

Wir sind Bio-Musterregion

REICHENHOFEN. Schon in der März-Ausgabe berichtete BLIX unter dem Titel „Auch Tiere haben eine Psyche“ vom Hof der Familie Maier in Allmishofen. Die Maiers sind Teil der Bio-Musterregion des Landkreises Ravensburg. Zu Jahresbeginn wurde er vom Land Baden-Württemberg als einer von vier solchen Regionen ausgewählt und wird die nächsten Jahre vom Land finanziell unterstützt (75 Prozent des Gehalts der Projektmanagerin, 20.000 Euro Projektmittel pro Jahr). Jetzt startete das Projekt mit einer öffentlichen Auftaktveranstaltung im Pfarrstadel von Reichenhofen offiziell.

Die zuständige Ministerialdirektorin Grit Puchan aus dem Stuttgarter Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz erklärte, warum der Ravensburger Landkreis im Wettstreit mit 34 anderen Landkreisen den Zuschlag bekam. Der Landkreis stehe „insgesamt ausgezeichnet da“. Die Bio-Quote liege mit 12,7 Prozent deutlich über dem Landesdurchschnitt von 11,5. Es bestehe eine gute landwirtschaftliche Struktur. Sie gab sich auch optimistisch, dass „es viele im Landkreis gibt, die sich einbringen wollen“. Man strebe eine Steigerung der Gewinne an, damit „mehr Geld in die Kassen der Erzeuger kommt“. Ferner soll der um die Landwirtschaft angesiedelte handwerkliche Bereich gestärkt werden.



Projektmanagerin Bernadette Kiesel will mehr Vernetzung. Foto: Hacker

Landrat Harald Sievers nannte dazu konkrete Zahlen: Es gibt 340 Bio-Betriebe, die 12.000 Hektar Fläche bewirtschaften, dazu Bio-Läden, Bio-Märkte, Bio-Molkereien und -Brauereien und eine Ölmühle. Er betonte vor allem, dass es darauf ankomme, den vorhandenen Bestand weiter zu vernetzen, bestehende Lücken zu schließen und kreative Ideen zu entwickeln und zu verwirklichen. Er sprach von „spannenden Aufgaben“.

Leutkirchs Bürgermeisterin Christina Schnitzler gab sich selbstbewusst lokalpatriotisch, denn, wie sie sagte, „sähe alles ohne Leutkirch ganz anders aus“. Mit 52 Bio-Betrieben habe Leutkirch auf seiner Gemeindefläche die meisten Betriebe dieser Art. Dazu kämen noch Molkereien, Brauereien etc. Mit Nachdruck pochte sie bei Herstellung, Verarbeitung und Verkauf der Nahrungsmittel auf den „ökologischen Fußabdruck“. Bio mache nur dann wirklich Sinn, wenn die Vermarktung im lokalen Rahmen erfolge, also sozusagen „Bio aus der Region für die Region“.

Erst seit wenigen Tagen frischgebacken als Projektmanagerin in ihrem Amt (25 Prozent ihres Gehalts kommen vom Landkreis), merkte die 29-jährige Kimratshoferin Bernadette Kiesel, die einige Jahre in der Legauer Naturkost-Firma „Rapunzel“ arbeitete, dazu an, dass es eine bessere Vernetzung der Anbieter brauche. Wichtig sei, bestehende Lücken im Bio-Angebot zu schließen. Dieses Angebot sollte „zuverlässig“ sein, auch für Großverkäufer wie Kantinen, Schulen oder Pflegeheime. Sie beabsichtigt auch, Bio-Frischmilch auf den Markt zu bringen und die Milchkühe mit Klee gras auch in getrockneter Form zu füttern. Im Obstbau und bei Sonderkulturen gilt es, alte Sorten zu stärken. Schließlich redete die in der Leutkircher Außenstelle des Landwirtschaftsamtes „stationierte“ Bio-Managerin einem ständigen Erfahrungsaustausch mit der bayerischen Öko-Modellregion Kempten-Oberallgäu das Wort. Von dort war die Regionalmanagerin Sarah Diem gekommen, um aus ihrer zweieinhalbjährigen Erfahrung zu sprechen. Mit ihr scheint die grenzüberschreitende Zusammenarbeit auf gutem Weg zu sein. Selbstverständlich sind auch der benachbarte Bodenseekreis und der Kreis Konstanz für die ökologische Vernetzung wichtig. Nach den Vorträgen entwickelte sich eine Diskussion. Kreisbauernvorsitzender Waldemar Westermayer stellte fest, dass die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln ständig steige. Deshalb komme es darauf an, der wachsenden Nachfrage gerecht zu werden, um größere Preissteigerungen zu verhindern. Gelänge das nicht, kämen die Lebensmittel zunehmend häufiger aus dem Ausland. Der Leutkircher Brauereibesitzer Gottfried Härle regte an, dass auch Einrichtungen des Landkreises, wie die Krankenhäuser, mit mehr Bio-Produkten beliefert werden könnten. Sievers sprach sich dagegen aus, es sei nicht Grundidee, dass mit öffentlichen Geldern unterstützt werde. Das Landratsamt sei moderierender Ratgeber und Begleiter.

