



**DAS
SIND
WIR.**

WIR.

Bio Power Bodensee



WIR. und unser Landleben.

Die Bodenseeregion ist eine jahrhundertealte Kulturlandschaft, in der WIR. gemeinsam die Landwirtschaft der Zukunft gestalten.

Fruchtbare Böden und ein besonderes Klima haben hier von jeher den Anbau von Obst und Gemüse in großer Vielfalt begünstigt. Zwischen den sanften Hügeln, die ein Eiszeitgletscher einst formte, sind so **viele Bio-Pioniere** zuhause, wie in kaum einem anderen Landstrich Europas.

Zahlreiche Höfe haben schon vor über 40 Jahren, der älteste sogar vor über 70 Jahren auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Es waren keine Utopisten, sondern zupackende Bauern und Gärtner – entschlossen, **für die Zukunft neue Wege zu gehen**. Sie haben biologische Methoden des Pflanzenschutzes erdacht, neue Formen der Bodenbearbeitung entwickelt, alternative Produktionsweisen und Wirtschaftsmodelle erprobt und den Anbau fast schon vergessener alter Landsorten wiederbelebt, deren besondere Aromen unseren Speisezettel bereichern.



*Dieser Pioniergeist
ist bis heute lebendig ...*

... im Netzwerk WIR. Bio Power Bodensee!

Gegründet vom Bündnis für biologisch-dynamische Arbeit am Bodensee in Kooperation mit dem Naturkostgroßhandel BODAN, haben sich Bio-Höfe aus der ganzen Region zusammengeschlossen.

WIR. wollen den reichen Erfahrungsschatz der heimischen Betriebe miteinander teilen und fortentwickeln, um die ökologische Landwirtschaft weiter voran zu bringen – in Partnerschaft mit den Bio-Läden, mit den Bürgerinnen und Bürgern. Denn **nur im Dialog miteinander kommen wir wirklich weiter** bei der Gestaltung unserer gemeinsamen Zukunft.

Bei unseren Hoferlebnissen und in unseren Läden **erfahren Sie mehr über die Geschichten und Charakterköpfe**, die hinter dem frischen Bio-Obst und -Gemüse in Ihrem Einkaufskorb stecken, und zwar mit jeder Menge Genuss.

*WIR. freuen uns,
wenn Sie dabei sind!*





WIR. laden Sie ein.

Regelmäßig laden WIR. zu Themenexkursionen und Hoferlebnissen ein, bei denen Sie die Bio-Landwirtschaft mit allen Sinnen erfahren und genießen können.

Auf den Höfen kommen Sie mit den Bauern und Gärtnern der Region **persönlich ins Gespräch** und können an ihrem großen Erfahrungsschatz teilhaben. Sie erleben unmittelbar, welchen Herausforderungen sich die Bio-Landwirte gerade stellen und erhalten **ungefilterten Einblick** in ihre Forschungs- und Entwicklungs-



projekte, etwa zur Saatgutzüchtung, zum biologischen Pflanzenschutz oder zum Aufbau der Bodenfruchtbarkeit. Sie schauen dem Bio-Obst und -Gemüse vor Ort beim Wachsen zu, lernen die **Vielfalt alter und neugezüchteter Sorten** kennen wie auch die besonderen Anforderungen, die Edelpilze, Hopfen, Chicorée und andere Spezialkulturen an ihre Umgebung stellen.

Auf den Hofrundgängen und Feldbegehungen gibt es immer auch **Gelegenheit, selbst aktiv Hand anzulegen** oder von besonderen Feldfrüchten zu kosten.

*Treffen Sie uns bei einem
der nächsten Hoferlebnisse!*



Termine und Einladungen zu unseren Exkursionen und Hoferlebnissen finden Sie am Aushang Ihres Bio-Ladens, unter **www.wir-bodensee.bio** und auf Facebook: **www.facebook.com/wir.bodensee/**

Unsere Produkte sind zu 100 Prozent Bio-zertifiziert, und zwar nach den besonders hohen Standards der Anbauverbände Demeter oder Bioland. Gemeinsam mit Bauern, Gärtnern, Bioläden, Bürgerinnen und Bürgern entwickeln WIR. die Bio-Qualität von Produkten und Wirtschaftsweisen stetig weiter.

WIR. bauen eine **große Zahl verschiedener Obst- und Gemüsesorten** an. Diese Vielfalt zu entdecken, ist immer wieder ein Genuss. Durch Nachzucht tragen WIR. zur Erhaltung gesunder Landsorten bei und engagieren uns in der alternativen Saatgutforschung. Damit leisten WIR. **Grundlagenarbeit** für den Erhalt der Artenvielfalt ohne Gentechnik, für die Ernährung künftiger Generationen und für die Unabhängigkeit der ökologischen Landwirtschaft von industriellen Züchtungsstrukturen.

BIO QUALITÄT



VIELFALT



BESONDERE SORTEN



Unser **Obst und Gemüse wächst in lebendiger, gesunder Erde** – und das schmeckt man. In Partnerschaft mit Akteuren aus der Region arbeiten wir intensiv daran, durch abwechslungsreiche Fruchtfolgen und lebendige Humuskreisläufe die Bodenfruchtbarkeit zu stärken.

WIR. bringen **saisonale Lebensmittel aus der Region** auf den Tisch. So bleiben Transportwege kurz, Früchte und Gemüse gelangen erntefrisch zum Kunden. Zusammenhänge in der Wertschöpfungskette sind direkt erfahrbar – eine gute Basis für bewusste Kaufentscheidungen, die nachhaltig wirtschaftende Akteure fördern.

*Gemeinsam genießen WIR.
die gesunde Vielfalt der Region!*

WIR. & unsere Feld-Früchte.





**WIR. in
Ihrem Laden.**



WIR. Erzeugnisse erhalten Sie in unabhängigen Hof- und Naturkostläden in Süddeutschland.

Als Landwirte brauchen WIR. den unmittelbaren Kontakt zu Boden, Tier und Pflanze. Genauso schätzen Konsumenten den **direkten Austausch mit den Bio-Ladnern**. Sie vermitteln Informationen, die jeder braucht, um sinnvolle Einkaufsentscheidungen zu treffen. So bleiben WIR. gemeinsam handlungsfähig. Bio-Ladnerinnen und -Ladner erkennen die WIR. Produkte schon bei der Bestellung über den Naturkostgroßhandel BODAN, und zwar an der Kennzeichnung in der Einkaufsliste. Am Obst- und Gemüseregal im Laden weisen dann Etiketten und Kistenecken darauf hin, von welchen Höfen Früchte, Gemüse und Salate kommen.

Regelmäßig bringen **WIR. Postkarten zum Sammeln und Verschicken** in die Naturkostläden. Sie erzählen von Bio-Pionieren, Bauernhöfen und ganz besonderen Produkten und machen mit feinen Rezepten Lust auf die Zubereitung saisonaler Speisen. Immer frisch und aktuell. Bei **Verkostungen mit unserer WIR. Köchin** können Sie feine Gerichte – zubereitet aus den guten WIR. Produkten – auch direkt im Laden genießen.

Einmal im Monat laden WIR. über Aushänge in den Läden außerdem zu unseren **Themenexkursionen und Hoferlebnissen** ein, bei denen Sie die Bio-Landwirtschaft in unserer Region mit allen Sinnen erfahren können.

Eine interaktive Karte auf der Website **www.wir-bodensee.bio** führt Sie zu allen Naturkostläden, die unser frisches WIR. Obst- und Gemüse im Angebot haben.

Schauen Sie doch mal rein!



WIR. auf dem Weg.

Der Überlinger Naturkostgroßhändler **BODAN** bringt das Obst und Gemüse der **WIR**. Landwirte täglich frisch in die Bio-Läden der Region.

