

Aktuelles

Zwei neue BioRadRouten in der Bio-Musterregion

Mit Spaß und Bewegung die Vielfalt der ökologischen Landwirtschaft entdecken – dafür stehen die BioRadRouten der Bio-Musterregion Biberach. Auf den beiden neuen Fahrradrouten können vier Bio-Betriebe im Rottumtal und drei Bio-Betriebe am Rand der schwäbischen Alb entdeckt werden. Sie führen mitten durchs Grüne, sind familienfreundlich und spannend für Groß und Klein.

Bei den BioRadRouten der Bio-Musterregion Biberach geht es nicht nur ums Rad fahren. Zum einen kann die wertvolle Kulturlandschaft vor der eigenen Haustür erkundet werden und zum anderen die ökologische Landwirtschaft in vollem Umfang entdeckt werden. Die Radfahrer und Radfahrerinnen fahren von Station zu Station und können dort in die landwirtschaftlichen Betriebe schnuppern. Was für Tiere leben dort, wie und von wem werden die heimischen Lebensmittel produziert und warum sind diese so besonders? Diese Informationen erhalten die Radfahrer bei den Bio-Landwirtinnen und -Landwirten entlang der Rad Route. Von Rindern, Schweinen und Ziegen oder einem großen Hühnerauslauf bis hin zum Gemüse- und Getreideanbau – entlang der Fahrradrouten gibt es einiges zu sehen und erkunden.

Die Rottumtal-Route führt vorbei an den Feldern des Hofgutes Holland und geht durch den Fürstenwald und das Rottumtal zum historischen Badhaus mit dem Biohof Miller. Hier gibt es frisches Bio-Gemüse und Bio-Obst.



Die Bio-Hochlandrinder vom Badhaus-5 der Familie Salzer kann man auf der Weide oder im Stall beobachten. Im Eierhäusle der Familie Schad kann man Proviant ergänzen und Hühner und Rinder auf Wiesen und im Freilauf entdecken. Unterwegs bieten sich Annaweier oder Ziegelweiher für eine Pause an. An- oder Abreisen kann man für diese Route auch mit der Öchsle Museumsschmalspurbahn. Infos und Fahrplan unter <https://oechsle-bahn.de>

Die Heiligkreuztal-Route führt über Berge und durch Täler der Schwäbischen Alb. Beim Ziegenhof Ensmad gibt es leckeren Ziegenkäse zu probieren. In Wilflingen können die Hühner der Familie Schaut beobachtet werden. In Langenenslingen im Hofladen des Husarenhofs der Familie Stehle gibt es vielfältige selbstgemachte Produkte zum Kosten. Das Apfelbaumuseum bei Langenenslingen lädt zu einer Rast ein.

Alle fünf BioRadRouten der Bio-Musterregion Biberach finden Sie [hier](#)

BioRadRouten



der Bio-Musterregion Biberach

Rottumtal-Route

Vorbei an den Feldern des Hofgutes Holland geht es durch den Fürstenwald und das Rottumtal zum historischen Badhaus mit dem Biohof Miller. Hier gibt es frisches Bio-Gemüse und Bio-Obst. Die Bio-Hochlandrinder vom Badhaus 5 der Familie Salzer kann man auf der Weide oder im Stall beobachten. Im Eierhäusle der Familie Schad könnt ihr euren Proviant ergänzen und am Annaweier ausruhen oder im Ziegelweiher baden gehen. An- oder abreisen könnt ihr auch mit der Öchsle Museumsschmalspurbahn. Infos und Fahrplan unter <https://oechsle-bahn.de/>

Länge: ca. 24 km
Stationen: 4 Höfe



Mettenberg-Route

Unmittelbar am Biberacher Stadtrand gelegen führt die Mettenberger Route mitten durchs Grüne. Vom Milchbauernhof Bio-Hof Albinger über Höfe Weber und Artenvielfalt zur Familie Faller – hier gibt es von Kühen und Hühnern bis zu Schweinen so einiges zu entdecken. Wer eine kleine Pause einlegen möchte, kann unterwegs an den Grillstellen in Winterreute oder dem Ferienwald Holzle stoppen. Ihr könnt euren Proviant auch direkt und frisch in einem der Hofläden einkaufen.

