

# Infobrief der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

- Frühling 2023 -



**Liebe Leserinnen und Leser,**

der Frühlings steht in den Startlöchern und auch unsere diesjährigen Projektträger der Kleinprojekte-Förderung starten mit der Umsetzung ihrer Projekte. Wir freuen uns über die gute und große Resonanz auf diese neue Förderoption in unserer Öko-Modellregion.

Die Ergebnisse der umgesetzten Projekte im letzten Jahr können Sie auf unserer Webseite und den Social media-Kanälen verfolgen.

An unseren Projekten und der Bio-Landwirtschaft im Oberallgäu sind auch Bäuerinnen und Bauern aus Moldau interessiert - sie besuchten das Allgäu für eine Woche und lernten einige Betriebe kennen.

Wir wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unseres Infobriefes, gute Impulse und einen schönen kraftvollen Frühling - und ein frohes Osterfest!

Herzliche Grüße

Cornelia Bögel, Sarah Diem, Beate Reisacher

---

# Aktuelles aus der Öko-Modellregion



## Good.better.organic - Besuch aus Moldau im Allgäu

Das Projekt „Good.Better.Organic!“ bringt junge osteuropäische und deutsche Biolandwirtinnen, -landwirte und solche, die es noch werden wollen, zusammen. Letzte Woche besuchten 15 deutsche und 15 moldauische Junglandwirtinnen und -landwirte für eine knappe Woche die Region, um Allgäuer Bio-Betriebe und Verarbeiter kennen zu lernen. Die Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten begrüßte die Gruppe zum Start der Exkursion auf dem Archehof Birk in Weitnau und stellte die Allgäuer Bio-Landwirtschaft sowie ihre Projekte vor. Weitere Stationen der Gruppe waren u.a. der Permakulturhof Oberstixner in Müssen sowie die Tempehmanufaktur in Günzach.



## Vertragsunterzeichnung für sechs Kleinprojekte in unserer Öko-Modellregion

Im Rahmen der Kleinprojekte-Förderung der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten werden bis Oktober 2023 sechs Projekte in der Region unterstützt. Es sind wieder vielfältige Themen dabei - der Schwerpunkt liegt dieses Jahr auf den Bereichen Bio-Verarbeitung und Vermarktung in der Gastronomie. Am 24.02. kamen die Antragsteller zur Vertragsunterzeichnung mit Landrätin Indra Baier-Müller ins Grüne Zentrum nach Immenstadt. Damit können die Projekte nun in die Umsetzung gehen.

Lesen Sie [hier](#) mehr.



### Ein Jahr Hofkäserei am Huberhof - HeimatUnternehmer mit Direktvermarktung von Milch und Fleisch

Seit einem Jahr gibt es die Demeter-Hofkäserei am Huberhof in Waltenhofen. Käser Lukas Huber verarbeitet Schaf- und Kuhmilch zu feinen Käsespezialitäten. Der Huberhof vermarktet nicht nur die Milch, sondern auch das Fleisch direkt ab Hof sowie über einzelne Verkaufsstellen in der Region. Er ist auf unserer Plattform [www.milch-und-fleisch.de](http://www.milch-und-fleisch.de) gelistet. Beim Hoffest am 14. Mai können Sie den Huberhof näher kennen lernen (siehe Veranstaltungen).

Mehr Infos auf der [Homepage](#) sowie bei den [HeimatUnternehmen](#).



### Infoabend des Allgäuer Bio-Imker\*innen e.V.

Was machen Bio-Imker anders und wie läuft eigentlich so eine Bio-Kontrolle ab?

Rund 35 interessierte Imkerinnen und Imker und solche, die es werden wollen waren unserer Einladung gefolgt und kamen zur Vorstellung des Allgäuer Bio-Imker\*innen e.V. am 27.02. ins Grüne Zentrum nach Immenstadt.

Wer Interesse an der Bio-Imkerei hat oder bereits Bio-ImkerIn im Allgäu ist, findet [hier](#) mehr Informationen und den Kontakt zum Verein.

---

## Veranstaltungen

**22  
Apr**

### Bio-Frühlingsmarkt des Bio-Ring Allgäu e.V. in Marktoberdorf

Bio- Bauern, Gärtner und Händler bieten ihre selbst angebauten und verarbeiteten Produkte an. Gemüse, Obst, Gemüsepflanzen, Jungpflanzen, Honig, Gebetsfähnchen, Honig, Wolldünger, Bio-Käse, Bio-Rindersalami und Bio-Rinderschinken, Backwaren, Kaffee und Kuchen, Ziegenkäse, Hanfprodukte in allen Variationen vom Hanföl bis zu Nudeln und Aufstriche, Aronia Produkte, Buchweizen, Bio-Bier und Brotzeit.

Termin: Samstag, 22.04.2023 | 09.00 - 12.00 Uhr

Ort: Marktplatz 8 | 87616 Marktoberdorf

Weitere Infos: <https://bioring-allgaeu.de>

---

**26  
Apr**

### Bio-kann-jeder-Workshop auf dem Albrechthof mit der Öko-Modellregion Ostallgäu

Der Albrechthof ist ein Bio-Betrieb im oberbayerischen Polling. Martin und Lena Albrecht begannen 2010 mit der Küche am ALBRECHTHOF, um Erzieher und Eltern im bayerischen Oberland bei der täglichen Essensversorgung ihrer Kinder zu unterstützen. Es werden täglich rund 7.000 Essen zubereitet - 100% aus biologisch erzeugten Rohstoffen.

Mehr Infos zum Programm erfahren Sie [hier](#).