BIOLOGISCH
 FRISCH
 NACHHALTIG
 REGIONAL
 SAISONAL

RUPRECHTSBRUCKER
 GEMÜSELAND

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

Bioland

ALTERNATIVER MARKT ALTUSRIED

Lebendig, frisch, anders

ALTUSRIED. Am zweiten Oktober-Wochenende findet der 35. Alternative Markt im Oberallgäuer Freilichtspiel-Ort Altusried statt. Die beiden Marktstage am 3. und 7. Oktober stehen ganz im Zeichen regionaler, alternativer und besonderer Entdeckungen, Ideen und Vielfalt.



In Altusried herrscht buntes Marktreiben.

Dieser Markt ist anders und einmalig, dank mehr als 170 Ausstellern mit außergewöhnlichen Angeboten, Anregungen und Produkten. Unter anderem finden Sie hier Bio-Produkte und Feinkost, Steinzeug und Töpferwaren, Leder- und Fellprodukte sowie Holzwaren und naturbelassene Möbel und Glaswaren, aber auch

Informationen zu Initiativen und Betrieben aus der Region und dem Ort Altusried. Aber nicht nur an die Erwachsenen wurde gedacht, auch für die jüngeren Besucher bietet der Markt abwechslungsreiche Attraktionen wie ein Kinderkarussell, Kinder-Schminken, Spritzenhaus und die spannenden Handwerks-Präsentationen. Ein vielfältiges Unterhaltungsprogramm auf dem Markt sowie tagsüber im „Variété-Kaffee“ und abends unter der Marke AMA kult, mit kabarettistischen und musikalischen Highlights, runden die Veranstaltung für Jung und Alt ab.

Der diesjährige Markt ist von 10 bis 18 Uhr geöffnet, der Eintritt ist frei. Für ausreichend Parkplätze an der Freilichtbühne ist gesorgt. Das beliebte Marktbähnle bringt die Besucher direkt vom Parkplatz zum Marktplatz und wieder zurück. Auch vom Bahnhof Dietmannsried gibt es einen stündlichen Shuttle-Bus zum Markt. ➤ www.alternativer-markt-altusried.de

BAUERNHAUS - MUSEUM WOLFEGG

Rund um die Früchte des Herbstes

WOLFEGG. Mit dem „Apfel- und Kartoffeltag“ am 14. Oktober eröffnet das Bauernhaus-Museum Allgäu-Oberschwaben Wolfegg seine Apfel- und Kartoffelausstellung in der Zehntscheuer. Ein großes Rahmenprogramm gibt den Besuchern die Möglichkeit, sich mit alten Traditionen rund ums Verarbeiten und Haltbarmachen der Früchte vertraut zu machen.



Die Besucher staunen nicht schlecht über die historische Rübenmühle.

Eine Ausstellung mit alten Apfel- und Kartoffelsorten ist in der historischen Zehntscheuer zu sehen, darunter bekanntere Apfelsorten wie der „Rote Biestenfelder“ oder Sorten mit poetischen Namen wie „Morgenduft“. Die Ausstellung zeigt die große Sortenvielfalt in der Region Bodensee-Oberschwaben. Bei der Veranstaltung zu Gast sind ebenfalls Pomologen: Wer eigene Äpfel im Garten hat und sich bei der Sorte nicht sicher ist, kann diese zur Bestimmung zum Apfelexperten mitbringen. Neben Äpfeln und Kartoffeln gibt es außerdem auch Pflanzen zu kaufen sowie Beratungen über Baumschnitt und -pflege. Außerdem ist eine historische Rüben-Mühle in Betrieb und Kinder dürfen Rüben in gruselige Geister verwandeln. Landfrauen zeigen das Einschneiden von Kraut auf traditionelle Art.

