

INFOBRIEF

der Bio-Musterregion Ravensburg



Nr. 23

Juni 2023



Bild: Jan Potente/MLR



Landkreis
Ravensburg



Stadt
Tettang



Gemeinde
Neukirch



Gemeinde
Meckenbeuren

Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

Tag der offenen Tür Küche HDG

Am Mittwochnachmittag des 19. Aprils öffnete sich die Tür zur Küche des Stephanuswerk in Isny, die Zentralküche der Evangelischen Heimstiftung, für alle Interessierten. Die Küche wird von der 100 prozentigen Tochterfirma HDG GmbH betrieben und ist seit Oktober 2022 Bio-zertifiziert. Bis zu 30 Prozent der verwendeten Produkte kommen damit aus Bio-Landwirtschaft, außerdem wird mit lokalen Lieferanten zusammengearbeitet, die Rezepte wurden angepasst und beinhalten zum Beispiel weniger Zucker und Fleisch. Zudem ist die Küche bereits DGE-zertifiziert.

Von der Allgäuer Küche aus werden insgesamt rund 850 Essen jeden Tag im sogenannten Cook-and-Chill-Verfahren produziert und weitgeliefert. Das bedeutet, dass die bestellte Menge an Gerichten und Portionen in Isny vorbereitet und dann in den einzelnen Pflegeheimen auf den Wohnbereichen fertiggekocht werden. So können aus Isny Häuser an sieben Standorten täglich beliefert werden: Wangen, Isny, Ulm, Dornstadt, Gerstetten, Heidenheim und Langenau.

Beim Tag der offenen Tür war auch die Bio-Musterregion mit Infomaterial und Regionalmanagerin Katharina Eckel vertreten.

Arbeitsgruppe Wertschöpfungskette Außer-Haus-Verpflegung (AHV)

Die Arbeitsgruppe Wertschöpfungskette AHV setzt sich aus den Regionalmanagern/innen der Bio-Musterregionen und Thyra von Bornstaedt, die das Thema „Bio in der AHV“ von Seiten des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) in Baden-Württemberg betreut, zusammen. Die Arbeitsgruppe dient dem gemeinsamen Austausch zu den Themen rund um die Aufgabenstellung „Mehr Bio in der AHV“. Die letzte Sitzung hat am 25. April 2023 stattgefunden. Neben der Vorstellung verschiedener laufender Projekte, dem Hinweis auf die RIBE Förderung für Beratung von AHV-Betrieben und der kommenden AHV-Verordnung des Bundes, hatten die Regionalmanager/innen am Nachmittag Zeit, sich in Workshops mit einzelnen Projektideen nochmals gezielt auseinanderzusetzen.

Projektschmiede Wangen

Ebenfalls am 25. April fand die zweite Projekt-schmiede im Landkreis Ravensburg in [Wangen](#) statt. Die Bio-Musterregion war mit dem Projekt „GrasRind vom Bodensee“ dabei und diskutierte über die Kriterien und das weitere Vorgehen im Projekt mit den Teilnehmern/innen. Die Ideen, Impulse und Bedenken dienen der Projektgruppe jetzt zur Weiterentwicklung und konkreten Ausarbeitung des Projektes. Die nächste [Projektschmiede mit dem Thema „Nachhaltigkeit“](#) ist am 26.09. in Leutkirch geplant. Menschen, die ein Projekt einbringen möchten, können sich gerne anmelden und alle anderen sind eingeladen teilzunehmen.



Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

Tag der Streuobstwiese

Der Tag der Streuobstwiese fand auch dieses Jahr wieder am 28. April und dem folgenden Wochenende statt. Auch Betriebe der [Obstivisten](#), dem Streuobstprojekt das die Bio-Musterregion und die Biodiversitätsstrategie unterstützen, haben sich beteiligt. Bei der Adrian Manufaktur gab es an diesem Tag ein buntes Programm aus Vorträgen rund ums Streuobst, Firmenführungen, Infoständen, gastronomischem Angebot und Kinderbastelaktion. Die Bio-Musterregion und die Biodiversitätsstrategie waren mit Infoständen vor Ort. Die virtuelle Tour der Obstivisten konnte über die VR-Brille erlebt werden und auch bei den Vorträgen wurde mitorganisiert. Des Weiteren fand am Nachmittag eine Führung über die Streuobstwiese auf dem Biohof Fäßler in Karsee statt. Die Führung gab Robert Bauer vom Landschaftserhaltungsverband Ravensburg.



