

Alles öko: Menschen,
Ideen, Produkte
und Rezepte

bio.echt regional

Eine kurze Bio-Geschichte

Von den Anfängen einer
Bewegung zu einer Branche
mit Profil: Meilensteine

08

Bio-Gesichter:

Wie sehen Bioproduzenten aus
Schleswig-Holstein ihre Arbeit
und die Zukunft von Bio?

20

Bio-Eier für den Norden

Johannes Baasch und die
ökologische Hühnerhaltung
auf dem Buchenhof

24

Foto: Anna Leste-Matzen

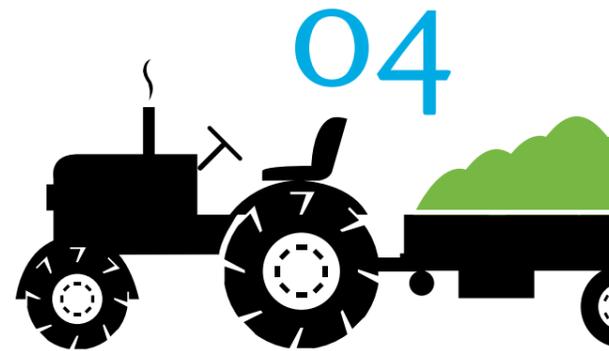


www.gqsh.de

INHALT

ACH SO IST DAS!

Warum ist die Kreislaufwirtschaft so bedeutsam für jeden Biohof? Was wird wo angebaut in Schleswig-Holstein und wie viele Betriebe gibt es eigentlich?



30

LECKER!

Saisonal, regional, bio: Matthias Gfrörer, Chef der „Gutsküche Wulksfelde“ hat für jede Jahreszeit das richtige Rezept. Das schmeckt auch den Kleinen!



14

KÜHE, KÄSE, KREISLAUF

Wie Falk Teschemacher und René Kohler auf ein gewachsenes Bio-Erbe aufbauen: zu Besuch auf dem ältesten Bioland-Hof in Schleswig-Holstein.



06

ORIENTIERUNG

Was bedeuten die gesetzlichen Bio-Siegel und was steckt hinter den Siegeln der wichtigsten Bioverbände im Norden? Eine Übersicht.



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Magazin „bio. echt regional“ verknüpft zwei große Trends der Landwirtschaft und der Lebensmittelwirtschaft. Die Nachfrage nach regional erzeugten Produkten wächst stetig, gleichzeitig steigt die Bedeutung von Bioprodukten. Sowohl im Naturkostfachgeschäft als auch im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel finden Sie Bioerzeugnisse in nahezu jedem Produktsortiment. In den Anfängen der Biobewegung war Regionalität ein selbstverständlicher Bestandteil des Konzeptes. Heute ist der Markt längst international geworden. Diejenigen, die gezielt nach Bioprodukten aus der Region suchen, können daher neben der Biokennzeichnung auch nach dem Siegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ Ausschau halten. Das Siegel steht für Qualitätserzeugnisse, konventionell oder biologisch, die in der Region produziert werden und deshalb kurze Wege zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern haben.

Die biologische Landwirtschaft mit ihrem Prinzip des möglichst geschlossenen Betriebskreislaufs schützt Umwelt und Natur. Weitere Grundprinzipien wie die artgerechte Haltung von Tieren, der weitestgehende Verzicht auf den Einsatz von Pestiziden und Antibiotika oder das Verbot von Gentechnik sorgen dafür, dass unsere natürlichen Ressourcen so schonend wie möglich genutzt werden. Sie tragen aber auch dazu bei, gesunde, hochwertige und schmackhafte Lebensmittel zu erzeugen. Über die Einhaltung der Vorschriften der EU-Öko-Verordnung hinaus verpflichten sich viele der Bioproduzenten im Land freiwillig im Rahmen ihrer Zugehörigkeit zu deutschen Bioverbänden zu weiteren Auflagen und setzen diese in ihrem gesamten Betrieb konsequent um. Dafür bürgen verschiedene Biokennzeichnungen. Manchmal führt diese Vielfalt an Kennzeichnungen aber auch zu Fragen: Woran erkenne ich eigentlich ein Bioprodukt? Und ist auch wirklich Bio drin, wo Bio draufsteht?

Auch zu diesen Themen informiert dieses Magazin. Es möchte Ihnen die Vielfalt von Bio in Schleswig-Holstein präsentieren und Sie einladen, Bioprodukte für sich neu zu entdecken – von den Anfängen der Biopioniere in unserem Land über schleswig-holsteinische Biogesichter und die Vorstellung zweier Biobetriebe bis zu echt norddeutschen Rezepten frisch aus der Gutsküche. Mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ haben wir ein regionales Qualitätssiegel, das schon seit Jahrzehnten Vertrauen genießt. Die schleswig-holsteinische Biobranche bietet zudem vielfältige Möglichkeiten für die Verbraucherinnen und Verbraucher, durch ihre Kaufentscheidung Einfluss darauf zu nehmen, wie Lebensmittel erzeugt werden. So können sie aktiv Nachhaltigkeit und Genuss verbinden.

Ihr Dr. Robert Habeck

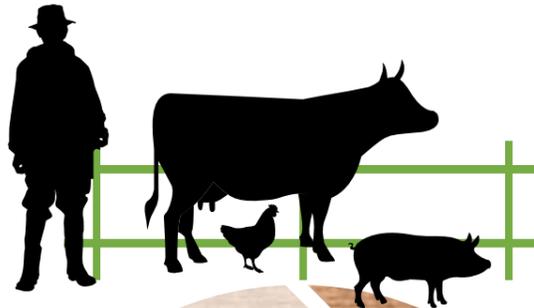
Minister für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume



Typisch Bio – typisch Schleswig-Holstein.

Die Kreislaufwirtschaft

Der Ökolandbau folgt der Idee des möglichst in sich geschlossenen Betriebskreislaufs. Alle eingesetzten Ressourcen fließen dabei in den Produktionsprozess zurück und schützen so Umwelt und Klima.



Die artgemäße **Tierhaltung** ist eine Maxime der ökologischen Landwirtschaft. Die Anzahl der Tiere hängt von der verfügbaren Anbaufläche für das betriebseigene Futter ab.

Möglichst geschlossener
Betriebskreislauf



Ein ökologisch bewirtschafteter Betrieb erzeugt die **Futtermittel** möglichst komplett selbst. Die Nährstoffe gelangen über den Dung in den Boden und unterstützen das Wachstum des Futters.



Vielseitige Fruchtfolgen fördern die **Fruchtbarkeit des Bodens**: Leguminosen sammeln im Boden den für das Pflanzenwachstum wichtigen Stickstoff und stellen ihn den nachfolgend angebauten Pflanzen zur Verfügung.

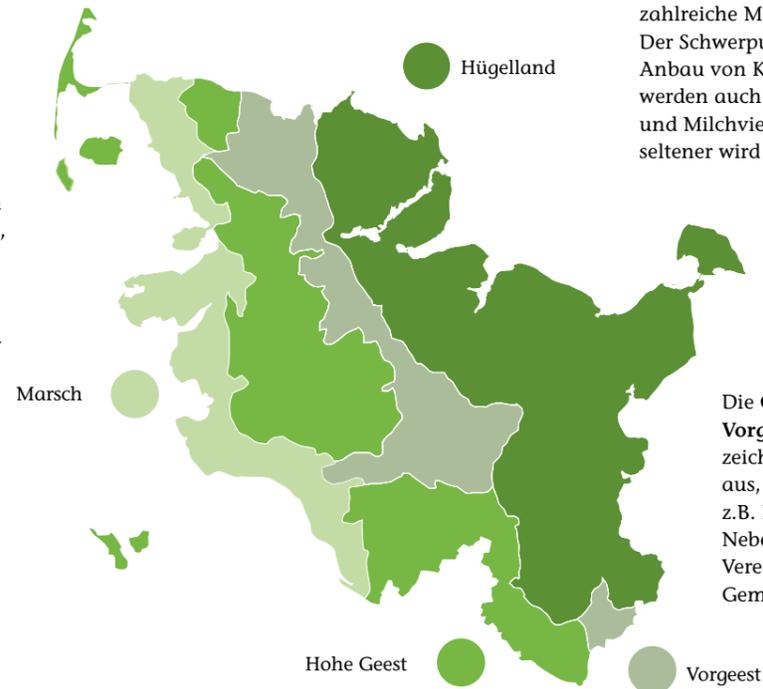


Der hofeigene **organische Dung** der Tiere versorgt den Acker mit wertvollen Nährstoffen. Auch hier gilt: Die Anzahl der Tiere ist begrenzt durch die Menge an Dünger, die für die Äcker gebraucht wird.

Naturräume in Schleswig-Holstein

Nicht alle Feldfrüchte bringen überall gleich gute Erträge. Wie die Böden der vier Hauptnaturräume überwiegend genutzt werden, zeigt die folgende Karte.

Das **Marschland** besteht aus schweren Schwemmlandböden, auf denen überwiegend Gemüse- und Getreidebau, aber teilweise auch Milchviehhaltung betrieben wird.



Im **Schleswig-Holsteinischen Hügelland** herrschen milde bis schwere Böden vor, die ackerbaulich zahlreiche Möglichkeiten bieten. Der Schwerpunkt liegt hier auf dem Anbau von Konsumgetreide, daneben werden auch Veredelungswirtschaft und Milchviehhaltung betrieben. Etwas seltener wird auch Gemüse angebaut.

Die **Geest** setzt sich zusammen aus **Vorgeest** und **Hoher Geest**. Sie zeichnet sich durch leichtere Böden aus, die sich gut für den Futterbau, z.B. Futtergetreide, eignen. Neben der Milchviehhaltung und Veredelungswirtschaft wird auch Gemüsebau betrieben.

