

Bioländle

UNSERE BIO-MUSTERREGIONEN STELLEN SICH VOR



Mit Herz und Hand

Wir besuchen leidenschaftliche Produzenten, von der Kräutermanufaktur bis zur Schweinezucht

Nachhaltig & regional

Wie ökologische Landwirtschaft in Baden-Württemberg für alle Vorteile bringt

Das Leckere liegt so nah

Ob mit dem Rad, zu Fuß, über Wiesen und Felder bis in regionale Küchen: Begleiten Sie uns auf eine genussvolle Entdeckungsreise durch unsere Bio-Musterregionen!



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

EINS* auf die Rübe!



Gut für Sie, gut für die Region und gut fürs Klima. Das Land Baden-Württemberg fördert Bio-Landwirte – aber am Ende kommt es auch auf Sie an: Erst wenn in Ihrem Einkaufskorb regionale Bio-Produkte landen, unterstützen Sie die ökologische Landwirtschaft auch in Ihrer Region.

Das Biozeichen Baden-Württemberg gibt Orientierung. Es steht für kurze Transportwege und beste Bio-Qualität aus Baden-Württemberg. Garantiert!

*** Unser Biozeichen Baden-Württemberg kommt nur drauf, wenn's wirklich gut ist.**

Gleich reinklicken!

schmeck-den-sueden.de/einkaufen/zeichen



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leserinnen und Leser,

Baden-Württemberg ist reich ...

... an unterschiedlichen Landschaften, vielfältigen Naturräumen, tatkräftigen Menschen, innovativen Ideen und Strukturen, die gute Ideen Wirklichkeit werden lassen.

Unsere 14 Bio-Musterregionen sind dafür das beste Beispiel. Seit 2018 fördert und unterstützt das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz den Austausch und die Vernetzung in den Bio-Musterregionen und bündelt Tatkraft und Ideen! So können wir zum Beispiel die Erzeugung und Nachfrage nach regionalen Bio-Produkten miteinander verbinden. Gemeinsam entwickeln engagierte Menschen in diesen Regionen gute Ideen und setzen sie in Projekten um. Vielfältige und erstklassige regionale Bio-Lebensmittel aus den Bio-Musterregionen werden so erlebbar und zu einem echten Genuss!

Denn Qualität und Geschmack zeichnen unsere regionalen Bio-Produkte aus. Zudem trägt jeder Kauf regionaler Erzeugnisse dazu bei, regionale Wertschöpfungsketten zu stärken. Das schafft Arbeitsplätze, stärkt die Landwirtschaft vor Ort und ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz des Klimas und der Biodiversität.

Zahlreiche Veranstaltungen und Mitmachangebote richten sich an alle, die in den Bio-Musterregionen leben, arbeiten oder zu Besuch sind. Sie laden ein, diese kennenzulernen, teilzuhaben und aktiv mitzugestalten oder die regionalen Bio-Produkte einfach zu genießen. Damit fördern wir die gesamte Entwicklung ländlicher Räume und machen diese noch attraktiver und lebenswerter!

Entdecken Sie die Vielfalt toller Bio-Produkte aus Baden-Württemberg! Lernen Sie die Menschen hinter den Produkten und ihre Geschichten kennen. Gehen Sie selbst auf Entdeckungstour in den Bio-Musterregionen. Anregungen dazu finden Sie im aktuellen Heft in Ihren Händen.



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



Inhalt



6 Bio-Radtouren

In Ravensburg und Biberach schwingt sich unser Autor aufs Rad und taucht ein ins Landleben. Dabei entdeckt er Biohöfe und lokale Erzeuger entlang der Strecke, die mit Leidenschaft und Hingabe regionale Bio-Produkte herstellen

12 Der Weg zum Wein

Auf dem Heilbronner Weingut Schäfer-Heinrich, bekannt für exzellenten Bio-Wein, trifft sich die Familie Hieber zu einem Gespräch mit Minister Peter Hauk MdL

18 Rinder vom Bodensee

Die Initiative Grasrind ermöglicht männlichen Kälbern aus Bio-Betrieben eine artgerechte Aufzucht und vermarktet das Fleisch anschließend regional. So entsteht ein nachhaltiger Kreislauf, von dem alle profitieren

24 Mobile Schlachtung

Im Main-Tauber-Kreis ist eine mobile Alternative zum klassischen Schlachthof unterwegs, eine Gesetzesänderung auf Anregung von Experten aus Baden-Württemberg ermöglicht die Schlachtung vor Ort

28 Schweinezucht

Auf dem Bio-Hof der Familie Franz in Hohenlohe werden die beliebten Schwäbisch-Hällischen Schweine gezüchtet. Hier wachsen sie artgerecht auf, was ihren besonderen Geschmack und ihre Qualität ausmacht



32 Bio-Hochzeit

Die Scheunenwirtin in Heidenheim richtet unvergessliche Bio-Hochzeitsfeste inmitten rustikalem Charme und ländlicher Idylle aus

36 Jugendherberge

Jonas Kachel begeistert Kinder auf Klassenreise für Bio-Zutaten und zeigt ihnen, wie lecker nachhaltige Ernährung sein kann



Impressum

Bioländle 2025

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: 09-2024-210

Realisation:

Tietge GmbH, Offenburg
www.tietge.com

Redaktion:

Stephan Fuhrer, Heike Behrens,
Verena Vogt, Pascal Comes, Jana
Welle, Daniel Oliver Bachmann,
Annika Schubert

Grafik:

Stefan Hilberer, Jana
Vuckovic, Helena Schuwie,
Kristina Fischer

Titelbild:

Jigal Fichtner

Druck: Druckerei der JVA Bruchsal



40 Der Bauer & der Koch

Die Erfolgsgeschichte einer außergewöhnlichen Partnerschaft zwischen einem Biolandhof und einem Betriebsrestaurant

44 Community Kitchen

Im Freiburger Restaurant Isst Balance treffen regionale Bio-Zutaten auf authentisch asiatische Kochkunst und eine treue Gemeinschaft von Genießern, die Wert auf gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit legt

48 Hirse

Das Getreide der Familie Gay in Nöttingen wird mit einer eigens entwickelten Maschine geschält. Regionalmanagerin Ursula Waters hat dazu Rezepte mitgebracht, die den besonderen Geschmack des Getreides perfekt zur Geltung bringen

52 Kartoffeln

In der fruchtbaren Erde von Dettingen wachsen Kartoffeln von herausragender Qualität, die Küchenchef Markus Wieland direkt gegenüber in köstliche Bratkartoffeln verwandelt – ein echter Genuss!

57 Bio-Marken

Bei ErdmannHAUSER beherrscht man die Kunst, wertvolle Nährstoffe aus Getreide optimal verfügbar zu machen. Geschäftsführer Johannes Huober über die Herausforderungen als Bio-Unternehmer

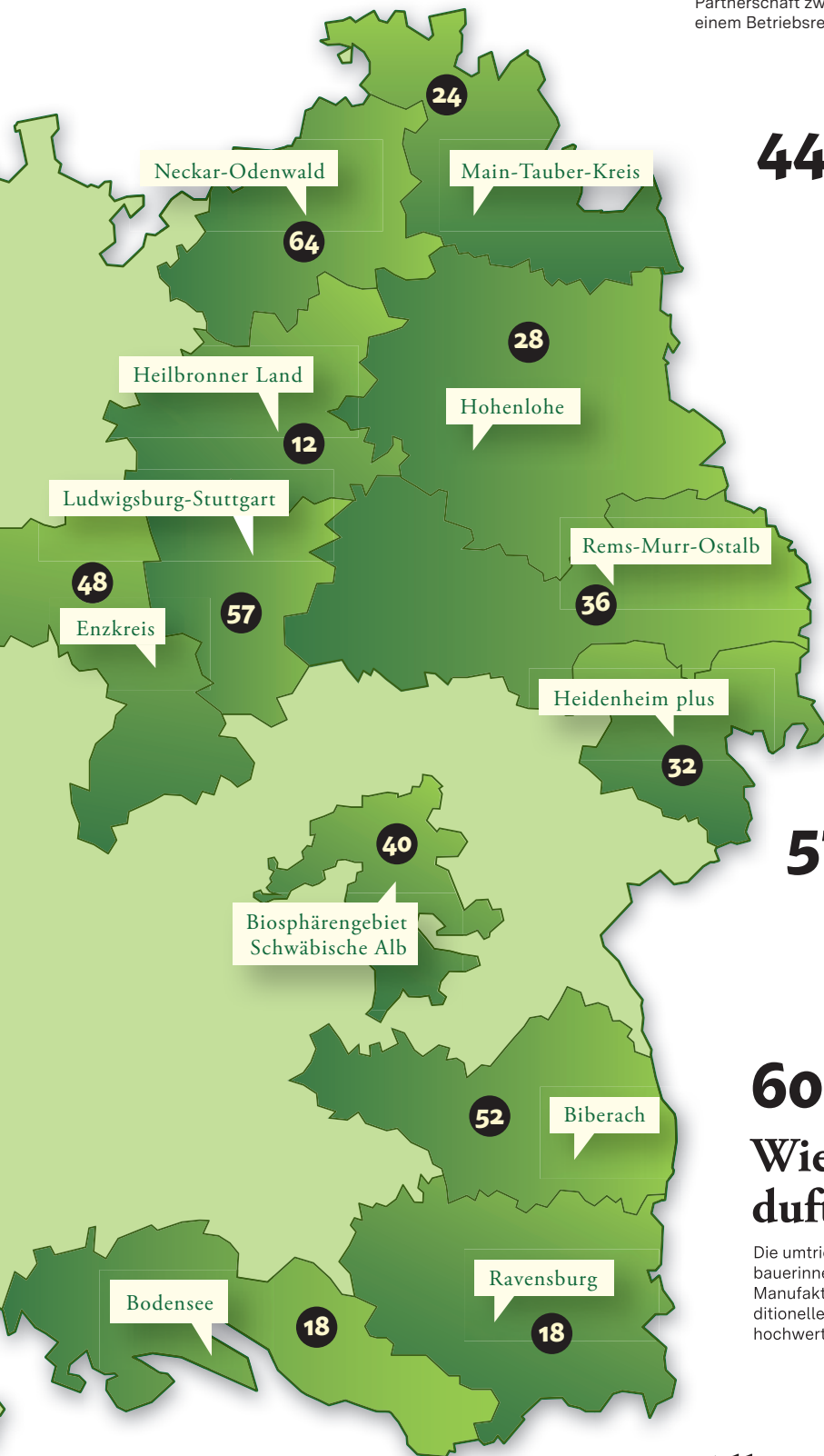
60 Wie das duftet ...

Die umtriebigen Anbauerinnen der Kräuterland Manufaktur stellen mit traditionellem Kräuterwissen hochwertige Bio-Tees her



Alles Honig 64

Der Bio-Imker Marcel Willared und seine fleißigen Bienchen



Strampeln, schmecken, staunen

Eine tolle Idee: Bio-Radrouten in Baden-Württemberg führen Radler von Bio-Hof zu Bio-Hof und bieten so die Chance, die ökologische Landwirtschaft im Ländle ganz nah zu erleben. Dass davon Auge und Gaumen gleichermaßen profitieren, hat unser Autor auf der Illertal-Route im Landkreis Biberach erfahren

Text: Harald Rudolf - Fotos: Michael Bode





Die Ziegen von Monika und Thomas Makary werden in einem Stall mit Auslauf mitten in Unteropfingen gehalten. Zusätzlich dürfen sie täglich zwei bis sechs Stunden auf der zwei Hektar großen Weide hinterm Haus grasen



Mit dem Rad das Bioländle entdecken – und dabei nicht nur die tolle Landschaft, sondern auch die Bio-Höfe der Region erleben und genießen. Eine schöne Idee, die immer mehr Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg in den vergangenen Jahren mit eigens konzipierten Touren auf den Weg gebracht haben. „Mit dem Projekt Bio-Radtouren sollen ausgewiesene Radtouren etabliert werden, um die Vorteile und Mehrwerte von Bio von der landwirtschaftlichen Produktion bis auf den Teller sichtbar und erlebbar zu machen“, so Hilde Straub, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Biberach. Dort gibt es fünf Touren, die auf rund 130 Kilometern zu 16 Höfen führen. Und zu deren Hofläden. Auf den Touren von Bio-Hof zu Bio-Hof gibt es nämlich nicht nur einiges zu bestaunen, sondern auch Köstlichkeiten zu probieren, zu genießen und einzupacken...

Was genau, das möchte ich heute auf der Illertal-Route im östlichen Teil des Landkreises Biberach erfahren. Mit knapp 40 Kilometern ist sie die längste der fünf Bio-Radrouten der Bio-Musterregion Biberach und führt an drei Bio-Höfen vorbei. Und sie ist flach wie ein Vesperbrett,

eine Tour zum Genießen eben. Die Illertal-Route sollte man übrigens nicht mit dem Iller-Radweg verwechseln. Der verläuft von Ulm nach Oberstdorf. Da ist nicht alles bio, aber er trifft die Illertal-Route bei Unteropfingen in Kirchdorf an der Iller. Da wird unsere letzte Station sein.

Im Bioländle radeln, bedeutet auch, unbekannte Landstriche kennenzulernen. Da die Illertal-Route ein Rundweg ist, kann überall eingestiegen werden. Wir fahren gegen die Sonne und starten in Bonlanden bei Erolzheim, nahe des Biohofs Willburger (*mehr dazu ab S. 52*), das den nördlichsten Punkt der Tour bildet. Was uns im Illertal gleich auffällt, sind die herrlichen Kirchen, manche mit Zwiebelturm. Wir sind in Oberschwaben, für manche ist das schon Allgäu. Fast jedes Dorf hat auch eine Kapelle. Das lockert die flache Landschaft auf, die zum Radfahren einlädt wie das satte Grün die Kühe zum Grasens. Schafherden am Straßenrand, Pferde auf weitläufigen Koppeln, mobile Hühnerställe, ein Geflügelhof. Und das serviert an einem herrlichen Spätsommertag mit Blick auf die Alpen! Von Frühling bis Herbst ist die Region wie geschaffen für ausgiebige Radtouren.



Von Bonlanden, wo ein Franziskanerinnen-Kloster thront, verläuft der Radweg Richtung Süden parallel zur Landstraße; eine kleine bewaldete Anhöhe rechter Hand, links fließt die Iller durch ein Waldstück. Wir fahren durch Berkheim und Illerbachen, wie Eichenberg und Bonlanden ein Ortsteil Berkheims, und sind in rund neun Kilometern in der Gemeinde Tannheim, die durch die Pfarrkirche Sankt Martin die nahe Grenze zum Unterallgäu erkennen lässt. Am südlichen Ortsende befindet sich das Wohnhaus des Reisch-



„Die flache Landschaft im Illertal lädt uns an diesem herrlichen Spätsommertag zum Radeln ein wie das satte Grün die Kühe zum Grasen.“

Harald Rudolf

Hofs im Erdbirnenweg 2. Hier gibt es keinen Hofladen, der Verkauf findet direkt an der Haustür statt.

„Bei uns kann man einfach klingeln“, sagt Anton Reisch, der mit seiner Frau Gabi und Sohn Ferdinand den Geflügelhof führt, seit 1997 ein Demeterbetrieb. Die Familie verkauft ihre Eier nicht nur an der Haustür; sie nutzt auch die Läden im Umkreis und steht donnerstags auf dem Tannheimer Markt. Neben Eiern haben sie den Tannheimer Biogockel im Angebot.

Ihr Geflügelhof liegt rund einen Kilometer südlich vom Wohnhaus entfernt. Dazu gehört auch ein Mobilstall, dort können die Hühner auf grünen Wiesen Frischluft tanken. Dieser wird regelmäßig versetzt, damit die Flächen nicht überweidet und Böden und Grundwasser geschont werden.

So viele Infos über Lebensmittelproduktion machen hungrig. Gelegenheiten zur Rast gibt es viele auf meiner Bio-Radtour. Beispielsweise auf dem Bänkle an der Abzweigung Kapellenweg. Einfach mal die Landschaft genießen!



Das Sortiment der Makarys umfasst auch große Laibe Ziegen-Hartkäse, die teils mit Kräutern, Pfeffer, Schwarzkümmel oder Wein veredelt werden

Nicht alle Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg haben bereits entwickelte Bio-Radtouren. Die Idee ist jedoch mit hoher Trittfrequenz auf dem Weg (*siehe Übersicht auf Seite 11*). Ravensburg hat vier Routen zu bieten, der Bodenseekreis hat kürzlich ebenfalls eigene Touren entwickelt. Auch die Biomusterregionen Heidenheim und Enzkreis bieten vergleichbare Angebote; in Hohenlohe gibt es wie im Vorjahr auch 2025 geführte E-Bike-Touren zu Bio-Höfen. Die Touren der Bio-Musterregionen Biberach und Ravensburg sind digitalisiert und auf Radfahr-Apps wie komoot oder outdooractive zu finden. Heidenheim hat mit der App Actionbound eine eigene Schnitzeljagd von Hof zu Hof entwickelt.

Zurück aufs Rad, ich stramble weiter durchs Illertal. Herrlich, dass alles so nah und flach ist, denke ich, als es ohne Anstrengung nach Osten über die Iller und weiter Richtung Norden geht. Mitten in

Unteropfingen gelangen wir zur Bio-Ziegenkäserei Illertal GbR von Monika und Thomas Makary. Früher hielten Monikas Eltern hier Kühe. Als das Ehepaar Makary den Hof übernahm und auf Ziegen umstellte – und direkt auf Bio – belieferten sie zunächst eine Landkäserei und entschlossen sich dann, ihren eigenen Käse herzustellen.

„Biobetrieb heißt Weidefläche“, sagt Thomas Makary. Zum Stall in Unteropfingen gehört ein Auslauf. Zusätzlich sind die Ziegen zwei bis sechs Stunden täglich auf der zwei Hektar großen Weide hinterm Haus. Von Mai bis November fressen sie Gras, dann Heu. Montags, mittwochs und freitags wird ab 5 Uhr morgens der Käse hergestellt.

Auf dem Memminger Wochenmarkt verkaufen sie ihr umfangreiches Sortiment aus Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse in verschiedenen Sorten, die zum Teil mit Kräutern, Pfeffer, Schwarz-

kümmel oder Wein veredelt werden. Kitz- und Jungziegenfleisch kommt jeden Frühling als ein weiteres Produkt dazu. Thomas Makary ist bei jeder Schlachtung seiner Tiere mit dabei.

Im Hofladen herrscht Selbstbedienung. An der Eingangstür fällt mir ein QR-Code ins Auge. Nach dem Scannen erhalten die Radlerinnen und Radler auf der Bio-Radtour alle wichtigen Informationen zum Betrieb. Eine niederschwellig Möglichkeit, um mehr über Biolandwirtschaft und das Leben der Tiere zu erfahren.

Fragen beantworten auch die Makarys. Für Führungen durch die Ställe und die Käserei sind sie immer zu haben. Der Camembert, den ich im Hofladen probieren kann, schmeckt einfach noch viel besser, weil ich weiß, wie er hergestellt wird. Da nehme ich mir gleich was für die Käseplatte zu Hause mit. Für mich geht das Konzept der Bio-Radtouren voll auf: Vom Hof auf die Gabel. So erhält die Land(wirt)schaft Gesichter und Geschichten...

Radtouren in den Bio-Musterregionen

Biberach

Die Touren sind auf der Tourenplaner-App Komoot zu finden. Ladet Euch die GPX-Datei herunter, so könnt Ihr Euch bequem mit einer Wander- oder Fahrrad-App navigieren lassen. An den Höfen gibt es Schilder und QR-Codes mit Infos und Quizfragen. Ein Einstieg ist an den empfohlenen Startpunkten oder überall auf den Rundtouren möglich.

