

EINKAUFSS- BROSCHÜRE

BUND
FRIENDS OF THE EARTH GERMANY

Umweltzentrum
Ortenau

UMWELTBEWUSST GENIESSEN



BEZUGSQUELLEN FÜR BIO-LEBENSMITTEL
IN DER ORTENAU UND IM UMLAND

oleofactum®

Öl und Wissen



Unser
Alleinstellungsmerkmal
ist das unverfälschte
Ergebnis aus der
Photosynthese:

Bio-Speise-Frischöle

genussreich,
gesund,
frisch & vital!

Natürliche Ernährung ist das
Grundgesetz der Gesundheit!

Das Grundgesetz für alles was lebt,
ist die natürliche Ernährung.

oleofactum – Öl & Wissen

Ausgezeichnet mit dem

werkbund
label 2008

Walter Bitzer

Hildastrasse 4
D-77654 Offenburg
Tel.: 0781/93 22 695
www.oleofactum.de

DIE WELT DER ÖLE

© Walter Bitzer

**Kulturgeschichte
steht für Nachhaltigkeit**

Die Pflanze ist Rohstoffproduzent.

Sie wandelt in naturgegebenen chemischen Prozessen u. a. Wasser mit Hilfe der Sonne zu Öl um.

Es ist die **Photosynthese**. Sie dient der Erhaltung der eigenen Art. Aus Wasser wird Öl. Wasser verdunstet und gefriert, Öl nicht. Die Ölzelle im Samen ist so Zukunftssicherung der Pflanze. Öl ist gespeicherte Energie, die den Samen aus eigener Kraft Wurzeln treiben läßt.

Der Mensch ist Ölproduzent. Von Beginn an. Mit Hilfe der Physik wird aus Saaten, Kernen, Nüssen und Mandeln, handwerklich das frische Öl gewonnen. Archaische Techniken wie Stampfen, Schlagen, Pressen sind Erfindungen des Handwerks. Handwerk ist Brückenbau, von der Frühgeschichte des Menschen bis heute. Öle sind Bausteine der Evolution.

Die Kulturgeschichte des Öles ist sakrosankt – unantastbar, heilig. Öle waren Wegbegleiter und Wegweiser der Evolution. Das Heute war damals Zukunft. Der Mensch war stets von der Natur abhängig. Seit der Industrialisierung hat der Mensch Maschinen, mit denen er die Natur auszubeuten verstand, ohne die Natur zu verstehen.

Kultur ist erlebbare Würde. Das Vermächtnis der Natur sind Gesundheit, Schönheit und Nahrung.

Öle sind Bausteine des Lebens: für Atmung, Zellteilung und Kraft, für Gefühle, Körper, Geist und Seele, d. h. für Zellen, Nerven und Hormone.

Handwerk und Landwirtschaft sind das Fundament von Kultur

ÜBERSICHT

- 02 Vorwort des Herausgebers
- 03 Grußwort von Stefan Auchter,
BUND-Regionalgeschäftsführer

- 04 Direkt ab Hof Ortenau
- 14 Direkt ab Hof Umland
- 19 Wochenmärkte Ortenau
- 21 Wochenmärkte Umland
- 22 Bio-(Super-)Märkte Ortenau
- 27 Bio-(Super-)Märkte Umland

- 28 Warum „BIO“ kaufen?
- 29 Bio-Siegel im Überblick
- 32 Bio-Musterregion Mittelbaden +
- 33 In eigener Sache: Umweltzentrum Ortenau**
- 37 Solidarische Landwirtschaft in der Ortenau
- 39 Lebensmittelverschwendung
- 40 Wasser - Lebensmittel Nr. 1
- 42 Aktionsbündnis „Gentechnikfreie Ortenau“
- 44 Iss gut so? Fleischkonsum kritisch hinterfragt
- 46 Bruderhahn-Initiativen

- 47 Reformhäuser
- 48 Weltläden
- 51 Bäckereien
- 55 Mühlen
- 57 Auch noch lecker: Honig, Tee, Säfte, Essig
- 59 Metzgereien
- 60 Gastronomie und Catering

- 64 Impressum

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

gestiegene Preise für Energie und Grundnahrungsmittel belasten derzeit die Haushaltskassen vieler Menschen. Das führt dazu, dass die Einkäufe vermehrt im Discounter erledigt werden. Dabei wird nach wie vor in Deutschland im weltweiten Vergleich und relativ zum Einkommen ein besonders geringer Anteil des finanziellen Budgets für Lebensmittel ausgegeben. Dass die günstigen Preise bisher weder den wahren Wert noch die wahren Kosten der landwirtschaftlichen Erzeugnisse abbilden, wird gerne ausgeblendet.

Biologisch erzeugte Lebensmittel können aber auch erschwinglich sein, wenn man sie regional, saisonal und weitgehend unverpackt direkt beim Erzeuger einkauft. Wer gleichzeitig seinen Konsum von Fleisch und anderen tierischen Produkten zumindest etwas reduziert, kann die Haushaltskasse weiter entlasten und gleichzeitig Umwelt und Gesundheit Gutes tun.

Grund genug, unsere 1996 erstmals erschienene Einkaufsbroschüre ein weiteres Mal zu überarbeiten und Ihnen die Suche nach geeigneten Adressen zu erleichtern. Sie finden hier Bezugsquellen für kontrolliert biologisch erzeugte Lebensmittel zum Kauf direkt am Hof und auf Wochenmärkten, in Bio-Fachmärkten etc. Dabei sind zusätzlich Adressen aus dem Ortenauer Umland aufgeführt,

auch aus dem Elsass. Innerhalb der verschiedenen Rubriken sind die Adressen alphabetisch nach Orten sortiert.

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

Wir bedanken uns bei fünf Ortenauer Wasserversorgern (siehe Seite 41) für die finanzielle Unterstützung. Herzlichen Dank auch an alle, die uns bei der Adressenrecherche oder bei der Verteilung unterstützt haben, und nicht zuletzt an Herrn Stefan Aucher, Geschäftsführer des BUND Regionalverbands Südlicher Oberrhein, für das Grußwort.

Wir hoffen, Sie mit dieser Einkaufsbroschüre anzuregen, die Möglichkeiten zum umweltbewussten Einkauf vor Ihrer Haustür wahrzunehmen und die Erzeuger damit auch in schweren Zeiten zu unterstützen.

Offenburg, im März 2023

**Die Redaktion
im BUND-Umweltzentrum Ortenau**

Es gibt auch gute Nachrichten. Eine davon: die siebte Ausgabe der Einkaufsbroschüre des BUND-Umweltzentrums Ortenau ist da.

Die gute Nachricht hinter dieser Nachricht: Die Broschüre muss einfach auch deshalb immer wieder aktualisiert werden, weil immer mehr Erzeuger auf ökologische Landwirtschaft setzen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamts stellen in Deutschland durchschnittlich 2 bis 3 Betriebe auf Öko-Landwirtschaft um – jeden Tag.

Kein Zweifel, ökologische Landwirtschaft ist besser für Klima- und Artenschutz, viele Untersuchungen beweisen das. Aber auch Bio-Lebensmittel reisen nicht klimaneutral, und so ist der andere wichtige Aspekt die Regionalität: Je weniger das Essen reisen muss, desto besser für unser Klima.

Dieser Ratgeber soll Sie bei Ihrer Entscheidung unterstützen, soll ermuntern, einen der vielen Bauernmärkte der Umgebung aufzusuchen. Gönnen Sie sich das Erlebnis, mal in einen Hofladen zu gehen, den Sie noch nicht kennen, und wenn grad Zeit ist, sprechen Sie mit den Bäuerinnen und Bauern. Abgesehen von Informationen über die Höfe habe ich selbst dabei schon einige meiner späteren Lieblingskochrezepte erhalten, eine Information, die Sie

in keinem Supermarkt so direkt und frisch über die Ladentheke gereicht bekommen.

Ich danke den Autorinnen und Autoren dieses Ratgebers für ihre Arbeit und wünsche den Leserinnen und Lesern schöne Erlebnisse bei ihren Einkäufen.



Stefan Aucher
Geschäftsführer des BUND-Regionalverbandes Südlicher Oberrhein

DIREKT AB HOF - ORTENAU

ACHERN

Rainer Ganter

Birkenweg 7

T: 07841 290560

M: rainerganter@web.de

Bioland

Mo-Sa 8-12 und 13-18 Uhr

Bio-Kartoffeln

ACHERN-MÖSBACH

Bio-Obsthof Schindler Dorfladen und Café

Hilde und Gerd Schindler

Renchtalstraße 18

T: 07841 6638968 (Laden) oder

07841 6638966 (Büro)

F: 07841 6638967

M: info@demeterhof-schindler.de

www.demeterhof-schindler.de

Demeter

Dorfladen & Café

Eigener Anbau

demeter



- 🐼 **Großes Bio-Vollsortiment, reichhaltige Käsetheke**
- 🐼 **Feine hausgemachte Kuchen, Torten & Backwaren aus Dinkelmehl**
- 🐼 **Vegetarischer Mittagstisch (Mi. – Sa.) alles auch „to go“**
- 🐼 **Verschiedene Frühstücksvariationen, großer Unverpacktbereich**
- 🐼 **Vieles auch vegan und gerne alles auch auf Vorbestellung!**

Öffnungszeiten: Mi. – Fr. 8:00 – 18:00 Uhr und Sa. 8:00 – 13.30 Uhr

Bio Obsthof Schindler, Dorfladen & Cafe, Renchtalstr. 18, 77855 Achern-Mösbach

Tel. 0 78 41/6 63 89 68, E-Mail: info@demeterhof-schindler.de

www.demeterhof-schindler.de

Mi-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13.30 Uhr
Großes Bio-Vollsortiment, reichhaltige
Käsetheke
Feine hausgemachte Kuchen, Torten
und Backwaren aus Dinkelmehl
Vegetarischer Mittagstisch (Mi-Sa)
alles auch „to go“
Verschiedene Frühstücksvariationen,
großer Unverpacktbereich
Vieles auch vegan und gerne alles
auch auf Vorbestellung!

ACHERN-GROSSWEIER

Bio-Gemüsegärtnerei Decker

Markus Decker
Im Hesselbach 95
T: 07841 67486134
M: info@gartencenter-decker.de
www.gartencenter-decker.de
Demeter
Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 8.30-16 Uhr,
So 10-12 Uhr
So und Feiertags nur Blumen- und
Pflanzenverkauf (im Gartencenter)
bzw. Obst- und Gemüseverkauf (im
Biomarkt)
Bio -Vollsortiment, Gemüse aus
eigenem Demeter Anbau, mittwochs
selbstgebackenes Holzofenbrot aus
eigenem Demeter-Mehl

ACHERN-WAGSHURST

Biohof Späth

Frank und Katharina Späth
Im Gässel 2
T: 07843 84423
F: 07843 98972
M: info@biohof-spaeth.de
www.biohof-spaeth.de

Demeter
Verkauf auf Wochenmärkten:
Do 7.30-12 Uhr in Oberkirch,
Sa 7.30-12.30 Uhr in Achern
Kartoffeln, Gemüse, Obst, Saft, Eier,
Erdbeeren

APPENWEIER-URLOFFEN

s'Gmüslädele

Yvonne Schneider
Hauptstraße 57
T: 07805 4779
M: GYSchneider@t-online.de
www.gyschneider.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: Sa 7.30-13 Uhr in
Offenburg
Abo-Kiste Offenburg und Umgebung

DURBACH

Wein & Hof Glanzmann

Gabriele Spinner-Glanzmann und
Alexander Glanzmann
Stöcken 3
T: 0781 97051827
oder 0151 22140527
M: info@biowein-glanzmann.de
Verkauf: Mi und Fr 16-18 Uhr,
Sa 11-13 Uhr
Wein, Sekt, Sagenwanderungen, Hof-
feste, Hocks, Verkostungen

FRIESENHEIM

Familie Reuter

Oberweierer Hauptstraße 53

T: 07821 67027,

M: kr95@online.de

Mo-Sa 8-19 Uhr

Apfelsaft von Streuobstwiesen,
außerdem Honig und Eier von freilaufenden Hühnern (nicht zertifiziert)

FRIESENHEIM/SCHÜTTERN

Ortenauer Galloway

Sibylle Mast

Herrenstraße 9

T: 07821 9208660

oder 0172 8586653

M: info@ortenauer-galloway.de

www.ortenauer-galloway.de

EU-Bio

Bestellung möglich über E-Mail, telefonisch oder direkt vor Ort auf Naturpark-Märkten

Biozertifiziert, Mutterkuhhaltung (extensiv) von Galloway und Hereford-Rindern in Ganzjahresaußenhaltung, Bio-Rindfleisch und Bio-Wursterzeugnisse, Bio-Ziegenfleisch

GENGENBACH-REICHENBACH

Oberer Schwärzenbach-Hof

Josef Sester

Schwärzenbach 4

T: 07803 1203

F: 07803 922609

M: 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

T: 07832 2564

F: 07832 2564

Naturland

Verkauf: Di und Fr 9-18.30 Uhr,
Getreide, Brot, Kartoffeln, Gemüse,
Obst, Milch, Fleisch, Eier
Wochenmarkt: Sa in Haslach

HAUSACH

Ramsteinerhof

Stefanie Kölblin

Einbacher Straße 39

T: 07831 968731

F: 07831 965930

M: info@ramsteinerhof.de

www.ramsteinerhof.de

Demeter

Verkauf: Automat 24h, täglich
Rohmilch, Käse in verschiedenen
Sorten und Geschmacksrichtungen,
Bibiliskäse, Naturjoghurt, Ferienwohnungen

HOFSTETTEN

Schmalzenhof

Familie Neumeier

Breitebene 7

T: 07832 2117

M: info@schmalzenhof.de

www.schmalzenhof.de
EU-Bio
Verkauf auch über Onlineshop
Rindfleisch, Dosenwurst, Schin-
ken, Speck, Kornkammerstüble mit
Schwarzwälder Bauernvesper, Ferien-
wohnung

HOHBERG

Erlebnis- und Kuhlurbauernhof Eggs

Beate und Markus Eggs
Binzburghof 2
T: 07808 84303
F: 07808 910678
M: info@kuhlurbauernhof.de
Bioland
Verkauf z.T. auf Bestellung ab Hof
Eier, Milch, Getreide, Rind- und
Schweinefleisch, Dosenwurst, Salami,
Durchführung von Kindergeburts-
tagen, Angebote für Kindergärten,
Schulklassen und andere pädago-
gische Einrichtungen, Workshops
und Führungen mit Bauernvesper,
verschiedene Tanzangebote im neuen
Tanzstudio (www.tanzkuhlur.de),
Vermietungen

LAHR

Weingut Wöhrle

Markus Wöhrle
Weinbergstraße 3
T: 07821 25332
F: 07821 39398
M: info@woehrle-wein.de
www.woehrle-wein.de,
Shop: shop.woehrle-wein.de
EU-Bio, VDP
Verkauf: Mo-Fr 17-19 Uhr, Sa 10-14

Uhr oder nach tel. Vereinbarung
Bio-Wein

MAHLBERG

Bioland-Gärtnerei

Matthias Zipf
Eisenbahnstraße 39
T: 07825 2352
F: 07825 86863
M: 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 u. 14-16 Uhr
Kartoffeln, Gemüse, Obst, Saft, Eier,
Honig, Kräuter-Jungpflanzen

Als Nachfolger der Bioland-Gärtnerei
Zipf entsteht eine neue Solidarische
Landwirtschaft.

