

INFOBRIEF

der Bio-Musterregion Ravensburg



Nr. 20

Dezember 2022

Noch kein
Weihnachts-
geschenk?

[Hier entlang!](#)



Bild: Fruchtbares UG

Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

Magazin „Bioländle“ zum Landwirtschaftlichen Hauptfest veröffentlicht

Die Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg haben jetzt eine eigene Broschüre. Diese stellt Akteure und Besonderheiten der einzelnen Bio-Musterregionen vor und wurde zum Landwirtschaftlichen Hauptfest veröffentlicht und dort zum ersten Mal verteilt. Auch bei der Oberschwabenschau konnten Exemplare beim Stand der Bio-Musterregion zum Lesen mitgenommen werden. Aus der Bio-Musterregion Ravensburg stellt sich die Brauerei Härle vor. Geschäftsführerin Esther Straub sitzt als Vertreterin der Bio-Verarbeiter in der Lenkungsgruppe der Bio-Musterregion. Auch das Bio-Gschenke unserer Region wird kurz vorgestellt. Die Broschüre ist nun auch online [hier](#) zu finden. Viel Spaß beim Blättern und Lesen!



Begleitkreissitzung GOBIOM

Am 5. Oktober hat die zweite Begleitkreissitzung im Projekt GOBIOM (Gestaltungsoptionen für ökonomisch tragfähige biodiversitätsfördernde Milchproduktionssysteme in den Bio-Musterregionen Freiburg und Ravensburg) stattgefunden. Dort wurden unter anderem die ersten Zwischenergebnisse präsentiert sowie von den ersten Biodiversitätsberatungen von Milchviehbetrieben in den beiden Regionen berichtet. In Freiburg nehmen momentan neun, in Ravensburg sechs Betriebe am Projekt teil. Hier werden weiterhin interessierte Betriebe gesucht. Weitere Informationen finden Sie auf dem Infoblatt anbei.



Schlachtung von Rindern im Herkunftsbetrieb

Zum Thema „Rinder – Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ hat die Bio-Musterregion gemeinsam mit dem Landwirtschaftsamt Ravensburg eine Veranstaltung mit dem Veterinäramt Ravensburg und Metzgermeister Philipp Sontag angeboten. Die knapp 30 Teilnehmenden informierten sich zu den rechtlichen Rahmenbedingungen der Schlachtung im Herkunftsbetrieb und erhielten zudem einen Bericht aus der Praxis von Metzgermeister Philipp Sontag aus Kißlegg und konnten seine mobile Schlachteinheit ELYS anschauen. Auch Metzgermeister Julian Seif aus Hauerz hatte seine mobile Schlachteinheit dabei und berichtete über sein Modell. Den ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#).



Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

Oberschwabenschau 2022

Vom 15. bis 23. Oktober hieß es dieses Jahr in Ravensburg endlich wieder „Auf zur Oberschwabenschau“. Dieses Jahr mit neuem Konzept, denn die Agrarschau „AGRARIA“ wurde erst ab dem 19. Oktober zugeschaltet, sodass dann ein doppelter Messebesuch von Oberschwabenschau und AGRARIA möglich war. Auch die Bio-Musterregion war in diesem Jahr wieder mit einem Infostand auf dem grünen Pfad dabei. In wechselnder Besetzung konnte man mit Bio-Landwirtinnen und –Landwirten, sowie weiteren Kennern der Bio-Branche aus der Region in Kontakt kommen und seine Fragen rund um die Bio-Musterregion und den Ökolandbau klären.

Am Mittwoch den 19. Oktober konnte man auf der Mittelpunktsschau zudem die Obstivisten kennenlernen, Produkte probieren und über die VR-Brille die neue Tour zu den Obstivisten anschauen. Die virtuelle Tour kann weiterhin auch über den PC oder das Handy [hier](#) besucht werden und gibt einen Einblick in die Produktion auf der Streuobstwiese und den Hintergrund der Obstivisten. Auf der grünen Bühne durfte Katharina Eckel, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion, am Mittwoch die Obstivisten im Rahmen des Programmpunktes „Diversität in Oberschwaben“ vorstellen. Am Freitag fand im Rahmen des EIP-Milchviehkälberprojektes eine Bühnenshow zum Thema regionale Rindermast und Fleischqualität mit Biolandwirt Hans Peter Maier und Metzgermeister Philipp Sonntag statt.



Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

MiKo-Nachbereitungsparty

Im Rahmen der Mitmach-Konferenz (MiKo), die am 20. März 2022 virtuell stattgefunden hat, wurde am 24. Oktober die Nachbereitungsparty durchgeführt. Hier kamen nochmal alle Beteiligten der MiKo, die Lust und Zeit hatten, zusammen um zu berichten was seit der MiKo passiert ist, wo sie noch Bedarfe haben und was ihnen die MiKo an Fortschritten ermöglicht hat. Im Anschluss wurde an vier Thementischen weiter an den Projekten gearbeitet. Diese waren:

- Die Obstivisten – Streuobst für Artenvielfalt
- Projektschmiede – Wie kann sie in Ravensburg etabliert werden?
- Die Bürgerkarte – ein tolles Marketinginstrument um die Bio-Branche der Region zu unterstützen
- Projekt Nebenströme - Aufbau eines regionalen Wertschöpfungsnetzes für Reststoffe und Nebenströme aus der Lebensmittelproduktion

Zeit zum Netzwerken war zudem ausreichend gegeben und das virtuelle Mitmach-konferenzgelände und die neue Tour der Obstivisten konnte über VR-Brillen besucht werden. Bereits angekündigt ist, dass es in der Region auch im kommenden Jahr wieder eine MiKo geben soll. Diesmal gefördert durch das Projekt „100 Mitmach-Regionen“.

Das digitale Projekt der MiKo ist für den Publikumspreis „Digitales Miteinander“ nominiert. Vom 5. bis 11. Dezember kann [hier](#) für das Projekt abgestimmt werden. Wir freuen uns über jede Stimme!

Abschlussveranstaltung „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“

Im Rahmen des Modellprojektes „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ hat am 26. Oktober die Abschlussveranstaltung mit feierlicher Urkundenübergabe in Stuttgart stattgefunden. Ravensburg hat in Kooperation mit der Region Biberach am Projekt teilgenommen. In diesen beiden Regionen haben bereits vier der insgesamt sechs Einrichtungen die Zertifizierungen erreicht (Bio und DGE). Durch die Verlängerung des Projektes um ein Jahr, werden auch die noch fehlenden Einrichtungen weiter bei der Umsetzung begleitet. Den gesamten Bericht der Abschlussveranstaltung finden Sie [hier](#).



Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

10. Genussgipfel BW in Ravensburg

Am 16. November hat der 10. Genussgipfel Baden-Württembergs in Ravensburg im Schwörsaal stattgefunden. Also da, wo vor 10 Jahren alles begann und 2012 der erste Genussgipfel stattfand. Seither werden in diesem Rahmen jedes Jahr zwei Genussbotschafter/innen ausgezeichnet. In diesem Jahr waren es Jochen Baier von der Bäckerei Baier in Herrenberg und Thomas Merkle von Merkles Restaurant und der Pfarrstube in Ebingen am Kaiserstuhl. In den vergangenen Jahren wurden bereits zwei Bio-Akteure in der Bio-Musterregion Ravensburg ausgezeichnet: Anton Holzinger und Richard Kurzweil von der BioKäserei Zurwies in Wangen und Charlotte Müller, Lukas Locher und Fritz Tauscher vom Hopfengut No20 in Tettngang. Alle Genussbotschafter der letzten Jahre finden Sie [hier](#). Der Genussgipfel steht für „den Dialog über die Zukunft der Lebensmittelkultur im Spannungsfeld von Genuss, Verantwortung und Wirtschaftlichkeit“. Den gesamten Bericht finden Sie [hier](#).

Workshop Bio-Fleisch in der AHV

Da sich die Bio-Musterregion Ravensburg in Kooperation mit der Bio-Musterregion Biberach am Modellprojekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ beteiligt, generell das Thema „Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“ eine wichtige Rolle spielt und gleichzeitig Bestrebungen stattfinden die Kälber aus der Bio-Milchviehhaltung in der Region besser zu vermarkten, sollten am 28. November diese beiden Themen miteinander verknüpft werden. In der Schwäbischen Bauernschule trafen sich an diesem Tag Vertreter/innen von Verpflegungseinrichtungen, Metzger und Landwirt/innen um gemeinsam das Thema „Bio-Fleisch in der Außer-Haus-Verpflegung“ zu bearbeiten. Die knapp 30 Teilnehmenden erarbeiteten die Bedarfe und Angebote aus der Region. Deutlich wurde, dass im Rindfleischbereich kein Versorgungsproblem herrscht. Bei Geflügel- und Schweinefleisch ist die Situation schwieriger. Auch das Thema Logistik wurde als einer der Knackpunkte angesprochen. Alle Teilnehmenden freuten sich über neue Kontakte und den guten Austausch. Viele der Verpflegungseinrichtungen wollen mit einzelnen einfach Fleischprodukten Versuche machen.





