

# ***bioland***

klar | kritisch | konstruktiv

**Beim Stoppelsturz  
Wasser gespart**

**Preiswerte Ställe  
für Mutterkühe**

**Gastronomen  
setzen auf Bio**

## **REGION NEU GEDACHT**

—> Akteure, Netzwerke, Konzepte

Thomas der Brauer, Nicole die Gastronomin und Biggi die Gärtnerin: auf Schloss Blumenthal kommen Produzenten und Konsumenten zusammen.

# EINE REGION STEHT MODELL

→ Das Paartal vernetzt sich

AUTOR:

*Niklas Wawrzyniak*

DARUM GEHT'S:

**Der Landkreis Aichach-Friedberg umfasst fast 60 Prozent landwirtschaftlich genutzte Fläche und ist Öko-Modellregion. Engagierte Menschen bewegen dort viel.**

**S**trahlkraft, das ist es, was eine Öko-Modellregion braucht. „Das Wort Modell ist vielleicht etwas verwirrend“, gibt Katrin Seidel, die engagierte Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal, zu. Wenn 90 Prozent der Äcker und Wiesen konventionell bewirtschaftet werden, braucht es da viel Fantasie. Was der bayerische Landkreis Aichach-Friedberg zwischen Augsburg, Ingolstadt und München aber hat, ist ein engmaschiges Netzwerk aus enthusiastischen Bäuerinnen und Bauern, neugierigen Verarbeitern und ideenreichen Unternehmerinnen und Unternehmern.

### Der politische Rahmen steht

Die Paar, Namensgeberin der Modellregion im Landkreis, mäandert von Südwesten nach Nordosten durch fruchtbaren Lösslehm in die Donau. Rechts und links viel Agrarland und bayernweit mit fast vier Prozent überdurchschnittlich viele Menschen, die direkt von der Landwirtschaft leben. Eine Handvoll erfahrene und engagierte Bio-Bauern und Unternehmer der Branche, das Forum Z(ukunft), der Wittelsbacher Land Verein als Träger und Landrat Klaus Metzger haben sich im Jahr 2019 im Rahmen des Wettbewerbs „Staatlich anerkannte Öko-Modellregionen“ um die Förderung und das Aushängeschild beworben. Damals waren es 74 oder 5,7 Prozent Bio-Betriebe. „Unser Ziel war es, bis Ende 2021 zehn Prozent Flächenanteil

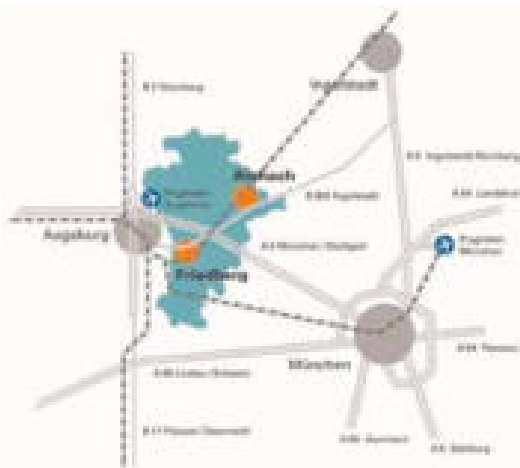
zu erreichen. Das haben wir mit jetzt 104 Bio-Betrieben bereits geschafft“, freut sich Projektmanagerin Katrin Seidel, die von einem „360-Grad-Projekt“ spricht (siehe Kasten). Und weil Bio und Kooperationen nicht an Landkreisgrenzen Halt machen, haben sich im Norden Schrobenhausen, die Gemeinde Waidhofen und der Markt Hohenwart im Februar 2021 an die Öko-Modellregion Paartal angeschlossen. „Je mehr Akteure, je mehr Verbindungen, desto erfolgreicher“, weiß auch Landrat Klaus Metzger.

Den politischen Rahmen setzten 2013 Landwirtschaftsminister Helmut Brunner mit der Initiative „BioRegio Bayern 2020“. Ministerin Michaela Kaniber verlängerte das Programm zu „BioRegio Bayern 2030“. Ziel ist es, 30 Prozent ökologische Landwirtschaft bis 2030 in Bayern zu erreichen. Heute steht das Bundesland bei rund zwölf Prozent. Die 27 Modellregionen, die der Freistaat anteilig mit Stellen und Projektmitteln fördert, sind entscheidende Pfeiler des Vorhabens. Dort sollen die Projektmanager:innen helfen, Bio-Wertschöpfungsketten zu knüpfen und die Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung zu för-

Die Paar mäandert durch fruchtbaren Lösslehm und ist Namenspatin für die Öko-Modellregion im bayerischen Landkreis Aichach-Friedberg.



