

# Mustergütig

**KREIS RAVENSBURG.** Der Landkreis Ravensburg ist zusammen mit Neukirch, Tettnang und Meckenbeuren (alle: Bodenseekreis) vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Stuttgart als Bio-Musterregion ausgezeichnet worden. Es geht um den Aufbau eines Bio-Regional-Managements.



Foto: fotolia.de © M. Dörr & M. Frommherz

Der Landkreis Ravensburg entwickelt als neue Bio-Musterregion eine eigene Kennzeichnung unter dem Motto „bio + regional + öko“.

Die Ravensburger Kreisverwaltung hatte zusammen mit dem Kreisbauernverband Allgäu-Oberschwaben, regionalen Bio-Betrieben sowie drei Kommunen des Bodenseekreises (Neukirch, Tettnang, Meckenbeuren) im vergangenen November ihr Projekt für den Landeswettbewerb eingereicht. Ziel des Projekts: ein Bio-Regional-Management auf die Beine zu stellen, das langfristig eine enge Zusammenarbeit von Betrieben und Verbänden sicherstellen und neue Projekte anstoßen soll. Dazu gehört die Optimierung der Vermarktung von Bio-Produkten und die Erschließung neuer lokaler und überregionaler Absatzmärkte sowie eine bessere Verfügbarkeit der re-

gionalen Bio-Produkte und die Erweiterung des bisherigen Bio-Sortiments. Das Land Baden-Württemberg fördert die Projekte für einen Zeitraum von drei Jahren. Der Landkreis Ravensburg nimmt bereits jetzt im Bereich des ökologischen Landbaus mit mehr als 350 ökologisch wirtschaftenden Betrieben und fast 12.000 Hektar biologisch bewirtschafteter Fläche einen Spitzenplatz ein. Die Bemühungen als Musterregion sollen nicht auf drei Jahre begrenzt bleiben. Und man hofft auf eine verbesserte Zusammenarbeit zwischen biologisch und konventionell wirtschaftenden Landwirten. Die Bereitschaft, für Bio-Produkte höhere Preise zu bezahlen, setze eine hohe Glaubwürdigkeit der Betriebe voraus. Ziel ist es auch, dauerhaft und nachhaltig zusammen zu arbeiten.

Als „Leuchtturm-Projekte“ seien genannt: das Projekt „Bio-Frischmilch in der Region“, das Projekt „Aufzucht von Kälbern und Jungtieren mit Ammenkuhhaltung“, die Optimierung des Vertragsanbaus zwischen Produzenten und Verarbeitern, der langfristige gemeinschaftliche Aufbau eines Bio-Schlachtbetriebs, der Aufbau einer regionalen Vermarktungsstruktur unter Nutzung bestehender Lieferstrukturen, der verstärkte Einsatz zur Belieferung von Gastronomie, Kantinen und Großküchen, die regionale Positiv-Kennzeichnung „bio + regional + öko“ zur Aufpreis-Vermarktung, der Aufbau von Schulpatenschaften durch regionale Marktbetriebe und Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit. Die Stelle eines Bio-Regionalmanagements ist vorerst beim Landratsamt Ravensburg angesiedelt. Ziel ist jedoch die Gründung einer Gesellschaft von Erzeugern, Verarbeitern, Vermarktern, öffentlicher Hand, Kantinen, privaten KonsumentInnen und Firmen, die die Stelle nach Ablauf der drei Jahre weiterträgt. Angedacht ist die Nutzung der stillgelegten Struktur der „Pro Regio GmbH“, die für die regionale Umsetzung des PLENUM-Programms ein breites Netzwerk aufgebaut hatte.

## B I O - R I N G A L L G Ä U E . V .

### Der Bio-Einkaufsführer fürs Allgäu

**ALLGÄU.** Regional, frisch und authentisch: Das ist Bio aus dem Allgäu. Mit viel Engagement produzieren die Allgäuer Bio-Bauern qualitativ hochwertige Bio-Lebensmittel, die zusätzlich zu den gesetzlichen Bio-Standards in der Regel auch die höheren Standards eines ökologischen Anbauverbandes erfüllen.

