



Bio, fair und regional

Ökologischer Landbau in Brandenburg



Bio, fair und regional

Ökologischer Landbau in Brandenburg







Bio, fair und regional

Ökologischer Landbau in
Brandenburg

- 
- 6** Vorwort Minister Jörg Vogelsänger
- 8** Zurück zur Natur
- 10** Bebel und Landauer – Wiederanschluss an die Natur
- 14** Rohköstler in Brandenburg – Jenseits von Eden
- 19** Marienhöhe – Grün seit 1928
- 23** Hier wächst was
- 28** Gut Friedersdorf
- 31** Markt und Marken
- 33** Regional und fair
- 36** Ostmost dank Apfel und Konsorten
- 38** Global denken - Lokal handeln
- 40** Mehr Bio für Berlin und Brandenburg
- 44** Wenn Region auf Metzgerhandwerk trifft
- 48** Die EU tut was dazu: Grüne Gurken noch grüner
- 50** Im Einklang mit der Natur
- 53** EU-Bio-Logo ergänzt verpflichtend das deutsche Bio-Siegel
- 54** Nationales Siegel mit grüner Pflanzenzelle
- 56** Courage ist weiblich – Nachhaltig mit der Zitrone des Nordens
- 59** Die Papiere bitte! Kontrolle der Kontrolleure
- 62** Direkt am Kunden
- 68** Von der Markthalle 9 zum Großmarkt 9.0
- 70** Der Geschmack vom Rande des Spreewalds – Sielower Agrarbetrieb
- 72** Innovationspartnerschaften für mehr Bio
- 74** Sehen und wissen, wo was herkommt

- 
- 78** Röhren inklusive – Gut Hirschaue
80 Bio hat seinen Preis
82 Gentechnik: Auf Abstand bleiben
84 Am Anfang stand das Korn
86 Landgut Pretschen:
365 Tage Frische aus dem Spreewald
88 Aus- und Weiterbildung im grünen Bereich
92 Gärtnerei am Bauerngut – Heimen und
Frucht Libbenichen
96 KULAP – Öffentliches Geld für
öffentliche Leistungen
100 Umgestellt mit Wartezeiten
102 Erfolg durch Gemeinschaft
106 FÖL – Für mehr Bio in Stadt und Land
108 Hilfe beim Brandenburger Bio-Bauern
Mitmachen erwünscht
110 Groß und gläsern – Ökodorf Brodowin
114 Einladung auf den Biohof – Gut Schmerwitz
116 Bio erleben
118 Brandenburger Landpartie
120 Bio kulinarisch
121 Heiß auf Eis
122 Im Promillebereich –
Braumanufaktur Forsthaus Templin
124 Duft weist den Weg –
Bäckerei und Café Plätzchen Herzberg
126 Adressen
128 Impressum

Bereits zum dritten Mal legt das brandenburgische Agrar- und Umweltministerium eine Broschüre zum ökologischen Landbau vor. Das aktuelle Heft ist nochmals erweitert und erheblich verändert worden – ein Beweis für die Dynamik der Bio-Landwirtschaft in Brandenburg. Obwohl das neue Heft sowohl vom Seitenumfang als auch mit Blick auf die vorgestellten Betriebe mehr bietet, kann auch dies nur ein Ausschnitt sein: Brandenburgs Bio-Szene ist vielfältig und innovativ. Schon morgen wird es wieder neue Trends und neue Produktionszahlen geben. Letztere aber weisen immer in eine Richtung – nach oben. Der Bio-Lebensmittelmarkt wächst seit Jahren. In der Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg werden immer neue Bio-Läden eröffnet. Die großen Lebensmitteleinzelhandelsketten haben eigene Bio-Produktlinien in ihre Sortimente aufgenommen. So nach und nach gelingt es, die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Produkten stärker in der Region zu verankern und damit Arbeit und Einkommen über die landwirtschaftliche Erzeugung hinaus auf der Grundlage von Bio zu sichern.

Nach dem Fall der Mauer und der Wiedergründung des Landes ist Brandenburg schnell in die erste Reihe des ökologischen Landbaus in Deutschland aufgerückt.

Gründe dafür sind die Nähe zur Millionenstadt Berlin, die Umstrukturierung der ostdeutschen Landwirtschaft nach 1990, die neben vielen Risiken eben auch viele Chancen brachte, insbesondere auch für junge Unternehmen. Neben diesen regionalen Aspekten spielt ein Umdenken im Verbraucherverhalten eine große Rolle.

An dieser Stelle muss aber auch das Land Brandenburg erwähnt werden: Das brandenburgische Agrar- und Umweltministerium unterstützt speziell über eine eigene Föderrichtlinie die Entwicklung des ökologischen Landbaus. Landwirte erhalten aus öffentlichen Mitteln einen Zuschuss für die höheren Aufwendungen in diesem Bereich der landwirtschaftlichen Produktion. Angesichts der Tatsache, dass inzwischen jeder achte Agrarbetrieb im Land ökologisch wirtschaftet, ist dies auch eine beachtliche Leistung.

Als Land stehen wir dazu, dass unsere Bio-Betriebe für den höheren Aufwand und die

Ertragsverluste einen Ausgleich erhalten. In Brandenburg findet sich der Beweis, dass Bio groß sein kann. Mit der Neu-, Wieder- und Umgründung unserer Agrarbetriebe in den Neunzigerjahren entschieden sich nicht nur Familienbetriebe, sondern auch eine Reihe größerer Unternehmen für einen Einstieg in den ökologischen Landbau.

Landwirtschaft verortet sich am besten regional. Für alle Bereiche gilt, dass nur gesunde, qualitativ hochwertige und nachhaltig erzeugte Lebensmittel in den Handel kommen dürfen. Die europäische Agrarpolitik, in deren Rahmen wir uns ja bewegen, hat darauf längst reagiert und die Förderpolitik im Binnenmarkt immer mehr auf Umweltkriterien abgestellt. So bieten wir auch als Land Förderprogramme an, die ganz im Sinne des ökologischen Landbaus extensive – also natur-, umwelt- und ressourcenschonende – Produktionsverfahren in der Landwirtschaft unterstützen. Diese werden sowohl von Bio-Betrieben wie auch von konventionell wirtschaftenden Betrieben breit angenommen.

Wenn sich Landwirte dennoch entscheiden, mehr zu tun, dann ist dies ein Statement für



Bio, regional und fair – dies ist der Dreiklang, in dem heute ökologische Lebensmittelproduktion stattfindet und dies ist auch der Titel dieses Heftes, das Ihnen einen Einblick in Brandenburgs Bio-Branche geben soll.

A handwritten signature in blue ink that reads "Jörg Vogelsänger".

*Jörg Vogelsänger
Minister für Landwirtschaft, Umwelt
und Ländliche Entwicklung
Potsdam, November 2018*



Friedrich II.

Zurück zur Natur

Nach dem Dreißigjährigen Krieg stieg die Zahl der in Brandenburg zu versorgenden Menschen und Tiere wieder an. Nicht nur die stabile Geburtenrate und die höhere Lebenserwartung der Märker war dafür verantwortlich, sondern auch die gezielte Anwerbung von Kolonisten, die Besiedlung des Landes, die die Hohenzollern besonders aktiv betrieben. Städte wuchsen. Hunderte Siedlungen entstanden neu. Die da-

mit verbundene Herausforderung, den Bedarf an Lebensmitteln und Agrarrohstoffen sicherzustellen, führte zu einer Intensivierung der Landbewirtschaftung, verbunden mit einer Ertragsmaximierung, gravierenden Eingriffen in die Landschaft und sogar mit dem Ziel der Ausrottung von Tierarten.

Drei Jahre vor seiner Thronbesteigung schrieb Friedrich II.: „Ländereien urbar zu machen, beschäftigt mich mehr als Menschenmordungen.“ Seine Bemühungen um die agrarische Produktion gehören zu seinem bis heute viel bewundertem „Friedenswerk“.



Meierei auf der Pfaueninsel

Stichworte aus Friedrichs Regierungszeit sind die Melioration der brandenburgischen Niedermoorgebiete, die Ausweitung des Kartoffelanbaus, die Seidenraupenzucht oder die Kultivierung von Wein, Obst und Gemüse. Gerade im Zeitalter des Absolutismus wurden Veränderungsprozesse konsequent durchgeführt. „Hier habe ich im Frieden eine Provinz erobert, die mir keinen Soldaten gekostet hat“, soll er mit Blick auf das Oderbruch gesagt haben. Verloren ging allerdings eine artenreiche Flusslandschaft, in der seit Jahrhun-



dernten Fischer im Einklang mit der Natur gewirtschaftet hatten. Und doch gab es auch schon im 18. Jahrhundert erste Anfänge einer Diskussion, in der neben den ökonomischen Zwängen ökologische Argumente ins Feld geführt wurden. Vor allem die mit Jean-Jaques Rousseaus Werken verbundene Aufforderung „Zurück zur Natur!“ begeisterte die gebildeten Schichten. In seiner romantischen Verklärung eines in schöner Natur gelebten Landlebens schuf sich Europas Hochadel Ende des 18. Jahrhunderts Schmuckbauernhöfe. So ließ sich auch Friedrich Wilhelm II. auf der Pfaueninsel 1794/95 mit dem Schloss eine Meierei bauen, um hier mit seiner Geliebten, der Gräfin Lichtenau, in die Gastrollen als Bauer und Bäuerin zu schlüpfen. Letztendlich konnte das Nachspielen ländlicher Idylle die Leerstelle nicht schließen, die mit der Umgestal-



tung der seit Generationen überlieferten Landschaft einherging, analysierte David Blackbourn in „Die Eroberung der Natur – Eine Geschichte der deutschen Landschaft“ (2006, deutsch 2007): „Schließlich standen die verschwindenden Sumpfbgebiete für eine Natur, auf die menschliche Gefühle wie auf einem Schirm projiziert wurden. Diese Episoden wurden als eine Eroberung wahrgenommen, als Bändigung eines gefährlichen Feindes, doch gleichzeitig wurden sie auch erstmals als Aufgabe einer harmonischen natürlichen Welt, als ein Verlust, empfunden.“

Oderbruch bei Hochwasser



August Bebel

Bebel und Landauer – Wiederanschluss an die Natur

Grau und ziegelsteinrot sind die Farben der Berliner Gründerzeit. Wie erst wieder zum Ende des 20. Jahrhunderts fraß sich die Stadt damals ins märkische Umland. In den dicht bebauten Wohn-Industrie-Gebieten rund um das alte Zentrum wurde das Geld verdient, das zum Treibstoff für die Metropole Berlin wurde. Gut leben konnte man in den überfüllten

und schlecht ausgestatteten Mietskasernen nicht. Heinrich Zille hat dieses „Milljöh“ aus bröckelnden Hausfassaden, Außenklos, dunklen Hinterhöfen und verschmutzten Straßen in seinen Zeichnungen und Fotografien festgehalten. Um die Jahrhundertwende hatte Berlin, die Vororte nicht eingerechnet, bereits um die 1,9 Millionen Einwohner. 1903 gab es hier mehr Mietskasernen als in anderen Städten der Welt. Von etwa einer Million Wohnungen hatten etwa 400.000 nur ein und weitere 300.000 zwei Zimmer. Familien drängten sich auf engstem Raum, Schlafgäste inbegriffen.



„Man kann mit einer Wohnung einen Menschen genauso töten wie mit einer Axt“, brachte Zille die Situation auf den Punkt. Kein Wunder, wenn sich mancher aus dieser Hölle in ein Paradies wünschte. Nicht selten lag dieses Paradies schon nahe – im grünen Brandenburg, das vor der Eingemeindung vieler Ortschaften im Jahr 1920 zu Groß-Berlin weit bis ins heutige Stadtgebiet reichte.

Lebensreformerische Gruppen, inspiriert von religiösen, anthroposophischen, sozialistischen und reformpädagogischen Ideen, warben als Antwort auf das als unwirtlich empfunden



*Naturnahe Ernährung
war früher vor
allem Handarbeit.*

dene Dasein in der Stadt für ein Leben auf dem Land. Sich gesund zu ernähren und frei zu leben wurden Chiffren fortschrittlichen Denkens und Handelns. Künstler und Rohkötler gingen ein Bündnis ein. Sogar der Sozialistenführer August Bebel – es ist die Zeit des Sozialistengesetzes (1878 bis 1890) – setzte sich ausführlich mit Fragen der Ernährung auseinander: „Offenbar tritt in dem Maße, wie die Kultur sich hebt, an die Stelle der Fleischkost die Pflanzenkost. Die Vielseitigkeit der Pflanzenkultur ist ein Zeichen höheren Kulturgrades überhaupt.“ Allerdings war das kein Statement für den Vegetarismus und auch gar nicht das Anliegen des Autors, der in seiner Streitschrift „Die Frau und der Sozialismus“ 1879 klarstellte: „Eine naturgemäße Nährweise aller kann also auch erst die neue Gesellschaft ermöglichen.“ „Zum Leben gehört in erster Linie Essen und Trinken. Freunde der sogenannten ‚naturgemäßen Lebensweise‘ fragen öfter, warum sich die Sozialdemokratie dem Vegetarismus gegenüber gleichgültig verhalte. Nun, jeder lebt wie er mag. Der Vegetarismus, das heißt die Lehre, sich von Pflanzenkost zu nähren, fand



zunächst in solchen Kreisen Boden, die in der angenehmen Lage sind, zwischen vegetabilischer und animalischer Kost wählen zu können. Für die sehr große Mehrheit der Menschen existiert aber diese Wahl nicht, sie ist gezwungen, nach ihren Mitteln zu leben, deren Dürftigkeit sie fast ausschließlich auf vegetabilische Kost hinweist, oft auf die am wenigsten nahrhafte. (...) Für diese zahlreichen Menschen, die gezwungen als Vegetarier leben, wäre zeitweilig ein solides Beefsteak, eine gute Hammelkeule entschieden eine Verbesserung ihrer Nahrung.“

In den Altbauquartieren aus der Gründerzeit war der Obsthändler noch um die Ecke.



Leo Tolstoy, 1887

Unter dem Abschnitt Kommunistische Küche heißt es hier weiter: „Bei der Nahrung handelt es sich aber weit mehr um die Qualität als die Quantität, viel hilft nicht, wenn das Viele nicht gut ist. Die Qualität wird aber durch die Art und Weise der Zubereitung bedeutend verbessert. Nahrungszubereitung muß ebenso wissenschaftlich betrieben werden wie andere menschliche Tätigkeiten, soll sie möglichst vorteilhaft sein. Dazu gehören Wissen und Einrichtung.“

Gustav Landauer,
1900



Auch der Friedrichshagener Bruno Wille denkt in diese Richtung, wenn er 1894 in „Die leidende Stadt“ ein Tolstoi-Zitat einfügt: „Eine der ersten Bedingungen zum Glücke ist ein Leben, in welchem die Beziehungen des Menschen zu der Natur aufrecht erhalten bleiben, d.i. ein Leben unter freiem Himmel, bei Sonnenlicht und frischer Luft, Gemeinschaft mit der Erde, mit Pflanzen und Tieren.“

Das Thema war gesetzt. Deutsche Auswanderer trugen es Ende des 19. Jahrhunderts in die USA, wo sie religiös adventistische Kulturkritik mit „einfacher“, vegetarischer Ernährung verbanden und so die Grundlagen für die Naturkostbewegung schufen (Laura J. Miller: „Building Nature’s Market“, Chicago 2017). Der Dichter und Anarchist Gustav Landauer, der sich in den Jahren um 1900 meistens in Berlin aufhielt und sich den Friedrichshagenern zugehörig fühlte, wurde in seinen Schriften zu einem Stichwortgeber eines „radikalen Ökosozialismus“, wie Ulrich Linse 1986 in seinem Buch *Ökopax und Anarchie* schrieb. Landauer prangerte in seinem „Aufruf zum Sozialismus“ (1911) die Verwerfungen globalisierter Agrarmärkte an: „Wir sind viel zu weit von Gerechtigkeit und Verstand in der Herstellung und Verteilung der Produkte entfernt. Jeder, der heute verzehrt, ist auf die ganze Weltwirtschaft angewiesen, weil sich zwischen ihn und seine Bedürfnisse die Profitwirtschaft eingebürgert hat. Die Eier, die ich esse, kommen aus Galizien, die Butter aus Dänemark, das Fleisch aus Argentinien und ebenfalls aus Amerika das Korn zum Brot, die Wolle meines

Neuzeitliche Küchenführung

Anzugs aus Australien, die Baumwolle meines Hemdes aus Amerika, und so fort das Leder und die dazu nötigen Gerbstoffe zu meinen Stiefeln, das Holz zu Tischen und Schränken und Stühlen und so immer weiter.“ Grundlage der Schrift war ein Vortrag, den Landauer in Berlin am 26. Mai und 14. Juni 1908 hielt, dann „habe ich zum Schluß der zweiten Versammlung den Inhalt in ‚Zwölf Artikeln des Sozialistischen Bundes‘ zusammengefaßt, die in dieser ursprünglichen Fassung im Anhang zum Abdruck gelangen. Damit war der Sozialistische Bund gegründet, (...)“

Weiter heißt es: „Sozialismus ist Umkehr; Sozialismus ist Neubeginn; Sozialismus ist Wiederanschluß an die Natur, Wiedererfüllung mit Geist, Wiedergewinnung der Beziehung.“ Und dieser viel zitierten, hymnischen Passage merkt man auch an, dass es sich um einen ursprünglich als Rede konzipierten Text handelt, der im Nachgang zum anarchistischen Klassiker avancierte.

Städtische Aussteiger bevölkerten in den beiden Jahrzehnten vor dem Ersten Weltkrieg erstmals in nennenswerter Zahl das Berliner Umland, kauften beziehungsweise pachteten

Hofstellen oder Land. Sie propagierten eine naturnahe Lebensweise mit ökologischer Landwirtschaft, vegetarischer Ernährung, selbstverständlich ohne Alkohol und Tabak.

Schon damals wirkten viele der Lebensreformer auf die Märker wie seltsame Heilige: Sie arbeiteten in „Reformkleidung“ oder liefen sogar nackt herum. Die Männer ließen

sich Bärte wachsen, die Frauen verzichteten auf Kosmetik und überhaupt lebten die Geschlechter in Kommunen zusammen, bei denen sich die braven Bürger fragten: Wer mit wem? So war es beispielsweise bei den Naturalisten in Friedrichshagen, so war es in der Neuen Gemeinschaft Schlachtensee.



Publikationen der
Eden-Gemeinschaft



Rohköstler in Brandenburg – Jenseits von Eden

Vom Friedrichshagener Dichterkreis um die Freunde Wilhelm Bölsche und Bruno Wille und den in Erkner residierenden Dichter Gerhart Hauptmann führt der Weg zur Gründung der heute noch bestehenden Kolonie Eden in Oranienburg, welche zum Vorbild vieler landwirtschaftlich tätigen Genossenschaften wurde.

Am 28. Mai 1893 traf sich, wie genau überliefert ist, bei schönstem Wetter ein Kreis von 18 ernsten Herren mit Backenbärten nachmittags um halb drei im vegetarischen Restaurant Ceres in Berlin-Moabit, in der Paulstraße 1, um die „Vegetarische Obstbau-Kolonie Eden“ zu gründen. Der Initiator dieses Treffens war ein Berliner Fabrikantensohn namens Bruno Wilhelmi, Mitglied des 1892 gegründeten Deutschen Vegetarierbunds und Autor der Zeitschrift „Der Naturarzt“, Südamerikafahrer und Lebensreformer. Um 23 Uhr war die Gründung vollbracht. Wilhelmi wurde zum Vorsitzenden gewählt. Der biblische Name „Eden“ stand – natürlich – für ein Programm, für den Plan eines selbstbestimmten, naturnahen Lebens in einer

Gemeinschaft von Gleichgesinnten. Das 1914 geschaffene Wappen zeigt drei stilisierte Bäume. Sie stehen für Boden-, Wirtschafts- und Lebensreform. Am 12. Juni 1893 erfolgte die gerichtliche Eintragung der Genossenschaft. Am 12. Juli wurde für 3.000 Reichsmark der Kauf einer 37 Hektar großen, sandigen Schafweide westlich von Oranienburg abgeschlossen. Das von Wiese und Buschwerk bewachsene Gelände musste in schwerer körperlicher Arbeit erschlossen und vermessen werden. Damen in bodenlangen Röcken und Herren mit Strohhüten machten sich auf der öden Weide an die Arbeit. Aus Berlin wurde Straßenkehricht, mit anderen Worten Pferdemit, mit Kähnen über den Oranienburger Kanal herbeigeschafft und auf dem Rücken in Traggestellen über den losen Gartenboden geschleppt und verteilt, um das karge Land urbar zu machen. Nicht jeder der Kolonisten hielt das lange durch.

Anschließend erfolgte die Aufteilung in Parzellen zu je 2.800 Quadratmetern. In der ersten Ausbaustufe vor dem Ersten Weltkrieg ergab das 80 Gärten. Das jeweilige Grundstück, die Heimstätte, wurde den Siedlungsgenossen in

Eden-Produkte
vor dem Ersten
Weltkrieg



Kolonisten auf dem Grundstück
der Kolonie Eden in Oranienburg 1894



Grundstück der Kolonie Eden * Oranienburg

Eden 1894



Oranienburger Bau- und Kredit-Gesellschaft
mit beiderseitiger Haftung
Siedlungsbank der Hölzner-Siedlung Eden
und mit 10 bewilligten Siedlungen auf öffentlichen, verstaatlichten
Grundstücken (Bauzwecken).

Für alle Lebens-Reformer die gegebene Stelle zur gemeinsinnigen Anlage
Ihrer Geldmittel in 4%igen Schuldverschreibungen
(Bausparen) u. kladbaren Sparanlagen zu 3 1/2 %
Bedingungen umjost vom Vorstand. :: ::



Goethe trifft auf Reformbewegung: Der 8. Internationale Vegetarierkongress in Eden im Jahr 1932 zitierte nicht nur aus dem Faust, sondern stand auch unter der Losung: „Licht und Liebe! Liebe! Licht / Und die Not der Zeit zerbricht.“

Erbpacht, dem vererbaren Nutzungsrecht, übergeben. Die ersten Siedler bauten gemeinsam einfache Gartenhäuser mit Wohnküche, Stube, zwei Schlafkammern, Trockenboden, Waschküche und Vorratskeller. Bald konnten zur Selbstversorgung die ersten Obstbäume, Beerensträucher und Pflanzen in den Boden gebracht werden. Jede Heimstätte wirtschaftete zunächst einmal für sich.

Die Tierhaltung und der Verkauf von Fleisch waren innerhalb von Eden zunächst verboten. Um weitere Siedler nach Eden zu locken, wurde 1901 in der Satzung der Zusatz „vegetarisch“ gestrichen. Dadurch konnten sich auch Nichtvegetarier in Eden ansiedeln und der Name wurde in „Gemeinnützige Obstbausiedlung“ geändert.

Mit der Übernahme der Geschäftsführung

durch Otto Jackisch wurden 1903 in Eden die Grundlagen geschaffen, um die Wirtschaftlichkeit und damit das Überleben der Kolonie zu sichern. Die Obstverwertung ging wieder in die Hand der Genossenschaft über. Die

auch mit Hilfe von Eden gegründeten Reformhäuser förderten den Absatz der Produkte.

1908 wurde hier die erste rein pflanzliche Margarine erfunden, die als „Eden-Reformbutter“ bald auf jedem deutschen vegetarischen Frühstückstisch stand.

1930 gab es 230 Siedlungshäuser und rund 850 Bewohner. Die Produkte wurden an Reformhäuser und Naturheilanstalten verkauft. Der Markenname „Eden“ war inzwischen deutschlandweit bekannt. 1933 wurde das schon länger völkisch orientierte Eden von den Nationalsozialisten gleichgeschaltet, bestand aber weiterhin. Durch Bombenangriffe und Kampfhandlungen wurden zum Ende des Zweiten Weltkriegs auch im Edener Siedlungsgebiet große Schäden angerichtet.

Zu DDR-Zeiten blieb Eden zwar rechtlich wei-



Edener Fruchtsäfte zu DDR-Zeiten

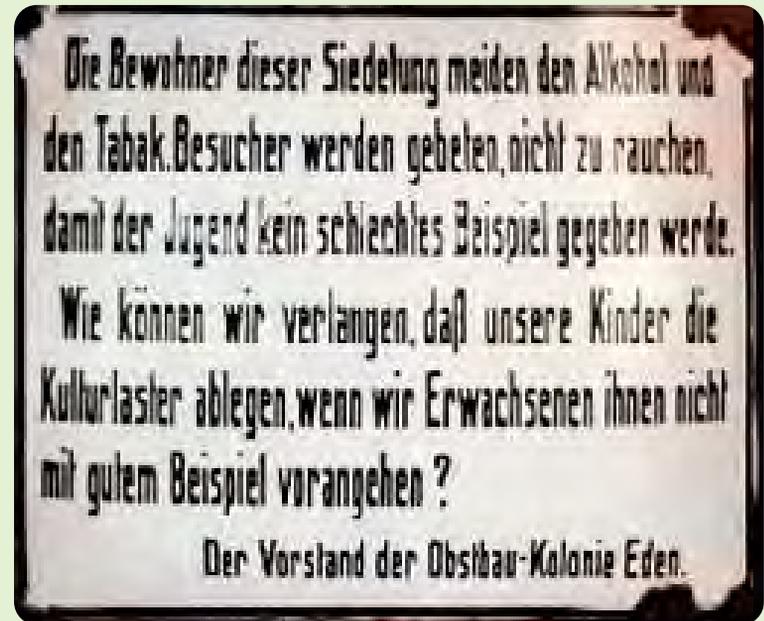
ter eine Genossenschaft, wurde aber faktisch als Teil des staatlich gelenkten Versorgungssystems behandelt. Immerhin: Die Marke „Eden“ konnte so überleben. 1972 wurde der Obstverwertungsbetrieb in Eden als Volkseigener Betrieb verstaatlicht. Dadurch wurde der Genossenschaft die wirtschaftliche Grundlage entzogen. Nach 1990 brach auch in Eden die neue-alte Zeit an, allerdings unter teilweise schwierigen Vorzeichen. Der verstaatlichte Obstverwertungsbetrieb wurde zurückgegeben – und geschlossen. Er arbeitete nicht rentabel.

Seit 1950 hatte es ein Joint Venture mit ehemaligen Eden-Genossen gegeben, die in den

Westen gegangen waren und im hessischen Städtchen Bad Soden am Taunus einen Bio-großhandel betrieben. Eden brachte sein Warenzeichen und die alten Kundenlisten ein, die Hessen gaben das Kapital. Vom stattlichen Erfolg – in den Achtzigerjahren 200 Millionen Mark Jahresumsatz – profitierten die Bewohner der Kolonie allerdings kaum. Nach der Wende betrug ihr Anteil am Unternehmen

Ansicht von Eden

Bis in die Fünfzigerjahre hing diese Tafel im Oranienburger Ortsteil Eden.





Kuppelsaal im Kindergarten

Angeregt von den Bestrebungen zum gesunden, ökologischen Bauen, die in den Neunzigerjahren einen starken Aufschwung nahmen, entstand die Idee für einen Kindergarten. Gerhard Semper, zu der Zeit Vorsitzender der Genossenschaft, fand Kontakt zum führenden Lehmbau-Architekten Deutschlands, Professor Gernot Minke, der ein überzeugendes, kindgerechtes Projekt vorstellte. Der 2002 in Holz- und Lehmbauweise errichtete Kindergarten wird dem Anspruch gerecht, modernes Bauen mit Ökologie zu verbinden.

nur noch ein Drittel. Doch diesen Einfluss verloren sie bald: 1991 übernahm der Schweizer Chemiekonzern Sandoz die Eden-Waren GmbH.

Auch wenn die rund 500 Genossenschaftler gern an die frühen Ideale erinnern, so verbinden heute die wenigsten Eden mit Landwirtschaft und gesunder Ernährung. Mehr als die Hälfte der Bewohner sind im Rentenalter. Heute besitzt und verwaltet die Genossenschaft 120 Hektar Land. Auf dieser Grundlage wurden zirka 550 Erbbaurechte und Pachtverträge abgeschlossen. Außerdem hat die Genossenschaft 30 Erbbaurechte in Neuruppin-Gildenhall vergeben. Inzwischen kann man sich in Eden auch über ökologisches Bauen informieren. Die Kita war das erste Projekt, das in Holz- und Lehmbauweise errichtet wurde. Auch hat sich in Eden ein reges Kulturleben entwickelt. Hervorzuheben sind die Aufführungen der Musikwerkstatt.



1925 Jugendherberge, 1929 Kindergarten, 1950 Dienstleistungszentrum

Eden Gemeinnützige Obstbau-Siedlung eG

Struveweg 501
16515 Oranienburg
T 03301 – 52 32 6
F 03301 – 52 32 70
info@eden-eg.de
www.eden-eg.de

Marienhöhe – Grün seit 1928

In Brandenburg gab es zu DDR-Zeiten offiziell keinen ökologischen Landbau. Dennoch wirkten hier Menschen, die die Ideen der Lebensreformbewegung im kleinen Kreis hochhielten – beispielsweise der Schöpfer der Naturschutzzeule, Kurt Kretschmann auf seinem Grundstück in Bad Freienwalde.

Aus dem vom DDR-Staat vorgegebenen Rahmen fällt auch die Hofgemeinschaft Marienhöhe. Das Besondere ist, dass hier, seit 1928 nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft gewirtschaftet wird.

Neben dem natürlichen Landbau entwickelte sich in den Zwanzigerjahren die auf der Anthroposophie aufbauende biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Initialzündung war die Vortragsreihe „Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ des Österreicher und Begründers der Anthroposophie Rudolf Steiner im Jahr 1924 auf dem niederschlesischen Gut Koberwitz. Die Teilnehmer des Kurses entwickelten hier die noch heute gültige Idee eines landwirtschaftlichen Organismus: Die Betrachtung des landwirtschaftlichen Betriebs als Indivi-



Hof Marienhöhe in den Dreißigerjahren

duum, die obligatorische Haltung von Wiederkäuern, der Einsatz biologisch-dynamischer Präparate und die Beachtung kosmischer Rhythmen sind Kennzeichen dieser Wirtschaftsweise.

