

PRESSEMITTEILUNG

Die Biofach 2018

Biokreis-Direktvermarkter als Gewinner auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

Passau, 19.02.2018: Der regional & fair-Preis des ökologischen Anbauverbands Biokreis e.V., mit dem alljährlich auf der Biofach zwei Mitgliedsbetriebe ausgezeichnet werden, ging in diesem Jahr erstmals an zwei Landwirte mit Direktvermarktung – bisher waren stets Lebensmittelverarbeiter für den Preis ausgewählt worden. „Damit legen wir den Fokus vermehrt auf die Urproduktion mit kurzen Wegen und Verbindungen in die Region“, sagt Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer. Der Biohof Kapplermühle aus Bad Berleburg (Kreis Siegen-Wittgenstein, NRW) und der Biohof Barthel aus Dommitzsch (Landkreis Nordsachsen, Sachsen) wurden auf der Weltleitmesse der Bio-Branche für ihr Engagement für regionales Bio gewürdigt.

Auf dem Weg zu einem geschlossenen Kreislauf

Christian und Nicole Schenkel vom Biohof Kapplermühle halten am Fuße des Rothaargebirges Rinder der Rassen Charolais und Blonde d'Aquitaine, Legehennen, Masthähnchen und Gänse – 2002 haben sie auf Bio umgestellt. Seit drei Jahren bewirtschaften sie ihren Betrieb nach den strengen Vorgaben des Anbauverbandes Biokreis. „Ich wollte ein geschlossenes System, einen Kreislauf schaffen – das lag mir am Herzen“, sagt Christian Schenkel heute. Das Geflügel zieht in mobilen Ställen über die Weiden, das schont den Boden und bietet so immer frisches Grün zum Scharren und Picken. Die Rinder leben in einem Verband aus Mutterkühen und Jungtieren auf der Weide, die Milch der Kühe bleibt ausschließlich den Kälbern vorbehalten. Heu und Silage für die Rinder stammen vom eigenen Betrieb, das Futter für die Legehennen aus einer Bio-Mühle im Kreis Warendorf. „Rund“ wird das System auch durch die Kooperation mit einem Bio-Kollegen: Dieser baut 30 km entfernt Ackerbohnen, Erbsen und Getreide für das Geflügel vom Biohof Kapplermühle an und bekommt im Austausch den Mist der Tiere als Dünger für seine Felder. Seit vergangenem Jahr hat die Familie Schenkel einen weiteren Baustein für einen geschlossenen Kreislauf dazubekommen: Nach langer Planungs- und Bauphase wurde 2017 die hofeigene Metzgerei eröffnet und ein Metzger eingestellt. Die Genehmigung für den Bau einer hofeigenen Schlachtung liegt bereits bei Christian Schenkel in der Schublade. Seine Fleisch- und Wurstwaren und die Eier vermarktet er unabhängig vom Großhandel in den umliegenden Städten, in Bad Berleburg, Olpe, Siegen – der weiteste Transport geht nach Köln und Bonn.

Ein echter Pionier im Osten

Rund 80 Rinder hält Dirk Barthel auf den Elb-Auen in Dommitzsch/OT Greudnitz, 60 km von Leipzig entfernt. Auch sie leben in Mutterkuhhaltung gemeinsam mit den Jungtieren ganzjährig auf der Weide, die Milch der Kühe bekommen die Kälber. Auch drei Zuchtbullen gehören dazu. Als Ergänzung zum Gras erhalten die Tiere Heu, Getreide und Silage aus eigenem Anbau. Statt mit Pestiziden wird das Getreide durch mechanische Pflegemaßnahmen und eine Fruchtfolge unkrautarm gehalten. Außerdem stehen auf den Feldern Roggen, Hafer und Weizen als Speisegetreide sowie Phacelia, Wicke und Blaue Lupine für die Saatgutproduktion. „Ich baue das auch an, damit unsere Imker was für ihre Bienen haben. Nur mit der Rapsblüte der Monokulturen würden sie verhungern“, erklärt Barthel. Ein Teil der Flächen sind zudem Vogelschutzgebiet. Das Fleisch der Rinder und