Regionales Bio sichert weiterhin wertvolle Arbeitsplätze und schafft mit guten Ideen, Innovationen und Investitionen auch stetig neue Erwerbsfelder. Überzeugen Sie sich am besten selbst vor Ort von der großen Bio-Vielfalt der Region: Der kostenlose Bio-Einkaufsführer für das Allgäu hält in 13 Rubriken mit rund 560 Adressen die ganze Vielfalt an Bio-Einkaufs- und Erlebnisangeboten bereit. Die Auswahl reicht von direkt vermarktenden Bio-Höfen über Abokisten-Anbieter, Naturkostläden, Bio-Hotels, Bio-Bäckereien und Bio-Restaurants bis zu Bio-Verarbeitern, Bio-Ferienhöfen und Läden mit Naturkleidung. Neu ist die Rubrik „Solidarische Landwirtschaft“.

Zu erhalten ist der Bio-Einkaufsführer direkt beim Bio-Ring Allgäu e.V. (gegen Einsendung von 1,45 Euro in Briefmarken), Untere Eicherstraße 3, 87435 Kempten, Telefon 0831 22790, E-Mail: info@bioring-allgaeu.de, als

pdf-Datei kann man ihn unter ► [www.bioring-allgaeu.de](http://www.bioring-allgaeu.de) herunterladen. Auf der Internetseite ► [www.bioeinkauf-allgaeu.de](http://www.bioeinkauf-allgaeu.de) kann man Bioläden gezielt auf einer Karte suchen. Ferien auf dem Bio-Hof, Hotels, Cafés und Bistros gibt es unter ► [www.bioferien-allgaeu.de](http://www.bioferien-allgaeu.de).

HORST HACKER

# „Auch Tiere haben eine Psyche“

**ALLMISHOFEN.** Zufriedenheit mit dem, was man tut, weil man überzeugt ist, dass es das Richtige ist. Das wäre die Kurzfassung der Philosophie, mit der die Familie Maier in Allmishofen bei Leutkirch ihren Bauernhof umtreiben. Natürlich auf Biobasis. Die Maiers sind Teil der Musterregion Landkreis Ravensburg. Ein Besuch.

„Schauen Sie“, freut sich der 47-jährige Bauer mit Blick auf die Alpenkette, „das ist mein täglicher Arbeitsplatz“. „Bauer“ sei er und nicht „Landwirt“, betont Hans Peter Maier. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia (44) hat sich das Ehepaar 2010 entschieden, ihren Milchviehbetrieb auf Bioland umzustellen. Und sind glücklich damit. Weil es sich lohnt. „Seit

wir Spezialitäten produzieren, spüren wir eine viel höhere Zufriedenheit. Das ist ja überall so: Auch die Anerkennung von außen ist höher, wenn man etwas Hochwertiges produziert.“

Sein Allgäuer Braunvieh ist vornehmlich für die Milchwirtschaft gedacht, doch immer wieder sind Kälber überzählig: „Ich kann doch meine wertvollen Bio-Kälber nicht nach Norddeutschland karren oder nach Italien“, sagt Maier: „Ich will, dass es hier in der Region bleibt und auch hier vermarktet wird.“ Dazu braucht die Bauersfamilie regionale Partner, deren Zusammenarbeit durch die Musterregion weiter gefördert werden soll. Seine Kälber werden ab dem siebten Tag in Gruppen gehalten und haben hier

➤ Fortsetzung nächste Seite 74



## KÄSKÜCHE ISNY

### Käse für höchste Ansprüche

**ISNY.** Die Käsküche Isny ist eine handwerkliche Biosennerei in Isny im Allgäu mit dem Ziel, Naturschutz, artgerechte Tierhaltung und sozial faires Wirtschaften in Einklang zu bringen. Das Motto der Käsküche Isny lautet: Mehr Bio als erlaubt!