Bilder: Bio-Musterregion

Bild: Geyer-Fäßler

Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung

Am Dienstag, den 2. Mai setzte der Verein foodsharing Ravensburg-Weingarten ein Zeichen für mehr Lebensmittelwertschätzung. Der 2. Mai ist der Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung, denn alle bis dahin produzierten Lebensmittel landen statistisch gesehen im Müll. Mit dabei waren neben foodsharing auch die Bio-Musterregion, der BUND und die SoLaWi Ravensburg. Den Bericht zum Aktionstag von RegioTV finden Sie [hier](#).



Bild: T. Müller

NEU: Die gusto!-Genusshalle auf der Oberschwabenschau 2023



Die gusto! findet dieses Jahr eine neue Heimat in Halle 5 auf der Oberschwabenschau. Vom 18.-22. Oktober 2023 wird dort das bewährte gusto!-Spektrum mit hochwertigen Lebens- und Genussmitteln ausgestellt. Die beliebte Marktatmosphäre bleibt erhalten. Der Gemeinschaftsstand der Bio-Musterregion Ravensburg ist ebenfalls in der gusto!-Genusshalle vertreten, und auch dieses Jahr werden wieder 10 Bio-Betriebe gefördert und können auf dem Gemeinschaftsstand der Bio-Musterregion Ravensburg ihre bio-zertifizierten Waren verkaufen und ihr Vertriebsnetzwerk erweitern. Die ausgewählten Bio-Betriebe bezahlen lediglich einen Eigenanteil von 150 bzw. 190 €, je nach Standgröße. Bei Interesse an einer Teilnahme mit der Förderung der Bio-Musterregion, melden Sie sich gerne beim Regionalmanagement für weitere Informationen.

Abschlussbroschüre Modellprojekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“

Die Broschüre zum Abschluss des Modellprojekts „Leuchttürme aus dem Projekt Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ ist erschienen. Vorgestellt werden neben dem Projekt an sich auch die verschiedenen beteiligten Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Des Weiteren werden Tipps gegeben für Einrichtungen und Küchen, die ebenfalls umstellen möchten. [Hier](#) finden Sie die Broschüre online.





**Vom
18. September
bis 31. Oktober
2023**

Öko-Aktionswochen 2023

Auch in diesem Jahr finden wieder die Öko-Aktionswochen in Baden-Württemberg vom Mitte September bis Ende Oktober statt.

Bio mit allen Sinnen sichtbar, erlebbar und begreifbar machen, das ist das Ziel der Öko-Aktionswochen.

Dafür können Bio-Betriebe Aktionen wie Hofführungen, Hoffeste, Verkostungen, und vieles mehr über den Veranstaltungskalender auf www.öko-aktionswochen-bw.de teilen und erreichen so eine höhere Aufmerksamkeit.

Auf Wunsch unterstützt die Bio-Musterregion gerne bei der Pressearbeit vor Ort.

Die Teilnahme an den Öko-Aktionswochen ist für Bio-Betriebe kostenlos. Wer seine Unkosten für die Aktion nicht über Teilnahmegebühren decken möchte, kann auch hier die Bio-Musterregion ansprechen.

Alle Veranstaltungen, die ihm Rahmen der Öko-Aktionswochen stattfinden, findet man bereits heute im [Veranstaltungskalender](#) auf der Homepage der Öko-Aktionswochen.



Abschluss „WertKalb“-Projekt WertKalb^o

Nach einer 3-jährigen Laufzeit endet das Projekt „WertKalb“ in den kommenden Wochen. Zur finalen Präsentation der Ergebnisse trafen sich am 16. Mai 2023 WissenschaftlerInnen, PraxispartnerInnen und VertreterInnen aus der Politik zur Abschlussveranstaltung des Projekts an der Universität Hohenheim. Ziel des „WertKalb“-Projekts war die Analyse des Potenzials innovativer Strategien für eine ethische Wertschöpfung der Kälber aus der ökologischen Milchviehhaltung, bei der alle Stufen der Wertschöpfungskette, von der Zucht bis hin zum Endkonsumenten einbezogen werden.