1. Rottumtal-Route

Start: Kloster Ochsenhausen. Entdeckt vier Bio-Höfe: Hofgut Holland, Biohof Miller, Badhaus-5 und Bauernhof der Schads. Weitere Stopps lohnen sich am Anna- und Ziegelweiher.

Länge: 24 km

2. Heiligkreuztal-Route

Start: Kloster Heiligkreuztal. Hier erwarten Euch drei Bio-Höfe: Ziegenhof Ensmad, Biohof Schaut und Husarenhof der Familie Stehle. Unser Tipp: das Apfelbaumuseum in Wilflingen.

Länge: 24 km

3. Illertal-Route

Start: Kloster Bonlanden. Entdeckt in Unteroefingen den Ziegenhof der Familie Makary, in Tannheim den Geflügelhof Reisch und in Erolzheim den Biohof Willburger (Gemüseanbau).

Länge: 40 km

4. Ingoldinger-Route

Start: Am Lindenweiher bei Hochdorf. Auf der Strecke liegen das Hofgut Voggenreute mit Milchtankstelle und die Schiggenmühle mit ihren Kuhweiden. Weitere Highlights: die Schussenquelle und die Burgruine Schenkenburg.

Länge: 27 km

Bodensee

Von Überlingen und Konstanz bis ins beschauliche Deggenhausertal: In der Region sind im Herbst 2024 fünf abwechslungsreiche Radrouten zu insgesamt 10 Bio-Betrieben entwickelt worden, die auch eigens beschildert werden sollen.

Länge: 23 bis 52 Kilometer lang

Enzkreis

Auf zwei Radschnitzeljagd-Routen kann man die Region und ihre Biohöfe entdecken. Auf den Touren sucht Ihr nach Stationsschildern mit Hinweisen zum nächsten Wegpunkt und Teilen eines Geheimcodes.

1. Stall-Radeln

Start: S-Bahn-Haltestelle Ölbronn-Dürrn. Eine kurze, familienfreundliche Route mit nur 120 Höhenmetern.

Länge: 11 km

2. Komm auf den Genuss

Start: S-Bahn-Haltestelle Niefern. Auf dieser Tour entdeckt Ihr die Biohöfe im Heckengäu.

Länge: 30 km

Heidenheim

Im Landkreis gab es bereits geführte Radtouren zu Biohöfen, eine digitale Schnitzeljagd zu den UN-Nachhaltigkeitszielen kann eigenständig nachgefahren werden. Wer mitmachen will, lädt die App Actionbound herunter und folgt der Beschilderung „Heimattage-Radtour“. Daneben erfahren sie einiges über regionale Bio-Produzenten und die Vorteile ökologischer Erzeugung.

Start: Die Radtour beginnt am Bahnhof Neresheim, der Einstieg ist aber grundsätzlich überall möglich. Die Tour führt über den Härtsfeldsee, Dischingen und Nattheim.

Länge: 33,5 km

Ravensburg

Alle Touren sind Rundtouren. Die Navigation erfolgt über outdooractive. Eine Wegebeschilderung gibt es nicht, dafür aber informieren Infotafeln an den Stationen über die Besonderheiten der einzelnen Betriebe.

1. Bad Waldsee-Wolfegg-Bergatreute

Start: Bahnhof Bad Waldsee.

Als Stationen warten auf Radfahrer die Urbach-Imkerei, Wildblumen in Molpertshaus, der Hof Poppenhaus (Kühe, Dinkel) und der Ährenhof in Giesenweiler mit seiner solidarischen Landwirtschaft mit Gemüsebau und Rindern.

Länge: 31 km

2. Leutkirch im Allgäu

Start: Bahnhof Leutkirch. Mit der Staudengärtnerei AllgäuStauden, dem Demeter-Hof Weipo, der Allgäuer Genussmanufaktur und der Bio-Brauerei Härle (samt Brauereigasthof Mohren).

Länge: 27 km

3. Karsee-Leupolz

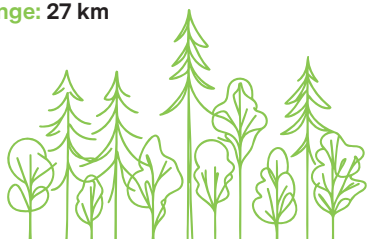
Start: Starten kann man an der Turnhalle in Karsee. Die Radtour bietet neben der typischen Allgäuer Landschaft mit Aussicht auf die Alpen auch einen Einblick in gleich drei Bio-Bauernhöfe mit Milchkühen: Biohof Fäßler, Biohof Sigg und Biohof Haller.

Länge: 16 km

4. Amtzell-Bodnegg-Hannover

Start: Kirche Amtzell. Die Tour führt zum Hofcafé des Biohofs Abler, zur Bio-VAUDE-Kantine Mittagsspitze, zum Hofladen Pfluger, zur Käserei Bauhofer und zur Adrian Manufaktur (Essig und Öle).

Länge: 34 km



Alle Infos gibt es auf den jeweiligen Seiten der Bio-Musterregionen: [bio-musterregionen-bw.de](https://www.bio-musterregionen-bw.de)





Der Weg zum Wein

Gedankenaustausch mit Aussicht: Das Weingut Schäfer-Heinrich in Heilbronn setzt seit mehr als 34 Jahren auf nachhaltigen ökologischen Weinbau. Während der Weinlese trifft sich die Familie mit Landwirtschaftsminister Peter Hauk MdL – zum Fachsimpeln ...

Text: Heike Behrens **Fotos:** Jigal Fichtner, Jasmin Fehninger



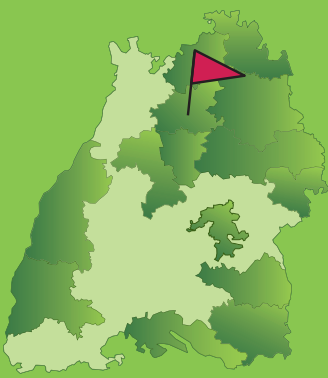
Eigentlich ist die Zeit bei Winzern im frühen Herbst ja eher knapp bemessen. Schließlich ist Weinlese, und auch für die Hiebers gibt es in diesen Tagen kein Halten mehr. Die Familie verteilt sich dann, jeder mit einer Schere in der Hand, über die Rebhänge hoch über Heilbronn. Doch an diesem Nachmittag machen Elke und Andreas Hieber zusammen mit Sohn Lars mal eine Pause. Ausnahmsweise. Schließlich haben sie einen Gast aus Stuttgart zu Besuch: Peter Hauk MdL, der Minister aus dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, ist auf einen Spaziergang in den Weinberg gekommen, um sich bei den Winzern einen Eindruck zu verschaffen, wie sich der Bio-Weinbau im Ländle immer weiterentwickelt. Schließ-

lich ist der ökologische Weinbau in der baden-württembergischen Landwirtschaft längst ein wichtiges Standbein. Dass der Minister am Ende auch mal am Weinschlotzen darf, wie man im Südwesten so schön sagt – Ehrensache! Aber erstmal muss natürlich noch der Weinberg inspiziert werden...

Der traditionsreiche Betrieb Schäfer-Heinrich im Heilbronner Letten gehört zu den Vorreitern im Öko-Weinbau Baden-Württembergs. Die Hiebers stellten bereits früh auf ökologische Bewirtschaftung um. „Wir wollten gesünder arbeiten, ohne synthetische Pflanzenschutzmittel“, erinnert sich Andreas Hieber. Und so entschied das Paar 1990, den Betrieb Schritt für Schritt ökologisch auszurichten. Doch

Klar: Qualität und Vielfalt der Weine sollten darunter nicht leiden, so die Prämisse. Im Laufe der Jahre hat das Weingut so eine Vielfalt an Sorten angebaut – vom traditionellen Riesling bis zu pilzresistenten Neuzüchtungen (PIWIs), die besonders robust gegen Krankheiten wie den falschen Mehltau sind. „Diese Pilzkrankheit gehört zu den größten Herausforderungen im Bio-Weinbau“, sagt Hieber. Deshalb setze die Familie sehr dosiert Kupfer ein, erklärt der Winzer seinem interessierten Gast – „in homöopathischen Dosen“, wie er es nennt.

Der Trester landet nach der Produktion dann wieder im Weinberg und dient als Dünger. „Man gibt zurück, was man nimmt“, sagt Andreas Hieber. So wird



Bio-Musterregion HEILBRONNER LAND

Auf 1200 Quadratkilometern spiegelt sich die **ganze Vielfalt Baden-Württembergs** wider: Einer starken Wirtschaftsregion steht eine reizvolle, fruchtbare Landschaft mit Weinbergen, Wäldern und weiten Hochebenen gegenüber. Das Heilbronner Land gilt als Zentrum des württembergischen Weinbaus – begünstigt durch beste Böden und ein mildes Klima. Hier ist der Bio-Weinbau im Aufbruch. Die Vielfalt und Schönheit der Region machen sie zu einem begehrten Ziel für Weinliebhaber und Touristen gleichermaßen.

Das Heilbronner Weindorf ...

... im September ist ein Highlight, wo die Tradition des Weinbaus auf modernen, nachhaltigen Genuss trifft. Auf dem Marktplatz präsentieren das ökologische Weingut Schäfer-Heinrich und das Ökoweingut Stutz gemeinsam mit den Lauffener Weingärtnern und den Weingärtnern vom Stromberg-Zabergäu gemeinsam ihre zertifizierten Weine. Die Holzfassade des Standes und das begrünte Dach, das abends stimmungsvoll beleuchtet wird, fügen sich dabei harmonisch in das historische Ambiente des Heilbronner Rathauses ein.

um **28%**

ist die Fläche, auf denen in Württemberg **Piwi-Rebsorten** angebaut werden, in den vergangenen drei Jahren gestiegen

Hier gibt's
noch mehr
Infos



auch das Bodenleben gefördert, das am Ende wiederum für die Qualität des Weins sorgen wird. So oder so ist der Boden in dieser Region von besonderer Güte, erklärt der Winzer. „Unsere Lemberger-Reben stehen auf mineralhaltigem Keuperverwitterungsboden, der Wasser gut speichert und schnell Wärme aufnimmt.“ Für den Weinbau, gerade für den biologischen, seien das ideale Voraussetzungen.

Der Weinberg duftet nach Kräutern.

Zwischen den Reben, durch die die Gruppe gerade hindurchspaziert, sprießt eine vielfältige Begrünung aus Klee, Malve, Schafgarbe und anderen Pflanzen, die den Boden bereichern und Nützlingen Schutz bieten. Diese natürliche Vielfalt hilft, Schädlinge zu kontrollieren, und erhält ein gesundes Ökosystem. „Wir schaffen ein langes Blühfenster, damit Nützlinge möglichst lange Nahrung und Lebensraum finden“, erklärt der Winzer dem Minister. Die fleißigen Helfer halten dann Schädlinge in Schach und sorgen dafür, dass die Reben gesund gedeihen. „Der ökologische Weinbau fördert die Biodiversität durch Begrünungsmaßnahmen und den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel“, weiß auch Minister Peter Hauk MdL und erzählt von der Verwirrmethode, die erfolgreich zur Bekämpfung des Traubenwicklers eingesetzt wird. Die kennen die Hiebers natürlich auch.

Man fachsimpelt an diesem Nachmittag, der nicht nur für den Minister eine kleine Verschnaufpause im Alltag der Landespolitik ist, sondern auch für die Hiebers. Ob sie danach noch weiterarbeiten werden, will der Minister wissen. „Aber klar, die Tage in der Weinlese sind lang“,



berichtet Elke Hieber. Der Klimawandel stelle auch das Weingut Schäfer-Heinrich vor neue Herausforderungen. „Der Lemberger verträgt die Sonne gut, der Trollinger hingegen gar nicht – der kriegt sofort Sonnenbrand“, erzählt Andreas Hieber. Wichtig ist die Laubwand: „Wir wollen so viel Sonne wie möglich einfangen. Mit einer hohen, lockeren Laubwand bekomme ich viel Energie in die Trauben und sie reifen schön aus, während sie gleichzeitig etwas Schatten haben.“ Mit den richtigen Sorten und nachhaltigen Anbaumethoden komme man aber gut zurecht. „Unser Ziel ist es, die Weine so naturnah wie möglich zu erzeugen und dabei höchste Qualität zu bieten“, sagen die Hiebers.



Auf dem Weingut Schäfer-Heinrich arbeiten mittlerweile mehrere Generationen Hand in Hand. Sohn Lars bringt mit neuen Ideen frischen Wind in den Betrieb, während Tochter Sarah als Önologin ihr Wissen einbringt

„Unser Ziel ist es, die Weine so naturnah wie möglich zu produzieren und gleichzeitig höchste Qualität zu bieten.“

Andreas Hieber Winzer





Lars Hieber ist ausgebildeter Winzer und arbeitet mit seinem Vater im Betrieb. Mit Erfahrung und Innovation ergänzen sich die beiden Generationen

Wichtig ist der Familie auch, die eigene Arbeit transparent zu machen. Und so können Gäste des Weinguts, das seine Weine weitestgehend selbst vermarktet, nicht nur probieren, sondern auch beim Geocaching durch die Weinberge streifen oder ein Weinpicknick mitten in den Reben genießen. „Wir wollen unseren Kunden zeigen, wo unser Produkt herkommt und was ökologischer Weinbau wirklich bedeutet“, erklärt Andreas Hieber. Dabei kommen die Hiebers auch direkt mit den Kunden ins Gespräch und erhalten so wertvolles Feedback.

„Wir geben uns viel Mühe, sind manchmal vielleicht sogar etwas pedantisch – aber genau das bringt die Qualität hervor“, sagt Sohn Lars, ausgebildeter Winzer und Önologe, der in den Betrieb eingestiegen ist und weite Bereiche des Weinausbaus und der Vermarktung übernommen hat. Sohn Florian hat dagegen Volkswirtschaft studiert und lebt in Bonn. „Aber im Herbst, wenn das Weinfest ansteht,

dann kommt er für zehn Tage nach Heilbronn, eröffnet das Weindorf und übernimmt die Leitung am Ökoweinstand“, erzählt der Papa stolz. Der Stand wird gemeinsam von mehreren Württemberger Weingärtnergenossenschaften und Weingütern betrieben. Darin präsentieren sich auf dem Marktplatz fünf Pioniere des Ökoweinbaus. Im vergangenen Jahr wurde der Ökoweinstand zum schönsten Stand des Heilbronner Weindorfs gewählt.

Der Spaziergang endet dann mit dem versprochenen Probiergläsle. Und welche Sorte darf's sein? „Warum nicht ein Lemberger, auf den können wir in Baden-Württemberg stolz sein“, findet Minister Peter Hauk MdL. Und nicht nur auf den. Der Weinbau hat eine lange Tradition und gehört zur Kultur im Ländle. Dies zeigt in bester Weise ein Betrieb wie das Weingut Schäfer-Heinrich.

Weitere Infos: www.schaefer-heinrich.de

„Das Potenzial wächst weiter“



Unterstützt die Branche
im Land: Peter Hauk MdL

Wie es um den Bio-Wein im Ländle steht und mit welchen Maßnahmen die Politik den Anbau unterstützt, erzählt der zuständige Minister Peter Hauk MdL im Interview – und verrät uns noch, welchen Wein er am liebsten trinkt...

Herr Hauk, welchen Stellenwert hat der ökologische Weinbau in Baden-Württemberg?

Der Weinbau ist ein bedeutender Bestandteil unserer Kulturlandschaft. Aktuell liegt der Anteil ökologisch bewirtschafteter Fläche bei etwa sechs Prozent, da gibt es noch viel Potenzial nach oben. Besonders herausfordernd ist der Pflanzenschutz in feuchten Jahren. Ohne geeignete Pflanzenschutzmittel ist es nicht möglich, daher arbeiten wir intensiv daran, die Auswahl an alternativen Wirkstoffen zu erweitern.

Welche Maßnahmen plant das Land, um den Bio-Weinbau zu fördern?

Wir unterstützen unter anderem die Züchtung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten, fördern ihre Anpflanzung in der Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen mit einer Erhöhung des Fördersatzes um 1000 Euro pro Hektar und bieten über das Agrarumweltprogramm finanzielle Unterstützung für die Umstellung auf Bio-Weinbau und dessen Beibehaltung. Zudem führen unsere Landesanstalten wissenschaftliche Versuche durch, um den Einsatz von biologischen Pflanzenschutzmitteln zu optimieren.

Welche Herausforderungen sehen Sie aktuell im ökologischen Weinbau?
Im Ökoweinbau dürfen keine chemisch-

„Der Weinbau ist ein wichtiger Bestandteil unserer Kulturlandschaft und der ökologisch bewirtschaftete Anteil wächst stetig“

Peter Hauk MdL Landwirtschaftsminister

synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel eingesetzt werden, deshalb sind pflanzenschutzwirksame Naturstoffe für den ökologischen Weinbau von entscheidender Bedeutung. Wichtig ist es deshalb, den Naturstoff Kaliumphosphonat für den ökologischen Weinbau wieder verfügbar zu machen. Hier setzen wir uns seit Jahren in Brüssel für Zulassungen ein. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten sind für eine Zukunft des nachhaltigen Weinbaus unerlässlich. Hier züchtet das Land an seinen beiden Landesanstalten und unterstützt die Verbreitung von der Anpflanzung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung. Auch die Verbindung von Landwirtschaft und Tourismus bietet großes Potenzial, um den regionalen Weinabsatz zu stärken.

Wie kann der ökologische Weinbau zur Stärkung des ländlichen Raums beitragen?

Zukunftsfähige Betriebe sind der Schlüssel für lebendige ländliche Räume. Weinbaubetriebe spielen hier eine zentrale Rolle. Sie schaffen Arbeitsplätze, betreiben Besenwirtschaften und Vinotheken und stärken durch Hofläden die Bindung zur Region. Weinberge sind nicht nur ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, sondern auch beliebte Ziele für Spaziergänge, und tragen zur Biodiversität bei. Kleinbäuerliche Strukturen und Handarbeitslagen stellen jedoch Herausforderungen dar, die kreative Lösungen erfordern, wie beispielsweise das Steillagenkollektiv im Lembergerland zeigt. Bio ist schon heute ein wichtiges Kriterium für viele Konsumenten.

Welchen Wein trinken Sie persönlich am liebsten?

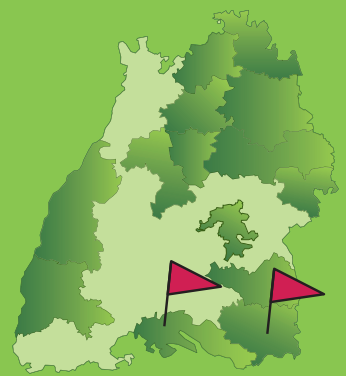
Ich bevorzuge die Weine der Region, in der ich mich gerade aufhalte. Baden-Württemberg hat eine großartige Vielfalt hervorragender Weine zu bieten. Mit dem Konsum regionaler Weine unterstützen wir direkt unsere Weinbaugebiete und ihre Entwicklung. Dabei ist es immer wieder spannend, neue Weine zu entdecken und sich überraschen zu lassen.



Alles im --- grünen Bereich

Die Initiative Grasrind vom Bodensee fördert den Erhalt von Grünland und sorgt dafür, dass die Rinder ein möglichst artgerechtes Leben führen. Davon profitieren wir letztendlich alle...

