

Mit viel Herz und guter Laune: Aufschlussreiche Einblicke ins Bioländle

13.08.2020 | LV Baden-Württemberg

"Biolandbau gibt mir das gute Gefühl, das Richtige für unsere Tiere zu tun", so brachte es Bioland-Landwirt Lukas Förster, Betriebsleiter des [Schülenswaldhof](#) bei Maulbronn, treffend auf den Punkt.

Der Bioland-Hof von Familie Förster war eine der vier Stationen, die Dr. Andre Baumann, Staatssekretär im Staatsministerium und Bevollmächtigter des Landes Baden-Württemberg beim Bund Mitte August zum Auftakt seiner diesjährigen Sommertour in Baden-Württemberg besuchte. Begleitet wurde Baumann bei seiner Tour von Bioland-Geschäftsführer Dr. Christian Eichert und Marion Mack, der Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Enzkreis.

„Das Verbindende zwischen Ökologie und Ökonomie, zwischen Naturschutz und Landwirtschaft liegt mir besonders am Herzen“, betonte Baumann. Er erklärte: „Bewusst habe ich meine Tour daher mit mehreren Terminen im Bereich der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft gestartet.“ Der Tag zur Biolandwirtschaft steht im Zusammenhang mit dem Biodiversitätsstärkungsgesetz Baden-Württemberg, das eine Weiterentwicklung des Volksbegehrens ´Rettet die Bienen´ ist. Ziel dieses Gesetzes ist, dass der Anteil der ökologischen Landwirtschaft auf 30 bis 40 % bis 2030 gesteigert wird.

Einen Einblick in die Arbeit eines mittelständigen Unternehmens, bei dem Ökologie und Ökonomie Hand in Hand gehen, bekamen die Besucher und Besucherinnen zum Auftakt der Tagestour beim Besuch der [Ensinger Mineral-Heilquellen GmbH](#). Im traditionellen Familienunternehmen mit Sitz in Ensingen werden jährlich nicht nur über 120 Millionen Litern hochwertiger Getränke abgefüllt, sondern auch viel Wert auf soziale Verantwortung und gesellschaftliche Engagement gelegt. Geschäftsführer Thomas Fritz erläuterte im Einstiegsvortrag, wie: „Unser Schwerpunkt liegt ganz eindeutig auf Maßnahmen zur Förderung des ökologischen Landbaus: In Zusammenarbeit mit dem Bioland Verband und mit der Unterstützung der Bio-Musterregion Enzkreis haben wir vor drei Jahren den Ensinger Umweltpreis ins Leben gerufen. Mit dem Preis unterstützen und begleiten wir landwirtschaftliche Betriebe bei der Umstellung auf Ökolandbau“.

Staatssekretär Dr. Baumann lobte den ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz des Mittelständlers, der nicht nur im Bereich Umweltschutz und Soziales, sondern auch im Bereich Wirtschaftlichkeit sichtbar wird. „Nur, wenn Unternehmen Verantwortung für die Umwelt und für Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen übernehmen und dabei noch wirtschaftlich erfolgreich sind, funktioniert Nachhaltigkeit langfristig“, so Dr. Baumann.

Langfristig das Beste für Tier und Mensch machen, das möchte auch Bioland-Landwirt Lukas Förster, der gemeinsam mit seiner Frau Julia und seinen Eltern Wilfried und Dorothea den Schülenswaldhof, die zweite Station der Tour, bei Maulbronn bewirtschaftet. Nachdem Förster vor drei Jahren mit in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist, war für ihn klar: „Wir möchten was Richtiges mit unserem Leben anfangen – und deshalb im Einklang mit dem ökologischen Kreislauf und den Tieren auf unserem Hof leben. Wir spürten sofort: Entweder wir machen das mit unseren Tieren so gut wir können, oder wir lassen es ganz.“

Mittels Fördergelder aus dem Agrarinvestitionsprogramm AFP und zusätzlicher Unterstützung aus einem Projekt im Rahmen der Europäische Innovationspartnerschaft (EIP) hat die Familie einen modernen Kompostierungsstall für ihre Milchkühe mit Kälbern und Jungvieh gebaut, in dem die Kühe auf einer Einstreumatratze aus Pflanzenmaterial wie Hackschnitzel, Hobelspäne, oder Grünschnittmaterial in den Stall gehalten werden, die etwa alle zwei Wochen neu eingestreut wird. Zweimal täglich fahren Försters mit dem Traktor durch das Kompostmaterial und arbeiten Urin,

Kuhfladen und Sauerstoff ein.