### → Die Öko-Modellregion Paartal Gut angebunden an drei Ballungsräume



QUELLE: ÖMR PAARTAL

bioland-Fachmagazin

### → Großeinsatz für mehr Bio Hohe Erwartungen an 1,5 Stellenanteile

Katrin Seidel ist Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal. Zusammen mit Benedikt Frommer, der die Öffentlichkeitsarbeit macht, knüpft sie Netzwerke, organisiert Veranstaltungen und Workshops, holt Akteure an einen Tisch, stößt Ideen an. „Besonders wichtig ist der bäuerliche Austausch“, hat die Managerin erkannt. Ihre und Frommers Aufgabe ist es, die Wirtschaft auf hohem Niveau zu fördern: Wertschöpfungsketten aufbauen, Lieferketten knüpfen, den Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung steigern, Konsumentinnen und Konsumenten aufklären.

Weitere Informationen: [www.oekomodellregionen.bayern/paartal](http://www.oekomodellregionen.bayern/paartal)







Vollwertig, regional, bio: Gulasch mit Knödeln auf Schloss Blumenthal

Ein Gasthaus für mehr Bio im Land: Die Gastronomie auf Schloss Blumenthal arbeitet nach Bioland-Gold-Standard.

dern. Ein dritter wichtiger Baustein ist die Außer-Haus-Verpflegung. „Im Kreis Aichach haben Kreistag und Stadtrat jüngst beschlossen, bis 2025 mindestens 50 Prozent ‚regional‘ und/oder ‚bio‘ in öffentlichen Kantinen zu erreichen“, betont Seidel, „also im Landratsamt, in 16 Schulen und zwei Kliniken.“ Das sei ein wichtiges Zeichen, auch wenn das „oder“ die Ambitionen hemmt.

### Wenn Bürger mit Bauern gestalten

Wie so oft müssen auch in einer Öko-Modellregion die Wirtschaftsunternehmen selbst initiativ werden und nicht auf politische Weichenstellung warten. Im Landkreis Aichach-Friedberg gibt es einige von ihnen. Ohne sie und ein starkes Bürgerengagement im Forum Z hätte es keine erfolgreiche Bewerbung gegeben. Zentrale Glieder einer gut geöhlten Bio-Wertschöpfungskette sind ohnehin Kooperation, kurze Wege und enger Austausch, die in den bestehenden Leuchtturmprojekten zum Unternehmenskonzept gehören. Auch wenn dort Lösungen gesucht werden: Es gibt Mittel und Wege, wie eine neue Art des Wirtschaftens klappt.

### Ein Schloss für alle

Auf Schloss Blumenthal bei Aichach, das sich „Lernort für gelebte Zukunft“ nennt, spielen ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft und Gemeinwohl-Ökonomie zentrale Rollen. Gastronomie- und Hotelbetrieb sind Bioland-Partner, die Küche arbeitet nach Bioland-Gold-Standard, das heißt mehr als 90 Prozent der Zutaten sind Bio. Auch die Solawi der Genossenschaft Blumenthal ist Bioland-Mitglied. Sie versorgt die Schloss-Gastronomie mit Salaten und Gemüse. Brauer Thomas Reißner vom „Berabecka Boandl-Bräu“ in Aichach liefert bereits „Helles“ und „Weizen“ in Bio-Qualität. „Ich will in den kommenden fünf Jahren der erste hundertprozentige Bio-Brauer im Landkreis sein“, ist sein Anspruch. Bis dahin will er die Zusammenarbeit mit ökologisch produzierenden Getreidebauern und Mälzern aufbauen.

### Kürbiskerne aus dem Lechthal

Familie Strobl von der Lechtaler Kürbiskern GbR in Rehling und weitere elf Bio-Landwirte bauen Kürbisse, Hanf, Lein und andere Ölfrüchte an. „Die Nachfrage nach unseren regionalen Bio-Produkten ist in den vergangenen ein bis zwei Jahren immens gestiegen“, berichtet Georg Strobl. Abnehmer der Ölsaaten sind Bäckereien und der Großhändler Ökoring, die Direktvermarktung klappt über Hofläden und den Bauernmarkt in Dasing. Die Anbaugemeinschaft der zwölf Betriebe teilt sich die Spezialmaschinen, die es für Ernte, Aufbereitung und Verarbeitung der Kulturen braucht. Zusammen sammeln und teilen sie Erfahrungen, an denen sie wachsen.