Ab Juni 2024 gibt es frisches Bio-
Solawi-Gemüse aus Mahlberg. Bei
Interesse bitte an info@solawimahl-
berg.de wenden, Website, Newsletter
usw. sind im Aufbau.

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 nörd-
licher Landkreis EM, Internetshop
über die Homepage

NEURIED

Wurth's Kartoffelkiste

Jannik Wurth
Kehler Straße 30
T: 0176 61152995
M: info@wurthgbr.de
Bioland
Selbstbedienung, täglich 7-20 Uhr
Bio-Kartoffeln ganzjährig, Bio-Zwiebeln saisonal

Biolandhof Wurth

Torsten Wurth
Kirchstr. 57
T: 07807 2285, 0173 3167364
M: bioland-wurth@web.de
www.facebook.com/gemueseun-
dobstbautorstenwurth/
Bioland
Di, Fr und Sa 9-12 Uhr,
Fr 15-17 Uhr
Bio-Obst und -Gemüse aus eigenem
Anbau sowie Naturkostsortiment im
Hofladen

NEURIED-ALTENHEIM

Biolandhof Fels

Tobias Fels
Friedrichstraße 47
T: 07807 6421065
M: biolandhof-fels@gmx.de
Bioland
Hofverkauf Sa 9-12 Uhr oder nach
Absprache
verschiedener Bio-Apfelsaft (auch
sortenrein) und Bio-Apfel-Birnensaft
von eigenen Streuobstwiesen

Gärtnerei Bahr

Jonathan Bahr
Schlossergasse 20
T: 07807 2223
M: bahr.tatjana@googlemail.com
Demeter
Selbstbedienung „Die Feinschme-
ckerhütte“, täglich geöffnet
Eier, Topfkräuter

NEURIED-ICHENHEIM

Hofbäckerei Schnebel

Rainer Schnebel
Hauptstraße 26
T: 07807 958103 oder
0175 6461625 (Fr und Sa)
M: futtergang@gmx.net
www.hofbaeckerei-schnebel-5.jimdo-
site.com
Verkauf: Fr 9-18 Uhr und Sa 7.30-
10.30 Uhr
Brot und Backwaren aus Dinkel, Em-
merbrot, Apfelsaft, Apfelessig, Senf,
Dinkelnudeln, Honig

OBERHAMERSBACH

Kornbauer's Milchtankstelle - Biohof Lehmann

Elfriede und Stefan Lehmann
Obertal 13
T: 07837 796 oder 0160 3524705
www.kornbauers-milchtankstelle.de
Demeter
Verkauf: Automat, 24h täglich
Demeter Heumilch (mit kuhgebunde-
ner Kälberaufzucht), Eier, Apfelsaft,
Heidelbeeren, Gewürzsalz, Honig,
Schokofrüchte, Käse u.a.

OBERKIRCH

Bioland-Hofladen Happy Farm

Barbara Thoennes
Hesselbach 18
T: 07802 705030,
F: 07802 9832597
M: office@happyfarm.eu
www.happyfarm.eu
Bioland
Hofverkauf Di 16-19 Uhr, Lieferdienst
Mi im Stadtgebiet Oberkirch
Eier, Saisongemüse und Apfelsaft
aus eigener Erzeugung, großes Un-
verpackt-Sortiment, Lebensmittel,
Waschmittel, Haushaltsreiniger

OBERKIRCH-HASLACH

Demeterhof Wilhelm

Alexandra und Sven Wilhelm
Weinbergstraße 11
T: 015254246703 oder
07802 983984,
M: demeterhofwilhelm@gmx.de
Demeter / EU-Bio
Hofverkauf tagsüber
diverse Gemüse- und Obstsorten

OFFENBURG

Weingut Freiherr von und zu Franckenstein

Familie Huschle
Weingartenstraße 66
T: 0781 34973
F: 0781 36046
M: weingut@weingut-franckenstein.de
www.weingut-franckenstein.de
Mi-Fr 9-12 und 14-18 Uhr,

Sa 9-13 Uhr

VDP, in Umstellung zu Bio seit 2021,
Wein, Sekt, Edelbrände aus 100%
eigener Herstellung
Kulinarisches Weinfest im August,
Weinproben nach Vereinbarung

OFFENBURG-BÜHL

SB-Lädele Demeterhof Witt

Johannes Witt (siehe OG-Weier)
Kehler Straße 42
www.demeterhof-witt.de
Demeter
Mo-Fr 6-20 Uhr, Sa 6-18 Uhr
Variables Sortiment je nach Saison
(direkt am Parkplatz der Bäckerei
Maier)

OFFENBURG-GRIESHEIM

Armin Hoffmann

Schweighausenstraße 1
T: 0781 25906
Bioland
Selbstbedienungsstand mit eigenen,
saisonalen Erzeugnissen
Kartoffeln, Gemüse, Obst, Eier, Deme-
ter-Brot, Blumensträuße
Wochenmärkte: Di in Achern,
Fr in Kehl, Sa in Offenburg

OFFENBURG-WEIER

Demeterhof Witt

Johannes Witt
Hubertusstraße 13
T: 0781 56840
F: 0781 53301
M: info@demeterhof-witt.de
www.demeterhof-witt.de

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

RHEINAU-HELMINGEN

Achim Zimmer

Dorfstraße 29
T: 07227 991385
F: 07227 991386
M: regine.zimmer@gmx.de
Bioland
Verkauf nach tel. Vereinbarung
Getreide, Obst, Rind- und Schweine-
fleisch aus eigener Haltung
Wochenmärkte: Sa auf dem Bern-
hardusplatz in Baden-Baden, Fr am
Marktplatz in Rheinau-Freistett

RHEINAU-HONAU

Banaterhof

Hans Bartelme
Banaterhof 1
T: 07844 1434
F: 07844 97073
M: info@banaterhof.com
www.banaterhof.com
Naturland
Verkauf: Mo, Di, Sa 9-12 Uhr und Do,
Fr 14-18 Uhr
Eier, Nudeln, Getreide, Mehl, Wurst,
Suppenhühner, Rauchfleisch
Wochenmärkte: Fr 8-12 Uhr in Rhei-
nau-Freistett, Sa 8-12 Uhr in Bühl/
Baden

SASBACH-OBERSASBACH

Paul Anselment

Kastanienstraße 24
T: 07841 22984
F: 07841 6049922
Demeter
Verkauf abends nach Vereinbarung
Süßkirschen, Frühzwetschgen, Bühler
Zwetschgen

SCHUTTERTAL- DÖRLINBACH

Jägertonihof

Alfred Kopf
Prinschbach 1
T: 07826 718
F: 07826 966248
M: info@jaegertonihof.de
www.jaegertonihof.de
Bioland
Verkauf nach Vereinbarung
Bioland-Rindfleisch

SCHUTTERTAL- SCHWEIGHAUSEN

Stefishof

Eugen Göppert
Bergstraße 3
T: 07826 232
F: 07826 1754
M: info@stefishof.de
www.stefishof.de
Naturland
Verkauf nach Vereinbarung
Fleisch, Obst, Weihnachtsbäume,
Zierreisig
Geschlachtet wird im Schlachthaus
der Erzeugergemeinschaft vor Ort

SCHUTTERWALD

Biohof Heuberger

Michael Schutter
Am Ziegelplatz 1/1
T: 0151 40767114
M: biohof-heuberger@t-online.de
Demeter
Verkauf: Rindfleisch auf Bestellung,
nur gemischte Portionen ab 10 kg

SCHWANAU

Rosenhof Schwanau

Rudolf Eckerle
Dorotheenhof 2
T: 07824 6646990
M: eckerle.rosen@web.de
EU-Bio (Zertifiziert von Lacon)
Auf folgenden Wochenmärkten:
Mo und Sa Bühl, Di und Sa Offenburg
und Achern, Fr Kehl
Spargel, Blumen, vor allem Rosen

Horst Ziegler

Nonnenweierer Hauptstraße 27
T: 07824 2864 oder
0174 1756218
Bioland
Verkauf nach Verfügbarkeit, abends
oder nach telefonischer Vereinbarung
(Handy)
Eier, Fleisch, Gemüse

SCHWANAU-OTTENHEIM

Bio-Oberle GbR

Benno Oberle
Rheinstraße 13
T: 07824 2432

www.bio-benno.de
Demeter
Verkauf nach Vereinbarung
Spargel

SEELBACH-WITTELBACH

Robert Himmelsbach

Schmetterhof 1
T: 07823 1634
F: 07823 961266
M: schmetterhof@t-online.de
EU-Bio
Verkauf nach Vereinbarung
Rindfleisch vom Bio-Weiderind

WOLFACH

Roland Gebele

St. Roman-Äckerhof
T: 07836 2021
F: 07836 8648
M: info@aeckerhof.de
www.aeckerhof.de
EU-Bio
Verkauf nach Vorbestellung
Rindfleisch vom Weiderind ab Hof

Schornhof

Jürgen Schorn
Auf der Grub 1
T: 07834 9227
F: 07834 47714
M: 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.

WOLFACH-OBERWOLFACH

Heitzmannshof

Wilhelm Bonath

Gelbach 6

T: 07834 47421

F: 07834 47421

M: heitzmannshof@gmx.de

EU-Bio

Verkauf nach Vereinbarung

Rindfleisch, Schlachtung Okt-März

ZELL A.H.

Martinas Spezialitäten

Martina Repple

Steinenfeld 10

T: 0176 55924612

Ml: info@martinas-spezialitaeten.de

www.schwarzwald-spezialitaeten.de

Bioland

Fr 9-17.30 Uhr, diverse Weihnachts- und Naturparkmärkte (s. Homepage)

mind. 20 verschiedene Käsesorten aus Kuh- und Ziegenmilch (80% Demeter zertifiziert), Bio-Dinkelvollkornbrot. Weitere regionale Angebote (teilweise Bio): Speck, Rauch- und Dosenwurst, Senf, Honig, Bauern- und Dinkelbrot, Chutney, Fruchtaufstriche

ZELL A.H. - UNTERENTERSBACH

Biohof Reber

Elisabeth und Armin Reber

Dorfstraße 13

T: 07835 3126

M: info@biohof-reber.de

www.biohof-reber.de

Demeter

Verkauf: Di u. Fr 8-20 Uhr

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

besuchen Sie uns auch im Internet:

 www.biohof-reber.de



Elisabeth u. Armin Reber

Dorfstraße 13

77736 Zell a.H.

Ortsteil Unterentersbach

Telefon 07835 3126



Mehr rausholen aus meinem Geld?

Mein Konto kann das.