Biobetriebe in Schleswig-Holstein



Anzahl der Betriebe nach Betriebsformen:



Viehhaltung in ökologischer Wirtschaftsweise (Anzahl)



Quelle: Agrarstrukturerhebung 2013, Statistikamt Nord

Stand: 2014, Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesell-

Ist Bio gleich Bio?



EU-Bio-Logo



Deutsches Bio-Siegel

Das EU-Bio-Logo kennzeichnet alle Bioprodukte, die in einem EU-Mitgliedstaat hergestellt wurden. Bioprodukte aus Deutschland wiederum sind am staatlichen Bio-Siegel gut zu erkennen. Doch was bedeuten die Kennzeichnungen eigentlich genau und wofür stehen andere Bio-Siegel, die häufig auf den Bioprodukten zu finden sind?

Das EU-Bio-Logo und das deutsche Bio-Siegel

Die Begriffe „bio“ und „öko“ sind gesetzlich geschützt. Den Mindeststandard dazu definieren die strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Seit Juli 2012 ist es Pflicht, die in der Europäischen Union verpackten Biolebensmittel mit dem EU-Bio-Logo zu kennzeichnen. Anzugeben ist dabei die Herkunft der Zutaten: EU-Landwirtschaft / Nicht-EU-Landwirtschaft oder die alleinige Angabe des Landes, wenn alle Zutaten aus diesem stammen. Die Betriebe werden jährlich kontrolliert. Tiere sind gemäß der vorgegebenen Standards tiergerecht zu halten.

Das deutsche Bio-Siegel ist eine freiwillige Kennzeichnung. Es gelten dieselben Rechtsvorschriften wie beim EU-Bio-Logo. Mindestens 95 % der Zutaten müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen. Der Einsatz von Gentechnik ist verboten. Antibiotika und einige wenige Pflanzenschutzmittel sind in streng geregelten Ausnahmen erlaubt. Rund 45 Zusatzstoffe dürfen verwendet werden.

Die größten deutschen Bio-Verbandssiegel

Im ökologischen Landbau haben sich verschiedene Anbauverbände etabliert. Einige gibt es schon seit Jahrzehnten. Ihre Ausrichtungen unterscheiden sich voneinander. In einigen Punkten sind ihre Richtlinien deutlich strenger als die EU-Rechtsvorschriften: So ist für die Verbandsmitglieder die Umstellung des gesamten landwirtschaftlichen Betriebs auf den Ökolandbau Pflicht. Alle Zutaten und Futtermittel müssen aus biologischer Landwirtschaft stammen. Das Kriterium „Regionalität“ muss in der Erzeugung und Vermarktung der Produkte berücksichtigt werden und es sind nur 20 bis 25 Zusatzstoffe erlaubt.

Die folgenden Anbauverbände sind nur eine Auswahl an freiwilligen Möglichkeiten der Biokennzeichnung. Sie umfasst die Siegel, in denen sich ökologische Betriebe in Schleswig-Holstein zertifiziert und verbandlich organisiert haben.



Bioland

Die Anfänge von Bioland gehen zurück auf den Schweizer Biopionier Dr. Hans Müller, der in den 1950er Jahren zusammen mit seiner Frau Maria und dem deutschen Arzt Hans Peter Rusch die Grundlagen des organisch-biologischen Landbaus entwickelte. Ihr Ziel: Die traditionell bewirtschafteten Höfe vor der zunehmenden Industrialisierung zu bewahren. Die Landwirte sollten durch möglichst geschlossene Betriebskreisläufe gestärkt und vom Zukauf aus der Industrie unabhängig gemacht werden. Neue Erkenntnisse aus der Bodenmikrobiologie und Bodenfruchtbarkeit lieferten dazu die wissenschaftliche Basis. 1971 gründet sich der Verein „bio Gemüse e.V.“ in Honau bei Reutlingen, der seit 1979 den Vereinsnamen Bioland trägt. 1978 wird bereits das Bioland-Warenzeichen eingeführt. Heute wirtschaften in Schleswig-Holstein 234 landwirtschaftliche Betriebe nach Bioland-Richtlinien (01/2016). www.bioland.de



Biopark

Biopark wurde 1991 in Mecklenburg-Vorpommern auf Initiative von Prof. Heide-Dörte Matthes gegründet. Ihr oberstes Ziel war der Schutz von Natur und Landschaft durch den ökologischen Landbau. Viele Biopark-Landwirte bewirtschaften Nutzflächen innerhalb von Naturschutzgebieten. Vertreter der Naturschutzorganisationen NABU und BUND arbeiten daher in der Richtlinienkommission von Biopark mit, die die Leitsätze und Prüfkriterien des Verbands

weiterentwickelt. Heute hat der Verband mehr als 700 Mitgliedsbetriebe in 15 Bundesländern, vorwiegend in Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Sachsen-Anhalt. Rund 40 Biopark-Betriebe liegen in Schleswig-Holstein. www.biopark.de



Naturland

Im Anbauverband Naturland wird seit 1982 ökologisch gewirtschaftet. Der Verband fasst den organisch-biologischen Landbau nach den Prinzipien von Bioland ganzheitlich und systemorientiert auf, so ist z.B. die soziale Verantwortung der Naturland-Mitglieder in einer eigenen Richtlinie verankert. Schon 1995/1996 wurde geregelt, wie eine Naturland-Öko-Aquakultur und eine ökologische Waldnutzung aussehen müssen. In enger Kooperation mit dem Fairhandelshaus GEPA wird seit 1987 sogar in 38.000 Betrieben und Projekten weltweit nach den Naturland-Richtlinien gewirtschaftet. Als einziger Öko-Anbauverband in Deutschland vergibt Naturland ein Siegel für ökologisch produzierte und fair gehandelte Lebensmittel. Heute wirtschaften in Deutschland 2.600 Betriebe nach den Kriterien von Naturland, in Schleswig-Holstein sind es 34 Betriebe und 21 Verarbeiter. www.naturland.de



Demeter

Das Siegel des Verbands Demeter kennzeichnet Produkte, die in biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise erzeugt wurden. Das Prinzip der Biodynamik geht vom landwirtschaftlichen Betrieb als geschlossenem, lebendigem Organismus aus, in dem Mensch, Tier, Pflanze, Erde und Kosmos spirituell zusammenwirken. Die Impulse zur Entwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft gab Rudolf Steiner, der Begründer der Anthroposophie, schon 1924. Ab 1928 gilt das Demeter-Warenzeichen. Zu den Wirtschaftsprinzipien der Demeter-Betriebe gehören die Aussaat und Bepflanzung nach Mondkalender und der Einsatz von selbst hergestellten Präparaten zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit, bestehend aus Kräutern, Mineralien und Kuhmist. Zum Demeter-Verband gehören heute rund 1.500 Landwirte, 420 Hersteller und 250 Vertragspartner in Deutschland. In Schleswig-Holstein gibt es 75 Demeter-Landwirte. www.demeter-im-norden.de

Körnerfresser? Biogenießer!

EINE KURZE BIOGESCHICHTE IM NORDEN

Quellen: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mb, Bäuerliche Gesellschaft e. V., Bioland e. V., Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Christian-Albrechts-Universität Kiel, enorm, Demeter e. V., Der Spiegel, Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume Schleswig-Holstein, Statistisches Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein, Wikipedia, Zukunftsinstitut

Weniger Erträge, mehr Handarbeit, neue Strategien gegen unerwünschte Pflanzen auf dem Acker, kein Markt – als die ersten Landwirte mit einer „naturnahen, ökologischen“ Landwirtschaft begannen, wie es damals hieß, ernteten die „Körnerfresser“ oft Kopfschütteln. Anfangs war der alternative Landbau eher ethisch-religiös motiviert, ab Ende der 70er wurde es politisch. Zwar blieb die erste Gründerwelle im rauen Norden zurückhaltender als im milden Süden, die Überzeugung war aber die gleiche. Mit jeder Umweltkatastrophe und jedem Lebensmittelskandal stieg die Nachfrage. Die entscheidende Trendwende kam, als die Kinder der 68er-Generation herausfanden, dass Haltung und Genuss sehr gut zusammenpassen, Sterneköche die Region wiederentdeckten und die Globalisierung die Sehnsucht nach den eigenen Wurzeln verstärkte. Heute ist Bio aus der Region ganz selbstverständlich: eine Geschichte in Meilensteinen.

50er

Außenseiter

Als einer der ersten Höfe im Norden stellte 1954 der Buschberghof in Fuhlenhagen auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Drei Jahre später folgte Hof Dannwisch in Horst. Beide wirtschafteten nach den Richtlinien des Demeter-Bundes, der sich als Nachkriegsinstitution für die Zertifizierung biodynamisch erzeugter Lebensmittel neu konstituiert hatte.



70er

Eine andere Landwirtschaft ist möglich

1978
1979

Neue Keimzellen

Aus der „Fördergemeinschaft organisch-biologischer Land- und Gartenbau“ wird „Bioland“. Aufgrund des milderer Klimas stellen vor allem im Süden der alten Bundesrepublik Höfe auf bio um. In Schleswig-Holstein wirken die ersten Bioland-Landwirte in Dannau, Passade und Nindorf.

1979

Sie sind grün-hün ...

Die grüne Friedens- und Anti-AKW-Bewegung mündet in die Gründung der eigenen Partei „Die Grünen“. Zu ihren Gründungsmitgliedern zählten 1979 engagierte Landwirte ebenso wie Lehrer, Wissenschaftler, Spontis und andere. Modelle des alternativen Landbaus sind Teil des Programms der „Ökopartei“.



„Land ist etwas, das der Allgemeinheit dienen und in seiner lebendigen Ganzheit erhalten bleiben soll. Das hat mein Vorgänger schon so gesehen. Mir ist wichtig, nicht am Markt vorbeizuproduzieren; also auch zu überlegen, was braucht die Gesellschaft? Und allen im Bewusstsein zu halten, dass wir alle vom Boden abhängen.“ Albert Teschemacher, Biopionier seit 1975

Der Ökolandbau kultiviert alte Sorten wie den Dinkel. Das anspruchslose Getreide passt sich bestens seinem Standort an und ist für Allergiker gut verträglich.