Länge: ca. 15 km
Stationen: 4 Höfe



Illertal-Route

Auf der nahezu ebenen Route durch das Illertal könnt ihr den östlichen Teil des Landkreises kennenlernen. Vom Kloster Bonlanden aus geht es direkt zu den Höfen. Der Biohof Willburger mit einer großen Auswahl an frischem Bio-Gemüse, die ökologische Landwirtschaft Makary mit Milchziegen sowie Hühnern und der Geflügelhof Reisch mit der Spezialität „Tannheimer Biogockel“. Unterwegs könnt ihr am Illertal Rast machen. Die Route ist ein schöner Tagesausflug und bietet ein abwechslungsreiches Programm!

Länge: ca. 40 km
Stationen: 3 Höfe



Ingoldinger-Route

Die Route mit reichlich Naturangebot. Während die beiden Bio-Höfe der Route in direkter Ingoldinger Umgebung liegen, führt der Rest der Route durch die schöne Naturlandschaft an vielen Gewässern vorbei. Auf dem Hofgut Voggenreute könnt ihr frische Heumilch aus der Milchtankstelle kosten und an der Schiggenmühle die Kühe auf der Weide beobachten. Auch die Stationen dazwischen, z.B. die Burgruine Schenkenburg oder die Schussenquelle sind einen Stopp wert.

Länge: ca. 27 km
Stationen: 2 Höfe



Heiligkreuztal-Route

Diese Route führt über Berge und durch Täler der Schwäbischen Alb. Beim Ziegenhof Ensmad gibt es leckeren Ziegenkäse zu probieren. In Langenenslingen könnt ihr die Hühner der Familie Schaut beobachten und im Bioland-Hofladen des Husarenhofs der Familie Stehle könnt ihr vielfältige selbstgemachte Produkte kosten.

Länge: ca. 27 km
Stationen: 3 Höfe





Unsere Routen findet ihr auch auf komoot.de

Gefördert durch



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIE
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“

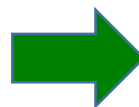
Treffen der Küchenleitungen 31. Mai 2022

Anfang des Sommers fand ein Treffen der Küchen aus dem Projekt der Bio-Musterregionen Biberach und Ravensburg beim CJD, eine der teilnehmenden Einrichtungen, in Biberach statt. Dies bot die Gelegenheit sich zum aktuellen Stand, Herausforderungen, Lösungen und Bezugsmöglichkeiten von regionalen Bio-Produkten auszutauschen. Auch zu den Anforderungen der Zertifizierungen konnte der ein oder andere Tipp ausgetauscht werden.

Netzwerkveranstaltung 12. Juli 2022

Im Juli fand die zweite Netzwerkveranstaltung für die Projektteilnehmenden aus allen Bio-Musterregionen statt. Als Präsenzveranstaltung geplant, musste das Treffen doch leider erneut als Online-Veranstaltung stattfinden. Dennoch gab es sehr interessante Einblicke in Themen wie „Kommunikation und Marketing“ von Rainer Roehl von a´verdis und Praxisberichte von vier Küchenleitungen. Zudem stellten das Landeszentrum für Ernährung und die MBW Marketinggesellschaft Unterstützungsmöglichkeiten für die unterschiedlichen Lebenswelten sowie für die Suche von regionalen Lieferanten dar.

Eine Bilanz zu einem Jahr im Projekt können Sie [hier](#) nachlesen



Den aktuellen Einkaufsführer finden Sie immer unter folgendem Link:
www.biomusterregionen-bw.de/einkaufsfuehrer

MBW Bio aus BW Präsenzveranstaltung

Im Mai fand auf der Insel Mainau die Veranstaltung „Bio aus Baden-Württemberg – gemeinsam die Marktchancen für regionale Bio-Lebensmittel nutzen“, organisiert von der Fördergemeinschaft für Qualitätsprodukte aus Baden-Württemberg und der MBW Marketinggesellschaft statt. 50 Erzeugerinnen und Erzeuger sowie Lebensmittelverarbeiter konnten sich in kurzen Gruppenimpulsen vernetzen, ihre eigenen Produkte einbringen und neue Rezepte kreieren. Nach Impulsvorträgen sowie einem kulinarischen Mitmacherlebnis folgten am Nachmittag zwei Workshops zu den Themen „Lebensmitteleinzelhandel“ und „Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“. Weitere Infos zur Veranstaltungsreihe finden Sie [hier](#)