Mit den zahlreichen Zusatzleistungen
des Sparkassen-Girokontos organisieren
Sie Ihre Finanzen noch einfacher.
sparkasse-offenburg.de/girokonto

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Offenburg/Ortenau

ANDLAU (ELSASS)

EARL Durrmann

André Durrmann
11, Rue des Forgerons
T: 0033 388 082642
M: agroecologievin@free.fr
EU-Bio
Verkauf nach Vereinbarung
Wein, Saft, Schnaps, Sekt, Walnüsse
Führung durch den Weinberg und
Agrarforsterei, im Hof bei schönem
Wetter Solarkocher

Domaine Marc Kreydenweiss

12, Rue Deharbe
T: 0033 388 089583
M: marc@kreydenweiss.com
www.kreydenweiss.com
Biodyvin
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
T: 07682 6633
F: 07682 6633
Demeter
Verkauf nach Vereinbarung
eigene Produkte vom Hof
Urlaub auf dem Bauernhof, Erlebnis-
tage (Kinder, Erwachsene, Reiten,
Biken)
Gastpferdeboxen oder –weide

BUCHENBACH- UNTERIBENTAL

Brennerei „BrandJung“

Klaus Jung
Ibentalstraße 29
T: 07641 9621555
M: info@brandjung.de
www.brandjung.de
Verkauf nach Absprache bzw. bei
der Jung Fruchtsäfte GbR in Tenin-
gen-Köndringen (s. Öffnungszeiten)
Edelbrände, Liköre und Geiste aus
Schwarzwälder Streuobst, Schnaps-
proben ab 6 Teilnehmern

BÜHL

Deckers Biohof - Hofladen und Öko- kisten Lieferservice Decker

Ottenhofener Straße 27
T: 07223 8062230
F: 07223 8062255,
M: marketing@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de
Demeter
Verkauf: Mo-Fr 8-18 Uhr,
Sa 8-13 Uhr
Gemüse z.T. aus eigenem Anbau,
Hofladen mit Naturkost-Angebot
Direktlieferservice, Abo-Wunschbox

DAMBACH LA VILLE (ELSASS)

Domaine Frey

Charles Frey
1, Rue du Pinot Blanc
T: 0033 388 924104,
www.charles-frey.fr
Eccocert

Verkauf: Mo-Fr 9-12 und
13.30-18 Uhr, Sa bis 17 Uhr
(So und Ferien geschlossen)
Versand, Wein

ELZACH/PRECHTAL

Walter's Biohof
Claudia Walter
Bachereweg 3
T: 07682 7263
F: 07682 925717
M: info@walters-biohof.de
www.walters-biohof.de
Bio-Rindfleisch auf Anfrage (Frühjahr
und Herbst)

ENDINGEN AM KAISERSTUHL

Winzerhof Linder
Ronald Linder
Röstehof 2
T: 07642 5525
F: 07642 5555
M: mail@winzerhof-linder.de
www.winzerhof-linder.de
Demeter
Fr 15-19 Uhr und nach Absprache,
Bestellung über Website
Wein, Sekt, Edelbrände, Weingutfüh-
rungen, Kräuter- und Weinbergwan-
derungen, Kulturprogramm, probioti-
scher Anbau

EPFIG (ELSASS)

Domaine Yves Amberg
Yves Amberg
19, Rue Fronholz
T: 0033 388 855 28

F: 0033 608 536896
M: amberg.yves@wanadoo.fr
www.vins-bio-amberg.fr/
Eccocert
Verkauf täglich nach Vereinbarung
Wein

Domaine Ostertag

André Ostertag
87, Rue Finkwiller
T: 0033 388 855134
Eccocert/Demeter
Verkauf nach Vereinbarung
Mo.-Fr. 8-12 Uhr und 13.30 -17 Uhr
Wein

HERBOLZHEIM- WAGENSTADT

Bio-Baumschule

Rudolf Rombach, jun.
Brechtstal 1
T: 07643 912050
und 0171 6102911
F: 07643 1591
M: 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, Wasser-
pflanzen, Moorbeetpflanzen, Rosen,
Nadelgehölze; Gartenbau

KENZINGEN-BOMBACH

Weingut Dr. Benz

Dr. Benz Kirchberghof
Pfadweg 5

T: 07644 1261

F: 07644 4054

M: 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, „Grapba“

Weinprobe und Weingutbesichtigung
nach Absprache

LAUTERBACH

Familie King

Hasenhof 1

T: 07422 1356

F: 07422 9542271

Demeter

Verkauf nach tel. Vereinbarung
Kartoffeln, Holz

LOßBURG-SCHÖMBERG

Hofgemeinschaft Hofbauernhof

Reinerzauer Straße 13

T: 07446 916047

F: 07446 916587

M: 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

Hofladen, Backstube, Gemüseanbau,
Mutterkuhhaltung, Hühnermobil,

Pferdearbeit, vielfältige pädagogi-
sche Angebote für Kinder und Schul-
klassen, Märkte und Hoffeste
Kulturveranstaltungen, Kurse

LOßBURG-SCHÖMBERG- HINTERRÖTENBERG

Ernst Ewald Armbruster

Hinterrötenberg 1

T: 07446 2776

F: 07446 917490

M: info@gutshof-armbruster.de

www.gutshof-armbruster.de

Bioland

Verkauf auf Bestellung

Rindfleisch

Ferienwohnung

MACKENHEIM (ELSASS)

Rémy Biwand

4, Rue de Wyhl

T: 0033 388 749260

M: contact@vins-remy-biwand.fr

www.vins-remy-biwand.fr/

AB (Agriculture Biologique)

Verkauf nach Vereinbarung

Wein

MALTERDINGEN

Destillerie und Weinbau Kern

Manfred Kern

Schmiedstraße 2

T: 07644/6643

F: 07644 913707

M: weinbaukern@t-online.de

www.destillatekern.de

Demeter, Ecovin

Bestellung über Website, bei Selbst-
abholung 2% Rabatt
Edelbrände und Liköre
Verkauf: s' Obstlädele, Hauptstraße
31, 79364 Malterdingen, Öffnungs-
zeiten: Fr 9-12.30 Uhr und 15.30-
16.30 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr

MATZENHEIM (ELSASS)

EARL Bapst

Frédéric Bapst
4, Rue des Vergers
T: 0033 388 744472
F: 0033 388 744472
Eccocert
Verkauf: Mi 8-12 Uhr, Fr 16-19 Uhr
Sa 8-12 Uhr
Fleisch, Gemüse (auch große
Mengen)

MERDINGEN

Öko-Wein- und Sektgut Gretzmeier

Jakob Gretzmeier
Wolfshöhle 3
T: 07668 94230
F: 07668 94775
M: info@gretzmeier.de
www.gretzmeier.de
EU-Bio
Verkauf: Mo-Fr 8-12 Uhr und
14-17.30 Uhr, Sa 8-13 Uhr,
und nach Absprache
Wein, Spirituosen, Liköre, verschie-
dene Geschenke

MOLSHEIM (ELSASS)

EARL Heitz

Philippe et Fernand Heitz

4, Rue Ettore Bugatti
T: 0033 388 382538
F: 0033 388 388253
www.vins-heitz.fr/
Eccocert
Verkauf: tägl. 9-12 Uhr und
14-19 Uhr, So nach Vereinbarung
Wein
auch Versand

RHEINMÜNSTER

Wacholderhof

Peter und Andrea Rieger
Mederhof 1
T: 07227 991126
F: 07227 994847
M: wacholderhof@gmx.net
Bioland
Verkauf: Sa 9-13 Uhr
Eigenes Sortiment: Brot und Back-
waren, Getreide, Getreideerzeugnis-
se, Kartoffeln
Zugekauftes Sortiment: Gemüse,
Honig, Käse, Molkereiprodukte

SASBACH-JECHTINGEN

Ökologisches Wein- und Sektgut Helde

Norbert Helde
Emil-Gött-Straße 1
T: 07662 6116
F: 07662 6160
M: info@wein-helde.de
www.wein-helde.de
Bioland
Verkauf: Mo-Sa 8-18 Uhr und 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
T: 07836 1439
F: 07836 959549
M: 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

Lützwow und Hahn
Mühlbach 1
T: 07724 1008
F: 07724 917339
M: waelder_gbr@posteo.de
www.waelder-gbr.de
Bioland und Demeter
Verkauf: Sa 15-17 Uhr
Getreide, Milch, Milchprodukte, Berg-
käse, Fleisch (Vorderwälder), Wurst
Ferienhaus, Hofführungen

TRIBERG-GREMMELSBACH

Wälderdeibischof

Anja und Helmut Finkbeiner
Untertal 11

T: 07722 77948
F: 07722 77904
M: waelderdeibischof@t-online.de
www.waelderdeibischof.de
Bioland
Verkauf nach tel. Vereinbarung
Honig und Imkereiprodukte, Lamm-
und Rindfleisch, Schaffelle

VOGTSBURG- BISCHOFFINGEN

Weingut Abril

Eva Maria Köpfer
Am Enselberg 1
T: 07662 9493230
F: 07662 94932399
M: weingut@weingut-abril.de
www.weingut-abril.de
Ecovin
Verkauf: Mo-Fr 8.30-12 Uhr und
13-17.30 Uhr (April bis Oktober), Mo-
Fr 8-12 Uhr und 13-17 Uhr (Novem-
ber bis März), Sa 9.30-13 Uhr (März
bis 18. Dezember)
Wein, Brände, Sekt, Olivenöl

WOLXHEIM

EARL Lissner

Bruno Schloegel
16 rue de Strasbourg
T: 0033 388 38 10 31
www.lissner.fr/
EU-Bio
Verkauf Mo-Sa 9-12 Uhr
und 13-19 Uhr,
So nach Absprache
Wein

ACHERN

Rathausplatz 1

Di 7-12.30 Uhr
A. Hoffmann, Offenburg (Bioland);
Rosenhof Schwanau;
Sa 7-12.30 Uhr F. u. K. Späth,
Achern-Wagshurst (Bioland); Rosen-
hof Schwanau

GENGENBACH

Rathausplatz/Victor-Kretz-Straße 2

Sa 8-13 Uhr A. Reber, Zell a. H. (De-
meter)

HASLACH I.K.

Hauptstraße vor dem Rathaus bis Gasthaus „Storchen“

Sa 8-12 Uhr W. Feger, Haslach-Bol-
lenbach (Naturland)

HOHBERG-HOFWEIER

Rathausplatz Hofweier

Fr 8-13 Uhr Bio-Weyer Hof, Hohberg;
T. Wurth (Altenheim); Almhiesli, Gen-
genbach (Bio vom Berg)

HORNBERG

Kirchplatz (ev. Kirche)

Sa 9-12 Uhr Verkaufsstelle der Land-
frauen (Bioland-Käse)

KEHL

Vor der Friedenskirche

Di u. Fr. 8-13 Uhr A. Hoffmann,
Offenburg (Bioland); Fr Rosenhof
Schwanau



Gemeinsam Reparieren statt wegwerfen!

Termine in Offenburg: in der Regel (außer Ferienzeiten) am
dritten Samstag im Monat von 14 bis 17 Uhr

**Veranstaltungsort: Stadtteil- und Familienzentrum Am
Mühlbach, Vogesenstraße 14a (beim Schulzentrum Nordwest)**

Anmeldung beim BUND-Umweltzentrum Ortenau erwünscht.

Anmeldeformular sowie Adressen weiterer Reparaturinitiativen in der Ortenau
(z.B. in Achern, Haslach, Hausach, Kehl, Lahr, Oberkirch) siehe
www.bund-ortenau.de/themen-projekte/repair-cafe-offenburg/

LAHR

Marktplatz

Di und Sa 7.30 -13 Uhr (Marktplatz),
Do 10-18 Uhr (Schlossplatz)
Di u. Sa A. de Mik, Friesenheim (EU-Bio); A. Howela, Oberschopfheim (teils Bio);
Di, Sa M. Zipf, Mahlberg (Bioland); Sa Geflügelhof Adam, Altenheim (teils Bio)

OBERKIRCH

Neuer Marktplatz

Do 7-12 Uhr, Sa 9-13 Uhr,
Do F. u. K. Späth, Achern-Wagshurst (Bioland);
Sa Bioland-Hof Happy Farm

OFFENBURG

Fußgängerzone

Di 7.30-13 Uhr, Sa 7.30-13 Uhr,
Di u. Sa Rosenhof Schwanau; Gärtnerei Bahr; Martinas Spezialitäten;
Di Almhiesli, Gengenbach (Bio vom Berg);
Sa A. Hoffmann (Bioland); Y. Schneider (Demeter); Lurk, Offenburg, Bio-Eier; Zinsel, Neuried, Bio-Rindfleisch und Rindfleischprodukte

OHLSBACH

Hauptstraße 18

Fr 9-13 Uhr, Almhiesli, Gengenbach (Bio vom Berg), G. und E. Obergfell, St. Georgen-Brigbach (EU-Bio)

RHEINAU-FREISTETT

Marktplatz

Fr 7-12 Uhr (Apr-Okt);
8-13 Uhr (Nov-Mrz)
H. Bartelme, Rheinau-Honau (Naturland); A. Zimmer, Rheinau-Helmlingen (Bioland)

SEELBACH

Klosterplatz

Sa 8-12 Uhr (im Winter von 8.30- 12 Uhr): M. Zipf, Mahlberg (Bioland);
R. Himmelsbach, Seelbach (Fleisch EU-Bio)

WOCHENMÄRKTE - UMLAND

BÜHL

Markt- u. Kirchplatz

Mo und Sa 7-13 Uhr
H. Bartelme, Rheinau-Honau (Naturland); Firma Weise, Bühl (Demeter), Rosenhof Eckerle, Schwanau (EU-Bio)

FREUDENSTADT

Oberer Marktplatz

Fr 7-13 Uhr (ganzjährig), zusätzl. Di 7-13 Uhr (nur Mai-Oktober)
U. Steinle, Glatten-Böffingen (Bio-land); Bohnet, Freudenstadt-Musbach (Bioland); Hofbauernhof GbR, Loßburg-Schömberg (Demeter)

HERBOLZHEIM

Marktplatz

Fr 8-13 Uhr R. Ette, Herbolzheim (versch. Verbände)

ST. GEORGEN

Stadtverwaltung St. Georgen

Marktplatz
Sa 7-12.30 Uhr G. und E. Obergfell, St. Georgen-Brigach (EU-Bio)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Ehrenamtliche Mitarbeiter*innen

Zur Mitarbeit z.B. bei folgenden Tätigkeiten (Eigene Ideen willkommen):

Betreuung von Infoständen – Planung von Veranstaltungen – Mithilfe im Repair Café – Mitarbeit bei Büroarbeit, z.B. Dokumentation und Buchhaltung – Bearbeitung von Genehmigungsverfahren

Sie haben:

- Interesse an Natur und Umwelt
- Teamfähigkeit und Offenheit
- Spaß an neuen Betätigungsfeldern

Wir bieten:

- Sinnvolles Engagement für den Umwelt- und Klimaschutz
- Gutes Arbeitsklima in einem netten Team
- Informationen zur Einarbeitung in Umweltthemen

Die Stellen sind unbefristet, der Aufgabenbereich und der Umfang des Engagements bestimmen Sie selbst.