Zu einem der führenden Bio-Pioniere in Brandenburg wurde Erhard Bartsch (1895-1960). Der ehemalige Reichskanzler Georg Michaelis, der eben an dieser Art der Landbewirtschaftung sehr interessiert war, bot Bartsch seinen 100 Hektar großen Hof Marienhöhe bei Bad Saarow zum Kauf an, der weitgehend aus extremem Sandboden bestand. Zum 1. Januar 1928 erwarb Bartsch dank einer Spende von 30.000 Reichsmark die „sandige Oase“.

Marienhöhe wurde der deutschlandweit erste biologisch-dynamische Betrieb. Bis dahin hatten auf dem ärmlichen Vorwerk des Ritterguts Saarow-Pieskow die extrem ungünstigen Boden- und Wasserverhältnisse die landwirtschaftliche Nutzung immer wieder nach kurzer Zeit zum Erliegen gebracht. Dank der Begeis-



In Marienhöhe wird Butter noch handwerklich zubereitet.

terungskraft Bartschs und seiner landschaftsgestalterischen und ackerbaulichen Fähigkeiten gelang hier aber in den folgenden Jahren der Aufbau eines Versuchsguts mit großer Ausstrahlung in Fachkreisen.

Bartsch, der eine zentrale Rolle bei der Gründung des Versuchsringes der „Anthroposophischen Gesellschaft“ spielte, bekam die Verantwortung für die monatlichen Mitteilungen des Versuchsringes und führte dessen Geschäftsstelle in Bad Saarow, wo Wintertagungen stattfanden und wo sich auf seine Initiative ab 1933 das Zentrum des „Reichsverbands für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise“ befand. Die Vermarktung der Erzeugnisse von Marienhöhe und anderen Höfen erfolgte seit den Dreißigerjahren über das Markenzeichen Demeter.

Nach der Machtergreifung der Nationalsozialisten versuchten Bartsch und seine Mitstreiter, ihr Landwirtschaftskonzept in höheren Regierungsrängen beziehungsweise NSDAP-Kreisen salonfähig zu machen. Der Reichsverband für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wurde dennoch 1941 aufgelöst und Bartsch kam, unter anderem wegen angeblicher Sa-

botage der „Reichserzeugungsschlacht“, in Gestapo-Haft am Berliner Alexanderplatz. Nach seiner Entlassung am 30. November 1941 durfte er in einer Art Hausarrest weiterhin auf Marienhöhe arbeiten.

Nach schweren Zerstörungen am Ende des Zweiten Weltkriegs, die mit dem Abzug der männlichen Arbeitskräfte, dem Verlust des Viehbestands und von zwei Dritteln der Wirtschaftsgebäude einhergingen, war der Wiederaufbau denkbar schwer. Immerhin: Auf Marienhöhe, nach dem Krieg von der sowjetischen Militäradministration in Deutschland zum Zonenlehrbetrieb befördert, sollten Versuche für eine biologisch-dynamische Landwirtschaft in der UdSSR durchgeführt werden. Das Vorhaben scheiterte angeblich an der Weigerung von Erhard Bartsch, in die 1946 gegründete SED einzutreten. Bartsch erwarb die österreichische Staatsbürgerschaft und übersiedelte 1950 auf den Wirzerhof Sankt Veit an der Glan in Kärnten. Dort startete er ein Projekt, Landwirtschaft und Heilpädagogik zu verbinden und behinderte Jugendliche für die Landwirtschaft auszubilden. Die verbleibenden Mitarbeiter führten die Bewirtschaftung in seinem Sinne



fort. Als österreichischer Besitz wurde die Marienhöhe nicht im Rahmen der Bodenreform enteignet. Bartsch's Ehefrau Hemma blieb auf der Marienhöhe und hatte mit dem Landwirt Heinz-Hellmuth Hoppe großen Anteil am Überleben des Hofes in den frühen Jahren der DDR.

1952 hatte 4. Parteitag der Demokratischen Bauernpartei beschlossen, dass die bäuerliche Landbevölkerung einen aktiven Beitrag zum Aufbau des Sozialismus zu leisten habe. Das bis 1967 geforderte Abgabeböller, eine nach Betriebsgröße berechnete Zwangsabgabe, die bei Nichterfüllung zur Zwangskollektivierung führte, hätte ohne Hilfe von Freunden und der Familie Bartsch in Österreich wohl das Aus für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise auf Marienhöhe bedeutet. Zudem wurden Schnittblumen angebaut, die in der DDR Mangelware waren. Viele der Wirtschaftsgebäude sind heute saniert beziehungsweise neu errichtet. 1991 schenkten Bartschs Erben das Grundstück dem eigens dazu gegründeten Verein Marienhöhe, Gemeinnütziger Verein für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, Kulturarbeit und Sozialtherapie auf dem Lande e.V.,

der die Flächen an die Hofgemeinschaft Marienhöhe verpachtet. Das soll Bartschs Vermächtnis sichern, der zeitlebens der Überzeugung war, dass Land kein Privateigentum sein darf. Andererseits stellte diese Übertragung sicher, dass der Hof jeweils dessen Bewohnern zur Verfügung steht, die ihn weiter nach biologisch-dynamischen Grundsätzen nach Demeter bewirtschaften. In den folgenden Jahren konnte die Hofbetreiber weiteren Wald und Acker erwerben, um eine Abrundung der Flächen zu erreichen. Heute bewirtschaftet die Hofgemeinschaft Marienhöhe rund 100 Hektar mit Getreide und Viehzucht. Sie betreibt außerdem eine Bäckerei sowie eine Meierei für Milch- und Käseprodukte. Der Hofladen in Marienhöhe ist an drei Tagen in der Woche geöffnet und





Die Rinderherde mit Deckbullen und Jungvieh – allesamt Rotes Höhenvieh – steht nach langjähriger Zuchtarbeit im Betrieb als Milchtyp. Die männlichen Tiere zeigen einen guten Fleischansatz. An ihre einstige Eignung als Zugtier erinnern ihre gute Marschfähigkeit und ihr waches Temperament. Während der Vegetationsperiode haben die Kühe täglichen Weidegang. Für die Winterfütterung werden zusätzlich Futtermöhren angebaut und es wird bewusst auf Silage verzichtet. Bei der Arbeit mit den Rindern sind Altdeutsche Hütehunde als „beweglicher Zaun“ eine Hilfe.

ideal, um sich mit regionalem Obst, Gemüse, Käse, Brot, Wurst sowie frischem oder tiefgefrorenem Fleisch aus eigener Produktion einzudecken. Zu erwähnen ist außerdem die beachtliche Auswahl an Naturkosmetik sowie eine kleine Leihbibliothek mit pädagogischen Ratgebern. „Wir, die Hofgemeinschaft, benutzen ungerne Schlagworte wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Biodiversität usw.“, heißt es auf der Homepage des Vereins: „Alles das wird hier seit vielen Jahrzehnten aus Überzeugung praktiziert. Und doch ist es nur sichtbares Ergebnis unseres unsichtbaren täglichen Ringens um eine zukunftssträchtige Pflege der Schöpfung. Diese Herangehensweise erfordert immer wieder Entscheidungen, die aus wirtschaftlichen Erwägungen allein nicht sinnvoll sind.“ Auf und von dem Hof lebt heute eine Gruppe Menschen aller Altersstufen. Lehrlinge, Praktikanten und Teilnehmer des Freiwilligen Ökolo-

gischen Jahres bereichern die Gemeinschaft. Über Termine für Hofführungen informiert die Internetseite des Betriebs.

Hof Marienhöhe

Marienhöhe 3

15526 Bad Saarow

T 033631 – 26 05

hofladen@hofmarienhoehe.de

www.hofmarienhoehe.de

Öffnungszeiten Hofladen:

Dienstag 15 – 18 Uhr

Freitag 10 – 18 Uhr

Sonnabend 9 – 12 Uhr

an Feiertagen geschlossen

Hofführungen informiert

die Internetseite des Betriebes



Hier wächst was

Bis weit ins 20. Jahrhundert galt die von Technik und Chemie flankierte Intensivierung der Landbewirtschaftung als erfolgreiche Maßnahme zur Produktionserweiterung in der Landwirtschaft. Die DDR machte da nicht nur keine Ausnahme, sondern reizte die technischen Möglichkeiten immer weiter aus, weil die „Bruderstaaten“ des RGW oft nicht liefern konnten, so dass auch in Brandenburg immer mehr Grenzertragsstandorte in die Nutzung kamen. Aus der Intensivierung resultierten verstärkt Probleme wie Bodenverdichtung und -müdigkeit, Überdüngung, Zunahme von Pflanzenkrankheiten und Schädlingen oder Nitrat- und Pestizidbelastung von Grundwasser und Lebensmitteln. Zwar gab es auch schon vor dem Mauerfall Wissenschaftler und Bauern, die mahndend den Finger auf diese Wunden legten, aber erst nach 1990 hatte dies praktische Folgen.

In den Fünfziger- und Sechzigerjahren hatten Bio-Pioniere in Westeuropa das Konzept des organisch-biologischen Landbaus weiterentwickelt. Grundlagen wurden durch die Schwei-

zer Maria und Hans Müller erarbeitet und mit den wissenschaftlichen Erkenntnissen des deutschen Arztes und Mikrobiologen Hans Peter Rusch (1906 bis 1977) ergänzt. Im Mittelpunkt stand weiter der Gedanke, einen möglichst geschlossenen Betriebskreislauf der organischen Substanz zu schaffen sowie die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und zu steigern. Der organisch-biologische Landbau fand in der alten Bundesrepublik immer mehr Anhänger. Landwirte stellten ihre Betriebe um. Der ökologische Landbau entwickelte sich mit dem kulturellem Umbruch nach 1968 als Initiative von Landwirten und Verarbeitern, die einen hohen Anspruch an den Umgang mit Boden, Pflanzen und Tieren hatten sowie den Wünschen der Verbraucher gerecht werden wollten. In der Folge entstanden Anbauverbände, die auf privatrechtlicher Grundlage eigene Kriterien für Bio-Produkte aufstellten. Die Wiedergründung des Landes Brandenburg 1990 war auch hier ein entscheidendes Aufbruchssignal für die Bio-Branche. Als Signal gegen die Fehlentwicklungen der konventionellen Landwirtschaft stellten im Zuge der

Illustration aus „Agrarwissenschaft im Dienste des Sozialismus“, herausgegeben von der Deutschen Akademie der Landwirtschaftswissenschaften der DDR, Berlin 1969: „Für uns als Agrarwissenschaftler gilt es, in erster Linie die Prognose der Entwicklung der Produktivkräfte und der Produktionsverhältnisse im Bereich der Landwirtschaft und Nahrungsgüterwirtschaft bis zum Jahre 2000 zu erarbeiten und Spitzenleistungen zu erreichen.“

Regionale Verteilung des ökologischen Landbaus in Brandenburg

Landkreis	Ökofläche im Landkreis (ha)	Anteil Ökofläche im Landkreis (%)
Barnim	8 634	17,8
Elbe-Elster	2 281	2,5
Havelland	6 688	7,7
Dahme-Spreewald	22 377	31,4
Oder-Spree	7 911	10,1
Märkisch-Oderland	6 680	5,3
Oberhavel	7 700	11,4
Ostprignitz-Ruppin	11 263	9,2
Oberspreewald-Lausitz	5 714	15,4
Potsdam-Mittelmark	8 603	8,4
Prignitz	7 848	5,5
Spree-Neiße	9 374	18,6
Teltow-Fläming	7 038	7,9
Uckermark	21 544	12,0
Brandenburg	1 991	38,7
Cottbus	2 424	53,9
Frankfurt (Oder)	65	1,0
Potsdam	1 319	25,3
Berlin	649	14,7

Quelle: ISSAM-Meldung 2017

Umstrukturierung der ostdeutschen Agrarbetriebe erste Betriebe auf eine ökologische Wirtschaftsweise um, wie dies Berufskollegen in den alten Bundesländern bereits vorge-macht hatten.

Brandenburg hat in den Neunzigerjahren ein bundesweit einzigartiges System nationaler Naturlandschaften etabliert. Elf Naturparks,

drei Biosphärenreservate und ein Nationalpark nehmen ein Drittel der Landesfläche ein. Hier wurde der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen verboten und auch sonst bietet sich eine extensive Landbewirtschaftung an, wie sie der ökologische Landbau ist. Über die Hälfte der Ökoflächen liegt heute in den 15 Großschutzgebieten des Landes. So gilt



Bio-Betriebe in Brandenburg

	Erzeuger (A)	Verarbeiter (B)	Importeure (C)	Futtermittel (E)	nur Handel (H)	Erzeuger/Verarbeiter (AB)	Verarbeiter/Importeur (BC)	Unternehmen gesamt	landwirtschaftliche Fläche in ha
2009	672	162	1	3	33	90	15	976	139.868
2010	667	167	1	3	34	114	15	1.001	142.710
2011	681	181	1	2	36	113	14	1.028	142.783
2012	679	201	1	4	39	107	12	1.043	143.836
2013	665	228	1	4	47	102	13	1.060	136.223
2014	638	257	1	4	56	128	13	1.097	134.763
2015	682	249	1	3	47	105	14	1.101	135.942
2016	699	272	1	3	35	127	16	1.153	145.812
2017	712	266	1	6	47	126	18	1.175	155.431

Die grünen Felder sind die Unternehmen mit landwirtschaftlicher Fläche. Quelle: Meldung an die BLE

der Spreewald deutschlandweit als die Region mit dem höchsten Bio-Anteil! Heute zählt Brandenburg im Bio-Bereich neben Bayern, Baden-Württemberg und Mecklenburg-Vorpommern zur bundesweiten Spitze.

Die Entscheidung, auf Bio umzustellen, fällt in Brandenburg nicht nur wegen der Absatzmöglichkeiten in Berlin vergleichsweise leicht. So erlauben die leichten bis mittleren Sandböden – 70 Prozent der Anbauflächen haben

Extensive Form der Landwirtschaft: Schafherde im Oderbruch

Ökologischer Landbau in Deutschland 2017

	Zahl der Betriebe 2016	Zahl der Betriebe 2017	Veränderung in %	Anteil in %	Fläche 2016 in ha	Fläche 2017 in ha	Veränderung in %	Anteil in %
Erzeugerbetriebe EU-Bio*	13.160	14.344	9,0	49,2	455.763	505.897	11,0	36,7
Erzeugerbetriebe Verbands-Bio	13.972	14.830	6,1	50,8	795.557	870.070	9,4	63,3
Erzeugerbetriebe Bio gesamt	27.132	29.174	7,5	100	1.251.320	1375.967	10,0	100
Anteil an der Landwirtschaft gesamt				10,9				8,2

Quelle: BÖLW (2018), Statistisches Bundesamt (2017) *geschätzt für 2017 nach BÖLW-Erhebungen

Ackerzahlen unter 35 – und die sehr geringen Niederschläge – die jährlichen Mengen liegen zwischen 500 bis 600 Millimeter – in Kombination mit häufig auftretenden vorsommerlichen Trockenperioden oftmals nur eine extensive Bewirtschaftung, da unter diesen Bedingungen ein kostenintensiver Düngemiteleinsatz nur bedingt zu höheren Erträgen führt. Das Ertragsniveau vieler Bio-Kulturen liegt im Vergleich zu konventioneller Landwirtschaft bei 50 bis 70 Prozent. Andererseits können für biologisch erzeugte Landwirtschaftsprodukte meist höhere Preise Erlöst werden.

Mit 155.431 Hektar ökologischer Anbaufläche waren zum Meldetermin der Öko-Kontrollflächen, am 15. April 2018, nach Auswertung des Brandenburger Agrar- und Umweltministeriums im Land der bisher höchste Wert erreicht worden. Das war ein dickes Plus von 9.600 Hektar für das Jahr 2017 im Vergleich

zum Jahr 2016. Damit erhöht sich der Anteil der Ökofläche in Brandenburg bezogen auf die gesamte Landwirtschaftsfläche von 10,7 auf 11,4 Prozent.

Nicht alle Flächen, die von Öko-Bauern im Kontrollverfahren angemeldet sind, werden auch für eine Flächenförderung beantragt. So liegt die aktuelle Förderfläche im Programm Ökologischer Landbau bei 128.000 Hektar. Die verbleibenden Flächen im Öko-Kontrollverfahren werden in der Regel über andere Maßnahmen im Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) wie die Grünlandextensivierung gefördert. Gestiegen ist auch die Anzahl der Erzeuger im Bereich Urproduktion und Verarbeitung von 826 auf 838. Zum Vergleich: 2017 haben nach Angaben des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), dem 2002 gegründeten Spitzenverband der Lebensmittelverarbeiter im Bio-Bereich, im Durchschnitt fünf Bauern pro



Tag ihre Produktion von konventionell auf bio umgewidmet, damit lag die Gesamtzahl Anfang 2018 bei knapp 29.200 Betrieben.

Die Anbaufläche hat sich dabei um etwa 500 Fußballfelder vergrößert – und zwar täglich. Mit zusammen knapp 1,4 Millionen Hektar wurden Anfang 2018 8,2 Prozent der Landwirtschaftsfläche in Deutschland ökologisch bewirtschaftet. Mittelfristig erscheint das Ziel, den Anteil der Bioflächen in Deutschland auf 20 Prozent zu erhöhen, immer realistischer. Brandenburgs Bio-Landwirtschaft ist nicht nur relativ jung, sie wird von vielen jungen Leuten geprägt, die sich mit Idealismus und Engagement hier eine berufliche Zukunft aufbauen. Mehr als 60 Prozent der Brandenburger Öko-Fläche ist Ackerland. Auf der Hälfte wächst Getreide. Ein Drittel ist vor allem Futterpflanzen vorbehalten. Auf mehr als 9 Prozent des Ackerlands reifen Hülsenfrüchte wie Erbsen und Lupinen, die zusätzlich auch bodenverbessernd wirken.

Drei Viertel der Öko-Betriebe verfügen über Vieh. 2016 standen in diesen Betrieben 57.600 Rinder, 8.400 Schweine, 13.400 Schafe und 465.000 Legehennen. Damit werden 11 Prozent

der Rinder, 1 Prozent der Schweine, 17 Prozent der Schafe und 5 Prozent der Hühner in Brandenburg in Betrieben mit ökologischem Landbau gehalten. Charakteristisch für den brandenburgischen Öko-Landbau ist die vielfältige Betriebsstruktur im Hinblick auf Rechtsformen und Betriebsgrößen. Während konventionell arbeitenden Betrieben im Durchschnitt 248 Hektar zur Verfügung standen, waren es bei den Ökobetrieben 210 Hektar. Neben kleineren Familienbetrieben bewirtschaften große Betriebe mehr als 1.000 Hektar nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus. Für viele Protagonisten einer als bäuerlich apostrophierten, ökologischen Landwirtschaft sorgte dies vor allem in den Neunzigerjahren für eine Art Aha-Effekt. Bio geht also auch groß! Der Westen konnte hier vom Osten lernen, wie 2004 bei der Übergabe des Förderpreises Ökologischer Landbau für vorbildliche Vermarktungsstrategien und innovatives Betriebsmanagement an das Ökodorf Brodowin durch Bundeslandwirtschaftsministerin Renate Künast von der Jury deutlich herausgestellt wurde.





*Landwirt aus Leidenschaft:
Hans-Georg
von der Marwitz*

Gut Friedersdorf – Hans-Georg von der Marwitz

Tröstlos wirkte Friedersdorf auf Hans-Georg von der Marwitz, als er den Ort am Rand des Oderbruchs 1990 zum ersten Mal besuchte. Seit dem Ende des 17. Jahrhunderts bis 1945 hatten die Geschicke des Dorfes

in den Händen seiner Familie gelegen. Ihr gehörte hier das meiste Land. Sie bewirtschaftete das Gut und das Vorwerk im Oderbruch. Ihr Schloss neben der Kirche bildete den Mittelpunkt des Dorfes, das im 12. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wurde. Die von der Marwitzsche Gutswirtschaft stand für einen modernen Landwirtschaftsbetrieb – technisch immer auf der Höhe der Zeit. Hier kamen die ersten Dampfpflüge im Oderbruch zum Einsatz.

Im Zuge der Bodenreform in der sowjetischen Besatzungszone 1945/1946 enteignet, flüchtete die Familie wie viele andere Gutsbesitzer und Großbauern gen Westen. Das Land ging in der 1953 gegründeten LPG Thomas Müntzer in Worin auf, der ersten Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG) in der DDR. Die von der Marwitz ließen sich nach ihrer Vertreibung im Allgäu nieder. Dort führte Hans-Georg, von der Marwitz, der Enkel des letzten Friedensdorfer Gutsbesitzers, den landwirtschaftlichen Familienbetrieb, als sich nach dem Mauerfall die Möglichkeit eröffnete, den alten Gutshof und Land in ausreichender Größe zu kaufen und zu pachten. Der staat-



lich geprüfte Landwirt mit Erfahrungen aus seiner Tätigkeit in Betrieben in Deutschland, Schottland und England wollte sich die Chance, an alte Familientraditionen anzuknüpfen und wieder einen Betrieb in der Heimat seiner Vorfahren einzurichten, nicht entgehen lassen. Vor allem aber trieb ihn die Aussicht an, in Friedersdorf etwas Neues gestalten zu können. 1991 gab er den Betrieb im Oberallgäu ab, die Familie verlegte ihren Lebensmittelpunkt ans Oderbruch. Seine Pläne für das Gut Friedersdorf hatte Hans-Georg von der Marwitz zuvor auf einer eigens einberufenen Dorfversammlung dargelegt. Die Versicherung, er erhebe keinen Anspruch auf das Land der ehemaligen Neubauern und Siedler, sondern wolle alten Familienbesitz erwerben, beruhigte die Gemüter im Dorf. „Landwirtschaft ist die wichtigste Wirtschaftsform im ländlichen Raum und je vielschichtiger sie in ihren Eigentums- und Betriebsformen gefächert ist, umso mehr lässt sich durch sie gestalten.“ Für Hans-Georg von der Marwitz ist die Eigentumsfrage von zentraler Bedeutung. Die Entwicklung ländlicher Räume, eine

ländliche Dynamik mit Bürgersinn und Engagement für lebenswerte Dörfer sei an Eigentum sowie an betriebliche Konkurrenz und Kooperation gebunden, ist er überzeugt. Nur dadurch gäbe es letztlich viele Landwirte, die ideell und wirtschaftlich in der Region verwurzelt sind. „Der Motor des Menschen ist das Eigentum, die Eigentumsbindung! Wo viele etwas haben, ist Entwicklung.“

Den Wiederaufbau eines landwirtschaftlichen Betriebs, verbunden mit der Wiederbelebung dörflichen Lebens in Friedersdorf, begriff er von Anfang an als „eine Lebensaufgabe“. Vor 27 Jahren begann Hans-Georg von der Marwitz mit der Bewirtschaftung von 780 Hektar Land. 130 Hektar davon standen in seinem Eigentum, 650 Hektar waren gepachtet. Heute sind die Eigentumsverhältnisse umgekehrt. Über die Jahre sei es gelungen, weiteres Land anzukaufen, sagt der 1961 in Heidelberg geborene Unternehmer. Nun nennt er 750 der insgesamt 1000 Hektar sein Eigen. „Unsere nächste Generation hat noch Schulden abzutragen“, weiß der Vater von vier erwachsenen Kindern. Einer der beiden Söhne

Erntearbeiten im Gut Friedersdorf



„Wir wollen das, was wir ökologisch produzieren, auch verwerten“, erklärt Hans-Georg von der Marwitz.

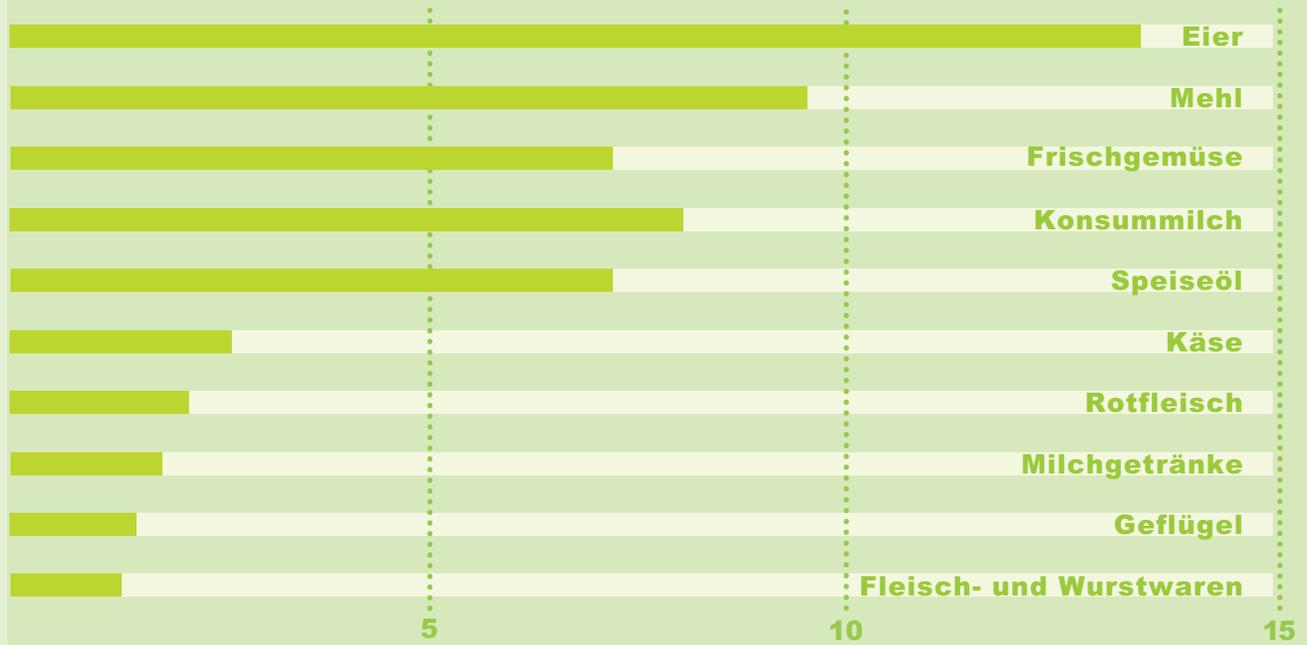
tritt an, die landwirtschaftliche Berufstradition der Familie fortzuführen.

Seit 2016 ist der gesamte Ackerbaubetrieb nach den Bioland-Richtlinien zertifiziert. Auf den von der Marwitzschen Feldern werden zwölf verschiedene Fruchtarten, darunter alle Getreidearten, Mais, Sojabohnen und Lupinen, angebaut. Das Gros der Maisernte wird durch einen dritten Betrieb zur Stromproduktion genutzt. Eine Trockenfermentieranlage produziert kontinuierlich Biogas, das über Verbrennungsmotoren verstromt wird.

Wie sich wirtschaftliches und gesellschaftliches Engagement gegenseitig durchdringen, zeigt eine Unternehmung des Hans-Georg von der Marwitz mit weiteren 30 Friedersdorfern. Er ist geschäftsführender Gesellschafter der Dorfgut Friedersdorf GmbH und Co KG, die den Kunstspeicher Friedersdorf samt Regionalladen und Restaurant betreibt – ein lokales Wirtschaftsunternehmen, das dem Dorf verpflichtet ist, indem es Arbeitsplätze bietet, das Dorf belebt und Kultur finanziert. Die Dorfgut Friedersdorf GmbH und Co KG hat 15 Mitarbeiter, mehr als doppelt so viele wie der von der Marwitzsche Landwirtschaftsbetrieb.

Marktentwicklung einzelner Bio-Produkte

Anteil an Gesamtverkaufsmenge 2017, in Prozent



Markt und Marken

Biobiolebensmittel sind heute ein florierendes Geschäft. Die Umsätze steigen, 2017 wurde die symbolisch wichtige Zehn-Milliarden-Euro-Grenze übersprungen. Das zeigt der aktuelle Marktbericht *Die Bio-Branche 2018* vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). 98 Prozent der deutschen Haushalte kaufen mindestens einmal pro Jahr ein Bio-produkt, hat die Gesellschaft für Konsumforschung GfK ermittelt. 2017 lag das Wachstum bei rund sechs Prozent. Den größten Anteil

am Wachstum hatten daran Milch- und Molkeprodukte, dazu Fleisch und das Trockensortiment mit Getreide, Müsli oder Nahrungsergänzungsmitteln. Schon jedes zehnte Ei stammt mittlerweile von Biobetrieben (Marktanteil 10,5 Prozent). Mehl und Milch nähern sich der Zehn-Prozent-Marke. Frischgemüse und Speiseöl liegen bei jeweils knapp 7,5 Prozent, dicht gefolgt von Frischobst und Kartoffeln sowie Jogurt und Brot. Bei Geflügelfleisch und Schweinefleisch lag der Bio-Anteil unter 1 Prozent.



*Landesweit gibt es
in Brandenburg
rund 300 Hofläden.*

Inzwischen sind alle großen Lebensmitteleinzelhändler mit ihren vielen Filialen in den Bio-Markt eingestiegen und setzen mit ihren Eigensortimenten und Eigenmarken den Bio-Fachhandel unter Druck.

59 Prozent der Umsätze gehen über die Ladentische der Supermärkte und Discounter. Mit einem Umsatz von mittlerweile über einer Milliarde Euro ist Rewe inzwischen einer der großen Player im Bio-Bereich. Innerhalb der Bio-Branche selbst machen große Vermarkter wie LPG und Bio Company einen großen Teil des Umsatzes aus.

Sowohl das Lebensmittelhandwerk wie auch die Lebensmittelindustrie in Berlin-Brandenburg sind auf ein breites Angebot an Rohstoffen beziehungsweise Zutaten in Bio-Qualität angewiesen. Weil regionales Bio knapp geworden ist, setzen einige Händler auf Vertragsanbau beziehungsweise Vertragsproduktion, um sich Landwirte exklusiv zu sichern. Bio ist ein riesiger Exportmarkt. Der Markt für Bioprodukte in Europa wuchs in den vergangenen Jahren wiederholt zweistellig.

