BioThür

DAS MAGAZIN FÜR THÜRINGER BIO

Kostenfrei für Sie zum Mitnehmen

#3 2021

TITELTHEMA

Über kurz oder lang?

Bio-Lebensmittel auf dem Weg zu Dir

SELBST GEMACHT
Gärtnern ohne Garten

BIO VON HIER
Höfe Produkte Läden

REZEPTE
Saures Revival

DÜFTE
Nase an Herz

Bio LADEN BISTRO

GESUNDE ERNÄHRUNG BEGINNT BEIM EINKAUF

Dein Bioladen und Bistro im Herzen von Erfurt. Mit gesunden und ökologisch erzeugten Lebensmitteln.

Für Menschen mit unterschiedlichsten Ernährungskonzepten und -bedürfnissen.

Verpackungsreduziert, regional und mit über 80 Sorten Käse plus Antipasti.

0361 66349210

www.organics-erfurt.de

info@organics-erfurt.de

facebook.com/organicserfurt

instagram.com/organics_erfurt

organics - Naturkost am Dom
GmbH & Co. KG
Andreasstraße 35
99084 Erfurt

geöffnet
Mo - Fr 7 - 20 Uhr
Sa 7 - 18 Uhr

LEBENSMITTEL · BISTRO
organics
frisch · lecker · bio

Liebe Leserin, lieber Leser,

Bevor Sie anfangen zu lesen, machen Sie doch mal einen Abstecher in Ihre Küche: Gönnen Sie sich ein Stück Käse, einen Schluck Apfelsaft, ein Radieschen. Freuen Sie sich an dem Anblick, dann schließen Sie die Augen und genießen Sie: den Duft, den Geschmack, das Gefühl im Mund. Nun stellen Sie sich vor, wie die Kuh gemolken wurde, wie jemand die Äpfel gepflückt und das Radieschen aus der Erde gezogen hat. Und dann? Überlegen Sie weiter! Wie wurden die Milch zu Käse und die Äpfel zu Saft? Welche Wege hat das alles bis zu Ihnen zurückgelegt? Wo haben Sie eingekauft, und wie ging es Ihnen beim Einkauf?

Mit der diesjährigen Ausgabe der BioThür laden wir Sie ein, über Bio-Lebensmittelwege vom Feld oder Stall bis zu Ihrem Einkaufskorb nachzudenken. Wir zeichnen die Vielfalt dieser Wege nach. Und wir kommen zu dem Schluss: Es gibt nicht den einen besten Weg. Vielmehr hat jeder Weg seine Bedingungen, seine Vor- und Nachteile, und jede*r Landwirt*in, jede*r Händler*in, jede*r Verbraucher*in hat persönliche Präferenzen.

Diesen versuchen wir auf die Spur zu kommen, wobei ein besonderes Augenmerk auf der Situation in Thüringen liegt. Denn Thüringer Bio ist das, wovon wir als Thüringer Ökoherz e. V. begeistert sind, wofür wir uns einsetzen und worüber wir Ihnen mit der BioThür erzählen wollen. Besuchen Sie mit uns Menschen, die die Thüringer Biobranche ausmachen. Finden Sie neue Bio-Einkaufsstätten und Ihre persönlichen Thüringer Bio-Lieblinge. Werden Sie selbst in Garten und Küche kreativ. Berichten Sie uns gern von Ihren Erfahrungen. Und haben Sie viel Freude beim Lesen, Entdecken und Nach-denken – das wünscht Ihnen

***Ihr Team* BioThür:** Isabelle Frenzel, Stefan Janssen, Margret Seyboth, Aruna Reddig, Anja Waldmann und Melissa Fiebig (v.l.n.r.)

2

24

28

50

56

1 Editorial und Inhalte

LEBENSMITTELWEGE
2 **Hintergrund:** Vom Acker bis zum Einkaufskorb
16 **Vor Ort:** In der Region – für die Region
22 **Selbst gemacht:** Ernten statt kaufen

BIO VON HIER
24 Bäcker mit Leib und Seele
38 Auf's Huhn gekommen
60 Gute Laune mit Stiel

REZEPTE
28 Saures Revival

BIO-ADRESSEN
32 Thüringer Bio-Einkaufsstätten

PRODUKTE
46 Thüringer Bio-Lieblinge

48 Ausgezeichnet: Bio-Preis Thüringen 2020
49 Nachgefragt: Praxiszentrum Ökologischer Landbau PÖL

REISEN
50 Wo das Glück im Namen steckt
54 Ausflugsziele rund um Creuzburg

NATÜRLICH SCHÖN
56 Nase an Herz

64 Bildnachweise und Impressum

Über kurz oder lang?

Bio-Lebensmittel auf dem Weg zu Dir

Wo waren Sie zuletzt Lebensmittel einkaufen? Warum waren Sie gerade dort? Was haben Sie gekauft? Warum haben Sie gerade das gekauft? Und haben Sie sich schon einmal gefragt, wie das Eingekaufte überhaupt den Weg bis zu Ihnen gefunden hat?

Wer anfängt, über den Weg der Lebensmittel vom Feld oder Stall bis zum Einkaufskorb nachzudenken, wird schnell feststellen, dass es gar nicht den einen Weg gibt, sondern viele verschiedene, die mehr oder weniger komplex sind und in Abhängigkeit voneinander stehen. Manchmal hilft ein Perspektivwechsel, um in der Komplexität den Überblick zu behalten. Hierzu laden wir Sie in Form von drei „Gedankenexperimenten“ ein: Versetzen Sie sich mit uns in eine*n Landwirt*in, eine*n Händler*in und eine*n Verbraucher*in hinein.

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Cindy und Milo Ennenbach, Solawi Naehrboeden (Dörrensolz)

Dass Thüringer und Thüringerinnen artenreiche und gesunde Landwirtschaft unterstützen wollen, hat der Beginn unserer solidarischen und ökologischen Landwirtschaft gezeigt. Wir sind sehr glücklich darüber, auch im ländlichen Raum unseren Teil zu mehr Genuss und Qualität beizutragen!

PERSPEKTIVE 1

LANDWIRT*IN

Stellen Sie sich vor, Sie sind ein*e Landwirt*in. Sagen wir: in Thüringen. Sie wirtschaften ökologisch, weil Sie überzeugt davon sind, dass das die beste Form der Landbewirtschaftung ist. In Ihren Gewächshäusern oder auf Ihren Feldern lacht Sie Ihr Gemüse an: Es ist reif und will geerntet werden. Ihre Hühner legen Eier, Kühe und Ziegen geben täglich Milch, die Schweine haben ein ordentliches Gewicht erreicht. Und Sie? Sie wollen Menschen mit guten Lebensmitteln versorgen und müssen damit auch Ihren eigenen Lebensunterhalt verdienen. Wie aber bringen Sie Gemüse, Eier, Milch und Fleisch unter die Leute? Tatsächlich sollte die Frage nach der Vermarktung eine der ersten sein, die Sie sich stellen, bevor Sie Ihren Landwirtschaftsbetrieb überhaupt beginnen!

Verarbeitung

Zunächst einmal müssen Sie sich entscheiden, in welcher Form Sie Ihre Waren verkaufen wollen. Für Gemüse und Eier gibt es natürlich kreative Verarbeitungsideen, aber auch im „Rohzustand" finden sie wahrscheinlich genügend Abnehmer*innen.

Doch schon bei der Milch will gut überlegt sein, ob Sie sie als Rohmilch verkaufen oder aber pasteurisieren oder weiterverarbeiten (lassen) wollen. Wer soll diese Aufgabe übernehmen? In Thüringen gibt es im Bio-Bereich 24 Milchviehhalter*innen, von denen neun selbst Butter, Joghurt, Käse oder Quark herstellen. Die übrigen liefern ihre Milch überwiegend an eine der großen Molkereien in einem der Nachbarbundesländer, wo sie zusammen mit der Milch weiterer Bio-Landwirt*innen zu Milchprodukten verarbeitet wird, die dann üblicherweise ohne Bezug zur Herkunft vermarktet werden. In Thüringen gibt es vier kleine Bio-Molkereien, die regionale Bio-Milch verarbeiten. Sie sind allerdings bereits gut ausgelastet. Seit 2020 verarbeitet auch die Thüringer Herzgut-Molkerei Bio-Milch – dort hätten Sie möglicherweise eine Chance.

Bei den Schweinen ist ganz klar: Die nimmt Ihnen kein*e Verbraucher*in einfach so ab. Sie müssen also entscheiden, wo die Tiere geschlachtet und zu Fleisch und Wurst verarbeitet werden. Die wichtigste Frage hier ist, ob Sie die Kapazitäten haben, diese Aufgabe selbst zu übernehmen. Das ist mit viel Arbeit, Vorbereitungsaufwand und strengen Auflagen verbunden. Im Gegenzug bleibt die Wertschöpfung auf Ihrem Hof, die Tiere werden weniger durch's Land gefahren, und Sie haben die Tierhaltung bis zum Schluss in Ihrer Hand. In Thüringen schlachten und verarbeiten sieben Bio-Betriebe ihre Schweine und Rinder selbst; dies gilt auch für einige Hühnerhalter*innen. Vier Bio-Betriebe praktizieren mit dem Weideschuss eine Tötungsform, die ausnahmegenehmigungspflichtig ist, aber als am wenigsten stressig für die Tiere gilt. In allen Landesteilen arbeiten zudem Landwirt*innen an Konzepten für mobile Schlachtmöglichkeiten; bisher fehlt es hier aber noch an Fördermöglichkeiten und Zulassung.

Alternativ können Sie die Tiere zu einer der mindestens 28 Thüringer Lohn-Schlachtstätten – davon mindestens zehn mit Ökozertifizierung – fahren (lassen) (➔ www.schlachtstaettenfinder-thueringen.de). Danach ist wiederum die Frage, ob Sie die Verarbeitung und Vermarktung selbst leisten können oder an die Schlachtstätte abgeben. Von dort aus werden die Fleisch- und Wurstwaren zumeist überregional und ohne Bezug zur Herkunft vermarktet. Aktuell gibt es hier aber Bemühungen, eine Marke für Thüringer Bio-Fleisch zu etablieren, so dass zumindest die Thüringer Herkunft sichtbar wird.

Sie merken schon: Die Verarbeitung ist ein hochkomplexes Thema, dem mehrere eigene Gedankenexperimente gewidmet sein könnten, aber wir gehen jetzt davon aus, dass Sie auf die eine oder andere Weise zu Ihren verkaufsfähigen Waren gelangt sind – und die Frage steht noch immer: Wie und wo verkaufen Sie das alles?

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Doris Voll, Beratung – Begleitung – Fundraising (Jena)

Ich kaufe gern regionale Produkte und noch lieber regionale Produkte in Bio-Qualität. Mir ist es wichtig, das Leben auf eine verantwortungsvolle Weise zu genießen, und ich mag Erzeuger unterstützen, die mit Leidenschaft und Herzblut arbeiten.

FRANZ MEHLHOSE
Kultur & Café

LÖBERSTR. 12, ERFURT
WWW.FRANZ-MEHLHOSE.DE

Ab-Hof-Verkauf

Wenn Sie kurze Wege schätzen und Menschen auf ihren Hof einladen mögen, so wäre das Nächstliegende im wahrsten Sinne des Wortes sicher der Ab-Hof-Verkauf mittels Milchtankstelle oder kleiner Ladenfläche, mit bestimmten Öffnungszeiten oder mit einer Selbstbedienungskasse. Ihre Kund*innen profitieren von der unmittelbaren Nähe zu Ihnen und damit zur Herkunft der Lebensmittel; Einkaufen auf dem Hof ist oft ein besonderes Erlebnis.

Überlegenswert ist die Erweiterung Ihres eigenen Sortiments durch Waren von weiteren Direktvermarkter*innen oder vom Naturkostgroßhandel, um den Kund*innen Wege zu anderen Einkaufsstätten zu ersparen und Ihr Angebot attraktiver zu machen. So entstehen bereits Handelsstrukturen; aus dem kleinen Ab-Hof-Verkauf wird ein professioneller Hofladen. Das dürfte vor allem dort lohnenswert sein, wo andere Einkaufsmöglichkeiten fehlen.

In Thüringen vermarkten derzeit mindestens 31 von 401 Bio-Erzeugerbetrieben ihre Waren ab Hof – Tendenz steigend (➔ *Seite 32ff.*).

Marktstand

Ein wesentliches Kriterium für die eine oder andere Vermarktungsform ist sicher der Ort Ihres Betriebs: Ein Hofladen im Umfeld größerer Ortschaften wird ganz anders frequentiert sein als ein Hofladen in einer Gegend mit geringer Einwohnerdichte. Hier kann es sich lohnen, ein Verkaufsauto anzuschaffen oder auf einem Wochenmarkt präsent zu sein. In mindestens 73 Orten in Thüringen finden regelmäßig Wochenmärkte statt (➔www.wochenmarkt-deutschland.de) – da stehen die Chancen gut, dass Sie nicht allzu weit fahren müssen, und auf den allermeisten dieser Märkte dürften Bio-Lebensmittel ein Alleinstellungsmerkmal sein.

» Unser Hofladen liegt sehr ländlich im schönen Südeichsfeld, und es ist schon ein kleines Wunder, dass das in dieser Abgelegenheit überhaupt funktioniert. Aber es funktioniert! Wir haben zweimal pro Woche geöffnet und verkaufen alle unsere eigenen Produkte auf diesem Weg: Fleisch, Wurst und Schinken von unseren Tieren, Schaffelle, Obst, Gemüse, Honig und Schnaps. Außerdem bekommen wir einige regionale und auch nicht-regionale Produkte direkt von den Produzenten, z. B. Käse und Eier, Kaffee aus einer nahegelegenen Rösterei und Olivenöl aus Kreta. Ergänzend haben wir ein Sortiment vom Bio-Großhandel, d. h. bis auf Brot ist eigentlich alles da. Ich glaube, für einen Hofladen muss man breit aufgestellt sein, und es muss auch immer alles da sein, damit die Kunden nicht enttäuscht werden. Das ist mit viel Denkarbeit und Organisatorischem verbunden. Aber für unser Hofkonzept ist das genau das Richtige: Wir sind breit aufgestellt und haben von allem kleine Chargen. Verträge mit Handelsketten haben sicher ihre Vorteile, aber ich bin doch froh, dass wir da unabhängig sind. Und ich finde es gut, dass die Leute, die hier einkaufen, sehen, wo das Gemüse wächst und wie die Tiere gehalten werden.

Ursula Heihoff, Inselhof Dietzenrode

WANNA GUT
Handgemachte Naturkosmetik aus Thüringen

Haarseifen, Duschseifen,
Hand-& Körperseifen,
Sheasahne, Cremes,
Badezusätze & Deocremes

Besuchen Sie auch unseren Laden in der Paulstraße 15, in 99084 Erfurt

Dienstag bis Freitag
von 10-12 und 13-18
samstags
von 11-16 Uhr

wannegut Manufaktur
Stadtilmer Str. 1e
99334 Elxleben
wannegut.de

Wir haben einen Marktstand auf dem Wochenmarkt in Jena, unseren Hofladen und eine Gemüsekiste, die wir ausfahren. Hierfür ist unser Hof sehr gut gelegen: sehr dörflich, aber mit drei größeren Städten im Umkreis von 30 km. Wir verschicken auch Pakete mit Brot und Öl an Läden, aber das ist schwieriger als gedacht, weil Lieferzeiten nicht immer eingehalten werden. Seit vielen Jahren gibt es die EVG Grünfutter Jena e. V., dort sind wir von Anfang an Partner. Und wir verkaufen Getreide und Kartoffeln an Naturkost Erfurt. Gern würden wir auch die EVG Weimar beliefern, aber das ist logistisch schwierig – langfristig entscheidet es sich tatsächlich an den Transportwegen und dem damit verbundenen Zeitaufwand, was machbar ist und was nicht. Ich finde die Vielfalt sehr reizvoll. Außerdem wird ein Betrieb stabiler, wenn man nicht nur von einem abhängig ist – das gilt für die Produktion ebenso wie für die Vermarktung.

Volkmar Voigt, Bioland-Hof Voigt in Schkölen

Biokisten-Lieferservice

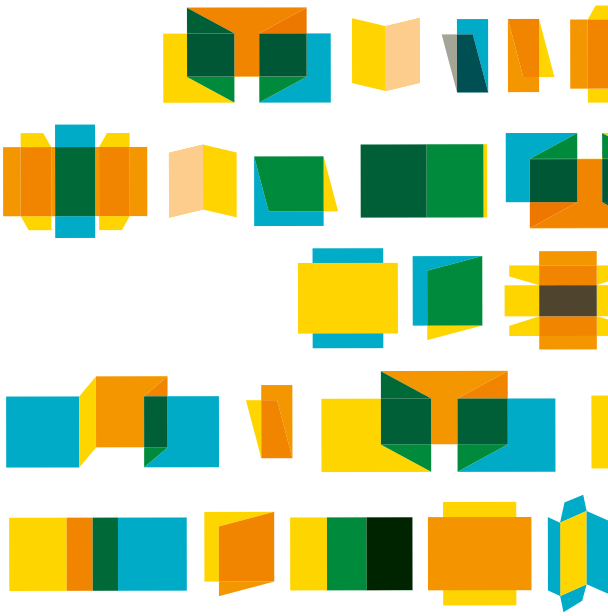
Wer Verbindlichkeit und Kundennähe schätzt, aber nicht gern an der Verkaufstheke stehen oder die Kund*innen vor Ort haben möchte, ist mit einem Biokisten-Lieferservice gut beraten (siehe auch BioThür #1: →www.bio-thueringen.de). Anfang der 1990er Jahre hatten Bio-Landwirt*innen und Gärtner*innen die Idee, ihre Waren den Kund*innen regelmäßig und auf Vorbestellung direkt ins Haus zu liefern. Diese Idee kam gut an; inzwischen gibt es deutschlandweit Hunderte von regionalen Bio-Abonnement-Anbietern. Neben Privatpersonen zählen Kindertagesstätten und Schulen, Büros und Unternehmen zu den Abnehmer*innen. Üblicherweise können die Kisten abonniert oder nach Bedarf bestellt werden, individuell zusammengestellt ebenso wie als vorbereitete „Themen"kiste (z. B. Gemüse-Kiste, Mutter-Kind-Kiste). In Thüringen gibt es mindestens zehn Bio-Kisten-Anbieter*innen, darunter Landwirt*innen ebenso wie Händler*innen (→ *Seite 32 ff.*).

Schlafen Sie natürlich und gesund in einem für Sie handgefertigten Massivholzbett.

Traditionelles Tischlerhandwerk aus Thüringen für mehr Lebensqualität.

biobett.com

Mittelstraße 18,
99996 Urbach
info@biobett.com
036029 – 82549



Fehldruck mit Leidenschaft und Freude
für alle bedruckbaren Werkstoffe.

fehldruck

bunt und vielfältig

fehldruck GmbH
Schlachthofstraße 82, 99085 Erfurt
Telefon: 0361. 225 23 55
Telefax: 0361. 225 23 65
info@fehldruck.de | www.fehldruck.de

AYUH bedeutet LEBEN,
die Einheit von Körper, Geist und Seele.
VEDA heißt WISSEN.

AYURVEDA

ist das WISSEN VOM LEBEN

Praxis für Ayurvedamedizin
Dr. med. Grit Schirrmeister-Ehrhardt
07751 Jena, Drackendorf, Zur Lämmerlaide 1

Phytotherapie, Rasayana & Pancakarma • Ernährung • Marmapunkttherapie • Meditation • Yogatherapie • Ayurvedische Verhaltens- und Psychotherapie

www.ayurvedamedizin-jena.de

BEUTELSBACHER

ZUM WÜRZEN BELIEBT

in Mehrwegflaschen

Naturtrüber Bio Balsam-Apfelessig 0,33l

Naturtrüber Demeter Apfelessig 0,33l

Naturtrüber Bio Ingwersaft 0,2l

BEUTELSBACHER Fruchtsaftkelterei GmbH

www.beutelsbacher.de

Solidarische Landwirtschaft

Größte Kund*innennähe und größte Notwendigkeit, sich aufeinander einzulassen, besteht im Rahmen einer Solidarischen Landwirtschaft (Solawi). Hier ist am offensichtlichsten, dass Sie mit der Vermarktungsplanung nicht bis zur Ernte warten können, denn solidarisches Wirtschaften beginnt damit, dass Sie die Ernteanteile schon vor der Aussaat verkaufen. Die Verbraucher*innen zahlen also einen festen Preis, für den sie dann das erhalten, was der Acker liefert. Sie teilen somit Verantwortung und Risiko mit Ihnen. Deutschlandweit gibt es über 300 Solawis; mehr als 70 weitere befinden sich in der Gründungsphase. Viele von ihnen sind im Netzwerk Solidarische Landwirtschaft zusammengeschlossen (→www.solidarische-landwirtschaft.org).

Die Schaffung von Kommunikations- und Lieferstrukturen, die gemeinsame Planung von Anbau, betriebswirtschaftlichen Grundlagen und gemeinschaftlichen Aktivitäten braucht sicher Organisationstalent. Doch läuft das gut, so gewinnen Sie langfristige Planungssicherheit, ein gesichertes Einkommen, neue Gestaltungsmöglichkeiten und eine ganz besondere Verbraucher*innennähe. In Thüringen besteht noch viel Spielraum für solche solidarischen Initiativen – bisher gibt es hierzulande vier Solawis; eine weitere ist im Aufbau.

Die ÖMG ist eine Gesellschaft von acht regionalen Bio-Bauern und zwei Bio-Verarbeitern, die ihre Produkte gemeinsam vermarkten. Die Vermarktung erfolgt über einen Lieferservice für Wiederverkäufer und eine Bio-Kiste. Die Beteiligten haben die Gesellschaft gegründet, um sich auf diesem Weg einen fairen und transparenten Markt zu erschließen und selbst über den Gewinn aus dem Handel mit ihren Produkten bestimmen zu können. Außerdem geht es darum, sich abzustimmen und nicht aneinander vorbei zu produzieren. Das ist auch meine persönliche Motivation. Im Mittelpunkt stehen für mich die Vielfalt an regionalen Produkten und das Anliegen, dass diese Produkte kurze Wege haben und die Wertschöpfung in der Region bleibt.

Anne Häßelbarth, Geschäftsführerin ÖkoMarktGemeinschaft Thüringen/Sachsen GmbH & Co. KG

Erzeuger- und Marktgemeinschaften

Die bisher beschriebene Direktvermarktung in ihren verschiedenen Formen ist ein möglicher Vermarktungsweg, der vor allem dann sinnvoll ist, wenn Sie ein vielfältiges Sortiment mit eher kleinen Mengen pro Produktgruppe haben. Bei größeren Mengen können Sie entweder verschiedene Direktvermarktungsformen kombinieren oder den Weg über bestehende Handelsstrukturen gehen.

Vergleichsweise große Nähe zu den Verbraucher*innen ist hier bei einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft (EVG) gegeben, zu denen in Thüringen u.a. die EVG Gera-Greiz e.V., die EVG Weimar eG und die LandMarkt Erfurt eG zählen: Sie als Landwirt*in liefern an die EVG; diese vermarktet Ihre Waren über eigene Läden, Abokisten oder Abholstellen, wobei Mitglieder der EVG oft günstigere Konditionen erhalten als Nicht-Mitglieder.

Neben den EVG gibt es reine Erzeugergemeinschaften (EZG) sowie Marktgemeinschaften, d.h. als Verein, GmbH, Genossenschaft oder AG organisierte Zusammenschlüsse von Erzeuger*innen bzw. Zwischenhändler*innen, über die Rohwaren und seltener auch verarbeitete Produkte gemeinsam professionell vermarktet werden. Die Vorteile liegen auf der Hand: Oft verfügen solche Gemeinschaften über gemeinsame Lager und Aufbereitungseinrichtungen, die für den einzelnen Betrieb zu teuer wären. Gemeinsam können Sie die vom Handel oder von Verarbeitungsunternehmen (z.B. Mühlen, Schlachthöfe, Futtermittelhersteller) geforderten Großmengen liefern. Das bietet auch eine bessere Position in Preisverhandlungen. Ihnen als Landwirt*in sichert eine solche Gemeinschaft Ihre Absatzwege und erspart Ihnen zugleich Zeit und Organisation. Dort könnten Sie übrigens auch ihre lebenden Tiere unterbekommen. In Thüringen sind z.B. die Marktgemeinschaft Ökoflur GmbH, die Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG und die ÖkoMarktGemeinschaft Thüringen/Sachsen GmbH & Co. KG auf diese Weise aktiv.

Daneben besteht natürlich die Möglichkeit, direkt Kooperationen mit dem Naturkostgroßhandel (→ ***weiterlesen ab Seite 16***) einzugehen oder Ihre Waren in größere Lieferstrukturen zu geben, deren Ziele Bio-Supermärkte oder der konventionelle Lebensmitteleinzelhandel (LEH) sind. Hier sind üblicherweise größere Liefermengen nötig, es gibt Qualitäts- und Listungsvorgaben, und durch die zusätzliche Handelsstufe verbleibt weniger Gewinn bei Ihnen. Dem stehen Vorteile wie z.B. eine Abnahmegarantie gegenüber.

Thomas Worbes (li.) mit Jörn Michel vom SILOAH-Hof

Als Marktgemeinschaft wirken wir seit mehr als 25 Jahren als Bindeglied zwischen Bio-Erzeugung, -Verarbeitung und –Handel in Mitteldeutschland und unterstützen damit die regionale Öko-Vermarktung. In den 1990ern war es überwiegend so, dass Landwirte einfach Landwirtschaft betreiben wollten und sich für die Vermarktung einen entsprechenden Partner suchten. Diese Aufgabe haben sie an uns abgegeben. Mittlerweile betreuen wir über 100 Landwirtschaftsbetriebe aller Größenordnungen. Aktuell ist die Hofnachfolge ein großes Thema, und hier beobachten wir bei den jüngeren Leuten eine verstärkte Tendenz zur Direktvermarktung. Aber nicht alle Rohstoffe bzw. Produkte ihres Betriebes bekommen sie auf diesem Wege vermarktet. Diese „Überstände" nehmen wir ab und bieten sie verarbeitenden Unternehmen und dem Handel an. Das bedeutet eine zusätzliche Handelsstufe, bringt aber auch eine Bündelung von Mengen und Qualitäten sowie zusätzliche Koordination und Kommunikation mit sich .

In Thüringen gibt es viele Bio-Erzeuger mit hoher Motivation und guten Ideen. Der Knackpunkt ist das, was nach der Ernte oder Mast kommt: Sofern Landwirtschaftsbetriebe nicht selbst die Möglichkeiten zu Aufbereitung, Lagerung, Schlachtung und Weiterverarbeitung haben, wird es schwierig. So gibt es in Thüringen z.B. nur drei größere Getreidelager, die in ihren Kapazitäten und Möglichkeiten begrenzt sind. Neben Lager- und Aufbereitungskosten fallen somit erhebliche Transportkosten für Hin- und Rückweg an. Es gibt zu wenige bio-zertifizierte Mühlen, die Bio-Getreide in Größenordnungen verarbeiten können. Im Fleischbereich fehlt es an bio-zertifizierten Schlachtstätten, die an einem Tag auch größere Mengen an Tieren schlachten können; das hat zur Folge, dass wir die Tiere von mehreren Betrieben sammeln müssen, um sie einem Schlachthof in einem anderen Bundesland zuführen zu können. Solche Probleme ziehen sich wie ein roter Faden durch fast alle Produktbereiche. Nach meiner groben Schätzung verlassen 80 % der in Thüringen produzierten Rohstoffe unser Bundesland. Doch mittlerweile arbeiten viele Gremien (z.B. Marktgemeinschaft Ökoflur GmbH, Thüringer Ökoflur-Naturfrucht w.V., Thüringer Ökoherz e.V., Fachausschüsse des Thüringer Landesamts für Landwirtschaft und ländlichen Raum und des Bauernverbandes, ÖkoMarktGemeinschaft Thüringen/Sachsen GmbH & Co. KG, Bio-Anbauverbände) in Kooperation mit Landwirten und Abnehmern an Lösungen, um diese unbefriedigende Situation zu verbessern.

Thomas Worbes, Geschäftsführer Marktgemeinschaft Ökoflur GmbH

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Jörg und Yvonne Kinski,
Goodvenience.BIO GmbH (Magdala)

Bio ist für uns ein gesamtheitliches Konzept. Tierwohl, Nachhaltigkeit, Gesundheit und ein grundsätzlich anderes Verständnis von Konsum stehen in unmittelbarem Mittelpunkt unseres unternehmerischen Handelns.

UFO ODER QUARTIERSPROJEKT?

★ **bezahlbare Mieten** ★ **öffentliche Nutzungen** ★
★ **kreative Wohnlösungen** ★ **unverkäufliche Häuser** ★

Klingt nach Ideen von einem anderen Stern?
Nein, wir sind von hier!