Seit über 30 Jahren versorgt der Pionier der Bio-Lebensmittelbranche selbständige Hof- und Naturkostläden mit 100 Prozent Bio. Und weil es nicht nur darauf ankommt, dass Bio-Ware im Einkaufskorb liegt, sondern auch darauf, wie sie dorthin gelangt, investiert der Großhändler konsequent in **alternative, umweltschonende Fuhrparktechnologien**. In seiner hauseigenen Flotte hat das Unternehmen bereits **zwei Hybrid-LKW und drei Gas-LKW** in Dienst gestellt. Der Elektrobetrieb spart nicht nur Treibstoff, er ist auch extrem leise. Und kein anderer



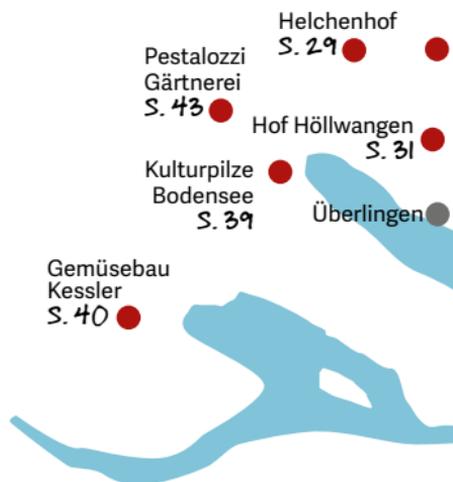
Kraftstoff hat eine bessere CO₂-Bilanz als verflüssigtes oder komprimiertes Gas (CNG oder LNG). Die CNG-Gas-LKW werden vorzugsweise mit Biomethan betankt, das aus 100 % Abfall- und Reststoffen gewonnen wird, u.a. aus hauseigenen Speiseresten. Die verbleibenden Diesel-Lieferfahrzeuge hat das Unternehmen auf einen **nachhaltigen Diesel-Ersatz-Stoff** umgestellt, der überwiegend auf Basis von Abfällen erzeugt wird. Bei der Transportkühlung setzt es auf eine innovative Technologie, die anstelle von Diesel mit CO₂ arbeitet. Es stammt aus natürlichen Kohlensäure- und Mineralwasserquellen.

Durch den Einsatz von LKW mit Hybridantrieb, Gasantrieb und CO₂-basierter Transportkühlung trägt BODAN erheblich zur **Senkung von Abgas- und Lärmemissionen** bei. Erklärtes Ziel des Unternehmens ist es, bis zum Jahr 2020 die Treibhausgas-Emissionen (CO_{2e}) des Fuhrparks aus der Verbrennung fossiler Kraftstoffe auf 0 % zu reduzieren. Ein guter Teil des Weges ist bereits geschafft.

WIR. brauchen Sie, um gemeinsam weiter voran zu kommen.



WIR. auf den Höfen.



Kurze Portraits zu allen Bio-Gärtnereien und -Landwirten des Netzwerks WIR. Bio Power Bodensee haben wir in diesem Heft für Sie zusammengestellt.

Sie können die Höfe auch im Internet erkunden – auf unserer Website. Dort finden Sie außerdem **jede Menge Rezepte**, die Lust auf die Zubereitung saisonaler Speisen machen:

www.wir-bodensee.bio



Hofgemeinschaft
Heggelbach S. 32

Hofgut Brachenreuth S. 22

Hof Ibele 36

Gärtnerei am
Rösslerhof S. 50

BODAN

Hofgut Rimpertsweiler S. 48

Ravensburg

Hofgut
Rengoldshausen
S. 44, 47

Spiesshaldenhof S. 52

Demeter-Obsthof
Brugger S. 24

Obsthof Bentele S. 18

Hofgut Hechelfurt S. 26

Demeterhof Bentele
S. 21

Friedrichshafen

Lindau

Konstanz

WIR.

.....
Bio Power Bodensee





DIE V BIO-F

A vibrant field of leafy vegetables, likely chard or spinach, with a mix of bright green and deep purple leaves. The plants are densely packed and appear to be growing in a well-lit, sunny environment. In the background, a range of blue mountains with patches of snow is visible under a clear sky. The overall scene is bright and colorful, suggesting a healthy and productive agricultural setting.

**WIR.
HÖFFE**

Apfelparadies mit Glashaus

Seit Generationen ist unser Hof in Familienhand. Bereits 1988 haben wir auf biologisch-dynamischen Anbau umgestellt, der es uns ermöglicht, vollständig auf chemisch-synthetische Spritzmittel zu verzichten. Unser in Apfelplantagen eingebettetes Glashaus bietet das ganze Jahr über Raum zum Tagen, Feiern und Genießen.

In einer Höhe von rund 540 Metern, auf einer Endmoräne des Bodensee-gletschers bei Tettang-Siggenweiler, räkeln unsere gut 15.000 Apfelbäume an langen Spalieren ihre Zweige dem Himmel entgegen. Auf fünf Hektar Fläche kultivieren wir über zehn Apfelsorten, die eine Vielfalt von Aromen in den Obstkorb bringen – von Boskoop, Jonagold, Elstar und Topaz bis hin zu Pinova und Pilot. Um knackig-saftige Bio-Äpfel in hoher Qualität zu erzeugen, ist viel Aufmerksamkeit, Spezialwissen und Handarbeit gefragt, zum Beispiel beim Ausdünnen der Blüten. Manchmal steigen wir dazu sogar auf Stelzen, um auch die Zweige in den drei Meter hohen Wipfeln zu erreichen.

2005 haben wir unser Glashaus eröffnet, das Familien, Unternehmen und Gruppen gerne zum Feiern oder Tagen nutzen. Zusammenkünfte dort sind nicht nur während der Apfelblüte oder Erntezeit ein besonders sinnliches Erlebnis, sondern auch in den Wintermonaten.



Demeterhof Bentele

Hopfensteige 45, 88069 Tettang

Produkte: Äpfel (Boskoop, Elstar, Jonagold, Pinova, Pilot, Topaz und mehr)

UND: Glashaus mit Gastküche und bestuhlbarer Außenfläche für Veranstaltungen (barrierefrei), in dem 40 bis 100 Personen Platz finden



WIR.

Bio Power Bodensee



A man in a grey t-shirt and blue shorts is standing on a pair of silver metal stilts in an apple orchard. He is smiling and reaching up to pick a red apple from a tree. The orchard is filled with green trees and red apples. A blue net is visible in the background. The text 'APFEL-FESTE' is overlaid in large white letters across the middle of the image.

Martin Bentele

APFEL-FESTE



HOPFEN HELDEN



Kerstin und
Johannes Bentele



Monika und
Peter Bentele

Hopfen, Hecken und Humus

Als erste Hopfenbauern im Traditionsanbaugebiet Tettngang haben wir 1984 auf biologische Landwirtschaft umgestellt und sind bis heute die einzigen. Den Anbau von Hopfen und Äpfeln verbinden wir mit unserem Engagement für Naturschutz, Humusaufbau und ressourcenschonende Technologien.

In unseren 11 Hektar fassenden Hopfengärten in den Hügeln des Argentals ranken rund 40.000 Hopfenpflanzen über 8 Meter in die Höhe. Rund die Hälfte von ihnen gehört zur alten Landsorte „Tettnganger“, die weltweit gefragt ist, aber ausschließlich in unserer Region wächst. Daneben bewirtschaften wir 18 Hektar Apfelplantagen und einige Jungviehweiden.

Hopfen in Bio-Qualität anzubauen ist eine besondere Herausforderung, weil die schnellwachsende Pflanze von Schädlingen befallen wird, die sich oft explosionsartig vermehren. Da ist höchst vorausschauender biologischer Pflanzenschutz gefragt, für den wir eigene Rezepturen entwickelt haben.

Vier Generationen Benteles leben auf unserem Hof, der seit 1806 im Besitz der Familie ist. Viel Zeit und Energie verwenden wir auf die Stärkung der Bodenfruchtbarkeit durch Kompostierung. Zudem haben wir über die Jahre 2,5 Kilometer Hecken gepflanzt, die Insekten und Vögeln einen Rückzugsraum bieten.



Demeterhof Bentele

Wellmutsweiler 2, 88069 Tettngang

Produkte: Äpfel und Apfelsaft, verschiedene Hopfensorten für Bio-Biere von Brauereien in der Region und der ganzen Welt sowie für Tee- und Arzneiersteller

UND: Heckenpflanzungen, Humusaufbau durch Kompostwirtschaft, Rezepturen für biologischen Pflanzenschutz, Obstanlagenbewirtschaftung mit Elektrofahrzeug



WIR.