Zur Erinnerung: Fotowettbewerb bis Ende Oktober

Der Fotowettbewerb der Bio-Musterregion läuft noch bis Ende Oktober. Wir freuen uns weiterhin über Ihre Teilnahme und die Einsendung vieler toller Fotos aus unsrer Region!

Die Teilnahmebedingungen und weitere Infos finden Sie auf unserer [Webseite](#)



Einweihung des Rundwegs Hochstetterhof durch Landrat Dr. Schmid und ELB Walter Holderried

Im Mai fand bei schönstem Wetter mit viel Sonnenschein die offizielle Einweihung des Rundwanderwegs auf dem Hochstetterhof in Mettenberg statt. Der Rundgang bietet mit einer kleinen und einer großen Runde (1,5 und 3 Kilometer) die Möglichkeit mehr über den Ökologischen Landbau und den Hochstetterhof zu erfahren. Auf 15 Stelltafeln gibt es rund um den Hof auf Wiesen und Feldern Informationen zu verschiedenen Anbaukulturen wie Dinkel, Klee gras und Kartoffeln sowie zu den dort grasenden Kühen und Schweinen. Zudem gibt es nun die Möglichkeit den Feldrundgang mit einem Actionbound – einer digitalen Schnitzeljagd – in einer Version für [Kinder](#) und für [Erwachsene](#) zu verbinden.

Bei der Eröffnung mit rund 50 Gästen verdeutlichte Landrat Dr. Heiko Schmid, welch große Rolle die Landwirtschaft im Landkreis Biberach spielt und wie wichtig es deswegen auch für Verbraucher ist „zu wissen wo die Produkte herkommen und wo sie erzeugt werden“. Auch der Erste Landesbeamte Walter Holderried betonte die Notwendigkeit für Verbraucher und Erzeuger bei diesem Thema ins Gespräch zu kommen.

Nach den Begrüßungsworten führte Heinrich Baur, der den Hochstetterhof bewirtschaftet, die Gäste entlang der kleinen Runde zu den Informationstafeln und stieß mit seinen Berichten aus der Praxis zu Weideschuss, Fruchtfolge und Vermarktung auf großes Interesse. Im Anschluss an diese Führung konnten sich die Besucher noch bei Speis und Trank ins Gespräch zu kommen und einige der Besucher nutzten die Gelegenheit im Hofladen noch Köstlichkeiten vom Hof einzukaufen.



Infoveranstaltung Schlachthausmodule und Weideschuss

Am Montag, 20.06.2022 fand auf dem Hof der Familie Salzer eine Infoveranstaltung zum Thema Schlachten, mobiles Schlachten und Weideschuss statt. Mit dabei waren Thomas Salzer und Klaus Schmucker, die anhand ihrer eigenen Praxis ein Beispiel für Weideschuss und Schlachtung zeigen konnten. Außerdem stellte Herr Schmucker einen Transportanhänger vor, der es erlaubt, per Weideschuss getötetes Schlachtvieh zu einer geeigneten Schlachtstätte zu bringen. Frau Dr. Holzmüller vom Veterinäramt erläuterte die rechtlichen Rahmenbedingungen im Bereich Hygiene. Herr Mützel von der Firma Sailer-Schlachtstättenbau stellte Bau- und Funktionsweise des modularen Schlachthauses vor Ort vor.



BEA „Lust auf Heimat“ – Willburger und Miller

Im Juni und im September fanden die von der Biberacher ErnährungsAkademie organisierten Veranstaltungen „Lust auf Heimat“ auf den Biohöfen Willburger und Miller statt.

