



November 2022 - 8. Info-Post aus der Bio-Musterregion Mittelbaden+

Liebe Mitglieder unseres Bioregion Mittelbaden+ 2021 e.V.! **Liebe Freundinnen und Freunde!**

Impulse:

"Hoffnung ist etwas, das man sich verdienen muss." Greta Thunberg im Interview, STERN 13.10.2022

Mut benötigt Hoffnung! Mut verdrängt Verunsicherung und Angst. Mitwirkung im Sinne des Gemeinwohls ermöglicht Hoffnung und Zusammenhalt!

1. Chance: Baden-Württemberg überarbeitet Ernährungsstrategie: Mehr regionale Biokost in den Kantinen
2. Projekt-Schnipsel: Aktionen unserer Aktiven
3. Angebot: TERMINE - Erlebnis- und Infoveranstaltungen - Lesenswertes
4. Und jetzt seid ihr dran

1. Wichtige Unterstützung aus dem "Ländle" für die "Bio Musterregion Mittelbaden+" durch das Ziel bis 2030: 30% regionale Biokost in unseren Kantinen!



"Baden-Württemberg überarbeitet seine Ernährungsstrategie / Konzept mit 30 Maßnahmen ..."

"Stuttgart. Die Landesregierung will das Bewusstsein für eine gesunde, verantwortungsvolle Ernährung steigern und die Nachfrage nach regionalen Bio-Lebensmitteln ausbauen. Bis 2030 sollen diese deshalb in den Kantinen des Landes insgesamt 30 Prozent des Angebots ausmachen. „Mit der Wahl unserer Lebensmittel entscheiden wir nicht nur, ob diese der Gesundheit förderlich sind, wir entscheiden auch maßgebend darüber, was und wie von der Landwirtschaft angebaut wird und welche Auswirkungen dies für unsere Natur und das Klima hat“, erklärte Ministerpräsident Winfried Kretschmann (Grüne) am Dienstag bei der Vorstellung der überarbeiteten „Ernährungsstrategie“ des Landes. Sie wurde 2017 entwickelt, um die Bildung von Kindern zu beeinflussen, die zunehmende Außer-Haus-Verpflegung zu verbessern und die regionale Wertschöpfung zu fördern. 2019 wurde das Landeszentrum für Ernährung in Schwäbisch Gmünd eröffnet.

Der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk (CDU), rief am Dienstag dazu auf, sich bewusst für regionale Produkte zu entscheiden. Während es in anderen Ländern normal sei, 20 bis 30 Prozent des Einkommens für Lebensmittel aufzuwenden, habe dieser Anteil in Deutschland lange lediglich neun Prozent betragen. Für die Überarbeitung der Strategie sind Hauk zufolge drei Prioritäten prägend gewesen: ein inhaltlicher Fokus auf klimarelevanter Nachhaltigkeit, der Aufbau von Strukturen und Unterstützung für lokale Akteure wie etwa kommunale Ernährungsräte. „Gute Erfahrungen aus den Bio-Muster-Regionen machen deutlich, dass die besten Ideen vor Ort entstehen“, erklärte Hauk.

Das Konzept enthält 30 Maßnahmen, die sich an neun Leitsätzen orientieren. Dazu gehören Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung, aber auch eine bis Ende des Jahres neu geplante „Kantinenrichtlinie“ für Kantinen des Landes. Bis zum Jahr 2030 sollen sie einen regionalen Bio-Anteil von 30 Prozent anbieten. Die Zahl als ernährungsfreundlich zertifizierter Kitas soll bis Ende der Legislaturperiode der Landesregierung von derzeit 500 auf insgesamt 1.000 steigen. Um neben Kitas, Schulen und Seniorenheimen künftig weitere Einrichtungen beraten zu können, soll das Landeszentrum für Ernährung künftig ausgebaut werden. So könne man auch Betrieben und

Kliniken Angebote machen, erklärte Hauk. Allerdings hingen diese Pläne noch von der Haushaltsverabschiedung ab.

