milchviehtagung

Die Bioland-Milchviehtage sind feste Termine im Jahreskalender für Milchviehbauern.

**01-
03
Dez**

Dieses Jahr finden die Milchviehtage Nordbayern, Oberbayern und Allgäu im Online-Format vom 1. bis 3. Dezember statt.

Jeder Online-Milchviehtag bietet andere aktuelle Themen rund um die Bio-Milchviehhaltung: angefangen von Melkrobotern und Weidehaltung, über Kälberaufzucht mit Ammen und Kühen, Kuhkomfort und Stalleinrichtung, bis hin zu Kuhsignale und Klauenpflege. Die Beiträge sind von Bioland-Beratern und Fachexperten aus der Praxis.

Die drei aufeinanderfolgenden Online-Fachtage bieten die Möglichkeit, an allen oder nur an einem einzelnen Fachtag teilzunehmen, der einen am meisten interessiert oder der zeitlich am besten passt.

Das ausführliche [Programm](http://www.bioland.de/milchviehtage) finden Sie hier: www.bioland.de/milchviehtage

Anmeldung: www.bioland.de/veranstaltungskalender

Veranstalter: Bioland e.V.

Online Seminar: Das Bayerische Bio-Siegel in der Direktvermarktung

Das Seminar richtet sich an Direktvermarkter und Landwirte mit eigener Verarbeitung, die Interesse haben, das Bayerische Bio-Siegel zu nutzen. Vorgestellt werden die allgemeinen Abläufe und Richtlinien sowie aktuelle Zahlen des Bayerischen Bio-Siegels. Anhand von konkreten Beispielen wird der Weg zum Bio-Siegel Zeichennutzer detailliert erklärt. In der anschließenden Diskussion können Fragen gestellt und einzelne Themenpunkte vertieft werden.

**02
Dez**

Gerne können Sie Ihre Fragen, die bereits im Bezug auf das Bayerische Bio-Siegel aufgekommen sind, vorab an die Veranstalter zusenden.

Termin: 02.12.2020 | 09.30 - 11.00 Uhr

Veranstalter: LVÖ Bayern e.V.

Kosten: kostenfrei

Anmeldung: per Email an: biosiegel-bayern@lvoe.de bis zum 30.11.2020

Kontakt: Franziska Schlick & Anna Feldmeier: 089/4423190 -12/-15

Online-Seminar: Potential von Bio-Lebensmitteln in der AußerHaus-Verpflegung Workshop für Erzeuger Betriebe und weitere Akteure

**04
Dez**

Der Bio-Anteil in der Außer-Haus-Versorgung wächst langsam, aber stetig. In den Kommunen wird dies auch zunehmend politisch unterstützt. Mit diesem Online-Seminar möchten wir Interesse für das Thema „Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung“ wecken und interessierten Betrieben die Möglichkeiten geben, sich auszutauschen und zu informieren. Ziel ist es, einen ersten Einblick in das Thema zu geben und aufzuzeigen, inwieweit ein Potential für Direktvermarkter in diesem Bereich besteht und gleichzeitig auf die Anforderungen und Hürden hinweisen.

Veranstalter: Naturland Öko-BeratungsGesellschaft mbH

Referenten: Elisabeth Peters, Naturland Zeichen GmbH | Amadé Billesberger, Billesberger Hof | Georg Mayr, Mayrhof, Riegsee | Hubert Bittl, Betriebsleiter Gastronomie Versicherungskammer Bayern

Teilnahmegebühr: Keine

Anmeldung: bis 27.11.2020 | 08137/6372-902 | info@naturland-beratung.de

Baum & Braten aus der Öko-Modellregion

Wer Weihnachten besonders nachhaltig feiern möchte, hat es dieses Jahr einfach: Am Samstag, den 05.12.2020 können Christbäume und Bio-Rindfleisch aus der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten in Rauhenzell abgeholt werden.

Die Gutsverwaltung Rauhenzell verbessert den ökologischen Zustand im Hochmoor Großmoos bei Immenstadt und bietet daher Christbäume aus Moor- und Pflegeflächen an. Damit sind die Christbäume echt klimafreundlich: regionale Herkunft, nur heimische Baumarten und selbstverständlich ohne Pestizide gewachsen.

Am Samstag, den 05.12.2020 können Baum & Braten von 10:00 bis 15:00 Uhr am Holzplatz der Gutsverwaltung Rauhenzell unter Beachtung der aktuell gültigen Corona-Maßnahmen abgeholt werden. Die Christbäume werden gegen Spende abgegeben, die für den Moorschutz im Großmoos eingesetzt wird.

Mehr Infos zur Aktion finden Sie hier.

! die Vorbestellfrist für das Fleisch ist leider schon verstrichen - die Bäume werden ohne Vorbestellung abgegeben.

Veranstalter: Öko-Modellregion in Zusammenarbeit mit der Gutsverwaltung Rauhenzell und Oberallgäuer Bio-Betrieben

Online-Seminar: Fitte Kälber - Tiergesundheit nachhaltig verbessern

Frohwüchsige Kälber sind das Ziel jeder Aufzucht. Die Realität sieht jedoch oft anders aus: Zu hohe Kälberverluste trotz großen geld- und nervenraubenden Zeitaufwands. In diesem Seminar erhalten Sie hilfreiche Tipps, wie Sie die Kälbergesundheit nachhaltig verbessern können und daher weniger in die Pflege erkrankter Kälber investieren müssen.

Mehr Informationen zum Seminar: www.fibl.org

Veranstalter: FiBL Projekte GmbH

**05
Dez**

**08
Dez**

Gut zu wissen...



www.bayerns-beste-bioproducte.de

Jetzt bewerben für Bayerns bestes Bioprodukt 2021!