Unter dem Motto „Regional genießen“ konnten die zahlreichen Besucher viele Einblicke in den Obst- und Gemüseanbau im Ökologischen Landbau erfahren. Am Ende der Veranstaltung durften alle noch eine Tüte mit Produkten von den Höfen plus Rezept nach Hause zum Selbst-Ausprobieren mitnehmen.

Die Lust auf Heimat wurde in jedem Falle geweckt.



Bäuerinnenlehrfahrt

Im August machten sich rund 35 Bäuerinnen und interessierte Verbraucherinnen aus dem Landkreis Biberach auf den Weg, um zwei Betriebe in Augenschein zu nehmen. In Grüningen stellten Armin und Elisabeth Bauschatz ihren gemischten Bio-Betrieb vor. Nach einer Felderbegehung mit Gemüsefeld, Weiden und Ackerflächen konnten die Teilnehmerinnen die hofeigene Ölmühle besichtigen und die Produktion von Ölen aus hofeigenem Hanf, Raps, Lein und Leindotter kennenlernen. Im Hofladen standen die Öle zum Probieren bereit. Hier werden viele eigene Produkte angeboten; außerdem beschickt Familie Bauschatz einen Marktstand in Laupheim.

Nach dem gemeinsamen Mittagessen im Biogasthaus „Heimatküche“ in Bechingen stellte Susanne Krause, Managerin der Bio-Musterregion ihre aktuellen Projekte vor. Am Nachmittag stand die Besichtigung des neuen Milchviehstalls der Familie Sailer in Burgau auf dem Programm. Beim gemeinsamen Kaffeetrinken im Cafe „Gugelhupf“ der Familie Müller in Dürnau erfuhren die Bäuerinnen dann noch Aktuelles aus dem Landwirtschaftsamt von Herrn Albert Basler und zum Thema Hauswirtschaft und Ernährung von Frau Irmgard Jörg.



„Menschen und Geschichten“

Unter dem Titel „Menschen und Geschichten“ sollen ebendiese aus allen Bio-Musterregionen Baden-Württembergs präsentiert werden. Die ersten Reportagen aus der Bio-Musterregion Biberach waren schon in der Schwäbischen Zeitung abgedruckt und werden auch bald auf [unserer Webseite](#) zu finden sein. Falls Sie Vorschläge für zukünftige Artikel haben, senden Sie uns diese gerne zu!



Gefördert durch



BIOFACH Nürnberg

Vom 26. bis zum 29. Juli fand in diesem Jahr die BIOFACH im Sommer statt. Die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg präsentierte sich dort an einem Stand mit den einzelnen Bio-Musterregionen aus Baden-Württemberg. Jeweils drei bis vier Regionen konnten an einem Tag ihre Projekte und regionale Produkte vorstellen. Aus Biberach konnten die Besucher der BIOFACH Käse und Wurst vom Ziegenhof Ensmad und vom Badhaus-5 probieren. Darüber hinaus gab es auch Zeit für alle Regionalmanagerinnen und Regionalmanager interessante Gespräche zu führen und neue Kontakte zu knüpfen.



In eigener Sache: Neue Mitglieder in der Lenkungsgruppe

Ein wichtiger Baustein der Bio-Musterregion Biberach ist die Lenkungsgruppe. Sie bestimmt in Zusammenarbeit mit dem Regionalmanagement die Themen und Handlungsmaßnahmen der Bio-Musterregion und unterstützt bei der Koordinierung. Die Mitglieder der Lenkungsgruppe stehen nicht nur bei Entscheidungsfindung zur Verfügung, sondern wirken auch unterstützend in der Netzwerkpflge.

Andreas Stark musste leider dieses Jahr aus zeitlichen Gründen aus der Lenkungsgruppe ausscheiden. Wir möchten uns auch an dieser Stelle nochmals für die gute Zusammenarbeit bedanken!

Als neue Mitglieder dürfen wir Verena Schädler aus Gutenzell-Hürbel und Klaus Dilger aus Baustetten in der Lenkungsgruppe herzlich begrüßen. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit ihnen und den weiteren Mitgliedern (Hans Holland, Rolf Holzapfel, Bernd Locher, Siegfried Lutz, Philipp Weber, Martin Weiß, Albert Basler und Bernhard Steigmiller) auch in der Zukunft.



