

INFOBRIEF

der Bio-Musterregion Ravensburg



Nr. 16

April 2022



Bild: Biohof Vetter

Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

Fachtag „Nachhaltige Verpflegung“

Rund 250 Teilnehmerinnen und Teilnehmer verfolgten den Online-Fachtag „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“, der am 7. Februar im Rahmen des Projekts *Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen* stattfand. Die große Resonanz bestätigte, dass eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung für viele Küchenverantwortliche derzeit ein hochaktuelles Thema ist.

Namhafte Expertinnen und Experten kamen bei der Online-Veranstaltung zu Wort und teilten Ihre Erfahrungen zum Thema. [Hier](#) finden Sie den Bericht zum Fachtag und weitere Infos zum Projekt.

Bio in kreiseigenen Einrichtungen

Am 8. Februar traf sich die Projektgruppe aus kreiseigenen Einrichtungen und Einrichtungen, an denen der Landkreis beteiligt ist, zum dritten Mal, um über die Umsetzung des Kreistagsbeschlusses zu „50% Bio bis 2030 in kreiseigenen Einrichtungen und Einrichtungen, an denen der Landkreis beteiligt ist“ zu sprechen. Bei dieser Sitzung ging es zum einen um das Thema „Kommunikation und Marketing“ zu Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie sowie zum anderen um den Austausch der Einrichtungen über den aktuellen Projektstand.

EIP-Projekt „Milchviehkälber“

Auch im Projekt „EIP-Milchviehkälber“ geht es weiter. Am 9. Februar fand das erste fachliche Projekttreffen statt. Hier wurden Arbeitsgruppen und das fachliche Lead-Team gegründet. Die Arbeitsgruppe zur Bio-Haltung nahm am 23. März die Arbeit auf. In der Projektgruppe zur Bio-Haltung sitzen viele Akteure aus den Bereichen Begleitforschung und Landwirtschaft sowie weitere Akteure. Auch die Bio-Musterregionen Ravensburg, Bodensee, Biberach und Freiburg sind dabei.

Vernetzungstreffen für Verarbeiter, Händler und Küchen

Am 10. Februar fand das Vernetzungstreffen für Bio-Verarbeiter, Händler und Großküchen statt, das im Rahmen des Projektes „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ in Kooperation mit der Bio-Musterregion Biberach und dem Wertschöpfungskettenberater Johannes Ell-Schnurr organisiert wurde. Bei dem Treffen ging es vorrangig darum, dass sich die einzelnen Glieder der Wertschöpfungskette kennenlernen und austauschen können. So konnten auch bestehende Lücken im Angebot aufgezeigt werden, die aber bereits durch beteiligte Verarbeiter und Händler bereits geschlossen werden könnten.



Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

GOBIOM - Begleitkreissitzung

Im Projekt „GOBIOM – Gestaltungsoptionen für ökonomisch tragfähige biodiversitätsfördernde Milchproduktionssysteme in den Bio-Musterregionen Freiburg und Ravensburg“ geht es nun in die Phase 2 und damit in die aktive Forschungs- und Umsetzungsphase. Dafür fand am 11. Februar die erste Begleitkreissitzung statt, bei der auch die Bio-Musterregionen Ravensburg und Freiburg dabei waren. Für das Projekt wurden in der Zwischenzeit Betriebe der Region angefragt, die Interesse haben, an diesem Projekt mitzuarbeiten und entsprechende Maßnahmen auf Ihren Betrieben umzusetzen. Außerdem wurde das Projekt auch bei der Mitmach-Konferenz vorgestellt.

Besuch von Sabine Kurtz, Staatssekretärin

Sabine Kurtz, Staatssekretärin, war am 24. Februar zusammen mit Raimund Haser, MdL, im Landkreis unterwegs und besuchte unter anderem die Suppenküche Klosterstüble in Bad Waldsee um sich mit verschiedenen Akteuren über das Thema „Gesunde Ernährung und regionale Wertschöpfung“ auszutauschen. Auch die Bio-Musterregion Ravensburg war mit dabei. Den Bericht der Schwäbischen Zeitung finden Sie [hier](#).