Foto: fotolia.com

80er



Foto: fotolia.com

Pionierarbeit

1981

Biokost ist Spiegel-Titel

In seiner Juliausgabe analysiert der Spiegel die Biobranche der BRD und konstatiert eine Hysterie vor Schadstoffen. Die Anbaufläche der damals 700 Höfe beträgt gerade mal 20.000 ha – weniger als 0,2 % der westdeutschen Agrarnutzungsfläche. Es gibt 300 „grüne Läden“, in denen Bioprodukte durchschnittlich doppelt so viel kosten wie herkömmliche Produkte. Zwei Milliarden D-Mark geben Westdeutsche 1981 dafür aus.

1986

Super-GAU

Die Reaktorkatastrophe von Tschernobyl stärkt die alternativen politischen Bewegungen – auch Landwirte politisieren sich. In Gesellschaft und Landwirtschaft setzt verstärkt ein Umdenken ein. Die Nachfrage nach Biolebensmitteln steigt erstmals merklich an. Allmählich entwickelt sich mit Naturkostläden, Hofläden und Marktständen eine ganze neue Branche – immer noch vor allem für „Körnerfresser und Wollsocken“.

1988
1989

Staat fördert Ökolandbau

Die Agrarpolitik entdeckt den ökologischen Landbau. Die Verwendung des Begriffs wird EU-weit gesetzlich geregelt. Im Rahmen des EG-Extensivierungsprogramms fördert die Politik mit Direktzahlungen die Umstellung auf Biolandbau. Nach der ersten Welle ist das Bioangebot zunächst größer als die Nachfrage.

1989

Mein Körnerladen



Foto: GEPA

Sie heißen „Kornblume“, „1000 Körnermarkt“, „Schrot & Korn“ und ähnlich: Ende der 80er gibt es in ganz Deutschland über 1.000 Verkaufsstellen für Biolebensmittel. Biobäckereien gründen sich – auch im Norden. Einzelhändler und Großhändler schließen sich zu Verbänden zusammen, die ersten Supermärkte führen Biowaren: Eine Branche gewinnt an Profil und öffnet sich den Normalkunden.



DER SPIEGEL 30/1982

90er bis 2016

Foto: fotolia.com

HEIMAT

1991
1992

EG-Schutz für Bio und Öko

Die erste EG-Ökoverordnung legt fest, wie landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel, die als Ökoprodukte auf den Markt kommen, hergestellt und gekennzeichnet werden müssen. Seitdem sind die Begriffe „Bio-, Öko-, biologisch“, „ökologisch“, „kontrolliert ökologisch“, „biologisch“, „biologischer“, „ökologischer Landbau“, „ökologischer Landbau“, „biologisch-dynamisch“ sowie „biologisch-organisch“ geschützt. Sie dürfen nur noch verwendet werden, wenn ein Produkt mindestens den Kriterien der EU-Ökoverordnung entspricht.

1997

Öko an der Uni Kiel

An der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät der CAU wird der interdisziplinäre Forschungsschwerpunkt „Ökologischer Landbau und extensive Landnutzungssysteme“ gegründet. Das universitätseigene Versuchsgut in Lindhöft wird auf Ökolandbau umgestellt. Das besondere am „Kieler Modell“: Tierhalter, Pflanzenbauer und AgrarökonomInnen steuern fachübergreifend ihr Wissen zu den Ökoproyekten bei.

Alte Schweinerassen leben in Lindhöft ganzjährig draußen.



2001

„Wo Bio draufsteht, ist Bio drin“



Die erste grüne Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Renate Künast, führt das sechseckige deutsche Bio-Siegel ein. Es soll für Klarheit, Sicherheit und Transparenz sorgen. Zehn Jahre später ist es etabliert: 87% der Verbraucher kennen es (mehr dazu ab S. 6). Die Zahl der Umstellungsbetriebe steigt spürbar.

2005

Heimat reloaded – zurück zur Natur

Als Reaktion auf die globalisierte Welt besinnen sich die Deutschen auf ihre regionalen Wurzeln. Sie reisen und wandern vor ihrer eigenen Haustür und entdecken ihre Liebe zu Landmagazinen. Der Trend spiegelt sich im Design von Verpackungen wider und zieht in die Küchen ein: Regionale Produkte sind megahip. Lebensmittelverschwendung und Klimawandel verstärken in den Folgejahren den Fokus auf die Landwirtschaft vor Ort.



Foto: fotolia.com

2007

Ein Zeichen für alle

Die EU-Agrarminister einigen sich auf eine Neufassung der EG-Ökoverordnung, die zwei Jahre später in Kraft tritt. Als einheitliche Kennzeichnung gilt seit 2010 das grüne „Bio-Blatt“. Es garantiert EU-weite Mindeststandards und ist verpflichtend für alle Bioerzeugnisse.



2013

Bio für viele



Der Umsatz für Lebensmittel im Naturkosthandel hat sich innerhalb von zehn Jahren von 1,2 Mrd. € auf 2,4 Mrd. Euro verdoppelt. Zum Vergleich: Der Umsatz im konventionellen Einzelhandel lag 2013 bei 164 Mrd. Euro.

Beliebte Pflanze im Ökolandbau: die Lupine. Sie zählt zu den Leguminosen, d. h. sie sammelt Stickstoff an der Luft und reichert diesen im Boden an.



Foto: © BLF, Bonn/Foto: Thomas Stephan

2014

Öko ist mehr als Landbau

Das Zukunftsinstitut postuliert die „Neo-Ökologie“, die Nachhaltigkeit und die Effizienz über den Landbau hinaus in allen wirtschaftlichen Bereichen. Das bedeutet: Von Finanzen bis Städtebau, von Mobilität bis ethisch-sozialem Konsum wird Neo-Öko von immer mehr Gruppen getragen.

2015

Das Jahr des Bodens

Boden gehört zu den wichtigsten nicht vermehrbaren Ressourcen der Land- und Forstwirtschaft. Böden binden Nährstoffe, sind einer der größten Kohlenstoffspeicher der Welt und vieles mehr. Darum hat die Generalversammlung der Vereinten Nationen das Jahr 2015 zum Internationalen Jahr des Bodens erklärt.

Alles bio. Und jetzt?

Bio hat sich auf viele Produktbereiche und viele Branchen ausgedehnt: Von Naturkosmetik, Tierfutter und Biohotels und -restaurants über Bio to go, regionale Manufakturen und Spezialisierung auf Weiterverarbeitung bis hin zu riesigen Biosupermärkten – so viel Bio war nie. Die Nachfrage übersteigt seit Jahren die Produktion im Land. Bis auf Sahne und Joghurt sind in fast allen Produktgruppen Importe nötig. In Schleswig-Holstein hat der Ökolandbau weiter Potenzial.

Der Lauf der Dinge ist ein Kreis

KÜHE, KÄSE UND GEBALLTE KOMPETENZ AUF HOF BERG

Ein handwerklicher Käse ist ja, einfach gesagt, nichts anderes als veredelte Milch. Rohmilch, um genau zu sein. Umso besser die Milch, desto besser der Käse. Und je besser das Futter für die Kühe, umso besser die Milch. Was auf Hof Berg das Beste ist, bestimmen Falk Teschemacher und René Kohler gemeinsam. Jeder ist verantwortlich für seinen eigenen Bereich – der eine für die Landwirtschaft, der andere für die Käserei. Gearbeitet wird Hand in Hand, zusammen mit 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Teschemachers Eltern Birgitta und Albert inklusive. Die beiden Senioren sind zwar inzwischen aufs Altenteil gezogen, aber die Hände in den Schoß zu legen, können sich die Biolandpioniere von 1979 noch nicht vorstellen.

Käsepflege ist Handarbeit. Für René Kohler hat sie aber auch eine sportliche Seite: Manche Laibe wiegen bis zu fünf Kilo und fordern eine gewisse Konstitution. Unterm Strich ist die ganze Mannschaft wichtig – vom Melker bis zur Verpackerin.



Nachmittags ist es ganz still in der Käserei. Von sechs Uhr morgens bis in den frühen Nachmittag wirbeln hier drei bis fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter herum. Je nachdem, was gerade auf dem Plan steht. Das ist jeden Tag etwas anderes. Der Sonntag gehört dem Quark, montags wird Joghurt gemacht, dienstags Camembert und Mittwoch ist Frohsinn-Tag. „Abwechslung macht allen Spaß und das ist ein wichtiger Teil unseres Erfolgs“, ist René Kohler überzeugt.

Jetzt, nach Feierabend, sind alle Gerätschaften geputzt und an ihrem Platz. Nur die Käse reifen vor sich hin. Und das natürlich so leise, dass nichts davon zu hören ist. Nur zu riechen. Je nach Käsesorte und damit je nach Klima im jeweiligen Reiferaum mal frisch, mal süßlich oder würzig. Hier der am Morgen frisch geschöpfte, „divenhafte“ Frohsinn, dort der „mollige“ Kam'n Bär, der „Haus- und Hofkäse“ Dannauer Natur im nächsten Raum und schließlich der würdevoll intensiv duftende Dannauer Berg. „Ein reifer Käse hat einfach eine Geschichte!“, schwärmt René Kohler. Der ebenso gelernte wie studierte Landwirt ist seit vielen Jahren auch leidenschaftlicher Käser.