Auf die Frage eines Journalisten, wie Kretschmann die jüngste Entscheidung des Freiburger Gemeinderates bewerte, an städtischen Kitas und Schulen nur noch vegetarisches Essen anzubieten, sagte der Ministerpräsident, er habe das zunächst „kritisch“ gesehen. Das habe sich allerdings nach seiner Kenntnisnahme der Begründung durch Oberbürgermeister Martin Horn (parteilos) geändert. Freiburg habe seine Entscheidung demnach nicht aus weltanschaulichen, sondern aus rein praktischen Erwägungen getroffen, um die Funktionsfähigkeit der Kantinen sicherzustellen. Sich vegetarisch zu ernähren, sei ökologisch unbestreitbar sinnvoll, erklärte der Regierungschef. Man müsse aber differenzieren: „Rindfleisch von Weiderindern zu essen, ist ökologisch sinnvoll“, stellte Kretschmann ebenso fest. Große Teile der landwirtschaftlichen Nutzfläche weltweit seien Weideland und dienten mit ihrem hohen Humusgehalt als eine „enorme CO2-Senke“. Im Schwarzwald hielten die Tiere die Landschaft offen. Heimisches Gemüse auf dem Teller: Landeskantinen müssten ihrer Vorbildrolle mit einem hohen regionalen und bio-regionalen Anteil gerecht werden, sagte Landwirtschaftsminister Peter Hauk (CDU) bei der Vorstellung der neuen Ernährungsstrategie des Landes." BNN-App Mi 26.10.2022, Foto: Caroline Seidel/dpa, bnn.de/app

Lichtblick "RegioBioKüche": Die Regionalwert AG - Regionalwert Immo GmbH - baut in Eichstetten am Kaiserstuhl eine Kantine mit 5.000 Essen z.B. auch für die Schulverpflegung. Mit im Team sind der Ernährungsrat Freiburg und die Bio-Musterregion Freiburg:

<https://www.regionalwert-immo.de/projekte/regiobiokueche/>

2. Projekt-Schnipsel der Aktionen unserer Aktiven

2.1 Viele eindrucksvolle Erlebnisse in der "Bio-Woche" der "Bio-Musterregion Mittelbaden+"

Zufrieden können wir auf die "Bio-Woche" 2022 unserer "Bio-Musterregion Mittelbaden+" zurückblicken! Die Kooperationspartner hatten zusammen mit der Regionalmanagerin Mona Jogerst mehr als 20 Veranstaltungen auf die Beine gestellt! Über die Hälfte der Angebote stammten die Vereinsmitglieder des "Bioregion Mittelbaden+2021 e.V."! Alle Beteiligten waren sich einig: es waren sehr bereichernde Eindrücke und das wollen wir nächstes Jahr wieder!

Mo 19.09. Auftaktveranstaltung "Bio-Woche" Haus des Gastes, Bühlertal - reger Austausch der Veranstalter:innen und Gäste, die auch von Minister Peter Hauk begrüßt wurden.



Naturparkmagazin: <https://www.naturparkmagazin.de/schwarzwald/die-erste-bio-woche-war-ein-voller-erfolg/>

Mi 21.09. Biolandgärtnerei Lutz in Sinzheim. Die Führung im Bioland-Betrieb seit 2002 - ermöglichte Einblicke rund um den seit 1964 praktizierten Anbau von Bio-Obst und Bio-Gemüse und den Nährstoffgewinn mithilfe von Fruchtfolge.



Ein voller Erfolg war die Betriebsbesichtigung in der "Biolandgärtnerei Lutz" im Rahmen der "Bio-Woche" der "Bio-Musterregion Mittelbaden+" zu der trotz Werktag sich ab 17 Uhr 50-60 Interessierte aufmachten! Martin Lutz, Chef des Familienunternehmens mit langer Tradition fesselte seine Besucher:innen mit