Unterstützen Sie uns (→auch finanziell!), um in Thüringen neue Plätze zur Landung zu schaffen, für mehr bürgerschaftliche und gemeinwohlorientierte Projekte & Initiativen!

→ Besichtigen Sie unser Quartiersprojekt Alte Feuerwache in Weimar und lassen Sie Sich entführen …

www.feuerwache-weimar.de

UNTERSTÜTZT VON

ALTE FEUERWACHE WEIMAR

Unsere Projektpartner:

EVG BIO FRISCHE

Lebenshilfe-Werk Weimar/Apolda e.V.

Der Gin für dein Tonic

www.brickgin.com

ORGANIC VODKA
WWW.PARTISAN-VODKA.DE

PERSPEKTIVE 2

HÄNDLER*IN

Nun stellen Sie sich vor: Sie sind Händler*in für Lebensmittel. Weshalb? Vielleicht (ver-)handeln Sie gern, haben Freude am Umgang mit Mengen und Zahlen, koordinieren gern, mögen die Ordnung wohlsortierter Lager und Regale. Vielleicht sehen Sie die großen finanziellen Potentiale, die im Lebensmittelhandel stecken. Vielleicht haben Sie einen besonderen Bezug zu Lebensmitteln und möchten Verbraucher*innen den Zugang etwa zu regionalen Bioprodukten oder zu Spezialsortimenten ermöglichen. Vielleicht ist es Ihnen ein Anliegen, Landwirt*innen, deren Arbeit Sie schätzen, zu einer guten Position am Markt zu verhelfen. Vielleicht möchten Sie die Lücke eines an Ihrem Wohnort fehlenden Angebots füllen. Die Motive sind vielfältig – und aus unterschiedlichen Motiven resultieren auch hier unterschiedliche Entscheidungen bezüglich des Absatzweges, den Sie wählen.

Bioladen

Wer die Nähe zu den Kund*innen ebenso wie zu den Produzent*innen mag, wer nicht nur gern verkauft, sondern gern auch Hintergrundinformationen liefert und wer selbstständig agieren möchte, findet ein Betätigungsfeld im Bioladen. Hier verkaufen Sie ökologisch produzierte Lebensmittel und in geringerem Umfang auch Naturkosmetik und Bekleidung, wobei der Schwerpunkt üblicherweise auf Waren der Bio-Anbauverbände und regionalen Produkten liegt. Diese können Sie direkt über die Erzeuger*innen beziehen. Zumeist erfolgt die Belieferung aber zu mehr oder weniger großen Teilen durch einen oder mehrere Naturkostgroßhändler (→ *weiterlesen ab Seite 16*).

Bioläden sind überwiegend inhabergeführt und gehören keiner großen Kette an. Als Ladner*in treffen Sie Entscheidungen also sehr eigenverantwortlich, was mit Risiken verbunden ist, Ihnen aber ebenso Freiheiten lässt. Mit den Bioladen-Kund*innen haben Sie ein anspruchsvolles Publikum, das Wert auf Transparenz, Authentizität und Beratung legt. Diese sind neben der Sortimentsauswahl Ihre wesentlichen Alleinstellungsmerkmale etwa gegenüber dem Supermarkt um die Ecke, in dem es ja ebenfalls Bio-Lebensmittel zu kaufen gibt. Sie werden diese Alleinstellungsmerkmale sicher betonen, indem Sie die Waren sorgfältig ausschildern, als Ansprechpartner*in zur Verfügung stehen und im Laden Informationsmaterialien zu den Produzent*innen bereitstellen. Zusätzlich können Sie aber auch Angebote schaffen, wie Erzeuger-Kunden-Dialoge, Kochveranstaltungen oder Lesungen, die die Wertschätzung regionaler Lebensmittel und ihrer Herkunft fördern, zu einem genussbetonten Umgang damit einladen und die Kunden(ein)bindung stärken.

In Thüringen gibt es derzeit mindestens 27 Bioläden (→ *Seite 32 ff.*). Dass diese – etablierte Bioläden ebenso wie neue – gut angenommen werden, zeigt, dass hier weiteres Potential besteht.

Die EVG Weimar versteht sich als Vermittlerin zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen. Sie wurde 1999 von etwa 50 Leuten gegründet, die die Versorgung mit regionalen Lebensmitteln verbessern wollten. Denn obwohl damals schon gute Bio-Lebensmittel in der Umgebung angebaut wurden, gab es kaum Möglichkeiten, diese zu kaufen. Mit ihrer genossenschaftlichen Organisation ist die EVG im Grunde ein demokratischer regionaler Ansatz – dieser Aspekt ist mir wichtig. Die Kund*innen sind an der Finanzierung beteiligt und haben dadurch auch ein Stimmrecht und die Möglichkeit, die Weiterentwicklung der Genossenschaft mitzugestalten.

Jens Elliger, geschäftsführender Vorstand EVG eG Weimar

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Nadine Kirbst, Thüringer Landspezialitäten (Apolda)

Bewusster Umgang mit Lebensmitteln sollte immer mehr in den Fokus des Endverbrauchers rücken, das Woher und Wie sollte hinterfragt werden. Aus diesem Grund achten wir bei unserer Sortimentsauswahl auf Regionalität sowie Saisonalität und haben auch Bio-Lebensmittel im Angebot.

www.brotklappe.de

Bio-Supermarkt

„Bio für alle“ ist ein erklärtes Ziel von Bio-Supermärkten. Dort sind Sie also an der richtigen Adresse, wenn Sie diese Idee teilen, und wenn Sie außerdem gern in einem größeren Team von Mitarbeiter*innen arbeiten. Oft gehören Bio-Supermärkte einer Kette an (in Deutschland v. a. Denn’s (>250 Filialen), Alnatura (>130 Filialen) und Bio Company (>60 Filialen)), so dass Sie zudem bereit sein müssen, Entscheidungen innerhalb der durch ein Filialsystem vorgegebenen Rahmenbedingungen zu treffen. Diese beziehen sich u.a. auf die Ladeneinrichtung, die Sortiments- und Preispolitik, die Finanzierung und das Marketing. Im Vergleich zum Bioladen sind Bio-Supermärkte mit einer Verkaufsfläche von i. d. R. >400m² oft größer und weniger individuell; das Sortiment ist sehr breit aufgestellt, es umfasst die eigene Handelsmarke ebenso wie Verbandswaren und Waren kleinerer Bio-Hersteller. Hinter den Supermärkten steht eine eigene Handelsstruktur, in der Bio-Produzent*innen von großen Abnahmemengen profitieren, aber für die Kund*innen „unsichtbar“ werden. In einzelnen Bereichen, etwa im Bäckerei-Bereich, beim Obst und Gemüse oder an der Frischetheke, sind aber eine regionale Ausrichtung und ein Bezug zu konkreten Produzent*innen möglich.

Konventioneller Lebensmitteleinzelhandel

„Bio für alle“ – und das heißt nicht nur für diejenigen, die gezielt danach suchen, sondern auch für diejenigen, die mehr „aus Versehen“ danach greifen –, kann auch ein Motiv für den Verkauf von Bioprodukten im konventionellen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) sein. Zudem besteht eine klare Nachfrage nach Bioprodukten, die bedient werden will und mit der sich ein nennenswerter Umsatz erzielen lässt. Dabei gehört ein Bio-Angebot für viele Geschäfte inzwischen schlicht zum Image dazu. Das kann soweit führen, dass der Verkauf von Bioprodukten im Wesentlichen als Marketing-Instrument dient und insofern u. U. nicht einmal kostendeckend sein muss.

Supermärkte und Discounter als Formen des LEH sind überwiegend zentral gesteuert, so dass Marktleiter*innen hinsichtlich Sortiment, Preisgestaltung und Marketing wenig Spielraum, aber damit auch weniger Verantwortung haben. Ausnahmen bilden hier einzelne inhabergeführte Geschäfte v.a. der Ketten Edeka und Rewe, bei denen für 5–20 % des Sortiments Listungsfreiheit besteht.

Je größer die Strukturen sind, desto mehr gehen persönliche Beziehungen zwischen den Bio-Produzent*innen und den LEH-Einkäufer*innen verloren. Das hat Auswirkungen auf die

Thüringer Landstrom®

Das ist clever!

Einfach online wechseln!

Bürgerstrom aus der Region.
Für eine saubere Zukunft.

regional • fair • ökologisch

Mein Land. Mein Strom.
www.thueringer-landstrom.de

Unser großes Ziel bei Alnatura ist es, Bio für alle anzubieten. Daher legen wir Wert auf beste Bio-Qualität und gestalten dabei die Preise so, dass wir vielen Menschen den Zugang zu Bio-Lebensmitteln ermöglichen. Aufgrund unserer Bekanntheit können wir viele Kundinnen und Kunden konventioneller Supermärkte davon überzeugen, sich mit einem vielfältigen Bio-Sortiment vertraut zu machen. Wir bieten eine große Auswahl. Dank moderner Kassensysteme ist auch ein zügiger Ablauf beim Einkauf gewährleistet. Persönlich sehe ich Alnatura als Versorger für den täglichen Bedarf vor Ort – ganz nach unserem Leitspruch: Sinnvoll für Mensch und Erde.

Dabei ist es uns sehr wichtig, mit regionalen Partnern zusammenzuarbeiten, und wir kommunizieren diese Partnerschaften auch gegenüber den Kundinnen und Kunden. Im Bereich Obst und Gemüse werden wir von der Markusgemeinschaft in Hauteroda beliefert. Diese bringt uns auch frische Backwaren, zusammen mit Café Lobenstein. Im Markt können wir unter anderem auf die Schlossimkerei Tonndorf, NaBio oder J. Kinski setzen. In jedem Fall würden wir uns freuen, wenn wir weitere ‚Regionale' gewinnen könnten.

Sascha Liedloff, Marktleiter Alnatura Super Natur Markt Erfurt

Kommunikation und die Transparenz. Um dem entgegenzuwirken, bemühen sich z. T. auch größere Lebensmitteleinzelhändler zunehmend, Nischen zu schaffen, in denen Produzent*innen sichtbar werden. In diesem Sinne soll ab 2021 das sogenannte Thüringenregal als Verkaufsplattform für Thüringer Produkte nicht nur in Hof- und Bioläden, Bäckereien und Fleischereien, sondern auch in mehreren Rewe- und Globus-Märkten aufgestellt werden.

GUT SAMBACH

Hofladen, Marktstand & Café

Wurst • Fleisch • Käse
Eier • Brot • Gemüse

ökologisch
regional

Wir freuen uns auf Sie und Ihren gesunden Appetit.

Gut Sambach gut leben

Gutsstrasse 1 • 99974 Mühlhausen • Tel: 03601.85115-0

Hofladen
Di–Fr 9–18 Uhr
Sa 9–13 Uhr

Hofcafé
Genießen Sie selbstgebackenen Kuchen aus unserem hofeigenen Backhaus in rustikal-gemütlicher Atmosphäre.
Fr–So: 14–17 Uhr

Marktzeiten
- Erfurt Domplatz: Di, Do, Sa 7–14 Uhr
- Eisenach Denn's Parkplatz: Fr. 8–14 Uhr
- Eisenach Markt: Mi 8–14 Uhr
- Mühlhausen Obermarkt: Di, Fr. 8–14 Uhr
- Bad Langensalza Markt: Mi 8–14 Uhr
- Gotha: Do 8–14 Uhr

www.gut-sambach.de

PERSPEKTIVE 3 **VERBRAUCHER*IN**

Die dritte Perspektive nehmen Sie als Verbraucherin oder Verbraucher ein: Wo wollen Sie Ihre Bio-Lebensmittel einkaufen? Was wollen Sie kaufen? Welche Kriterien sind Ihnen wichtig?

Gegebenheiten

An erster Stelle spielen auch hier wieder die Gegebenheiten vor Ort eine Rolle: In einer Stadt sind üblicherweise die Einkaufsmöglichkeiten viel breiter gefächert als im ländlichen Raum, wo Sie mit etwas Glück einen Hofladen vorfinden, wahrscheinlicher aber entscheiden müssen, ob Sie zum Einkauf in den nächsten größeren Ort fahren oder sich Ihre Lebensmittel per Bio-Kiste liefern lassen. Alternativ könnten Sie gemeinsam mit Gleichgesinnten Landwirt*innen suchen, die sich auf eine Solawi einlassen, oder Sie gründen zusammen mit anderen Verbraucher*innen eine Foodcoop, d. h. eine Bestellgemeinschaft für Lebensmittel (➔ www.foodcoops.de). Das braucht seine Zeit und erfordert organisatorische Fähigkeiten, kann aber über Ihre persönlichen Vorteile hinaus das soziale Miteinander stärken und zu einer großen Bereicherung für Ihren Wohnort werden.

Zeit ist ein weiteres wichtiges Stichwort: Wer wenig davon in den Lebensmitteleinkauf investieren möchte oder kann, ist vermutlich mit Bioladen, -Supermarkt oder -Kiste gut beraten. Wer etwas mehr Zeit mitbringt und vielleicht auch den Kontakt zur Erde, zu den Erzeuger*innen und zu Gleichgesinnten sucht, findet das am ehesten in der Solawi, aber auch im Hofladen oder am Marktstand.

Ihr Anspruch an die Vielfalt ist ebenfalls mitentscheidend: Die Größe des Angebots steigt mit der Größe der Verkaufsfläche, aber Spezielles finden Sie vielleicht gerade im kleineren Laden.

Motive

Neben dem Angebot bestimmt auch Ihre persönliche Motivation Ihre Einkaufsentscheidung: Geht es Ihnen beim Kauf von Bio-Lebensmitteln um Ihre Gesundheit oder um die Unterstützung der ökologischen Produktion und Verarbeitung überhaupt, so ist jede der oben beschriebenen Einkaufsstätten eine gute Wahl. Auch bei der Frische müssen Sie i.d.R. nirgendwo Abstriche machen. Geht es Ihnen darüber hinaus um die Stärkung regionaler

NACHHALTIG LEBEN

BIO KAUFEN

FAIR BEZAHLEN

Garantiert frei von Gentechnik,
Massentierhaltung und
Umweltverschmutzern

Dein Beitrag zum Klimaschutz:

Faires **Girokonto** aus Thüringen
mit Klimarabatt für Neukunden.
Jetzt für 1 Jahr kostengünstig testen!
» www.**ethikbank**.de

EthikBank
FAIRES GELD

Strukturen und Netzwerke jenseits globalisierter Märkte, so ist Transparenz ein wesentliches Kriterium. Diese finden Sie natürlich im direkten Kontakt mit den Produzent*innen, aber ebenso im Bioladen, der auf Herkunftskennzeichnung setzt und der gemeinsam mit den dahinterstehenden Lieferstrukturen entscheidend für die Vernetzung innerhalb der Region und darüber hinaus ist. Auch (Bio-) Supermärkte können Akzente setzen – die Nachfrage bestimmt das Angebot.

Meine erste Saison als Mitglied in der Solidarischen Landwirtschaft in Erfurt neigt sich dem Ende entgegen. Die anfängliche Skepsis ist überwunden, ich bin überzeugt: Es lohnt sich in mehrfacher Hinsicht, das tägliche Gemüse über eine Solawi zu beziehen. Das Gemüse ist regional und ökologisch erzeugt. Was ich erhalten habe, war mehr als ausreichend. Durch die wöchentliche Lieferung habe ich regelmäßig und deutlich mehr Gemüse als sonst gegessen. Als Solawi-Mitglied engagiert man sich, teilt solidarisch und ist Teil einer Gemeinschaft, die die Welt ein Stück weit besser machen möchte.

Christian Augsten, Erfurt

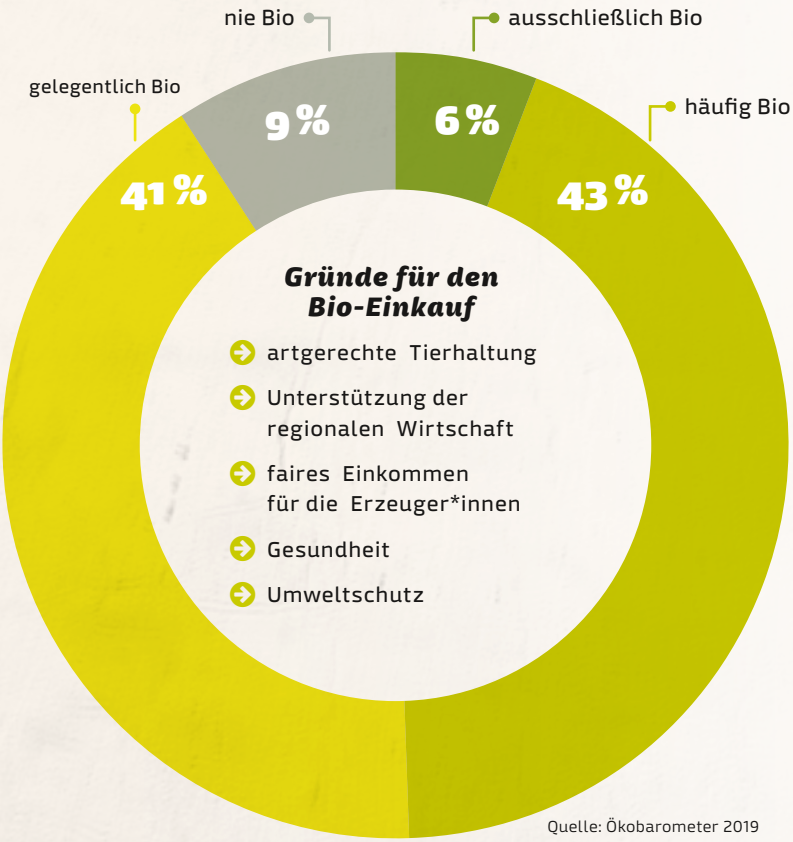
Wir bekommen schon seit vielen Jahren wöchentlich unsere Bio-Kiste. Das erspart uns den Wochenendgroßeinkauf, was sehr hilfreich ist: Wir haben kein Auto und wohnen auf dem Land, wo es nur ein begrenztes Angebot gibt. Wir wissen es sehr zu schätzen, dass auf diesem Weg frische, regionale und saisonale Bio-Lebensmittel auf unserem Tisch landen.

Familie Gottlieb, Neudietendorf

Statistisches

Statistisch gesehen (vgl. Ökobarometer 2019: www.bmel.de) erwerben 50–60 % der Verbraucher*innen Bioprodukte auf dem Markt, im Hofladen oder im Bioladen. Den größten Umsatz erreichen Bio-Lebensmittel allerdings im Supermarkt, dicht gefolgt vom Discounter. Das ist Ausdruck eines Wandels nicht nur des Bio-Marktes, sondern auch der Konsument*innengruppe: War der Konsum von Bio-Lebensmitteln in der Bio-Pionierzeit Teil eines insgesamt alternativ-ökologisch-bewussten Lebensstils, so hat sich die Konsument*innengruppe durch die weitreichende Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln diversifiziert: 6 % der für das Ökobarometer Befragten kaufen ausschließlich Bio-Lebensmittel, 43 % kaufen häufig und 41 % gelegentlich Bio-Lebensmittel, 9 % nie. Als Gründe für den Bio-Einkauf werden v. a. eine artgerechte Tierhaltung, die Unterstützung der regionalen Wirtschaft und ein faires Einkommen für die Erzeuger*innen genannt. Auch die eigene Gesundheit – etwa durch den Verzicht auf Zusatzstoffe oder die Vermeidung von Pestizidrückständen – und die Möglichkeit, zu effektivem Umweltschutz beizutragen, sind wichtige Kriterien.

Verbraucher*innen in Deutschland kaufen ...



Quelle: Ökobarometer 2019

Und nun?

Wir haben Sie eingeladen, Bio-Handelsstrukturen aus drei verschiedenen Perspektiven zu betrachten. Manche Fragen konnten hoffentlich geklärt werden, manche bleiben noch unbeantwortet, manche stellen sich neu.

Da, wo unser gedankliches Experimentieren nun aufhört, dürfen Sie in der Praxis weitermachen. Fragen Sie nach an der Einkaufsstätte Ihrer Wahl: Wo kommen die Waren her? Wie sind sie hierhergekommen? Wer steht dahinter?

Antworten auf diese Fragen führen zu Wissen, mit dem Wissen wächst das Bewusstsein, mit dem Bewusstsein steigt die Wertschätzung – und die haben sie verdient: all die Landwirt*innen, Verarbeiter*innen und Händler*innen, die dazu beitragen, dass Thüringer Bioprodukte ihren Weg vom Feld oder Stall bis zu Ihrem Einkaufskorb finden.

Diese Perspektivwechsel wären nicht möglich gewesen ohne das Gespräch mit einigen Expert*innen. Ihnen allen – und ganz besonders Claas Homeyer und Christiane Thiele – vielen Dank!

Esskultur & Biowaren

Buffet:ok

Buffet:ok
Telefon: 036425 - 55542
E-mail: post@buffet-ok.de

Ihre Biokiste,

mit frischem Obst, Gemüse, Brot und vielen anderen Dingen, die auf Ihrer Einkaufsliste stehen, nach Ihren Wünschen zusammengestellt und von uns frei Haus geliefert.

Catering & Partyservice
Bistro Café: ok
Biokiste
Mittagessen für Schulen, Kitas, Firmen & Privathaushalte

für Jena, Apolda und Umland

ObstNatur
IN ALLER MUNDE

Echtes Thüringer
POMMEL
Bier & Apfelschorle

fruchtig spritzig leicht

Mit jedem Schluck POMMEL helfen Sie, Thüringer Streuobstwiesen zu bewahren.

Natürlich 100 % Bio
www.obstnatur.de

BIO PREIS THÜRINGEN 2020 3. Platz Verarbeitetes Produkt

Reif für Vielfalt!

Naturkost Erfurt GmbH
Mühlweg 16
99091 Erfurt
Tel: 0361 / 565 506 800
www.naturkost-erfurt.de

▲ Etwa 10.000 Artikel lagern in den Hallen der Naturkost Erfurt GmbH.

In der Region – für die Region

*Bei der Naturkost Erfurt GmbH laufen viele Fäden zusammen: Als Naturkost-Großhandel steht sie an der Schnittstelle zwischen Produzent*innen und Verarbeiter*innen einerseits und den Verkaufsstätten von Bio-Lebensmitteln andererseits. Inhaber und Geschäftsführer Thomas Hölscher gibt Einblicke in Arbeitsweise und Selbstverständnis des Unternehmens, das innerhalb der Handelsstrukturen ganz zentral ist, von dem Verbraucher*innen aber meist nur wenig wissen.*

Wo liegen denn die Anfänge der Naturkost Erfurt GmbH? Wann, wie und weshalb sind Sie nach Erfurt gekommen?
Die Naturkost Erfurt GmbH haben wir 2003 gegründet, allerdings nicht aus dem Nichts heraus, sondern auf der Grundlage eines bereits bestehenden kleinen Regionalverteilers. Ich habe vorher als Obst- und Gemüseeinkäufer bei Naturkost Elkershausen gearbeitet, einem regionalen Pionier-Großhändler mit Sitz in Göttingen. Von dort aus haben wir bereits den Markt in Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt bedient. Die Strukturen von Anbau, Verarbeitung und Einzelhandel wuchsen. Und schließlich war die Zeit reif, hier einen eigenen Regionalgroßhandel zu installieren.

Ich hatte schon viele Kontakte zu Kund*innen und Landwirt*innen, Erfahrungen aus dem Einkauf, Kenntnisse der Naturkostbranche und nach 14 Jahren in Göttingen Lust, etwas Neues zu machen. Deshalb habe ich die Aufgabe gern übernommen und hier in Erfurt den vorläufig letzten Regionalgroßhändler in Deutschland aufgebaut. Wir haben ein Unternehmen gegründet, und ich bin direkt als Gesellschafter und Geschäftsführer eingestiegen. Für mich war und ist es sehr spannend, Regionalversorgung zu entwickeln und weiterzuführen.

Was ist eigentlich der Zweck eines regionalen Naturkostgroßhandels?
Der regionale Naturkostgroßhandel hat natürlich einen absolut definierten Zweck, nämlich in der Region für die Region zu wirtschaften, zu entwickeln, zu erzeugen, zu verarbeiten, zu koordinieren. Wir betreiben Vorratshaltung, wir veredeln Waren, wir sorgen für eine logistisch optimale Verteilung, wir entwickeln attraktive Sortimente für unsere Kund*innen, zu denen neben dem Fachhandel übrigens auch Küchen, Abo-Kisten-Anbieter*innen, Hofläden und Marktbeschicker*innen zählen. Letztlich

Thomas Hölscher,
Geschäftsführer
Naturkost Erfurt GmbH

Auf Spotmärkten, beim Discounter und im LEH geht es um Quantität und Preis. Das ist natürlich auch wichtig – ohne Wirtschaftlichkeit geht es nicht. Aber meine Intention, meine Leidenschaft und meine Kompetenz sind andere – ich bin kein Konzernmanager, ich bin von der Pike auf Händler und Regionalgroßhändler. Letztlich nutzen wir den Großhandel, ein Regionalgroßhandelskonzept und die Unterstützung von Fachhandelsgeschäften, um eine Idee in die Umsetzung zu bringen.

Ich habe den Eindruck, dass aufmerksame Konsumenten zunehmend Interesse daran haben, wo Waren herkommen und wer an Lieferketten beteiligt ist. Weil es diese aufgeklärten Menschen gibt, glaube ich übrigens auch an den Fachhandel und an die Nische Naturkost-Fachhandel. Da geht es nicht nur um volle Einkaufswagen, sondern auch um Transparenz, und deshalb ist Fachhandel immer etwas anderes, hat andere Aufgaben, einen anderen Aufwand und eine wirtschaftlich andere Denke.

wirken wir als Bindeglied zwischen Produktion, Verarbeitung und Einzelhandel. Dabei verstehen wir uns nicht nur als Logistiker, sondern auch als Partner und Netzwerker, d. h. wir liefern nicht nur Waren und Konzepte, sondern wir beraten z. B. auch bei Ladengründungen, wir bieten Darlehen und Finanzierungsmodelle, wir unterstützen den Aufbau von Fachhandelsstrukturen.

Wie kann man sich die Arbeit vor Ort beim Großhandel denn vorstellen?

An sieben Tagen in der Woche, 24 Stunden am Tag haben wir Warenanlieferung. Wir arbeiten zwischen 5 und 21 Uhr; bei den Nachtanlieferungen können die Waren in abgetrennten Räumen abgestellt werden.

Ich empfinde den Lieferbetrieb wie ein permanentes Atmen von Füllen – Leeren – Füllen – Leeren. Nachts geht es los: Da öffnen und schließen sich ständig die Tore, LKW fahren heran und wieder weg, die Halle füllt sich mit Waren. Dann kommen die Mitarbeiter*innen, die die Waren in die verschiedenen Bereiche verräumen. Vormittags wird verkauft, ab mittags wird kommissioniert. Danach füllt der Raum sich wieder mit Rollis, die abends von LKW aufgeladen und zu den Kund*innen gebracht werden. Die Halle ist wieder leer. Und dann geht es von vorn los. Das heißt, wir bekommen große Mengen, wir verteilen sie, packen sie kleinteilig für die Kund*innen zusammen und liefern sie aus: 50–70 Tonnen am Tag, 200–300 Rollwagen – das ist das, was da ständig pulsiert. Wir haben etwa 400 Lieferant*innen; am Lager gibt es etwa 10.000 Artikel.

Jede*r, der zum ersten Mal in ein Großhandelslager kommt, ist ziemlich überrascht angesichts der Größe, der Vielzahl an Produkten und der verschiedenen Produktgruppen, die – grob unterschieden nach Trockenwaren, Obst/Gemüse und Kühlwaren – ganz unterschiedliche Ansprüche haben, was Lagerung und Pflege angeht.

Auch die Logistikströme sind sehr verschieden. Es gibt eine reine Anlieferlogistik gerade von nationalen und internationalen Waren, die von Speditionen gebracht werden. Wir stehen mit anderen Großhändlern im Austausch. Viele der Produzent*innen sind zugleich Verkäufer*innen, so dass

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Friedhelm Petzke, Koordinator beim NABU-Projekt „Wilde Inseln" (Jena; www.wilde-inseln.de)

In Biobetrieben gibt es viele naturnahe Flächen. Diese sind gut für die Biodiversität und für unsere Zukunft. Auch in unseren Gärten und Gemeinden brauchen wir mehr Wilde Inseln, auf denen sich Artenvielfalt entwickeln darf.

Unsere naturverbundene Bio-Pension vor den Toren Erfurts bietet neben 14 verschiedenen Zimmern, vom Einzelzimmer bis zum Familienappartement, auch einen Raum für individuelle Feiern (bis maximal 36 Personen).