Erinnerung: Öko-Aktionswochen - bis zum 30. Oktober 2022

Der Ökologische Landbau ist in Baden-Württemberg traditionsreich und vielfältig verwurzelt. Nicht nur in Krisenzeiten zeigt sich sein hoher Stellenwert für eine stabile und sichere Versorgung der Region mit Nahrungsmitteln. Bis zum Jahr 2030 will das Land im Rahmen des Bio-Aktionsplans 30 bis 40 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen in Baden-Württemberg ökologisch bewirtschaften. Doch was unterscheidet den Ökologischen Landbau eigentlich von der konventionellen Landwirtschaft? Was machen die Bio-Landwirtinnen und -Landwirte im Alltag konkret anders? Was heißt „Bio“ bei der Verarbeitung? Wie ernähren wir uns in Zukunft? Welche Rolle spielt der Ökolandbau beim Klimaschutz, in Sachen Biodiversität und in der Zukunft? Geht Bio für alle, immer und überall? Um diesen Fragen auf den Grund zu gehen, koordiniert das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) mit den Verbänden des Ökologischen Landbaus und den Landwirtschaftsverbänden Baden-Württemberg die Öko-Aktionswochen, die vom 19. September bis zum 30. Oktober 2022 stattfinden. Bio-Erzeugerbetriebe und Akteure aus Verarbeitung, Handel und Gastronomie sowie viele weitere spannende Partner des Ökolandbaus bieten eine Vielzahl an Veranstaltungen und Aktionen, um Bio für Jung und Alt mit allen Sinnen erlebbar zu machen. In der Bio-Musterregion Biberach finden beispielsweise Hofbesichtigungen mit Käseproben auf dem Ziegenhof Makary in Unteropfingen am 24. September sowie am 22. Oktober jeweils um 14 Uhr und der Oberschwäbische Bio-Markt in Ochsenhausen am 8. Oktober statt. Alle Informationen und den Veranstaltungskalender finden Sie unter www.öko-aktionswochen-bw.de



Gefördert
durch



Interessantes

BÖLW Branchenreport 2022

Seit Jahren entwickelt sich der deutsche Bio-Markt dynamisch – immer mehr Menschen greifen zu Öko-Produkten. Doch wie entwickelte sich das Marktgeschehen nach dem Rekordjahr 2020? Wonach griffen Bio-Kundinnen und -Kunden 2021 besonders häufig? Wie viele Bäuerinnen und Bauern haben im letzten Jahr auf Bio umgestellt und welchen Anteil haben Deutschlands Bio-Flächen jetzt? Was verdienen Bio-Höfe? Und was tat sich am Bio-Markt in Europa und weltweit? Diese und andere Fragen beantwortet der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) mit dem neuen [Branchenreport – Ökologische Lebensmittelwirtschaft](#)