### Ochsenmast im Vierklang

Im „BruderOx“-Projekt mästet Bioland-Landwirt Johannes Kreppold aus Aichach Ochsen von Milchviehbetrieben in der Umgebung. So bleiben männliche Kälber und Wertschöpfung im regionalen Bio-Kreislauf. Die Tiere werden in Friedberg oder Fürstenfeldbruck geschlachtet und zerlegt, die Fleisch- und Wurstwaren im Hofladen und in der „Rollenden Gemüsebox“ aus Augsburg vermarktet. Was einfach

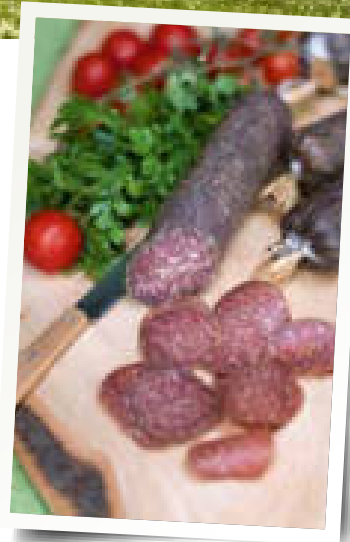
FOTOS: FLORIAN JAENIGKE



klings, bedeutet genaue Kalkulation und verlässliche Zusammenarbeit. Die Fleckviehkälber werden laut Bioland-Richtlinien mindestens 90 Tage mit Vollmilch getränkt. Dies übernimmt der Milchviehbetrieb. Dann kauft Kreppold die kastrierten Fresser für 850 Euro brutto. Nach zwei bis zweieinhalb Jahren und einem Schlachtgewicht von 400 kg bleibt ein Erlös von circa 2.200 Euro brutto. „Der wirtschaftliche Schwellenpreis liegt bei rund fünf Euro netto je Kilo Fleisch, Zielpreis sind sechs Euro“, erklärt der Bioland-Tierhalter, der

auch eigene Anguskälber aus der Mutterkuhhaltung mäset.

„Wir brauchen weitere Mäster“, so sieht es sein Kooperationspartner und Bioland-Kollege Markus Schwaiger. Und Johannes Kreppold sucht einen Verkaufsmetzger für die gemeinschaftliche Vermarktung in einem mobilen Verkaufswagen. So entsteht weiterer Absatz, die Beziehung zu den Konsumenten würde intensiviert und ein auskömmlicher Preis für Erzeuger und Verarbeiter wäre leichter zu kommunizieren.



Fleckvieh- und Angusochsen genießen die Weidehaltung auf dem Bioland-Betrieb Kreppold in Aichach.

Die Produkte werden im Hofladen und über eine Augsburgische Gemüsebox vermarktet.



Projekt Bruder0x: Markus Schwaiger (links) zieht die Kälber an der Amme groß, einen Teil seiner männlichen Fresser mäset Johannes Kreppold anschließend.

### Lupine, Kichererbse & Co.

Auch das Thema Eiweißersatz und vegane Ernährung fehlt in der Öko-Modellregion nicht. Ob Weiße Lupinen, Kichererbsen, Soja oder Kidney-Bohnen: Andreas Hopf von der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern in Pöttmes fördert den Anbau und die Vermarktung, denn viele dieser Kulturen werden bisher noch überwiegend aus dem Ausland importiert.

Ein weiteres von noch etlichen Leuchtturmprojekten in der Öko-Modellregion ist die Resistenzzüchtung gegen die Kraut- und Knollenfäule bei Kartoffeln bei Max Kainz in Schrobenhausen. Und Christian Scherer macht Anbauversuche mit Bio-Popcorn-Mais und steht dazu mit dem Kino in Aichach in Verbindung.

Den Öko-Modellregionen in Bayern hat der Freistaat kürzlich eine langfristige Förderung zugesagt. Auch in Baden-Württemberg, Hessen, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen stehen Regionen Modell für mehr Bio. ←

# „MÜSSEN VERBRAUCHERN MEHR REGIONALE BIO-PRODUKTE LIEFERN“

—> Wie mehr Regionalität gelingen kann

INTERVIEW:

Mit Ilonka Sindel sprach Niklas Wawrzyniak



Ilonka Sindel führt die Geschäfte des Bundesverbands der Regionalbewegung in Feuchtwangen.

Ilonka Sindel, Geschäftsführerin des Bundesverbands der Regionalbewegung e. V., will nicht länger nur die Konsumenten in die Pflicht nehmen, ihre Gewohnheiten zu ändern. Sie will Strukturen schaffen, um Lebensmittel dort verfügbar zu machen, wo sie entstehen.