Spezielle Vorkenntnisse sind nicht erforderlich, bringen Sie die Talente ein, die Sie haben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns über Ihre mündliche Bewerbung:

BUND-Umweltzentrum Ortenau

Hauptstr. 21, 77652 Offenburg, Tel. 0781/25484, bund.umweltzentrum-ortenau@bund.net

Bund für
Umwelt und
Naturschutz
Deutschland



FRIENDS OF THE EARTH GERMANY

ACHERN

Bio-Supermarkt menken

Hauptstraße 108
T: 07841 6824850
M: info@bio-menken.de
www.bio-menken.de
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-16 Uhr
(Bäckerei 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 Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie bei vegetarischer und veganer Ernährungsweise

ETTENHEIM

Naturkost Regenbogen

Daniel Nußbaumer
Friedrichstraße 17
T: 07822 448363
M: naturkost-regenbogen@t-online.de
www.naturkost-regenbogen.de
Mo-Mi 9-12.30 und 15-18.30 Uhr
Do, Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr
100% kbA

FRIESENHEIM

Regionalwert Biomarkt Naturalia GmbH

Irene Krieg
Friesenheimer Hauptstraße 72
T: 07821 3270711
F: 07821 3270712
M: info@naturalia-friesenheim.de
www.naturalia-friesenheim.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Backwaren ab 8 Uhr, Sa 8-14 Uhr

Biomarkt mit BioBistro, Schwerpunkt regionale Produkte direkt vom Erzeuger. Komplettes Biovollsortiment, Naturpflege, Nahrungsergänzung, kompetente Beratung. Frische Backwaren, großes Obst- und Gemüseangebot, große Bedientheke mit Kuh-, Schaf- und Ziegenspezialitäten, Wurst- und Schinken, Galloway-Rindfleisch, Wildfleisch, Mobilstalleier

HASLACH

Naturkost Kiebitz e.V.

Am Schafsteg 3
T: 07832 4397
F: 07832 976224
M: info@kiebitz-haslach.de
www.kiebitz-haslach.de
Mo-Sa 9-13 Uhr und 15-18.30 Uhr,
Mi u. Sa nachmittags geschlossen
Naturkostladen f. Vereinsmitglieder
2-monatige kostenlose Probemitgliedschaft für Interessierte, öffentliche Öko-Bibliothek, Organisation der Haslacher Warentauschtage (2x im Jahr), Kleidertauschbörse, Pflanzentauschfest, Veranstaltungsangebote (Betriebsbesichtigungen, Kochkurse, Vorträge, Filmabende zu ökologischen Themen)



menken

bio. frische. vielfalt.



Bio Supermarkt

www.bio-menken.de

Wir freuen uns, dass wir mit „*bio. frische. vielfalt.*“
in Achern, Bühl und Oberkirch für Sie aktiv sein dürfen.



Irene Krieg Geschäftsführung
Friesenheimer Hauptstraße 72
77948 Friesenheim
Tel. 07821 3270711



Naturalia
Biomarkt



Wir verkaufen
100% Bio
aus Überzeugung
und mit

naturalia-friesenheim.de



KEHL

Das LoLo UG (haftungsbeschränkt) & Co.KG

Martin-Luther-Weg 11a
T: Café/Markt 07851 7955595
M: hallo@das-lolo.de
www.das-lolo.de
Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr
Bioladen und Gastronomie, Einkau-
fen in der ehemaligen Kirche, viele
Bioprodukte aus der Region und dem
Schwarzwald

LAHR

Denns BioMarkt

Im Götzmann 9
T: 07821 9912310
www.biomarkt.de
Mo-Sa 8-20 Uhr
Bio-Vollsortiment, viele der 6.000
Produkte stammen aus der Region.
Käsetheke und Bio-Bistro, große Aus-
wahl vegetarisch, vegan und gluten-
frei

LahrBio-Frischemarkt

Susanne Krämer
Kaiserstraße 44b

LahrBio



...hier ist BIO zu Hause

 **Kaiserstraße 44b | 77933 Lahr**

 **07821 271108**

 **www.lahrbio.de**

 **Mo - Fr 9.00 - 18.30 Uhr**

Sa 8.30 - 14.00 Uhr

T: 07821 271108

F: 07821 32120

M: laden@lahrbio.de (für Bestellungen), info@lahrbio.de (für sonstige Anfragen)

www.lahrbio.de

Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 8.30-14 Uhr

Lebensmittel-Vollsortiment, große Auswahl an Obst und Gemüse, frischen Backwaren und offenen Käsesorten, Trockensortiment, Milch und Milchprodukte, Wasch- und Reinigungsmittel sowie Körperpflege, Hygiene- und Kosmetikprodukte

OBERKIRCH

Bio-Supermarkt menken

Renchener Straße 9

T: 07802 7051665

M: info@bio-menken.de

www.bio-menken.de

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 Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie bei vegetarischer und veganer Ernährungsweise

TREFFpunkt für ALLE

iD gemeinnützige GmbH

Hauptstr. 37

T: 07802 9169520

M: treffpunkt@lebenshilfe-offenburg.de

www.treffpunktfueralle.de

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

Markt, Manufaktur und Bistro mit Schwerpunkt auf regionale Waren möglichst in Bio-Qualität, alles für

den täglichen Bedarf.

Der TREFFpunkt gehört zum Inklusionsunternehmen iD gemeinnützige GmbH der Lebenshilfe Offenburg-Oberkirch e.V., hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam.

OFFENBURG

Alnatura Super Natur Markt

Beatrice Benz

Gustav-Ree-Anlage 2

T: 0781 97057752

M: beatrice.benz@alnatura.de

www.alnatura.de

Mo-Sa 8-20 Uhr

mehr als 6000 Bio-Produkte, Naturkosmetik, Bäckerei, Käsetheke „We-Care-Siegel“ sowie Bioland und Demeter

BioMarkt STRUX

Isabella Struck

Moltkestraße 1A

T: 0781 9487895

F: 0781 9487896

M: info@strux-bio.de

www.strux-bio.de

Struxbio: Mo-Fr 8-19 Uhr,

Sa 8-16 Uhr

Struxcafé: Mo-Fr 8-15 Uhr (Frühstück 8.30 bis 11 Uhr, Mittagstisch Mo-Fr 11.30-14 Uhr, Kaffee und Kuchen bis 15 Uhr)

Naturkostvollsortiment: Backwaren und -zutaten, Kaffee, Kakao und Tee, Feinkost und Fertiggerichte, Knabberien und Süßigkeiten, alles fürs Baby und Kind, Molkereiprodukte, Fleisch, Fisch und Eier, Getreide, Nudeln, Reis

und Müsli, Nahrungsergänzungsmittel, Obst und Gemüse

**einMACHGLAS Offenburg eG -
Unverpacktladen**

Am Marktplatz 19

T: 0781 96645190

M: laden@einmachglas-offenburg.de

www.einmachglas-offenburg.de

Bio-Unverpacktladen und Gastronomie, zukünftige Öffnungszeiten und Angebot zum Redaktionsschluss unklar, bitte Website des Unternehmens beachten

ZELL A.H.

Naturhaus Heffner

Kirchstraße 1

T: 07835 54424

Di und Do 9-13 Uhr und 14-18 Uhr,

Sa 9-12.30 Uhr

Naturkost-Vollsortiment

struxbio

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 8:00-19:00

Sa: 8:00-16:00

**FAMILIÄRSTER BIOMARKT
IN OFFENBURG**



**Moltkestraße 1a, Offenburg
Gewerbegebiet Rammersweier
T 0781 9487895**

**BIO-FRÜHSTÜCK 8:30-11:00
BIO-MITTAGSTISCH 11:00-14:00**

struxcafé

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 8:00-15:00

Sa, So geschlossen

BADEN-BADEN

Werkverkauf Claus Reformwaren Service Team

Kiefernstr. 13

T: 07221-5096-0

M: info@claus-gmbh.de

jeden 2. Di und letzten Fr im Monat,
14 -17 Uhr, Termine auch siehe Face-
book und Instagram

Bio-Lebensmittel, Bio-Kosmetik und
Bio-Non-Food-Artikel

BÜHL

Bio-Supermarkt menken

Oberweierer Straße 1

T: 07223 9424580

M: buehl@bio-menken.de

www.bio-menken.de

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

(Bäckerei Mo-Sa ab 6:30 Uhr)

Bio-Supermarkt: Bio, Frische und Viel-
falt auf 450m² mit über 7.000 Bio-Ar-
tikeln, alles für den täglichen Bedarf,
Produkte bei Nahrungsmittelunver-
träglichkeiten sowie bei vegetarischer
und veganer Ernährungsweise

STRASBOURG

Au petit local Scholler

10 Place Broglie

T: 0033 388 323909

Mo 10-19 Uhr; Di-Fr 8.30-19 Uhr;

Sa 9-19 Uhr

Brot, Obst und Gemüse, Milchproduk-
te, Fleisch und Wurst, Gewürze

La Maison Vitale

2, Rue Adolphe Seyboth

T: 0033 388 326853

F: 0033 388 150008

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, Milch-
produkte, Brot, Getreide, Nahrungs-
ergänzungsmittel, Bio-Café-Stube

Ökologisch erzeugte Lebensmittel kaufen und noch mehr dafür bezahlen als für konventionelle aus dem Discounter – wozu eigentlich? Viele gute Gründe sprechen dafür:

Ökologische Landwirtschaft wird möglichst im Einklang mit der Natur und nicht gegen sie betrieben. Statt synthetische, auf Erdölbasis produzierte Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger zu verwenden, halten die Biobauern einen häufigen Fruchtwechsel auf den Feldern ein und düngen mit organischem Dünger. Dadurch entsteht eine größere Vielfalt auf den Feldern, im Gegensatz zu den alljährlichen, riesigen Maisfeldern, die wir hier in der Rheinebene kennen.

Das tut dem Boden gut, der mehr Humus aufbauen kann. Gleichzeitig wird die Biodiversität gefördert. Die Vielfalt und Anzahl von Wildpflanzen und Insekten steigt. Davon profitieren auch die Feldvögel, deren Anzahl in den letzten Jahrzehnten extrem zurückgegangen ist.

Ein anderes Thema ist die Fleischproduktion. Zur Fütterung der Nutztiere werden bei der Biolandwirtschaft hauptsächlich auf dem eigenen Hof erzeugte Futterpflanzen eingesetzt. Auf den Import von meist gentechnisch verändertem Sojafutter aus Südamerika, für dessen Anbau Regenwald gerodet wird, wird verzichtet. Bei der Tierhaltung gelten höhere Anforderungen, die ein mög-

lichst artgerechtes Leben der Tiere gewährleisten sollen. Der Einsatz von Antibiotika ist verboten, während er in der konventionellen Massentierhaltung die Regel ist und sogar zur schnelleren Mast eingesetzt wird. Dadurch landen Antibiotika auch auf unserem Teller und verstärken das Problem der resistenten Keime, so dass immer weniger wirksame Antibiotika zur Behandlung von Krankheiten bei uns Menschen zur Verfügung stehen.

Ein weiteres Argument ist die hohe Qualität der regionalen Bioprodukte. In der industriellen Landwirtschaft wird häufig Masse statt Klasse produziert, der Fokus liegt dabei auf dem Aussehen, nicht auf den Inhaltsstoffen. Dazu kommt, dass bei Biolebensmitteln keine künstlichen Zusatzstoffe zur Aromaverstärkung oder Haltbarmachung erlaubt sind.

Nicht zuletzt ist der regionale Bio-Einkauf auch eine Investition in die Daseinsvorsorge vor Ort. Dadurch können Produktions-, Verarbeitungs- und Handelsstrukturen entstehen oder erhalten bleiben. Der Mehrpreis für den regionalen Bioeinkauf sorgt also für Umwelt-, Tier- und Naturschutz und eine faire Bezahlung der Produzenten.

Dr. Annett Andersch,
Agraringenieurin

ÜBERSICHT IM SIEGEL-DSCHUNDEL



Die **EG-Bioverordnung** regelt, welche Produkte die Silbe „BIO“ tragen dürfen. Damit die Produkte eindeutig erkennbar sind, 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 biodynamischen Gärtnern in den regionalen Demeter-Garten-gruppen erhalten Sie bei Nicole Fischer; Neuer Weg 9, 77799 Ortenberg;
T: 0781/93603999
M: 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.



Relativ neu ist ein Label für biozyklisch-veganem Anbau, also für den ökologischen Anbau auf rein pflanzlicher Grundlage, ohne tierischen Dünger.



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 besetzten Ökosystems mit den darin etablierten Nahrungsketten.



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.



Der „Biopark“ wurde 1991 in Mecklenburg-Vorpommern gegründet und ist inzwischen auch in anderen Bundesländern aktiv.



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

Zusätzlich existieren im Elsass die regionalen Zeichen Alsace-Bio und Bio en Grand Est (früher opaba). Die Gesellschaft Alsace Bio wurde 2001 von einer kleinen Gruppe regionaler Erzeuger gegründet. Seit 2004 organisiert sie „Bio“-Veranstaltungen, von denen die wichtigste die Messe BiObernai ist, die jedes Jahr Mitte September in Obernai stattfindet.

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

Biosiegel gibt es auch für Textilien, allerdings muss hier man zwischen ökologischer Produktion und fairen Sozialstandards differenzieren:

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

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

Für mehr Bio in der Region!