Diskutierten in Bad Waldsee über gesunde Ernährung, unnötige Lebensmittelverschwendung und regionale Wertschöpfung (von links): Wilhelm Heine, Sabine Weiland, Iris Steger, Raimund Haser, Katharina Eckel, Sabine Kurtz, Christa Fuchs und Rudi Heilig. (Foto: Sabine Ziegler)

Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

Öko-Grundkurs in der Fachschule für Landwirtschaft

Anfang März fand wieder der zweitägige Öko-Grundkurs für die Fachschulklasse in der landwirtschaftlichen Fachschule in Ravensburg statt. Beleuchtet wurden die produktspezifischen Märkte im Öko-Landbau mit vielen Tipps zur Umstellung des eigenen Betriebes, und Themen wie die EU-Öko-Verordnung, Kontrollen von Bio-Betrieben, Fördermöglichkeiten und Wirtschaftlichkeit. Das Regionalmanagement der Bio-Musterregion stellte in diesem Zuge die Arbeit der Bio-Musterregion vor und berichtete über den Bio-Fleischmarkt und regionale Vermarktungsinitiativen im Bio-Fleischbereich.

Dialogforum WertKalb-Projekt

Auch im WertKalb-Projekt fand wieder ein Austausch statt. Beim Treffen am 11. März ging es um das Thema „Erfahrungen und Potenziale von Vermarktungsstrategien von Fleischprodukten aus der Bio-Milchproduktion“. Das Treffen fand hybrid, in Nürtingen und einigen Online-Zuschaltungen statt. Aktuelles zum Projekt finden Sie [hier](#).

WertKalb[®]



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM

Thementischleiterausbildung in Vorbereitung auf die Mitmach-Konferenz

Am 15. März wurden die Projektgeber/innen und Thementischleiter/innen in einem Workshop für die Mitmach-Konferenz geschult und vorbereitet. Neben der Vernetzung der Projekte untereinander spielte hier insbesondere die Einweisung in die Technik und die technischen Abläufe bei der Mitmach-Konferenz, sowie die Schulung für die Leitung von Thementischen eine besondere Rolle. Sarina Gisa und Simon Neitzel von wirundjetzt e.V. moderierten den Workshop und gaben hilfreiche Moderationstipps für die Teilnehmenden. Olivier Schneider, Junge mit Ideen, gab Hinweise zum technischen Ablauf und Tipps zum Umgang mit Zoom und Phil Zinser, RaumZeit, begleitete die Teilnehmenden in die virtuellen Räume des Marktplatzes der Möglichkeiten.

Arbeitsgruppe Wertschöpfungskette Außer-Haus-Verpflegung

Die Arbeitsgruppe Wertschöpfungskette Außer-Haus-Verpflegung wurde von der Koordination der Bio-Musterregionen am Ministerium für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz ins Leben gerufen. Hier treffen sich etwa einmal im Jahr alle Regionalmanager/innen der Bio-Musterregionen und weitere Akteure, die sich mit diesem Thema beschäftigen um sich auszutauschen.

Veröffentlichung Einkaufsführer für die Außer-Haus-Verpflegung

Gemeinsam mit der Bio-Musterregion Biberach hat die Bio-Musterregion Ravensburg eine Abfrage bei den Bio-Akteuren der Region gestartet um Liefermöglichkeiten für regionale Bio-Lebensmittel für die Außer-Haus-Verpflegung ausfindig zu machen. Daraus ist nun ein Einkaufsführer für die Außer-Haus-Verpflegung entstanden. Dieser kann auf unserer Homepage [hier](#) abgerufen werden. Weitere Lieferanten können jederzeit aufgenommen werden. Wenden Sie sich bei Interesse bitte an Ihr zuständiges Regionalmanagement.

Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

Die Mitmach-Konferenz Ravensburg 2022 – lernen, staunen, erleben und mitgestalten

Am **20. März 2022** luden die [Bio-Musterregion Ravensburg](#), das Klimaschutzmanagement des [Gemeindeverbandes Mittleres Schussental](#), der [Bauernverband Allgäu-Oberschwaben](#), die [Regionalwert AG Bodensee-Oberschwaben](#), [wirundjetzt e.V.](#) und das [Bauernhaus-Museum Allgäu-Oberschwaben Wolfegg](#) gemeinsam zur 2. Mitmach-Konferenz im Landkreis Ravensburg unter dem Titel „**Gesunde Landwirtschaft – gesunde Erde – gesundes Leben: Dialog für alle**“ ein. Es war ein Tag, der allen Interessierten die Möglichkeit gab zu lernen, zu staunen und die Region mitzugestalten.

Nach verschiedenen Impulsvorträgen am Vormittag konnten die Teilnehmenden in der Mittagspause auf dem innovativen virtuellen 3D-Marktplatz der Möglichkeiten regionale Initiativen und Projekte kennenlernen. Am Nachmittag standen dann die Thementische im Mittelpunkt. Hier wurde in zwei Runden in Kleingruppen intensiv an regionalen Projekten gearbeitet. Alle weiteren Infos und auch die Möglichkeit die virtuellen Räume zu besuchen finden Sie [hier](#).