Bio Power Bodensee



Wohlergehen von Mensch und Tier

Das Hofgut Brachenreuthe ist ein integraler Bestandteil der Camphill Schulgemeinschaft Brachenreuthe. In der Landwirtschaft liegt uns eine hohe Qualität von Lebensmitteln ebenso am Herzen, wie das Wohl von Tier und Mensch, der Bodenschutz und eine ausgewogene Landschaft. Deswegen führen unsere Legehennen ein Leben, von dem die meisten Hühner nur träumen können.

Unsere dorfähnliche Anlage mit rund 65 Hektar landwirtschaftlicher Fläche liegt nördlich von Überlingen mit Blick auf den Bodensee. Im Rahmen pädagogischer Angebote arbeiten die Schülerinnen und Schüler in unserem Produktionsbetrieb mit.

Weil unsere Eier ein besonders gelbes, sahniges Dotter haben, sind sie in der ganzen Region gefragt. Sie schmecken so gut, weil unsere 2.400 Hühner ein gesund-vergnühtes Leben führen. In der Vegetationsperiode sind sie in unseren Hühnermobilen in der freien Natur unterwegs und picken neben Getreide viel frisches Gras. Aus ethischen Gründen haben wir uns zudem der Bruderhahninitiative Deutschland e.V. angeschlossen. Die Brüder unserer Legehennen werden nicht wie üblich am ersten Tag getötet. In Kooperation mit unserem Junghennenaufzüchter werden sie gemästet und zu leckeren Bruderhahnprodukten wie Frikassee und Suppe verarbeitet.



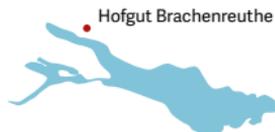
Hofgut
Brachenreuthe
am Bodensee

Hofgut Brachenreuthe

Brachenreuthe 4, 88662 Überlingen

Produkte: Bruderhahn-Eier aus vollmobiler Hühnerhaltung, Bruderhahn-Produkte wie Suppenfleisch, Suppenhühner, Frikassee, Fond und Geschnitzeltes, Fleisch- und Wurstwaren von Rind und Schwein, Kürbis und Apfelsaft

UND: Verkauf ab Hof nach Absprache



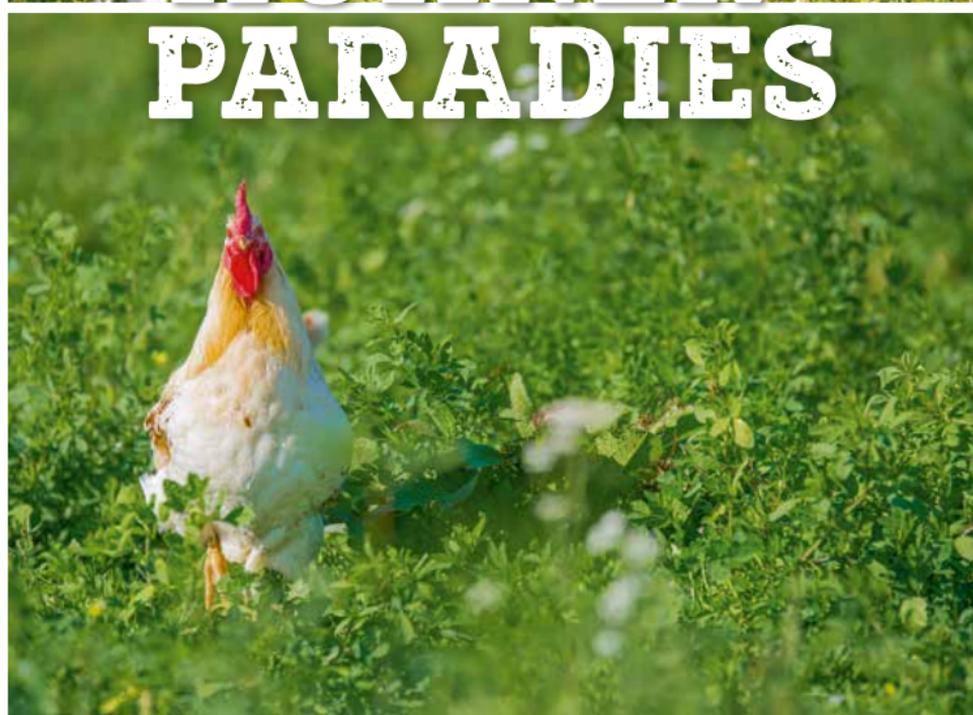
WIR.

Bio Power Bodensee





HÜHNER- PARADIES



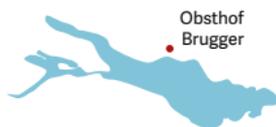
Pionierarbeit für Bio-Obst

Als einer der ersten Betriebe am Bodensee haben wir 1973 auf Demeter-Wirtschaftsweise umgestellt und uns entschlossen, Alternativen zum konventionellen Obstbau zu schaffen. Mit Liebe zur natürlichen Vielfalt und Erfindergeist engagieren wir uns seither in der Entwicklung und Erprobung neuer Methoden und Sorten.

Allein über 30 Apfelsorten wachsen auf unseren Plantagen, darunter Besonderheiten wie der süß-birnenfruchtige Sansa oder die aromareiche Seeperle. Bienen, die sich an den Wildblumen zwischen unseren Baumreihen satt essen, sind unsere wichtigsten Mitarbeiterinnen.

Viel Zeit investieren wir in den Versuchsanbau, um neue, schmackhafte Sorten zu entdecken, die im feuchten Bodenseeklima mit natürlichen Schutzmaßnahmen wie Nutzinsekten und Pflanzenextrakten auskommen. So haben wir z.B. schorffresistente Apfelsorten wie den Topaz in die Region geholt. Eigens entwickelte Maschinen erleichtern uns die schonende Bodenpflege. Unsere Erfahrungen aus 40 Jahren Pionierarbeit geben wir gerne weiter, auch im Rahmen des von uns 1989 mitgegründeten Beratungsdienstes Ökologischer Obstbau.

In unserer hauseigenen Brennerei bringen wir die Geschmacksvielfalt von Äpfeln, Birnen und Holunder ins Glas.



Obsthof Brugger

Dornierstrasse 139, 88048 Friedrichshafen-Spaltenstein

Produkte: Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Holunder und Walnüsse; Obstbrände und Apfelsaft

UND: kulinarisch-sensorische Seminare und Verkostungen, Hofladen, Bienenvölker

WIR.

Bio Power Bodensee



A photograph of three people standing in front of a weathered wooden wall. On the left is a woman with dark hair, smiling broadly. In the center is an older woman with short, curly grey hair, also smiling. On the right is an older man wearing a straw hat with a blue band and a plaid shirt with blue overalls, looking towards the woman in the center. A long, thin wooden object, possibly a handle, is visible at the top of the wall.

Christine, Lydia
und Bruno Brugger

BIO-OBSTBAU PIONIERE

A close-up photograph of two red apples hanging from a branch. The apple in the foreground is larger and more prominent, showing its textured skin and a single green leaf. The second apple is slightly behind and to the right. The background is a soft-focus green, suggesting a garden or orchard setting.

Üppige Bio-Power aus dem Schussental

Seit 1983 bewirtschaften wir unsere Gemüsegärtnerei nach Bioland-Richtlinien, seit 2015 sind wir zusätzlich Demeter-zertifiziert. Wir kultivieren frische und gesunde Lebensmittel – von der Aussaat bis zur Ernte. Dabei gehen wir achtsam mit Wasser, Erde und Energie um und wollen gemeinsam mit unseren Kunden und anderen Landwirten die Bio-Kultur in der Region voranbringen.