Die Forschungsergebnisse zeigen, dass eine Vielzahl von Strategien zur Lösung der „Kälberproblematik“ beitragen könnten. Als besonders vielversprechend gelten hierbei der Einsatz von Zweinutzungsrasen und die verlängerte Laktation, die die Masteingenschaft der Kälber verbessern bzw. die Anzahl der Kälber insgesamt verringern und damit ihren Wert steigern könnten. Aber auch Strategien wie die Hofschlachtung, Weidemast oder kuhgebundene Kälberaufzucht könnten eine tierethische Verbesserung darstellen und damit für KundInnen eine höhere Zahlungsbereitschaft rechtfertigen. Da sich einzelne Strategien in der Zielerreichung gegenseitig negativ beeinflussen können, wurden im Rahmen dreier Dialogforen sogenannte Modelle identifiziert, die eine sinnvolle Kombination einzelner Strategien darstellen. Diese Modelle fokussieren sich auf die Kombination von kuhgebundener Aufzucht mit Weidemast, die Umstellung auf Zweinutzungsrasen mit verlängerter Laktation sowie auf den Einsatz von gesextem Sperma bei Hochleistungsmilchrassen bzw. die Einkreuzung von Fleischrasen.

Die Ergebnisse zeigen auch, dass die Ableitung einer allgemeingültigen Lösung für alle überzähligen Kälber aus der ökologischen Milchviehhaltung aufgrund der Komplexität der Thematik und der hohen Variabilität der landwirtschaftlichen Betriebe nicht möglich ist. Vielmehr müssen Strategien individuell auf die Betriebe zugeschnitten und kombiniert werden. Die Projektergebnisse dienen als Ansatz für betriebsindividuelle Wege, um das „Kälberproblem“ anzugehen. Darüber hinaus zeigen Versuche mit KonsumentInnen, u.a. in einer Betriebsgastronomie im Großraum Stuttgart, dass die Mehrheit der VerbraucherInnen durchaus bereit ist, einen Aufpreis für Milch und Fleisch aus kuhgebundener Kälberaufzucht zu bezahlen, wenn sie ausreichend finanzielle Mittel zur Verfügung haben und zuvor über die „Kälberproblematik“ und die Vorteile dieser Lösungsstrategie aufgeklärt wurden. Da dem Großteil der Bevölkerung in Südwestdeutschland das Thema und mögliche Lösungsstrategien unbekannt sind und viele VerbraucherInnen sich des Zusammenhangs zwischen Milch und Rind-/Kalbfleisch nicht bewusst zu sein scheinen, ist eine breitflächige Aufklärung der erste notwendige Schritt, um Milch- und Fleischprodukte aus „kälberfreundlicheren“ Haltungssystemen erfolgreich vermarkten zu können.

Zu Projektschluss wurde deutlich, dass es im Folgeschritt an das Projekt WertKalb motivierter und innovativer Pionierinnen und Pioniere sowie einer stark vernetzten Wertschöpfungskette mit guter Kommunikation zwischen den verschiedenen AkteurInnen bedarf, um die in der Theorie gesammelten Ergebnisse in die Praxis zu bringen und ihre Praktikabilität in zukünftigen Studien zu untersuchen. So strebt z.B. auch das Anschlussprojekt *“EIP-Milchviehkälber - Wertschöpfung durch Wertschätzung”* an, eine Nachfrage für Kalb- und Rindfleisch aus Systemen mit hohen Haltungsstandards und regionaler Wertschöpfungskette zu erzeugen und eine höhere Zahlungsbereitschaft bei EndkundInnen zu generieren.

Weitere Infos zum Projekt und den Ergebnissen finden sie unter www.wertkalb.de

Bekanntmachungen

Förderung Bio-Betriebe in der gusto!-Genusshalle auf der Oberschwabenschau

Jetzt anmelden

Nähere Infos auf Seite 4 in diesem Infobrief und beim Regionalmanagement per Mail an k.eckel@rv.de.

Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)

Neues Förderprogramm des BMEL

Um bei der Nachfrage nach Bio-Produkten das Potenzial in der AHV besser auszunutzen, hat das BMEL ein Förderprogramm aufgesetzt für Betriebe der AHV, 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](#).

Zielgruppenbefragung in der AHV

Ihre Meinung ist wichtig!

Um die Zielgruppen noch besser zu erreichen führt das Landeszentrum für Ernährung BW in den Lebenswelten „Kita- und Schulverpflegung“, „Hochschul- und Betriebsverpflegung“, „Klinik- und Rehaverpflegung“ und „Seniorenernährung“ Umfragen durch. [Hier](#) können Sie an der jeweiligen Umfrage teilnehmen.