*bioland-Fachmagazin: Frau Sindel, wie sieht Ihr Bild von einer idealen regionalen Wirtschaft aus?*

**Ilonka Sindel:** (lacht) Das ist ein sehr großer Begriff. Es geht bei uns um den Aufbau von Wertschöpfungsketten in den Regionen mit einer möglichst hohen Wertschöpfung für die Regionen.

Der ideale regionale Wirtschaftskreislauf ist der, der möglichst geschlossen ist, das heißt von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung der Produkte. Das ist natürlich Wunschdenken, aber es gibt diese Kreisläufe, wenn auch noch nicht ideal, die dann eine hohe Lebensqualität und Wohlstand schaffen. Gerade in den ländlichen Räumen spielt das eine große Rolle.

*Was bedeutet das konkret?*

**Sindel:** Wir müssen aufpassen, dass wir die Elemente dieser Wertschöpfungsketten erhalten, die uns gerade wegbrechen wie Metzger, Bäcker, Wirtschaftshäuser. Dafür brauchen wir politische Konzepte, um die Rahmenbedingungen für diese Betriebe passend zu machen. Wir müssen neue Konzepte entwickeln, innovative Start-ups müssen noch stärker unterstützt werden. Für die Berufsgruppen in der Ernährungswirtschaft brauchen wir eine stärkere gesellschaftliche Gewichtung und politische Unterstützung.

*Wie könnte das aussehen?*

**Sindel:** Es muss attraktiv sein für Menschen, ins Lebensmittelhandwerk oder in die Landwirtschaft einzusteigen. Ganz wichtig dafür ist, bürokratische Auflagen rigoros zu reduzieren, viele Betriebe hören deshalb auf. Außerdem fordern wir Regionalmanager, die sich um die Wertschöpfungsketten in den Regionen kümmern und fehlende Strukturen fördern und aufbauen. Und seit zehn Jahren arbeiten wir daran, ein Bundesprogramm Regionale Wertschöpfung aufzulegen. Schwierig sind die unterschiedlichen Förderstrukturen der Bundesländer.

*Von welchen Initiativen sind Sie begeistert?*

**Sindel:** Wir haben mittlerweile bundesweit 320 Mitgliedsorganisationen, Pionierbetriebe aus den 1990er-Jahren und junge Start-ups. „Unser Land“ München und Umgebung ist eine der größten und ältesten Regionalvermarktungsinitiativen Deutschlands. Sie zeichnet sich durch eine gute Stabilität aus und ist im Bio-Bereich mittlerweile gut aufgestellt. Einige ehemalige konventionelle Erzeugerbetriebe konnten in einem Mitnahmeprozess auf Bio umstellen. Eine junge Initiative ist zum Beispiel die „Hofladenbox“ Fürth und Umgebung, die einen Online-Marktplatz aufgebaut hat und so die Kunden mit regionalen Produkten beliefert.

*Viele Konsument:innen wählen regionale Produkte vor Bio-Produkten. Wie wollen Sie es schaffen zusammenzuführen, was zusammengehört?*

**Sindel:** Ich glaube, dass vielen Konsumenten diese Entscheidung gar nicht bewusst ist. Uns ist es wichtig, dieses Wording „regional“ und „bio“ nicht noch zu forcieren, sondern den Schulterschluss mit der Bio-Branche zu machen. Wir müssen viel enger zusammenarbeiten, um den Verbrauchern mehr regionale Bio-Produkte liefern zu können. Viele unserer

## —> Ein Verein, der vereint

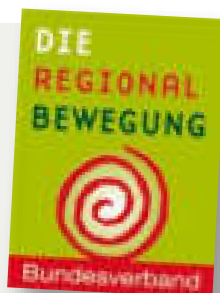
### Die Regionalbewegung

Der Bundesverband der Regionalbewegung e. V. versteht sich als Dachverband für die vielfältigen Akteure regionalen Wirtschaftens, derzeit sind es 320 Mitgliedsorganisationen. Er bündelt Aktivitäten, unterstützt und vernetzt, gibt Impulse und setzt sich politisch für die Stärkung ländlicher Räume ein.

Mit der Online-Plattform „Regio-Portal“, dem „Regio-Logistik-Netzwerk“ und der „Regio-App“ stellt der Verband nützliche Instrumente zur Verfügung, damit Lebensmittel dort auf den Teller kommen, wo sie entstehen.