Auf unserem Hof im fruchtbaren Schussental wachsen über 40 verschiedene Gemüsearten, darunter allein über 50 Tomatensorten. Dank unserer modernen Gewächshäuser können wir das ganze Jahr frische Salate und knackige Feldfrüchte ernten. Im Frühjahr geht es los mit Kräutern und Salaten, im Mai reifen die ersten Möhren, Gurken und Tomaten heran, es folgen Zucchini, Paprika & Co, im Spätsommer Kürbisse, zum Winter hin Feldsalat und die verschiedensten Kohlsorten. Alle unsere Gemüse gedeihen in lebendiger Erde, deren Fruchtbarkeit wir durch Kompostwirtschaft stärken.

Daneben dienen unsere Gewächshäuser auch als Kinderstube für Gemüse. Wir ziehen u.a. Jungpflanzen für verschiedenste Salat-, Kohl-, Tomaten- und Gurkensorten heran, die Bio-Betriebe und Hobbygärtner aus der ganzen Region zu schätzen wissen.



Hofgut Hechelfurt

Hechelfurt 1, 88074 Meckenbeuren

Produkte: Salate, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Kohl, Bohnen, Kräuter, Kartoffeln, Jungpflanzen u.v.m.

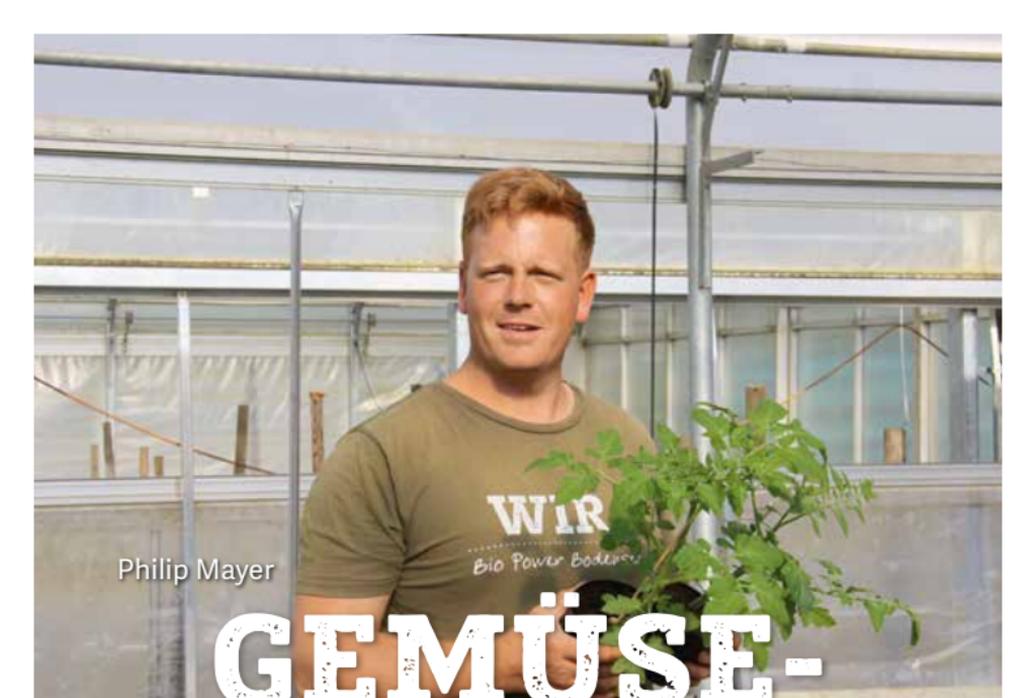
UND: Hofladen, Wochenmärkte in Friedrichshafen, Immenstaad, Kressbronn, Lindau und Ravensburg, Frische-Kiste und Lieferservice, Hackschnitzelheizung



WIR.

Bio Power Bodensee



A man with short reddish-brown hair, wearing a green t-shirt, stands in a greenhouse. He is holding a young tomato plant with green leaves and a small red fruit. The greenhouse has a metal frame and translucent panels. The t-shirt has the text "WIR Bio Power Boden" printed on it.

Philip Mayer

GEMÜSE- KINDERSTUBE

A close-up photograph of numerous small seedlings growing in a tray. The seedlings have two rounded leaves, one green and one purple, with a dark purple stem. They are growing in dark soil with some white perlite granules visible.



LANDLEBEN HAUTNAH

Benjamin Gosewinkel,
Till und Jhinana Bossert



Leben und lernen in der Landwirtschaft

Auf unserem Hof können Kinder, Jugendliche und Feriengäste ganz unmittelbar erleben, wie gesunde Bio-Lebensmittel entstehen – umgeben von der wunderbaren Bodenseelandschaft und viel frischer Luft. Spannend ist es, aus nächster Nähe zu sehen, wie in unserem Gemischtbetrieb – mit Ackerbau, Grünland und Viehhaltung – Menschen, Tiere und Pflanzen im bio-dynamischen Kreislauf zusammenspielen.

Seit 1986 wird unser Hof am Fuß einer Endmoräne des Bodenseegletschers bio-dynamisch bewirtschaftet und erzeugt frische saisonale Produkte für die Region. 2012 haben wir, die Familien Bossert und Gosewinkel, den Hof übernommen. Gemeinsam mit 3 festen Mitarbeitenden, 3 Auszubildenden und einigen Teilzeitkräften bewirtschaften wir 130 Hektar Land. 40 Milchkühe grasen auf unseren Weiden und tragen voller Stolz ihre Hörner.

Große Freude macht es uns, der nachfolgenden Generation weiterzugeben, wie echtes Bio-Gemüse heranreift, wie Tiere artgerecht leben und reichhaltige Milch entsteht. Deswegen bieten wir viel Platz und Gelegenheit für bauernhofpädagogische Erlebnisse und Praktika. Regelmäßig wird unser „grünes Klassenzimmer“ mit Übernachtungsmöglichkeit von Schulklassen und Gruppen genutzt.



Helchenhof

Helchenhof 24, 88662 Überlingen-Bonndorf

Produkte: Milch, Fleisch, Lauch, Kartoffeln (Rosara u.a.), Möhren, Kürbis, Sellerie, Chinakohl u.v.m.

UND: bauernhofpädagogische Angebote für Schulklassen, Praktikumsplätze, 3 Ferienwohnungen für Urlaub auf dem Bauernhof

Helchenhof



WIR.

Bio Power Bodensee



**GENOSSEN-
SCHAFTLICH**



Biologisch-dynamisch- genossenschaftlich!

Unsere Arbeit hat ihre Wurzeln in unserer Verantwortung für die Schöpfung und gegenüber den kommenden Generationen. Darauf gründet unser Wahrnehmen, Denken, Reden und Handeln.

Unser Hof ist ein typischer landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb. Auf natürlichen Weiden und Streuobstwiesen halten wir Milchkühe, Jungvieh und Kälber. Artgerechte Weidehaltung und eine abwechslungsreiche Fruchtfolge auf dem Ackerland sind für uns genauso selbstverständlich wie die Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate. Wir bauen Getreide, Kartoffeln, Feldgemüse, Linsen, andere Leguminosen und Ackerfutter an. Durch diese Vielseitigkeit wird die Bodenfruchtbarkeit langfristig erhalten und das Landschaftsbild belebt.

Seit 1988 arbeiten wir biologisch-dynamisch nach Demeter-Richtlinien. Außerdem sind wir eine eingetragene Genossenschaft – ein sonst eher unübliches Modell in der Landwirtschaft. Für uns aber folgerichtig und zukunftsweisend, denn wir arbeiten partnerschaftlich auf Augenhöhe miteinander. Begegnungen mit Menschen, Erzeugung naturbelassener Nahrungsmittel, artgerechte Tierhaltung und schonender Umgang mit unserer Landschaft – das sind notwendige Voraussetzungen zur Erhaltung und Bewahrung der Lebensgrundlagen für uns selbst und unsere Kinder.



Hof Höllwangen

Höllwangen 15, 88662 Überlingen

Produkte: Kartoffeln, Zwiebeln, Saatgutgetreide, Speisegetreide, Linsen, Milch, Käse, Brot, Möhren

UND: Bauernhofpädagogik, Ferienwohnungen, Eurythmie am Acker, landwirtschaftliche Ausbildung

WIR.