„Man schmeckt das Alter raus und wie er gekäst wurde. Man sieht ihm auch an, ob die Rinde gleichmäßig gepflegt und aufgebaut wurde: Die Rinde ist ja immer ein Stück weit die Visitenkarte einer Käserei.“

Das lässt sich leicht nachvollziehen. Aber „mollig“? „Divenhaft“? Wie kann ein Käse eine Diva sein? Kohler lacht. „Unser ‚Frohsinn‘ ist ein super Weichkäse aus Morgenmilch. Wir pflegen ihn mit Rotschmiere, davon bekommt die Rinde eine kräftige Würze. Sein Kern ist mild und zart, geschmacklich eine tolle Harmonie. Aber vom Käsen her ist er sehr anspruchsvoll. Ganz anders als ein Schnittkäse. Der ‚Frohsinn‘ ist immer so träge im Kessel! Man weiß nicht, soll ich jetzt verschöpfen oder schon schneiden – dieser Käse erwartet die meiste Zuneigung vom Käser oder der Käserin!“ An diesem Tag hat die Chemie zwischen Käserin Martina Netzel und der Diva offenbar gestimmt. Die morgendliche Produktion aus 500 Litern Rohmilch tropft nach dem Schöpfen akkurat in Reihen ab. Am nächsten Tag folgt das Salzbad und dann wandert er



„Albert und Birgitta haben die Identität des Hofes geprägt: Uns reicht es so, wie es uns die Natur zur Verfügung stellt. Wir füttern nur Futter von unserem Hof, wollen intuitives Arbeiten erhalten und können auf viele technische Hilfsmittel verzichten. Das Einfache ist das Gute!“ RENÉ KOHLER

in den Reiferaum, wo er weitergepflegt wird, bis er reif für den Verkauf ist.

Die Stille trägt. Denn auch in dieser Nachmittagsruhe bewahrt diese Käserei eine elementare Funktion: Sie ist der Motor des gesamten Betriebs. René Kohler zeigt auf eine kleine kreisrunde Öffnung in der Wand. Sie führt direkt zum Melkstand und ist gewissermaßen der Nabel von Hof Berg, um den sich hier alles dreht. Durch diese kleine Öffnung strömt zweimal täglich die ganze Milch, 6.000 Liter pro Woche.

„Am Anfang steht eine gesunde Natur, am Ende stehen gesunde Lebensmittel. Die Milch muss letztlich den ganzen Betrieb ernähren.“

Der ganze Betrieb, das sind René Kohler und Juliane Möller mit ihren beiden Kindern, Falk und Maik Teschemacher mit ihren drei Kindern, Falks Eltern und die Mitarbeiter. „So einen Prozess von Anfang bis Ende mitzugestalten, das beschert schon eine enorme Arbeitszufriedenheit“, beschreibt Kohler seinen eigenen Antrieb. „Es geht bei uns nicht um Luxusprodukte, sondern um die Haltung zu dem, was wir hier machen. Unser Produkt, der handwerkliche Käse, erfordert die maximale Wertschätzung: von uns, unseren Mitarbeitern, unseren Kunden und unseren Partnerinnen.“ Dazu kommen Erfahrung und Wissen, die Freude an der Kommunikation und, ja, die Liebe zum Gesamten – zum Boden, zu den Tieren und zu den Menschen.

„Falk und ich vertrauen einander blind“, sagt Kohler. „Ich weiß, dass Falk die bestmögliche Milch produziert, und er weiß, dass ich den bestmöglichen Käse produziere. Wir wirtschaften in einen Topf.“ Die beiden Betriebsleiter teilen die Leidenschaft zu ihrem Beruf und das Ziel, mit ihrem Wirtschaftsmodell den Betrieb ökologisch und ökonomisch weiterzuentwickeln. Indem die Milch in der hofeigenen Käserei

weiterverarbeitet wird, können sie ein deutlich höheres Milchgeld erlösen als durch den Verkauf an eine Meierei. Das allein reicht nicht, alle Prozesse müssen optimal laufen, das heißt, möglichst schlank gehalten werden.

„Unterm Strich geht es darum, eine Wertschätzungs- und Wertschöpfungskette zu erzeugen. Beides ist eng miteinander verknüpft, auf allen Ebenen.“



Die dritte Generation macht sich schon mal warm. Ob die Zukunft einen neuen Käse- oder einen neuen Fußballmeister bringt, wird sich zeigen.



Für die beiden Betriebsleiter Falk Teschemacher (links) und René Kohler (rechts) ist der persönliche Austausch unerlässlich – nicht nur wenn es darum geht, wie lange das frische Grünfutter noch reicht.



Die Arbeitswoche auf dem Hof mitten in Dannau hat sieben Tage. Doch der Rhythmus der Käseerei ist ein anderer als der Rhythmus der Landwirtschaft. Das liegt in der Natur der Sache. Während in der Käseerei für heute alles getan ist, fährt Falk Teschemacher das frisch geschnittene Grünfutter vom Acker. Danach wird er sich allmählich auf den Weg machen, um die Kühe von der Weide zu holen. Von April bis Oktober sind die 50 Milchkühe Tag und Nacht auf der Weide. In diesen Monaten wird deutlich mehr gekäst als in der dunkleren Hälfte des Jahres. Das hängt mit dem Futter zusammen. Für dessen Anbau und die richtige Mischung zu sorgen, obliegt Teschemacher junior und seinen Mitarbeitern. Von den rund 100 Hektar Land ist ein gutes Drittel Dauergrünland. Die anderen zwei Drittel nutzt er als Ackerland für den Anbau von Futter und Getreide. Für die Schwarzbunten Holstein-Friesian-Rinder gibt es auf dem Biolandhof ausschließlich hofeigenes Futter.

Im Spätherbst wird täglich gefeilscht unter den beiden Männern. Wie lange reicht das Grünfutter noch? Ab wann wird Heu zugefüttert? Für René Kohler bedeutet jeder Tag, an dem sein Partner noch Grünfutter an das Milchvieh verfüttern kann, einen Tag mehr mit Weidemilch, die er für den „Dannauer Berg“ braucht. Der Hartkäse reift über ein Jahr und ist bei den Kunden heiß begehrt. Erst in der Adventszeit wird er verkauft, ausschließlich auf den Wochenmärkten. „Unsere Kunden warten jedes Jahr schon drauf. Wir könnten locker doppelt so viele verkaufen“, sagt der Käser.

„Ich träume eigentlich auch von einem lang gereiften Blauschimmelkäse. Der würde unser Sortiment perfekt abrunden. Aber auch dafür bräuchten wir mehr Milch. Oder wir müssten auf eine andere Sorte verzichten. Das wollen wir nicht. Und so versuchen wir, so lange wie möglich Weidemilch zu gewinnen, die unsere Kühe auf Grünfutterbasis produzieren.“

Die Ackerpflanzen und Kräuter wie zum Beispiel Gerste, Klee, Erbsen, Lupinen, Buchweizen, Taubnessel und Kamille sorgen zum einen mit für das Aroma der kostbaren Rohmilch. Zum anderen machen sie die Milch käsefähig. Geht die Grünfuttermischung im Herbst allmählich zur Neige, bekommen die Kühe nach und nach mehr Heu und Silage zu fressen. Aus dieser Milch kann man immer noch hervorragenden Käse machen – aber eben nicht mehr jede Sorte. Denn Silage ist gasbildend und das ist wiederum für Sorten wie den Dannauer Berg ungünstig. Die Kunden im Hofladen und auf den Wochenmärkten können den Lauf des Jahres also auch an den Käsesorten nachvollziehen. Wie das so ist bei Naturprodukten: Jedes hat seine Saison.

Die meisten Marktkunden sind Stammkunden. Bereits 1996 hatten Birgitta und Albert Teschemacher damit begonnen, ihren Käse auf den Wochenmärkten der Region zu verkaufen. Noch immer steht Teschemacher senior regelmäßig und mit echter Hingabe im Verkaufswagen. „Ohne den Wochenmarkt wären wir längst weg vom Fenster gewesen“, ist er überzeugt. Handwerkliche Bioprodukte müssen anders kommuniziert werden. Auch dafür braucht es eine gewisse Leidenschaft. „Wenn wir Angst vor unseren Kunden hätten, bräuchten wir eine

andere Vermarktungsstruktur. Die Direktvermarktung passt zu uns, denn die Beziehung zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig. Wir hören, was sie mögen oder erwarten, und können selbst viel von unserer Identität transportieren. Das geht nur im persönlichen Gespräch.“ Wer jemals bei ihm auf dem Markt Käse gekauft hat, weiß, dass er es durch und durch ernst meint, wenn er sagt: „Beziehung ist alles!“ Was hatte René Kohler vorhin noch gesagt? Keine Wertschöpfung ohne Wertschätzung. So einfach ist das auf Hof Berg.



„Ohne den Wochenmarkt wären wir längst weg vom Fenster gewesen.“

ALBERT TESCHEMACHER



Bio hat viele Gesichter

Bio aus Schleswig-Holstein ist so vielfältig wie die Menschen, die dahinterstehen. Produzentinnen und Produzenten aus der Region beantworten unsere Fragen: Was treibt Sie bei ihrer Arbeit an? Was haben die Verbraucher von Biolebensmitteln? Wie denkt man Bio und Regionalität zusammen? Und welche Perspektive hat Bio in Schleswig-Holstein?



Foto: Gut Rosenkrantz

**ERNST-FRIEDEMANN FREIHERR
VON MÜNCHHAUSEN – GUT ROSENKRANTZ**

Ernst-Friedemann von Münchhausen ist geschäftsführender Gesellschafter der Gut Rosenkrantz Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH. Das Unternehmen beliefert europaweit rund 600 Bäckereien mit Bio-Backzutaten und -Rohstoffen.