Mit Hilfe von Mikroorganismen entsteht dadurch in der Liegefläche ein natürlicher Kompostierungsprozess., bei dem Wärme entsteht, durch die Feuchtigkeit aus dem Kompostbett verdampft. Der fertige Kompost ist optimaler Dünger für Wiesen und Felder, auf denen das Futter für die Kühe produziert wird: ein nachhaltiger Nährstoffkreislauf entsteht.

„Die große Kompostfläche dient unseren Tieren zum Ruhen und Schlafen. Der Untergrund ist noch weicher als die Weide und ist für die Kühe daher besonders bequem. Für uns steht die artgerechte Haltung und der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Tieren an erster Stelle“, erklärte Förster und ergänzt: „Der Mehraufwand, der durch die Pflege des Kompostierungsstalls entsteht, nehmen wir für unsere Tiere also gerne in Kauf“.

„Neben der Haltung der Tiere ist uns auch die ganzheitlichen Verarbeitung wichtig – Unsere Rinder und Altkühe schlachten wir bei regionalen Metzgern. Die persönliche Begleitung unserer Tiere, kurze Transportwege und eine möglichst stressarme Schlachtung liegen uns besonders am Herzen“, erklärt Ehefrau Julia Förster, die mit einer kleinen regionalen Käserei am hofeigenen Käsesortiment feilt – und „gerne auch mal experimentelle Sorten mit Chili“ ins Sortiment des Hofladens aufnehmen will.

Einen professionellen Biomarkt in unmittelbarer Nähe zum Betrieb führt Familie Reiser, die Dr. Baumann im Anschluss besuchte. Kunden und Kundinnen bieten sie dort frische Produkte, die auf direktem Weg transparent vom Acker im Einkaufskorb landen. Neben dem offenen Austausch im „biobauern“ kommt Betriebsinhaber Silvan Reiser, der den [Bioland-Hof Reiser](#) in zweiter Generation führt, bei Betriebsführungen mit bio-interessierten Besuchern ins Gespräch. Dann erklärt er: „Ein ehrliches Verhältnis von Mensch zu Tier ist uns wichtig: Unsere Kühe und Hühner wachsen in Ruhe auf und werden dabei überwiegend mit eigenem Futter ernährt“.

Neben Legehennen zieht Reiser auf seinem Betrieb auch Bruderhähne groß, die in der Regel aus wirtschaftlichen Gründen aussortiert und an andere Tiere verfüttert werden. Da ein Legehennen-Hahn während der längeren Aufzucht viel mehr Futter benötigt als ein Masthähnchen, muss er im Laden später auch deutlich mehr kosten. Mit Betriebsführungen möchte Reiser den Verbraucher für diese Mehrkosten sensibilisieren – Vater Horst Reiser, der den Betrieb vor Übernahme durch seinen Sohn bereits 30 Jahre ökologisch bewirtschaftete, machte deutlich, wie wichtig diese Aufklärungsarbeit ist: „Nur, wenn die Verbraucher verstehen, dass sie sich mit dem Kauf von Bio-Lebensmitteln gleichzeitig entscheiden, Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, dem Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern und Pflanzenschutzmitteln zu sagen und sich und ihrer Umwelt dadurch Gutes tun, sind sie bereit, einen entsprechend Preis zu bezahlen“. Er ergänzte: „Bio für alle, das sollte unser Ziel sein. Deshalb ist es nur konsequent, dass auch größere Lebensmittelunternehmen mit in den Verkauf von qualitativ hochwertigen Bio-Lebensmittel einsteigen, so dass Bio einer breiteren Klientel zugänglich gemacht werden kann – und dadurch nicht nur der Mensch und seine Gesundheit, sondern eben auch unsere Natur und unsere Umwelt profitieren“, so Reiser.