Für unsere Gäste stehen zahlreiche Sitzplätze zur Verfügung - viele liebevoll gestaltete Ecken wollen entdeckt werden und laden zum Relaxen ein. Bei uns starten Sie gesund und entspannt in den Tag und können Ihr Ziel schnell auf zwei oder vier Rädern, mit Bus oder Bahn erreichen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zur Lachmühle 3 • 99090 Erfurt
Tel.: +49 36201 / 72 88

info@pensionkastanienhof.de
www.pensionkastanienhof.de

neumeister.de

wir dort mit vollen Rollwagen hinfahren und gefüllte Paletten wieder mitnehmen. Oder wir verbinden die Fahrten zu Lieferant*innen und Kund*innen. Deren Ansprüche sind übrigens sehr unterschiedlich, d. h. wir haben Kund*innen, die jeden Tag 15–20 Rollwagen bekommen, ebenso wie Kund*innen, die wir alle 1–2 Wochen mit 1–2 Rollwagen beliefern.

Sie sind ein regionaler Naturkostgroßhändler. Was bedeutet Region für Sie?

Für Region hat jeder eine eigene Definition – und das zu Recht. Als Regionalgroßhändler sagen wir ganz klar: Wir haben keine nationalen Ambitionen, wir wollen unsere Wirkung in der Region, in der wir tätig sind, erreichen. Der Kern ist unser Sitz: Thüringen, Erfurt. Hier sind wir, hier arbeiten wir, hier leben unsere Mitarbeiter*innen mit ihren Familien. Da gibt es ein Zusammengehörigkeitsgefühl, eine gemeinsame Geschichte, Verbindungen. Aber natürlich machen diese nicht an den Stadt- oder Landesgrenzen Halt, sondern gehen ins gesamte Liefergebiet hinaus, umfassen also auch Sachsen und Sachsen-Anhalt. Dieses Liefergebiet empfinde ich als unsere Region.

Und wie ist das mit Waren, die regional nicht verfügbar sind?

Der Schwerpunkt unserer Arbeit liegt in der Region, aber als Großhändler sind wir Vollsortimenter, und insofern brauchen wir nationale Waren, europäische Waren, weltweite Waren. Obst und Gemüse sind hier das wichtigste Thema.

Dabei gilt: Wir haben eine Philosophie, eine Vision, und die ist uns natürlich auch in den Ursprungsländern wichtig. Da spielt die Qualitätssicherung eine ganz große Rolle, wobei es uns um die Qualität der Ware geht, aber ebenso um die Qualität in der Produktion, in der Verarbeitung, im Umgang mit den Mitarbeiter*innen. Auch Mengensicherung und Anbauplanung sind wesentlich. Und hier gehen wir so vor wie in der Region: Wir besprechen mit unseren Partnerlandwirt*innen, was wir nächstes Jahr brauchen und was perspektivisch in zwei bis drei Jahren nötig sein wird. Lange haben wir das selbst gemacht und unsere Importe direkt durchgeführt. Inzwischen haben wir zusammen mit anderen Regionalgroßhändlern Kooperationspartner, die diese Aufgaben für uns übernehmen, z. B. die Firmen BioTropic und Naturkost Schramm mit Dependancen in Italien, Frankreich, Spanien, Marokko, den Niederlanden – und von dort aus auch in Neuseeland und in der Dominikanischen Republik. So wie wir hier sind dort Mitarbeiter*innen unserer Kooperationspartner vor Ort, beraten, planen, sprechen ab, betreiben die Qualitätssicherung, organisieren die Transporte. Wir pflegen langjährige Partnerschaften, wir kennen uns persönlich, an vielen Unternehmensstandorten bin ich selbst schon gewesen, die Koordination ist sehr eng.

Wie wird man denn Lieferant*in oder Kund*in bei Ihnen?

Wir freuen uns immer über neue Partnerschaften! Es gibt viele Waren, die wir bisher in der Region nicht abbilden können. Wenn sich ein neuer Kontakt zu einem Lieferanten oder einer Lieferantin ergibt, geht es erst einmal ums Kennenlernen: Wir sprechen miteinander, wir besuchen den Betrieb, wir schauen, welche Perspektiven sich entwickeln lassen. Das ist gerade am Anfang schon aufwendig, aber ganz wichtig, denn wir wollen ja planen können, und dafür brauchen wir zuverlässige Partner*innen.

Sehr regelmäßig nehmen wir auch Neukund*innen auf: Regionale Filialen expandieren, neue Bioläden und – Märkte werden eröffnet. Für die Aufnahme gilt eine ganze Reihe von Kriterien. Diese reichen von den räumlichen Gegebenheiten vor Ort bis hin zur Passgenauigkeit der Lieferzeiten. Und natürlich ist die Ausrichtung der Läden wichtig. Wir beliefern 100%ige Bio-Fachhandelsgeschäfte. Gerade da, wo sonst kein Bio hinkommen würde, schaue ich mir auch Regionalläden an, das finde

Naturkost Erfurt GmbH

Fakten-Check

- 80 Mitarbeiter*innen in den Abteilungen Einkauf, Verkauf, Lager, Logistik, IT, Marketing, Projektentwicklung, FiBu und Verwaltung, Geschäftsführung und Facility Management
- über 400 Kund*innen in Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt
- über 400 Lieferant*innen
- 7.000 m² Lagerfläche (davon 2.000 m² gekühlt) sowie 1.000 m² Büro und Sozialräume
- ca. 10.000 Artikel am Lager und weitere 2.000 Artikel von Partnern
- 75.000 Rollwagen im Jahr in der Auslieferung
- 15 LKW, 15 Touren täglich
- 12.500.000 kg Ware im Jahr, darunter ›››

Äpfel
ca. 350 t

Bananen
ca. 330 t

Schlangengurken
ca. 300.000 Stk.

Möhren
ca. 250 t

Eier
ca. 1.250.000 Stk.

Butter
ca. 150 t

Milch
ca. 1.000.000 l

Wein
ca. 200.000 Flaschen

verschiedene Öle
ca. 200.000 Flaschen

Kaffee
ca. 125.000 Packungen

THÜRINGER BIO-STIMMEN
Saskia Schiller, Nachhaltigkeitszentrum Thüringen (Arnstadt) und Vorstand GRÜNE LIGA Thüringen e. V.

Regional und ökologisch erzeugte Produkte genießen zu können, heißt für mich: Daseinsfreude und Wertschätzung.

NACHHALTIGE GELDANLAGE SEIT 1975

WENN ES SICH NICHT AUF DEM FINANZ-MARKT, SONDERN AUF DEM DORFMARKT MEHRT. DANN IST ES GUTES GELD.

GUTES GELD.DE

OIKO CREDIT
in Menschen investieren

© Opmeer Reports

ich ein interessantes Konzept. Aber konventionelle Supermärkte, die ein paar Bioprodukte wollen, beliefern wir nicht.

Sie sagen, Sie bedienen ausschließlich den Fachhandel – wieso?

Wir wollen 20–30% Bio, das schafft der Fachhandel voraussichtlich allein nicht. Ich selbst habe mich aber entschieden, als regionaler Naturkostgroßhändler nur den Fachhandel zu bedienen und dort meine Kapazitäten zu bündeln. Mir geht es um die Überzeugten, die aus Anbau, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel gemeinsam Bio entwickeln. Das ist ja nicht einfach ein Wort, ein Siegel – das ist eine Vision, etwas Ideelles. Ich glaube nicht daran, dass Discountmärkte in der Lage sind, Bio-Qualitätsstandards authentisch und glaubhaft umzusetzen. Vielmehr bin ich überzeugt davon, dass die Entwicklung von Bio-Standards vom Fachhandel vorangetrieben wird; diesen möchte ich daher fördern und unterstützen. Andere nicht zu beliefern, ist da durchaus eine Möglichkeit. Dabei geht es auch um Konkurrenz und Exklusivität; die Standards kriegt jeder überall, die Besonderheiten nicht. Gleichzeitig habe ich als regionaler Großhändler den Anspruch, den regionalen Produzent*innen den bestmöglichen Absatzweg zu schaffen. Das ist schon ein Spannungsfeld.

Gibt es eigentlich eine Schnittstelle zwischen Großhandel und Endverbraucher*in?

Üblicherweise ist es so, dass Endverbraucher*innen ihren Laden kennen, aber nicht den Großhandel und die Zulieferstrukturen, die dahinter stehen. Dabei wäre das eigentlich ein guter Punkt für den Fachhandel: zu zeigen, dass Fachhandelstrukturen anders funktionieren als Zentrallager des Lebensmitteleinzelhandels (LEH). Wir haben ein Monatsjournal für unsere Kund*innen, und wir zeigen über die Sozialen Medien, wer wir sind und was wir machen.

Aber es ist gar nicht so leicht, uns als Großhändler vorzustellen – und wir sehen das auch gar nicht als unsere Aufgabe. Was wir uns wünschen, ist Identifikation mit dem Laden. Dazu können wir durch Projekte beitragen, die wir gemeinsam mit den Ladner*innen auf die Beine stellen und mit denen wir letztlich unsere Ideale zu den Verbraucher*innen tragen. Die BID-Initiative (→ *weiterlesen ab Seite 38*) ist für mich eine unserer größten Errungenschaften; da haben wir ein Thema in die Öffentlichkeit und bis auf höchste politische Ebenen gebracht. Andere Projekte sind z. B. Labor no more, Samenfeste Sorten oder Schluss mit der Macht der Monopole. Die Entwicklung von Marken gehört dazu, mit denen wir Exklusivität in den Fachhandel bringen: VON, Feine Linie, Heißzeit, Lenz

*»Den Fachhandel braucht es mehr denn je: Mehr davon! Mut haben! Läden eröffnen! Ideale umsetzen! Es ist gut, dass Bio im LEH verkauft wird, aber es ist nicht gut, dass es mangels Alternative dort verkauft wird. Hier sollten wir neu denken, hier brauchen wir gemeinsame neue Modelle, hier müssen wir uns im Miteinander neu definieren. Wenn es um echtes Bio, Bio-Entwicklung, Region, Fachhandel und Standards geht, dann kann nicht mehr jede*r für sich bleiben, das geht nur gemeinsam. Dafür brauchen wir die Struktur der Engagierten, der Fachhändler, der Regionalgroßhändler. Und da erlebe ich durchaus auch Entwicklung und sehe mehr Zusammenrücken – im Kleinen wie im Großen. Das klassische vertikale Wertschöpfungskonzept Produktion – Handel – Endverbraucher verändert sich. Wir sind längst noch nicht am Ende, ganz im Gegenteil – da sehe ich noch viele Potentiale.*

Naturkosmetik, GreenOrganics, Sivisio. Wir bieten den Läden Verpackungs- und Marketingkonzepte an, wir veranstalten Erzeugerfahrten und Kochereignisse. All das sind Themen, die wir im Großhandel entwickeln, manchmal nur als Naturkost Erfurt, manchmal zusammen mit Naturkost Elkershausen, manchmal als Die Regionalen – das ist ein bundesweiter Marketingverbund, der mit dem Konzept »Echt Bio« arbeitet und dessen Mitglieder sich ideell sehr nahe stehen.

Wie schätzen Sie die Entwicklung des Bio-Fachhandels in Thüringen ein?
Ich bin seit 17 Jahren in Thüringen, und in dem Bereich, in dem ich tätig bin, ist aus meiner Sicht viel passiert. Vielleicht ist die Entwicklung in anderen Bundesländern dynamischer, aber ich nehme doch viele positive Beispiele und sich entwickelnde Strukturen wahr.

Wir neigen ja manchmal dazu zu fragen: Warum ist es nicht mehr? Aber woran will man das festmachen? An Zielen, die wir uns gesteckt, aber die wir nicht erreicht haben? Hat jemand solche Ziele formuliert? Am Vergleich mit dem, was sich bei anderen entwickelt hat? Da herrschen doch völlig andere Bedingungen – sowohl die Rahmenbedingungen sind andere als auch die Mentalität der Menschen! Aber ja, es gibt mehr Potential, vor allem auf der Seite der Erzeugung und der Verarbeitung. Da hat möglicherweise lange der Absatzmarkt gefehlt, gerade im ländlichen Raum: Es gab wenig Interesse seitens des LEH, die Fachhandelsstrukturen waren zu schwach. Das ändert sich aber, und wo eine Nachfrage ist, da entsteht auch ein Markt.

HOF RÖSEBACH

Bioland Milchziegenbetrieb mit eigener Käserei. Handwerklich hergestellter Ziegenkäse aus der Milch von Thüringer Waldziegen.

Wir verarbeiten unsere frische und vor allem milde Ziegenmilch zu Trinkmilch, Joghurt, Frischkäse, Grill- und Bratkäse, Camembert und verschiedenen Schnittkäsen.

Hof Rösebach
Inh. Frank Burkhardt
Kreuzgasse 7
99830 Treffurt OT Ifta
Tel. 036926 724060
kontakt@hofroesebach.de
www.hofroesebach.de

Bioland

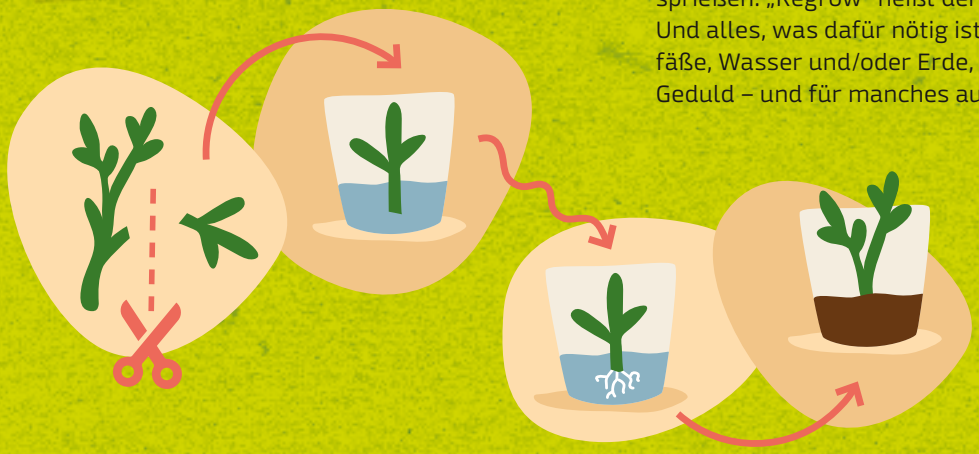
Der kürzeste Weg:

Selbst ernten statt kaufen

Den kürzesten Weg auf den Teller hat natürlich das Gemüse, das im eigenen Garten wächst. Doch auch wer den nicht hat, kann Pflanzen beim Wachsen und Werden zuschauen und Früchte ernten. Das geht im Gemeinschaftsgarten oder auf einem Mietbeet, aber auch auf dem Balkon und sogar auf dem Fensterbrett …

SO GEHT'S

REGROW IN WASSER UND ERDE



Regrow

Das Leben will leben, und selbst aus Küchen„abfällen" kann es hervorsprießen. „Regrow" heißt der neue Trend, also „nachwachsen lassen". Und alles, was dafür nötig ist, sind passende Gemüsereste, Pflanzgefäße, Wasser und/oder Erde, etwas Platz auf der Fensterbank, ein wenig Geduld – und für manches auch eine Portion Glück.

Frühlingszwiebeln, Stangensellerie, Fenchel, Kräuter, Salat und Lauch

Unteres Ende (ca. 3–5 cm) bzw. Strunk in ein Glas Wasser stellen. Wasser ca. alle zwei Tage wechseln. Nach Wurzelbildung in einen Topf pflanzen.

Wer's genauer wissen will, wird im Buch **„Regrow your veggies. Gemüsereste endlos nachwachsen lassen"** von *Melissa Raupach* und *Felix Lill* fündig.

SO GEHT'S

REGROW IN DER ERDE

Zwiebeln / Knoblauch

Wurzelende der Zwiebel bzw. Knoblauchzehe in die Erde stecken, mit Erde bedecken, an einen sonnigen Platz stellen und feucht halten.

Kartoffeln

Mindestens 1 cm dicke Stücke mit mindestens zwei Augen an einem luftigen Ort trocknen, nach zwei Tagen mit den Augen nach oben möglichst tief in feuchte, am besten mit Kompost vermischte Erde pflanzen, nach einigen Monaten Kartoffeln ernten.

Ingwer

Knolle liegen lassen, bis sie kleine grüne Triebe bildet, diese abbrechen und in Erde pflanzen, regelmäßig gießen, nach einigen Monaten und Absterben der Blätter Ingwerknolle ausgraben (oder Freude an einer Zimmerpflanze haben).

Champignons

Stiele in Erde stecken, so dass nur noch die Spitzen herausschauen, bei 12–24°C Raumtemperatur aufstellen, feucht halten und – mit etwas Glück – nach einigen Tagen Pilzwachstum beobachten.

Gemeinschafts-garten

Wer gern gemeinsam mit anderen säen, gießen, jäten, ernten und feiern möchte, ist mit einem Gemeinschaftsgarten gut beraten. Vielerorts sprießen solche Gärten im wahrsten Sinne des Wortes aus dem Boden und machen das Leben grüner, schöner und lebenswerter: als Orte des Pflanzenwachstums und der Ernte, aber auch als Orte des interkulturellen Austauschs, der Nachbarschaftsgestaltung und des lokalen Wissenstransfers zu Themen wie Stadtökologie oder (Welt-)Ernährung. In Thüringen gibt es eine ganze Reihe von Gemeinschaftsgärten – und wo das nicht der Fall ist, lässt sich vielleicht einer initiieren?!

www.anstiftung.de

Ernte in Balkonien

Der eigene Balkon lässt sich nicht nur in eine blühende Oase, sondern auch in einen kleinen Gemüse- und Kräutergarten verwandeln. Und das umso mehr, wenn man nicht nur horizontal, sondern auch vertikal denkt: In Blumenampeln gedeihen schmackhafte Hängetomaten und -erdbeeren. Pflanzsäulen eignen sich besonders für Salat. Mit etwas handwerklichem Geschick verwandeln sich Holzpaletten in schöne vertikale Gärten. Auf einer angelehnten Leiter oder in einem Regal kann man gut Pflanzgefäße übereinander aufstellen. An einem Metall- oder Holzgitter an der Wand lassen sich Pflanztaschen oder Blumentöpfe einhängen. Und dann können sie sprießen: Kräuter und Möhren, Rucola und Radieschen, Paprika und Minigurken, Zwiebeln und Fenchel und vieles mehr. Kurzum: Mit etwas Kreativität wird aus dem kleinsten Balkon ein wahres Raumwunder mit grünen Wänden und frischen Zutaten für die Küche.

*Miet*beete

Selbstversorgung ohne eigenen Garten und ohne viel Vorerfahrung? Saison-Mietbeete machen's möglich! Das Prinzip ist einfach: Landwirt*innen vermieten die Beete jeweils für eine Saison (ca. Mai – Nov), bereiten sie vor, säen und pflanzen, stellen Geräte und Beratung zur Verfügung. Die Mieter*innen kümmern sich um die Parzellen, hegen und pflegen die Pflanzen und ernten die Früchte.

Ökologisch bewirtschaftete Mietbeete in Thüringen:
Bad Liebenstein: ***www.lindenhof-meimers.de***
Blankenhain-Egendorf: ***www.naturhof-egendorf.de***
Drei Gleichen/Cobstädt: ***www.lebensgut-cobstaedt.de***
Ollendorf: ***www.mein-biobeet.de***
Rudolstadt: ***www.tegut.com/saisongarten/standorte.html***

TIPP Nicht-nachwachsende Küchenabfälle werden am besten auf dem eigenen Komposthaufen entsorgt und können nach ihrer Umwandlung zu Humus als Erde, Dünger und Bodenverbesserer eingesetzt werden. Für Nicht-Gartenbesitzer*innen gibt es auch Komposter im Kleinformat, z. B. in Form von Wurmkisten oder Bokashi-Eimern.

Hochbeete in der essbaren Stadt

Um Pflanzengrün, frische Lebensmittel und ein Bewusstsein für ihren Anbau in die Stadt zu bringen, setzen zunehmend mehr Kommunen auf das Konzept der „Essbaren Städte": Am Rand von Spielplätzen werden Obstbäume gepflanzt, in Fußgängerzonen stehen Hochbeete, Anwohner*innen übernehmen die Patenschaft, hegen und pflegen die Pflänzchen – und alle profitieren davon, dürfen schauen, schnuppern und vielleicht auch einmal kosten. Zu den Thüringer Essbaren Städten zählen u. a. Erfurt, Jena, Saalfeld und Zella-Mehlis.

TIPP Alles Pflanzen braucht Erde. Für den Einkauf ist der Hinweis „torffrei" ganz wichtig. Denn durch Torfgewinnung werden Moore zerstört – und die sind von unschätzbarem Wert als Lebensraum für seltene Pflanzen und Tiere und auch als CO_2-Speicher. Obwohl Moore nur 3% der weltweiten Landfläche ausmachen, speichern sie doppelt so viel Kohlenstoffdioxid wie alle Wälder der Erde zusammen! *

*Quelle: www.bundesregierung.de

THÜRINGER BIO-STIMMEN
Kristina Bauer, Hof Sickenberg (Sickenberg)

Ich möchte meinen Enkeln einen gesunden Boden und vielfältige Natur hinterlassen und für uns heute gesunde Früchte, frei von Pestiziden, erzeugen. Ich arbeite gern in und mit der Natur!

Bio Bäckerei Mann KG
Ichtershäuser Straße 10
99310 Arnstadt
Tel: 036 28 / 603 143
www.baeckereimann.de

Bäcker *mit Leib & Seele*

Duftendes Brot, knusprige Brötchen, feine Konditorwaren und das alles in fast jugendstilartigem Ambiente – so lädt die Bio-Bäckerei Mann in Arnstadt zum Verweilen und Genießen ein.

Glücklich, wer sie kennt und erleben durfte: Die Ferien bei den Großeltern – Zeiten voller Abenteuer und Freiheit, Heimeligkeit und Nostalgie. Torsten Mann hatte solche Ferien. In Leipzig geboren, besuchte er als Junge regelmäßig seine Großeltern, die in Arnstadt eine kleine Bäckerei betrieben. Dort saß er stundenlang auf dem Ofen und betrachtete von oben das Treiben in der Backstube. Wenn er genug gesehen hatte, kam er herunter, nahm Teil am Mischen der Zutaten, Kneten, Formen und Experimentieren – und der Großvater ließ ihn gewähren. So wuchs der Junge mit der Bäckerei auf, sie wuchs ihm ans Herz, und als die Jugendweihe anstand, stand auch seine Berufsentscheidung fest: Er wollte Bäcker werden. 1985 begann Torsten Mann in Leipzig die Konditorlehre. Zwei Jahre später setzte er diese mit der Ausbildung zum Konditormeister in Arnstadt fort. Als Lehrmeister stand ihm sein Großvater zur Seite und teilte mit ihm sein Wissen und Können und seine Liebe zum Backen.

Ein Familienunternehmen mit Tradition: Die Mann'sche Backstube in Arnstadt um 1925.

Aufbruchsstimmung und Besinnung

1990 – mit dem Meisterbrief in der Hand – übernahm Torsten Mann die großelterliche Bäckerei. Aufbruchsstimmung lag in der Luft, der Laden lief gut, bald gab es drei Filialen. Aber mit der Anzahl der Filialen wuchsen auch die Verantwortung und der Stress, Torsten Mann war mehr Unternehmer als Bäcker – das befriedigte ihn innerlich nicht und war letztlich auch nicht zu stemmen. So entschied er sich 2005 für eine Rückkehr zum Familienbetrieb. 15 Mitarbeiter*innen entlassen zu müssen, war eine der schwierigsten Entscheidungen seines Lebens – Burnout und Insolvenz wären aber keine wirkliche Alternative gewesen.

Drei Lehrlinge blieben und wurden zur neuen Stammmannschaft der Bäckerei. Und mit der Konzentration auf ein Geschäft und der Besinnung auf die Familientradition ging es Schritt für Schritt wieder bergauf.

Ein persönlicher Einschnitt war 2010 der Tod des Vaters. Er hatte Krebs gehabt. Sein Tod brachte Torsten Mann zum Nachdenken: über das Leben, darüber, dass er der Nächste sein würde – und auch darüber, weshalb in einem Wohlstandsland wie Deutschland eigentlich so viele Menschen krank sind. Musste das nicht daran liegen, dass etwas an dem, was wir alle teilen, nicht gesund ist: Luft, Wasser, Nahrungsmittel? Torsten Mann fing an zu recherchieren, und bald begann er, Rezepte umzustellen, Backmischungen zu ersetzen, Zusatzstoffe wegzulassen.

Bio-Umstellung

Der entscheidende Vorstoß für die Bio-Umstellung kam aber von Katrin Mann, die für den Laden- und Café-Bereich verantwortlich ist und hierfür eines Tages nach Bio-Kaffee fragte. Ihr Mann war skeptisch. Sie war beharrlich. Kurze Zeit darauf stand der Bio-Kaffee-Vertreter vor der Tür, und bereits im Januar 2015 konnten die Gäste Bio-Kaffee genießen.

THÜRINGER BIO-STIMMEN
Ruth und Willy Jäckel, Rentner (Schwerborn)

Wir sind mit unbehandeltem Obst und Gemüse aus dem Garten aufgewachsen – vielleicht sind wir deshalb mit fast 90 Jahren noch so fit? Eier bekommen wir von unseren eigenen Hühnern. Und beim Einkauf achten wir jetzt zunehmend darauf, dass Bio im Korb landet.

Anfangs war Torsten Mann der Bio-Umstellung gegenüber skeptisch eingestellt. Er scheute den damit verbundenen Aufwand. Aber die Dinge nahmen einfach ihren Lauf. Darüber staunt er noch heute: „Das war für mich ein Phänomen, dass allein der Wille reicht, dass es passiert."

Frau Mann blieb auch weiter die Bio-Vordenkerin. Unterstützung kam von der Ingerslebener Mühle von Gustav Zitzmann. Dieser war auf der Suche nach einem kleinen Bäckereien-Pool, mit dem er eine Bio-Zertifizierung aufbauen konnte. Familie Mann entschied sich, dabei zu sein. Weil viele Kund*innen Probleme mit Weizen hatten, machte weizenfreies Bio-Brot den Anfang. Bald folgten Bio-Brötchen, und nach und nach wagten sich die Manns auch an Süßes mit Bio-Mehl.

Die Nachfrage stieg, ab 2016 lieferte die Ingerslebener Mühle das Bio-Mehl nicht mehr in Säcken, sondern füllte das ganze Silo der Bäckerei damit. Schritt für Schritt wurden auch die anderen Rohstoffe ausgetauscht. Zur BÄKO kam der Bio-Großhandel Naturkost Erfurt GmbH (→ *weiterlesen ab Seite 16)* als Lieferant regionaler Waren hinzu.

Seit 2017 gibt es nun die Bio Bäckerei Mann KG. Torsten Mann steht seitdem im Angestelltenverhältnis zu seiner Frau und ist als Produktionsleiter wieder für die Backstube zuständig und damit an dem Ort, an dem er am liebsten ist.

Sortiments- und Aufgabenvielfalt

Ganz oben auf seiner Backliste stehen Natursauerteigbrot und Meister-Semmeln. Zu Weihnachten wünschen sich die Kund*innen kiloweise Teegebäck. Desserts und Kuchen gibt es natürlich ebenfalls. Und für besondere Anlässe können feine Torten bestellt werden.

Gern experimentieren Torsten Mann und seine Lehrlinge auch mal mit den Rezepten. So ist das Sortiment in den letzten Jahren um Croissants und Laugenbrezeln, Emmerbrot und Bagels gewachsen. Geschnittenes Toastbrot hat sich überraschenderweise zum Verkaufsschlager entwickelt.

Regelmäßig nimmt Torsten Mann an Seminaren und Lehrgängen teil und nutzt Bio- und Bäckereimessen, um sich über Branchenneuigkeiten zu informieren und Kontakt zu den Produzent*innen zu haben: „Wir sind natürlich zu klein, um zu verhandeln, aber ich finde es wichtig, einer Firma wie etwa Lübecker, von denen wir Marzipan erhalten, direkt sagen zu können, dass sie eine tolle Qualität liefern."

Umgekehrt macht Torsten Mann auch die Beobachtung, dass die Kund*innen in der Bäckerei nicht nur auf's Einkaufen aus sind, sondern das Gespräch suchen und mehr wissen wollen. Hier Auskunft geben zu können, erfüllt ihn mit einem guten Gefühl.