Text: Heike Behrens



Bio-Musterregion RAVENSBURG

Im Landkreis **Ravensburg** spielt der Ökolandbau eine entscheidende Rolle. Mit rund 445 Biobetrieben, die 16,6 Prozent aller Betriebe im Landkreis ausmachen (Stand 2023), nimmt Ravensburg eine Spitzenposition unter den Landkreisen Baden-Württembergs ein. Die Bio-Musterregion erstreckt sich über den gesamten Landkreis Ravensburg sowie die drei Bodenseekreisgemeinden Meckenbeuren, Neukirch und Tett nang

Bio-Musterregion BODENSEE

Auch die Bio-Musterregion **Bodensee**, die die Landkreise Konstanz und Bodenseekreis umfasst, fungiert als Vorbild für erfolgreiche ökologische Landwirtschaft. Zahlreiche Bio-Betriebe leisten einen wertvollen Beitrag zur Landschaftspflege, zum Arten- und Naturschutz sowie zur Produktion hochwertiger Lebensmittel.

rund **184**

Bio-Betriebe wirtschaften im **Bodenseekreis**

bei **15,8 %**

liegt der Anteil an Bio-Rindern im Landkreis **Ravensburg**, der auch den größten Rinderbestand in ganz Baden-Württemberg aufweist (Quelle: Statistisches Landesamt Baden-Württemberg)

Hier gibt's
noch mehr
Infos



Rinder auf saftigen Weiden – ein Bild, das für viele eine ländliche Idylle verkörpert. Doch die Realität sieht oft anders aus: Viele männliche Kälber, die in der Milchproduktion keine Verwendung finden, werden weit transportiert und in Mastbetrieben aufgezogen. Die Initiative „Grasrind vom Bodensee“ möchte das ändern. Gegründet von regionalen Bio-Landwirtinnen und -Landwirten, Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben, setzt sie sich dafür ein, dass die Kälber in ihrer Heimat bleiben, nachhaltig aufgezogen und zu mindestens 80 Prozent mit Gras gefüttert werden. Das Ergebnis: eine artgerechte Tierhaltung, die die Region stärkt und das Fleisch hochwertiger macht – ein Gewinn für alle Beteiligten.

Alles beginnt auf den Höfen der Region, wo teilweise seit Generationen nachhaltige Landwirtschaft betrieben wird – so wie auf dem Naturland-Hof Renz in Wangen im Allgäu. Damit die Kühe überhaupt Milch geben, müssen sie regelmäßig Kälber zur Welt bringen. Diese wachsen auf dem Hof in Gruppen auf und werden mit Muttermilch, Getreideschrot und Mineralstoffen versorgt. Ab einem Alter von etwa drei Monaten dürfen die Tiere auf die Weide – wo sie, wie im Grasrind-Projekt gefordert, überwiegend Gras fressen. „Unsere Kälber trinken in den ersten Monaten bis zu 800 Liter Milch“, erklärt Marcel Renz, der mit seinem Sohn Benedikt den Hof betreibt. Danach verbringen die Rinder zwei Sommer auf der Weide, bevor sie geschlachtet und als Grasrinder vermarktet werden.

Diese Form der Tierhaltung kommt aber nicht nur den Rindern, sondern letztlich auch dem Verbraucher zugute – davon ist Matthias Minister, Mitgründer von Grasrind vom Bodensee, überzeugt. „Die kurzen Wege und die artgerechte Haltung wirken sich direkt auf die Fleischqualität aus“, so der Geschäftsführer der Marke Fairfleisch, die Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung zerlegt

und vertreibt. Kurze Transportwege und eine möglichst stressfreie Schlachtung in handwerklichen Betrieben in der Region tragen dazu bei, Aspekten der Nachhaltigkeit und Ethik bei der Fleischproduktion gerecht zu werden. „Das Grasrind-Fleisch reift zwei Wochen, ist fein marmoriert, saftig und aromatisch – ein echter Genuss.“

Aktuell werden im Rahmen des Grasrind-Projekts etwa drei Rinder pro Woche verarbeitet. Das ergibt fast 700 Kilogramm Fleisch – genug für 4000 Mahlzeiten. Minister sieht großes Potenzial darin, Rinder sowohl an Restaurants als auch an Kantinen und Mensen zu vermarkten. Während in der gehobenen Gastronomie Filet und Roastbeef gefragt seien, nehme die Standardküche Rinderbraten oder Steak, und die Gemeinschaftsverpflegung – wie etwa Kantinen und Kitas – greife zu eher günstigen Produkten wie Hackfleisch und Gulasch. „So verwerten wir das ganze Tier, das ist uns wichtig“, betont Minister.

Ein wichtiger Partner in diesem Netzwerk ist etwa Jürgen Miller, Bereichsleiter Verpflegung und Catering bei der KBZO-Stiftung in Weingarten, die täglich bis zu 1300 Mahlzeiten zubereitet. Auch bei ihm kommt Grasrind auf den Tisch. „Wir kennzeichnen das Fleisch, und viele Gäste nehmen das bewusst wahr“, so Miller. Dabei gehe es um weit mehr als nur Geschmack: „Wir haben die Chance, schon bei den Jüngsten ein Bewusstsein für nachhaltige Ernährung und Tierwohl zu schaffen.“

Um dieses Bewusstsein auch bei Küchenleitungen zu schärfen, sind Zerlegeseminare ein weiteres zentrales Element der Grasrind-Initiative. In den Kursen lernen die Küchenprofis den gesamten Prozess von der Fütterung der Tiere bis hin zur Verarbeitung des Fleisches kennen. „Viele Köche erzählen uns, dass sie in ihrer Ausbildung wenig über Fleisch gelernt haben“, erklärt Matthias Minister. „Bei uns sehen sie, wie man auch weniger gefragte Teile hochwertig verwertet – und damit letztlich auch wirtschaftlicher arbeitet.“

i

Naturland-Hof Renz

Der Familienbetrieb betreibt ökologische Milchviehhaltung nach Naturland-Richtlinien in Wangen im Allgäu. Auf rund 130 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche grasen hier 200 Milchkühe, die jährlich etwa 1,3 Millionen Liter Milch geben.



Die Kälber der Grasrind-Initiative wachsen in kleinen Gruppen auf und bekommen mindestens drei Monate Muttermilch



Zwei Generationen bewirtschaften den Naturland-Hof Renz: Edith und Marcel Renz sowie Petra und Benedikt Renz (mit Töchterchen Ida, v.l.)

„Das Grasrind reift zwei Wochen lang, ist fein marmoriert, saftig und aromatisch. Alle Stücke werden verarbeitet.“

Matthias Minister, Fairfleisch

Auch die Vorteile der Grasfütterung für Klima und Umwelt werden bei den Seminaren erläutert. „Das Prinzip dahinter nennt sich ‚Feed no Food‘“, erklärt Katharina Eckel, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Ravensburg. „Das steht für eine klimafreundliche Weidehaltung, bei der die Tiere keine Futtermittel bekommen, die auch für Menschen geeignet wären.“ Diese Form der Fütterung schont wertvolle Ressourcen: Die Haltung jedes Grasrinds sichert den Angaben der Initiative zufolge den Erhalt von rund 5000 Quadratmetern Grünland in der Region Bodensee. Das fördert auch die Biodiversität und trägt dazu bei, dass mehr CO₂ im Boden gespeichert wird als bei Bewirtschaftung ohne Weidehaltung, so Eckel. Ihre Kollegin Lucile Huguët, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Bodensee, schätzt an der Initiative vor allem, dass das Thema der Bruderkälber „nun endlich eine praxisnahe Lösung gefunden hat“. Grasrind vom Bodensee sei für sie ein Beispiel dafür, wie regionale Wertschöpfungsketten funktionieren können. „Die Partner stehen im engen Austausch, damit diese Wertschöpfung von der Weide bis zum Konsumenten gelingt.“

Um das Projekt weiter zu fördern, erhielt Grasrind vom Bodensee kürzlich eine Förderung durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau für einen Bio-Wertschöpfungskettenmanager. Damit wurde eine Personalstelle bewilligt, die sich seit Oktober um den Vertrieb und die Kundenakquise kümmert. „So wird unser Projekt in der Region hoffentlich bald noch viel bekannter“, sagt Matthias Minister. Zusätzlich gibt es bereits eine Warteliste von landwirtschaftlichen Betrieben, die gerne dem Projekt beitreten möchten. „Beim Nachschub gibt es also kein Problem“, fügt Minister hinzu, „aber natürlich werden wir auch weiterhin darauf achten, unsere hohen Standards einzuhalten“.

Weitere Infos: www.bodensee-grasrind.de



Foto: Fairfleisch

Matthias Minister vermarktet das Fleisch der Grasrinder in seinem Unternehmen Fairfleisch. Am Ende landet es bei regionalen Gastronomen auf dem Teller

i

Fairfleisch

Das Radolfzeller Unternehmen hat sich auf eine nachhaltige und faire Fleischproduktion spezialisiert. Fairfleisch arbeitet mit regionalen Bauern zusammen, die ihre Tiere artgerecht halten, und setzt auf eine stressfreie Schlachtung, um eine hohe Fleischqualität zu gewährleisten. Die Marke bietet Transparenz über die gesamte Wertschöpfungskette und zahlt den Landwirten faire Preise. Mehr Infos: www.fairfleisch.de



Foto: Jasmin Fehninger

Foto: Hof Renz; Fairfleisch; Dimitri Dell

Alles an einem Ort

Eine Gesetzesänderung auf Anregung von Experten aus Baden-Württemberg ermöglicht eine Schlachtung vor Ort und ohne Lebendtransport. Damit bekommen Landwirte neue Chancen der Vermarktung. Im Main-Tauber-Kreis hat man direkt losgelegt...

Text: Pascal Cames - **Fotos:** Daniel Schoenen

Landschaften verändern sich. Standen hier im Main-Tauber-Kreis vor 12000 Jahren noch übergroße Elefanten und Wollnashörner im Riesenfarn, so dominierte vor gut 120 Jahren der Weinbau, der mit der Reblaus schließlich verschwand. Heute grasen Wagyu und andere Rinder auf der „Ebene“ genannten Hochfläche über Rüsselhausen. Aber nicht alleine das ist das Besondere. Jedes Rinderleben wird dort enden, wo das Tier tagtäglich gegrast hat. Die prächtigen schwarzen Rinder werden nie ein Schlachthaus sehen, auch der Transport bleibt ihnen erspart. Diese Tiere werden im Stall oder auf dem Hof mit dem Bolzenschuss getötet. Anderswo wird der Weideschuss praktiziert.

Dass das möglich ist, hängt mit einer Gesetzesänderung zusammen. Laut der Erweiterung der „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ ist es möglich, Rinder und Schweine im Haltungsbetrieb zu schlachten. Diese Änderung greift seit 2021. Kürzlich wurde die Regelung auf Schafe und Ziegen erweitert. Schon ein Jahr später initiierte die Bio-Musterregion Main-Tauber-Kreis ein Treffen von interessierten Rinderzüchtern, die daraufhin die

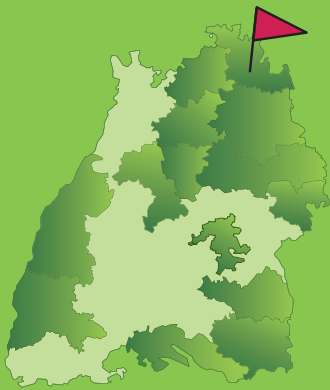
Regio-Trumpf GbR gründeten, eine Kooperation, in der Bio- und konventionelle Betriebe zusammenarbeiten. Sieben Rinderzüchter im Haupt- und Nebenerwerb gehören zur GbR. Sie haben Zebus, also Buckelrinder, die es mit dem Klimawandel aufnehmen, robuste Bisons und die fast schon ausgestorbene württembergische Rinderrasse Limpurger. Oder eben Wagyus, mit denen sich bessere Preise erzielen lassen. Die Regio-Trumpf GbR hat nur eine Schlachtkonzession für Rinder.

Von 1996 bis 2009 gab es in Deutschland eine nationale Ausnahmeregelung, die die Tötung bzw. Schlachtung einzelner ganzjährig im Freien gehaltener Rinder im Herkunftsbetrieb ähnlich Gatterwild ermöglichte. Dann änderte sich die Gesetzgebung und es war nicht mehr erlaubt. Unter Auflagen geht es wieder. „Wir arbeiten sehr gut mit dem Landkreis zusammen“, sagt Gerd Bayer, „der uns mit der Regionalmanagerin der Bio-Musterregion bei Planung und Koordination unterstützt hat.“ 40 Prozent der Investitionen wie z.B. die Mobile Schlachteinheit (Transportanhänger), Fixiereinrichtungen am Hof etc. wurden vom Land übernommen.



Die Regio-Trumpf
GbR (von links):
Alois Nuß, Martin
Wunderlich, Kevin
Bawidamann, Heike
Preis, Wanessa
Ernst, Gerd Bayer





Bio-Musterregion MAIN-TAUBER-KREIS

Der Main-Tauber-Kreis ist der nördlichste Landkreis und somit die nördlichste Bio-Musterregion in Baden-Württemberg. Entsprechend ihrer geografischen Lage zeichnet sich die Region durch ein trockenes und vergleichsweise warmes Klima aus. Ein Alleinstellungsmerkmal ist, dass er als einziger Landkreis in Baden-Württemberg Anteile an drei Weinbauregionen aufweist: Franken, Baden und Württemberg. Das „Liebliche Taubertal“ ist nicht nur wegen seiner gut ausgebauten Radwanderwege ein beliebtes Urlaubsziel.

mit
12,2 %

liegt der Anteil ökologisch wirtschaftender Betriebe über dem Landesdurchschnitt. Verschiedene Sonderkulturen und Nischenprodukte werden produziert, zum Beispiel Wein, Sekt, Rosenprodukte, Fenchel, Fränkischer Grünkern, Braunhirse, Nackthafer, Linsen, Weiderind, Honig, Kürbis sowie Lupinenkaffee.

etwa
13,6 %

der landwirtschaftlichen Flächen im Landkreis werden von **ökologisch arbeitenden Betrieben** bewirtschaftet.

Hier gibt's
noch mehr
Infos



Wagyu-Rinder und Anhänger für den Trans- port zum Metzger



Die Hilfe braucht's, denn eine Schlachtung außerhalb eines Schlachthofs verteuert ein Kilogramm Fleisch um circa einen Euro. Zeit und Geld müssen auch in die Erlaubnis für die Schlachtung investiert werden. Weitere Kosten entfallen auf Amtstierarzt sowie wahlweise Jäger oder Sachkundigen für den Bolzenschuss.

Sobald ein Tier geschossen ist, haben die Landwirte nur wenige Minuten für den Aderlass, damit das Blut herausfließen kann. Das Blut wird in einer Wanne aufgefangen, bis auf ein paar wenige Tropfen gelangt nichts in die Erde. Danach wird das ausgeblutete Tier in die sogenannte mobile Einheit gehievt. Jetzt kann es zum Metzger transportiert werden, der das Tier nach allen Regeln der Kunst verarbeitet. Drei Rinder, sechs Schweine oder neun Schafe oder Ziegen können maximal auf einmal geschlachtet und transportiert werden. Selbstredend ist beim Todeschuss ein Veterinär anwesend.

Die Methode hat viele Vorteile. Dem Tier bleiben Transport, Enge sowie Schlachthaus erspart. Schöner Nebeneffekt: Da das Stresshormon Adrenalin nicht ausgeschüttet wird, mindert sich auch die Fleischqualität nicht. Ein weiterer positiver Effekt ist, dass die Mitglieder der GbR als Direktvermarkter an ihre Kunden ab Hof verkaufen können. Im Gespräch ist auch,

kleine Landmetzgereien zu beliefern. Das wäre eine Win-win-Situation für Rinderzüchter, Dorfmetzger und Bewohner des ländlichen Raums, die so in den Genuss von hochwertigem Fleisch aus der Region kommen würden. Enthusiasten wie die Regio-Trumpf-Mitglieder finden in der mobilen Schlachtung ein Äquivalent zu ihrer Berufung. Was bringt es, wenn die Bisons, Zebus und Rinder ein Leben lang in ihrer natürlichen Umgebung leben, sogar Bio- oder Demeter-Futter bekommen und nach drei oder vier Jahren unter nicht optimalen Bedingungen ihr Ende finden? So passt's.

Nebenbei wird die Landschaftspflege gefördert. Was würde nach Riesenfarn, Reben und Weideland kommen, wenn es keine Rinder mehr gäbe? Wahrscheinlich die Verbuschung im großen Stil. Aber da ist noch mehr im Spiel. Bison- und Limpurgerzüchter Alois Nuß erklärt, dass bereits jeder Kuhfladen ein Biotop ist: „Ein Rind produziert pro Monat eine Tonne Mist, der wiederum Nahrung für 100 Kilogramm Insekten wäre, die wiederum ein gefundenes Fressen für Fledermäuse und Vögel sind“. So ist es also nur eine Frage der Zeit, dass es die Spatzen von den Dächern pfeifen, dass Kühe auf der Weide auch eine Menge für die Umwelt leisten.

Weitere Infos: www.biomusterregionen-bw.de

Bio aus der Region

Wer wissen will, ob das Bio-Produkt aus dem Ländle stammt, sollte auf das Biozeichen Baden-Württemberg (BIOZBW) achten. Es verkörpert die ideale Kombination aus biologischer Erzeugung und regionaler Herkunft.

Hochwertige, ökologisch erzeugte Produkte aus der Region – das ist die Philosophie des BIOZBW. Als staatlich anerkanntes Qualitätssiegel garantiert es hohe Qualitätsstandards und transparente Herkunft entlang der gesamten Wertschöpfungskette, von Erzeugern über Verarbeiter bis hin zum Einzelhandel.

Ein Qualitätssiegel für Baden-Württemberg: Seit 2002 ist das BIOZBW ein verlässlicher Wegweiser für Verbraucher, die auf regionale Bio-Qualität setzen. Die Standards des BIOZBW gehen über die EU-Öko-Verordnung hinaus und beinhalten strengere Vorgaben. Dazu gehören zum Beispiel der Einsatz zugelassener organischer Düngemittel und kurze Transportwege für Tiere. Auch müssen alle landwirtschaftlichen Betriebe zu 100 % biologisch arbeiten.

Sicherheit und Vertrauen: Lebensmittel mit dem BIOZBW-Siegel werden in zertifizierten Bio-Betrieben produziert und jährlich unabhängig kontrolliert. So wird eine gleichbleibend hohe Qualität gesichert.



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



Regional: Ferkel mit Auslauf und Lebensmittel in bester Bio-Qualität



Fotos: MBW Marketinggesellschaft Baden-Württemberg



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





Outdoor-Vergnügen: Die Schwäbisch-Hällischen Schweine genießen ihren Auslauf auf dem Hof der Familie Franz

Eine saugute Angelegenheit

Auf dem Bio-Hof der Familie Franz wachsen Schweine und Hühner in ökologischer und artgerechter Haltung auf. Vor drei Jahren haben die Töchter den Hofladen übernommen – und die beiden haben noch viel vor...

Text: Heike Behrens - Fotos: Jasmin Fehninger



Drinnen bleiben oder draußen die Sonne genießen? Für die Schwäbisch-Hällischen Schweine von Familie Franz gibt es an diesem Spätsommertag nur eine Antwort. Mit wehenden Ohren galoppieren sie durch den Auslauf und wühlen mit ihren Rüsseln tief im Stroh. „Besonders an heißen Tagen, wenn sie sich unter freiem Himmel ausruhen, kann es passieren, dass sie mit einem Sonnenbrand aufwachen – wie Urlauber nach einem Sommertag am Strand“, sagt Betriebsleiterin Sophia Franz schmunzelnd.

