

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort des Herausgebers	2
Grußwort von Axel Mayer, BUND-Regionalgeschäftsführer	3
Direkt ab Hof Ortenau	4
Warum „BIO“ kaufen?	12
Direkt ab Hof Umland	13
Bio-Siegel	21
Wochenmärkte	23
Saisonkalender für Obst und Gemüse	25
Solidarische Landwirtschaft in der Ortenau	26
In eigener Sache Innenteil	
Bio-Märkte Ortenau	27
Bio-Märkte Umland	32
Fleischkonsum auf dem Prüfstand	33
Reformhäuser	35
Trinkwasser – Lebensmittel Nr.1	36
Weltläden Ortenau und Umland	38
Lebensmittelverschwendung	40
Bäckereien	41
Aktionsbündnis „Gentechnikfreie Ortenau“	45
Metzgereien, Mühlen, Tee	47
Gastronomie	49
Repair Café	50
Impressum	51

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

auch in Zeiten von Smartphone und Internet führt der Weg vieler Verbraucher*innen auf der Suche nach Bezugsquellen für Biolebensmittel in unser Umweltzentrum. Deshalb haben wir uns entschieden, unsere 1996 erstmals erschienene Einkaufsbroschüre wieder neu zu überarbeiten. Das Ergebnis dieser Arbeit halten Sie in den Händen.

In dieser Einkaufsbroschüre finden Sie Bezugsquellen für kontrolliert biologisch erzeugte Lebensmittel zum Kauf direkt ab Hof und auf Wochenmärkten, in Bio-Märkten etc. Dabei sind zusätzlich Adressen aus dem Ortenauer Umland aufgeführt, auch aus dem Elsass.

Bioware gibt es mittlerweile auch in Supermärkten oder überregionalen Bäckereiketten. Wir begrüßen dies, denn die von uns gewünschte flächendeckende Ausweitung des ökologischen Landbaus ist nur dadurch möglich. Diese Bezugsquellen alle aufzuführen, hätte jedoch den Rahmen dieser Adressliste gesprengt. Außerdem gilt unsere besondere Unterstützung der regionalen Vermarktung mit kurzen und dadurch energiesparenden Transportwegen, was in Supermärkten eher selten gegeben ist.

Seit 2006 haben wir unser Verzeichnis auf zertifizierte Bio-Waren beschränkt. Wir wissen jedoch, dass es gerade im Schwarzwald Landwirtschaftsbetriebe gibt, die (nahezu) ökologisch bewirtschaftet werden, jedoch nicht zertifiziert sind. Wir schätzen deren Arbeit, können jedoch ohne Nachweise keine individuellen Empfehlungen aussprechen. Hier raten wir dazu, selbst Einblick zu nehmen und sich ein eigenes Urteil zu bilden.

Wir bedanken uns bei fünf Ortenauer Wasserversorgern (siehe Seite 37) für die finanzielle Unterstützung. Herzlichen Dank auch an alle, die uns bei der Adressrecherche oder bei der Verteilung der Broschüre unterstützt haben, und nicht zuletzt an Herrn Axel Mayer, Geschäftsführer des BUND-Regionalverbands Südlicher Oberrhein, für das Grußwort.

Eine ökologische Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung ist von der Bereitschaft der Verbraucher*innen abhängig, gerechte Preise für hochwertige Lebensmittel zu bezahlen. Wir hoffen deshalb, Sie mit dieser Einkaufsbroschüre anzuregen, die Möglichkeiten zum umweltbewussten Einkauf vor Ihrer Haustür wahrzunehmen.

*Die Redaktion der
Einkaufsbroschüre im
Umweltzentrum Ortenau*

Global denken – regional kaufen

In einer Zeit, in der die globalen Warenströme immer mehr zunehmen und in der die Verkehrslawine gerade auch vor dem Ortenaukreis nicht haltmacht, ist es notwendig, sich auf regionale Stärken zu besinnen.

Die neue, sechste Einkaufsbroschüre des BUND-Umweltzentrums Ortenau gibt einen guten Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, regional einzukaufen.

Regionalität, gerade auch bei Nahrungsmitteln, ist ein wichtiger Aspekt nachhaltigen Konsums. In der Broschüre finden sich regionale Bio-Bauernhöfe und Bio-Läden und es wird aufgezeigt, dass wir uns beim Landwirt um die Ecke selbst ein Bild von der Anbaumethode machen können.

Als BUND engagieren wir uns seit Jahren verstärkt gegen das große Insektensterben. Immer mehr Menschen fällt auf, dass der Artenreichtum und die Anzahl der Insekten und Schmetterlinge massiv abgenommen haben.

Mit Ihrem Einkaufsverhalten können Sie dazu beitragen, dass unsere regionalen Nahrungsmittel umweltfreundlich und giffrei produziert werden.

Hinter einer solchen Einkaufsbroschüre steht ungeheuer viel Arbeit. Ich möchte mich bei allen BUND-Aktiven bedanken, die mit Engagement diese schöne Broschüre erstellt haben.



Axel Mayer,
Geschäftsführer des BUND-Regionalverbands Südlicher Oberrhein

Achern

Rainer Ganter

Birkenweg 7

Tel. 07841/290560

Fax 07841/280966

E-Mail: rainerganter@web.de

Bioland

*Verkauf: Mo-Sa 8-12 Uhr und
13-18 Uhr, Bio-Kartoffeln*

Achern-Mösbach

Bio-Obsthof Schindler

Renchtalstraße 18

Tel. 07841/3048

Fax 07841/606193

E-Mail: bioschindler@t-online.de

Demeter

*Verkauf (Juli-März): Fr 16-18 Uhr
Obst: Äpfel, Zwetschgen, Birnen,
Mirabellen, Apfelsaft*

Appenweier-Urloffen

s'Gmüslädele Yvonne Schneider

Hauptstraße 57

Tel. 07805/4779

Fax 07805/4465

E-Mail: GYSchneider@t-online.de

www.demeter-gemüsebau-
schneider.de

Demeter

*Verkauf: Di, Fr 9-18.30 Uhr,
Sa 8.30-12.30 Uhr*

Getreide, Kartoffeln, Gemüse,

Obst, Wein, Saft, Milch, Eier

Naturkostsortiment

Wochenmarkt: Di und Sa

7.30-13 Uhr in Offenburg,

Fr 7.30-13 Uhr in Kehl

*Abo-Kiste Offenburg und
Umgebung*

Durbach

Wein & Hof Glanzmann

Gabriele Glanzmann und

Alexander Spinner-Glanzmann

Stöcken 3

Tel. 0781/97051827

Mobil 0151 22140527

E-Mail: info@biowein-
glanzmann.de

*Verkauf: Mi und Fr 16-18 Uhr und
Sa 11-13 Uhr*

*Wein, Sekt, Sagenwanderungen,
Hoffeste, Hocks, Verkostungen*

Ettenheim

Wolfgang Ibert

Am Kreuzbuck 9

Tel. 07822/7807861

E-Mail: w.ibert@gmx.de

*Verkauf nach Absprache
Wein, Sekt, Brände*

Friesenheim

Familie Reuter

Oberweierer Hauptstraße 53

Tel. 07821/67027

*Verkauf ab Hof nach Vereinbarung
Streuobst-Apfelsaft, Eier,
Apfelbirnensaft, kleine
Drechselarbeiten von privatem,
kleinem Anbieter*

Friesenheim/Schuttern

Sibylle und Konrad Mast

Herrenstr. 9

Tel. 07821/67925 oder

0172/8586653

Fax 07821/92086619

E-Mail: info@ortenauer-

galloway.de

www.ortenauer-galloway.de

Bio-Zertifiziert, Mutterkuhhaltung

extensiv, Hereford und Galloway

Gengenbach-Reichenbach

Oberer Schwärzenbach-Hof

Josef Sester

Schwärzenbach 4

Tel. 07803/1203

Fax 07803/922609

E-Mail: schwaerzenbachhof@

t-online.de, www.oberer-

schwaerzenbachhof.de

EU-Bio

Verkauf nach Absprache

Fleisch in den Wintermonaten,

Wildfleisch aus eigener Jagd,

Edelbrände, Holz

Haslach-Bollenbach

Walter Feger

Bollenbacher Straße 33

Tel. 07832/2564

Fax 07832/2564

Naturland

Verkauf: Di 9-18.30 Uhr,

Fr 9-19 Uhr

Getreide, Brot, Kartoffeln,

Gemüse, Obst, Milch, Fleisch,

Wurst, Eier

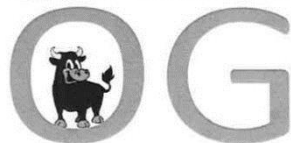
Wochenmarkt: Sa in Haslach

ortenauer-galloway.de



direkt vom Züchter

Natur auf den Tisch



aus Ökobetrieb

Tel. 0172-8586653

Hausach

Ramsteinerhof
Stefanie und Thomas Kölblin
Einbacher Str. 39
Tel. 07831/968731
Fax 07831/965930
E-Mail: info@ramsteinerhof.de
www.ramsteinerhof.de

Biokreis

*Rohmilch, Käse in verschiedenen
Sorten und Geschmacks-
richtungen, Bibiliskäse,
Naturjoghurt*

Hohberg

Erlebnis-und Kuhlurbauernhof
Eggs
Beate und Markus Eggs
Binzburghof 2
Tel. 07808/84303
Fax 07808/910678
E-Mail: info@kuhlurbauernhof.de
www.kuhlurbauernhof.de/index.html

Bioland

*Verkauf z.T. auf Bestellung ab Hof
Eier, Milch, Rind- und
Schweinefleisch, Dosenwurst,
Salami, Getreide
Durchführung von Kindergeburts-
tagen, Angebote für Kindergärten,
Schulklassen und andere
pädagogische Einrichtungen,
Workshops und Führungen mit
Bauernvesper, verschiedene
Tanzangebote im neuen
Tanzstudio (www.tanzkuhlur.de)*

Lahr

Weingut Wöhrle, Markus Wöhrle
Weinbergstraße 3
Tel. 07821/25332
Fax 07821/39398
E-Mail: info@woehrle-wein.de
www.woehrle-wein.de
EU, VDP

*Verkauf: Mo-Fr 17-19 Uhr,
Sa 10-14 Uhr oder nach
tel. Vereinbarung*

Mahlberg

Bioland-Gärtnerei
Matthias Zipf
Eisenbahnstraße 39
Tel. 07825/2352
Fax 07825/86863
E-Mail: blidz@blidz.net
www.blidz.net

Bioland

*Verkauf durch Biolieferdienst Zipf
Mo 9-15 Uhr u. Mi 9-12.30 Uhr,
Fr 16-18 Uhr, Setzlinge in der
Saison 8-12 Uhr und 14-16 Uhr
Kartoffeln, Gemüse, Obst, Saft,
Eier, Honig, Kräuter-Jungpflanzen
keine Flugzeugware
Wochenmärkte: Mo, Mi u. Fr in
Mahlberg, Di, Do u. Sa in Lahr,
Fr in Herbolzheim, Sa in Seelbach
und Freiburg Münstermarkt
Abo-Kiste und Bestellservice: Mo
u. Mi für die südliche Ortenau und
nördlicher Landkreis EM,
Internetshop über die Homepage*

Neuried-Ichenheim

Hofbäckerei Schnebel
Anne u. Rainer Schnebel
Hauptstraße 26
Tel. 07807/958103 oder
0160/3313948 (Fr und Sa)
E-Mail: schnebel12@gmx.de

Naturland

*Verkauf: Fr 11-18 Uhr und
Sa 8-12 Uhr*

*Brot und Backwaren überwiegend
aus Dinkelmehl, Emmerbrot, Senf,
Dinkelkekse, Apfelsaft, Apfelessig,
Zitronenverbentee, Dinkelnudeln*

Oberharmersbach

Kornbauer's Milchtankstelle -
Biohof Lehmann
Elfriede und Stefan Lehmann
Obertal 13
Tel. 07837/796 o. 0170/3524705

[www.kornbauers-
milchtankstelle.de](http://www.kornbauers-
milchtankstelle.de)

Biokreis

*Verkauf: Automat 24h, täglich
Weidemilch (unbehandelte
Rohmilch), Eier, Apfelsaft,
Müsli, Schoki, Heidelbeeren*

Oberkirch

Bioland-Hofladen Gartzke
Barbara Gartzke
Hesselbach 18
Tel. 07802/705030
E-Mail: office@happyfarm.eu

Bioland

*Verkauf nach Absprache
Eier, Saisongemüse und Apfelsaft
aus eigener Erzeugung*

Oberwolfach

Fegerhof
Raimund Schmider
Schwarzwaldstraße 27
Tel. 07834/47648
Fax 07834/867595

EU-Bio

*Verkauf nach Absprache
Rindfleisch auf Bestellung, Wild,
Reh oder Wildschwein aus
Eigenjagd, Bio-zertifizierte
Weihnachtsbäume*

