

Bioländle

UNSERE BIO-MUSTERREGIONEN STELLEN SICH VOR



Gutes entdecken!

Von der Streuobstwiese über die Kuhweide bis in die Spitzenküche: Kommen Sie mit auf eine bio-kulinarische Entdeckerreise durch unser fantastisch-leckeres Genussland!

Bio? Logisch!

Warum eine nachhaltige regionale Landwirtschaft in Baden-Württemberg am Ende allen hilft

So schmeckt's im Ländle

Vom Acker bis zur Ölmühle: Wir schauen unseren Genusshandwerkern bei der Arbeit zu



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

„Bio“

viel mehr als ein Wort

Bio ist seit knapp 30 Jahren ein geschützter Begriff. Heißt: Wer seine Produkte – ob Fleisch, Obst oder andere Lebensmittel – Bio oder Öko kennzeichnet, muss einige Kriterien erfüllen, die in der EU-Öko-Verordnung festgehalten sind.

Diese besagt, unter anderem, dass ...

- Bio** ... die Erzeuger keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel verwenden dürfen.
- Bio** ... es spezielle Anforderungen an die Tierhaltung und Fütterung gibt.
- Bio** ... die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Erzeugnissen zertifiziert sein muss und regelmäßig kontrolliert wird.
- Bio** ... bei Produkten aus mehreren Komponenten mindestens 95 Prozent der Zutaten aus Öko-Betrieben stammen müssen.



Nur Lebensmittel, die diese Kriterien erfüllen, dürfen das europaweit einheitliche Bio-Logo oder das deutsche Bio-Siegel tragen. Noch strengere Kriterien setzt das Biozeichen Baden-Württemberg an. Seit 2002 steht es für Produkte, die in Baden-Württemberg ökologisch erzeugt bzw. für Bio-Lebensmittel, deren Zutaten in Baden-Württemberg ökologisch hergestellt werden.



Baden-
Württembergs
Gütezeichen
im Überblick



*Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Leserinnen und Leser,*

es freut mich, dass die Nachfrage nach regionalen Bio-Lebensmitteln kontinuierlich steigt. Schon heute greifen 67 Prozent der Bürgerinnen und Bürger im Land, die vor allem Bio-Lebensmittel kaufen, auch regelmäßig auf Bio-Produkte aus Baden-Württemberg zurück. Ein Grund hierfür ist, dass Verbraucherinnen und Verbraucher immer häufiger wissen wollen, wie und wo ihre Lebensmittel produziert werden. Und das zurecht – denn kurze Transport- und Lieferwege wirken sich positiv auf das Klima und die Umwelt aus. Die Herstellung regionaler Produkte besticht durch ein hohes Maß an Transparenz. Außerdem überzeugen die Erzeugnisse unserer (Kultur-)Landschaften mit ihrer hohen Qualität und großen Vielfalt.

Der ökologische Landbau hat in Baden-Württemberg eine lange Tradition – unsere Landwirtinnen und Landwirte versorgen uns bereits seit vielen Jahren mit hochwertigen regionalen Lebensmitteln und haben viel Erfahrung sowie Wissen gesammelt. Die Landesregierung setzt sich dafür ein, dass die Menschen in Baden-Württemberg auch weiterhin von Bio-Lebensmitteln aus unseren Regionen profitieren können. Dazu sollen bis 2030 30 bis 40 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen ökologisch bewirtschaftet werden.

Eine Voraussetzung für mehr Bio aus Baden-Württemberg ist, dass alle – von der Politik über den Erzeuger bis hin zum Verbraucher – an einem Strang ziehen. Zusätzlich müssen die Wertschöpfung gesteigert und das Marktpotenzial genutzt werden. Die Bio-Betriebe im Land werden dabei vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg unterstützt.

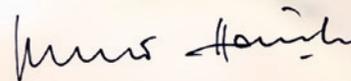
Eine Maßnahme zur Förderung der zahlreichen guten Ansätze stellen die Bio-Musterregionen dar. Seit 2018 wurden 14 Bio-Musterregionen ausgewählt, in denen die ökologische Landwirtschaft

entlang regionaler Wertschöpfungsketten gezielt gestärkt wird. Kern des Förderprogramms ist ein Regionalmanagement, das Landwirte, handwerkliche Verarbeiter, regionale Vermarkter und die Verbraucher vor Ort miteinander ins Gespräch bringt und vernetzt. Darüber hinaus werden gemeinsam Ideen und Lösungen entwickelt, um regional einen Mehrwert für alle Beteiligten zu schaffen und das Bewusstsein für den ökologischen Landbau sowie Bio-Lebensmittel zu stärken.

Es hat sich gezeigt, dass die Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg und ihre Herausforderungen so vielfältig wie unser Land selbst sind. Jede Region setzt daher ihre eigenen Schwerpunkte bei der Umsetzung, um die Potenziale des regionalen Bio-Sektors bestmöglich auszuschöpfen. Durch einen intensiven Austausch profitieren die Regionen voneinander und bilden ein stabiles Netzwerk. Dabei entwickeln sie nicht nur gemeinsame Projekte, sondern senden auch Impulse für das ganze Land.

Mit dieser Broschüre wollen wir einen Einblick in das vielfältige Angebot der Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg geben. Sie, als Verbraucherinnen und Verbraucher, sollen aber auch die Menschen hinter den Produkten kennenlernen. Ich lade Sie herzlich ein, in die Geschichten einzutauschen und den Beiträgen nachzugehen. Besuchen Sie unsere Hofläden, suchen Sie das Gespräch mit Erzeugerinnen und Erzeugern und unseren (Direkt-)Vermarktern. Kaufen und genießen Sie hochwertige und schmackhafte Bio-Produkte aus Baden-Württemberg.

Unsere Bio-Musterregionen haben einiges zu bieten und freuen sich auf Ihren Besuch!



Ihr Peter Hauk MdL
Minister für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



Inhalt



06 Erzeugergemeinschaft

Der Kornkreis ist ein Zusammenschluss aus Bäckern, Landwirten und Mühlen – eine Win-win-win-Geschichte

11 Bio von hier

Das Biozeichen Baden-Württemberg steht für die Verbindung aus Bio und Regionalität

12 Mit Laib und Seelen

Müllerin Maria Siegle arbeitet mit Landwirten aus der Region. Im Glemstal mahlt der Familienbetrieb das weiße Gold

22 Leckeres Gebräu

Die Härles aus Leutkirch brauen sich was: ein Bio-Bier mit Klasse und gutem Gewissen!



25 Gut geschult

Zwei überzeugte Köche führen die Bio-Großküche im sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrum

28 Der Weinrebell

Der Freiburger Winzer Andreas Dilger und seine pilzresistenten Weine

Paradiesapfel

35 Aus dem Streuobst der Modellregion Heidenheim plus entsteht so ein gutes Gutes

Frische Früchte

38 Familie Föll in Heilbronn kultiviert Bioland- und Demeter-Obst: Beerenstark!

Schweineglück

44 Bullerbü? Noi, Paulinchenhof! Hier heißen Ochs Oskar und Säue spielen Fußball ...



Unter Brüdern

48 In der Region Hohenlohe ziehen Milchbauern Kälber kuhgebunden auf

Veggie-Blume

58 Lupinen blühen herrlich und schmecken auch als Schnitzel gut



Es war einmal...

62 Das Dornröschen der Krauths ist eine Presse, die „wiederbelebt“ nun feinstes Bio-Öl erzeugt

Impressum

Herausgeber:
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Pressestelle
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart
Telefon: 0711 126-2355
E-Mail: pressestelle@
mlr.bwl.de
Internet: mlr-bw.de
Drucknummer: 15-2022-210

Realisation:
Tietge GmbH
www.tietge.com

Redaktion:
Barbara Garms, Ulf Tietge,
Iris May, Pascal Comes, Heike
Schilling, Stephan Fuhrer

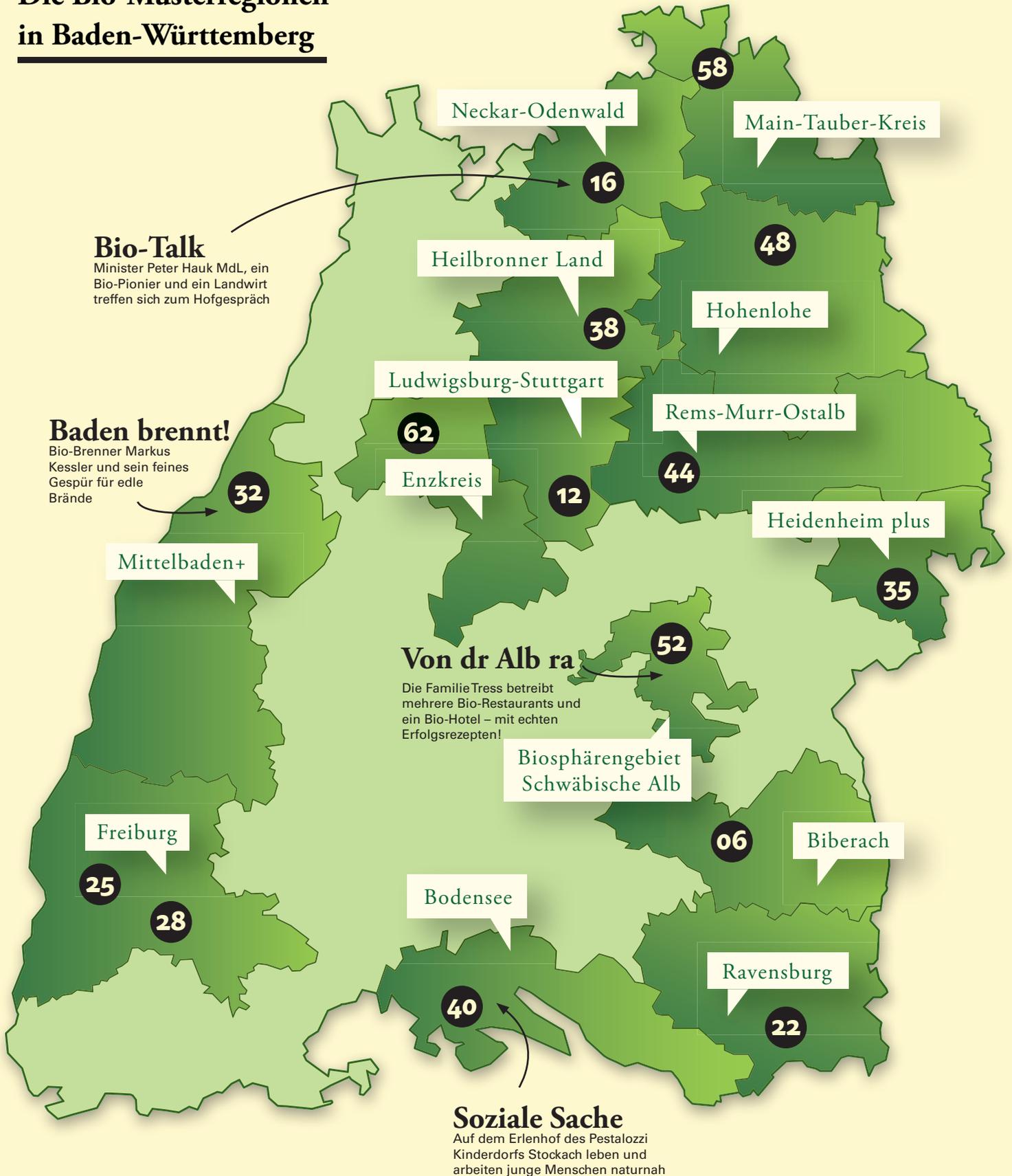
Grafik: Stefan Hilberer,
Helena Schuwie, Jasmin
Fehninger, Kristina Fischer,
Sophia von Hirschhausen,
Sophia Straub, Janin Kempf,
Pascal Oertel

Titelbild: Honhardter
Demeter-Höfe

Druck: W. Kohlhammer
Druckerei GmbH + Co. KG



Die Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg





Ein Kreis im Kornfeld

Perfekte Lieferketten, idealer Kreislauf und gemeinsame Vermarktung:
Die Erfolgsgeschichte Kornkreis bringt Landwirte, Mühlen und Bäcker
zusammen – und macht den Einkauf von Bio aus der Region leichter
für Verbraucher

Text: Pascal Cames - Fotos: Dimitri Dell

Bio-Musterregion BIBERACH



Oberschwaben ist besonders.
Hier gibt es weniger ökologisch bewirtschaftete Flächen als im Landesdurchschnitt. Dafür sind die Höfe überdurchschnittlich groß und werden im Haupterwerb bewirtschaftet. In Oberschwaben liegt am Federsee das größte Moorgebiet Süddeutschlands.



Ein Mann im Kornfeld
Peter Bloching steht in einem Emmerfeld, im Hintergrund ist der Bussen zu sehen

Dort, wo der heilige Berg der Oberschwaben steht, muss die Welt wohl in Ordnung sein. Peter Bloching, Getreidelandwirt vom Peter-und-Paul-Hof in Uigendorf, schaut gerne auf den 767 Meter hohen Bussen. Die Zugspitze und das höchstgelegene Münster Deutschlands, das Ulmer Münster, sind von ihm aus zu sehen. Dazu unzählige Felder, Äcker und Wiesen. Auch das freut Peter Bloching. Schließlich ist er einer von 54 Gesellschaftern des Kornkreises.

Überdurchschnittlich hoch ist auch sein mannshoher Roggen, der sich im Wind bewegt. Zudem wachsen Mohnblumen und Disteln auf seinem Acker. Auf der anderen Seite des Feldwegs sprießt eine dieser modernen Weizensorten ohne Unkraut und kniehoch. Beim Stichwort Unkraut erklärt er, wie es zu seinem miserablen Ruf kam. Die ersten Mähdrescher hätten Probleme mit manchen Pflanzen gehabt, daher das schlechte Image. Was treibt Peter Bloching an? „Ich war überfällig“, sagt er über seinen Weg in die biologische Landwirtschaft. Seine Motivation war, dass er „normale Ernährung aus dem Boden“ wollte. „Wir leben vom Leben“, sagt er. Also pflanzt er

Emmer, Roggen, Buchweizen oder wie auf diesem Feld das Oberkulmer Rotkorn, eine uralte Dinkelsorte.

Leute wie er haben vor mehr als 20 Jahren den Kornkreis gegründet, einen Zusammenschluss von Bio-Bauern aus Oberschwaben, der Ostalb und dem Ulmer Raum, der nicht nur den Austausch fördern soll, sondern vor allem gemeinsame Vertriebsstrukturen. Damit die Landwirte eben nicht nur ackern, sondern auch ihre Produkte verkaufen. Bloching erinnert daran, wie das Land Baden-Württemberg schon vor langer Zeit begann Bio zu fördern. Das würde sich jetzt auszahlen. „Die Kunst ist, die Natur für sich und für alle arbeiten zu lassen“, lautet sein Prinzip. Das hört sich gut an, aber was meint er damit?

Ein gutes Beispiel dafür ist die Fruchtfolge. Nach der Ernte lässt er auf dem leer geräumten Acker Klee grasen, sodass sich die Böden erholen können. Innerhalb kürzester Zeit können Kühe hier grasen, wie in der Nähe zu bestaunen ist. In Sachen Bulldog konnte Bloching abrüsten, statt 150 PS reichen ihm 60: „Jedes PS weniger bringt mich dem Boden näher!“ Die schöne Baumreihe passt auch ins Konzept. Die Bäume



Vom Feld in die Mühle
Der Kornkreis ist nicht nur ein nachhaltiger Kreislauf, sondern auch eine Hilfe für die Erzeuger in der Vermarktung

„Soziale Marktwirtschaft ist da, wo man sich noch in die Augen schaut. Wir kennen uns und wissen, worauf es ankommt. Das wirkt sich aus.“

Peter Bloching Landwirt

halten den Wind auf und der Boden trocknet nicht aus. Richtig feucht ist es aber in der Senke, wo Biber seit Jahren ihre Burgen bauen und den Bach stauen.

Weiter östlich nagen auch Biber. Bei der Biberacher Angermühle mit Standort an der Riss, hatten die Tiere ganze Arbeit geleistet und einen Getriebeschaden verursacht. Danach konnten die Walzenstühle nicht mehr mit Wasserkraft angetrieben werden. Heute wird über das ersetzte Mühlrad Strom für die Mühle erzeugt. Stefanie Moll ist die Müllerin, die hier alles im Griff hat und nebenberuflich gerade den Meister macht. Sie ist die Anlaufstelle für Peter Bloching und viele andere Landwirte, die mit ihren Traktoren die Ernte herankarren. Die Angermühle ist eine von vier



Alles im Griff: Stefanie Moll schultert oder karrt die Säcke zu fast jeder Stunde



Mein lieber Schieber: Stefan Mast's Vater Dionys backt immer noch Knauzenwecken

Mühlen, die für den Kornkreis arbeiten. Damit alles seine Ordnung hat, gibt es ein Lagersystem mit verschiedenen Silos. Alles wird dokumentiert: Herkunft, Sorte und natürlich die Laborwerte, also die Qualität des Bio-Getreides.

Sobald eine Ladung abgeladen ist, wird das Korn zigfach gereinigt, bevor die verschiedenen Mahlwerke ihre Arbeit leisten. Das, was auf Blochings Acker so malerisch wirkt, Mohn und Disteln, hat im Mehl nichts verloren. Nach der Reinigung wird es in mehreren Mahlgängen schonend gemahlen. Es sind alte, von Transmissionsriemen angetriebene Walzenstühle, die hier rattern. Stefanie Moll ist überall zugange. Damit es schneller geht, nimmt sie die Leiter statt des Aufzugs. „Den nehme ich auf die Schulter“, sagt sie und trägt einen Mehlsack fort wie andere Leute ein Sixpack Bier. Auf dem 25-Kilo-Sack ist deutlich zu lesen: Kornkreis. 100 Tonnen Weizen, Dinkel und Roggen werden hier pro Jahr für den Kornkreis gemahlen.

Säcke wie diese kommen via Kornkreis-Liefer-service in die ganze Region und nach Laupheim zu Stefan Mast. Seine Backstube ist die wahrscheinlich größte Bio-Bäckerei in der Umgebung. „Wir haben schon vor dem Kornkreis Bio gebacken“, berichtet der Bäckermeister. In den 1980er-Jahren

sagte die Kundschaft „ich will kein Bio“, erinnert er sich. „Aber die Zeiten sind vorbei.“ Das Geschäft läuft gut, um die 50 Mitarbeiter sind in Lohn und Brot. Einer davon ist sein Vater Dionys, der mit 88 Jahren immer noch die Knauzenwecken knetet, formt und backt. Die Bäckerei Mast verzichtet auf Backmischungen, was Geld spart und die Preise für den Endverbraucher stabil hält. Als im Land plötzlich eine Mehlnapheit herrschte, waren sie dank Kornkreis nicht betroffen.

Die Kundschaft freut sich auch über das reichhaltige Sortiment und die anderen Waren. In der Bäckerei Mast gibt es nicht nur Brot und Wecken, sondern auch Wurst und Nudeln, die der Kornkreis liefert. Natürlich in Bio-Qualität. „Der Kornkreis zieht mittlerweile größere Kreise und vertreibt ohne Zwischenhändler auch Mehl, Dosenwurst und Nudeln und arbeitet sogar mit einer Mühle im fernen Ortenaukreis zusammen“, berichtet der Kornkreis-Geschäftsführer. Darum heißt es auch „Bio von Bauern aus Süddeutschland“. Das Korn werde „exportiert“ – nur leider nicht die Knauzenwecken ...

Weitere Infos über den Kornkreis, über die Produkte, Mitglieder und Verkaufsstellen gibt es auf kornkreis.bio

i



Wolfgang Wenzel ist der Geschäftsführer des Kornkreises, der sich 1991 gründete. Damals waren es 20 Landwirte von der Ostalb und aus Oberschwaben, die sich zusammaten, um ihre Kräfte zu bündeln. Heute hat die GmbH 54 Mitglieder mit einem Umsatz von 3,5 Millionen Euro.

Hier geht's
direkt
zum Kornkreis:



Bio + Regional = Optimal!

Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln ist groß. Das Biozeichen Baden-Württemberg steht für diese Verbindung aus Bio und Regionalität

Hochwertige und kontrolliert ökologisch erzeugte Produkte aus der Region – das ist einfach eine optimale Kombination. Das Biozeichen Baden-Württemberg (BIOZBW) hat sich in der Vergangenheit zu einem verlässlichen Wegweiser für Verbraucher entwickelt. Natürlich aus Baden-Württemberg.

Ein Qualitätsprogramm des Landes: An dem 2002 eingeführten Biozeichen Baden-Württemberg erkennen Verbraucherinnen und Verbraucher ökologische Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft: Sie müssen nach den Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung in Baden-Württemberg erzeugt werden. Darüber hinaus gelten erhöhte Anforderungen. So gelten zum Beispiel strengere Vorgaben zum Einsatz zulässiger organischer Düngemittel. Der überwiegende Anteil der verwendeten Futtermittel stammt aus eigener Erzeugung, Wiederkäuer erhalten ausreichend Grünfutter. Alle landwirtschaftlichen Betriebe müssen außerdem zu 100 Prozent ökologisch arbeiten. Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Biozeichen Baden-Württemberg stammen aus Baden-Württemberg!

Erfahren Sie in diesem Magazin Spannendes zu Lebensmitteln mit dem Biozeichen Baden-Württemberg, beispielsweise die Qualitätsmehle der Tonmühle Ditzingen (ab S. 13), die Bierspezialitäten der Brauerei Clemens Härle in Leutkirch im Allgäu (S. 22), die Felderzeugnisse vom Erlenhof des Pestaloz-



Bio von hier: Das Biozeichen Baden-Württemberg trägt die Landesfarben



Fotos: MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg

zi Kinderdorfs in Stockach (S. 40) oder die Kalbfleischspezialitäten vom Völkleswaldhof in Oberrot (S. 49).

Lebensmittel mit dem „Biozeichen Baden-Württemberg“ sind besonders sicher, da sie in Betrieben produziert werden, die wie alle bio-zertifizierten Bio-Betriebe mindestens einmal jährlich kontrolliert werden. Diese Kontrollen führen ausschließlich Kontrollstellen durch, die vom Land Baden-Württemberg zugelassen wurden. Träger des Zeichens ist das Land Baden-Württemberg, vertreten durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR). Über

120 Unternehmen (Zeichennutzer) und mehr als 1020 angeschlossene Erzeuger nehmen am Qualitätsprogramm des Landes Baden-Württemberg teil. Die Bestimmungen des Biozeichen Baden-Württemberg werden vom Land kontinuierlich weiterentwickelt, zum Beispiel im Hinblick auf mehr Biodiversitätsleistungen.



Mehr zum Qualitätsprogramm Biozeichen Baden-Württemberg: bio-bw.de

Müllerin Maria Siegle ist da,
wo sie am liebsten ist: mittendrin!
Gerade erklärt sie uns, wie die
Walzenstühle, zwischen denen sie
steht, das Mehl nach und nach aus
dem Korn holen





Bio-Musterregion LUDWIGSBURG- STUTTGART

In keiner anderen Bio-Musterregion prallen so viele Gegensätze aufeinander: Durch die hohe Bevölkerungsdichte und die florierende Wirtschaft wird der Landwirtschaft immer wieder Fläche entzogen, gleichzeitig gibt es aber auch ein hohes Absatzpotenzial für regional erzeugte Lebensmittel vor Ort. Die Böden sind fruchtbar und auch Ackerbau wird intensiv betrieben.

Müllerin mit Laib und Seelen!

19 Mühlen gab es einst im idyllischen Glemstal – acht sind heute noch in Betrieb. Warum die 675 Jahre alte Tonmühle Ditzingen dazugehört und was das mit Bio-Getreide zu tun hat, wollten wir von Müllermeisterin Maria Siegle in Mühle und Küche erfahren

Text: Heike Schillinger - Foto: Michael Bode

Wenn Mehl sprechen könnte – ob es dann wohl „Beam me up, Maria!“ sagen würde? Gefühlt zwischen Schrot, Grieß und Mehl in den gut 15 Zentimeter langen, durchsichtigen Plexiglassichtfenstern nämlich mit Lichtgeschwindigkeit nach oben unter Mühlendach – und wecken so mal eben Erinnerungen ans Star-Trek-Universum.

Dabei geht es in Maria Siegles Getreidemühle eigentlich gar nicht so futuristisch zu. Obwohl: Zukunftsweisend war es schon, dass Maria und ihr Mann Ulrich Siegle 1992 auf die Vermahlung von Bio-Getreide umgestellt haben, oder? „Das war natürlich lange, bevor Bio Trend wurde“, sagt die 61-jährige Müllermeisterin und lacht herzlich: „Wir feiern dieses Jahr 675 Jahre Tonmühle Ditzingen. Davon kannte man die

allermeiste Zeit kein Bio. Und man hat hier immer mit Landwirten aus der Region zusammengearbeitet, was uns heute noch sehr wichtig ist.“ Als sie die Mühle übernommen hätten, sei hier aber tatsächlich nur konventionelles Getreide verarbeitet worden. Erzählt's und zeigt auf ein eher unscheinbares Fachwerkgebäude, in dem täglich bis zu 20 Tonnen Bio-Getreide gemahlen werden.

Wir starten ganz unten – da, wo das Mehl abgefüllt oder draußen verladen wird. „Wir befüllen noch recht viele 25-Kilo-Säcke. Für Erzeugergemeinschaften aus der Region oder auch für Bäcker, die nicht komplett auf Bio umgestellt haben“, sagt Stiegle. Viele würden aber nur ein, zwei Bio-Brote anbieten. „Da brauchen die kein Silo voll Bio-Mehl, sondern bestellen das einfach bei ihrem Lieferanten mit“, erzählt die

Müllerin und führt uns eine Etage höher. Hier holen fünf doppelte Walzenstühle das Mehl schonend aus dem Korn. 17 Mal wird das Getreide durch die Walzen geschickt, dazwischen wird es – in Plastikröhrchen – immer wieder nach oben zu den Siebmaschinen unterm Dach gesaugt. Sie trennen Schrot und Grieß in unterschiedlicher Feinheit voneinander und schicken die einzelnen Sektionen wieder nach unten Richtung Mahlwerk. Das Mehl wandert jeweils direkt ins Silo.

Bis zu 1600 Tonnen Weizen, Dinkel und Roggen fasst die riesige Getreidekammer aus Wellblechstahl, in die das Paar mit der Umstellung auf Bio-Getreide investiert hat. Manchmal reicht selbst das nicht aus, und sie bringen einen Teil im Silo einer anderen, nur anderthalb Kilometer entfernten Mühle



Die Siegle-Sprösse Michael und Ann-Katrin sind nicht nur neben der Tonmühle auf-, sondern dabei auch in sie hineingewachsen. Beide sind inzwischen Teilhaber der 675 Jahre alten Mühle im Glemstal.

unter. „Es gibt hier vier weitere Mühlen, aber wir machen uns keine Konkurrenz“, sagt Siegle. „Die einen haben sich auf die Futtermittelproduktion spezialisiert, die anderen auf Mehl, das von Pizzabäckern verwendet wird. Und wir haben uns Bioland angeschlossen.“ Aus Überzeugung, aber auch weil den Bio-Bauern in der Region eine Mühle fehlte, in der ihre Getreideernte verarbeitet werden konnte. Heute würde man das als Winwin bezeichnen: Die Bio-Bauern haben sich als Erzeugergemeinschaft verpflichtet, bei Siegles abzuliefern, und die Müllermeister hatten Planungssicherheit und konnten investieren.

„Küche?“, fragt die Müllerin einladend. Gerade als wir an Hofladen samt Mühlencafé und Terrasse vorbeikommen, steuern Michael Siegle, 39, und Ann-Katrin Raidt, 33 – die vor ihrer Hochzeit ebenfalls Siegle hieß – auf uns zu. „Darf ich vorstellen? Die nächste Generation“, sagt Maria Siegle nicht ohne Stolz. Zwei der drei Sprösslinge sind schon mit eingestiegen, wollen die Mühle, die seit mehr als 400 Jahren in Familienbesitz ist, auf jeden Fall weiterführen. Für den dritten gäbe es auch noch Platz, „der ist aber sehr glücklich, mit dem, was er tut. Und wenn er es ist, sind wir es auch!“ Weiter geht’s! Im direkt angrenzenden Wohnhaus der Familie will die Müllerin noch was fürs Mit-

arbeiterfest vorbereiten. Das trifft sich gut: Unsere Mägen knurren schon. Dann wollen wir mal schnell ein paar Seelen in den Backofen schieben.

Schnell ist der richtige Ausdruck.

Einen Moment innehalten, damit der Fotograf mitkommt? Beinahe unmöglich, wenn Maria Siegle im Backmodus ist. Während sie von ihrer Kindheit als Müllerstochter in Bayern erzählt – ihren Mann Ulrich und „seine“ Tonmühle lernte Maria kennen und lieben, als sie beide mit Mitte Zwanzig die Meisterschule besuchten –, befeuchtet sie die Arbeitsfläche für den über Nacht aufgegangenen Dinkelteig, benetzt auch ihn mit Wasser und faltet ihn zweimal. „Mit dem Dinkelmehl 630 arbeite ich am liebsten. Damit kann man super Weizen ersetzen. Wichtig ist nur, dass man Dinkel nicht so stark kneten darf wie Weizen.“ Dann schneidet sie einzelne Stücke vom Teig, zieht diese in die Länge und setzt sie aufs Backpapier. „Die müssen nicht akkurat aussehen“, sagt die Müllerin lachend. „Im Gegenteil, die Seelen dürfen ganz unterschiedlich sein. Bei uns gleicht ja auch keiner dem anderen – und das ist gut so.“ Wie recht sie hat. Und dann gibt sie uns gleich noch die Rezepte mit. Was für ein Glück...

Mehr Infos, auch zum Mühlenladen und Café, unter tonmuehle.de

Hier geht's
direkt
zum Erzeuger:



Für 4 Personen

Dinkelseelen

ZUTATEN

- 1 kg Bio-Dinkelmehl ,Type 630
- 10 g Bio-Hefe
- 1 TL Zuckerrübensirup,
alternativ etwas Zucker
- 600 ml Wasser
- 20 g Salzflocken
- etwas Kümmel
- 1 EL Bio-Öl

Die Hefe mit Zuckerrübensirup und Wasser anrühren und mit Dinkelmehl, Salz und Öl zu einem Teig kneten. Diesen über Nacht gehen lassen.

Den Teig am nächsten Tag mit nassen Händen zweimal falten, nicht durchkneten, kurz gehen lassen und zu einem 15 mal 30 cm großen Rechteck formen. Von der kurzen Seite mit einem Teigschaber



3–5 cm breite Stücke abschneiden und auf 20–30 cm Länge ziehen. Derweil den Ofen mit zwei Blechen auf 220 °C vorheizen.

Die Teigstücke mit der Schnittfläche nach oben auf ein vorbereitetes Backpapier setzen, mit Wasser bestreichen sowie mit Salzflocken und Kümmel bestreuen. Die heißen Bleche vorsich-

tig aus dem Backofen holen und das Backpapier mitsamt Seelen auf die Bleche ziehen. Sofort wieder in den heißen Ofen geben. Außerdem ca. 50 ml kaltes Wasser mit einer Sprühflasche in den Ofen sprühen, um Dampf zu erzeugen.

Die Seelen bei ca. 220 °C (Ober-/Unterhitze) 9–10 Minuten und anschließend auf 180 °C weitere 9 Minuten backen.



Für 4 Personen

Hanfbrötchen

ZUTATEN

- 1 kg Tonmühle-Backmischung
für 20–25 Hanfbrötchen,
zu beziehen über
tonmuehle.de
- 40 g Bio-Hefe
- 200 ml Bio-Milch, lauwarm
- etwas Zucker
- 550 ml Wasser
- 20–30 g Salz

Die Hefe in Milch und etwas Zucker auflösen. Backmischung, Wasser und Salz hinzufügen und kurz zu einem glatten Teig kneten. Bis zum doppelten Volumen gehen lassen, anschließend Teig falten, Brötchen abstechen, formen und auf ein Backblech legen. Nach ca. 10 Minuten mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

**TIPP:
WER MÖCHTE, KANN
DIE MILCH AUCH DURCH
BUTTERMILCH ERSETZEN –
SEHR LECKER!**

Auf Inspektion im Senfeld: Linsenanbauer Michael Schiffmann, Demeter-Landwirt Frank Fellmann und Landwirtschaftsminister Peter Hauk MdL (von links)





Bio-Musterregion NECKAR- ODENWALD

Weites Land, große Felder und gerade mal 129 Einwohner je Quadratkilometer: Die Region im nördlichen Baden-Württemberg ist ländlich geprägt, mit viel Natur und hauptsächlich Ackerbau. Besonderheiten sind Christbaumkulturen im Odenwald, Grünkern im Bauland und neuerdings auch Grüne Linsen.

Drei Mann von Feld

Trifft ein Minister in der offenen Landschaft auf einen jungen Bio-Bauern und einen Bio-Pionier: Dass es dabei zu einem spannenden Gespräch über Bio im Ländle kommt – eigentlich logisch ...

Text: Stephan Fuhrer · Foto: Jigal Fichtner

Frank Fellmann ist mit seinem Eberbachhof in der Region nicht nur Bio-Pionier, sondern auch wichtiger Ansprechpartner für junge Landwirte, die ihre Betriebe auf Bio-Landwirtschaft umstellen. So wie zum Beispiel für Michael Schiffmann, der den Schritt zusammen mit seinem Bruder Tobias im elterlichen Hof vor zehn Jahren in Angriff nahm. Mit Erfolg: Seither hat sich sein Betrieb als Odenwälder Bioinsel einen Namen gemacht, unter anderem mit Grünen Linsen. Die wiederum reinigt inzwischen Kollege Frank Fellmann auf seinem Demeter-Hof, der sich unter anderem auf

die Reinigung diverser Sondersaaten spezialisiert hat. Eine wichtige Aufgabe, die viel Präzision erfordert. Wer will schon kleine Steinchen in seiner Linsensuppe haben? Bei so viel positivem Austausch rund um das Thema regionales Bio sind die beiden Landwirte quasi prädestiniert für ein Gespräch über den Ist-Zustand und die vielen neuen Aktivitäten rund ums Thema Bio im Land. Und dann wohnt der zuständige Minister privat auch noch gleich um die Ecke. Es gab also viele gute Gründe für ein offenes Gespräch auf Frank Fellmanns idyllischem Hof in der Bio-Musterregion Neckar-Odenwald ...

Guten Tag zusammen! Und danke, Herr Fellmann, dass wir hier sein dürfen! Sie sind seit Ende der 1980-er Jahre bereits mit ihrem Demeter-Betrieb aktiv. Was hat Sie eigentlich damals dazu veranlasst, auf Bio umzustellen?

FELLMANN: Mir war damals klar: Ich möchte in meinem Betrieb keine Chemie einsetzen. Und ich habe gewusst: Wenn ich die Hofübernahme von meinen Eltern nicht aus vollem Herzen machen kann, wird es auch nicht gut gehen. Doch damals gab es Lerntechnik überhaupt nichts zum Thema. Man konnte nur auf Betriebe zugehen, die schon biologisch wirtschafteten, und mit denen reden. Ich

„Der Bioanbau ist in der Mitte angekommen. Das gegenseitige Verständnis hat bei uns Landwirten stark zugenommen – auch wenn nicht jeder gleich auf Bio umstellt.“

Frank Fellmann, Bio-Landwirt



muss dazu sagen, meine Eltern waren anfangs extrem skeptisch, wie eigentlich alle ringsum in der Landwirtschaft. Erst als die Leute gesehen haben, der kriegt das hin, wurde es besser. Heute sind wir im Ort der einzige Hof im Vollerwerb.

Was hat sich in den 30 Jahren verändert?

FELLMANN: Der Bioanbau ist in der gesellschaftlichen Mitte angekommen, ganz klar. Das gegenseitige Verständnis hat auch bei uns Landwirten stark zugenommen – selbst wenn deshalb nicht jeder gleich auf Bio umstellt. Das muss man wirtschaftlich auch auf sichere Beine stellen, das ist keine Spielerei.

SCHIFFMANN: Das Wirtschaftliche ist das eine, aber das ist auch die Frage: Womit kann man sich identifizieren?

Herr Minister Hauk, wie wichtig sind solche Vorreiter wie Frank Fellmann für den ökologischen Landbau in Baden-Württemberg?

HAUK: Sehr wichtig! Bio-Landwirte wie er sind Leuchttürme, weil sie jahrzehntelange Erfahrung haben und diese auch mit jüngeren Kollegen offen teilen. Das ist toll! Heutzutage den Hof umzustellen, ist in jedem Fall mit wirtschaftlichen Risiken verbunden, zumal die Betriebe mittlerweile deutlich größer sind als noch vor 30 Jahren, als die Landwirtschaft kleiner strukturiert war. Ganz zentral ist dabei die Frage der Produktivität. Im Bio-Sektor liegt diese bei den Erträgen gegenüber konventionellen Betrieben bei zwei Dritteln. Wir müssen daran arbeiten, dass die Ertragskraft der Böden auch erhalten und Erträge dauerhaft stabil bleiben. Hier sind Fruchtfolgen gute Beispiele dafür, wie und dass es klappen kann.



Mit dem Aktionsplan Bio aus Baden-Württemberg möchte das Land nicht nur die Rahmenbedingungen für ökologisch wirtschaftende Betriebe verbessern, sondern auch den Neueinstieg oder Umstieg erleichtern. Warum ist das Thema mittlerweile so wichtig für die Politik?

HAUK: Aus der Diskussion zum Einsatz von Pflanzenschutzmitteln heraus haben wir uns die Verpflichtung auferlegt, den regionalen Bio-Anbau zu fördern, sodass – gemessen an der Gesamtfläche und entlang der Nachfrage – in zehn Jahren 30 bis 40 Prozent der Flächen mit biologischem Anbau genutzt werden und wir den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln deutlich runterfahren können. Das ist aber noch ein langer Weg. 2021 waren wir immerhin schon bei 14,5 Prozent ökologisch bewirtschafteter



Auf Frank Fellmanns Eberbachhof in Schefflenz, Demeter-zertifiziert, leben die Rinder in der Mutterkuhherde (und haben pro Tier mehr als einen Hektar Fläche zur Verfügung) und die Schafe auf großen Wiesen. Auf Fellmanns Äckern wachsen Getreide, diverse Urgetreide und Sondersaaten wie Lein, Leindotter, Hanf oder Hirse. Ein weiteres Spezialgebiet: die Reinigung von Sondersaaten. Mehr Infos unter demeter.de

Hier geht's direkt zum Erzeuger:





Flächen. Um unsere Ziele zu erreichen, wollen wir aber nicht mit Gesetzen und Verpflichtungen hantieren, sondern bei der Nachfrage von Bio-Produkten ansetzen.

Wie überzeugt man denn eigentlich Menschen davon, für ihre Lebensmittel auch mal etwas mehr auszugeben – gerade in schwierigeren Zeiten?

SCHIFFMANN: Das hängt auch davon ab, wo man seinen Betrieb hat. Vor den Toren Stuttgarts ist Direktvermarktung kein Problem. Wer da einen Hofladen aufmacht, dem wird die Bude eingerannt.

FELLMANN: Genau, man spricht ja immer von Wertschöpfungsketten. Nur dürfen die Werte eben nicht einseitig abgeschöpft werden, sonst funktioniert's nicht. Lasst uns künftig also besser

Gute Gespräche: Bei Sprudel und hofeigenem Apfelsaft sprechen die Landwirte Frank Fellmann (unten, links) und Michael Schiffmann (rechts) mit Minister Peter Hauk MdL. Dass es dabei noch zu einer ausführlichen Hofführung für den Gast aus Stuttgart kam – für den Gastgeber vom Eberbachhof in Schefflenz Ehrensache (linkes Bild)



Gemeinsame Sache:

Mit einer hochmodernen Sortiermaschine, die mit Optik- und Gewichtssensoren arbeitet, werden aus Schiffmanns Linsen Fremdkörper wie kleine Steinchen aussortiert

Auf dem Eberbachhof

baut Frank Fellmann diverse Getreide, Urgetreide und Sondersaaten an (rechts) – mit der Fruchtfolge immer wieder im Wechsel, damit sich die Böden erholen



über Wertverteilungsketten sprechen. Außerdem müssen wir schauen, dass wir Konsumenten dazu bringen, sich aus Überzeugung Bio zu kaufen. Und sie müssen es sich auch leisten können.

HAUK: Es braucht in jedem Fall Bewusstseinsbildung. Noch immer geben wir in Deutschland weniger Geld für Lebensmittel aus als beispielsweise in Frankreich oder Italien. Wir müssen vermitteln, dass unser Essen mehr wert ist. Das ist eines unserer zentralen Kommunikationsziele.

Dafür wurden 2018 auch die ersten Bio-Musterregionen im Land gegründet. Welche Ideen stecken genau dahinter?

HAUK: Wir haben uns räumlich an den Landkreisen orientiert, um aus Protagonisten Netzwerke zu bilden, die das Thema Bio noch stärker zu den Menschen transportieren können. Ziel ist es dabei, alle Bereiche voranzubringen – vom Anbau

über die Verarbeitung bis zur Vermarktung. Und wir wollen den Bürgern die Frage beantworten: Was ist überhaupt regionales Bio? Unser Ziel ist es ja nicht, mehr Bio-Kartoffeln aus Ägypten hierherzuholen, sondern unsere eigene regionale Landwirtschaft nachhaltig zu unterstützen.

Herr Schiffmann, Sie bewirtschaften einen vergleichsweise jungen Bio-Hof mit regionalen Produkten. Merken sie bereits, dass diese Unterstützung bei Ihnen ankommt?

SCHIFFMANN: Im Bereich der Direktvermarktung ist das natürlich eine große Hilfe. Bei uns im Betrieb und in der Region ist das allerdings, wie vorhin schon gesagt, nur ein kleinerer Teilbereich, zumal in der Umgebung weniger Gemüse und mehr Getreide angebaut wird. Aber: Die Bio-Musterregion vernetzt eben auch die Bio-Erzeuger untereinander. Und das wiederum hat auch das



„Unser Ziel ist ja nicht, mehr Bio-Kartoffeln aus Ägypten herzuholen, sondern unsere eigene Landwirtschaft in der Region nachhaltig zu unterstützen.“

Peter Hauk MdL, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

gesamte Bio-Thema im Neckar-Odenwald zuletzt gut vorangebracht.

Was wäre Ihrer Ansicht nach auch in naher Zukunft noch wichtig, um regionales Bio weiter voranzubringen?

FELLMANN: Wichtig ist, erstmal zu schauen, was an Bio-Potenzial in einer Region überhaupt da ist. Welche Erzeuger gibt es, welche Verarbeitungsmöglichkeiten? Und dann sieht man: Viele Möglichkeiten wurden noch gar nicht genutzt. Auch bei den Milchbauern ist es noch schwierig, zumal es sehr teuer ist, die Ställe auf Bio umzustellen und es sich einfach nicht rechnet.

SCHIFFMANN: Mir fehlt hier und da immer noch der bewusste Verbraucher, der sagt, er wolle nicht, dass auf dem Feld neben seinem Häuschen

Pflanzenschutz verwendet wird – und danach auch handelt. Denn nur dann versteht er auch den Zusammenhang, dass das eben damit zu tun hat, wie und was er selbst einkauft. Da sollten wir übrigens auch schon bei unseren Kindern anfangen. HAUk: Kindererziehung, auch schon in den Kitas, ist sicherlich ein sehr wichtiger Aspekt. Aber – und da müssen wir ehrlich sein – auch das ist noch ein mühsamer Weg. Im Neckar-Odenwald-Kreis gibt es erst drei, vier Bio-zertifizierte Kitas. Das ist noch viel zu wenig. Da müssen wir ran. Das Geschmackempfinden der Kinder, das ja mitunter ein Leben lang bleiben wird, ist sicherlich ein wesentlicher Faktor für die Zukunft unserer Ernährung.

Herr Minister Hauk, Sie wohnen hier in dieser schönen Gegend. Schaffen Sie es denn manchmal auch privat, in Bio-Hofläden oder auf dem Wochenmarkt einzukaufen?

HAUK: Ja, klar. Meistens bei uns in der Bio-Marktscheune – da geh ich regelmäßig auf dem Rückweg von Stuttgart hin, zumal sie sehr verkehrsgünstig liegt und auch lange geöffnet hat. Leider bin ich oft trotzdem so spät dran, dass nicht mehr alles in der Auslage vorhanden ist. Aber so soll es ja am Ende des Tages auch sein. Und ich finde trotzdem immer noch was Leckeres!

Gibt es bei mir auch eine Bio-Musterregion? Oder sogar einen Bio-Hofladen um die Ecke, den ich noch nicht kenne? Schauen Sie mal auf biomusterregionen-bw.de vorbei. Dort finden sie viele weitere Informationen!



Mit der Odenwälder Bioinsel vermarkten Michael und Tobias Schiffmann Produkte von drei Bioland-Betrieben, darunter ihrem eigenen. Neben Grünen Linsen gibt es ab Hof auch Eier, Nudeln, Mehle, Lupinenkaffee und diverse Bruderrühnprodukte aus dem Glas. Seit 2021 betreibt die Familie auch Hühnermobile. Zum Shop und weiteren Infos geht's hier: odenwaelder-bioinsel.de

Hier geht's direkt zum Erzeuger:



Konsequent Bio.
Esther Straub (rechts) und
Gottfried Härle führen ge-
meinsam die Brauerei. Bio
haben beide in ihrer DNA



Bio-Musterregion RAVENSBURG



Der Landkreis nimmt, was die Gesamtanzahl betrifft, bei den Bio-Betrieben eine Spitzenposition im Land ein. Die Bio-Musterregion umfasst dazu die Bodenseegemeinden Neukirch, Tettnang und Meckenbeuren. Dank der unterschiedlichen Landschaften entstehen hier verschiedenste Bio-Produkte.

Die Weiterdenker

**Tradition und Innovationsgeist sind das
Markenzeichen der Brauerei Clemens Härle in
Leutkirch im Allgäu. Seit Jahren setzt Gottfried Härle
deshalb auf Bio und Nachhaltigkeit**

Text: Ulf Tietge - **Fotos:** Felix Kästle, Brauerei Härle

Ein Netzwerk knüpft sich nicht von heute auf morgen. Schon gar nicht eines mit 35 Landwirten aus Oberschwaben und dem Allgäu, die eben nicht nur Bio-Hopfen und Bio-Gerste anbauen, sondern auch Birnen, Johannis- und Aronia-Beeren. Alles in Bio-Qualität und in Mengen, die es auf dem freien Markt gar nicht gibt. Erst recht nicht zu bezahlbaren Preisen. „Naja, wir haben vor 20 Jahren damit angefangen“, sagt Gottfried Härle in seiner ruhigen, bedachten Art – und man gewinnt den Eindruck, als wäre es das Normalste von der Welt, dass eine kleine, 125 Jahre alte Familienbrauerei der ganzen Braubranche zeigt, wo in Sachen Nachhaltigkeit der Bartel den Most holt.

Aber der Reihe nach. Wir sind in Leutkirch bei der Härle Brauerei. 1897 gegründet. 38 Mitarbeiter. 44000 Hektoliter Durchlauf. Regional bekannt für sehr gutes Bier, überregional im Geschäft mit den Seezüngle-Erfrischungsgetränken und deutschlandweit bewundert für ihr konsequentes Umweltengagement.

Schon seit 2009 arbeitet Härle 100 Prozent klimaneutral. Den ersten – und quantitativ größten – Schritt in Richtung Klimaschutz vollzog die Brauerei im Sommer 2008: Eine Feuerungsanlage für Holzhackschnitzel versorgt seither die gesamte Brauerei mit Wärme und Prozessenergie. Die 800-kW-Anlage ersetzte die Ölfeuerung mit ihrem jährlichen Verbrauch von ca. 120000 Litern Heiz-

öl und erspart dem Klima 350 Tonnen CO₂. Verbrannt werden naturbelassene Waldhackschnitzel aus der Region Oberschwaben-Allgäu, die der Maschinenring Leutkirch aufbereitet: Dadurch profitieren nun die Allgäuer Bauern vom Energiebedarf ihrer Brauerei. Und jeden von ihnen kennen Gottfried Härle und seine Geschäftspartnerin Esther Straub persönlich.

Zum Netzwerk der Härles gehören Landwirte wie David Weber aus Heggbach (Braugerste), Christoph Rittler aus Stoffenried (Aronia-Beeren) oder Familie Bentele aus Tettwang (die einzigen Bio-Hopfenbauern weit und breit). 90 Prozent aller Rohstoffe kommen direkt von den Landwirten aus dem Umland. Die weiteste Anreise dürften der kleine Anteil konventionellen Brauweizens aus Nord-Württemberg und der Bio-Zucker aus Augsburg haben, aber nun gut: Das Allgäu ist halt kein Rübenland.

„Wenn man die ökologischen Kosten mit einrechnen würde, ist Bio immer besser.“

Gottfried Härle Geschäftsführer



Ob Hopfen für das Bier (unten) oder Birnen für die Seezüngle-Getränke (oben): Die Chefs von Härle legen Wert auf direkten Austausch mit ihren Bio-Lieferanten

sind. Bei Braugerste kostet Bio mehr als das Doppelte, bei Hopfen ist es das Dreifache, bei Beeren mitunter das Fünffache. „Mischkalkulation“, sagt Gottfried Härle dazu. „Und wenn man die ökologischen Kosten mal mit einrechnen würde, ist Bio immer besser. Aber daran krankt die Betriebswirtschaft ja leider, dass man externe Kosten einfach ausklammert“, ist er überzeugt.

Gottfried Härle handelt aus eigenem Antrieb. Seine Leidenschaft für nachhaltige Landwirtschaft und das Naturprodukt Bier ist keine bloße Marketing-Strategie. Sie entspringt innerster Überzeugung, die er mit seiner Geschäftspartnerin und designierten Nachfolgerin teilt: Esther Straub wird die Familienbrauerei und Gottfrieds Netzwerk einmal weiterführen. Nicht verwandt, nicht verschwägert, aber seit Jahren mit den Härles eng verbunden. Als Jugendliche hat sie wie ihre Geschwister in der nahe gelegenen Brauerei gejobbt, dann Jura studiert und eine Brauereigaststätte geführt. „Wir haben keine eigenen Kinder“, sagt Härle dazu. „Aber das ist nur ein Aspekt in dieser ganzen Nachfolgesache. Ich bin überzeugt: So ein Betrieb wie die Brauerei gehört sich selbst. Ich habe ihn eigentlich nur geliehen bekommen, bin vielleicht so etwas wie der Statthalter.“

Das starke Netzwerk aus Brauern und Bauern basiert auf Fairness, Vertrauen und Perspektive. „Wir lassen uns beispielsweise drei bis vier Jahre Zeit, um eine neue Limonadensorte auf den Markt zu bringen“, erklärt der Seniorchef. „So hat man Zeit, Partner zu finden, die Rhabarber oder Beerenobst für einen anbauen. Ein Zehn-Jahres-Vertrag gibt dann für beide Seiten Sicherheit.“ Dass mit Abnahmeverpflichtung und im Vorfeld definierten Preisen viel unternehmerisches Risiko bei der Brauerei liegt, stört die Härles nicht. „Gründlichkeit geht bei uns vor Aktionismus. Wir haben uns 15 Jahre Zeit gelassen, um von drei auf fünf Sorten zu kommen.“ Gleichzeitig aber profitiert Härle jetzt vom Aufbau seiner regionalen Wertschöpfungskette mit verlässlichen Partnern. Explodierende Rohstoffpreise, reißende Lieferketten – in Leutkirch kein Thema.

Also wird die Brauerei nicht etwa meistbietend verkauft, sondern überschrieben, um fortgeführt zu werden. Damit es weitergeht mit dem Netzwerk und dem Miteinander in der Region und man nach dem 125-Jährigen im Jahr 2022 ein noch größeres Jubiläum feiern kann, wie Gottfried Härle sagt. „2047 feiert die Brauerei ihr 150-Jähriges. Da wäre ich natürlich gern dabei!“

Bio-Netzwerk, Klima-Neutralität, Öko-Strom: Was kostet wohl so ein Bier? „Einen Euro pro Flasche“, sagt Gottfried Härle. „Zumindest, wenn man eine Kiste nimmt, also 20 Flaschen.“ Härle unterscheidet beim Preis nicht zwischen Bio-Qualität und konventionellem Bier, obwohl die Bio-Rohstoffe natürlich teurer

Mehr Infos zu Produkten und auch Veranstaltungen unter haerle.de

Hier geht's
direkt
zum Erzeuger:



Bioessen macht Schule

Dass gesunde Schulmahlzeiten in Bio-Qualität ausgewogen und abwechslungsreich zubereitet werden können, beweisen Peter Bergmann und Martin Häker im BBZ in Stegen jeden Tag aufs Neue. Und dass sie auch noch schmecken – für die Köche Ehrensache!



Mehr Bio auf dem Teller – dafür stehen Küchenchef Peter Bergmann (links) und sein Stellvertreter Martin Häker

Text: Stephan Fuhrer - Fotos: Michael Bode

Als eine der ersten Schulküchen in der Bio-Musterregion Freiburg trägt die Kantine des sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrums (BBZ) in Stegen offiziell ein Bio-Siegel – und das Küchenteam brutzelt bereits am zertifizierten Nachschlag. Nun soll auch noch ein weiterer Qualitätsstandard her. Und während ne-

benan zuletzt die Abschlussklasse über ihren Abituraufgaben brütete, wurde das BBZ-Küchenteam kurz vor den Sommerferien auf Herz und Nieren geprüft, ob es die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in der Schulverpflegung erfüllt.

„Die Ergebnisse bekommen wir erst im Herbst, aber es sieht sehr gut aus“,

sagt Küchenchef Peter Bergmann, während er mit seinem Stellvertreter Martin Häker bereits in der Küche zugange ist. An diesem frühen Morgen duftet es verführerisch nach fruchtiger Tomatensoße, grünen Kräutern und frischer Paprika. Bergmann hantiert am großen Suppentopf. Noch etwas Salz, etwas Olivenöl und frisches Basilikum, dann köchelt die

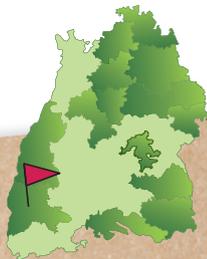


Gutbesuchte Mensa:
Anstehen für gutes Essen. Den Schülern schmeckt's! Währenddessen nimmt der Chef schon wieder frische Waren von Produzenten aus nächster Umgebung entgegen (unten)

„Mehr Bio-Produkte,
mehr Frische, mehr
Regionalität, bewusster
Genuss – wir waren
sofort überzeugt.“

Peter Bergmann,
Küchenchef BBZ Stegen

**Bio-Musterregion
FREIBURG**



Die Bio-Musterregion zeichnet sich durch ihre besondere Stadt-Land-Beziehung aus. Sie umfasst die Großstadt Freiburg und mit den Landkreisen Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald ein ländlich geprägtes Umland. Der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche liegt über dem Landesdurchschnitt, regionale Spezialitäten sind Wein, Schinken und Milch.



Soße auf kleiner Stufe weiter. Gegenüber würfelt Häker Gemüse klein und formt mit flinken Fingern vegetarische Burger-Patties. Schon vor eineinhalb Jahren haben sich beide Köche auf den Weg gemacht, ihre Küche umzustellen und sich dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) angeschlossen. „Mehr Bio-Produkte, mehr Frische, mehr Regionalität, bewusster Genuss – wir waren sofort überzeugt“, sagt Bergmann.

Ziel des Landes-Projekts ist es, über eine Bio-Zertifizierung und die Umsetzung der DGE-Standards die Qualität der Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern und den Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln zu erhöhen. Die Umstellungsphase gelang, die Küchenleitung konnte ihre bisherigen Lieferanten halten und neue in direkter Nachbarschaft dazugewinnen – vom Bio-Huhn und knackigem Gemüse übers Bauernbrot bis zum regionalen Bio-Rindfleisch: Fast alles kommt aus dem Umkreis. „Es ist wunderbar, mit Produkten aus direkter Umgebung zu arbeiten, die die gleiche Sonne gesehen haben wie wir“, schwärmt Bergmann.

Auch bei den härtesten kulinarischen Kritikern, den Schülerinnen und Schülern, kam das neue Konzept an. „Wir haben sie, die Eltern und alle Mitarbeiter am BBZ ins Boot geholt und immer wieder transparent kommuniziert, was die Umstellung bedeutet“, erklärt Bergmann. Zum Beispiel, dass Nachhaltigkeit auch Ressourcenschonung bedeute. „Und die findet bei uns auf dem Teller statt“, bekräftigt Häker.

Im Februar bekam die Schulküche das Bio-Siegel verliehen. „Von ehemals 7 Prozent an Bio-Produkten setzen wir heute 44 Prozent ein – das möchten wir halten und ausbauen“, so Bergmann. Für Claudia Bärwaldt, Direktorin des BBZ, gibt es auch gar keinen Weg mehr zurück. „Die Umstellung hat sich auf jeden Fall gelohnt, und ich bin



Bio-Gemüse aus der Region, fruchtige Tomatensoße und gesunder Fisch – die DGE-Standards auf einem Teller lecker umgesetzt

sehr froh, dass die Küche und das Team so mitgezogen haben. Ausgewogene Ernährung ist gerade bei unserer Schulform mit Internat sehr wichtig – und hier schmeckt es auch richtig gut“, so die Direktorin, die selbst täglich in der Mensa isst. Ihr Lieblingsgericht: „Bratlinge jeder Art“

Die sind Häkers Spezialität. Immer wieder denkt er sich dabei neue Kreationen aus, inspiriert von seiner Zeit als Koch auf Kreuzfahrtschiffen. „Es muss schmecken, deswegen machen wir auch nahezu alles selbst, von den Brühen bis zu den Bratensoßen“, sagt Bergmann. Und mit ihren geschmackvollen Gerichten widerlegen sie täglich das Vorurteil, Bio-Gerichte seien fad – bei rund 600 Mahlzeiten pro Tag kommen fast nur leere Teller zurück.

Mehr Informationen über das BBZ gibt es im Netz: bbzstegen.de

i

Das BBZ Stegen
Das staatliche sonderpädagogische Bildungs- und Beratungszentrum mit Internat ist auf die Arbeit mit hörgeschädigten Kindern spezialisiert. Anfang 2021 hat sich die Küche dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz angeschlossen.

Hier geht's
direkt
zum Erzeuger:



Bio-Musterregion FREIBURG



... „bei Freiburg wächst der Wein“ – heißt es im Badenerlied so schön. Und in der Tat: Rund um die Dreisammetropole – in den Weinregionen Breisgau, Kaiserstuhl und Markgräflerland – gehören die Reben seit Jahrhunderten zum Landschaftsbild. Klar: Das milde, sonnige Klima der Region spielt dabei eine ganz wichtige Rolle.

Revolution in den Reben

Der Freiburger Andreas Dilger ist nicht nur Bio-Winzer aus Überzeugung, sondern auch Pionier in Sachen Piwi. Nie gehört? Das sind Rebsorten, die im Anbau pilzwiderstandsfähig sind – und ziemlich lecker schmecken ...

Text: Stephan Fuhrer - Fotos: Jigal Fichtner

Die Sonne steht hoch über dem Lorettoberg im Südwesten Freiburgs und knallt unerbittlich auf die Rebstöcke am Predigerplatz oberhalb von Merzhausen. Andreas Dilger ist gespannt. Der 58-jährige Bio-Winzer zupft ein Reblatt ab, prüft die Blattstruktur und blickt mit ruhigem Auge auf seine Schützlinge. Sattes Grün strahlt ihm entgegen. Stolz gewachsene Stöcke, strotzend vor Vitalität und mit prächtigem Traubenansatz.

Der Klimawandel ist auch im hiesigen Weinbau angekommen, extreme Wetterereignisse bleiben nicht aus, es gibt Hitzesommer, Hagelschäden, Trockenstress, Pilze und Fäule, früher Austrieb und spä-

ter Frost. Dilger hält dagegen. Seit 20 Jahren. Mit viel Pionierarbeit, Leidenschaft und der Kraft aus der Kultur von vier Buchstaben: PIWI!

Der Winzer baut robuste Rebstöcke an, sogenannte „pilzwiderstandsfähige“ Rebsorten, auch bekannt als Piwi, die von Natur aus deutlich weniger anfällig gegen Pilzkrankheiten sind als konventionelle Sorten wie Riesling, Spätburgunder oder Gutedel. Piwis sind die „Revoluzzer“ unter den Rebsorten, sie sind umweltfreundlich und nachhaltig, weil sie bis zu 90 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel und damit auch weniger Traktorfahrten und Energieaufwand benötigen als herkömmliche Rebsorten – und sie überzeugen im Glas mit Charakter,

Alles noch dran: Bio-Winzer
Andreas Dilger überprüft
seine pilzwiderstandsfähigen
Reben in seinem
Freiburger Weinberg



Kraft und großer Aromenvielfalt. Ein wichtiges Argument, das auch Neugierde schafft.

Andreas Dilger ist Piwi-Pionier. Er geht neue Wege. Alleine schon sein Arbeitsplatz! Das Wein-
gut ist inmitten des traditionsreichen Freiburger
Stadtteils Wiehre beheimatet, in einem ehemali-
gen Trakt eines historischen Straßenbahndepots
– wohl einmalig in Deutschland. Als er es 2002
gründete, war er der erste Winzer im Land, der
ausschließlich auf Piwi-Weine setzte. Und auch
bei der Vermarktung ist der Freiburger Vorreiter:
2020 rief er am Predigerplatz den „solidarischen
Weinberg“ ins Leben. Für 60 Euro im Monat kön-
nen Anteile an der 1,3 Hektar großen Alleinlage
am Lorettoberg erworben werden. Im Gegenzug
gibt es dafür jeden Monat sechs Flaschen Wein
nach Wahl. „Das ist eine partnerschaftliche Ver-
bindung zwischen Konsument und Produzent.
Die Kosten für die gesamten Leistungen, die Be-
wirtschaftung des Rebbergs, die Weinherstellung
und die weiteren ökologischen Maßnahmen wer-
den unter den Mitgliedern aufgeteilt“, erklärt der
Winzer das Prinzip. Die Nachfrage ist so gut, dass
inzwischen der dritte solidarische Weinberg in
Planung ist.



Blick in den Schwarzwald: Der Weinbau gehört an den westlichen Ausläufern der beliebten Ferienregion zum Landschaftsbild ganz selbstverständlich dazu

Die Zeit sei in jedem Fall reif für einen Neu-
anfang im Weinbau, findet Dilger, der sich auch
beim Verband Ecovin engagiert. „Wir müssen
uns auf den Weg machen und dürfen die Agrar-
wende nicht verschlafen.“ Der Weinbau sei ein
Wendesegment und Piwis die passenden Bau-
steine: „Sie sind robust, schützen die Anwender,
sparen Kosten und minimieren das Risiko von Er-
tragsausfällen erheblich“, sagt der dreifache Fami-
lienvater, der ursprünglich Sozialwissenschaften
studierte, als Seiteneinsteiger vor über 25 Jahren
zum Weinbau kam und längst anerkannter Fach-
mann ist.

Seine Weinberge erstrecken sich inzwischen
über drei Lagen und eine Fläche von sechs
Hektar, 30000 Flaschen produziert er jährlich,
16 verschiedene Piwi-Sorten sind im Angebot.
Rot-, Weiß- und Roséweine, dazu Sekt und Sec-
cos. Sie hören auf so wohlklingende Namen wie
Helios, Solaris, Sauvignier Gris oder Monarch
und kitzeln den Gaumen mit abwechslungsrei-
chen Aromen von Stachelbeeren, Limetten über
Kirsche, Brombeere und Vanille bis hin zu Dörr-
obst mit Gewürz- und Holzanklängen – das macht
einfach Spaß!

„Wie wäre es mal mit einem Rosé?“, fragt
Dilger und greift zum Cabernet Cortis Rosé, des-
sen lachsfarbene Blässe ihm ganz hervorragend
steht. Sehr frisch, wunderbar trocken mit dezenter
Frucht. Man wähnt sich in Südfrankreich, irgend-
wo am Meer. Ein Wein, wie gemacht für lange
Sommerabende.

Es ist ein großes Glück, dass es die Piwi gibt.
„Hätten wir sie nicht, dann hätten wir im Wein-
bau ein großes Problem. So habe ich nur die Auf-
gabe, den Wandel im Weinberg umzusetzen“, sagt
Dilger. Und diese packt der Winzer mit beiden
Armen kräftig an. Erst kürzlich übernahm er einen
Weinberg, den der Vorbesitzer aufgeben wollte.
Am Lorettoberg gelegen, nur einen Steinwurf
entfernt von der „Wiege“ der Piwi, dem Staat-
lichen Weinbauinstitut Freiburg (WBI). Am WBI
wird bereits seit 1930 an den pilzwiderstandsfähi-
gen Rebsorten gezüchtet, viele von Dilgers Sorten
stammen von dort. So wie der FR-628 und der Pri-
or, Rotweinreben, die am neuen Weinberg wach-
sen sollen. Dilger nennt die einen Hektar große
Lage, die direkt an ein Wohngebiet grenzt, auch
„Weinberg der Zukunft“



Auf einen Schluck:
Andreas Dilger schenkt
Regionalmanagerin Andrea
Gierden was von seinem
leckeren Rosé ein

Dilger arbeitet mit Begrünungen und sät Rot-
klee, Ölettich, Winterroggen, Wicke oder Korn-
rade sowie Kräuter und Gräser. „Das baut den
Boden auf, sichert die Nährstoffversorgung und
lockt viele Insekten an. Sie sind seine ehrenamt-
lichen Helfer, während vier Festangestellte den
sonnigen Standort zukunftsfähig machen. „Wir
geben den Weinberg nicht auf, sondern veredeln
den Bestand, indem wir die alten Stämme mit ro-
busten Piwi aufpfropfen, die nur minimal behan-
delt werden müssen“, erklärt Dilger. Der Winzer

„Hätten wir die Piwis
nicht, dann hätten wir
ein großes Problem im
Weinbau. Aber so
müssen wir den Wandel
nur noch umsetzen.“

Andreas Dilger, Bio-Winzer in Freiburg

ist von dieser sogenannten Standortveredelung
überzeugt, deswegen will er auch ein Praxis-
Forschungsprojekt dazu starten und es wissen-
schaftlich vom WBI begleiten lassen. „Das ist eine
Chance für viele Kolleginnen und Kollegen, die
sich Gedanken machen, wie es in Zeiten des Kli-
mawandels weitergehen kann.“

Dazu sagt Regionalmanagerin Andrea Gier-
den von der Bio-Musterregion Freiburg: „Wir
begrüßen das große Engagement von Andreas
Dilger, weil wir großes Potenzial im Anbau von
pilzwiderstandsfähigen Rebsorten sehen. Piwi
können die Forderungen nach Bio und Nachhal-
tigkeit im Weinbau erfüllen“, ist sich Gierden si-
cher. „Unser Ziel ist es, dass noch mehr Verbrau-
cher Piwi-Weine kennen- und lieben lernen.“

So wie es Andreas Dilger tut. Seine Liebe
zu den robusten Revoluzzern in den Reben hält
schon über zwei Jahrzehnte – wenn das kein
Grund ist anzustoßen! Zum Beispiel mit einem
Georges Rosé-Secco, einem Cuvée mit Erdbeer-
Johannisbeer-Aromen und angenehmer Frische.

Mehr Infos, auch zum Thema Piwi, unter
weingut-andreas-dilger.de

i

**Das Weingut von
Andreas Dilger**
befindet sich inmit-
ten des traditions-
reichen Freiburger
Stadtteils Wiehre
und ist sowohl zu
Fuß als auch mit öf-
fentlichen Verkehrs-
mitteln zu erreichen.
In einem Seitentrakt
des historischen
Straßenbahndepots
gelegen, finden hier
auch regelmäßig
Weinproben und
kulturelle Veran-
staltungen statt.

Hier geht's
direkt
zum Erzeuger:



Bio-Musterregion MITTELBADEN+



Viele Streuobstwiesen, noch mehr Spargel, Erdbeeren und Wein prägen die Region am Oberrhein. 3700 landwirtschaftliche Betriebe sind hier ansässig, darunter viele im Nebenerwerb. Das Plus im Namen bedeutet, dass man mit der französischen Nachbarregion Grand Est (Elsass, Lothringen, Champagne/ Ardennen) eng zusammenarbeiten will.



Markus Kessler, Brenner aus Bad Peterstal, gehört zu den Besten in der mittelbadischen Brennerszene

Von guten Nebeneffekten

Nachhaltig schnäpseln: Markus Kessler aus Bad Peterstal brennt nun auch Bio-Getreide. Der preisgekrönte Brenner sieht hier noch enormes Potenzial

Text: Pascal Cames - Foto: Michael Bode

Dass die Brennerei Kessler in Bad Peterstal im Ortenaukreis zu einer überregional wichtigen Brennerei geworden ist, hängt nicht nur mit Angebot und Nachfrage nach Bio-Produkten zusammen, sondern auch mit der Geschichte und der Geografie. Schnaps gebrannt wurde schon immer im von der Sonne verwöhnten Renchtal, aber erst mit einem Landesherrn, dem Straßburger Bischof Armand-Gaston-Maximilien de Rohan (1674–1749), kam die Sache richtig ins Rollen.

Besagter Geistlicher erlaubte 1726 nicht nur seinen badischen Untertanen, Kirschen zu verschnapsen, sondern er ermutigte sie sogar dazu. Damit hatte er vielerlei im Sinn: Das überschüssige Obst ging nicht verloren, die Steuereinnahmen sprudelten, und mit den Schlempe genannten Resten hatten die Bauern Dünger für die Felder bzw. Viehfutter für den Winter. Der Erlass wirkt bis heute: Nirgendwo sonst in Deutschland gibt es so viele Brennrechte wie hier im Badischen. In den meisten Brennereien im und am Schwarzwald durfte de jure Obst gebrannt werden. Da es bei den Kesslers im hinteren Renchtal zu frostig für Kirschen ist, durfte hier auch Getreide gebrannt werden – bis heute im Obstparadies Ortenau eine Ausnahme.

Der durch seinen preisgekrönten Boar Gin bekannt gewordene Markus Kessler vom

Bühlenderandresen Hof im Hinterspring in Bad Peterstal brennt immer noch nach alter Väter Sitte Getreide. Und er gehört zu den wenigen in Baden-Württemberg, die auch Bio destillieren. Dazu kam er erst durch eine Anfrage von Bioland vor drei Jahren. Mittlerweile wächst das Segment, er hat eigene Bio-Liköre, den erfolgreichen alkoholfreien Bio-Gin Boar und er brennt im Auftrag. Die Auftraggeber dafür kommen aus ganz Deutschland, der Rohstoff stammt oft aus dem Schwäbischen.

Das Geschäft läuft: „Es wird immer enger“, sagt Markus Kessler. Demnächst wird sein Unternehmen einen komplett aus Holz errichteten Neubau weiter unten im Tal beziehen. Hier am alten

„In der Schnapsbrennerei ist Bio erst am Anfang. Mit unseren Bio-Likören machen wir vor, wie es gehen kann!“

Markus Kessler, Brenner



Brennkunst

Dank seiner geografischen Lage ist Mittelbaden ein Obstland und stark in der Destillation. Hotspots der Brennkunst sind Oberkirch und das Renchtal mit mehr als 1100 Brennereien. Zwar sind Bio-Brenner rar – die Arbeit ist aber auch ohne Bio-Siegel ökologisch wertvoll. Das Obst stammt oft von Streuobstwiesen oder von Baumrarityten.

Hier geht's
direkt
zum Erzeuger:



Standort unterhalb des Waldsaums stapeln sich die Fässer zu Türmen und geben kaum die Sicht frei auf die kupfernen Röhren und Kessel der Brennanlagen. Hier geht was, das hört man, denn die eine Bio-Brennblase läuft kontinuierlich durch. Die Fässer sind mit Zwetschgenwasser oder Bio-land Korn beschriftet. Ein Mitarbeiter setzt, wo notwendig, mit einem elektronischen Hubwagen Gebinde um.

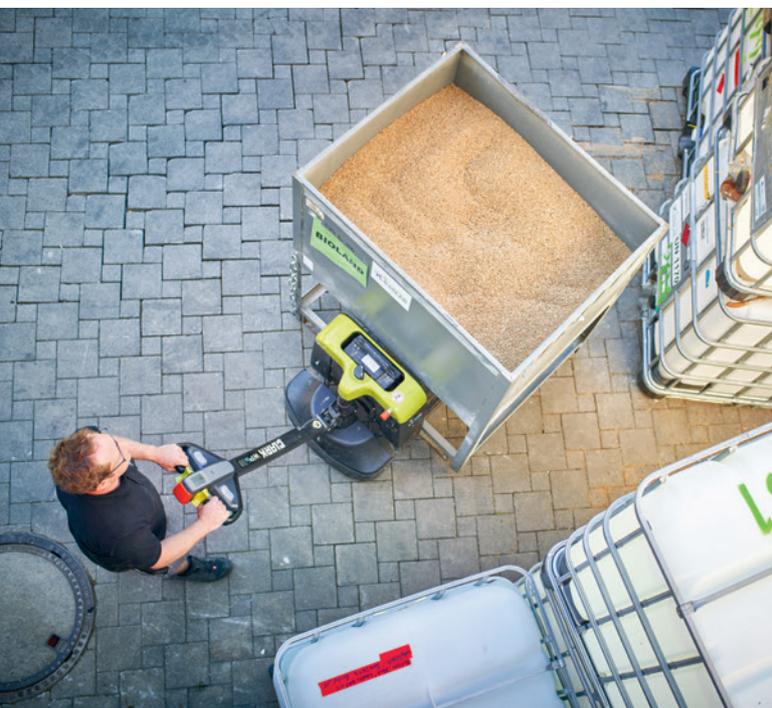
Schnaps ist Schnaps, heißt es zwar, aber in diesem Fall stimmt das eben so nicht ganz. Für die Gärung eines Bio-Destillats braucht Markus Kessler Malz. Dort, wo modern gebrannt wird, nimmt man Enzyme. Zudem darf Kessler keine Schwefelsäure benutzen. Diese wird aber konventionell gern genutzt, um den PH-Wert zu senken. Hier behilft sich der Schwarzwälder mit Hefen. Ansonsten verläuft der Brennprozess wie überall und dank modernster Technik fast vollautomatisch. Der Brennvorgang selbst, bei dem die mit gegärter Maische befüllte Brennblase erhitzt wird, der Alkohol verdampft, wieder abgekühlt und aufgefangen wird, wird am Display einprogrammiert.

„Auch Weizen ist nicht gleich Weizen“, erzählt uns der Brenner. Die Saison macht den Unter-

schied. In trockenen Jahren hat ein Weizenkorn mehr Eiweiß und weniger Stärke. Das Gegenteil wäre aber besser, da für die alkoholische Gärung Stärke gebraucht wird. Was für den Brenner weniger gut ist, ist besser für die Tiere. Als Tierfutter ist die eiweißhaltige Schlempe geradezu ideal. Die Abwärme, die bei der Gärung entsteht, wird für den laufenden Betrieb genutzt, der Strom wird zu 70 Prozent selbst auf dem Dach produziert.

„Im Biogeschäft ist noch viel Potenzial“, weiß Markus Kessler. Die herkömmlichen Edelbrände stagnieren, das ist bekannt. „Beim Schnapsbrennen ist Bio erst am Anfang“, ist er überzeugt. Passend dazu kommen Anfragen von Bio-Eier-Produzenten. Bekanntlich legen Hühner immer, auch wenn keine Backsaison ist. Die Lösung liegt im Eierlikör, für den es Ethanol braucht. „Win-win“, würde man dazu sagen, denn Eierlikör lieben Einheimische und Touristen. Auch stark im Kommen seien Bio-Liköre. „Bio-Kirschwasser gibt es noch nicht“, sagt Markus Kessler. Was aber nichts zu sagen hat. Vielleicht gibt's ja über diesen Klassiker bald Neues zu berichten ...

Weitere Infos über die Brennerei Kessler und ihre Produkte gibt es hier: brennerei-kessler.de



Zweierlei Arbeit: Auch der Chef muss mit anpacken, hier versetzt er einen Kübel mit Bio-Getreide. Für die Arbeit rechts braucht er ein feineres Instrument. Riecht der Bio-Kirschlikör nach Kirsche?



Genuss für alle Sinne
 Antonia Kotschi von der
 Streuobst AG liebt die
 Äpfel der Streuobstwiesen

Wie im Paradies!

Geringer Aufwand, großer Ertrag, alles regional: Um Heidenheim im Osten der Schwäbischen Alb setzt sich eine AG für den Erhalt von Streuobstwiesen ein

Text: Iris May - **Fotos:** Galina Ens

Naturschützer bezeichnen Streuobstwiesen gerne als Arche Noah für seltene Pflanzen und Tiere. Vor Ort in Schweindorf verstehen wir sofort, warum: Unter schattigen Obstbaumkronen, umgeben von Vogelgezwitscher und Blätterrauschen, umflattern uns ein paar Zitronenfalter beim Treffen mit vier Akteuren der Streuobst AG: Die Regionalmanagerinnen der Bio-Musterregion Heidenheim plus Johanna Böll und Antonia Kotschi, sowie Thomas Junginger von der Streuobst-Manufaktur Gerstetter Alb und Armin Hochstatter von der Brennerei Spielberger.

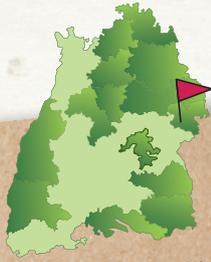
Bestens gelaunt erzählen sie uns, wie sie gemeinsam mit Jutta Blumenröther von Jutta's Albobst Manufaktur und Christa Rohrer die AG Streuobst gegründet haben. Unter dem Namen Von dahanna haben die sechs ein Jahr lang zusammen von der Birne bis zum Etikett zwei neue hippe Getränke entwickelt – zunächst in kleiner Auflage: Perlwein und Cidre aus Birnen. Der Produktname ist schwäbisch und bedeutet „von hier“. Ziel ist es, regionale Absatzmärkte zu kreieren. Von dahanna will Streuobstanbauer motivieren, ihre Wiesen zu pflegen und die Produkte zu guten Preisen zu verkaufen.



Kulturgut Streuobst

Nach schweren Hungersnöten verpflichteten Adelige bereits im 17. und 18. Jahrhundert Bauern, Obst zur Selbstversorgung anzubauen. Hofgärtner unterrichteten das Volk über die Kunst des Obstbaus. Ab 1850 begann dann die Blütezeit der Pomologie (Obstbaumkunde), in der Bürger, Geistliche und Bauern allerlei Obstsorten kultivierten.

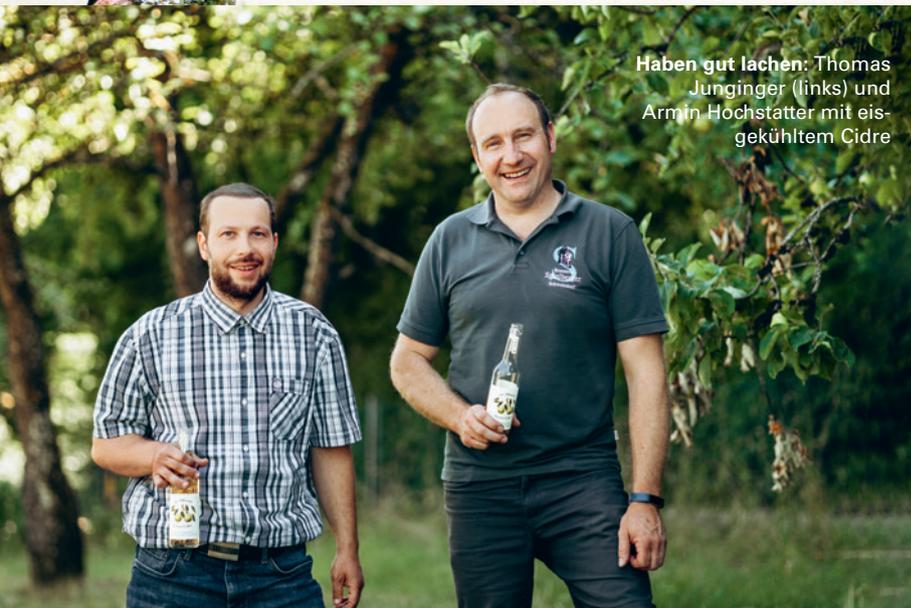
Bio-Musterregion HEIDENHEIM PLUS



Immer mehr Bio-Höfe: Heidenheim plus erstreckt sich über den Landkreis Heidenheim und über die fünf Kommunen Bartholomä, Heubach, Essingen, Oberkochen und Neresheim. Ackerbau, speziell Dinkel, spielt eine große Rolle, aber auch Tierhaltung. 10 Prozent der Betriebe arbeiten nach den Prinzipien des Ökolandbaus, Tendenz steigend.

Brenner Armin Hochstatter gerät regelrecht ins Schwärmen, wenn er die Härtsfeld-Region im Osten der Schwäbischen Alb beschreibt: „Neben den Streuobstwiesen sind hügelige Wacholderheiden und kühle Herbstnächte typisch.“ Was den Edelbrand-Sommelier außerdem freut: „Seit 2018 dürfen wir in der Region brennen und unsere Erzeugnisse direkt vermarkten.“ Das war in dieser Region vor dem Wegfall des staatlichen Branntweinmonopols nicht möglich gewesen. Der ermäßigte Steuersatz für Kleinbrenner blieb. Der Bund erkennt damit ihre ökologische Bedeutung für den Erhalt der Streuobstwiesen an.

Most, Saft, Gelees, Essig, Cidre: „Aus Streuobst kann man so viele Produkte herstellen“, sagt Antonia Kotschi, die seit 2021 Regionalmanagerin Johanna Böll im Landratsamt unterstützt. Die 30-Jährige, deren Herz für fairen Handel und Bio-Produkte schlägt, besitzt einen Master in Agrarökonomie und ist damit genau die Richtige, um das regionale, von Hand ver-



Haben gut lachen: Thomas Junginger (links) und Armin Hochstatter mit eisgekühltem Cidre



„Most, Saft, Gelees, Essig, Cidre – aus Streuobst kann man so viele Produkte herstellen!“

Antonia Kotschi, Agrar-Ökonomin und Streuobst-Fan

arbeitete Streuobst lukrativ unters Volk zu bringen. Neben der Produktentwicklung geht es ihr aber auch darum, „Wiesen-Wissen“ weiterzugeben. Streuobstwiesen kommen nämlich ohne Pflanzenschutzmittel aus. Doch Obst ist nicht das Einzige, was hier wächst und gedeiht. Am Fuße der Bäume befindet sich ein Schatz aus Gräsern und seltenen Kräutern. Dieser lockt Bienen und Schmetterlinge in Scharen an. In den Wiesen und Baumrinden tummeln sich bis zu 1000 Arten von Gliederfüßern sowie Schnecken, Würmer und Spinnen. Das große Krabbeln und die üppigen Baumkronen der hochstämmigen Bäume machen die Streuobstwiesen attraktiv für weitere Tiere, wie den vom Aussterben bedrohten Siebenschläfer, Steinkäuze, Fledermäuse, Wendehälse, Haselmäuse und Grünspechte. Nicht umsonst hat die UNESCO den Streuobstanbau 2021 zum immateriellen Kulturerbe erklärt. Und das Schöne: Streuobstwiesen können mit dem richtigen Konzept sehr wirtschaftlich sein – wenn man wie Von dahanna nur genug pffiffige Ideen hat ...

Ein Job mit gutem Gewissen!

Johanna Böll ist Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Heidenheim plus und spricht mit uns über ihre Tätigkeit

Seit dem Jahr 2018 gibt es sie: die Bio-Musterregionen im Ländle. Eine der ersten vier Regionen ist die Bio-Musterregion Heidenheim plus. Am östlichen Rande der Schwäbischen Alb bringt Johanna Böll von Beginn an als Regionalmanagerin die Ziele der Bio-Musterregion voran.

Frau Böll, können Sie uns Ihren Arbeitsalltag beschreiben? Grundsätzlich sind wir Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner für Fragen rund um die ökologische Wertschöpfungskette in der Region. Besonders wichtig für unsere Arbeit ist es, die Menschen vor Ort und ihre Anliegen zu kennen. So können wir sie untereinander vernetzen oder mit geeigneten Beraterinnen und Beratern sowie Förderprogrammen zusammenbringen. Aber auch das Thema Öffentlichkeitsarbeit spielt eine wichtige Rolle, sei es in Form von Social Media, Feldschildern oder Aktionen für Verbraucher.

Wozu machen Sie das? Es geht darum, Menschen zusammenzubringen und auf diese Weise die lokalen Strukturen zu stärken. Ein Ladenbesitzer oder Verarbeiter hat keine Zeit herumzutelefonieren, um herauszufinden, welcher Bio-Landwirt welche Produkte anbietet. Das können wir übernehmen. Beispielsweise suchte eine Brauerei nach regionaler Bio-Braugerste. Bei einer Vernetzungsveranstaltung hat sie den passenden Partner gefunden und nun gibt es Bier von und für die Region.



Insiderin Johanna Böll kennt Obst, Gastronomen, Bauern und Händler

Foto: Galina Ens

Was sind die Ziele in Ihrer Region? Es gibt verschiedene Entwicklungsziele, die anfangs gemeinsam mit dem Landrat, der Verwaltung und engagierten Praktikern aus der Region definiert wurden. Dieser Projektkatalog dient uns als Ideenpool, den wir gemeinsam mit unserem Beirat und der Lenkungsgruppe peu á peu umsetzen. Es geht beispielsweise darum, den Lebensmitteleinzelhandel als Vermarktungspartner für bio-regionale Ware zu gewinnen, ein Streuobstprodukt zu entwickeln oder Stammtische für Landwirte zu organisieren.

Was macht Ihnen gerade besonders viel Freude? Mit den Praktikern zusammenzukommen. Sie inspirieren mich. Gerade arbeiten wir mit sieben Kantinen und Caterern in der Region zusammen, die sich dazu entschieden haben, insgesamt 30 Prozent ihrer eingesetzten Lebensmittel auf Bio umzustellen. Es ist wirklich großartig zu sehen, dass diese Bereitschaft nun da ist. Besonders wenn die Köchinnen und Köche sich mit Bio-Landwirten aus der Region zusamm tun, heißt das für uns – die Arbeit hat sich gelohnt.



Bio-Musterregion HEILBRONNER LAND

Erst im Oktober 2021 ist die Bio-Musterregion Heilbronner Land im Norden des Landes auf Initiative des Vereins Bioregion Zaber-Neckar, des Landkreises, der Stadt Heilbronn sowie der Stadt Brackenheim entstanden. Im milden Klima der Region gedeihen vor allem Obst und Wein besonders gut.



Bio aus Überzeugung
Marcus Föll vor einer
seiner Apfelanlagen

Saftige Aussichten

Im milden Weinbauklima des Heilbronner Lands kultivieren die Fölls Obst im Einklang mit der Natur. Ihre Produkte vermarkten sie direkt im eigenen Hofladen

Text: Iris May - Fotos: Galina Ens

Mitten im idyllisch gelegenen Weiler Wüstenhausen befindet sich der Bio-Hofladen Föll – gar nicht weit entfernt von den Obstanlagen der Familie, vor deren Hintergrund sich die Burg Stettenfels erhebt. Marcus und Marion Föll leben vom Obstanbau. Ihre Produkte vermarkten sie zusammen mit anderen regionalen Bio-Produkten direkt im Hofladen – komplett plastikfrei. Die beiden sind Überzeugungstäter: „Wir wollen nicht auf Kosten der Natur leben, sondern mit ihr“, so der Landwirt.

Marcus Föll stammt aus einer Familie, die seit Generationen mit Leib und Seele Bauern sind. Doch das Konzept „Wachsen oder Weichen“ widerstrebt ihm: Immer größere Höfe, immer größerer technischer Aufwand, um zu den niedrigen Preisen produzieren zu können, die der Handel bezahlen will – da wollte er lieber Maschinenschlosser werden. Erst durch seinen Zivildienst in den Werkstätten Weckweiler, zu denen auch Gärtnereien gehören, fand Marcus zurück zur Familientradition. Bei seiner Ausbildung im Gemüse- und Obstanbau erhielt er wertvolle Impulse von Bio-Landwirten, die kreative Wege aufzeigten, wie Landwirtschaft sich lohnt. „So geht's doch auch!“ dachte er sich – und legte los.

Mit Erdbeeren fing 1997 alles an, auf einer kleinen Pachtfläche. Heute gedeiht



Saftige Aussichten

Die Obstanlagen der Fölls liegen in Sichtweite zur Burg Stettenfels

Hier geht's direkt zum Erzeuger:



bei den Fölls ein Meer aus Früchten auf 24 Hektar – bewirtschaftet nach den Richtlinien der Ökoverbände Bioland und Demeter. Dabei setzen die Fölls auf pilzresistente, robuste Sorten. Schwerpunkt sind Tafeläpfel, Birnen und Erdbeeren. Dazu gibt's Obst zur Weiterverarbeitung: Sauerkirschen, Johannisbeeren, Zwetschgen, Brombeeren, Himbeeren, Stachelbeeren und als Besonderheit Mini-Kiwis. Wir dürfen ein paar saftige Äpfel vom Baum probieren und sind uns einig: Bio kann man schmecken!

Als „Win-win-Situation“ beschreibt Marcus inmitten von lautem Gesumme seine Anlagen. In den Blühstreifen wimmelt es nur von Bienen, Hummeln

und Schwebfliegen. Die Nützlinge fressen Läuse von den Apfelbäumen, bestäuben die Blüten. Wenn es doch Schädlingsbefall gibt, kommen biologisch abbaubare Mittel zum Einsatz, wie das indische Neembaumöl. Das macht Bienen und Marienkäfern nichts aus.

Marcus' Fazit: „Bio lohnt sich!“ Die Fölls waren 1997 erster und einziger Ökoland-Betrieb im Ort. Heute vermarkten sie im Laden erfolgreich rund 4000 Produkte auf 100 Quadratmetern.

Die Fölls verkaufen ihr Obst ab Hof im eigenen Laden. Anfahrt und Öffnungszeiten lassen sich hier finden: foell-biohof.de



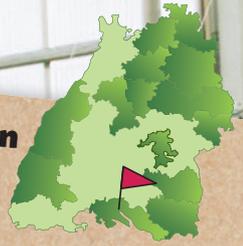
Alles im grünen Bereich

Text: Iris May - Fotos: Galina Ens

Im Pestalozzi Kinderdorf in Stockach finden Kinder und Jugendliche aus schwierigen Verhältnissen ein Zuhause und eine Ausbildung. Etwa im Erlenhof, wo sie lernen können, wie bio-dynamische Landwirtschaft funktioniert



Bio-Musterregion BODENSEE



Tourismus und Obst 74 Prozent der Erwerbstätigen leben in dieser Region vom Tourismus, nur zwei Prozent von der Landwirtschaft. Dafür werden knapp 10 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe ökologisch bewirtschaftet. Neben dem Anbau von Getreide, Mais und Kartoffeln spielen Obst, Gemüse und Weinreben in der Region eine sehr große Rolle.

Arbeitgeber Pestalozzidorf
Rund 500 Mitarbeiter unterschiedlichster
Berufsgruppen sind hier tätig

Das Aroma frischer Tomaten und Kräuter liegt in der Luft. Kein Wunder, schließlich wird hier im Pestalozzi Kinderdorf in Stockach auf 30 Hektar Freiland und fast 5 Hektar überdachtetem Gelände Bio-Obst und -Gemüse nach Demeter-Standard angebaut. Und in diesen Wochen kann geerntet werden – daher der überwältigende Duft. Ein großer Teil geht an den Großhandel oder wird im Hofladen und auf Wochenmärkten direkt vermarktet. Ein kleiner Teil ist zur Versorgung im Pestalozzi Kinderdorf selbst gedacht. Um sie geht es hier in erster Linie: Das Dorf ist nämlich ein Ort für Heranwachsende in

Notlagen. Rund 150 junge Menschen zwischen null und 18 Jahren leben hier, verteilt auf 22 „Familien“ mit Kinderdorfeltern und betreuten Wohngruppen. Mit Kunst-, Reit- und Musiktherapie lernen die Kinder, wieder sich selbst zu spüren. 70 junge Menschen machen hier derzeit eine der neun möglichen Ausbildungen in den integrierten handwerklichen und landwirtschaftlichen Betrieben. Auch hier im Erlenhof. Alle Einrichtungen folgen der Maxime des Namensgebers Johann Heinrich Pestalozzi (1746–1827): Es geht, um es auf den Punkt zu bringen, um die gleichmäßige Entwicklung von Herz, Kopf und Hand.

„Es ist einfach schön, wenn man alle Tiere artgerecht halten kann. Vor allem Kinder und Jugendliche erleben hier, was die ökologische Tierhaltung ausmacht.“

Karl-Hermann Rist, Betriebsleiter Erlenhof

Die vor Kraft nur so strotzenden Rispen-tomaten, Chilis, Gurken und Pflücksalate werden von fröhlichen Gärtnern und Saisonarbeitern betreut. Bewässert werden sie von modernsten, IT-gesteuerten Bewässerungsanlagen, beheizt mit Hackschnitzeln aus der Region. Überall hängen kleine Papiertütchen mit Schlupfwespen und Gallmücken zur natürlichen Schädlingsbekämpfung. Gedüngt wird mit Hornspänen. Wohin man auch blickt im Pestalozzi Kinderdorf, die Umsetzung ist hochmodern und maximal nachhaltig. Außerdem scheint es hier nur zufriedene Menschen und Tiere zu geben. Täuscht das oder blühen hier wirklich alle sichtbar auf?

Wir fragen den Leiter des Erlenhofs, des landwirtschaftlichen Betriebs im Dorf, Karl-Hermann Rist. „Die positive öffentliche Resonanz und die Freude bei der Arbeit – das ist das Besondere“, sagt er, während die Kühe nebenan gerade lustvoll das saftige Gras in die Luft werfen. Es enthält extra viele Blüten. 53 Kühe gibt es hier, ähnlich viele Kalbungen pro Jahr, dazu 50 Mastschweine und unzählige Ferkel, außerdem einige freilaufende Hühner sowie Ziegen und Schafe, zwei Esel und sechs Therapiepferde. „Es ist einfach schön“, so Rist, „wenn man alle Tiere artgerecht halten kann.“ Das fördert nicht nur das Wohlbefinden der Tiere, sondern auch der Mitarbeiter. Vor allem Kinder und Jugendliche erleben hier, was die ökologische Tierhaltung ausmacht.

Das Miteinander sei hier besonders schön, alle duzen sich, „und ich unterstütze einfach lieber den Bio-Vertrieb, statt einem Spitzenmana-



ger den Sportwagen zu finanzieren“, findet auch Jonas Bohlmann, Leiter Märkte und Koordination. Tatsächlich bleiben die meisten Angestellten viele Jahre. Rists Schwiegertochter Jasmin Rist ist auch im Team und betreut eine kleine Hofklasse des sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrums, der Dr. Erich-Fischer-Schule, die mit den Kindern ganzjährig draußen oder im Bauwagen ist. So lernen die oft traumatisierten oder lernschwachen Kinder die Natur und ihre Lebewesen hautnah kennen. Besonders beliebt ist Minischwein Waldemar, der sich stoisch von allen streicheln lässt – und auch den Hut nicht abwirft, den ihm ein kleiner Junge gerade aufsetzt.

Dem Außenstehenden wird bei einem Besuch hier schnell klar: Um Gewinnmaximierung geht es nicht in der Einrichtung, die seit 1949 als gemeinnützig anerkannt ist. Seit 2020 gibt es zusätzlich die Förderstiftung „Pestalozzi macht Bio“, die sich der Bereitstellung von Arbeits- und



Bio von Anfang an

Das Pestalozzi Kinderdorf in Stockach wurde 1947 gegründet und ist das älteste seiner Art in Deutschland. Biologisch-dynamischer Anbau wurde von Anfang an betrieben. 1968 bekam das Kinderdorf ein Obstgrundstück geschenkt. Seit den 1970er-Jahren werden dort auch Kühe gehalten. Der Erlenhof wurde aber erst im Jahr 1981 bezogen.



Ausbildungsplätzen für Menschen mit Förderbedarf, der Förderung der Artenvielfalt, des Umweltschutzes sowie von Umweltbildungsmaßnahmen verschrieben hat. Trotzdem lohnt sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, schon weil sie dem langfristigen Wohl von Mensch, Tier und Umwelt dient.

Auf dem Erlenhof ist Landwirtschaft cool, krisensicher und sinnstiftend obendrein. Ein Hoffnungstreifen am Horizont des ansonsten stark schwindenden Agrarnachwuchses. Landwirtschaftsgesellin Helen Probst, 23, merkt man die Freude an ihrem Job deutlich an. Sie liebt es, „viel draußen zu sein und die Jahreszeiten miterleben.“ Und während Azubi Resul Kabak, 19, stolz einen Rieseneimer Rohmilch heraus-schleppt, kommt eine Praktikantin aufgeregt zu Betriebsleiter Rist. Ob sie die Kuh jetzt zum Stier bringen solle. Man merkt: Langweilig wird es hier nie. Auch die Augen des zweiten Betriebsleiters,

Oliver Rascher, leuchten, wenn er über seine Arbeit spricht. „Jede Kuh hat ein anderes Gesicht“, erklärt er und beschreibt die Persönlichkeiten von Rita, Rauke, Minze und Brunhilde. Er erzählt auch vom Gnadentierprojekt für gealterte Milchkühe. Die älteste Kuh hier ist 17 Jahre alt und lebt inmitten der Herde – obwohl sie nicht mehr gemolken wird.

Zum Abschied gibt's frische Vollkorn-Croissants aus der Demeter-Bäckerei, in der ausschließlich Dinkel, Weizen und Roggen aus eigenem Anbau verbacken werden. Bäckermeister Thomas Gamm und sein Team sind bereits seit drei Uhr morgens auf den Beinen, um frisches Brot, Brezeln, Brötchen und Plunder für die Bäckerei und den Eigenbedarf zu backen. Was für ein Abschluss! Wir kommen sicher wieder ...

Mehr Infos über das Pestalozzi Kinderdorf unter: pestalozzi-kinderdorf.de

Selbst Hand anlegen: Im landwirtschaftlichen Betrieb heißt es anpacken – ganz gleich, ob die Tomaten reif sind oder das Brot in den Ofen muss

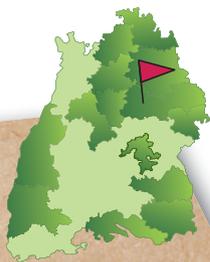
Hausmaskottchen Waldemar ist bei allen beliebt und wird auch immer wieder gern getätschelt. Ein Glück, hat er ein dickes Fell ...

Hier geht's
direkt zum
Kinderdorf:



Bio-Musterregion REMS-MURR-OSTALB

Eine hohe Kaufkraft und insgesamt 244 Bio-Betriebe gibt es in der Region, wobei als Besonderheit vor allem die zahlreichen Bio-Weinbaubetriebe des Remstals hervorzuheben sind. Einen Schwerpunkt bildet die Rinderhaltung im Ostalbkreis mit Milchvieh- und Mutterkuhhaltern. Die Nähe zum Großraum Stuttgart bietet ideale Bedingungen für die Vermarktung von Bio-Produkten.



Schwein gehabt

Auf dem Paulinenhof gibt es nicht nur Säue, die Fußball spielen, und Kühe, die im Bach baden. Hier wirken auch 29 Menschen mit Behinderung ...

Text: Iris May - Fotos: Galina Ens

Wenige Kilometer entfernt vom Großstadtgewimmel Stuttgarts, am Ortsrand von Hertmannsweiler, liegt der Biohof der Paulinenpflege Winnenden. Auf 100 Hektar werden hier Bio-Fleisch, -Gemüse, -Obst und Brennholz erzeugt. Das Besondere: Ein Großteil der Arbeit auf dem Hof und in der Ausbildungsgärtnerei wird von Menschen mit Behinderung erledigt. Manche der Angestellten sind gehörlos, sodass eine Verständigung nur mit Gebärdensprache möglich ist. Die Menschen mit Behinderung, von denen auch gut die Hälfte auf dem Paulinenhof wohnt, sind sehr stolz auf ihre Arbeit und haben Spaß – etwa beim Zuschneiden von Brennholz. „Das ist derzeit unser Verkaufsschlager, berichtet Werkstattleiterin Carolina Fischer. Ebenfalls beliebt sind die Bio-Eier vom Hof. Insgesamt leben hier 600 Hühner. Ihr Zuhause ist ein mobiles Hühnerhaus, das umgeparkt wird, sobald die Weide abgefressen ist. Die Bio-Eier kann man übrigens rund um die Uhr in einem offenen Schrank mit Kühlbox kaufen.

Die Tiere hier sind alle Persönlichkeiten. „Eines unserer Schweine war ein Rennschwein“, erzählt Fischer und lacht. „Sobald es einen Traktor gesehen hat, kam es aus dem Stall gerannt und hat

sich mit ihm ein Wettrennen geliefert.“ Die derzeit 14 Duroc- und Edelschweine haben wirklich Glück: Ihr Stall wurde 2021 in liebevoller Zusammenarbeit der Menschen vor Ort renoviert. Jetzt haben die Schweine nicht nur weit mehr Platz, als es der Öko-Standard vorschreibt, sie dürfen sogar frei herumlaufen. „Am liebsten spielen sie Fußball in der Rotte“, berichtet die Leiterin. Wenn die Schweine ihr Zielgewicht erreicht haben, werden sie hofnah geschlachtet und anschließend im Hofladen und regionalen Metzgereien vermarktet. Pfefferbeißer und Bauernbratwürste sind am beliebtesten.

Ein riesiger Ochse namens Oskar ist eine weitere Überraschung auf dem Bioland-Hof. Als Kalb wurde er von einer Teenagerin vor der Schlachtbank gerettet und danach zum Therapieochsen ausgebildet. Wie sieht eine Therapie mit Ochse aus, wollen wir wissen. „Oskar steckt einfach alle an mit seiner Ausgeglichenheit. Hauptsächlich ist er aber zum Schmusen da“, erklärt Carolina Fischer, die als Agraringenieurin ausgebildet ist und die Vielseitigkeit ihrer Arbeit liebt.

Die 30-köpfige Fleckviehherde besteht hauptsächlich aus weiblichen Rindern, da deren Fleischer zarter ist. Die Tiere führen ein paradiesisches

Alle wollen kicken!
Beim Anblick des Balles
kommen die Schweine
sofort aus ihrem Stall





„Geopolitische Themen wie Klimaschutz und nachhaltig erzeugte Lebensmittel schlagen sich in der Landwirtschaft nieder. Wir setzen die Themen im Kleinen um.“

Vera Brosche, Regionalmanagerin Rems-Murr-Ostalb

Viel Spaß bei der Arbeit: Fabian Leufke, Kay Schwarz und Timo Treiber verarbeiten Holz aus regionalen Wäldern zu Brennholz



Leben, dürfen auf die Weide, wann immer sie wollen und können sich bei Hitze in einem kleinen Bach abkühlen. Trotz dieses Idylls – auch diese Rinder sind Nutztiere, aus denen nach einem glücklichen Leben hochwertiges Bio-Fleisch wird, das in der Region direkt vermarktet wird.

Wie noch mehr solcher regionalen Bio-Produkte in den Handel, die Gastronomie und die Außer-Haus-Verpflegung kommen, das beschäftigt Vera Brosche. Die 29-Jährige ist seit 2021 Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Rems-Murr-Ostalb. Als Agrarbiologin ist ihr bewusst, wie komplex ein funktionierendes Ökosystem ist und dass „alles quasi mit allem zusammenhängt“. Vera Brosche und Carolina Fischer schütteln beide den Kopf über Streuobstwiesen, die regelmäßig mit dem Mähroboter kurz geschoren werden, anstatt die Blühflächen zu belassen. Brosches Herz schlägt für Biodiversität, Klimaschutz und nachhaltig erzeugte Lebensmittel. „All diese geopolitischen Themen schlagen sich in der Landwirtschaft nieder. Wir setzen die Themen im Kleinen um“, sagt sie. Für die Regionalmanagerin bedeutet dies vor allem, dass sie die Akteure miteinander vernetzen muss. Dafür legt sie beispielsweise ein Einkaufsverzeichnis an, von wem man in der Region welche Bio-Erzeugnisse in welcher Menge beziehen kann. Auf ihrer Agenda stehen aber auch die Stärkung handwerklicher Betriebe in der Region sowie Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit.

„Wir müssen das Bewusstsein stärken, dass wir mit und von der Natur leben“, ist Carolina Fischer indes überzeugt. Nicht zuletzt deshalb bietet der Paulinenhof Führungen an. Sie werden von Familien, Kindergärten, Schulen und Firmen besucht. Dass der Paulinenhof als beliebtes Ausflugsziel dient, ist bei dem illustren Tiergarten kein Wunder. Neben Laufenten und Lockengänsen bevölkern zwei Pfauen, vier Hängebauschweine, zwei Pferde, drei Esel, drei Ziegen und zwei Alpakas den Paulinenhof. Scheinbar endlos



Von Kopf bis Fuß auf Bio eingestellt: Regionalmanagerin Vera Brosche (li.) und Werkstattleiterin Carolina Fischer auf dem Paulinenhof

viele Geschichten kann Carolina Fischer von all den Tieren erzählen. Zum Beispiel von der Integrations-Wohngemeinschaft der Tiere, die dazu geführt hat, dass das schwarze Alpaka Cicero sich in eine Ziege verliebt hat. Das andere Alpaka Slow Fox blieb lieber für sich. Wie der Ochse wurden auch zwei der Esel, Sparky und Apollo 13, vor dem Schlachthof gerettet. Die Spenden zum Kauf der Tiere konnten mithilfe von Flöten- und Akkordeonkonzerten von zwei Mitarbeitern des Paulinenhofs gesammelt werden. Die beiden jungen Männer mit Behinderung kümmern sich seither aufopferungsvoll um die Esel.

Am Beispiel des Paulinenhofs wird deutlich, wie gut es klappen kann, wenn Menschen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen in der Landwirtschaft mitarbeiten. Bio-Höfe eignen sich dafür besonders, da dort mehr Handarbeiten bzw. Routinejobs zu erledigen sind. Das Arbeiten direkt in und mit der Natur sowie das Erleben der eigenen Mitwirkung bei der Erzeugung, der Umgang mit den Tieren – all das wirkt sich positiv auf das Befinden und die Entwicklung der Menschen aus.

Mehr Infos zum Hof und den Sozialprojekten unter paulinenpflege.de



Inklusion mit Bioland-Siegel
Pfarrer Friedrich Jakob Heim gründete die Paulinenpflege 1823 für verwaiste, zum Teil blinde und taube Kinder. Das erste Geld kam von Königin Pauline von Württemberg, daher der Name. Die erste Kuh wurde 1843 angeschafft. Der Paulinenhof wurde erst 1966 erbaut. Seit 1991 biologisch, wirtschaftet er seit 1995 zusätzlich nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes.

Hier geht's direkt zum Erzeuger:





Frei und ungezwungen
Zwei Kälber springen
auf dem Honhardter
Demeter-Hof um eine
Kuh herum



Bio-Musterregion HOHENLOHE

Viel Landwirtschaft: Die Region umfasst die Landkreise Schwäbisch Hall und Hohenlohekreis. So vielseitig wie die Landschaft zeigt sich auch die Landwirtschaft in der Region. Angebaut werden Getreide, Gewürze, Obst, Wein und Gemüse. In der Tierhaltung werden Milch, Rind-, Schweine-, Lamm- und Geflügelfleisch sowie Eier erzeugt

Eine Frage der Haltung

Die Initiative Bruderkalb in der Region Hohenlohe ermöglicht eine kuhgebundene Kälberaufzucht für Milchbauern. Ergebnis: eine gesunde, ausgelassene Herde – und glückliche Landwirte

Text: Iris May - **Fotos:** Galina Ens, Franziska Frey-Gogolin, Honhardter Demeter-Höfe

Große Kulleraugen, flauschiges Fell, rosa Schnauze – im Stall des Muthofes in Forchtenberg stakst ein Bullenkalb um die Mutter herum, schmiegt sich wohligh an sie, trinkt und gluckst. Man möchte es am liebsten sofort streicheln, doch das ist unmöglich. Die Mutter stellt sich schützend davor und sieht uns streng an. Es ertönt ein lautes empörtes Muhen. Niemand Fremdes darf dem Kälbchen zu nahe kommen, ihm ein Haar krümmen.

Jedes Kalb hat einen Platz. Immer mehr Betriebe machen sich Gedanken, wie sie alle Kälber halten können; so auch Anja Frey vom Völkleswaldhof in Oberrot. Seit mehr als 20 Jahren sucht die Landwirtin bereits nach Wegen, alle Kälber artgerecht aufzuziehen – ganz gleich, ob männlich oder weiblich. Sie belässt sie mindestens drei Monate bei ihren Müttern und vermarktet deren Fleisch direkt im

Hohenlohe-Kreis. 2019 entstand aus der Idee der Lenkungsreis Bio-Musterregion Hohenlohe. Anja Frey vernetzte sich und fand weitere Mitstreiter, die sich ihrer sogenannten Bruderkalb-Initiative anschlossen: Julia Rupp und Julian Klopfer von den Honhardter Demeter-Höfen, Michaela Amann und Joachim Weber-Amann von Jo's und Micha's Bio-Hof sowie Sabine und Oliver Herz vom Bioland-Hof Herz. 2021 gewann die Initiative den mit 7500 Euro dotierten Preis des Bundeswettbewerbs Ökologischer Landbau. Die damalige Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner lobte die Betriebe bei der Preisverleihung als „vorbildhaft für andere Milchbauern“.

„Kälber, die kuhgebunden aufwachsen, gedeihen aus meiner Sicht viel besser, nehmen mehr zu und sind gesünder;“ schwärmt Sabine Herz. Die Landwirtin kennt jede einzelne



Preisgekrönter Pioniergeist mal vier: Julia Rupp, Julian Klopfer, Michaela Amann, Joachim Weber-Amann, Anja Frey mit Tochter, Sabine und Oliver Herz mit Tochter (von links)



Mutterkuh mit Namen. Sie ruft nach Blacky, Moni und Cordula, und schon kommen besagte Kühe über die Weide auf uns zugelaufen. Sabine Herz: „Die Mutter oder Amme schleckt das Kalb regelmäßig ab, das ist Zuwendung und Massage zugleich.“ Nach drei bis vier Monaten kommen die Kälber dann mit Gleichaltrigen auf die Weide. Mit etwa sieben Monaten werden die männlichen Kälber in den nahen Erzeugerschlachthof gebracht.

„Mütter und Kälber gehören zusammen“, findet Anja Frey. Einige der Mitinitiatoren bevorzugen die ammengebundene Kälberaufzucht, bei der einer Ammenkuh je nach Milchleistung mehrere Kälber zugeteilt werden, die zu festen Zeiten trinken dürfen. Auch hier gedeihen die Kälbchen sehr gut. Die Entwöhnung geschieht behutsam. Neugeborene Tiere dürfen so oft sie wollen trinken, die etwas größeren dann noch zweimal, und nach etwa drei bis vier Monaten

„Kälber, die kuhgebunden aufwachsen, gedeihen aus meiner Sicht viel besser, nehmen mehr zu und sind gesünder.“

Sabine Herz, Muthof Forchtenberg



Der Tag kann kommen: Rinder in der Bio-Musterregion Hohenlohe

dürfen sie ihre Mütter einmal am Tag sehen. Will ein Landwirt von seinen Kühen leben, müsse er neben dem Tierwohl aber auch die gesamte Wertschöpfungskette im Blick haben, weiß Anja Frey. Das heißt: Von der Geburt eines Kalbes über die Aufzucht bis zur Schlachtung und die verschiedenen Verkaufskanäle bis hin zum Konsumenten sollte alles möglichst wirtschaftlich und zugleich nachhaltig sein.

Zusätzlich hat sich die Initiative der Ganztierverswertung vom Maul bis zum Schwanz (Nose-to-Tail) verschrieben. Laut Fleischatlas der Heinrich-Böll-Stiftung werden heutzutage höchstens 55 Prozent eines geschlachteten Tieres für den Verzehr genutzt. Eine weitere Herausforderung bei der Vermarktung von artgerecht gehaltenen Tieren ist die Farbe des Fleisches: Nur Kälber, die zu wenig sogenanntes Raufutter erhalten, haben weißes Fleisch, die natürliche Farbe ist Rosé. „Der Verbraucher muss aber erst an das Roséfleisch gewöhnt

werden“, so Anja Frey. Dabei sei das Ergebnis der artgerechten Aufzucht ein hochwertiges Kalbfleisch mit intensivem Geschmack, welches es in vielen unterschiedlichen Fleisch- und Wurstprodukten gebe.

Noch ist die Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht (MAK) eine absolute Ausnahme bei deutschen Milchkühen. 29 Prozent der Bio-Betriebe verfolgen derzeit eine kuhgebundene Aufzucht. Die Initiative Bruderkalb unterstützt alle interessierten Höfe bei der Umstellung, von der Stalleinrichtung bis zum Umgang zwischen Mensch und Tier. „Eine Musterlösung für die Haltung gibt es nicht“, weiß Pionierin Anja Frey. „Jeder Betrieb findet die für ihn am besten passende Strategie. Der direkte Austausch unter Praktikerrinnen und Praktikern aber ist sehr wichtig.“

Mehr Infos zur Initiative und den beteiligten Betrieben unter bruderkalb.wordpress.com



Boeuf de Hohenlohe

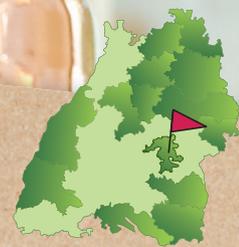
– diesen Begriff kennt man unter Fleischliebhabern. Er steht historisch für gesundes, prächtiges Mastvieh von den fruchtbaren Weiden Hohenlohes. Der französische Name ist im 18. Jahrhundert entstanden, als die Tiere bis nach Paris getrieben wurden. Dort wurde ihr Fleisch wegen seiner Zartheit und seines Geschmacks gerühmt.

Hier geht's direkt zum Erzeuger:





Simon Tress ist
einer der bekanntesten
Bio-Köche Deutschlands

**Bio-Musterregion
Biosphärengebiet
SCHWÄBISCHE ALB**


Blühende Streuobstwiesen, Wacholderheiden und Buchenwälder prägen die Schwäbische Alb und das Vorland. Die Region zwischen Stuttgart und Ulm ist seit 2009 UNESCO-Biosphärenreservat – und seit Kurzem auch Bio-Musterregion. Die vielfältige Landschaft bietet nicht nur Fauna und Flora wertvollen Lebensraum, sondern ist auch Lieferant für Rohstoffe wie Alblinsen, Schafwolle, Getreide, aber auch Schnecken vieles mehr.

Bio aus Tradition

Wer zur Quelle will, muss gegen den Strom schwimmen. Mit dieser Einstellung verfolgt die Familie Tress nun schon in der dritten Generation sehr konsequent den Bio-Gedanken – der Erfolg gibt ihnen Recht

Text: Ulf Tietge - Fotos: Familie Tress

Mit dem Opa hat es angefangen. Mit Johannes Tress, der 1950 aus dem Elsass heimkehrte und den Kopf voller neuer Ideen hatte: Biodynamische Landwirtschaft zum Beispiel. Demeter-Richtlinien. Ja, heidane! Das soll die Zukunft sein? So richtig überzeugt waren die Nachbarn in Hayingen, einem der ländlichsten Teile der Schwäbischen Alb, nicht. Aber was ein echter schwäbischer Dickkopf ist, der gibt nicht viel aufs Gerede der Leut. Also zog Opa Johannes sein Ding durch. Gelbe Rüben und Blaukraut, Bohnen, Zwiebeln und Kohl. Dazu ein paar Nutztiere, um Root-to-Leaf zu arbeiten – wie man heute sagen würde.

„Wir waren schon ein bisschen als die Spinner im Dorf verschrien“, erzählt Simon Tress rückblickend und grinst dabei. Denn auf Opas Überzeugung fußt heute ein erfolgreiches Familienunternehmen in dritter Generation. Enkel Simon ist zum bekanntesten Bio-Koch Deutschlands avanciert, schreibt Bücher, kocht viel fürs Fernsehen. Aus dem

kleinen Bauernhof ist ein Familienunternehmen geworden – mit Hotel, Restaurant, Ausflugslokal, Feinkost-Manufaktur, Bio-Suppen-Herstellung, veganen Fertiggerichten und vielem mehr.

Angefangen aber hat auch das ganz bescheiden. Mit Menschen aus Stuttgart, die schon in den 1980er- und 1990er-Jahren Wert auf Bio-Lebensmitteln legten. „Uns war klar, dass wir unser Bio-Fleisch und das Bio-Gemüse im Ort nicht absetzen können“, erzählt Tress. „Also haben wir jede Woche die Kundschaft abtelefoniert, auch wir Kinder.“ Das Angebot fürs Wochenende durchgeben, Reservierungen annehmen, ein bisschen mit den Kunden schäkern: So ging’s los. Irgendwann kam man auf die Idee, für die Kundschaft aus der Stadt auch ein bisschen was zu essen anzubieten und ein paar Fremdenzimmer einzurichten. Landluft statt Großstadt. Ganz klassisch.

Die Stammgäste aus Stuttgart gibt es bis heute. Aber sie sind nicht mehr allein. Stattdessen düsen die Food-Poser aus Zürich oder München

Der Tress-Clan: Daniel, Simon, Mama Inge, Dominik und Christian (von links) leiten gemeinsam das Familienunternehmen

Spitzenküche: Die Gerichte von Simon Tress sind Bio, die allermeisten Zutaten stammen aus nächster Nähe (Mitte rechts)

1950: Das Bio-Fine-Dining-Restaurant ist weltweit das erste Demeter- und Bioland-Restaurant der Spitzenklasse (unten rechts)



nach Hayingen, um einmal im Bio-Restaurant 1950 mit seinem Grünen Michelin-Stern gegessen zu haben und sich dafür auf Instagram feiern zu lassen. Fünf Gänge. Große Kochkunst. Und das mit Zutaten, die vielleicht nicht mehr komplett hinterm Haus wachsen, aber in den allermeisten Fällen in einem Radius von nur 25 Kilometern.

Mit der radikalen Regionalität seiner CO₂-Menüs hat Tress bundesweit Schlagzeilen gemacht. Es gab den Zukunftspreis bei der Internorga, der Schlemmeratlas verlieh den Titel „Nachhaltigkeitskonzept des Jahres“ und der Guide Michelin zeichnete das Restaurant 1950 als eines der ersten Europas überhaupt mit dem Grünen Stern aus. Seitdem ist Hayingen auf der Landkarte von Gourmets kein weißer Fleck mehr, sondern ein Ziel im Genießerland wie Baiersbrunn oder

Baden-Baden. Für all das wird in der Küche hart gearbeitet: Das Team rund um Simon Tress verwertet Lebensmittel stets im Ganzen und nach den Prinzipien Leaf-to-Root und Nose-to-Tail. Es wird viel fermentiert, noch mehr eingeweckt oder sauer eingelegt. Küchenreste werden weiterverarbeitet, es entstehen so kaum Lebensmittelabfälle. Alle Tier- und Pflanzenteile werden verwertet, so wie es auch schon zu Zeiten des Großvaters Johannes Tress üblich war. Solche vermeintlichen Kleinigkeiten sind auch dem Enkel Simon enorm wichtig. Gekocht wird nach dem Rose-Prinzip, das auf sechs Säulen ruht: Es geht um Tradition und Innovation, um Wirtschaft im Einklang mit der Natur, um zertifizierte Produkte, Respekt vor dem Tier, Kreativität und Natürlichkeit. Tress aber drückt es sehr viel einfacher aus: „Die Natur macht den Teller!“



Ganz so einfach ist es dann aber doch nicht. Denn abseits des Rampenlichts arbeiten die Tress-Brüder als Netzwerker und Multiplikatoren. Mit den Landwirten in der Region hat man langfristige Verträge ausgehandelt, sodass die Erzeuger von vornherein wissen, dass es sich lohnt, auf Bio-Qualität nach Demeter-Richtlinien zu setzen. „Ansonsten ist das immer ein bisschen wie Roulette“, sagt Simon Tress. „Wenn du dir als Landwirt heute ein Ferkel in den Stall stellst, kannst du nicht wissen, wo der Markt für Bio-Schweinefleisch in einem halben Jahr sein wird. Mit uns aber können die Bauern rechnen.“

Das war auch in Pandemiezeiten so. Auch das Restaurant 1950 war geschlossen, keine Frage, aber Not hat Familie Tress ja immer schon erfinderisch gemacht. Also wurden die Suppenfertigung ausgeweitet, die Feinkostproduktion

hochgefahren und die Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteleinzelhandel intensiviert.

„Wir sind nicht perfekt, arbeiten aber täglich konsequent und mit Leidenschaft daran, noch nachhaltiger und klimafreundlicher zu wirtschaften“, sagt Simon Tress und holt einen kleinen Topf aus der Küche. „Probier mal“, sagt er und reicht mir einen Löffel mit glänzender dunkelbrauner Sauce. „Kalbsjus?“, frage ich und hoffe auf einen zweiten Löffel. Tress aber lächelt. „Die Jus kochen wir aus Pilzen. Rein vegan. Das glauben uns die wenigsten, dass man auch ohne Fleisch so einen Geschmack hinbekommen kann und dass alle Zutaten dafür aus der direkten Nachbarschaft stammen!“

Mehr Infos zur umtriebigen Tress-Familie gibt es hier: tressbrueder.de



Die Tress-Familie

An fünf Standorten beschäftigen die Tress-Brüder und Mama Inge heute mehr als 80 Vollzeitmitarbeiter. Sie betreiben vier Bio-Restaurants, ein Bio-Hotel und zwei Event-Locations. Ebenfalls produzieren sie die TRESSBRÜDER Produkte und vertreiben sie deutschlandweit über den Bio- und Lebensmitteleinzelhandel.

Hier geht's
direkt
zur Familie:





Für 4 Personen

Mauldascha

FÜR DEN TEIG

- 400 g Weizenmehl (Typ 405)
- 4 EL Öl
- 2 Eier

FÜR DIE FÜLLUNG

- 75 g frischer Blattspinat
- 1 Bund frische Petersilie, fein gehackt
- 5 Scheiben Toastbrot, fein gewürfelt

- 100 g Speck, fein gewürfelt
- 1/2 Zwiebel, gewürfelt
- 250 g Brät
- 125 g Hackfleisch vom Schwein
- 125 g Hackfleisch vom Rind

AUSSERDEM

- 1 Ei, verquirlt zum Bestreichen
- 4 EL Butter
- 2 Zwiebeln, in feinen Würfeln
- 1/2 Bund frische Petersilie, fein gehackt

Für den Teig das Mehl mit 50 ml Wasser, dem Öl und den Eiern zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Füllung in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Spinat darin 3 bis 4 Minuten blanchieren, dann kurz in eiskaltem Wasser abschrecken. Ausdrücken und fein hacken. In einer Schüssel den Spinat, das Toastbrot, die Petersilie, den Speck, die Zwiebel, das Brät sowie das Schweine- und

das Rinderhackfleisch sorgfältig mit den Händen verkneten. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig sehr dünn ausrollen. Auf den unteren Teil in gleichmäßigem Abstand zwölf gleich große Kugeln Fleischmasse setzen. Den Teig um die Fleischmasse herum mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die obere Teighälfte über die Füllung klappen, die Teigschichten überall fest zusammendrücken und dann um die Füllung herum gleichmäßig große, quadratische Maultaschen zuschneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Maultaschen ins Wasser geben und darin etwa 8 Minuten garen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und darin die Zwiebeln goldbraun anschwitzen, die Maultaschen dazugeben und alles unter Schwenken goldbraun braten. Die Petersilie hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezept: Simon Tress



In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und darin die Linsen ohne Zugabe von Salz 15 Minuten weich kochen. Dann durch ein Sieb abgießen. Die Linsen nach dem Garen nicht abschrecken, da sie die Aromen der anderen Zutaten im warmen Zustand besser aufnehmen.

Die Linsen in eine große Schüssel geben. Die Karotte, die Zwiebel und die Petersilie hinzufügen und alles sorgfältig vermengen. Den Knoblauch und den Thymian unter die Linsenmischung heben. Den Apfelessig, den Zimt und den Cayennepfeffer unterrühren und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Auch lauwarm schmeckt dieser sättigende Salat ganz großartig, zum Beispiel als Beilage zu Fisch, Fleisch oder Gemüse.



Für 4 Personen

Ableisalat

- 300 g Linsen, bevorzugt Alblinsen
- 1 Karotte geschält und in feine Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1/2 Bund frische Petersilie, grob gehackt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Bund frische Petersilie, fein gehackt
- 4 Zweige frischer Thymian, fein gehackt
- 8 EL Apfelessig
- 2 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Rezept: Simon Tress

Und sonst so?

Höfe mit dem Rad entdecken



Für diese Tour braucht man keinen Proviant einzupacken, denn die Hof-ErFAHRung der Bio-Musterregion **Enzkreis** führt an gleich zehn biozertifizierten Bauernhöfen vorbei. Reinschauen und sich in den Bauernläden oder an den Warenautomaten mit frischen Produkten stärken, ist ausdrücklich erwünscht. Von Säften über Gemüse, frische Milch, Eier, Wein bis hin zu leckerem Eis gibt es allerhand für das leckere Picknick. Wenn Zeit ist, dürfen die Höfe auch besucht werden. Wer sichergehen möchte, sollte sich vorher anmelden. „Alle Betriebe an einem Tag abzufahren, setzt entweder gute sportliche Fitness oder ein E-Bike voraus“, sagt Marion Baumann, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion. Insbesondere die Steigung im Pforzheimer Norden sei anstrengend. Ihr Tipp: Die Tour in mehreren Etappen abfahren. Dann bleibe auch Zeit, den Blick über Pforzheim zu genießen oder gemütlich Rast am Ufer der Enz zu machen.

Weitere Infos zur Hof-ErFAHRung unter:
[biomusterregionen-bw.de/
,Lde/9216081](http://biomusterregionen-bw.de/,Lde/9216081)



Bio-Gschenkle

Mehrere Produzenten der Bio-Musterregion **Ravensburg** möchten mit ihrem Projekt „Bio-Gschenkle – biologisch, regional, nachhaltig Genuss verschenken“ die Anbieter von Bio-Geschenkkörben in der Region bekannter machen und den Absatz von Bio-Lebensmitteln ankurbeln. Insgesamt 14 Anbieter von Bio-Geschenkkörben, verteilt über den Landkreis, sind am Projekt beteiligt. Sie verpacken eigene Produkte, aber auch Produkte weiterer Bio-Erzeuger. Auch in anderen Bio-Musterregionen sind Geschenkkörbe erhältlich. Informieren Sie sich in Ihrer Bio-Musterregion vor Ort.



Mehr unter:
[biomusterregionen-bw.de/
,Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Ravensburg/
Bio-Gschenkle](http://biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Ravensburg/Bio-Gschenkle)



Öko-Aktionswochen

Jedes Jahr im Herbst soll mit den Öko-Aktionswochen das Thema Bio aus Baden-Württemberg bekannter gemacht werden. Geplant sind eine Vielzahl an Veranstaltungen und Aktionen, um Bio für Jung und Alt mit allen Sinnen erlebbar zu machen.

Das Programm für dieses Jahr gibt es hier unter:
oeko-aktionswochen-bw.de



Zusammen sind wir stark!

Unter dem Motto „Wir machen Bio... lecker, regional & fair“ können Verbraucher in einigen Märkten der Bio-Musterregion **Neckar-Odenwald** ein ausgewähltes Sortiment an regionalen Bio-Produkten einkaufen. Faire Preise ermöglichen eine traditionelle Verarbeitung, sichern den Fortbestand der Betriebe und den Erhalt der Kulturlandschaft. Kurze Wege schonen zudem die Umwelt. Die Produkte findet man in den Regionalregalen von Supermärkten, sie sind mit dem Siegel der Bio-Musterregion gekennzeichnet. Ähnliche Angebote sind auch in anderen Bio-Musterregionen erhältlich.

Mehr unter: [biomusterregionen-bw.de/
,Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Neckar-Odenwald/
Regionales+Bio+im+Einzelhandel](http://biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Neckar-Odenwald/Regionales+Bio+im+Einzelhandel)



Ein Samen, der es in sich hat

Lupinen – was ist das noch mal? Auf die schmackhaften Samen der Pflanze setzt Familie Klein in Wertheim. Die krautartige Pflanze ist nicht nur klimarobust, sondern auch ein gigantischer Eiweißlieferant

Lupinen, so weit das Auge reicht! Die Samen der Pflanze sind durch ihr hochwertiges Eiweiß besonders nahrhaft, können aber auch zu Kaffee verarbeitet werden...



Bio-Musterregion MAIN-TAUBER- KREIS

In dieser nordöstlichsten Bio-Musterregion ist das Klima vergleichsweise warm und trocken. Sie gehört mit zu den sonnenreichsten Gegenden des Bundeslandes. Außerdem zeichnet sich die Region durch verschiedene Sonder- und Nischenkulturen aus – neben Lupinen sind das unter anderem Bison- und Zebufleisch oder auch Braunhirse.



Lupinen sind Familiensache. Iris und Fritz Klein (oben) mit ihren Kindern Matthias und Johanna auf dem Lupinenfeld. Lupinensamen (unten)

Text: Annika Schubert - **Fotos:** Andreas Piller



Von unauffälliger Natur ist sie, die Lupine. Würde man hier draußen auf dem Feld nicht gezielt nach ihr suchen, würde sie sich mit ihrem dezenten grün-weißen Farbleid auch nicht aufdrängen. Unauffällig, ja. Aber sie hat es in sich! Pralle grüne Schoten hängen an der krautartigen Pflanze. Bricht man sie auf, kommen weiße Samen zum Vorschein. Lupinensamen.

Dass die Lupine ein Eiweißlieferant par excellence ist, sei in Vegetarier- und Veganerkreisen schon seit langer Zeit bekannt, erklärt Iris Klein. Sie und ihr Mann Fritz Klein führen einen Bioland-Hof im idyllischen Sachsenhausen bei Wertheim, und das bereits in fünfter Generation. Zum Betrieb gehören fünf Hektar Wald, etwa ein Hektar Streuobstwiesen und 42 Hektar Ackerland.

„Lupinen haben einen Eiweißanteil von 40 Prozent“, erklärt Klein. „Sie sind die nachhaltige und vor allem heimische Alternative zur Soja- oder auch zur Kaffeebohne.“

Dass die weißen Lupinensamen Potenzial haben, erkannten die Kleins bereits Anfang der 1990er-Jahre. Sie wagten erste Experimente, erkundigten sich bei Spezialisten und stellten schließlich fest, dass die Voraussetzungen für Lupinen mit der geografischen Lage ihres Hofes vereinbar sind. „Am Anfang war es viel Ausprobieren und in gewisser Weise Pionierarbeit“, erinnert sich Iris Klein. Das Experiment gelang. Inzwischen bedienen sie mit ihren Lupinen eine Nische in der Landwirtschaft und bestellen jedes Jahr mehrere Felder mit dieser Kulturpflanze.

Aber nicht nur der hohe Eiweißgehalt macht die Lupine einzigartig. Sie lässt sich auch zu diversen Lebensmitteln verarbeiten. Was genau das für Lebensmittel sein können, zeigt Iris Klein in ihrem Hofladen. Bereits 1995 brachte die Familie einen Lupinenkaffee auf den Markt. „Im Volksmund wurden Kaffeealternativen früher abfällig als Blümchenkaffee bezeichnet, heute sind es beliebte Heißgetränke“, sagt Iris Klein. Zwar enthält der Lupinenkaffee – in Wertheim, wo es ihn in fünf Varianten gibt, Lupino wird er genannt – kein Koffein, ist dafür aber mit seinem nussigen Geschmack eine nachhaltige Alternative zum herkömmlichen Kaffee. Geröstet wird er in einer Privatrösterei in Aschaffenburg, bei niedriger Temperatur und mit langer Röstzeit. Passend zum Heißgetränk gibt es auch eine Lupinenschokolade mit zartbitterem Geschmack.

Auch Lupinenmehl gehört mit zum Sortiment. Um dieses herzustellen, hat die Familie in eine eigene Mühle investiert, die auch die sehr fettthaltige Lupine hervorragend mahlt. Einmal über den Trichter eingeführt, werden die Lupinensamen zunächst geschält, dann gemahlen. „Das Mehl ist besonders eiweißreich und kann als Ei-Ersatz beim Backen eingesetzt werden“, erklärt Klein. Vor Anfragen kann sich die Familie aktuell kaum retten. Genau wie der Kaffee hat das Mehl einen leicht nussigen Geschmack, ist zudem glutenfrei.

Seit 1985 wird der Hof der Kleins als Bioland-Betrieb geführt. Für die Familie ist es wichtig,



Die Nachfolge des Bioland-Hof der Familie Klein wird einmal Sohn Matthias antreten. Im Betrieb arbeitet er schon heute mit

Pflanzen auszusuchen, die mit den Klimaveränderungen zurechtkommen. „Und die Lupine ist eine Pflanze, die mit Trockenheit umgehen kann“, erklärt Iris Klein. Ihre Wurzeln gehen oft drei bis vier Meter in die Tiefe. Die krautartige Pflanze kann sich somit gut mit Wasser versorgen. Aber auch wenn die Lupine eine robuste Pflanze ist, macht sich doch die Trockenheit der letzten Jahre bemerkbar. „Dieses Jahr sind die Lupinen relativ klein, nur etwa 80 Zentimeter hoch. Normalerweise werden sie bis zu 1,50 Meter“, so die Expertin.

Damit die Lupine ertragreich angebaut werden kann, ist eine vielseitige Fruchtfolge notwendig – was bedeutet, dass mindestens sechs bis sieben Jahre vergehen müssen, bis wieder Lupinen auf einem Feld angebaut werden können. In der Zwischenzeit werde Getreide oder Gemüse auf der Ackerfläche kultiviert. Dies sei notwendig, damit die Lupinen gute Erträge bringen. Ansonsten riskiere man, dass die Pflanze an Lupinenwelke (einer Pilzkrankheit) erkrankt. Ausgesät werden die Pflanzen stets im April. Während des Sommers muss immer wieder Unkraut gejätet, der Boden gelockert werden. Wenn die Schoten dann richtig trocken und braun sind, wird gedroschen“, erklärt Klein. Zwei Tonnen Lupinen pro Hektar ernten die Kleins im Schnitt. Mittlerweile werden die Lupinen auch in Partnerbetrieben in der Region angebaut.

Mehr Infos zu den Lupinenprodukten und zum Hofladen der Familie unter lupinenkaffee.de



Neben dem Online-Versand verkauft Iris Klein die Lupinenprodukte auch im eigenen Hofladen. Aber es gibt dort nicht nur Lupinen. Auch unterschiedliche Getreidesorten, Gemüse und Obst gehören mit zum Sortiment.



Hier geht's
direkt
zum Erzeuger:



Dornröschens Prinz?
Ölmüller Jürgen
Krauth hat mit seinem
Geschäft gut lachen



Es war einmal...

Was mit diesen Worten beginnt, könnte wahrhaftig ein Märchen sein. Oder wie ließe sich die wundersame Geschichte der Ölmüller-Familie Krauth in Illingen sonst erzählen?

Bio-Musterregion ENZKREIS

Sie war eine der ersten Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg. Neben einer hohen Vielfalt an Agrarprodukten – von Getreide, Grünland und Streuobstwiesen bis hin zu Wald und Weinbau – spielt hier der Öko-Landbau eine vergleichsweise große Rolle.



Text: Heike Schillinger - Fotos: Michael Bode

So hatten wir uns Dornröschen wirklich nicht vorgestellt: öglänzendes Metall, simple Hydraulik, eine Bauart wie zu Kaisers Zeiten. Und mittendrin ein hochgewachsener Prinz, der den 100-jährigen Schlaf mit einem Kuss beendet hat. „Es waren nur 40 Jahre“, lacht Jürgen Krauth. „Und außerdem war es auch mein Vater, der unserer historischen Ölpresse von 1904 neues Leben eingehaucht hat. Zum Glück, muss man sagen.“

Der Vater, Ulrich Krauth, ist 72, als es ihn noch einmal in den Fingern juckt. 2002 will er sich und dem Rest der Familie beweisen, dass das, was da hinter verschlossenen Türen vor sich hin schlummert, noch funktioniert. Und dass er noch weiß, wie man die alte Dame bedient. 1962 hatte sein Vater Fritz den Betrieb der Ölmühle stillgelegt. „Als in den Nachkriegsjahren kein Schlafmohn mehr angebaut werden durfte, kam das Geschäft zum Erliegen“, erzählt Jürgen Krauth. Bis dahin kamen die Leute mit ihrer Rohware her, ließen sie verarbeiten, zahlten einen Presslohn und nahmen das Öl wieder mit. „Mein Opa hat bestimmt 70 bis 80 Prozent Mohn gepresst – fast jede Familie hatte damals ein eigenes Mohnfeld. Bis das Anbauverbot kam.“

Zurück ins Jahr 2002: Ulrich Krauth bekommt sein Dornröschen tatsächlich wieder zum Laufen, demonstriert seiner Frau, den drei Kindern und sechs Enkeln, was von den vier Ölmüller-Generationen vor ihm an Wissen weitergegeben wurde. Nur: Warum war die Ölpresse überhaupt so lange aufbewahrt worden? „Sie war schlicht zu groß, zu schwer und zu sperrig, um sie zu entsorgen. Der Platz war da, also wurde der Raum zur Rumpelkammer“, erzählt Jürgen Krauth. Eine mit enormer Anziehungskraft: Schon als Kind hatten ihn die breiten Transmissionsriemen, die öglänzenden hydraulischen Pressen und das Spezialwerkzeug fasziniert. Mit zunehmendem Interesse verfolgt er, wie sein Vater, tatkräftig unterstützt von Ehefrau Helga, die Ölgeschäfte wieder aufnimmt. Ein glücklicher Zufall will es, dass seine Eltern in einer Radiosendung von der Geschichte der Ölgewinnung erzählen. Als der Moderator fragt, was man denn heute zum Pressen vorbeibringen könne, denkt Ulrich Krauth spontan an Walnüsse. Und plötzlich laufen – oder wir sollten besser sagen: fließen – die Ölgeschäfte wieder.

„Jetzt muss ich Sie mal kurz allein lassen“, sagt Jürgen Krauth und verschwindet hinter einem Garagentor. Heraus kommt er mit 25-Kilo-Säcken. Bioland steht auf dem Etikett, Ölmühle Illingen. Und: Leinpellets. Hatten wir nicht gerade über Öl gesprochen? „Doch“, sagt der Ölmüller. „Aber bei uns gibt es keine Abfallprodukte – weder in der historischen Ölpresse noch hier in unserer modernen Schneckenpresse. Hier



Mitarbeiter Carl Bode schichtet Walnüsse in den Presszylinder (oben). Wer 10 bis 13 Kilogramm Walnusskerne abgibt, bekommt dafür rund acht Liter Öl (unten)



Wie die Illinger Bio-Öle entstehen, ist kein Geheimnis. Damit man seiner Schneckenpresse bei der Arbeit zusehen kann, hat Jürgen Krauth extra ein Fenster einbauen lassen



Ölmühle Illingen

Neben Bio-Ölen gibt es im Hofladen auch viele weitere Produkte: etwa Bio-Essige, Bio-Honig oder Walnussnudeln. Ein Besuch lohnt sich, auch um über die Schulter zu gucken. Mehr Infos: oelmuehle-illingen.de



Hier geht's direkt zum Erzeuger:



pressen wir gerade Leinsamen.“ Dabei entstehen als Nebenprodukt auch Pellets, also das, was von den gepressten Leinsamen übrig ist. Die Pellets enthalten noch acht bis neun Prozent des wertvollen Leinöls und werden von Jürgen Krauth vor allem über die Organisch-Biologische Erzeugergemeinschaft Hohenlohe (OBEG), einen Zusammenschluss mehrerer Bio-Landwirte vor Ort – an Bio-Bäckereien in Baden-Württemberg geliefert, die das dann zu Mehl verarbeiten. Ein kleiner Teil wird zudem als Zusatzfutter für Pferde verkauft.

So eine Schneckenpresse ist eher unscheinbar – kein Vergleich zur Ölpresse von 1904. Doch ihre Arbeit verrichtet sie stoisch, an sechs bis sieben Tagen die Woche, muss lediglich alle drei bis vier Stunden neu mit Saaten befüllt werden. So verarbeitet Krauth rund 23 Tonnen Lein sowie je vier Tonnen Hanf und Mohn pro Jahr. In Bio-Qualität, gewachsen, quasi vor der Haustüre.

Als der studierte Gesundheitswissenschaftler seinen Job als Projektleiter zwei Tage vor seinem 50. Geburtstag an den Nagel hängt, um als Öl-

müller die Geschäfte der Ölmühle Illingen weiter voranzutreiben, findet er nämlich zwölf Kilometer entfernt in Landwirt Frank Bäuerle einen wichtigen Mitstreiter in Sachen Bio. Noch heute baut Bäuerle für die Ölmühle mehrere Hektar Lein und Hanf an. Das Öl gewinnt Jürgen Krauth dann ausschließlich in Kaltpressung. „Wobei kalt bedeutet, dass die Auslaufemperatur die menschliche Körpertemperatur nicht überschreitet“, erklärt er. „Bei höheren Temperaturen geht es zwar schneller, es verändern sich aber die Eiweiße und das Fettsäuremuster, das Öl ist nicht mehr so wertvoll.“ Besonders bekannt ist die Ölmühle Illingen nach wie vor für das von Ulrich Krauth im Radio beworbene Walnussöl, das wie sein Mandel- und Haselnussöl in der historischen Presse gewonnen wird. „Walnüsse verarbeiten wir fast ausschließlich in Lohnpressung. Die Leute bringen uns 10 bis 13 Kilogramm gut getrocknete Walnusskerne und nehmen nach anderthalb Stunden rund acht Liter Öl mit nach Hause“, so Krauth. Die Walnusskerne werden kiloweise in einen Presszylinder eingeschichtet.

Immer wieder gehen Besucher der Ölmühle die Stufen zur historischen Presse nach unten und schauen einem der Mitarbeiter über die Schulter. Für Jürgen Krauth gehört dies wie selbstverständlich dazu: „Hier kann man immer zuschauen. Bei uns ist quasi jeden Tag gläserne Produktion“, sagt der Ölmüller lachend. Eigens dafür habe er ein Stück Wand am Produktionsraum ausgebrochen, um ein Fenster einzubauen. „Oder um es mal schwäbisch auszudrücken: Bei ons derf m'r seha, wo ebbes herkommt!“

Mehr Infos über die Ölmühle gibt es unter oelmuehle-illingen.de

Kleine Ölkunde

Aus der Region: Wenn Bio-Saaten und Bio-Nüsse aus Baden-Württemberg zu wertvollen Bio-Ölen verarbeitet werden, ist das besonders nachhaltig. Nur: Wie schmecken diese besonderen Öle? Und was lässt sich damit zubereiten?

BIO-HASELNUSSÖL



Aromatisch-nussig im Geschmack und voller Vitamine: Haselnussöl enthält etwa gleich viele einfach ungesättigte Fettsäuren wie Olivenöl, hinzu kommen zahlreiche Vitamine und Mineralien, etwa Vitamin E, Vitamin B, Mangan und Kalzium. Es sollte wie alle anderen hier vorgestellten Bio-Öle in der kalten Küche und nicht als Bratfett verwendet werden. Haselnussöl passt gut zu Salaten und Rohkost, verfeinert Obstsalate und Desserts, rundet Reisspeisen und Vollwertgerichte ab.

BIO-LEINÖL



Mit 56 Prozent enthält Leinöl mehr gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren als jedes andere Lebensmittel. Es wird vorwiegend als Naturheilmittel verwendet. Ein bis zwei Esslöffel pro Tag werden als Nahrungsergänzung empfohlen. Das Öl aus dem gelben Leinsamen schmeckt fein nussig und mild. Der schmackhafte Klassiker: Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl.

WALNUSSEKERNÖL



Es gehört zu den wertvollsten und teuersten Speiseölen überhaupt: das hellgelbe Walnusskernöl. Mit seinem besonders nussigen Geschmack passt es super zu Wurzel- und Blattsalaten – insbesondere zu Feldsalat – zu und frisch gekochtem Spargel. Aber auch Nudeln, Gemüse, Müsli oder Obstsalat werden mit ein paar Tropfen Walnusskernöl geschmacklich und gesundheitlich aufgewertet. Mit 16 Prozent Omega-3-Fettsäuren gehört es im Vergleich zu anderen Ölen zu den Spitzenreitern.

BIO-MOHNÖL



Früher war Schlafmohn hierzulande die wichtigste Ölpflanze – heute ist Mohnöl eine echte Rarität, die ausschließlich aus morphinfreiem Schlafmohn gewonnen wird. Das cholesterinsenkende Speiseöl verbindet einen milden Mohngeschmack mit nussigen Aromen und kann wie jedes andere Salatöl verwendet werden. Drei bis vier Esslöffel Mohnöl machen außerdem Hefe- und Strudelteige weich.

BIO-HANFÖL



Berauschend wirkt Hanföl nicht – denn der genehmigungspflichtige Anbau erlaubt ausschließlich Hanfsorten mit einem THC-Gehalt unter 0,2 Prozent –, dafür ist es gleichermaßen Feinschmecker- und Naturheilmittel. Mit seinem nussigen Geschmack eignet es sich super fürs Salatdressing, passt aber auch in den Haferbrei, ins Müsli oder zu Brotaufstrichen. Neben Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren enthält es 3 Prozent dreifach ungesättigte Gamma-Linolsäure – einzigartig!

Schon gewusst?!

Über die Bio-Musterregionen im Bio-Ländle könnte man noch so viel mehr erzählen. Ein paar spannende Fakten hätten wir aber am Ende doch noch ...

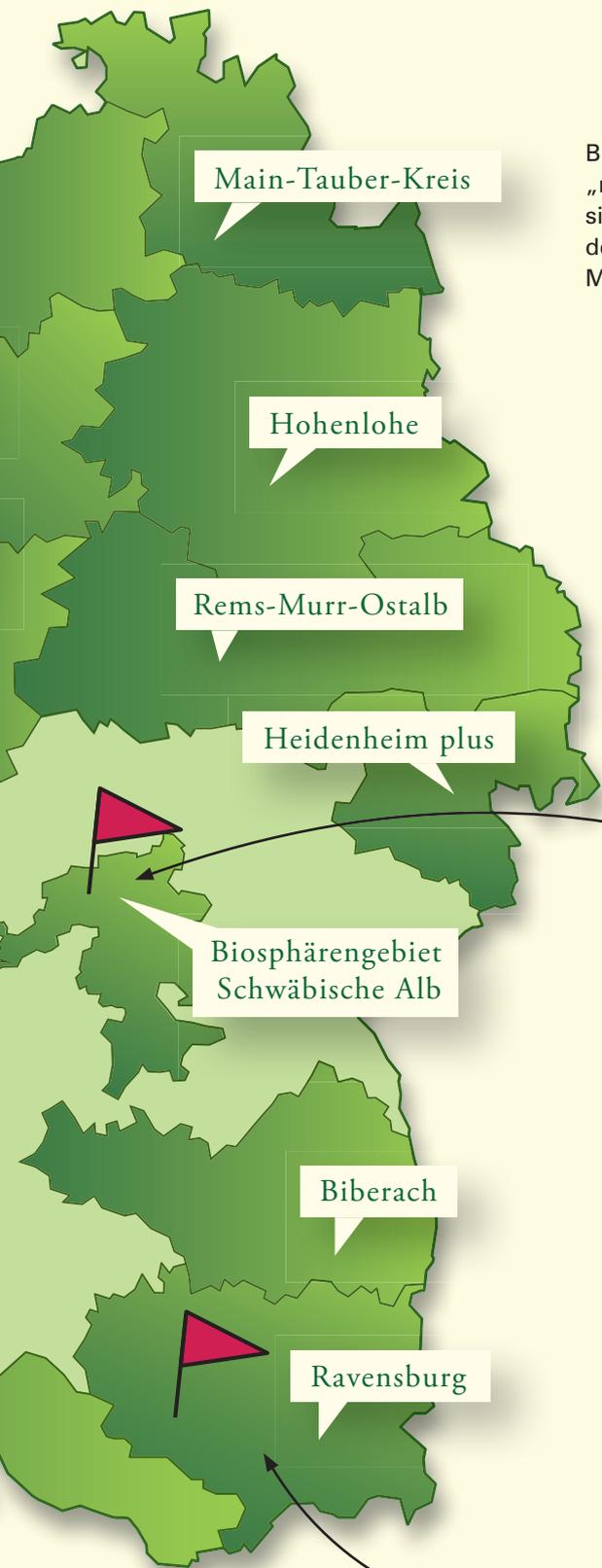


Grünkern

Eine Besonderheit der Bio-Musterregion Neckar Odenwald ist sein Grünkern. Er wird aus einer alten Dinkelsorte hergestellt, früh geerntet und speziell getrocknet. Ganz gleich, ob süß oder herzhaft – Grünkern ist eine besonders schmackhafte und gesunde Grundlage für eine Vielfalt an Gerichten. Ideen liefert ein Grünkern-Rezeptbuch aus der Bio-Musterregion, das hier erhältlich ist:

shop.buchen.de/sonstiges/hauptsache-gruenkern.html





Bio-Zucker aus Baden-Württemberg? Die regionale Erzeugergemeinschaft „rebio“ aus der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb hat sich auf die Herstellung von Bio-Zucker spezialisiert. Die Zuckerrüben werden unter Berücksichtigung strenger Richtlinien in der Region angebaut. Mit dem hochwertigen Bio-Produkt werden Getränke, Backwaren, Marmelade, Molkereiprodukte und vieles mehr versüßt.

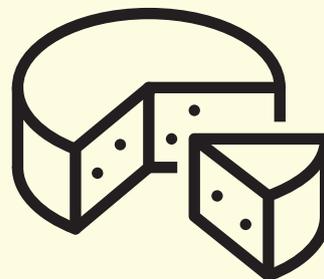
rebio.de/zucker



Der erste
Bio-Hartkäse
Deutschlands

...wurde in der Bio-Musterregion Ravensburg hergestellt. Im Jahr 1984 setzte die Käserei Bauhofer aus Kofeld damit neue Standards in der Bio-Käseherstellung.

bauhofer.net





Unsere App Natürlich von Daheim!

Alles auf einen Blick: Wo ist der nächste Hofladen, wo der nächste Metzger? Unsere kostenlose App hilft Ihnen dabei, regionale Produkte in Ihrer Nähe zu finden.



Das steckt alles drin:

- + Verkaufsstellen
- + Direktvermarkter
- + Veranstaltungshinweise
- + Restaurants
- + Ferienhöfe
- + Rezepte



Verfügbar im Apple App Store und Google Play Store

