

Bio in Bayern

BIS 3. OKTOBER: ÖKO-ERLEBNISTAGE

Wer produziert ökologische Lebensmittel aus der Region? Bis zum 3. Oktober gibt es in ganz Bayern viele Gelegenheiten, dieser Frage nachzugehen: Zum siebten Mal öffnen Ökohöfe, Naturkosthändler und Ökoverarbeiter und -händler ihre Türen für die bayerischen Ökoerlebnistage. Dazu laden die ökologischen Anbauverbände, die Erzeugergemeinschaft CMA und das bayerische Landwirtschaftsministerium ein. 300 000 Besucher konnten die Veranstalter im vergangenen Jahr begrüßen.

In Hofläden, Naturkostläden, Ökoverarbeiter wie Bäckereien, Brauereien, Mühlen oder Molkereien kann man erleben, was das Produkt im Regal nicht sagen kann: Wie leben die Tiere, von denen die Milch kommt? Wie wird das Getreide angebaut und verarbeitet, aus dem das Brot entsteht?

5000 Biobauern erzeugen inzwischen in Bayern auf rund 150 000 Hektar Fläche ökologische Lebensmittel. Alle Öko-Bauernhöfe erfüllen die gesetzlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung, die in der gesamten Europäischen Union die Mindeststandards des Ökolandbaus festlegt. Mindestens einmal jährlich wird kontrolliert, ob jeder Betrieb die Regeln einhält. Rund

90 Prozent der vermarkten Ökobetriebe in Bayern sind Mitglieder einer der vier großen Öko-Anbauverbände: Bioland, Naturland, Demeter und Biokreis. Sie unterliegen damit zusätzlich zur EG-Öko-Kontrolle den strengeren Richtlinien der Verbände.

Direktvermarktung und die Nähe zum Kunden sind ein sehr wichtiges Standbein für die Ökobetriebe. Beim Einkauf auf dem Hof kann direkt Einblick in die Produktion und die Qualität der Ökobetriebe genommen werden. Auch die Betriebe profitieren, denn die Wertschöpfung bleibt vor Ort. Bei den

250 Veranstaltungen der Ökoerlebnistage können Besucher dies selbst ausprobieren

In Bayern befinden sich die meisten Verarbeitungsbetriebe für ökologische Lebensmittel in Deutschland. Schonende Verfahren und der Verzicht auf synthetische Zusatzstoffe und Konservierungsmittel zeichnen die Produkte aus. Inzwischen haben sich rund 80 der bayerischen Verarbeitungsbetriebe zum Zeichen „Öko-Qualität garantiert – Bayern“ verpflichtet, dass neben den höheren Richtlinien der Ökoverbände auch eine Verpflichtung zum überwiegenden Bezug von Rohwaren aus Bayern beinhaltet. www.oekoland-bayern.de



Bild: EPA

„Bio braucht Heimat“

Agrarminister Miller: Heimische Bio-Produkte bieten mehr Qualität als Importware

Hohenbercha – Der Markt für Öko-Lebensmittel boomt, sorgt aber durch belastete Exporte auch für Negativschlagzeilen. Landwirtschaftsminister Josef Miller plädiert deshalb für heimische Bio-Waren und kündigt weitere Unterstützung der bayerischen Biobauern an.

Sage und schreibe 19 neue Bioprodukte gibt es pro Tag neu in Deutschland, der Umsatz der Bio-Branche stieg allein im vergangenen Jahr um 16 Prozent, die der Anbaufläche dagegen nur um gut zwei Prozent. Discounter wie Plus oder Aldi sind bereits ins Geschäft mit ökologischen Lebensmitteln eingestiegen. Der schwäbische Schwarz-Konzern (Lidl und Kaufland) hat sogar seine Fühler zur Bio-Supermarktkette Basic ausgestreckt und deswegen heftige Kritik geerntet.

Die Branche ist im Umbruch, zumal der Bedarf der Discounter nicht aus hiesiger Produktion gedeckt werden kann. Bio-Exporte sollen dieses Defizit ausgleichen. Das Problem dabei: Im Ausland gelten oft geringere Standards als etwa in Bayern. So liegt etwa die Mängelquote bei Bio-Waren aus Italien bei 12,7 Prozent. Dieses Dilemma spüren auch die deutschen Bio-Käufer: 85 Prozent vertrauen deutschen Biobiolebensmitteln, dagegen nur 14 Prozent der Ware aus Polen oder Ungarn, gar nur 4 Prozent der aus China. „Diese Wertschätzung für Bio



Kochen mit Bioprodukten aus heimischer Produktion: Andreas und Klaus Hörger mit Landwirtschaftsminister Josef Miller bei der Eröffnung der Öko-Erlebnistage in Hohenbercha (siehe auch links unten). Bild: Marco Einfeldt

aus dem eigenen Land und der eigenen Region bietet einen echten Marktvorteil“, weiß Agrarminister Miller. Diesen müsse man gezielt nutzen und einkommenswirksam für die bayerische Ökobranche umsetzen. „Ich bin der festen Überzeugung, Bio braucht Heimat“, so der CSU-Minister bei der Eröffnung der Öko-Erlebnistage in Hohenbercha (Kreis Freising).

Das bayerische Öko-Zeichen „Öko-Qualität garantiert – Bayern“ biete höhere Qualitätsstandards, die durch neu-

trale Kontrollen abgesichert seien. „Es wird beispielsweise die Umstellung des gesamten Betriebes und die Einhaltung einer viergliedrigen Fruchtfolge gefordert“, konkretisiert Miller. Sein Ministerium fördert auch die Einkaufsmöglichkeiten auf den 1100 bayerischen Öko-Bauernhöfen. Gerade die Bayerischen Öko-Erlebnistage bieten in den Augen des Ministers für den Verbraucher die Chance, sich vor Ort über die Erzeuger und die Qualität heimischer Bio-Produkte zu überzeugen.