Nachhaltiges Arbeiten

beschränkt sich in der Bio-Bäckerei Mann nicht auf den Einsatz von Bioprodukten, sondern bedeutet auch:

- Ökostrom der Stadtwerke Arnstadt
- Energieeinsparung durch neue Back- und Knettechnik, Brennwertheizung und LED-Beleuchtung
- ökologische regionale Rohstoffe einschließlich Eiern von Zweinutzungshühnern → *weiterlesen ab Seite 38*
- belebtes Wasser mit 5 % Rohstoffeinsparung
- Mehrweg statt Einweg mit Bäckerbeutel, Tortenbox und RECUP-Pfandbecher

Verliebt in die Natur ...
BIO
HERZGUT
Foto: WHS
Meine frische BIO WEIDEMILCH
Meine frische BIO WEIDEMILCH
BIO Joghurt
BIO RIESE
HERZGUT Bio Produkte stehen für Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Wir verwenden nur Milch von Bauern aus Mitteldeutschland und unsere liebevoll gestalteten Verpackungen schonen die Umwelt. Denn die Liebe zur Natur beginnt mit HERZGUT.
Heimischer Biogenuss in bester HERZGUT Qualität
www.herzgut.de

In der Backstube treffen Tradition und Moderne aufeinander. Neben klassischen Maschinen mit Ein- und Ausschalter und Rezepturen auf Papier gibt es u.a. Frost- und Kühltechnik und einen Ofen mit Computersteuerung. Die Auszubildenden lernen aber alles noch so, wie es Torsten Mann selbst vor 35 Jahren gelernt hat – ohne Fertigmischungen, versteht sich.

Fünf Uhr öffnet die Bäckerei. Damit die Regale pünktlich gefüllt sind, heißt es früh aufstehen. Kurz nach drei klingelt bei Torsten Mann der Wecker. Aber dafür ist mittags Feierabend. Die Kinder von Kindergarten und Schule abzuholen, war für ihn nie ein Problem. Welcher Vater kann das schon von sich sagen?

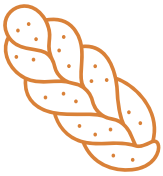
Leben ist Veränderung

Drei Kinder hat Torsten Mann und hofft natürlich, dass sie später die Bäckerei übernehmen. Der Jüngste geht noch zur Schule. Die Tochter ist Konditorlehrling bei ihrem Vater. Der große Sohn macht ein duales Wirtschaftsstudium und ist bereits in den kaufmännischen Bereich der Bäckerei eingebunden. Ein Dreiergespann wird tatsächlich nötig sein, denn die klassische Bäckerei mit den Verantwortungsbereichen Laden und Backstube funktioniert so nicht mehr, dessen ist sich Torsten Mann sicher. Zu groß ist der bürokratische Aufwand: Brauchte man 1990 nur eine*n Steuerberater*in, so reicht die Liste heute von Hygienekonzepten über Schädlingsbekämpfung bis hin zu Berufsgenossenschaft und Datenschutz. Wer das alles ordentlich managen möchte, hat keine Zeit zum Brotbacken. Oder braucht eine extra Arbeitskraft. Die daraus resultierenden Kosten wollen erst einmal gedeckt sein.

Auch sonst hat das Bäckerhandwerk mit Schwierigkeiten zu kämpfen. Als Torsten Mann 1995 als Obermeister der Bäckerinnung Ilmkreis anfing, gab es im Landesinnungsverband des Thüringer Backhandwerks 795 Innungsbetriebe. Inzwischen sind es keine 200 mehr. Backshops, Großbetriebe und Discounter übernehmen den Verkauf von Backwaren. Regionalität bleibt damit zumeist auf der Strecke – und das entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Denn vor Ort werden Backwaren tatsächlich meist nur aufgebacken und verkauft. Die eigentliche Herstellung – oft in Fließbandarbeit - erfolgt in anderen Bundesländern oder Ländern, wo dann aber auch Getreide und Mehl herstammen.

Hier wünscht sich Torsten Mann neue Wege und funktionierende regionale Konzepte und sieht dabei gerade auch die Bio-Supermärkte in der Pflicht. Sie könnten zumindest für Brot und Brötchen eine kleine Backstube im Vorkassenbereich haben, die Ausbildung übernehmen und die Bäcker*innen bei der Lagerung und der Verwaltung entlasten. Damit wäre dem Thüringer Bäckereihandwerk und den vorgelagerten Produktionszweigen schon sehr geholfen.

„Am liebsten bin ich am Backofen. Das ist das, was ich mit Lust und Liebe gern mache. Ich bin schon mit Leib und Seele Bäcker."



Verraten Sie uns Ihr *Lieblingsrezept?*

Vielleicht das Hörnchen. Das ist ein sehr erstaunliches Gebäck: ganz einfach, und trotzdem kann man viel falsch machen. Daran sieht man deutlich, dass das Rezept nicht das Wichtigste ist – trotz gleicher Zutaten kann ganz Unterschiedliches herauskommen. Einen Teig zu machen, das ist auch ein Fühlen, ein Sich-Anfühlen. Deshalb enthalten die Rezepte, die bei uns in der Backstube hängen, zwar die Zutaten, aber keine Angaben zur Herstellung. Die sollen die Auszubildenden lernen. Das Geheimnis ist weniger das Rezept, als vielmehr die Herstellung und die Liebe, die drin steckt.

Zutaten

- 800 g Weizen- (Typ 550 oder 405) oder Dinkelmehl (Typ 630)
- 60 g frische Hefe
- 75 g Zucker
- 400 ml Milch, handwarm
- 1 TL Salz
- 2 Eier

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig halbieren. Jede Hälfte zu einem Kreis ausrollen und kuchenförmig achteln. Die so entstandenen Teigdreiecke von der großen Seite her aufrollen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Die Bleche mit einem Handtuch abdecken, und die Hörnchen so ca. 45 Minuten gehen lassen. Anschließend mit etwas Milch oder verquirltem Ei bestreichen und bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Saures REVIVAL

Was haben schwarzer Tee, Salami, Sauerteigbrot, Joghurt, Schokolade, Käse, Wein und saure Gurken gemeinsam?

Es sind Lebensmittel, klar, aber mehr noch: Es sind fermentierte Lebensmittel. Lebensmittel also, die dadurch entstehen, dass Mikroorganismen wie Bakterien und Pilze unter anaeroben Bedingungen Zucker und Stärke zu Säure umwandeln. Ungesunde Keime können in diesem Milieu nicht gedeihen. Das Lebensmittel wird haltbar und verändert zugleich Geschmack, Aussehen und Konsistenz. Es gibt Schätzungen, wonach bis zu ein Drittel der weltweit verzehrten Lebensmittel fermentiert sind.*

*Quelle: Natur & Heilen 8 / 2017

Fermentiertes Gemüse

Vor den Zeiten von Kühlschrank, Tiefkühltruhe und gekühlten Lagerhäusern war das Fermentieren von Gemüse eine weit verbreitete Möglichkeit, die Ernte haltbar zu machen und die Vitaminversorgung auch im Winter sicherzustellen. Zwischenzeitlich aus der Mode gekommen, erfreut es sich in den letzten Jahren wieder zunehmender Beliebtheit. Denn: Fermentiertes Gemüse ist gesund; es enthält nicht nur Vitamine, sondern auch Milchsäurebakterien, die die Bildung einer gesunden Darmflora fördern. Es bringt Vielfalt und ein besonderes Geschmackserlebnis auf den Tisch. Fermentieren macht Spaß. Und es ist gar nicht so schwer.

Grundsätzlich lässt sich das meiste Gemüse mit fester Struktur fermentieren, also z. B. alle Krautsorten, Möhren, Bohnen, Rote Beete, Kürbis, Fenchel, Paprika, Radieschen, Porree und Zwiebeln. Weichere Sorten wie Tomaten werden „matschig", schmecken fermentiert aber auch sehr gut.

Grundrezept

Alles, was man braucht:

- Messer und Schneidbrett,
- Schüssel
- Stößel (ein Holzlöffel funktioniert auch)
- saubere Gläser (z. B. Einmachgläser, auch normale Schraubgläser sind möglich)
- etwas zum Beschweren (z. B. kleiner Teller / Schüssel oder Weißkohlblatt, worauf ein sauberer Stein gelegt wird; mit Murmeln oder Wasser gefüllter Gefrierbeutel)
- Wasser
- Salz, Gewürze
- Gemüse

Zubereitung

Die Zubereitung ist immer ähnlich.

Hierfür das Gemüse:

- fein schneiden oder raspeln
- mit 20 g naturbelassenem Salz pro 1 kg Gemüse und ggf. Gewürzen vermengen
- ca. 5 Minuten gut durchkneten und 10–20 Minuten stehen lassen, bis sich Flüssigkeit bildet
- Schicht für Schicht in ein Glas füllen, dabei jede Schicht fest andrücken; das Glas maximal zu ¾ füllen
- mit 2–3 %iger Salzlake (20 g Salz / l Wasser) so weit aufgießen, dass das Gemüse vollständig bedeckt ist; damit das auch so bleibt, muss das Ferment ggf. beschwert werden.

Anschließend das Glas:

- verschließen, aber so, dass Gase entweichen können (oder regelmäßig lüften)
- mit Inhalt und Datum beschriften
- einige Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Luftblasen zeigen an, dass die Milchsäurebakterien aktiv werden. Nach einigen Tagen kann regelmäßig gekostet werden. Wenn das Gemüse den gewünschten Geschmack erreicht hat, wird es in den Kühlschrank gestellt, um den Fermentationsprozess zu verlangsamen. Das fermentierte Gemüse hält sich mehrere Wochen bis Monate.

Sauerkraut
200 g Äpfel, 100 g Möhren und 150 g Zwiebeln pro 1 kg Weißkraut ergänzen; Kümmel, Nelken, Lorbeer, Pfeffer- und Senfkörner und Wacholder passen gut

Busch-/ Stangenbohnen
vor dem Fermentieren bissfest kochen, da Bohnen roh giftig sind; Zwiebeln, Senfkörner, Dill, Kümmel, Lorbeerblätter und Knoblauch passen gut

Möhren
mit 10 g frischem geraspelten Ingwer pro 500 g Möhren verfeinern

Rote Beete
frischen Pfeffer sowie 100 g kleingeschnittene Zwiebel, 1–2 gehackte Knoblauchzehen und 100 g geschnittenen Apfel pro 500 g Rote Beete hinzufügen

Rosenkohl
Gewürznelken, Kümmel und Pfefferkörner hinzufügen

Zucchini
Zwiebel, Knoblauch und einen Zweig frischen Rosmarin ergänzen

Paprika
Lauchzwiebel und Knoblauch hinzufügen

Rettich
Wacholderbeeren passen gut

AUCH DAS IST Fermentieren

1 Sauerteig

Zutaten
- 250 g Roggenmehl (Typ 1050 oder höher)
- 250 ml handwarmes Wasser

Zubereitung
- 100 g Mehl und 100 ml Wasser vermengen und zugedeckt 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Zwischendurch (nach 12 Stunden) kräftig umrühren. Es entwickelt sich ein säuerlicher Geruch.
- Am 2. Tag 50 g Mehl und 50 ml Wasser zugeben, gut vermengen und 24 Stunden bei Zimmertemperatur zugedeckt stehen lassen.
- Am 3. und 4. Tag das Verfahren vom 2. Tag wiederholen.
- Am 5. Tag kann der Sauerteig nach Rezept verbacken werden. Es lohnt sich, 50 g des Ansatzes im Kühlschrank zur zukünftigen Nutzung aufzuheben.

2 Joghurt

Zutaten
- 1 l Milch – je fettiger die Milch, desto cremiger der Joghurt
- 2 EL Naturjoghurt

Zubereitung
- Milch auf ca. 95 °C erhitzen (nicht kochen) und auf ca. 45 °C abkühlen lassen.
- Joghurt in die Milch geben und verrühren.
- Milch-Joghurt-Mischung in ein sauberes Gefäß füllen und sechs Stunden bei ca. 40 °C ruhen lassen (z. B. an einer Heizung oder in einer Thermoskanne oder zusammen mit einer Wärmflasche eingepackt in Decken).
- Fertig. Der Joghurt hält sich nun im Kühlschrank ca. eine Woche. Teile davon können auch als Ansatz für einen neuen Joghurt verwendet werden. Nach ca. sieben „Durchgängen" ist aber wieder frischer Joghurt nötig.

3 Knoblauch-Honig

Zutaten
- 1 Glas Honig (500g)
- 3 Knollen Knoblauch

Zubereitung
- Knoblauchzehen schälen und in ein 1l-Bügelglas geben. Honig darüber gießen und Glas verschließen.
- In der ersten Woche das Glas täglich drehen, um die Zehen mit Honig zu benetzen. (Dabei beachten, dass das Bügelglas nicht 100 % dicht ist!)
- Nach 1–3 Tagen steigen Bläschen auf, und der Honig verflüssigt sich. Das Glas bis zum Abschluss des Fermentierungsprozesses nicht öffnen.
- Nach ca. 30 Tagen können die Zehen gegessen werden. Mit dem Knoblauch-Honig lassen sich Fleisch und Geflügel glasieren und Suppen, Saucen und Salatdressing würzen. 1 EL Honig mit oder ohne Knoblauchzehe hilft auch zur Vorbeugung oder bei einer akuten Erkältung.

Höchstes Gebot beim Fermentieren ist Sauberkeit. Sonst hat man schnell Schimmelpilze mit im Glas, die alles verderben. Alle Utensilien sollten daher vor Gebrauch mit kochendem Wasser übergossen werden.

4 Kimchi

Kimchi – milchsauer eingelegtes Gemüse – ist die vielleicht bekannteste koreanische Speise. Es gibt unzählige Rezepte. Ein Klassiker ist fermentierter Chinakohl.

Zutaten

- 1 Chinakohl
- 8 Frühlingszwiebeln
- 2 Möhren
- 1 weißer Rettich
- 4 Knoblauchzehen
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 EL Paprikapulver
- Chiliflocken nach Geschmack
- 1 ½ EL Sojasoße
- 2%ige Salzlake (1 EL nicht jodiertes Salz / l Wasser)

Zubereitung

- Chinakohl in mundgerechte Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben und mit so viel Salzlake übergießen, dass alles bedeckt ist. Gut durchkneten und für zwei Stunden stehen lassen.
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Möhren und Rettich raspeln. Knoblauch und Ingwer fein hacken und mit Paprikapulver, Chiliflocken und Sojasauce mischen.
- Chinakohl abgießen, dabei die Lake auffangen.
- Alles gut vermischen, kosten und evtl. nachsalzen.
- Kimchi schichtweise in sterile Gläser füllen, jede Schicht festdrücken. Einige Zentimeter Platz zum oberen Glasrand lassen. Gemüse muss vollständig von Flüssigkeit bedeckt sein; hierfür evtl. mit der Lake auffüllen, mit einem Kohlblatt abdecken und ggf. beschweren.
- 3–7 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen, danach im Kühlschrank lagern.

Die Zutaten gibt es in Thüringer Bio-Qualität u. a. von folgenden Betrieben

Bio-Getreide und -Mehl

Landwirtschaftsbetrieb Bärbel Bauer und Michael Kögler, Bechstedt
Arche Wackenhof, Moorgrund
Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben, Nesse – Apfelstädt
Gut Garbus Biobetrieb Schaeffner, Nobitz
Biohof Thiele, Ottstedt am Berge
Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Bio-Milch

Ökologische Landwirtschaft Familie Steinbock, Bad Lobenstein
Milchschäferei Unterhammer, Berga/Elster
Hof Rösebach, Ifta
Ziegenhof Weider, Kaltennordheim
Lindenhof, Lindewerra
Gut Sambach, Mühlhausen
Bio-Landwirtschaft Baumbach, Stadtilm
Tonndorfer Schlossmilch, Tonndorf
LVV-Ökozentrum Werratal, Vachdorf

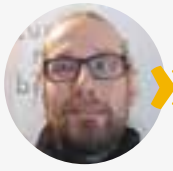
Bio-Honig

Immenhonig Max Reschke, Apolda
Biokreis-Imkerei Mohr, Bad Berka
Bio-Imkerei Arnold Vogt, Creuzburg
Stadtimkerei Oliver Schröder, Erfurt
Lutz Eggert - Bienenwirtschaft und Kulturbeiträge, Jena
Bioland-Imkerei Christ, Kirchgandern
Bertram Hanstein, Neudietendorf
Bioland-Imkerei Hans-Peter Thar, Tautenburg
Schlossimkerei Tonndorf, Tonndorf
Bioland-Imkerei Ronny Kern, Steinsdorf – Weida

Bio-Gemüse

Naturhof Egendorf, Blankenhain
Inselhof, Dietzenrode
Bio-Hof Aga, Gera-Aga
Gemüsewerkstatt Grünschnabel, Drei Gleichen
Markusgemeinschaft, Hauteroda
Gut Sambach, Mühlhausen
Biohof Scharf, Ollendorf
Stiftung Finneck, Rastenberg
Berghof, Riethgen
Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
Der Biobauer Christine und Daniel Bauer GbR, Tautendorf
Solawi Naehrboden, Wasungen

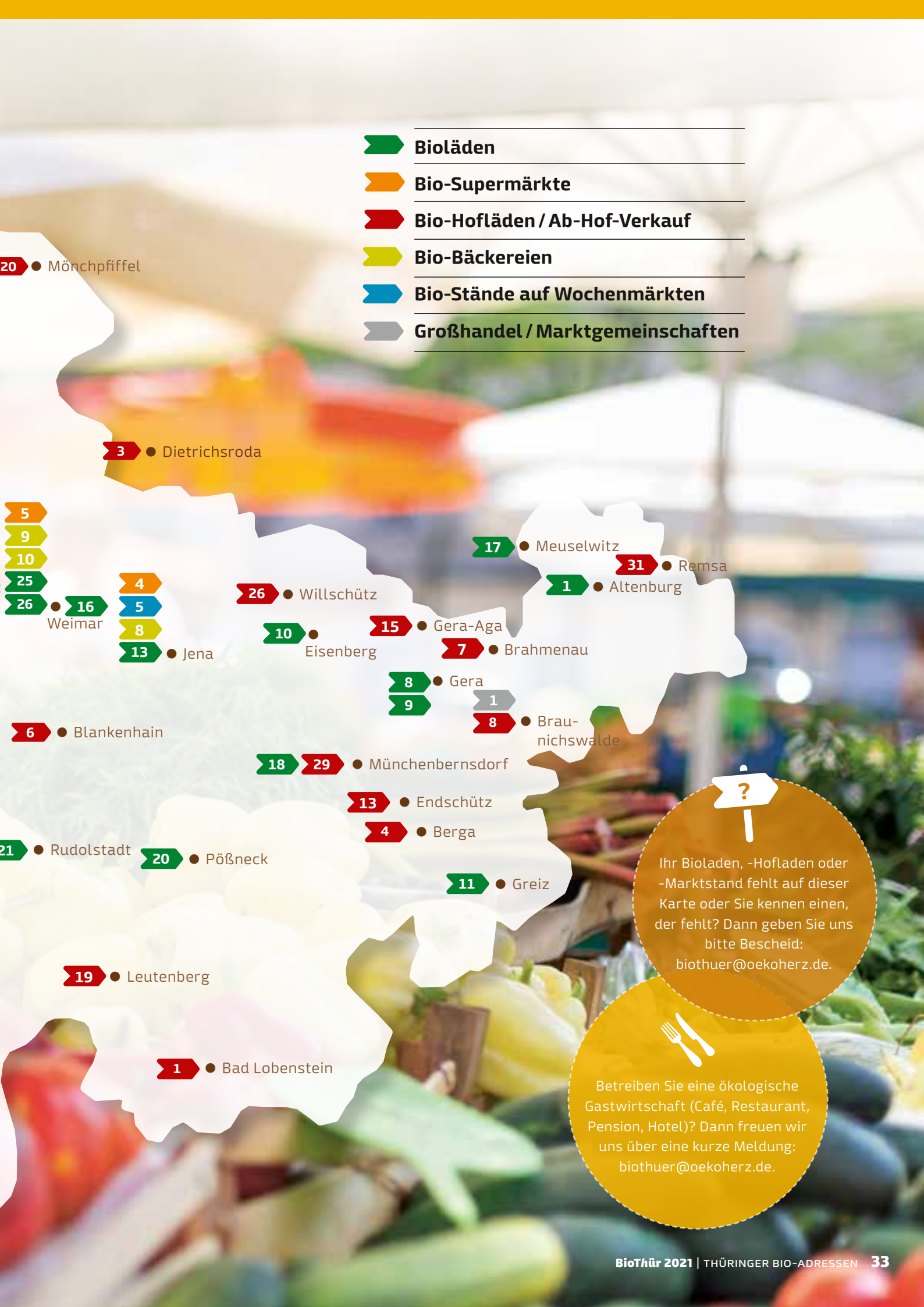
Hier gibt's
THÜRINGER BIOPRODUKTE



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Peter Nethge, Das Lädchen (Mühlhausen)

Bio und regional – beides ist in Thüringen möglich. Stärken wir gemeinsam unsere regionalen Erzeuger: als Geschäftsinhaber durch den Einkauf und Vertrieb der Waren, als Café durch die Verarbeitung und als Kunde durch den Einkauf regionaler Bioprodukte vor Ort.


Bioläden
Bio-Supermärkte
Bio-Hofläden / Ab-Hof-Verkauf
Bio-Bäckereien
Bio-Stände auf Wochenmärkten
Großhandel / Marktgemeinschaften
20 Mönchpfiffel
3 Dietrichsroda
5
9
10
25
26
16 Weimar
4
5
8
13 Jena
26 Willschütz
10 Eisenberg
17 Meuselwitz
31 Remsa
1 Altenburg
15 Gera-Aga
7 Brahmenau
8 Gera
9
1
8 Brau-
nichswalde
6 Blankenhain
18 29 Münchenbernsdorf
13 Endschütz
4 Berga
21 Rudolstadt
20 Pößneck
11 Greiz
19 Leutenberg
1 Bad Lobenstein
?
Ihr Bioladen, -Hofladen oder -Marktstand fehlt auf dieser Karte oder Sie kennen einen, der fehlt? Dann geben Sie uns bitte Bescheid: biothuer@oekoherz.de.
Betreiben Sie eine ökologische Gastwirtschaft (Café, Restaurant, Pension, Hotel)? Dann freuen wir uns über eine kurze Meldung: biothuer@oekoherz.de.

Hof Einblicke 2021

April–Oktober

Ganz herzlich laden wir Sie zu folgenden Terminen auf unseren Hof ein!
23.4. | 28.5. | 25.6. | 27.8. | 24.09. | 29.10.2021

Um 16 Uhr bieten wir eine Führung (ca. 1 h) mit Einblicken in Backstube, Ölmühle, Schlachteküche, Schweinestall, Hühnermobil, Getreidereinigung, Feld- und Gemüseanbau.

Nach dem Rundgang gibt es bei einem Imbiss Gelegenheit zum Gedankenaustausch.

Gleichzeitig hat unser Hofladen (wie jeden Freitag) von 14–18Uhr geöffnet.

Wir freuen uns auf Sie!

www.biolandhof-voigt.de
Willschütz Nr. 13, 07619 Schkölen

Hier gibt's THÜRINGER BIOPRODUKTE

Bioläden

1 **Dein Bioladen in Altenburg... lebenslänglich gesund** *
Altenburg / Markt 33
www.bioladen-borna.de
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr

2 **Bioladen Wildrose Arnstadt**
Arnstadt / Längwitzer Straße 3
Tel: 03628 / 588999
Mo–Fr 9–13 und 14–18 Uhr

3 **Naturkostladen Kati Peter**
Bad Liebenstein / Kurpromenade 1
Tel: 03691 61 / 33220
Mo–Fr 10–17.30 Uhr, Sa 9.30–12 Uhr

4 **Biokiste Eisenach** *
Eisenach / Alexanderstraße 16b
www.biokisteeisenach.de
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr

5 **organics – Naturkost am Dom**
Erfurt / Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
Mo–Fr 7–19 Uhr, Sa 7–18 Uhr

6 **LandMarkt Erfurt**
Erfurt / Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
Mo–Fr 8–19 Uhr, Sa 8–14 Uhr

7 **BioKaufladen Clärchen – Biocafé & Bistro**
Erfurt / Meienbergstraße 10
www.claerchen-erfurt.de
Mo–Fr 10–19 Uhr, Sa 10–17 Uhr

8 **Kornapfel „Dein Bioladen"**
Gera / Leibnizstraße 4
www.bioladen-kornapfel.de
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr

9 **Bioladen Sonnentau**
Gera / Sachsenplatz 1
www.bioladen-sonnentau.de
Mo–Fr 9–18.30 Uhr, Sa 9–13 Uhr

10 **Bioladen Löwenzahn**
Gösen bei Eisenberg / Gösen 53
www.bioladen-loewenzahn.de
siehe Homepage

11 **Aquasana Naturprodukte GmbH**
Greiz / Bahnhofstraße 3
www.lebensquelle-greiz.de
Mo+Mi 11–17 Uhr, Di+Do 9.30–17 Uhr

12 **Naturkostladen Sonnenblume**
Ilmenau / Poststraße 11
www.sonnenblume-ilmenau.de
Mo+Di+Do+Fr 9–18 Uhr, Mi 10–18 Uhr, Sa 10–12.30 Uhr

13 **Bioladen Jena**
Jena / Zwätzengasse 15
Tel: 03641 / 440167
Mo–Fr 9–20 Uhr, Sa 8–16 Uhr

14 **Naturkostsommer**
Leinefelde-Worbis / Lutherstraße 26
www.naturkostsommer.de
Mo–Fr 10–18 Uhr

15 **bioladen* Saskia Pfeffer** *
Meiningen / Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
Mo–Fr 9–18.30 Uhr, Sa 9–13.30 Uhr

16 **mein Bioladen**
Mellingen / Brauhausstraße 139
Tel: 03643 53 / 28872
Mo+Mi 15–18 Uhr, Fr 14–18 Uhr, Sa 10–12 Uhr

17 **Rund um Gesund**
Meuselwitz / Thomas-Müntzer-Straße 17
www.bio-esel.de
Do 12–19 Uhr, Fr 9.30–18 Uhr

18 **WERK 5 Bioladen**
Münchenbernsdorf / Geraer Straße 30
www.werk5-bio.de
Mo–Fr 11–13 Uhr

19 **Appels Biohaus**
Nordhausen / Spiegelstraße 3
Tel: 03631 / 474308
Mo+Mi 10–18 Uhr, Do 10–15 Uhr, Fr 8–18 Uhr, Sa 10–12 Uhr

20 **BioMarkt Pößneck**
Pößneck / Krautgasse 5
www.biomarkt-poessneck.de
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr

21 **BioLaRu**
Rudolstadt / Marktstraße 34
www.biolaru.de
Mo+Mi–Fr 8.30–18.30 Uhr, Di 8.30–13.30 Uhr, Sa 8–13 Uhr

22 **Naturzauber Sonneberg**
Sonneberg / Köppelsdorfer Straße 11
Tel: 03675 / 81983
Mo 14–17, Di+Do 10–12.30 und 14.30–18 Uhr, Mi+Fr 10–12.30 und 14.30–17.30 Uhr, Sa 10–12.30 Uhr

23 **Naturkostladen Löwenzahn**
Sonneberg / Untere Marktstraße 40
Tel: 03675 / 702535
Mo–Fr 9–12.30 und 14–18 Uhr, Sa 9–11 Uhr

24 **Naturkost Merz** *
Suhl / Gothaer Straße 8
www.naturkost-suhl.de
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr

25 **EVG BioFrische – Bio-Markt Kirschberg**
Weimar / Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa 8–18 Uhr

26 **EVG BioFrische – Bioladen Rosmarin**
Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9.30–16 Uhr

27 **Bio-Hofladen „Zauber der Natur"**
Zella (Anrode) / Aue 18
www.biozella.online
Fr 10–18 Uhr, Sa 10–16 Uhr

Bio-Supermärkte

1 **Alnatura Erfurt**
Erfurt / Bahnhofstraße 4a
www.alnatura.de
Mo–Sa 8–20 Uhr

Denn's Biomärkte
2 Eisenach / Altstadtstraße 11
3 Erfurt / Anger 1
4 Jena / Holzmarkt 1
5 Weimar / Damaschkestraße 1
www.denns-biomarkt.de
Mo–Sa 8–20 Uhr

Bio-Hofläden / Ab-Hof-Verkauf

1 Milchtankstelle der Familie Steinbock
Bad Lobenstein / Helmsgrün 40
www.biohof-steinbock.de
durchgehend geöffnet

2 Landwirtschaftsbetrieb Boris Pfaff
Bad Salzungen / Borngasse 25
Tel: 03695 / 870720
auf Bestellung

3 Sonnengut Gerster
Balgstädt-Dietrichsroda / Dietrichsroda 16
www.sonnengut-gerster.de
1. Samstag im Monat 10–14 Uhr

4 Schafshofkäserei Clodramühle
Berga (Elster) / Clodramühle 2
www.clodrahammer.de
Mai–Dez nach Vereinbarung

5 Bio-Schäferei Peschke
Bischofroda / Kumsgasse 2
www.nolanaschafe-peschke.de
Okt–Apr auf Bestellung

6 Naturhof Egendorf
Blankenhain / Egendorf 1
www.naturhof-egendorf.de
Mi+Fr 10–13 Uhr

7 Hofladen Familie Meister
Brahmenau / Söllmnitzer Straße 1a
www.bio-meister.com
Mi–Fr 10–18 Uhr, Sa 11–17 Uhr

8 ÖkoMarktGemeinschaft Thüringen / Sachsen Gmbh & Co.KG
Braunichswalde / Hauptstr. 19
www.oekomarktgemeinschaft.de
nach Vereinbarung