Ein Jahr EIP-Milchviehkälber

- Wertschätzung durch Wertschöpfung -



- Wo wir stehen & Ausblick 2023 -

Projektpartner

Leadpartner / Koordination:



Wissenschaftliche Begleitung:

Prof. Dr. Nanette Ströbele-Benschop



L A Z E B W

Weitere Mitglieder:



& 54 Landwirte aus ganz Baden-Württemberg

ObjektplanAgrar

Ausgangslage

Ca. die Hälfte der Kälber, die im Rahmen der Milchviehhaltung in Baden-Württemberg geboren werden, verlassen das Land. Der Transport nicht abgesetzter Kälber über weitere Strecken ist tierschutzrechtlich bedenklich und von der Gesellschaft nicht mehr akzeptiert.

Es existieren in der Rindfleischproduktion kaum Vermarktungswege, die Regionalität oder eine Haltung unter höheren Tierwohlstandards honorieren. Es fehlt also an Vermarktungswegen, die eine Aufzucht und Mast dieser Kälber unter höheren Tierwohlbedingungen in Baden-Württemberg lohnenswert machen. Dies ist die Problemstellung, die es im EIP-Milchviehkälber-Projekt zu bearbeiten gilt.

Die Ziele

- Eine höhere Wertschätzung durch Wertschöpfung für Milchviehkälber aus Baden-Württemberg
- Aufzucht und Mast in der Region oder auf dem Geburtsbetrieb und damit Vermeidung von Langstreckentransporten
- Haltung unter erhöhten Tierwohlbedingungen
- Aufbau einer Vermarktung für Rindfleisch, die Regionalität, Tierwohl und Fleischqualität höher vergüten.

Was wurde bisher erreicht?

Ein erster Schritt ist es, die Aufzucht- und Mastkapazitäten für Kälber aus der Milchviehhaltung durch Umbau- und Neubaulösungen zu schaffen. 2022 wurden intensiv, mit 16 landwirtschaftlichen Betrieben zusammen, individuelle Systeme und Vermarktungskonzepte erarbeitet und konkretisiert. Diese Betriebe, deren Gesamtkonzept den Projektzielen dient, können mit einem 10%-igen EIP-Zuschuss in Verbindung mit der AFP-Förderung unterstützt werden. 25 % der 16 Betriebe sind Bio-Betriebe, durch deren Stallbauten etwas 444 Tierplätze entstehen sollen.



„Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete“



Ein Jahr EIP-Milchviehkälber

- Wertschätzung durch Wertschöpfung -



- Wo wir stehen & Ausblick 2023 -

Projektpartner

Leadpartner / Koordination:



Wissenschaftliche Begleitung:

Prof. Dr. Nanette Ströbele-Benschop



L A Z E B W

Weitere Mitglieder:



& 54 Landwirte aus ganz Baden-Württemberg

Ausblick 2023

Das Ziel der Wertschätzung durch Wertschöpfung von Kälbern aus der Milchviehhaltung geht mit der Tatsache einher, dass sich die Mehrkosten zur Aufzucht und Mast dieser Tiere im Marktpreis für Rindfleisch niederschlagen müssen. Seit Beginn des russischen Angriffskrieges auf die Ukraine und der Inflation hat sich das Verbraucherverhalten allerdings derart geändert, dass sich Absatzprobleme im Rindfleischbereich in sehr relevanter Höhe (23 %) eingestellt haben.

Dies hat vor allem Auswirkungen auf das Premiumsegment (Haltungsform 3 und 4), welches durch den Kaufkraftverlust ausgebremst wird. Das Ziel unseres Projektes einer kostendeckenden Wertschöpfung ist somit derzeit nur sehr schwer umsetzbar. Die Arbeit innerhalb der Arbeitsgruppen soll deshalb in Zukunft intensiviert werden, vor allem im Hinblick auf die Realisierung von skalierbaren Vermarktungswegen. Auch die Bearbeitung und Lösung von Problemen entlang der Wertschöpfungskette soll forciert und intensiviert werden. Mit den 16 Betriebskonzepten (teilgeschlossene und geschlossene Systeme), die 2022 erarbeitet wurden und deren Förderung beantragt wurde, haben wir eine Basis an Wertschöpfungskonzepten geschaffen. Im kommenden Jahr soll nun die Umsetzung der ersten Bauvorhaben beginnen.



„Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete“

Württembergisches Allgäu und Mittleres Oberschwaben bleiben LEADER-Region

„Unsere ländlichen Regionen sind wichtige und attraktive Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsräume. Das EU-Regionalentwicklungsprogramm LEADER trägt erheblich dazu bei, diese zu stärken und weiterzuentwickeln. Daher freut es mich sehr, dass in Baden-Württemberg künftig 20 statt bisher 18 LEADER-Aktionsgruppen in die Förderung aufgenommen werden können“, verkündete der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk, anlässlich der Bekanntgabe der neuen LEADER-Aktionsgruppen für die Förderperiode 2023-2027 am Montag, 7. November im Neuen Schloss in Stuttgart. Nach einer gutachterlichen Bewertung stimmte ein unabhängiges Auswahlgremium für die Aufnahme aller 20 Bewerberregionen in die LEADER-Förderkulisse.

Unter diesen ausgewählten Regionen sind auch die zwei Regionen württembergisches Allgäu und Mittleres Oberschwaben, die u.a. im Landkreis Ravensburg liegen. Erster Landesbeamter Dr. Andreas Honikel-Günther vom Kreis Ravensburg bekundet seine Glückwünsche: „Wir freuen uns sehr, dass unsere zwei LEADER-Aktionsgruppen Regionalentwicklung Mittleres Oberschwaben ([REMO](#)) und Regionalentwicklung Württembergisches Allgäu ([REWA](#)) im Landkreis Ravensburg sich erfolgreich um die Wiederaufnahme in die LEADER-Förderkulisse beworben haben. Das ist eine sehr gute Nachricht für unseren Landkreis.“

Laut Ministerium verfügen die Aktionsgruppen in der Umsetzungsphase von fünf Jahren über ein EU-Mittel-Budget von bis zu 2,3 Millionen Euro. Das Land unterstützt LEADER mit weiteren Mitteln unter anderem aus dem Entwicklungsprogramm Ländlicher Raum (ELR). Wegweiser für die Entwicklung der Region innerhalb der nächsten fünf Jahre stellt das erarbeitete Regionale Entwicklungskonzept dar. Die Schwerpunkte stellen insbesondere die Handlungsfelder Nachhaltiges Wirtschaften, Kommunalentwicklung sowie Tourismus und Naherholung dar. Wann für diese Themenbereiche und Fördermittel wieder Projekte eingereicht werden können, ist derzeit noch nicht bekannt.

Auch die Bio-Musterregion Ravensburg gratuliert den beiden LEADER-Aktionsgruppen zur Verlängerung und freut sich auf die weitere Zusammenarbeit!



Fotos: Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

„Was ist es dir wert? – Mehr Wertschätzung für regionale biologische Land- und Lebensmittelwirtschaft

Die Regionalwert AGs stellen in ihrer Kampagne die Frage, was den Menschen nachhaltig erzeugte Lebensmittel wert sind. Denn Bio-Betriebe ackern für eine nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft stehen aber angesichts vieler Krisen auch vor Problemen, die sogar deren Existenzgrundlage gefährden. In der Kampagne richten sich Landwirtinnen und Landwirte, Gründer/innen, Händler/innen, Weiterverarbeiter/innen sowie Aktionäre/innen der Regionalwert AGs in kurzen Video-Botschaften an Verbraucher/innen.

Weitere Infos zur Kampagne gibt es [hier](#).



Was muss, das muss! – Ein Elefant macht in die Stadt



“Was muss, das muss! - ein Elefant macht in die Stadt”. Dieses dreisprachige Bilderbuch eint uns alle: Wir essen, wir müssen und wir machen.

Wie können wir mit dem Tabu der natürlichsten Sache der Welt brechen und dessen Wert für unsere Böden wiederentdecken? Groß und Klein können mithilfe dieses Buchs von Dominik Blöchel aus Bodnegg zu wahren Kreislauf-Held/innen werden! Gemeinsam können die Zusammenhänge von “auf dem Teller” bis “zurück in den Boden” wiederentdeckt werden. Denn nur zusammen kann eine nachhaltige Transformation gelingen! Mit viel Witz und Charme wird das Thema der Nährstoffwende auch für unsere jüngste Leserschaft verständlich. Die Fruchtbarkeit unserer Böden ist unser Erbe an die Zukunft und somit Lebensgrundlage für die nachfolgenden Generationen. Eine rundum saubere Sache! Das Buch soll mittels Crowdfunding veröffentlicht werden. Dieses kann noch bis 18. Dezember [hier](#) unterstützt werden. Und [hier](#) gibt's den Bericht von Regio-TV zum Buch und Crowdfunding.

Bekanntmachungen

Bestes Bio-Betriebskonzept BW

Wird zum zweiten Mal gesucht

In den Kategorien „Erzeugung – Pflanzenbau inkl. Wein-, Gemüse- und Obstbau“, „Erzeugung – Tierhaltung“, „Verarbeitung & Vermarktung“ sowie „Alternatives Konzept“ werden vom Ministerium für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz besonders vorbildliche, innovative und erfolgreiche, landwirtschaftliche Bio-Betriebe aus Baden-Württemberg mit Preisgeldern in Höhe von insgesamt 4.000 Euro ausgezeichnet. Details zur Ausschreibung finden Sie [hier](#).

Bewerbungsschluss: 15. Januar 2023

ECHT KUH-L

Schüler/innen Wettbewerb



Unter dem Motto „Essen macht Schule! Bio, vielfältig und gesund!“ können sich Schülerinnen und Schüler der 3. bis zur 10. Klasse aller Schulformen damit auseinandersetzen wie nachhaltige Landwirtschaft und eine umweltgerechte Ernährung zusammenhängen.

Einsendeschluss: 01. April 2022

[Ausführliche Infos gibt es hier](#)

Zukunftsfelder im Fokus

Förderung der Rentenbank

Ab dem 15. November fördert die Rentenbank kleine und mittelständische Unternehmen, die in die regionale Lebensmittelproduktion, Agri-Photovoltaikanlagen, umweltschonende Landbewirtschaftung und ökologischen Landbau sowie die Etablierung von Agroforst und Paludikultur investieren wollen. Das neue Programm heißt „Zukunftsfelder im Fokus“.

[Ausführliche Infos gibt es hier](#)

Förderaufruf Regionalbudget

LEADER-Aktionsgruppe Mittleres Oberschwaben

Gefördert werden Projekte bis 20.000€ Nettogesamtkosten mit einem Fördersatz von 80%, die im Aktionsgebiet liegen und mindestens einem der Handlungsfelder, sowie einem Bereich der GAK zugeordnet werden können. Weitere Infos [hier](#).

Bewerbungsschluss: 17. Januar 2023

Kurznachrichten

Neues Kreislaufsystem 2+12

Der Grundgedanke des Forschungsprojektes ist es zu Beginn Obst- und Gemüsereste später auch alle anderen Lebensmittelreste in der Musterregion Bodensee-Oberschwaben ausfindig zu machen und diese dann mit Hilfe einer digitalen Plattform innerhalb des Partnernetzwerkes zu verteilen. Dabei sollen die Lebensmittelreste entweder schnell frisch wieder in den Kreislauf zurück gebracht werden oder in Form von Saft, Trocknung, Konserven etc. durch Nutzung der regional produzierenden Infrastruktur haltbar gemacht und dann wieder verteilt werden. Wir sehen dabei vier große Partnergruppen:

- 1.) Wo fallen Obst- und Gemüsereste in der Musterregion an (Handel, Bauern, Großhandel...)?
- 2.) Wer könnte diese Obst- und Gemüsereste in seiner Produktion gebrauchen (Saftproduzenten, Trocknungsunternehmen, Konservenhersteller...)?
- 3.) Gibt es soziale Einrichtungen, welche die Obst- und Gemüsereste benötigen (Tafel, foodsharing, ...)?
- 4.) Der Rest kann in einem mobilen Container haltbar gemacht werden www.fox-foodprocessinginabox.eu (der FOX Container ist Teil eines von der EU geförderten Projektes und steht seit Mitte Mai 2022 am Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee in Bavendorf bei Ravensburg. Mit dieser Containerlösung können auf mobile Art und Weise Saft, Marmelade und Suppen hergestellt werden.

Das große Ziel des Projektes ist es durch Skalierung mit haltbar gemachten Lebensmitteln Hunger zu bekämpfen. Weitere Infos [hier](#).

Bekanntmachungen

Förderung von Bio in der Außer-Haus-Verpflegung

Neues Förderprogramm des BMEL

30 Prozent Bio auf deutschen Landwirtschaftsflächen möchte die Bundesregierung bis 2030 erreichen. Um bei der Nachfrage nach Bio-Produkten das Potenzial in der Außer-Haus-Verpflegung besser auszunutzen, hat das BMEL nun ein Förderprogramm aufgesetzt für Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, die Interesse haben Bio-Produkte einzusetzen. Es wird sowohl die Beratung von Küchen die erstmalig Bio-Produkte einsetzen oder ihren Bio-Anteil steigern möchten, als auch die Schulung von Mitarbeiter/innen gefördert. Bezuschusst werden maximal 80% (bei Schulen und Kitas sogar 90%) der Beratungsleistung (maximal 35.000€).

Weitere Infos und die Möglichkeit der Antragstellung finden Sie [hier](#).

Tag der Streuobstwiese 2023

Aktionen gesucht!

Vom 28. bis 30. April 2023 findet der zweite europäische Tag der Streuobstwiese statt. Ziel ist es auch all jenen, die noch nicht wissen was für ein besonderer Ort die Streuobstwiese ist, eine Möglichkeit zu geben, genau dies zu erleben. Das europäische Motto an diesem Wochenende: Gemeinsam bewahren – Intakte Streuobstwiesen gegen den Biodiversitätsverlust. Seien Sie dabei und bieten Sie, als Umweltverband, Verarbeitende, Produktherstellende und Bewirtschaftende an diesen Wochenende eine Aktion an. Helfen Sie mit Ihrer Aktion, immer mehr Menschen für Streuobstwiesen und deren Schutz zu begeistern! Weitere Infos, Unterstützung und die Möglichkeit zur Anmeldung Ihrer Aktion finden Sie [hier](#).



TAG DER
STREUOBST-
WIESE

Innovative Projekte für eine nachhaltige Ernährung gesucht

Forschungsauftrag

Gesucht werden Forschungs- und Entwicklungsprojekte, die eine gesunde und nachhaltige Ernährung einfach und selbstverständlich machen. Projektskizzen können **bis 28. Februar 2023** eingereicht werden. Weitere Infos [hier](#).

Kurznachrichten

Zentralküche der Evangelischen Heimstiftung im Allgäu ist bio-zertifiziert

Auch die Evangelische Heimstiftung hat für ihre Zentralküche in Isny im Allgäu eine Bio-Zertifizierung erhalten. Damit kommen auch hier bis zu 30 % der verwendeten Produkte aus der EU-Biolandwirtschaft, außerdem wird mit lokalen Lieferanten zusammengearbeitet. Von der Allgäuer Küche aus werden insgesamt rund 850 Essen jeden Tag im sogenannten Cook-and-Chill-Verfahren produziert und weitergeliefert an sieben Standorte täglich: Wangen, Isny, Ulm, Dornstadt, Gerstetten, Heidenheim und Langenau. Ziel des Unternehmens ist es, alle Zentralküchen in den kommenden Jahren mit einem Bio- und DGE-Zertifikat zu versehen – und so gesünder und nachhaltiger zu kochen. [Zum gesamten Bericht](#).

Landvergnügen

Auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk für Campingfreunde? Dann wäre vielleicht die [Landvergnügen-Weihnachtsaktion](#) eine gute Idee. Auch Höfe, die als Gastgeber dabei sein möchten, werden wieder gesucht. Informationen und den Weg zur Anmeldung findet man [hier](#).



LANDVERGNÜGEN
Schöner steht man selten!



Termine in der Region

- **Bier und Käse Versuchung** am 2. Dezember um 18 Uhr in der Malztenne der Brauerei Härle in Leutkirch mit Bio-Käse der Käserei Wiggensbach. Kosten: 30€ im Kartenvorverkauf. Mehr Infos [hier](#).
- **Bio-Forum der Bio-Musterregion Ravensburg** am 8. Dezember um 14 Uhr in Weingarten für Netzwerkpartner und Akteure der Bio-Branche der Region. Eine Anmeldung beim Regionalmanagement ist erforderlich.
- **Winter-Weihnachtswichtelei auf dem Bio-Bauernhof für Groß und Klein** am 11. Dezember um 16 Uhr in Wangen. Kosten: 9€/Person (ab 3 Jahren). Weitere Infos [hier](#).
- **Winter-Weihnachtswichtelei auf dem Bio-Bauernhof für Mama und Kleinkind** am 12. Dezember um 9:30 Uhr in Wangen. Kosten: 9€/Person (ab 3 Jahren). Weitere Infos [hier](#).
- **WIRtuell – Wie können wir uns den dringlichsten Themen unserer Zeit annehmen?** am 13. Dezember um 18 Uhr in der VR Bank Ravensburg-Weingarten. Weitere Infos [hier](#).
- **Energiewende auf dem Acker – Wildpflanzenbiogas ab 2023 auch im FAKT 2** am 19. Dezember um 19:30 Uhr online. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Silvestermenü im Bio-Adler** in Vogt ab 18 Uhr. 6-Gang Bio-Gourmet-Menü für 95€ pro Person. Rechtzeitige Reservierung nötig! Weitere Infos [hier](#).
- **Milchviehhaltertag Landkreis Ravensburg** am 27. Januar online.
- **Fachtag Direktvermarktung Gut verkaufen – erfolgreich sein** am 31. Januar im Kloster Sießen. Weitere Infos [hier](#).

Weitere Veranstaltungen

- **Biokartoffel-Tag: Kartoffelanbau im Klimawandel** am 6. Dezember um 13 Uhr online. Anmeldung und Infos [hier](#).
- **Online-Info-Abend der Regionalwert AGs zur neuen Kampagne „Was ist es dir wert? – mehr Wertschätzung für die regionale Bio-Land- und Lebensmittelwirtschaft“** am 6. Dezember um 19 Uhr. Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Moderne Landwirtschaft aus dem Blickwinkel der Bienen** online am 7. Dezember um 18 Uhr [hier](#).
- **Bioland-Ackerbautagung** am 7. und 8. Dezember in Magdeburg und online. Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Bio-Milchviehtagung** in Wildpoldsried am 9. Dezember ab 9 Uhr. Weitere Infos [hier](#).
- **Biodiversität und Klimawandel** online am 21. Dezember um 18 Uhr. Weitere Infos [hier](#).
- **Online-Workshop (teil-)mobile Schlachtung** am 10. Januar um 19 Uhr. Weitere Infos [hier](#).
- **Die Gästekommunikation in der Hochschul- und Betriebsverpflegung fördern** am 24. Januar 2023 um 13:30 Uhr online. Anmeldung und weitere Infos [hier](#).
- **Internationale Grüne Woche** vom 20. bis 29. Januar 2023 in Berlin. Weitere Infos [hier](#).
- **Biofach** in Nürnberg vom 14. bis 17. Februar 2023. Besuchen Sie auch den Stand der Bio-Musterregionen BW in Halle 6. Weitere Infos [hier](#).
- **Save the Date: Wintertagung Ökologischer Landbau Baden-Württemberg** am 1. März 2023 um 9 Uhr in Nürtingen. Thema: Wie krisenfest ist der Ökolandbau? – Potenziale des Öko-Landbaus für mehr Klima- und Energieresilienz.

Sie haben Fragen, Anregungen, Ideen, Feedback oder möchten auf die Verteilerliste unseres Infobriefs gesetzt werden oder den Infobrief nicht mehr erhalten?

Sie möchten Ihre Veranstaltung oder Nachricht in unserem Newsletter sehen oder auf der Homepage?

Schreiben Sie uns einfach eine Email oder rufen Sie an. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Falls Sie interessierte Menschen kennen, leiten Sie den Infobrief gerne weiter.

Kontakt zur Bio-Musterregion Ravensburg

Katharina Eckel
Regionalmanagerin Bio-Musterregion Ravensburg

Landwirtschaftsamt Ravensburg
Frauenstraße 4
88212 Ravensburg

Email: k.eckel@rv.de

Tel.: 0751 / 85-6164

Mobil: 0151 / 52 500 364

Fax.: 0751 / 85 77 6164

www.biomusterregionen-bw.de/ravensburg

*Vielen Dank für Ihr Interesse und Ihre
Unterstützung im vergangenen Jahr. Wir
wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit,
besinnliche Weihnachten und einen guten
Rutsch ins neue Jahr!*



Gefördert
durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