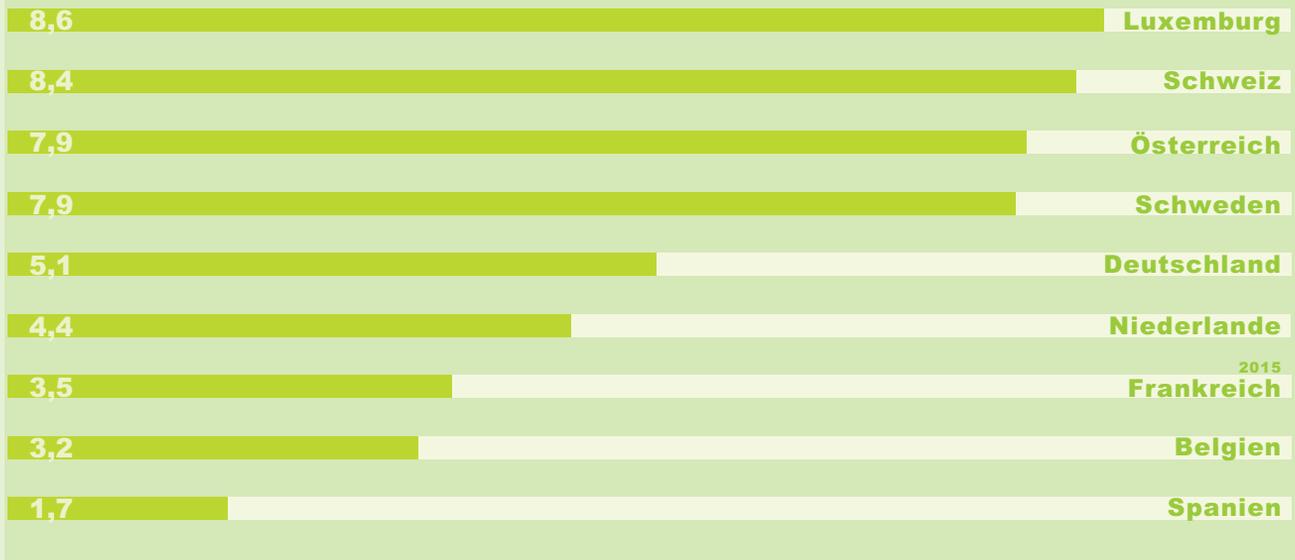
2016 lag das Plus bei rund elf Prozent. Der Umsatz summierte sich dabei auf immerhin 33,5 Milliarden Euro, wovon allein 30,7 Milliarden auf die EU-Staaten entfielen. Spitzenreiter beim Bio-Einkauf ist Dänemark mit einer Bio-Quote von 9,7 Prozent, gefolgt von Luxemburg mit 8,6 Prozent und Schweden mit 7,9 Prozent. Dazwischen platziert sich zudem die Schweiz als wichtigster Nicht-EU-Staat mit einer Quote von 8,4 Prozent.

Beim Pro-Kopf-Verbrauch liegen die Eidgenossen mit durchschnittlich 274 Euro europaweit vorn – was bei den hohen Lebensmittelpreisen in der Schweiz aber kaum überrascht. Deutschland liegt in dieser Rangliste mit 116 Euro auf Platz sieben hinter Dänemark, Schweden, Österreich, Luxemburg und Liechtenstein. Und viele andere Länder holen auf.

Die USA sind unverändert der größte Biomarkt der Welt. 38,8 Milliarden Euro gaben die US-Konsumenten 2016 für Bio-Lebensmittel aus. Das waren acht Prozent mehr als im Vorjahr. Obst und Gemüse haben dabei mit zusammen 40 Prozent den größten Anteil.

Bio-Umsatz in Europa

Anteil am gesamten Lebensmittelmarkt 2016, in Prozent



Regional und fair

Ein Ergebnis in allen neueren Umfragen zum Konsumverhalten lautet: Regionalität ist Trumpf, sowohl bei Bio-Produkten wie überhaupt bei Agrarprodukten.

Eine jahreszeitliche Ernährung ist für viele Menschen wieder ein Wert: Der Blick in alte Rezeptsammlungen zeigt, dass dies möglich ist, ohne auf Abwechslung und guten Geschmack verzichten zu müssen. So kann als Alternative zu Südfrüchten im Winter der Vitamin-C-Bedarf mit Sanddorn oder herzhaften Kohleintöpfen gedeckt werden.

Nicht nur das Klima, auch der Genuss kann

auf der Strecke bleiben, wenn Lebensmittel lange Wege hinter sich haben: Landwirte, die sich auf den Anbau von Obst und Gemüse für den Export spezialisiert haben, wählen die Sorten eher nach äußeren Qualitätskriterien wie Lagerfestigkeit aus, weniger nach Geschmack oder Vitamingehalt.

Studien ergaben, dass zu einem großen Teil junge Leute und Familien zur Kundschaft im Naturkostfachhandel zählen, die über ein geringes Haushaltsnettoeinkommen verfügen. Der Kauf von Bio-Produkten ist also weniger eine Frage des Geldes als vielmehr ein Statement für die Umwelt, für soziale und ethische

fair & regional.



BIO BERLIN-BRANDENBURG

Aspekte der Ernährung. Es spielen auch Fragen gesunder Ernährung und gesunder Lebensweise mit hinein. Sich mit seiner Kaufentscheidung im Laden zu engagieren, fällt vergleichsweise leicht: Lebensmittel muss schließlich jede und jeder kaufen. Nicht zuletzt wollen viele, wenn sie komplett oder wenigstens zum Teil auf Bio-Lebensmittel zugreifen, die eigene Heimat unterstützen. Wer regional kauft, so die Überlegung, sichert Arbeit und Einkommen in Brandenburgs Dörfern. Von regionalen Bio-Produkten profitieren aber auch die Direktvermarkter und der Naturkost Einzelhandel, die seit je auf eine möglichst regionale Herkunft ihrer Produkte großen Wert legen. Kurze Wege sind gut für die Umwelt und erleichtern die Produktkontrolle vom Bauern bis hin zum Verkauf.

Regionalität und Biodiversität sind zwei Seiten einer Medaille: Regionale Sorten und alte Haustierrassen sind vor allem in Bio-Betrieben zu finden. Arche-Höfe werben mit dem Slogan „Erhalt durch Aufessen“. Gleiches gilt für sonst nicht mehr marktgängige Ackerbaukulturen wie Emmer und Dinkel oder manche alte Obst- und Gemüsesorte. Ökologischer

Landbau leistet so ganz praktisch einen wichtigen Beitrag, um die Artenvielfalt – das Archiv der Nutzpflanzen und alter Nutztierassen, das Erbe von Generationen von Bauern – zu bewahren. Ein einheitliches Markenzeichen für die Erkennung Brandenburger Bio-Produkte hat sich trotz einiger Ansätze noch nicht durchgesetzt. Jedoch weisen viele Bio-Läden den jeweiligen Erzeuger aus oder können auf Nachfrage die Herkunft nennen. Im März 2007 wurde fair & regional gegründet. Die Initiative von ökologisch wirtschaftenden Betrieben aus Berlin, Brandenburg und angrenzenden Regionen hat sich das Ziel gesetzt, die sozialen und ökologischen Kriterien über die gesetzlichen Mindeststandards der EG-Öko-Verordnung weiter zu entwickeln. Das fair & regional-Logo soll es Verbrauchern leichter machen, die zusätzlich erbrachten Leistungen beim Einkauf zu erkennen und zu honorieren. Das Logo beruht auf folgende Kriterien:

- Es ist Bio: Das heißt nach den strengen Richtlinien der Öko-Anbauverbände Bioland, Naturland oder Demeter hergestellt, nicht nach dem niedrigeren EU-Bio-Standard.

*Kürbisblüte:
Bio steht für regional und saisonal
verfügbare Produkte.*

- Es ist regional: Die Hauptzutat stammt zu 100 Prozent aus der Region von fair & regional-Mitgliedsbetrieben, die hier erzeugen und verarbeiten.
- Es ist fair: Erzeuger, Verarbeiter und Handel kommen an Runden Tischen zusammen – ein Austausch auf Augenhöhe mit verlässlichen Beziehungen und fairen Erzeugerpreisen.
- Es ist ausschließlich im Naturkostfachhandel erhältlich: In Hofläden, Bio-Läden und Bio-Supermärkten, die nach den Kriterien des Bundesverbands Naturkost Naturwaren e.V. (BNN) zertifiziert sind.

Märkischer Wirtschaftsverbund e.V.

fair & regional – Bio Berlin-Brandenburg

Geschäftsführung: Dr. Sassa Franke

Marienstraße 19-20

10117 Berlin

T 030 – 28 48 24 46

F 030 – 28 48 24 48

M 01577 – 888 53 03

info@fair-regional.de

www.fair-regional.de





Äpfel sind zwar mit Abstand die meist angebaute Obstart in Brandenburg, dennoch haben Verarbeiter Probleme, an Früchte von Streuobstwiesen heranzukommen, die gerade für Bio-Säfte gebraucht werden. Viele der alten Streuobstwiesen werden heute nicht mehr genutzt. Mit den alten Anlagen gehen auch alte, regionale Sorten verloren. Die „Kleinen Regenwälder Brandenburgs“ wollen Ostmost und Konsorten durch Baumpatenschaften retten.

Ostmost dank Apfel und Konsorten

Wer nach Philadelphia reist, muss nicht westlich über den großen Teich. Dorthin kommt man auch, wenn man sich von Berlin nach Osten aufmacht. Im Dorf Philadelphia, das heute ein Ortsteil der Stadt Storkow ist, gibt es eine Streuobstwiese mit „Ministergarten“. Der entstand, als Brandenburg im Frühjahr 2017 Gastgeber der Umweltministerkonferenz war und in Bad Saarow tagte. Jeweils ein Baum einer alten und für das jeweilige Bundesland typischen Apfelsorte wurde in die Obhut der Umweltminister gegeben. Der Bund wurde so zum Schirmherrn eines Bäumchens „Edelborstdorfer“, für Brandenburg steht die Sorte „Hasenkopf“. Gepflegt wird die Wiese



am Rand des Dorfes von Mitgliedern des Vereins Äpfel und Konsorten e. V., ein gemeinnütziger Verein, der mit seinen 50 aktiven Mitgliedern in Brandenburg alte Streuobstwiesen pflegt und schützt. Einige der jungen Bäume haben, wie erwähnt, Paten gefunden, die für die Kosten der Pflege für einen Zeitraum von fünf Jahren aufkommen. Neben den Landesministerien haben die Stadtverwaltung Storkow, die örtliche Europaschule und der Kindergarten Baumpatenschaften übernommen. Der Verein kauft und pachtet Streuobstwiesen, um diese zu erhalten und neue anzulegen. Da noch viele Streuobstwiesen entstehen sollen, werden vom Verein jederzeit weitere Baumpaten gesucht, die die Pflege und den Erhalt der Bäume sicherstellen. Ab 60 Euro Jahresbeitrag besteht die Möglichkeit, eine Baumpatenschaft selbst zu übernehmen oder zu verschenken. Auch Unternehmen können sich engagieren und Pate von ganzen Streuobstwiesen werden.

Verarbeitet werden die Früchte zu Most in verschiedenen Formen, genauer gesagt zu „Ostmost“, denn so lautet der Markenname eines kleinen Berliner Bio-Start-ups, das sich als

Streuobstwiesen Manufaktur GmbH das Thema faire Wertschöpfung auf die Fahnen geschrieben hat: „Deshalb zahlen wir den Initiativen und Obstbauern mehr als das Doppelte des marktüblichen Preises. In Verbindung mit langfristigen Liefer- und Abnahmeverträgen ermöglichen wir eine faire und regionale Wertschöpfungskette“, unterstreicht Paul Döcker von Ostmost. Dazu passt der Standort Philadelphia dann auch sehr gut: Der Ortsname kommt aus dem Griechischen und heißt ‚geschwisterliche Liebe‘.

Ostmost produziert Säfte, Schorlen und Cider aus alten, regionaltypischen Apfelsorten wie „Minister von Hammerstein“, „Geflammt Kardinal“, „Gelbe Schafsnase“ oder „Geheimrat Dr. Oldenburg“ von öko-zertifizierten Streuobstwiesen aus dem Osten von Deutschland. Die Produktpalette umfasst inzwischen aber auch Getränke in Verbindung mit Gemüse, Kräutern und Beerenobst. Das Unternehmen produziert bio und damit gentechnikfrei, aber auch vegan. Tierisch sind hier nur die Handelsnamen: Apfel-Minze-Schorle wird als „Grünspecht“ vermarktet, die Rote-Beete-Schorle heißt „Maulwurf“.



Streuobstwiesen können Lebensraum für bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten sein. Damit zählen sie zu den artenreichsten Biotopen in Deutschland. Klimaregulierung, Wasserfilterung oder Naherholung sind nur einige Gründe, die für den Erhalt von Streuobstwiesen sprechen.

Umweltministerkonferenz in Bad Saarow 2017: Brandenburgs Umweltminister Jörg Vogelsänger hilft beim Einpflanzen eines Stecklings einer alten Apfelsorte.

ostmost

Streuobstwiesen Manufaktur GmbH
Moosdorfstraße 7-9
12435 Berlin

T 030 – 577 017 420

F 030 – 577 017 429

hallo@ostmost.berlin

www.ostmost.de





Global denken

Die Globalisierung macht vor der Bio-Branche nicht halt. Während Kunden noch vor wenigen Jahren am Angebot im Bio-Laden leicht erkennen konnten, welche Obst- und Gemüsesorten gerade Saison haben, gibt es seit dem großen, deutschen Bio-Boom nach 2000 nahezu alles zu jeder Zeit. Der Handel liefert heute auch im Winter weitgereiste Bio-Erdbeeren. Zwar ist es aus Sicht der heimischen Bio-Bauern kein Problem, wenn Landwirte in Entwicklungsländern durch die Nachfrage in Europa Einnahmen erzielen. Bananen oder Kaffee wachsen ohnehin nicht in deutschen Breitengraden. Doch manchmal liegt die Brandenburger Bio-Möhre neben der italienischen – und kostet mehr. Dies zeigt, dass auch der Naturkostfachhandel den Marktgesetzen unterliegt: Durch die Globalisierung können kostengünstige Bio-Lebensmittel angeboten werden, die aufgrund ihrer anonymen Herkunft jederzeit austauschbar sind. Ausländische Unternehmen können oft auch wegen niedriger Löhne günstiger produzieren. Transportkosten fallen beim Preis kaum ins Gewicht. Dennoch darf Bio nicht zum Luxus für reiche Industriena-

tionen werden und nicht zulasten anderer Regionen gehen. Der ökologische Landbau kann gerade in ärmeren Ländern unter den dort gegebenen Bedingungen einen wichtigen Beitrag zur Sicherung der Ernährung und Existenz leisten. Das Hauptproblem der Landwirtschaft in Entwicklungsländern sind ertragsschwache Standorte, die durch Erosion, Verdichtung, Versalzung und Verwüstung der Böden stetig schädigen. Eine Antwort hierauf ist eine standortangepasste, ökologische Wirtschaftsweise.

Lokal handeln

Seit der Maueröffnung und der Wiederentdeckung des Berliner Umlands durch die Hauptstadt ist in Sachen Bio viel geschehen: Nach Erhebungen der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) lag der Gesamtumsatz des regionalen Naturkostfachhandels 2017 bei über 500 Millionen Euro – sechs Prozent mehr als 2016. In Berlin und Brandenburg gibt es knapp 120 Bio-Supermärkte. 2018 sind weitere zehn geplant. Wachstumstreiber im Fachhandel sind nach wie vor die Bio-Supermärkte Bio Company,



denn's Biomarkt (Dennree), Alnatura, LPG. Der Anteil regionaler Ware liegt im Fachhandel einschließlich Handwerksbetriebe und Direktvermarktung bei 15 Prozent und ist damit doppelt so hoch wie im konventionellen Bereich (7 bis 8 Prozent). Die starke Nachfrage aus Berlin führte in den vergangenen Jahren immer wieder zu größeren Investitionen in Produktion und Verarbeitung. Bei vielen Verkaufgruppen hat die Hauptstadtregion noch „Luft nach oben“. Die in der Region tätigen Bio-Verarbeitungsbetriebe reichen bei weitem nicht aus, um die landwirtschaftlichen Rohprodukte aus Brandenburg weiter zu veredeln beziehungsweise den Berliner und Brandenburger Markt mit regional verarbeiteten Bio-Produkten zu versorgen. Etliche Bio-Lebensmittel werden deshalb aus anderen Gegenden importiert, obwohl sie durch Brandenburger Bio-Produkte ersetzt werden könnten, wenn es sie denn gäbe. Zum Beispiel stehen die Verarbeiter regionaler Früchte und von Gemüse vor großen Problemen, wenn es ihnen um heimische Ware zertifizierter Anbauer geht. Brandenburg hat zwar eine Menge Bio-Getreide. Verarbeitete Getreide

deprodukte muss man aber suchen und sie sind oft nicht als organic made in Brandenburg erkennbar. Die Gründe dafür sind vielfältig: Zum einen ist der Aufbau einer eigenen Verarbeitung für einen landwirtschaftlichen Betrieb oder für einen Lebensmittelbetrieb sehr kostenintensiv. Viele Brandenburger Bio-Betriebe sind relativ jung, kapitalschwach beziehungsweise mit Krediten für ihre Investitionen aus der Aufbauphase belastet. Der Mehrheit der Bio-Betriebe wirtschaftet bäuerlich als kleines und mittleres Unternehmen, oft auch ohne den Fokus auf Umsatzrekorde beziehungsweise ein grenzenloses Wachstum zu setzen. Zudem gibt es auf dem Bio-Markt einen inzwischen immer härter ausgetragenen Wettbewerb. Kleinere Bio-Läden sind dem Druck ausgesetzt, sich gegenüber den Bio-Supermarktketten und den Sortimenten des Lebensmitteleinzelhandels zu profilieren, da sie mit deren günstigen Preisen selten konkurrieren können. Sie suchen – ebenso wie der Feinkosthandel – hochveredelte regionale Bio-Spezialitäten und sind vor allem für Betriebe mit kleinen Produktionsmengen interessante Partner.

*Gurkenanbau
in der Spreewald-
region*

Mehr Bio in Berlin und Brandenburg

Regionale Netzwerke aus Bio-Verarbeitungsbetrieben, Erzeugern, Naturkostgroß- und Einzelhändlern sowie den ökologischen Anbauverbänden sind dabei, die Verfügbarkeit regionaler Produkte für den hiesigen Naturkostfachhandel zu erhöhen. Mit Wochenmärkten, Naturkostläden, den stark expandierenden Bio-Supermärkten, Online-Plattformen oder der Außer-Haus-Verpflegung bietet Berlin vielfältige Vermarktungswege für regionale Bio-Produkte. Der konventionelle Lebensmittelhandel nimmt immer häufiger Bio-Produkte ins Sortiment, so dass die Vielfalt der Absatzmöglichkeiten für Brandenburger Bio-Produkte weiter steigen werden. Vier gute Beispiele sollen belegen, das inzwischen einiges erreicht wurde: So lassen Bio-Bäckereien und- Konditoreien in Berlin und Brandenburg kaum noch Wünsche offen. Die regionalen Bio-Bäcker repräsentieren



etwa zehn Prozent der Handwerksbäckereien in der deutschen Hauptstadt und starten mit der „Woche der offenen Backstuben“ in jedem Jahr eine gemeinsame Vermarktungsaktion. Die großen Bio-Bäckereien der Region – Märkisches Landbrot, BioBackHaus Leib,

Christian Graf in Herzberg gehört zu den Bio-Pionieren des Brandenburger Bäckerhandwerks.



Beumer & Lutum oder Fahland – verarbeiten jährlich 3.000 Tonnen Getreide zu Brot- und Backwaren. Wegen der positiven Entwicklung am Markt werden zukünftig zusätzliche Mengen an Getreide benötigt. Aber auch andere Zutaten werden gebraucht: Für Kraft-Ballast-Brot oder Rübli-Schnitten benötigt die Bio-land-Bäckerei BioBackHaus mit Hauptsitz in Falkensee beispielsweise pro Jahr zirka 8.700 Kilogramm Bio-Möhren.

www.berliner-bio-baecker.de

Biokontakt hat sich als Partner für die Getreidevermarktung profiliert. Vermarktet werden jährlich 9.500 Schweine, Rinder und Lämmer sowie knapp 25.000 Tonnen Getreide. Voraussetzung für eine Zusammenarbeit ist die Mitgliedschaft in einem ökologischen Anbauverband. Beide Erzeugergemeinschaften stehen ihren Mitgliedern sowohl bei Fragen zur Umstellung als auch zu anderen Fachfragen beratend und unterstützend zur Seite.

www.biokontakt-vertriebs-gmbh.de



Lobetaler Bio: Auf den Verpackungen wirbt das Unternehmen immer wieder für umweltbezogene Veranstaltungen in der Region.



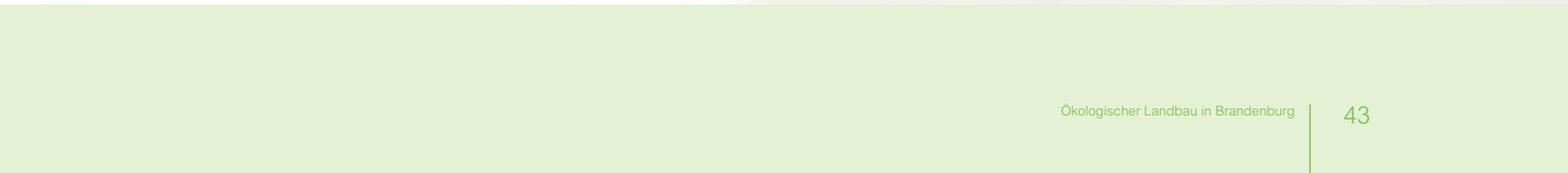
Im Bereich der Milchverarbeitung gibt es gleich drei Beispiele: Die Bio-Molkerei Münchehofe am Spreewaldrand wurde auf Initiative der früheren Eigentümerfamilie Böhmann erweitert und in eine leistungsfähige Schau-Molkerei umgebaut (Eröffnung im Januar 2010). Der Neubau der Bio-Molkerei Lobetal in Biesenthal folgte im Februar 2010 und der Neubau der gläsernen Hofmolkerei des Ökodorfs Brodowin im März 2011. Die drei Bio-Molkereien sind in Berlin-Brandenburg mit frischer Milch, Joghurt, Quark und Käse gut gelistet.

www.glaeserne-molkerei.de

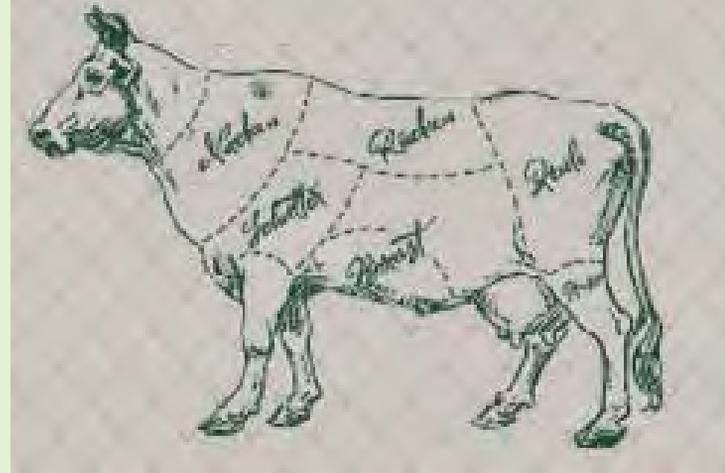
www.brodowin.de

www.lobetaler-bio.de





Zum ganzheitlichen Konzept gehört auch, dass möglichst viele Teile von Rindern und Schweinen verarbeitet werden.



Wenn Region auf Metzgerhandwerk trifft

Alles Bio, heißt es auch bei Thomas Schubert, Geschäftsführer der Biomanufaktur Havelland in Velten (Oberhavel), der sich bemüht, die gerade bei Fleisch und Wurst immer noch große Lücke zu schließen. Dass dies auch von einem großstadtnahen Standort wie Velten kein Selbstläufer ist, zeigt sich daran, dass es erst nach einer Insolvenz, gewissermaßen im zweiten Anlauf, so steil nach oben geht, dass inzwischen wieder 35 Mitarbeiter mit Bio in Lohn und Brot stehen. Bei Gründung des Unternehmens 2013 waren es 35 und Geschäftsführer Schubert plant schon das weitere Wachstum. Denn Bio Company und Co. sind inzwischen voll auf das Havelländer Sortiment – Tagesproduktion anderthalb bis zwei Tonnen Wurst- und Fleischwaren – eingestellt.

„Höchster Genuss entsteht, wenn sich regionale Bio-Produktion und kultiviertes Metzgerhandwerk verbinden. Mit der Biomanufaktur Havelland kehrt so der authentische Geschmack von traditionell hergestellten Fleischwaren in die

Stadt zurück. Hier in Velten steht das ehrliche Handwerk im Vordergrund. Es wird ergänzt um die Erfahrung unserer Metzgermeister – um feine, neue und traditionelle Rezepturen. Die Grundlage ist eine natürliche und bäuerliche Tierhaltung,“ so die Eigenwerbung. Jedes Fleischstück, das in die Manufaktur kommt, wird im Computer erfasst und kann bis zum Landwirt zurückverfolgt werden. Das Gros des in der Manufaktur verarbeiteten Fleisches ist regional. Die Wege werden kurz gehalten, das Niveau und das Vertrauen rangieren in der Oberklasse. Was sich Uckermärker Rind, Havelländer Bio-Apfelschwein und Müritzlamm nennen darf, kommt zweifellos von den Bauern aus dem Umland. Zudem beschäftigt die Biomanufaktur ausschließlich Handwerker aus der Region. Leiharbeit und Werkverträge gibt es hier nicht.

www.biomanufaktur-havelland.de





Dennoch, so klagen gerade Berliner Händler und Fleischer, reicht das Rohstoffangebot bei Fleisch und Wurst aus Brandenburg bei Weitem nicht aus. Die Verarbeitung und Vermarktung ökologisch erzeugter Produkte aus der Region zu angemessenen Preisen bleibt trotz aller Fortschritte ein Entwicklungsschwerpunkt und wird weiter von Landesregierung und verschiedenen Organisationen unterstützt. Vor allem zwei Bereiche zeichnen sich aktuell ab, die Entwicklungspotenzial haben: Großverbraucher wie die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung wie Schulen, Krankenhäu-

ser und Betriebskantinen. Diese brauchen vorverarbeitete Lebensmittel auch in Großgebunden. Besonders gute Marktchancen haben Bio-Betriebe, die für den traditionell starken Frische-Markt produzieren: Kartoffeln, Obst, Sonderkulturen wie Beeren und Spargel oder Gemüse und Kräuter aus geschütztem Anbau im Gewächshaus.

Um mehr Bio in den Handel zu bringen, bedarf es vermarktungsfähiger Produkte. Zur Unterstützung landwirtschaftlicher Betriebe, die selbst verarbeiten und vermarkten wollen, hat das Brandenburger Agrar- und Umweltminis-

Ökomarkt auf dem Kollwitzplatz in Berlin-Prenzlauer Berg



*Fleischzerlegung im
uckermärkischen
Gut Kerkow:
Die Fleisch- und
Wurstwaren sind
vor Ort im Hofladen
sowie auf dem
Donnerstagsmarkt
am Berliner Kollwitz-
platz und samstags
in der Domäne
Dahlem erhältlich.*

terium Ende 2016 eine Richtlinie zur Förderung von Investitionen aufgelegt. Förderfähig sind Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit weniger als 50 Beschäftigten, deren Jahresumsatz oder Jahresbilanz 10 Millionen Euro nicht überschreitet, sowie Erzeugerzusammenschlüsse und Kooperationen. Gefördert werden können Investitionen für den Neu- und Ausbau von Kapazitäten zur Erfassung, Lagerung, Kühlung, Sortierung, marktgerechten Aufbereitung, Verpackung, Etikettierung, Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

Unter dem Dach des Clustermanagements Ernährungswirtschaft des Brandenburger

Wirtschaftsministeriums soll die Vermarktung brandenburgischer Produkte der Land- und Ernährungswirtschaft verstärkt werden. Das Clustermanagement sieht im Handlungsfeld „Marketingfaktor Regionalimage“ seine Aufgabe, die Kommunikation der verschiedenen Akteure der Branche zu bündeln.

In den Handlungsfeldern „Marketing Regionalimage“ und „Entwicklung regionaler Wertschöpfungsketten“ kooperiert die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin- Brandenburg (FÖL) mit dem Verband pro agro. Beispiele dafür sind das Projekt für die cloudbasierte Dokumentation von Regionalität von Lebensmitteln „Regiofoodplus“ und auch das GRW-Netzwerkprojekt



Marktgenuss für den Online-Vertrieb von Lebensmitteln.

Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau wurden zahlreiche Handreichungen für die verschiedenen Produktlinien entwickelt. So gibt es Tipps zur Verkaufsförderung, Präsentation und Kennzeichnung von Bio-Produkten im Naturkost-einzelhandel, Bäckereien und Fleischereien.

www.marktgenuss.de

www.oekolandbau.de

In der Region Berlin-Brandenburg betreut die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau die Kampagne „Bio kann jeder“ des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Ziel des Aktionsprogramms für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen ist, die Verantwortlichen von Kindertagesstätten und Schulen, Erzieher, Lehrer, aber auch Eltern mit den Kriterien einer gesunden und kindgerechten Ernährung vertraut zu machen. Dazu unterstützt ein bundesweites Netzwerk aus Ernährungsspezialisten und Fachleuten aus der Bio-Branche die Interessenten bei der Umstellung ihres Speiseplans.

www.bio-kann-jeder.de

*Anbau von
Bio-Kürbissen in
Tiefensee*



Spreewaldgurken sind seit 1999 EU-weit als Marke geschützt – als eines der ersten ost-deutschen regionalen Lebensmittel überhaupt.