seinen Ausführungen zum Bioanbau ohne Spritzmittel und Kunstdünger! Sein Credo bei der Pflege seines Gemüses ist der erfolgreiche Einsatz von Nützlingen, für die er wöchentlich 250.-€ ausgibt und dem konsequenten gut dokumentierten Fruchtwechsel auf seinen Feldern. Den vielen Gästen war die Freude anzusehen die Möglichkeit zu haben in den Gewächshäusern und auf dem Feld über den Anbau der Bio-Lebensmittel ausführlich informiert zu werden, sodass die zwei Stunden Betriebsbegehung wie im Fluge vergingen. Vorher und anschließend hatte die Familie Lutz mit einem leckeren Buffett für die Möglichkeit der Stärkung gesorgt und auch der Kauf des erntefrischen Gemüses, das auch dienstags und freitags auf dem Wochenmarkt in Baden-Baden Lichtentaler-Klosterplatz angeboten wird, wurde rege in Anspruch genommen. Eine Bio-Gärtnerei mit Zukunft, da waren sich alle einig, zumal bereits absehbar ist, dass der Älteste der drei Söhne der Familie Lutz in den Familienbetrieb einsteigen will und auch der Jüngste Hendrik seine Begeisterung für diese nachhaltige Gärtnerarbeit, die auch dem Boden-, Wasser- und Klimaschutz dient, zum Ausdruck brachte. <http://www.gärtnerei-lutz.de>

Do 22.09. Deckers Biohof in Bühl-Weitenung. Seit den 1970ern wurde hier nach Demeter-Richtlinien Obst, Salat und Gemüse angebaut. Ab 2004 übernahmen Deckers die 20 ha landwirtschaftlich nutzbare Fläche.



<https://www.deckersbiohof.de/>

Do 22.09. Bio-Weingut Liebich in Sinzheim-Ebenung. Mit der Idee, dem Kulturgut Weinberg ein Stück weit Natur zurückzugeben, bewirtschaftet Astrid Liebich ihre Reben seit 2015 mit Bio-Zertifizierung. Sie hat Großteils pilztolerante Sorten und baut die Weine im eigenen kleinen Weinkeller aus.



Eine Weinprobe im Hof des

wunderschönen "Bio-Weingutes Liebich" in Sinzheim-Ebenung an einem Spätsommerabend zu genießen, das fanden die 10 Besucher:innen trotz Werktag eine sehr gute Idee! Im Rahmen der "Bio-Woche" der "Bio-Musterregion Mittelbaden+" hatte die Bio-Winzerin Astrid Liebich in ihre kleine Oase eingeladen, die ihren Wein mit Ehemann Herbert zusammen komplett in Handarbeit fertigt. Auch nach Weinlese bis zum Abfüllen und Verschließen der eigenen Flaschen versehen mit dem besonderen "Hingucker"- Etikett, worauf vor ihren Bio-Reben ein Wildschwein läuft, ist noch viel körperliche Arbeit erforderlich. Die erstaunten Gäste erfuhren, dass die Wildschweine im Bio-Weinberg Liebich nach der Lese wiederkehrende und erwünschte Bodenlockerer sind, die den guten ungedüngten Boden auf der Suche nach leckeren Würmern durchwühlen, dabei aber noch nie Schaden anrichteten. Lecker fanden alle Gäste dann auch den süffigen Secco, mit der die Weinprobe mit vier Weinen begann und konnten sich davon überzeugen, dass diese sorgsame Bioweinbehandlung besondere Weine hervorzaubert. Darunter auch Wein, der aus den seit 2013 angebauten PIWI-Reben gewonnen wird. 2020 wurde ihr "Cabernet Cantor 2019" sogar mit "Großes Gold Internationaler PIWI Weinpreis" ausgezeichnet! Bio-Winzerin Liebich ist mit dieser pilzresistenten Rebensorte sehr zufrieden, die weniger Pflanzenschutz benötigt und sich auch in Zeiten der Klimaveränderung stabil zeigt. Aber jeder Wein ist anders und sie lässt sich auch selbst immer wieder davon überraschen, betont die Winzerin "die Weine schmecken so wie das Jahr, das sie erlebt haben". <https://www.weingut-liebich.de/>

Fr 23.09. Bio-Weingut Iselin in Gernsbach. Seit 35 Jahren pflegen Sara und Rainer Iselin das Kulturgut Wein im Murgtal. Die Weinprobe im Kreuzgewölbekeller des Alten Rathauses weckt alle Sinne für

ihre Weine, für ihre Geschichten von Sonne, Wind und Regen, der Erde, dem Klima und vom Jahrgang der Sorte, die Sara und Rainer Iselin erzählen können.