Der Wettbewerb "Bayerns beste Bioprodukte" geht in die nächste Runde.

Bis zum 09. Dezember können sich Bio-Betriebe und -Verarbeiter aus Bayern wieder mit bis zu drei Produkten um die Auszeichnung als "Bayerns bestes Bioprodukt 2021" bewerben.

Der Wettbewerb wird von der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ Bayern) organisiert.

Die Voraussetzungen für eine Bewerbung sind vor allem: Bio-Betrieb in Bayern, Produkt zu 2/3 aus bayerischen Bio-Zutaten, Herstellung in Bayern.

Weitere Infos sowie Unterlagen für Ihre Bewerbung finden Sie hier

Bei Fragen zum Wettbewerb und Ihrer Bewerbung melden Sie sich gerne bei uns!

Die Kuh und ihre Hörner

*Erfahrungen
und Untersuchungen*



ARBEITSKREIS
HÖRNER TRAGENDE KÜHE
BIO-RING ALLGÄU

Bedeutung der Hörner - Neuauflage des Hörnerheftes

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, warum die Kühe Hörner haben?

Wer sich im Allgäu schon länger mit dem Thema beschäftigt, kennt sicher die bereits vor 20 Jahren erschienenen Broschüren über die Bedeutung der Hörner. Der **Arbeitskreis Hörner tragende Kühe** von der Kulturgemeinschaft zur Pflege des biologisch-dynamischen Landbaus e.V. brachte diese über den Bioring Allgäu e.V. heraus.

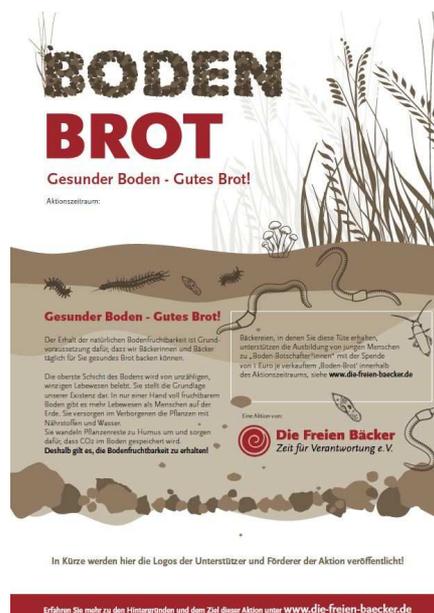
Da inzwischen neue Erkenntnisse auf diesem Gebiet entstanden sind, wurde die Broschüre überarbeitet und aktualisiert, so dass nun ein Buch von ca. 80 Seiten entstehen wird.

Inhaltlich wendet sich das Werk an alle Landwirte und landwirtschaftlich Interessierte.

Der Verein freut sich über eine finanzielle Unterstützung für die Erstellung der neuen Auflage:
Kulturgemeinschaft zur Pflege des biodynamischen Landbaus e.V.

Bank: Volksbank Allgäu-Oberschwaben

IBAN: DE96 6509 1040 0480 7580 00



Aktion für handwerklich arbeitende Bäcker: Boden-Brot 2021 - Bildungskampagne Boden

Der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit ist die Basis für die Herstellung von gesundem Brot und damit einer ausgewogenen vielfältigen Ernährung.

Um das Bewusstsein für diese Zusammenhänge zu stärken, wird im Rahmen der Aktionwochen "Boden-Brot" in teilnehmenden Bäckereien viel Wissen rund um das Thema Boden vermittelt. Es geht darum zu verstehen, wie wir als Verbraucher über die Wahl unserer Lebensmittel – in diesem Fall des Brotes – und der Unterstützung regionaler Erzeuger zu dem Erhalt der Bodenfruchtbarkeit in unserer Region beitragen können.

"Zwar handelt es sich bei der Bodendegradierung um ein globales Problem, sie findet jedoch lokal statt und erfordert lokale Lösungen. Ein stärkeres Engagement und eine wirksamere Zusammenarbeit auf lokaler Ebene sind notwendig, um die Bodendegradierung und den Verlust der biologischen Vielfalt zu stoppen." [1]

Wir finden diese Aktion großartig – zieht sie doch genau auf ein gut funktionierendes Netzwerk zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern ab und trägt damit zur Bewusstseinsbildung für regionale Kreisläufe und Zusammenhänge bei.

Wir freuen uns, wenn einige regionale Bäckereien aus dem Allgäu, die ihre Rohstoffe aus der Region beziehen an der Aktion teilnehmen. Der Verein "Die freien Bäcker e.V." unterstützt mit viel Aktionsmaterial und Beratung.

Zum Ablauf der Aktion finden Sie hier mehr Informationen:

www.die-freien-baecker.de/bodenbrot

[1] Pressemitteilung, Gemeinsame Forschungsstelle (GFS) – der Wissenschafts- und Wissensdienst der Europäischen Kommission, 21. Juni 2018, https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/de/IP_18_4202



Online-Tutorials für Allgäuer Direktvermarkter

Die Allgäu GmbH bot in Zusammenarbeit mit dem AELF Kempten in 2019 und 2020 verschiedene Seminare und Online-Veranstaltungen zum Thema Direktvermarktung an. Nachdem die Veranstaltungen abgeschlossen sind, gibt es nun hilfreiche Handbücher zum Thema Direktvermarktung.

[Hier](#) gibt es die Handbücher zum Download.

Besuchen Sie die Öko-Modellregion auch bei Facebook und Instagram



www.oekomodellregionen.bayern

Newsletter weiterempfehlen

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