Wer am großen Holztisch der Familie Platz nimmt, merkt bald, dass hier im Ochsenal bei Mul-

lingen – einer 3000-Seelen-Gemeinde im Hohenlohekreis – nicht nur die Schweine ein glückliches Leben führen. „Wir arbeiten alle Hand in Hand“, sagt Mutter Simone Franz, die vor 26 Jahren ihr Hoflädle gegründet hat. Seitdem hat sich der Betrieb stetig weiterentwickelt. Vor drei Jahren übernahmen die Töchter Sophia und Katharina das Geschäft und bauten sich mit ihrem Onlineshop einen überregionalen Kundenstamm auf. „Uns war schnell klar, dass wir etwas verändern müssen, um unsere Vermarktung zu erweitern“, erzählt Katharina. „Der Shop entstand auf Anregung unserer Kunden, die unsere Produkte während ihres Urlaubs schätzen gelernt haben und sie auch zu Hause genießen wollten.“

„Wir produzieren in kleinen Chargen, aber mit höchstem Anspruch und viel Liebe.“

Katharina Franz, Landwirtin aus dem Ochsental



Sophia Franz packt Eier aus dem Hühnermobil in die Eierpappe, um sie später im Hoflädle zu verkaufen. Die Hühner leben in einem mobilen Hühnerstall und haben viel Auslauf



Die beiden Schwestern haben jedoch noch viel mehr vor. Sophia, die ausgebildete Sozialpädagogin ist, plant, Menschen mit Beeinträchtigungen auf dem Hof zu integrieren. „Es ist mir wichtig, unseren Betrieb nicht nur ökologisch nachhaltig zu gestalten, sondern auch sozial“, sagt sie. Zudem bieten die Schwestern seit Neuestem auch Workshops wie die „Familienzeit“ an, bei denen Familien lernen, wie man Äpfel zu Saft verarbeitet – so lasse sich Landwirtschaft erlebbar machen.

Simone hingegen widmet sich weiterhin mit Leidenschaft den Schweinen, die sie als ruhig und ausgeglichen beschreibt. „Früher hatten wir Hybridschweine, die waren nervös. Die Schwäbisch-Hällischen sind dagegen ganz entspannt.“ Die Tiere fressen hofeigenes Getreide, Erbsen und Ackerbohnen. Unverwechselbar sind sie durch ihre charakteristische Bauchbinde: vorne und hinten schwarz, dazu eine weiße Schnauze und eine weiße Schwanzspitze. „Das ist für uns das Tüpfelchen auf dem i bei diesen Tieren.“

Die Schwäbisch-Hällischen Landschweine züchtet der Betrieb schon seit 18 Jahren. „Wir verkaufen sie sowohl als Mastschweine als auch als Ferkel, hauptsächlich bleiben sie in der Region Hohenlohe“, sagt Vater Rainer. Kurze Transportwege und vertraute Betreuung seien für die Familie eine Selbstverständlichkeit. Für Simone hat das Fleisch der Schweine eine ganz besondere Qualität: „Es ist saftiger, dunkler und ursprünglicher als das Fleisch moderner Rassen.“ Die Kunden würden vom Geschmack schwärmen, der sie an frühere Zeiten erinnere – „wie bei Oma in der Küche“. Kein Wunder also, dass die Produkte des Hoflädles deutsch-



Familie Franz: Rainer, Sophia, Katharina und Simone (v.l.) nebst Hofhund Frieda und einem etwa sieben Wochen alten Schwäbisch-Hällischen Ferkel

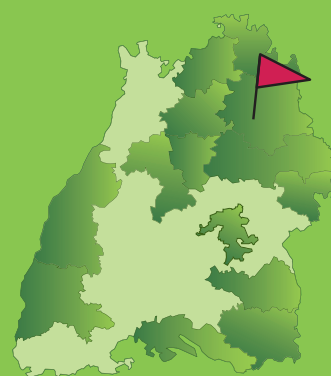
landweit verschickt werden, sogar bis auf die Inseln. „Eine unserer ersten Bestellungen kam aus Friesland – da waren wir ganz überrascht.“

Die Hofhühner patrouillieren beim Garten, scharren unter dem Topinambur und picken an Physalis-Beeren. Sie leben in einem mobilen Hühnerstall, der regelmäßig versetzt wird, damit sie immer frisches Grün genießen. „Wir vermarkten alles selbst“, erklärt Sophia, während sie Eier aus dem Hühnermobil in Eierpappen packt. „Alles, was wir produzieren, verkaufen wir entweder in unserem Hofladen oder über den Onlineshop. Jeder Schritt – vom Anbau bis zur Verarbeitung – liegt in unseren Händen.“ Das Ziel sei ein geschlossener Kreislauf, fügt Simone hinzu. Der Mist der Schweine dient als Dünger für die Felder, auf denen das Futter für die Tiere und unser Getreide wächst. Die Franzens bauen Dinkel, Emmer, Futter- und Brotweizen an. 2020 stellten sie den

Betrieb auf ökologischen Landbau um; heute ist der Betrieb Mitglied der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sowie im Bio-Verband Ecoland. „Wir setzen Nützlinge statt Insektizide ein und säen Untersaaten, um den Boden vor dem Austrocknen zu schützen“, sagt Rainer.

Dann berichtet Sophia noch von einem weiteren Plan: In der neuen Wurstküche, die gerade entsteht, wollen die Schwestern Schinken und Würste nach eigenen Rezepten herstellen, verfeinert nur mit Bio-Gewürzen aus der Region. „Es wäre ja absurd, bei der Verarbeitung plötzlich Zusätze zu verwenden“, so Simone. Für die Familie Franz ist die Qualität der Produkte eben genauso wichtig wie die Sorgfalt bei jedem einzelnen Arbeitsschritt. Oder, wie Katharina sagt: „Wir produzieren in kleinen Chargen, aber mit höchstem Anspruch und viel Liebe.“

Weitere Infos: www.hoflaedle-ochsental.de



Bio-Musterregion HOHENLOHE

Die Region umfasst den Landkreis Schwäbisch Hall und den 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 ist vor allem die Schweinehaltung kennzeichnend, die deutlich über dem Landesmittel liegt.

Hohenloher Bio-Stern

Die Bio-Musterregion Hohenlohe zeichnet jedes Jahr herausragende regionale Bio-Produkte mit dem „Hohenloher Bio-Stern“ aus. Nur Produkte, die strenge Kriterien erfüllen, dürfen diese Auszeichnung tragen. Sie stehen für beste Bio-Qualität und echte Regionalität – in Verbindung mit weiteren Besonderheiten wie einer nachhaltigen Verpackung oder traditionellem Handwerk.

Der Bio-Hof Franz wurde für seine Dinkelprodukte ausgezeichnet. Feinmehl, Vollkornmehl, Dinkelgrieß und Dinkelkleie vom Hoflädle Ochsental tragen nun den Hohenloher Bio-Stern – ein Zeichen für Qualität und Regionalität.

272 Ökobetriebe

wirtschaften in der Bio-Musterregion Hohenlohe nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus.

Hier gibt's noch mehr Infos



Ganz in Weiß ... und in Bio!

Die Scheunenwirtin in Bartholomä ist längst zur Marke geworden. Als eine der wenigen Event-Locations bietet sie Hochzeiten und weitere Veranstaltungen in Bio-Qualität an

Text: Pascal Cames

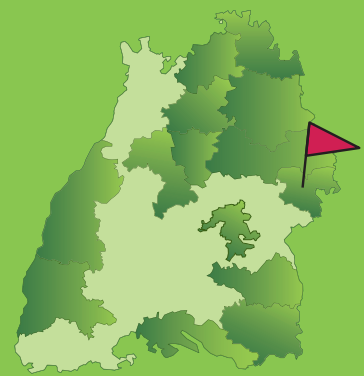
Die bedauerliche Nachricht steht im Kleingedruckten: „Wir sind eine Eventgastronomie und haben daher keinen öffentlichen Tagesbetrieb.“ Das ist bitter, denn Renate Liebs Kochkunst ist längst über die Grenzen der Ostalb hinaus bekannt. Sie zählt zum exklusiven Klub der Bio-Spitzenköche. Aber da steht noch was auf der Webseite: „Private Feiern führen wir ganzjährig durch. Bitte anfragen.“ Wer also Renate Liebs Köstlichkeiten in Bartholomä essen will, muss heiraten – oder einen sonstigen Anlass für eine Feier finden. Die Scheunenwirtin, so heißt Liebs Betrieb, ist eine von drei Eventgaststätten in Deutschland, die Hochzeiten in 100 Prozent Bio-Qualität anbietet.

Dass alles so gekommen ist, war von den Eheleuten Renate Lieb und Günther Saiger eigentlich nicht geplant gewesen. Doch manchmal ergeben sich die Dinge eben, und dann kommt eins zum anderen und im Nachhinein erscheint es absolut schlüssig. Da Renate Liebs Eltern keinen Hofnachfolger hatten, gaben sie schweren Herzens die Landwirtschaft auf. Die Scheune stand leer und wurde für Familienfeste genutzt. Und weil die Bedingungen so gut waren, feierten alsbald auch Leute aus dem Dorf oder der Umgebung hier ihre Partys. Das war vor über 20 Jahren. Renate Lieb und Günther Saiger

wurden Gastgeber und mit der Nachfrage wuchs das Geschäft. Es sprach sich herum, dass man hier schön festen kann. Und vor allem gut speisen! „Ich habe mich hier rausgekocht“, sagt Renate Lieb. Anfangs wurde Schweinebraten verlangt, mittlerweile spielt die Scheunenwirtin in einer anderen Liga, wie etwa auch in ihrem Kochbuch „Scheunenwirtin“ (Insel Verlag, 2022) zu sehen ist. Die Gastgeber brachten für ihr Unternehmen ohnehin gute Eigenschaften mit: Sie ist Köchin, er kommt von der Bank. Das Bauchgefühl war so gut, dass sie es ohne Businessplan wagten.

Die Spezialisierung auf Bio – die Scheunenwirtin pflegt seit vielen Jahren entsprechende Partnerschaften, unter anderem mit Bioland und Demeter – hat einen guten Grund: Das Paar war selbst auf den Geschmack gekommen. Das Fleisch aus der Region in Bio-Qualität zu beziehen, war vor 28 Jahren allerdings noch eine Herausforderung. Anfragen liefen ins Leere. Der eine hatte mit Gastronomen schlechte Erfahrungen gemacht, der andere sagte, dass er nicht nur die Steaks verkaufen wolle. „Und was mach’ ich dann mit dem Rest?“ Das war tatsächlich eine gute Frage, die zur Lösung ihres Problems führte. Die beiden riefen die Rinderhalter an und sagten, „bringt uns einfach das ganze Rind“. Seitdem läuft’s. Interessanterweise ist Fleisch auf Bio-Hochzeiten





Bio-Musterregion HEIDENHEIM PLUS

Im östlichen Teil der schwäbischen Alb gelegen, erstreckt sich die Bio-Musterregion Heidenheim plus über den gesamten Landkreis Heidenheim und über die fünf nördlich angrenzenden Kommunen des Ostalbkreises Bartholomä, Heubach, Essingen, Oberkochen und Neresheim. Eine reizvolle Naturlandschaft prägt durch ihre zahlreichen Wälder, hügeligen Wacholderheiden und traditionsreiche Landwirtschaft die Gegend.

**gemeinsam seit über
30 Jahren**

In der Bio-Musterregion Heidenheim plus wird aus Überzeugung ökologisch gewirtschaftet. Der **Ackerbau**, besonders Dinkel, spielt eine große Rolle. Bereits 1991 wurde eine der ersten Bio-Erzeugergemeinschaften gegründet, sodass der Backwaren-Sektor auf fundiertes Wissen bauen kann.

**mehr als
12 %**

der landwirtschaftlichen Fläche im Kreis Heidenheim werden **nach ökologischen Kriterien** bewirtschaftet. Besonders die Tierhaltung genießt dabei eine lange Tradition, sodass fast alle Bio-Betriebe Tiere als Teil ihrer Landwirtschaft sehen.

Hier gibt's
noch mehr
Infos



Foto: Scheunenwirtin

Tipps für nachhaltiges Heiraten

- 1. Fahrgemeinschaften** bilden. Das spart Kosten, Benzin, CO₂ und Platz. Wer mitfährt, darf auch ein Gläschen mehr trinken.
- 2. Zertifizierten Bio-Caterer** beauftragen, um nicht auf Greenwashing reinzufallen.
- 3. Regionale Bio-Getränke und -Weine** ausschenken. Damit lassen sich Transportkosten einsparen. Dazu freut sich die regionale (Land-)Wirtschaft.
- 4. Einwegprodukte** sind ein No-Go. Andererseits lässt sich zum Beispiel bei der Deko durch Upcycling wie etwa festliche Wimpelketten aus Stoffresten auch noch bare Münze sparen.
- 5. Lässiger Dresscode** – damit die Gäste auf ihre bestehenden Outfits zurückgreifen können.
- 6. Digitale Einladungen** kommen auch an und ersparen in der Summe vielen Bäumen das Leben.
- 7. Bio-Kerzen** ohne Palmöl verwenden.



nach wie vor gefragt. Nur ein geringer Prozentsatz esse vegetarisch oder vegan, erzählt das Paar. „Ein gutes Essen hat was mit Fleisch zu tun“, zitieren sie einen Gast. „Wenn es schon mal Fleisch in Bio-Qualität gibt...“ Und noch eine weitere Idee zündet: das Überraschungsmenü. Was es gibt, erfahren Brautleute und Gefolge erst am Festtag. Das gefällt und erleichtert die Arbeit, denn so lässt sich Nose to tail kochen, also das ganze Tier verwerten. Natürlich wird trotzdem auf Schwangerschaft, Allergien, Sonderwünsche und vegetarische bzw. vegane Ernährung Rücksicht genommen. Ein Klassiker ist zudem das selbstgebackene Sauerteigbrot. Und dabei wird nicht nur der Teig selbst geknetet. „Holz machen, einlagern, Feuer, backen, Asche“, zählt Renate Lieb auf.

Um die 20 Mitarbeitende plus 15 Aushilfen sind für die jährlich über 50 Hochzeiten aktiv. Die Räumlichkeiten sind zudem so groß, dass gleichzeitig zwei Hochzeitspartys stattfinden können, ohne dass die beiden Gesellschaften etwas davon

mitbekommen. Dazu kommen Dutzende Seminare, Fortbildungen und Tagungen. Wer will, kann sogar in den Ferienhäusern in Bio-Qualität nächtigen. Die Macher der Scheunenwirtin finden indes neben ihrer Arbeit noch die Zeit, sich in der Bio-Musterregion zu engagieren. Sie gehören zu den Gründern des Beirats und sind dort aktiv. Sie engagieren sich in den AGs Biodiversität, Streuobst und Tierwohl.

Selbstredend werden für das Fest der Feste schon Tage vorher die Räume vorbereitet, Blumen bestellt und vieles mehr. Um den Service komplett zu machen, bietet die Scheunenwirtin eine Art Wedding Planning an. Sie kennen die Adressen für weitere Bio-Angebote, etwa Blumen oder Tischwäsche in Bio-Qualität.

Die Brautpaare kommen natürlich vorab auf den Hof, um sich alles anzuschauen. Sie entdecken dann auch die großen Wiesen und Hühner, die Holzöfen, die Streuobstwiese sowie den herrlichen Garten und die vielen Kräuter. „Kräuter

sind so wichtig wie Salz und Zucker“, sagt Renate Lieb, die mit ihrem Angebot längst deutschlandweit bekannt ist. Aufgrund der großen Nachfrage hat die Scheune „Nachwuchs“ bekommen – der alte Kuhstall wurde umgebaut und ein Haus aus der Schweiz aufgebaut. Dazu gibt es noch Ferienhäuser. Denn wer hier feiert, will vielleicht auch länger bleiben. Manchmal kommt es sogar vor, dass Braut und Bräutigam am liebsten direkt im Betrieb mitarbeiten wollten, erzählen die Eventgastronomen schmunzelnd.

Gut aufgehoben wären sie in jedem Fall. Denn harmonisch ist es bei der Scheunenwirtin auch im Alltag. Die Angestellten erleben täglich familiäre Atmosphäre bei Arbeit und Tisch. Wer zusammen schafft, isst auch zusammen. Renate Lieb erzählt, dass auch schon ein Lieferant sich hier hat trauen lassen. Und einer Frau habe es sogar so gut gefallen, dass sie hier schon zweimal Hochzeit gefeiert hat...

Weitere Infos: www.scheunenwirtin.de



Ganz in Weiß. Renate Lieb und Günther Saiger erfüllen sich mit der Scheunenwirtin ihre beruflichen Träume.

Das Landhaus KitzLein ist eines von sechs Ferienhäusern in Bio-Qualität.



Renate Liebs Festtagssuppe
für 4-6 Personen

Sieben-Kräuter-Suppe

ZUTATEN

- 100 g mehlig Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 600 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 150 g gemischte Kräuter (z. B. Brunnenkresse, Borretsch, Petersilie, Pimpinelle, Dill, Kerbel, Brennessel oder Liebstöckel)
- 150 g junger Spinat
- 200 g Sahne
- 2 EL Kartoffelstärke
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Muskatnuss, gerieben



Kartoffeln, Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen. Kartoffeln in mittelgroße Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch grob hacken. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen. Mit Brühe und Weißwein ablöschen und 25 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Kräuter & Spinat waschen und

grob hacken. Zur Suppe geben und 3 Minuten mitköcheln lassen. Die kalte Sahne mit der Stärke verrühren. Zum Rest gießen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken und mit einem Häubchen aus Milchschaum (kann auch ein Milchersatz sein) servieren.

Koch mit grünem Herz

Eine Bio-Küche in der Jugendherberge? Geht! Man braucht nur verlässliche und gute Produzenten, eine Extraportion Leidenschaft und unwiderstehliche Rezepte. So gelingt es dem Küchenchef der Jugendherberge Murrhardt, nachhaltige Lebensmittel zu etablieren

Text: Pascal Cames - **Fotos:** Jigal Fichtner

Draußen setzen zwei Jungs ihre übergroßen Schachfiguren aufs Spielfeld, während nebenan eine Schar Mädchen Fangen spielt und ein Lehrer mit einer Tasse Kaffee in der Hand auf den Hof geht. Willkommen in der Jugendherberge Murrhardt! Hier sind Spiel und Spaß Programm. Mit derartigen Einrichtungen wird ja viel verbunden. Die erste Liebe und Freundschaften fürs Leben etwa. In Murrhardt kommt noch etwas dazu, was man sonst mit Jugendherbergen weniger verbindet: richtig gutes Essen in Bio-Qualität! Alles, was aufgetischt wird, ist hausgemacht – mit Bio-Zutaten zum Teil direkt von Erzeugerbetrieben in der Region.