9 Käselädchen Hof Rösebach
Creuzburg / Klosterstraße 2
www.hofroesebach.de
Do+Fr 9–12 und 15–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr

10 Biomarkt des Stiftsguts Wilhelmsglücksbrunn
Creuzburg / Wilhelmsglücksbrunn 1
www.wilhelmsgluecksbrunn.de
Mi–Sa 10–18 Uhr

11 Inselhof Dietzenrode
Dietzenrode / Am Mühlplatz 18
www.inselhof.net
Mi 14–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr

12 Gemüsewerkstatt Grünschnabel
Drei Gleichen – Cobstädt / Schenkstraße 37
www.gemuesewerkstattgruen-schnabel.de
Di+Fr 15–18 Uhr (Mrz–Nov)

13 Biohof Petruschke
Endschütz / Letzendorf 7
Tel: 03663 / 88347
Sa 10–12 Uhr

14 Bergkreishof Ökologischer Landbau GmbH & Co. KG
Erfurt-Ermstedt / Amtmann-Wincopp-Straße 18
Tel: 03620 8 / 77367
Mo–Fr 7–16 Uhr

15 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich
Gera-Aga / Hainstraße 23
Tel: 03669 5 / 20021
Mo–Sa 10–12 Uhr

16 Biohof Familie Thiele
Grammetal – Ottstedt am Berge / Am Plan 8
Tel: 03620 3 / 50725
nach Vereinbarung

17 Hofkäserei Burgmühle
Haina – Gemeinde Nessetal / Zur Burgmühle 1
www.hofkaeserei-haina.de
Fr 15–18 Uhr, Sa 11–12 Uhr (Mai–Okt), Fr 16–17 Uhr (Nov–Apr) und nach Vereinbarung

18 Ziegenhof Weider
Kaltennordheim / Kirchbergstraße 3
Tel: 03696 6 / 7416
Fr 17-20 Uhr (Mrz–Nov) und nach Vereinbarung

19 Landwirtschaftsbetrieb Simone Speck
Leutenberg / Landsendorf 16
www.lwb-speck.de
Do 15.30–18 Uhr

20 Hofladen Mönchpfiffel
Mönchpfiffel / Dorfplatz 1A
www.klostergut-moenchpfiffel.de
Di–Do 9–13 und 15–18 Uhr, Fr 9–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr

21 Gut Sambach
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
Di–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr

22 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben
Nesse-Apfelstädt / Karl-Marx-Str. 1
Tel: 03620 2 / 90342
Mo–Fr 7–16 Uhr

23 Familienkommunität SILOAH
Neufrankenroda / Gutsallee 4
www.siloah-hof.de
nach Vereinbarung

24 Öko-Landbaubetrieb Michels
Nottleben / Im Flattich 6
Tel: 03620 8 / 79606
Mo–Fr 7.30–17 Uhr (nach Vereinbarung)

25 Biohof Scharf
Ollendorf / Hanfsack 50b
www.biohof-scharf.de
Fr 14–18 Uhr; Sa 10–12 Uhr

26 Biolandhof Familie Voigt
Schkölen-Willschütz / Willschütz 13
www.biolandhof-voigt.de
Fr 14–18 Uhr und nach Vereinbarung

27 Käsespezialitäten Regina Lieb
Schönhagen / Dorfstraße 12
www.eichsfelder-schnittkaese.de
Mo–Fr 9–12 Uhr

28 Landwirtschaftsbetrieb Baumbach
Stadtilm / Schwarzburger Straße 2
Tel: 03629 / 775231
Mi–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr

29 Der Biobauer Christine & Daniel Bauer GbR
Tautendorf / Dorfstraße 13
www.derbiobauer.net
Fr 16–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr und nach Vereinbarung

30 Solawi Naehrboden
Wasungen / Dörrensolz 1
www.solawi-naehrboden.de
Mo–Sa 9–12 und 15–18 Uhr

31 Biohof Rauschenbach
Windischleuba-Remsa / Dorfstraße 1
www.biohof-rauschenbach.de
nach Vereinbarung

Umgeben von einer hügeligen Landschaft und saftigen Wiesen am Rande des Biosphärenreservats Rhön verarbeitet die Hofkäserei ausschließlich Bio-Milch vom benachbarten Ökozentrum Werratal. Sie ist eine handwerklich strukturierte kleine Bio-Käserei, in der Weichkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse hergestellt werden. Eine Veredelung der Käse mit Kräutern, Gewürzen und Blüten ruft besondere Spezialitäten hervor.

Hofkäserei Belrieth GmbH
Sportplatzstraße 102 • 98617 Belrieth •
info@belriether-hofkaeserei.de • Tel: 036949 2334
Öffnungszeiten: Mo – Do 7–13 Uhr, Fr. 7–12 Uhr

Bio-Bäckereien

1 Bio Bäckerei Mann KG
Arnstadt / Ichtershäuser Straße 10
www.baeckereimann.de
Mo–Fr 5–18 Uhr, Sa 5–12 Uhr

2 Bäckerei Spiegler
Bad Tabarz /
Reinhardsbrunner Straße 41
www.cafehaus-spiegler.de
Mo–Sa 7–18 Uhr, So 7.30–10 und 13–18 Uhr

3 Bäckerei Lobenstein
Erfurt / Damaschkestraße 18
www.cafe-lobenstein.de
Mo–Fr 6–18 Uhr, Sa 6–12 Uhr

4 Backstube
Erfurt / Kreuzgasse 2
Di–Fr 9–18 Uhr, Sa 8–16 Uhr
(wenn die Fahne weht)

5 Bäckerei Spiegler
Erfurt / Wenigemarkt 20
www.cafehaus-spiegler.de
Mo–Sa 8–21.30 Uhr, So 9–20 Uhr

6 BioErlebnisbäckerei Bischleben
Erfurt-Bischleben / Backhausstr. 2
www.bioerlebnisbäckerei.de
Sa 7–11 Uhr

7 Bäckerei Spiegler
Georgenthal – Gospiteroda /
Kirchgasse 11 a
www.cafehaus-spiegler.de
Di–Sa 7–18 Uhr, So 8–18 Uhr

8 Bio-Bäckerei & Café Laibspeise
Jena / Zwätzengasse 15
Tel: 036 41 / 227 74 70
Mo–Fr 7–19 Uhr, Sa 7–14 Uhr

9 Brotklappe Weimar
Weimar / Frauenplan 8
www.brotklappe.de
Mo–So 8–18 Uhr

10 Brotklappe Weimar
Weimar / Trierer Str. 46
www.brotklappe.de
Do–Mo 8–18 Uhr

Bio-Stände auf Wochenmärkten

1 Sonnengut Gerster
(Balgstädt-Dietrichsroda)
www.sonnengut-gerster.de
Märkte: Domplatz Erfurt: Sa 7–14 Uhr

2 Gemüsewerkstatt Grünschnabel
(Drei Gleichen – Cobstädt)
www.gemuesewerkstattgruen-schnabel.de
Märkte: Domplatz Erfurt: Sa 7–14 Uhr (Mrz–Nov)

3 Caféhaus Spiegler
(Georgenthal – Gospiteroda)
Verkaufsauto:
Altenbergen / Catterfeld, Fischbach, Gotha, Günthersleben, Ohrdruf, Petriroda, Sättelstädt, Tambach - Dietharz, Wechmar, Winterstein.
Die Zeiten finden Sie unter:
www.cafehaus-spiegler.de

4 Gut Sambach
(Mühlhausen)
www.gut-sambach.de
Märkte:
Markt am Rathaus
Bad Langensalza: Mi 8–14 Uhr,
Marktplatz Eisenach: Mi 8–14 Uhr,
Denn's Biomarkt Eisenach: Fr 8–14 Uhr,
Domplatz Erfurt: Di+Do+Sa 8–14 Uhr,
Hauptmarkt Gotha: Do 8–14 Uhr,
Obermarkt Mühlhausen: Di+Fr 8–14 Uhr

5 Biolandhof Familie Voigt
(Schkölen-Willschütz)
www.biolandhof-voigt.de
Märkte: Markt Jena: Fr 8–17 Uhr, Sa 8–13 Uhr

Großhandel / Marktgemeinschaften

1 ÖkoMarktGemeinschaft Thüringen / Sachsen GmbH & Co. KG
Braunichswalde / Hauptstraße 19
www.oekomarktgemeinschaft.de

2 Naturkost Erfurt GmbH
Erfurt / Mühlweg 16
www.naturkost-erfurt.de

3 Marktgemeinschaft ÖKOFLUR GmbH
Nottleben / Im Flattich 6a
www.oekoflur.de

Meister's Biolandhof
Familie Sabine und Peter Meister
Cretzschwitz 23a | 07554 Gera | Tel: 036 695/32 58 42 | bioladen-meister@web.de
www.bio-meister.com

GUTES VOM HOF
Anschrift: Söllmnitzer Str. 1a | 07554 Brahmenau
NEU-ERÖFFNUNG

CAFE & BISTRO
Selbstgebackener Kuchen und frische Tagesgerichte
Für Feierlichkeiten bitten wir um Reservierung.
Öffnungszeiten
Fr 10–19 Uhr
Sa 14–21 Uhr
So 11–17 Uhr

HOFLADEN
3 Verkaufsautomaten inkl. Tiefkühlfleisch, Bruderhahn-fleisch, Wurst, Bolognese, Suppe, Brühe im Glas, Nudeln, Eier u.v.m.
Öffnungszeiten
Mi–Fr 10–18 Uhr
Sa 11–17 Uhr

TIPP: Hühnersuppe mit selbst gemachten Nudeln

Bioland
VIELFALT KÖNNEN WIR
Echt frisch! Echt lecker!
Echt Bio aus Ihrer Region!
Bei Fragen: Berit Gölitzer, T. +49 151 171 277 41
E-Mail: berit.goelitzer@bioland.de, www.bioland.de

* Biokisten-Lieferservice

* **Dein Bioladen in Altenburg … lebenslänglich gesund**
  Altenburg (Kontakt siehe Bioläden)
* **Buffet:ok – Gönnataler Putenspezialitäten GmbH**
  Altengönna / Gönnabach 2
  www.buffet-ok.de
* **Naturhof Egendorf**
  Blankenhain (Kontakt siehe Bio-Hofläden)
* **ÖkoMarktGemeinschaft Thüringen / Sachsen GmbH & Co. KG**
  Braunichswalde (Kontakt siehe Bio-Hofläden)
* **Biokiste Eisenach**
  Eisenach (Kontakt siehe Bioläden)
* **Grashüpfer BioKost**
  Eisenach / Werneburgstraße 12
  www.grashuepfer-biokost.de
* **bioladen* Saskia Pfeffer**
  Meiningen (Kontakt siehe Bioläden)
* **Mein BioKorb vom Biohof Scharf**
  Ollendorf / Hanfsack 50b
  www.meinbiokorb.de
* **Bioland-Hof Familie Voigt**
  Schkölen-Willschütz (Kontakt siehe Bioläden)
* **Naturkost Merz**
  Suhl (Kontakt siehe Bioläden)

Weitere Informationen …
zu den Thüringer Bio-Einkaufsstätten gibt es im Thüringer Bio-Einkaufsführer unter:
www.bioeinkaufsfuehrer-thueringen.de

lehm-bau-kunst
seit 1998 ihr partner für ökologisches bauen
… jetzt auch mit Strohballen!
ackergold
das thüringer stroh-lehm-haus

lehm-bau-kunst.de

Biowaren Meister
Cretzschwitz 23a
07554 Gera
Tel: 03 66 95 / 32 58 42
www.bio-meister.com

Auf's Huhn gekommen

Das Stadtzentrum von Gera liegt nur wenige Kilometer entfernt, und doch ist da ein beruhigendes Gefühl von Abgeschiedenheit. Der Blick schweift über Felder, am Himmel kreisen die Schwalben, die Lerchen zwitschern, an den Bäumen reifen die Äpfel. Und im Schatten der Bäume eilen weiße, braune und gefleckte Hühner geschäftig hin und her, nicken mit den Köpfen, picken nach Körnern und Insekten, nehmen dann und wann ein Sandbad, putzen ihr Gefieder, unterhalten sich leise gackernd. Aufmerksam beobachtet Peter Meister das Treiben. Er strahlt Ruhe aus und eine große Verbundenheit mit den Tieren und mit diesem Stück Land, das er und seine Frau Sabine sich als Lebensraum auserkoren haben.

Betriebsdaten

durchschnittlich
900 Zweinutzungs- und
3.600 BID-Lohmann-Hennen
in 5 Herden

durchschnittlich 800 Hähne
in 3 Herden

50 Schafe

4 Schweine

5 ha Fläche für die Hühner

11,5 ha Futtermittelanbau

Hofladen mit Café & Bistro
Neueröffnung im Herbst 2020

1 Angestellter und
2 Stundenkräfte

Herr Meister, wie wird man denn vom Gärtner zum Geflügelhalter?

Ich habe lange in Gotha gelebt, war Gärtner und habe zusammen mit meinem Bruder einen Landschaftsbaubetrieb aufgebaut. Wir haben vor allem Außenanlagen für Einfamilienhäuser gestaltet. Aber irgendwann bestand unsere Hauptaufgabe in Betonarbeiten. Ich hatte wenig mit dem zu tun, was mich eigentlich interessierte: Pflanzungen, Teiche, Holz. Die Kreativität war sehr begrenzt. Das hat mir einfach keinen Spaß mehr gemacht. Hinzu kam, dass meine Frau und ich uns ein Fachwerk-Lehmhaus gebaut hatten, richtig schön, aber leider an der falschen Stelle, eingeengt in einer Baunische. Das war nicht unseres. Deshalb haben wir uns umgeschaut, auch im Ausland, und sind 2006 schließlich auf dieses Grundstück gestoßen. Wir kamen hierher und haben uns sofort verliebt. Die Streuobstwiese, der ca. 1948 erbaute Neusiedlerhof, die Ruhe – wir wussten: Das ist einmalig.

Mein Bruder übernahm die Firma, wir verkauften unser Haus in Gotha und kauften dieses hier. Eigentlich hatten wir vor, einen kleinen Ausstieg zu machen und als Selbstversorger zu leben, aber da kam – zum Glück! – unser Würmchen, und einem Kind wollten wir Sicherheit bieten.

Wir haben Verschiedenes ausprobiert: unterschiedliche Tiere, Ackerbau, Baumschule, Obst – ein gutes Sortiment eigentlich, aber in dem Umfang nicht zu schaffen. Die Nachfrage nach Bio war noch gering. Und der hiesige Boden ist nicht so gut geeignet für Landwirtschaft und

THÜRINGER BIO-STIMMEN
Kerstin Reichl, Grünes Herz – Teehaus & Bistro (Erfurt)

Produkte aus biologischem Anbau zu verwenden, ist für uns ein erster wichtiger Schritt und Beitrag, eine Erde und Menschheit in Balance, Ganzheitlichkeit, Wohlstand, Glück und friedvollem Miteinander zu gestalten.

Ich denke ja, dass wir nicht nur die Aufzucht, sondern uns selbst ändern müssen. Wir sollten eine andere Wertschätzung für tierische Produkte haben.
Peter Meister

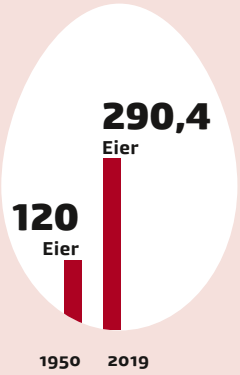
Gartenbau. Dann haben wir uns einmal einen Hühnerstall angeschaut. 12.000 Tiere in einem Stall. Mein erster Impuls war: „Hühner mache ich sicher nicht, das ist ja furchtbar!“. Aber ich war noch nicht ganz zu Hause, da war mir klar: Doch, genau das müssen wir machen! Wir müssen das besser machen.

So bin ich Klinken putzen gegangen – und schließlich beim Leipziger Bioladen Biomare gelandet. Wir bekamen eine Abnahmegarantie für Bioland-Eier. Ab 2012 haben wir Hühner eingestallt und uns gleich nach den Bioland-Richtlinien zertifizieren lassen. Biomare hat zwei weitere Bioläden eröffnet, und wir haben jeweils mit einem neuen Stall nachgezogen. Das war natürlich eine große Investition – so ein Stall kostet ja schnell mal 100.000 €, und auch die Hühner haben ihren Preis. Aber es hat gut funktioniert. Inzwischen haben wir 4.500 Hennenhaltungsplätze in fünf Ställen und 1.000 Hahnenhaltungsplätze in drei Ställen mit insgesamt 5 ha Auslauf.

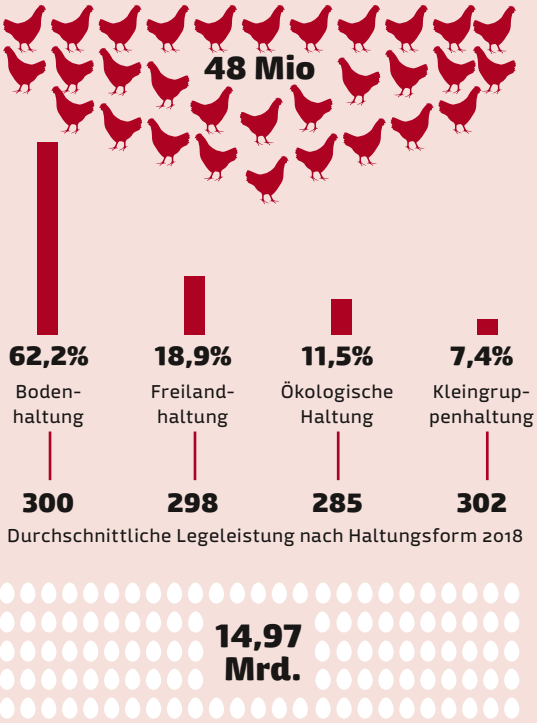
LEGEHENNENHALTUNG IN

Zahlen

Legeleistung
pro Huhn und Jahr

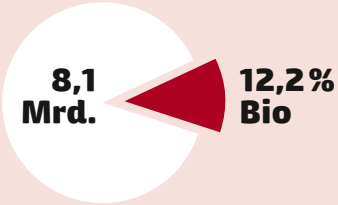


Haltungsform und Legeleistung



Durchschnittliche Legeleistung nach Haltungsform 2018

Eierkäufe privater Haushalte 2019



Eier sind in Deutschland das am häufigsten gekaufte Bio-Lebensmittel

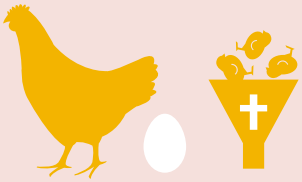
Diese Zahlen beziehen sich auf Legehennenhaltung in Deutschland.

Quellen: Statistisches Bundesamt (berücksichtigt wurden Betriebe von Unternehmen mit mindestens 3.000 Hennenhaltungsplätzen); Fleischatlas 2018 (Hrsg.: Heinrich-Böll-Stiftung, BUND, Le Monde diplomatique); BMEL (2016): Neue Wege für mehr Tierwohl. Ein Magazin des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Berlin

WARUM EIGENTLICH

Eier vs. Fleisch?

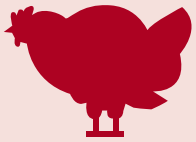
LEGEHYBRIDE



290
Eier / Jahr

In Deutschland werden jährlich bis zu 50 Mio. männliche Küken am ersten Lebenstag getötet, weil sie nach 30–35 Tagen nur etwa 850g Gewicht auf die Waage bringen würden und damit als ökonomisch wertlos gelten.

MASTHYBRIDE



2.100 g
nach 30–35 Tagen

Masthybride wiegen nach 30–35 Tagen etwa 2.100 g und werden oft bereits dann geschlachtet.

Zukunftsperspektiven für beide Geschlechter

Ökologische Tierzucht mit dem Ziel, Lege- und Mastleistung zu kombinieren

Legeleistung + Mastleistung

240
Eier / Jahr

3 kg
in 18 Wochen

Bio-Anbauverbände erforschen Rassen und Kreuzungen, von denen beide Geschlechter nutzbar sind. Im Vergleich zu den Legehybriden legen die Hennen weniger Eier, aber die Hähnchen erreichen ein höheres Gewicht und erhalten mehr Zeit bis zur Schlachtung.

Quelle: Fleischatlas 2018 (Hrsg.: Heinrich-Böll-Stiftung, BUND, Le Monde diplomatique)

Die Hähne sind keine Masthähne, sondern Brüder der Legehennen. Wie sind Sie zu den Bruderhähnen gekommen?

Ganz ehrlich: Uns war nicht bewusst, dass auch im Bio-Bereich Küken getötet werden. Das wurde uns erst im Zuge unserer betrieblichen Überlegungen klar. Wir haben uns umgehört, welche anderen Möglichkeiten es gibt, und sind durch Naturkost Erfurt *(→ weiterlesen ab Seite 16)* auf die damals noch ganz neue Bruderhahn Initiative Deutschland (BID) gestoßen. 2013 sind wir beigetreten und haben angefangen, in Kooperation mit BID, Naturkost Erfurt und anderen Partnern der Initiative die Bruderhähne unserer Lohmann-Legehennen zu vermarkten.

Neben den BID-Hühnern haben Sie auch Zweinutzungshühner. Weshalb? Und wie funktioniert das?

Wir finden es wichtig, dass Bio in Bio-Hand ist, und das geht mit dem Ei los, aus dem einmal die Legehenne schlüpfen wird. Die gängigen Zuchtlinien stammen aber von vier Großkonzernen. Das gilt auch für den Bio-Bereich. Zwar werden die Tiere hier von Anfang an nach ökologischen Richtlinien gehalten. Aber sie sind konventionell gezüchtet, das ganze System ist industriemäßig, man hat immer eine Abhängigkeit. Außerdem sind Hybridhühner nicht naturgemäß. Das alles wollen wir nicht.

Deshalb haben wir angefangen, alte Rassen von Privatleuten hier in Mitteldeutschland zu sammeln, und zusätzlich zu unseren Lohmann-Hühnern eine eigene gemischte Herde aufgebaut. Aber als wir 800 Tiere hatten, haben wir gemerkt, was für ein schwieriges Feld das ist. Die Herde war optisch sehr schön, aber sehr unruhig. Die Eierleistung lag nur bei 40–50 %; die Hähne haben zwar gutes Fleisch gebracht, waren jedoch im Unterhalt sehr teuer. Wir haben das zwei Jahre lang durchgehalten, aber es war ein Verlustgeschäft.

Dann kam die Ökologische Tierzucht gGmbH (ÖTZ) mit Fachleuten, finanziellen Mitteln und einer guten Grundgenetik. Das hat uns überzeugt. Seit 3–4 Jahren kaufen wir dort unsere Cream- und Coffee-Hühner. Die Elterntiere stehen an der niederländischen Grenze; inzwischen gibt es aber mit Peter Schubert einen Züchter, dessen Hauptbetrieb etwas näher liegt, nämlich in der Nähe von Nürnberg. In den Herden ist jetzt viel mehr Ruhe.

Was passiert denn mit den Hähnen?

Die Lohmann-Hähne werden mit der Geschlechtsreife aggressiv, deshalb schlachten wir sie nach etwa 16 Wochen mit einem Gewicht von etwa 2 kg. Die ÖTZ-Hähne sind etwas friedlicher; wir haben sie bis zu 20 Wochen. Sie wiegen dann ca. 2,5 kg.

Wir haben ein eigenes Schlachthaus, und nach Möglichkeit schlachten wir selbst. Ich mache das gern. Manche verstehen das nicht, schließlich habe ich die Tiere großgezogen und gehalten. Aber genau das ist es: Wenn ich sie woanders schlachten lasse, weiß ich nicht, wie sie behandelt werden. Hier weiß ich es. Wir haben uns eine gute elektrische Betäubung angeschafft, dann wird ein Kehlschnitt gemacht. Danach geht es zum Brühen, Rupfen, Ausnehmen und Waschen.

Die ÖTZ verkauft nur Henne UND Hahn. Das finde ich gut. Das ist konsequent. Das hat dann natürlich auch seinen Preis, und ich muss mir Gedanken machen: Wenn ich die Eier will, habe ich automatisch den Hahn dazu. Da muss man eine andere Verkaufspolitik machen – und übrigens auch als Vegetarier drüber nachdenken. Peter Meister

Das Problem ist: Frisch an der Theke verkauft man solche Hähne nicht. An dem einen ist zu wenig dran, der andere würde 50€ kosten. Deswegen zerlegen wir viel. Die Brust geht natürlich weg. Aber wir verkaufen auch Karkasse mit Flügel, Hals und evtl. Unterschenkel als Suppengrundlage. Und wir haben jetzt Testläufe mit Wurst gemacht: Jagdwurst, Gehacktes im Glas, Geflügelrostbratwurst. Erst haben wir Bioland-Schweinefleisch zugekauft und das gemeinsam mit dem Schlachthof Altengönna verarbeitet. Das wurde eine Top-Wurst, richtig klasse. Beim nächsten Mal gab es kein Schweinefleisch, und daher kam die Idee: Wir brauchen eigene Schweine. So haben wir uns letztes Jahr zwei bunte Bentheimer gekauft und sie großgezogen. Inzwischen sind es vier. 50 Schafe sind auch noch dazu gekommen. Wir verkaufen Lammfleisch, haben schon mal Salami machen lassen und produzieren auch reine Geflügelrostbratwurst im Schafsaitling. Das schmeckt den Leuten richtig gut, und die Nachfrage ist groß.

AUSBLICK

Rückkehr zum Zweinutzungshuhn

Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein war die Mehrfachnutzung von Hühnern selbstverständlich: Hennen legten Eier und wurden – wie die Hähne – geschlachtet.

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts ist die Situation eine andere: Der Markt wird von spezialisierten Hybridhühnern dominiert, deren Zucht in der Hand weniger Konzerne liegt. Masthybride setzen innerhalb kürzester Zeit enorm viel Fleisch an; Legehybride sind auf eine hohe Legeleistung hin gezüchtet. Gesund ist beides nicht: Masthühner leiden oft unter Herz-Kreislauf-, Skelett- und Muskelerkrankungen und sind in ihrer Bewegungsfähigkeit stark eingeschränkt. Die meisten Legehennen erkranken an den Legeorganen, viele haben Osteoporose, das Eierlegen erschöpft die Tiere, weshalb sie nach einem Jahr geschlachtet und entweder zu Dosenfutter für Hunde und Katzen oder als Fleischabfall entsorgt werden. Ein Großteil der männlichen Legehybride wird direkt nach dem Schlüpfen getötet.

In Deutschland soll das routinemäßige Töten der Eintagsküken ab 2022 verboten sein. Als Alternative wird die In-Ovo-Geschlechtsbestimmung vorangetrieben, durch die Hähnchen bereits vor dem Schlüpfen erkannt und aussortiert werden. Ab 2024 sollen hierfür nur noch Methoden erlaubt sein, die schon vor dem siebten Bruttag greifen, weil Hühnerembryonen ab da nachweislich Schmerz empfinden können.

Das ethische Problem ist damit aber nicht gelöst, das Töten wird einfach ins Ei verlagert. Vor allem im Bio-Bereich wurde daher in den letzten Jahren eine Reihe von Bruderhahnprojekten ins Leben gerufen, wie die Bruderhahn Initiative Deutschland (BID), haehnlein oder die Bruderküken-Initiative. Die beteiligten Betriebe ziehen die männlichen Legehybride mit auf, obwohl sie nicht viel Fleisch ansetzen. Beim Eierkauf werden Verbraucher*innen an den dabei entstehenden Kosten beteiligt.

Was auch bei solchen Projekten bleibt, sind einseitig genutzte Hochleistungsrassen mit ihren körperlichen Einschränkungen. Dem ökologischen Gedanken entspricht das nicht. Deshalb setzen einige Initiativen – allen voran die von Demeter und Bioland gegründete Ökologische Tierzucht gGmbH (ÖTZ) – auf die Züchtung von Zweinutzungshühnern. Das sind Rassen, die sowohl Eier legen als auch Fleisch ansetzen, beides aber in vermindertem Maße. Dabei legt die ÖTZ Wert darauf, dass die Tiere robust und an die ökologische Haltung angepasst sind. Züchtung wird als Kultur- und nicht Konzerngut verstanden und so transparent gestaltet, dass Landwirt*innen auch eigene Zuchtstrukturen entwickeln können. Die Bemühungen werden von Bio-Großhändlern wie der Naturkost Erfurt GmbH und anderen Akteur*innen unterstützt.

www.oekotierzucht.de

Voelkel
Die Naturkostsafterei

Gemeinsam für eine enkeltaugliche Landwirtschaft

BÜNDNIS FÜR
eine enkeltaugliche Landwirtschaft

ACKERGIFTE? NEIN DANKE!