Handlungsempfehlungen: Social Media für Landwirt:innen

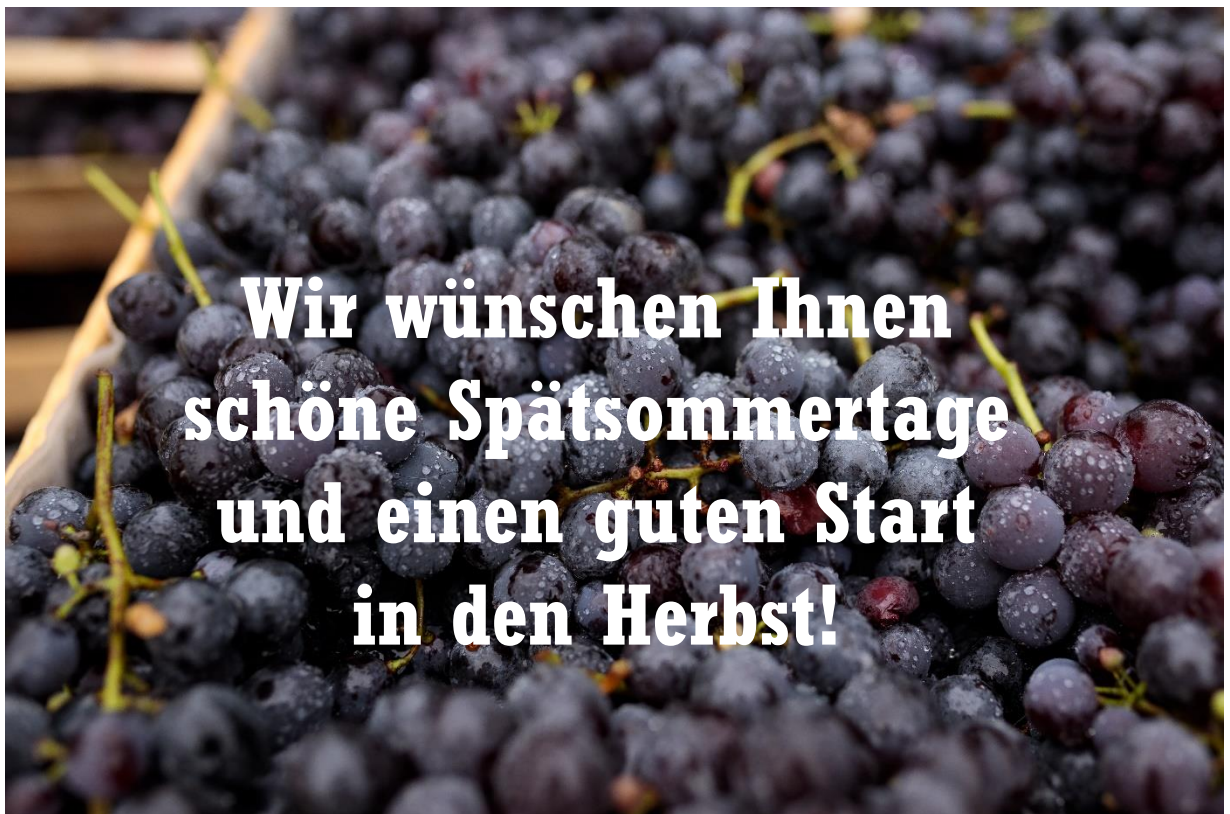
Von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf wurden im Auftrag des Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurden Handlungsempfehlungen für Landwirtinnen und Landwirte für die Nutzung der Sozialen Medien herausgegeben. Diesen hilfreichen Überblick finden Sie [hier](#)

Tierschutz auf dem Teller

Ziel der Initiative der Schweisfurth-Stiftung ist es, den Tierschutzgedanken stärker in der Außer-Haus-Verpflegung zu verankern. Darüber hinaus sollen sie dazu beitragen Verbraucher hinsichtlich des Zusammenhangs zwischen tiergerechter, ökologischer Nutztierhaltung und gastronomischer Bewirtung zu informieren, sensibilisieren und aufzuklären. Zudem sollen Köchinnen und Köche, die beim Tierschutz vorangehen und als Leuchttürme agieren, unterstützt werden. So können die Gäste sehen, wo Tierwohl eine wichtige Rolle spielt und sie mit gutem Gewissen genießen können. Weitere Informationen zu der Initiative sowie zum Auswahl- und Bewerbungsverfahren finden Sie [hier](#)

Aktion „Gelbes Band“ 29.9 - 6.10 im Landkreis Biberach

Die Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ findet von 29. September bis zum 6. Oktober statt. Da viele Früchte bereits reif sind, ruft der Landkreis schon jetzt Obstbaumbesitzer, die nicht selbst ernten können oder wollen, dazu auf, ihre Bäume mit einem gelben Band zu markieren und das Obst zur Ernte freizugeben. Alle Interessierten können daran teilnehmen, indem sie ihre Bäume und Sträucher mit überschüssigem Obst, farblich mit einem gelben Band markieren. So können Bürgerinnen und Bürger, auch ohne vorherige Rücksprache mit dem Besitzer, Obst von den Bäumen ernten. Nicht nur Kommunen, auch private Streuobstwiesenbesitzer sind dazu aufgerufen, um mit dem gelben Band eine generelle Freigabe zu signalisieren.