Die EU tut was dazu: Grüne Gurken noch grüner

Wer an Agrarprodukte aus Brandenburg denkt, kommt an der Spreewaldgurke nicht vorbei. Ihr Ansehen war nach 1990 so legendär, dass die Einlegebetriebe die Wirren der Nachwendezeit gut überstehen und neue Märkte gewinnen konnten. „Um den guten Ruf der Region und ihrer Produkte zu erhalten, hat der Spreewaldverein für traditionelle Erzeugnisse wie ‚Spreewälder Gurken‘ und ‚Spreewälder Meerrettich‘ einen Schutzstatus bei der EU beantragt, den man 1999 anerkannte“, schreibt die RABE Spreewälder Konserven GmbH & Co. KG auf ihrer Homepage. Seitdem ist auch europaweit garantiert, dass Spreewaldgurken nur aus dem Wirtschaftsraum Spreewald kommen können. Das in fünfter Generation geführte Familienunternehmen Rabe ist bereits seit 1898 auf Gurken und Meerrettich spezialisiert. Das Spreewaldgemüse dort zu verarbeiten, wo es wächst, ist für die Boblitzer selbstverständlich. In den vergangenen 20 Jahren wurde das Produktsortiment, das bis dahin vor allem aus Gur-

ken- und Meerrettichprodukten bestand, um viele andere Spezialitäten erweitert. Sie werden zum einen mit den bewährten, alten Familienrezepten hergestellt. Zum anderen versucht das mittelständische Unternehmen, immer neue Geschmacksrichtungen zu platzieren.

Inzwischen gibt es mehr als 180 Artikel. 90 Prozent werden unter der Marke „Spreewaldrabe“ abgefüllt. Für den Discountbereich sind einige Standardprodukte unter der Marke „Spreewaldliebe“ im Handel. Mit einem Jahresumsatz von neun Millionen Euro und einer Verarbeitung von etwa 4.000 Tonnen Gemüse hat der Betrieb einen festen Platz in der Region. Dem gestiegenen Verbraucherbewusstsein folgend, haben die Inhaber seit 2007 Bio-Gurkenprodukte im Sortiment. Für die Produktlinie „100 Prozent Natur“ wird das wertvolle Sole-Thermalwasser aus den Tiefen des Spreewalds für den Aufguss eingesetzt. Damit stellt sich das traditionelle Familienunternehmen dem wachsenden Interesse der Verbraucher nach natürlichen Produkten ohne Zusätze.



*„Gläserne“
Konservenfabrik:
Der Boblitzer Betrieb
bietet auch
Werksführungen an.*

Der Geschmack kommt ausschließlich vom Gemüse sowie frischen Kräutern und Gewürzen. Das Unternehmen arbeitet eng mit der Tourismuswirtschaft der Region zusammen. Als „gläserne“ Konservenfabrik bieten die Boblitzer Werksführungen an. Der Betrieb verfügt über eine IFS-Zertifizierung und arbeitet kontinuierlich an der Verbesserung der Qualitätsstandards. Rabe beschäftigt 60 Stammarbeitskräfte und zwei Azubis. Während der Erntemonate finden jährlich 30 Saisonkräfte zusätzlich eine Beschäftigung.

Rabe Spreewälder Konserven GmbH & Co. KG

Boblitzer Chausseestraße 16
03222 Lübbenau OT Boblitz
Geschäftsführung Markus Belaschk
T 03542 – 89 330
F 03542 – 89 33 66
Vertrieb@Spreewaldrabe.de
www.spreewaldrabe.de

Der Kreislaufgedanke gehört zu den Grundfesten des ökologischen Landbaus.



Im Einklang mit der Natur

Jede Form der menschlichen Tätigkeit ist ein Eingriff in die Natur. Aber es gibt Unterschiede. Der ökologische Landbau stellt sich dem Anspruch, dass Eingriffe schonend und umweltverträglich durch die Beachtung, Nutzung und Förderung der natürlichen Wechselbeziehungen des Ökosystems erfolgen. Ökologischer Landbau ist ein ganzheitliches modernes Konzept der Landwirtschaft, das darauf ausgerichtet ist, Boden, Pflanze und Tier in weitgehend geschlossenen und sich selbst regulierenden Stoffkreisläufen (geschlossene Nährstoffzyklen) – möglichst

auf der Ebene eines Betriebs – zu integrieren. Ein Teil der Pflanzen dient den Tieren des Hofes als Futter. Die Ausscheidungen der Tiere wiederum düngen die Felder und fruchtbare Erde wird aus Kompost gewonnen. In den betrieblichen Abläufen wird bewusst auf energie- und ressourcenschonende Abläufe geachtet. So hat die ökologische Wirtschaftsweise positive Auswirkungen auf Flora und Fauna. Ökolandbau trägt insgesamt zum Erhalt der Artenvielfalt bei. Damit ist er eine besonders umweltschonende, ressourcenerhaltende und nachhaltige Form der Landwirtschaft.

Über die gesetzlich vorgeschriebenen Vorgaben hinaus müssen in der Bio-Tierhaltung zusätzlich Kriterien im Stall und auf der Weide eingehalten werden.

Tierhaltung

Bio-Bauern stehen für eine besonders artgerechte und flächengebundene Tierhaltung. Ihre Tiere haben Platz und Auslauf.

Die Zahl der Tiere wird durch einen streng begrenzten, an die Fläche gebundenen Viehbesatz begrenzt. Bio-Bauern halten nur so viel Vieh, wie sie im Wesentlichen mit selbst erzeugtem Futter versorgen können.

Nur wenn dies unumgänglich ist, und das sollte die Ausnahme sein, zum Beispiel in Trockenzeiten, kann auch Futter zugekauft werden. Für den Zukauf von Futter gelten strenge Regeln.

Grundsätzlich haben die Tiere Zugang zu Weiden oder Freigelände. Die artgerechte Haltung, gerade auch im Stall, ist Vorschrift. Bio-Bauern verzichten auf Antibiotika und Mastbeschleuniger in der Tierhaltung. Im Krankheitsfall werden pflanzliche Präparate und homöopathische Mittel bevorzugt.

Die Verwendung von chemisch-synthetischen Wachstumsregulatoren oder von Hormonen ist verboten.



Ackerbau

In der ökologischen Landwirtschaft steht Vielfalt von Kulturen auf dem Acker. Bio-Bauern stellen sich dem Anspruch, weitgehend auf Agrarchemie zu verzichten. Für den Anbau nutzen Bio-Bauern wenig anfällige Sorten in geeigneten Fruchtfolgen.

Ökologischer Landbau verringert Einträge ins



*Biosphärenreservat
Spreewald, eine
von 15 nationalen
Naturlandschaften
in Brandenburg*

Grundwasser, insbesondere was Nitrate und Phosphate betrifft und wirtschaftet energie-extensiver.

Anstelle von leicht löslichen Mineraldüngern nutzt die ökologische Landwirtschaft die Stickstoffbindung mit Leguminosen wie Erbse, Lupine oder Klee. Die Hülsenfrüchte fixieren mithilfe von Knöllchenbakterien den freien Stickstoff aus der Luft und reichern ihn im Boden an.

Weiterhin düngen Bio-Bauern mit Stallmist, Gülle und Jauche, vorrangig aus der hofeigenen Produktion. Auch einige organische Handelsdünger und mineralische Ergänzungsdünger sind zugelassen. Schnell lösliche Mineraldünger sind tabu. Der ökologische Landbau fördert das Bodenleben und erhält somit langfristig dessen Fruchtbarkeit. Die Pflege der Bodenfruchtbarkeit erfolgt durch eine ausgeprägte Humuswirtschaft.

Pflanzenschutz konzentriert sich auf vorbeu-

gende Maßnahmen. Bio-Bauern verwenden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, sondern setzen auf Vorbeugung. Standort- und Sortenwahl, Bodenbearbeitung, Fruchtwechsel, Pflanzenhygiene und Düngung erbringen gesunde und gegenüber Krankheiten und Schädlingen widerstandsfähige Pflanzen. Erst wenn diese Maßnahmen ausgereizt sind, beginnt die Regulierung von Beikräutern und Schaderregern. Möglich sind der Einsatz von Nützlingen, mechanische Unkraut-Bekämpfungsmaßnahmen wie Hacken und Abflammen und der Einsatz einer begrenzten Zahl von Pflanzenschutzmitteln. Oft sind die Standards, die die anerkannten ökologischen Anbauverbände fordern, in denen die Mehrheit der Landwirte Mitglieder sind, höher als die staatlichen. Die Einhaltung dieser Standards wird durch Richtlinien und Kontrollen gewährleistet, denen sich die Bio-Bauern zusätzlich und freiwillig stellen.



EU-Bio-Logo ergänzt verpflichtend das deutsche Bio-Siegel

Nach wie vor müssen sich Käufer unter zahlreichen Zeichen orientieren, die alle Bio versprechen. Neben Verbandslogos gibt es auch noch Eigenmarken des Lebensmitteleinzelhandels, von Bio-Ketten und Reformhäusern oder regionale Bio-Marken. Weil auch im Bio-Bereich der europäische Binnenmarkt immer vernetzter wird, ist dies aus wirtschaftlicher Sicht mehr als misslich. Um jeglichen Missbrauch auszuschließen, hat die Europäische Kommission für den Binnenmarkt in allen Mitgliedstaaten per Verordnung detailliert geregelt, was als Standard für den ökologischen Landbau beziehungsweise als ökologische Tierhaltung anerkannt wird und wie dies zu kontrollieren ist.

Abhilfe soll das europäische Bio-Logo schaffen, das immer noch weniger bekannt ist als das ältere deutsche Bio-Siegel. Das deutsche Öko-Kennzeichnungsgesetz wurde mit Wirkung vom 1. Januar 2009 an die neuen EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau angepasst. Das EU-Logo besteht aus einem stilisierten Blatt auf grünem Grund. Zusätzlich zum verpflichtenden EU-Bio-Logo können die Her-

steller ihre Waren auch weiterhin mit dem deutschen Bio-Siegel und den Zeichen der privaten Verbände und Handelsmarken kennzeichnen. Die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EG-Öko-Verordnung) vom 28. Juni 2007 über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der VO (EWG) Nr. 2092/91 bestimmt, dass nur solche Lebensmittel einen Hinweis auf „Öko“ beziehungsweise „Bio“ tragen dürfen,

- bei deren Erzeugung die Grundregeln für den ökologischen Landbau eingehalten wurden,
 - die ohne Verwendung von Gentechnik erzeugt wurden,
 - bei deren Verarbeitung nur die von der EG-Öko-Verordnung vorgesehenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet wurden,
 - die nicht bestrahlt wurden und
 - deren Produzente beziehungsweise Verarbeiter sich in der Ökokontrolle befinden.
- Nur Hersteller und Erzeuger, die den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung entspre-



*Verbindlich vorgeschrieben:
Nur wo Bio drin ist,
darf auch Bio draufstehen.*

chen und sich den vorgeschriebenen Kontrollen unterziehen, sind berechtigt, ihre Ware mit dem Bio-Logo zu kennzeichnen und zu verkaufen.

Verbraucher sollen sich darauf verlassen können, dass, wo Bio drauf steht, auch Bio drin ist. Wer Bioprodukte entgegen den Standards der EU-Öko-Verordnung verkauft, macht sich strafbar.

Das EU-Bio-Logo ist seit dem 1. Juli 2010 verbindlich. Es gilt für alle vorverpackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedstaat hergestellt werden und die strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen, seit dem 1. Juli 2012.

Unverpackte Bioprodukte, die aus der EU stammen oder importiert werden, können auf freiwilliger Basis mit dem Bio-Logo gekennzeichnet werden. Häufig finden sich auch beide Kennzeichnungen auf Produkten. Das EU-Bio-Logo darf durch weitere Zeichen, eben auch durch das deutsche Bio-Siegel, ergänzt, aber nicht ersetzt werden.

Nationales Siegel mit grüner Pflanzenzelle

Nationale Regelungen zur Umsetzung des ökologischen Landbaus sind im Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus (Öko-Landbaugesetz ÖLG) zu finden. Das seit dem 15. Dezember 2001 eingeführte deutsche Bio-Siegel darf zusätzlich zu dem erst seit 2010 verbindlichen EU-Bio-Logo verwendet werden. Mit Stand vom 1. Oktober 2018 nutzten 5.176 Unternehmen das nationale staatliche Bio-Siegel auf 70.760 Produkten.

Das deutsche Bio-Siegel ist markenrechtlich geschützt. Daraus entstehende privatrechtliche Unterlassungs- und Schadensersatzansprüche werden durch das Bundeslandwirtschaftsministerium als Inhaber der Marke verfolgt.

Seit Februar 2002 ergänzt die Öko-Kennzeichenverordnung das Öko-Kennzeichengesetz, um weitere Regelungen in Bezug auf die Gestaltung und Verwendung des Bio-Siegels und von Sanktionsvorschriften. Dadurch kann eine einheitliche Kennzeichnung der Erzeugnisse gewährleistet und auf ein aufwendiges Vergabeverfahren verzichtet werden.

*Kontrolliert werden
Bio-Produkte vom Landwirt
bis zur Ladentheke.*

Die Verordnung regelt ebenso die Werbung mit dem Bio-Siegel. Außerdem sieht die Verordnung eine Anmeldung durch Zeichennutzer bei der Informationsstelle Bio-Siegel vor. Eine Anmeldepflicht für Produkte, die dieses Zeichen führen, ermöglicht einen Überblick über die Verwendung des Bio-Siegels und gegebenenfalls das zügige Abstellen von Verstößen. Die gesetzlichen Grundlagen zur Verwendung des Bio-Siegels wurden durch die 1. Verordnung zur Änderung der Öko-Kennzeichenverordnung vom 25. November 2005 geändert. Das Bundeslandwirtschaftsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat die Informationsstelle Bio-Siegel bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung einrichten lassen und ihr die Aufgaben im Bereich der Zeichenverwaltung übertragen, unter anderem:

- Beratung und Betreuung der Siegelnutzer,
- Beantwortung von Anfragen von Marktbeteiligten zum Bio-Siegel und
- Erfassung der Siegelnutzer gemäß der Öko-Kennzeichenverordnung (Anzeigepflicht der Unternehmen).

Auch für Bioprodukte, die außerhalb der



Grenze des EU-Binnenmarkts hergestellt wurden gelten die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung. Private oder halbstaatliche Kontrollstellen besuchen die Bio-Bauern in der Regel einmal im Jahr und zertifizieren sie. Die Kontrollstellen werden ihrerseits von Behörden überwacht und müssen zugelassen sein. Viele Einkäufer überprüfen nicht nur das Bio-Zertifikat ihrer Lieferanten, sondern auch deren Produkte mithilfe von Analysen. So bietet der Bundesverband Naturkost und Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel e.V. mit seinem Monitoringsystem für Obst und Gemüse weitere Sicherheit. Derzeit nehmen 29 Naturkostgroßhändler sowie Im- und Exporteure an diesem freiwilligen Monitoring teil. Auch die Zusammenarbeit der Kontrollstellen – zum Beispiel durch den Abgleich von Daten untereinander – und stetige Verbesserungen im Kontrollsystem sichern die Qualität von Bio-Lebensmitteln.



Courage ist weiblich – Nachhaltig mit der Zitrone des Nordens

Sanddorn wird in Brandenburg, das mit Mecklenburg-Vorpommern das deutsche Hauptanbaugebiet für diese Wildfrucht ist, durchweg in Bio-Qualität hergestellt. Wegen des hohen Vitamin-C-Gehalts wird Sanddorn immer wieder als „Zitrone des Nordens“ bezeichnet. Auch sonst verfügt die Frucht über zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften, die bestens zum ökologischen Landbau passen. Wer in Brandenburg an Sanddorn denkt, kommt fast immer auf Christine Berger in Petzow. Die umtriebige Unternehmerin, seit vielen Jahren auch im Verband pro agro aktiv, hat mit ihrem Mann nach 1990 das Erbe der DDR-Sanddornforschung bewahren und weiter entwickeln können. Entwickeln heißt in ihrem Fall, dass zum Beispiel der Unternehmenssitz zu einem Erlebnispark umgestaltet wurde. Im Hofrestaurant werden Produkte des Unternehmens oder aus der unmittelbaren Umgebung verarbeitet. Auf 150 Hektar kultivieren Bergers bio-zertifizierten Sanddorn, der von ihnen vor allem zu Säften, Weinen,

Likören, Fruchtaufstrichen, in Süßwaren und Kosmetika verarbeitet wird. Alles in einer Hand, so lautet die Devise der Unternehmensgründerin. Für die Christine Berger GmbH & Co. KG arbeiten heute etwa 20 Mitarbeiter. Seit 2010 sind rund 70 Petzower Produkte erfolgreich im Bio-Handel eingeführt. Dass die Qualität der Sanddorn-Erzeugnisse stimmen muss und die Rohstoffe aus der Region kommen, zählt zu den Überzeugungen von Christine Berger. Bereits 1996 wurde der Sandokan Sanddorn Likör mit dem CMA-Spezialitätenpreis der inzwischen aufgelösten Centralen Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft ausgezeichnet. Im Jahr 2000 gab es noch einmal einen CMA-Spezialitätenpreis, diesmal für das Bio-Sanddorngelee. Seit 2005 erhielten Bergers für einzelne Produkte DLG-Goldmedaillen, die höchste Ehrung der deutschen Ernährungswirtschaft. 2007 wurde Christine Berger als „Unternehmerin des Jahres“ im Land Brandenburg geehrt. In den vergangenen Jahren wurden unter anderem das Sanddorn-Getränk „Sandokan pur“ sowie der Sanddorn-Mango-Chili- und der



Sanddorn-Ingwer-Fruchtaufstrich mit DLG-Preisen prämiert. Die meisten der von der Christine Berger GmbH & Co. KG vertriebenen Produkte wurden zudem mit dem Gütezeichen des Verbands pro agro als Brandenburger Qualitätsprodukte ausgezeichnet. Auf Landesebene wurde dem Unternehmen 2016 in der Sparte Produktinnovationen der Marketingpreis des Verbands pro agro für seinen Sanddorn-Apfelsaft als Jubiläumsausgabe für den Brandenburger Sanddornanbau verliehen, 2018 für Sanddorn-Rapsöl, ein Produkt in Kooperation mit der Ölmühle Rädigke. Etwas ungewöhnlich für ein Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft erscheint auf den ersten Blick der pro-agro-Marketingpreis für Landtourismus: Wer aber den Frucht-Erlebnis-Garten in Petzow kennt, zu dem seit 2014 auch eine „gläserne“ Produktion gehört, wird der Jury Recht geben, dass hier, mitten in einer märkischen Gartenlandschaft, nicht nur in schönster Umgebung produziert, sondern auch konsumiert werden kann. Bis Anfang 2008 war nach außen vor allem Christine Berger das Gesicht des Unterneh-

mens. Inzwischen hat Tochter Dorothee immer mehr Verantwortung übernommen. Die Unternehmensnachfolgerin ist Geschäftsführerin für Produktion, Vertrieb und Marketing. Somit ist sie für die Weiterentwicklung des Bio-Sortiments zuständig und hat wie ihre Mutter auch Ehrenämter übernommen als stellvertretende Vorsitzende im Verband pro agro und Sprecherin des Clusters Brandenburger Ernährungswirtschaft.

Zwei Generationen setzen auf Bio-Produkte – Christine und Dorothee Berger.

Christine Berger GmbH & Co. KG

Fercher Straße 60
14542 Werder OT Petzow

T 03327 – 46 91 0
F 03327 – 46 91 24
info@sandokan.de
www.sandokan.de



Die Papiere bitte!

Kontrolle der Kontrolleure

In Deutschland übernehmen staatlich zugelassene private Kontrollstellen die Kontrolle der Öko-Unternehmen. Zugelassen werden die Kontrollstellen – in der Regel bundesweit – von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Bonn. Die Überwachung der Arbeit der Kontrollstellen obliegt in Brandenburg und Berlin dem Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft (MLUL), das auch kritische Hinweise und Fragen von Verbrauchern entgegennimmt. So wird eine Kontrolle der Kontrolleure sichergestellt. Mit der EG-Öko-Verordnung als Grundlage wurde europaweit ein Kontrollverfahren für den ökologischen Landbau eingeführt. Sie und die zugehörigen Durchführungsbestimmungen wie die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 verfolgen das Ziel, einheitliche Kriterien für Produkte die mit Hinweisen wie „Bio“, „Öko“, „biologisch“ und „ökologisch“ vermarktet werden. Ökologisch wirtschaftende Agrarbetriebe, Verarbeitungs- und Importunternehmen, Großhändler, Unternehmen, die in die Erzeugung, Aufbereitung oder Ein-



fuhr einbezogen sind, sowie die Hersteller von ökologischen Futtermitteln unterliegen dem Kontrollverfahren gemäß Artikel 27 der EG-Öko-Verordnung.

So kann über die erforderliche Bio-Lebensmittel angegebene Kontrollstellenummer die zuständige Kontrollstelle ermittelt und zurückverfolgt werden, woher die Zutaten stammen.

Zum Beispiel: **DE-ÖKO-044**

Anhand der dreistelligen Nummer lässt sich die prüfende Kontrollstelle herausfinden.

Eine Liste gibt es unter

www.oekolandbau.de/Service/adressen/Oeko-Kontrollstellen:

- DE = Länderkürzel, DE steht für Deutschland
- 044 = Kontrollstelle 044 steht für ARS Probata GmbH Berlin



Der Rechtsrahmen für die Bio-Produktion in der EU wird stetig weiter entwickelt und dem aktuellen Stand der Praxis und den neuesten Erkenntnissen aus der Forschung angepasst.

tragen die zu überprüfenden Betriebe.

Bio-Betriebe werden in Deutschland vor Ort durch 17 private und neutrale Kontrollstellen auf die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung überprüft. Bei der Auswahl einer Kontrollstelle können Brandenburger Bio-Betriebe auch auf Kontrollstellen aus anderen Bundesländern zurückgreifen.

Alle Bio-Produkte in der EU müssen die Codenummer der zuständigen Öko-Kontrollstelle tragen. Die Codenummern für deutsche Unternehmen beginnen mit DE. Die Codes sind ein Nachweis für die Teilnahme des Betriebs am Kontrollverfahren, die wie erwähnt Pflicht ist. Jedes Unternehmen kann sich auf privatrechtlicher Basis selbst eine Kontrollstelle auswählen, von dem es beraten und kontrolliert wird.

Die Anmeldung bei einer der Kontrollstellen und die erfolgreich bestandene Erstkontrolle ist Voraussetzung für die Erzeugung und die Vermarktung von Bio-Lebensmitteln. Im Pflanzenbau und bei der Tierhaltung müssen dabei die bis zu dreijährigen Umstellungszeiten eingehalten werden. Die Kosten der Kontrolle

werden durch den Bundesstaat für die Durchführung der Kontrollen mit vorheriger Ankündigung, zusätzlich bei mindestens zehn Prozent der Unternehmen stichprobenartig sowie verdachtsorientiert unangekündigt statt. Die Kontrolleure besichtigen die Felder, Ställe, Verarbeitungseinrichtungen und Lager, überprüfen den Warenfluss und ziehen Proben. In erster Linie handelt es sich bei den Kontrollen um Prozesskontrollen. Es werden vor allem Verfahren wie Wareneingänge und Warenausgänge überprüft, um so die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel sowie die Qualität von Bio-Produkten sicherzustellen.

Jeder Arbeitsschritt soll während des Jahres

von den Betrieben genau dokumentiert werden. Zum Beispiel müssen in der Land- und Viehwirtschaft alle zugekauften Betriebsmittel wie Saatgut, Dünge- oder Futtermittel sowie alle anderen An- und Verkäufe dokumentiert werden. In einem Stallbuch werden alle Tierzu- und -abgänge sowie tierärztliche Behandlungen festgehalten.

Ist ein Bio-Betrieb Mitglied in einem der ökologischen Anbauverbände, wird nicht nur die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung, sondern auch die Einhaltung der Verbandsrichtlinien überwacht. Dies erfolgt durch den jeweiligen Anbauverband.

Lebensmittel verarbeitende Betriebe müssen ihre Rezepturen offen legen, so dass genau festgestellt werden kann, ob nur zugelassene Zutaten ins Produkt kommen. Zu jedem Gramm Mehl, zu jeder Rosine und zu jedem Sesamkorn muss zum Beispiel eine Bäckerei einen Nachweis vorlegen können, dass es sich um kontrollierte ökologische Ware handelt. Eine Warenstrombilanz vergleicht zudem die Zukaufs- und Verkaufsmengen. Damit lässt sich genau prüfen, ob ein Produktionsbetrieb nicht mehr Waren als Bio vermarktet,



als er zuvor an Bio-Rohstoffen eingekauft hat. Über eine der EU-konforme Arbeitsweise wird dem Betrieb eine Bescheinigung ausgestellt, über deren Aktualität sich zum Beispiel ein Verarbeiter oder ein Großhändler überzeugen muss. Die Möglichkeit dazu besteht unter anderem auf der Internetplattform des Bundesverbands der Öko-Kontrollstellen (BVK). Im Internet sind die Bescheinigungen sämtlicher deutschen Bio-Unternehmen auffindbar. Die Kontrollstellen führen in Deutschland 90 Prozent aller Bio-Kontrollen durch.

*Vor-Ort-Kontrollen
in den Betrieben*

www.oeko-kontrollstellen.de

Ökologischer Landbau nach Verbänden 2017

	Be- triebe 1.1.2017	Zahl der Betriebe 1.1.2018	Verände- rung Betriebe absolut	Verän- derung in %	Fläche 1.1.2017 in ha	Fläche 1.1.2018 in ha	Verän- derung Fläche in ha	Ver- ände- rung in %
Biokreis	1.142	1.222	80	7,0	48.435	56.588	8.153	16,8
Bioland	6.861	7.305	444	6,5	343.489	387.980	44.491	13,0
Biopark	535	525	-10	-1,9	107.709	105.103	-2.606	-2,4
Demeter	1.509	1.529	20	1,3	77.824	81.841	4.017	5,2
Ecoland	41	42	1	2,4	2.362	2.338	-24	-1,0
Ecovin	236	233	-3	-1,3	2.380	2.356	-24	-1,0
Gää	380	392	12	3,2	32.391	34.632	2.241	6,9
Naturland*	3.127	3.448	321	10,3	164.970	181.428	16.458	10,0
Verbund Ökohöfe	141	134	-7	-5	15.997	17.804	1.807	11,3
gesamt	13.972	14.830	858	6,1	795.557	870.070	74.513	9,4

Quelle: BÖLW (2018) *ohne Wald

Direkt am Kunden

Bio-Bauern können heute ihre Produkte selbstverständlich über den Lebensmitteleinzelhandel und den darauf spezialisierten Naturkost-Fachhandel vermarkten. Die in der Region tätigen Großhändler wie Terra Naturkost, Midgard Naturkost, Kormoran Naturwaren und Frucht-Express beziehen einen großen Teil ihrer Ware von Brandenburger Bio-Unternehmern und beliefern damit regionale Naturkostgeschäfte und Reformhäuser.

Gerade weil sich unter den Bio-Betrieben viele kleine und mittlere Anbieter finden, ist Direktvermarktung ein wichtiger Vertriebsweg. Der Direktverkauf bietet Vorteile für Erzeuger und Kunden. Es entfallen Kosten für Zwischen-

händler und das Vertriebssystem. Außerdem lernt der Hersteller durch den unmittelbaren Kontakt zu seinem Kunden deren Wünsche und Bedürfnisse besser kennen. Andererseits bedeutet der Direktverkauf immer einen erheblichen Zeit- und Arbeitsaufwand.



Kurze Wege: Terra Naturkosthandel liefert Bio-Produkte in Berlin und Brandenburg aus.



*Gute Adresse für
Einheimische und
Touristen: Hofladen
im Gut Kerkow*

Hofläden

Im ganzen Land betreiben gerade Bio-Bauern kleine Hofläden oder bieten den Verkauf ab Lager beziehungsweise Stalltür an. Landesweit gibt es nach Schätzungen 300 Hofläden. Viele Familien verbinden den Einkauf auf dem Bio-Hof mit einer Landpartie ins Umland.

Wochenmärkte

Die wetterabhängige Variante sind die vielen Märkte in den Stadtteilen von Berlin und auch in Brandenburger Städten. Die Wochenmärkte auf dem Boxhagener Platz, auf dem Kollwitzplatz oder auf dem Winterfeldtplatz in Berlin oder am Potsdamer Nauener Tor sind inzwischen interessante Adressen für Bio-Einkäufer, die auch einmal etwas Besonderes suchen. Selten kann man so direkt in der Stadt mit den Erzeugern ins Gespräch kommen und Wissenswertes über Herstellung und Rezeptur erfahren. Es muss aber nicht immer der reine Ökomarkt sein: Seit der großen Bio-Nachfrage sind auch viele Veranstalter von konventionellen Märkten verstärkt darum bemüht, Bio-Anbieter zu gewinnen. So gibt es in Berlin rund 20 Bio- und Wochenmärkte mit heimischen Bio-Anbietern.

www.berlin.de/spezial/shopping/biodirekt
www.markt-am-nauener-tor.de



 Mangold
Kg. 3,95

 Löwenzahn
2,95

 Porz



*Berlin-Brandenburger
Gemeinschaftsstand auf der
BioFach in Nürnberg*

Online-Plattformen

Zunehmend interessant wird auch die Vermarktung von Bio-Produkten aus der Region über Online-Plattformen oder über die Internetpräsentationen der Betriebe selbst.