Mitmachaktion: Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit

Das Landeszentrum für Ernährung bietet von März bis September 2023 eine Mitmachaktion zum Thema „Nachhaltigkeit“ in den Lebenswelten Hochschul- und Betriebsverpflegung sowie Klinik- und Rehaverpflegung an. Dafür stellt das Landeszentrum auch Kommunikationsmaterialien zur Verfügung. Die Materialien und weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Kurznachrichten

Öko-Landbau trifft Forschung

Die neue Online-Vernetzungsplattform „ÖLAF“ soll einen unkomplizierten Austausch zwischen Praxis und Forschung auf Augenhöhe ermöglichen. Z.B. können Bio-Betriebe, die sich gerne an einem Forschungsprojekt beteiligen würden, hier fündig werden. Weitere Infos [hier](#).

Diskussion über Gentechnik-gesetzgebung

Aufgrund der weiterhin aktuellen und heißen Debatte wie die künftige Gesetzgebung rund um die Kennzeichnung von Gentechnik in der Landwirtschaft der EU aussehen soll, zeigte die ARD-Plus-Minus-Sendung am 26. April 2023 einen Beitrag, in dem auch Barbara Endraß, Bio-Landwirtin aus Wangen, zu Wort kam. Der Beitrag kann [hier](#) angesehen werden (von Minute 09:26 bis 18:34).

Regionalmanagement für Bio-Musterregion Heidenheim plus gesucht

Die Bio-Musterregion Heidenheim plus hat eine 50% Stelle für das Regionalmanagement ausgeschrieben. Wer Lust hat auf die spannende Tätigkeit im Regionalmanagement einer Bio-Musterregion findet [hier](#) die gesamte Stellenanzeige und weitere Infos zum Bewerbungsprozess.

Bekanntmachungen

Digitale Landwirtschaft - TechKnowNet

Interessierte Praktiker gesucht

TechKnowNet sucht konventionell und ökologisch wirtschaftende Ackerbaubetriebe, die Interesse haben auf Ihren Flächen Praxisversuche zum Einsatz digitaler Technik durchzuführen. Interesse? Weitere Infos gibt's [hier](#).

Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau Jetzt bewerben!

Der Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau ist in eine neue Runde gestartet. Bewerben können sich zukunftsweisende Betriebe, die sich mit innovativen Konzepten etwa im Bereich der Tierhaltung, des Klima- und Ressourcenschutzes, Vermarktung oder des Energiemanagements in der Praxis bewährt haben. Es winken Preisgeldern in Höhe von bis zu 12.500€ je Preisträger.

Bewerbungsschluss: 30. Juni 2023

[Weitere Infos hier](#).

MonViA Fotowettbewerb

Vielfalt in Szene setzen

Wie sieht biologische Vielfalt in Agrarlandschaften durch deine Augen aus? Ob Blühstreifen, goldenes Rapsmeer oder Insektengetummel, wie das Thema interpretiert wird bleibt Dir überlassen. Reiche dein Bild ein und freue dich auf ein MonViA-Geschenk.

Einsendeschluss: 30. Juni 2023

Weitere Infos und Teilnahmebedingungen [hier](#).

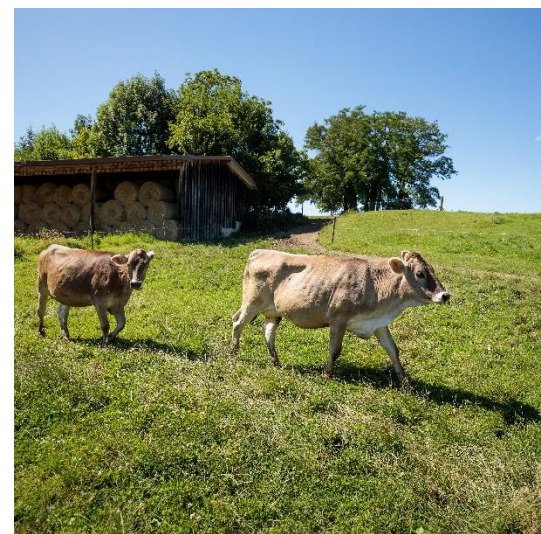
Kurznachrichten

Online-Umfrage Vermarktung von Bio-Gemüse, -Obst und -Hackfrüchten

Die Umfrage von Masterandin Annabelle Buhrow an der Uni Kassel hat zum Ziel Vermarktungsprobleme von ökologisch produziertem Obst, Gemüse und Hackfrüchten zu ermitteln. Sie freut sich über engagierte Bio-Landwirte/innen, die sich 15 Minuten Zeit nehmen und die Umfrage ausfüllen. Die Umfrage finden Sie [hier](#).