Terminhinweis: Das 10. Bundestreffen der Regionalbewegung findet vom 13. bis zum 15. Oktober live und online auf dem Landgut Stober in Brandenburg statt. Regionalinitiativen, Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und regional bewegte Akteure kommen in Kontakt und tauschen Wissen zu Regionalentwicklungskonzepten aus.

[www.regionalbewegung.de](http://www.regionalbewegung.de)





„Kleine Mengen über kurze Strecken bestmöglich zu transportieren, darin besteht ein finanzielles Einsparpotenzial von über 30 Prozent“

Initiativen arbeiten schon mit strengen Kriterien und Kontrollsystemen, um eine hohe Qualität und Nachhaltigkeit zu gewährleisten. Dann ist der Sprung zu Bio gar nicht mehr weit. Hieran arbeiten wir zusammen mit unseren Mitgliedern und die wiederum mit ihren Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern. In unserer Regio-App entwickeln wir gerade einen Bio-Button.

*Welche Rolle spielen digitale Plattformen und Logistik?*

**Sindel:** Eine große! Wir haben ein Regio-Logistiknetzwerk aufgebaut, in dem wir die Akteure über neue Logistikkonzepte informieren. Dort entstehen auch neue Software-Systeme, viele Konzepte im Bereich Erneuerbare Energien. Wir arbeiten auch mit der TU Berlin und der Fraunhofer-Arbeitsgruppe für Supply Chain Services am Standort Nürnberg zusammen und schauen, welches Logistikkonzept in städtische oder ländliche Regionen passt. Es geht darum, kleine Mengen über kurze Strecken bestmöglich zu transportieren. In Untersuchungen haben wir festgestellt, dass es ein finanzielles Einsparpotenzial von über 30 Prozent gibt. Viele Initiativen verlieren bei der Logistik an wirtschaftlicher Stabilität.

In unserem Regio-Portal, der Regionalinitiativen-Datenbank, haben wir die Kategorie „Digitale Plattform“ geschaffen. Hier finden sich viele Initiativen. Seit einigen Jahren entwickeln sich immer mehr digitale Plattformen. Es gibt die Online-Shops für die einzelnen Betriebe, mit zum Teil tollem Marketing. Und es gibt die Online-Marktplätze, die das Sortiment verschiedener Erzeuger und Verarbeiter auf einem Marktplatz bündeln. Ich denke, dass beide Formen auch in Zukunft nebeneinander existieren.

*Was braucht es noch für mehr regionalen Konsum?*

**Sindel:** Ich tue mir immer schwer, hier nur die Verbraucher in die Pflicht zu nehmen. In genügend Umfragen sagen etwa 80 Prozent der Befragten, sie wollen mehr regionale Produkte kaufen. Am Point of Sale ist das Verhalten dann ein anderes. Das wird immer angeprangert. Man möchte in seinem Berufs- und Familienalltag den Einkauf schnell erledigen, aber, wenn man wirklich hauptsächlich regionale Produkte einkaufen will, ist der Aufwand noch sehr hoch. Dieser Aufwand muss reduziert werden, indem die Verfügbarkeit erhöht wird. Das ist die schwierige Übung, vor der wir stehen. ←

# WIR SUCHEN BIONIERGEISTER.

Jetzt KOBL Franchise-Partner werden!

**Selbstständig erfolgreich mit  
Bio-Lebensmitteln in Selbstbedienung.**

Unser innovatives Verkaufskonzept wächst seit der Gründung 2019 gesund weiter. Die bewährten Zutaten: regionale Bio-Lebensmittel und ein architektonisch einzigartiges Geschäftslokal aus Vollholz.

Bei Standortwahl, Planung und Finanzierung stehen wir unseren Partnern dabei von Beginn an mit Rat und Tat zur Seite.

Begeistert?

+43 676 821 282-577  
franchise@kobl.bio  
kobl.bio/franchising



regional.  
bio.  
EINFACH  
ECHT.



**KOBL**  
PARTNER

# VOM BEET IN DIE HAUPTSTADT

—> Berlin ruft nach regionalem Salat



Bio-Gärtnerei Watzkendorf in Mecklenburg-Vorpommern: Auf 26 ha wächst Gemüsevielfalt im Freiland und in Glas- und Folienhäusern.