„Ökologisch anzubauen, bedeutet gleichzeitig, Risikomanagement zu betreiben. Dieses Wort mussten wir am Anfang erst noch lernen. Wenn ungewünschte Pflanzen wie die Kornblume oder Distel auf dem Feld überhandnehmen, dann braucht man Durchhaltevermögen. Denn selbstverständlich kommen bei uns keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel auf den Acker. Ob direkt auf dem Feld oder im Vertrieb: Ganz maßgeblich für den Erfolg sind unsere Mitarbeiter. Die Lkw-Fahrer z.B. sind das Aushängeschild des Unternehmens. In Schleswig-Holstein sind wir ja relativ marktfern, das müssen wir durch besonderen Service kompensieren. Das funktioniert auch: Der Bäcker schenkt morgens kurz vor vier den Kaffee ein, weil er weiß, dass unser Fahrer fünf Minuten später auf der Matte steht. In Zukunft braucht Bio in Schleswig-Holstein mehr Wachstum, dann hätten wir auch weniger Frachtkosten. Der Anbau muss rentabler werden. Dazu brauchen wir aber auch Mut zu höheren Preisen.“



Foto: Ostfelder Meierei

Hauke Koll – Ostfelder Meierei

„Mit Bio haben wir Mitte der 90er Jahre angefangen. Damals waren CO₂ und Klimawandel noch nicht so ein Thema, dafür aber das Stichwort Nachhaltigkeit. In Biobetrieben werden meist kleinere Mengen produziert, die Rohstoffe stammen häufig aus der Umgebung. Und das direkte Vermarkten der Produkte in Hofläden oder auf Märkten bedeutet Wertschöpfung hier in der Region. Regionalität und Bio gehören für mich zusammen. Wenn Milch aus Dänemark nach Italien gefahren wird, um dort zu Bioprodukten verarbeitet zu werden, bleibt der ökologische Gedanke für mich auf der Strecke.“

Als Genießer unseres Biokäses habe ich vor allem eines: den Bezug zum Produkt. Jeder kann zu uns in die Meierei kommen und wir können genau sagen: Das ist im Käse enthalten und da kommt die Milch her.“

Hauke Koll ist Inhaber der Ostfelder Meierei. Hier wird sowohl der Bio- als auch der konventionelle Käse in Handarbeit auf traditionelle Weise hergestellt.

Hans Möller ist Geschäftsführer der De Öko Melkburen GmbH. Der Betrieb bezieht seine Milch von drei Bioland-Höfen aus dem Hamburger Umland.

„Bio heißt für mich, nachhaltig zu wirtschaften. Ich habe weder den Betrieb noch diesen Planeten geerbt, sondern nur von meinen Kindern geliehen. Dieser Verantwortung bin ich mir bewusst. Verbraucher unserer 4 Jahreszeitenmilch haben neben der Unterstützung einer transparenten, umweltschonenden und tierfreundlichen Milchwirtschaft zuallererst natürlich ein tolles Geschmackserlebnis: Die Milch ist naturbelassen, wird nicht homogenisiert und jede Abfüllung hat ihren eigenen Geschmack. Meine Vision für die Zukunft ist, dass ökologische Landwirtschaft zum Standard wird. Dann brauchen wir auch keine extra Biokennzeichnung, sondern wir brauchen einen extra Hinweis auf Produkten, die nicht nach Biorichtlinien hergestellt sind. Ich kann die Verbraucher nur auffordern, kritisch zu sein und zu bleiben. Woher kommt mein Essen? Warum ist es so günstig? Diese Fragen sollte man sich häufiger stellen.“



Foto: De Öko Melkburen

Hans Möller – De Öko Melkburen



Martina Metzger-Petersen -
Backensholzer Hof

„Als wir nach dem Unglück von Tschernobyl das Vertrauen in das Fleisch unserer eigenen Tiere verloren hatten, wurde uns klar, dass es Zeit für eine alternative Form der Landwirtschaft war. Ökologisch zu produzieren ist uns ein Grundbedürfnis. Unser Anspruch ist dabei aber auch, Lebensmittel in Premiumqualität herzustellen. Dass wir damit sowohl die Spitzengastronomie als auch die Endverbraucher ansprechen, ist kein Widerspruch, denn wir brauchen das Feedback von beiden Seiten. Das Schöne an unserer Art zu wirtschaften, ist das Wegfallen der Anonymität – auf beiden Seiten: Durch unsere Transparenz ist der Verbraucher jederzeit informiert, wir wiederum wissen durch den engen Kundenkontakt, was mit unseren Produkten passiert.“

Martina Metzger-Petersen gründete 1991 die Rohmilchkäserei Backensholz. Der Biolandbetrieb vermarktet seine Käse- und Fleischspezialitäten in ganz Deutschland.



Gerd Kämmer - Bunde Wischen e.V.

Gerd Kämmer ist Diplom-Biologe und 2. Vorsitzender und Geschäftsführer des Bunde Wischen e.V. Der Verein hält rund 800 Galloways und 100 Wildpferde auf 1.500 Hektar Weidefläche.

„Wer das Fleisch unserer Galloways kauft, unterstützt sowohl den Erhalt der Landschaft als auch unsere artgerechte Form der Tierhaltung: Unsere Rinder weiden ganzjährig an der frischen Luft, und zwar hauptsächlich auf Naturschutzflächen. Auch bei der Tötung sind wir bestrebt, Stress und Angst für die Tiere zu minimieren: Weil sie durch Kugelschuss praktisch auf der Weide sterben, werden Stress auslösende Faktoren wie der Transport, fremde Tiere, fremde Menschen und eine fremde Umgebung ausgeschlossen. Damit das Umdenken in der Gesellschaft weitergehen kann, muss in Zukunft noch stärker kommuniziert werden, was Biolandwirtschaft eigentlich leistet. Für mich sind das Umweltschutz, Tierschutz und der Erhalt der Artenvielfalt. Vor allem müssen wir aufhören, nur betriebswirtschaftlich zu denken, sondern auch die langfristigen positiven volkswirtschaftlichen Aspekte der ökologischen Landwirtschaft herausstellen.“



Rolf Winter - Gut Wulksfelde

„Eine ökologische Landwirtschaft ist gut für die Natur, weil wir verantwortungsvoll mit den Ressourcen Boden, Wasser und Luft umgehen. Sie ist gut für die Tiere, weil wir auch deren Wohl und artgerechte Haltung im Blick behalten. Und sie ist gut für den Menschen. Das gilt sowohl für den Landwirt, der noch mit echtem Können nur mit dem arbeitet, was die Natur ihm bietet, als auch für den Verbraucher. Denn der erhält am Ende gesunde und vor allem wohlschmeckende Lebensmittel. Eine verknüpfende Kennzeichnung von regionalen und ökologischen Produkten halte ich für sinnvoll. Damit wird viel angesprochen, was bei Verbrauchern heute hoch im Kurs liegt: Heimat, Transparenz und Vertrauen. Für die Zukunft wünsche ich mir, dass Bio zum Normalfall wird, weil es einfach die nachhaltigste Form der Landwirtschaft darstellt.“

Rolf Winter ist Geschäftsführer von Gut Wulksfelde, wo seit 1989 ökologisch gewirtschaftet wird. Neben Ackerbau und Tierhaltung werden eine Bäckerei, eine Gärtnerei, ein großer Hofladen und ein eigenes Biorestaurant betrieben.



RAINER CARSTENS - WESTHOF

„Die Entscheidung, auf eine ökologische Anbauweise umzustellen, hing vor allem mit meiner Familie zusammen. Zum einen waren da meine Eltern. Als sie damals begannen, sich vollwertig zu ernähren, blieben bei ihnen viele gesundheitliche Probleme plötzlich aus. Als sie dann aber nicht mehr bei mir, sondern im benachbarten Bioladen kauften, merkte ich, dass sich etwas ändern muss. Und wenn man dann eigene Kinder hat, spürt man schon ein erhöhtes Verantwortungsbewusstsein für eine gute Ernährung. Was früher lediglich ‚Ware‘ war, sind seit der Umstellung im wahrsten Sinne des Wortes ‚Lebensmittel‘. Grundsätzlich blicke ich optimistisch in die Zukunft. Wir können zwar nichts erzwingen, aber ich denke, dass wir weiter steigende Produktions- und Absatzzahlen in der Biobranche haben werden. Das hat sicherlich auch mit dem gesteigerten Ernährungsbewusstsein zu tun. Wenn ich gefragt werde, wie die Größe unseres Betriebes oder der Einsatz von Treibhäusern mit dem Biogedanken vereinbar sind, dann sage ich: Bio ist eine Wirtschaftsweise und keine Frage der Größe.“

1989 stellte Rainer Carstens den Westhof auf biologischen Landbau um, wo er vorwiegend Gemüse produziert. Sein Betrieb bewirtschaftet eine Fläche von rund 1.000 Hektar.

Scharren vor Glück

JOHANNES BAASCH HAT EINE SCHWÄCHE FÜR
FREILAUFENDE HENNEN

Wenn die Dinger nur nicht so hoch hinauswachsen würden! Oder wenn Hühner steil genug fliegen könnten – dann wäre von den Sonnenblumen, die auf dem großen Auslauf vor dem Knick gereift sind, wohl binnen weniger Tage nicht viel mehr übrig als die verdorrten Stängel und Blütenkörbe. Denn die eiweißreichen Kerne sind ein absoluter Leckerbissen für die 12.000 Legehennen, die Johannes Baasch auf dem Buchenhof hält.



Johannes Baasch hält die Hybrid-Hennen Lohmann braun.



Da lachen die Hühner: Die Gelegenheit für einen extra Leckerbissen lässt sich kein Huhn entgehen.

Der 29-jährige Landwirt hat gerade einen der unter seiner reifen Last hängenden Blumenköpfe abgeschnitten und hockt sich hin. Die Nachricht verbreitet sich unter den Hennen wie ein Lauffeuer. Erst Dutzende, dann Hunderte Hühner schauen aus der Stallluke, dann rasen sie, so schnell ihre kurzen Füße sie tragen, zu Johannes Baasch und picken die Körner direkt aus dem Blütenkorb.