Termine

-
- 24.09.2022** **Hofführung mit Käseprobe auf dem Biolandhof Makary**
14-16 Uhr
Anmeldungen: makary-ziegen@gmx.de, WhatsApp: 01636854014
-
- 25.09.2022 – 03.10.2022** **Landwirtschaftliches Hauptfest**
[Link zur Veranstaltung](#)
-
- 27.09.2022** **Bio kann jeder – Lebensmittelabfälle reduzieren (BÖLN)**
14 Uhr, online
[Link zur Veranstaltung](#)
-
- 28.09.2022** **Erfolgreiche Lieferbeziehungen zwischen Gastronomie und Bio-Direktvermarktern (Bioland)**
13 Uhr, online
[Link zur Veranstaltung](#)
-
- 02.10.2022** **Kürnbacher Herbstmarkt**
10-18 Uhr
[Link zur Veranstaltung](#)
-
- 06.10.2022** **Agroforst im Öko-Betrieb – Schwerpunkt Anlagenbau (Bioland)**
19.30 Uhr, online
[Link zur Veranstaltung](#)
-
- 08.10.2022** **Oberschwäbischer Biomarkt (Kneipp-Verein Ochsenhausen)**
10-17 Uhr
[Link zur Veranstaltung](#)
-
- 12.10.2022 – 13.10.2022** **Öko-Marketingtage (Akademie Schloss Kirchberg)**
[Link zur Veranstaltung](#)
-
- 13.10.2022** **BioBitte: Mehr Bio für öffentliche Küchen in der Bio-Musterregion BC (Ökonsult GbR mit BMR BC)**
14-17.45 Uhr
[Link zur Veranstaltung](#)

Termine

- | | |
|-------------------|---|
| 17.10.2022 | Bio kann jeder – Biozertifizierung (Bioland)
14 Uhr, online
Link zur Veranstaltung |
| 20.10.2022 | Bio vom Acker auf den Teller – So gelingt Bio in der Profiküche (Bioland)
14 Uhr, online
Link zur Veranstaltung |
| 22.10.2022 | Hofführung mit Käseprobe auf dem Biolandhof Makary
14-16 Uhr
Anmeldungen: makary-ziegen@gmx.de , WhatsApp: 01636854014 |
| 07.11.2022 | Generationswechsel auf dem ökologisch wirtschaftenden Betrieb (Bioland)
19.30 Uhr, online
Link zur Veranstaltung |
| 08.11.2022 | Save the date: Preispsychologie in der Direktvermarktung – Online-Seminar
Nähere Infos bald auf unserer Homepage |
| 24.11.2022 | Save the date: Grundlagen der Online-Direktvermarktung (BMR BC und BEA)
Nähere Infos bald auf unserer Homepage |
| 28.11.2022 | Save the date: Biofleisch in der Außer-Haus-Verpflegung (BMR BC und RV)
Nähere Infos bald auf unserer Homepage |
| 01.12.2022 | Save the date: Aktuelle Hygienevorschriften in der Direktvermarktung (BMR BC und BEA)
Nähere Infos bald auf unserer Homepage |

Weisen Sie uns gerne auf weitere interessante Veranstaltungen hin.



Gefördert
durch



Kontakt

Bei Fragen, Anregungen, Ideen und Anmerkungen treten Sie gerne in Kontakt mit uns!

Hilde Straub

Regionalmanagerin

Bio-Musterregion Biberach

biomusterregion@biberach.de

hilde.straub@biberach.de

07351 52-6709

Susanne Krause

Regionalmanagerin

Bio-Musterregion Biberach

biomusterregion@biberach.de

susanne.krause@biberach.de

07351 52-6722

Instagram: [biomusterregion.biberach](https://www.instagram.com/biomusterregion.biberach)



Falls Sie Personen kennen, die der Inhalt des Newsletters interessieren könnte, leiten Sie diesen gerne weiter!

Weitere Informationen unter:

biomusterregionen-bw.de/biberach

IMPRESSUM

Bio-Musterregion Biberach

Landratsamt Biberach

Landwirtschaftsamt

Bergerhauser Str. 36

88400 Biberach

biomusterregion@biberach.de



Gefördert
durch