## AUTORIN:

**Catrin Hahn, Agrarjournalistin**

## DARUM GEHT'S:

**Fünf Gemüsebaubetriebe und ein Verarbeitungsunternehmen haben beschlossen anzubieten, wonach die Hauptstädter rufen: frische und authentische Convenience-Salate.**

Landwirtssohn Klaus Bauer ist Geschäftsführer des Gemüseverarbeiters Havita. Auf dem Gelände einer ehemaligen LPG am Stadtrand von Berlin verarbeitet und verpackt das Unternehmen Gemüse und Kräuter für Supermärkte in fünf Bundesländern – darunter Salat und Gemüse von einem beteiligten Gartenbaubetrieb vor dem Hofter. „Lange Jahre waren wir mit dieser Strategie, der Aufbereitung konventionell erzeugter Ware zu Convenience-Produkten, sehr erfolgreich und zufrieden“, resümiert Bauer. Doch das gnadenlose Preisdumping der Handelsketten hat ihn zum Umdenken bewogen.

So kam es ihm gelegen, als er vor drei Jahren im Rahmen eines EIP-Projekts in

eine operative Gruppe eingeladen wurde, die sich mit dem Aufbau von Wertschöpfungsketten für Bio-Gemüse in der Hauptstadtregion befasste. Die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) und die Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde (HNEE) hatten für dieses Projekt Gelder aus dem europäischen Förderfonds erhalten.

## Regionalität mitverkaufen

Bauer war von dem Projekt sofort angetan, das Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette verband – Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Großküchen. Der Gedanke einer Kooperation zur transparenten Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Gemüse gefiel ihm. Bislang war er nur im konventionellen Bereich tätig: „Hier soll der Erzeuger an der Wertschöpfung teilhaben, das finde ich sehr wichtig. Außerdem kann der Anbau über die beteiligten Bio-Betriebe hinweg gesteuert werden – mit großen produktionstechnischen Vorteilen.“ Und verarbeitet wird Qualitätsware, was Konsumentinnen und Konsumenten nachher an der Kantinentheke oder im

Bio-Laden würdigen können. „Die Regionalität verkaufen wir dabei gleich mit.“

Schon bald haben Mitstreiter des EIP-Projekts ihr eigenes Produktions- und Verarbeitungsunternehmen gegründet: „Frisches Biogemüse Brandenburg“, FBB. Die Gesellschafter – neben Klaus Bauer sind es fünf Gemüseerzeuger aus Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern sowie die Regionalwert AG Berlin-Brandenburg – wollen bio-regionale Salate für Frischetheken in Supermärkten und Bio-Läden, aber auch für Kantinen und Großküchen produzieren. Klaus Bauer ist überzeugt, dass das klappt: „Die Hauptstadt hat schließlich vor einiger Zeit durch den Ernährungsrat ausgerufen, einen Bio-Anteil von 50 Prozent in der Außer-Haus-Ernährung erreichen zu wollen. Dabei wollen wir helfen.“

Nach Gründung der FBB im August vorigen Jahres haben die beteiligten Gärtnereibetriebe in diesem Frühjahr mit der Erzeugung begonnen. Klaus Bauer hat eine öko-zertifizierte Verarbeitungslinie bei Havita eingerichtet, im September begann die Produktion. 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind motiviert. Sechs Feinkostsa-





Beim Verarbeiter Havita am Stadtrand von Berlin schnippeln Mitarbeiter:innen täglich viele Tonnen Salate und Frischgemüse – künftig auch in Bio-Qualität – zu frischen Convenience-Produkten für die Kundschaft in der Hauptstadt.

late, ein bis zwei Beutelsalate und ein bis zwei Schalensalate sind derzeit angedacht, erzählt der Havita-Geschäftsführer. Bei der Suche nach Vermarktungspartnern kann sich die FBB auf ihre Kontakte und die der Regionalwert AG verlassen.

## Nachfrage über Angebot

Dass die Suche nach Abnehmern dem jungen Unternehmen wenig Schwierigkeiten machen wird, davon ist auch Sabine Kabath überzeugt. Die 55-jährige Gärtnerin leitet die Bio-Gärtnerei Watzkendorf seit der Wende, idyllisch gelegen an der Grenze Brandenburgs zu Mecklenburg-Vorpommern zwischen Müritz-Nationalpark und Naturpark Feldberger Seenlandschaft. Gemüse wird hier schon seit 1961 angebaut. Kabath entwickelte die Gärtnerei Schritt für Schritt, stellte sie um und schloss sich 1996 Bioland an. Co-Geschäftsführer ist Holger Kasdorf.

