



Auf gute Zusammenarbeit: Blumenthal-Geschäftsführer Tino Horack (links), Restaurantleiterin Marie Hoffmann und Metzger Andreas Kaindl stoßen wiedereröffneten Blumenthaler Biergarten an.

Fotos: Bastian Brummer

Presssack aus der Nachbarschaft

Ökomodellregion Paartal schafft neue Lieferkette für verarbeitete Fleischprodukte in Blumenthal
Corona-Krise scheint Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu schärfen – „Aufklärungsarbeit“ ist nötig

Von Bastian Brummer

Blumenthal – Seit der Corona-Krise ernähren sich viele Leute bewusster und legen mehr Wert auf regionale Produkte. Davon sind Martin – genannt Tino – Horack, Geschäftsführer von Schloss Blumenthal, sowie Hotel- und Restaurantleiterin Marie Hoffmann überzeugt. Gemeinsam sitzen sie vor dem Restaurant auf dem Areal. Mit von der Partie sind der Metzger Andreas Kaindl aus Friedberg und Kathrin Seidel, Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal beim Wittelsbacher Land Verein. Gemeinsam wollen sie über eine neue regionale Liefer- und Wertschöpfungskette im Landkreis Aichach-Friedberg informieren.

Seit diesem Jahr stammen die verarbeiteten Fleischprodukte, Stülze, Presssack, Hackfleisch oder Wurst, die in Blumenthal auf den Teller kommen, aus Friedberg. Das heißt: Wer im Blumenthaler Biergarten einen Brotzeiteller bestellt, bekommt Bio-Ware aus der Region. Vorher stammte die Wurst zu großen Teilen aus österreichischer Bio-Produktion. Jetzt muss zumindest die Wurst „nicht mehr kilometerweit durch die Gegend gekarrt werden“, bringt es Tino Horack auf den Punkt.

Was zunächst nach keiner großen Sache klingt, ist einer der Erfolge der Öko-Modellregion, deren Ziel es ist, den Ökolandbau im Landkreis auszubauen, mehr regionale Bio-Produkte auf den Teller zu bekommen und das Bewusstsein für Ernährung und Nachhaltigkeit in der Bevölkerung zu schärfen. Blumenthal kann getrost als Leuchtturm nachhaltiger Entwicklung in der Region bezeichnet werden. Das Gemüse etwa, das im Biergarten, Hotel und Restaurant auf den Teller kommt, stammt aus der solida-



Die Bio-Wurst für den Wurstsalat kommt in Blumenthal jetzt aus der Region. Kathrin Seidel, Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal (rechtes Bild, links) holt sich eine Portion kontaktlos am Pavillon ab.



rischen Landwirtschaft (Solawi) auf dem Schlossgelände, der Fisch und das Rindfleisch aus Sielenbach.

Wie bestellt biegt Gärtnerin Biggi Häussler mit einem Fahrrad um die Ecke und liefert frische Salatköpfe und etwas Borretsch an die Restaurantleiterin. Die Solawi, in der man gegen einen gewissen Beitrag Mitglied werden kann, hätte heuer laut Tino Horack etwa 20 Mitgliedsanfragen mehr gehabt als im Vorjahr. Das ist für den Blumenthal-Geschäftsführer der aktuellen Situation geschul-

*„Gegenbewegung“
zum immer Billigeren*

det. Horack ist überzeugt, dass „die Leute Gesundheit und auch Ernährung einen höheren Stellenwert beimessen werden“. Um Profit geht es dabei in Blumenthal nicht. Wichtiger sei die Wertschätzung unter den einzelnen Berührungsgruppen zu steigern, sprich: fair und nachhaltig als Gastronomen, Lieferanten und Landwirte zusammenzuarbeiten und niemanden „über den Tisch zu ziehen“.

Als „Gegenbewegung“ zum Preisdruck in der konventionellen Erzeu-

gerkette, in der möglichst billige Ware wichtig ist, versteht Kathrin Seidel die durch die Öko-Modellregion koordinierte Schaffung neuer Lieferketten. Ein Baustein davon ist zum Beispiel das Bruderorx-Projekt der Modellregion, in dessen Rahmen männliche Kälber aus der Milchviehhaltung im Bio-Bereich aufgezogen und als Ochsen vermarktet werden.

Hier ist laut Seidel allerdings noch Luft nach oben. Im vergangenen Jahr hätten 300 Ochsen vermarktet werden können, nur zwei konnten allerdings an den Mann oder die Frau gebracht werden. Der Rest ging auf den konventionellen Markt. Ein Grund dafür ist sicher auch das nicht ganz ausgereifte Marketing unter Bio-Erzeugern. Hier will die Öko-Modellregion ebenso unter die Arme greifen. (Fort-)Bildung spiele laut Seidel eine große Rolle im Projekt. Und auch seitens der Verbraucher sei noch Aufklärungsarbeit nötig.

Die stehen nämlich immer am Ende der Wertschöpfungskette, sind allerdings oftmals abgeschreckt von vermeintlich höheren Preisen für Bio-Produkte und greifen zur günstigeren Alternative. Betrachtet man laut Seidel allerdings den Weg des konventionellen Fleisches, rechnet niedrige

Löhne für Gastarbeiter, Nitrateintoxikation im Grundwasser und lange Transportwege mit ein, sei der „wahre Preis“ deutlich höher.

Die Öko-Modellregion und die Projekte verstehen sich als Prozeß hin zu einer nachhaltigen Zukunft. Bei der Verarbeitung von Wurst in der Region soll es in Blumenthal nicht bleiben. Auf Dauer können sie alle Beteiligten vorstellen, mit dem Fleisch aus der Region zu verarbeiten. „Aktuell reicht die Menge nicht aus“, sagt Marie Hoffmann. Allein für ihren Schweinekrustenbraten bräuchte sie wöchentlich um die 1 Kilogramm Fleisch.

Probieren kann man den Krustenbraten übrigens bereits diese Woche im Biergarten. Die Verantwortlichen seien auf alles vorbereitet und halten alle Abstands- und Hygieneregeln ein. Am neuen Pavillon etwa können Speisen und Getränke kontaktlos abgeholt werden. Ein Pager wird mit dem Platz genommen und vibriert, wenn das Essen abholbereit ist.

■ **Der Biergarten öffnet am heutigen Mittwoch, 20. Mai, ab 17 Uhr, und morgen bis Sonntag ab 11 Uhr. Mehr Informationen erhalten Interessierte unter schloss-blumenthal.de.**