Gäste unseres Mitgliedes "Biohotel Decker" in Baiersbronn helfen bei der Weinlese im "Bio-Weingut Iselin"! Silvia und Andreas S. aus Reutlingen waren Anfang September Gäste im "Biohotel Decker". Im weinseligen Gespräch wurde die Idee geboren, bei der Weinlese beim "Bio-Weingut Iselin" in Gernsbach mitzuhelfen. 14 Tage später wurde die Idee in die Realität umgesetzt. Nach dieser Erfahrung steigt die Wertschätzung für den guten Tropfen um ein Vielfaches. Im historischen Kreuzgewölbekeller des barocken Rathauses trafen sie dann im Rahmen der "Bio-Woche" auf zehn Weinfreunde zur Weinprobe. Facettenreich präsentierte Rainer Iselin Secco, Riesling und Grauburgunder. Höhepunkt war die Dekantierung und Verkostung von einem 2011er Blauen Spätburgunder, der 24 Monate im Eichenfass gereift war. Mit einem Weintrester aus dem Eichenfass wurde die gemütliche Runde nach Hause entlassen. <https://weingut-iselin.com/>

Sa 24.09. Info-Stand mit Genussmöglichkeit beim 20-jährigen Jubiläum des "Jugendzentrum-KOMM" Bühl mit **Snacks aus der Bio-Musterregion** Mittelbaden+ und Bio-Limo.



[https://www.buehl.de/de/Stadt-Buerger/Jugend-](https://www.buehl.de/de/Stadt-Buerger/Jugend-Bildung/Jugendzentrum-KOMM)

[Bildung/Jugendzentrum-KOMM](https://www.buehl.de/de/Stadt-Buerger/Jugend-Bildung/Jugendzentrum-KOMM)

So 25.09. Biohof Späth in Achern-Wagshurst:



Demetergärtner Frank Späth bot während der "Bio-Woche" zwei Radführungen zu seinen ökologisch bewirtschafteten Feldern an. Er berichtete erfreut: „Es war eine schöne Atmosphäre bei den Führungen. Die Leute waren sehr interessiert und haben viele Fragen gestellt.“ Der Familienbetrieb bepflanzt 17 ha Fläche und baut rund 140 verschiedenen Kulturen an. Vermarktet wird auf dem Wochenmarkt Oberkirch und über den Bio-Großhandel. <https://www.biohof-spaeth.de/start>

Mi 21.09. Demeterhof Wilhelm in Oberkirch-Haslach. Auf dem familiengeführten Hof werden Obst und Gemüse nach Demeter-Richtlinien produziert.



Bei der Besichtigung freuten sich viele Interessierte über das reichhaltige Angebot und durften direkt von den Bio-Erzeugnissen probieren. Die erfolgreiche Arbeit durch den Nützlingseinsatz Baden, die in Zusammenarbeit mit der Hochschule Geisenheim stattfindet, konnte vor Ort sehr anschaulich bei den Himbeeren dargestellt werden. Durch die

Verkostung der leckeren Himbeeren der Sorte Versailles wurde allen die notwendige Wertschätzung und der wahre Preis für die Bio-Erzeugung bewusster! Alles in allem ein gelungener Spaziergang durch die Demeter-Anlagen. <https://www.demeter.de/users/20950>

Mi 21.09. Demeterhof Witt in Offenburg-Weier. Zusammen ein starkes Team: Chef Johannes, Junior Luca und Oma Karoline!



Familie Witt freute sich über den großen Andrang interessierter Menschen, die viele Fragen rund um den ökologisch- dynamischen Anbau von Gemüse des familiengeführten Demeterhofs hatten. Bei der Führung durch die Gewächshäuser und Felder konnten sie sich von der Vielfalt und Qualität der Erzeugnisse überzeugen. Auch die beiden mobilen Hühnerställe mit den glücklichen Hühnern bekamen bewundernde Aufmerksamkeit. <https://www.demeterhof-witt.de>

Mi 21.09. Oleofactum in Offenburg. Walter Bitzer ist Ölmüller aus Überzeugung und hat 2006 sein Oleofactum, eine gläserne Ölmühle eröffnet.