Eintausend Dutzend Legehennen leben in vier gleich großen Gruppen, durch dichte Wände voneinander getrennt, in dem 2.000 Quadratmeter großen Stall unweit der Hofstelle und auf der großen Wiese. Deren Grün ist jetzt im Herbst von dem freilaufenden Geflügel in weiten Teilen schon abgefressen. Die hohe Anzahl an Hühnern klingt für Laien erst einmal beeindruckend. Im Vergleich mit konventionellen Betrieben, die auf dem gleichen Raum 50.000 bis 60.000 Hühner halten, ist sie relativ gering. Aber unter den ökologischen Eier-Erzeugern ist der Buchenhof mit seinem Bestand wiederum einer der größeren.

Seit 21 Generationen, also seit mehr als 500 Jahren, bewirtschaftet die Familie Baasch den Buchenhof in Altwittenbek, unweit der Landeshauptstadt.

Früher gab es hier neben dem Ackerbau noch Milchkühe und eine eigene Meierei. Als die 1999 bis auf die Grundmauern niederbrannte, schaffte der Vater die Rinder ab.

Lasst die Tiere raus, das hatten Johannes Baaschs Eltern schon vor dreißig Jahren gedacht. 1986 hatte sich der Super-GAU von Tschernobyl ereignet, mit verheerenden Folgen für die Umwelt und die Natur. In dieser Zeit setzte ein grundlegendes Umdenken in der Bevölkerung ein. Plötzlich dachte man über gesundheitlich bedenkliche Rückstände im Getreide und in tierischen Erzeugnissen nach. Auch die Baaschs auf dem Buchenhof. Also stellten sie ihren Betrieb auf ökologische Erzeugung um.

Als Peter-Christian – „Pit“ – Baasch vor sechs Jahren bei einem Unfall ums Leben kam, übernahmen seine Söhne Johannes und Nils den Buchenhof. Völlig unvorbereitet standen sie, damals gerade Anfang zwanzig, vor der Frage: Wie geht es weiter? Johannes Baasch erinnert sich: „Ich habe Agrarwissenschaften mit konventionellem Schwerpunkt studiert, Landwirtschaft nach ökologischen Aspekten spielte da keine Rolle. Ich hätte mir durchaus vorstellen können, den Betrieb weiterzuführen, so wie ich es gelernt hatte. Allein schon aufgrund der höheren wirtschaftlichen Sicherheit.“ Aber dann entschieden die Brüder sich doch, den vom Vater eingeschlagenen Kompromiss zwischen tiergerechter Haltung und Wirtschaftlichkeit weiterzuverfolgen. Genau die richtige Entscheidung, ist Johannes Baasch überzeugt.

„Nach den Erfahrungen der letzten Jahre ist für mich klar: Unseren Tieren geht es mit der artgerechten Haltung eindeutig besser. Und es rechnet sich auch, weil der Biomarkt weiterhinwächst.“

Artgerechte Hennenhaltung – das heißt nach den EU-Bio-Richtlinien: Die Tiere dürfen auf den Auslaufflächen im Sand scharren und ausgiebige Staubbäder nehmen. Die frische Luft, Sonne, Bewegung und das Picken von grünem Gras stärkt die Abwehrkräfte. Und sie verfügen im Stall über deutlich mehr Platz als in konventionellen Betrieben. Das alles sorgt dafür, dass viele Haltungsprobleme, wie sie in großen Beständen häufig vorkommen, auf dem Buchenhof gar nicht erst auftauchen. Die Hühner der Baaschs dürfen ihre Schnäbel behalten, ein Kupieren, das verhindern soll, dass sich die Tiere gegenseitig anpicken und sich schwer verletzen könnten, ist nicht erforderlich.

„Wir haben damit kein Problem“, sagt Johannes Baasch. „Selbst wenn das Wetter mal schlechter ist und die Tiere sich überwiegend im Stall aufhalten, haben sie im überdachten Wintergarten noch genügend Auslauf. Dadurch ist der Druck nicht so hoch. Und im Stall selbst streuen wir Luzerne und Heuballen aus. Dadurch sind sie beschäftigt und gehen sich nicht gegenseitig an die Wäsche“, schmunzelt Baasch.

Während sich die Hälfte der Hühner draußen noch von den letzten Sonnenstrahlen wärmen lässt, laufen die anderen im Stall pickend über den Boden. Oder sie flattern eine Etage höher. Hier, gut einen Meter über dem Stallboden, ist so etwas wie die Komfortzone des Stalls. Zusätzliche Fress- und Trinkplätze und die Nester, in denen die Tiere ruhen und schließlich am Morgen ihre Eier legen. Die rollen nach getaner „Arbeit“ automatisch über eine flachwinkelige Ebene auf das Transportband.

„Unsere Hühner bleiben anderthalb Jahre bei uns statt nur zwölf Monate. Wir würden sie gerne länger einsetzen. Aber mit zunehmendem Alter nimmt die Legeleistung ab und die Eischale wird dünner und brüchiger. Reklamationen von Kundenseite können wir uns natürlich nicht erlauben“,

sagt Johannes Baasch. Denn bei aller Sorge um das Tierwohl muss er die Wirtschaftlichkeit im Blick behalten. Schließlich gibt es bei dieser Größenordnung verbindliche Lieferverträge mit Handelsketten.



„Unsere Hennen wirken definitiv ausgeglichener, wenn sie im Freilauf auf der Wiese ihren natürlichen Bedürfnissen nachkommen können“,

sagt Baasch. Probleme gibt es nur in einer Hinsicht: Bei Wind und Regen durchnässt das Gefieder, dann können die Tiere sich erkälten. Bei der Wahl der Arzneimittel gibt es aufgrund der Bio-Richtlinien strenge Auflagen: Antibiotika sind nur im äußersten Notfall erlaubt. Die Eier dürfen während und auch eine bestimmte Zeit nach der Behandlung nicht vermarktet werden. Also wird versucht, die Tiere naturheilkundlich zu behandeln, auch mit der Gabe von Vitaminen und Traubenzucker. Das kann dauern. „Und dann heißt es Nerven bewahren und abwarten“, sagt Baasch.

Der ökozertifizierte Buchenhof ist in gleich mehrere Zweige gegliedert: Johannes Baasch kümmert sich seit 2012 um die Legehennen und die Eierzeugung. Sein Bruder Nils Baasch, 26, betreibt an der Westküste nach Naturland-Richtlinien Ferkelaufzucht und Schweinemast für eine Handelskette und einen

Babynahrungshersteller. Zudem widmet er sich dem Getreideanbau auf 320 Hektar Ackerland. Außerdem betreiben die beiden eine Schälmühle für Hafer und Dinkel aus biologischer Produktion. Die Kerne werden hier gereinigt, getrocknet und entspelzt. Aus dem, was übrig bleibt und nicht zu Nahrungsmitteln für Mensch und Tier weiterverarbeitet werden kann, pressen die Brüder pelletartige, nicht-allergene Dinkelstreu, die beispielsweise bei Pferdehaltern sehr beliebt ist. „Was mir an der Ökoidee besonders gut gefällt, ist der Kreislaufgedanke. So tüfteln wir immer weiter daran, wie wir möglichst alles in unserem Betrieb verwerten können“, sagt Johannes Baasch. Wenn er dann über die Kreislaufwirtschaft spricht, beginnen seine Augen zu leuchten:

„In unserer Kreislaufwirtschaft haben wir die volle Kontrolle. Wir bauen unser eigenes Getreide an als Tierfutter, der Mist wird zum Dünger auf den Äckern, auf denen im nächsten Jahr wieder Getreide wächst. Das macht wirklich Sinn.“

Dieser Gedanke hat ihn und seinen Bruder auch dazu inspiriert, Ideen für die Weiterverwendung der organischen Abfälle zu entwickeln: „Zum Beispiel arbeiten wir an Verfahren, wie man Abfallstoffe in Wärmeenergie umwandelt.“ Für Johannes Baasch steht fest: „So, wie wir den Buchenhof betreiben, nämlich dass es unseren Tieren gut geht, gibt es mir ein zufriedenes, gutes Gefühl. Und ich bin sicher, dass wir als Biolandwirte so eine Zukunft haben.“ Ob Bio flächendeckend geht? „Ich glaube nicht, weil die Flächen begrenzt sind. Aber Bio dürfte gerne noch weiterwachsen. Denn es kann ja nicht angehen, dass wir aus dem Ausland zukaufen müssen, um die Nachfrage hierzulande zu decken“, sagt Johannes Baasch – und wirft seinen Hennen noch eine Extraportion von den leckeren Sonnenblumenkernen hin.

Die Bio-Eier vom Buchenhof gibt es nicht nur in Bioläden, sondern auch in gut sortierten Supermärkten.



Gut zu wissen



MEHR PATZ FÜR ÖKOEIER

Bei ökologischer Haltung hat jedes Huhn ein Drittel mehr Platz im Stall, dazu jeweils vier Quadratmeter Auslauffläche. Das Futter für die Hennen wird mindestens zur Hälfte im eigenen Betrieb erzeugt, zugekauft wird ausschließlich von anderen Biobetrieben.

„Mein Tipp ist: kindlicher ans Kochen herangehen, das Kochen als Abenteuer sehen und immer wieder neu entdecken.“

MATTHIAS GFRÖRER

In der Gutsküche Wulksfelde passt sich die Speisekarte den Jahreszeiten an. Fast alle Zutaten, die Küchenchef Matthias Gfrörer verwendet, stammen vom eigenen Hof. Wir haben ihn gebeten, einfache und gesunde Gerichte für uns zu kochen, die das Zeug dazu haben, auch Kinder zu begeistern. „Als Kind war ich kein Fan von Suppen“, erzählte er uns. „Alles, was da drin rumschwamm, war schwierig für mich.“ Heute ist er selbst Vater und legt nicht zuletzt deshalb besonderen Wert auf bio und regional. Für Familien empfiehlt er eine intelligente Küche: „Die Rezepte so pur wie möglich lassen, wenig ausschmücken und Kindern die Möglichkeit geben, selbst zu schmecken und anzutesten.“ Sein Erbsensuppenrezept jedenfalls ist ein echter Hit in jeder Familienküche.