Die Landesregierung hat im Biodiversitätsstärkungsgesetz das Ziel formuliert, bis zum Jahr 2030 den Anteil der landwirtschaftlich genutzten Flächen, die nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus bewirtschaftet werden, von 14,5 Prozent (Ende 2021) auf 30 bis 40 Prozent zu erhöhen.

Dazu will das Land zum einen die Rahmenbedingungen für bereits ökologisch wirtschaftende Betriebe verbessern und den Neueinstieg in den biologischen Landbau erleichtern. Gleichzeitig sollen Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Verbraucher*innen von Bioprodukten aus der Region besser vernetzt werden. Ein stabiler Absatzmarkt ermöglicht den Anbieter*innen einen Ausbau der Produktion. Umgekehrt profitieren die Bürger*innen von einem guten, frischen, regionalen Bio-Angebot.

Ein Baustein bei diesen Bemühungen sind die Bio-Musterregionen. Insgesamt 14 solcher Regionen gibt es in Baden-Württemberg inzwischen. Eine davon ist die Bio-Musterregion Mittelbaden+, die auf ehrenamtliche Initiative hin ins Leben gerufen und im Jahr 2020 vom Land anerkannt wurde. Sie umfasst die Landkreise Ortenau und Rastatt sowie den Stadtkreis Baden-Baden. Das „Plus“ im Namen verdeutlicht, dass auch eine Zusammenarbeit mit der angrenzenden Region Grand-Est in Frankreich geplant ist.

Die Bio-Musterregion wird getragen von einer Kooperation bestehend aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, wo seit September 2021 das Regionalmanagement angesiedelt ist, den betroffenen Landkreisen, den Städten Baden-Baden und Bühl, dem Verein Bioregion Mittelbaden+ 2021 e.V., der sich aus der Initiative zur Schaffung einer Bio-Musterregion Mittelbaden+ entwickelt hat, sowie verschiedenen landwirtschaftlichen Verbänden und dem Gemeinwohl Forum Baden e.V.

Der Anteil der biologisch bewirtschafteten Fläche liegt in der stark landwirtschaftlich geprägten Region mit viel Obst- und Weinbau sowie Maisfeldern im Oberrheingraben bisher unter dem Landesdurchschnitt. Gemeinsam mit verschiedenen gesellschaftlichen Akteuren und mit attraktiven Angeboten wie einer Biowoche, regelmäßigen Umsteller-Stammtischen, speziellen Informationsangeboten für Kantinen und andere Anbieter für Außer-Haus-Verpflegung wird daran gearbeitet, den Ausbau der Biolandwirtschaft möglichst schnell voranzubringen.

Weitere Infos unter:

bioregion-mittelbaden.de

biomusterregionen-bw.de

naturparkschwarzwald.de/

regional/bioregion_mittelbaden

DER BUND: UMWELT SCHÜTZEN. NATUR BEWAHREN.

Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) wurde 1975 gegründet und ist mit ca. 550.000 Mitgliedern und Unterstützern einer der großen Umweltverbände in Deutschland.

Der BUND engagiert sich für eine ökologische Landwirtschaft und gesunde Lebensmittel, für den Klimaschutz und den Ausbau regenerativer Energien, für den Schutz bedrohter Arten, des Waldes und des Wassers - damit die Erde auch in Zukunft für

alle bewohnbar bleibt.

Im Landesverband Baden-Württemberg mit Landesgeschäftsstelle in Stuttgart setzen sich über 90.000 Mitglieder und Förderer für Natur und Umwelt ein.

Der BUND Baden-Württemberg gliedert sich in 12 Regionalverbände mit einem Vorstand und hauptamtlich besetzten Regionalgeschäftsstellen. Darüber hinaus gibt es 250 Orts- und Kreisverbände, deren Mitglieder in der Regel ehrenamtlich aktiv sind.

Das Umweltzentrum Ortenau

ist das Büro des BUND-Kreisverbands Ortenau und Anlaufstelle für alle, die sich zu Umweltthemen vor Ort informieren möchten.

Wir engagieren uns z.B. in Form von Veranstaltungen, Presseartikeln und Stellungnahmen für den Klimaschutz und den Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft vor Ort. Außerdem organisieren wir Naturkindergeburtstage und Naturerlebnisstunden für Kindergärten und Schulen.

Um unsere Unabhängigkeit zu sichern, sind wir auf Spenden und Patenschaften angewiesen.

Kontakt:



www.bund-ortenau.de
bund-ortenau@bund.net

Wie isches? Machscho au mit?



**BUND-Umweltzentrum
Ortenau
Hauptstraße 21
77652 Offenburg**

PATINNEN UND PATEN FÜR DAS UMWELTZENTRUM ORTENAU GESUCHT

Da der BUND-Landesverband keine Kreisgeschäftsstellen unterhält, muss der BUND-Kreisverband das Umweltzentrum komplett selbst finanzieren. Wichtige Standbeine sind hierbei Zuschüsse von Ortenauer Kommunen, insbesondere der Stadt Offenburg, Einnahmen aus Projekten sowie Spenden und Patenschaften, also dauerhafte Zuwendungen.

Wir freuen uns sehr über alle, die unsere Arbeit in Form einer Patenschaft unterstützen. Ein regelmäßiger Beitrag, dessen Höhe der Pate selbst festsetzen und jederzeit wieder stornieren kann, verhilft uns zu kontinu-

ierlichen und planbaren Einnahmen. So tragen die Patenschaftsbeiträge dazu bei, dass wir unsere Arbeit im Natur- und Umweltschutz in gewohntem Umfang fortsetzen können. Patenschaftsspenden sind selbstverständlich steuerlich absetzbar.

Pat*innen des Umweltzentrums erhalten von uns auf Wunsch das halbjährliche Veranstaltungsprogramm sowie die vierteljährlich erscheinende BUND-Zeitschrift per Post nach Hause geliefert. Die untenstehende Patenschafts-Postkarte können Sie einfach ausschneiden, ausfüllen und uns zusenden.

Patenschaft für das BUND-Umweltzentrum Ortenau

Ja, ich möchte die Arbeit der BUND-Kreisgruppe Ortenau mit folgendem regelmäßigen **jährlichen** Beitrag in Form einer Patenschaft unterstützen (Betrag bitte ankreuzen):

30 € (reduz. Beitrag) 60 € 90 € ___€ / Beginn (Monat/Jahr) ___ / ___

Ich bin damit einverstanden, daß der Betrag von folgendem Konto abgebucht wird:

Bank _____ IBAN _____

Meine Anschrift:

Name _____ Straße, Nr. _____

PLZ,Ort _____ Geburtsdatum _____

Diese Ermächtigung erlischt nach Widerruf.

Datum _____ Unterschrift _____

Wir freuen uns auch über einmalige Spenden! Unsere Bankverbindung:

Sparkasse Offenburg/Ortenau, IBAN: DE44 6645 0050 0000 6691 53 BIC: SOLADES10FG

DAS UMWELTZENTRUM ORTENAU STELLT SICH VOR

Der BUND-Kreisverband Ortenau hat im Mai 1987 in Offenburg ein eigenes Umweltzentrum gegründet. Seit November 1993 befindet es sich in der Hauptstraße 21. Außer einem Büro gibt es hier auch einen kleinen Verkaufsraum mit Broschüren sowie einen Verleih von Büchern und DVDs zum Natur- und Umweltschutz.

Die meisten Aktiven des Kreisverbandes sind ehrenamtlich tätig. Die umfangreiche und kontinuierliche Arbeit ist jedoch nur mit einer Hauptamtlichen möglich. Deshalb beschäftigt der Kreisverband derzeit eine hauptamtliche Geschäftsführerin in Teilzeit. Dadurch können auch regelmäßige Öffnungszeiten für Verbraucherberatung und ein umfangreiches Veranstaltungsprogramm angeboten werden.

Ein Schwerpunkt unserer Arbeit ist die Förderung der ökologischen und gentechnikfreien Landwirtschaft und der regionalen Vermarktung. In diesem Zusammenhang ist die vorliegende Einkaufsbroschüre entstanden. Außerdem bieten wir Vorträge, Exkursionen und Aktionen zum Thema an.

Zudem engagieren wir uns stark im Klimaschutz und bieten hierzu u.a. Bildungsprojekte, aktuell vor allem für die Vorschulgruppen an Kindergärten, für die vierte Klasse an Grundschulen, bis sechste Klasse an weiterführenden Schulen.

Ein weiteres wichtiges Anliegen ist uns unsere naturpädagogische Arbeit. Dieses Angebot richtet sich an Grundschulen und Kindergärten, an Veranstalter von Ferienprogrammen und an Familien. In Zusammenarbeit mit Naturpädagog*innen veranstalten wir Wildkräuterwanderungen, Naturerlebnisstunden, Familiennachmittage und Kindergeburtstage.

Themen unseres Veranstaltungsprogramms sind außerdem Natur- und Artenschutz, die Nutzung von erneuerbaren Energien sowie ökologisches Bauen und Wohnen.

Wer sich zu Umweltthemen beraten lassen möchte, Informationsmaterial sucht oder einfach auf unsere Arbeit neugierig ist, kann gerne im Umweltzentrum vorbeischaun. Auch neue Mitarbeiter*innen sind jederzeit willkommen.



Hauptstraße 21, 77652 Offenburg
www.bund-ortenau.de

T: 0781 25484,
F: 03212 2548401
bund-ortenau@bund.net

Sparkasse Offenburg/Ortenau
IBAN: DE44 66450050 0000669153
BIC: SOLADES10FG

BUND-ORTSVERBÄNDE IM ORTENAUKREIS

BUND-Ortsverband Achern/Achertal

Jürgen Hiegert
Lindenweg 30, 77855 Achern
T: 07841 9664
M: fewoeis@web.de

BUND-Ortsverband Ettenheim und Umland

Heinrich Waidele
Kirchstr. 52
77966 Kappel-Grafenhausen
T: 07822 866517 oder
0157 31074041
M: bund.ettenheim@bund.net

BUND-Ortsverband Friesenheim

Wolfgang Huppert
Vogelbachstr.12
77948 Friesenheim
T: 07821 997627
M: BUND-Friesenheim@online.de
www.friesenheim.bund.net

BUND-Ortsverband Hohberg

Hans-Jürgen Gebhardt
Römerstraße 10, 77749 Hohberg
T: priv. 07808 3847
M: bund.hohberg@bund.net

BUND-Ortsverband Lahr/Schuttertal

Katinka Mangei
Bertholdstr. 22, 77933 Lahr
T: 07821 9099510
M: bund.lahr@bund.net

BUND-Ortsgruppe Neuried

Siegfried Schaub
Kirchstr. 63, 77743 Neuried
Tel: 07807 2475
M: schaub-neuried@t-online.de

BUND-Ortsgruppe Offenburg

Norbert Litterst
Lerchenbergweg 23a
77654 Offenburg / Zell-Weierbach
T: 0781 440177
M: norbert-litterst@t-online.de
www.bund-offenburg.de

BUND-Ortsverband Renchtal

Franz Just
Krongutstr. 20, 77704 Oberkirch
T: 07805 59194
M: bund.renchtal@bund.net

BUND-Ortsgruppe Rheinau

Marianne Abel
Auestr. 15, 77866 Rheinau
M: bund-rheinau@web.de

BUND-Ortsverband Ried

Gerhard Bidermann
Älterstraße 32,
77974 Meißenheim / Kürzell
T: 07824 660096
M: gerhard.bidermann@myquix.de

BUND-Ortsverband

Mittleres Kinzigtal

Karl-Heinz Wössner
In der Schmelze 37, 77716 Haslach
bund.mittleres-kinzigtal@bund.net
www.bund-kinzigtal.net

BUND-Ortsverband

Vorderes Kinzigtal

Holger Fritsch
Bahnhofstr. 71, 77767 Appenweiler
T: 07805 1566

In Hohberg, Neuried und Oberkirch
gibt es außerdem jeweils eine BUND-
Kindergruppe

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT IN DER ORTENAU

In einer solidarischen Landwirtschaft verschwinden die Grenzen zwischen Produzent*innen und Verbraucher*innen. Ein ökologisch wirtschaftender Betrieb kooperiert eng mit einer Verbrauchergemeinschaft. Die Verbraucher*innen tragen die Betriebskosten und Landwirte und Gärtnerinnen erzeugen dafür gesunde und leckere Lebensmittel. Außerdem: Umweltschutz durch kurze Transportwege, weniger Lebensmittelverschwendung, angemessene Bezahlung der Arbeitskräfte, Erhalt von Biodiversität durch Anbau alter und samenfester Sorten, Schutz von Böden, Landschaft und Tierwelt.

Seit März 2016 wird diese Idee auch in der Ortenau erfolgreich umgesetzt. Der Verein „SoLaVie e.V. – solidarisch landwirtschaften und leben“ baut mit mehreren angestellten Gärtner*innen Gemüse für inzwischen 170 Haushalte auf Feldern in Neuried an. Alle Beteiligten holen sich ihren Ernteanteil einmal wöchentlich an einem der 10 Verteilpunkte von Ettenheim über Offenburg bis Kehl 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 einmal jährlich stattfindenden Beteiligungsverfahren 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 gibt es viele Möglichkeiten zum gemeinsamen Mitarbeiten und Mitgestalten sowohl auf dem Acker als auch bei Verwaltungsaufgaben. Ein Aktivistenkreis berät und entscheidet über anstehende Aufgaben.

Wie Gemüse ganz praktisch angebaut wird, können auch Gäste erfahren bei Ackerführungen, Ackeraktionstagen und regelmäßigen Projekten mit Schulen. Zum Jahreswechsel und über eine Warteliste können auch neue Mitglieder in den Genuss eines Ernteanteils kommen.

Netzwerk Solidarische Landwirtschaft:

www.solidarische-landwirtschaft.org

Projekte in der Ortenau:

In Neuried SoLaVie e.V.:
www.solavie.de, info@solavie.de

In Ettenheim geplant:
Vielfalterei, siehe.vielfalterei.de

In Friesenheim geplant: Solarie
Kontakt: S. Erb: 0163 7466223

In Mahlberg geplant:
info@solawimahlberg.de

Voll daneben

Müll gehört nicht in die Landschaft



Landratsamt Ortenaukreis

Abfallwirtschaft

Eigenbetrieb



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

Das große Angebot führt allerdings dazu, dass die Konsument*innen reichlich zugreifen. Es reicht nicht mehr, genug zu essen im Haus zu haben, sondern es soll auch immer eine große Auswahl vorhanden sein. Geessen wird dann nur, was frisch ist, tadellos aussieht und worauf man gerade am meisten Appetit verspürt.

Dazu kommt, dass bei vielen Menschen inzwischen der Bezug zur landwirtschaftlichen Erzeugung fehlt. Wer keine Vorstellung vom Aufwand hat, der zum Anbau von Feldfrüchten oder zur Aufzucht von Nutztieren nötig ist, der ist im Umgang mit Lebensmitteln oft nachlässiger. Brot vom Vortag, Obst mit

kleinen Druckstellen oder Produkte mit ablaufendem Haltbarkeitsdatum haben in diesem Überangebot 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 vornherein 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. Dadurch landen allein in Deutschland jährlich 20 Millionen Tonnen an Lebensmitteln in der Mülltonne.

Endlich denken politische Entscheidungsträger über Lösungen für das Problem nach, etwa eine Verpflichtung der Supermärkte zur Weitergabe von noch essbaren Lebensmitteln an die Tafeln oder eine Änderung des Begriffs des Mindesthaltbarkeitsdatums. Doch bleibt auch unser eigener Umgang mit Lebensmitteln wichtig: Ein planvoller Einkauf, sorgfältige Lagerung und etwas „Mitgefühl“ für nicht ganz perfekte Exemplare sowie eine gezielte Resteverwertung schont nicht nur die Umwelt, sondern auch den eigenen Geldbeutel.



Wasser ist das einzige Lebensmittel, das durch nichts ersetzt werden kann. Dadurch ist im Zeitalter von Klimawandel, unvorhersehbaren Wetterentwicklungen und einer weiterhin wachsenden Weltbevölkerung ein Konflikt vorprogrammiert: 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 verfügbar. Der Klimawandel bedroht durch veränderte Niederschlagsverteilung und Wüstenbildung nicht nur Länder im Nahen Osten, in Afrika (z.B. Äthiopien, Nigeria, Tansania) oder Asien (China, Indien, Iran, Pakistan), auch wir bekommen in den zunehmend trockenen Sommern bereits zu spüren, dass Wasser ein kostbares Gut ist. Die abschmelzenden Gletscher in den Alpen beeinflussen zusätzlich den Wasserstand des Rheins.

Ein weiteres Problem ist die Qualität: Das Grundwasser, aus dem wir unser Trinkwasser größtenteils beziehen, wird zunehmend verunreinigt. Großflächige Schadstoffquellen stammen aus Siedlungen, Industrie und Landwirtschaft. Untersuchungen zufolge hat die Nitratbelastung seit 1994 kontinuierlich um 24 Prozent abgenommen. Jedoch überschreiten noch immer 8,7 Prozent der Grundwasser-Landesmessstellen in Baden-Württemberg den Grenzwert von 50 mg/l. Sowohl in Bezug

auf Nitrat als auch bei Trifluoracetat, einem Abbauprodukt aus vielfältigen chemischen Erzeugnissen, die in z.B. als Kältemittel, Pharmaka und Pflanzenschutzmittel verwendet werden, sind die Messwerte im Teilmessnetz Landwirtschaft am höchsten. (Quelle: Grundwasser-Überwachungsprogramm 2020 LUBW).

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 und 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 180 Landwirte mit insgesamt 4300 Hektar Land auf ökologischen Landbau umgestellt und eines der größten ökologisch bewirtschafteten Gebiete in ganz Deutschland geschaffen. Dabei werden sie von den Stadtwerken München sowohl finanziell als auch bei der Vermarktung ihrer Produkte unterstützt.

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
Berghaupten
Fischerbach
Hohberg
Ohlsbach

Trinkwasser aus der Ortenau:

klimafreundlicher als Wasser aus Flaschen!

AKTIONSBÜNDNIS „GENTECHNIKFREIE ORTENAU“

Initiative für gentechnikfreie Landwirtschaft und Lebensmittel

Das Thema Agro-Gentechnik ist weitgehend aus der öffentlichen Diskussion verschwunden, seit Bayer und andere große Unternehmen verkündet haben, auf den Anbau in Europa zu verzichten. Ist Gentechnik also buchstäblich „vom Tisch“?

Seit dem Inkrafttreten des Freihandelsabkommens CETA kann nicht ausgeschlossen werden, dass gentechnisch veränderter Lachs, der in Kanada zum Verzehr zugelassen und nicht speziell gekennzeichnet ist, auch nach Europa gelangt. Auch Mercosur, das Abkommen mit Südamerika, erhöht die Gefahr von Importen gentechnischer Produkte, da der dortige Sojaanbau sehr stark auf gentechnisch veränderte Organismen (gVO) setzt.

Außerdem „basteln“ die Gentechnikunternehmen längst weitgehend ohne Beachtung in der Öffentlichkeit mit neuen, angeblich sichereren Techniken an der Veränderung des Erbguts von Pflanzen und Tieren. Da Eingriffe mit der sogenannten Genschere (CRISPR/Cas-Verfahren) keine Gene aus fremden Organismen, sondern „nur“ arteigene Gene an anderer Stelle einbringen, möchten die Konzerne erreichen, dass diese Verfahren nicht mehr als Gentechnik eingestuft werden. Damit müssten

sie keine langen Prüfungsverfahren mehr durchlaufen und würden keiner Kennzeichnungspflicht unterliegen. Für die Konsumenten in Deutschland wäre das das Ende der Wahlmöglichkeit zwischen herkömmlich gezüchteten und genetisch manipulierten Lebensmitteln.

Indirekt gelangen bereits jetzt 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 tierischen Produkte müssen ebenfalls nicht speziell gekennzeichnet werden.

Darum haben BUND-Umweltzentrum Ortenau und Kiebitz e.V. (Naturkost & mehr in Haslach im Kinzigtal) im Jahr 2011 das „Aktionsbündnis Gentechnikfreie Ortenau“ gegründet. Wir setzen uns in der Ortenau für eine Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung ein, in der gentechnisch veränderte Produkte keinen Platz haben.

Dabei ist uns die Information der Verbraucher*innen besonders wichtig. Mit Vortragsveranstaltungen machen wir auf die Verwendung und die Risiken der Gentechnik aufmerksam. Exkursionen zu Bio-Bauernhöfen und -Gärtnereien zeigen, dass es auch ohne geht.

Da uns 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. Das Augenmerk liegt dabei auf den tierischen Produkten wie Milch, Milchprodukten, Eiern, Fleisch und Wurst. Diesen Leitfaden finden sie auf den Internetseiten BUND und Kiebitz e.V.

Wichtig ist: Alle Bio-Produkte sind grundsätzlich gentechnikfrei!

Als Alternative zur Gentechnik 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. Exkur-

sionen zu Samengärten oder unser Pflanzen- und Samentauschfest auf dem Bio-Bauernhof Reber, den wir regelmäßig Ende April organisieren, tragen dazu bei, das Bewusstsein der Ortenauer Bürger*innen zu schärfen.

Neue Mitglieder im Aktionsbündnis sind immer willkommen. Wer Interesse an unserer Initiative hat, kann sich gerne an uns wenden:

Naturkost Kiebitz e.V.

Am Schafsteg 3, 77716 Haslach
Tel: 07832 4397
M: info@kiebitz-haslach.de

BUND-Umweltzentrum Ortenau

Hauptstraße 21, 77652 Offenburg
T: 0781 25484
M: bund-ortenau@bund.net
www.bund-ortenau.de

KÄPSELEFOODZ – SAATEN



Wir bewahren und vermehren samenfeste, zum Teil in Vergessenheit geratene Nutzpflanzen und nehmen Wildpflanzen in Kultur. Unser Saatgut stammt überwiegend von einer kleinen Fläche in Kirnbach, einem Seitental der Kinzig (280m üNN), oder aus Wildsammlung. Auch ein geringerer Teil von anderen, möglichst regionalen Erzeugern ist dabei.

KÄPSELEFOODZ JOHANNES FISCHER. 77709 KIRNBACH, TALSTR. 57. ☎ 07834 – 8679837

Die Saaten können über die Webseite des Vereins V.E.N.
www.nutzpflanzenvielfalt.de per E-Mail bestellt werden. Dort sind auch die jeweiligen Sortenbeschreibungen detailliert einsehbar.

Das Thema Ernährung wird 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? Klima- und 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. Bei Bildern aus solchen Produktionsanlagen vergeht so manchem der Appetit. Zu den Nebenwirkungen dieser Produktionsweise, die ohne den Einsatz von Antibiotika nicht auskommt, gehören nicht nur regelmäßig wiederkehrende Lebensmittelskandale, 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 Methan ausstoß der Rinder kompensieren – aber nur, wenn die Wiesen nicht von zu vielen Tieren beweidet 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 Versorgung mit Nahrungsmitteln 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 allerdings um ein Vielfaches höher als bei Veganern.

Dieser höhere Flächen- und Energieverbrauch, die Methanproduktion bei Rindern, die Transportemissionen für Futtermittel etc. führen dazu, dass Fleisch, aber auch andere tierische 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 verpeist der Durchschnittsdeutsche jedoch mehr als doppelt so viel. Eine Ernährung, die stärker auf frischem Gemüse und Obst basiert, verringert dagegen das Risiko für Übergewicht, Herz-Kreislauf-Probleme und Krebs.

Deshalb rät der BUND dazu, den eigenen Fleischkonsum kritisch zu prüfen und zumindest zu einer fleischi-ärmeren 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

DAS ZWEINUTZUNGSHUHN – AUSWEG AUS DEM KÜKENSCHLACHTEN

Unter einem Zweinutzungshuhn versteht man Hühnerrassen, die beides können, Eierlegen und Fleisch ansetzen. Was eigentlich ganz normal klingt, ist heute jedoch eher die Ausnahme.

In der intensiven Landwirtschaft, bei der es darum geht, so billig wie möglich zu produzieren, werden verschiedene spezialisierte Hühnerrassen eingesetzt, die entweder extrem viele und große Eier legen oder in sehr kurzer Zeit extrem viel Fleisch ansetzen können. Der Nebeneffekt ist großes Tierleid. Ausgemergelte Legehennen sterben jung und die viel zu schweren Masthühner leiden häufig an Knochenbrüchen.

Dazu kommt, dass die nutzlosen männlichen Hähnchen der Legerassen bisher nach dem Schlupf getötet wurden, da sie keine Eier legen und zur Mast nicht geeignet sind. Sie setzen viel zu langsam und viel zu wenig Fleisch an, weshalb die Aufzucht nicht rentabel ist. Ab 2022 ist nun das Töten der Hähnchen in Deutschland verboten. Gerade wird an technischen Verfahren gearbeitet, um die Eier männlicher Küken noch vor dem Schlupf auszusortieren. Die Öko-Anbauverbände lehnen das Töten der Embryos jedoch ab und wollen lieber Wege finden, die Hähne aufzuziehen. Da das aber teuer ist, weil ja Legehuhnrasen nur langsam und weniger Fleisch ansetzen, kosten die Eier

dieser Rassen etwas mehr. So kann die Aufzucht dieser sogenannten Bruderhähne mitfinanziert werden.

Die Zukunft der ökologischen Hühnerhaltung gehört aber dem Zweinutzungshuhn, das beides kann und gleichzeitig robuster ist und seltener krank wird. Daran wird seit 2015 erfolgreich gezüchtet.

Zu erkennen sind die Produkte z.B. an folgenden Labeln:



Dr. Annett Andersch,
Agraringenieurin

ACHERN

Reformhaus

Ingrid Gräber
Hauptstraße 19
T: 07841 665732
www.reformhaus-graeber.de
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
T: 07803 2644
F: 07803 6910
M: reformhaus.gengenbach@gmail.com
www.reformhaus-biedinger.de
Neuform-Mitglied
Mo-Fr 8.30-12.30 Uhr und
14-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr
99% des Lebensmittelangebotes aus
kbA, zertifizierte Kosmetik
refo-Naturarzneimittelberatung,
refo-Kosmetikberatung
„Beratung ist unsere Stärke“

KEHL

Reformhaus Feldmann

Hauptstraße 54
T: 07851 5292
F: 07851 5292
Mo-Do 10-18 Uhr, Fr 9-18 Uhr,
Sa 10-17 Uhr
75% des Lebensmittelangebots aus
kbA

LAHR

Reformhaus Bacher

GmbH & Co. KG
Kaiserstraße 3
T: 07821 9963152
www.reformhaus-bacher.de
Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 8.30-14 Uhr

SCHUTTERWALD

Reformhaus Cecilien-Drogerie

Birgit Viol
Bahnhofstraße 2
T: 0781 52641
Mo-Sa 8-12.30 Uhr,
Di, Do und Fr auch 14-18 Uhr
80% des Lebensmittelangebotes aus
kbA

WELTLÄDEN

BÜHL

Weltladen Bühl

Monika Krippel
Eisenbahnstraße 6
T: 07223 8083466
M: weltladenbuehl@arcor.de
www.weltlaeden.de/buehl
täglich 9.30-12.30 Uhr und
15-18 Uhr, samstags 9.30-13 Uhr,
mittwochs geschlossen
Lebensmittel, Kunstgewerbe

HASLACH

Weltladen (Filiale)

Gerhard Schrempf
Engelstraße 18
T: 07832 9789044
F: 07834 8670320
M: weltladen.haslach@web.de
www.weltlaeden-kinzigtal.de
Mo-Sa 9-12.30 Uhr und
Mo, Di, Do u. Fr 14.30-18 Uhr,
am zweiten Sa im Monat auf dem
Wochenmarkt
fair gehandelte, meist biologisch
angebaute Lebensmittel, Handwerks-
artikel aus fairem Handel

FAIRER HANDEL GUT FÜR ALLE



LEBENSMITTEL | KUNSTHANDWERK | SCHMUCK
WOHNACCESSOIRES | SPIELWAREN | U.V.M.

WELTLADEN ESPERANZA

Marktplatz 12 | Lahr

Öffnungszeiten:

Di bis Sa 9.00 - 13.00 Uhr

Di, Do, Fr 14.30 - 18.30 Uhr

www.weltladen-esperanza.de

LAHR

Weltladen Esperanza

Rosemarie Rimpf
Marktplatz 12
T: 07821 5036625
M: service@weltladen-esperanza.de
www.weltladen-esperanza.de
Di-Sa 9-13 Uhr und
Di, Do, Fr 14.30-18.30 Uhr

OBERKIRCH

Weltladen Oberkirch

Hauptstraße 45
T: 07802 7068510
M: info@weltladen-oberkirch.de
www.weltladen-oberkirch.de
Mo-Fr 9-12 und 14.30-18 Uhr,
Sa 9-13 Uhr

OFFENBURG

Weltladen Regentropfen e.V.

Christine Junker
Lange Straße 19
T: 0781 77224
M: info@weltladen-offenburg.de
www.weltladen-offenburg.de
Mo, Mi-Fr 9.30-18 Uhr, Di 9-18 Uhr,
Sa 9-16 Uhr
Kaffee, Tee, Reis und andere Lebens-
mittel, Schmuck und Kunsthandwerk,
umwelt- und menschenfreundlich
hergestellte Kleidung



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

SCHILTACH

Weltladen (Filiale)

Gerhard Schrempp
Hauptstraße 5
T: 07836 5833
M: gerhard@familieschrempp.de
www.weltlaeden-kinzigtal.de
Mi 9-12.30 Uhr,
Do 8-12.30 Uhr und 14.30-18 Uhr,
Fr 9-12.30 Uhr und 14.30-18 Uhr,
Sa 9-12.30 Uhr
fair gehandelte, meist biolog. Ange-
baute, regionale Lebensmittel, Hand-
werksartikel aus fairem Handel

WOLFACH

Weltladen

Gerhard Schrempp
Vorstadtstraße 45
T: 07834 8656911
M: weltladen.wolfach@web.de
www.weltlaeden-kinzigtal.de
Mo, Di, Fr 14.30-18 Uhr,
Mi, Do 9-12 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr
fair gehandelte, meist biologisch an-
gebaute Lebensmittel, Handwerksar-
tikel aus fairem Handel

KindergEBURTstag?

Raus in die Natur!

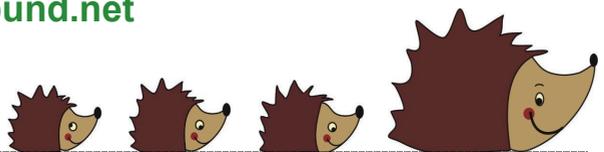
Unsere Naturpädagoginnen nehmen die Kinder mit auf eine Entdeckungsreise in die Natur und vermitteln spannende Erlebnisse für alle Sinne.

Kontakt und Information:

BUND-Umweltzentrum Ortenau, Tel: 0781 25 484

E-Mail: bund-ortenau@bund.net

www.bund-ortenau.de



ACHERN

Bäckerei Becke-Klaus

Klaus Oberle
Ratskellerstraße 17
T: 07841 668946
M: info@becke-klaus.de
www.becke-klaus.de
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 6-12.30 Uhr
nach EU-Bioverordnung
Schnitzer-Bio-Backwaren, Brote und
Brötchen

APPENWEIER

Bäckerei Gerdes

Im Frische-Center Decker
Sander Straße 1
T: 07805 9147227
F: 07805 910512
M: mail@baeckerei-gerdes.de
www.baeckerei-gerdes.de
Mo-Fr 6-20 Uhr, Sa 6-20 Uhr
circa 30% der Brotbackwaren
aus kbA

BÜHL

Peter's gute Backstube GmbH & Co. KG

Moritzenmatten 8
T: 07223 98930
F: 07223 989370
M: 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

Stephan Müller
Talstraße 31
T: 0781 42708
F: 0781 9480595
M: info@suessevielfalt.de
www.suessevielfalt.de
Brot und Backwaren zum Teil nach
EU-Bioverordnung

ETTENHEIM-ALTDORF

Bäckerei Möhringer

Thomas Möhringer
Jakob-Dürrese-Straße 12
T: 07822 9687
F: 07822 4489792
M: info@moehringersbackstube.de
www.moehringersbackstube.de
Mo und Mi-Fr 6-18 Uhr, Di 6-13 Uhr,
Sa 6-12.30 Uhr
nach EU-Bioverordnung
circa 50% der Backwaren aus kont-
rolliert biologischem Anbau, neben
Bio-Brot auch Bio-Obstkuchen, Bio-
Quiches und Bio-Feinbackwaren.
Verkauf auf Wochenmärkten in
Herbolsheim und Lahr, außerdem in
mehreren Naturkostläden

NEURIED-ALTENHEIM

Bäckerei Marzluf

Großriedgasse 24
T: 07807 790
Mo, Di, Mi, Fr 6.15-12 Uhr und
14.30-18 Uhr, Sa 6.15-12 Uhr,
Do geschlossen
circa 50% aus EG-Bio

NEURIED-ICHENHEIM

Hofbäckerei Schnebel

Anne u. Rainer Schnebel
Hauptstraße 26
T: 07807 958103
oder 0160/3313948 (Fr und Sa),
M: schnebel12@gmx.de
Naturland
Fr 9-18 Uhr, Sa 8-10.30 Uhr
Brot und Backwaren überwiegend
aus Dinkelmehl, Emmerbrot, Dinkel-
kekse, Apfelsaft, Apfelessig, Senf,
Zitronenverbentee, Dinkelnudeln

OBERKIRCH

Bäckerei Gerdes

Im Frische-Center Decker,
Appenweirer Straße 42
T: 07802 7059264
F: 07805 910512
M: mail@baeckerei-gerdes.de
www.baeckerei-gerdes.de
Mo-Sa 6.30-20 Uhr
nach EU-Bioverordnung
circa 30% der Brotbackwaren
aus kbA



WUSSTEN SIE SCHON, DASS..



...WIR TÄGLICH
200KG GETREIDE
FRISCH VERMAHLEN?



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



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

BACKHANDWERK
MIT TRADITION



Mo + Mi-Fr: 6-18 Uhr, Di: 6-13 Uhr,
Sa: 6-12.30 Uhr • ☎ 07822/9687
www.moehringersbackstube.de

OBERKIRCH-ZUSENHOFEN

Bäckerei Gerdes

Im Frische-Center Decker,
Nußbacher Straße 37
T: 07805 9137339
F: 07805 910512
M: 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 Straße 118
T: 0781 94884744
M: info@lahorie.de
www.lahorie.de
Mo, Di, Do, Fr 6.30 -17 Uhr,
Sa 6.30-12.30 Uhr
Brot und Backwaren zum Teil nach
EU-Bioverordnung

Bäckerei Müller

Stephan Müller
Weingartenstraße 21
T: 0781 38411
M: info@suessevielfalt.de
www.suessevielfalt.de
Mo, Di, Do, Fr 6.30-18 Uhr,
Sa 6:30-12.30 Uhr
Brot und Backwaren zum Teil nach
EU-Bioverordnung

Bäckerei-Konditorei Bistro Siegwart KG

Dominik Siegwart
Ecke Moltke-/Erzbergerstraße
T: 0781 9484660
M: info@baeckerei-siegwart.de
www.baeckerei-siegwart.de
Mo-Fr 5.15-17 Uhr, Sa 5.15-12 Uhr
nach EU-Bioverordnung, ca. 10-50%
Bio-Vollkorn-Dinkelbrötchen,
Bio-Brote, Bio-Gepa-Kaffee und Tee,
Bio-Säfte und Bio-Bier

Bäckerei-Konditorei Bistro Siegwart KG

Dominik Siegwart
Rabenplatz 3
T: 0781 66998
F: 0781 991273
M: info@baeckerei-siegwart.de
www.baeckerei-siegwart.de
Mo-Fr 5.15-17 Uhr, Sa 5.15-12 Uhr
nach EU-Bioverordnung, ca. 10-50%
Bio-Vollkorn-Dinkelbrötchen,
Bio-Brote, Bio-Gepa-Kaffee und Tee,
Bio-Getränke

OFFENBURG RAMMERS- WEIER

Bäckerei Müller

Stephan Müller
Weinstraße 103
T: 0781 38803
M: info@suessevielfalt.de
www.suessevielfalt.de
Mo, Di, Do, Fr, Sa, 6.45-12.45 Uhr und
14.15-18 Uhr, Sa nachmittag ge-
schlossen
Brot und Backwaren zum Teil nach
EU-Bioverordnung

RENCHEN

Bäckerei Gerdes

Im Neukauf Seifermann
Mozartstraße 1
T: 07843 9941914
F: 07805 910512
M: mail@baeckerei-gerdes.de
www.baeckerei-gerdes.de
Mo-Sa 6:30-20 Uhr
circa 30% der Brotbackwaren
aus kbA

SASBACHWALDEN

Bäckerei Becke-Klaus

Klaus Oberle
Talstraße 31
T: 07841 25367
M: info@becke-klaus.de
www.becke-klaus.de
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-12.30 Uhr
nach EU-Bioverordnung
Schnitzer-Bio-Backwaren, Brote und
Brötchen

SCHUTTERWALD

Bäckerei-Konditorei

Bistro Siegwart KG
Dominik Siegwart
Hauptstraße 83
T: 0781 52737
M: info@baeckerei-siegwart.de
www.baeckerei-siegwart.de
Mo-Fr 5.15-17 Uhr, Sa 5.15-12 Uhr
nach EU-Bioverordnung
ca. 10-50%
Bio-Vollkorn-Dinkelbrötchen, Bio-Bro-
te, Bio-Gepa-Kaffee und Tee, Bio-Ge-
tränke

HOHBERG-NIDERSCHOPF-HEIM

Huber-Mühle

Ichenheimerstraße 2
T: 07808 91444-0
F: 07808 91444-29
M: info@hubermuehle.de
www.hubermuehle.de
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12.30 Uhr
Bioland

OBERKIRCH

Ölmühle Walz GmbH

Appenweierer Straße 56
T: 07802 2294
F: 07802 50183
M: info@oelmuehle-walz.de
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 - Gläserne Produktion mit Degustation

Walter Bitzer
Hildastraße 4
T: 0781 9322695,
M: info@oleofactum.de
www.oleofactum.de
Mo-Fr 9-14 Uhr und 15-18 Uhr,
Sa 9-13 Uhr,
Mi und Sa Nachmittag geschlossen
Bio-Speise-Frischöle aus Aprikosenkern (süß und bitter), Kokosnuss, Kürbiskern, Leinsamen, Mandel, Mohn, Sesam, Sonnenblumen,

Haselnuss, Leindotter, Schwarzkümmel, diverse Cremes, Ölkuchen, Pestos, Essige, Knabbermix, Müsli, Saaten, Kerne, Nüsse und Mandeln. Bio-„Leckerli“ und Bio-Zusatzfutter für Heimtiere und auf Anfrage Bio-Expeller (Ölkuchen) in Großgebinden für Nutztiere.

Führung, Vorträge, Ausstellungen, Konzerte und Events

OTTERSWEIER-UNZHURST

Zeller Mühle Huber GmbH

Thomas Huber
Zeller Str. 47
T: 07223 24170
F: 07223 30 870
M: info@zeller-muehle.de
www.zeller-muehle.de
EU-Bio
Mo-Sa 8-12 und 14-18 Uhr, Mi- und Sa-Nachmittag geschlossen
Bio-Mehle, Getreide und Naturkost

WILLSTÄTT

Ölmühle Scheibel

Wolfgang Huber-Scheibel
Hauptstraße 28
T: 07852 9370730
F: 07852 9370731
M: info@oelmuehle-scheibel.de
www.oelmuehle-scheibel.de
Mo, Di, Do, Fr 8.30-12 Uhr und 14.30-18 Uhr, Mi und Sa 8.30-12 Uhr,
Natives, kaltgepresstes Bio-Speiseöl z.T. aus regionalem Anbau

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



Kaltgepresste

Bio - Speiseöle für die
ausgewogene Ernährung und
natürliche Körperpflege



- Kaltgepresste Bio-Speiseöle
& Bio-Essig auch als Geschenkset oder im Geschenkkorb
- Bio-Pflanzenölseifen für Haut und Haar
- Bio-Tees & -Gewürze, naturbelassene Salze
- Gutscheine

Ölmühle Scheibel · Hauptstraße 28 · 77731 Willstätt
Tel.: 0 78 52 / 93 70 73 0 · www.oelmuehle-scheibel.de
Mo - Sa 8.30 - 12 Uhr und Mo, Di, Do & Fr 14.30 - 18 Uhr

AUCH NOCH LECKER: HONIG, TEE, SÄFTE, ESSIG

BÜHL

CUM Natura GmbH

Stefan Kumm
Am Froschbächle 17
T: 07223 9511550
F: 07223 9511515
M: order@cumnatura.de
www.imkergut.de
Bioland
Verkauf: Mo-Fr 9-13 Uhr und
14-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr
Propolis, Honig, Blütenpollen, Gelée
Royale, Bienenkosmetik, Prozen-
tiges, Süßes, Propolis für Tiere,
Imkereiführungen und Vorträge auf
Anfrage

OBERSASBACH

Schwarzwald Aronia

Jürgen Engelmeier
Schulstraße 15
T: 0171 8096576
M: info@schwarzwald-aronia.eu
www.schwarzwald-aronia.eu
EU-Bio
Verkaufsautomat mit Selbstbedie-
nung, geöffnet von 7.30 bis 21.30 Uhr
Bio Aroniasaft, 100 % Direktsaft
(Beeren aus eigenem Anbau)

RENCHEM-ULM

Heiner Meier

Armenhöferstraße 79
T: 07843 1033

M: meierhc@web.de

Demeter

Verkauf nach Vereinbarung und an
SB Ecke beim Hauseingang
Sortenhonige, Wabenhonig im Glas,
Naturbauwachs, Propolis Tinktur

SASBACH

Bioland Imkerei Krög

Gabriele Krög
Sasbachrieder Straße 59
T: 07841 24077
M: imkerei@kroeg-sasbach.de
www.kroeg-sasbach.de
Bioland
Verkauf nach Vereinbarung
verschiedene Honigsorten, Waben-
honig, Bienenwachskerzen, Bienen-
wachs für Crèmes, Wachstücher
aus reinem Bienenwachs (alles aus
eigener Herstellung)

TENINGEN-KÖNDRINGEN

Jung Fruchtsäfte GbR

Klaus Jung und
Leander Jung-Lüdermann
Goethestraße 18
T: 07641 9621555
F: 07641 9621554
M: info@jung-saefte.de
www.jung-saefte.de
Mo-Do 9-17 Uhr, Fr 9-14 Uhr
Streuobstdirektsaft, Fruchtschorle,
Essig, Verkauf von Edelbränden von
BrandJung, Produktion und Abfül-
lung von eigenem Saft (mind. 350 kg
Äpfel/Birnen)

BUCHENBACH- UNTERIBENTAL

BrandJung

Klaus Jung
Ibentalstr. 29
M: info@brandjung.de
Verkauf bei Jung Fruchtsäfte GbR in
Teningen, Mo-Do 9-17 Uhr,
Fr 9-14 Uhr, oder nach Absprache in
Unteribental
Edelbrände, Liköre und Geiste aus
Schwarzwälder Streuobst

WILSTÄTT-SAND

Theo der Essigbrauer

Sander Straße 6
T: 07852 935170
M: office@balema.de
www.essig-brauhaus.de
Bioland
Di-Do 10-12 u. 14-17 Uhr
Apfelessig, Balsamico, Salatbalsam
Führungen durch die Gläserne
Kellerei

ZELL A.H.

Manßhardt Teehandel und Teever- sand

In der Gass 5
T: 07835 5206
F: 07835 549919
M: info@teeauslese.de
www.teeauslese.de
Versand
nach EU-Bioverordnung
Schwarztee, Grüntee, Kräutertee, ca.
25-30% kbA, ca. 90 Sorten Tee aus
kbA.

METZGEREIEN

KEHL-LEUTESHEIM

Metzgerei Keck GbR

Torsten u. Jochen Keck
Rheinwaldstraße 24
T: 07853 691
F: 07853 997960
M: MetzgereiKeck@t-online.de
www.metzgerei-keck.de
EU-Bio
Di, Do, Fr 8-12 Uhr und 15-18 Uhr,
Mi u. Sa 7.30-12.30 Uhr
Biofleisch auf Anfrage

LAHR

Biometzger Herr

Josef Herr
Friedrichstraße 47
T: 07681 4940321 (Hauptgeschäft in
Waldkirch-Buchholz)
Bioland
Fr, Sa 8.30-12.30 Uhr,
Fr zusätzlich 15-18 Uhr
Fleisch und Wurstwaren

THEO[®]
DER ESSIGBRAUER

Ohne Farbstoffe
Ohne künstliche Aromen
Ohne Konservierungsstoffe

THEO's Qualität-Versprechen

- keine Hitzebehandlung
- keine CrossFlow Filtration
- keine Bakterien Nährstoffe

Einzigartige Holzfass-Fermentation
Echtes Essig Handwerk "seit 1868"

Sanderstr. 6, 77731 Willstätt

ACHERN

Villa Café

Am Markt 6
T: 07841 641478
M: info@villa-cafe.com
www.villa-cafe.com
teils bio
Di-Fr 9-17 Uhr, Sa 9-16 Uhr
vegetarisch/veganes Frühstück
und vegetarischer Mittagstisch,
Kuchen, Eis

ACHERN-GROSSWEIER

Bio-Markt Decker mit Bistro

Markus Decker
Im Hesselbach 95
T: 07841 67486134
M: info@gartencenter-decker.de
www.gartencenter-decker.de
Demeter
Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 8.30-16 Uhr,
So 10-12 Uhr (So und Feiertags nur
Blumen- und Pflanzenverkauf (im
Gartencenter) bzw. Obst- und Ge-
müseverkauf (im Biomarkt)
Bio-Bistro, Frühstück, Mittagstisch,
selbst gebackene Kuchen und
Kaffee

ACHERN-MÖSBACH

Bio-Obsthof Schindler Dorfladen und Café

Hilde und Gerd Schindler
Renchtalstraße 18
T: 07841 6638968 (Dorfladen) oder
07841 6638966 (Büro)
F: 07841 6638967

M: info@demeterhof-schindler.de
www.demeterhof-schindler.de
Demeter
Mi-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13.30 Uhr
Großes Bio-Vollsortiment, reichhalti-
ge Käsetheke
Feine hausgemachte Kuchen, Torten
und Backwaren aus Dinkelmehl
Vegetarischer Mittagstisch (Mi-Sa.)
alles auch „to go“
Verschiedene Frühstücksvariationen,
großer Unverpacktbereich
Vieles auch vegan und gerne alles
auch auf Vorbestellung!

BAIERSBRONN SCHWARZENBERG IM SCHWARZWALD

Decker's Bio Hotel + Reisen

Danuta und Martin Decker
Im Aubach 4
T: 07447 485 oder
0176 99093102
M: welcome@deckers-biohotel.com
www.deckers-biohotel.com
April bis Oktober
Kleines, nach ökologischen Grund-
sätzen geführtes Hotel, umfang-
reiches Bio-Frühstück für Hotel- und
andere Gäste täglich bis 11 Uhr,
Bioweine

KEHL

Das LoLo UG (haftungsbeschränkt) & Co.KG

Martin-Luther-Weg 11a
T: Café/Markt 07851 7955595
M: hallo@das-lolo.de
www.das-lolo.de

Di, Mi, Sa, So 9-18 Uhr,
Do und Fr 9-22 Uhr
Frühstück Di-So bis 11 Uhr
Mittagstisch Di-Sa 11.30-15 Uhr

LAHR

Grill and Chill, Catering und Cock-tail-Service

Familie Weghaupt
Waldstraße 50
T: 0177 8212286
M: mail@grill-and-chill.net
www.grill-and-chill.net
BIO zertifiziert DE-ÖKO-003
Auf Anfrage: Catering für Events wie Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier, Messe oder Vereinsfest, frisch gekocht im Food Truck vor Ort
Alle Speisen ausschließlich mit Lebensmitteln von lokalen Erzeugern, aus nachhaltiger Landwirtschaft

Café Meinwärts

Schützenstraße 32
T: 07821 5037317
M: info@meinwaerts-lahr.de
www.meinwaerts-lahr.de/cafe-meinwaerts
Bioanteil Getränke ca. 80% und Speisen ca. 50-60%
Mo-Fr 9-16.30 Uhr, Fr & Sa 18-24 Uhr (Feiertags geschlossen)
vegan/vegetarisches Frühstück, Mittagstisch, Kaffee und Kuchen,
Fr und Sa Meinwärts-Abend

OBERKIRCH

Tacheles

Hauptstr. 60
T: 07802 7144
M: tacheles@oberkirch.eu
www.tacheles-oberkirch.de
teils bio
Mi-Fr 11:30-13:30 Uhr, am ersten Wochenende im Monat: Sa u. So:
Frühstück 9-12 Uhr (von Oktober - Ostern).
vegetarischer und veganer Mittagstisch, erstes Wochenende im Monat auch Frühstück

TREFFpunkt für ALLE iD gemeinnützige GmbH

Hauptstr. 37
T: 07802 9169520,
M: treffpunkt@lebenshilfe-offenburg.de
www.treffpunktfueralle.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr
Bistro mit Schwerpunkt auf regionale Waren möglichst in Bio-Qualität, z.B. Frühstücksvarianten, frisch gekochter Mittagstisch und verschiedene Snacks und selbst gebackene Kuchenspezialitäten, auch z. Mitnehmen (Pfandsystem)
Teil des Inklusionsunternehmens iD gemeinnützige GmbH der Lebenshilfe Offenburg-Oberkirch e.V., das bedeutet, dass hier Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam arbeiten



Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier, Messe oder Vereinsfest - wir sind der Ansprechpartner für Ihr Event. Mit unseren Food Trucks kochen wir live vor Ort und haben für alle Wünsche eine passende Lösung. Wir verarbeiten ausschließlich Lebensmittel von lokalen Erzeugern, aus nachhaltiger Landwirtschaft und sind BIO-zertifiziert durch DE-ÖKO-003. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und Qualität - wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Grill and Chill – Catering & Cocktail Service

Andrea & Michael Weghaupt

Waldstraße 50 – 77933 Lahr-Sulz

mobil unter 0177 – 82 12 286

www.grill-and-chill.net --- mail@grill-and-chill.net

FRISCH – B I O – REGIONAL

OFFENBURG

einMACHGLAS Offenburg eG

Am Marktplatz 19
T: 0781 96645190,
M: laden@einmachglas-offenburg.de
www.einmachglas-offenburg.de
Bio-Gastronomie und Unverpackt-
laden, zukünftige Öffnungszeiten und
Angebot zum Redaktionsschluss
unklar, bitte Website des Unterneh-
mens beachten

BioMarkt STRUX / Struxcafé

Isabella Struck
Moltkestraße 1A
T: 0781 9487895
F: 0781 9487896
M: info@strux-bio.de

www.strux-bio.de

Mo-Fr 8-15 Uhr

(Frühstück 8.30 bis 11 Uhr, Mittags-
tisch Mo-Fr 11.30-14 Uhr, Kaffee und
Kuchen bis 15 Uhr)

SASBACHWALDEN

Naturhotel & Sommer-Café Holz- wurm

Am Altenrain 12

T: 07841 20540

F: 07841 205420

M: info@holzwurmwirt.de

www.holzwurmwirt.de

Nur für Hotelgäste: Biozertifizierter
Tee, Kaffee, Molkerei- und Mühlen-
produkte. Kaffee ist außerdem fair-
trade. Kuchen und Flammkuchen.



Herausgeber

BUND-Umweltzentrum Ortenau
Hauptstraße 21, 77652 Offenburg
Telefon 0781 25484
F: 03212 2548401
M: bund-ortenau@bund.net
www.bund-ortenau.de

Redaktion

Petra Rumpel, Anett Jähmig,
Annett Andersch, Gerd Ruhlich,
Gerda Deichelbohrer, Rainer Happel

Layout

Fiona Ertel, Petra Rumpel

Titelfoto

mythja/shutterstock.com

Druck

Senser Druck, Augsburg
auf 100% Recycling-Papier

7. überarb. Auflage

8.000 Exemplare, März 2023

Schutzgebühr

3 €





Natur und Umwelt brauchen Schutz!

Dafür brauchen wir auch Sie.

Der BUND engagiert sich für Umwelt, Natur
und Nachhaltigkeit in Baden-Württemberg.
Dafür brauchen wir auch Ihre Unterstützung!



Mitmachangebot entdecken:

www.bund-ortenau.de/aktiv-werden-unterstuetzen



Immer auf dem Laufenden bleiben?  www.bund-bawue.de/newsletter  @uzortenau  @BUNDinBW

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) • BUND-Umweltzentrum Ortenau
Hauptstraße 21 • 77652 Offenburg • Telefon: 0781 25484 • bund-ortenau@bund.net • www.bund-ortenau.de

Fotos: Heidi Witzmann (Mindelsee), Niklas Dick/BUND BW (Klima retten), Maïke Willers (C-Falter).

BLIDZ Bio-Liefer-Dienst zipf



Gemüse im Abo
Die Idee!

TIPP: Bio Obst & Gemüse
einfach im Internet bestellen:
www.blidz.net

Aufträge komfortabel, individuell und interaktiv!

 Abonnements, Bestellservice und Lieferdienst

 Wochenmärkte:

Lahr: Di., Do., Sa. | Herbolzheim: Fr. | Seelbach: Sa.

 Verkauf ab Hof:

Mo. + Mi. 9.00-15.00 Uhr | Fr. 15.00-18.00 Uhr

Bio-Lieferdienst Zipf KG | Eisenbahnstr. 39 | 77972 Mahlberg
Bioland-Gärtnerei Zipf | Tel. 07825-2352 | DE-Öko-006 | blidz@blidz.net