Bio-Messen

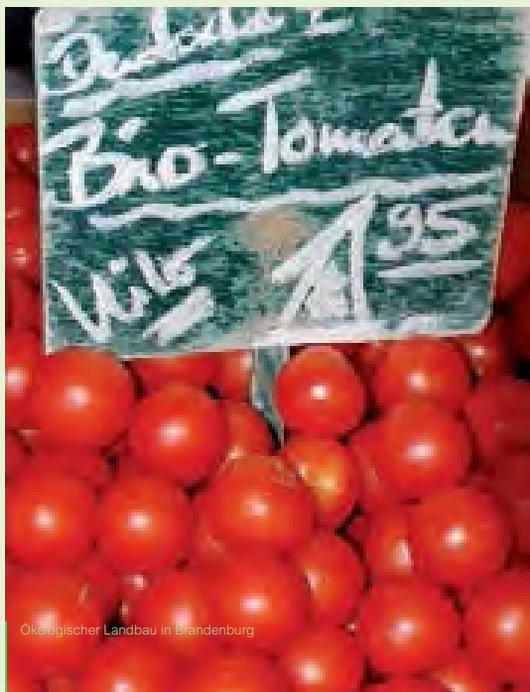
Neben der Messe BioFach spielen auch die kleinen Branchentreffs, wie der Berliner Heldenmarkt eine wichtige Rolle, um Bio-Produkte zu platzieren. Die Next Organic hatte 2014 Startup-Unternehmen im Fokus. Sie präsentiert alljährlich in Berlin junge Bio-Unternehmer und innovative Produkte. Die Berliner Messe Bio-Ost ist auf immerhin schon 300 regionale, nationale und internationale Aussteller gewachsen und so ein wichtiger Branchentreff geworden. Die Bio-Halle auf der Grünen Woche im Januar, wird seit Jahren stark von brandenburger Unternehmen geprägt.

www.nextorganic.de

www.bioost.info

www.heldenmarkt.de

www.gruenewoche.de





*Regionale
Bio-Kiste*

Abo-Kisten

Über zehn Anbieter haben Abokisten, vorwiegend für Berliner Kunden, im Angebot. Die nutzen den Service, sich Bio-Produkte bis zur Haustür oder an den Arbeitsplatz bringen zu lassen. Kunden sparen sich lange Einkaufswege. Die Belieferung vieler Kunden auf einer Route spart Transportwege und schont die Umwelt. Je nach Anbieter variieren Sortiment, Größe und Inhalt: Im Angebot sind reine Obst- oder Gemüsekisten, Mutter-und-Kind-Kisten oder die Rohkost-Kiste für das Büro. Für weniger bekannte Gemüsesorten legen die Betriebe ihre Lieblingsrezepte bei. Die Kiste wird individuell nach der Haushaltsgröße ausgerichtet und garantiert einen abwechslungsreichen und saisonalen Speisezettel durch das Jahr. Zusätzlich zum Frischeangebot halten viele Betriebe auch ein umfangreiches Trockensortiment, Brot und Backwaren, Käsespezialitäten und Weine für den Lieferservice parat. Die Bestellung ist einfach per Internet, Telefon oder Fax möglich. Viele Bio-Höfe liefern versandkostenfrei. Nachfragen lohnt sich.



Markthallen

Eine Chance, dass Landwirte und Verbraucher direkt miteinander in Kontakt kommen, bieten auch Berliner Markthallen wie die Markthalle 9 in Berlin-Kreuzberg oder die Arminiusshalle in Berlin-Wedding.

Die Markthalle 9 in Berlin-Kreuzberg hat sich als eine der besten Adressen für regionale Lebensmittel profiliert.

Selbsternte

Die aktive Form sind Bio-Betriebe, in denen man selbst bei der Arbeit auf dem Hof mit Hand anlegen kann und als Entgelt in Produkten ausgezahlt wird. Für Städter, die zwar keinen eigenen Garten haben wollen, aber trotzdem gern Selbstgeerntetes essen möchten, ist das eine gute Alternative. Auf Parzellen, für eine Saison gemietet, können im Frühjahr verschiedene Gemüsearten, Beeren, Kräuter beziehungsweise Blumen gesät oder gepflanzt werden. Bio-Bauern oder Bio-Gärtner stehen gern mit praktischen Tipps und Infos hilfreich zur Seite. Nach der Ernte wird die Parzelle im Herbst wieder zurückgegeben.



Von der Markthalle 9 zum Großmarkt 9.0

Die Markthalle 9 als Lebensmittel-Punkt in der Kreuzberger Bergmannstraße hat sich zum Ziel gesetzt, zu zeigen wie „Anders-Essen“ und „Anders-Einkaufen“ sein kann: Die hier gelungene Wiederansiedlung des kleinteiligen Lebensmittelhandels und -handwerks auf der zuvor von Discountern dominierten Fläche war auch eine Art Wiederaneignung der Halle durch den Kiez. Denn die Markthalle 9 in der jetzigen Form ist alles andere als selbstverständlich. Zwischen 2009 und 2011 gelang es mit Unterstützung der Anwohnerschaft und entgegen der damaligen Vergabep Praxis von Liegenschaften in Berlin, die Umwandlung in ein Supermarktcenter abzuwenden. Inzwi-

*Kulinarische Versuchungen
in der Berliner Markthalle 9*

Gerade auch mit seinen Street Food Thursdays präsentiert sich die Markthalle multikulturell wie das Viertel, in dem die Halle steht. Im Angebot sind britische Pies, thailändische Dumplings, brasilianische Tapiocas, mexikanische Tacos, Allgäuer Kässpätzten, peruanische Ceviches, nigerianisches FuFu, amerikanisches Barbeque, koreanische Buns und noch viel mehr und vor allem jeden Donnerstag Neues. Der Stadt Berlin war dies die Auszeichnung „Gastronomischer Innovator 2013“ wert.

schen sind der Wochenmarkt und die Themenmärkte gut besucht und tragen zur wirtschaftlichen Stabilisierung regionaler Erzeuger und Händler bei.

Im September 2017 verkündete Florian Niedermeier von der Markthalle 9 im Rahmen einer Podiumsdiskussion, dass die Zukunft des Frische- und Lebensmittelhandels neu geordnet werden muss. Anfang Februar reichte die Markthalle 9 gemeinsam mit rund 100 Berliner Betrieben, die bereits am Großmarkt sitzen, ihr nachhaltiges Konzept für das riesige Gelände ein: Großmarkt 9.0.

Der Bauch von Berlin sind die Großmarkthallen an der Beusselstraße. Ein großer Bio-Markt wie Berlin, der größte in Deutschland überhaupt, braucht auch einen Bio-Großmarkt, sagten sich die Macher der Markthalle 9 und haben sich dabei viel vorgenommen. Mit dem 2015 unterzeichneten Milan Urban Food Policy Pact hat sich Berlin mit weltweit 160 Metropolen auf die Fahnen geschrieben, Fragen der Stadternährung in stadtplanerische Diskussionsprozesse und Entscheidungen einzubinden. Vielfältige Versorgungsstrukturen und regionale Wertschöpfung sollen gefördert werden. Zitat:

„Wir schaffen Arbeitsplätze (und Steuereinnahmen) aus einer lokal und regional verankerten Mittelstandswirtschaft und stärken regionale Wirtschaftskreisläufe und mit hin ein – auch touristisch vermarktbare – Selbstverständnis des Berliner Umlands und Brandenburgs als einer intakten Kulturlandschaft.“ Es geht aber auch um Fragen der Ernährung, um die Produktion und Distribution von Lebensmitteln. Für all dies soll der Großmarkt 9.0 der Ort werden.

www.markthalleneun.de





*Ökologische
Tierhaltung setzt
auf Weidehaltung*

Der Geschmack vom Rande des Spreewalds – Sielower Agrarbetrieb

Seit 2000 arbeitet der Sielower Agrarbetrieb unter der Leitung von Wolfram Hotzler erfolgreich nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus. Seit Gründung des Betriebs 1992 werden hier Uckermärker Rinder gezüchtet. Die Fleischrindrasse entstand Anfang der Siebzigererjahre als Genotyp 67 vorrangig auf dem uckermärkischen Gut Criewen, durch Kreuzung von Fleckvieh und Charolais. Der Tierbestand umfasst zirka 800 Tiere. „Es ist ein verdammt gutes Gefühl, wenn man früh auf den Hof kommt und der Hahn kräht“, so Wolfram Hotzler. Sein Ziel ist, den Bauernhof für Hofführungen zu gestalten und ihm ein schöneres Gesicht mit den charakteristischen Zügen eines Bauernhofs zu verleihen. Es hat mit dem Pflanzen der Obstbäume begonnen und setzt sich jetzt in der Haltung von Hüh-

nern, Enten, Schafen und Ziegen fort. Viele landwirtschaftliche Nutzierrassen, die früher das Antlitz der Landschaft mitgeprägt haben und heute für eine intensive Nutztierhaltung nicht mehr geeignet sind, sind heute vom Aussterben bedroht. So soll der Bauernhof mit-helfen, diese Rassen zu erhalten. Neben den Merinofleischschafen und den Thüringer Waldziegen sind es Sattelschweine, Vorwerk-hühner, Cröllwitzer Puten und Pommernenten. So wurden die bisher nur mit Rasen begrüntem Freiflächen um die Stallanlagen aufgewertet, um freundlicher und einladender zu wirken. Im Stil einer alten Streuobstwiese, also mit großen Pflanzabständen und unter Verwendung alter, regionaltypischer Sorten, wurden insgesamt 43 Obstbäume gepflanzt. Neben Äpfeln und Birnen, werden hier also auch Pflaumen-bäume und Kirschbäume blühen, um Bienen und anderen frühen Insekten als Nahrungs-



Sielower Agrarbetriebe

quelle zu dienen. Wenn das Obst später in größeren Mengen anfällt, soll es das Angebot im eigenen Hofladen bereichern. Auch die Flächen um die Bäume herum wurden begrünt. Sie dienen nun den Merinofleischschafen und Thüringer Waldziegen als Weide.

Die Hühner, Enten und Puten auf dem Bauernhof brüten jedes Jahr und ziehen ihre Küken groß. Die Junghühner bleiben als Legehennen im Betrieb. Die Eier der Vorwerkhühner gibt es auf Anfrage als Bruteier zu kaufen. Die Hähnchen, Enten und Puten werden gemästet, geschlachtet und als Bio-Geflügel im Hofladen verkauft. Bald wird auch Bio-Lammfleisch im Angebot sein. Die Sattelschweinsauen haben bereits geferkelt. Auch wenn es im Hofladen jeden Freitag von 14 bis 18 Uhr Schlachtpakete und Wurst gibt: Die Tiere auf dem Bauernhof sind in erster Linie zum Anschauen und Streicheln gedacht. So bietet der Bauernhof ständig Hofführungen für Schulklassen an, die an Projekttagen genutzt werden, um die Kleintierhaltung auf einem Bauernhof kennenzulernen. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Produkte über die Webseite zu bestellen.



Anspruch der Bio-Bauern ist, Futter möglichst im eigenen Betrieb zu gewinnen.

Aueroxenreservat Spreeaue GmbH

Dissenchener Straße 29

03055 Cottbus-Sielow

T 0355 – 87 07 42

F 0355 – 87 34 38

kontakt@agr-ar-cottbus.de

www.agrar-cottbus.de

Innovationspartnerschaften für mehr Bio

Seit 2015 können sich in Brandenburg wissenschaftliche Einrichtungen mit Partnern aus der Landwirtschaft um Fördermittel aus der Europäischen Innovationspartnerschaft „Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP-AGRI) bewerben. Zu den ersten der rund 20 bereits bewilligten EIP-Projekte gehört die „Optimierung der ökologischen Schweine-/Sauenhaltung in Brandenburg durch Innovation im Bereich Haltung und Fütterung“. Während sich die Mutterkuh- und Schafhaltung sehr gut in ökologische Bewirtschaftungssysteme einordnen lassen, bereitet die ökologische Schweinehaltung den Landwirten deutlich mehr Probleme. So ist es erklärlich, dass es auch in Brandenburg bislang nur wenige Bio-Schweinehalter gibt. Eine wesentliche Unterstützung der Bio-Betriebe kann durch eine qualifizierte Beratung erfolgen. Dafür werden die Grundlagen in dem Projekt „Ökoschwein“ unter Beachtung der konkreten Bedingungen des Brandenburger-Landes erarbeitet.

Die Hauptprobleme in der Bio-Schweinehaltung bestehen in der bedarfsgerechten Fütterung mit betriebseigenem und zugekauftem Futter aus ökologischem Anbau sowie in der Ausgestaltung der Haltungssysteme unter der Berücksichtigung der Anforderungen nach freier Abferkelung, Haltung auf Stroh und ständigem Zugang zu Ausläufen.

Im Projektzeitraum 2016 bis 2021 werden Möglichkeiten zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit der ökologischen Schweine- und Sauenhaltung in Brandenburg untersucht. In diesem Zusammenhang soll ein ökologisches Aufstallungssystem optimiert werden, das die Ferkelsterblichkeit spürbar senkt, also zu einem guten Gesundheitszustand von Sauen und Ferkeln beiträgt. Weiterhin müssen Fütterungskonzepte erarbeitet werden, die auf betriebseigenen Nährstoffquellen aufbauen und so geschlossene, betriebliche Kreisläufe gewährleisten. Mit dem darauf basierenden Businessplan wird eine plausible Kosten-Nutzen-Analyse durchgeführt. Die Etablierung eines Netzwerks für Brandenburger Landwirtschaftsbetriebe soll schließlich den zeitnahen Austausch von Informationen und Erkenntnissen unterstützen.

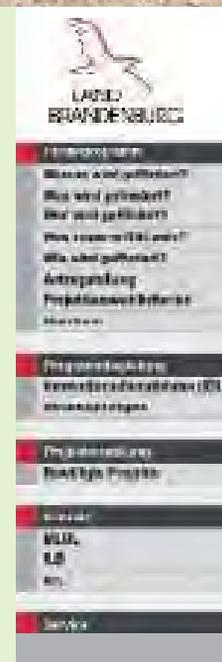
Auf seiner Homepage informiert das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium aktuell über Fördermöglichkeiten im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft.

Koordinator des Projekts ist die LAB – Landwirtschaftliche Beratung der Agrarverbände Brandenburg GmbH Cottbus. Weitere Partner sind die Agrargenossenschaft eG Preschen, die Bio-Landhof GbR und Reiter- und Freizeithof Kutzenberger Mühle e.V., der Kreisbauernverband Spree-Neiße e.V., die Landplan GmbH, die Lehr- und Versuchsanstalt für Tierzucht und Tierhaltung e.V. Ruhlsdorf/ Groß Kreuz sowie die Landwirte David Netzker und Hanno Offen. Im Rahmen der Förderrichtlinie des Brandenburger Agrar- und Umweltministeriums zur Europäischen Innovationspartnerschaft EIP-AGRI wird auch ein Projekt zum Aufbau einer regionalen Wertschöpfungskette, hier am Beispiel von regionalem Bio-Obst und Gemüse, zur Versorgung von Großverbrauchern mit 1,3 Millionen Euro gefördert. Großverbraucher in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie fragen zunehmend regionales Bio-Obst und Gemüse nach. Der Leadpartner in der Operationellen Gruppe, die hier als Zuwendungsempfänger fungiert, ist die FÖL, die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau. Die Projektleitung hat Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE).



Ökologisch wirtschaftende Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe in Brandenburg können die Nachfrage aus der Region noch nicht decken. Ziel ist es, eine regionale Wertschöpfungskette von der Erzeugung über Vorverarbeitung, zum Beispiel Reinigen, Schälen, Schneiden bis zu Lagerung und Tiefkühlung für Bio-Obst und Gemüse zur Versorgung von Großverbrauchern zu etablieren. Hierzu soll ein überbetriebliches Betreibermodell entwickelt werden, um bestehende Absatz- und Nachfragebarrieren zu überwinden.

www.eip-agri.brandenburg.de



*Ungestempelt dürfen Eier
nur in der Direktvermarktung
verkauft werden.*



Sehen und wissen, wo was herkommt

Immer noch geht ein großer Teil der Agrarprodukte als No-name-Ware mit geringen Gewinnmargen über den Ladentisch. Der deutsche Lebensmittelmarkt ist gut versorgt und die Produzenten sind einem harten Verdrängungswettbewerb auf einem Markt ausgesetzt, der zudem durch international agierende Strukturen geprägt ist. Dennoch gibt es immer mehr Menschen, die wissen wollen, wo genau ihre Lebensmittel herkommen und wie sie hergestellt wurden. Gerade Bio steht für gläserne Produktion und so gibt es Initiativen, die es den Verbrauchern ermöglichen, ohne großen Aufwand mehr über die Herkunft ihrer Lebensmittel zu erfahren. Zwei Beispiele:

Was steht auf dem Ei?

Der Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT) e. V. bietet einen ganz besonderen Service und ein Höchstmaß an Transparenz. Mit einem einfachen Klick auf das Internetportal www.was-steht-auf-dem-ei.de und der Eingabe des Zahlencodes kann der Produktionsbetrieb des Eies herausgefunden werden.

Jedes Hühnerei, das einzeln oder verpackt verkauft wird, trägt einen aufgestempelten Zahlencode auf der Schale, der eine zweifelsfreie Rückverfolgbarkeit sicherstellt. Dieser Code ist simpel: Steht vorn eine Null, dann handelt es sich eindeutig um ein Bio-Ei. Das Kürzel DE steht für Deutschland, die siebenstellige Betriebsnummer beginnt immer mit einem Bundesländer-Code. Eier aus Brandenburg beginnen mit einer 12, aus Berlin mit einer 11. Dann folgen fünf Ziffern. Die dritte bis sechste Stelle identifiziert den Betrieb, die siebente Ziffer den jeweiligen Stall.

Wichtig zu wissen: Eier müssen nicht gekennzeichnet werden, wenn sie auf dem Hof oder im Verkauf an der Tür innerhalb des Erzeugungsgebiets, maximal 100 Kilometer vom



Produktionsort entfernt, unmittelbar an den Endverbraucher zum Eigenbedarf abgegeben werden. Das gilt nur für auf dem eigenen Hof erzeugte Eier, die keine Angaben zu Güte- und Gewichtsklassen tragen. Eier, die von Direktvermarktern, zum Beispiel auf Wochenmärkten, angeboten werden, müssen mit einem Erzeugercode gekennzeichnet sein.

Die Null auf dem Zahlencode steht für Eier aus ökologischer Haltung.



Bio mit Gesicht

Auch die Qualitätsinitiative „Bio mit Gesicht“ schafft Transparenz und macht den ökologischen Landbau erlebbar. Sie wurde von Naturland e.V., der Marktgesellschaft der Naturlandbetriebe mbH, dem Handelsunternehmen tegut und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) gegründet und steht den Unternehmen beziehungsweise den Produkten aller Anbauverbände offen. Wer die auf dem Produkt abgebildete Nummer (bmg-Nr.) bei www.bio-mit-gesicht.de eingibt, erhält zahlreiche Informationen über die an der Produktion beteiligten Betriebe und die dahinter stehenden Menschen. Wer Lust hat, die Herkunft eines Produkts auf eigene Faust zu erkunden, ist eingeladen, die Bio-mit-Gesicht-Betriebe zu besuchen.

www.bio-mit-gesicht.de

Auch in der ökologischen Feldbewirtschaftung ist heute moderne Großtechnik der Standard. Gerade auf der „märkischen Streusandbüchse“ kommt es darauf an, bodenschonende Verfahren einzusetzen.





Gut Hirschaue gehört nicht nur zu den ersten, sondern auch zu den größten landwirtschaftlichen Wildtierhaltern in Brandenburg.

Röhren inklusive – Gut Hirschaue

Im Landkreis Oder-Spree liegt der Ort Birkholz. Hierher lädt das Gut Hirschaue, einer der großen landwirtschaftlichen Wildtierhalter in Deutschland. Groß heißt hier, dass man viel Zeit und Ausdauer mitbringen muss, wenn man um die weitläufigen Wildgatter herumwandern will. Geführte Wanderungen durchs Gehege beginnen von April bis Dezember an jedem ersten Sonntag im Monat um 14 Uhr. Für Gruppen können auch individuelle Touren zu Fuß oder mit dem Kremser vereinbart werden. Mehr als tausend Damhirsche und Rothirsche werden im Betrieb, der nach den Bioland-Richtlinien bewirtschaftet wird, gehalten.

Der Umstieg auf den ökologischen Landbau war für Hartmut Staar, der den Betrieb 1992 gründete, nach dem Mauerfall eine Herausforderung. Heute ist der Betrieb im Bio-Bereich fest etabliert: Die Ost-

brandenburger sind Teil des Netzwerks der Demonstrationsbetriebe für den ökologischen Landbau.

Inzwischen bewirtschaften die Söhne Michael und Henrik Staar etwa 600 Hektar nach Bioland-Richtlinien. Davon dienen 185 Hektar als Gehegefläche. Eine ausgeklügelte mehrjährige Fruchtfolge sowie der Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel garantieren eine gesunde Ernte auf den leichten Böden der Mark.

1997 wurde der Hofladen des Guts Hirschaue mit angeschlossener Fleischerei eröffnet, in dem neben Wildwurstspezialitäten alles angeboten wird, was zu einem guten Wildbraten gehört, angefangen bei den Edelfleischteilen von Dam-, Reh-, Rot- und Schwarzwild über das entsprechende Wildgewürz bis zum passenden Rotwein. Heute ist der Laden im Restaurant integriert. Das Restaurant öffnet für Gruppen auf Vorbestellung.



Die landwirtschaftliche Wildtierhaltung im Gut Hirschaue bei Beeskow folgt extensiven, ökologischen Grundsätzen.



Gut Hirschaue

An der Hirschaue 2
15848 Rietz-Neuendorf –
Ortsteil Birkholz
T 03366 – 15 27 90
info@gut-hirschaue.de
www.gut-hirschaue.de
Öffnungszeiten
Ausflugsort mit Hofladen
Freitag von 13 bis 18 Uhr

Henrik Staar beim Füttern der Hirsche





Bio-Sortimente werden heute sowohl im Bio-Fachhandel als auch im Lebensmittel-einzelhandel angeboten.

Bio hat seinen Preis

Zwar erhalten Bio-Landwirte im Rahmen der europäischen Agrarförderung eine zusätzliche Unterstützung, dennoch stehen am Ende Kosten bei der Erzeugung, Verarbeitung, Kontrolle und Vermarktung, die höher ausfallen als in der konventionell betriebenen Landwirtschaft. Dies ist der Grund, warum Bio-Lebensmittel oft teurer sind als andere Sortimente.

Die Erträge im Pflanzenbau sind geringer als in der konventionellen Landwirtschaft, weil keine chemischen Dünge- und Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Außerdem werden auf ungefähr einem Drittel der Anbaufläche Leguminosen zur Regeneration des Bodens angebaut. Wegen dieser Grünbrache fehlt dann Fläche für den Anbau von Früchten, die der Landwirt sonst verkaufen könnte.

Auch die Vorgaben in der Tierhaltung verursachen höhere Produktionskosten. Nutztiere erhalten ökologisch erzeugtes Futter, das im eigenen Betrieb erzeugt werden soll. Sie leben meist in größeren Ställen als in konventionellen Betrieben mit Auslauf und Zugang zur Weide.

Masttiere erhalten keine Wachstumsförderer. Sie dürfen länger wachsen und liefern so die hohe Fleischqualität. In der Geflügelhaltung setzen immer mehr Bio-Legehennenbetriebe auf sogenannte Zweinutzungshühner, bei denen die männlichen Küken nicht wie in konventionellen Haltung getötet, sondern bis zur Schlachtreife gemästet werden. Weil dies derzeit noch unwirtschaftlich ist, steigen die Kosten für die Aufzucht.

Die Bio-Verarbeitung erfolgt durch anspruchsvolle, zeit- und kostenintensive Verfahren. So sind im Bio-Bereich nur zehn Prozent der gesetzlich zugelassenen Zusatz- und Hilfsstoffe erlaubt. Viele Unternehmen verzichten sogar auf die nach der EG Öko-Verordnung erlaubten natürlichen Aromen.

Im Preis von Bioprodukten sind die Kosten für die Kontrollen der Qualitätsrichtlinien und Anbau- beziehungsweise Verarbeitungsvorschriften enthalten sowie die derzeit im Vergleich mit konventionellen Produkten größeren Logistik- und Absatzkosten. Bei einem Preisvergleich zwischen biologischen und konventionellen Lebensmitteln sind weiterhin die



externen, das heißt die ökologischen und sozialen Folgekosten zu berücksichtigen. Wenn beispielsweise Wasserwerke aufwändig Nitrate und Phosphate aus dem Trinkwasser entfernen müssen, erscheint dies auf der Rechnung aller angeschlossenen Verbraucher.

Nicht zuletzt spielt beim Einkauf auch der Preis eine Rolle. Da inzwischen etliche Lebensmittelhändler Bio-Produkte anbieten, können Verbraucher heute auswählen. Auch für Bio-Sortimente gibt es günstige Sonderangebote. Sieht man einmal von Discountern ab, ist der Abstand zum Preis für ein konven-

tionelles Premiumprodukt, mit dem man Bio-Produkte fairerweise vergleichen muss, gar nicht so groß und oft nicht mehr gegeben. Günstig im Preis kann der Einkauf direkt beim Landwirt oder bei dessen „Außenstelle“ an einem Marktstand sein, wo man als Stammkunde auch mal einen Rabatt heraushandeln kann. Es gibt zu dem ein Vertriebsmodell, in dem sich Kunden zu einer Einkaufsgemeinschaft zusammenschließen, um mit dem Großhandel bessere Preise zu vereinbaren oder größere Chargen, zum Beispiel eine Lieferung Kartoffeln.

Auch für Bio-Sortimente gibt es immer wieder Sonderangebote, vor allem in der Direktvermarktung.

Bio-Bauern müssen sicherstellen, dass ihre Produkte gentechnikfrei bleiben. Einige haben sich deshalb in Initiativen für gentechnikfreie Zonen zusammengeschlossen.



Gentechnik: Auf Abstand bleiben

Im ökologischen Landbau ist der Ausbau von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verboten. Trotz intensiver Bemühungen der Bio-Branche kann dieser kategorische Gentechnik-Verzicht nicht mit Gentechnik-Freiheit gleichgesetzt werden. Bei Pollen, Saatgut, Maschinen und zugekauftem Dünger sind Risiken und Eintragungen von gentechnisch verändertem Material möglich. Diese Probleme betreffen sowohl ökologische als auch konventionelle Landwirte.

Bioprodukte, in denen gentechnisch veränderter Bestandteile nachgewiesen werden, können nicht mehr als Bio vermarktet werden. Deshalb müssen gerade Bio-Bauern einen hohen Aufwand treiben, um ihre Erzeugnisse gentechnikfrei zu halten. Die Mehrkosten für die nötige Qualitätssicherung, routinemäßige

Beweissicherung und Analysen in allen Produktionsstadien vom Kauf des Saatguts bis zur Lagerung tragen die Bio-Landwirte und Verarbeiter. Letztlich verteuert dies die Ware. Transparenz bietet das bundesweite Standortregister des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Es listet alle Flächen mit gentechnisch veränderten Pflanzen auf. Zur Zeit dürfen in Deutschland keine GMO angebaut werden. Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass möglichst große, zusammenhängende Gebiete ohne den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen notwendig sind, um eine Region tatsächlich gentechnikfrei zu halten. Möglich wird dies durch den freiwilligen Zusammenschluss von Landwirtschaftsbetrieben und Erzeugergemeinschaften.

www.bvl.bund.de/standortregister



Norddeutscher
Champagnerroggen,
blühend



Am Anfang stand das Korn

Früher war die Vielfalt der Sorten auf Brandenburgs Äckern und in den Gärten viel größer. In den Dörfern gab es viele Lokalsorten. Das von Bauern und Gärtner gewonnene Saatgut wurde vermehrt und über die Generationen in der Gemeinschaft weitergegeben. Heute setzen die Saatgutunternehmen, die den Markt beherrschen, vorrangig auf neue, eigene Züchtungen mit dem Schwerpunkt Hochleistung, Ernte-, Transport- und Lagerfähigkeit. Schaut man in die Saatgutregale der Bau- und Gartenmärkte, sind selbst bei Tomaten oder Gurken nicht vermehrbare Hybridsorten auf dem Vormarsch. Champagnerroggen, Blaue Schweden oder Pommersche Dickköpfe, Gravensteiner oder Lades Butterbirne sind heute ein Fall für die Geschichtsbücher. Und dennoch sind sie nicht – wie viele andere Arten – verschwunden. Es gibt sie noch, jedenfalls solange es Menschen gibt, die sich für ihren Erhalt engagieren.

Der VERN ist zwar nicht allein mit Partnern aus dem Bio-Bereich unterwegs, aber gerade im ökologischen Landbau gibt es eine große Bereitschaft, alte Sorten anzubauen. In Bran-

denburg ist der Angermünder Ortsteil Greifenberg hierfür eine gute Adresse. Hier hat der Verein zum Erhalt und Rekultivierung alter Nutzpflanzen (VERN e.V.) seinen Sitz. Der Verein wurde 1996 auf dem Gelände einer ehemaligen LPG-Anzucht- und Gemüsegärtnerei gegründet. Mitglieder sind Privatpersonen, Landwirte, Gärtner und Institutionen sowie Vereine. Seit Frühjahr 1999 betreibt der VERN das Außengelände als Schau- und Lehrgarten und nutzt die langfristig angepachteten Gebäude für Unterrichts-, Lager- und Bürozwecke.

Der VERN erhält zirka 2.000 alte Nutzpflanzensorten und hält sie für die Allgemeinheit zugänglich. Er bewahrt zugleich das Wissen über deren Anbau, die Eigenschaften und die Nutzung dieser Kulturpflanzen.

In einem unscheinbaren Gehöft an der Greifenger Hauptstraße findet sich ein wahrer Schatz alter Feld- und Gartenkulturen. Alljährlich am 1. Mai, lädt der Verein zum Tomatentag. Dann ist es hier richtig voll. Aus nah und fern kommen hunderte Leute, um sich hier die vorgezogenen Tomatenpflanzen zu sichern. Die Palette im Angebotskatalog reicht von Ba-



*Anzucht und
Vorbereitung der
Samenträger zur
Erhaltungszüchtung
in Greiffenberg*

selbster Rötelle bis Ida Gold. Was Aussehen, Eigenschaften und Geschmack betrifft, lassen die Sorten keine Wünsche offen. Die Bezeichnung Genbank wäre irreführend. Nicht Gene, sondern Samen werden aus Greiffenberg in kleinen, weißen Tütchen verkauft.