100% »Bio« ist möglich. Gesunde Böden und artenreiche Feldgemeinschaften sichern die Zukunft. Deshalb: Ackergifte? Nein danke!

Hochwertige Säfte und Erfrischungsgetränke in Demeter- und Bio-Qualität – dafür stehen wir seit über 80 Jahren. Die Liebe zum Handwerk und eine große Begeisterung für die Vielfalt der Natur begleiten unser Familienunternehmen hier am Höhbeck in Pevestorf von Beginn an. Seit nunmehr vier Generationen glauben wir an ganzheitliche biodynamische Landwirtschaft und gemeinwohlökonomische Grundsätze. Seit 2011 engagieren wir uns mit der Voelkel Stiftung in ökologischen, sozialen und kulturellen Projekten hier in der Region und auf der ganzen Welt.

Natürliche Zutaten in Bio-Qualität.

Im Wendland geerntet, am Höhbeck verarbeitet und mit Bio-Mineralwasser aus der Voelkel Quelle zur vielleicht sommerlichsten BioZisch überhaupt kombiniert: Unseren Rhabarber bekommen wir von Christoph Schäfer (oben im Bild), der das erfrischend säuerliche Gemüse rund um Güstritz nur einen kurzen Feldweg entfernt von unserer Naturkostsafterei anbaut.

Voelkel GmbH | Fährstraße 1 | 29478 Höhbeck/OT Pevestorf
www.voelkeljuice.de | Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Und was ist mit den Hennen?

Nach sieben Monaten lässt die Legeleistung deutlich nach. Nach zwölf Monaten setzt eine ca. sechswöchige Mauser ein, d. h. die Federn werden abgeworfen, das Federkleid erneuert sich, und Körperreserven werden wieder aufgebaut. Eier gibt es in dieser Zeit nicht oder nur sehr wenige. Danach legen die Tiere wieder etwas besser, wenn auch nicht so gut wie am Anfang. Nach 15 bis 22 Monaten ist die Grenze der Wirtschaftlichkeit erreicht. Dann werden sie geschlachtet und gehen als Suppenhühner über die Theke. Manche Hühner verkaufen wir auch günstig an Privatleute zum Weiterlegen – wenn das so geht, freuen wir uns natürlich.

Sie haben die Wirtschaftlichkeit angesprochen – wie ist es denn bei der Aufzucht von Bruderhähnen und der Haltung von Zweinutzungstieren darum bestellt?

Wir können mit den Tieren leben; viel Geld verdient man allerdings nicht damit. Schauen Sie: Die Zweinutzungshennen legen 200–230 Eier im Jahr, also deutlich weniger als z. B. die Lohmann-Hennen. Die Hähne ziehen wir viel länger auf, als dies bei Masthühnern sonst der Fall ist; das schlägt sich natürlich im Futterbedarf nieder. Gleichzeitig ist der Fleischansatz geringer. Eier und Fleisch sind somit teurer, und hier muss sich erst einmal die Kundschaft finden, die den Mehrwert zu schätzen weiß und bereit ist, die Kosten dafür zu tragen.

... hier muss sich erst einmal die Kundschaft finden, die den Mehrwert zu schätzen weiß und bereit ist, die Kosten dafür zu tragen.“ Peter Meister

Womit wir bei einer grundsätzlichen Frage wären: Ich denke ja, dass wir nicht nur die Aufzucht, sondern uns selbst ändern müssen. Wir sollten eine andere Wertschätzung für tierische Produkte haben. Statt ständig Fleisch, Wurst und Eier zu essen, sollten wir das lieber seltener und dafür ausgewählt tun. Ein Kilo Fleisch für 4,50 €, eine Zehnerpackung Eier für 1,12 € – auf wessen Kosten funktioniert das? Und was dann noch weggeschmissen wird, weil ja die Regale immer voll sein müssen! Da werden Tiere aufgezogen, um in der Tonne zu landen. Auf der anderen Seite: Wie viele Menschen leiden Hunger! Das ist eine Schande. Und dann gibt es staatliche Hilfen, die die regionale Landwirtschaft kaputt machen. Da kommt man ins Grübeln.

Leider wollen sich viele Leute nicht damit befassen. Zu viele sind gleichgültig. Zu viele geben ihr Geld für sinnlose Dinge aus, wollen aber ihr Essen billig kaufen. Da muss sich im Bewusstsein etwas ändern. Und da ist der Ladner der wichtigste Punkt: Er muss informiert sein. Er muss wissen, wovon er redet. Die Leute müssen den Preisunterschied nachvollziehen können. Dann klappt auch einiges.

BEMERKENSWERTES ÜBER

Hühner

1 Die Vorfahren unserer Hühner waren Raubsaurier. Davon zeugen heute u.a. noch die Schuppen an den Füßen.

2 Wildlebende Hühner legen je nach Art fünf bis zehn Eier und beginnen dann mit dem Brüten. Nach 21 Tagen schlüpfen die Küken. Dann beginnt das Eierlegen erneut, bis wieder genug Eier zum Brüten da sind. In Legehennenhaltung können die Tiere nicht brüten, sondern legen ständig Eier – das zehrt an den Kräften.

3 Als Stammmutter unseres Haushuhns gilt das Rote Kammhuhn (Bankivahuhn), das erstmals vor 8.000 Jahren in Asien domestiziert wurde.

4 Hühner gehören zu den ältesten Darstellungen menschlicher Künstler. In der Mythologie stehen sie für Kraft, Macht und Weisheit.

5 Das Haushuhn ist wohl das häufigste Haustier des Menschen. Der durchschnittliche tägliche Weltbestand wird auf über 20 Milliarden Tiere geschätzt.

6 Hühner sind gesprächig: Sie haben mehr als 30 verschiedene Lautäußerungen parat und können so z. B. auf unterschiedliche Weise auf Feinde in der Luft und Feinde am Boden hinweisen. Schon vor dem Schlüpfen „sprechen“ Mutterhennen auf ihre Küken ein. 5–6 Stunden vor dem Schlupf einigen sich die Küken mit lautem Piepsen auf einen gemeinsamen Schlüpfzeitpunkt.

7 Hühner können räumliches Sehen simulieren und bewegte und unbewegte Objekte unterscheiden, indem sie sie erst mit einem und dann mit dem anderen Auge fixieren. Daher wippt der Hühnerkopf beim Gehen ständig vor und zurück.

8 Mit Vibrationsorganen auf der Haut und v.a. an den Beinen können Hühner kleinste Schwingungen in Boden und Luft wahrnehmen.

9 Hühner haben ein ausgeprägtes Sozialverhalten. Sie können mehr als 100 andere Hühner erkennen und erinnern und schließen Freundschaften untereinander.

10 Allein im europäischen Rassegeflügelstandard werden über 180 Rassen und Farbenschläge unterschieden.

11 Der Dotter ist die größte Zelle im Tierreich. Das Eiweiß des Hühnereis gilt als das hochwertigste Protein überhaupt.

12 70 % der Eier in deutschen Küchen sind braun. Deutsche Verbraucher*innen verbinden diese Farbe mit einer artgerechten Haltung. Die Farbe der Eier hat allerdings mit dem Leben der Hühner nichts zu tun, sondern ist im Erbgut eindeutig festgelegt. Bei neun von zehn Hühnern stimmen Feder- und Eierfarbe und übrigens auch die Farbe des Ohrläppchens überein.

Quellen: www.huehner-haltung.de, www.daserste.de

BUCHTIPP:

Tranchellini, Matteo & Monti, Moreno (2020): *Hühner. Eine Liebeserklärung.* Hamburg: teNeues

Freistaat Thüringen

Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft

GEPRÜFTE QUALITÄT AUS THÜRINGEN

Natürlich. Qualität!

Am Thüringer Qualitätszeichen erkennen Sie regionale Erzeugnisse mit bester Qualität. Die ausgezeichneten Produkte bestehen zu 90% aus Rohstoffen der Region. Somit sind sie besonders nachhaltig und u.a. Bio-zertifiziert. Neutrale und regelmäßige Gutachten garantieren Qualität über die gesetzlichen Standards hinaus.

www.regionalschmecken.de

NACHGEFRAGT:

Wie sieht eigentlich Ihr Tagesablauf aus?

Jeder Tag ist ein bisschen anders. Im Durchschnitt stehen wir halb sechs auf. Dann fallen verschiedenste Arbeiten an: Stallhygiene, Einstreu, Gras mähen, Zäune bauen, reparieren oder umsetzen. Bis um zehn müssen alle Hühner draußen sein. Wir haben Futterautomaten, füttern aber zusätzlich auch aus Eimern, das macht ordentlich Arbeit. Zweimal am Tag nehmen wir die Eier ab: Die Mobilställe haben Familiennester, in denen die Hühner gern zu fünft oder sechst zusammen sind. Darunter ist ein Sammelband angebracht, das die Eier zum Sammeltisch fährt. Für unseren größten Stall mit 1.100 Hühnern brauchen wir dafür etwa 20 Minuten. Das Sortieren, Verpacken und Kommissionieren übernimmt meine Frau. Die Hühner regelmäßig zu beobachten, ist auch wichtig, um schnell zu merken, wenn etwas nicht stimmt. Dann wollen die Kunden beliefert werden. Manchmal steht das Schlachten im Tagesmittelpunkt; bis zu 100 Tiere schlachten wir pro Tag. Abends muss ich warten, bis alle Hühner in den Stall gegangen sind. Da gibt es immer 2–3 Damen pro Stall, die sich Zeit lassen. Feierabend ist, wenn die letzte Klappe fällt – im Sommer manchmal erst halb elf.

Am Wochenende haben wir oft mehr Arbeit als in der Woche, weil da die Unterstützung durch unsere Angestellten fehlt. Wegfahren ist kaum möglich, höchstens mal von Freitagabend bis Sonntagmorgen, wenn Freunde sich bereit erklären, die wichtigsten Arbeiten zu übernehmen. Einmal haben wir es jetzt geschafft, wie meine Tochter gesagt hat, in Dresden einen 28-Stunden-Urlaub zu machen. Aber das fühlt sich dann schon sehr lange an. Selbst abends sind wir kaum unterwegs, und unsere Verwandten sehen wir selten. Das ist nicht ohne.

Aber wir gestalten es uns ja selbst, und damit haben wir Freiheit. Die Tiere gefallen uns, die Arbeit mit ihnen ist interessant und macht richtig Spaß. Wir bekommen jede Jahreszeit, jedes Wetter sehr intensiv mit. Wir sehen, wenn die Sonne aufgeht, wenn der Mond besonders ist. Wir sind immer ganz nah an der Natur dran. Das ist für uns so wichtig. Ich würde sagen: Wir haben einen der schönsten Berufe der Welt.

Ei–2–3

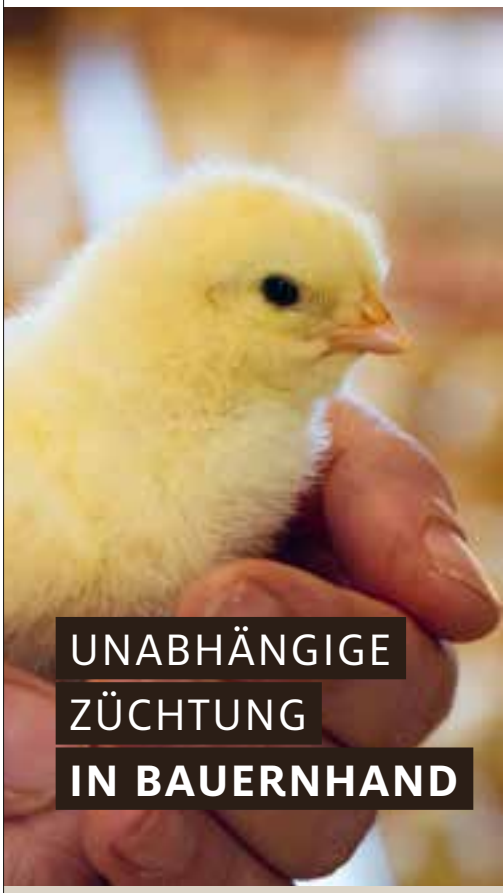
Fast zehn Millionen Hühner werden jährlich in Thüringen gemästet; daneben gibt es etwa zwei Millionen Legehennenplätze. Nur 7 % der Tiere leben auf Bio-Betrieben. Die meisten Thüringer Hühnerhaltungsstätten sind Großunternehmen, die deutschlandweit liefern.

Das zu ändern, ist Ziel des Ei-2-3-Projektes: Zusammen mit engagierten Biolandwirt*innen entwickeln der Thüringer Ökoherz e. V., die Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG und die ÖTZ gGmbH eine gemeinsame Marke für Hühnerprodukte, die von der Aufzucht bis zum Ladentisch aus Thüringen stammen und denen höchstmögliche Tierwohlstandards zugrunde liegen. Dies schließt die Haltung von Zweinutzungshühnern ebenso ein wie die Nutzung von Mobilställen, Ställen also, die sich regelmäßig umsetzen lassen. Die Tiere können so von Weide zu Weide ziehen, wodurch überweidete, kahle Ausläufe und übermäßige Nährstoffeinträge vermieden werden und sich der Boden erholen kann.

„Ei-2-3" wird von der Thüringer Aufbaubank im Rahmen des LFE-Programms zur Förderung der Zusammenarbeit in der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft in Thüringen unterstützt.

*Regionale Herkunft, Zweinutzungsrassen und naturnahe Lebensbedingungen – dafür steht die neue Marke, die Thüringer Verbraucher*innen ab 2022 die Einkaufsentscheidung erleichtern soll.*

ÖKOLOGISCHE TIERZUCHT GEMEINNÜTZIGE GMBH



ZWEINUTZUNG
OHNE KÜKENTÖTEN
OHNE IN-OVO-SELEKTION
OHNE KONZERNE
OHNE KÄFIGHALTUNG
MIT HAHNENAUFZUCHT

Produkte von ÖTZ-Zweinutzungstieren erhalten Sie im gut sortierten Bio-Handel, erkennbar am Siegel.

AUS ÖKOLOGISCHER ZÜCHTUNG
WWW.DAS-OEKOHUHN.DE

www.das-oekohuhn.de

THÜRINGER BIO *Lieblinge*

Klappenbrot
aus der **BROTKLAPPE**

Man nehme regionales Weizenmehl, Wasser, Sauerteig und Meersalz, verarbeite alles nach einem Country-Bread-Rezept aus San Francisco, ergänze eigene Erfahrung, Verständnis und Geduld, knete, forme und schiebe den Teigling in den Backofen. Was dann herauskommt, ist ein herrlich herzhaftes Brot mit offener wolkiger Krume und knuspriger Kruste, das am liebsten gleich gekostet werden will. Ein Klappenbrot eben.

www.brotklappe.de

Alkoholfreier Secco
vom **KLOSTERGUT MÖNCHPFIFFEL**

Alkoholfrei und edel, bio und regional? Die neuen Seccos vom Klostergut Mönchpfiffel können das alles. Und ob dunkel-vollmundig oder hell-erfrischend – ihre Kombination aus alkoholfreiem Bio-Wein und dem Saft von Schwarzen Johannisbeeren oder feinem Rhabarber ergibt ein wunderbares Geschmackserlebnis. Da kann die nächste Feier ebenso kommen wie der nächste gemütliche Abend zu zweit.

www.klostergut-moenchpfiffel.de

Ziegen-Frischkäse-Taler
von der **BURGMÜHLE HAINA**

Ob direkt auf's Brot oder erwärmt zu einem Salat: Die Ziegen-Frischkäse-Taler von der Burgmühle Haina sind ein Genuss. Mit den Geschmacksrichtungen Natur, Bärlauch, Knoblauch, Paprika, Pfeffer, französische Holzasche, Meerrettich sowie Kräuter der Provence bringen sie Farbe und Vielfalt auf den Tisch – und viele gute Inhaltsstoffe, denn die Ziegen leben vom Frühjahr bis zum Herbst auf der Weide, die Milch ist nicht pasteurisiert, und das Käsen erfolgt schonend von Hand. Im Bioladen nach Hainaer Käse Ausschau zu halten, lohnt sich!

www.hofkaeserei-haina.de

Pflegeprodukte für Babys und Kinder
von **ÜBERWOOD®**

Die Marke ÜBERWOOD® des Schleusinger Familienunternehmens Gebrüder Ewald GmbH steht seit 2017 für Naturkosmetik mit der Kraft der Kiefer. Neu im Programm gibt es nun ein Pflegeöl für Babys sowie ein Waschgel und eine Pflegelotion für Babys und Kinder. Perfekt an die zarte Haut der Jüngsten angepasst, pflegen sie sanft mit einer fein duftenden Mischung aus Kiefernkernholz-Extrakt und weiteren natürlichen Inhaltsstoffen. Alle ÜBERWOOD®-Produkte sind Natrue zertifiziert, vegan, frei von Silikonen, Mikroplastik und synthetischen Duft- und Farbstoffen.

www.ueberwood.com

Bio-Rigatoni
von **NACHTIGALL-NUDEL**

Lust auf einen mediterranen Abend? – Dann sind die hübschen gelb-rot-grünen Bio-Rigatoni von Nachtigall-Nudel genau das Richtige! Die geriffelten Röhrchen nehmen Sauce und geriebenen Käse besonders gut auf, und auch für Aufläufe sind sie wunderbar geeignet. Zu kaufen gibt es die Rigatoni und vielfältige weitere Nudelsorten in Jena in der Nachtigall-Manufaktur und ausgewählten Läden.

www.nachtigallnudel.de

POMMEL
von **OBSTNATUR**

Nach fast zwei Jahren steht es nun endlich in den Regalen: POMMEL, eine fruchtig-frische, spritzige Mischung aus Bio-Apfelschorle und Bio-Bier. Die Äpfel sind auf Thüringer Streuobstwiesen gewachsen. Das Bier wurde in der Ehringsdorfer Brauerei bei Weimar gebraut. Der Geschmack überzeugt. Zu kaufen gibt's das POMMEL saisonal in vielen Thüringer Bioläden.

www.obstnatur.de

Bio-Gemüse
vom **BIOHOF AGA**

Frische Gurken, würzige Tomaten und hübsch gefärbte Auberginen gedeihen in dem 1 ha großen Gewächshaus des Biohofs Aga. Als Betriebsstätte der Lebenshilfe Werkstätten Gera gGmbH bietet die Einrichtung 36 Menschen mit Unterstützungsbedarf einen Arbeitsort, an dem sie das Wachsen und Werden der Pflanzen im Jahresrhythmus miterleben können. Die Freude daran sieht und schmeckt man. Zu kaufen gibt es das Gemüse in vielen Thüringer Läden in Weimar, Jena, Gera und Umgebung.

www.lebenshilfe-gera.de

Müsli
vom **GUTSHOF HAUTERODA**

Ein guter Start in den Tag hat viel mit dem zu tun, was auf dem Frühstückstisch steht – und da ist das Amarant-Müsli vom Gutshof Hauteroda eine echte Empfehlung. Nicht so süß wie andere Müsli, ist es umso schmackhafter und gesünder. Mit der Verarbeitung der Bio-Zutaten und der anschließenden sorgfältigen Mischung finden Menschen mit Betreuungsbedarf eine sinnstiftende Tätigkeit. Eine Reihe von Bioläden hat das Müsli und viele weitere Produkte aus Hauteroda im Angebot.

www.gutshof-hauteroda.de

Thüringer-Landgarten-Produkte
aus **GROSSENGOTTERN**

„Immer eine gute Wahl" gilt für die schmackhaften Produkte aus dem Thüringer Landgarten. Hinter den Geschäftsführern Joachim und Karl Schweizer steht das Familienunternehmen heute bereits in dritter Generation erfolgreich am Markt. Ein reichhaltiges Angebot an Sauer-, Gemüse- und Obstkonserven in Bio-, Bioland- und Demeter-Qualität lässt keine Wünsche offen. Zu kaufen gibt es Thüringer-Landgarten-Produkte u. a. bei tegut und in vielen Thüringer Bioläden.

www.thueringer-landgarten.de

Bio-Brühen
von **J. KINSKI**

Kochen braucht seine Zeit. Aber manchmal ist die knapp. Und dann hilft es, wenn jemand schon etwas vorbereitet hat. Eine Brühe zum Beispiel. Oder besser noch: Eine Vielzahl an Brühen, von klassisch bis exotisch, von fleischlich bis vegan. Für jeden Geschmack etwas, für jeden Tag etwas anderes. Und doch mit einer Gemeinsamkeit: nämlich hochwertigen, frischen Zutaten in Bio-Qualität, die in Magdala in liebevoller Handarbeit verarbeitet und abgefüllt werden. Und die dann als geschmacksintensive Bio-Brühen über die Ladentheke gehen. Wie selbst gekocht.

www.j-kinski.de

Welches ist Ihr Thüringer-Bio-Lieblingsprodukt? Und weshalb?
Schreiben Sie uns: *biothuer@oekoherz.de!*

THÜRINGER BIO-STIMMEN
Alexandra Kaulen, Purely Green GmbH (Barchfeld-Immelborn)

Wir arbeiten ausschließlich mit regionalen und öko-zertifizierten Landwirten zusammen, um die Umwelt zu schonen und die Region Thüringen zu fördern.

Sonnenblume
NATURKOSTLADEN

Seit über 17 Jahren ist unser kleines, gut sortiertes Naturkostfachgeschäft in der Ilmenauer Poststraße für unsere Kunden da.
Unser Angebot umfasst das Vollsortiment an ökologischen Produkten nach den Richtlinien des BNN. Das Augenmerk des Sortiments liegt auf regionalen und saisonalen Produkten wie Obst & Gemüse, Getreide & Brot, Wurst & Käse sowie Tee & Honig. Neben pflanzlichen Aufstrichen, glutenfreien Produkten, Getränken und Süßwaren bieten wir unter anderen Babynahrung, Kosmetik und Reinigungsmittel an.
Auf Kundenwunsch mahlen wir exklusiv unser Thüringer Getreide mit einer Steinmahlmühle frisch. Auch können Mühlen, Keimgeräte und -saaten erworben werden.
Schon seit vielen Jahren führen wir ein umfangreiches Angebot an fair gehandelten Produkten (z.B. Schokoladen, Tee, Kaffee, Kakao, Wein, Quinoa, Reis, Nüsse...).
Im Juli 2017 startete ich zudem die Initiative „Fairtrade Stadt Ilmenau". Diesen Titel konnte die Stadt im September 2018 in Empfang nehmen. Zur diesjährigen fairen Woche im September wurden alle fairen Produkte in unserem Laden mit 10% Rabatt angeboten.

Da uns nicht nur biologische Lebensmittel am Herzen liegen, sondern wir auch global denken, beziehen wir Strom von Greenpeace Energy sowie durch unsere eigene Solaranlage, legen Wert auf nachhaltiges Banking (GLS Bank) und sind Mitglied unter anderem im „Bündnis enkeltaugliche Landwirtschaft e.V.".

www.sonnenblume-ilmenau.de

Ausgezeichnet!

Bio-Preis Thüringen

„Motivation und Entschlossenheit zeichnen die Akteure der Biobranche aus. Damit sind sie auch eine Inspiration für uns und unsere politischen Ambitionen, die Ökobranche in Thüringen weiter auszubauen" – mit diesen Worten dankte der Thüringer Landwirtschaftsminister Benjamin-Immanuel Hoff Thüringer Bio-Akteur*innen anlässlich der Verleihung des Bio-Preises Thüringen 2020.

Seit 2016 lobt das Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft (TMIL) diesen Preis alle zwei Jahre aus, um hervorragende Thüringer Bioprodukte und -Konzepte zu würdigen und so die gesamte Thüringer Biobranche bekannter zu machen. 2020 reichten 38 Unternehmen, Verbände und Institutionen 73 Bewerbungen in drei Kategorien ein. Eine Jury aus Vertreter*innen von Verbraucherberatung, Biobranche, Wissenschaft, Thüringer Bauernverband und Thüringer Ökoherz e.V. entschied über die Vergabe des mit insgesamt 13.500 € dotierten Preises.

Weitere Informationen: www.tmil.info

Preisträger

KATEGORIE
Unverarbeitetes Bioprodukt
(15 Bewerbungen)

1. Platz
Frische Steinbocks Weidemilch
Ökologische Landwirtschaft Steinbock
(Bad Lobenstein)
www.biohof-steinbock.de

2. Platz
Roastbeef mit Knochen
Fleischrind GmbH
(Oberweißbach)
www.fleischrind-oberweissbach.de

3. Platz
Gemüsekorb
Lebenshilfe Werkstätten Gera GmbH, Biohof Aga
(Gera-Aga)
www.biohof-aga.de

KATEGORIE
Verarbeitetes Bioprodukt
(39 Bewerbungen)

1. Platz
Rohkostölsortiment
Bioland-Hof Familie Voigt
(Schkölen)
www.biolandhof-voigt.de

2. Platz
Kleiner Bio-Riese Weichkäse
Herzgut Landmolkerei eG
(Rudolstadt)
www.herzgut.de

3. Platz
Pommel Apfel-Biermisch-Getränk
GL ObstNatur UG
(Weimar)
www.obstnatur.de

KATEGORIE
Konzept zur Vermittlung der Werte des ökologischen Landbaus
(19 Bewerbungen)

1. Platz
Schaugarten
Kuhmuhne Schönhagen e.V. (Schönhagen)
www.schaugarten.kuhmuhne.de

2. Platz
Ganzheitliches Bio-Hotel
Bio-Seehotel Zeulenroda
(Zeulenroda-Triebes)
www.bio-seehotel-zeulenroda.de

3. Platz
Bio-Essen-Lieferservice
mobio – Mobiles Bio-Bistro – Catering (Erfurt)
www.mein-mobio.de

Nachgefragt!

PÖL – angewandte Forschung im Praxisbetrieb

Frau Dr. Nadine Bergk ist die Projektleiterin des Praxiszentrums Ökologischer Landbau (PÖL) in der Thüringer Lehr-, Prüf- und Versuchsgut GmbH in Buttelstedt. Wir wollten wissen, was es mit dieser Einrichtung auf sich hat.

Frau Dr. Bergk, was ist der Hintergrund des Praxiszentrums?

2015 hat das Kabinett der Thüringer Landesregierung den ÖkoAktionsplan „Gemeinsam für mehr ökologischen Landbau in Thüringen" beschlossen mit dem Ziel, den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Nutzfläche von 4,2 % (Stand 2014) auf 10 % im Jahr 2020 zu erhöhen. Neben weiteren Maßnahmen waren eine Verbesserung der Vernetzung von Wissenschaft und Praxis sowie die Unterstützung der praxisorientierten Forschung für den ökologischen Landbau vorgesehen. Zur Umsetzung dieser Zielvorgaben nahm das Praxiszentrum Ökologischer Landbau (PÖL) als neutrale und unabhängige Stelle im Juni 2018 in der Thüringer Lehr-, Prüf- und Versuchsgut GmbH in Buttelstedt seine Arbeit auf.

Was sind die wichtigsten Ziele des PÖL?

Die Basis des Praxiszentrums Ökologischer Landbau bildet ein Netzwerk aus Referenzbetrieben, das die vielfältigen Agrarräume in Thüringen und die Strukturen der hiesigen Ökobetriebe abbildet. Ein angewandter Forschungsansatz mit dem Ziel, Lösungen für praxisrelevante Fragen mit den Betrieben gemeinsam zu erarbeiten und standortangepasste Strategien zu entwickeln, ist ein Kernziel des Projektes. Darüber hinaus fungiert das PÖL als Schnittstelle zwischen konventionellen und ökologischen Betrieben, so dass die Dialogmöglichkeit zwischen beiden Verfahren geschaffen wird.

Was hat das PÖL bisher leisten können?

Die Befragung der Referenzbetriebe hinsichtlich offener Probleme, Informations- und Beratungswünsche mündete in einen umfangreichen Fragenkatalog zu unterschiedlichsten Themen. Die Schwerpunkte 2019 und 2020 waren die (mechanische) Beikrautregulierung und der Anbau großkörniger Leguminosen. Versuche zur biologischen Schädlingskontrolle wurden ebenfalls durchgeführt und Versuchsanlagen zu standortangepassten Winterweizensorten sowie Zwischenfrüchten angelegt.

Wie geht es weiter?

Die Weiterentwicklung des PÖL wird mehrere Schritte umfassen. In der ersten Projektphase (Juni 2018 bis Dezember 2019) wurde aufgrund des begrenzten Zeitrahmens der Schwerpunkt auf den Ackerbau gelegt, da hier auch in kurzer Zeit die Überprüfung des Projektansatzes der angewandten Forschung innerhalb der Praxis möglich war. Das Resümee lautet: Die Umsetzung ist möglich und geeignet, Wissenschaft und Praxis einander näher zu bringen. Nun gilt es, die Versuchsfragen thematisch zu erweitern, was auf der Basis längerer Betrachtungszeiträume geschehen kann. Insbesondere ist die Einbeziehung von Tierproduktion und Grünland für eine umfassende Betrachtung des ökologischen Landbaus unverzichtbar.