Bei der Betriebsführung erfuhr man Wichtiges über die gesundheitliche Bedeutung pflanzlicher Öle, Kulturgeschichte der Ölmüllerei und die Herstellung schonend gepresster hochwertiger Öle. Von der Qualität der Öle konnte sich jeder der vielen interessierten Besucher bei den Ölverkostungen überzeugen. <https://www.oleofactum.de/>

Di 20.09. "Umsteller-Stammtisch" bei **Bio-Gärtnerei Schmälzle** in Sinzheim - auch dieses Angebot wurde gerne angenommen: Demetergärtner Georg Schmälzle führte durch seine Felder, die seit 1987 Demeter-zertifiziert sind. Angebaut wird eine Vielzahl an Gemüsesorten. Die Pflanzen werden durch Fruchtfolgen und fruchbaren Boden gestärkt. Auch der Nützlingseinsatz wird hier praktiziert. Die Produkte werden über Wochenmärkte, einen Online-Shop und eine Bio-Kiste vertrieben. <https://schmaelzle.com/>

Do 22.09. "Umsteller-Stammtisch" beim **Demeter-Gärtner Rainer Ganter** in Achern-Fautenbach: Er ist seit rund 30 Jahren Ökolandwirt und seit mehr als 20 Jahren Mitglied von Bioland und baut Sojabohnen, Kartoffeln, Mais und weitere Getreidesorten an.



Zahlreiche Landwirt:innen nahmen das besondere Angebot des "Umsteller-Stammtisches" erfreut an, denn die strengeren gesetzlichen Bio-Vorgaben für den Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln lassen bei konventionellen Landwirten immer wieder viele Fragen aufkommen. Sehr überzeugend und anschaulich konnte Bio-Landwirt Rainer Ganter aus Achern-Fautenbach beim Stammtisch von seinen Erfahrungen mit der Umstellung auf Bio und seinen Praktiken mit Düngung und Anbau ohne "Ackergifte" berichten. Der Umsteller-Stammtisch erwies sich einmal mehr als gute

Begegnungsplattform und Austauschmöglichkeit für Landwirte mit unterschiedlichen Konzepten. Dass Landwirtschaft über Einzelfragen hinaus immer umfassend gedacht werden muss, verdeutlichte am Ende ein interessanter Vortrag über regenerative Bodenbewirtschaftung durch einen Mitarbeiter des Naturparks. <https://www.biohofganter.de/>

2.2 Unser "Info-Team on Tour" war beim

Unser unterschiedlich besetztes "Info-Team" konnte wieder erfolgreich viele Kontakte knüpfen und über unsere Ziele und Projekte informieren!

17.09. Bauernmarkt Bühl

23.09. Klimastreiktag Friday for Future u.a. in Bühl

24.09. Tag der Nachhaltigkeit der Stadt Lahr

16.10. Klimatag Sinzheim

20.10. Nachhaltigkeitsmarkt Volksbank Bühl



3. Angebot: TERMINE - Erlebnis- und Infoveranstaltungen - Lesenswertes

Infos zum Stöbern, Informieren, Abonnieren und Weitergeben!

Prickelndes Rendezvous - eine kulinarische Sektprobe: Fr 25.11. 19 Uhr Hotel-Restaurant Linde, Durbach Anmeldung bis 22.11: info@biowein-glanzmann.de

Einkaufsbroschüre "Umweltbewusst genießen in der Ortenau": <https://www.bund-ortenau.de/themen-projekte/oekologische-landwirtschaft/>

Frauen in der Landwirtschaft. Mangel Alterssicherung, ungleiches Eigentum. Deutschland beim Schlusslicht im europäischen Vergleich: <https://www.oekologisch-erfolgreich.de/article-7247158-189937/studie-zur-lebens-und-arbeitssituation-von-frauen-in-der-landwirtschaft-.html>

Hilfe Landwirtschaft: <https://www.oekologisch-erfolgreich.de/article-7233670-189937/auszahlung-des-hilfsprogramms-fuer-die-landwirtschaft-gestartet-.html>

Laufkäfer Pestizidersatz: <https://infopool.landwende.de/laufkaefer-als-pestizidersatz>

Ernährungswende für das Klima: <https://www.sonnenseite.com/de/umwelt/ernaehrungswende-fuer-das-klima/>

Zukunft enkeltauglich machen! Vereinsmitglied Cbet BEL-Förderpartner:

<https://mailchi.mp/f8640f60b233/produktangebot-vorschau-fr-kw-14407568?e=658186e215>

2. Frühling 2022:

https://news.naturlehrer.de/?newsletters_method=newsletter&id=56&mailinglist_id&subscriber_id=1496&authkey=1415db70fe9ddb119e23e9b2808cde38

Lebensmittelretter:innen: <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/aktionswoche/>

Zu gut für die Tonne: <https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-aktivitaeten/der-bundespreis/bundespreis-2022>

Betrieb: Hohe Energiepreise - was tun? <https://www.oekologisch-erfolgreich.de/article-7239690-189937/explozierende-energiepreisen-was-tun-.html>

Extreme Temperaturen schüren Hassrede: <https://www.sonnenseite.com/de/umwelt/extreme-temperaturen-schueren-hassrede-im-netz/>

Kommunen weniger Verpackungen - Hilfe: <https://www.sonnenseite.com/de/umwelt/auf-dem-weg-zu-zero-waste/>

BeKi-Seminar Lehrkräfte Grundschulen: <https://landeszentrum-bw.de/,Lde/Startseite/bilden/beki-lehrkraeftefortbildungen-fuer-lehrkraefte-in-grundschulen>

2040 klimaneutrales Ba-Wü: <https://www.sonnenseite.com/de/politik/studie-klimaneutrale-energieversorgung-in-baden-wuerttemberg-machbar/>

Termine

Sa 12.11. und Sa 03.12., 14-17 Uhr: Kurse "Reparieren statt Wegwerfen - Upcycling Ihres Lieblingsstückes", 21 € : anmeldung@vhs-offenburg.de oder 0781/9364-200

Do 17. 11., 19:30 Uhr: Vortrag "Gepflegte Unordnung - Naturgarten anlegen" mit Nicole Fischer. Was zeichnet den Naturgarten aus, wie legt man eine Wildblumenwiese an, wer wohnt in einer Trockenmauer und in Totholz. BUND Renchtal, Straßburger Straße 3, 77704 Oberkirch. Infos und Anmeldung: 07805/591 94 (Maria Just)

Sa 19.11., 14-17 Uhr, Repair Cafe' Offenburg: Gemeinsam reparieren statt alleine wegwerfen! SFZ am Mühlenbach, Vogesenstr. 14a. Voranmeldung erforderlich mit dem Formular auf der Internetseite: <https://www.bund-ortenau.de/aktuelles-presse/veranstaltungen/>

Sa 26. 11., 14-17 Uhr: Gartenpraxis: Anlegen einer Benjeshecke: Vom Totholz und Heckenschnittabfall zum Wohnraum für Vögel und Kleintiere. Schallstadt - Mengen Anmeldung: bei N. Fischer Tel.0781/93603999

Vorschau 29. 04. 2023, 14 Uhr, Öffentliches Samen- und Pflanzentauschfest (in Zus.arbeit mit BUND-Regionalgruppe) Infostände, Kaffee und Kuchen, Pflanzen tauschen, verschenken, erwerben für jedermann Wir freuen uns, wenn Sie bereits im Frühjahr ein paar mehr Setzlinge mehr als für Ihren Eigenbedarf anziehen, die Sie dann zum Fest mitbringen! Biohof Reber Dorfstr. 13 77736 Zell-Unterentersbach

4. Und jetzt seid ihr dran!



- Mitglied werden + Mitglieder werben: www.bioregion-mittelbaden.de
- Mitwirken oder Fragen? info@bioregion-mittelbaden.de
- Gefällt euch unsere Info-Post? Gerne an Freund:innen und Bekannte weiterleiten.
- Wir freuen uns auch über Unterstützung in den sozialen Medien.

Herzliche Grüße,

Helga Decker, Raphaela Riedmiller-Kuttnick-Wicht, Sven Wilhelm und Stefan Karcher



Bioregion Mittelbaden+ 2021 e.V.

info@bioregion-mittelbaden.de

Fon 07223-953463

www.bioregion-mittelbaden.de

Helga Decker, Fon 07223-57232

deckerhelga@hotmail.com

77815 Bühl-Weitenung

Ottenhofener Straße 27

Raphaela Riedmiller-Kuttnick-Wicht

r.r-k-w@gfbev.de