VERN bezieht das Saatgut vom IPK Gatersleben, dem Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung. Das ist sicherer für den Erhalt der Sorten, als sich auf das Saatgut privater Tauschbörsen zu verlassen. Vier bis fünf Jahre hält das Saatgut. Es wird jedes Jahr einer Keimprüfung unterzogen. Das verlangt, dass das Saatgut immer wieder aufgefrischt werden muss. Deshalb sucht der Verein auch Landwirte, die die alten Sorten anbauen und Samen gewinnen. Gerade für Hobby- und Kleingärten sind alte Sorten eine Bereicherung, da sie Vielfalt, Geschmack, Farben und Formen in Garten und Küche bringen. Außerdem sind manche alte Sorten resistent gegen Pflanzenkrankheiten und Klimaveränderungen.

Der VERN kooperiert mit dem Brandenburgischen Landesverband der Kleingärtner e.V., der großes Interesse an den Themen Sorten-

erhalt und Kultivierung alter Nutzpflanzen hat. Daher wenden sich die Workshops an Kleingärtner und Gartenfachberater ganz besonders. Damit sollen zugleich die bisherigen Bildungsangebote des Vereins erweitert werden. Insbesondere bei jungen Kleingärtnern und Familien mit Kindern, die Gemüse in Kleingärten anbauen, ist das Potenzial groß, die alten „Samen mit Geschichte“ bekannter zu machen, bei den jungen Hobbygärtnern für den Erhalt dieser Sorten durch regelmäßigen Anbau zu werben und somit einem Verlust der Sortenvielfalt entgegen zu wirken.

VERN e.V.

Burgstraße 20
16278 Greiffenberg/Uckermark

T 033334 – 702 32

info@vern.de

www.vern.de



*Team für Grün:
Sascha Philipp
(dritte Reihe rechts)
und seine
Mitstreiter vom
Landgut Pretschen*

Landgut Pretschen: 365 Tage Frische aus dem Spreewald

In der Bio-Branche arbeiten viele Menschen, die über ihr Alltagsgeschäft hinaus etwas bewegen wollen und die ihre Kreativität und Arbeitskraft dafür einsetzen, dass die Region Berlin-Brandenburg auf Dauer lebenswert bleibt.

Aufgewachsen auf dem elterlichen kleinen Bio-Betrieb in Nordrhein-Westfalen, stand für Sascha Philipp vom Landgut Pretschen schon früh fest, dass er selber Bio-Landwirt werden will. Kurz nach seiner landwirtschaftlichen Ausbildung erwarb Familie Philipp 1999 das ehemals volkseigene Landgut Pretschen im

Spreewald. Seitdem führt er die Geschäfte auf dem rund 800 Hektar großen Demeter-Betrieb mit seinen rund 45 Mitarbeitern.

Er beließ es aber nicht bei Milchproduktion, Acker- und Futterbau. Im Jahr 2000 kam, nach Absprache mit dem regionalen Bio-Großhandel, Chicorée als neue Kultur dazu. Das war die richtige Wahl: In Pretschen steht heute die größte Bio-Chicorée-Treiberei Deutschlands. Damit nicht genug wurde 2012, wieder für den regionalen Markt, ein zwei Hektar großes Gewächshaus errichtet, in dem nun in den Sommermonaten Gurke und Tomaten reifen, sowie in den Wintermonaten Feldsalat und Postelein. Seit 2017 runden fünf Hektar Feld-



Chicorée ist eines der Hauptprodukte aus Pretschen.

gemüse die Palette ab. Die Berlin-Brandenburger Bio-Kunden freut es, da sie nun das ganze Jahr knackiges Gemüse aus der Region genießen können.

Aber auch touristisch hat das kleine Spreevalddörfchen Pretschen einiges zu bieten. Zwischen Lübben und Beeskow, etwa 80 Kilometer südlich von Berlin und abseits der touristischen Zentren gelegen, war der Ort bis 1815 Grenzübergang zwischen Brandenburg und Sachsen. Das Gutsgelände mit seiner gut erhaltenen und für Brandenburg einmaligen Doppelhofanlage befindet sich im Ortskern und ist sehr gut mit dem Auto, über den Gurkenradweg zwischen Groß Leuthen und Alt-Schadow und per Boot über die Pretschener Spree erreichbar. Ein reichhaltiges Angebot von Produkten aus eigenem Anbau wie Fleisch- und Wurstwaren von Kalb, Rind und Schwein, Gemüse und Kräuter, edle Spirituosen und naturbelassene Milchprodukte gibt es im Hofladen auf dem Gutshof. Die Milch wird nach dem Melken frisch zum La-

den gebracht. Dort kann dann selbst gezapft werden. Die wenige Schritte entfernte Gaststätte verarbeitet Fleisch und Gemüse vom Landgut.

Landgut Pretschen GmbH & Co. KG

Am Landgut 2

15913 Märkische Heide OT Pretschen

T 035476 – 175 16

F 035476 – 175 18

info@landgut-pretchen.de

www.landgut-pretchen.de

Öffnungszeiten Hofladen

Dienstag 14-18 Uhr,

Freitag 10-12 und 14-18 Uhr,

Sonnabend 9-12 Uhr



Das Land fördert und unterstützt die Agrarbildung. Die Sicherung des beruflichen Nachwuchses und der fachlichen Qualität in den Grünen Berufen ist für die Wettbewerbsfähigkeit, den Erfolg der Betriebe sowie den Erhalt der Funktionsfähigkeit der ländlichen Räume entscheidend.

Aus- und Weiterbildung im grünen Bereich

Die zunehmende Popularität von Bio zeigt sich auf dem Arbeitsmarkt. Erzeuger und Verarbeiter suchen Personal. Idealerweise bringen Interessenten neben der fachlichen Kompetenz auch Engagement und Begeisterung für Bio-Produkte mit. Im Naturkost Einzelhandel werden ebenfalls motivierte Menschen gebraucht, die über spezielle Kenntnisse verfügen. Das Forum Berufsbildung in Berlin bietet per Fernstudium, Fortbildung und Seminar verschiedene Möglichkeiten, sich in diesem Bereich aus- oder fortzubilden beziehungsweise Kenntnisse für einen Job in der Branche zu erwerben. Über die Agentur für Arbeit kann geklärt werden, ob die persönliche Voraussetzung für die Beantragung einer Ausbildungsförderung erfüllt und eine damit verbundene Kostenübernahme möglich ist. Junge Menschen haben vor allem im Berliner Raum die Chance, bei einem der zahlreichen Naturkostfachläden eine Ausbildung im Einzelhandel zu absolvieren und so in ein dynamisches Berufsfeld einzusteigen. Die Auszubildenden lernen in Theorie und Praxis, woher die Bio-Lebensmittel kommen und er-

halten Schulungen zur Herstellung von Fleisch- und Molkereiprodukten und über den Anbau von Obst und Gemüse bis zu den Grundlagen der biologischen Schädlingsbekämpfung. Am Ende der Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann beziehungsweise zur Einzelhandelskauffrau kann bei der Industrie- und Handelskammer (IHK) Berlin in einer zusätzlichen Prüfung das Zertifikat „Naturkost“ erworben werden.

Für die Berufsbildung in der Agrarwirtschaft ist das Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft und das Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung zuständig. Interessenten können unter Ausbildungsbetrieben unterschiedlicher Produktionsrichtung, Größe und Rechtsform den für sie passenden Ausbildungs- oder Praktikumsplatz finden. Für die ökologische Produktion gibt es keine speziellen Ausbildungsberufe. Adressen der Ausbildungsbetriebe im Ökolandbau sind auf den Internetpräsenzen der Anbauverbände einzusehen: www.mlul.brandenburg.de – Fachübergreifende Themen – Bildung und Ausbildung. Vor einer Ausbildung oder dem Studium

empfiehlt sich ein Praktikum oder ein Freiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ). Bei Interesse kann bei den Anbauverbänden oder direkt bei den Betrieben angefragt werden. Informationen zum FÖJ bietet die Homepage des Brandenburger Agrar- und Umweltministeriums. Die Broschüre „Alles im grünen Bereich? Berufsausbildung und Freiwilliges Ökologisches Jahr“ informiert zu diesen land- und forstwirtschaftlichen Berufen. PDF zum Download:
www.mlul.brandenburg.de –
Öffentlichkeitsarbeit –
Veröffentlichungen – Publikationen
Je nach Verfügbarkeit kann die Broschüre als Heft auch kostenfrei bestellt werden.

www.mlul.brandenburg.de
www.mlul.brandenburg.de/info/foej



Theorie und Praxis – lernen am lebenden Organismus



Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE)

Seit 2004 können zukünftige Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen an der HNEE den Bachelor-Studiengang Ökolandbau und Vermarktung belegen. Damit gibt es in Brandenburg eine deutschlandweit einzigartige landwirtschaftliche Ausbildung an einer Hochschule, die neben den Grundlagen des Landbaus Kenntnisse über Vermarktung, Unternehmensführung und Produktqualität vermittelt. Großer Pluspunkt der Ausbildung ist die enge Zusammenarbeit mit Unternehmen und Initiativen des regionalen ökologischen Landbaus über das InnoForum Ökolandbau Brandenburg, so dass deren praktische Leistungen und Erfahrungen unmittelbar in die Lehre einfließen. Studiengangsleiterin ist Prof. Dr. Anna Maria Häring. Studienfachberaterin ist Dr. Marianne Nobelmann. Ziel des sechssemestrigen Studiums ist, landwirtschaftliche Fachkräfte auszubilden, die mit ihrem Profil genau die Anforderungen erfüllen, die sich heute aus einer modernen multifunktionalen Landwirtschaft ergeben. Neben Grundlagenfächern wie Pflanzenbau, Bodenkunde oder

Tierhaltung stehen daher auch Kommunikation sowie landwirtschaftliche Betriebs- und Agrarmarktlehre auf dem Stundenplan.

Seit dem Wintersemester 2015/2016 ist es möglich, den Bachelorstudiengang „Ökolandbau und Vermarktung“ auch dual zu studieren. Das heißt, die Ausbildung zum Landwirt wird im Wechsel zum Bachelorstudium an der Hochschule absolviert (ausbildungsintegrierend). Das duale Studium dauert insgesamt vier Jahre und acht Monate.

Neben dem Bachelor-Studiengang wird an der HNE Eberswalde auch der Master-Studiengang Öko-Agrarmanagement angeboten. Dieser hat insbesondere die Vermittlung von Führungskompetenzen für die Bio-Branche zum Ziel und wird in Kooperation mit dem Albrecht-Daniel-Thaer-Institut für Agrar- und Gartenbauwissenschaften der Humboldt-Universität zu Berlin angeboten. Der Studiengangsleiter ist Prof. Dr. Roland Hoffmann-Bahnsen und der Studienfachberater ist Gerriet Trei, Studiengangsleiterin B. Sc. Ökolandbau und Vermarktung und Ansprechpartnerin für das duale Angebot Ökolandbau.



Studenten der HNEE
bei Boden-
untersuchungen

Prof. Dr. Anna Maria Häring

T 03334 – 65 73 48

Anna.Haering@hnee.de

www.hnee.de/oelv

Studiengangsleiter M.Sc.

Öko-Agrarmanagement

Prof. Dr. Roland Hoffmann-Bahnsen

T 03334 – 65 73 53

roland.hoffmann-bahnsen@hnee.de

www.hnee.de/Oeam

Forum Berufsbildung

In Berlin bietet das Forum Berufsbildung im Bereich „Naturkost und Nachhaltigkeit“ Umschulungen, Weiterbildungen, Fernlerngänge und mehrtägige Seminare an. Die Teilnehmer bekommen praxisnahes Fachwissen, um für Jobs als Ernährungscoach, Gesundheitsberater, Naturkost-Fachberater oder Kaufmann beziehungsweise -frau im Einzelhandel für Naturkost fit zu sein.

www.forum-berufsbildung.de

Freie Ausbildung bei Demeter

Brandenburgische und sächsische Demeter-Bauern haben sich zusammengeschlossen und bieten seit 2007 eine Berufsqualifizierung im biologisch-dynamischen Landbau an. Es handelt sich dabei nicht um eine staatlich anerkannte Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz. Zirka 150 Teilnehmer konnten bislang im Rahmen dieser Fortbildung für einen Berufsweg in der Landwirtschaft und im Gartenbau vorbereitet werden. Einige Absolventen arbeiten heute als Betriebsleiter, viele als Verantwortliche in Betrieben und Betriebsgemeinschaften oder in mit der Landwirtschaft verbundenen Bereichen.

In vier Jahren erwerben die Teilnehmer durch die Arbeit in Demeter-Betrieben sowie bei regelmäßigen Seminaren praktische Fertigkeiten und theoretische Kenntnisse des biologisch-dynamischen Landbaus. Dabei stehen ihnen erfahrene Praktiker und zahlreiche Dozenten zur Seite. Die Freie Ausbildung steht dabei allen Bewerbern mit einem Mindestalter von 18 Jahren offen. Grundvoraussetzungen sind Interesse, Offenheit und Einsatzbereit-

Feldarbeit
in Libbenichen



schaft. Die Ausbildung endet mit einer Jahresarbeit und einer Abschlussprüfung.

Das Brandenburger Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft fördert die Qualifizierung für den biologisch-dynamischen Landbau im Rahmen der Richtlinie Ländliche Berufsbildung aus Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Der Abschluss dieser Weiterbildung ist europaweit anerkannt. Nach der Ausbildungszeit besteht für die Teilnehmer zudem die Möglichkeit, sich bei der für das Land Brandenburg zuständigen Stelle für berufliche Bildung im Agrarbereich zur Abschlussprüfung für einen anerkannten Beruf im Agrarbereich anzumelden.

www.freie-ausbildung-im-osten.de

Gärtnerei am Bauerngut – Heimen und Frucht Libbenichen

Es ist Donnerstag, kurz nach 7.30 Uhr. Birke Soukup und Anika Horsch bauen auf dem Wochenmarkt am Fuß der Marienkirche in Frankfurt (Oder) ihren Stand auf. Sie haben verschiedene Tomatensorten dabei, Gurken, Radieschen, Möhren, Rote Beete, Salate, Kräuter... Die beiden jungen Frauen sind noch gar nicht richtig verkaufsbereit, da stehen bereits die ersten Kunden an. „Vergangene Woche konnte ich nicht kommen“, entschuldigt sich ein Mittvierziger. Er gehört zu den Stammkunden und holt sich jeden Donnerstag frische Tomaten der Sorte „Ruthje“. „Was habt Ihr denn noch so“, fragt er und schaut sich um. „Wie das duftet“, schwärmt der Mann und entscheidet sich schließlich zusätzlich zu den obligatorischen Tomaten für Möhren und Zucchini, Petersilie und Basilikum.



„Wir haben eine supertreue Kundschaft“, freut sich Hans-Peter Frucht, der gemeinsam mit seinem Partner Hubert Heimen die „Gärtnerei am Bauerngut“ führt. Obwohl ihr Bio-Gemüse teilweise teurer ist als konventionell produziertes, werden sie es reißend los. „Auf den Preis guckt keiner. Die Leute kommen wegen des Geschmacks“, weiß Hans-Peter Frucht. Pro Markttag verkauft die Gärtnerei allein 50 Kilogramm „Ruthje“-Tomaten, eine im Bio-Bereich gezüchtete Sorte.

Der Wochenmarkt in Frankfurt (Oder) ist der einzige Ort, an dem die „Gärtnerei am Bauerngut“ ihre Produkte direkt verkauft. Insgesamt 25 bis 30 Gemüse und Kräuter hat sie im Angebot. Die werden täglich von einem Bio-Großhandel in Libbenichen abgeholt und in Bio- und Naturkostläden in Berlin verkauft. „Wir sind ein gutgehender Betrieb“, sagt Hans-Peter Frucht. Sein Geschäftspartner

kümmert sich um die Gewächshäuser. „Mein Ding ist der Acker draußen“, stellt er fest.

1990 machten sich Hans-Peter Frucht, Hubert Heimen und Wolfgang Templin – Inhaber des benachbarten Bauernguts – nach Ostdeutschland auf. Sie suchten nach einem Hof, auf dem sie gemeinsam etwas Neues aufbauen konnten. In Libbenichen wurden die Männer fündig. „Alles war damals in Auflösung“, erinnert sich Hans-Peter Frucht an den September 1990. Den ersten Pachtvertrag für die Fläche, auf der sich heute der Betrieb befindet, schlossen er und sein Mitstreiter Heimen noch mit dem Rat des Kreises Seelow ab.

Insgesamt 14 Hektar bewirtschaftet die „Gärtnerei am Bauerngut“ heute. Auf acht Hektar werden verschiedene Feingemüse sowie Pastinaken, Rote Beete und Möhren angebaut. Ein Großteil dient als Weide für zwei Kaltblutpferde, die zur Bearbeitung des Bodens,

Trotz aller Fortschritte bedeutet Arbeit in den „Grünen Berufen“ Anpacken und sich die Hände schmutzig machen.



Gerade in Bio-Gärtnereien ist noch viel Handarbeit angesagt.

beim Säen von Gründüngung und vor allem beim Hacken im Freiland eingesetzt werden. 1995 entstand ein 2.000 Quadratmeter großes Glashaus, in dem Gurken, Tomaten, Feldsalat, Petersilie, Postelein und Rucola und als Spezialität Kresse auf Flachsvlies in Schälchen wachsen. Eine weitere Besonderheit des Betriebs ist die Vermehrung von Gemüsesaatgut. Fast alle Jungpflanzen werden selbst erzeugt.

Hans-Peter Frucht war nicht immer Gemüsebauer. Der studierte Sozialarbeiter aus Bayreuth kam durch Zufall zu seinem heutigen Beruf. Während eines Praktikums in einer Behinderteneinrichtung musste er für die 15 Bewohner auch kochen – mit Bio-Gemüse. „Darunter war Rote Beete, so aromatisch, so süß, das hat mir einen richtigen Kick gegeben“, erinnert sich Frucht. Der Weg, sich zum Gemüsebauer ausbilden zu lassen, war folgerichtig. „Mit dem Land zu arbeiten und mit der Landschaft zu leben, da bekommt man zu beidem einen ganz anderen Bezug“, findet er. „Ich fühle mich hier sauwohl. Es gibt so unendlich viel Platz. Man wird nicht eingeengt

und die Menschen hier lassen einem Raum“, schwärmt Hans-Peter Frucht von der Region. Die „Gärtnerei am Bauerngut“ beschäftigt fünf fest angestellte Mitarbeiter. Alle wohnen in Libbenichen und umliegenden Orten. Hinzu kommen mehrere Auszubildende. Zurzeit sind es fünf. In Fruchts kleinem Büro unter dem Dach steht eine „Ahnengalerie“. Sie zeigt Fotos von jungen Frauen und Männern, die in den vergangenen 25 Jahren bei Hans-Peter Frucht zu Bio-Gärtnern ausgebildet wurden. „Wenn einer richtiger Gärtner werden will, geht er in einen Bio-Betrieb“, ist der 63-Jährige überzeugt. Sein Demeter-Betrieb ist Teil des freien biologisch-dynamischen Ausbildungsverbunds. Vier Jahre dauert die Ausbildung in Theorie und Praxis. Letztere findet auf den teilnehmenden Höfen statt. Einmal nach zwei Jahren, wird gewechselt. Im vierten Jahr schreiben die Lehrlinge eine Abschlussarbeit zu einem freigewählten Thema, beispielsweise zur Verbesserung der Kompostierung oder zum Kalken im Gemüsebau. „Ohne den Verbund könnte ich keine Lehrlinge ausbilden“, sagt Hans-Peter Frucht.

*Eine Spezialität von
Hans-Peter Frucht sind die
auf Flachsvlies angezogen
Kresseschälchen.*

Anika Horsch, Azubi, will Gemüsebäuerin werden. Die junge Frau aus Strausberg ist gelernte Ergotherapeutin und hat eine Ausbildung in Wildnispädagogik absolviert. Die Lehre bei Hans-Peter Frucht ist für sie eine weitere Vorbereitung auf ihr späteres Leben in einer Kommune bei Bad Belzig. Das erste Lehrjahr auf dem Hof in Libbenichen war sie im Gewächshaus eingesetzt, das zweite jetzt findet im Freiland-Bereich statt. „Ausbildung mit Familienanschluss“ nennt sie ihren zweijährigen Aufenthalt in der „Gärtnerei am Bauerngut“. Hans-Peter Frucht lächelt, als er davon hört. Er ist sich ziemlich sicher, dass auch Anika einen Platz in seiner „Ahnengalerie“ bekommen wird.

Gärtnerei am Bauerngut Heimen und Frucht GbR

Lindenstraße 1

15306 Lindendorf

T 033602 – 25 82

gaertnerei_libbenichen@web.de





KULAP – Öffentliches Geld für öffentliche Leistungen

Bio-Betriebe erhalten genau wie konventionelle Landwirtschaftsbetriebe in der EU Direktzahlungen. Darüber hinaus werden Bio-Bauern in Brandenburg und Berlin durch das Förderprogramm Ökologischer Landbau, das Teil des Kulturlandschaftsprogramms (KULAP) ist, unterstützt. Für die Förderung des Öko-Landbaus werden in Brandenburg die meisten Mittel bezogen auf das gesamte KULAP bereitgestellt. Darüber hinaus sind auch die weiteren Zahlungen, die Landwirte aus den beiden Säulen der Gemeinsamen Europäischen Agrarpolitik in Anspruch nehmen, seit Beginn der laufenden siebenjährigen EU-Förderperiode (2014 bis 2020) noch mehr an die Erbringung von Umweltleistungen geknüpft und damit ökologisiert.

Da die Brandenburger Bio-Fläche Jahr für Jahr gewachsen ist, bindet das Landesprogramm zur Förderung des ökologischen Landbaus im aktuellen EU-Förderzeitraum von 2014 bis 2020 insgesamt 188 Millionen Euro, davon 141 Millionen aus EU-Mitteln und 47 Millionen aus Bun-

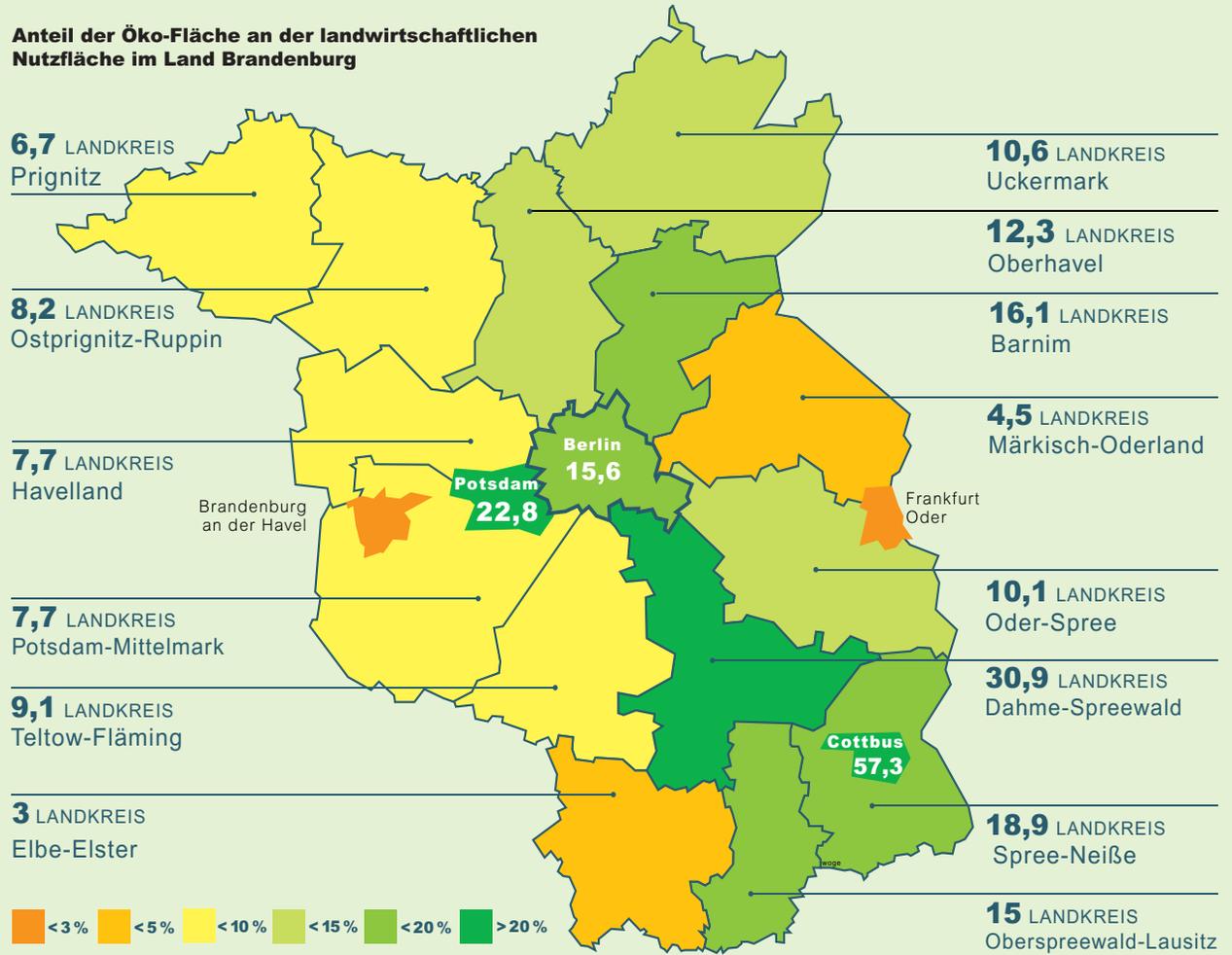
des- und Landesmitteln. In Zahlen bedeutete dies 2017, dass vom Land 27,4 Millionen Euro der für Brandenburg insgesamt ausgezahlten KULAP-Mittel in Höhe von 45,1 Millionen für die Förderung des ökologischen Landbaus bereitgestellt wurden. Bio-Testbetriebe, die das Thünen-Institut im Auftrag des Bundeslandwirtschaftsministeriums analysiert hat, erzielten im Durchschnitt einen Gewinn plus Personalaufwand je Arbeitskraft von 39.504 Euro im Wirtschaftsjahr 2016/2017. Vergleichbare konventionelle Betriebe erzielten im Wirtschaftsjahr 2016/2017 im Durchschnitt einen Gewinn plus Personalaufwendungen je Arbeitskraft von 28.700 Euro. Damit übertraf das durchschnittliche Einkommen der Öko-Testbetriebe das Einkommen der konventionellen Vergleichsbetriebe um rund 10.800 Euro beziehungsweise 38 Prozent.

Für diese Berechnungen wurden die Buchführungsergebnisse von 434 ökologisch wirtschaftenden und 1.965 vergleichbaren konventionellen Betrieben herangezogen.

www.thuenen.de



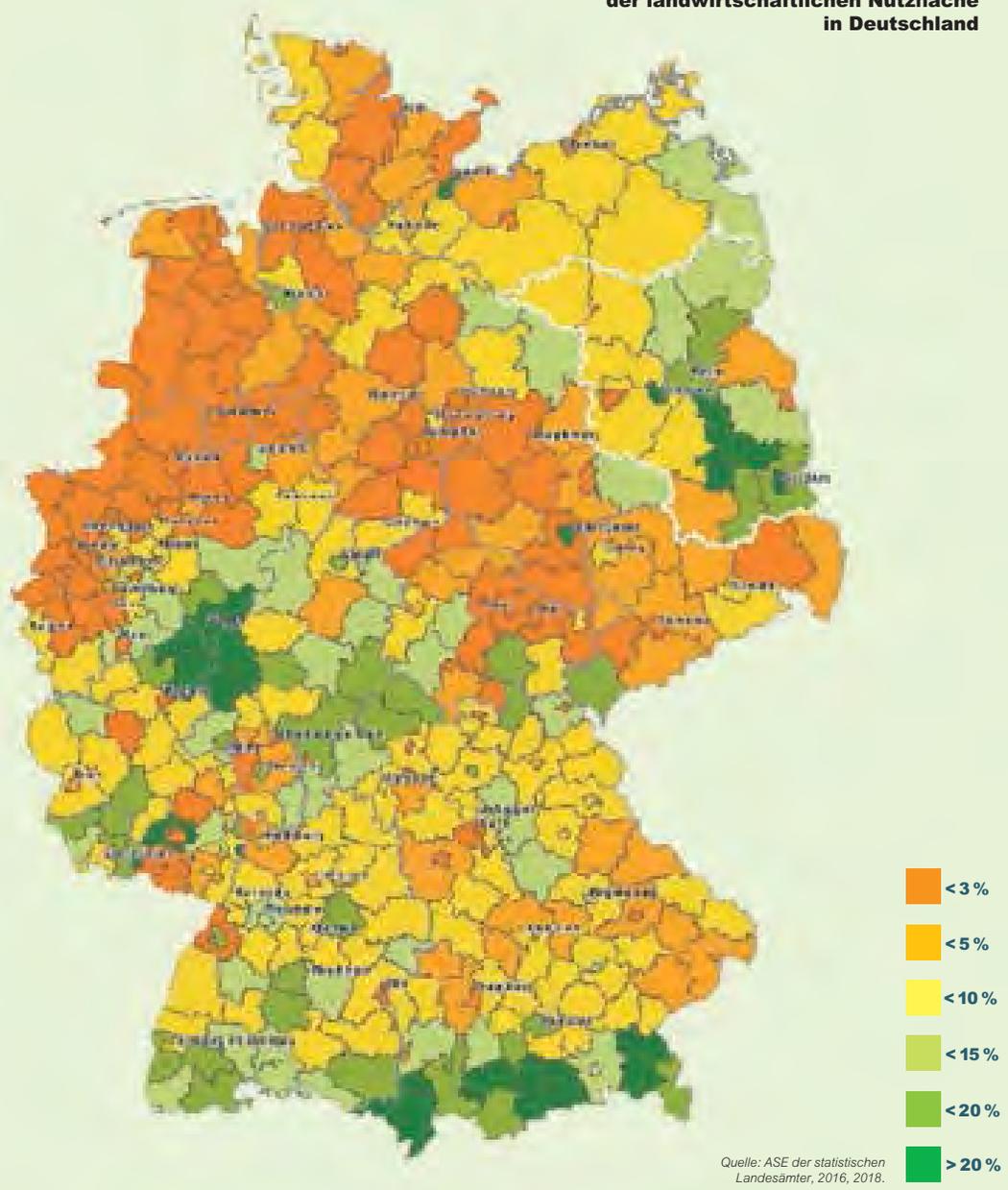
Anteil der Öko-Fläche an der landwirtschaftlichen Nutzfläche im Land Brandenburg





Etliche Bio-Betriebe haben sich zusätzliche Einnahmequellen außerhalb der Agrarproduktion erschlossen, für die ebenfalls vom Land Förderprogramme angeboten werden, insbesondere in der Direktvermarktung, der Energieerzeugung oder im Tourismus. Höfe, die in Naturschutz- oder Landschaftsschutzgebieten liegen, übernehmen oft Dienstleistungen bei der Pflege der Kulturlandschaft. Nicht immer ist es für die Praktiker einfach, sich die Unterstützungsangebote des Landes beziehungsweise des Bundes nutzbar zu machen. Das Brandenburger Agrarministerium bietet deshalb auch für Bio-Bauern eine Beratungsförderung an.