Am **19. März** wurde als Auftakt zur Mitmach-Konferenz der Film „Unser Boden – unser Erbe“ im Bauernhausmuseum und online gezeigt. Im Bauernhausmuseum fand anschließend zudem ein Podiumsgespräch statt. Den ausführlichen Bericht zur Filmvorführung finden Sie [hier](#).



Gemeindeverband
Mittleres
Schussental



wirundjetzt.org



Rückblick der Bio-Musterregion Ravensburg

Das Bio-Gschenke

Im Februar fanden im Rahmen der Ernährungstage des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg viele Aktionen statt. Ziel war es, auf genussvolles und nachhaltiges Essen im Alltag aufmerksam zu machen. Da jedes achte Lebensmittel im Müll landet, ist die kreative Weiterverwendung von Speiseresten ein wichtiges Thema der Ernährungstage. Aus diesem Grund wurden vom [Ernährungszentrum Bodensee-Oberschwaben](#) „Beste-Reste“-Rezepte gesucht.

Unter allen Einsendungen verlor das Ernährungszentrum Bio-Gschenke aus der Bio-Musterregion, die vom [Samhof](#) in Wolfegg, der [Adrian Manufaktur](#) in Waldburg, vom Biohof [Vetter](#) in Baienfurt, vom [Schlenkerhof](#) in Ravensburg und vom [Biolandhof Poppenhaus](#) in Wolfegg gesponsert wurden. Gewonnen haben: Florentiner von Tanja K., Spaghetti-Nester von Johannes B., Couscous-Bratlinge von Karolin S., Bananenkuchen von Manfred S., Gemüse-Quiche von Stefan W.

Die „Beste-Reste“-Rezepte finden Sie [hier](#).

Auch zu Ostern verpacken die 15 beteiligten Bio-Höfe und Naturkostläden im Rahmen des Projektes „[Bio-Gschenke](#)“ regionale Bio-Produkte zu einem Genussgeschenk. Die liebevoll verpackten Nester sind nicht nur ein echter Hingucker, sondern auch ein Beitrag zur Unterstützung unserer regionalen Bio-Landwirtschaft und handwerklichen Verarbeitungsunternehmen. Alle Verkaufsstellen versuchen auf Ihre individuellen Wünsche so gut wie möglich einzugehen. Viele können die Gschenke auch verschicken oder liefern (mit Aufpreis). Nicht nur für Privatpersonen sollte das Bio-Gschenke eine nachhaltige Alternative zum Standard-Oster-Nest sein, auch Firmen und Vereine sind eingeladen ihre Mitarbeiter/innen und Vereinsmitglieder mit liebevollem Genuss aus der Region zu beschenken. Betriebe und Vereine können dazu beitragen, die regionale Bio-Landwirtschaft durch das Verschenken der Bio-Gschenke bekannter zu machen und die Erzeugung hochwertiger, nachhaltiger und gesunder Lebensmittel in der Region unterstützen. Ein Osternest mit echtem Mehrwert also.



Bekanntmachungen

Gusto! Genussmesse

Ausstellungsförderung der BMR

Die [Gusto! Genussmesse](#) in Ravensburg soll in diesem Jahr vom 18. bis 20. November stattfinden. Für 10 Bio-Betriebe in der Bio-Musterregion Ravensburg gibt es wieder die Möglichkeit eine hohe Förderung für die Standkosten zu erhalten. Die Anmeldeunterlagen wie auch alle weiteren Informationen erhalten Sie bei Katharina Eckel (k.eckel@rv.de) oder Gabriele Asshoff von der Ravensburger Veranstaltungsgesellschaft (gabriele.asshoff@r-vg.de).

Anmeldeschluss: 30. Juni 2022



Öko-Aktionswochen

Es werden wieder Aktionen gesucht

Die diesjährigen Öko-Aktionswochen finden vom 19. September bis 31. Oktober statt. Auch dieses Jahr wünschen wir uns wieder möglichst viele verschiedenen Bio-Aktionen in diesem Zeitraum in unserer Region. Weitere Infos finden Sie [hier](#). Die Homepage wird noch aktualisiert. Bei Interesse können Sie sich gerne bereits jetzt beim Regionalmanagement der Bio-Musterregion Ravensburg melden.

Fotowettbewerb zum 101. Landwirtschaftlichen Hauptfest

des Landesbauernverbandes

Gesucht werden die besten Bilder in fünf Kategorien rund um die Landwirtschaft. Es winken tolle Preise. Einsendeschluss ist der **30. Juni 2022**.

Weitere Infos gibt es [hier](#).

Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau geht in die nächste Runde



Gesucht werden wieder zukunftsweisende, innovative Betriebskonzepte, die sich in der Praxis bewährt haben. Diese können dabei den Gesamtbetrieb oder auch nur Teilbereiche umfassen, wie z.B. in der Tierhaltung, im Natur- und Ressourcenschutz oder im Energiemanagement.

Einsendeschluss: 30. Juni 2022.

Weitere Infos finden Sie [hier](#).

Bekanntmachungen

EU-Bio-Auszeichnung



EU-Kommission schreibt Öko-Wettbewerb aus

Im Rahmen des Aktionsplans zur Förderung der ökologischen/biologischen Produktion wird eine jährliche Auszeichnung zur Anerkennung von Exzellenz in der Bio-Wertschöpfungskette ausgerufen. Es sollen die besten und innovativsten Bio-Akteure ausgezeichnet werden, die zur Verringerung der schädlichen Auswirkungen der Landwirtschaft auf Umwelt und Klima sowie zur Umsetzung der EU-Biodiversitätsstrategie und der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ beitragen. Auszeichnungen gibt es in folgenden Kategorien:

1. Beste Bio-Landwirtin und bester Bio-Landwirt
2. Beste Bio-Anbauregion
3. Beste Bio-Stadt
4. Beste Bio-Region
5. Bestes Bio-KMU
6. Bester Bio-Lebensmitteleinzelhändler
7. Bestes Bio-Restaurant

Bewerbungsschluss: 8. Juni 2022

[Bewerbungsformular und weitere Infos](#)

ECHT KUH-L

Schüler/innen Wettbewerb

Unter dem Motto „Kichern Erbsen? Nicht die Bohne! – Starke Eiweißhelden“ können sich Schülerinnen und Schüler der 3. bis zur 10. Klasse aller allgemeinbildenden Schulen in Deutschland damit auseinandersetzen wie nachhaltige Landwirtschaft und eine umweltgerechte Ernährung zusammenhängen.

Einsendeschluss: 14. April 2022

[Ausführliche Infos gibt es hier](#)

Projektskizzen „Regionale Bio-Wertschöpfungsketten“

Für neue Forschungs- und Entwicklungsvorhaben gesucht

Das BÖLN und BMEL sucht Interessenten, die innovative Projektideen im Bereich „regionale Bio-Wertschöpfungsketten“ haben. Berücksichtigt werden alle beteiligten Akteure/innen. [Zur Bekanntmachung](#).

Bewerbungsschluss: 29. April 2022



Regiosaatgutprojekt LEV

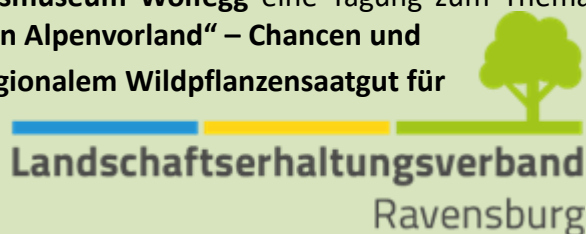
Bei Regiosaatgut gilt der Grundsatz "aus der Region - für die Region". Im Ursprungsgebiet 17 „Südliches Alpenvorland“, das auch den Landkreis Ravensburg beinhaltet, herrscht aktuell ein akuter Mangel an gebietsheimischem Wildpflanzensaatgut. Doch mit dem Auslaufen der Übergangsfrist im März 2024 darf nur noch gebietsheimisches Saatgut in der freien Landschaft ausgebracht werden. Lassen Sie uns deshalb gemeinsam etwas für die flächendeckende Versorgung mit gebietsheimischen Wildpflanzensaatgut in unserem Ursprungsgebiet tun!

Der LEV Ravensburg sucht Betriebe, die Interesse haben in den Anbau und die Vermehrung von Wildpflanzensaatgut im UG 17 einzusteigen.

Dazu findet am **23. Juni** in **Bauernhausmuseum Wolfegg** eine Tagung zum Thema „**Regiosaatgutvermehrung im „Südlichen Alpenvorland“ – Chancen und Herausforderungen beim Anbau von regionalem Wildpflanzensaatgut für das UG 17**“ statt.