Natürlich aufgetischt.

JAHRESZEITLICHE REZEPTE FÜR VIER PERSONEN

Rezepte:
Matthias Gfrörer
Fotos: Pepe Lange
Beim Kochen hilft:
Mavie

Zu Gast in der
Gutsküche Wulksfelde



Erbsencappuccino

mit Förde-Miesmuscheln

Erbsencappuccino
5 geschälte und in große Stücke geschnittene Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stange grob geschnittener Staudensellerie
30 ml Rapsöl
50 ml Weißwein
Muskatnuss, Meersalz, Pfeffer, Rohrohrzucker
2 l Gemüsefond
500 g feine Erbsen (auch TK)

500 ml Vollmilch frisch
100 g Butter
200 ml Sahne

Miesmuscheln
1 kg Muscheln in der Schale
1 klein gewürfelte Zwiebel
1 Schuss Weißwein
Petersilienstiele

Garnitur
Kleiner Frühlingssalat aus Petersilie, Vogelmiere, Kerbel

ERBSENCAPPUCCINO Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie im Rapsöl und etwas zerlassener Butter farblos anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Meersalz, Pfeffer und Rohrohrzucker schon einmal kräftig abschmecken. Mit Gemüsefonds auffüllen und in rund 10 Minuten weich kochen lassen. Milch, Butter, Sahne und Erbsen dazugeben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss fein pürieren und mit Milchschaum servieren.

MIESMUSCHELN Die Muscheln vor dem Kochen mindestens 15 Minuten lang in kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Dann mit klein geschnittener Zwiebel in etwas zerlassener Butter heiß anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. In einem Kochtopf mit schwerem Deckel ungefähr 3 Minuten mit Petersilienstielen und Zwiebelwürfeln simmern lassen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Abgießen und mit Kräutersalat und einigen Erbsen anrichten.

„Am besten essen Kinder alles mit, was wir Großen auch essen. Dafür lässt man die Produkte einfach so pur wie möglich.“ MATTHIAS GFRÖRER



Am besten erst nach dem Garen die Haut des Filets abziehen, dann bleibt es schön saftig.

Forellenfilet

mit Fenchelkraut, Mirabellen und Sanddornvinaigrette

Forellenfilet
500 g Forellenfilet
etwas Butter
5 EL Apfelsaft
Zucker, Salz, Pfeffer
3 Fenchelknollen
Saft von ½ Zitrone
1 Glas eingeweckte
100 g Pimpinelle geputzt und gewaschen, dann fein gezupft
Mirabellen oder Aprikosen

Sanddornvinaigrette
30 ml Arganöl
250 ml Rapsöl
150 ml Olivenöl
50 ml Zitronenöl
700 ml Sanddornsafte
Vollfrucht ungesüßt
400 ml klarer Apfelsaft
150 ml Orangensaft
60 g Meersalz
2 g Cayennepfeffer
100 ml Ahornsirup
5 g Johannisbrotkernmehl
100 ml Apfelessig
30 g feinen Senf

FORELLENFILET Das Forellenfilet in vier gleich große Teile schneiden. In einer Pfanne mit einer Butterflocke, dem Apfelsaft, etwas Zucker, Salz, Pfeffer und wenig Wasser langsam dünsten. Von jeder Seite bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten durchziehen lassen. Den rohen Fenchel fein hobeln und mit dem Zitronensaft und etwas Salz und Zucker gut vermengen. Anschließend die Pimpinelle unterheben. Das Filet mit den Mirabellen, dem Fenchel und der Sanddornvinaigrette anrichten.

SANDDORNVINAIGRETTE Alle Zutaten mit dem Stabmixer aufrühren. Anschließend in wieder verschließbare Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Briocheschnitte

mit Entenleberparfait, Eissalat und Kronsbeeren

Vorteig

200 g Mehl
150 ml lauwarme Milch
80 g Zucker
2 Würfel frische Hefe
(84 g)

Teig

800 g Mehl
30 g Salz
180 ml Milch
2 Eier und 8 Eigelbe,
mit 20 ml Rum
aufgeschlagen
320 g wachsweiße Butter

Parfait

250 g Entenleber
3 Eier
250 g flüssige Butter
50 ml Portwein
Salz, Pfeffer, Muskat, 2-3
EL Kräutersalz, Pfeffer
25 ml Rübendicksaft

Kronsbeeren aus dem Glas

- kalt gerührt für
herzhafte Wintergerichte -
600 g Kronsbeeren*
200 g Rohrzucker
10 ml Gin

Zum Anrichten

Eine Handvoll Eissalat
oder Postelein

BRIOCHECHNITTE Zunächst einen Vorteig herstellen und diesen 35 Minuten gehen lassen. Mehl, Salz, Milch und aufgemixte Eier nacheinander zum Vorteig geben und verkneten. Zum Schluss die Butter hinzufügen. Weitere 15-25 Minuten in den Backformen gehen lassen. Bei 180-200 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Vor dem letzten Drittel der Backzeit (nach 25-35 Minuten) mit Butter und Milch bepinseln. Goldbraun fertig backen, aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.

PARFAIT Für das Parfait die Entenleber und die Eier mit dem Stabmixer fein pürieren. Lauwarme Butter und Portwein zugeben und mit Salz, Gewürzen und Rübendicksaft abschmecken. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Ein Blech mit Klarsichtfolie auslegen, die Parfaitmasse einfüllen und glatt streichen. Mit Klarsichtfolie wasserdicht abdecken und bei 90 °C Wasserdampf oder im Wasserbad pochieren.

KRONSBEEREN Alle Zutaten auf kleinster Stufe in einer Küchenrührmaschine mit den „Rührlöffeln“ langsam 30 Minuten kalt rühren. Wichtig ist das langsame Rühren, damit die Beeren den Zucker aufnehmen, ohne zu platzen.



TIPP

Tipp: Der Brioche Teig lässt sich auch sehr gut einfrieren. Dazu den Teig vor dem zweiten Ruhen luftdicht verpacken und einfrieren. Mindestens 3 Stunden abkühlen lassen.

*Die Kronsbeere ist bei uns auch als Preiselbeere bekannt.



SOMMER/HERBST

Wulksfelder Bete-Graupenrisotto

mit gereiftem Schafskäse



6 fein gewürfelte Zwiebeln
200 ml Olivenöl
2 EL Knoblauchpaste
500 g Perlgraupen
50 ml Weißwein
1 l Gemüsefond
200 ml Rote-Bete-Saft

1 EL Kräutersalz,
½ TL gemahlener Pfeffer
und 2 Lorbeerblätter
100 g kalte Butter
100 g Pecorino oder
gereifter Schafskäse, z. B.
„Schwarzes Schaf“

Die Zwiebeln im Olivenöl und der Knoblauchpaste anschwitzen. Graupen einrieseln lassen und etwas mitschwitzen lassen. Mit Weißwein ablöschen und ihn unter ständigem Rühren verdampfen lassen. Gemüsefond und Rote-Bete-Saft nach und nach zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern kräftig würzen und simmern lassen. Wenn die Graupen nach ca. 15 Minuten al dente gegart sind, kalte Butter und geriebenen Parmesan oder Bergkäse einrühren. Heiß servieren!

Krustenbraten

vom *Wulksfelder Hofferkel* „Hanseatisch“ mit Birnen, Bohnen und neuen Kartoffeln

Röstgemüse: 100 g Zwiebeln, 100 g Karotten, 100 g Staudensellerie, 1,5 kg Jungschweinbauch, 80 ml Rapsöl zum Braten, 1 l Fleischbrühe oder Geflügelfond, 1 Flasche Pinkus Honigmalz, 100 ml Weißwein, 3 Lorbeerblätter, Meersalz, schwarzer Pfeffer, 1 TL Kümmel

Bohnen
800 g gewaschene und geputzte feine Buschbohnen, 100 g durchwachsenen Speck, 1 kleines Bund Blatt Petersilie und Bohnenkraut, 1 EL Butter, Salz, Zucker, Pfeffer

Kartoffeln
1 kg kleine, festkochende Kartoffeln (z. B. Princess oder Agria), Butter, Salz, Pfeffer

Birnen
4–6 Birnen (z. B. Kaiserkronen oder kleine feste Abathe), 100 ml Weißwein, 500 ml Apfel- oder Birnensaft, 2 Lorbeerblätter, 8 Pfefferkörner, 2 EL Rohrzucker



KRUSTENBRATEN Zwiebeln schälen, Karotten und Staudensellerie mit der Gemüsebürste waschen. Das Gemüse in walnussgroße Würfel schneiden. Rapsöl in einem Bräter erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze anrösten. Mit Malzbier und Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Den Schweinebauch kräftig würzen und in den Bratenansatz mit der Schwarte nach unten einlegen – langsam aufkochen und im Ofen bei 170 °C Ober- und Unterhitze leicht simmern lassen. Nach 45 Minuten mit einem sehr scharfen Messer die Schwarte flach einritzen. Mit der Fleischseite nach unten bei 180–200 °C Oberhitze die Schwarte langsam krossen. Nach weiteren 35 Minuten sollte der Bauch kross sein und im warmen Ofen ruhen. Den Bratenansatz passieren, dabei das Schmor Gemüse mit durchdrücken. Das erspart das Abbinden der Soße mit Stärke. Die Soße fein abschmecken und nach Geschmack und Intensität einkochen.