Anteil der Öko-Fläche an der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland





Die für Brandenburg kalkulierten Förderhöhen bemessen sich an den Einkommensunterschieden, die durch die Umstellung auf ökologische Anbauverfahren entstehen. Die Prämienkalkulation berücksichtigt auch die Mehraufwendungen für die Kontrollen, so dass eine gesonderte Zahlung eines Kontrollkostenzuschusses in Brandenburg nicht erforderlich ist. Für Brandenburg ergeben sich aus dem Berechnungsansatz jährliche Öko-Prämien in Höhe von 209 Euro je Hektar für Ackerland, 210 Euro je Hektar für Grünland, 415 Euro je Hektar für Gemüse, 750 Euro je Hektar für Kern- und Steinobst sowie 665 Euro je Hektar für Beeren- und Strauchobst. Prämien aus anderen Bundesländern liegen gegebenenfalls etwas höher, da dort die Mindererträge höher sind.

Neben dem Landesprogramm zur Förderung des ökologischen Landbaus nehmen Bio-Bauern häufig noch andere Programme zur Förderung extensiver Bewirtschaftungsverfahren in Anspruch, insbesondere die Förderung der Grünlandextensivierung beziehungsweise das Heidenprogramm.

Umgestellt mit Wartezeiten

Die Umstellungszeit richtet sich nach dem Produktionsschwerpunkt. Im Ackerbau beträgt sie zwei Jahre bis zur Aussaat. Bei Grünland müssen zwei Jahre bis zum ersten Schnitt vergehen, ehe die Ware als Bio deklariert werden kann. Dauerkulturen wie Obst gelten nach drei Jahren als Bio-Produkte. Im ersten Erntejahr handelt es sich im Pflanzenbau um konventionelle Ware. Nach dem Ablauf eines Jahres ist die Ernte bereits Umstellungsware.

Für Tiere gelten kürzere Umstellungszeiten. Da jedoch die ökologische Tierhaltung an den Einsatz von selbst erzeugtem ökologischen Futter gebunden ist, kann die Tierhaltung nicht losgelöst von der Fläche betrachtet werden. Unter bestimmten Voraussetzungen der EG-Öko-Verordnung – wie die Teilnahme am Kulturlandschaftsprogramm KULAP – ist mit behördlicher Zustimmung die Verkürzung der Umstellungszeit, bezogen auf eine Fläche, möglich. Mit dem Abschluss eines Kontrollvertrags für die vorgeschriebene Öko-Kontrolle und der Meldung bei der zuständigen Behörde



beginnt die Umstellungszeit. Ein Obstbaubetrieb sollte dies vor der Ernte getan haben, damit die kurz nach Ablauf der Umstellungszeit anstehende Ernte auch gleich als erste Öko-Ernte vermarktet werden kann. In der Umstellungszeit müssen die Anforderungen des ökologischen Landbaus eingehalten werden.

Die Umstellungszeit dient auch, aber nicht in erster Linie dem Abbau von Agrochemikalien im Boden. Der Landwirt muss vielmehr in dieser Zeit ein tragfähiges ökologisches Produktionssystem und die Grundlage für die zukünftige erfolgreiche Erzeugung seiner ökologischen Produkte schaffen. Wurden die Grünlandflächen schon vor der Umstellung extensiv bewirtschaftet, ist dies nicht so schwierig. Je größer aber der Unterschied zwischen der konventionellen und der nun vorbereiteten ökologischen Produktionsweise ist, zum Beispiel im Acker- und Gemüsebau, umso wichtiger ist es, diese Zeit zu nutzen und auch die angebotene Beratung, beispielsweise von den Verbänden des ökologischen Landbaus, in Anspruch zu nehmen. Über die Erzeugergemeinschaften, die im Land Brandenburg tätig sind und mit den Verbänden

des ökologischen Landbaus zusammenarbeiten, können so zu Beginn der Umstellung sichere Vermarktungspartner gefunden und die Kosten durch mögliche Ertragseinbrüche ausgeglichen werden. Wenn verarbeitende Betriebe als Erweiterung zum bestehenden Sortiment eine Bio-Schiene einführen möchten, ist dies nach erfolgreicher Erstkontrolle und Zertifizierung durch eine Öko-Kontrollstelle ohne Umstellungszeit möglich. Sie müssen aber die organisatorische Gestaltung und Trennung der Produktion genau beschreiben und konkrete Maßnahmen zur Einhaltung der Vorschriften der EG-Öko-Verordnung festlegen.

Seit dem 24. September 2018 hat das Land eine Beraterrichtlinie aufgelegt, über die sich Landwirte auch zu Fragestellungen des ökologischen Landbaus, insbesondere zur Optimierung ihres Managements und der Vermarktung unterstützen lassen können.

www.mlul.brandenburg.de



*Vielfalt
ist Programm*

Erfolg durch Gemeinschaft

In Brandenburg ist etwa die Hälfte der Bio-Betriebe zusätzlich in einem der fünf Anbauverbände organisiert, die im Land tätig sind: Bioland, Biopark, Demeter, Gäa Nordost-Verbund Ökohöfe und Naturland. Mit einer Mitgliedschaft in einem Verband ergeben sich viele Vorteile: So betreut und berät der Verband bei der Umstellung und unterstützt die betriebliche Entwicklung und Vermarktung. Außerdem betreiben die Verbände aktive Lobbyarbeit und bilden so ein Netzwerk, das ökologisches und soziales Engagement gleichermaßen unterstützt. Da die Gute fachliche Praxis das A und O ist, organisieren die Verbände regelmäßig Seminare und andere Fortbildungsmaßnahmen. Sie informieren ihre Mitglieder durch Rundbriefe und Fachzeitschriften zu Themen aus der Landwirtschaft sowie zu Vermarktung und Politik.



Bioland Ost e.V.

Der Dachverband des Bioland Ost e.V., der Bioland e.V. mit Sitz in Berlin, ist der führende Verband für ökologischen Landbau in Deutschland. Über 7.305 Mitgliedsbetriebe wirtschafteten Ende 2017 auf 381.446 Hektar nach den Bioland-Richtlinien. Hinzu kommen mehr als 1.000 Partner aus Herstellung und Handel. Sie bilden eine Wertegemeinschaft zum Wohl von Mensch und Umwelt. Der Bioland Ost e.V. (Berlin/Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen) wurde 2011 gegründet. Ihm gehören über 350 Landwirte, Gärtner und Imker an. Sie alle wirtschafteten auf über 40.000 Hektar nach den Bioland-Richtlinien. Ihre Betriebe sind von 0,5 bis 3.000 Hektar groß, und decken die Gesamtheit der landwirtschaftlichen Urproduktion ab. Strengen Kontrollen unterziehen müssen sich auch die mehr als 50 Vertragspartner aus Verarbeitung, Handel und Gastronomie.

www.bioland.de

Biopark e.V.

Der Verband mit Sitz in Güstrow wurde 1991 in Mecklenburg-Vorpommern von 16 landwirtschaftlichen Betrieben gegründet. Heute besteht der Verband aus 700 Mitgliedern in 15 Bundesländern, die 142.000 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche bewirtschaften. Damit ist Biopark der flächenmäßig zweitgrößte ökologische Anbauverband in Deutschland. Die ökologischen Produkte werden überwiegend über Erzeugergemeinschaften und dann an den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet. 1994 wurde die Biopark Markt GmbH gegründet. Diese übernimmt den überregionalen Vertrieb der Bioprodukte. Biopark ist eine geschützte und eingetragene Marke, um ökologische Lebensmittel zu kennzeichnen. Auf Initiative von Biopark wurde in Kooperation mit der Umweltorganisation WWF und unter wissenschaftlicher Begleitung durch das Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V. Müncheberg sowie mit Unterstützung des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Mecklenburg-Vorpommern der Naturschutzstandard „Landwirtschaft für Artenvielfalt“ ent-



wickelt. Entsprechend eines Katalogs werden in den beteiligten Betrieben Naturschutzmaßnahmen auf dem Acker, im Grünland und in Landschaftsstrukturen umgesetzt und durch eine naturschutzfachliche Beratung begleitet. Kartoffeln, Fleisch- und Wurstwaren erhalten Kunden seit März 2015 bei der EDEKA Nord. Alle aus den teilnehmenden Betrieben stammenden Produkte sind mit dem Biopark-Logo, dem WWF-Logo sowie dem Logo „Landwirtschaft für Artenvielfalt“ gekennzeichnet.

www.biopark.de

Auch wegen seines hohen Grünlandanteils ist in Brandenburg die Weidetierhaltung weit verbreitet.



*Gemeinschaft von
Mensch
und (Nutz-)Tier*

Demeter Arbeitsgemeinschaft für biologisch-dynamischen Landbau Berlin-Brandenburg e.V.

Im ältesten deutschen Anbauverband Demeter e.V. folgen die Bio-Bauern ihrem biologisch-dynamischen Leitbild, der konsequentesten Form des Ökolandbaus. Mit dem bereits vorgestellten Hof „Marienhöhe“ ist Brandenburg das Land mit dem ältesten Demeter-Betrieb in Deutschland. Aus dem landwirtschaftlichen Kurs Rudolf Steiners im Jahr 1924 hat sich eine weltweite biodynamische Bewegung entwickelt, die sich in Deutschland in der Organisation des Demeter-Verbands etabliert hat.

Im Verband dominieren Gemischtbetriebe mit Tierhaltung, Ackerbau und Gartenbau. Jeder Betrieb funktioniert wie ein individueller Hoforganismus. Mit selbst hergestellten Präpa-

demeter

raten aus Heilpflanzen und Mineralien werden die Lebensprozesse in Boden und Pflanze gezielt gefördert. Heute gibt es in den Bundesländern Brandenburg und Sachsen eine aktive Demeter-Gemeinschaft mit rund 80 Betrieben, die vom kleinen Gärtnerhof bis zum Großbetrieb reicht.

Auf Bundesebene kümmert sich der Demeter um die Schwerpunkte, Zertifizierung, Marktgestaltung, Öffentlichkeitsarbeit bis zum Wissenstransfer. Er betreut Verarbeiter und Handel. Auf Ebene der Bundesländer sind die Demeter-Landesarbeitsgemeinschaften Ansprechpartner vor allem für Landwirte. In Deutschland wirtschaften rund 1.500 Landwirte mit mehr als 80.000 Hektar Fläche biologisch-dynamisch. Zum Demeter e.V. gehören zudem etwa 330 Demeter-Hersteller und -Verarbeiter sowie Vertragspartner aus dem Naturkost- und Reformwaren-Großhandel. Mehr als 500 Demeter Partnerläden in Deutschland engagieren sich intensiv für biodynamische Qualität.

www.demeter.de



Gää e.V. Nord

Hervorgegangen aus der Umweltbewegung in Ostdeutschland ist der unter dem Dach des in Dresden ansässige Bundesverbands Gää e.V. – Vereinigung ökologischer Landbau der Gää e.V. Nord – auch für Bio-Bauern in Brandenburg tätig. Dem Verband sind bundesweit Bauern mit rund 35.000 Hektar sowie zahlreiche Unternehmen aus Verarbeitung und Handel angeschlossen. Im Gää e.V. vertreten sind kleinere Gartenbaubetriebe genauso wie Familienbetriebe oder Genossenschaften. Spezialisierte Betriebe, beispielsweise für Kräuter- oder Beerenanbau, Gemüsebau, Saatgutvermehrung und Teichwirtschaft, prägen die Vielfalt des Verbands. Der Name Gää stammt aus der altgriechischen Mythologie und leitet sich von Gaia – „Urmutter Erde“ – ab. Diesen Symbolträchtigen Namen wählten die Gründer des Verbands in den späten Achtzigerjahren.

www.gaea.de



Naturland – Verband für ökologischen Landbau e. V.

Naturland ist ein international tätiger Verband für den ökologischen Landbau. Mit 54.000 Bauern, Imkern und Fischern in 52 Ländern steht der Verband für ein ökologisches, soziales und faires Wirtschaften weltweit. Allein in Deutschland gehören 3.500 Erzeuger der Gemeinschaft an. Naturland wurde 1982 mit Sitz in Gräfelfing bei München gegründet. Seit 2010 bietet Naturland auch eine Fair-Zertifizierung an. Dies ist ein freiwilliger Zusatz, der auf der Naturland Öko-Zertifizierung aufbaut. Naturland Fair gelabelte Produkte sind damit ökologisch erzeugt und wurden fair gehandelt. Sieben Kriterien müssen erfüllt sein: Sozialrichtlinien, verlässliche Handelsbeziehungen, faire Erzeugerpreise, regionaler Rohstoffbezug, gemeinschaftliche Qualitätssicherung, gesellschaftliches Engagement und Unternehmensstrategie und Transparenz. „Öko + Fair ernährt mehr!“ ist eine Kampagne für zukunftsfähige Welternährung von Naturland und des Weltladen-Dachverbands. Naturland führte nach eigenen Angaben als erster Bio-Verband verbindliche Anforderungen für Forst- und



Waldnutzung und Aquakulturprojekte ein, die in Bio-Qualität vermarktet werden. Mitte der Neunzigerjahre wurde begonnen, Richtlinien für die ökologische Aquakultur zu entwickeln. Aquafarmen in mehr als 20 Ländern produzieren mittlerweile nach diesen Richtlinien. 1995 entwickelte Naturland gemeinsam mit den Umweltverbänden ein Konzept für eine Öko-Zertifizierung von Waldbetrieben. Derzeit bewirtschaften deutschlandweit 19 Forstbetriebe eine Waldfläche von rund 53.400 Hektar nach Naturlandrichtlinien. Der Verband ist Mitglied der Initiative „Bio mit Gesicht“.

www.naturland.de

FÖL – Für mehr Bio in Stadt und Land

Die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V. engagiert sich seit 2000 verbandsübergreifend und unternehmensunabhängig für die regionale Bio-Branche. Vom kleinen Verein mit gerade einmal 16 Gründungsmitgliedern etablierte sich die FÖL zur großen Dachorganisation. Die Zahl der Mitglieder ist seitdem kontinuierlich gewachsen. Heute gehören über 360 Aktive der



*Im Herzen der deutschen
Hauptstadt: Sitz der Geschäfts-
stelle der Fördergemeinschaft
Ökologischer Landbau Berlin-
Brandenburg e.V. in der
Marienstraße 19-20,
10117 Berlin*



Interessengemeinschaft an. Der gemeinnützige Verein versteht sich als soziales Netzwerk der gesamten Bio-Bewegung und bringt von Erzeugern über Verarbeiter, Einzel- und Großhändler bis hin zu Vertretern aus dem Natur- und Umweltschutz, Forschung und Bildung unterschiedlichste Akteure zusammen. In der Geschäftsstelle in Berlin-Mitte arbeitet das Team um Gründer und Geschäftsführer Michael Wimmer mit viel Elan und persönlicher Begeisterung für mehr Bio in Stadt und Land, beispielsweise als Partner des Bundesprogramms ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft, des Brandenburger Agrarmarketings, im Cluster Brandenburger Ernährungswirtschaft und in der Europäischen Innovationspartnerschaft für den Agrarbereich.

Als Organisator von Bio-Gemeinschaftsständen präsentiert die FÖL regionale Unternehmen und Initiativen. So ist sie alljährlich mit Ausstellern im Januar in der Brandenburg-Halle sowie der Bio-Halle auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin dabei. Im Februar verantwortet sie den Berlin-Brandenburger Länderauftritt auf der BioFach, der weltgrößten Fachmesse für



Mit ihrem jährlich neu herausgegebenen Einkaufsführer bietet die FÖL den bestverfügbaren Kompass für die Vermarktung heimischer Bio-Produkte.

den Bio-Lebensmittelhandel in Nürnberg. Hinzu kommen Bildungs- und Beratungsangebote, die sich vor allem als Teil der bundesweiten Kampagne „Bio kann jeder – nachhaltige Ernährung in Kita und Schule“ an Multiplikatoren in der Außer-Haus-Verpflegung richten. Auf der anderen Seite fördert die FÖL mit öffentlichkeitswirksamen Events die Vermarktung regionaler Bio-Produkte – beispielsweise mit dem BioErlebnisBauernhof im Rahmen des Umweltfestivals (Juni) und mit dem Brandenburger BioFest beim Weltkindertagsfest (September) in Berlin. Zu beiden Großveranstaltungen, in die die FÖL viele authentische Bio-Landwirte, -Gärtner, -Imker sowie Verbände der Region involviert, kommen jeweils fast 100.000 Besucher. Die erleben jede Menge Spaß und Aktionen rund um den regionalen Ökolandbau.

www.bio-berlin-brandenburg.de



Hilfe beim Brandenburger Bio-Bauern

Wer nicht nur in die Arbeit des regionalen Netzwerks hineinschnuppern, sondern darüber hinaus landwirtschaftlich oder gärtnerisch aktiv sein möchte, hat mehrere Möglichkeiten. Die erste Option ist die solidarische Landwirtschaft (Solawi). Hierbei deckt eine Gruppe von Verbrauchern für ein Wirtschaftsjahr die Betriebskosten eines Bio-Unternehmens, hilft zudem regelmäßig mit. Im Gegenzug erhalten die Mitglieder der Solawi-Gruppe in Naturalien, zum Teil geliefert an Abholstellen in der Stadt. Die zweite Variante ist die praktische Mitarbeit auf einem Bio-Hof durch die Vermittlung des gemeinnützigen Vereins „Freiwillige Helfer/innen auf ökologischen Höfen e.V.“ (WWOOF-Deutschland). Gearbeitet wird gegen Kost und Logis, landwirtschaftliche oder gärtnerische Vorkenntnisse sind nicht nötig.

Mitmachen erwünscht

Die FÖL vermittelt Kontakte zu Brandenburger Bio-Bauern, für alle, die kein Praktikum brauchen, aber selbst mit Hand anlegen wollen. Daran finden immer mehr Stadtmenschen Geschmack. Vor allem Familien wollen ihren Kindern zeigen, wo wie was wächst, wie Tiere auf einem Bauernhof leben und was alles bedacht werden muss, bevor Milch und Honig fließen. Im Gegenzug für die Hilfe wird der Lohn in Produkten ausgezahlt. Mit der regelmäßigen Mitarbeit auf dem Hof beziehungsweise durch eine aktive Teilnahme am Landleben unterscheidet sich die solidarische Landwirtschaft vom bloßen Lieferdienst der Abokisten-Anbieter. Für den Landwirt wiederum bedeutet die unterstützende Gemeinschaft Planungssicherheit und Unabhängigkeit vom Markt. Denn die Produkte gelangen ohne Zwischenhändler vom Hof zu den Verbrauchern. In der Metropolregion Berlin-Brandenburg haben nun ebenfalls mehrere landwirtschaftliche Bio-Höfe und städtische Versorgergruppen zueinander gefunden. Ein Praktikum ist in allen Bereichen der FÖL mög-



lich – es richtet sich in der Regel nach den Projekten und Aktivitäten, die im jeweiligen Zeitraum stattfinden. Die Mindestdauer beträgt acht Wochen. Voraussetzung: Es handelt sich um ein Pflichtpraktikum. Dieses erfolgt begleitend zur Hochschulausbildung beziehungsweise dient der Orientierung vor dem Studium. Die Tätigkeiten im Rahmen eines Praktikums, eines Freiwilligen Ökologischen Jahres und des Ökologischen Bundesfreiwilligendienstes reichen dabei von der Verbraucherinformation über die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bis hin zur Messe- und Veranstaltungsorganisation. Je nach mitgebrachten Erfahrungen und Eignungen as-

sistieren die Freiwilligen oder übernehmen eigenverantwortlich Bereiche in Projekten. Die FÖL ist direkt Einsatzstelle für ein Freiwilliges Ökologisches Jahr. Freiwillige müssen die Schulpflicht erfüllt haben und bis zum Start des FÖJ jünger als 24 Jahre sein. Start ist immer im September. Mitmachen kann, wer volljährig ist. Die Einsatzdauer reicht von 6 bis 18 Monate. Der Beginn ist flexibel, Bewerbungen an:

Ulrike Spletzer

T 030 – 28 48 24 40

u.spletzer@foel.de

www.bio-berlin-brandenburg.de

Landpartie der Generation: Was Kinder über den Umgang mit Lebensmittels wissen, wird meist von Eltern und Großeltern gelernt.



Groß und gläsern – Ökodorf Brodowin

In Berlin-Brandenburg gehören insgesamt 13 Bio-Höfe zu den Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau, die das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft initiiert hat. Einer davon ist das Ökodorf Brodowin. Diese Bio-Betriebe öffnen ihre Hof- und Stalltüren und zeigen, wie Ökolandbau ganz praktisch funktioniert und wie vielfältig die Strukturen in der Region im Hinblick auf Betriebsgrößen und -schwerpunkte sind.

In Brodowin gibt es wieder einen Grund zum Feiern. Eine weitere Supermarktkette hat die Produkte des Betriebs in ihr Sortiment aufgenommen. Auf dem Hof am Eingang des Dorfes kommen Ludolf von Maltzan und seine Mitarbeiter zusammen, um auf diesen Erfolg anzustoßen.

Als Ludolf von Maltzan nach Brodowin kam, war er beeindruckt – von Flora und Fauna, die er „absolut einmalig“ fand und findet, aber auch von der Vielseitigkeit des Betriebs mit bio-dynamischem Landbau, Gemüseanbau, Tierhaltung und Molkerei. „Es reizte mich, das weiterzuführen und auszubauen“, sagt der

Landwirt und Agraringenieur, der zuvor bereits zwei große Biobetriebe in Mecklenburg-Vorpommern als Geschäftsführer geleitet hatte. Am 1. Juli 2006 trat er seinen Dienst in Brodowin an. Heute führt er ein Unternehmen mit 110 festangestellten Mitarbeitern.

„Wir haben das große Glück gehabt, dass die Nachfrage nach Bio-Produkten in den vergangenen Jahren immer größer geworden ist“, schätzt Ludolf von Maltzan rückblickend ein. Im Ökodorf wollen die Besucher das Bild in ihren Köpfen vom „Bullerbü im Barnim“ bestätigt wissen, ist er überzeugt. Und irgendwie sei Brodowin ja auch wie Bullerbü. Es werde gewirtschaftet wie zu Zeiten der Großeltern und Urgroßeltern: Auf den Feldern werde auf Pflanzenschutzmittel verzichtet. Den Tieren gehe es gut und die Erzeugnisse würden noch vor Ort verarbeitet, sagt Ludolf von Maltzan.





Käsereifung: In Brodowin arbeitet ein ganzes Dorf im ökologischen Landbau. Ein Schwerpunkt ist die eigene Hofmolkerei.



90 Prozent der Erzeugnisse aus Brodowin gehen nach Berlin. „Es ist eine unserer Überzeugungen: Wir wollen regionale Kreisläufe und möchten nicht, dass unsere Produkte weit weg verkauft werden“, erklärt der Geschäftsführer. „Kurze Wege sind ökologisch und führen direkt zu unserer Kundschaft.“ Authentisch, ressourcenschonend, saisonal – so sind die Brodowiner Lebensmittel, die frisch geerntet meist schon am nächsten Tag in den Regalen der Bioläden stehen. „Doch nicht nur unsere eigenen Erzeugnisse liegen uns am Herzen. Wir bieten rund 50 Partnerbetrieben in der Region eine Vertriebsplattform für ihre Produkte und belassen ganz bewusst ihre Marken und Identitäten. Nur so kann Vielfalt im ländlichen Raum gefördert werden“, ist sich Ludolf von Maltzan sicher. Der Betrieb verfügt über eine Fläche von insgesamt 1.450 Hektar. 1.250 Hektar davon sind Ackerland, auf dem Weizen, Gerste, Dinkel, Lupinen, Sonnenblumen, Futtermais und Klee gras angebaut werden. Durch systematische Fruchtwechsel und gezielte Gründüngung versuchen die Brodowiner, dem Boden zurückzugeben, was ihm ent-

nommen wurde. Homöopathische Präparate geben dem Boden und den Pflanzen Kraft und Vitalität.

In Brodowin werden rund 220 Milchkühe und mehr als 200 Milchziegen sowie 1600 Legehennen sowie die gleiche Anzahl von Hähnen („aus ethischen Gründen“) gehalten. In der Hofmolkerei werden pro Jahr insgesamt rund vier Millionen Liter Kuhmilch und 200.000 Liter Ziegenmilch verarbeitet. „Damit sind wir keine kleine Hofmolkerei mehr, aber auch keine große. Wir bewegen uns im unteren Mittelfeld der Bioszene“, schätzt Geschäftsführer von Maltzan ein. Auf 25 Hektar werden im Ökodorf 20 Gemüsearten angebaut. Auch hier gilt – wie bei den tierischen Produkten – der Grundsatz der Nachhaltigkeit: Nichts wird weggeworfen, alles wird verwertet. Der Betrieb betreibt neben dem Hofladen in Brodowin, einen Online-Shop, eine Großküche in Eberswalde und einen Lieferservice.

Einst war Ludolf von Maltzan von seinen Eltern zur Ausbildung als Landwirt von Südafrika nach Deutschland geschickt worden. „Meine Lehre habe ich in einem konventionellen Betrieb gemacht“, erzählt der Mittfünf-



ziger. 1992 stellte er als Geschäftsführer den ersten Betrieb von konventioneller auf ökologische Landwirtschaft um. Als Bio-Landwirt sagt er: „Ich weiß, dass es geht und dass es funktioniert“. Wenn er Besucher durch den Brodowiner Betrieb führt, „dann sehe ich, was noch gemacht werden muss“, erzählt er. Es sei ein großes Bild, das er vor Augen habe. „Und das dauert“, weiß er. Manchmal, wenn er tagelang über Akten gesessen hat, wünscht er sich, er wäre wieder einfacher Landwirt und draußen auf dem Feld. „Meine persönliche Welt hat sich verändert“, sagt Ludolf von Maltzan. Dennoch: „Heute fühle ich mich hier in Brodowin voll zu Hause und fest verankert.“

Ökodorf Brodowin GmbH & Co. Vertriebs KG

Weißensee 1

16230 Chorin OT Brodowin

T 033362 – 246

F 033362 – 711 08

verwaltung@brodowin.de

Brodowiner Lieferservice und Kundenservice:

T 03334 – 818 13 – 00

F 03334 – 818 13 – 19

info@brodowin.de

www.brodowin.de

*Abo-Kisten aus Brodowin
erfreuen sich gerade
in Berlin einer
besonderen Nachfrage.*



Rita Neumann,
Betriebsleiterin im
Gut Schmerwitz

*In der Geflügelhaltung
setzen die Fläminger
auf Freiland,
Hütten geben den
Tieren Schutz beim
Herannahen von
Greifvögeln.*

Einladung auf den Biohof – Gut Schmerwitz

Für die Brandenburger Landpartie öffnet alljährlich auch das Gut Schmerwitz am zweiten Juni-Wochenende seine Tore. Das Gut, 75 Kilometer südwestlich von Berlin gelegen, befindet sich inmitten der sanft hügeligen Landschaft des Naturparks Hoher Fläming. Es zählt mit einer Gesamtfläche von rund 1.650 Hektar zu den größten Bioland-Betrieben in Deutschland und hat mit seiner günstigen Lage beste Voraussetzungen für die Direktvermarktung im Berliner und Brandenburger Raum. Neben dem Feldbau ist die Tierhaltung ein wesentliches Standbein. Insgesamt 10.000 Legehennen in Freilandhaltung legen täglich frische Bio-Eier. Ein weiterer Arbeitsbereich ist der Obst- und Gemüsebau. Mit der Anpflanzung einer 11,5 Hektar großen Sanddornplantage im Herbst 2009 wurde dieser Bereich wesentlich erweitert. Ebenso verfügt das Gut über Streuobstwiesen mit alten Apfelsorten. Die auf Gut Schmerwitz erzeugten Bioprodukte werden im Hofladen angeboten. Dazu zählen frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln und Getreide, Nudeln aus eigener Herstellung, Eier, Säfte,

A large flock of brown chickens is scattered across a light-colored, sandy or dusty ground. The chickens are of various breeds, mostly with reddish-brown feathers and combs. Some are standing, some are pecking at the ground. The background is a vast, open field with more chickens visible in the distance under a bright sky.

Wurstwaren vom Schwein und Lamm sowie Frischfleisch auf Bestellung. Wichtige Grundlagen für die Artenvielfalt und stabile, naturnahe Strukturen wurden bereits zwischen 1992 und 1996 im Rahmen des Projekts „Biotopverbundsystem Gut Schmerwitz“ gelegt. In dieser Zeit wurde die gesamte Nutzfläche des Betriebs durch gezielte Heckenpflanzungen sowie das Anlegen von Feldholzinseln, Streuobstwiesen und Laubbaumalleen ökologisch aufgewertet. Für dieses Engagement wurde das Gut Schmerwitz mit dem Förderpreis „Naturschutzhof 2008“ ausgezeichnet. Die reizvolle Umgebung ist ein beliebtes Ausflugsziel. Naturfreunde können bei ihren Ausflügen in den Rummeln – ehemaligen Schmelzwasserrinnen – die Flämingbuche, den Mittelspecht, zahlreiche Findlinge und mit

etwas Glück den hier heimischen und sehr seltenen Schwarzstorch entdecken. Zum Gut Schmerwitz gehört auch der Hagelberg, der durch die Saale-Eiszeit vor 150.000 Jahren aufgetürmt wurde. Das Ferienhaus mit seinen sechs komfortabel und gemütlich eingerichteten Ferienwohnungen lädt zum Urlaub auf den Bauernhof ein.