„Seit vielen Jahren steigt die Nachfrage im Umland von Berlin schneller als das Angebot“, berichtet Sabine Kabath. „Viele Erzeuger stehen zwar auf den Märkten in der Stadt, sind aber nicht schlagkräftig genug, um große Mengen zum Beispiel an öffentliche Versorger zu liefern. Da dachten

wir, das muss doch auch anders gehen!“ Also begrüßte auch sie das EIP-Projekt, durch das Gemüse aus dem Umland gebündelt auf den Hauptstadtmarkt gelangen sollte. In der operativen Gruppe erörterte man den Bedarf. „Der Gemüsefrischmarkt ist gut versorgt, anders sieht es mit verarbeiteter Ware für den Außer-Haus-Verkauf aus, den der Ernährungsrat angesprochen hat. Genau den wollen wir bedienen!“

Deshalb freut sich Sabine Kabath über das Angebot der Havita, die Verarbeitung als Dienstleistung zu erledigen. „Nun sind wir Erzeuger gefragt, die Rohstoffe zu liefern.“ Allerdings ist das leichter gesagt als getan, denn alle beteiligten Erzeuger haben schon ihre festen Anbau- und Lieferstrukturen und müssen nun sehen, wie sie den zusätzlichen Bedarf decken. So vermarktet die Watzkendorfer Bio-Gärtnerei heute 80 Prozent ihrer Erzeugnisse über den Berliner Bio-Großhändler Terra Naturkost, zehn Prozent gehen in die „Märkische Kiste“ und weitere zehn an die Gastronomie und den Lebensmitteleinzelhandel in der Region. Doch die Fragen der Produktionserweiterung sind gelöst: „Wir können weitere Flächen kaufen und bauen derzeit eine neue Halle mit Kühl- und Verarbeitungskapazitäten.“ Diese Halle ist Teil des Tochterunternehmens Biovertrieb Watzkendorf GmbH. Es bündelt als eine Art Handelsplattform Bio-Gemüse aus der Region.

## Ehrlich und auskömmlich

Obwohl die Standortvoraussetzungen mit 18 bis 40 Bodenpunkten nicht ideal sind, wird hier unüberschaubar effizient und ertragreich produziert. „Wir bauen fast alle Gemüsearten an, die man pflanzen kann: Porree, Kürbis, Kartoffeln, Mangold, Rote Bete, Kohlrabi, Kopfkohl, Lauchzwiebeln, viele Salate und jede Menge Kräuter.“ Das Ganze auf rund 26 ha Freilandfläche, unter 6.300 m<sup>2</sup> Glas und fast einem Hektar Folie. Die Erntesaison dauert von April bis in den Dezember, allein in der Gärtnerei sind zwischen 25 und 35 Menschen beschäftigt.

Die rührige Bioland-Gärtnerin weiß, dass ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das A und O für den Erfolg sind: „Ich

ziehe den Hut vor den alten Hasen, die die schweren Anfangsjahre mit uns durchgezogen haben.“ Als die Bio-Gärtnerei 2017 mit dem Bundespreis ökologischer Landbau ausgezeichnet wurde, „habe ich die gesamte Belegschaft mit auf die Bühne gezerrt. Ohne sie wäre das schließlich nicht möglich gewesen.“

Deshalb sieht sie auch das Gemeinschaftsvorhaben FBB so positiv: „Von uns fünf Zulieferern ist jeder in einem anderen Anbauverband, bringt andere Ideen und Vorstellungen mit, ich bin gespannt, wie das funktioniert!“ Auch in dem Gedanken von Klaus Bauer, bei Bedarf die Fruchtfolge über die Erzeugerbetriebe rotieren zu lassen und Ware weiterer Betriebe hinzuzunehmen, erkennt sie eine Perspektive.

Wenn Sabine Kabath die Ziele der Frisches Biogemüse Brandenburg GmbH beschreibt, ist keineswegs selbstverständlich, dass sie schließlich dieselben Worte wählt wie der Verarbeiter Klaus Bauer: „Wichtig ist mir ein partnerschaftliches Zusammenspiel aller Beteiligten, ein auskömmliches Ergebnis für den Erzeuger und regionale, gesunde und transparente Produkte für den Verbraucher. Wir wollen keinen Schickimicki-Salat anbieten, sondern etwas Ursprüngliches, Authentisches.“ Und das soll sich für alle lohnen, die sich vom Beet bis in die Hauptstadt daran beteiligen. ←



Sabine Kabath leitet zusammen mit Holger Kasdorf die Geschäfte der Bioland-Gärtnerei in Mecklenburg-Vorpommern.