▲ In den zurückliegenden beiden Jahren wurden mehrere Feldtage – hier z. B. zur mechanischen Beikrautregulierung mit Maschinenvorführung – organisiert. Sie stießen bei ökologisch wie konventionell wirtschaftenden Betrieben auf reges Interesse.

Klinik im LEBEN
Integrative Naturgemäße Medizin

MITTELDEUTSCHES
HYPERTHERMIEZENTRUM
GREIZ / VOGTLAND

FACHBEHANDLUNGSZENTRUM

BioCheck-Diagnostik & Prävention
Biologische Krebsmedizin
Energie- & Informationsmedizin
Ernährungs- & Orthomol. Medizin
Homöopathie & Naturheilverfahren
Revitalisierung & Rejuvenation
Spezielle Schmerzmedizin

Klinik & Praxis im LEBEN
Gartenweg 5 - 6
D-07973 Greiz / Vogtland

Telefon +49 (0) 36 61 - 44 38 210
Telefax +49 (0) 36 61 - 44 38 215
Internet: www.klinik-imLEBEN.de
E-Mail: info@klinik-imLEBEN.de

liebenswürdig : lebenswert
Der ganze Mensch im Mittelpunkt seiner Natur.

Biohotel Restaurant & Café Saline
Wilhelmsglücksbrunn 1
99831 Amt Creuzburg
Tel: 036 926 / 71 00 320
www.wilhelmsgluecksbrunn.de

Wo das Glück schon im Namen steckt

STIFTSGUT WILHELMSGLÜCKSBRUNN

Der schönste Ort auf dem ganzen Stiftsgut ist die Bärlauchbank. Das jedenfalls findet Angela Karsten. Dort – im Schatten der alten Eichen, Robinien und Linden, direkt am Teich – sitzt sie gern einmal allein, aber oft auch zusammen mit ihrem Mann, um Anstehendes zu besprechen. Im Frühjahr liegt Bärlauchduft in der Luft. Je nach Jahres- und Tageszeit ist verhalten das Gackern der Hühner zu hören, das Mähen der Schafe, das Lachen eines Cafébesuchers, das Zwitschern der Vögel. Manchmal ist es auch ganz still. Und mit etwas Glück lässt sich der Eisvogel sehen, der wie ein blauer Edelstein über das Wasser dahinsaust.

» Als unser Ältester aus dem Haus ging, hat mein Mann mir die Leitung des Restaurants und des Hotels anvertraut. Ich bin überhaupt nicht vom Fach; dass ich jetzt mit einer Hand ein Tablett tragen kann, grenzt an ein Wunder, und die Gäste nehmen es mir auch nicht ab, wenn ich kellnere. Ich kann das einfach nicht. Was ich kann, ist, im Hintergrund Strukturen aufbauen, Arbeitsbereiche schaffen, Bestellwege organisieren, Personal schulen, auf Ordnung achten. Auch die Spülmaschine kann ich bedienen, das mache ich gar nicht so ungern, und an der Kasse im Hofladen stehe ich ebenfalls manchmal. Als Kind habe ich immer davon geträumt, ein großes Gemeinwesen zu leiten. Ich glaube, das ist es eigentlich. Mittlerweile könnte ich mir keinen anderen Job mehr vorstellen.
Angela Karsten

Als Angela und Frithjof Karsten 1997 nach Wilhelmsglücksbrunn kamen, war das Gut eine Ruine: Es gab kein Wasser, keinen Strom, alle Gebäude waren kaputt. Was nicht niet- und nagelfest war, war davongetragen worden, selbst die Baluster des Treppengeländers. Den letzten dieser Baluster fanden die beiden am Lagerfeuerplatz, schon verkohlt, aber doch noch gut genug erhalten, um als Vorbild für die Treppenrestaurierung dienen zu können.

Auf dem Weg zum Gutsbesitz

Das, was andere vielleicht in die Flucht geschlagen hätte, war den Karstens ein Ansporn. Herausforderungen waren sie gewohnt: Beide durften zu DDR-Zeiten nicht das studieren, was sie wollten, weil sie nicht linientreu waren, und so fingen beide an, in Halle Theologie zu studieren. Dort lernten sie sich auch kennen. Bald kam das erste ihrer drei Kinder zur Welt, ein schwerbehinderter Junge. Als die Frage eines Kindergartenplatzes anstand, gründeten sie 1994 kurzerhand den Verein Diakonia – Evangelischer Betreuungs- und Hilfeverein e. V. als Träger einer neuen Kindertagesstätte.

Aus Enthusiasmus wurde Professionalität. Mit vielen Spenden und sehr viel Eigeninitiative wuchs der Verein. Inzwischen betreibt er 18 Kindertagesstätten, Horte und Kinderkrippen sowie mit der Saline Service GmbH ein Hauswirtschaftsunternehmen und den Restaurant- und Hotelbetrieb in Creuzburg und mit der Wilhelmsglücksbrunn gGmbH ein landwirtschaftliches Integrationsprojekt.

Landwirtschaftsbetrieb von Menschen für Menschen

Den Anstoß hierfür gaben Freunde, die sagten: „Ihr macht so eine gute soziale Arbeit mit den Kindern, wollt Ihr nicht auch mal etwas für Leute machen, die aus der Therapie kommen?“. Die Idee fiel bei Karstens auf fruchtbaren Boden. Sie suchten nach einem geeigneten Ort, fanden das Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn und nahmen die Herausforderung an.

Viele Jahre lang waren Handwerker*innen auf dem Gutshof zugange. Seit 2001 erstrahlt das Hauptgebäude wieder in vornehmer Ländlichkeit, die Nebengebäude folgten Schritt für Schritt. 2003 konnte die ökologische Landwirtschaft ihren Betrieb aufnehmen.

Fünf Menschen mit Behinderung sind jetzt hier beschäftigt: Sie kümmern sich um die etwa 120 Hühner und 300 Schafe, die 70 Wasserbüffel und Galloways und die vier Pferde. Auch Bienen gibt es, ein Kräuterbeet, einen kleinen Gemüsegarten und den Futtermittelanbau. Seit einigen Jahren nisten regelmäßig Störche auf dem Dach des Gutshauses.

Das Stiftsgut im Wandel der Zeit

Im Spätmittelalter – und möglicherweise sogar noch früher – wurden im Werratal, etwa zwei Kilometer südwestlich der Stadt Creuzburg, salzhaltige Quellen entdeckt, darunter wohl auch die noch heute bestehende Karolinenquelle. Erste urkundliche Belege für ihre Nutzung stammen aus dem 15. Jahrhundert.

Bis 1843 wurde mit wechselndem Erfolg immer wieder Salz abgebaut; ihre Blüte erreichte die Saline im 18. Jahrhundert. Zu Ehren des sächsischen Herzogs Johann Wilhelm wurde sie in dieser Zeit in „Wilhelmsglücksbrunn" umbenannt.

Im 19. Jahrhundert zeugten chemische Analysen von der Heilkraft der Sole aus der Karolinenquelle. Versuche, in Creuzburg ein Kurbad einzurichten, konnten sich aber ebenso wenig durchsetzen wie eine dauerhafte Versorgung der Eisenacher Wandelhalle, des Sophienbades und des Kurhotels mit dem Wasser. Seit 1938 fließt es ungenutzt in die Werra.

Nach Ende des 2. Weltkriegs diente der Gutshof als Notquartier. Der Besitzer wurde enteignet. Später übernahm die Creuzburger LPG die Bewirtschaftung der Ländereien. Die Landwirtschaft wie auch die Gebäude verfielen zusehends. Der Kauf durch den Diakonia e. V. verhinderte ihren Abriss. Die Pacht für das Gelände geht an die Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer, die damit zwei Erfurter Gymnasien unterstützt. Hierher rührt der Name „Stiftsgut".

Für die Sanierung des Gutshauses 1997–2001 brauchte es ein tatkräftiges und wohl auch etwas verrücktes Team – doch manchmal wird nur so aus einem Traum tatsächlich Wirklichkeit.

THÜRINGER BIO-STIMMEN
Carolin Ullrich, Landwirtschaftsbetrieb Ullrich (Gera-Aga)

Wir machen Bio aus Überzeugung! Um den kommenden Generationen noch fruchtbare Erde zu hinterlassen – ohne Pestizide.

PHAN
TA
SIE

ANKER®
MADE IN GERMANY

handwerklich hergestellt ▪ ökologisch ▪ pädagogisch wertvoll **www.ankerstein.de**

BESUCHEN SIE UNSEREN LADEN:

Marktstraße 27, 99084 Erfurt

SCHUHE & TASCHEN

DESIGN - ÖKOLOGISCH UND FAIR

TRIPPEN, WALDVIERTLER, LOINTS, ARCHE, U.V.M.

MBAETZ.COM

SCHUHE, DIE SIE SONST NICHT FINDEN.

J. Kinski

LECKER
SEIT
IMMER

BRÜHEN & SAUCEN
HANDGEMACHT IN THÜRINGEN
ERHÄLTLICH IM FEINKOSTHANDEL
UND IN DEINEM BIOMARKT
ODER UNTER
WWW.J-KINSKI.DE

BIO

▸ Der Hofladen lockt Radtourist*innen, Feriengäste und viele Stammkund*innen aus der Region an. Er bietet ein Vollsortiment. Schafkäse, -joghurt, -kefir und sogar Schafmilcheis, Eier und Fleisch und manchmal auch Honig stammen aus der Landwirtschaft des Stiftsgutes.

▴ Seit 2015 ist das Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn regelmäßig im Slow-Food-Katalog vertreten, und 2019 wurde es von den Leser*innen des Falstaff-Magazins zu einem der 500 besten Gasthöfe Deutschlands gewählt.

▴ Wohlfühlatmosphäre in Bio-Qualität bieten auch die Zimmer und Ferienwohnungen auf dem Stiftsgut.

» In der Gastronomie beschäftigen wir etwa 30 Mitarbeiter*innen. Viele von ihnen sind Aushilfen aus den umliegenden Schulen. Sie sind Gold wert: ganz taffe junge Menschen aus der Region hier. Ihnen fehlt natürlich erstmal die Erfahrung, aber sie sind motiviert, und es ist schön, sie zu begleiten und zu sehen, wie sie Selbstbewusstsein gewinnen. So ein Job in der Gastronomie braucht selbstbewusste Menschen, formt sie aber auch. Sie wachsen, während sie jobben, weil die Aufgaben so vielfältig und herausfordernd sind.
Angela Karsten

Natürlich speisen – natürlich nächtigen

Kindertagesstätten, landwirtschaftlicher Integrationsbetrieb, drei eigene Kinder – wer wäre damit zeitlich und kräftemäßig nicht ausgelastet?! – Karstens hatten offensichtlich noch Kapazitäten. Weil Ende der 1990er die Fahrradwege in der Gegend erschlossen wurden und der Werraradweg direkt am Stiftsgut vorbeiführt, bot es sich an, im Gutshaus gleich ein kleines Café und Restaurant mit einzurichten. Innerhalb kürzester Zeit wurde dieses zu einem beliebten Ausflugsziel für Radfahrer*innen und andere Tagesgäste. Manch eine*r von ihnen fragte wohl nach, ob nicht auch eine Übernachtung möglich sei – und siehe da: Auch das wurde möglich. Ursprünglich als Mitarbeiter*innenwohnungen vorgesehene Räumlichkeiten konnten als Hotelzimmer und Ferienwohnungen ausgebaut werden. 2006 wurde der Übernachtungsbetrieb eröffnet. 2011 folgte die Mitgliedschaft bei den BIO HOTELS.

Seitdem stehen ausnahmslos biologisch erzeugte, viele regionale und saisonale und immer mehr selbst produzierte und fair gehandelte Speisen auf der Karte. Neben den eigenen Zutaten kommt das meiste vom regionalen Naturkostgroßhandel Naturkost Erfurt (→ *weiterlesen ab Seite 16*) und auch einiges vom Naturkostgroßhändler Weiling. Außerdem gibt es ein paar Weingüter und Importeure, die Besonderes aus Italien liefern. Solche Kontakte entstehen auf den Bio-Messen, die Karstens gern besuchen, um sich inspirieren zu lassen.

Doch nicht nur die Speisekarte zeugt von der Mitgliedschaft bei den BIO HOTELS: Bauliche Neuerungen folgen natürlichen Standards, Farben und Möbel werden nachhaltig und regional ausgewählt, Plastik wird möglichst vermieden, Waschmittel und andere Reinigungsmittel sind frei von Schadstoffen, Kosmetikartikel sind zertifizierte Naturkosmetik, die hauseigenen Photovoltaik- und Solarthermie-Anlagen produzieren Strom, geheizt wird ausschließlich mit Holz.

Die Nachfrage gibt Karstens recht: Hotelzimmer und Ferienwohnungen werden sehr gut angenommen. Oft finden Familienfeiern und noch öfter Tagungen statt – das Stiftsgut ist auch als Green-Meetings-Hotel zertifiziert, so dass Firmen, die Wert auf nachhaltiges Tagen legen, wissen, dass das hier möglich ist. Vor allem in der wärmeren Jahreszeit lassen sich viele Radfahrer*innen und Tagesausflügler*innen kulinarisch verwöhnen.

Zukunftsträume

Wenn man im Alltag so eingespannt ist wie Angela Karsten, bleibt wenig Zeit, sich über Perspektiven Gedanken zu machen. Aber ein paar ruhige Minuten auf der Bärlauchbank erlauben es gelegentlich doch, die Gedanken schweifen und den Ideen freien Lauf zu lassen: Ein Neubau mit schönen großen Zimmern wäre fällig. Ein großer Raum für Feiern. Ein Naturbadeteich – der würde das Ganze abrunden. Und vermutlich Ausgangspunkt für viele neue Ideen sein. Denn wirklich „fertig“ sind Karstens sicher nie, das Weiterentwickeln liegt ihnen im Blut.

Trotzdem hat Angela Karsten auch das Loslassen im Blick. Gern würde sie längerfristig Verantwortung abgeben und ein oder zwei Student*innen so fit machen, dass sie den Gutshof übernehmen und gut weiterführen können. Sie selbst wünscht sich, dann zehnfache Großmutter zu sein – bei drei Kindern vermutlich kein ganz unrealistischer Zukunftstraum.

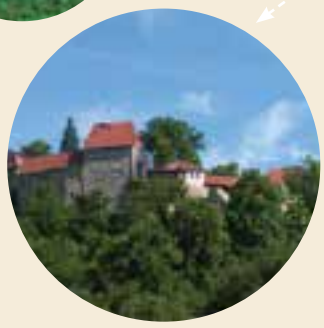
Ausflugsziele

rund um das STIFTSGUT WILHELMSGLÜCKSBRUNN

Ob Städtetourist*in oder Burgenentdecker*in, Wasser-, Rad- oder Fußwandernde, Natur- oder Kulturliebhaber*in, Ruhe- oder Actionsuchende*r – das Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn ist nicht nur ein angenehmer Ort zum Verweilen, sondern auch ein idealer Ausgangspunkt für vielfältige Ausflugsziele. Einige möchten wir Ihnen kurz vorstellen.

1 Mit einer Waldfläche von 13.000 ha ist der **Hainich** das größte zusammenhängende Laubwaldgebiet Deutschlands und eines der letzten Überbleibsel der Urwälder, die einst Mitteleuropa bedeckten. Im Süden befindet sich der bislang einzige Nationalpark Thüringens, der zugleich die größte nutzungsfreie Waldfläche Deutschlands bildet. Hier kann man in die Tiefen des Waldes eintauchen, seltene Tiere und Pflanzen entdecken und das komplexe Zusammenspiel des Lebens bestaunen. Vom Baumkronenpfad aus sind alle Waldschichten hautnah zu erleben. Wissbegierige finden im Nationalparkzentrum Thiemsburg viele Antworten. In Hütscheroda lassen sich Wildkatzen beobachten. Und auf den Wiesen am Rande des Hainichs weiden Nolana-Schafe, deren Hainichwiesenlammfleisch auf Anfrage in der Bio-Schäferei Peschke in Bischofroda erworben werden kann.

www.nationalpark-hainich.de



2 Wahrzeichen der Stadt Creuzburg ist die **Burg Creuzburg**. Im 12. Jahrhundert erbaut, zählt sie zu den größeren romanischen Burganlagen Deutschlands. Sie war eine der Residenzen der Ludowinger und zeitweiliger Wohnort der Heiligen Elisabeth von Thüringen. Heutzutage erzählt das Creuzburger Heimatmuseum von der Geschichte der Gegend. Töpfermeister G. Naumann lässt sich in seiner Werkstatt über die Schulter schauen. Burgpark und Restaurant laden zum Bleiben ein, und Rittersaal und Burghof sind regelmäßig Veranstaltungsorte für Konzerte, Mittelalter- und Sommerfeste, historische Weihnachtsmärkte, Kindertheater, Kunstnächte und die Michael-Praetorius-Festtage.

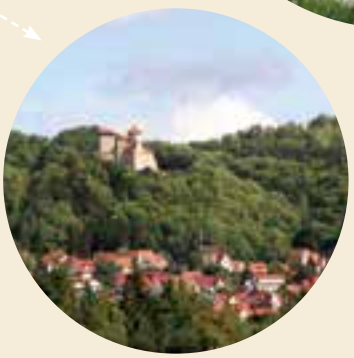
www.creuzburg-online.de

3 Der Bioland-Betrieb **Hof Rösebach** in Ifta ist der größte Herdbuchzuchtbetrieb für Thüringer Waldziegen, eine vom Aussterben bedrohte einheimische Nutztierrasse. Dank des unermüdlichen Einsatzes von Frank Burkhardt und Mira Kuhlmann ist die Herde in den zurückliegenden Jahren von vier auf 400 Tiere gewachsen. Die Ziegen helfen, den Trocken- und Halbmagerrasen rund um Creuzburg zu pflegen. Außerdem geben sie täglich fast 1.000 l Milch, die in der hofeigenen Käserei frisch zu Trinkmilch, Joghurt, Frisch-, Weich- und Schnittkäse verarbeitet wird. Die Produkte gibt es im Hofladen und in vielen Thüringer Bioläden.

www.hofroesebach.de

4 Wander- und Radfahrliebhaber*innen kommen rund um Creuzburg voll auf ihre Kosten: Zwölf **Rundwanderwege**, elf überregionale **Wanderwege** und der **Werratalradweg** führen u. a. zur Brandenburg in Lauchröden, zur Burg Haineck in Nazza und zur Burg Normannstein in Treffurt. Wer es rasant mag, kann auf der **Mountain-Bike-Strecke** Ebenau sein Können unter Beweis stellen. In Creuzburg gibt es einen Fahrradverleih. Auch geführte Radwanderungen werden angeboten.

www.werratal.de



5 Auf größtenteils schönem Radweg ist in 15 km Entfernung **Eisenach** zu erreichen. Mit Wartburg und Drachenschlucht, Bach- und Lutherhaus, Georgen- und Nikolaikirche, Reuter-Villa (Richard-Wagner-Archiv), ausgedehnten Parks und dem Alten Friedhof, Automobilmuseum und aquaplex Bade- und Saunalandschaft, einer beschaulichen Innenstadt und einem der größten zusammenhängenden Villenviertel Deutschlands hat die Stadt für jeden Geschmack und jede Wetterlage etwas zu bieten.

www.eisenach.de

6 Die **Werra** zählt zu den schönsten Wasserwanderflüssen Deutschlands: Fast 280 km lang schlängelt sie sich zwischen Muschelkalkfelsen, Wald- und Wiesenlandschaften, Burgen und malerischen Ortschaften dahin. Ob erfahrene*r Wassersportler*in oder Anfänger*in, ob Kanu, Kajak, Schlauchboot oder Floß – eine Bootstour durch das Werratal ist in jedem Fall ein besonderes Erlebnis. Überall entlang der Strecke gibt es die Möglichkeit, Boote auszuleihen oder eine organisierte Tour in Anspruch zu nehmen. Informationstafeln halten Hinweise für Wasserwanderungen und weiterführende touristische Tipps bereit. An vielen Stellen laden Gasthäuser zur Einkehr ein.

www.werratal-tours.de

7 Etwa 25 km werraabwärts will die Fachwerkstadt **Treffurt** mit ihrem historischen Altstadtkern und vielen restaurierten Fachwerkgebäuden entdeckt werden. Sehenswert sind u.a. das Renaissance-Rathaus, die spätromanische Stadtkirche St. Bonifatius und die Burg Normannstein, die die Stadt als weithin sichtbares Wahrzeichen überragt. Vom nahegelegenen Heldrastein aus ergibt sich ein wunderbarer Ausblick, der an klaren Tagen bis zum Brocken reicht.

www.treffurt.de

8 Thüringen im Kleinformat ist im Miniaturenpark mini-a-thür in der ca. 25 km entfernten Stadt **Ruhla** zu erleben: Auf 18.000 m² gibt es dort detailgetreue Modelle der bedeutendsten kulturhistorischen Bauten des Freistaates im Maßstab 1:25 zu bewundern. Ganz in der Nähe wartet die steilste Sommerrodelbahn Deutschlands auf kleine und große Rennfahrer*innen. Sehenswert sind auch das Ruhlaer Uhrenstübchen mit Schauwerkstatt, das Uhrenmuseum, das Orts- und Tabakpfeifenmuseum, die Burgruine Scharfenburg im Ortsteil Thal und die Tropfsteinhöhle Kittelsthal.

www.ruhla.de

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Sabine Pusch, Kyffhäuserobst (Bad Frankenhausen)

Naturbelassenes Obst von heimischen Obstwiesen hält Frische und Genussvielfalt für all unsere Sinne bereit. Es ist so einfach, sich wie im Paradies zu fühlen – und das bei positiver Ökobilanz. Noch bin ich mit dem Obst nebenerwerblich tätig und nicht bio-zertifiziert, aber ich arbeite darauf hin und bringe mit dem Verzicht auf mineralische Dünger und Pestizide gute Voraussetzungen dafür mit.

DIY-TIPP: DUFTSÄCKCHEN FÜR DEN KLEIDERSCHRANK

Auch wenn uns synthetische Duftstoffe ein Frischegefühl suggerieren, das Umweltbundesamt rät zur Verwendung von parfümfreien Waschmitteln. Dadurch schützt man nicht nur seine Mitmenschen, sondern beugt auch einer eigenen Duftstoffunverträglichkeit vor. Trotzdem bleibt der Wunsch nach dem „Frisch gewaschen"-Aroma. Ätherische Öle im Weichspül-Fach der Waschmaschine sorgen nur kurzfristig für einen angenehmen Geruch. Wenn die Wäsche getrocknet ist, ist das Meiste schon verflogen.

Kräutersäckchen im Kleiderschrank hingegen sorgen für langfristig duftende Wollpullover und wirken zudem vorbeugend gegen Motten. Weil das Säckchen nicht zugenäht wird, kann es immer wieder neu befüllt werden.

Die Herstellung ist simpel

1. Zwei rechteckige gleichgroße Stoffstücke (z. B. 10 × 18 cm) aufeinanderlegen, die spätere Innenseite zeigt nach außen.
2. Nun eine der kurzen Seiten und beide lange Seiten zusammennähen.
3. Den oberen Rand mehrere Zentimeter einmal rundherum einschlagen, sodass nach dem Umstülpen saubere Kanten zu sehen sind.
4. Das Säckchen umstülpen und die Kräuter hineingeben (zu ca. $^2/_3$).
5. Jetzt ein Stoffband um das offene Ende herumwickeln und zubinden – *fertig!*

Am besten liegt in jedem Fach des Schranks ein Duftsäckchen, das zum Beispiel mit Lavendel, Thymian oder Rosmarin befüllt werden kann.

Nase an Herz

Was ist der Duft Ihrer Kindheit? Omas Hefekuchen? Abgeerntete Rapsfelder und Pferdemist? Die violetten Fliederbüsche auf dem Weg zur Schule? Gerüche sind Erinnerungen – und diese beeinflussen unsere Gefühle und damit unser Handeln.

Im Alltag lachen uns schöne Menschen von Plakaten und Bildschirmen entgegen (wer hätte gedacht, dass Sahnejoghurt so glücklich machen kann?), überall Lichter und Anzeigetafeln, und aus dem Off der Supermärkte dudeln alte Sommerhits. Wir leben in einem Meer von Eindrücken und sind uns mancher nicht einmal bewusst. Vor allem Düfte beeinflussen uns auf einer tiefgreifenden Ebene.

In jeder Sekunde unseres Lebens atmen wir entweder ein oder aus. Dabei zirkulieren nicht nur Luft, sondern auch Duftstoffe in unserem Körper. Diese Stoffe senden Impulse an das limbische System, den Teil unseres Gehirns, der bei emotionalen und viszeralen (den Bauchraum betreffenden) Prozessen eine wichtige Rolle spielt. Das könnte eine Erklärung dafür sein, dass wir mitunter körperliche Reaktionen auf Gerüche haben: ein wohliger Schauer auf der Haut oder das Gefühl, dass sich einem der Magen umdreht.

Diese starken Reaktionen werden in der Werbewelt genutzt. Mithilfe von sogenanntem Duftmarketing sollen Kund*innen zum Kauf angeregt werden. Das geschieht beim Betreten einer Bankfiliale genauso wie beim Öffnen eines Probepäckchens. Einen typischen Stoff, der die Leute zum Portemonnaie greifen lässt, gibt es dabei aber nicht. Vielmehr geht es darum, den Kund*innen ein wohliges Gefühl und der eigenen Marke einen Wiedererkennungswert zu verschaffen. Ein Geruch ist also auch Teil einer Unternehmensidentität. Zeder und Vanille sind beispielsweise typische Düfte in Hotellobbys. Sie sollen Qualität und Vertrautheit suggerieren. Viel plakativer ist die Verbreitung assoziativer Duftstoffe: Ein neues Auto soll natürlich nicht nach Plastikausdünstungen riechen – deswegen suggeriert man mit künstlichem Lederduft ein hochwertiges Interieur. Solche Ideen sind nicht neu: Schon früher wurden die Ofenrohre der Bäckereien so ausgerichtet, dass sich der Duft von frischem Brot über die Straße legte.

Jenseits des Duftmarketings gibt es natürlich auch Marketing für die Düfte selbst. Für viele von ihnen wird mit aromatherapeutischen Wirkungen geworben. Düfte sollen die Konzentration, den Schlaf oder einfach das Wohlbefinden fördern. Die Beduftung von öffentlichen Räumen ist gesetzlich nicht geregelt. Das Umweltbundesamt empfiehlt allerdings, darauf zu verzichten. Denn Duftstoffe, egal ob natürlichen oder synthetischen Ursprungs, können Allergien auslösen. Berücksichtigt man, dass durchschnittlich zwei Kinder pro Klasse an Asthma leiden, sollte gerade in Schulräumen davon abgesehen werden. Auch überdecken Gerüche eine mangelnde Luftqualität – also lieber lüften als beduften.

Für den individuellen Gebrauch eignen sich ätherische Öle durchaus als Hausmittel gegen Magenbeschwerden oder eine verstopfte Nase. Hierbei sollte man allerdings auf die richtige Dosierung achten und bei einer äußerlichen Anwendung direktes Sonnenlicht meiden.

Heu-Heinrich Kräuterbad

Heu ist einfach nur getrocknetes Gras? Weit gefehlt! Im Thüringer Schiefergebirge wächst eine einzigartige Kombination wohltuender Heilkräuter, die man als Badezusatz mit nach Hause nehmen kann. Arnika, Bärwurz, Johanniskraut, Schafgarbe … – bis zu 60 verschiedene Kräuter von den Bergwiesen des Thüringer Waldes geben ihre ätherischen Öle ins Badewasser ab. Die Heilkraft der Kräuter soll sich positiv auf Gelenkbeschwerden und Immunschwäche auswirken. Der Badezusatz kommt ohne Zusatzstoffe aus und ist deswegen auch für empfindliche Haut geeignet.

www.heu-heinrich.de

Bunte Beete

Küchenkräuter, die langlebiger als ihre Artgenossen aus dem Supermarkt sind, baut die Kommune Waltershausen an. Von Anis-Ysop bis Wermut: Mit den ökologisch und sorgsam aufgezogenen Jungpflanzen kann man die Fensterbank zum Duften bringen. Und zwar jedes Jahr aufs Neue, denn die Sorten sind samenfest und daher nachbaufähig. Sie lassen sich also vermehren, ohne ihre positiven Zuchteigenschaften zu verlieren, was bei herkömmlichen Kräutern nicht der Fall ist. Die Pflanzen können im Waltershäuser Hofladen und auf Thüringer Themenmärkten erworben werden.

www.buntebeete.com

NATÜRLICH, VEGAN, NACHHALTIG.