BOHNEN in sprudelndem Salzwasser blanchieren und ca. 15 Minuten kochen lassen. Wenn sie beim Probieren nicht mehr an den Zähnen quietschen, sind sie gar. Bohnen gut abschrecken, mit Speckstreifen umwickeln und kurz in Butter schwenken. Alles mit Salz, Zucker, Pfeffer und frisch geschnittener Blatt Petersilie sowie Bohnenkraut bereitstellen.

KARTOFFELN waschen und in Salzwasser kochen. Pellkartoffeln pellen, anschließend mit 1 EL frischer Butter, Salz und Pfeffer heiß stellen.

BIRNEN mit einem kleinen Messer halbieren und entkernen. Im Weißwein und Saft zusammen mit Gewürzen einmal aufkochen und vom Herd nehmen, damit sie bissfest bleiben.

Fliederbeersüppchen

mit Grießflammeri und Schmorapfelsorbet

Süppchen
100 ml Rotwein, 1 l Fliederbeersaft, 500 ml Apfelsaft, Saft von 1 Zitrone und etwas Abrieb, 100 g Zuckerrübensirup, 200 g Rohrzucker, 1 Msp. gemahlener Zimt, 3 Lorbeerblätter, 1 Prise Salz, 20 g Maisstärke, angerührt mit kaltem Wasser

Grießflammeri
1 l Milch, 500 ml Sahne, 125 g Butter, etwas Zitronenabrieb, Salz, 50 g Zucker, das ausgekratzt, Mark einer Vanilleschote, 280 g Grieß

Schmorapfelsorbet
500 g geschälter Holsteiner Boskop, 100 g Invertzucker, 10 ml Ahornsirup, 1 Msp. Vanillemark, 20 ml Zitronensaft, 100 ml Orangensaft

FLIEDERBEERSÜPPCHEN Alle Zutaten außer der angerührten Maisstärke in einen Topf geben und langsam zum Köcheln bringen. Dann das Winterdessertsüppchen mindestens 30 Minuten heiß ziehen lassen. Mit der Stärke unter leichtem köcheln abbinden. Die Suppe fein passieren und in Glasflaschen heiß einwecken. Sie ist so gut über den Winter haltbar.

GRIESSFLAMMERI Milch zusammen mit der Sahne und der Butter aufkochen. Mit dem Zucker süßlich abschmecken. Eine Prise Salz, Zitronenabrieb und Vanille zugeben. Nach dem Aufkochen langsam den Grießiterrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und kalt stellen. Die Flammeri ausstechen, mit Zucker bestreuen und mit einem Brenner abflammen.

SORBET Die Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Bei schwacher Hitze weich dünsten. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und fein pürieren. In eine Eisform abfüllen und einfrieren.

„In den meisten Restaurants sind die Kindergerichte generell falsch gewählt: zu viel Frittiertes, zu viel Weizen. Zu viel Fett und kalorienreiche Kost.“

MATTHIAS GFRÖRER



TIPP

Wenn die Zeit für das Frieren des Sorbets nicht reicht, einfach Apfelwürfelchen mit einer Butterflocke anschwitzen und als fruchtige Einlage in die Suppe geben.



So kommt Bio in die Tüte

Für Bio gibt es viele gute Gründe. Wer Bio aus der Region kaufen möchte, findet hier einige Anregungen für den nächsten Einkauf und hilfreiche Links für die eigene Recherche.

Einkaufen direkt beim Erzeuger

Allgemeine Informationen und einen Überblick über das Einkaufen auf dem Bauernhof bietet die Landwirtschaftskammer. Hier sind auch Bauernhofcafés und Festscheunen, Urlaubs- und Ausflugstipps zu finden. www.lksh.de/verbraucher

Als Verein „Nordbauern Schleswig-Holstein“ haben sich über 20 direktvermarktende Betriebe in der Region zusammengeschlossen. Dabei handelt es sich sowohl um ökologisch als auch um konventionell wirtschaftende Betriebe. Im Internet ist ausgewiesen, welche Betriebe biozertifiziert sind. www.nordbauern.de

Regionale Käse aus handwerklicher Produktion findet man entlang der „Käsestraße Schleswig-Holstein“. Auch in diesem Verein sind sowohl konventionelle als auch Biobetriebe vereint. www.kaesestrasse-sh.de

Wer in Angeln oder Schwansen direkt beim Erzeuger einkaufen möchte, findet eine Liste von Biobetrieben im nordöstlichen Schleswig-Holstein unter: www.bio-vonhier.de

Bio auf dem Wochenmarkt

Oft verkaufen Biobetriebe ihre Ware direkt auf Wochenmärkten. Ebenso wie im Hofladen hat man hier die Möglichkeit, mit den Händlern ins Gespräch zu kommen und sich aus erster Hand über die Produkte zu informieren. Auskünfte über Standorte und Marktzeiten erteilen die veranstaltenden Städte und Gemeinden. Eine Übersicht über Wochenmärkte im Land gibt es außerdem auf: www.sh-tourismus.de/de/wochenmaerkte-in-schleswig-holstein

Bio im Lebensmittelhandel

In allen gut sortierten Märkten des Lebensmitteleinzelhandels findet sich heute ein zunehmend umfangreiches Biosortiment. Auch das Angebot im Naturkostfachgeschäft wächst kontinuierlich. Wer zusätzlich regional einkaufen möchte, achtet bei der Verpackung auf den Herstellungsort oder regionale Zusatzkennzeichnungen wie das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

Einkaufstipps von den Bioverbänden

Über die großen Bio-Verbände lassen sich gut sortierte Informationen zu Hofläden in der Region, Verkauf auf Wochenmärkten, Lieferung von Biokisten und vielem mehr beziehen. Ein erster Anlaufpunkt sind ihre Webseiten.

Bioland stellt dem Nutzer eine interaktive Karte zur Verfügung, über die man die gewünschten Adressen und Kontaktfunktionen abrufen kann. Eine Filterfunktion erleichtert die Suche. Ähnliche Suchfunktionen bieten auch Demeter und Naturland. Biopark-Mitglieder vertreiben ihre Ware über große Handelsketten wie Edeka und nicht primär über den Direktvertrieb.

www.bioland.de
www.demeter.de
www.naturland.de

Bio-Infos

Ein sehr umfassendes Informationsportal für verschiedene Zielgruppen bietet „Ökolandbau.de“. Erzeuger, Verarbeiter und Händler, aber auch Verbraucher, Kinder und Lehrer finden hier aktuelle Informationen rund um den Ökolandbau. Hofportraits, Warenkunde, Rezeptvorschläge oder Biorestauranttipps sind auf dem Portal zu finden. Für Ausflüge bieten sich Biodemonstrationsbetriebe, Aktionstage oder andere Events an. Auch einen Einkaufsführer für die verschiedenen Bundesländer bietet die Seite des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau. www.oekolandbau.de

Das Bundeslandwirtschaftsministerium informiert auf seiner Seite über die inhaltlichen, gesetzlichen und strukturellen Grundlagen des Ökolandbaus in Deutschland. Auch zu verschiedenen Programmen und der Zukunftsstrategie kann recherchiert werden.

www.bmel.de/oekologischer-landbau





Alles gut – das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

Darauf ist Verlass: Das blau-grüne Gütezeichen der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein steht seit 50 Jahren für traditionell erzeugte heimische Qualität.

Zu den ausgesuchten Gütezeichen-Spezialitäten gehören Fleischwaren, Fisch und Käse, aber auch Honig oder Kartoffeln und Gemüse. Alle Lebensmittel, die diese hohe Auszeichnung tragen, müssen sich ständig strengen Prüfungen und neutralen Kontrollen unterziehen. Besonders wichtig ist dabei die sensorische Beurteilung: Bei der Prüfung auf Aussehen, Geruch und vor allem Geschmack sind Bestwerte gefragt. Alle Gütezeichen-Produkte sind hochwertige regional erzeugte Lebensmittel und erfüllen höchste Anforderungen an Qualität und Genuss.

Beste landwirtschaftliche Produkte – von heimischen Betrieben weiter veredelt

Unsere Gütezeichen-Produkte stammen aus Schleswig-Holstein, dem Land zwischen Nord- und Ostsee. Und damit aus einer Region, die vor allem eines zu bieten hat: Frische und intakte Natur. Die hier produzierten landwirtschaftlichen Produkte werden von zahlreichen heimischen Betrieben weiter veredelt. Von der Hofkäserei genauso wie von internationalen Spitzenproduzenten. Sie alle haben denselben Ansporn: regional erzeugte Lebensmittel von höchster Qualität zu liefern.

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein,
Fachbereich Gütezeichen, Sandra van Hoorn

Konzeption, Gestaltung, Redaktion:

boy | Strategie und Kommunikation GmbH, Kiel

Qualität – Bio und konventionell

Das Gütezeichen wird sowohl an Produkte aus konventioneller Produktion als auch an Bio-Produkte vergeben. Bioprodukte erkennen Sie an der entsprechenden Zusatzkennzeichnung.

Ausgezeichnete Lebensmittel – dank strenger Kontrollen

Auch aus Gründen der Nachhaltigkeit: Die Nachfrage nach regionalen Erzeugnissen stärkt die heimische Land- und Ernährungswirtschaft, sichert auf kurzen Wegen Umsätze und Beschäftigung und trägt durch kurze Transportwege zum Umweltschutz bei.

Der Qualitätsausschuss der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein hat für alle Gütezeichen-Produkte ein klares Bewertungsschema aufgestellt. Und dazu strenge Kontrollen eingeführt: Mehrmals im Jahr überwachen unabhängige Prüfer die Beschaffenheit jedes einzelnen Produkts. Nur so können wir die Qualität unserer ausgezeichneten Lebensmittel auch wirklich garantieren. Sie ist zu erkennen am blau-grünen Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Fachbereich Gütezeichen, Grüner Kamp 15 – 17
24768 Rendsburg, www.lksh.de



Gefördert von:



Schleswig-Holstein
Ministerium für Energiewende,
Landwirtschaft, Umwelt und
ländliche Räume