Weltbienentag

Am 20. Mai war Weltbienentag. Anlässlich dazu präsentiert [oekolanbau.de](#) Wissenswertes rund um die fleißigen Vielflieger.



Termine in der Region

- **Mir ganget naus – Landwirtschaft on Tour mit der Bio-Musterregion Biberach beim Biohof Bohner bei Bad Waldsee** am 07. Juni 2023 um 14 Uhr. Teilnahme kostenfrei. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Bauer-zu-Bauer-Gespräch „Ökolandbau divers denken & erleben – Milchviehhaltung, Ackerbau und Vermarktung neu gestalten“** vom ÖkoNetz BW beim Rösslerhof in Schlier am 16. Juni 2023 um 9 Uhr. Teilnahme kostenfrei. Anmeldung bis 3 Tage vorher erforderlich. Weitere Infos [hier](#).
- **Workshop: Biodiversität in der Agrarlandschaft fördern** am 20. Juni 2023 um 9:30 Uhr am LAZBW Aulendorf. Kosten: 50 €. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Faktencheck „Ist Hafermilch die Lösung?“** mit Vortrag von Prof. Windisch von der TU München am 21. Juni 2023 um 20 Uhr in Roggenzell veranstaltet von Dorfleben Roggenzell e.V. Eintritt: 8€. Weitere Infos [hier](#).
- **Bauer-zu-Bauer-Gespräch „Kompoststall und muttergebundene Kälberaufzucht in Kombination mit Mob-Grazing“** vom ÖkoNetz BW beim Biohof Bohner bei Bad Waldsee am 22. Juni 2023 ab 10 Uhr. Teilnahme kostenfrei. Anmeldung bis 3 Tage vorher erforderlich. Weitere Infos [hier](#).
- **Familienführung Streuwiese – Erlebnistour zur Blütenpracht der Allgäuer Streuwiesen** am 29. Juni 2023 um 17 Uhr in Isny. Die Veranstaltung ist kostenfrei. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Festival der Lösungen – Ideen – Geschichten – Innovationen** am 30. Juni 2023 um 19:30 Uhr im Bocksaal in Leutkirch. Eintritt frei, Anmeldung erforderlich. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Festival der Lösungen – Markt der Möglichkeiten auf dem Bauernmarkt** in Leutkirch am 1. Juli ab 10 Uhr auf dem Marktplatz in Leutkirch. Weitere Infos [hier](#).
- **Tag der offenen Tür und Sommerfest in der Gärtnerei der SoLaWi Ravensburg** am 1. Juli 2023. Weitere Infos [hier](#).
- **Save the Date: Öko-Aktionswochen Baden-Württemberg** vom 18. September bis 31. Oktober 2023. Weitere Infos [hier](#).
- **Save the Date: Oberschwabenschau mit gusto!-Genusshalle** vom 18.-22. Oktober 2023 in Ravensburg. Weitere Infos [hier](#).

Weitere Veranstaltungen

- **Küchenpraxis-Workshop – Kreative vegetarische Frischküche** für Küchenleitungen und Verpflegungsverantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung in Hochschulen, Betrieben, Kliniken und Senioreneinrichtungen. Es werden mehrere Termine ab Februar 2023 in ganz Baden-Württemberg angeboten. Teilnahme kostenfrei. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Save the Date: Öko-Feldtage in Baden-Württemberg** am 14. und 15. Juni in Ditzingen. [Weitere Infos](#)
- **11. Bundestreffen der Regionalbewegung** vom 22. bis 24. Juni in Farchant. Weitere Infos [hier](#).
- **Küchensaue in Biberach** am 3. Juli um 17 Uhr von der Bio-Musterregion Biberach. Anmeldung und Infos [hier](#).
- **Mir ganget naus – Landwirtschaft on Tour mit der Bio-Musterregion Biberach beim Biolandhof Faller in Maselheim** am 6. Juli 2023 um 18 Uhr. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Angebot für Schulträger – Seminarreihe „Beschaffung von Lebensmitteln“** ab September 2023 online. Kostenfrei. Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Digitaler Kurs zur Umstellung auf ökologischen Gartenbau** ab Oktober 2023 bis März 2024 von der LVG Heidelberg. Der Kurs ist kostenlos. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).

**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. Wir freuen uns auf die
weitere Zusammenarbeit.*



Gefördert
durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