Die Milch wird handwerklich von kleinbäuerlichen Bioland- und Demeterbetrieben aus der Region verarbeitet. Die Käsküche Isny ist dabei auf Nachhaltigkeit ausgelegt, das kommt auch bei den Milchlieferanten zum Ausdruck. Hier setzt sich die Käsküche für konsequent ökologisch arbeitende Lieferanten ein. Diese verpflichten sich zu mehr Artenvielfalt, Weidehaltung, Heumilch und Verzicht auf Hochleistungsfutter. Damit verwirklicht die

Käsküche Isny ihr ursprüngliches Biogedankengut vom geschlossenen Hofkreislauf mit dem Vorteil der Lebensmittelsicherheit, Unabhängigkeit, Fairness gegenüber Entwicklungsländern und Klimaschutz. Zudem macht sich die Käsküche Isny für den Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft stark. So werden die Kühe nur von eigener Fläche gefüttert und die Zulieferer haben sich verpflichtet, mindestens zehn Prozent der hofeigenen Fläche extensiv zu bewirtschaften. So wird ein Beitrag zur Gewässerreinigung und zur Förderung der Artenvielfalt geleistet. Inhaber Alexander Diet erklärt, dass die Käsküche einen der höchsten Milchpreise in Deutschland bezahlt, wodurch sie bäuerlichen Familienbetrieben eine Perspektive bietet. ➤ [www.kaeskueche-isny.de](http://www.kaeskueche-isny.de)



In der Käsküche Isny wird die Milch noch handwerklich zu hochwertigem Bio-Käse verarbeitet. Die Käsküche wurde mehrfach, unter anderem 2012 mit dem Kulturlandschaftspreis des Schwäbischen Heimatbunds, ausgezeichnet.

Jeden Freitag  
10.30 Uhr Käseführung mit  
Käseverkostung

Käsküche Isny GmbH & Co. KG  
Maierhöfenerstr. 78 · 88316 Isny im Allgäu  
Tel. 07562 912700 · Fax 07562 912701  
[www.kaeskueche-isny.de](http://www.kaeskueche-isny.de) · [post@kaeskueche-isny.de](mailto:post@kaeskueche-isny.de)

Unser neuestes Produkt:

**Brennesselsamenkäse  
Superfood aus dem Allgäu**

Öffnungszeiten:

Mo bis Do	09.00–12.30 Uhr 14.00–18.30 Uhr
Fr	09.00–18.30 Uhr
Sa	09.00–14.00 Uhr
So	14.00–18.00 Uhr





*Claudia Maier ist nicht nur leidenschaftliche Bäuerin, sondern auch engagierte Kommunalpolitikerin. Foto: Hacker*

schon Auslauf ins Freie. Drei Monate und mehr werden sie mit Milch ernährt. Ab dem zweiten Sommer sind sie dann Tag und Nacht auf der Weide. Sie fressen weder Getreide noch Mais, nur Grünfutter und Heu: „Damit stehen sie in keiner Weise in Konkurrenz zur menschlichen Ernährung“, sagt Maier. Auf Kraftfutter kann er verzichten – das macht die Produktion Klima-neutral: Die Kühe fressen, was eh schon wächst, und scheiden auch nicht mehr aus. Damit dauert eben alles etwas länger, denn so kommen die Tiere natürlich nicht auf die hohen Tageszunahmen wie in der konventionellen Produktion: „Aber das spiegelt sich in der Fleischqualität wider“, betont Hans Peter Maier.

Die Bauersfamilie sieht darin auch die Zukunft. Die aus Aichstetten stammende Bäuerin freut sich, dass mit drei Kindern, darunter einem jetzt 15-jährigen Sohn, die eigene Hof-Nachfolge gesichert sei. Gemeinsam betreiben sie 68 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 20 Hektar Viehweide, mit rund 60 Milchkühen plus 60 Stück Jungvieh. Nebenbei bauen sie unter anderem Braugerste an. ➤

**BIOTEXTILIEN ALLGÄU**

**Bio-Mode zum Wohlfühlen**

**ALTUSRIED.** Bei BioTextilien-Allgäu findet der Kunde eine breite Auswahl an Kleidung und Heimtextilien aus Naturfasern für die ganze Familie. Das Besondere: Es werden ausschließlich Produkte verkauft, die ökologisch, nachhaltig und fair hergestellt worden sind.

Die meisten Artikel sind nach GOTS oder IVN BEST zertifiziert und bestehen aus Baumwolle aus kontrolliert biologischem Anbau und Wolle aus kontrolliert biologischer Tierhaltung. Verkauft werden die Artikel über den Online-Shop und im Ladengeschäft in Altusried. Auf 180 Quadratmetern gibt es aktuelle Mode für Babys, Kinder und Erwachsene sowie Badwäsche, Wolldecken, Bettwäsche, Babyzubehör und vieles mehr zu entdecken. ➤ [www.biotextilien-allgaeu.de](http://www.biotextilien-allgaeu.de)

**BioTextilien-Allgäu**  
Bio-Mode zum Wohlfühlen

**Bio-Mode und Heimtextilien für die ganze Familie**

- ökologisch
- nachhaltig
- fair

Telefon 08373-921200  
[www.biotextilien-allgaeu.de](http://www.biotextilien-allgaeu.de)

**Ladengeschäft: Hauptstraße 33 in 87452 Altusried**  
**Öffnungszeiten:** Mo., Di., Do.: 09:00-12:30 + 14:00-18:00  
 Mi., Sa.: 09:00-13:00 / Fr.: 09:00 - 18:00



**DAS GANZE JAHR NATÜRLICHE QUALITÄT**

Seit 1982 wird auf dem Deissenhof biologischer Landbau nach den Bioland-Richtlinien betrieben. Der Hofladen bietet ein reichhaltiges Angebot und eine freundliche Atmosphäre für einen qualitätsbewussten Einkauf. Alternativ bringt unser Lieferservice das buntgemischte Gemüse, Salat oder Obst, aber auch Brot Wurst, Milch und unsere Naturprodukte direkt zu Ihnen nach Hause. Ein Blick in unseren Online-Shop lohnt sich!

**Der Deissenhof  
HOFLADEN**

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Dienstag + Freitag 10-19 Uhr  
Samstag 9-13 Uhr



Naturkost GbR  
Gabi & Daniela Eisele  
Saulgauerstr. 25  
88371 Boos

Telefon: 07581 / 32 70  
Fax: 07581 / 56 83

[deissenhof@t-online.de](mailto:deissenhof@t-online.de)  
[www.deissenhof.com](http://www.deissenhof.com)



**BIOLOGISCH**

**FRISCH**

**NACHHALTIG**

**REGIONAL**

**SAISONAL**

**Öffnungszeiten Hofladen** freitags 13.30 - 18.00 Uhr  
samstags 8.00 - 12.30 Uhr

**Wochenmarkt Ostrach** freitags 7.00 - 12.00 Uhr

**Wochenmarkt Mengen** samstags 7.00 - 12.00 Uhr

**Ruprechtsbrucker Gemüseland – Biogemüse aus eigenem Anbau**  
**Familie Markus Bodenmüller**  
 Ruprechtsbruck 5 - 88273 Fronreute  
[www.ruprechtsbrucker-gemueseland.de](http://www.ruprechtsbrucker-gemueseland.de)