Auch für die Inhaber der [Bioland-Metzgerei Speck](#) bei Karlsruhe, der letzten Station der Tour, ist der Kontakt zu den Kunden und Kundinnen unerlässlich: „Auf den Wochenmärkten und in unserem Laden kommen wir mit unseren Kunden schnell ins Gespräch. Nach den jüngsten Ereignissen in der Fleischindustrie fragen die Kunden häufiger nach, woher das Fleisch kommt, dass wir verarbeiten und auch, wie die Tiere aufgewachsen sind. Es ist toll, ihre Fragen mit einem guten Gefühl beantworten zu können – wir kennen jeden unsere zuliefernden Landwirte persönlich, wissen wo die Kühe gegrast und die Schweine gesuhlt haben. Dieses Wissen geben wir transparent an unsere Kunden weiter“, so Metzgermeister Michael Speck.

Die Bioland-Metzgerei setzt dabei auf 100 Prozent Bio. Metzgermeister Speck stellt sein komplettes Sortiment selbst her und verwendet dabei weder Hilfsmittel zur Färbung oder Bindung der Wurst, wie beispielsweise Nitrat oder Phosphat, noch gibt er industriell gefertigte Gewürzmischungen hinzu: „Auch, wenn Bio für uns einen Mehraufwand von bis zu 50 Prozent bedeutet, machen wir all das gerne, mit Herzblut.“ Und das schmeckt man. Patricia Speck erinnerte sich: „Neulich hat sich eine ältere Dame nach ihrem Einkauf bei uns bedankt – dafür, dass der Schinken bei

uns wieder so schmeckt wie früher – intensiv und unverfälscht.“ Rückmeldungen wie diese bekräftigen Frau Speck in ihrer Entscheidung, konsequent biologisch zu arbeiten.

Vom guten Geschmack konnte sich Staatssekretär Dr. Baumann bei der abschließenden Verkostung in der Metzgerei selbst überzeugen. Er zog zum Ende seiner Tour durchs Bioländle ein eindeutiges Fazit: „Zu sehen, wie hier mit strahlendem Augen und herzhaftem Lachen Bio gelebt wird, macht deutlich, dass Bio sowohl ökologisch, ökonomisch als auch sozial die richtige Entscheidung ist. Mit dem Bioland Verband und seinen Mitgliedern hat das Land die richtigen Partner an seiner Seite, um bis zum Jahr 2030 das große Ziel von bis zu 40 Prozent ökologischen Landbau im Ländle zu erreichen“, so Dr. Baumann begeistert.

Bioland-Geschäftsführer Dr. Eichert ergänzte: „Wir können mit Stolz sagen, dass für uns im Verband Bio mehr ist, als nur eine Wirtschaftsweise – es ist Leidenschaft, Zukunftsstrategie und Lebensgefühl. Mit der Begeisterung, mit der unsere LandwirtInnen und PartnerInnen dieses Gefühl leben, gehen wir in großen Schritten in Richtung Bio-Musterländle, in der guten Hoffnung, dass viele noch konventionell wirtschaftende ErzeugerInnen und VerarbeiterInnen diesem Erfolgsweg folgen werden“, so Eichert abschließend.

Bioland Baden-Württemberg e.V.

Schelztorstr. 49, 73728 Esslingen

Xenia Milosavljevic - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Christoph Zimmer - Geschäftsführer

Tel. +49 711 550939-19

Fax: +49 711 550939-50

E-Mail: [xenia.milosavljevic\(at\)bioland.de](mailto:xenia.milosavljevic(at)bioland.de)