Kälber ist begehrt, das Interesse vor allem in Leipzig riesig. Das war jedoch nicht immer so. Nach der Wende begann die Familie Barthel ihre Landwirtschaft mit drei Rindern. „Es war ja niemand da, der Bio gemacht hat und es gab absolut keine Vermarktungsstrukturen“, erinnert sich Dirk Barthel. 2001 stellte er den Betrieb auf Bio um, seit 2015 erfüllt er zusätzlich die strengen Vorgaben des Anbauverbandes Biokreis. Mit der 10 km vom Biohof Barthel entfernten Fleischerei Galla in Elsnig hat er gemeinsam die Bio-Schlachtung und -Verarbeitung von der Pike her aufgebaut. Die Familie kann heute gut von ihrem Betrieb leben. Das Fleisch wie auch die verschiedenen Wurstspezialitäten sind in Bio-Märkten im Raum Leipzig und Halle zu haben – in einem Umkreis von etwa 100 km wird ausgeliefert. Diese Leistung würdigte auch Sepp Brunnbauer, Geschäftsführer des Biokreis, bei der Preisverleihung in Nürnberg: „Dirk Barthel war ein echter Pionier im Osten. Er hat es selbstständig geschafft, eine lokale Vermarktung zu entwickeln, wo es vorher überhaupt keine Vertriebswege gab.“

„regional & fair“ im Biokreis

Mit dem Siegel „regional & fair“ zertifiziert der Biokreis Unternehmen, die kurze Transportwege, langfristige Partnerschaften und faire Preise für die Erzeuger garantieren. Bisher tragen rund 100 Betriebe das zusätzliche Siegel und signalisieren dem Verbraucher damit ihr besonderes Engagement über die Anforderungen der Richtlinien für den Ökolandbau hinaus. Seit 2007 werden jährlich zwei herausragende regional & fair-Betriebe für ihr besonderes Engagement ausgezeichnet.

Harrerhof und Betriebe Hans Glück und Andreas Maier punkten bei Ökoerlebnistagen

Auch bei den Ökoerlebnistagen waren Biokreis-Betriebe erfolgreich. In der Kategorie Landwirtschaft errang der Harrerhof den zweiten Platz für seine „Bio-Speis´-Eröffnung“. „Speis´“ ist der fränkische Begriff für Vorratskammer, und eine solche Vorratskammer schufen Rosalinde und Martin Harrer für die Kunden ihres Hofladens in Heideck, Landkreis Roth (Mittelfranken). In dem Selbstbedienungsladen können sich Besucher täglich außer sonntags mit hofeigener Milch, Honig und Gemüse versorgen. Von befreundeten Bio-Bauern werden außerdem Eier, Nudeln, Käse, Brot, Wein, Gewürze, Seifen und anderes geliefert. Die Eröffnung der „Speis“ wurde als Hoffest im Rahmen der Ökoerlebnistage Bayern begangen. Der zweite Baustein, der zur Prämierung bei den Ökoerlebnistagen führte, war die Beteiligung des Harrerhofes am Kartoffelmarkt in Röttenbach im Oktober 2017. Dort führten die Bio-Bauern vor, wie Sauerkraut eingemacht wird und wie man damit kocht. Auch fertiges Sauerkraut wurde verkauft. Eine Erzieherin baute am Stand mit 56 Kindern Nisthilfen für Insekten. In der Kategorie Sonderpreise punktete eine Gemeinschaftsveranstaltung der Öko-Modellregion Waginger See/Rupertwinkel und einiger Bio-Betriebe der Region. Bei Biokreis-Mitglied Hans Glück in Tittmoning begann eine Radltour mit einem hausgemachten Bio-Frühstück. Danach ging es weiter zu vier weiteren Betrieben. Als zweiter Biokreis-Betrieb wurde der Hof von Andreas Maier angefahren, der als wichtiger Lieferant von Dinkel, Hafer, Braugerste und Senf an allen Anbaukooperationen der Öko-Modellregion Waginger See/Rupertwinkel beteiligt ist. Bei Andreas Maier konnten die Teilnehmer neben der hofeigenen Wurst aus Mutterkuhhaltung verschiedene Spezialitäten der Öko-Modellregion kosten.