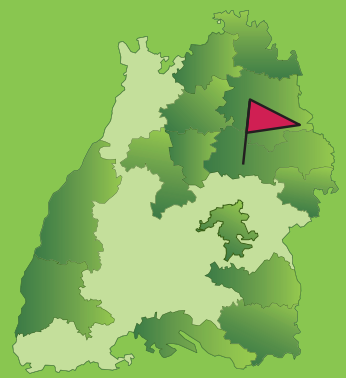
Ein großgewachsener Mann mit Mütze erscheint. Er ist der Koch der Einrichtung, die mit ihrem oxsenblutroten Anstrich an ein Schwedenhaus erinnert. Jonas Kachel, 32, hatte in seinem Leben nie daran gedacht, Koch und Küchenleiter in einer Jugendherberge zu werden (genau genommen leitet er zwei, nämlich in Murrhardt und in Heilbronn). Als Kind war sein erster Berufswunsch Rechtsanwalt. Da er aber dann doch aus einem anderen Holz geschnitzt ist, entdeckte er das Kochen

und welche wunderbaren Effekte ein gutes Essen haben kann. Damals kochte er daheim immer Maultaschen, wenn er etwas ausgefressen hatte, erzählt er. Erst wenn sie verspeist waren, berichtete er seinem Vater, was los war. Dann war alles gut. Wenn er heute Maultaschen kocht, dann aus anderem Grund. Er will seinen Gästen etwas Gutes tun – was ihm dank der hochwertigen Grundprodukte, der tollen Rezepturen und seinem Können auch gelingt. Aber fangen wir mal bei den Fakten an.

Die Jugendherberge hat Platz für drei Schulklassen, täglich müssen bis zu 330 Mahlzeiten gekocht werden. Das ist mit Jonas' kleinem Küchenteam schon mal eine Herausforderung für sich. Ihm zur Seite stehen ein Azubi, eine Zehn-Stunden-Kraft und ein Küchenmitarbeiter in Vollzeit. Die zweite ist, dass er komplett auf Bio setzt. Noch eine Challenge: Jonas ist erst seit Januar hier und sein Einsatz wird im Dezember 2024 enden, wenn Qualitätsstandards und Abläufe etabliert sind. Danach will er nur noch beratend und als Ausbilder tätig sein.

Ist er unsterblich? Nein, aber abenteuerlustig. Und ehrgeizig: Schließlich will er die Umstellung auf Bio





Bio-Musterregion REMS-MURR-OSTALB

Die Bio-Musterregion **Rems-Murr-Ostalb** verbindet die Stärken der beiden Landkreise so miteinander, dass sie sich sinnvoll ergänzen. Im Norden sehr ländlich geprägt durch den Schwäbischen Wald, ist der Rems-Murr-Kreis ein **attraktives Wandergebiet**. Im Süden sind Streuobst und Weinbau stark vertreten, dafür weniger Ackerbau.

bei
14,7 %

liegt der Anteil der **ökologisch bewirtschafteten** Fläche im **Rems-Murr-Kreis**. In beiden Landkreisen werden deutlich mehr Betriebe im Nebenerwerb als im Haupterwerb bewirtschaftet, wobei der Großteil der Flächen bei den Haupterwerbsbetrieben liegt.

mehr als
56 %

der Flächen sind im **Ostalbkreis** Dauergrünland. Die Region ist ländlich geprägt, zeichnet sich durch zahlreiche Waldflächen und Hanglagen aus und bietet damit eine reizvolle Landschaft. Ein Schwerpunkt liegt auf der Tierhaltung, insbesondere der Rinderhaltung mit Milchvieh- und Mutterkuhbetrieben.

Hier gibt's
noch mehr
Infos



Von links: Frisches Gemüse, in diesem Fall Pak Choi, Jonas Kachel mit Regionalmanagerin Milena Schulz auf der Streuobstwiese, eine Schüssel Bolo und Koch mit Kollegin in der Küche. Seine Philosophie lautet: Wenn man etwas aus tiefstem Herzen macht, dann kommen die richtigen Leute.

stemmen und sie zum Selbstläufer machen. Die Passion für Lebensmittel in Bioqualität hat natürlich eine Vorgeschichte. Als er nach der Schule Koch lernte, arbeitete er in einem Ableger eines Bayersbronner Sternetempels (Schlosshotel Monrepos, Ludwigsburg), ehe er im eigenen Restaurant Lieblingsplatz in Neckarwestheim die Liebe zum Bio-Produkt entdeckte. Corona funkte dazwischen. Dann kam eine Stelle als Küchenleiter in einem Zenkloster in Bayern, aber die war zu weit weg von seinem Lebensmittelpunkt. Murrhardt kam genau richtig. Gemeinsam mit seiner Frau Angela nahm er die Aufgabe an. Sie leitet die Einrichtung.

Bleibt natürlich die Frage, wie sich dieser hochwertige Wareneinsatz finanzieren lässt. Für einen Tag in der Jugendherberge sind pro Gast 20 Euro für die Verköstigung vorgesehen, davon sind ein Drittel für den Lebensmitteleinkauf reserviert. Also knapp sieben Euro pro Kopf. Das ist sehr wenig, wenn man bedenkt, dass es sich um Frühstück, Mittag- und Abendessen handelt. Und wie schafft man's dann, gerade, wenn man sich keine edlen Fisch- und Fleischfiletstücke leisten kann? Zunächst mit Leidenschaft: Wenn er exotisches Gemüse wie Pak Choi aufischt, dann immer mit einer guten Portion Begeisterungsfähigkeit. „Hey, probiert mal!“,

animiert er seine jungen Gäste dann. Das ist schon mal der Anfang. Natürlich muss es dann auch schmecken...

Dank guter Produkte klappt das auch ganz gut. Dazu braucht's ein gutes Netzwerk. Er ist ein treuer Kunde von seinen Produzenten in nächster Nähe, dafür gibt es vielleicht hier und da einen guten Preis, der trotzdem fair sein muss. „David, der Gemüsebauer, soll leben und wir kochen können!“, findet Jonas Kachel.

Dazu kommt natürlich die Kochkunst. Schupfnudeln müssen nicht gerollt werden, das braucht zu viel Zeit. Also bestreicht er ein Backblech mit dem Nudelteig, backt ihn an und schneidet ihn später akkurat. Voilà! So gehen Schupfnudeln. Aber mit einer Sache kann er nicht auftrumpfen: Pommes. Zu fettig, zu salzig. Stattdessen gibt's Kartoffelecken aus dem Backofen. Jonas hat so seine Tricks, damit es schmeckt. Natürlich gibt's auch Fleisch, zwar kein Schnitzel oder Steak,





dafür aber Bolognese oder Gulasch. Natürlich sind auch vegetarische oder vegane Alternativen im Programm.

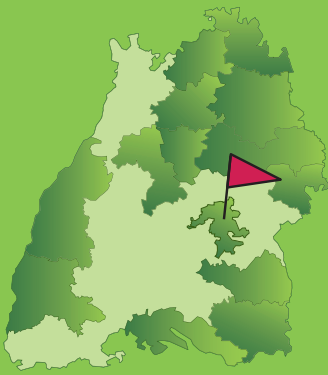
Dass dieser umtriebige, gewiefte, leidenschaftliche und mutige Mann noch mehr auf der Pfanne hat, davon ist also auszugehen. Mit der Bio-Musterregion Rems-Murr-Ostalb stemmt er weitere Projekte. Im JuZe Winnenden und Urbach sowie an fünf Schulen in Backnang bietet er Kochworkshops (Ernährungsbildung) für Kinder und Jugendliche an, um diese für

nachhaltige, gesunde und Bio-Ernährung zu begeistern. Gleichzeitig unterstützt er mit Berater Karsten Bessai die Jugendherberge in Bad Urach bei ihrer Umstellung auf Bio. Und in Sachen Streuobstpädagogik der Jugendherberge Murrhardt ging gerade das erste Programm online.

„Für unsere Bio-Musterregion ist Jonas ein Glücksfall“, sagt Regionalmanagerin Milena Schulz. Und eben auch umgekehrt, schließlich wurde der Koch von

der Initiative in manchen Belangen bei seinem Vorhaben unterstützt, etwa bei der Vernetzung mit Erzeugern. Umgekehrt profitiert wiederum die Region, da Jonas Kachel viele seiner Waren nun eben direkt von hier bezieht. Win-win für alle sozusagen. Und eben auch für die oftmals jungen Gäste in Murrhardt. Denn auch so kann ja Ernährungsbildung gehen. Sehr lecker...

Weitere Infos: www.jugendherberge.de/jugendherbergen/murrhardt



Bio-Musterregion Biosphärengebiet SCHWÄBISCHE ALB

Eine Landschaft zum Genießen und Entdecken. Die Bio-Musterregion Biosphärengebiet **Schwäbische Alb** erstreckt sich über die drei Landkreise Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen. Das Ziel ist, den Ökolandbau und das Bewusstsein für Bio-Lebensmittel aus der Region zu stärken. Die vielfältige Kulturlandschaft bietet Grundlage für die Erzeugung von vielerlei Produkten, zum Beispiel von Gemüse, Eiern, Nudeln und Fleisch sowie Käse, Saft, Bier und Wein bis hin zu Honig, Getreide und Hülsenfrüchten sowie Linsen und Mehl aus alten Getreidesorten.

seit **2009**

ist die Region zwischen Stuttgart und Ulm
Unesco-Biosphärenreservat.

Bio auf den Teller

Die Bio-Musterregion setzt sich für den Ausbau der bio-regionalen Außer-Haus-Verpflegung ein. Dafür werden Einrichtungen und Unternehmen beim individuellen Weg zum Einsatz von Bio-Produkten aus der Region unterstützt, sodass möglichst viele Personen beim Mittagstisch ein Bio-Gericht oder ein Menü mit regionalen Bio-Zutaten wählen können.



Hier gibt's
weitere Infos
zum Projekt
(links) und zur
Musterregion



Trifft der Koch einen Bauern ...

**Profitieren zwei voneinander, spricht man von Synergie.
Ein Paradebeispiel dafür ist die Kooperation des Biolandhofs Bleiche
mit der Kochwerk Catering GmbH am Rande der Schwäbischen Alb.
Gäbe es diese Geschichte nicht, müsste man sie glatt erfinden ...**

Text: Daniel Oliver Bachmann - **Fotos:** Ulrike Klumpp

**Passt! Stefan Thumsch
und Daniel Pfeiffer checken den
Reifegrad des Rosenkohls. Das Gemüse
vom Feld landet mittlerweile auch auf
den Tellern der ElringKlinger AG, die im
Hintergrund zu sehen ist**



Daniel Pfeiffer im Hofladen des Biohofs Bleiche. Hier findet sich bestes Gemüse von seinen Feldern

Da gab es zwei Nachbarn auf Sichtweite an der B28 zwischen Dettingen und Bad Urach, die sich nie persönlich getroffen hatten – bis die Bio-Musterregion beim Vernetzungstreffen „Küchen-Talent trifft Produzenten-Power“ für Abhilfe sorgte. Seitdem sind aus Nachbarn starke Partner geworden.

Daniel Pfeiffer ist als Werkstattleiter Ökologie und Landbau auf dem Biolandhof Bleiche für alles zuständig, was vom Feld in den Hofladen kommt. Stefan Thumsch ist als Geschäftsführer der Kochwerk Catering GmbH dafür verantwortlich, dass daraus leckere Mahlzeiten für die Mitarbeiter der ElringKlinger AG werden. Weil die beiden ihr Handwerk verstehen und im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand hinausschauen, hat die Partnerschaft zur Förderung einer regionalen und saisonalen Küche mit hohem Bio-Anteil von Anfang an funktioniert. Das Erfolgsgeheimnis: Flexibilität. „Stefan Thumsch ist ein flexibler Küchenchef“, lobt Daniel Pfeiffer, „das passt perfekt zu uns“. Thumsch seinerseits betont: „Daniel Pfeiffer zeigt große Fle-

xibilität, wenn es um unsere Wünsche geht.“ Das Rezept: sich auf den anderen einstellen.

Und wie funktioniert das praktisch? Daniel Pfeiffer fährt mit dem Traktor aufs Feld. Der Biolandhof Bleiche im Ermstal, am Fuß der Schwäbischen Alb, beschäftigt Menschen mit Behinderungen und psychischen Erkrankungen, betreut von Fachkräften. Hier wird Gemüse und Obst angebaut, geerntet und im Hofladen verkauft. „Es gibt immer viel zu tun“, sagt Pfeiffer, gelernter Landwirt und Arbeitserzieher. Der Speiseplan des Caterers entsteht drei Wochen im Voraus – Thumsch serviert täglich 1000 Essen, mit 20 Prozent Bio-Anteil. Flexibilität ist entscheidend: „Wenn Daniel weiß, was ich plane, kann er die Feldarbeit anpassen“, sagt Thumsch. Pfeiffer ergänzt: „Oder ich sage, was bald reif ist, und Stefan berücksichtigt das.“ Wie sagt man im Schwäbischen so schön? Man muss halt mitanander schwätza. Das tun sie an diesem Tag auch – zusammen im Rosenkohlfeld. Und siehe da: Das Gemüse ist so weit. „Das können wir jetzt einplanen“, so der Caterer.

Stefan Thumsch hat schwäbische Wurzeln, auch wenn er viel Zeit im Westen und Norden Deutschlands verbracht hat. Doch Spitzenköche zieht es in die Ferne. So führte Thumschs Reise zu Jean-Claude Bourguel ins Schiffchen in Düsseldorf-Kaiserswerth, damals mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Später folgte er dem Ruf nach Stuttgart, ins Sternerrestaurant Wielandshöhe von Vincent Klink. Aber nur am Herd stehen? Das genügte ihm nicht. Nach einem BWL-Studium wurde aus dem leidenschaftlichen Koch ein ebenso leidenschaftlicher Küchenmanager. Bei einem führenden Catering-Dienstleister im Norden Deutschlands entwickelte er Konzepte für die Gemeinschaftsverpflegung und leitete Mensen und Betriebsrestaurants. Heute führt Thumsch die Kochwerk Catering GmbH, die das Betriebsrestaurant von Elring Klinger und weiteren Unternehmen in der Region beliefert. Der Standort: direkt neben dem

„Vom Biohof Bleiche bekomme ich sogar geputztes Gemüse und gewaschene Kartoffeln.“

Stefan Thumsch Geschäftsführer der Kochwerk Catering GmbH

Biolandhof Bleiche, auf der anderen Seite der B28. Ein kürzerer Weg vom Feld in die Küche und auf den Teller ist so kaum denkbar. „Vom Biohof bekomme ich sogar geputztes Gemüse und gewaschene Kartoffeln“, berichtet Thumsch in seiner topmodernen Küche. Hier ist es kein Problem, täglich tausend Essen zuzubereiten. Doch Technik ersetzt eben nicht den Menschen: „Ich habe 32 hoch qualifizierte Mitarbeiter, die mit viel Eigeninitiative ans Werk gehen“, sagt er.

Einer davon ist Martin Raetsch, der jedes Gericht punktgenau auf den Teller bringt. Thumsch nickt anerkennend: „Unser Anspruch ist Restaurantniveau.“ Das bleibt nicht unbemerkt: Auch der Vorstand des Automobilzulieferers speist gern im Betriebsrestaurant, das 2022 das Gütesiegel für die Verwendung regionaler Produkte „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ erhielt. Die Speisekarte ist vielseitig: kreolische Hühnerpfanne mit Trockenfrüchten, schwarzen Bohnen und Reis, Massaman-Curry oder doch die Ramen-Bowl mit kräftigem Sojafond, Paprika, Lauch, Karotten, Brokkoli, Bohnen, Ei und Rindfleischstreifen? Dass es den Mitarbeitenden schmeckt, sieht man an den leeren Tellern. „Wir haben nur 16 Gramm Abfall pro Portion“, sagt Thumsch, und das freut den Koch ebenso wie den Betriebswirt. Hier geht’s schließlich um Nachhaltigkeit, und die wird ernst genommen.

Daniel Pfeiffer weiß das nur zu gut. Er steht schon wieder auf dem Feld auf der anderen Seite der Straße. „Wir haben eine perfekte Kreislaufwirtschaft aufgebaut“, findet er. „Wir mischen unsere Erde selbst, haben ein eigenes Anzuchthaus, und die Reststoffe aus der Tierhaltung kommen zurück auf den Acker.“ Einfache Lösungen für eine komplizierte Welt. Doch die Herausforderungen sind nicht zu unterschätzen: „Die größte ist das Klima“, erklärt Pfeiffer. „Früher hatten wir unsere Gemüsefelder längs zum Tal angelegt. Doch der Starkregen wurde so häufig, dass der Boden weggeschwemmt wurde. Jetzt haben wir alles quer angelegt – es war eine Notwendigkeit.“

Für Stefan Thumsch ist der Winter die eigentliche Bewährungsprobe. Eine Tonne Lebensmittel verarbeitet seine Küche täglich, davon sollen 200 Kilogramm biozertifiziert sein. „Von Dezember bis Februar ist das eine Herausforderung“, gibt er zu. Aber auch in der kalten Jahreszeit finden die beiden Nachbarn Lösungen – kurze Wege, große Flexibilität.

Gäbe es diese Geschichte nicht, man müsste sie erfinden. Aber sie eignet sich nicht nur zum Erzählen – sie taugt auch als Vorbild.



Oben: Der Biolandhof Bleiche liefert seine Kartoffeln geputzt und sortiert an, dank zahlreicher helfender Hände. Unten: Stefan Thumsch (L.) bespricht mit seinem Koch Martin Raetsch das kommende Menü



Im Asia-Restaurant
Isst Balance von Ling
Dong und Jun Song
kommen vorwiegend
Bioland-zertifizierte
Produkte zum Einsatz



Essen, das verbindet

Im *Isst Balance* treffen feinste regionale Bio-Zutaten auf authentisch asiatische Kochkunst. Dabei entsteht nicht nur eine Küche für Körper und Seele, sondern auch eine Community von Genießern...

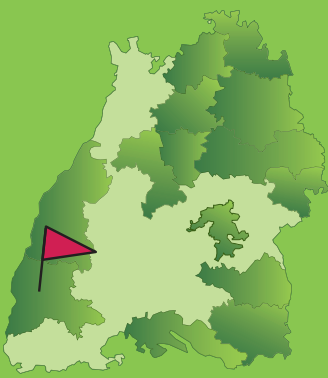


Text: Heike Behrens **Fotos:** Jigal Fichtner

Wer schon einmal nach einem langen, anstrengenden Tag auf der Suche nach etwas Essbarem war, der weiß, dass die Not manchmal die besten Ideen hervorbringt. Genauso erging es Ling Dong, Pädagogin und Integrations-Coach aus Bernau im Schwarzwald. Vor einigen Jahren suchte sie während einer winterlichen Autofahrt gemeinsam mit ihrem Mann Jun Song verzweifelt nach einer allergikerfreundlichen Alternative zu den gängigen, oft wenig gesunden Take-away-Gerichten – jedoch ohne Erfolg. „Diese Erfahrung weckte in mir den Wunsch, selbst etwas zu schaffen, das anders, sinnvoll und nachhaltig war“, sagt Ling heute. Obwohl die Tochter einer Gastronomenfamilie sich eigentlich geschworen hatte, niemals in die Gastronomie einzusteigen, entwickelte sie daraufhin gemeinsam mit Jun ein Konzept für ein Bio-Restaurant – und eröffnete im Mai 2023 das Isst Balance in Titisee.

Die Philosophie des Restaurants basiert auf einem einfachen Grundgedanken: Essen soll nicht nur gut tun und satt machen – „Essen hat auch die Kraft, Menschen zu verbinden“, erklärt Ling. Isst Balance versteht sich daher als Community Kitchen, in dem man sich mit anderen Gästen einen Tisch teilt und erschwingliche Mahlzeiten serviert bekommt, die man sich öfters leisten kann – ganz nach dem Motto „Bio für alle“. Für Schüler, Studierende und Senioren gibt es Rabatte, für alle anderen Stempelpunkten, bei denen das elfte Gericht kostenlos ist.