Bayern nimmt beim Öko-Landbau mit etwa 150 000 Hektar Fläche Rang 1 im Bundesvergleich ein. Mehr als 28 Prozent aller Öko-Betriebe Deutschlands liegen in Bayern. Damit der Freistaat diese Stellung ausbauen kann, kündigte Miller ein Maßnahmenpaket an. So sollen Öko-Betriebe vom neuen Kulturlandschafts- und vom Einzelbetrieblichen Investitionsförderprogramm besser profitieren als bisher. Auch die Beratung, Fortbildung und Forschung im Öko-Landbau wird verstärkt. FN

Leben mit dem Lande

Tafernwirtschaft und Biohotel setzt auf heimische Ökoprodukte

Hohenbercha – Im beschaulichen Hohenbercha bei Kranzberg (Kreis Freising) bewirtschaftet die Familie Hörger seit über 100 Jahren eine Gastwirtschaft, die sowohl ein bekanntes Ausflugsziel als auch das Zentrum des Dorflebens ist. Schon mehrfach hat die Tafernwirtschaft Veränderungen erlebt, etwa einen Saal-Anbau im Jahr 1977. Die

jetzigen Wirtsleute, Andreas und Martina Hörger, haben den Stil des Hauses weiterentwickelt: Seit dem 1. Februar werden in der Gastwirtschaft ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel, überwiegend aus der Region, eingesetzt. So sind ökologische Spezialitäten auf der Speisekarte zu finden wie der Berchaner Lardo (ein besonders gereifter, fetter Speck) oder gefüllte Kalbsbrust, alles von Biobauern aus der Umgebung. Zudem haben sie in der Streuobstwiese neben dem eigentlichen Stammhaus ein hochmodernes Bio-Hotel errichtet. In dem aus duftendem Zirbelholz gebauten Haus können die Hotelgäste in 21 Zimmern (ab 65 Euro) ländliche Ruhe genießen, ohne auf modernen Komfort verzichten zu müssen.

Auch die Wärme- und Energieversorgung ist ökologisch geregelt: Auf dem Dach sorgt eine Photovoltaik-Anlage für Strom, die Heizwärme wird aus der Biogasanlage im nächsten Weiler bezogen. Die bewusst schlicht gehaltene Architektur öffnet sich gegen Westen: Viel Glas gibt den Blick frei auf alte Apfelbäume. Das Areal wurde umgestaltet und mit einem Bachlauf mit fließendem Grundwasser, einem Duftgarten am Wasser und Trockenmauern gestaltet. Die Planer sorgten mit 150 Wildstaudenarten, über 60 verschiedenen Sträuchern und Baumarten sowie etwa 75 unterschiedlichen Blumensorten für eine üppige Vegetation. Nachts erhellt eine speziell abgestimmte Beleuchtung Hotel und Pflanzen.

Das Konzept der regionalen Bio-Gastronomie geht bei den Hörgers auf: Während die bayerische Wirtschaft vielerorts in der Krise steckt und eine Dorfwirtschaft nach der anderen eingeht, scheint hier die Welt noch in Ordnung zu sein. FN



Bild: FN

Innovativ: Das Hotel der Hörgers im Apfelgarten.

Aus Liebe zur Natur

Biobauer kümmert sich auch um aussterbende Nutztierassen

Otterfing – Fragt man Georg Schlickerrieder nach seinen Richtlinien für die Landwirtschaft, so nennt er die Liebe zur Natur, vor allem zu seinen Tieren, und den Willen, einwandfreie, hochwertige Produkte herzustellen. Deshalb betreibt er mit seiner Frau Anja den Hof der Familie nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus. Das Ehepaar bewirtschaftet in der Gemeinde Otterfing im Landkreis Miesbach einen Vollerwerbsbetrieb von 70 Hektar.

Seit 1998 sind die Schlickerrieders Mitglied bei „Naturland – Verband ökologischer Landbau“ und stellen sich somit den strengen Prüfungen des Verbandes, der weltweit zu den bedeutendsten Organisationen für die Zertifizierung von Produkten aus ökologischem Landbau gehört. Zudem ist der Hof seit 2001 ein „Demonst-

rationsbetrieb – Ökologischer Landbau“.

Doch damit, dass Schlickerrieder auf Pestizide, Kunstdünger und Hormone verzichtet, ist es für ihn nicht getan. Auf seinem Hof haben auch bedrohte Haustierrassen eine Heimstatt

ihre Weide gehen können. „Auch unsere Schafe“, so der Biobauer, „werden, solange es das Wetter erlaubt, auf verschiedenen Weiden gehalten, ein Teil der Herde darf drei Monate im Jahr auf der Alm verbringen.“ Die Arbeit mit den seltenen Haustierrassen hat dem Betrieb die Bezeichnung „Arche-Hof“ eingetragen. Er wird von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen vergeben.

Zu einem Demonstrationsbetrieb kommen naturgemäß viele Besucher. Und alle suchen den Hofladen auf, den die Bäuerin betreibt. Vom geselchten Schweinen über Lamm- und Rindfleisch bis zu Wolle oder dem ungefärbten, braunen Naturloden reicht das Angebot. Das einzige, was davon nicht am Hof hergestellt wird, ist der Wein. Doch auch der ist, selbstverständlich, naturrein. FN



Die Schlickerrieders sind stolz auf ihre Murnau-Werdenfeller Rinder.