Bio Power Bodensee



Innovative Wertschöpfer

Seit rund 30 Jahren bewirtschaftet unsere Hofgemeinschaft den Betrieb auf einem Höhenzug des oberen Linzgaus in biologisch-dynamischer Weise und erfindet sich dabei immer wieder neu. Fünf Familien leben und arbeiten heute auf dem vielseitigen Demeter-Hof mit eigener Hofkäserei, Gemüseverarbeitung und innovativer Energieversorgung.

Mit einer Höhe von 670 Metern hat unser Hof nicht die beste Lage, um Feldgemüse anzubauen. Wir Heggelbacher tun es trotzdem. Mit 5 Familien, einigen Angestellten und 5 Auszubildenden bewirtschaften wir neben 65 Hektar Grünland fast 100 Hektar Ackerflächen, versorgen 50 Milchkühe und 250 Mastschweine.

Fortwährend arbeiten wir daran, die verschiedenen Betriebszweige zu wertschöpfenden Kreisläufen zu verbinden. So haben wir eine eigene Hofkäserei, die unsere Heumilch verarbeitet. An Molke, Gemüseresten und eigens erzeugtem Getreide essen sich unsere Schweine satt. Um Erntespitzen besser zu managen, haben wir in Anlagen zur Gemüseverarbeitung investiert. Mit Holzvergaser, Blockheizkraftwerk und Photovoltaik erzeugen wir mehr Wärme und Strom als wir verbrauchen. Bei unserem neuen Projekt, einer Agro-Photovoltaik-Anlage, erforschen wir gemeinsam mit dem Fraunhofer-Institut für Solare Energiesysteme das Zusammenspiel von Stromerzeugung und Ackerbau in der Praxis.



Hofgemeinschaft Heggelbach



Hofgemeinschaft Heggelbach

Heggelbach 8, 88634 Herdwangen

Produkte: Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie, Pastinaken und anderes Gemüse, Rote Bete und Zuckermais im eigenen Saft gegart, verschiedene Heumilchkäse

UND: Blockheizkraftwerk mit Holzvergaser, Pilotforschungsprojekt zur Agro-Photovoltaik, Käse-Verkauf, Raclette-Abende, Ferienwohnungen

WIR.

Bio Power Bodensee





INNOVATIONS KRAFTWERK





**KRA
STRA**

A close-up photograph of a hand holding a bunch of fresh green herbs. The herbs include basil with its characteristic serrated leaves and rosemary with its needle-like leaves. The background is a soft, out-of-focus grey. The text 'AUT AUSS' is overlaid in a white, distressed, sans-serif font.

AUT
AUSS

Kultivierte Bio-Vielfalt

Auf unseren 580 Meter hoch gelegenen Feldern bauen wir eine große Fülle von Gemüse an und einige Obstsorten. Unser Herz schlägt für die alten, schmackhaften Landsorten, deren genussreiche Vielfalt wir für die Zukunft erhalten wollen.

Immer wieder entdecken wir auf Wochenmärkten oder Reisen alte Gemüsesorten, die uns mit ihren charakterstarken Aromen faszinieren und unser Sortiment bereichern. Hunderte verschiedene Kulturen sind so zusammen gekommen, seit wir den Hof 1989 übernommen haben und nach Demeter-Richtlinien bewirtschaften.

Allein über 40 Tomatensorten gedeihen in unseren Gewächshäusern. Und Radieschen, Karotten oder Rote Beete kommen bei uns in den verschiedensten Farben und Formen daher. Das Saatgut erhalten wir von Partnerbetrieben, die auf die Vermehrung alter Sorten spezialisiert sind. Die Jungpflanzen ziehen wir gemeinsam mit unseren 15 Mitarbeitenden und Auszubildenden selbst heran.

Mit unseren frischen Gemüse wollen wir noch mehr Menschen für den Geschmack und die Vielfalt der alten Landsorten begeistern.



Hof Ibele

Wippenreute 1/1, 88213 Ravensburg

Produkte: Gemüse und Obst aus biologisch-dynamischem Anbau, vor allem alte Landsorten

UND: Frische-Abo, Marktstände in Ravensburg, Weingarten und Friedrichshafen, Ausbildung

Hof Ibele



WIR.

Bio Power Bodensee





Martin Ibele
und Andrea Dittrich

IM SORTEN-

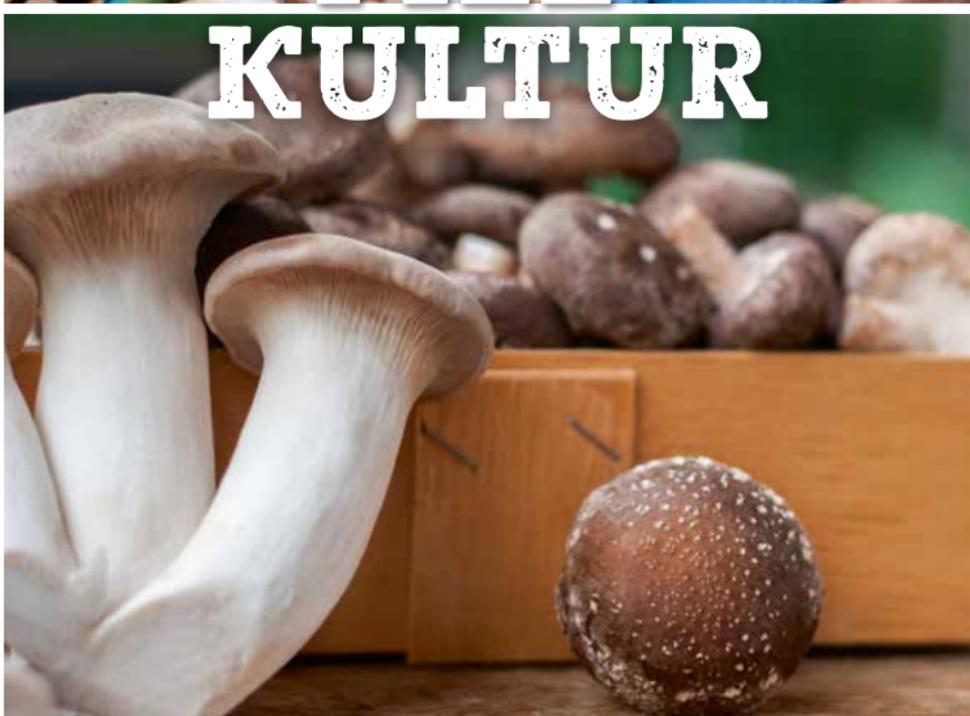
REICH



Silvia, Leonard und
Manfred Kaltenbrunner



PILZ- KULTUR



Wo edle Pilze wachsen

Der Anbau feiner Speisepilze ist unsere Leidenschaft. Seit 1986 kultivieren wir Edelpilze, seit 1999 in Bioland-Qualität. Mit Experimentierfreude und viel Geduld arbeiten wir dabei immer wieder an neuen, erfolgversprechenden Anbaumethoden für rare Pilzsorten, deren Fruchtkörper und Aromen besonderen Genuss versprechen.

In unseren Gewächshäusern im Bodman Ried gedeiht vor allem der wohlschmeckende und vielseitig verwendbare Shiitake und der festfleischige Kräuterseitling, der kurz und scharf gebraten ein Gedicht ist, z.B. als Begleiter von frischem Feldsalat und Reis. Mit Raritäten wie dem zarten, leicht-fruchtigen Limonenseitling oder dem mit vielfältigen Aromen lockenden Igelstachelbart bereichern wir den Speisezettel.

Zu unseren jüngsten Projekten gehört der Versuchsanbau von Pilzen, die vorzugsweise im Freiland wachsen, wie die bei Feinschmeckern begehrten Burgunder- und Perigordtrüffel und die unter Kiefern beheimateten Edelreizker.

Aktuell beteiligen wir uns an einer Studie zur Heilwirkung von Shiitake und experimentieren mit Pilzkulturen, die Rückstände von Öl und Herbiziden im Boden abbauen.



Bioland

Kulturpilze
Bodensee
Kaltenbrunner



Kulturpilze Bodensee Kaltenbrunner

Im Ried 2, 78351 Bodman-Ludwigshafen

Produkte: Shiitake, Kräuterseitling, Limonenseitling, Igelstachelbart, künftig auch Burgunder- und Perigord-Trüffel

UND: Stände auf Wochenmärkten in Überlingen und Konstanz, Pilze für die Abokiste des Hofguts Rengoldshausen, Beteiligung an Forschungsprojekten

WIR.

Bio Power Bodensee



Ein Hof voller Sonnenenergie

Seit fast 30 Jahren bewirtschaften wir unsere Felder auf der Halbinsel HÖri biologisch-dynamisch. Umweltschonende Landwirtschaft ist für uns eine Herzensangelegenheit. Dabei setzen wir ganz auf regenerative Energien.

Mit der Übernahme des elterlichen Betriebs im Jahr 1988 haben wir direkt auf Demeter-Wirtschaftsweise umgestellt. Dabei scheuen wir uns nicht, ganz eigene Wege zu gehen. Bis zum Jahr 2011 haben wir unsere Felder noch mit Pferden bestellt. Und die Solarthermie-Anlage, welche die Gewächshäuser beheizt und entfeuchtet, war bei Inbetriebnahme 2015 die größte Prozesswärme-Anlage ihrer Art in Deutschland.

In unseren rund 8.000 Quadratmeter fassenden Gewächshäusern gedeihen vor allem Gurken und Tomaten, Salat und Kräuter; auf den 20 Hektar Ackerland Salate, Kartoffeln und eine große Vielfalt weiterer Gemüsesorten. Eine Besonderheit: die HÖri-Bülle, eine feinschmeckende rote Speisezwiebel, die ausschließlich hier, auf der Bodensee-Halbinsel, wächst.



Gemüsebau Kessler



Gemüsebau Kessler

Im Moosfeld 1, 78224 Singen-Bohlingen

Produkte: Tomaten, Gurken, Salat, Kräuter, HÖri-Bülle, Kartoffeln und viele weitere Gemüsesorten

UND: ökologisch betriebene Gewächshäuser mit der, zur Zeit der Inbetriebnahme, größten Prozesswärmeanlage Deutschlands

WIR.

Bio Power Bodensee



A photograph of a young woman with a blue headband and an older man with a beard, both smiling. They are in a greenhouse, surrounded by lush green plants. The man is holding a bunch of red tomatoes. The woman is wearing an orange top.

Corinna und Thomas
Keßler

DIE SONNEN- TANKER

A close-up photograph of two globe amaranth flowers (Globe Amaranth). The flowers are spherical and composed of many small, light-colored blossoms. They are set against a blurred background of green foliage and a blue structure, likely part of the greenhouse.

DIE SONNEN-
TANKER



GENERATION



BIO

Gelebtes Bio-Wissen

Unsere Gärtnerei ist ein Ausbildungsbetrieb des Pestalozzi Kinder- und Jugenddorfes in Stockach-Wahlwies. Dort bauen wir je nach Jahreszeit bis zu 35 Sorten Salate und Gemüse an. Dazu kommt ein buntes Sortiment an Garten- und Balkonblumen. Eine Besonderheit sind unsere Tees und Gewürzkräuter, die wir in über 20 Varianten sortenrein und als Mischungen anbieten. Wir wirtschaften nach Demeter-Richtlinien.

Als Einrichtung des Pestalozzi Kinderdorfes und anerkannter Ausbildungsbetrieb bieten wir benachteiligten Jugendlichen eine fundierte Ausbildung und somit die Chance auf ein eigenständiges Leben und gesellschaftliche Teilhabe.

Das Pestalozzi Kinderdorf ist ein Ort für sozial benachteiligte Kinder und Jugendliche. Als Basis für die abwechslungsreiche und gesunde Ernährung der Kinder, Jugendlichen und Mitarbeitenden dient unser biologisch-dynamisch angebautes Gemüse.

Wir legen sehr viel Wert auf moderne Umwelttechnologie und verwenden zur Beheizung des Gewächshauses erneuerbare Energien.



Lebensmittel aus dem
PESTALOZZI
 Kinder- und Jugenddorf

Pestalozzi
 Gärtnerei



Pestalozzi Kinder- und Jugenddorf Wahlwies e.V.

Pestalozzi-Kinderdorf 1, 78333 Stockach-Wahlwies

Produkte: Gemüse, Salate, Kräuter, Tees und Blumen aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft

UND: Ausbildungsbetrieb des Pestalozzi Kinderdorfes für Jugendliche mit Förderbedarf

WIR.

Bio Power Bodensee



Saatgut: Der Schlüssel zur Vielfalt

Der Samenbau spielt im ökologischen Landbau eine Schlüsselrolle. Saatgutvermehrung und die Erhaltung seltener oder bewährter Sorten sind wichtige Aufgaben, aber auch die Züchtung neuer Pflanzen, die den sich wandelnden Anforderungen gewachsen sind.

Auf dem Ralzhof, dem zum Hofgut Rengoldshausen gehörenden Samenbaubetrieb, werden die verschiedensten Gemüsearten, Kräuter und Blumen kultiviert – von der Artischocke bis zur Zichorie. Das geerntete Saatgut liefern wir an Bio-Saatgutfirmen wie die Bingenheimer Saatgut AG, die es reinigen, untersuchen, verpacken und verkaufen. So gelangt es auf Felder in ganz Deutschland und manchmal in ganz Europa.

Vier Mitarbeitende pflegen die Pflanzen, damit sie bis zur Samenreife gesund bleiben und kein Regenguss die Blüten schädigt. Große Aufmerksamkeit ist gefordert, um ungewollte Einkreuzungen zu vermeiden.

Wir investieren viel Zeit in Neuzüchtungen, die je Sorte mindestens fünf Pflanzengenerationen in Anspruch nehmen. Bei Vermehrung und Zucht setzen wir ausschließlich auf samenfeste, nachbaufähige Sorten, die selbst wieder fruchtbare Samen ausbilden. So leisten wir einen Beitrag zur Unabhängigkeit und Zukunftsfähigkeit des biologischen Landbaus.



Ralzhof

Ralzhof 1, 88682 Salem-Tüfingen

Produkte: Saatgut für eine Vielfalt wechselnder Gemüse-, Kräuter- und Blumensorten

UND: Züchtung zur Erhaltung bewährter Sorten, Gemüse-Neuzüchtungen und Versuchs-anbau

WIR.

Bio Power Bodensee





SAATGUT DER ZUKUNFT



LANDBAU- FORSCHER



Forschende Hofgemeinschaft

Seit 1932 wird unser Hof biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Der Pioniergeist ist dabei bis heute lebendig. Neue Ausbildungsformate, individuelle Produktionsweisen und Anbaukulturen für eine zukunftsfähige, nachhaltige Landwirtschaft zu entwickeln, ist unsere Passion.

So gibt es bei uns manches, was man andernorts oft vergeblich sucht, zum Beispiel Milch, die weder pasteurisiert noch homogenisiert wird, und Chicorée, der in echter Erde statt in Nährlösung austreibt. Getragen von der Gesellschaft zur Förderung der Jugend durch die Landwirtschaft fungiert unser Hof als offener Lernort. Hier kann man natürliche Erzeugungskreisläufe erleben. Als Mitträger der Freien Landbauschule Bodensee engagieren wir uns für eine Ausbildung, in der angehende Landwirte und Gärtner vom Erfahrungswissen vieler Meister profitieren.

Mit rund 75 Mitarbeitenden sind wir eine bunte Hofgemeinschaft, die 200 Hektar Land bewirtschaftet. Wichtige Standbeine unserer Landwirtschaft sind Milch, Möhren-, Kürbis- und Kartoffelanbau. In der Gärtnerei gedeiht eine Vielfalt von Gemüsen. Unser hofeigener Samenbaubetrieb sorgt für gesunden Pflanzen-Nachwuchs.



Hofgut Rengoldshausen

Rengoldshausenstr. 29, 88662 Überlingen

Produkte: aus der Landwirtschaft Vorzugsmilch, Apfelsaft und Gemüse; aus der Gärtnerei Chicorée, Salate, Fenchel, Zucchini, Tomaten, Mangold, Kräuter u.v.m.

UND: Pflanzen- und Tierzucht, Lernort Bauernhof, Ausbildung, Bundesfreiwilligendienst, Betriebsführungen, Grüne Kiste, Hofladen und Café



WIR.

Bio Power Bodensee



Ein Bauernhof voller Leben

Auf unserem Gut in den Linzgauhügeln bei Salem wirken Menschen, Tiere, Pflanzen und Boden in einem vitalen Organismus zusammen. Wer Landwirtschaft aktiv kennenlernen und seine Talente einbringen möchte, ist bei uns herzlich willkommen. Im Sinne der sozialen Landwirtschaft bietet unser Hof auch ein heilsames Umfeld für therapeutische Ansätze.

Seit über 40 Jahren arbeiten wir nach den Prinzipien des biologisch-dynamischen Landbaus. Vor allem Gemüse und Kräuter gedeihen auf unseren gut 40 Hektar Ackerland. 150 Rinder weiden auf unseren Wiesen, davon 50 Milchkühe und 100 Tiere für Nachzucht und Mast. Unsere Kälber landen nicht auf dem Viehmarkt, sondern genießen ihr Jungtierleben auf Streuobstwiesen.

Bewirtschaftet wird der Hof von der „Gemeinschaft für Therapie und Landbau e.V.“ in Zusammenarbeit mit der benachbarten Fachklinik für Drogenkrankheiten „Sieben Zwerge“. Neben den Patienten möchten wir viele weitere verschiedene Menschen beteiligen und jungen Leuten die Möglichkeit bieten, Bio-Landwirtschaft kennenzulernen.



Hofgut Rimpertsweiler

Rimpertsweiler 1, 88682 Salem

Produkte: Gemüse, Kräuter, Milch, Käse, Fleisch, Brot, Lichtwurzeln, Getreide, Obst

UND: Pizza, Flammkuchen & Apfel-Dinette aus dem rollenden Holzofen für Feste, Hofbäckerei, Ausbildung & Praktika, Standort des Keyserlingk-Instituts für Saatgutforschung

Hofgut Rimpertsweiler



WIR.

Bio Power Bodensee





HEILSAMES

LANDLEBEN



Innovative Gewächshauskultur

In unserer Gärtnerei kann man zuschauen, wie sich aromatische Wildkräuter, bunte Salate und knackige Gemüse der Sonne entgegen strecken. Mit pffiffigen Mixturen für Gemüse-Snacks, tischfertige Schnittsalate oder grüne Smoothies wollen wir noch mehr Menschen den Bio-Genuss schmackhaft machen.

Seit 1986 bewirtschaften wir die Gärtnerei am über 750 Jahre alten Rösslerhof bei Weingarten. 14 Gewächshäuser und 3,5 Hektar Freiland bestellen wir mit unserem siebenköpfigen Team.

Wir lieben es, neue Fruchtfolgen für den Gewächshausanbau auszutüfteln, mit denen wir die Angebotsvielfalt erntefrischer Gemüse ausbauen und saisonal erweitern können, und zwar auch ohne wachstumsfördernde Maßnahmen. Geheizt wird nur zum Anwachsen und um Frostspitzen zu mildern. Mit großer Neugier engagieren wir uns in der Erprobung neuer biologischer Anbaumethoden und bodenstärkender Maßnahmen. Unsere Pflanzen danken es uns mit gesundem Wachstum.

Unsere Erfahrungen aus 30 Jahren geben wir gerne weiter, um den Bio-Anbau gemeinsam voran zu bringen.

Bioland

Gärtnerei am Rösslerhof

Rösslerhof 1, 88281 Schlier

Produkte: bunte Schnittsalate, Smoothie-Mix mit Wildkräutern, Snack-Gemüse-Mischungen, über 30 Salat- und Gemüsesorten, Honig

UND: Imkerei mit historischem Bienenhaus, Vorträge zu Alternativen im Bio-Gewächshausanbau, Produkte im benachbarten Hofladen

Gärtnerei
am Rösslerhof



WIR.

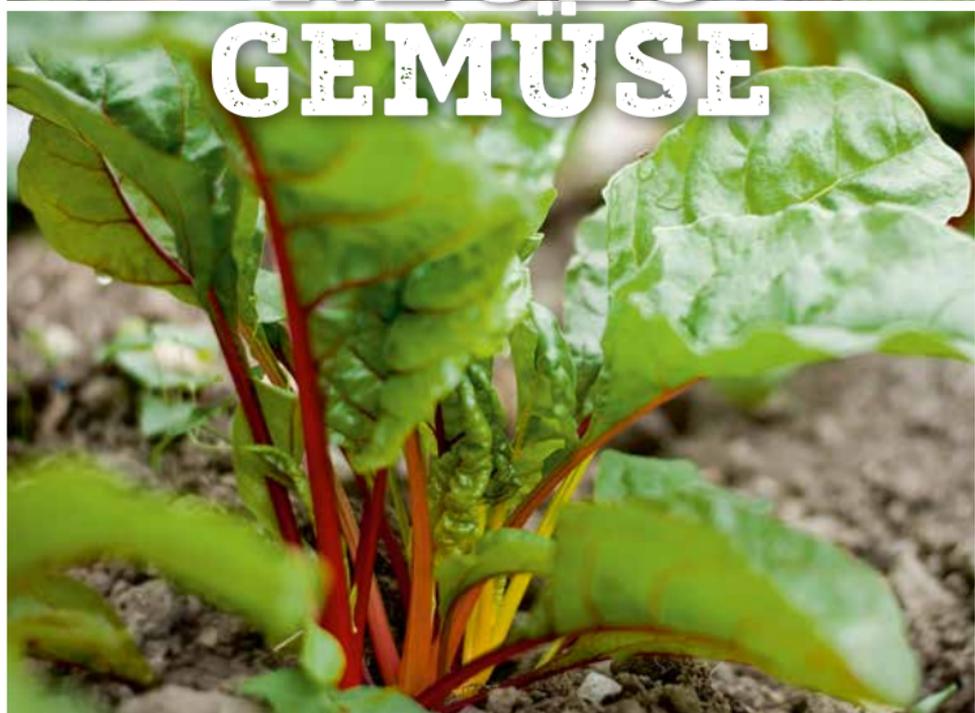
Bio Power Bodensee



Uli Gruninger



**NEUES
GEMÜSE**



Organisches Zusammenspiel

Unser Demeter-Hof ist ein biologischer Organismus, in dessen Kreislauf Pflanzen, Tiere, Menschen und Boden zusammenwirken. In einer Betriebsgemeinschaft mit drei Jungbäuerinnen und -bauern erzeugen wir eine große Bandbreite wertvoller Lebensmittel – von knackigen Salaten und Gemüsen über Futter- und Speisegetreide bis hin zu Milch, Fleisch und Wurst.

Bereits seit 1987 wird der Spiessshaldenhof nach den hohen Standards der biologisch-dynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Unsere rund 80 Hektar Ackerland, 45 Hektar Grünland und 5 Hektar Wald liegen auf 570 Metern Höhe in den Hügeln des Salemertals.

Die Frische unserer Erzeugnisse schätzen nicht nur die Menschen in der Region, sondern auch unsere 20 Mastrinder und 45 Milchkühe samt Nachwuchs, die bei uns ihrem Wesen gemäß leben. Am liebsten fressen sie sich am frischen Klee, Gras oder Heu satt, und das schmeckt man. Als Hofgemeinschaft mit Demeter-Landwirten der dritten Generation können wir auf viel Erfahrungswissen zurückgreifen. Das geben wir gerne an Auszubildende, Studierende und Praktikanten weiter, um ihnen die Möglichkeit zu bieten, das bäuerliche Handwerk zu erlernen und zu erleben.



spiesshaldenhof

demeter aus ökologischer



• Spiessshaldenhof



Spiessshaldenhof

Spiessshalden 3, 88682 Salem-Mittelstenweiler

Produkte: Salate, Brokkoli, Chinakohl, Wirsing, u.a. Gemüse, Zwiebeln, Futter- und Speisegetreide, Milch, Rindfleisch und Wurst

UND: Fleisch- und Wurstverkauf, anerkannter Ausbildungsbetrieb, autarke Wärmeversorgung durch Holz aus eigenem Forst

WIR.