**interaspa.de**  
Fachmesse für Spezialkulturen und  
Direktvermarktung mit Vorführungen **praxis**

**Mittwoch, 01. September 2021**  
von 9:00 - 17:00 Uhr  
**und Donnerstag, 02. September 2021**  
von 9:00 - 16:00 Uhr

**Hof Eickhorst (Geschäftsstelle),**  
Steinstraße 14, 26209 Sandhatten

- Maschinen- und Gerätevorführungen
- Ausstellung von Pflanzen und Saatgut bis hin zur Aufbereitungs- und Verpackungstechnik
- Abendveranstaltung am 1.9.2021 18 - 23 Uhr mit vorheriger Anmeldung
- Bernabermesse mit Vortragsforum
- Einlass nach negativer Testung am Ausstellungsgelände (falls notwendig)

Veranstalter:

Verbindung der  
Spargel- und Beerenanbauer e.V.

Aspaspa  
Handels- und Vertriebs GmbH

SPRACUS  
Spezialkulturen

[www.interaspa.de](http://www.interaspa.de)



# EIN DORFLADEN MIT AMBITIONEN

→ Besuch im Herzstück Horgau

AUTORIN:

*Anja Fischer, Agrarjournalistin*

DARUM GEHT'S:

**Die „Herzstück“-Dorfläden bei Augsburg sind mehr als nur Einkaufsstätten. Die Genossenschaft dahinter will Plattform des Wandels sein und Menschen und Produkte in Beziehung bringen.**

**B**etritt man das Herzstück Horgau, den etwas anderen Dorfladen nahe Augsburg, fällt einem als erstes die großzügige Theke mit frischem Gemüse ins Auge. Gleich schweift der Blick aber weiter zur linken Wand mit den Spendern für lose unverpackte Ware. Rechts hinter dem Gemüse lockt der köstliche Duft der Backwaren aus der Brottheke. Was die Kaufentscheidung im Herzstück Horgau vereinfacht: Alle Produkte sind biologisch angebaut oder verarbeitet, frei von Palmöl und kommen möglichst aus der Region. Mancher der rund 3.700 Artikel im Sortiment wird deshalb auch nur saisonal angeboten. Der Dorfladen lädt aber nicht nur zum bewussten Einkauf ein. Im großzügigen Gastronomiebereich können bis zu 30 Menschen frühstücken oder sich mit frisch gekochten Gerichten aus den Produkten des Ladens verwöhnen lassen.

**„Ich wollte etwas tun“**

Der Dorfladen in Horgau ist Anfang Juli eröffnet worden, sein etwas älterer Bruder Anfang März 2020 drei Dörfer weiter in Diedorf. Anja Dördelmann ist die treibende Kraft der Herzstücke, wie beide Läden mit Vornamen heißen. Sie hatte genug davon,

für den wöchentlichen Einkauf bei regionalen Direktvermarktern und Bio-Läden 40 Kilometer abzufahren. „Es war mir zu wenig, mich nur darüber zu beklagen. Ich wollte etwas tun“, erzählt sie. 2014 rief die Gemeinderätin von Horgau deshalb den Horgauer Bauernmarkt ins Leben, als Interessensgemeinschaft. Kunden sollten ihre Einkäufe regionaler Lebensmittel direkt vor Ort erledigen können. Ihr war klar, „dass ich mich darüber hinaus für eine gute Ernährung und ein durchdachtes Einkaufskonzept einsetzen will“. Dabei ging es Anja Dördelmann nicht um ein eigenes Geschäft, sondern um die Sache an sich. So trug sie Idee und Konzept in die Gemeinde, „wogegen es einige Vorbehalte zum Sinn und zu den Erfolgsaussichten gab“.

**Genossenschaftlich getragen**

Ein renovierungsbedürftiges öffentliches Gebäude in Horgau sollte zum Laden ausgebaut werden: 150 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche plus Café und Nebenflächen. „Um hierfür eine Förderung zu bekommen, musste der Zweck dem Allgemeinwohl dienen, was unser Vorhaben ja erfüllte“, berichtet die Initiatorin. So hat die öffentliche Hand rund die Hälfte der Kosten für Umbau und Renovierung übernommen. Die Interessensgemeinschaft, die den Bauernmarkt organisierte, musste aber auch in eine Unternehmensform überführt werden. So kam die Genossenschaft ins Spiel, die sich als die beste herausstellte.

Im Dorfladen können Interessierte die Themen rund um Land- und Lebensmittelwirtschaft gemeinsam mitgestalten. Die Organisationsform ist ein sich selbst tragender Zusammenschluss. Jeder, der mitmachen will, kann Anteile zeichnen. Der Anteilswert beträgt 300 Euro, die Haftung beschränkt sich auf die gekauften

FOTOS: ANJA FISCHER