Gut Schmerwitz GmbH & Co. KG

Schmerwitz 8

14827 Wiesenburg/Mark

T 033849 – 90 80

info@gut-schmerwitz.de

www.gut-schmerwitz.de

Öffnungszeiten des Hofladens:

Montag bis Freitag: 9 – 17 Uhr

Samstag/Sonntag nach Absprache



*Gesunde Ernährung
vom ersten
Schultag an*

Bio erleben

Weil viele Bio-Bauern ganz bewusst und programmatisch für eine gesunde Umwelt und gesunde Lebensmittel stehen wollen, suchen sie den Dialog mit den Verarbeitern ihrer agrarischen Rohstoffe und mit Verbrauchern. So gibt es auch viele Initiativen, zum Beispiel Hofbesichtigungen, crowd-funding-Projekte oder Mitmach-Angebote, um Transparenz von der Erzeugung bis zur Ladentheke zu zeigen. Nicht zuletzt geht es auch darum, Verbraucherinnen und Verbrauchern deutlich zu machen, warum Bio seinen Preis hat.

Brandenburger Bio-Höfe sind ein lohnenswertes Ausflugsziel und laden ein, sich direkt vor Ort von der Qualität ihrer Produkte zu überzeugen. Bio-Bauern, verkaufen ihre Spezialitäten im eigenen Laden oder bieten sie zum sofortigen Genuss in gemütlichen Cafés und Restaurants an. Einige Betriebe führen regelmäßig Hofbesichtigungen durch – sowohl für interessierte Verbraucher, als auch für andere Landwirte zum Erfahrungsaustausch.

Auf den Internetseiten der Unternehmen finden diejenigen, die sich selbst beziehungsweise

spontan auf den Weg machen wollen, Öffnungszeiten von Bio-Hofläden und die Kontaktdaten, wenn man sich für eine Besichtigung anmelden will. Wer länger bleiben will, findet auch in Brandenburg viele Bio-Betriebe, die Ferienunterkünfte anbieten. Die Auswahl reicht vom Schlafen im Heu bis zum King-Size-Landhausbett. Von der Prignitz bis Spree-Neiße, von der Havel bis zur Oder ist alles dabei.

Bio-Brotbox

2002 erhielten 23.000 Berliner ABC-Schützen erstmals am Tag ihrer Einschulung die bunten Bio-Brotboxen. 2006 gab es auf Initiative der FÖL die Aktion auch in Brandenburg. Die Bio-Brotbox-Aktionen werden von breiten gesellschaftlichen Bündnissen ehrenamtlich organisiert und privatwirtschaftlich finanziert.

Zahlreiche Unternehmen der Naturkostbranche und anderer Wirtschaftszweige zeigen mit der Beteiligung an Bio-Brotbox-Aktionen in ihrer





Das Packen der Bio-Boxen am Sitz des Terra Naturkosthandels in Berlin-Neukölln hat sich zum fröhlichen Wettstreit von Vereinen, Unternehmensteams und Freundeskreisen entwickelt, wenn es darum geht: Wer schafft die meisten Boxen für die Erstklässler in Brandenburg und Berlin?

Region soziales Engagement und setzen sich dafür ein, möglichst vielen Menschen Informationen in Fragen bewusster Ernährung zu vermitteln. Für manche Eltern und Kinder ist die Bio-Brotbox der erste Kontakt mit Lebensmitteln aus ökologischer Herstellung. Jeweils am ersten Schultag werden Frühstücksboxen mit Vollkornbrot, Möhren, Käsecken und Gummibärchen für die Pause übergeben. Das Packen beim Großhändler Terra Naturkost in Berlin-Neukölln am Tag vor der Verteilung hat sich mittlerweile zum Großereignis gemauert, an dem auch Prominenz aus Politik und sogar ganze Büro- und Firmenteams teilnehmen. Seit 2007 gibt es für die Bio-Brotboxaktionen eine bundesweite Informationsstelle.

www.bio-brotbox.de



Heldenmarkt

Alljährlich im November startet der Berliner Heldenmarkt. Mittendrin: der Marktplatz regionaler Bio-Vielfalt. Den organisiert die FÖL, seit 2014 mit Unterstützung des Landes Brandenburg. Der Markt bietet Pionieren der Bio-Branche die Möglichkeit, sich vorzustellen. Gerade für kleine Betriebe und Start-Ups ist der Marktplatz regionaler Bio-Vielfalt die ideale Plattform zur Präsentation. Die Besucher wiederum erwartet eine Entdeckungsreise zu Geschmackserlebnissen in regionaler Bio-Qualität, außerdem viele Anregungen und Infos. Insgesamt präsentiert der Heldenmarkt an zwei Tagen zahlreiche Aussteller, ein umfangreiches Rahmenprogramm, Expertenworkshops und Ausstellungen.

www.heldenmarkt.de





Leinöl-Handpresse
 Beschreibung: Hand-Öl-Pressen
 Hersteller: (unleserlich)
 Standort: (unleserlich)
 (unleserlich)

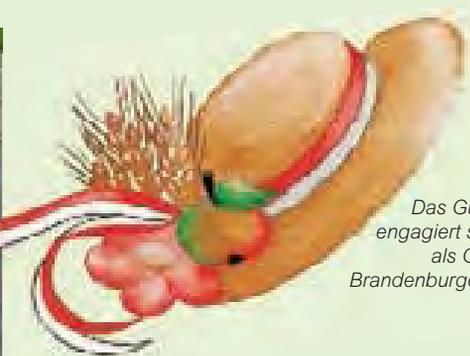
Die Brandenburger Landpartie ist die größte „Bürgerbewegung“ im Land

Brandenburger Landpartie

Was in anderen Bundesländern der „Tag des offenen Hofes“ ist, hat sich in der Mark als „Brandenburger Landpartie“ einen Namen gemacht. Alljährlich am zweiten Juni-Wochenende laden Agrarbetriebe, Landurlaub-Anbieter, Pferdehöfe, Gärtnereien, Fischereien, Direktvermarkter und sogar ganze Dorfgemeinschaften die Berliner und Brandenburger dazu ein, sich selbst ein Bild davon zu machen, wie Landwirtschaft im 21. Jahrhundert funktioniert und auch, dass Landleben eine lebenswerte Alternative zum Leben in der Stadt sein kann. Entstanden ist die Brandenburger Landpartie 1994 auf Initiative des Agrarministeriums und des Landesbauernverbands. Organisiert wird sie vom Verband pro agro mit tatkräftiger Unterstützung des Brandenburger

Landfrauenverbands und auch mit der FÖL als Partner. Jedes Jahr zieht die Aktion mehr als 100.000 Besucher an und ist damit – bezogen auf alle Veranstaltungen – eine der größten „Bürgerbewegungen“ im Land. Seit der ersten Brandenburger Landpartie stellen Bio-Betriebe einen großen Teil der Akteure, einige sind sogar schon Stamm-Gastgeber wie das Gut Schmerwitz oder der Biohof „Freiland-schwein“ Gömnigk, auch bekannt als Bernd Schulz' Backschwein-Tenne. Eine komplette Übersicht aller Gastgeber und ihrer Angebote bietet die Broschüre zur Brandenburger Landpartie, die in der Geschäftsstelle des Verbands pro agro e.V. kostenfrei erhältlich ist.

www.landpartie-brandenburg.de



Das Gut Schmerwitz engagiert sich alljährlich als Gastgeber der Brandenburger Landpartie.





Bio kulinarisch

Als Brücke für ein weiteres Wachstum setzen Landwirte und Verarbeiter immer mehr darauf, dass so genannte Großverbraucher – Caterer, betriebliche Versorger, Krankenhäuser, Mensen, Schulen oder auch Kita – teilweise oder ganz auf Bioprodukte umstellen. Der Bioland-Verband beispielsweise bietet Gastro-Partnerschaften an. Zu diesen Partnerschaften gehören als vertragliche Leistungen die Vermittlung von Bio-Lieferanten in der Region, die Unterstützung bei der Bio-Zertifizierung, Vor-Ort-Beratung, Weiterbildungsangebote, insbesondere für junge Köche, Unterstützung in der Pressearbeit und bei der Vermarktung. Ein Einstieg in die Partnerschaft ist bereits ab einem Bio-Anteil von 30 Prozent möglich. 30 bis 60 Prozent Bio auf der Speisekarte stehen für Bronze, 60 bis 90 Prozent für Silber, 90 bis 100 Prozent für Gold. Allen Beteiligten nutzt die Glaubwürdigkeit und der hohe Bekanntheitsgrad der Marke Bioland.

www.bioland.de/gastro



Heiß auf Eis

In Templin befindet sich das Stamm- und Mutterhaus der Köller-Organic-Manufactory. Inhaber Olaf Köller, der die Eisspezialitäten produziert, ist seit 15 Jahren in der Bio-Halle auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin, bei Veranstaltungen und Märkten dabei und beliefert Hotels und Restaurants. Wer will, kann ihn und seine mobile Technik bundesweit buchen. Mit seinem mobilen Eiscafé, dem Event Mobil, kann er jede Veranstaltung mit Bio-Eis, Kaffee- und Kuchenvariationen bereichern.

„Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen“, betont Köller: So entstehen oft verrückte Eiskreationen wie Himbeereis mit gegorener Stutenmilch, Schafmilch mit rosa Pfeffer, Ziegeneis-Nougat oder Hanfeis. Aber selbstverständlich hat das Unternehmen auch alle Klassiker unter den Eissorten im Programm. Zum Biokonzept gehört, dass seit 2004 alle Zutaten für den Kunden an der Eisvitrine zu lesen sind. Auch Allergiker finden Eis, das sie genießen dürfen.

Über 60 Eissorten, die mit ausgefeilten Rezepten und noch in Handarbeit nach alter

Inzwischen können Kunden in Berlin und Brandenburg auf ein breit gefächertes Sortiment bei Bio-Produkten zurückgreifen, auch weil Anbieter wie Cadillac Marktnischen gefüllt haben.



Tradition hergestellt werden, hat Olaf Köller inzwischen im Programm. Als Bioproduzent benutzt er ausschließlich naturbelassene Rohstoffe aus ökologischem Anbau. Zum Beispiel wird die Kuh- und Ziegenmilch für die Eissorten aus Brodowin bezogen.

Eiscafé Cadillac

Lychener Straße 7
17268 Templin

T 03987 – 20 02 22

M 0172 – 385 38 53

info@koeller-organic-manufactory.de

www.koeller-organic-manufactory.de



*Erste Adresse
für Potsdamer
Ausflügler:
Forsthaus Templin*

Im Promillebereich – Braumanufaktur Forsthaus Templin

Ein wenig verwirrend ist das sogar für Brandenburger. Aber das Forsthaus Templin liegt nicht in der Uckermark, sondern bei Potsdam. Die Braumanufaktur Forsthaus Templin gehört zu den Pionieren der Bio-Brauer in der Hauptstadtregion. Im Potsdamer Stadtforst, unweit des Templiner Sees, ist die Braumanufaktur Forsthaus Templin – nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen und ebenfalls sehr sehenswerten uckermärkischen Städtchen – auch ein beliebtes Ausflugsziel. Direkt am Ostufer des Templiner Sees auf halbem Wege nach Caputh, befindet sich die Braumanufaktur Forsthaus Templin in einer landschaftlich ausgesprochen reizvollen Gegend. 1756 wurde hier erstmals ein Gebäude errichtet, damals noch für eine Wäschebleiche. Seit 1834 gibt es nach einer Reihe von Umbauten, Neubauten und Umnutzungen eine Gaststätte. Der Gastraum bietet bis zu 120 Personen Platz. Die separaten Räume im Obergeschoss eignen sich besonders für Gesellschaften bis 80 Personen. Im Sommer zieht der große Bier-

garten mit seinen alten Kastanienbäumen und seinem Kinderspielplatz Ausflügler, Wanderer, Radler und Badegäste des nahen Strandbads Templin an. Geboten wird gute deutsche Küche. Auf der Grundlage der Kenntnis alter handwerklicher Brautradition werden Rohstoffe aus biologisch kontrolliertem Anbau zu naturbelassenen, unfiltrierten Bierspezialitäten verarbeitet. Ganzjährig werden Bio-Hell, Bio-Dunkel und Potsdamer Stangenbier gezapft.

Je nach Saison gibt es Märzen, Maibock, Weizenbier, Potsdamer Weiße, Erntebock und Weihnachtsbock. Die ungefilterten, naturtrüben Biere enthalten alle wertvollen Spurenelemente und Vitamine der Hefe.

Die „Potsdamer Stange“ hat Tradition. Bereits zu den Regierungszeiten des „Soldatenkönigs“ Friedrich Wilhelm I. und des „Alten Fritz“ Friedrich II., wurde das obergärige Schankbier als Teil des Soldatenlohns ausgegeben. Seinen Namen erhielt das süffige Gebräu von den hohen, stangenförmigen Gläsern, aus denen es schon damals getrunken wurde. Lange Zeit erfolgte die Herstellung in der Brauereie am Potsdamer Brauhausberg. In der DDR



wurde die Produktion nach einem Versuch in den Siebzigerjahren wieder eingestellt. Die Braumanufaktur schließlich ließ die Tradition wieder aufleben und setzte noch eins drauf. Seit 2007 werden alle Bierspezialitäten, auch die saisonal angebotenen Märzen, Maibock, Erntebock und Weihnachtsbock, in Bio-Qualität angeboten. Dass man Bier nicht nur trinken kann, beweist auch ein Blick in die Speisekarte mit Treberbrot, Braunbiersemmelknödeln und Braumeistersteak. Wer seine Kenntnisse über die Herstellung von Bier erweitern und vertiefen möchte, kann immer mittwochs an der Führung durch die Brauerei, die mitten im Gastraum beginnt, teilnehmen oder sich für das dreitägige Brauseminar anmelden. Dabei verbinden sich Theorie und Praxis und die Teilnehmer lernen von den beiden gestandenen Fachleuten, Diplom-Braumeister Jörg Kirchoff und Diplom-Brauingenieur Thomas Köhler, die Feinheiten der Braukunst.

Wer vor Ort auf den Geschmack gekommen ist, hat gute Chancen auf Templiner Bier im Bio-Sortiment. Die Braumanufaktur vertreibt ihr Bier unpasteurisiert auch in Ein-Liter-Bü-



Jörg Kirchoff und Thomas Köhler an ihrem Arbeitsplatz

gelflaschen, im Zwei-Liter-Siphon sowie in Fässern in zehn bis fünfzig Liter-Abfüllungen. Im Sommerhalbjahr gibt es im Forsthaus jeden Mittwoch um 19 Uhr ohne Voranmeldung eine Brauereiführung. Außerdem engagieren sich die Bio-Brauer im Projekt „Märkische Bierstraße“. Inzwischen betreiben die beiden umtriebigen Brauereimeister auch eine „Außenstelle“ im märkischen Ausstellungs- und Freizeitpark in Paaren/Glien.

Braumanufaktur GmbH

Templiner Straße 102

14473 Potsdam

T 033209 – 21 79 79

F 033209 – 21 79 80

Jörg Kirchoff

joerg@braumanufaktur.de

Thomas Köhler

thomas@braumanufaktur.de

www.braumanufaktur.de





Nachhaltiges
Plätzchen im Elbe-
Elster-Land

Duft weist den Weg – Bäckerei und Café Plätzchen Herzberg

Der Duft von ofenfrischem Brot weist den Weg zur Backstube auf dem Hof des Grundstücks von Christian Graf und Nicole Thinius. Es ist 8 Uhr und Christian Graf bereits angestrengt bei der Arbeit. Er und sein Geselle formen Roggen-Dinkel und Vollkornbrötchen, füllen verschiedene Sauerbrotteige in Formen und schieben sie in den Ofen. Sie sind ein eingespieltes Team. Jeder Handgriff sitzt. Ein paar hundert Meter weiter – in der Bäckerei mit dem Café „Plätzchen“ an der Torgauer Straße – gehen die ersten Backwaren bereits seit eineinhalb Stunden über den Ladentisch. Vor einigen Jahren eröffnete das Paar seine Bäckerei in Herzberg. Von Anfang an war klar: Es sollte eine Bio-Bäckerei sein. „Wir bieten das an, was wir selbst gern essen“, sagt Christian Graf. Das Backen hat in seiner Familie seit fünf Generationen Tradition. „Unsere

Brote und Brötchen kommen ganz ohne Fertigmischungen und Zusatzstoffe aus. Ob Saaten-, Gewürz- oder Sprossenmischung – alles wird einzeln und individuell handverwogen, eben wie früher.“ Und natürlich wird in seiner Backstube Natursauerteig verwendet – in acht Sorten aus regionalem Bio-Getreide, aber auch aus konventionell angebautem Getreide. „Besonders beliebt sind unsere Urgetreidebrote aus Emmervollkorn, Einkornvollkorn, Kamutvollkorn, Roggenvollkorn und Dinkelvollkornbrot – alles Bio“, zählt der Dreißiger auf. „Eigene Rezepturen, fairer Handel, regionale Partner und unser gutes Gewissen – diese vier Elemente sind die Grundsäulen unserer Bäckerei mit Café. Mehle und Zutaten versuchen wir, sofern es uns möglich ist, in unserer Region beziehungsweise in Deutschland zu kaufen.“ So wächst das Bio-Vollkornroggenmehl, das die Bäckerei verwendet, auf Feldern in Schmerkendorf.



Zur Philosophie des jungen Paares mit drei Kindern unter dem Motto „Natürlich • Gesund • Essen“ gehört auch, dass beide „dem zur Normalität gewordenen Überfluss“ etwas entgegengesetzten wollen. Deshalb führt die Bäckerei zwar eine gut sortierte Auswahl an Brot, Brötchen und Kuchen, aber nicht jeden Tag alle Produkte.

Auf die Idee, die Bäckerei mit einem kleinen Café zu verbinden, kam Nicole Thinius. Sie richtete es wie ihr Wohnzimmer ein – eben ein „Plätzchen“ zum Entspannen und Verweilen, mit Zugang zu einer benachbarten Buchhandlung. Tipps für Veranstaltungen in Herzberg bekommt man hier auch. Kunst und Kultur in ihrer Heimatstadt sind der passionierten Hobbyfotografin besonders wichtig. Gemeinsam mit anderen jungen Paaren bringen sich Christian Graf und Nicole Thinius ein, wenn es um ihre Stadt geht, die lebenswert und liebenswert sein soll.

Bäckerei und Café Plätzchen

Christian Graf

Torgauer Straße 20

04916 Herzberg (Elster)

T 03535 – 248 07 99

kontakt@das-plaetzchen.de

www.das-plaetzchen.de

*Christian Graf gehört,
nicht nur was seine
Bio-Backwaren betrifft,
zu denen, die ganz
früh aufstehen.*

Adressen und Links Verwaltung

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft Brandenburg

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13
14467 Potsdam

www.mlul.brandenburg.de
www.agrar-umwelt.brandenburg.de
www.eler.brandenburg.de
www.eip-agri.brandenburg.de

Referat 32 – Direktzahlung, Acker-, Pflanzen- und Gartenbau, Pflanzen- schutz, Agrarumweltmaßnahmen, ökologischer Landbau

Irene Kirchner
Lindenstraße 34a
14467 Potsdam

T 0331 – 866 76 20
F 0331 – 866 76 03

Irene.Kirchner@mlul.brandenburg.de

Ronny Pötsch
T 0331 – 866 76 90
F 0331 – 866 76 03
Ronny.Poetsch@mlul.brandenburg.de

[www.mlul.brandenburg.de/cms/
detail.php/bb1.c.213902.de](http://www.mlul.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.213902.de)
www.agrar-umwelt.brandenburg.de
– Landwirtschaft & Fischerei
– Acker- und Pflanzenbau
– Ökologischer Landbau

Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz (MdJEV)

Abteilung Verbraucherschutz
Lindenstraße 34a
14467 Potsdam
T 0331 – 866 30 06
F 0331 – 866 30 80
F 0331 – 866 30 81
Verbraucherschutz@MdJEV.Brandenburg.de
www.mdjev.brandenburg.de

Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz

Salzburger Straße 21 – 25
10825 Berlin
T 030 – 901 30
F 030 – 90 13 20 00
poststelle@senjust.berlin.de
www.berlin.de/sen/verbraucherschutz

Verbände des ökologischen Landbaus und Beratung in Berlin-Brandenburg

Fördergemeinschaft Ökologischer
Landbau Berlin-Brandenburg e.V.
Marienstraße 19/20
10117 Berlin
Geschäftsführer: Michael Wimmer
T 030 – 284 8 24 39
info@foel.de
www.bio-berlin-brandenburg.de

Bioland Ost e. V.

Gradestraße 92
12347 Berlin
T 030 – 53 02 37 50
F 0354 – 763177
info-ost@bioland.de
www.bioland.de

Biopark e. V.

Rövertannen 13
18273 Güstrow
T 03843 – 2450-30
F 03843 – 2450-32
info@biopark.de
www.biopark.de

Demeter e. V.

Landesarbeitsgemeinschaft Berlin-
Brandenburg und Sachsen
Geschäftsführer Ronald Mikus
Hauptstraße 43a
15374 Müncheberg
OT Eggersdorf
T 033432 – 722 14
F 033432 – 722 13
brandenburg@demeter.de
[www.demeter.de/verbraucher/
regionen/berlin-brandenburg](http://www.demeter.de/verbraucher/
regionen/berlin-brandenburg)

Naturland e. V.

Gradestraße 92
12347 Berlin
T 030 – 34 80 66 70
F 030 – 34 80 66 79
naturland@naturland.de
www.naturland.de

Öko-Landbau-Beratung (ÖLB)

Versuchs- und Beratungsring
Berlin/Brandenburg e.V.
Ladeburger Chaussee 24
16321 Bernau
T 03338 – 55 41
F 03338 – 706 22 79
info@oeko-landbau-beratung.de
www.oelb.info

Überregionale Organisationen

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) e. V.

Geschäftsführer Peter Röhrig
Marienstraße 19-20
10117 Berlin
T 030 – 28 48 23 00
F 030 – 28 48 23 09
info@boelw.de
www.boelw.de

Märkischer Wirtschaftsverbund e. V. fair & regional – Bio Berlin-Brandenburg

Geschäftsführung Dr. Sassa Franke
Marienstraße 19-20
10117 Berlin
T 030 – 28 48 24 46
F 030 – 28 48 24 48
M 01577 – 888 53 03
info@fair-regional.de
www.fair-regional.de

Verbraucherzentrale Brandenburg e. V.

Babelsberger Straße 12
14473 Potsdam
T 0331 – 28 00 794
F 0331 – 298 71 77
info@vzb.de
www.vzb.de

Verbraucherzentrale Berlin e. V.

Hardenbergplatz 2

10623 Berlin

T 030 – 214 85 0

F 030 – 211 72 01

mail@verbraucherzentrale-berlin.de

www.verbraucherzentrale-berlin.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Informationsstelle Bio-Siegel

Referat 521 - Juristischer Dienst Abt.5

Ökologischer Landbau, Bewilligung ELER

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Postanschrift: 53168 Bonn

T 0228 – 68 45 0

F 0228 – 68 45 29 15

bio-siegel@ble.de

www.bio-siegel.de

Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel e. V.

Geschäftsstelle Berlin

Michaelkirchstraße 17-18 Aufgang C

10179 Berlin

T 030 – 847 12 24 44

F 030 – 847 12 24 40

info@n-bnn.de

www.n-bnn.de

Stiftung Ökologie & Landbau

Weinstraße Süd 51

67098 Bad Dürkheim

T 06322 – 98 97 00

F 06322 – 98 97 01

info@soel.de

www.soel.de

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e. V.

Bernhard-Weiß-Straße 6

10178 Berlin

T 030 – 902 27 54 55

F 030 – 902 27 54 43

mail@vernetzungsstelle-berlin.de

www.vernetzungsstelle-berlin.de

Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) e. V.

Burgstraße 20

16278 Greiffenberg/Uckermark

T 033334 – 702 32

F 033334 – 851 02

info@vern.de

www.vern.de

Ausbildung und Forschung

Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung

Referat 45 „Berufliche Bildung“

Dr. Ramona Rügen

Dorfstraße 1

14513 Teltow OT Ruhlsdorf

T 03328 – 43 62 00

F 03328 – 43 62 04

poststelle@lelf.brandenburg.de

www.lelf.brandenburg.de

Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE)

Schicklerstraße 5

16225 Eberswalde

T 03334 – 65 70

F 03334 – 65 73 00

www.hnee.de

Prof. Dr. Anna Maria Häring

T 03334 – 65 73 48

Anna.Haering@hnee.de

www.hnee.de/oelv

Studiengangleiter M.Sc. Öko-Agrar-

management Prof. Dr. Roland Hoffmann-

Bahnsen

T 03334 – 65 73 53

roland.hoffmann-bahnsen@hnee.de

www.hnee.de/Oeam

Forum Berufsbildung

Charlottenstraße 2

10969 Berlin

T 030 – 259 00 80

F 030 – 25 90 08 10

info@forum-berufsbildung.de

www.forum-berufsbildung.de

Freie Ausbildung im Osten

Adresse siehe: Demeter

info@freie-ausbildung-im-osten.de

www.freie-ausbildung-im-osten.de

Auswahl von Erzeugergemeinschaften in der Region Berlin-Brandenburg

Biopark Markt GmbH

Stavenhagener Straße 41

17139 Malchin

T 03994 – 209 50

F 03994 – 20 9520

info@biopark-mv.de

www.biopark-mv.de

Biokorntakt

Vertriebsgesellschaft mbH

Gradestraße 94

14347 Berlin

T 030 – 62 00 84 30

F 030 – 620 08 43 70

info@biokorntakt.de

www.biokorntakt.de

Biofleisch Nord Ost GmbH & Co. KG

Gradestraße 92

14347 Berlin

T 030 – 53 02 37-10

F 030 – 53 02 3717

info@biofleischnord-ost.de

www.biofleischnordost.de

Marktgemeinschaft der Naturland-Bauern AG

Geschäftsführer

Jörg Große-Lochtmann

Büro Berlin

Gradestraße 94

12347 Berlin

T 030 – 34 0 66 60

F 030 – 34 80 66 69 70

www.naturland-markt.de

www.marktgemeinschaft.de

Rinderzucht Land-Lenzen AG

Am Bahndamm 11
19309 Lenzen
T 038792 – 92 40
F 038792 – 924 44
info@rinderzucht-lanz-lenzen.de
www.rinderzucht-lenzen.de

Frucht Express GmbH

Am Frucht- und Frachthof 5
14550 Groß Kreutz
T 033207 – 56 60
F 033207 – 566 49
info@frucht-express.de
www.frucht-express.de

Midgard Naturkost & Reformwaren GmbH

Lise-Meitner-Straße 5
10589 Berlin
T 030 – 484 90 90
F 030 – 48 49 0919
post@midgard-naturkost.de
www.midgard-naturkost.de

Ökofrost GmbH

Ullsteinstraße 118
12109 Berlin
T 030 – 78 77 6666
F 030 – 78 77 6610
info@oekofrost.de
www.oekofrost.de

Ökotopia GmbH

Coppistraße 5
10365 Berlin
T 030 – 698 09 83
F 030 – 69 80 98 55
info@oekotopia.de
www.oekotopia.org

Terra Naturkost Handels KG

Gradestraße 92
12347 Berlin
T 030 – 639 99 30
F 030 – 63 99 93 99
info@terra-natur.de
www.terra-natur.com

Impressum

Herausgeber:
**Ministerium für Ländliche
Entwicklung, Umwelt und
Landwirtschaft (MLUL)**
Referat Presse und
Öffentlichkeitsarbeit
Henning-von-Tresckow-
Straße 2-13, Haus S,
14467 Potsdam
T 0331 8 66 – 70 19
F 0331 8 66 – 70 18
pressestelle@mlul.brandenburg.de
www.mlul.brandenburg.de

Bildnachweis

Archiv Eden: (10),
Archiv Marienhöhe: (2),
Archiv Ministerium für Ländliche Entwicklung,
Umwelt und Landwirtschaft Brandenburg:
Seite 7, 9, 28, 29, 30, 37, 38, 37, 40, 41, 46, 47, 48,
49, 53, 54, 61, 64, 66, 67, 70(2), 71, 76, 84, 85, 86,
87(2), 92, 93(2), 94, 95, 110, 111(4), 114, 115, 117,
121, 124, 125,
Archiv woge: 19,
Gerd Bölle 79,
HNE 91,
CHLietzmann 116, 117,
Sabine Rübensaat: 123,
Christian Wyrwa 63,
woge: Titel, Seite 1, 2, 3, 4, 5, 8(2), 9(2), 11(2), 14,
17, 18(2), 20(2) 21(6) 22, 25, 27(2), 32, 35, 36,
37(2), 38, 39, 42(3), 43, 45, 50, 51, 52, 55, 56(2),
57(4), 58(3), 59, 60(2), 65, 66(2), 67, 68(2), 69(2),
71, 72, 73(2), 74, 77, 78(2), 79(3), 80(2), 81(4), 82,
83, 84, 88, 89, 90(2), 96, 97(2), 98(2), 98, 99, 100,
101, 102, 103, 104, 106(2), 107, 108, 109, 110,
112, 113, 117, 118(5), 119(6), 120(2), 122, 123(2),
124, 125, 128.

1. Auflage, 7.000 Exemplare
Umschlag: woge-design
Layout: woge-design
Herstellung: 2018
Druck: DBM Druckhaus Berlin-Mitte GmbH



Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Brandenburg herausgegeben. Sie ist nicht zum gewerblichen Vertrieb bestimmt. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbenden oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landes-, Bundestags- und Kommunalwahlen. Missverständlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden wird.

© Ministerium für Ländliche Entwicklung,
Umwelt und Landwirtschaft, Potsdam