► Des Bauers Credo ist: Gesundheit vor Leistungszwang! Keine Massenproduktion, mehr Fläche, keine überforderten Böden, keine ausgemergelten Tiere. Die Fläche dazu hat er hier im hügeligen Allgäu. „20 Hektar Viehweide, die wären maschinell auch gar nicht zu bewirtschaften. Und auch die müssen beweidet werden.“ Landschaftspflege, der Heimat zuliebe, ergänzt sich mit Tierwohl: „Unsere Weidefläche entspricht einem Fußballplatz pro Rind“, erklärt Hans Peter Maier. Auf seinem Biohof sollen es alle gut haben, sagt er: „Tiere haben ja auch eine Psyche.“

Foto: Bauer Hans Peter Maier mit Sohn freuen sich mit ihren Rindern über die saftige Wiese. Foto: Kapitel



Ein Blick in Ihr Blut!  
Dunkelfelddiagnostik  
Infusionstherapie  
Klass. Naturheilverfahren

**HERRMANN**  
Naturheilpraxis

JÜRGEN HERRMANN Ulmer-See-Straße 3 Telefon: 0 73 51-82 94 45  
Heilpraktiker 88400 Biberach/Riß Telefax: 0 73 51-94 28 62

www.heilpraktiker-herrmann.de

**SUCHEN SIE ENTLASTUNG AM ARBEITSLATZ?**

- Sie möchten Konflikte mit Mitarbeitern, Kollegen oder Vorgesetzten lösen?
- Sie wollen weiterkommen, Entscheidungen stehen an?

www.hipster-coaching.de / Tel.: 07355/ 917669  
Coaching, Mediation, Kommunikation.

KLINIKUM FRIEDRICHSHAFEN

25 Zwillingspärchen

FRIEDRICHSHAFEN/TETTANG/WEINGARTEN. Bundesweit werden wieder mehr Kinder geboren – diese Entwicklung können die drei Frauenkliniken des „Medizin Campus Bodensee“ in Friedrichshafen, Weingarten und Tettang nur bestätigen: Auch hier stieg die Zahl der Geburten und der Neugeborenen erneut an. Wurden im Schaltjahr 2016 noch 2401 kleine Mädchen und Jungen geboren, waren es im vergangenen Jahr insgesamt 2508 Neugeborene.

Im Klinikum Friedrichshafen kamen insgesamt 1190 Kinder auf die Welt, annähernd so viele im Vorjahr (1179). Schaut man sich die Geburtenstatistik etwas genauer an, verrät diese interessante Details: Das geburtshilfliche Team des Klinikums half im vergangenen Jahr 23 Zwillingspärchen auf die Welt, 594 Jungen und 593 Mädchen. 71 Jungen wogen bei der Geburt mehr als 4000 Gramm, bei den Mädchen brachten nur 45 mehr als acht Pfund auf die Waage. Die meisten Neugeborenen wogen aber zwischen 2500 und 4000 Gramm (81,4 Prozent).

Auch in den Kreißsälen des Krankenhauses 14 Nothelfer Weingarten und der Klinik Tettang kamen Zwillinge auf die Welt – jeweils ein Pärchen verzeichnen die dicken Geburtenbücher der Hebammen. 2017 wurden 678 kleine Weingärtner geboren – 59 Kinder mehr als im Jahr zuvor und auch in der Klinik Tettang stieg die Zahl der dort Neugeborenen von 603 im Jahr 2016 auf nun 640 Kinder an.

- [www.klinikum-friedrichshafen.de](http://www.klinikum-friedrichshafen.de)
- [www.14-nothelfer.de](http://www.14-nothelfer.de)

**Beste Versorgung – rund um die Geburt.**

Lernen Sie uns bei einem Informationsabend für werdende Eltern kennen.

Termine finden Sie im Internet.

Bei uns sind Sie in den besten Händen. In unserem familiären Krankenhaus werden Sie individuell vom Geburtshilfeteam betreut.

www.14-nothelfer.de

**14 NOTHELFER WEINGARTEN**  
MEDIZIN CAMPUS BODENSEE