Offenburg-Weier

Demeterhof Witt
Johannes Witt
Hubertusstraße 13
Tel. 0781/56840
Fax 0781/53301
E-Mail: info@demeterhof-witt.de
www.demeterhof-witt.de

Demeter

*Verkauf: Di und Fr 8-18 Uhr,
Sa 8-13 Uhr
Kartoffeln, Gemüse, Obst,
selbstgebackenes Brot (freitags)
Naturkost-Angebot inkl. Käse
und Molkereiprodukte*

Renchen-Ulm

Imkerei Heiner Meier
Armenhöferstraße 79
Tel. 07843/1033
E-Mail: meierhc@web.de
Demeter

*Verkauf nach Vereinbarung
Produkte aus Demeter-Imkerei*

Rheinau-Helmlingen

Achim Zimmer
Dorfstraße 29
Tel. 07227/991385
Fax 07227/991386
E-Mail: regine.zimmer@gmx.de
Bioland

*Verkauf nach tel. Vereinbarung
Getreide, Kartoffeln, Gemüse,
Obst, Rind- und Schweinefleisch
aus eigener Haltung
Wochenmärkte: Sa auf dem
Bernhardusplatz in Baden-Baden,
Fr am Marktplatz in Rh-Freistett*

Rheinau-Honau

Banaterhof
Hans Bartelme
Tel. 07844/1434
Fax 07844/97073
E-Mail: info@banaterhof.com
www.banaterhof.com
Naturland

*Verkauf: Mo, Di, Sa 9-12 Uhr
und Do, Fr 14-18 Uhr
Eier, Nudeln, Getreide, Mehl,*

*Suppenhühner, Rauchfleisch,
Wurst*

*Wochenmärkte:
Fr 8-12 Uhr in Rh-Freistett,
Sa 8-12- Uhr in Bühl/Baden*

Sasbach-Obersasbach

Paul Anselment
Kastanienstraße 24
Tel. 07841/22984
Fax 07841/6049922
Demeter

*Verkauf abends nach
Vereinbarung
Süßkirschen, Frühzwetschgen,
Bühler Zwetschgen*

Sasbachwalden

Armin Hoffmann
Breitenbrunnen 1
Tel. 07841/699673
Bioland
*Verkauf nach Vereinbarung
Kartoffeln, Gemüse, Obst, Eier,
Demeter-Brot, Blumensträuße
Wochenmärkte: Di u. Sa in
Achern, Fr in Kehl, Sa in Offenburg*

Schuttertal-Dörllinbach

Jägertonihof
Alfred Kopf
Prinschbach 1
Tel. 07826/718, Fax 07826/718
Bioland
*Verkauf nach Vereinbarung
Bioland-Rindfleisch*

Schuttert.-Schweighausen

Stefishof
Eugen Göppert
Bergstraße 3
Tel. 07826/232, Fax 07826/1754

E-Mail: info@stefishof.de
www.stefishof.de

Naturland

*Verkauf nach Vereinbarung
Fleisch, Obst, Schnaps,
Weihnachtsbäume, Zierreisig
Geschlachtet wird im Schlachthaus
der Erzeugergemeinschaft vor Ort*

Schutterwald

Biohof Heuberger
Am Ziegelplatz 1/1
Kontakt über Vertretung:
Michael Schutter
Tel. 0151/40767114
E-Mail: biohof-heuberger@t-online.de

Demeter

*Verkauf: Frischmilch und Kartoffeln
täglich, Selbstbedienung ganztags,
Rindfleisch auf Bestellung, nur
gemischte Portionen ab 10 kg*

Schwanau

Rosenhof Schwanau
Rudolf Eckerle
Dorotheenhof 2
Tel. 0152/01737012
Bio-Zertifiziert von Lacon

*Verkauf nach Vereinbarung und
auf dem Wochenmarkt Offenburg
von März bis November
Spargel, Blumen, vor allem Rosen*

Schwanau

Horst Ziegler
Nonnenweierer Hauptstraße 27
Tel. 07824/2864

Bioland

*Verkauf abends
Eier, Fleisch, Gemüse*

Schwanau-Ottenheim

Benno Oberle
Rheinstraße 13
Tel. 07824/2432
www.bio-benno.de

Demeter

*Verkauf nach Vereinbarung
Spargel*

Seelbach-Wittelbach

Robert Himmelsbach
Schmetterhof 1
Tel. 07823/1634
Fax 07823/961266
E-Mail: schmetterhof@t-online.de

EU-Bio

*Verkauf nach Vereinbarung
Rindfleisch vom Bio-Weiderind*

Steinach

Xaver Weber

Dorfstr. 1

Tel. 07832/1554

EU-Bio

Verkauf nach Vereinbarung

Rindfleisch von jungen

Weiderindern aus der

Mutterkuhhaltung

Wolfach-Oberwolfach

Wilhelm Bonath

Gelbach 6

Tel. 07834/47421

Fax 07834/47421

E-Mail: heitzmannshof@gmx.de

EU-Bio

Verkauf nach Vereinbarung

Rindfleisch, Schlachtungen

Oktober bis März

Wolfach

Roland Gebele

St. Roman-Äckerhof

Tel. 07836/2021

Fax 07836/8648

E-Mail: info@aeckerhof.de

www.aeckerhof.de

EU-Bio

Verkauf nach Vorbestellung

Rindfleisch vom Weiderind ab Hof

Wolfach

Schornhof

Jürgen Schorn

Auf der Grub 1

Tel. 07834/9227

Fax 07834/47714

E-Mail: info@schornhof.de

www.schornhof.de

EU-Bio

Verkauf nach Vereinbarung

Schnaps, Liköre, Ferienwohnung

Vesperstube im alten Kuhstall und

Tenne auf Anmeldung, Familien-

und Firmenfeiern etc.

Zell a.H.-Unterentersbach

Biohof Reber

Elisabeth und Armin Reber

Dorfstraße 13

Tel. 07835/3126

E-Mail: Armin.Reber@t-online.de

www.biohof-reber.de

Demeter

Verkauf: Di u. Fr 8-20 Uhr

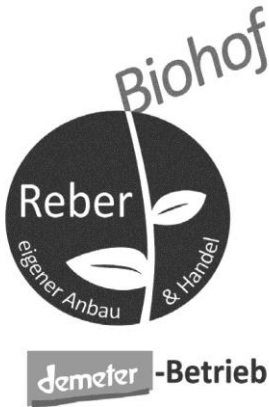
durchgehend

Brot, Gemüse, Obst, Käse,

Trockensortiment

Wochenmarkt: Sa in Gengenbach

Abo-Kiste im Raum Kinzigtal



Hofladen geöffnet

Dienstag u. Freitag 8.00 bis 20.00 Uhr

Abokisten

im Raum Kinzigtal

Bauernmarkt in Gengenbach

jeden Samstag

Gemüse, Obst, Käse, Brot Trockensortiment

Elisabeth u. Armin Reber
Dorfstraße 13
77736 Zell a.H.
Ortsteil Unterentersbach
Telefon 07835 3126

besuchen Sie uns auch im Internet:

 www.biohof-reber.de

Kindergeburtstag?

Raus in die Natur!

Unsere Naturpädagoginnen nehmen die Kinder mit auf eine Entdeckungsreise in die Natur und vermitteln spannende Erlebnisse für alle Sinne.

Kontakt und Information:

BUND-Umweltzentrum Ortenau, Tel: 0781-25484

E-Mail: bund.umweltzentrum-ortenau@bund.net

www.bund.net/uz-ortenau



Warum „BIO“ kaufen?

„Mehr, schneller und billiger“ – das galt lange auch in der Landwirtschaft als Erfolgsformel. Doch die negativen Konsequenzen von Massentierhaltung, Monokulturen, synthetischen Düngemitteln und chemischem „Pflanzenschutz“ werden immer deutlicher. Inzwischen wurden Klimawandel, Überdüngung und Schädigung von Boden und Gewässern sowie das Artensterben zu ernsthaften Problemen, die nicht nur von grünen Randgruppen, sondern auch von Politik und Wissenschaft ernst genommen werden – bisher allerdings ohne konsequente Gegenmaßnahmen.

Dabei hat der ökologische Landbau längst bewiesen, dass er funktioniert. Leitgedanke dabei ist ein naturverträgliches Wirtschaften, bei dem nicht nur gesunde Lebensmittel erzeugt werden, sondern auch die natürlichen Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft erhalten bleiben.

Besonderes Augenmerk gilt der Pflege des Bodens. Gedüngt wird mit Mist und Pflanzenkompost, eine durchdachte Fruchtfolge erhöht die Bodenfruchtbarkeit, wehrt Schädlinge ab und hilft, Krankheiten zu vermeiden. Die Beikraut- und Schädlingsbekämpfung erfolgt mechanisch oder mit Mitteln auf pflanzlicher bzw. mineralischer Ba-

sis. Chemisch-synthetische Pflanzenschutz- oder Düngemittel werden nicht eingesetzt. Außerdem werden Pflanzenbau und Tierhaltung gekoppelt. Es dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie der Betrieb selbst ernähren kann. Tierartsspezifische Bedürfnisse bei der Haltung der Tiere werden beachtet. Auf importierte Futtermittel wird weitgehend verzichtet. Sowohl im Pflanzenbau als auch im Futtertrog ist der Einsatz von Gentechnik verboten. Auch Antibiotika als Beigabe in Futtermitteln sind nicht erlaubt.

Zur Sicherung der Bio-Qualität gibt es die EG-Verordnung zum ökologischen Landbau. Unternehmen, die Bio-Produkte herstellen, verpacken, aus Drittländern einführen oder damit handeln, unterliegen einem vorgeschriebenen Kontrollverfahren. Staatlich zugelassene Kontrollstellen wie z.B. die Offenburger Firma Lacon GmbH kontrollieren die Betriebe regelmäßig, zum Teil auch unangemeldet.

Erfreulicherweise steigt der Anbau ökologisch produzierter Produkte in Deutschland weiter an: 1996 bewirtschafteten 7353 Öko-Betriebe eine Fläche von 354.171 ha (2,1 % Flächenanteil), 2015 waren es schon 24.736 Betriebe auf 1.088.838 ha (6,5 %).

(Quelle www.bmelv.de)

Andlau (Elsass)

EARL Durrmann
André Durrmann
11, Rue des Forgerons
Tel. 0033 3 88 08 26 42
E-Mail: agroecologievin@free.fr
www.durrmann.fr

EU-Bio

*Verkauf nach Vereinbarung
Wein, Saft, Schnaps, Sekt,
Walnüsse
Führung durch den Weinberg und
Agrarforsterei, im Hof bei schönem
Wetter Solarkocher*

Andlau (Elsass)

Domaine Marc Kreydenweiss
12, Rue Deharbe
Tel. 0033 3 88 08 95 83
E-Mail: marc@kreydenweiss.com
www.kreydenweiss.com

Biodivin

*Verkauf: Mo-Sa nach
Vereinbarung 8-12 Uhr und
14-17 Uhr, nicht an Feiertagen,
Versand*

*Wein (Riesling, Pinot,
Gewürztraminer)*

Biederbach-Frischnau

Gutmannhof
Helga Wisser und Andreas
Landwehr
Gallersberg 5
Tel. 07682/6633
Fax 07682/6633

Demeter

*Verkauf nach Vereinbarung
viele eigene Produkte vom Hof
Urlaub auf dem Bauernhof
Erlebnistage (Kinder, Erwachsene,
Reiten, Biken)
Gastpferdeboxen oder -weide*

Boofzheim (Elsass)

Ferme Durr
Anne-Marie Durr
30, Chemin de l'Allach
Tel. 0033 3 88 74 87 80
Fax 0033 3 88 74 87 81
E-Mail: contact@ferme-durr.fr
www.ferme-durr.fr

Alsace Bio

*Verkauf: täglich 8-12 Uhr
und 14-17 Uhr im Hofladen
Frischmilchprodukte, Käse,
Fleisch- und Wurstwaren von Rind
und Schwein, Getreide, Apfelsaft
Wochenmärkte: Mi Freiburg (D)
Münsterplatz, Sa Furdenheim,
Sa Strasbourg Bd de la Marne und
Route du Polygone*

Teningen

BIO Jung Fruchtsäfte
Inh. Klaus Jung
Goethestraße 18
Tel. 07641/9621555
Fax 07641/9621554
E-Mail: info@jung-saeft.de
www.jung-saeft.de
Verkauf nach Absprache