Bei Fragen rund um ÜBERWOOD
Tel.: +49 (0) 3 6841 - 5090
E-Mail: info@ueberwood.eu

www.ueberwood.com

Wiegand Manufactur Weimar

Bio-Likör und -Gin aus Thüringen
www.wiegandweimar.de

wiegandweimar.de
wiegandweimar

#heimatlikör
heimat.liqueur

#LyonelGin #BarrelAged
lyonel.dry.gin

DIY-TIPP: ANTIBAKTERIELLE HANDPFLEGE

30 ml Wodka
10 Tropfen ätherisches Öl Zitrone
2 Tropfen ätherisches Öl Teebaum
20 ml Mandelöl

Alle Zutaten in einer kleinen Sprühflasche mischen. Vor jedem Gebrauch sorgfältig schütteln.

Auch wenn dieser kleine Helfer für unterwegs das Händewaschen nicht ersetzen kann, bietet er antibakterielle Pflege für beanspruchte Haut. Der Wodka desinfiziert, die ätherischen Öle wirken keimreduzierend.

Altes Wissen bündeln und bewahren

Thymian- und Lavendelduft begegnen einem auch im heimischen Garten. Aber Safran aus Thüringen? Im Altenburger Land wird er versuchsweise wiederangebaut. Das Gewürz, das wir eher im Nahen Osten verorten, hat auch bei uns eine 500-jährige Geschichte.

Solchen Gewürz-Traditionen ist das Thüringer Kräuternetzwerk auf der Spur, das 2005 von 15 Kräuterexpert*innen gegründet wurde, um Wissen über regionale Kräuter zu sammeln und zu bewahren. Der Zusammenschluss zählt mittlerweile 150 Personen und Institutionen und wird vom Thüringer Ökoherz e. V. koordiniert.

Der Kräuteranbau ähnelt in manchen Aspekten der ökologischen Landwirtschaft: Viele Erzeuger*innen vermeiden den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln. Denn bei einer späteren Anwendung, z. B. in Tees oder Salben, sollte das Ausgangsprodukt besonders rein sein, umso mehr, wenn das Produkt gesundheitsfördernd wirken soll. Der Schritt zum Bio-Siegel ist also nicht weit. Um diesen zu erleichtern, entwickelte der Thüringer Ökoherz e. V. eine Strategie für Gruppenzertifizierungen, die den Einstieg in die Branche auch für kleine Unternehmen ermöglicht. So könnten zukünftig Nischenprodukte wie der Thüringer Safran Einzug in den Bioladen halten.

kraeuternetzwerk.bio-thueringen.de

Welche Duftstoffe in einem Produkt enthalten sind, sieht man nur bedingt auf der Inhaltsangabe. Es müssen nur solche Duftstoffe namentlich gekennzeichnet werden, für die ein allergieauslösendes Potential nachgewiesen wurde und die in einer bestimmten Konzentration im Produkt enthalten sind. Alle anderen werden in der Liste der Bestandteile unter dem Sammelbegriff „Parfüm" zusammengefasst.

Wie die meisten Dinge, die wir Menschen uns zunutze machen, hat auch der positive Effekt der Düfte seinen Ursprung in der Natur. Was das Grün für die Augen ist, sind die ätherischen Öle der Gehölze und Gräser für die Nase. Der „Biophilia-Effekt" stellt sich nach Waldspaziergängen oder Gartenarbeit ein. Beim Aufenthalt in der Natur nehmen wir die Wirkstoffe über Haut und Lungen auf. Als besonders gesundheitsfördernd gelten dabei die sogenannten Terpene, die auch in heimischen Fichten-, Tannen- und Kiefernnadeln und -zweigen vorkommen und sich als aromatisch duftendes Öl destillieren lassen. Ein paar Tropfen davon im Badewasser helfen gegen Stress und Muskelverspannungen, im Kleiderschrank halten sie Motten fern und gemischt mit einem neutralen Körperöl, wirken sie entzündungshemmend und hautregenerierend.

Egal, ob es das frühere Ferienhaus auf der Ostseeinsel oder das Deodorant ist, das die erste große Liebe verwendet hat: Gerüche lassen längst Vergangenes kurzzeitig wieder erlebbar machen. Alle Sinneseindrücke, die das limbische System während einer Erfahrung sammelt, werden gespeichert. Wenn ein Impuls erneut auftritt, können die damit verbundenen Gefühle wieder abgerufen werden. Plötzlich sind wir wieder 21, stehen mit Bauchkribbeln auf dem Bahnhofsvorplatz und blicken in die Menge, suchend nach dieser einen ganz bestimmten Person.

Und das macht etwas Wunderbares deutlich: Alle bisher gelebten Versionen unseres Selbst existieren in uns – nichts geht uns jemals verloren.

Rosenhof Holzhausen

Als Antje Kochlett die ersten Damaszener Rosenpflanzen in die Erde setzte, nieselte es. Als sie fertig war, kam die Sonne heraus, und mit ihr erstreckte sich ein Regenbogen über die Felder. Das kleine Unternehmen aus Mittelthüringen spezialisiert sich auf den Anbau, die Ernte, die Destillation und die Abfüllung des Thüringer Rosenwassers. Das naturreine Produkt kann zum Kochen, Backen, für die Herstellung eigener Kosmetik und zur Raumbeduftung genutzt werden. In der Aromatherapie wird dem Rosenöl eine stimmungsaufhellende Wirkung nachgesagt, die sich außerdem positiv auf nervöse Herzleiden auswirken soll. Bei Frau Kochlett kommt ein Schuss Rosenwasser in den Sekt – auch das hilft bei Nervosität.

www.rosenhof-holzhausen.de

Erik Seyffarth und Christian Weiss
Salinenstraße 143
99086 Erfurt
Tel: 0361 / 417 783 80
www.vivapaleta.de

▲ Die Gesichter hinter dem selbstgemachten Eis am Stiel: Erik Seyffarth und Christian Weiss

Gute Laune mit Stiel

VIVA PALETA

Zwei Architekten, die im Eishandwerk ihren Traum vom eigenen Unternehmen verwirklichen konnten und nun mit ihren Eiskreationen so manch erhitztem Gemüt eine leckere Abkühlung bieten.

Das, was bei uns das Kugeleis in der Waffel ist, ist in Mexiko das Paleta. Palo ist spanisch und bedeutet ‚Stiel'; Paleta ist dann das Eis am Stiel. Wir verbinden Eis mit Sommer, mit Lebensgefühl, mit guter Laune, und dieser Aufruf „Viva" – also ‚es lebe' – und dazu das Eis am Stiel, war für uns sehr treffend, und so nannten wir uns VIVA PALETA."

Vom Architekten zum Eismacher

Kennengelernt haben sich Christian Weiss und Erik Seyffarth vor zwölf Jahren an der Erfurter Fachhochschule beim Architekturstudium. Sie wurden Freunde – an Eis war zu der Zeit noch nicht zu denken. Doch während sie einige Jahre als Architekten arbeiteten, wuchs der Wunsch, sich mit einem eigenen Unternehmen selbstständig zu machen. Etwas Handwerkliches sollte es sein – auch als Ausgleich für die viele Arbeit am Computer.

2015 stieß Christian Weiss auf einen Artikel über Paletas – mexikanisches Eis am Stiel auf der Basis von Früchten und frischen Säften. „Diese Art Eis zu machen, ist in Mexiko schon lange Tradition. Man bekommt es dort an jeder Straßenecke", erzählt er. Beide waren noch nicht in Mexiko, doch die Vorstellung vom Eis nach mexikanischem Vorbild packte sie, und die Idee für ihre Selbstständigkeit war geboren. Noch im selben Jahr gründeten Erik Seyffarth und Christian Weiss ihr eigenes Eis-Unternehmen und fingen zunächst in der eigenen Küche an, Eis-Sorten auszuprobieren und zu produzieren. „Wir haben uns selber damit ins kalte Wasser geschmissen. Nur mit der Idee im Kopf buchten wir sofort unsere erste Veranstaltung, ohne vorher jemals ein Eis produziert zu haben", berichten sie aus der Anfangszeit. Bis dahin blieben ihnen nur drei Wochen, in denen sie ihre ersten Eissorten kreieren, dem Unternehmen einen Namen geben und sich Gedanken über die Verpackung und das Logo machen mussten. Am Ende schafften sie aber alles rechtzeitig und waren bereits drei Stunden nach der Eröffnung ihres Standes komplett ausverkauft. „Wir waren glücklich und überwältigt von der positiven Resonanz", erzählt Erik Seyffarth.

Was ist anders als bei herkömmlichem Eis?

Schnell war klar, dass VIVA PALETA ein Gegenentwurf zu den heute gängigen Eissorten werden musste: „Es heißt zum Beispiel Erdbeereis, aber es ist ja kaum noch Erdbeere drin. Es ist zwar alles andere drin, aber keine Erdbeeren mehr", schildert Christian Weiss aus seinen Erfahrungen. Die gängigen Eissorten bestehen kaum noch aus ursprünglichen Zutaten – oft beinhalten sie viele chemische Zusatz- und Konservierungsstoffe und viel Zucker. Bei der Produktion von VIVA-PALETA-Eis ist das anders: Hier stehen die Früchte und das Gemüse im Vordergrund. „Unser Ziel war es, die ursprünglichen Zutaten wieder näher an den Kunden zu bringen",

Die Eiskreationen von VIVA PALETA bestehen aus reinen Fruchtkombinationen, Joghurtkombinationen sowie Mischungen aus Obst und Gemüse. Mittlerweile gibt es zwölf Sorten, drei davon sogar als Eis-Cocktails mit Alkohol.

Welches ist die Lieblingssorte der Eismacher?

Zu den ersten Kombinationen, welche die VIVA-PALETA-Gründer ausprobierten, gehörte das Honig-Melone-Gurke-Minze-Eis. „Von Beginn an hat uns die Kombination von Obst und Gemüse im Eis gereizt. Gerade weil das so fremd klang, war es schon wieder interessant und spannend es auszuprobieren." Bis heute gehören vor allem die Melonensorten zu ihren Lieblingssorten. „Regelmäßig werden alle Eissorten natürlich auch von uns selbst getestet: Freiwillige Qualitätskontrolle", sagt Christian Weiss und muss schmunzeln.

berichten die beiden. Vorbilder vor Ort hatten sie keine. Stattdessen ließen sie sich durch Bilder von mexikanischen Paletas im Internet und den Obst- und Gemüsesorten beim Einkaufen inspirieren und fingen einfach an, verschiedene Kombinationen auszuprobieren. Wenn sie selbst eine Rezeptur für gut befinden, werden zunächst die Familien als Vortester zu Rate gezogen. Vor allem die Kinder sind dabei harte und sehr ehrliche Kritiker.

Die Produktion der Paletas

Die Nachfrage nach ihren Eiskreationen nahm immer mehr zu, sodass eine Eiswerkstatt für die Produktion und vor allem weitere Räume zur Lagerung organisiert werden mussten. Seit 2017 produzieren Erik Seyffarth und Christian Weiss nun regelmäßig in ihrer Eiswerkstatt nördlich der Erfurter Altstadt. Bei der Herstellung der Paletas besteht ihr Produktionsteam meist aus bis zu vier Leuten – einer der beiden ist immer vor Ort mit dabei. Die Verantwortung hierfür liegt vor allem bei Erik Seyffarth, der inzwischen in Vollzeit im Eis-Geschäft arbeitet. Christian Weiss, der nebenbei auch noch weiter als Architekt tätig ist, kümmert sich vor allem um die Sachen, die im Hintergrund ablaufen, wie beispielsweise die Buchhaltung, Bestellungen und Telefonate oder auch die Social-Media-Kommunikation. So ergänzen sich die beiden wunderbar.

Die Saison, in der produziert wird, geht meist von März bis September. Gerade am Anfang der Eissaison wird es stressig, und da können es auch mal sieben Tage in der Woche sein, an denen produziert wird. Vieles wird noch per Hand gemacht. Die Rohstoffe werden zunächst vorbereitet, also z. B. geschält und entkernt, und dann zu einer Masse verarbeitet. „Bei dem Schoko-Bananen-Eis schält man durchaus mal 20 Kilo Bananen", erzählt Erik Seyffarth. Anschließend wird die Masse in die Paleta-Formen gefüllt und schockgefrostet. Das dauert nur etwa eine Stunde. Danach verpackt das Team die Paletas und etikettiert sie. „Wenn man 8–10 Stunden in der Produktion ist und immer dieselbe Sorte herstellt, ist das natürlich schon ein bisschen ein Gefühl wie bei der Fließbandarbeit. Das kann manchmal ziemlich anstrengend sein", berichtet Erik Seyffarth. Aber das Team hält sich mit Gesprächen motiviert, und am Ende sehen alle, was sie geschafft haben.

Die Bio-Zertifizierung

Nach anfänglich konventioneller Eisproduktion stellten die beiden Thüringer im Jahr 2019 alle nichtalkoholischen Eissorten auf Bio um. Erik Seyffarth und Christian Weiss ist es immer wichtig, nah an ihren Kund*innen zu sein, und so waren es auch Kund*innen, die den Anstoß zur Umstellung gaben: „Wir wurden oft gefragt, warum wir nicht Bio machen. Das war ein guter Anstoß, und da gab es auch kein ‚Aber', sondern es war für uns eigentlich selbsterklärend, dass wir diesen Weg gehen wollen". Vor allem die größere Nähe und Verbundenheit zur Natur motiviert die beiden, Bio-Rohstoffe für ihre Paletas zu verwenden. Lebensmittelproduktion sollte nichts mit großen Monokulturen zu tun haben, die regelmäßig mit Pestiziden gespritzt werden. „Wenn ich über Bio nachdenke, sollte es an sich nicht etwas Besonderes sein. Es sollte eher andersherum sein: Das Ziel oder die Hoffnung ist für uns, dass Bio normal bzw. Standard wird", sagt Christian Weiss.

Eine große Umstellung war die Bio-Zertifizierung der Paletas allerdings nicht. Mit der Naturkost Erfurt GmbH haben die Eisproduzenten den Biolieferanten quasi direkt vor der Tür. Außerdem lassen sie sich von der Demeter-Felderzeugnisse GmbH beliefern. Mehr Lieferant*innen gibt es nicht, wodurch es bei der Bestellung übersichtlich bleibt und die Zusammenarbeit sehr eng ist.

THÜRINGER BIO-STIMMEN
Familie Thiele, Biohof Familie Thiele (Ottstedt am Berge)

Seit 1991 bewirtschaften wir unsere Felder ökologisch, weil für uns etwas anderes einfach nicht in Frage kommt. Es ist schön, etwas auszusäen, bunte Felder wachsen zu sehen und gesundes Getreide zu ernten. Und wir tragen unseren Kindern gegenüber die Verantwortung, gesunde Böden, sauberes Wasser und auch das Vogelzwitschern in der Luft zu erhalten.

▲ Das Himbeer-Joghurt-Eis während der Produktion

◀ Das Paleta – fruchtig bunt, aus Biozutaten und in biologisch abbaubarer Verpackung

Den Nachhaltigkeitsgedanken nicht beim Produkt enden zu lassen, sondern gleich noch das Drumherum mit kritischem Auge zu beleuchten, war für die beiden selbstverständlich: Für die Produktion beziehen sie Strom aus erneuerbaren Quellen vom regionalen Anbieter, und 2019 haben sie ihre Verpackung vom herkömmlichen Plastik auf Folienverpackung aus Cellulose von FSC-zertifizierten Holzresten umgestellt. Diese ist komplett als Biomüll kompostierbar. Als die Eismacher sich 2018 auf die Suche nach einer biologisch abbaubaren Verpackung machten, die dabei noch lebensmittelgeeignet und tiefkühlbeständig sein musste, ernteten sie von konventionellen Verpackungsherstellern nur ein Kopfschütteln. Doch sie fanden eine geeignete Lösung: „Die Verpackung, die aussah wie Plastik, aber rein biologisch ist, wurde von den Kunden zunächst mit Skepsis betrachtet. Da mussten wir erstmal erklären, dass die Verpackung trotz ihres ähnlichen Aussehens zu Plastik biologisch abbaubar ist. 2019 fing das Thema mit den Verpackungen auch erst an, immer präsenter in den Medien zu werden“, berichtet Christian Weiss. Inzwischen sind die Kund*innen überzeugt.

Wie soll es weitergehen?

Zu kaufen gibt es die Eissorten von VIVA PALETA in vielen Cafés, Ausflugslokalen und Bioläden – vor allem lokal in Erfurt und andernorts in Thüringen, aber mittlerweile auch überregional, wie etwa in Leipzig oder am Chiemsee. Seit diesem Jahr beliefert VIVA PALETA zusätzlich die Biogroßhandelsakteure Naturkost Erfurt GmbH und Dennree GmbH. Die Zusammenarbeit mit dem Bio-Einzelhandel soll im städtischen und auch im ländlichen Raum weiter ausgebaut werden. Christian Weiss und Erik Seyffarth wünschen sich, dass noch mehr Menschen ihre Paletas kennen- und lieben lernen. In Erfurt wollen die beiden Eiskünstler aber auf jeden Fall bleiben. Sie sind sehr mit ihrer Stadt verbunden und schätzen das gute Netzwerk mit den unterschiedlichen Unternehmen vor Ort. Beim Gin-Tonic-Gurke-Eis kommt der Gin z. B. von BrickGin aus Erfurt. Auch beim Honig gibt es bereits Überlegungen, mit regionalen Imker*innen zusammenzuarbeiten. Die Frage, wie VIVA PALETA die Akteur*innen vor Ort noch mehr mit einbeziehen kann, soll in der nächsten Saisonpause nochmal mehr zum Thema werden: „Das Potential von Erfurt ist groß, und es gibt viele Leute mit tollen Ideen, wobei viel miteinander geschieht und wenig Konkurrenzdenken vorhanden ist“, finden sie.

Ein weiteres Ziel ist es, auch die alkoholischen Sorten auf Bio umzustellen. Schon jetzt bestehen sie aus Bio-Früchten und -Gemüse. Inzwischen gibt es auch eine Bio-Variante des Partisan-Wodkas; damit ist das Erdbeer-Prosecco-Basilikum-Eis mit einem konventionellen Prosecco das einzige Eis, welches noch nicht vollständig aus Bio-Zutaten hergestellt wird.

Am meisten Spaß macht es Erik Seyffarth und Christian Weiss immer noch, ihr Eis direkt zu verkaufen und im Kontakt mit den Kund*innen zu sein: „Man bekommt direktes Feedback, was einen natürlich auch motiviert, weiterzumachen, neue Sachen auszuprobieren.“ Nachdem 2020 viele Veranstaltungen aufgrund der Corona-Krisensituation ausgefallen sind, hoffen die beiden Eismacher darauf, dass 2021 wieder mehr stattfinden kann. Gerade sind sie auch dabei, sich ein neues Lastenrad für den Transport und den Verkauf ihrer Paletas zu besorgen. Bald schon werden sie sich damit auf den Weg machen und viele weitere Menschen mit ihren besonderen Eiskreationen versorgen.

Jetzt auch im Klassensatz erhältlich!

MÖHRCHENHEFT
www.moehrchenheft.de

THÜRINGER BIO-STIMMEN
Kerstin Ullrich, Kochschule iSS-WAS (Erfurt)

Bio – weil es keine Alternative gibt, um nachhaltig und bewusst zu genießen. Genuss fängt eben schon da an, wo und wie das Lebensmittel produziert wird.

DU BIST, WAS DU ISST. ICH BIN ÖKO.

Gutes Einkaufen für eine bessere Welt.

ÖKO STATT EGO

„Öko statt Ego" ist eine Initiative deiner Bioläden, Biosupermärkte und Biohersteller. 100% Bio. Voll Öko.

ökostattego.de

Naturland

DIE GUTEN

Kartoffel Produkte

vegan und glutenfrei

Hergestellt in Thüringen aus regionalen Kartoffeln.

Zeitloser Genuss für Feinschmecker

SECCO, SENF, ESSIG, SIRUP, GELEE, EDELBRÄNDE & FRUCHTAUFSTRICHE

mit Früchten aus regionalem Anbau

Besuchen Sie unseren neuen Online-Shop

Sichern Sie sich 5% Rabatt mit dem Online-Code

BioThuer2021

Gültig für Neukunden-Registrierung bis 31.12.2021 im Online-Shop.

Klostergut Mönchpfiffel

Garten der Mönche

www.klostergut-moenchpfiffel.de

Bildnachweis

U1 unter Verwendung von Ljupco Smokovski/adobestock **Fotos** Wir danken folgenden Bildautor*innen dafür, dass sie uns die Bilder für das Magazin BioThür zur Verfügung gestellt haben: S. 1 Ljupco Smokovski/adobestock; Bio Bäckerei Mann KG; daniel-apodaca/unsplash I S. 3 Ljupco Smokovski/adobestock I S. 4 Ursula Heihoff I S. 5 Swen Gottschall I S. 6 Caroline Pitzke/www.carolinepitzke.de I S. 7 Thomas Worbes I S. 9 new Africa/adobestock; Jens Elliger I S. 11 Sascha Liedloff I S. 12 Ljupco Smokovski/adobestock I S. 14 Christian Augsten; Anke Gottlieb I S. 16–17+21 Naturkost Erfurt GmbH I S. 22 Verlag Eugen Ulmer I S. 24–27 Bio Bäckerei Mann KG I S. 27 Dalmatin.o/adobestock I S. 32–33 kasto/adobestock I S. 38–39+41 ÖTZ gGmbH I S. 43 https://pixabay.com/de/photos/ei-eigelb-dotter-nahrung-2796898 I S. 43 teNeues Verlag I S. 46 Lück & Lück OHG; S. 46 Klostergut Monchpfiffel GmbH; Hofkaserei Burgmuhle; Gebr. Ewald GmbH; Nachtigall-Nudel – Restaurant & Nudelmanufaktur Stefan Neitzke e.K. I S. 47 GL ObstNatur UG; Gutshof Hauteroda; Goodvenience.BIO GmbH; Lebenshilfe Gera e.V.; Schweizer Sauerkonserven GmbH I S. 48–49 Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft I S. 49 Praxiszentrum Ökologischer Landbau I S. 50–53 Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn I S. 51 Immanueal Rauhut I S. 53 Carlo Bansini I S. 54 Thomas Stephan (www.thomas-stephan.com); Fotografie Rüdiger Biehl; Metilsteiner (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Creuzburg_Bellevue.jpg); S. 54 Hof Rösebach; Marco Fischer / Thüringer Tourismus GmbH I S. 55 falco / Pixaby; lapping / Pixaby; Michael Schnittger / www.wikipedia.de; Kosmo / www.wikipedia.de; Stadtverwaltung Ruhla, Stadtinformation, CC BY-SA 3.0 (https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4483876) I S. 56 daniel-apodaca/unsplash I S. 57 Heu-Heinrich I S. 59 Rosenhof Holzhausen I S. 60–62 Viva Paleta GbR I U3 Swen Gottschall I Bei den Thüringer Biostimmen liegen die Bildrechte bei den jeweils darauf abgebildeten Personen. Die übrigen Bildrechte liegen beim Thüringer Ökoherz e.V. **Icons & Illustrationen** U1–S.2 Nataly-Nete/adobestock I S. 2 Noun Project: Barn by Wuppdidu; Cow, Goat, Pig by Cédric Villain; Truck by Jaime M. Laurel; delivery truck by Vectors Point; Windmill by Serhii Smirnov; Farm by Iain Hector; market by İsmail Nural; Orange Crate by Symbolon; shopping by Adrien Coquet; Store by Creative Stall; Truck by ProSymbolst I S. 22 Melissa Fiebig I S. 23 Good Studio/adobestock I S. 24–27 Suesse/adobestock I S. 40 hen by Alena Artemova; chick by Laymik from the Noun Project I S. 43 Wahyuntitle/Noun Project

Impressum

Herausgeber
Thüringer Ökoherz e. V.
Förderverein für ökologischen Landbau,
Landschaftspflege, Naturschutz
und naturgemäße Lebensführung in Thüringen

Schlachthofstraße 8–10, 99423 Weimar
Tel: 0 36 43 / 881 91-30, Fax: 0 36 43 / 881 91-59
www.oekoherz.de
E-Mail: biothuer@oekoherz.de
Vereinsvorsitzender: Stefan Simon
Geschäftsführer: Stefan Janssen

Erscheinungsweise: 1 × jährlich
Redaktion
Dr. Margret Seyboth (S. 1–55),
Aruna Reddig (S. 56–59),
Isabelle Frenzel (S. 32–37 und 60–63)
Stefan Janssen (redaktionelle Beratung)
Anzeigenakquise
Isabelle Frenzel
Konzeption & Gestaltung
Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar
www.waldmann-gestaltung.de
in Zusammenarbeit mit Melissa Fiebig, Weimar (S. 16–23, 32–37, 46–49 und 56–59) www.melissafiebig.de
Druck
fehldruck GmbH, Erfurt
Gedruckt mit Biofarbe (mineralölfrei und Cobalttrockner-frei) auf Recyclingpapier aus 100 % Altpapier (Circle Offset Premium White).
Danke
Die Erstellung der Seiten 38–45 wurde gefördert im Rahmen des Projektes „Mit Bio durch Stadt und Land" durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des „Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft" (BÖLN).

Gefördert durch:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

BÖLN
Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Wir danken der Suite 406 (Michaelisstraße 44, 99084 Erfurt, www.suite-406.de) ganz herzlich für die finanzielle Unterstützung zur Realisierung dieser BioThür-Ausgabe!

Suite 406

Mit zahlreichen Zusatzstunden und Leidenschaft von der ersten Ausgabe an unterstützt von Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar.

Gemeinsam für Thüringer Bio

Der Thüringer Ökoherz e.V. ist seit 1991 der Dachverband und Förderverein für ökologischen Landbau, Landschaftspflege, Naturschutz und naturgemäße Lebensführung in Thüringen. Als solcher setzt er sich für eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für ökologisches Wirtschaften in Thüringen ein. Hierbei ist er ein wichtiger Ansprechpartner für das Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft und spielt eine tragende Rolle bei der Gestaltung und Durchführung des von der Landesregierung verabschiedeten ÖkoAktionsplans. Zugleich steht der Verein im engen Austausch mit den Akteur*innen aus Bio-Landwirtschaft, -Verarbeitung und -Handel in der Region und kann so ihre Interessen auf politischer Ebene vertreten. Daneben engagieren sich die Mitarbeiter*innen des Vereins in vielen Projekten rund um die Themen Bio und zukunftsfähige Lebensführung. Diese reichen von Kinder- und Erwachsenenbildung über Bio in der Außer-Haus-Versorgung, Soziale Landwirtschaft, Züchtung und Feldversuche bis hin zur Öffentlichkeitsarbeit, um regionales Bio zu stärken und ins Bewusstsein und auf die Teller der Menschen zu bringen.
Seit 2018 gibt der Thüringer Ökoherz e. V. das Jahresmagazin BioThür heraus, das in Text, Bildern und Anzeigen die Vielfalt der Thüringer Biobranche zeigt, die sich in den letzten Jahren in allen Bereichen stark entwickelt hat. Getragen wird diese Entwicklung von vielen engagierten Bio-Akteur*innen, deren Arbeit, Motivation und Visionen das BioThür-Magazin abbilden möchte.

Sie wollen sich ebenfalls für eine enkeltaugliche und nachhaltige Zukunft einsetzen?
Werden Sie Mitglied bei uns und unterstützen Sie unsere vielfältigen Projekte und die BioThür mit Ihrem Mitgliedsbeitrag! Mehr Informationen unter:
bio-thueringen.de/mitglieder/mitglied-werden

Sie möchten uns ohne Mitgliedschaft unterstützen?
Wir nehmen gern Spenden entgegen unter:
Sparkasse Mittelthüringen
IBAN: DE75 8205 1000 0301 0089 90
BIC: HELADEF1WEM

Möchten Sie sich beraten lassen? Wir sind gern für Sie da unter 0 36 43 / 881 91-30 | info@oekoherz.de | www.oekoherz.de

Was meinen Sie zur BioThür?

Wir freuen uns auf Post!
Per Brief: Thüringer Ökoherz e. V.
Schlachthofstraße 8–10, 99423 Weimar
oder per E-Mail: biothuer@oekoherz.de

Ausgelesen?

Wir freuen uns, wenn die BioThür nicht im Papierkorb landet, sondern weitere Leser*innen findet. Vielleicht können Sie Ihr Exemplar ja weitergeben oder z.B. in Ihrer Hausarztpraxis, Ihrem Friseursalon oder Ihrer Kirchgemeinde auslegen lassen.

Sie haben Interesse an einer Anzeige in der kommenden BioThür?

Dann nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf:
biothuer@oekoherz.de.
Unsere Mediadaten finden Sie online unter:
https://bio-thueringen.de/service/biothuer-das-magazin-fuer-thueringer-bio

für Euch nah!

Gemeinsam mit Gärtnern, Landwirten und Netzwerk-Partnern sind wir das Drehkreuz für Bio-Produkte in der Region.

Naturkost Erfurt

Naturkost Erfurt GmbH

GROSSHANDEL FÜR NATURKOST UND NATURWAREN
VOLLSORTIMENT MIT REGIONALEM SCHWERPUNKT

WWW.NATURKOST-ERFURT.DE