Und das kommt an: Nur sechs Monate nach dem Launch in Titisee eröffnete das Ehepaar mit seiner zweiten Filiale das bislang einzige Bio-Asia-Restaurant in Freiburg. Der Renner an beiden Standorten sind Crossover-Gerichte wie handgemachte Maultaschen, die mit Gemüse und Tempeh gefüllt sind, einem aus Südostasien stammenden fermentierten Sojaprodukt. „Diese Kombination aus Asien und der Region spiegelt unsere Philosophie wider, nachhaltig und weltoffen zu sein“, sagt Ling.



Bio-Musterregion FREIBURG

Die Region Freiburg ist bekannt für ihre Vielfalt an innovativen Bio-Produkten. Rund um die Stadt Freiburg und in den Landkreisen Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald gedeihen auf fruchtbaren Böden Gemüse, Kräuter und Obst in hoher Qualität. Das milde Klima und die nachhaltige Bewirtschaftung tragen maßgeblich zur Besonderheit dieser Region bei.

In den Schwarzwaldhöhen sind Viehhaltung und Milchwirtschaft vorherrschend, und die Landwirtschaft ist größtenteils kleinteilig strukturiert. Der Anteil an ökologisch bewirtschafteten Flächen liegt hier über dem Landesdurchschnitt, wobei das Dauergrünland des Schwarzwaldes eine wichtige Rolle spielt.

17,4%

der landwirtschaftlichen Fläche

in der Bio-Musterregion Freiburg wird ökologisch bewirtschaftet. Das schont die Umwelt und fördert die Biodiversität.

486

bäuerliche Betriebe

arbeiten nach ökologischen Richtlinien. Die landschaftliche Vielfalt der Region spiegelt sich auch in den landwirtschaftlichen Strukturen wider.

Hier gibt's
noch mehr
Infos



Regionalmanagerin Andrea Kühner ist vom Konzept des Restaurants begeistert

Dennoch liegt das Thema Regionalität den beiden besonders am Herzen; viele der Zutaten kommen direkt von nahegelegenen Bauernhöfen, beispielsweise Rindfleisch von der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind (BIOZBW) und Gemüse vom Kaiserstuhl... Das Restaurant ist Bioland-Silber zertifiziert und setzt insgesamt bis zu 90 Prozent Bio-Produkte ein. Der zweifachen Mutter Ling ist es dazu wichtig, dass alle Gerichte gesund und ausgewogen sind. „Essen ist für uns mehr als nur eine Nahrungsquelle. Es ist ein Erlebnis für alle Sinne“, erzählt sie, während sie eine dampfende Schüssel Tonkotsu-Ramen serviert – ein Lieblingsgericht der jüngeren Gäste. Abfallvermeidung ist Ling und Jun ebenfalls wichtig. „Wir planen immer sehr genau“, sagt Ling. Überschüsse werden zwischen den Standorten Freiburg und Titisee verteilt, sodass kaum etwas übrig bleibt.

Die Speisekarte wechselt ständig, da die Gründer großen Wert auf eine saisonale Anpassung ihres kulinarischen Angebots legen. Vor dem Tresen kann man einen Blick in die Küche werfen, wo neben

den bereits erwähnten Maultaschen auch Klassiker der asiatischen Küche wie Bibimbap, Ramensuppe und -bowls mit Bio-Tofu oder Bio-Weiderind, oder auch Luroufan – also geschmortes Schweinefleisch – zubereitet werden. „Wir wollen zeigen, dass sich mit besten Bio-Zutaten großartige Geschmackserlebnisse schaffen lassen“, sagt Ling. Zu jedem Mittagmenü serviert sie gratis ein Glas hausgemachten Zitronen-Eistee und bietet den Gästen nach dem Essen original chinesisches Tee oder Bio-Tee aus Rosenknospen an.

„Das Engagement von Isst Balance ist für unsere Region etwas ganz Besonderes“, sagt Regionalmanagerin Andrea Kühner. „Sie schaffen es, mit ihren Restaurants sonst oft unterschiedliche Welten zusammenzubringen: Asiatische Küche mit südbadischen Bio-Produkten, vegane Gerichte und hochwertige Fleischgerichte... Deswegen bin ich sehr dankbar, dass Ling Dong und Jun Song sich aktiv an der Bio-Musterregion beteiligen, sich mit anderen Küchen und Verarbeitern vernetzen und zusammenarbeiten.“

Dass ein Restaurant mit hochwertigen Bio-Gerichten und regionalen Zutaten in Freiburg und Umgebung gut ankommt, ist vielleicht nicht weiter verwunderlich. Dass die Gäste im Isst Balance – sowohl in Titisee als auch in Freiburg – sich aber auch so schnell mit dem Konzept der Community Kitchen anfreunden würden, hätten Ling und Jun nicht erwartet. „Anfangs waren wir sehr überrascht, dass sich hier ganz selbstverständlich auch Fremde gemeinsam an einen Tisch setzen“, sagt sie. In Zukunft wollen Ling und Jun das Konzept ihrer regionalen Bio-Küche deshalb weiter ausbauen – und wenn es nach Ling ginge, dürften dabei ruhig auch noch weitere Restaurants mitziehen: „Mein Traum ist es, dass man irgendwann an jeder Ecke nahrhafte und gesunde Mahlzeiten bekommt.“

Weitere Infos: www.isstbalance.de



Für 2–4 Personen

Maultaschen mit Tempeh

MAULTASCHEN

200 g Mehl (oder nach Bedarf)
2 Eier
1 Prise Salz
Wasser nach Bedarf zum
Kneten des Teigs

FÜLLUNG

200 g Tempeh, zerbröseln oder
fein gewürfelt
1 kleine Zwiebel, fein
gehackt
1 Knoblauchzehe, fein
gehackt
1 EL Sojasauce
1 TL Sesamöl (optional)
Salz und Pfeffer
100 g Gemüse der Saison,
klein geschnitten
Schnittlauch, fein gehackt

SOJA-INGWER-SAUCHE:

2 EL Sojasauce
1 EL Reissessig
1 TL Ingwer, frisch
gerieben
1 TL Honig
1 EL Wasser
Frühlingszwiebeln und
Koriander

CHILISAUCE:

2 EL Sojasauce
1 EL Reissessig
1 EL Wasser
1 TL deutsche Chilis
(nach Geschmack
anpassen)
1 TL Sesamsamen (optional)
Frischer Koriander,
gehackt (optional)



Der Renner sind Maultaschen mit Tempeh und zweierlei Saucen: Die scharfe Variante wird mit Bio-Chilis aus Deutschland zubereitet

Für den Maultaschenteig Mehl, Eier und Salz in einer Schüssel vermengen. Nach und nach Wasser hinzufügen und zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

In einer Pfanne etwas Bratöl erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch anbraten, bis sie weich sind. Gemüse zugeben, ebenfalls braten, bis es weich ist. Tempeh, Sojasauce, Sesamöl, Salz und Pfeffer hinzufügen und einige Minuten anbraten, bis der Tempeh gut erhitzt ist und die Aromen sich verbinden. Vom Herd nehmen, frischen Schnittlauch untermischen und die Füllung abkühlen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und in Quadrate (ca. 10 cm) schneiden. In die Mitte jedes Quadrats einen kleinen Löffel der Füllung geben. Jedes Quadrat zu einem Teigtäschchen

falten und die Ränder gut zusammendrücken, damit sie beim Kochen nicht aufgehen. Alternativ können die Maultaschen auch als Halbmonde geformt werden, indem man die Quadrate diagonal faltet. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Sieden bringen. Die Maultaschen hineingeben und etwa 5–7 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und der Teig gar ist. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Gut abtropfen lassen.

Für die milde Sauce Sojasauce, Reissessig, Ingwer, Zucker und Wasser verrühren. Mit klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Koriander servieren.

Für die scharfe Sauce Sojasauce, Reissessig, Wasser, Chilis und Sesamsamen vermischen. Bei Bedarf mit frischem Koriander garnieren. Die gekochten Maultaschen auf einem Teller anrichten und mit den beiden Saucen servieren.

Familiensache: v. l.: Vater Martin, Mutter Birgit und die Kinder Philipp und Sarah Gay stehen in einem Feld, auf dem Sorghumhirse angebaut wird



Die Hirse macht's!

Wer den Biobetrieb der Familie Gay in Nöttingen besucht, staunt erst mal: In elegantem Schwung überspannt eine Autobahnbrücke das gesamte Tal. Auf dem Hof hört man vom Verkehr kaum was – und ohne Brücke gäbe es ihn gar nicht

Text: Daniel Oliver Bachmann **Fotos:** Michael Bode

Es ist eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch, in die Nöttingen eingebettet liegt: Im Westen das Rheintal, im Süden der Kraichgau, dazu gesellen sich die Ausläufer des Nordschwarzwalds: Das alles sorgt für ein mildes Klima, in dem auch Wein angebaut wird. Familie Gay hat sich auf Anderes spezialisiert: Bereits in der dritten Generation bewirtschaftet der Biobetrieb 40 Hektar Acker- und Grünland. Dazu kommen 40 Rinder in der Mutterkuhhaltung, 600 Freiland-Hühner sowie 50 Ziegen und 35 Schafe. Mit denen schließt sich der Kreis zu den Weinbauern in der Nachbarschaft. „Einige unserer Tiere halten den Wilferdinger Solarpark offen“, erzählt Martin Gay, und Sohn Philipp ergänzt: „Und die anderen aufgegebenen Wengerte, damit diese nicht verwildern. Ein paar Schafe sind auch in den Steilhängen des biologischen Weinguts von Claus Bischoff in Dietlingen beschäftigt.“

Apropos beschäftigt – an Arbeit mangelt es auf dem Biohof nicht, obwohl der 52-jährige Martin Gay noch ganztags bei einem Maschinenbauer tätig ist. Sohn Philipp hat mit 20 Jahren indes die Landwirtschaftslehre hinter sich und bereitet sich auf die Meisterschule vor. Er will später den Biohof in Vollzeit übernehmen. Auch Mutter Birgit hat alle Hände voll zu tun. Die gelernte Gärtnerin versorgt morgens die Hühner, richtet Eier und verpackt Getreide und Mehl verkaufsfertig. Als einer der ersten Bio-Betriebe in der Region bauten

die Gays neben Weizen, Roggen und Hafer auch Emmer, Dinkel, Einkorn und Lein an. Und eben Hirse. „Mein Vater Gerhard war ein Pionier“, erzählt Martin Gay. „Er wusste früh, dass wir es mit den Folgen des Klimawandels zu tun bekommen und dass Wasser eines Tages knapp werden kann. Daher startete er seine ersten Versuche mit der Hirse. Die braucht weniger Wasser als anderes Getreide.“

Hirse ist ein Urgetreide, mit dem schon vor 8000 Jahren Fladenbrote hergestellt wurden. In der Sprache von heute ist die glutenfreie Hirse aufgrund ihres hohen Mineralstoffanteils wie Magnesium, Kalium, Eisen, Silizium und Vitamin B6 ein Superfood. Ähnlich bezeichneten auch die Germanen das Getreide, denn „Hirsa“ und „Hirso“ bedeuten schlicht und einfach Nahrhaftigkeit und Sättigung.

Doch bevor es nahrhaft werden kann, muss Familie Gay erst mal Hand anlegen. Denn trotz vieler Vorteile haben Bio-Sonderkulturen einen Nachteil, und der heißt Verarbeitung für kleine Mengen. „Wir schälen Dinkel“, zählt Martin auf, „reinen Weizen, entfernen mit der Farbanalyse Schwarzbesatz und machen überhaupt alles, damit unsere Bioland-Kollegen und Naturkostläden ihren Kunden ein umfangreiches Angebot bereitstellen können.“ Dafür braucht's Erfahrung: „Ich schaue mir ein Getreide an, dann weiß ich, was zu tun ist. Was auch daher rührt, dass wir immer bereit sind, alles zu optimieren“, sagt Martin Gay.



Bio-Musterregion ENZKREIS

Trotz seiner geringen Größe ist der Enzkreis einer der Vorreiter des Öko-Landbaus in Baden-Württemberg. Vier abwechslungsreiche Landschaftsräume bringen eine bunte Palette an Agrarprodukten hervor: Der Kraichgau im Nordwesten ist dank fruchtbarer Böden eine der Kornkammern Süddeutschlands – rund die Hälfte der Fläche wird hier landwirtschaftlich genutzt. Das Heckengäu im Südosten besteht aus Acker- und Grünland, Streuobstwiesen und Feldhecken. Im Süden prägen die dichten Wälder des Schwarzwalds das Bild, während der Stromberg im Nordosten beste Bedingungen für den Weinbau liefert.

35 Verkaufsstellen

im Enzkreis haben die Bio-Hirse im Angebot. Vier Bio-Landwirte – darunter Familie Gay –, eine Mühle, die Bio-Musterregion und das Landwirtschaftsamt Enzkreis haben sich zusammengeschlossen, um angesichts des Klimawandels den Anbau, die Verarbeitung und Vermarktung von Hirse als regionales Powerfood zu fördern.

auf 21,5 %

der landwirtschaftlichen Fläche wird ökologischer Landbau betrieben. Dies entspricht einer Fläche von 4.428 ha.



Hier gibt's
weitere Infos
zum Projekt
(links) und zur
Musterregion





**Die Hirse schälen und reinigen:
Die Maschine dafür hat die
Familie auf Basis einer chine-
sischen Reisschälmaschine
selbst entwickelt**

Weil probieren über studieren geht, präsentiert sie im Handumdrehen eine Reihe Gerichte aus regionaler Hirse. Es gibt mediterrane Hirsetaler mit Salsa, pikante Hirsebällchen mit Minze-Dip, indischen Hirse-Salat mit Joghurt und auch eine Nachspeise fehlt nicht: Der cremige Hirse-Himbeer-Auflauf wird seine Anhänger finden. Für Brot mischt man drei Viertel Weizen mit einem Viertel Hirse. „Da Hirse keinen Kleber hat“, führt Ursula Waters an, „trotzdem eignet er sich für Pfannkuchen und Waffeln. Übrigens stecken einige dieser schmackhaften Hirse-Produkte auch in der Enzkreis-Genusskiste“, einer Geschenkidee mit regionalen Produkten aus dem Landkreis.

Was der Bio-Landwirt mit Optimieren meint, wird bei der Verarbeitung der Hirse deutlich. „Die konnte man früher nur im großindustriellen Umfang schälen. Für kleine Betriebe gab es dafür keine Maschine.“ Eigentlich gibt es diese noch immer nicht – es gibt nur die Maschine auf dem Biohof Gay, die Vater und Sohn ausgetüftelt und optimiert haben. Als Grundlage diente ihnen eine chinesische Schälmaschine für Reis. Die hatte nicht mal einen Motor, als sie auf den Hof kam. Jetzt läuft sie problemlos und schält Hirse in kleinen Mengen. „Wobei die am Ende gar nicht so klein sind“, fügt Philipp Gay hinzu: „Aufsummiert verarbeiten wir 150 Tonnen Sonderkulturen pro Jahr.“ Womit die Autobahn ins Spiel kommt. Vor nicht allzu langer Zeit führte die Strecke noch durchs Tal. Dann wurde die Brücke gebaut, und auf einmal gab es die Möglichkeit für Familie Gay, den Betrieb zu erweitern. Nun rattert hier die Schälmaschine anstelle von Automotoren.

Regionalmanagerin Ursula Waters bringt es auf den Punkt: „Wir brauchen solche engagierten Kleinbetriebe, die was

ausprobieren!“ Ausprobieren darf auch der Endkunde. Es ist ein paar Jahrzehnte her, als Hirse allorts hoch im Kurs stand. Damals hatten die Menschen nicht die Qual der Wahl – heute konkurriert Hirse mit einer Vielzahl Getreide sowie Pseudogetreiden wie Quinoa und Amaranth. Deshalb baute Ursula Waters auf das Hirse-Know-how der Familie Gay.

Die Regionalmanagerin überzeugte Martin Gay, sein Wissen anderen Landwirten in der Region zu vermitteln. Außerdem brachte sie die biozertifizierte Mühle Beck der Familie Becker ins Spiel. Hier wird die Hirse aufbereitet, verpackt und im Mühlenladen verkauft. Auf diese Weise entstand das Hirseprojekt der Bio-Musterregion Enzkreis, welches die gesamte Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Verbraucher abdeckt. Um diesem ein bisschen auf die Sprünge zu helfen, organisiert Ursula Waters Kochkurse mit Hirse und verteilt Rezepte. „So lernen die Kunden die Gold- und Braunhirse kennen“, sagt die Regionalmanagerin, „und erfahren, wie schnell und lecker dieses hochwertige Nahrungsmittel aus der Region zubereitet werden kann.“

Also alles gut mit der Hirse in der Bio-Musterregion Enzkreis? Nicht ganz. Neben den Herausforderungen in der Verarbeitung hat Martin Gay auch einige Schwierigkeiten auf dem Feld zu meistern. „Hirse verträgt keinen Frost“, sagt der Landwirt, der Rispenhirse und Sorghumhirse anbaut. „Selbst ein Grad über dem Gefrierpunkt ist dem Getreide zu kalt.“ Da die Witterung eine gewichtige Rolle spielt, sind Erntezeiten nur schwer planbar. Weil auch hungrige Vögel Sorghumhirse lieben, wird der Ertrag oft gemindert. Und für den Transport der Ernte brauchen die Gays eine besonders stabile Verpackung, da die Körner kleiner sind als bei anderen Getreiden. Doch alle diese Aufgaben gehen Martin Gay mit langer Erfahrung und Sohn Philipp mit frischer Energie an. Für sie und Birgit Gay ist es die Vielfalt, die das Arbeiten auf dem Bioland-Hof so schön macht. Oder, wie Philipp es ausdrückt: „Wir machen jeden Tag was anderes. Das ist Glück.“

Glück ist auch, sich das letzte übriggebliebene Hirsebällchen in den Mund zu schieben. Einen neuen Fan hat die Bio-Hirse an diesem Tag auf jeden Fall schon gewonnen...

Für 4–6 Personen

Mediterrane Hirsetaler

HIRSETALER

- 150 g Hirse
- 400 ml Gemüsebrühe
- Öl zum Braten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Möhre, geraspelt
- 50 g zarte Haferflocken
- 60 g Paprika, grün, gewürfelt
- 1 EL Leinsamenmehl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer

SALSA

- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 200 ml Bouillon
- 400 g Dosentomaten, stückig
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 Paprika, rot
- ½ Bund Petersilie



Hirse abspülen und in der Gemüsebrühe garen, bis sie weich ist, dann beiseite stellen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. In eine Schüssel geben und mit Hirse, Möhrenraspeln, Haferflocken, Paprikawürfeln, Leinsamenmehl, Tomatenmark und Kräutern vermengen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hände leicht anfeuchten und

aus der Masse kleine Taler formen. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Taler darin goldbraun braten.

Für die Salsa den Knoblauch in Öl andünsten. Mit Bouillon ablöschen, Tomaten und Oregano einrühren und alles 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika würfeln. Hirsetaler mit je 1 EL Salsa, etwas frischer Petersilie und einigen Paprikawürfeln garnieren.



Für 4–6 Personen als Vorspeise

Hirsebällchen mit Minzdip

HIRSEBÄLLCHEN

- 100 g Hirse
- 4 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln, rot, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 5 EL Haferflocken
- 1 TL Ras el-Hanout
- ½ TL Currypulver
- 2 TL Kartoffelstärke
- 1 TL Senf
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

MINZDIP

- 100 g griechischer Joghurt
- frische Minze, gehackt
- Zitronensaft

Die Hirse in einem Sieb abspülen, in Salzwasser 1 Minute kochen, dann 5 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwa 20 Minuten quellen lassen. 1 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und 3–4 Minuten glasig anschwitzen. Haferflocken im Standmixer zu feinem Mehl mahlen. In einer Schüssel Hirse, Zwiebelmischung und Hafermehl mit den restlichen Zutaten gut vermengen und abschmecken. Mit angefeuchteten Händen 12 kleine Kugeln formen. Restliches Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Hirsebällchen 8–10 Minuten rundum goldbraun braten.