Georg Thalhammer mit Best New Product Award ausgezeichnet

Bereits das fünfte Jahr in Folge wurde Biokreis-Mitglied Georg Thalhammer für seine Kürbis-Feinkostprodukte geehrt: Das Biofach-Publikum zeichnete das neue Kürbis-Pesto mit dem Best New Product Award 2018 aus. Ob Kürbis-Ketchup, Kürbis-BBQ-Soße oder Kürbis-Schorle – bereits sieben Awards hat das Unternehmen „Georg“ auf den Biofach-Messen der vergangenen Jahre erhalten. Die Idee hinter den Produkten ist einfach wie genial: Thalhammer handelt mit Bio-Hokkaido und -Bärlauch aus Wildsammlung – alles, was nicht den Anforderungen des Handels entspricht verarbeitet er in Steinfeld (Franken)

zu Kürbis- bzw. Bärlauch-Feinkostprodukten – und tritt damit gegen Lebensmittelverschwendung ein. Die Kürbiskerne und das Kürbiskernöl für das ausgezeichnete Kürbis-Pesto kommen von Biokreis-Mitglied Niko Gottschaller.

Beratung und Party

Der Biokreis informierte auf der Biofach wieder über seine Arbeit, über die Umstellung auf Bio und eine Mitgliedschaft im Verband. Mit dabei am Stand waren die Biokreis-Lebensmittelverarbeiter Antersdorfer Mühle GmbH & Co Vertriebs KG, Freiland Puten Fahrnzhausen GmbH, Die Biohennen AG, Stefan Lang und Michael Samberger GbR Heimat Kracherl, Apostelbräu, Hofkäserei Wohlfahrt, Mostelleria Edeldestillerie Farthofer, Gottschaller Biohofbäckerei GmbH & Co.KG, Chiemgauer Naturfleisch GmbH, Innstolz Käsewerk Roiner KG sowie die LACON GmbH Hauptgeschäftsstelle. Auch an der Messenacht BlueNight beteiligte sich der Biokreis wieder mit einer Standparty. Dabei brachte die Ska-Balkan-Gypsy-Band La-Boum die Halle 7 zum Tanzen.

Bildnachweise:

Bild1: v.l.: Gudrun Plesch, Geschäftsführerin Biokreis NRW, Christian Schenkel, Dirk Barthel, Franz Strobl, erster Vorsitzender Biokreis e.V., und Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer. Foto: Roggenkamp

Bild2: v.l.: LVÖ-Vorsitzender Josef Wetzstein, Martin und Rosalinde Harrer, LVÖ-Geschäftsführerin Cordula Rutz und der bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner. Foto: LVÖ

Bild3: v.l.: LVÖ-Vorsitzender Josef Wetzstein, Biokreis-Vorstand Franz Strobl, LVÖ-Geschäftsführerin Cordula Rutz, Biokreis-Landwirt Hans Glück, Jutta Staudt-Franzen, Ivonne Liebl, Marlene Berger-Stöckl und der bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner. Foto: LVÖ

Bild4: Christian und Nicole Schenkel mit ihren Hühnern. Foto: Schenkel

Bild5: Dirk Barthel mit seinen Rindern auf der Weide. Foto: Barthel

Bild6: Georg Thalhammer (m.), Jürgen Krosta (2.v.r.) und das Georg-Messteam. Foto: NürnbergMesse

Kontakt:

Ronja Zöls, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, zoels@biokreis.de

Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Biokreis – Wir machen Bio lebendig! Rund 1200 Landwirte und 200 Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 200 Verbraucher gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Wir stehen seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, Tierwohl, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung und treten basisdemokratisch mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau sowie dessen Weiterentwicklung ein.