Bio Power Bodensee

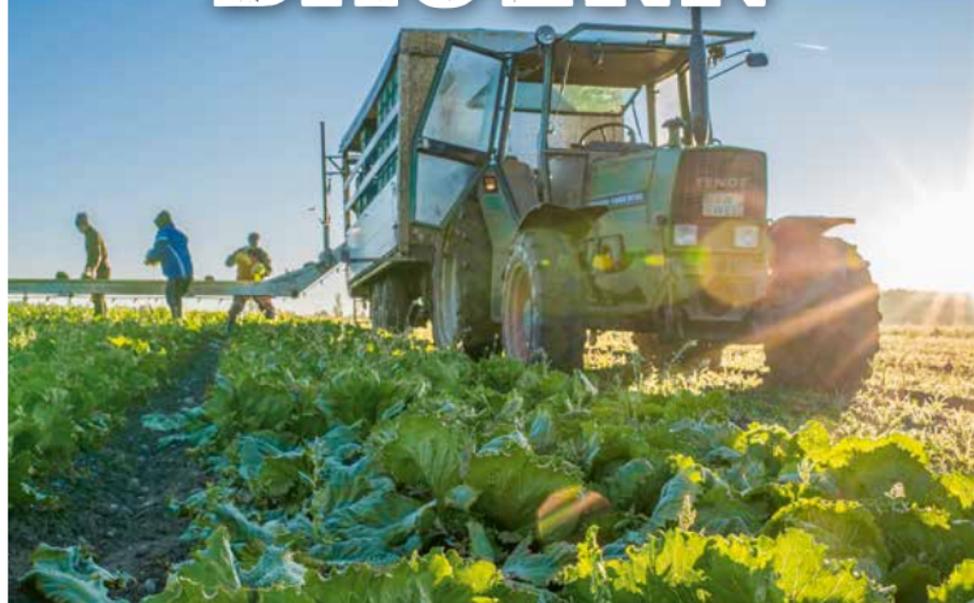


Noa Balogh, Arnold Schlaak
und Sebastian Günther



BIO-JUNG-

BAUERN





**TOTAL
KÄS**



**ALER
SE?**



WIR. machen noch mehr!

Begonnen hat alles mit der Vermarktung von Obst und Gemüse im Naturkostfachhandel – in enger Partnerschaft mit dem Großhandel BODAN. Aber WIR. machen noch mehr.

Ganz im Sinne organischer landwirtschaftlicher Kreisläufe **bereichern WIR. unser Angebot** um tierische Produkte wie Eier oder handwerklich hergestellten Hofkäse. Auch wollen WIR. Strukturen für die Verarbeitung unserer Bio-Produkte direkt auf den Höfen ausbauen und in Kooperation nutzen. So können WIR. Erntespitzen besser abfangen, die Wertschöpfung auf den Höfen stärken und dadurch neue Spielräume für mehr nachhaltige Landwirtschaft gewinnen.



Um das nachhaltige Wirtschaften in der Region noch weiter voranzubringen, brauchen WIR. **wertschätzende Konsumenten als Auftraggeber** unserer Arbeit. Heute schon bringen WIR. bei Hoferlebnissen oder Begegnungen im Bio-Laden verschiedene Akteure ins Gespräch. Doch viel mehr ist möglich.

Wie wäre es, wenn Verbraucher, Bürger und Unternehmer über ihre Einkaufsentscheidung hinaus **Verantwortung für die ökologische Landwirtschaft** übernehmen, etwa als Co-Financiers von Forschung oder Miteigentümer? WIR. wollen Mut machen zu neuen Formen der Partnerschaft im Wertschöpfungskreislauf, Modelle dafür entwickeln und erproben.

WIR. freuen uns darauf, die Zukunft aktiv zu gestalten. Gemeinsam mit Ihnen!

WIR. Bio Power Bodensee

Initiiert vom

Bündnis für biologisch-dynamische Arbeit am Bodensee

Hofgut Rengoldshausen / Markus Knösel
Rengoldshauser Str. 29, 88662 Überlingen
landwirtschaft@rengo.de

in Kooperation mit

BODAN Großhandel für Naturkost GmbH

Sascha Damaschun
Zum Degenhardt 26, 88662 Überlingen
Tel.: 07551 / 94 79-0, sascha.damaschun@bodan.de

www.wir-bodensee.bio

www.facebook.com/wir.bodensee/

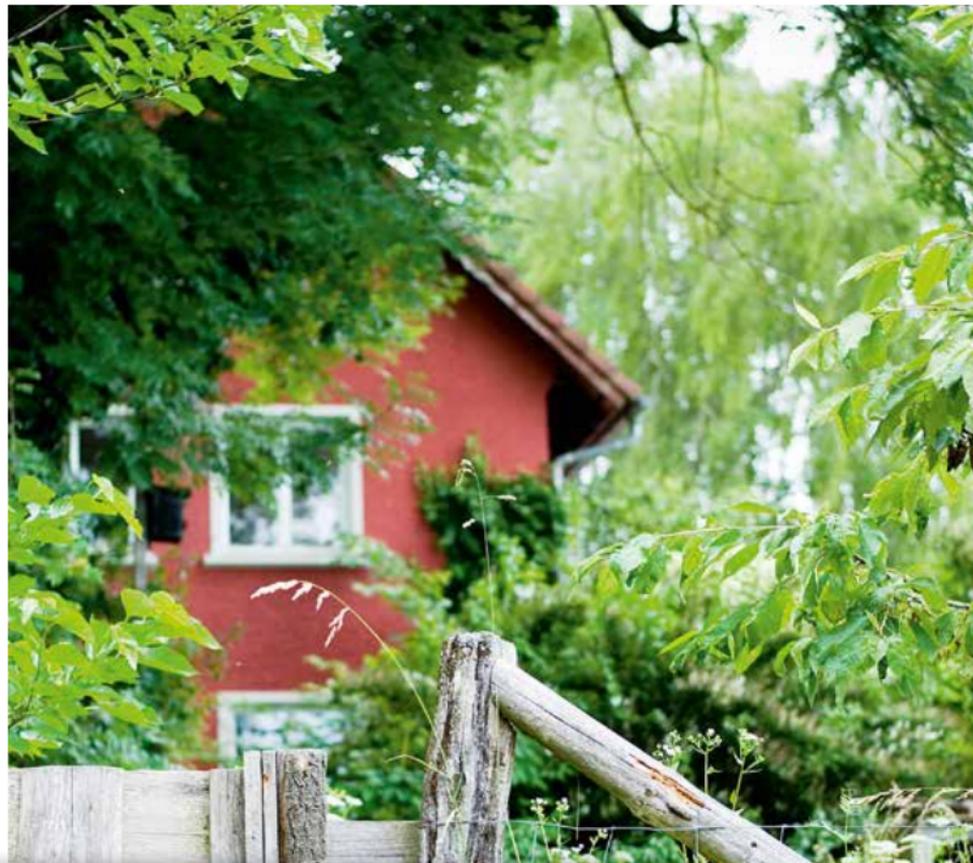


Impressum

Text und Redaktion: Silva Schleider, Sascha Damaschun
Konzept & Gestaltung: merzpunkt.de | umweltorientierte designagentur
Fotos: Petra Lohmer, www.lohmerdesign.de; einzelne Aufnahmen von Andreas Schur, Silva Schleider und Freunden der WIR. Höfe
Druck: siegl-druck.de
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier, FSC®







Streifen Sie im echten Leben durch unser Land –
oder auf unserer Webseite. Dort finden Sie alle WIR. Höfe,
Termine zu unseren Events vor Ort, eine interaktive
Bio-Laden-Karte und jede Menge Rezepte, die Lust
machen auf die Zubereitung saisonaler Speisen.

www.wir-bodensee.bio

www.facebook.com/wir.bodensee/