Streuobstapfelsaft, Apfel-Birnen-Saft, Birnensaft, Apfel-Birnen-Trauben-Holunder-Saft, Apfelsidre, Apfelmilch, Obstbrand

Bühl

CUM Natura GmbH
Stefan Kumm
Am Froschbächle 17
Tel. 07223/9511559
Fax 07223/75262
E-Mail: order@cumnatura.de
www.imkergut.de

Bioland

*Verkauf: Mo-Fr 8-18.30 Uhr,
Sa 9-14 Uhr
Propolis, Honig, Blütenpollen,
Gelée Royale, Bienkosmetik,
Prozentiges, Süßes, Propolis für
Tiere, Imkereiführungen und
Vorträge auf Anfrage*

Bühl

Hofladen Decker
Ottenhofener Straße 27
Tel. 07223/57232
Fax 07223/58485
Demeter
*Verkauf: Mo-Fr 8-18 Uhr,
Sa 8-13 Uhr
Gemüse z.T. aus eigenem Anbau,
Hofladen mit Naturkost-Angebot
Direktlieferservice,
ABO-Wunschkiste*

Bühl-Moos

Markus Ibach
Mooser Str. 42
Tel. 07227/3185
Fax 07227/994309
Bioland
*Verkauf nach Vereinbarung
Kartoffeln, Obst, Getreide*

Dambach la Ville (Elsass)

Domaine Frey
Charles Frey
1, Rue du Pinot Blanc
Tel. 0033 3 88 92 41 04
Eccocert
*Verkauf: Mo-Fr 9-12 Uhr und
13.30-18 Uhr, Sa bis 17 Uhr
Versand Wein*

Dangolsheim (Elsass)

Gaec du Heidenstein
Emmanuel Zerr
50, Rte du Vin
Tel. 0033 3 88 38 00 58
Fax 0033 3 88 38 00 58
Eccocert / Qualité France
*Verkauf: Mo und Do 8-12 Uhr,
Mi und Fr 8.30-12 Uhr und
13.30-18 Uhr, Sa 8.30-12 Uhr
Äpfel, Apfelsaft*

Endingen

Winzerhof Linder
Ronald Linder
Stollbruckstr. 12
Tel. 07642/5525

Fax 07642/5555

E-Mail: mail@winzerhof-linder.de

www.winzerhof-linder.de

Demeter

*Verkauf: Di-Fr 17-19 Uhr, Sa 11-14
Uhr oder Bestellung über Website*

Wein, Sekt, Edelbrände,

Weingutführungen, Kräuter- und

Weinbergwanderungen,

Kulturprogramm, Ferienwohnung

Epfig (Elsass)

Domaine Yves Amberg

19, Rue Fronholz

Tel. 0033 3 88 85 51 28

Fax 0033 970 615 446

E-Mail: Amberg.Yves@

wannadoo.fr

Eccocert

Verkauf täglich nach Vereinbarung

Wein

Epfig (Elsass)

Domaine Ostertag

André Ostertag

87, Rue Finkwiller

Tel. 0033 3 88 85 51 34

Eccocert/Demeter

Verkauf nach Vereinbarung außer

Samstag, Sonntag u. Feiertage

Wein

Erstein (Elsass)

Ferme Bingert (EARL)

Arsène Bingert

14, Rue des Bergers

Tel. 0033 3 88 98 84 64

Fax 0033 3 88 59 81 76

Eccocert, Demeter, Nature et

Progres

Verkauf nach Vereinbarung

Sauerkraut, Getreide, Mehl

Herbolzheim-Wagenstadt

Bio - Baumschule

Rudolf Rombach, jun.

Brechterstal 1

Tel. 07643/912050 und

0171/6102911

Fax 07643/1591

E-Mail: info@baumschule-

rombach.de

www.baumschule-rombach.de

Naturland

Verkauf: Mo u. Fr 8-12 und

13-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Obstgehölze, Beerenobst,

Stauden, Sträucher, Alleebäume,

Wasserpflanzen,

Moorbeetpflanzen, Rosen,

Nadelgehölze

Gartenbau

Kenzingen-Bombach

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof

Pfadweg 5

Tel. 07644/1261

Fax 07644/4054

E-Mail: info@weingut-dr-benz.de

www.weingut-dr-benz.de

ECO-Vin

*Verkauf: Di-Fr 10-12 Uhr und
14-17.30 Uhr, Sa 10-12 Uhr nach
tel. Vereinbarung
Wein, Sekt, Grappa
Weinprobe und
Weingutbesichtigung nach
Absprache*

Lauterbach

Familie King
Hasenhof 1
Tel. 07422/1356
Fax 07422/9542271
*Demeter
Verkauf nach tel. Vereinbarung
Kartoffeln, Holz*

Loßburg/24-Höfe

Biolandhof Vogelsberg
Thomas Gamio
Innerer Vogelsberg 1
Tel. 07446/917545
E-Mail: vogelsberger-
naturwaren@gmx.net
www.vogelsberger-naturwaren.de
*Bioland
Verkauf auf Bestellung
Mangalitzaschweine in
Weidehaltung, Eier, Kräutersalze,
Most, Apfelessig, Obst (saisonal)*

Loßburg-Schömburg- Hinterrötenberg

Ernst Ewald Armbruster
Hinterrötenberg 1

Tel. 07446/2776
Fax 07446/917490
E-Mail: info@gutshof-
armbruster.de
www.gutshof-armbruster.de
*Bioland
Verkauf auf Bestellung
Rindfleisch
Ferienwohnung*

Loßburg-Schömburg

Hofgemeinschaft Hofbauernhof
Reinerzauer Str. 13
Tel. 07446/916047
Fax 07446/916587
E-Mail: info@hof-bauern-hof.de
www.hof-bauern-hof.de
*Demeter
Verkauf: Di-Fr 8-12.30 Uhr und
14.30-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
Getreide, selbstgebackenes Brot,
Brötchen, Kuchen, Teilchen,
Gemüse, Obst, Milch, Quark,
Jogurt, Frischkäse, Fleisch, Wurst
u.a. Naturprodukte (auch
non-food)
Abo-Ökokisten-Versand und
pädagogische Veranstaltungen
(vom Korn zum Brot, Walderlebnis,
Butter selbstgemacht, ...)
Kulturveranstaltungen, Kurse*

DIREKT AB HOF UMLAND

Mackenheim (Elsass)

Rémy Biwand
4, Rue de Wyhl
Tel. 0033 3 88 74 92 60
E-Mail: Remy.Biwand@
wannadoo.fr
Qualité France
Verkauf nach Vereinbarung, Wein

Malterdingen

Destillerie und Weinbau
Manfred Kern
Schmiedstr. 2
Tel. 07644/6643
E-Mail: weinbaukern@t-online.de

www.destillatekern.de
Demeter, Ecovin
Bestellung über Website, bei
Selbstabholung 2% Rabatt
Edelbrände und Liköre

Matzenheim (Elsass)

EARL Babst
Frédéric Babst
4, Rue des Vergers
Tel. 0033 3 88 74 44 72
Fax 0033 3 88 74 44 72
Eccocert
Verkauf täglich außer Sonntag
Fleisch, Gemüse (auch große
Mengen)



Mein Strom ist grün!
BUND-Regionalstrom

**Vorteile für mich
und die Umwelt**

- Kein Atomstrom
- Klima schonend
- Günstiger Preis
- Regionale Energieprojekte

**Hier gibt's auch für
Sie grünen Strom**

www.bund-regionalstrom.de
Telefon 0 77 32 / 15 07 0

BUND Service GmbH
Mühlbachstraße 2
78315 Radolfzell-Möggingen
bund.regionalstrom@bund.net

Bund für
Umwelt und
Naturschutz
Deutschland

 **BUND**
FRIENDS OF THE EARTH GERMANY

Merdingen

Öko-Wein- und Sektgut

Heinrich Gretzmeier

Wolfshöhle 3

Tel. 07668/94230

Fax 07668/94775

E-Mail: weingut-

gretzmeier@gmx.de

www.gretzmeier.de

EU-Bio

Verkauf: Mo-Fr 8-18.30 Uhr,

Sa 8-16 Uhr, So nach Absprache

Wein, Spirituosen, Liköre,

verschiedene Geschenke

Molsheim (Elsass)

EARL Heitz

Philippe et Fernand Heitz

4, Rue Ettore Bugatti

Tel. 0033 3 88 38 25 38

Fax 0033 3 88 38 82 53

Eccocert

Verkauf: tägl. 9-12 Uhr u. 14-19

Uhr, Sonntag nach Vereinbarung

Wein, auch Versand

Rheinmünster

Wacholderhof

Peter und Andrea Rieger

Mederhof 1

Tel. 07227/991126

Fax 07227/994847

E-Mail: wacholderhof@gmx.net

Bioland

Verkauf: Mi 10-12 Uhr,

Fr 15-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr

*Eigenes Sortiment: Brot und
Backwaren, Fleisch und*

Wurstwaren, Getreide,

Getreideerzeugnisse, Kartoffeln

Zugekauftes Sortiment: Gemüse,

Honig, Käse, Molkereiprodukte,

Obst, Wein

Sasbach-Jechtingen

Ökologisches Wein- und Sektgut

Norbert Helde

Emil-Göttt-Straße 1

Tel. 07662/6116

Fax 07662/6160

E-Mail: info@wein-helde.de

www.wein-helde.de

Bioland

Verkauf: Mo-Sa 8-18 Uhr u. nach

tel. Vereinbarung,

Obst, Wein, Saft, Winzersekt,

Essig, Fruchtsaft Beerenwunder,

Secco (Perlwein), Edelbrände aus

eigenem Anbau und Destillation,

Ferienwohnungen

Schiltach

Biohof Herrenweg

Manfred Brüstle

Herrenweg 144

Tel. 07836/1439

Fax 07836/959549

E-Mail: info@biohof-herrenweg.de

www.biohof-herrenweg.de

Bioland

Verkauf nach Vereinbarung

*junges Bio-Weiderindfleisch aus
Mutterkuhhaltung, zerlegt und
vakuumiert, auf Bestellung,
Wurst, Schinken
Ferienwohnungen (4 Sterne)*

St. Georgen-Peterzell

Wälder GbR
Lützow und Baginski
Mühlbach 1
Tel. 07724/1008
Fax 07724/917339
E-Mail: waelder_gbr@gmx.de
www.waelder-gbr.de
*Bioland + Demeter
Verkauf: Sa 15-17 Uhr
Getreide, Milch, Milchprodukte,
Bergkäse, Fleisch (Vorderwälder),
Wurst
Ferienhaus, Hofführungen*

Tennenbronn

Mooshof
J. und E. Günter
Schwarzenbach 271
Tel. 07729/8154
E-Mail: mooshof@web.de
www.bio-mooshof.de
*Bioland
Verkauf: Do-Sa 9-17 Uhr
Milch, Käse, Milchprodukte,
Fleisch, Wurst, Eier, Speck
Wochenmarkt: Sa in Wolfach,
Hausach, Haslach*

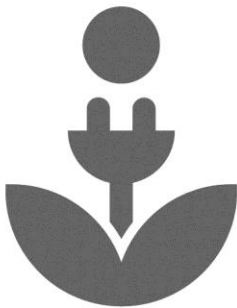
Triberg-Gremmelsbach

Wälderdeibishof
Anja und Helmut Finkbeiner
Untertal 11
Tel. 07722/77948
Fax 07722/77904
E-Mail: waelderdeibishof@t-
online.de
www.waelderdeibishof.de
*Bioland
Verkauf nach tel. Vereinbarung
Honig und Imkereiprodukte,
Lamm- und Rindfleisch, Schaffelle*

Vogtsburg-Bischoffingen


Weingut Abril
Eva Maria Köpfer
Am Enselberg 1
Tel. 07662/9493230
Fax 07662/94932399
E-Mail: weingut@weingut-abril.de
www.weingut-abril.de
*Ecovin
Verkauf: Mo-Fr 8.30-18 Uhr,
Sa 9-12.30 Uhr
Wein, Brände, Sekt, Olivenöl*

Natur genießen ist einfach.



sparkasse-offenburg.de

Wenn man einen Finanzpartner hat, der sich auch für die Umwelt engagiert. Wir setzen uns für Projekte zu erneuerbaren Energien und Klimaschutz in der Region ein.

 Sparkasse
Offenburg/Ortenau

Übersicht im Siegel-Dschungel

Die EG-Bioverordnung regelt, welche Produkte die Silbe „BIO“ tragen dürfen. Damit die Produkte eindeutig erkennbar sind, die dieser Verordnung entsprechen, wurde ein europaweites Bio-Siegel eingeführt. Daneben hat das staatliche EG-Biosiegel, das in Deutschland 2001 vom Verbraucherschutzministerium eingeführt wurde, weiter Bestand.



Ein erheblicher Teil der Bio-Lebensmittel in Deutschland wird von Unternehmen produziert, die den ökologischen Anbauverbänden angeschlossen sind.

Das weltweit geschützte Warenzeichen



Demeter erhalten Erzeugnisse aus anerkannt biologisch-dynamischem Landbau. Diese Wirtschaftsweise wurde bereits 1924 von Rudolf Steiner begründet. Eine Besonderheit liegt in den biologisch-dynamischen Präparaten, die das Bodenleben fördern und die innere Qualität der Pflanzen unterstützen sollen.

Weitere Informationen zum Demeter-Anbau und zum biologisch-dynamischen Gärtnern in den

regionalen Demeter-Gartengruppen erhalten Sie bei Nicole Fischer, Neuer Weg 9, 77799 Ortenberg 0781/93603999, E-Mail: arge-biodyn-landbau-og@gmx.net.

Bei der organisch-biologischen Wirtschaftsweise



von **Bioland** gilt das besondere Augenmerk den

Bodenorganismen und der Bodenfruchtbarkeit. Entwickelt wurde die Wirtschaftsweise in den fünfziger Jahren vom Schweizer Hans Müller. Den Bioland-Verband gibt es seit 1971, er ist inzwischen der ökologische Anbauverband mit den meisten Mitgliedsbetrieben.



Der **Naturland**-Verband wurde 1982 gegründet. Von besonderer Bedeutung sind hier naturgemäße Verfahren

in der Haltung, Fütterung und Züchtung der Nutztiere. Naturland zertifiziert auch nachhaltige Fischerei und Aquakultur. Daneben wird die Weiterentwicklung naturgemäßer Anbaumethoden bei Sonderkulturen wie Obst, Hopfen, Kräutern und Heilpflanzen gefördert. Naturland Richtlinien decken auch Bereiche ab, die in der EG-Öko-Verordnung nicht geregelt sind, wie z.B. die ökologische Waldnutzung, Textil- und Kosmetika-Herstellung oder auch soziale Aspekte.

ÜBERSICHT IM SIEGEL-DSCHUNGEL

Bei den Qualitätszeichen für nachhaltige Fischerei ist vor allen das **MSC-Siegel** bekannt. Der MSC (Marine Stewardship Council) wurde 1997 als gemeinnützige und unabhängige Organisation vom WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet. Zu den Kriterien des MSC für nachhaltige Fischerei gehören die Vermeidung von Überfischung und die Erhaltung der natürlichen Struktur und Vielfalt des befischten Ökosystems mit den darin etablierten Nahrungsketten.



Zusätzlich existieren im Elsass die regionalen Zeichen **Alsace-Bio** und **OPABA**.



Bodyvin ist ein Zusammenschluss von (Wein-) Bauern, die biologisch-dynamisch wirtschaften.

Biosiegel gibt es auch für Textilien:

Der **ECOVIN**-Bundesverband Ökologischer Weinbau wurde 1985 als größter Zusammenschluss ökologisch arbeitender Weingüter in Deutschland gegründet. Rund 250 Mitgliedsbetriebe bewirtschaften derzeit 1.900 Hektar Rebfläche in 11 deutschen Anbaugebieten.



IVN Best hat hohe ökologische Anforderungen, ebenso **Global Organic Textile Standard** (GOTS). Allerdings sagen diese Siegel wenig über die Sozialstandards bei der Textilienherstellung aus.



Der „**Biopark**“ **BIOPARK**® wurde 1991 in **Ökologischer Landbau** Mecklenburg-Vorpommern gegründet und ist inzwischen auch in anderen Bundesländern aktiv.



Faire Mode kann man an den Siegeln von **Fair Wear Foundation** oder **Fair Trade** erkennen – diese allein sind im Umkehrschluss aber häufig kein Garant für eine ökologische Produktion.

In **Frankreich** gibt es bereits seit 1985 ein staatliches Biosiegel, das alle biologisch erzeugten Produkte tragen dürfen, die nach EG-Verordnung produziert wurden.



Wochenmärkte Ortenau

Achern

Rathausplatz 1

Di 7-12.30 Uhr

A. Hoffmann, Offenburg (Bioland),

Sa 7-12.30 Uhr

F. u. K. Späth, Achern-Wagshurst
(Bioland)

Gengenbach

Rathausplatz/Victor-Kretz-Straße 2

Sa 8-13 Uhr

A. Reber, Zell a. H. (Demeter)

Haslach i.K.

Hauptstraße vor dem Rathaus bis
Gasthaus „Storchen“

Sa 8-12 Uhr

W. Feger, Haslach-Bollenbach
(Naturland),

Ziegenklaus K. Munz, Seelbach
(Demeter und EU-Bio)

Hohberg-Hofweier

Rathausplatz Hofweier

Fr 9-13 Uhr

T. Wurth, Neuried (Bioland);

Marzluf, Altenheim,

Käsemobil Naturalia, Friesenheim
Almhiesli, Gengenbach (Bio vom
Berg)

Hornberg

Kirchplatz (ev. Kirche)

Sa 9-12 Uhr

Verkaufsstelle der Landfrauen
(Bioland-Käse)

Kehl

Vor der Friedenskirche

Di u. Fr. 8-13 Uhr

A. Hoffmann, Sasbachwalden
(Bioland),

Y. Schneider, Appenweier
(Demeter)

Lahr

Marktplatz

Di 7-13 Uhr, Do 11-18 Uhr,

Sa 8-14 Uhr

Di u. Sa A. de Mik, Friesenheim
(EU-Bio),

Di (in der Regel) Ziegenklaus K.
Munz, Seelbach (Demeter und
EU-Bio),

Di, Do u. Sa M. Zipf, Mahlberg
(Bioland)

Oberkirch

Neuer Marktplatz

Do 7-12 Uhr

F. u. K. Späth, Achern-Wagshurst
(Bioland)

Offenburg

Fußgängerzone

Di 7.30-13 Uhr, Sa 7.30-13 Uhr,

Di Gärtnerei Distel, Eendingen

(Bioland),

Di Biometzger herr, Waldkirch

(Bioland)

Di Biohof Weyer, Hohberg

(Naturland)

Di Almhiesli, Gengenbach

(Biokäse, Bio-Tee)

Di und Sa Y. Schneider,

Appenweier (Demeter)

Sa Gärtnerei A. Hoffmann

Offenburg-Griesheim (Bioland)

Ohlsbach

Hauptstraße 18

Fr 9-13 Uhr

Almhiesli, Gengenbach (Bio vom

Berg)

Rheinau-Freistett

Marktplatz

Fr 7-12 Uhr (Apr-Okt)

8-13 Uhr (Nov-Mrz)

H. Bartelme, Rheinau-Honau

(Naturland),

A. Zimmer, Rheinau-Helmlingen

Seelbach

Klosterplatz

Sa 8-12 Uhr

M. Zipf, Mahlberg (Bioland),

R. Himmelsbach, Seelbach

(Fleisch EU-Bio)

Wochenmärkte Umland

Alpirsbach

Vordere Krähenbadstrasse

Mi 8-12 Uhr

V. Weber, Dunningen-Seedorf

(Bioland)

Bühl

Markt - u. Kirchplatz

Mo und Sa 7-12.30 Uhr

H. Bartelme, Rheinau-Honau

(Naturland)

Freudenstadt

Oberer Marktplatz

Di und Fr 7-13 Uhr (Mai-Okt);

Fr 7-13 Uhr (Nov-Apr)

U. Steinle, Glatten-Böfingen

(Bioland),

Bohnet, Freudenstadt-Musbach

(Bioland)

Herbolzheim

Marktplatz

Fr 8-13 Uhr

R. Ette, Herbolzheim (versch.

Verbände)

St. Georgen

Marktplatz

Sa 7-12.30 Uhr

G. und E. Obergfell, St. Georgen-

Brigach (EU-Bio),

Greth, Appenweier (Demeter)

SAISONKALENDER

Saisonkalender	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Eissalat												
Endiviensalat												
Feldsalat												
Kopfsalat												
Blumenkohl												
Bohnen												
Chinakohl												
Einlegegurken												
Erbsen												
Fenchel												
Grünkohl												
Karotten												
Kartoffeln												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Lauch												
Radieschen												
Rettich												
Rosenkohl												
Rote Bete												
Rotkraut												
Salatgurken												
Spargel												
Spinat												
Tomaten												
Weißkraut												
Wirsing												
Zucchini												
Zwiebeln												
Äpfel												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Mirabellen												
Quitten												
Renekloden												
Rhabarber												
Sauerkirschen												
Stachelbeeren												
Süßkirschen												
Weintrauben												
Zwetschgen												

Haupterntezeiten der wichtigsten Obst- und Gemüsesorten, Quelle: Hol's vom Bauern, Silberburg-Verlag, 1994

Solidarische Landwirtschaft in der Ortenau

In einer solidarischen Landwirtschaft verschwinden die Grenzen zwischen Produzent*innen und Verbraucher*innen. Denn alle werden gemeinsam Teilhabende an einem landwirtschaftlichen Betrieb und teilen sich den Erntertrag sowie die entstehenden Kosten. Dabei verfolgen sie gemeinsam unterschiedlichste Ziele: von der Produktion von regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln bis zu einer angemessenen Bezahlung der Arbeitskräfte, vom Erhalt der Sortenvielfalt über den Schutz von Böden, Landschaft und Tierwelt bis hin zu weniger Lebensmittelvernichtung.

Seit März 2016 wird diese Idee auch in der Ortenau umgesetzt. Der Verein „SoLaVie e.V. – solidarisch landwirtschaften und leben“ baut auf einem Feld in Altenheim mit zwei angestellten Gärtner*innen Gemüse an für inzwischen 80 Haushalte. Alle Beteiligten holen sich ihren Ernteanteil einmal wöchentlich an Verteilpunkten in Offenburg, Kehl, Hohberg, Lahr, Oberkirch und Altenheim ab.

Einen Ernteanteil bei SoLaVie zu zeichnen bedeutet, sich für ein Jahr mit einem monatlichen Beitrag an den Betriebskosten des Gemüseanbaus zu beteiligen. Die Höhe des persönlichen Beitrags legt jede*r Anteilszeichner*in im

Rahmen des einmal jährlich stattfindenden Bieterverfahrens selbst fest. Das ist ein wichtiger Grundpfeiler dessen, was Solidarität im Verein SoLaVie bedeutet: Jeder gibt das, was er kann und möchte, es erhalten aber alle den gleichen Anteil an der Ernte. Darüber hinaus ist die Mithilfe auf dem Feld und beim Gemüsetransport wünschenswert. Ein Aktivenkreis berät und entscheidet über anstehende Aufgaben.



Es ist noch möglich, in das Projekt neu einzusteigen und Ernteanteile zu zeichnen. Solange es freie Ernteanteile gibt, sind Schnupper-Anteile für einen Monat möglich.

Infos zum Netzwerk Solidarische Landwirtschaft:

<http://www.solidarischelandwirtschaft.org>

Infos und Kontakt zum Projekt in der Ortenau:

www.solavie.de
info@solavie.de

Achern

Palatum Naturkost

Christa Zander

Am Markt 1

Tel. 07841/665582

Fax 07841/674686

*Mo-Do 8.30-12.30 Uhr und
14.30-18 Uhr, Fr 8.30-18 Uhr,*

Sa 8.30-13 Uhr

*100% kbA, Vollsortiment, viele
Waren von regionalen Erzeugern,
mit Feinkost, Wein, großer
Käsetheke*

Ettenheim

Naturkost Regenbogen

Daniel Nußbaumer

Friedrichstr. 17

Tel. 07822/448363,

E-Mail: naturkost-regenbogen@
t-online.de

www.naturkost-regenbogen.de

*Mo-Fr 9-12.30 Uhr und
15-18.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr
100% kbA*

Friesenheim

Regionalwert Biomarkt

Naturalia GmbH

Irene Krieg

Friesenheimer Hauptstr. 41

Tel. 07821/3270711

Fax 07821/3270712

E-Mail: info@naturalia-
friesenheim.de

www.naturalia-friesenheim.de

Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr

*350 qm großer Biomarkt mit Bio-
Bistro, Bio-Backwaren (auch
glutenfreie Backwaren), Frische-
Bedien-Theke mit Kuh-Schaf-
Ziegen-Käse, Antipasti,
reichhaltige Obst- und
Gemüseauswahl, auch direkt vom
Erzeuger, Netzwerkprodukte der
Regionalwert AG Freiburg,
komplettes Vollsortiment,
Nahrungsergänzung,
Naturpflegeprodukte,
Beratungskompetenz*

Haslach

Naturkost Kiebitz e.V.

Am Schafsteg 3

Tel. 07832/4397

Fax 07832/976224

E-Mail: info@kiebitz-haslach.de
www.kiebitz-haslach.de

*Mo-Sa 9-13 und 15-18.30 Uhr,
Mi u. Sa nachmittags geschlossen
99,9 % aus kbA, Naturkostladen
für Vereinsmitglieder, öffentliche
Öko-Bibliothek und Beratungs-
stelle, Organisation der Haslacher
Warentauschtage (2x im Jahr),
Veranstaltungsangebot (Koch-
kurse, Betriebsbesichtigungen,
Vorträge, Filmabende zu
ökologischen Themen)*

*Anmerkung: kbA steht für
„kontrolliert biologischer Anbau“*

PALATUM

NATURKOST

Seit 2005 BIO in Achern!

PALATUM - NATURKOST

AM MARKT 1 | 77855 ACHERN

T 0 78 41.66 55 82 | F 0 78 41.67 46 86

WWW.BIO-ACHERN.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO - DO 8.30 - 12.30 / 14.30 - 18.00 UHR

FR 8.30 - 18.00 UHR DURCHGEHEND

SA 8.30 - 13.00 UHR



Herzlich Willkommen im neuen Biomarkt Naturalia!

Sie sind herzlich eingeladen, in unserem gemütlichen BioBistro eine kostenlose Kaffeespezialität zu genießen.

*Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch bei uns.
Bis bald, Ihr Team vom Naturalia aus Friesenheim*

Regionalwert Biomarkt
Naturalia GmbH

Marktleitung: Irene Krieg
Friesenheimer Hauptstr. 72
77948 Friesenheim

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Kehl

La vie en bio
Kevin Woldt
Großherzog-Friedrich-Straße 4-6
Tel. 07851/3801
Fax 07851/3801
E-Mail: info@lavieenbio.net
www.lavieenbio.net
*Di-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-13 Uhr,
Montag Ruhetag
99% aus kbA, Vollsortiment mit
über 7000 Artikeln und Bistro*

Kehl (Sundheim)

Das LoLo – lose & lokal eG
Bio-Unverpacktladen
Martin-Luther-Weg 11 a
Tel. Laden 07851 6366928
Tel. Café 07851 7955595
E-Mail: hallo@das-lolo.de
www.das-lolo.de
*Laden: Mo. bis Fr. 9 – 18 Uhr,
Sa. 9 – 16 Uhr
Café: Di. bis So. 9 – 18.30 Uhr,
(warme Küche bis 15 Uhr),
So. 9 – 18.30 Uhr ((Langschläfer-
Frühstück bis 14.00 Uhr)
Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Vollsortiment mit vegan/ vege-
tarischem Café. Große Auswahl an
Obst & Gemüse, täglich
wechselnde Bäcker, Offene
Käsetheke & Antipasti, Geschenke
& Bücher, Kosmetik, Wasch- und
Reinigungsmittel
90% aus kbA, 10% nur lokal*

Lahr

lahrBio-Frischemarkt
Susanne Krämer
Kaiserstraße 44b
77933 Lahr
Tel. 07821-271108
Fax 07821-32120
E-Mail: info@lahrbio.de
www.lahrbio.de
*Mo-Fr 9-18:30 Uhr, Sa 9-14 Uhr
Lebensmittel-Vollsortiment, große
Auswahl an Obst und Gemüse,
frischen Backwaren und offenen
Käsesorten, Trockensortiment
sowie Milch und Milchprodukte,
Wasch- und Reinigungsmittel
sowie Körperpflege-, Hygiene- und
Kosmetikprodukte.*

Oberkirch

Bio-Supermarkt menken
Renchener Straße 9
Tel. 07802/7051665
E-Mail: info@bio-menzen.de
facebook.com/biomenken
*Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-18 Uhr
(Bäckerei Mo-Sa ab 6:30 Uhr)
Bio-Supermarkt: Bio, Frische und
Vielfalt auf 450m² mit über 7.000
Bio-Artikeln, alles für den täglichen
Bedarf, Produkte bei Nahrungs-
mittelunverträglichkeiten sowie bei
vegetarischer und veganer
Ernährungsweise.*

Oberkirch

Naturkost-Eck Neuse
Christian Neuse
Hauptstrasse 60
Tel. 07802/7144
E-Mail: chrisneuse@gmx.de
*Mo-Fr 8.30-12.30 Uhr und
14.30-18 Uhr, Sa 8.30-12.30 Uhr*
*Lebensmittel-Vollsortiment,
Naturkosmetik*

Offenburg

Alnatura Super Natur Markt
Marktleitung: Beatrice Benz
Gistv-Ree-Anlage 2
Tel. 0781 97057752
E-Mail: Beatrice.Benz@alnatura.de
www.alnatura.de
*Mehr als 6000 Bio-Produkte,
Naturkosmetik, Bäckerei,
Käsetheke
„We-Care Siegel“ sowie Bioland
und Demeter*

BioMarkt STRUX

Isabella Struck
Moltkestraße 1A
Tel. 0781/9487895
Fax 0781/9487896
E-Mail: info@strux-bio.de
www.strux-bio.de
*Struxbio: Mo-Fr 8-19 Uhr,
Sa 9-16 Uhr
Struxcafé: Mo-Fr 8:30-18 Uhr
Frühstück bis 10:30 Uhr,
Mittagstisch 11:30-14 Uhr*

*Naturkostvollsortiment: Backwaren
& -zutaten, Kaffee, Kakao & Tee,
Feinkost & Fertiggerichte, Fürs
Baby & Kind, Molkereiprodukte,
Fleisch, Fisch & Eier, Getreide,
Nahrungsergänzungsmittel,
Obst & Gemüse u.v.m.*

einMACHGLAS - Unverpacktladen

Carmen Blust
Am Marktplatz 19
Tel. 0781 96645190
E-Mail: laden@einmachglas-offenburg.de,
www.einmachglas-offenburg.de
Mo-Fr 9- 19 Uhr, Sa 8- 16 Uhr
*Fast kompletter Alltagsbedarf:
Lebensmittel, Drogerie- und
Feinkostartikel, Non-Food
Produkte sowie Schönes -
Unverpackt aus der Region.
Tägliche Auswahl an regionalen
Backwaren und glutenfreien süßen
Stückchen, Möglichkeit zum
Mahlen von Kaffee oder Getreide.
Kerzen aus recyceltem Wachs und
Sammelstelle für Wachsreste,
Fairer Coffee To Go und
Mittagstisch täglich ab 11 Uhr.
Überwiegend kbA*

Zell am Harmersbach

Naturhaus Heffner
Kirchstraße 1
Tel. 07835/54424
*Mo-Fr 9-12.30 Uhr u. 14-18 Uhr,
Sa 9-13 Uhr*
Naturkost-Vollsortiment

strux**x**bio

**Jetzt neu:
Frühstück ab 8:30 Uhr!**

strux**x**café

**Mittagstisch
Mo-Fr: 11:30 bis 14 Uhr**

Jeden 1. Samstag im Monat Frühstücksbuffet

Öffnungszeiten

struxbio:

Mo-Fr: 8 bis 19 Uhr

Sa: 9 bis 14 Uhr

struxcafé:

Mo-Fr: 8:30 bis 18 Uhr

struxx**bio**

Moltkestr. 1a, Offenburg
Gewerbegebiet Rammersweier
www.strux-bio.de

Bühl

Bio-Supermarkt menken
Oberweierer Straße 1
Tel. 07223/9424580

E-Mail: info@bio-menzen.de

facebook.com/biomenken

Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-18 Uhr

(Bäckerei Mo-Sa ab 7 Uhr)

Bio-Supermarkt: Bio, Frische und Vielfalt auf 450m² mit über 7.000 Bio-Artikeln, alles für den täglichen Bedarf, Produkte bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie bei vegetarischer und veganer Ernährungsweise

Schiltigheim (Elsass)

Naturalia

9, Rue d'Adelshoffen

Tel. 0033 388 18 55 65

Fax 0033 3 88 18 55 66

Mo-Sa 9-19.30 Uhr

100% aus kbA, Obst, Gemüse, Milchprodukte, Wurst, Brot, Fleisch, Wurst, Gewürze

Strasbourg

Au petit local Scholler

10 Place Broglie

Tel. 0033 388 32 39 09

Mo-Sa 7.45-19 Uhr

Brot, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Fleisch und Wurst, Gewürze

Strasbourg

La Maison Vitale

2, Rue Adolphe Seyboth

Tel. 03 88 32 68 53

Fax 03 88 15 00 08

Di-Do 9-13 Uhr u. 14.30-19 Uhr,

Fr 9-19 Uhr, Sa 9-13 Uhr und 14.30-18 Uhr

Obst und Gemüse, Gewürze, Milchprodukte, Brot, Getreide, Nahrungsergänzungsmittel, Bio-Café-Stube

Strasbourg

Vitana – Alimentation saine

13, Rue des Orfèvres

Tel. 03 88 32 30 08

Fax 03 88 32 30 10

www.vitana-strasbourg.com

Mo 14.15-18 Uhr, Di-Fr 8.30-19 Uhr, Sa 8.30-18 Uhr

Obst und Gemüse, Milchprodukte, Brot, Fleisch und Wurst, Gewürze, Nahrungsergänzungsmittel, Kosmetik

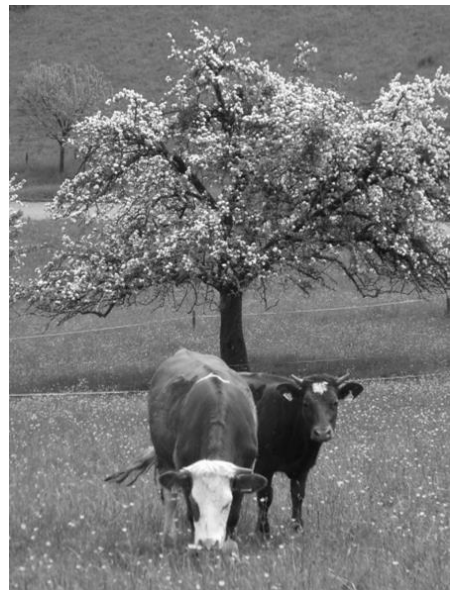
Iss gut so?

Das Thema Ernährung ist momentan so heftig diskutiert wie selten zuvor: Waren Vegetarier oder gar Veganer vor einigen Jahrzehnten bei uns noch Exoten, finden sich heute selbst in populären Frauenzeitschriften vegane Rezepte. Modeerscheinung? Gesundheitsbewusstsein? Oder Konsequenz aus der Frage: „Was bedeutet mir ein Tier – Freund oder Schnitzel?“

Eine Ursache der skeptischen Einstellung dem Fleischkonsum gegenüber ist in der heute üblichen Haltung der Tiere zu finden. In der „industriellen Massentierproduktion“ werden die Lebewesen häufig behandelt wie ein technisches Produkt, dessen Erzeugung immer mehr nach rein betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten „optimiert“ wird – ohne Rücksicht auf artgerechte Haltung oder Achtung vor dem Lebendigen. Bilder aus solchen Produktionsanlagen verderben so manchem den Appetit. Zu den Nebenwirkungen dieser Produktionsweise, die ohne den Einsatz von Antibiotika nicht auskommt, gehören nicht nur regelmäßig wiederkehrende Lebensmittelkandale, sondern auch zu viel Gülle auf den Feldern, Futtermais-Wüsten und eine wachsende Zahl von Tiertransporten.

Eigentlich wären Rind, Schaf und Ziege ideale Grasfresser, die das verwerten, was der Mensch nicht

selbst als Nahrung nutzen kann. Grünland kann große Mengen CO₂ einlagern, wenn sich das Wurzelwerk ungestört entwickeln kann, und somit den Methanausstoß der Rinder kompensieren – aber nur, wenn die Wiesen nicht von zu vielen Tieren bevölkert oder mit Mineralstoffen überdüngt werden. Doch im Bestreben, möglichst viel „Fleisch- oder Milchleistung“ aus einem Tier herauszuholen, gehen viele Rinder gar nicht mehr auf die Weide und es wird Kraftfutter zugefüttert.



Weiderinder in Berghaupten

Die Futtermittel kommen in der konventionellen Landwirtschaft häufig nicht oder nicht nur vom eigenen Betrieb, sondern werden

zum Großteil in Ländern wie Brasilien oder Indien erzeugt. Dort nehmen sie Flächen in Anspruch, die der lokalen Bevölkerung dann nicht mehr zur Nahrungsversorgung zur Verfügung stehen.

Schätzungen des Weltagrarrats zufolge werden heute 70% der gesamten landwirtschaftlichen Fläche für Nutztiere gebraucht, und 40% des weltweit geernteten Getreides landen in Futtertrögen, obwohl damit auch direkt Menschen ernährt werden könnten. Der Flächenverbrauch zur Ernährung einer Person mit stark fleischi-basierter Ernährung ist aber um ein Vielfaches höher als bei Vegane-rn.

Dieser höhere Flächen- und Energieverbrauch, die Methanproduktion bei Rindern, die Transportemissionen für Futtermittel etc. führen dazu, dass die Produktion von Fleisch, aber auch anderer tierischer Lebensmittel wie Milchprodukte, Eier etc. eine sehr schlechte Klimabilanz aufweisen. Manchen Berechnungen zufolge sind die Pariser Klimaziele nur mit einer drastischen Reduktion der Nutztierhaltung zu erreichen – und damit auch unseres Fleischkonsums.

Eine solche Ernährungsumstellung käme auch dem Gewässerschutz zugute, denn der Wasserverbrauch bei stark fleischi-basierter

Ernährung ist ca. zehnmal so hoch wie bei pflanzlichen Nahrungsmitteln, von der Verschmutzung des Wassers durch Gülle, Düngemittel und Antibiotika aus der Massentierhaltung ganz zu schweigen.

Fest steht außerdem, dass der heute in den reichen Industrienationen übliche Fleischkonsum ein Gesundheitsrisiko darstellt. Wissenschaftler empfehlen, pro Woche höchstens 300 bis 600 Gramm Fleisch zu essen. Derzeit verspeist der Durchschnittsdeutsche jedoch mehr als doppelt so viel. Eine Ernährung, die stärker auf frischem Gemüse und Obst basiert, verringert das Risiko für Übergewicht, Herz-Kreislauf-Probleme und Krebs.

Der BUND rät darum dazu, den eigenen Fleischkonsum kritisch zu prüfen und zumindest zu einer fleischi-rmeren Ernährung überzugehen. Wenn Fleisch gekauft wird, sollte es in jedem Fall Ware sein, die so tier- und umweltgerecht wie möglich produziert wurde. Entsprechende Bezugsquellen finden Sie in dieser Broschüre, und durch den regionalen Bezug haben Sie die Möglichkeit, direkt in die Produktionsabläufe Einblick zu nehmen.

Petra Rumpel, Lisa Mulyk

Quellen: „Fleischatlas“, Heinrich Böll Stiftung, BUND und Le Monde diplomatique, 2013

Achern

Reformhaus
Ingrid Gräber
Hauptstraße 19
Tel. 07841/665732
*Mo-Fr 8.30-18.30 Uhr und
Sa 8.30-14 Uhr*
*Lebensmittelangebot größtenteils
aus kbA*

Gengenbach

Reformhaus Biedinger
Sabine Biedinger
Victor-Kretz-Straße 4
Tel. 07803/2644
Fax 07803/6910
E-Mail: reformhaus.gengenbach@
gmail.com
www.reformhaus-biedinger.de
Neuform-Mitglied
*Mo-Fr 8-12.30 Uhr und
14.30-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr*
*90% des Lebensmittelangebotes
aus kbA, refo-Naturarzneimittel-
beratung, refo-Kosmetikberatung*
„Beratung ist unsere Stärke“

Hausach

Apotheke Iff
Reformwaren-Depot
Eisenbahnstraße 68
Tel. 07831/271
Fax 07831/6060

Kehl

Reformhaus Feldmann
Hauptstraße 54
Tel. 07851/5292
Fax 07851/5292
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr
*75% des Lebensmittelangebots
aus kbA*

Schutterwald

Reformhaus Cecilien-Drogerie
Birgit Viol
Bahnhofstraße 2
Tel. 0781/52641
Fax 0781/67027
*Mo-Fr 7.30-12 Uhr u. 14-18 Uhr,
Mi Nachmittag geschlossen,
Sa bis 13 Uhr*
*80% des Lebensmittelangebotes
aus kbA*

Schiltach

Adler-Drogerie Reformhaus
Heike Gross
Hauptstraße 21
Tel. 07836/2756
Fax 07836/3780365
E-Mail: reformhausgross@
hotmail.de
*Di-Sa 9-12.30 Uhr und Di, Do, Fr
14.30-18 Uhr*
*Obst und Gemüse aus
biologischem Anbau, biologische
Lebensmittel, große
Naturkosmetikabteilung*

Trinkwasser – Lebensmittel Nr. 1

Wasser ist das einzige Lebensmittel, das durch nichts ersetzt werden kann. Dadurch ist im Zeitalter einer rasant wachsenden Weltbevölkerung ein Konflikt vorgeprogrammiert: Der Streit ums Wasser.

Auch wenn 70% der Erdoberfläche von Wasser bedeckt sind, handelt es sich dabei nur bei 3% um Süßwasser, und davon ist wiederum nur 1/3 für den Menschen erreichbar. Der Klimawandel bedroht durch veränderte Niederschlagsverteilung und Wüstenbildung vor allem Länder im Nahen Osten, in Schwarzafrika (Äthiopien, Nigeria, Tansania) oder Asien (China, Indien, Iran, Pakistan). Nicht nur die Knappheit der Ressource Wasser, sondern vor allem die Verteilung spielt hier eine Rolle: In manchen Gebieten werden so große Mengen wertvollen Trinkwassers für den landwirtschaftlichen Anbau von Exportgütern (z.B. Baumwolle, Zuckerrüben, Kaffee oder Futtermittel für die Nutztiere in den Ländern des reichen Nordens) verbraucht, dass die Flüsse versiegen, bevor sie das Meer erreichen. Insgesamt werden weltweit 70 % des Trinkwassers für die Landwirtschaft verbraucht. Für die Menschen vor Ort wird das Lebensmittel Wasser dadurch noch knapper. Aber auch bei uns muss

in Zukunft mit Veränderungen im Versorgungsmuster gerechnet werden, da über zwei Drittel des Süßwassers in den Gletschern gespeichert ist, deren Abschmelzen sich immer mehr beschleunigt. Allerdings ist unser dringendstes Problem die Qualität: Das Grundwasser, aus dem wir unser Trinkwasser größtenteils beziehen, wird zunehmend verunreinigt.

Großflächige Schadstoffquellen stammen insbesondere aus der Landwirtschaft sowie aus Siedlungen und Industrie. Untersuchungen zufolge nimmt die Nitratbelastung in den letzten Jahren ab. Jedoch überschreitet nach wie vor jede fünfte Grundwasser-Landesmessstelle in Baden-Württemberg den Nitrat-Warnwert von 37,5 mg/l. Der Grenzwert von 50 mg/l wird an jeder zehnten Messstelle überschritten (Quelle: Grundwasser-Überwachungsprogramm 2015 LUBW). Auch der Ortenaukreis ist hierbei schwerpunktmäßig betroffen, da gerade die Oberrheinebene landwirtschaftlich intensiv genutzt wird.

Auch in Bezug auf sogenannte „Pflanzenschutzmittel“ kommt es noch immer zu Überschreitungen der empfohlenen Grenzwerte. Zum Teil sind noch Jahre nach dem Verbot eines Wirkstoffs Rückstände und giftige Abbauprodukte im Grundwasser festzustellen.

Als Folge der Schadstoffbelastung müssen die Wasserwerke zum Teil einen größeren Aufwand betreiben, um sauberes Trinkwasser liefern zu können. Sie mischen belastetes mit unbelastetem Wasser, bauen spezielle, teure Aufbereitungsanlagen und bohren neue, tiefere Brunnen. Die Ursachen werden dabei allerdings nicht behoben.

Dass es auch anders geht, zeigt ein Projekt in Bayern: Seit 1992 haben im Münchner Wassereinzugsgebiet über 165 Landwirte mit

insgesamt 3900 Hektar Land auf ökologischen Landbau umgestellt. Dabei werden sie von den Stadtwerken München sowohl finanziell als auch bei der Vermarktung ihrer Produkte unterstützt. Die Münchner Stadtwerke haben somit frühzeitig auf steigende Nitratwerte reagiert.

Fazit: Die Umstellung auf ökologischen Landbau ist für die dauerhafte Sicherstellung der Trinkwasserversorgung ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung.

Der ökologische Landbau schützt unser Trinkwasser

Vorausschauende Wasserschutzpolitik ist sinnvoller
und günstiger als teure Reparatur.

Der Druck dieser Broschüre wird finanziell unterstützt von folgenden
Kommunen bzw. Wasserversorgern:

Stadtwerke Gengenbach
Haslach
Hohberg
Zweckverband GWV Korkerwald (Rheinau)
Ohlsbach

Bühl

Weltladen
Monika Krippel
Wiedigstraße 9 – Haus Alban Stolz
Tel. 07223/80 83 466
E-Mail: weltladenbuehl@arcor.de
*Di, Do, Sa 10-12.30 Uhr,
Do 15-18 Uhr
Lebensmittel, Kunstgewerbe*

Bühl-Vimbuch

Weltladen, Monika Krippel
Vimbucher Str. 42 –
Bernhardushaus
Tel. 07223/80 83 466
E-Mail: weltladenbuehl@arcor.de
www.vimbuch.com/weltladen/
*Mi 9.30-11.30 Uhr, Fr 16-18.30
Uhr, Lebensmittel, Kunstgewerbe*

Ettenheim

Eine-Welt-Laden
Gottfried Kernler
Friedrichstraße 36
Tel. 07822/5972
E-Mail: GKernler@t-online.de
*Mo, Di, Do, Fr 16-18 Uhr u. Mi u.
Fr 9.30-12 Uhr
Fair gehandelte Lebensmittel,
Bananen und Kunstgewerbe*

Haslach

Weltladen (Filiale)
Gerhard Schrempf
Engelstraße 18
Tel. 07832/9789044

Fax 07834/8670320

E-Mail: weltladen.haslach@web.de
www.weltlaeden-kinzigtal.de
*Mo-Sa 9-12.30 Uhr u. Mo, Di, Do,
u. Fr 14.30-18 Uhr, am zweiten Sa
im Monat auf dem Wochenmarkt*

Lahr

ESPERANZA – Der Weltladen
Irene Schleimer
Marktplatz 12
Tel. 07821/29393 oder
0151/59179213
E-Mail: ischleimer@gmx.de
www.weltladen-esperanza.de
*Mo-Sa 9-13 Uhr und Mo, Di, Do, Fr
14.30-18.30 Uhr*

Neuried-Ichenheim

Globus-Weltladen Neuried
Hauptstraße 40
E-Mail: info@globus-weltladen.de
www.globus-weltladen.de
*Do 15.30-19 Uhr,
Sa 9.30-12.30 Uhr*

Oberkirch

Weltladen Oberkirch
Ulrike Ebert-Huber
Hauptstraße 45
Tel. 07802/7068510
E-Mail: info@weltladen-
oberkirch.de
www.weltladen-oberkirch.de
*Mo-Fr 9-12 Uhr und 14.30-18 Uhr,
Sa 9-13 Uhr*

Offenburg

Weltladen Regentropfen e.V.

Christine Junker

Lange Straße 19

Tel. 0781/77224

E-Mail: info@weltladen-offenburg.de

www.weltladen-offenburg.de

Mo-Fr 9:30-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Schiltach

Weltladen (Filiale)

Gerhard Schrempf

Hauptstraße 5

Tel. 07836/5833

E-Mail: gerhard@familieschrempf.de

www.weltlaeden-kinzigtal.de

*Mi 9-12.30 Uhr, Do 8-12.30 und
14.30-18 Uhr, Fr 9-12.30 Uhr und
14.30-18 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr
Lebensmittel und Handwerksartikel
aus fairem Handel, Lebensmittel
überwiegend aus biol. Anbau*

Wolfach

Weltladen, Gerhard Schrempf

Vorstadtstraße 45

Tel. 07834/8656911

E-Mail: weltladen.wolfach@web.de

www.weltlaeden-kinzigtal.de

*Mo, Di, Do, Fr 14.30-18 Uhr, Mi,
Do, Fr 9-12 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr
Lebensmittel und Handwerksartikel
aus fairem Handel; Lebensmittel
überwiegend aus biol. Anbau*



Mode, Schmuck oder Kunsthandwerk,
Kaffee, Tee, Reis und andere Lebensmittel:
Produkte von hoher Qualität
mit Geschichten und Gesichtern aus fernen Ländern
umweltfreundlich produziert oder angebaut
sowie unter menschenwürdigen Bedingungen hergestellt!

Weltladen Regentropfen

Lange Straße 19 – 77652 Offenburg
0781/77224 - www.weltladen-offenburg.de

Lebensmittelverschwendung

In den Nachkriegsjahren war eines der wichtigsten Ziele der jungen Bundesrepublik die ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit bezahlbaren Lebensmitteln. Wer heute meterlange Supermarktregale, Frischetheken voller Früchte aus allen Ländern der Welt und seitenweise Sonderangebote von verschiedenen Discountern sieht, dem wird klar, dass die quantitative Versorgung und die Auswahl mehr als gewährleistet ist.

Das große Angebot und die günstigen Preise führen allerdings dazu, dass der Konsument reichlich zugreift. Es reicht nicht mehr, genug zu essen im Haus zu haben, sondern es wird erwartet, dass immer eine große Auswahl vorhanden ist, so dass man nur das isst, was frisch ist, tadellos aussieht und worauf man gerade am meisten Appetit verspürt.

Dazu kommt, dass gerade in Ballungszentren der Bezug zur landwirtschaftlichen Erzeugung fehlt. Wenn die Menschen keine Vorstellung vom Aufwand haben, der zum Anbau von Feldfrüchten oder zur Aufzucht von Nutztieren nötig ist, ist der Umgang mit den Lebensmitteln entsprechend nachlässig. Brot vom Vortag, Obst mit kleinen Druckstellen oder Produkte mit ablaufendem Haltbarkeitsdatum haben in diesem Überan-

gebot keine Chance mehr. Nach Angaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wandert jedes achte gekaufte Lebensmittel in den Müll.



Die strenge Auswahl beginnt jedoch bereits auf den Feldern: Gemüse, das in Größe und Form nicht ganz der Norm entspricht, wird im industriellen Landbau meist von vorn-

herein aussortiert, weil es nicht verkäuflich ist. Auf dem Weg zum Großmarkt und weiter zum Einzelhändler bleiben weitere Anteile der Lebensmittel buchstäblich auf der Strecke. Lebensmittelgeschäfte sortieren Waren aufgrund des Mindesthaltbarkeitsdatums oder optischer Mängel aus. So kommt es, dass allein in Deutschland jährlich 20 Millionen Tonnen an Lebensmitteln in der Mülltonne landen.

Was tun? Neben planvollem Einkauf, sorgfältiger Lagerung und etwas „Mitgefühl“ für nicht ganz perfekte Exemplare kann die Resteverwertung eine sinnvolle Ergänzung sein. Tipps dazu und sogar eine App findet man beim BMEL unter

www.zugut fuer dietonne.de

Achern

Vollkornbäckerei Wüst,
vegetarisches Bistro
Hans Wüst
Von-Drais-Straße 25
Tel. 07841/709199
Fax 07841/709198
E-Mail: info@vollkornbaeckerei-
wuest.de
www.vollkornbaeckerei-wuest.de
*Mo-Fr 7.30-14.30 Uhr,
Sa 7.30-12 Uhr*
*kbA- und Demeter-Backwaren,
Belieferung Naturkostläden,
Reformhäuser und Märkte von
Müllheim-Karlsruhe*

Appenweier

Bäckerei Gerdes
Im Frische-Center Decker
Sander Str. 1
Tel. 07805/9147227
Fax 07805/910512
E-Mail: mail@baeckerei-gerdes.de
www.baeckerei-gerdes.de
Mo-Fr 6-20 Uhr, Sa 6-20 Uhr
*circa 30% der Brotbackwaren aus
kbA (ca. 4% des Gesamt-
umsatzes)*

Bühl

Peter's gute Backstube
GmbH & Co. KG
Moritzenmatten 8
Tel. 07223/98930
Fax 07223/989370

E-Mail:

info@petersgutebackstube.de
www.petersgutebackstube.de
*Öffnungszeiten und Filialen siehe
Homepage*
*Kleiner Anteil an Bioland-
Backwaren, z.B. Bio-Vollkornbrote
und Brötchen (ca. 7 %),
Rühreifrühstück mit Bio-Eiern und
Biobutter*

Durbach

Bäckerei Müller
Emil Müller
Talstraße 31
Tel. 0781/42708
Fax 0781/9480595
E-Mail: info@suessevielfalt.de
www.suessevielfalt.de
*Kleiner Anteil nach EU-
Bioverordnung*

Ettenheim-Altdorf

Bäckerei Möhringer
Thomas Möhringer
Jakob-Dürrese-Straße 12
Tel. 07822/9687
Fax 07822/4489792
E-Mail:
www.moehringersbackstube.de
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-12.30 Uhr
nach EU-Bioverordnung
*circa 50% der Backwaren aus kbA,
neben Bio-Brot auch Bio-
Obstkuchen, Bio-Quiches und Bio-
Feinbackwaren.*

BÄCKEREIEN

Verkauf auf Wochenmärkten in
Herbolsheim und Lahr, außerdem
in mehreren Naturkostläden

Mahlberg

Bäckerei Friedrich
Inh. Heinrich Schulz
Untenburgstraße 8
Tel. 07825/5012
www.baecerei-friedrich.de
Mo-Fr 6.45-18.15 Uhr,
Sa 6.45-13 Uhr
Bioland, circa 10% aus kbA

Neuried-Altenheim

Bäckerei Marzluf
Großriedgasse 24
Tel. 07807/790
Mo, Di, Do, Fr 6-12 Uhr und
14.30-18 Uhr, Mi und Sa 6-12 Uhr
circa 50% aus kbA, davon 40%
Demeter

Neuried-Ichenheim

Hofbäckerei Schnebel
Anne u. Rainer Schnebel
Hauptstraße 26
Tel. 07807/958103 oder
0160/3313948 (Fr und Sa)
E-Mail: schnebel12@gmx.de



WUSSTEN SIE SCHON, DASS..



...WIR TÄGLICH
200KG GETREIDE
FRISCH VERMAHLEN?



...WIR UNSERE PRODUKTE
NACHHALTIG
TRANSPORTIEREN
MIT EINEM E-AUTO?



...WIR SEIT
25 JAHREN
EINE ZERTIFIZIERTE BIO-
BÄCKEREI SIND?

**BACKHANDWERK
MIT TRADITION**

Jakob-Dürrese-Str. 12 · 77955 Altdorf
Mo-Fr: 6.00 - 18.00 Uhr, Sa: 6.00 - 12.30 Uhr
☎ 07822/9687 · moehringersbackstube.de



Naturland

Fr 11-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr

Brot und Backwaren überwiegend aus Dinkelmehl, Emmerbrot, Dinkelkekse, Apfelsaft, Apfelessig, Senf, Zitronenverbentee, Dinkelnudeln

Oberkirch

Bäckerei Gerdes

Im Frische-Center Decker

Appenweierer Str. 42

Tel. 07802/7059264

Fax 07805/910512

E-Mail: mail@baeckerei-gerdes.de

www.baeckerei-gerdes.de

Mo-Fr 6.30-20 Uhr, Sa 6.30-20 Uhr

nach EU-Bioverordnung

circa 30% der Brotbackwaren aus

kbA (ca. 4% des Gesamt-

umsatzes)

Oberkirch-Zusenhofen

Bäckerei Gerdes

Im Frische-Center Decker,

Nußbacher Str. 37

Tel. 07805/9137339

Fax 07805/910512

E-Mail: mail@baeckerei-gerdes.de

www.baeckerei-gerdes.de

Mo-Fr 6.30-20 Uhr, Sa 6.30-18 Uhr

nach EU-Bioverordnung

circa 30% der Brotbackwaren

aus kbA

Offenburg

café-müller

Stephan Müller

Rammersweier Str. 118

Tel. 0781/94884744

E-Mail: info@lahorie.de

www.lahorie.de

Mo, Di, Do, Fr, Sa 7.30-18.30 Uhr,

So 9-13.30 Uhr

kleiner Anteil nach EU-

Bioverordnung

Offenburg

Bäckerei Müller

Emil Müller

Weingartenstraße 21

Tel. 0781/38411

E-Mail: info@suessevielfalt.de

www.suessevielfalt.de

Kleiner Anteil nach EU-

Bioverordnung

Offenburg

Bäckerei-Konditorei Bistro

Siegwart KG

Gottfried Siegwart

Ecke Moltke-/Erzbergerstraße

Tel. 0781/9484660

Fax 0781/9484670

E-Mail: [info@baeckerei-](mailto:info@baeckerei-siegwart.de)

siegwart.de

www.baeckerei-siegwart.de

Öffnungszeiten und Angebot siehe

Hauptsitz (Offenburg Rabenplatz)

Offenburg

Bäckerei-Konditorei Bistro

Siegwart KG

Gottfried Siegwart

Rabenplatz 3

Tel. 0781/66998

Fax 0781/991273

E-Mail: [info@baeckerei-](mailto:info@baeckerei-siegwart.de)

siegwart.de

www.baeckerei-siegwart.de

Mo-Fr 5.15-18 Uhr,

Sa 5.15-12.30 Uhr

nach EU-Bioverordnung

ca. 10-50%,

Bio-Vollkorn-Dinkelbrötchen, Bio-

Brote, Bio-Gepa-Kaffee und Tee,

Bio-Säfte und Bio-Bier

Offenburg-Rammersweier

Bäckerei Müller

Emil Müller

Weinstraße 103

Tel. 0781/38803

E-Mail: info@suessevielfalt.de

www.suessevielfalt.de

nach EU-Bioverordnung

circa 20-30% der Brotbackwaren

aus kbA

Orschweier

Bäckerei Friedrich

Lindenplatz

Tel. 0176/25039290

www.baeckerei-friedrich.de

Mo-Fr 6.30-12.15 Uhr,

Sa 6.30-12.15 Uhr

Bioland

circa 10% aus kbA

Renchen

Bäckerei Gerdes

Im Neukauf Seifermann

Mozartstraße 1

Tel. 07843/9941914

Fax 07805/910512

E-Mail: mail@baeckerei-gerdes.de

www.baeckerei-gerdes.de

Mo-Sa 6:30-20 Uhr

circa 30% der Brotbackwaren aus

kbA (ca. 4% des Gesamt-

umsatzes)

Sasbachwalden

Bäckerei Oberle

Talstraße 31

Tel. 07841/25367

Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-12.30 Uhr

Nach EU-Bioverordnung

Schnitzer-Backwaren , Brote und

Brötchen

Schutterwald

Bäckerei-Konditorei Bistro

Siegwart KG

Gottfried Siegwart

Hauptstraße 83

Tel. 0781/52737

E-Mail: [info@baeckerei-](mailto:info@baeckerei-siegwart.de)

siegwart.de

www.baeckerei-siegwart.de

Öffnungszeiten und Angebot siehe

Hauptsitz (Offenburg Rabenplatz)

Aktionsbündnis „Gentechnikfreie Ortenau“ – Initiative für gentechnikfreie Landwirtschaft und Lebensmittel

Gentechnik im Essen scheint kein großes Thema mehr zu sein. Tatsächlich sind der Anbau und die Einfuhr von gentechnisch veränderten Obst- und Gemüsesorten zum direkten Verzehr in Deutschland verboten - noch. Doch mit Inkrafttreten von CETA und anderer Freihandelsabkommen könnte sich das ändern, und auch Neuzulassungen von gentechnisch manipulierten Pflanzen für den Anbau bei uns sind nicht ausgeschlossen.

Außerdem gelangen gentechnisch veränderte Produkte über das Viehfutter in unsere Nahrungskette. Der Großteil der deutschen Schweine, Kühe und Hühner werden mit gentechnisch verändertem Soja, Mais und z.T. auch Raps gefüttert. Die so erzeugten Produkte müssen nicht einmal speziell gekennzeichnet werden.

Darum haben BUND-Umweltzentrum Ortenau und Kiebitz e.V. (Ökologische Verbrauchergemeinschaft aus Haslach im Kinzigtal) im Jahr 2011 das „Aktionsbündnis Gentechnikfreie Ortenau“ gegründet. Ermutigt durch das Vorbild der über 200 bereits bestehenden gentechnikfreien Regionen bzw. Initiativen in Deutschland wollen wir uns auch in der Ortenau für

eine Landwirtschaft und Lebensmittelherzeugung einsetzen, in der gentechnisch veränderte Produkte keinen Platz haben.

Dabei wollen wir viele Landwirte dafür gewinnen, mit einer Selbstverpflichtungserklärung zu bestätigen, dass sie keine gentechnisch veränderten Pflanzen anbauen und auch kein Tierfutter mit GVO (gentechnisch veränderten Organismen) verwenden. Für Kommunen haben wir eine ähnliche Selbstverpflichtungserklärung für die gemeindeeigenen Flächen entworfen.



Zahlreiche Landwirte und insgesamt 14 Ortenauer Kommunen sind inzwischen (Stand September 2017) als „gentechnikfrei“ bei uns registriert. Auch der Landkreis kann zur gentechnikfreien Zone werden. Ziel ist es, dass immer mehr landwirtschaftliche Fläche im Ortenaukreis komplett ohne GVO bewirtschaftet wird.

Fast noch wichtiger ist uns aber die Information der Verbraucher*innen. Mit Vortragsveranstaltungen machen wir auf die Verwendung und die Risiken der Gentechnik aufmerksam. Exkursionen zu Bio-Bauernhöfen und zu Bio-Gärtnereien zeigen, dass es auch ohne geht. Da sich viele Menschen fragen, wie man gentechnisch veränderte Produkte beim Einkauf sicher vermeiden kann, haben wir einen speziellen Leitfaden für den Einkauf von gentechnikfreien regionalen Produkten herausgegeben, bei dem das Augenmerk auf den tierischen Produkten wie Milch, Milchprodukten, Eier, Fleisch und Wurst liegt. Dieser Leitfaden ist auf der Website von BUND und Kiebitz e.V. zu finden.

Wichtig ist:

Alle Bio-Produkte sind grundsätzlich gentechnikfrei!

Da in der Entwicklung von gentechnisch veränderten Pflanzen inzwischen neue Techniken eingesetzt werden, die immer schwerer nachzuweisen sind, halten wir den Anbau und damit den Erhalt von samenfesten, regional angepassten und selbst weiter vermehrbaren Gemüse- und Getreidesorten für extrem wichtig. Verschiedene Veranstaltungen dazu, z.B. eine Exkursion zum Samengarten in Eichstetten oder unser Samen- und Pflanzentauschtag auf dem Biobauernhof Reber, den wir im

April 2017 erstmalig und mit großem Erfolg durchgeführt haben, tragen dazu bei, das Bewusstsein der Ortenauer Bürger*innen zu schärfen.



Fast 3000 Verbraucher bestätigen uns bereits mit ihrer Unterschrift auf unseren Listen ihre Absicht, regional erzeugten, gentechnikfreien Lebensmitteln beim Einkauf den Vorzug zu geben und das Aktionsbündnis ideell zu unterstützen.

Das Aktionsbündnis hat 32 Mitglieder, darunter der BDM (Bund deutscher Milchviehhalter) Ortenau, einige BUND- und NABU-Ortsgruppen, Tierschutzvereine sowie der Bezirksverein Badischer Imker e.V. Haslach. Neue Mitglieder sind immer willkommen. Wer Interesse an der Initiative hat, kann sich gerne an uns wenden:

BUND-Umweltzentrum Ortenau oder

***Naturkost Kiebitz e.V., Am Schafsteg
3, 77716 Haslach, Tel: 07832-4397,
E-Mail: info@kiebitz-haslach.de***

Kehl-Leutesheim

Metzgerei Keck GbR
Torsten u. Jochen Keck

Rheinwaldstraße 24

Tel. 07853/691

Fax 07853/997960

E-Mail: MetzgereiKeck@t-
online.de

www.metzgerei-keck.de

EU-Bio

Di, Do, Fr 7.30-12 Uhr u. 14.45-18

Uhr, Mi u. Sa 7.30-12.30 Uhr

Biofleisch auf Anfrage

www.hubermuehle.de

Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12.30 Uhr

Bioland

Lahr

Biometzger Herr

Friedrichstr. 47

Tel. 07681/4940321 (Haupt-

geschäft in Waldkirch-Buchholz)

Di, Fr, Sa 8.30-12.30 Uhr,

Fr zusätzlich 15-18 Uhr

Bioland

Fleisch und Wurstwaren

Hohberg-

Niederschopfheim

Huber-Mühle

Ichenheimer Str. 2

Tel. 07808/91444-0

Fax 07808/91444-29

E-Mail: info@hubermuehle.de

Oberkirch

Ölmühle Walz GmbH

Appenweierer Straße 56

Tel. 07802/2294

Fax 07802/50183

E-Mail: oelmuehle.walz@t-
online.de

Unsere Öle:

Bio-Haselnussöl

Bio-Hanföl

Bio-Kürbiskernöl

Bio-Leinöl

Bio-Mandelöl

Mohnöl

Bio-Rapsöl

Bio-Schwarzkümmelöl

Bio-Senföl

Traubenkernöl

Walnussöl

Bio-Weizenkeimöl

Hochwertige Speiseöle

direkt vom Hersteller

sowie weitere Naturkostprodukte:



Appenweierer Str. 56, 77704 Oberkirch

Tel 07802 2294. Fax 50183

www.oelmuehle-walz.de

Vertrauen Sie unserer Erfahrung

www.oelmuehle-walz.de
*Mo-Fr 8.15-12.15 Uhr und
14-18 Uhr, Sa 8.15-12.15 Uhr
EU-Bio, zertifiziert von Lacon*

Offenburg

Oleofactum – Öl und Wissen
Walter Bitzer
Hildastraße 4
Tel. 0781/9322695
Fax 0781/9322696
E-Mail: info@oleofactum.de
www.oleofactum.de
*Mo-Sa 9.30-13 Uhr und 15-18 Uhr,
Mi u. Sa Nachmittag geschlossen
Bio-Speise-Frischöle aus Apriko-
senkern (süß und bitter), Kokos-
nuss, Kürbiskern, Leinsamen,
Mandel, Weiß-Mohn, Sesam,
Sonnenblumen, Walnuss u.v.m.,
Spezialitätenöle: Sesam-Galgant,
Sonnenblumen-Verveine u.a.,
Glutenfreie Mehle aus teilentölkten
Saaten, Kerne*

Offenburg

Raphaels Tee-Wein-Feinkost
Helga Böttler-Frank
Langestraße 24
Tel. 0781/74307
www.raphaels-offenburg.de
*Mo-Mi 9.30-13.30 Uhr und 14.30-
18.30 Uhr, Do-Fr 9.30-13.30 Uhr u.
14.30-19.30 Uhr, Sa 9.30-16 Uhr
Wein, Spirituosen, Feinkost,
Schokolade, Tee (20% kbA)*

Teningen

Bio Jung Fruchtsäfte
Goethestr. 18
Tel. 07641/9621555
Fax 07641/9621554
E-Mail: info@jung-saeft.de
www.jung-saeft.de
*Verkauf nach Absprache
Streuobst-Apfelsaft, Apfel-Birnen-
Saft und diverse Obstsäfte,
Apfelcidre, Apfelmmost, Obstbrände*

Willstätt

Ölmühle Scheibel
Wolfgang Huber-Scheibel
Hauptstr. 28
Tel. 07852/9370730
Fax 07852/9370731
E-Mail: info@oelmuehle-
scheibel.de
http://www.oelmuehle-scheibel.de
*Mo, Di, Do u. Fr 8.30-12 u. 14.30-
18 Uhr, Mi u. Sa 8.30-12 Uhr
Natives, kaltgepresstes BIO-
Speiseöl z.T. aus reg. Anbau*

Zell am Harmersbach

Manßhardt Teehandel und
Teeversand, In der Gass 5
Tel. 07835/5206
Fax 07835/549919
E-Mail: info@teeauslese.de
www.teeauslese.de
*Versand, nach EU-Bioverordnung
Schwarz-, Grün- u. Kräutertee, ca.
30% kbA., über 100 Sorten kbA.*

Achern

Bistro Wüstro
Hans Wüst
Von-Drais-Straße 25
Tel. 07841/209495
E-Mail: info@vollkornbaeckerei-wuest.de
www.vollkornbaeckerei-wuest.de
Demeter
Mo-Fr 7.30-14 Uhr, Sa 7.30-12 Uhr
vegetarische Vollwert-Menüs,
frische Salate und Desserts,
Demeter-Backwaren

Offenburg

Gälrliwi Vollwertrestaurant
Ritterstraße 3, Ecke Spitalstraße
Tel. 0781/77876,
E-Mail:
reinhard.lehmann@gaelriwli.de
www.gaelriwli.de
Mo-Fr 11-15 Uhr,
Sa 11.30-14.30 Uhr
30% aus kbA

Sasbachwalden

Naturhotel & Café Holzwurm
Am Altenrain 12
Tel. 07841/20540
Fax 07841/205420
E-Mail: info@holzwurmwirt.de
www.holzwurmwirt.de
Täglich 12-17.30 Uhr
Kaffee & Kuchen
Do-So Flammkuchen

Schutterwald

Haus am See
Andreas Fuchs
Am Kieswerk 50
Tel. 0781/28419895
E-Mail: info@westbucht.de
www.westbucht.de
Zeitgemäße Gastronomie & Kultur
Öffnungszeiten siehe Website
Ca. 60 % der Gerichte mit Bio-
Produkten und Zutaten aus der
Region vom Schwäbisch-
Hallischen Schwein oder Steaks
vom Färsenrind aus Baden-
Württemberg, auch vegetarisches
und kleines veganes Angebot.

Reparieren statt wegwerfen

Wer kennt das nicht: Die Kaffeemaschine gibt ihren Geist auf, und im Elektrofachgeschäft rät man gleich zum Kauf einer neuen. Am Rucksack reißt der Träger aus, die Naht am T-Shirt löst sich auf, aber für die Reparatur fehlt das nötige Werkzeug – oder die Kenntnis. Also landet vieles auf dem Müll und wird durch Neues ersetzt, obwohl oftmals nur eine Kleinigkeit defekt ist.

Um in solchen Fällen Abhilfe zu schaffen, hat das BUND-Umweltzentrum Ortenau 2014 das Repair Café Offenburg ins Leben gerufen. Unterstützung kam vom Offenburger Stadtteil- und Familienzentrum am Mühlbach, dem Weltladen Regentropfen e.V. sowie vom Eigenbetrieb Abfallwirtschaft Ortenaukreis.

Das Projekt richtet sich gegen die Wegwerfmentalität unserer Konsumgesellschaft. Es trägt dazu bei, dass Dinge länger genutzt werden und dadurch Müll vermieden wird. Die Produktion von Konsumgütern benötigt Energie und Rohstoffe. Nur wenn wir sparsam damit umgehen, wird davon auch für die nächsten Generationen noch genug vorhanden sein. Außerdem wird gezeigt, dass nicht immer die brandneuen, sondern die liebe gewordenen und vertrauten Gegenstände einen besonderen Wert haben.

Was genau ist ein Repair Café?

Ein Repair Café ist ein Ort bzw. eine Veranstaltung zum gemeinsamen Reparieren von Elektrokleingeräten, Textilien, Fahrrädern, Möbeln oder Spielzeug. Ehrenamtliche Helfer, die die nötigen Kenntnisse zur Reparatur solcher Gegenstände mitbringen und ihre Fähigkeiten für das Projekt zur Verfügung stellen, treffen sich mit Besitzern, die ihren reparaturbedürftigen Gegenstand nicht leichtfertig wegwerfen möchten.

Die defekten Artikel werden am Empfang registriert. Wartezeiten können bei Kaffee und Kuchen überbrückt werden. Wer an der Reihe ist, lässt sein Gerät reparieren bzw. legt unter Anleitung des Fachkundigen selbst Hand an. Das Ganze ist kostenlos. Nicht alles kann wiederhergestellt werden, aber meist gehen die Besucher mit reparierten Artikeln und neuen Kenntnissen nach Hause. Repair Cafés gibt es inzwischen auch in Kehl und Lahr sowie in Haslach.



Das Repair Café Offenburg findet in der Regel (abgesehen von Ferienzeiten) am **dritten Samstag im Monat statt, jeweils von 14 bis 17 Uhr** im **Stadtteil- und Familienzentrum Am Mühlbach**, Vogesenstraße 14a (beim Schulzentrum Nordwest), Offenburg.



Impressum

Herausgeber: Umweltzentrum Ortenau
Hauptstraße 21, 77652 Offenburg
Tel. 0781/25484, Fax: 03212/2548401
E-Mail: BUND.Umweltzentrum-Ortenau@bund.net
www.bund.net/uz-ortenau

Redaktion: Petra Rumpel, Anett Jähning,
Ralf Müller, Rainer Happel

Layout: Petra Rumpel, Ralf Müller

Titelfoto: Obst- und Gemüsekorb, Manuel Reinbold

Druck: Senser Druck, Augsburg
auf 100 % Recyclingpapier

6. überarb. Auflage: 8.000 Exemplare
Oktober 2017

Schutzgebühr: 3 Euro

* Hochzeiten * Firmenfeiern * Geburtstage * Messen *



Foodtrucks & Event-Location

* BIO * REGIONAL * FRISCH *

www.grill-and-chill.net

mail@grill-and-chill.net

0177 - 82 12 286



klimaneutral

natureOffice.com | DE-559-563842

gedruckt

mit Bio-Farben, Öko-Strom
und chemiereduziert, auf Papier aus
forstwirtschaftlichen Waldanbau