Auf dem Museumsgelände gibt es zahlreiche Gelegenheiten, Apfel- und Kartoffelspezialitäten zu kosten oder mit Hilfe von Experten eigenen Apfelsaft zu pressen. Ebenso dabei sind der Wagner und der Korbmacher und zeigen ihr Handwerk. Die historische Museumsbrennerei ist in Betrieb und Brennmeisterin Annette Schierhorn erklärt das Verfahren und die Gerätschaften. ➤ www.bauernhausmuseum-wolfegg.de



Tausende Kürbisse warten auf Ihren Besuch
über 100 verschiedene Sorten
die Ausstellung ist täglich ganztags geöffnet

Kürbisparadies Spieler

Mauchenmühleweg 2
Ampfelbronn
88436 Eberhardzell
Telefon 07358 666
kontakt@limousinzucht-spieler.de
www.limousinzucht-spieler.de



Apfel- und Kartoffeltag

14. Oktober 2018, 10-17 Uhr

- Große Apfel- und Kartoffelausstellung (bis 01.11.)
- Tipp: Der Apfelexperte bestimmt Ihre Sorten – bringen Sie dazu Blätter und Früchte mit.
- Die Museumsbrennerei ist geöffnet
- Info Pflanzenschnitt und Baumpflege
- Kraut einhobeln
- Rübengeister schnitzen
- Genießen Sie vielfältige Apfel- und Kartoffelspezialitäten!

www.bauernhaus-museum.de



KLOSTERHOF EGGENREUTE

Für Weihnachtsfeier reservieren

EGGENREUTE. „Eine Perle im Hinterland“, so beschreibt Rudi Holzberger in der aktuellen Ausgabe der „LandZunge“ den Klosterhof Eggenreute. „Ein Fluchtpunkt für Genießer, ein Kleinod, das wir besuchen müssen!“ Und jetzt schon an die Reservierung für die Weihnachtsfeier denken.

Der im 18. Jahrhundert erbaute Klosterhof ist seit den 1930er Jahren als Wirtschaft und Ausflugslokal beliebt. Zwischen Wangen, Ravensburg, Waldburg und Wolfegg gelegen, ist das tolle Anwesen mit dem denkmalgeschützten Fachwerkhaus über die A 96 (Ausfahrt Wangen-West/Amtzell) leicht zu erreichen. Oder man schwingt sich aufs E-Bike, erklimmt die Hügel und lässt sich dann in der goldenen Herbstsonne in einem der schönsten Biergärten weit und breit verwöhnen: neben Vesper gibt es tolle Salate, bürgerliche Küche, aber vor allem Gegrilltes: hier kommt ausschließlich Roastbeef, Entrecôte und Schweineschnitzel aus heimischer Produktion auf den Teller. Salat, Mangold und Kräuter kommen aus dem eigenen Bauerngarten. Wer auf der Suche nach einer frischen, regionalen herbstlichen Küche ist, der macht sich am besten auf den Weg ins beschauliche Eggenreute. Tipp: Jetzt schon an die Reservierung für die Weihnachtsfeier denken.

Klosterhof Eggenreute, Eggenreute 3, 88239 Wangen-Karsee
Tel. 07506-9515480 ► www.eggenreute.de



LANDGASTHOF ZUR LINDE



WILDWOCHEN
06.10. – 01.11.2018

FEINE KREATIONEN
VON REH, HIRSCH
UND WILDSCHWEIN
WARTEN AUF SIE.

FAMILIE HEINZELMANN
TELEFON (07583) 2381
INFO@ZUR-LINDE-STEINHAUSEN.DE

TISCHRESERVIERUNG
IST EMPFEHLENSWERT

5 Sterne Bäckerei
einfach ausgezeichnet

Unser Herbstprogramm :
Reibolf Bier Brot mit 3 Stufen Sauerteig
Hildegart von Bingen Brot mit Dinkel, Emmer und Gewürzen
Früchtebrot mit Birnen, Datteln, Feigen und Pflaumen
täglich frischer Zwiebelkuchen mit Suser
und vieles mehr. Kommen Sie einfach vorbei!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Hauptstrasse 60 88326 Aulendorf Tel.07525/8878 www.baeckerei-liesel.de



Herbstzeit - Apfelzeit

Apfelsaft aus ungespritztem
Streuobst in allen Variationen:

- laufend frisch gepresst
- in der 1-Liter-Flasche gemischt als
 - Apfel-Kirsch
 - Apfel-Orange
 - Apfel-Zitrone
- oder in der 5-Liter Bag in Box

NEU: Cider'le Schwäbischer Apfel-Cider
NEU: Bio-Apfelessig aus eigener Herstellung



Steigmiller-Lutz Bestes aus Obst
Fruchtsäfte
Mosterei
Brennerei

Schweinhauser Straße 8
88444 Ummendorf
www.steigmiller-lutz.de

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 9-12 Uhr und 14-18 Uhr
Sa: 8-12.30 Uhr



Wir machen leckeres Obst flüssig!