Für den Dip den Joghurt mit gehackter Minze und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hirsebällchen mit dem Minzdip und nach Wunsch mit einigen bunten Paprikawürfeln und frischer Petersilie servieren.

Franz Steinhauser und seine Lieblinge: Die Gastronomie liebt fertig vorbereitete Kartoffeln, damit lässt sich Zeit in der Küche sparen. Und by the way: Steinhauser produziert mit Kartoffelschalen Biogas...



Volle Knolle!

Die Bio-Musterregion Biberach macht es vor, wie eine nachhaltige Wertschöpfungskette funktionieren kann. Dank einer Zwischenstation, wo Kartoffeln küchenfertig verarbeitet werden, haben Bio-Landwirt und Bio-Großküche ihren Win-win-Effekt – mit regionaler Komponente

Text: Pascal Cames

„Bio auch im größeren Stil einzusetzen ist möglich, wenn die richtigen Leute zusammenkommen. Dabei helfen wir auch gerne.“

Hilde Straub, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Biberach

Zwar heißt es in Württemberg ja schön: „Lachen ist die beste Medizin. Oder halt Spätzle.“ Aber auch die Kartoffel steht in Ehren, macht gute Laune und satt. Was wären Feuerwehr-, Schul- oder Richtfeste ohne Kartoffelsalat? Hart an der Grenze zu Bayern liegt wohl ein Epizentrum dieses Klassikers...

Hier, in der Region Biberach, sind inzwischen auch Großküchen wie die in der St. Elisabeth-Stiftung in Heggbach dabei, Bio-Kartoffeln im größeren Stil einzusetzen. Die zentrale Frage dabei lautet allerdings: Wer kann konstant eine dreistellige Kilozahl in Bio-Qualität liefern, idealerweise aus der Region? Dazu kommt, dass die Knollen bestenfalls auch noch küchenfertig sein müssten. Doch welcher Bio-Landwirt hat dazu schon die Möglichkeit? Schade eigentlich. Die Nachfrage ist da, das Angebot auch. Nur der Zwischenschritt fehlt. Ein Glück: In der Bio-Musterregion Biberach konnte diese Lücke nun erfolgreich geschlossen werden. Doch fangen wir unsere Kartoffelgeschichte am besten vorne an – bei der Knolle und demjenigen, der sie aus den fruchtbaren Äckern der Gegend herausholt...

Genauer gesagt bei Simon Willburger aus Erolzheim. Kartoffeln sind sein Kerngeschäft. Um die 20 Mitarbeiter schaffen bei der Ernte auf Acker und Hof. Die Willburger Hofgeschichte beginnt im 19. Jahrhundert mit Schweinen und Milchkühen und endete beinahe vor 30 Jahren, als Simons Vater eine Lebenskrise hatte, die klassische Landwirtschaft einstellte und auf dem Hof psychisch Kranken Arbeit und Chance gab. Als der Sohn dann im Jahr 2016 den Hof übernahm, baute dieser sukzessive die Landwirtschaft wieder auf. Heute ist der Hof 50 Hektar groß, davon sind zehn für Kartoffeln reserviert, weitere 30 für Gemüse, der Rest sind Zwischen-



„Landwirtschaft war schon immer mein Traum“, sagt Landwirt Simon Willburger. Das Grün auf dem Feld ist übrigens Beikraut. Die Kartoffel ist bereits abgereift und kurz vor der Ernte. Das Beikraut schützt in diesem Stadium den Boden vor Erosion und Witterungseinflüssen und liefert einen Beitrag zu mehr Biodiversität



Gutes Zeug: Produktionsleiter Markus Wieland präsentiert Michael Mayer das Grundprodukt für seine beliebten Bratkartoffeln.

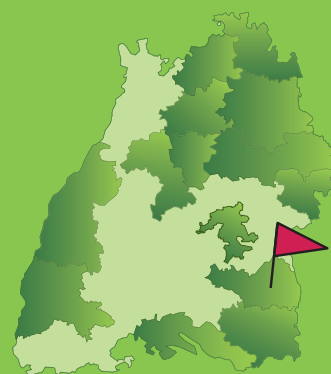
früchte wie Ackerbohnen oder Soja. Manche Äcker überlässt Willburger zwei Jahre unter Klee gras sich selbst, damit sie sich erholen können.

Und warum Bio? „Aus Respekt vor der Schöpfung“, erklärt der Landwirtschaftsmeister. Das bedeutet mehr Arbeit, weniger Ernte, aber eben auch sehr zufriedene Kunden – und das nicht nur im eigenen Hofladen, sondern auch bei den Großabnehmern. Und in seinem Fall ist eben seine Anlieferstelle nicht die Großküche, sondern sein Nachbar Franz Steinhauser. Der macht ebenfalls in Kartoffeln – als Landwirt, aber eben auch in der Verarbeitung.

Wer Steinhauser bei Google ins Suchfeld eingibt, bekommt kurz drauf Kartoffelsalat. Kein Wunder, denn der Betrieb in Dettingen an der Iller ist ein Kartoffelhof mit zig verschiedenen Produkten im Angebot, viele davon nach Hausrezepten

und einige neuerdings in Bio-Qualität. Steinhausers eigene Kartoffeln stammen allerdings nicht aus biologischem Anbau. Was er in Bio-Qualität braucht, kommt inzwischen von Nachbar Simon Willburger. Und so kann der Bio-Landwirt eben auch die Verarbeitung für interessierte Großabnehmer gewährleisten.

Und damit wären wir wieder in der St. Elisabeth-Stiftung, wo täglich 2300 Essen im Cook & Chill-Verfahren für Wohnheime und Werkstätten für behinderte Menschen, Schulen, Kindergärten sowie Wohnparks und Betriebsrestaurants gekocht werden. „Herr Willburger ist ein innovativer Unternehmer, der Top-Produkte in Bio-Qualität auf den Markt bringt“, lobt Michael Mayer, Betriebsleiter der Zentralküche der St. Elisabeth-Stiftung in Heggbach, den Landwirt. Auf einem Wo-



Bio-Musterregion BIBERACH

Der Landkreis Biberach in Oberschwaben bietet eine große landschaftliche Vielfalt, von Acker- über Grünland bis hin zum Federsee-Moorgebiet. Der Fokus in der Landwirtschaft liegt auf der Veredelungswirtschaft, aber auch die Direktvermarktung, Sonderkulturen und der Tourismus gewinnen an Bedeutung. Der Anteil ökologisch bewirtschafteter Flächen liegt mit 9,6 Prozent unter dem Landesdurchschnitt. Die meisten Betriebe sind überdurchschnittlich groß und wirtschaften im Haupterwerb.

rund
60%

der Fläche der Bio-Musterregion Biberach wird landwirtschaftlich genutzt. Neben der Produktion von Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch, Eiern und Milch werden Getreide, Mais, Gemüse und Obst angebaut. Darüber hinaus gibt es im Landkreis einige wertvolle, aber gefährdete Streuobstbestände, die zum Erhalt der regionalen Artenvielfalt beitragen.

mit durchschnittlich
ca. 50 ha

sind die Öko-Betriebe überdurchschnittlich groß. Der Anteil der Haupterwerbsbetriebe darunter liegt bei 46 Prozent.

Hier gibt's
noch mehr
Infos





Eine kleine Kartoffelkunde

Sunita

Mit dieser schmackhaften mehligkochenden Kartoffel gelingen cremige Suppen und Püree. Sie eignet sich auch prima für Knödel und Gnocchi.

Annabelle

Toll im Geschmack und vielseitig verwendbar, ist sie zum Liebling der Köche geworden. Mit ihr lassen sich Fritten und Kartoffelecken machen. Kenner sagen, diese Kartoffel schmilzt auf der Zunge.

Bamberger Hörnchen

Das Bamberger Hörnle (festkochend) unterscheidet sich mit seiner lustigen Form erheblich von den gängigen Kartoffeln. Es ist mehr krumm und lang als dick und oval. Nussig im Geschmack.

Marabel

Als Allzweckkartoffel (vorwiegend festkochend) ist sie sehr beliebt, nicht nur wegen des leicht süßlichen Geschmacks, sondern weil sie in nur 20 Minuten gar ist. Mit Butter, Kräutern und Salz wird sie zum Star auf dem Teller.

Süßkartoffel

Sie ist keine Kartoffel, wird aber genauso verwendet. Mit ihr kann man süß oder salzig kochen. Toll für Suppen oder auch zum Überbacken.

chenspeiseplan der Großküche finden sich Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelcremesuppe und vieles mehr. 400 oder sogar 500 Kilogramm werden dabei verarbeitet. Mayer und sein Team sind aber nicht nur von der Qualität begeistert, sondern auch von der Vorleistung von Franz Steinhauser, der die Kartoffeln geschält, geschnitten und gegart liefert. Die Nähe garantiert zudem die Frische. Besser geht's eigentlich nicht.

Die Challenge von Michael Mayer ist dann im weiteren Verlauf nicht nur ein abwechslungsreicher Menüplan, sondern auch eine Mischkalkulation, um den angestrebten Anteil von 30 Prozent Bio-Produkten zu stemmen. Zudem muss an den fünf Werktagen für die ganze Woche (vor-)gekocht werden, dabei die Küchenkapazitäten so ausgelastet, dass Kombidämpfer und Kühlmöglichkeiten optimal genutzt werden. Da muss die Lieferkette stimmen. Eine ganz große Herausforderung sollte dabei aber nicht vergessen werden: Schmecken muss es! Mit Markus Wieland gibt es einen Produktionsleiter mit Ehrgeiz, der so kochen will wie in einem Restaurant. „Sehr gute Bio-Produkte aus der Region sind da schon mal die halbe Miete“, findet der Koch.

„**Bio ist möglich, wenn die richtigen Leute zusammenkommen**“, stellt zudem Erfolgsmodell Hilde Straub fest, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Biberach. In diesem besonderen Fall freut sie sich darüber, dass es zum einen Kartoffeln aus regionalem Anbau sind, und zum anderen, dass Großbetriebe wie die St. Elisabeth-Stiftung verlässliche Lieferpartnerschaften in der Region gefunden haben. Damit dieses Beispiel Schule macht, lädt die Regionalmanagerin auch regelmäßig zu Veranstaltungen ein. Man helfe, wo man helfen kann, sagt Hilde Straub. „Damit sich die Leute kennenlernen. Dann klappt's auch mit der Vernetzung.“

Weitere Infos:

www.hofgut-willburger.de

www.st-elisabeth-stiftung.de

www.kartoffelhof-steinhauser.de



Qualität von Anfang an:
Johannes Huober
begutachtet das Getreide
auf dem Feld eines seiner
Bio-Produzenten

„Wir werden umdenken müssen!“

Klimafreundliche Reialternativen, die Unterstützung der Landwirtschaft vor Ort und die Zukunft als Impulsgeber: ErdmannHAUSER-Geschäftsführer Johannes Huober im Gespräch über die Herausforderungen als Bio-Unternehmer

Text: Daniel Oliver Bachmann

Gerade ist Johannes Huober von einer Geschäftsreise zurückgekehrt, die ihn auf einige der mehr als 80 mit ErdmannHAUSER partnerschaftlich verbundenen Demeter-Betriebe geführt hat. Jetzt gilt es, im eigenen Betrieb die zahlreichen Herausforderungen zu meistern. Denn das Unternehmen ist komplex: Seit mehr als 30 Jahren ist es Spezialist für Getreideaufschluss durch hydrothermische und thermische Verfahren. Dazu kommen zwei Mühlen für die Herstellung feinsten Vollkornmehle und Getreidebreie sowie eine für helle Auszugsmehle. Zusätzlich werden in der eigenen

Backstube Anisbrote und andere Köstlichkeiten gefertigt, in der Rösterei Lupinensamen für Lupinenkaffee geröstet. Und weil das alles verpackt werden muss, gibt es einen weiteren Geschäftszweig. Gut, dass es in der Firmengemeinschaft von ErdmannHAUSER, Huober Brezel und BioGourmet einen gemütlichen Speisesaal gibt, der auch für den Chef ein wenig Erholung für zwischendurch verspricht...

Herr Huober, Ihr Tag hat ja auch nur 24 Stunden. Wie fokussieren Sie sich auf das, was gerade am dringendsten ist?

„Wie wir uns künftig ernähren, hängt von einer Landwirtschaft ab, die nicht alle Grundlagen verbraucht.“

Johannes Huober, Geschäftsführer

Das Dringendste ist nicht immer das Wichtigste. Der Markt krankt an der Anonymität der Handelsbeziehungen, der wir mit konkreten Lieferbeziehungen Abhilfe schaffen. Mit der Gründung der Firma ErdmannHAUSER vor 35 Jahren wollten meine Eltern solchen abstrakten Marktmechanismen konkrete Lebensverhältnisse gegenüberstellen. So wurde die direkte Zusammenarbeit mit den biologisch-dynamischen Bauern in der Region begonnen, die bis zur ökologischen Saat-

gutzüchtung und dessen Vermehrung auf den Höfen reicht.

Sie traten 2014 ins Unternehmen ein. Seither hat sich die Mitarbeiterzahl fast verdoppelt, der Umsatz nahezu verdreifacht.

Der Anlage nach sind wir breit aufgestellt. Als ich vor zehn Jahren in den elterlichen Betrieb einstieg, wurden diese verschiedenen Manufakturen und Produktionsbereiche nochmals ausgebaut. Den Fokus des Unternehmens habe ich auf unsere Ganzkornkompetenz gelegt. Mit Blick auf die allgemeine Ernährungssituation und die Zukunft der Ernährung wird Vollkorn in seiner bekömmlichen Art immer wichtiger werden.

Lange ging der Trend zu weniger Vielfalt in Anbau und Ernährung. Sie gehen einen anderen Weg...

Richtig, die Grundnahrung bestand aus Kartoffeln, Nudeln und hellem Reis. Dabei sorgt der Reisanbau für etwa 15 Prozent des globalen Methan-Ausstoßes. Methan trägt mit einer 25-mal stärkeren Wirkung



Qualitätskontrolle: ErdmannHAUSER-Mitarbeiter Otmar Schuster prüft das angekeimte Getreide

als CO₂ zum Klimawandel bei. Hier konnten wir einen Hebel ansetzen durch unsere klimafreundlichen regionalen Reisalalternativen – und der Verbraucher ist zum Glück mitgegangen.

Eine der Reisalalternativen ist Bulgur.

Wir bieten Bulgur aus Dinkel, Buchweizen, Gerste, Hartweizen und Hafer an. Er schmeckt gut, ist einfach zuzubereiten und hat gute ernährungsphysiologische Eigenschaften. Unsere Expertise hilft, diese Getreide so aufzuschließen, dass sein volles Potenzial und die urtypischen Aromen zur Geltung kommen, wie der nussige Charakter von Dinkel oder die feine Malz-süße der Gerste. Buchweizen verliert seine Bitternote, die nicht jedem gefällt. Warum sollen daraus nicht die gesunden und umweltschonenden Hauptnahrungsmittel der Zukunft werden, die auch unsere regionale Bauernschaft unterstützen?

Sie setzen also auf eine Veränderung in der Ernährung?

Daran führt kein Weg vorbei. Der Fleischkonsum muss reduziert werden. Laut einer Studie erfordert die Produktion eines Kilogramms Rindfleisch durchschnittlich 15 000 Liter Wasser, das macht für die Herstellung eines einzigen Hamburgers 2400 Liter Wasser. Da werden vegetarische Burger-Pattys aus Dinkel-Bulgur,



Die Gerstenkörner an dieser Ähre sind reif genug, um verarbeitet zu werden

Grünkern oder Bulgur-Bolognese als vielfältige Spielart wichtig. Auch der Zuckerkonsum muss halbiert werden. Die WHO empfiehlt einen Verzehr von höchstens 25 Gramm am Tag, bei uns liegt der Pro-Kopf-Verbrauch mit 90 Gramm deutlich darüber. Daher werden Vollkornprodukte nochmals an Bedeutung gewinnen. Vollkorn liefert unserem Körper im Gegensatz zu Zucker komplexe statt einfache Kohlenhydrate – und damit mehr als nur Stärke. Vollkornprodukte enthalten die wertvollen Randschichten des Kornes. Sie liefern reichlich Ballaststoffe, die uns lange satt halten und helfen die Darmflora aufzubauen.

Ohne ganzheitliches Denken geht es in der biodynamischen Landwirtschaft nicht. Inwieweit profitieren Sie dabei von Ihrem Studium?

Ich habe Philosophie und Sozialwissenschaften studiert und die Betriebswirtschaftslehre erst in der Praxis erfahren. Heute kann ich sagen, dass die Philosophie dabei hilft, Alltagsprozesse zu durchschauen, und mir methodisch-analytisch eine große Hilfe ist. Als Sozialwissenschaftler kann ich leichter verstehen, dass Geld nicht wertebildend, sondern nur wer-

tevermittelnd ist, und dass die Preisfrage sowohl betriebswirtschaftlich als auch volkswirtschaftlich angeschaut werden muss. Jedenfalls darf ich die Preis- und Werttheorie, wie ich sie bei Prof. Dr. Christoph Deutschmann kennenlernte, heute in der Praxis erfahren. Dass wir bei ErdmannHAUSER nicht Business as usual betreiben, ist auch darauf zurückzuführen.

Mit welchen Impulsen wollen Sie ErdmannHAUSER in die Zukunft führen?

Die Zukunft selbst ist der Impulsgeber! Wie wir uns künftig ernähren, hängt von einer Landwirtschaft ab, die nicht alle Grundlagen verbraucht, sondern aus Einsicht in die Lebenszusammenhänge bewahren und befördern möchte. Wichtig dafür sind unsere Partnerschaft mit regionalen Bauern sowie unsere Expertise im Getreideaufschluss. Außerdem unsere Saatgutkampagne, die dazu beiträgt, dass wir überhaupt das nötige Saatgut zur Verfügung haben. Und es gehört dazu, dass wir unserer Kundschaft Nahrungsalternativen mit guten ernährungsphysiologischen Eigenschaften bieten, welche die Vielfalt der Bio-Musterregion stärken.

Weitere Infos: erdmannhauser.de



Bio-Musterregion LUDWIGSBURG STUTTGART

Die Region der Gegensätze erstreckt sich über den Landkreis Ludwigsburg und die Landeshauptstadt Stuttgart und bietet eine in Baden-Württemberg einzigartige Mischung aus hochwertiger Landwirtschaft und einem dynamischen Wirtschaftsstandort: Nirgendwo sonst im Ländle trifft man auf eine solche Kombination aus hoch spezialisierter Produktion auf wertvollen Ackerflächen und einem gleichzeitig boomenden High-Tech-Sektor.

95

Biobetriebe bewirtschaften rund 2900 Hektar

nach ökologischen Richtlinien. In fast allen Kommunen gibt es umfangreiche Streuobstbestände.

mit fast 400 ha

besitzt die Region an den Hängen von Neckar und Enz die größten Flächen an terrassierten **Weinbau-Steillagen** in Deutschland. Diese historischen Weinberge sind landschaftlich reizvoll und prägen die Kulturlandschaft.

Hier gibt's noch mehr Infos



In der eigenen Backstube werden Bio-Honig-Lebkuchen und anderes Gebäck hergestellt

Was für ein Duft!