Eingeladen sind Köchinnen und Köche, Küchenleitungen und -teams, Caterer, Erzieherinnen und Erzieher, Lehrkräfte, Einrichtungs- und Schulleitungen, Träger der Einrichtungen sowie weitere interessierte Personen.

Termin: Mittwoch, 26.04.2023 | 14.00 - 18.00 Uhr

Ort: Albrechthof | Unterdorfstraße 15 | 82398 Polling/Oderding

Weitere Infos: <https://albrechthof.de/>

---

**27  
Apr-  
23  
Mai**

### Filmreihe "Landwirtschaft & Ernährung" im Union Filmtheater Immenstadt

Vom 27.04. bis 23.05.2023 zeigt das Union Filmtheater Immenstadt vier Filme zum Thema Ernährung & Landwirtschaft:

- Unser Boden, unser Erbe
- Vandana Shiva - Ein Leben für die Erde
- Die Stangenbohnenpartei
- Der Bauer und der Bobo

Laufzeiten und mehr Infos gibt es [hier](#).

---

**06/  
07  
Mai**

### Mitmachkonferenz Allgäu Mai 2023 „Zeamad goht´s“

Machen ist wie wollen, nur krasser. Machen zum Beispiel, dass im Allgäu mehr solidarisch geackert wird. Dass der öffentliche Nahverkehr endlich in die Spur kommt. Oder dass die Arbeit Sinn macht und nicht nur Geld bringt. Wie sich das - und vieles andere - verwirklichen lässt, darum geht es bei der großen Allgäuer Mitmach-Konferenz „Zeamad goht's 2023“ am 6. und 7. Mai 2023 im Seminarhaus Sulzbrunn bei Sulzberg.

Kommt, seit dabei, macht mit!

Mehr Infos gibt es [hier](#).

Termin: Samstag, 06.05. und Sonntag, 07.05.2023

Ort: Gemeinschaft Sulzbrunn | Sulzbrunn 2 | 87477 Sulzberg

Veranstalter: Allgäuer Fairnetz e.V.

---

**08  
Mai**

### Fachtagung für Fach- und Führungskräfte in der Gemeinschaftsverpflegung

Die Tagung liefert einen Überblick über aktuelle Entwicklungen und Strategien in der Gemeinschaftsverpflegung.

Erfolgreiche Wege und Konzepte werden aufgezeigt, um mehr regionale und ökologische Lebensmittel auf den Speiseplan zu bringen. Aus der Praxis für die Praxis - unter diesem Motto zeigen Ihnen erfahrene Experten Handlungsoptionen und Stellschrauben für die nachhaltige Gastronomie:

- > Rezept- und Speiseplanung vereinfachen
- > ökologisch, regional und fair einkaufen
- > energiesparende Ausstattung und Technik
- > Lebensmittel- und Speisereste kontinuierlich prüfen und konsequent reduzieren
- > Kommunikation im Küchen- und Serviceteam und mit dem Gast

Weitere Infos und Anmeldung unter: <https://www.aelf-au.bayern.de>

Termin: Montag, 08.05.2023 | ab 10.00 Uhr

Ort: Haus Sankt Ulrich | Kappelberg | 86150 Augsburg

Veranstalter: AELF Augsburg - Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Schwaben

---

**14  
Mai**

### Hoffest auf dem Huberhof - Demeterbetrieb in Waltenhofen

Der Huberhof feiert 1 Jahr Hofkäserei und Hofladen. Der Huberhof liegt westlich von Waltenhofen im Weiler Rohr. Die Landwirtschaft wird von Edwin Huber und dessen Neffen Jakob mit Frau Naomi Huber betrieben. Seit 2017 wirtschaften sie nach bio-dynamischen Richtlinien.

Im Jahr 2022 wurde der Hof durch eine Käserei bereichert, in dieser wird die Milch der Kühe und Schafe von Jakobs Bruder Lukas zu verschiedenen Leckereien veredelt.

Termin: Sonntag, 14.05.2023 | 11.00 - 16.00 Uhr

Ort: Jakob & Lukas Huber GbR | Rohr 11 | 87448 Waltenhofen

Weitere Infos: [www.huberhof-allgaeu.de/](http://www.huberhof-allgaeu.de/)

---

**Gut zu wissen...**



### Stellenausschreibung: Bio-Bayern-BotschafterInnen gesucht

Die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ) und der Bayerische Bauernverband (BBV) suchen eine Bio-Bäuerin/einen Bio-Bauern oder andere Personen mit konkretem Bezug zur Bio-Landwirtschaft, die Informationsaktionen für das staatliche Bayerische Bio-Siegel durchführen.

Für weitere Infos lesen Sie [hier](#) die Stellenanzeige der LVÖ Bayern e.V.

---



### Bayerische Käseschätze gesucht - bis 21. April 2023 mitmachen!

Die bayernweite Suche nach den „Bayerischen Käseschätzen“ geht in eine neue Runde! Teilnahmeberechtigt sind auch dieses Jahr wieder Weichkäse, halbfeste Schnittkäse sowie Schnitt- und Hartkäse. Teilnehmen können kleinste bis kleine milchverarbeitende Betriebe aus Bayern, die ihren Käse aus überwiegend bayerischer Milch produzieren.

Mehr Informationen zum Käsewettbewerb des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten finden Sie [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 voraussichtlich im Juni 2023.

Schicken Sie Ihr Gesuch/Angebot bitte bis spätestens 10. Juni 2023:

[oekomodellregion@lra-oa.bayern.de](mailto:oekomodellregion@lra-oa.bayern.de)

Besuchen Sie die Öko-Modellregion auch bei Facebook und Instagram



[www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern)

[Newsletter weiterempfehlen](#)

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