Tagungsbeitrag: 35 €

[Anmeldung hier](#)



Internationaler Tag der Streuobstwiese



Jetzt noch Aktion anmelden für den Internationalen Streuobsttag am 29. April 2022 und auf der [Webseite](#) eintragen. Seit letztem Jahr hat sich ein breites europäisches Netzwerk entwickelt, über das jetzt der Tag der Streuobstwiese 2022 beworben wird und ALLE Streuobst-Akteure dazu aufgerufen sind, Aktionen vor Ort durchzuführen. Zusammen mit den "Erfindern" des Tags der Streuobstwiese, der ARGE Streuobst Österreich und des UK Orchard Network koordiniert Hochstamm Deutschland den Tag der Streuobstwiese. Die neue Homepage informiert zentral und verlinkt europaweit zu den Veranstaltungen, Events und Partnern. Alle Aktionen sind in einer interaktiven Karte für die VerbraucherInnen zu finden.

Termine in der Region

- **Offene Abend-Einkehr** bei fruchtbares in Bodnegg am 13. April und 5. Mai ab 17 Uhr. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).
- **Internationaler Tag der Streuobstwiese bei der Adrian Manufaktur** am 29. April 2022 in Waldburg am Firmengelände. Das 4D-Kino ist den ganzen Tag geöffnet, Cidre kann verkostet werden, weiterhin ist der Nabu vor Ort.
- **Kräuter- und Blümllesmarkt** im Bauernhausmuseum Allgäu-Oberschwaben Wolfegg am 1. Mai 2022. Weitere Infos [hier](#).
- **Exkursion: Tierwohlgerechte, extensive Weidenutzung auf feuchten Standorten** am 10. Mai 2022 von 9 bis 17 Uhr im Pfrunger-Burgweiler Ried. Kostenfrei. Die Strecke soll per Rad zurückgelegt werden. [Infos und Anmeldung](#).
- **Vortrag: Planetary Health Diet – gesund und nachhaltig** am 12. Mai um 17:30 Uhr. Kostenfrei. Anmeldung und weitere Infos [hier](#).
- **„Helden reisen – Gäste speisen“** im Bio-Adler in Vogt und dem Hoftheater Baienfurt am 19. Mai 2022 mit 4-Gang-Bio-Menü und einer Mixed-Show der Extraklasse. [Weitere Infos hier](#).
- **Radtour zur Schäferei Falkenhof in Arnach** mit der VHS Leutkirch am 20. Mai ab 14 Uhr. Kosten: 10 €. Anmeldung und weitere Infos [hier](#).
- **Tagung „Regiosaatgutvermehrung im „Südlichen Alpenvorland“ – Chancen und Herausforderungen beim Anbau von regionalem Wildpflanzensaatgut für das UG 17“** am 23. Juni im Bauernhausmuseum Wolfegg. Kosten: 35€. [Anmeldung hier](#).

Weitere Veranstaltungen

- **Qualifizierung Bauernhofpädagogik** ab 23. Juni in drei Modulen in Baden-Württemberg. Anmeldung bis 30. April möglich. Kosten: 1.500€. Weitere Infos [hier](#).
- **Öko-Feldtage** vom 28. bis 30. Juni auf dem Gladbacherhof in Villmar. Alle Infos und Ticketkauf [hier](#).
- **V. World Organic Forum** vom 28. bis 30. Juni 2022 auf Schloss Kirchberg. [Weitere Infos](#).
- **BIOFACH Nürnberg** verschoben auf 26. bis 29. Juli 2022. Infos [hier](#).

Kurznachrichten

Alles über Bio

Um die Richtlinien der neuen EU-Öko-Verordnung anschaulich zu erklären, hat der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft eine neue Webseite veröffentlicht.

Auf allesfuerbio.de werden die rechtlichen Aspekte rund um Öko-Pflanzenzüchtung, artgerechte Tierhaltung, schonende Lebensmittelherstellung sowie zum Bio-Import und zur Öko-Kontrolle vermittelt.

Öko-Barometer 2021

Das neue [Öko-Barometer](#) zeigt die aktuellen Zahlen zum Konsumverhalten bei Bio-Lebensmitteln. Schwerpunktthema dieses Mal: Das Bio-Zeichen, das 20 Jahre alt wird.

„Du bist hier der Chef“ – Jetzt Preis festlegen

Die Verbrauchermarke „Du bist hier der Chef“ weitet das Sortiment aus. Aktuell kann noch bis 15. April an der Umfrage zur Preisgestaltung von [Kartoffeln](#) und [Joghurt](#) teilgenommen werden.



Bruderhahn oder Zweintzungshuhn?

Wie diese beiden Ansätze funktionieren und worin Sie sich unterscheiden, erfahren Sie in einem neuen Erklärfilm auf ökolandbau.de.

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

Wir wünschen Ihnen frohe Ostern und viel Freude beim Bio-Eier-Suchen. Vielen Dank für Ihr Interesse und Ihre Unterstützung. Bleiben Sie gesund und geben Sie auf sich Acht!



Gefördert
durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