Zwischen den sanften Hügeln des Schwarzwalds und den fruchtbaren Feldern der Rheinebene hat sich eine besondere Symbiose aus altem Wissen und neuen Ideen entwickelt: die Kräutermanufaktur

Text: Heike Behrens - **Fotos:** Jasmin Fehninger

Mm, wie das hier riecht! Maria Messerer steht im blühenden Kräuterbeet auf dem Reitterhof im badischen Ottenheim und pflückt Tulsii, eine Basilikumart in bester Bio-Qualität. Die erfahrene Bäuerin erntet für den Verein Kräuterland Baden-Württemberg, der 2014 von engagierten Frauen gegründet wurde. Sie kommen aus ganz unterschiedlichen Regionen des Landes. Was sie alle eint, ist eine tiefe Liebe zu Kräutern und Heilpflanzen.

„Jede Kollegin bringt ihre eigenen Erfahrungen und Stärken mit ein“, erklärt Elke Lichtblau-Reitter, Vorsitzende des Vereins, der in seiner Kräutermanufaktur auf dem Reitterhof Bio-Tees, Kräutersalze und Gewürzmischungen herstellt. Das Wissen über Kräuter haben sich die Frauen in einem Seminar angeeignet. Nach vielfältigen Praxiserfahrungen gründeten sie ihre Manufaktur, um die Produkte auch gemeinsam vermarkten zu können.

„Durch unser gemeinsames Interesse haben wir uns besser kennengelernt, und es sind Freundschaften entstanden“, berichtet die Vorsitzende. Die Gruppe sei ein Glücksfall. „Es wird viel gelacht, und keine der Damen hat Angst davor, sich die Hände schmutzig zu machen.“

Doch auch jede einzelne profitiert. Für Maria Messerer etwa, mit 78 Jahren die älteste im Team, ist die Arbeit im Kräutergarten pure Freude. „Beim Ernten kann man wunderbar abschalten“, sagt sie. Ihr Garten in Oberschopfheim ist voller Königskerzen, Minze und Zitronenmelisse. „Alles Handarbeit, alles bio und alles aus unseren Gärten“, betont derweil auch Roswitha Ette, die uns stolz fast schwarzes Basilikum zeigt, aus dem das beliebte Basilikumsalz „Sternenstaub“ entsteht. Die Kräutermanufaktur ist daher Zeichennutzerin des Bio-Zeichens Baden-Württemberg (BIOZBW), das Produkte aus ökologischem Landbau kennzeichnet, die aus Baden-Württemberg stammen.

Beim Ernten abschalten: Für die Kräuter-
frauen ist die Arbeit mehr Berufung als Be-
ruf. „Wenn ich im Garten arbeite, vergesse
ich die Zeit“, sagt Maria Messerer





Eine fröhliche Runde hat sich im Kräutergarten versammelt: Elke Lichtblau-Reitter, Roswitha Ette, Monika Schinkopf, Maria Messerer, Andrea Krayl, Beate Jekosch, Maria Rauch (v.l.) – sie alle eint die Liebe zu den Pflanzen wie dem Basilikum



Die Arbeit in der Kräutermanufaktur ist für ihre Mitglieder in jedem Fall mehr Berufung als Beruf. Die Frauen arbeiten eng zusammen, ein Anbauplan sorgt für klare Strukturen und bei Ausfällen unterstützen sich die Damen. „Das Wetter spielt eine große Rolle. In diesem Jahr sind die Kornblumen an manchen Orten buchstäblich abgesoffen, aber wir helfen uns gegenseitig“, erzählt Elke. Und fällt bei einer die Ernte einmal aus, springen andere einfach ein. Kommuniziert wird wöchentlich und digital.

Ein weiteres Plus des Zusammenschlusses: Jeder Standort – die Kräutergärten der Frauen variieren in der Größe von 500 Quadratmetern bis zu einem halben Hektar – hat so seine Besonderheiten. Auf 650 Metern Höhe gedeihen nicht alle Kräuter, aber andere Pflanzen wachsen dort umso besser. „Diese Vielfalt an Böden und Mikroklimaten bereichert unser Angebot“, erklärt Elke. Im großen Garten hinter ihrem Hof wachsen in diesem Som-

mer etwa Kräuter wie Basilikum, Malven und Sonnenblumen. „In der Rheinebene gedeiht Basilikum besonders gut“, weiß die Kräuterexpertin, während sie einen Korb voll frischer Blätter pflückt. „In den Höhen des Schwarzwalds hingegen fühlen sich Minze und Königskerze wohler, die Vegetationszeit ist dort kürzer, aber intensiver.“ Dazu kommen die Vielzahl der Zutaten und ihre jeweils eigenen Charaktere. „Wir verwenden zum Beispiel die Kornblume sowohl wegen ihrer Farbe als auch aufgrund ihrer heilenden Wirkung.“

Besonders zur Geltung kommen die getrockneten Blütenstände an diesem Tag in einem Blütenzucker, der dem Mandelbiskuit auf der Teetafel in der Manufaktur den letzten Schliff verleiht. Roswitha Ette schwärmt bei unserer Teestunde derweil vom Mohn: „Getrocknete Mohnblüten riechen schokoladig und süßlich – ein ganz besonderer Duft“. Für sie habe jede Pflanze ihre eigene Faszination, erzählt die Frau vom Fach. „Das macht die Arbeit



Das Highlight auf der Teetafel: Mandelbiskuit mit Blütenzucker

mit Kräutern so besonders und abwechslungsreich.“

Das Herz der Manufaktur ist im alten Rinderstall auf dem Reitterhof. Gleich hinter der Tür duftet es berauschend nach Minze, Basilikum und Rosmarin. Hier mischen die Anbauerinnen die Kräuter, wiegen sie ab und verpacken sie für den Verkauf. Gerade wird ein großer Sack Rosenblüten in eine Wanne geschüttet, wichtiger Bestandteil eines besonderen Tees mit dem Namen „Fühle Heimat“. Darin befinden sich getrocknete Rosen, Ringelblumen, Malven, Kornblumenblüten sowie Zitronenmelisse, Eisenkraut und Minze. Bleibt die Frage, wie genau die Mischungen entstehen. „Oh, das Mischen der Tees ist eine Kunst für sich“, bestätigt Elke: „Es geht dabei nicht nur um den Geschmack, sondern auch um die Wirkung und das Zusammenspiel der verschiedenen Kräuter.“

Wärme und Luft trocknen die Kräuter nach der Ernte. Jede Frau hat dafür ihr eigenes System. „Wir streifen die Blätter ab

und legen sie dunkel, warm und luftig zum Trocknen aus“, erklären die Kräuterfrauen. Dabei habe jedes Kraut seine eigene Herangehensweise beim Trocknen. Basilikum zum Beispiel trocknet sehr langsam. Mit Blüten geht's leichter. Pro Jahr verarbeiten die Damen so zwischen 700 und 900 Kilogramm Teekräuter und -blüten. Die hohen Regale bieten viel Platz, um die getrocknete Ware bis unter die Decke zu stapeln. Im Sommer ist Hochsaison bei der Ernte. Im Winter geht es eher ums Abpacken und Verkaufen. Ein Großteil der Bio-Tees und Bio-Gewürzkräuter wird schließlich über die Homepage angeboten, aber auch in Hofläden und auf Naturparkmärkten – mit zunehmendem Erfolg!

Doch im Verein Kräuterland geht es längst nicht nur ums Einkommen, wie uns die Kräuterfrauen versichern. Hier hat jedes Mitglied auch seinen Platz und eine Gemeinschaft gefunden. Die Bio-Kräuter haben also offenbar nicht nur als Tee eine wohltuende Wirkung...

Weitere Infos: www.kraeuterland-bw.de



Bio-Musterregion MITTELBADEN +

Weinberge und Streuobstwiesen

Mittelbaden hat viel zu bieten und erstreckt sich von der Rheinebene bis in den Schwarzwald. In der Rheinebene dominieren Ackerbau, Erdbeer- und Spargelanbau. Viele davon sind Klein- und Nebenerwerbsbetriebe, die ihre Produkte direkt vermarkten. Die Vorgebirgszone ist geprägt von Obstplantagen, Grünland, Streuobstwiesen und Weinbau. Anbau und Verarbeitung sorgen für ein vielfältiges Angebot an regionalen Bio-Produkten. Mit dem „+“ im Namen verdeutlicht die Bio-Musterregion das Anliegen, auch mit der Nachbarregion Grand-Est in Frankreich zusammenzuarbeiten.

10 Weingüter sind Bio-zertifiziert

Zwischen den Bioweinreben gedeihen Kräuter im Einklang mit der Natur. Für Pflanzen von höchster Qualität ist der schonende Umgang mit dem Boden Pflicht, denn er prägt das Aroma.

122 ha

Bio-Rebfläche, Mittelbaden ist eine Weinbauregion. Gemeinsam mit engagierten Akteuren vor Ort setzt sich die Bio-Musterregion dafür ein, den ökologischen Weinbau in der Region zu stärken und weiter auszubauen.

Hier gibt's noch mehr Infos



Möglichst unbelastet
sollen sie sein: Imker
Marcel Willared wählt
die Standorte seiner
Bienenstöcke mit großer
Sorgfalt aus



Bee happy

Marcel Willared ist einer von wenigen Bio-Berufsimkern in Deutschland. Das Geschäft mit dem Bio-Honig birgt einige Herausforderungen, aber für den 29-Jährigen ist das Metier eine Herzensangelegenheit

Text: Annika Schubert

Unzählige Bienen schwirren durch die Luft, als Jungimker Marcel Willared in seinem weißen Imkeranzug eine Wabe aus dem Bienenstock hebt. „Es gibt verschiedene Gründe, an den Waben zu arbeiten. Zum Beispiel, um die Gesundheit der Bienen oder die Entwicklung der Brut zu überprüfen oder um Honig und Bienenwachs zu ernten“, erklärt Willared, Inhaber der gleichnamigen Bio-Imkerei in Hardheim.

Derzeit ist der junge Imker Herr über rund 100 Bienenvölker. Jedes lebt in einem hölzernen Bienenstock und hat etwa 40 000 bis 60 000 Drohnen, Arbeitsbienen und – eine Königin. „Nur die Königin hat die Funktion der Fortpflanzung. Sie wird mit einer Art Superfood gefüttert, dem nahrhaften Gelée Royale. Dadurch ist sie besonders robust und lebt drei bis vier Jahre. Sie legt immer wieder Eier, um das Volk zu erhalten“, erklärt Willared. Die Arbeiterinnen hingegen sammeln Nektar und Pollen, kümmern sich um die Brut, sorgen für Sauberkeit und verteidigen den Stock. Die Drohnen sind vor allem für die Fortpflanzung mit der Königin zuständig. „Sie leben nur kurz und werden vor Einbruch der kalten Jahreszeit aus dem Stock geworfen. Sie brauchen im Winter einfach zu viel Nahrung“, erklärt der Imkermeister.

Marcel Willared lebt mit seinen Eltern Dieter und Stephanie in einem Forsthaus inmitten der geschwungenen Täler des Odenwaldes. In diesem ursprünglichen Kleinod im Wald zwischen Hardheim und Miltenberg scheint die Welt noch in Ordnung zu sein. Die Luft ist rein, und wer genau hinhört, vernimmt nur das Rauschen der Baumwipfel im Wind.

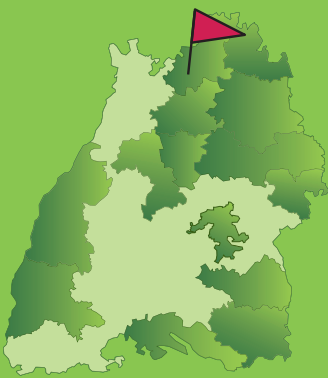
Hinter dem Haupthaus befindet sich der Honigladen. Hier verkaufen die Willareds als engagiertes Familientrio ihre süße Ware, Vater Dieter unterstützt in Buchhaltung und Vertrieb, Mutter Stephanie kümmert sich um Produktdesign und Marketing der Bio-Honigerzeugnisse.

„Unsere Produkte sind zu 100 Prozent ökologisch, regional, fair und mit Liebe zur Natur hergestellt“, sagt Willared. Mit 16 Jahren begann er seine dreijährige Ausbildung zum Berufsimker. Die Faszination für die Imkerei wurde ihm gewissermaßen in die Wiege gelegt. Denn schon sein Großvater Georg war begeisterter Hobbyimker und engagierte sich im Vorstand des örtlichen Imkervereins. Marcells Vater Dieter wurde trotz seiner Leidenschaft

„Für mich gibt es nichts Schöneres, als mit Bienen zu arbeiten. Aber die Bedingungen sind hart.“

Marcel Willared Imker

für die Bienen zunächst selbstständiger Schreiner. Erst Marcel machte die Imkerei zu seinem Beruf. In Deutschland betreiben nur wenige Menschen die Imkerei professionell. „Nur 40 Prozent aller Imker in Deutschland sind Berufsimker. Die Hobbyimker sind also in der Mehrheit“, erklärt der 29-Jährige. „Für mich gibt es nichts Schöneres, als mit Bienen zu arbeiten. Es sind faszinierende Wesen. Aber die



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. Hier gibt es viel Platz für Artenvielfalt und eine reich strukturierte Landschaft. Besonderheiten sind der Öko-Grünern im Bauland und Christbaumkulturen im Odenwald.

1.126

Quadratkilometer

umfasst die Region, deren Landschaft durch das **Neckartal** und den Kleinen Odenwald im Südwesten, den **Odenwald** im Norden und Westen und das Bauland im Osten und Südosten bestimmt wird. Fast 75 % der Landwirtschaftsflächen können als Ackerflächen bewirtschaftet werden.

7,9%

beträgt der Anteil der Bio-Betriebe. Unterschiedliche topografische Bedingungen – etwa die Enge des Neckartals – sowie geologische Gegebenheiten wie Sandstein im Odenwald und Muschelkalk im Bauland stellen die Landwirtschaft vor Herausforderungen.

Hier gibt's
noch mehr
Infos



Die Wiese als Arbeitsplatz: Marcel Willared legt Wert auf eine natürliche Bienenhaltung

Rahmenbedingungen sind hart“, sagt der junge Mann, der sich für die Imkerei grundsätzlich mehr Unterstützung wünschenswürdigkeit. Wenn die Honigernte ausfalle, sei die Existenz bedroht. „Die Lobby für die Honigbiene und die Imker ist einfach zu klein – und das, obwohl die Biene als Bestäuberin eine zentrale Rolle im Ökosystem spielt“, meint der junge Imker. Nur wenn es den Bienen gut gehe, bleibe langfristig auch die Nahrungskette für den Menschen erhalten.

Als Bio-Imker legt Marcel Willared großen Wert auf eine natürliche und artgerechte Bienenhaltung. Die Bienenstöcke werden beispielsweise nicht aus Kunststoff, sondern aus Holz gefertigt. „Da kommt uns die Tischler-Ausbildung meines Vaters zugute, er baut die Stöcke“, erklärt Marcel. Außerdem müssen alle Vorgänge am Bienenvolk und -stock genau dokumentiert werden, strikte und sehr regelmäßige Kontrollen seien Teil des Bio-Imker-Alltags. Auch die Standplätze der Stöcke wählt Willared mit Sorgfalt aus: „Die Umgebung, in der wir die Stöcke aufstellen, sollte im Umkreis von drei Kilometern möglichst unbelastet sein, zum Beispiel eine Kulturlandschaft von Landwirten mit ökologischer Betriebsweise.“

Mit wie viel Liebe und Hingabe das engagierte Familien-Trio Bio-Honig herstellt und weiterverarbeitet, wird bei einem Streifzug durch das außergewöhnliche Sortiment deutlich. In Holzregalen

reicht sich Linden-Bio-Honig an Streuobst- oder Kornblumen-Bio-Honig, weiter oben finden sich verfeinerte Bio-Honig-Brot-aufstriche, wahlweise mit Johannisbeere, Zimt oder Ingwer. Und wer eine harmonische Mischung aus Süße und milder Schärfe sucht, sollte nach dem Bio-Honigsenf mit Kurkuma oder Brotaufstrichen wie Sweet Onion oder Sweet Carrot greifen. Auch Bienenwachskerzen stellt die Familie her. Und bei den besonderen Rezepturen ist es wohl kein Wunder, dass die Erzeugnisse auch in Frankreich, dem Land der Gourmetküche, Anklang finden. „Manchmal verschicken wir auch Produkte an Gastronomiebetriebe in Paris“, erklärt der junge Imker stolz. Das Bio-Imker-Konzept der Familie geht jedenfalls auf...

Weitere Infos: www.bio-imkerei-willared.de



Das Sortiment der Willareds umfasst auch süße Honig-Beeren-Aufstriche

Was ist Bio-Honig?

Eine nachhaltige Bienenhaltung, ökologische Materialien und strenge Richtlinien, bei denen Tierschutz und Qualität im Mittelpunkt stehen, machen den Unterschied: Das sind die Werte hinter echtem Bio-Honig!

1. Der Bienenstock

Der Standort ist entscheidend: Im Umkreis von drei Kilometern sollten im Wesentlichen Pflanzen aus ökologischem Anbau, von Wildwiesen oder extensiv genutzten Feldern stehen. Bio-Imker müssen für die Öko-Kontrolle die Rückverfolgbarkeit gewährleisten und jedes einzelne Volk, Standorte, Wanderungen, Behandlungen und Honigernte dokumentieren. Kontrollstellen müssen zudem immer auf dem laufenden gehalten werden, wo welcher Bio-Stock gerade steht. Er muss über eine Kennzeichnung eindeutig identifizierbar sein.

2. Sicher überwintern

Die Bienen machen ihre Vorräte für den Winter haltbar, indem sie aus Nektar Honig herstellen. Dabei setzen sie körpereigene Stoffe wie Enzyme und Säuren zu und verdicken die Flüssigkeit. In der ökologischen Imkerei wird bei der Honigernte darauf geachtet, dass den Bienen ausreichend Honig- und Pollenvorrat für die kalte Jahreszeit bleibt. Zufütterung ist nur in klimabedingten Notlagen erlaubt – und dann ausschließlich mit Bio-Honig, Bio-Zucker oder Bio-Sirup.



Der Bio-Anbauverband **Biokreis**, dem die **Imkerei Willared** angehört, zählt zu den ältesten Bioverbänden Deutschlands. Gegründet wurde er 1979 von Verbrauchern, die Landwirte suchten, die nach ihren Vorstellungen biologische Produkte erzeugen. Wachs und Honig werden regelmäßig auf Pestizidrückstände und andere unerwünschte Stoffe geprüft. Das Ergebnis: Honig, der nicht nur nachhaltig hergestellt, sondern auch frei von Verunreinigungen ist – ein Produkt, dem Verbraucherinnen und Verbraucher vertrauen können.

3. Auf die Gesundheit!

Zur Gesunderhaltung des Bienenvolkes werden vorbeugende Maßnahmen und die Selbstregulation des Volks genutzt. Bei Varroa-Milbenbefall dürfen etwa nur ökologisch zugelassene Mittel wie zum Beispiel Ameisensäure, Oxalsäure und Milchsäure verwendet werden. Zudem sind das Kürzen der Flügel der Königin und künstliche Besamung verboten.

4. Bestes Material

Auch das Material zählt: Bienenstöcke müssen aus natürlichen Rohstoffen wie Holz, Lehm oder Stroh bestehen. Neues Bienenwachs für Mittelwände darf nur aus biologischer Produktion stammen. Im Stock selbst sind ausschließlich natürliche Substanzen wie Propolis oder Wachs erlaubt. Darüber hinaus dürfen die Brutwaben nicht zur Honiggewinnung genutzt werden.



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



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz