

2016



denree MAGAZIN

# MAGAZIN

## BIO BRAUCHT HEIMAT

MARKTPLATZ FÜR DEN BIO-HANDEL



# 04

REGIONALE KUNDENTAGUNGEN 2015  
**ZUM GEMEINSAMEN  
AUSTAUSCH**



# 16

MODELLPROJEKTE IM VERBUND  
**ALECO  
BIOMARKT**



# 22

BIO-LANDWIRTSCHAFT  
**AGROFARM  
EICHIGT**



# 12

BIOTRADE  
**NEUES WAREN-  
WIRTSCHAFTSSYSTEM**



# 26

ERZEUGERREPORTAGE  
**UNTER SPANIENS  
SONNE**



# INHALT

2016

- 04** REGIONALE KUNDENTAGUNGEN  
**DAVERT, ASCHEBERG**  
ERDMANNHAUSER, ERDMANNHAUSEN  
JUFFINGER, THIERSEE  
VOELKEL, HÖHBECK  
SCHEDEL, EBENSFELD  
AUSBlick 2016
- 12** GROSSHANDEL  
**BIOTRADE**  
Warenwirtschaftssystem
- 14** TROCKENLAGER TÖPEN  
Mehr Raum für Bio
- 16** MODELLPROJEKTE IM VERBUND  
**ALECO BIOMARKT**  
Mona Laudan und Georg Appel, Bremen  
**BIOMARKT ECKERNFÖRDE, WALDHOF HÜSBY**  
Gundula Warnsholdt und Hans-Jürgen Gosch, Eckernförde  
**BIOMICHL**  
Karin und Michael Sendl, Weilheim  
**DEMETERHOF „HAUS BOLLHEIM“**  
Hans von Hagenow, Zülpich
- 20** GASTBEITRAG  
**„RESILIENZ“ IM BIOMARKT**  
Autorin Gabriele Leonie Bräutigam
- 22** BIO-LANDWIRTSCHAFT  
**AGROFARM EICHIGT**  
Der Fahrplan zum Bio-Betrieb
- 26** SPANIEN  
Mediterrane Vielfalt und Versuchs-anbau
- 29** ECUADOR/PERU  
Bio-Bananen
- 32** ZUKUNFTSSTIFTUNG BIOMARKT  
**SPENDENAKTIONEN UND AUSBLICK**  
266.762 Euro für den ökologischen Landbau

VORWORT

## BIO BRAUCHT HEIMAT



Liebe Leserin,  
lieber Leser,

im diesjährigen  
Magazin stellen  
wir Ihnen erprobte  
und sich noch  
entwickelnde Modell-  
projekte vor. Dabei  
verließen die Porträ-  
tierten oftmals den

ursprünglich angedachten Pfad, um ihrer Intui-  
tion und somit neuen Handlungsfeldern zu  
folgen.

Ein Großprojekt ist die Bio-Umstellung der  
Agrofarm Eichigt. Dort fanden wir Mitstreiter mit  
viel Wille und Herzblut, um einen Beitrag zur  
Bio-Kompetenzregion Vogtland zu leisten.

Der Bio-Handel darf und kann nicht stehen  
bleiben. Er wird sich weiter verändern und  
entwickeln. Für die Zukunftssicherung sind wir  
aufgefordert, ihn mitzugestalten – nicht nachah-  
mend, sondern vorantreibend.

Innovativ, qualitativ und mutig sollten wir  
vorangehen, um Bio mehr Heimat zu geben.  
So wie die Beiträge in dieser Ausgabe.

Ich danke allen Mitwirkenden herzlich  
und wünsche Ihnen eine gute Lektüre.

Herzliche Grüße,

Ihr

Thomas Greim

# ZUM GEMEINSAMEN AUSTAUSCH REGIONALE KUNDEN- TAGUNGEN

Was gibt es Neues bei dennree? Wie werden die Markenprodukte hergestellt? Jedes Jahr lädt dennree Bio-Händler zum gemeinsamen Austausch ein. Im Rahmen der Regionalen Kundentagungen berichten die dennree Fachabteilungen über aktuelle Themen, die Lieferanten stellen ihre Produkte vor und lassen gerne in die Produktionen blicken. 2015 waren wir zu Gast bei Davert, ErdmannHauser, Juffinger, Voelkel und der Bio-Bäckerei Schedel.

## AUSBLICK 2016

- 19.04.16** Aurora Kaas  
47559 Kranenburg/Nütterden
- 10.05.16** Dottenfelder Hof  
61118 Bad Vilbel
- 20.09.16** Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG  
29581 Bohlsen
- 18.10.16** Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH  
71384 Weinstadt
- 08.11.16** Herzberger Bäckerei GmbH  
36039 Fulda
- 08.11.16** kff Kurhessische Fleischwaren GmbH  
36039 Fulda

EINLADUNG FOLGT!

DAVERT GMBH

## DAS KORN UND SEIN PARCOURS

„Wie alles begann...“ So fangen gute Geschichten immer an – auch die von Davert. Den Grundstein legte Firmengründer Rainer Welke 1973 mit seinem „Makrohaus“, einem kleinen Bio-Laden im westfälischen Münster.



Der Eingang zum Firmengelände

Als Händler interessierten ihn zunehmend Einkauf, Reinigung, Lagerung und Abfüllung von Getreide, Hülsenfrüchten und Saaten. Kontrolle und Verarbeitung wollte er in eine Hand legen und kaufte 1984 ein altes Mühlengelände – die Davert Mühle. Mit viel Aufwand restaurierte er die Gebäude nach ökologischen Gesichtspunkten. Um-, An- und Neubauten prägten die kommenden Jahre der Mühle bis zum Frühjahr 2013.

Mit dem Umzug auf das heutige Firmengelände wurden nicht nur die alten Mühlentraditionen modernisiert, es begannen auch neue Arbeitsabläufe der Müller. So sorgen große Vorratsbehälter und neue Reinigungs- und Verpackungsmaschinen seitdem für mehr Kapazitäten und Spielräume, und silberne Silos umrahmen den mehrstöckigen Mühlenkomplex. Eine moderne Mühle ist entstanden, die sich aber stets auf ihre Wurzeln besinnt, denn im Inneren verbirgt sich noch heute zum Teil die bewährte Technik aus traditionellen Zeiten.

## EINZIGARTIGER REINIGUNGSPARCOURS

Was viele nicht ahnen: Die Davert Mühle ist kein Vermahlungsbetrieb, sondern eine Reinigungsmühle. Das einzelne Korn muss einen Parcours von fünf Etagen durchlaufen und benötigt dazu ungefähr 15 Minuten. Jeder Schritt wird von den prüfenden Blicken der Müller überwacht. Sie kontrollieren die Qualität der Rohware, legen die notwendigen Reinigungsschritte fest und richten die Siebe und Sortierer ein.

1. Pneumatisches Fördersystem: Das zu reinigende Produkt wird hier durch einen Luftstrom in die Mühle befördert.
2. Kreissieb mit Aspirationskanal: Direkt nach der Annahme durchläuft das Getreide den Aspirationskanal. Dort wird mithilfe eines Windrades ein Sog erzeugt. Der Luftstrom entzieht dem Getreide Halmreste, Spelz und Staub, weil diese leichter sind als das Korn. Die Siebreinigung dient dazu, Körner unterschiedlicher Größe voneinander zu trennen und auszusortieren.
3. Steinausleser: Im Steinausleser werden die schweren und leichten Steine bzw. Erdklumpen vom Getreide getrennt. Dies erfolgt durch Vibration und Schrägstellen der Siebe und nach rein physikalischen Gesetzen.
4. Trieur: Im Trieur werden alle runden und kleinen Unkraut-samen ausgesondert. Sie setzen sich in den kugelförmigen Vertiefungen dieser rotierenden Metalltrommeln fest und fallen bei einer bestimmten Drehung in eine Auffangrinne, während das übrige Getreide durch die Trommel zur nächsten Reinigungsstation gelangt.
5. Sortiertisch: Hier geht es dem durchgemogelten Besatz an den Kragen. Durch die Trennung nach spezifischem Gewicht kann sogar Hafer von Weizen getrennt werden.
6. Farbsortierer: Mit diesem System können beispielsweise grüne, unreife Reiskörner oder auch andersfarbige Unkraut-samen zuverlässig aus der angelieferten Rohware aussortiert werden. Nicht gewollte Bestandteile werden von einem pneumatischen Ventil mit über 900 Luftimpulsen pro Sekunde in einen separaten Ausschussbehälter geschossen.



Für die Besucher hängt dieses Schaubild im Eingangsbereich der Reinigungsmühle.



5 Etagen umfasst der komplexe Reinigungsprozess.



links: Die Qualität stets im Blick – die Müller von Davert

rechts: Die Wahl des richtigen Siebes ist entscheidend für das reine Korn.

DAVERT GMBH

### UNTERNEHMENSINFO

- 1973 von Rainer Welke gegründet
- Standort: Ascheberg
- heutige Geschäftsführer: Friedrich Niehoff, Erk Schuchhardt
- 110 Mitarbeiter
- Produkte: Getreide, Reis, Hülsenfrüchte, Ölsaaten, Trockenfrüchte und -nüsse, Fertiggerichte, Superfoods, Sojaprodukte, Zucker, Cerealien, Keimsaaten, Brote
- Technik: 5 vollautomatische Abfüllanlagen, 5 Sammelpacker
- Produktion: je nach Produktmix zwischen 550.000 und 700.000 Packungen pro Woche



ERDMANNHAUSER GETREIDEPRODUKTE GMBH

## HUOBER BREZEL, LICHTWURZEL UND GETREIDEPRODUKTE

Zwischen Neckar und Murr, im Naturraum Schwäbisch-Fränkischer Wald, liegt Erdmannhausen. Der Weinbauort ist die Wiege der beiden Schwesterfirmen HUOBER BREZEL und ErdmannHAUSER.

Gegründet wurde HUOBER BREZEL im Jahr 1950 vom Bäckermeister Emil Huober, der seine Rezeptur bereits 1939 entwickelt hatte. Aber erst nach den Kriegsjahren konnte er die ersten Fabrikationsräume erwerben. Zunächst in Handarbeit, unterstützen seit 1958 eigens konstruierte Maschinen die Arbeit in der Backstube. Im Lauf der Jahre kamen weitere Produkte dazu: Brezeln in verschiedenen Größen sowie Stangengebäcke. 1982 startete die Produktion für Naturkostfachhändler und Reformhäuser. Aus dieser Produktlinie entwickelte sich 1991 die Firma ErdmannHAUSER als selbstständiger Herstellungsbetrieb und Partner der biologisch-dynamisch orientierten Bauern in der Region. Die Produkte waren ein Erfolg, die Nachfrage stieg. Dies ermutigte 1996 Karl Huober, die gesamte Produktion von HUOBER BREZEL auf der Basis einer biologischen Erneuerung der Getreidekultur in Anbau und Verarbeitung umzustellen.



Im Getreidefeld: Michael Halfter (Berufsbildungsinitiative, rechts) erklärt die unterschiedlichen Züchtungen der biologisch-dynamisch wirtschaftenden und unabhängigen Saatgutzüchter, die durch die ErdmannHAUSER Saatgutkampagne unterstützt werden. Auf dem Riedhof kann man über 30 Sorten Getreide und andere Feldfrüchte bestaunen.

### DAS TAU-AUFSCHLUSS-VERFAHREN

Die Besonderheit von ErdmannHAUSER ist das Tau-Aufschluss-Verfahren des lebendigen Getreidekorns. In der sogenannten Ganzkorn-Methode wird die Samenkraft des ganzen Getreidekorns mithilfe von Wasser, Wärme und viel Zeit für die Entwicklung einer besonderen „Verdauungsreife“ der im Korn enthaltenen Nährstoffe genutzt. Diese verwandeln sich schon während des Keimvorgangs in eine Art „Vorverdauung“ und können so vom menschlichen Organismus leichter aufgenommen werden.

Neben der Demeter-Landwirtschaft kümmert sich Karl Huober vor allem um die Menschen in seinem Umfeld. So entstanden neben der ErdmannHAUSER Saatgutkampagne auch kulturelle Angebote sowie ein Kindergarten auf dem Firmengelände. Im Betrieb engagiert er sich für die Integration von Menschen mit Behinderung und direkt neben dem Getreideaufschluss ist der Reitstall mit dem Angebot des therapeutischen Reitens. Nicht zu vergessen die Erdmannhauser-Berufsbildungsinitiative, welche gemeinsam mit der Schwester HUOBER BREZEL wahrgenommen wird und sich an die jüngeren Mitarbeiter der Firmengemeinschaft richtet.



Sorgfältig werden die frisch gebackenen Brezeln kontrolliert.

### DER LICHTWURZELANBAU AM RIEDHOF

Seit 2007 widmet sich Karl Huober dem auf Demeter-Basis entwickelten Anbau der Lichtwurzel. Auch bekannt als Yamswurzel, ist sie eine alte, in Vergessenheit geratene Heil- und Kulturpflanze, die ursprünglich aus Nordchina stammt.

Von Februar bis März beginnt das Vorziehen der Bruchstücke als Pflanzgut. Wenn sich schon die Knospen wie kleine Augen vorgebildet haben, werden sie zusammen mit den Jungpflanzen zur Osterzeit in der Grabenkultur ausgepflanzt. Schnell entwickeln sich aus den Knospen 15–20 cm hohe Triebe. An den Rankhilfen winden sie sich 3–5 m hoch. Über das Jahr hinweg entfaltet sich eine große Masse an netzartigen, spitz zulaufenden, herzförmigen Blättern. Die unglaubliche Kraft im Wachstum, sowohl in ihrer Ausdehnung der Blattmasse als auch in ihrem Höhenwachstum, spricht für eine sehr vitale-levitative Kraft, welche die Lichtwurzel beim Verzehr auch dem Menschen verleiht.

Was die Blätter über die Photosynthese aufnehmen, speichert die Lichtwurzel in ihrer in die Tiefe wachsenden Knolle. So speichern die Knollen Stärke, Proteine, Fett, Aminosäuren, Saponine, Polysaccharide, Schleimstoffe, Vitamine und 31 verschiedene Spurenelemente.

Ende Oktober werden die leicht zerbrechlichen Wurzeln durch intensive Handarbeit geerntet und schonend weiterverarbeitet. Die vermahlene Wurzeln werden dann zum Beispiel dem Lichtwurzel-Steinsalz von ErdmannHAUSER beigemischt.

Der Riedhof versteht sich als Organ der freien Bildungsinitiative der Firmengemeinschaft für gute Lebensmittel Erdmannhausen.

Seine Aufgaben gliedern sich in drei Bereiche:

- Anlegen und Pflegen des Getreideschau- und -lehrgartens
- Anbau der Lichtwurzel, von Obst und Beerenkulturen sowie des Gemüse- und Heilgartens
- Orientierungsjahr für junge Menschen



Die Lichtwurzelanlage auf dem Riedhof.



Die ca. 30 cm langen Knollen der Lichtwurzel-Pflanze.

### ERDMANNHAUSER GETREIDEPRODUKTE GMBH UNTERNEHMENSINFO

- 1950 von Emil Huober gegründet, 1980 von Karl Huober übernommen
- 1991 Gründung der Schwesterfirma ErdmannHAUSER
- Standort: Erdmannhausen
- Mitarbeiter:  
ErdmannHAUSER: ca. 40 Mitarbeiter,  
HUOBER BREZEL: ca. 160 Mitarbeiter
- Marken: ErdmannHAUSER, HUOBER BREZEL

JUFFINGER BIO-METZGEREI

## STARKE WURZELN PRÄGEN MODERNES METZGERHANDWERK

Auf der Suche nach einer sinnvollen Ergänzung zum heimatlichen Hof fing Anton Juffinger jun. an, Speck und Würste selbst herzustellen. Dies war im Jahr 1992. Heute – 23 Jahre später – ist daraus Westösterreichs größte reine Bio-Metzgerei geworden.

Anton Juffinger wuchs als ältester Sohn einer Thierseer Bauernfamilie inmitten unberührter Natur und sehr traditionell auf. Nach der Ausbildung zum Landwirt ging er beim örtlichen Fleischer in die Lehre, um das Metzgerhandwerk zu erlernen. Schnell war ihm klar, dass er ausschließlich mit natürlichen Zutaten arbeiten möchte. So bezieht er das Fleisch von Bio-Bauern aus der Alpenregion, die sich an strenge Richtlinien halten müssen. Nicht nur die Zutaten sollten Bio sein, sondern eben auch die gesamte Verarbeitung. Der Geschmack überzeugte die Kunden, zunächst auf den regionalen Bauernmärkten, dann auf dem Viktualienmarkt in München und später bis in den hohen Norden Deutschlands.

Für einen Bio-Metzger ist es eine besondere Herausforderung ohne Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe zu arbeiten. Das erfordert Erfahrung und eine ganz besondere Handwerkskunst. Das Juffinger-Sortiment ist sehr breit angelegt und reicht von Bio-Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb und Lamm über Speck, Extrawurst und Kaminwürsten bis hin zu biologischer Chilisalami und Sülze.

Verkostung bei Juffinger: Zu Salami und Schinkenspeck darf auch ein kleiner Schnaps nicht fehlen.





Neben der Verarbeitung liegt das Hauptaugenmerk auf der natürlichen Reifung der Produkte, die mitunter viel Zeit bedarf. Im Herbst 2009 eröffnete Anton Juffinger die erste und modernste biologische Reifeanlage für Schinken und Salami in Österreich. Auf 900 m Seehöhe herrschen ideale Luftfeuchtebedingungen für das Kalträuchern. In der Reifeanlage hat zum Beispiel der Schinkenspeck drei bis vier Nächte ausreichend Zeit, um im natürlichen Buchenrauch zu ruhen und seinen einzigartigen Geschmack zu entwickeln. Anfang Juli 2011 weihte das Unternehmen eine neue Produktionsstätte in Thiersee ein. Dort werden bis heute auf insgesamt 3.000 qm bis zu 30 t Bio-Fleisch- und -Wurstwaren verarbeitet – nach traditionellem Handwerk, mit modernen Maschinen und unter dem strengen Blick des Tierarztes.



Das Zerlegen und Teilen des Fleisches ist harte Arbeit und erfordert gute Kenntnisse des Metzgerhandwerks.

### SCHWEINEHALTUNG IN ÖSTERREICH

Anton Juffinger ist es wichtig, dass Herkunft, Verarbeitung und Abpackung kurze Wege haben. Durch seine Arbeit und dem Wunsch nach regionalem Bio-Schweinefleisch wurden in Tirol überhaupt erst wieder Bio-Schweine gezüchtet. Seine starke Verbundenheit und seine Liebe zur Heimat sichern nicht nur die eigene Zukunft, sondern schenken auch den heimischen Bauern neue Perspektiven.



Zum Kalträuchern wird heimisches Buchenholz verwendet. Das Holz sowie Kräuter- und Gewürzmischungen prägen den besonderen Geschmack.

#### JUFFINGER BIO-METZGEREI UNTERNEHMENSINFO

- 1997 von Anton Juffinger jun. gegründet
- Standort: Thiersee bei Kufstein/Tirol
- 30 Mitarbeiter
- Sortiment: Wurst- und Fleischwaren
- 3.000 qm Produktionsfläche
- Zusammenarbeit mit Bio-Bauern aus dem Alpenraum

#### VOELKEL GMBH

### „SO MACHT MAN SAFT“

Ein Besuch der Firma Voelkel in Pevestorf kommt einem idyllischen Ausflug aufs Land gleich. Begleitet doch die Weite des Biosphärenreservats Elbtalau den Anreisenden während der Fahrt und heißt ihn zum Verweilen willkommen.

In dieser wunderschönen Natur fühlten sich auch die Firmengründer Margret und Karl Voelkel wohl. Von der in den 20er-Jahren entstandenen Wandervogelbewegung angetrieben, ließen sie ihr Stadtleben hinter sich und zogen raus auf den Hühbeck. Um den dortigen Sandboden für die Selbstversorgung urbar zu machen, nahmen sie Rudolf Steiners „Koberwitzer Kurse zum Gedeihen der Landwirtschaft“ als Grundlage ihrer Anbauweise. Ein zunächst schwieriges Vorhaben, doch zehn Jahre harte Arbeit trugen Früchte. Diese wurden vor Ort verkauft, später kam das Lohnmosten dazu. Mit ihrer mobilen Saftpresse, dem „Mostmax“, zogen sie durch die Dörfer und verarbeiteten auf Wunsch Früchte zu Saft.

Bis zu 200.000 Flaschen werden hier am Tag gereinigt und vom Etikett befreit.



Als dann 1936 die Pevestorfer Molkerei stillgelegt wurde, wagten sie den Schritt zur „Sesshaftigkeit im Saft“ und gründeten dort die „Süßmosterei Hühbeck“ – die heutige Voelkel GmbH.



In der gesamten Produktion wird auf modernste Technik gesetzt. Hier schraubt ein Roboter die Verschlüsse auf die Flaschen. In der Stunde werden so rund 10.000 Flaschen geschafft.

Seit der ersten Stunde ist die Traditionsmosterei Voelkel ein Familienunternehmen. Und bis heute setzt Voelkel auf die Bewahrung der biologisch-dynamischen Gründungs-idee und die Förderung des ökologischen Landbaus – regional und weltweit. Um dies zu sichern, hat die Familie Ende 2011 die Voelkel-Stiftung ins Leben gerufen. Die Stiftung schafft und erhält Arbeitsplätze und bietet den Mitarbeiter/-innen die Sicherung ihrer Lebensgrundlagen und die Pflege eines Bewusstseins für Nachhaltigkeit und die verbundenen Werte. Für die Anbaupartner im Bereich der ökologischen Landwirtschaft bedeutet die Voelkel-Stiftung eine verlässliche und faire Handelspartnerschaft, die es ihnen ermöglicht, ihre Betriebe im Sinne des Natur- und Umweltschutzes auszubauen und weiterzuführen. Neben der Arbeit in der Voelkel-Stiftung bringt sich das Unternehmen auch in vielen anderen Organisationen ein. Dazu gehören:

- BAUM e.V.
- BioFairVerein
- Junges Musizieren
- ÖKO-Region Verein
- Streuobstverein

Bei rund 98 % der Obst- und Gemüsebauern von Voelkel handelt es sich um langjährige Partner. Die gemeinsam vereinbarten Anbauziele gewährleisten hochwertige Rohwaren und geben den Bauern Planungs- und finanzielle Sicherheit – regional und weltweit. So bezieht Voelkel:

- Aronia vom Langlebenhof
- Ananas aus Costa Rica
- Äpfel aus dem Alten Land
- Blutorangen aus Sizilien
- Cranberrys aus Kanada
- Granatäpfel aus der Türkei
- Gurken aus Unterfranken
- Hibiskus von Sekem (Ägypten)
- Mandarinen aus Brasilien
- Rhabarber aus dem Wendland



Äpfel aus dem Alten Land auf dem Weg in die Saftmosterei. In der Saison werden pro Stunde bis zu 12 t Äpfel verarbeitet und rund 7.500 t pro Apfelsaison, die von September bis Dezember geht.



Richtig eingekleidet ging es in die Produktion.

#### VOELKEL GMBH UNTERNEHMENSINFO

- 1936 von Margret und Karl Voelkel gegründet
- Geschäftsführer heute: Stefan Voelkel
- Standort: Hühbeck, OT Pevestorf
- rund 200 Mitarbeiter, davon 21 Auszubildende
- Sortiment: über 200 Säfte, Saftvariationen und Erfrischungsgetränke



BÄCKEREI SCHEDEL

## HANDWERK TRIFFT TECHNIK

Dass Siegfried Schedel sein Handwerk beherrscht, zeigen seine Produkte. Seit dem vierzehnten Lebensjahr liebt er es zu backen. Damals noch im konventionellen Bereich, brachte die eigene Familiengründung den Schritt zum Bio-Bäckerhandwerk.

Gestartet mit vier Produkten ist das Sortiment heute auf 60 bis 70 konstante Artikel herangewachsen. Dabei wird das traditionelle Handwerk in Menge und Qualität von einer durchdachten Prozesstechnik begleitet. Über 1.500 Bioland-Landwirte beliefern ihn mit Rohstoffen, davon kommen 85-90 % aus Bayern.



Herbststimmung vor dem Bürogebäude

Seine Leidenschaft für das Backen gibt Siegfried Schedel an Jungbäcker weiter. Dafür wurde 2015 ein Kompetenzzentrum geschaffen. In der Entwicklungs- und Ausbildungsbäckstube werden neue Rezepturen ausprobiert und die Mitarbeiter geschult und angeleitet. Erst wenn hier die Ergebnisse in der handwerklichen Umsetzung überzeugen, geht es in die große Produktion.

### ALLES MUSS STIMMEN – VON DER LAGERUNG, VORBEREITUNG BIS ZUM BACKEN IM LADEN

Nicht nur die Bäcker bei Schedel, auch die Mitarbeiter im Markt sind gefordert, damit der Kunde ein tolles Produkt genießen kann. Denn neben dem „Rohling“ sind Lagerung, Entnahme, Vorbereitung und das richtige Backen entscheidend. Siegfried Schedel ist es ein großes Anliegen, dass alles passt. In seinen Backanleitungen gibt er alle Schritte vor. Seine Tipps:

Das neue Kompetenzzentrum entsteht. Die Dachform ist dem Flügel eines Segelfliegers nachempfunden – dem Hobby von Siegfried Schedel.

- Kühlkette einhalten, sonst kann es zum Verklumpen oder zur Eiskristallbildung kommen. Hier sind vor allem Laugengebäcke sehr empfindlich.
- Nach Entnahme unbedingt die Beutel sorgfältig verschließen, um Gefrierbrand zu verhindern.
- Ofen vorheizen.
- Die richtige Blechbelegung einhalten sowie Ofentemperatur und Wasserhaushalt anpassen.
- Vorgegarte Backwaren auf beschichteten Blechen oder Backpapier backen.
- Backprogramme einhalten.

Für jede Warengruppe hat Siegfried Schedel Backprogramme entwickelt. Auch empfiehlt er Backöfen mit Piktogrammen und automatischer Türöffnung – dann fühlt sich das Produkt rundum wohl. Und für die Auslage? Hier gibt es spezielle Lampen und LEDs, um Wärme und das richtige Licht zu erzeugen. Je kleiner die Theke und die Bleche, umso voller erscheint das Angebot. Es lässt sich dann auch leichter arrangieren und bietet den ganzen Tag über einen einladenden und verkaufsfördernden Eindruck.

### VON DER GRÜNDUNG BIS ZUR AUSBILDUNGSBÄCKEREI

- 1996: Firmengründung in Bad Staffelstein-Unnersdorf, Die Herstellung von Bioland-Tiefkühl-Backwaren beginnt und die Zeit von acht Bauphasen.
- 1997: Erste Patente werden angemeldet. Die Herstellung und der Vertrieb von ÖkoFee-Backgrundstoffen startet.
- 2000: Nach weiteren Patenten erfolgt auch die Anmeldung zum Gebrauchsmusterschutz.
- 2001: Mit den Erfolgen geht es in die Sortimentserweiterung und die Installation von neuesten Schockfrostsyste-men.
- 2002: Eine neue Ära beginnt mit dem Bau des neuen und heutigen Firmengeländes in Ebensfeld-Unterneuses.
- 2004: Endlich kann das Team in die neuen Produktions- und Verwaltungsräume umziehen, zu dieser Zeit eine der modernsten Öko-Bäckereien Europas. Das Sortiment kann vergrößert werden.



- 2006: Das 10-jährige Firmenjubiläum geht mit der Zertifizierung nach dem International Food Standard (IFS) einher.
- 2007: Die ersten Tiefkühl-Haushaltspackungen für den Endverbraucher kommen ins Programm.
- 2008: Siegfried Schedel ist Mitbegründer des Vereins „Bestes Bio – Fair für alle“.
- 2009: Durch den Erwerb von landwirtschaftlicher Fläche kann mit dem ökologischen Anbau von speziellen Getreidesorten mit Bioland-Zertifizierung begonnen werden. Umstellung der gesamten Stromversorgung auf erneuerbare Energien.
- 2011: Zwei neue Steinöfen werden eingebaut. Neue Kühlräume und ein klimatisierter Teigreiferaum gehen in Betrieb.
- 2012: Die neue Vakuum-Tiefzieh-Verpackungsanlage wird in Betrieb genommen und das Sortiment um Snack-spezialitäten erweitert.
- 2013: Kühlanlagen werden jetzt durch Nutzung des Grundwassers betrieben, Strom über die Photovoltaik-Anlagen vor Ort gewonnen. Schedel wird V-Label-Lizenzpartner, zertifiziert vom Vegetarier Bund Deutschland e.V. (VEBU).
- 2014: Die Energieversorgung wird nun komplett auf CO<sub>2</sub>-neutrales Gas umgestellt. Die Produktionshallen werden erweitert und es entsteht ein neues Gebäude mit Ausbildungsbäckerei, Café, Seminar- und Tagungsräumen.



Die erste Tagung im neuen Gebäude – mit Bravour bestanden.

### BÄCKEREI SCHEDEL UNTERNEHMENSINFO

- 1996 von Siegfried Schedel gegründet
- Standort: Ebensfeld-Unterneuses
- Sortiment: Tiefkühl-Backwaren (Gebäck, Laugengebäck, Snacks, Brötchen, Brot)
- Rohstoffe aus Bayern: 1.200 t Dinkel und 2.500 t Weizen pro Jahr
- Stückzahl pro Anlage: mind. 5 Mio. Stück

NEUES AUS DEM GROSSHANDEL

## BIOMARKT-WERBEMITTEL

Sie wollen einen BioMarkt neu eröffnen, Sie feiern ein Jubiläum oder Sie ziehen um? Sie möchten Events und Aktionen bewerben oder wünschen sich eine Kampagne? Oder haben Sie sich schon immer gefragt, wie Ihre Werbung auf die Großfläche kommt? Das Marketingteam von denree nimmt Ihre Wünsche gerne auf und unterstützt Sie bei der Planung. Die zahlreichen Möglichkeiten stellte denree auf den regionalen Kundentagungen vor. Bekanntes und Neues wurde gezeigt darunter waren Werbemittel wie:

- professionelle Kampagnenplanungen für Handzettel
- Flyer für marktbezogene Anlässe oder Themenevents
- Rabattaktionen wie Studenten- und Familienrabatt
- Sichtschutz-/Themenplakate
- Obst- und Gemüse-Plakatvordruck
- Einkaufswagengriffe
- Haftnotizzettel und Post-it
- Großflächenplakate
- Anzeigenwerbung
- Radiowerbung
- Kinowerbung
- Verkehrsmittelwerbung
- Promotion und Give-aways
- Hüpfburg, Glücksrad, Bio-Quiz

Diese und weitere Werbemittel finden Sie in unserem aktualisierten Werbemittelheft. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an Sandy Albert:  
Tel.: +49 (0) 9295 - 18 3072  
E-Mail: s.albert@denree.de

Handzettel mit Post-it



Buswerbung



NEUE WARENWIRTSCHAFT MIT SYSTEM

## BIOTRADE

Das Warenwirtschaftssystem BioTrade wächst mit den Anforderungen des Naturkostfachhandels – vom kleinen Bioladen bis zum großen Bio-Supermarkt, vom Einzelhändler bis zum Filialisten. Die Software deckt alle funktionalen Anforderungen im Markt ab, welche an ein modernes und innovatives Warenwirtschaftssystem mit Kassenanbindung gestellt werden. Das Team von dennree berät hierzu gerne.

Durchdachte Programmabläufe und einfache Bedienung sind der Garant für eine schnelle Einarbeitung in das System. Vielfältige Auswertungen verschaffen dem Anwender jederzeit einen genauen Überblick. Die Anbindung von Kassen, Waagen und MDE-Geräten perfektionieren das System zu einer kompletten Einheit. Mit dem komfortablen elektronischen Datenaustausch zwischen Groß- und Einzelhändler hat der Marktinhaber jederzeit Zugriff auf aktuelle Informationen.

### DER LEISTUNGSUMFANG

- als App für alle gängigen mobilen Betriebssysteme verfügbar
- Anbindung von Kassen, Waagen und MDE-Geräten
- Artikelverwaltung inkl. Zusatzinformationen und Allergenen
- umfangreiche Sortimentsverwaltung
- moderne Etikettengestaltung und Etikettendruck
- Warengruppen mit vielfältigen Einstellmöglichkeiten pro Gruppe
- PLU-Preispflege
- flexible Preisgestaltung
- Auswertung der Preisumzeichnungen (PUZ)
- Preislisten-Austausch über Web-Service
- Aktionen erfassen, verwalten und auswerten
- Bestellwesen
- Wareneingang
- Rückaufträge
- Umlagerungen
- Bestandsänderungen
- Lieferantenverwaltung
- Kundenverwaltung
- Auftragsverwaltung (vom Angebot bis zur Gutschrift)
- Statistiken und Auswertungen
- Inventur
- Warenfluss-Kontrolle

### DIE VORHANDENEN SCHNITTSTELLEN

- BIO.CASH
- Mettler-Toledo Waagen
- Internet-Shop
- BioMarkt-Card
- bioVista
- Bio123
- BioPanel

denree

# BioTrade

DIE NEUEN FEATURES

## BIOTRADE – MEIN GANZER MARKT IN EINER SOFTWARE

### MOBILITÄT

Die Anwendung kann nicht nur im lokalen Netz des Biomarkts genutzt werden, sondern ein Zugriff ist auch von außerhalb möglich. Die Verbindung von außerhalb wird über eine BioTrade-Cloud sichergestellt, die eine SSL-Verbindung vom mobilen Gerät zum Laden-PC herstellt.

### FLEXIBILITÄT

Die Anwendung ist als App für die gängigen mobilen Betriebssysteme verfügbar. Ein Aufruf der Anwendung über einen Webbrowser ist ebenfalls möglich.

Für eine gesicherte Verbindung von außerhalb sorgt die BioTrade-Cloud.

### SICHERHEIT

Auf Wunsch kann die SQL-Datenbank in der BioTrade-Cloud gesichert werden. Bei einem Ausfall der Hardware vor Ort steht Ihnen somit eine aktuelle Sicherung zur Verfügung.

### SORGLOS-PAKET

Die Anwendung ist so konzipiert, dass die Datenbank komplett in der BioTrade-Cloud liegen kann. Somit muss kein PC mit Datenbank-System vor Ort angeschafft und gewartet werden.

### ETIKETTENDRUCK INKL. KUNDENLEITSYSTEM

Vegan, vegetarisch, gluten- und laktosefrei? Die Kennzeichen individueller Ernährungsformen werden auf den Etiketten mit ausgedruckt und erleichtern Ihren Kunden so die Suche im Markt.

### VERBESSERTE VERNETZUNG MIT DENREE

Ein Ampelsystem in der Bestellung zeigt Ihnen die Verfügbarkeit der Produkte, Ersatzartikel sind planbar.

### UNTERSTÜTZUNG FÜR FILIALISTEN

Artikeleinheiten, Artikel-Stücklisten, Umlagerungen und Bestandsänderungen – das Sortiment ist leicht und flexibel zu verwalten.



Mithilfe der BioTrade-Cloud kann bequem von zu Hause aus gearbeitet werden.

### KONTAKT

Sie haben Fragen? Das dennree Team berät Sie gerne!

Tel.: +49 (0) 92 95 / 18 - 8800  
E-Mail: support@dennree.de  
Internet: www.bio-trade.de



91.000 qm GESAMTLAGERFLÄCHE

# MEHR RAUM FÜR BIO

„denree erweitert sein Zentrallager“ – Diese Nachricht konnte man nahezu jährlich vernehmen: 2007 das automatische Palettenlager (kurz APL), 2011 ein Anbau für Obst und Gemüse, 2012 der zweite Bürokomplex und 2013/2014 das neue Kühlager sowie die moderne Bananenreifung. Im Jahr 2015 konnte sich der Bereich Trockenwaren und Leergut über ein neues Gebäude und mehr Platz freuen.



## DAS BAUPROJEKT

- beteiligte Gewerke: ca. 20 Firmen, darunter Betriebe für Erdarbeiten, Fertigteile und Fassade
- Investition: 6 Mio. Euro
- Bauzeit: ca. sechs Monate
- Fertigstellung und Inbetriebnahme: Dezember 2015
- Aufbau: zweigeschossig, Trockenlager und Leergut, Büroplätze
- Fläche Erweiterungsbau: 3.300 qm
- neue Gesamtfläche Leergut: 7.500 qm

## LOGISTIK LEERGUT

- ca. 40 Mitarbeiter in diesem Bereich
- Umschlag von ca. 2.000 unsortierten Paletten pro Woche
- Trennung unsortierter Paletten nach Pfandkästen, Pfandflaschen und Transporthilfsmitteln
- Lagerung von sortierten Pfandartikeln für die Rückführung zum Hersteller
- 100%iges Recyclen von Kartonagen und Folie

1 Blick von oben auf das vorbereitete Areal. Die ersten vierzehn Stützsäulen stehen bereits. Sie sind 22 m hoch und lassen die Länge des Gebäudes bereits erahnen.



2 Weitere Stützsäulen wurden errichtet. Gut zu sehen sind die Anbindungen an das bestehende Lagergebäude, welche später die Durchgänge bilden.



3 Mensch unterstützt Technik: Mithilfe des Krans werden die 35 t schweren Unterzüge an ihren jeweiligen Platz gehoben. Für die präzise Positionierung und damit sie exakt mit den Säulen verbunden werden können, ist das menschliche Auge nötig. Insgesamt wurden 560 Fertigteile verbaut.



4 Ein Highlight auch für erfahrene Bauleiter: Der 42 m lange und 41 t schwere Dachbinder wurde von zwei Kränen in die Luft gehoben und ebenfalls dank der präzisen Navigation der Bauarbeiter in die richtige Position gebracht.



5 Mit jedem Bautag gaben neue Elemente der Halle ihre Form. Zwischen- und Seitenwände, Fenster- und Zwischendecken ließen ein erstes Raumgefühl auf der Baustelle entstehen.



6 Der Blick von außen lässt ein fast fertiges Gebäude erahnen. Nun beginnen die Bauarbeiten im Inneren des Gebäudes. Die Fenster sind in süd-/westliche Richtung ausgerichtet, um den Mitarbeitern sonnedurchflutete Büros zur Verfügung zu stellen.



7 Die ersten Regale lassen den Aufbau des Lagers bereits erkennen.



8 Stand Mitte Januar: Die Arbeiten an der Fassade sind fast abgeschlossen.



9 Auf dem Dach wird zukünftig noch eine Photovoltaik-Anlage ihren Betrieb aufnehmen. Je nach Modulanzahl wird sie eine Leistung von 150 kW<sub>p</sub> oder 240 kW<sub>p</sub> erzeugen.





AUS DER BIOMARKT-VERBUNDGRUPPE

# MODELLPROJEKTE

Mehr Fläche für Bio... Wir haben vier völlig verschiedene „Vorzeige-Projekte“ unter die Lupe genommen. So unterschiedlich die Geschäftsmodelle sind, fielen überraschende Gemeinsamkeiten auf: Keiner der Unternehmer hat mit seiner Ursprungsidee den Durchbruch geschafft, was im Rückblick aber auch keiner negativ bewertete. Historische Krisen (z. B. Tschernobyl, BSE) wurden als Handlungsraum genutzt. Man verzichtete auf Sicherheit und Komfort, vertraute der Intuition und den eigenen Augen mehr als Marktforschung und Businessplänen. Die Gespräche führte Autorin Gabriele Leonie Bräutigam, Bio-Redaktions-Service.

MONA LAUDAN UND GEORG APPEL: BIOMARKT ALECO

## ÖKO GANZ NAH AM KUNDEN

16 Biomärkte, ein Bio-Lieferservice, etwa 220 Mitarbeiter – so liest sich ALECO „Die BioSupermärkte im Nordwesten“ in Zahlen. Die Menschen dahinter verbindet eine Leidenschaft: ganz nah beim Kunden zu sein. Mehr Fläche für Bio heißt für sie: Bio-Produkte im Handel in die Fläche zu bringen. Als Komplett-Sortiment in Fachhandelsqualität. Etwa 150 km Durchmesser umfasst das „Biotop“ von Georg Appel und seiner Tochter Mona Laudan mittlerweile. Alles begann mit Tschernobyl...

### SIE GINGEN ALS JUNGE FAMILIE AUF DIE SUCHE NACH GESUNDEN NAHRUNGSMITTELN UND GRÜNDETEN EINEN LIEFERSERVICE.

**Georg Appel:** Ja, wir wollten es anderen Familien leichter und günstiger machen, sich gut zu versorgen. Nach kurzer Zeit war die Nachfrage so groß, dass wir Lagerverkauf und Lieferservice zum Beruf machten. Schnell stellten wir fest, dass sich die meisten Adressen in Ottersberg mit seiner Waldorfschule befanden. Und dass die Kunden auch Bio am liebsten spontan vor Ort einkaufen – ohne Lieferliste, Abokiste etc. Wir folgten also dem Kundenwunsch, gründeten in Ottersberg unseren ersten Biomarkt, den wir über zwei Umzüge von 31 qm im Jahr 1993 auf 75 qm und im Jahre 1999 dann auf 425 qm vergrößerten. Ein mutiger Sprung.

### FÜNF JAHRE SPÄTER FOLGTE DER ERSTE BIOSUPERMARKT IN BREMEN.

**Georg Appel:** Ja, und es war eine neue Generation BioSupermarkt. Verkehrsgünstig gelegen, in einem ehemaligen Discounter mit vielen Parkplätzen. Nach kurzer Gewöhnungsphase wurde er sehr gut angenommen. Das hat uns den Blick für weitere strukturelle Möglichkeiten geöffnet. Flächen für Bio zu erschließen. Im vergangenen Jahr feierten wir das 25jährige Bestehen von ALECO.



In günstiger Laufflage – der BioSupermarkt in der Bremer Admiralstraße nahe des Hauptbahnhofes hat 500 qm.

### WO SEHEN SIE DIE GROSSEN HERAUSFORDERUNGEN IM ALLTAG?

**Georg Appel:** Manchmal gibt es vor Ort kleine Bioläden, die mit viel Liebe und Herzblut aufgebaut wurden. Da geht es darum, ein Miteinander zu finden. Daran ist uns sehr gelegen. Da der Biohandel derzeit einen Generationswechsel durchläuft, ergeben sich häufig für alle Seiten glückliche Lösungen.

**Mona Laudan:** Im Tagesgeschäft wächst natürlich die logistische Anforderung, die sich durch die recht unterschiedlich strukturierten Kundenwünsche in Stadt und ländlichen Regionen ergibt. Und die vor allem in strukturschwächeren Gebieten oft darin besteht, Menschen zu finden, die mit uns Bio in den Märkten aus Überzeugung leben.

### 16 FILIALEN... WIE SEHEN SIE DIE ENTWICKLUNG DES FACHHANDELS?

**Georg Appel:** BioSupermärkte mit preisattraktivem Bio-Vollsortiment, starker regionaler Ausrichtung und Bio-Bistros werden im Leben der wachsenden Zahl gesundheitsbewusst und nachhaltig denkender Verbraucher einen festen Platz einnehmen. Selbst in kleineren Orten wie Syke können Biomärkte nachhaltig erfolgreich wirtschaften, wenn sie genau auf die Kundenwünsche abgestimmt sind. An dieser Stelle möchte ich das dennree Expansionsprogramm „Mehr Fläche für Naturkost“ als besonders hervorheben. Die Möglichkeit der Refinanzierung der Erstausrüstung, kompetente Unterstützung im Ladenbau, der Austausch in der Biomarkt-Verbundkette – diese Partnerschaft bildet eine solide Basis, die es uns ermöglicht hat, Neuland für Bio-Lebensmittel zu erschließen.

Der Generationenübergang ist gesichert – Georg Appel mit seiner Tochter Mona Laudan.



**Zur Person: Georg Appel** (Jg. 58). 1989 gründete die junge Familie Blättermann/Appel als Folge von Tschernobyl auf der Suche nach gesunden Nahrungsmitteln den Lieferservice „Natur ins Haus“. 1993 folgt der erste kleine Biomarkt in Ottersberg. Von da aus entwickelte sich das „Biotop“ im Nordwesten auf mittlerweile 16 Filialen. Seine Tochter **Mona Laudan** (Jg. 89) begann ihre Lehre zur Einzelhandelskauffrau im Super Biomarkt Münster und schloss sie bei ALECO ab. Die zweifache Mutter arbeitet heute in der Geschäftsleitung.

GUNDULA WARNSHOLDT UND HANS-JÜRGEN GOSCH: BIOMARKT ECKERNFÖRDE UND WALDHOF HÜSBY

## WACHSTUM IN KOOPERATION

Gundula Warnsholdt und Hans-Jürgen Gosch leben die nachhaltige Kooperation von Bio-Handel und Bio-Erzeuger. Gemeinsames Wachstum bei gleichzeitig maximalem Freiheitsgrad der Einzelnen. Seit 20 Jahren sind beide Geschäfts- und Lebenspartner. Kennen lernten sie sich, als Gosch in der Region Abnehmer für seinen 1989 frisch auf Bioland umgestellten Milchviehbetrieb suchte. Seither wirtschaftet man gemeinsam – mit getrennten Kassen. Wir haben beide befragt.

### KOOPERATION STEHT IM MITTELPUNKT IHRES WACHSTUMSMODELLS. WIE KAM ES DAZU? WAS SIND DIE KNACKPUNKTE?

**Gundula Warnsholdt:** Mein erster Naturkostladen war eine Kooperative, getragen von politischem Gestaltungswillen, aber mit organisatorischen Schwächen. Daher: Kooperation ja – Kooperative nein. Dazu kommt – Eckernförde ist ein besonderer Standort. Viel Einzelhandel, hübsche Geschäfte, ein ausgeprägtes bürgerschaftliches Engagement. Die Menschen leben gern in Eckernförde und machen es sich auch gerne schön. Kooperation ist Teil unserer Lebensart.

Der Biomarkt ist das „Regionalzentrum“ in Sachen Bio. Hans-Jürgen Goschs Bio-Fleischtheke, geführt als eigenständiges Unternehmen, ist ein Kompetenzträger. Eine weitere Attraktion ist unser „Mittagstisch“. Pro Tag kochen wir vier Gerichte: immer marktfrisch, maximal regional, was es gibt, entscheiden wir jeden Morgen neu. Die 80 Sitzplätze in der Passage werden in Kooperation mit einem Café gemeinsam genutzt.

„Wenn man Qualität will, muss man sie selbst erzeugen.“

Die regionale Bio-Metzgerei betreiben Erik Gosch (Foto) und sein Vater Hans-Jürgen als gemeinsame, eigenständige Firma Shop-in-Shop im Biomarkt Eckernförde.



**Hans-Jürgen Gosch:** Mein Lebensmittelpunkt ist der „Waldhof“ in Hüsby, 30 km von der dänischen Grenze. Ich führe den Hof in fünfter Generation, Rinder und Schafe wurden hier schon immer gehalten. Als ich 1989 auf Bio umstellte, lag der Schwerpunkt auf dem Milchvieh. Heute halte ich Milchkühe und Masttiere: „Schwarzbunte Schleswig-Holsteiner“,

eine alte Rasse, wobei die Mastkälber mit Deutschem Angus eingekreuzt wurden.

### WO GIBT ES GRENZEN? WO LIEGEN DIE HERAUSFORDERUNGEN IM ALLTAG?

**Gundula Warnsholdt:** Die Zeit ist zu knapp! Jeden Tag gut gelaunt losfahren... aber das ist nicht schwer. Das Team auf die richtigen Plätze bringen – gut einteilen. Man muss eine Vision haben, etwas verfolgen. Grenzen gibt es nicht...

**Hans-Jürgen Gosch:** Man muss mit dem Wetter leben. Wir erzeugen das ganze Futter im Eigenanbau, 110 ha für insgesamt 200 Rinder. Die 40 Milchkühe brauchen arrondierte Flächen am Stall, auf denen sie Tag und Nacht weiden können. Das ist die natürliche Grenze, zumindest hier in Schleswig-Holstein.



Hans-Jürgen Gosch und Gundula Warnsholdt: Der Rinderspezialist von der dänischen Grenze und die Biomarkt-Inhaberin von Eckernförde.

**Zur Person: Gundula Warnsholdt** (Jg. 52) studierte Hauswirtschaftsleiterin mit Sozialpädagogikstudium, gründete 1982 politisch motiviert das erste Frauen-Naturkost-Lädchen auf 12 qm. Manche Durststrecke war durchzustehen, bis zum ersten Biomarkt mit 50 qm Fläche. 2002 zog sie um auf 500 qm in die schicke Passage an der Langebrückstraße, wo sie vor allem für ihren leckeren „Mittagstisch“ beliebt ist. Und für die regionale Fleischtheke, die **Hans-Jürgen Gosch**, Betreiber eines Bioland-Hofs mit Milchkühen, Mutterkühen plus Nachzucht in Hüsby, mit seinem **Sohn Erik** dort im Shop-in-Shop-System betreibt.



KARIN UND MICHAEL SENDL: „BIOMICHL“ IN WEILHEIM

## PARALLEL ALS GRUNDSATZ-ENTSCHEIDUNG

900 qm Biomarkt, 80 Plätze Bio-Bistro, 70 ha Bioland-Hof, 70 Mitarbeiter, davon 2 in der Landwirtschaft. Der Hof ist die Seele des Familienunternehmens. Sein Gewicht als Umsatzbringer innerhalb des Familienunternehmens mag sich gewandelt haben, nicht aber seine Bedeutung als innerer Antrieb. Der Hof, das Leben mit der Natur, ist der rote Faden im Leben der Sendls.

### LANDWIRTSCHAFT UND HANDEL IN EINEM – GEHT DAS?

**Michael Sendl:** Das eine geht nicht ohne das andere. Wenn man sich beiderseitig auf Strukturen einlassen würde, könnte man über Wertschöpfung neu nachdenken. Der Markt ist von einem viel schnelleren Wandel getrieben. Auch bei uns ist in den letzten 30 Jahren der Anteil des Handels am Gesamtergebnis im Vergleich zur Landwirtschaft rasant gestiegen. Man muss das langfristig betrachten. 1979 übernahm ich den elterlichen Betrieb mit 10 ha. Auf das „Wachse oder Weiche“ der konventionellen Landwirtschaft wollte ich mich nicht einlassen. Ich stellte auf Bio um. Frisches Kalbfleisch aus ökologischer Tierhaltung wollte ich vermarkten. Doch da war ich der Zeit zu weit voraus: „Direktvermarktung“ an „Endverbraucher“ kannte man nicht.



Die Metzgertheke vom eigenen Bio-Landhof. Ein Qualitätsmerkmal mit hoher Wertschöpfung für den Hof.

Ökologische Lebensmittel waren Teil einer politischen Bewegung: Es bildeten sich Verbrauchergemeinschaften. Diese kamen auf den Hof, halfen mit bei Anbau und Ernte, zum Dank feierten wir das große Hoffest. Mein erster Hofladen war eine umgebaute Garage – heute hat unser Biomarkt in Weilheim 900 qm.

„Das Echte ist mir wichtig!“

### WIE SIEHT IHR HOFALLTAG HEUTE AUS?

**Michael Sendl:** Jeden Früh geh' ich in den Stall zu den Rindviechern. Ich bin da Überzeugungstäter. Etwa 30 Mutterkühe halten wir auf unserem Hof, in einem Offenfront-Freilaufstall. Sie leben mit der Natur, in ihrem eigenen Rhythmus. Krankheiten sind selten und können meist gut homöopathisch behandelt werden. Mit etwa 15 Monaten bringen wir die Jungrinder auf kurzem Weg zum örtlichen Metzger. Als Bioland-Hof bauen wir das Futter in Kreislaufwirtschaft komplett selbst an. Etwa 20 ha betreuen wir als Landschaftspflege, dabei entsteht die Einstreu für den Stall. Die ökologische Landwirtschaft, der Hof, ist die Seele aller Bio-Lebensmittel.

### LEBENSNOTWENDIG, WIE DIE WURZELN VOM BAUM? DIE SIEHT MAN AUCH NICHT.

**Michael Sendl:** (lacht): Guter Vergleich!

### WAS IST DAS GEHEIMNIS IHRES NEUEN LADEN-KONZEPTS?

**Michael Sendl:** Meine Frau und ich haben uns zusammengesetzt und in vielen Abenden den Biomarkt „erfunden“, den wir uns als Kunden heute wünschen würden. Die Kunden fühlen das. Der „Ausflug“ zum Biomichl markiert für viele auch aus der weiteren Region den Start ins Wochenende: etwas Frisches essen im Bio-Bistro, sich umschaun, sich etwas Gutes tun. „Heimat zum Anbeißen“ heißt unser Motto. Damit haben wir uns schon gegen starke Mitbewerber durchgesetzt. Das heißt frische, regionale Bio-Produkte von etwa 30 Erzeugern, kleinen wie großen. Und natürlich das frische Rindfleisch vom eigenen Hof. Wichtig ist auch die Partnerschaft mit denree: Die große Auswahl, die Professionalität der Logistik.

### WAS SIND DIE HERAUSFORDERUNGEN IM ALLTAG?

**Michael Sendl:** Die vielen Mitarbeiter und Erzeuger so zu koordinieren, dass jeder seine Fähigkeiten maximal einbringen kann. Das ist die Stärke meiner Frau.

### WO SEHEN SIE GRENZEN?

**Michael Sendl:** Der Tag hat 24 Stunden.



Inhabergeführter Biomarkt der Zukunft: Karin und Michael Sendl im Bio-Bistro des „Biomichl“. Ihr Erfolg wurzelt auch in der Fähigkeit, Altbekanntes auf den Kopf zu stellen.

**Zur Person: Michael Sendl** (Jg. 56), Landwirtschaftsmeister mit 70 ha Bioland-Hof, Bioland-Gruppenvertreter, seit 20 Jahren verheiratet mit **Karin Sendl** (Jg. 61), Dipl. Sozialpädagogin. Drei Töchter, 26, 20 und 18 Jahre. Gemeinsam sind sie Inhaber des 900-qm-Biomarkts „Biomichl“ in Weilheim, des „größten und schönsten Bioladens weit und breit“, wie die Sendls ihr Lebenswerk charakterisieren.

HANS VON HAGENOW: DEMETERHOF „HAUS BOLLHEIM“

## HOF UND HANDEL ALS BETRIEBSORGANISMUS

55 Milchkühe, 450 Hühner, 50 Gemüsekulturen, Hofkäserei, Hofbäckerei, Saatgutarbeit: Haus Bollheim wird seit 1982 in Pacht durch eine gemeinnützige Gesellschaft biodynamisch bewirtschaftet. Gut 60 Menschen leben und arbeiten auf dem Hof und in der Vermarktung seiner Produkte. Die gesamte Wertschöpfungskette ist essentieller Bestandteil der Hofentwicklung.

### LANDWIRTSCHAFT UND HANDEL IN EINEM – GEHT DAS?

**Hans v. Hagenow:** Der Handel ist für uns Teil des Ganzen. Die Mehrwerte, die wir hier erwirtschaften, fließen in die Verwirklichung der Vielfalt. Dazu gehört auch die Saatgutarbeit. Unser Ziel ist die Entwicklung einer „Hofindividualität“. Getreidesorten also, die optimal an den Standort angepasst sind. Oder das Rohmilch-Projekt. Durch den Verkauf ermöglicht der Verbraucher diese Entwicklung.

In der Saatgutarbeit werden „hofindividuelle“ samenfeste Getreidesorten gezüchtet.



Landwirtschaft und Handel in einem – für uns geht das eine nicht ohne das andere. Allerdings weniger im Bio-Supermarkt als im eigenen Hofladen, auf den Kölner Ökomärkten und in ausgewählten, inhabergeführten Bioläden im Köln-Bonner Raum. Die Möglichkeit, als Botschafter der bio-dynamischen Lebensweise zu wirken, ist für uns sehr wichtig. Wir beliefern aber auch den Bio-Großhandel und beziehen von dort Produkte zur Ergänzung des Sortiments in unserem Hofladen. Im denree Regionallager Großostheim hatten wir bisher einen sehr guten Partner.

„Zahlen sind dazu da, um wach zu machen!“

### WIE SIEHT IHR HOFALLTAG HEUTE AUS?

**Hans v. Hagenow:** Haus Bollheim, das sind jede Menge Kühe, noch mehr Hühner, reichlich Acker-, Wald- und Grünland, vier Getreide- und sechs Kartoffelsorten, Gewächshäuser und viele Menschen, die auf dem Hof leben und arbeiten. Ich bin einer der vier verantwortlichen Landwirte. Jeder ist für seinen Bereich verantwortlich, aber auch für das Ganze.

### WELCHE BEDEUTUNG HAT DAS TIERWOHL FÜR SIE?

**Hans v. Hagenow:** Die artgerechte Entfaltung aller Wesen ist die Grundlage der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Demeter macht die weitreichendsten Vorgaben im Öko-Landbau. Darüber hinaus entwickeln wir uns in eigenen

Projekten ständig weiter. Wir nutzen z.B. Hühnermobile, um die Freilandhaltung so flexibel umzusetzen, wie sie sich das Huhn wünscht. Die Kühe sind für uns wie ein Gradmesser für das Wohlergehen des Hofes. Geht es ihnen gut, ist auch der Hof im Lot. Der Kuhmist erlangt seine Qualität durch die Vielseitigkeit unseres Futteranbaus und gibt diese wiederum an den Boden im Gemüsebau weiter. Seit einem Jahr stellen wir auf muttergebundene Kälberhaltung um.

### WO SEHEN SIE GRENZEN?

**Hans v. Hagenow** In Deutschland aktuell in Bodenpreisen und Pacht. Der ökologische Landbau kann sich in Deutschland nur in die Fläche entwickeln, wenn die Landwirte Flächen bewirtschaften können ohne diesen enormen Invest. Modelle wie der Bio-Bodenfonds der GLS-Bank und auch Haus Bollheim sind ein Ansatz.



Hans von Hagenow kümmert sich in Haus Bollheim als einer der vier verantwortlichen Landwirte um Direktvermarktung und Kommunikation.

**Zur Person: Hans von Hagenow** (Jg. 58) ist einer der vier verantwortlichen Landwirte von Haus Bollheim. Nach „durchwachsender Schulzeit“ fand er 1979 im Rahmen eines Orientierungsjahres in einem anthroposophischen Wohn- und Arbeitsprojekt in Kreuzberg und dem Dottenfelderhof zu seiner Lebensaufgabe. In Haus Bollheim ist er „hineingewachsen“. Er ging den praktischen Weg, arbeitete zunächst als Springer in allen Bereichen, vor allem dem Gemüsebau, wechselte nach einem Bandscheibenvorfall an den Schreibtisch, ist dort heute verantwortlich für Direktvermarktung, Administration und die Öffentlichkeitsarbeit wie z.B. das Sommer- und Winterprogramm.



STARK IM VERBUND ODER WAS DIE WELT IM INNERSTEN ZUSAMMENHÄLT

# „RESILIENZ“ IM BIOMARKT

Ausgangspunkt dieses Beitrags war eine Serie von Interviews (Seite 16–19) mit Biomarkt-Inhabern. Dabei stieß die Autorin Gabriele Leonie Bräutigam auf eine Struktur, die als neue Schlüsselkompetenz diskutiert wird: „Resilienz“.

Mit dem Honorar unterstützt die Autorin das Heidelberger Universitätsklinikum (Frau Prof. Dr. Ingrid Herr) im Brokkolisprossen-Forschungsprojekt „Wirkung von LEBENSMITTELN auf aggressive Krebszellen“.

**Was ist die geheime Erfolgsformel, die einen Filialisten mit 16 Biomärkten mit einem selbstvermarktenden Demeter-Hof verbindet? Welche Strukturen sind es, die unser natürliches Immunsystem gegen Stress fördern? Diesen Fragen möchte die Autorin als Ergebnis der Interviews nachgehen.**

Natürlich gibt es „Naturbegabungen“, Pionierpflanzen, die jedes Neuland besiedeln. Unternehmerpersönlichkeiten, die nichts aufhalten kann. Für die nachhaltige Vergesellschaftung allerdings bedarf es eines Zusammenspiels an Strukturen, die sowohl die sozialen Netze wie auch die Persönlichkeit stärken. Übertragen auf den Alltag zeigt sich, was z.B. die BioMarkt-Verbundgruppe erfolgreich macht.

## WAS IST RESILIENZ?

Der Begriff „Resilienz“ wird erstmals in den 70er-Jahren definiert. Er bezeichnet das „Widerstandsvermögen“, die Fähigkeit, sich nach Störungen wieder zu stabilisieren. Grundgedanke ist Folgender: Im Leben des Menschen (und anderer Ökosysteme) sind Stressoren omnipräsent. Dennoch kommen viele Wesen damit gut zurecht. Warum? Hatte man früher erforscht, was Menschen unter Stress krank macht, stellte man ab den 90er-Jahren die Frage umgekehrt: Warum bleiben andere gesund?

Resilienzforscherin Prof. Dr. Yesin Erim (Universitätsklinikum Erlangen) fasst die drei Säulen der Resilienz<sup>2</sup> wie folgt zusammen:

- Verstehbarkeit
- Handhabbarkeit
- Sinnhaftigkeit

Was die Welt im Innersten zusammenhält, so der aktuelle Forschungstrend von Medizin bis Materialwissenschaften, ist eine unsichtbare verknüpfende elastische Struktur, ein (nach außen unsichtbarer) Verbund, der es den Einzelnen ermöglicht, schnell zu agieren.

## DAS GANZE IST MEHR ALS DIE SUMME SEINER TEILE

Ökonomischer Erfolg – das Prinzip Resilienz wird auch in den Wirtschaftswissenschaften erforscht – liegt heute nicht im Produkt allein. Das ist zertifiziert, vergleichbar. Sondern in dem, was es interpretiert und nutzbar macht: Kommunikation und Logistik. Was bedeutet das für die Bio-Branche?

Betrachtet man die befragten Biomärkte nun unter diesem Aspekt, ist bei allen offenkundigen Unterschieden die gemeinsame Struktur erkennbar.



Kann man die „Bremer Stadtmusikanten“ lernen? Das berühmte Märchen der Gebrüder Grimm lehrt Resilienz als Erfolgsstrategie.

## SINNHAFTHKEIT

Erfolgreiche Bio-Akteure haben eine Mission. Die Notwendigkeit, die ökologische Landwirtschaft bzw. auf den Menschen bezogen die Naturkost voranzubringen, ist ihre Lebensaufgabe. In ihrem Leben gab es dazu meist eine existenzielle Schlüsselsituation, diese Entscheidung zu treffen – politisch, privat, gesundheitlich.

Für dieses Ziel sind sie bereit, Sicherheit und Komfort über weite Strecken hintenanzustellen. Die Sinnhaftigkeit ihres Handelns ist ihr täglicher Antrieb.

Je höher die Sinnhaftigkeit, desto höher die Bereitschaft, Rückschläge wertfrei als Information zu betrachten und Herausforderungen als Chance umzusetzen. Ihre Meinung haben sie sich selbst gebildet, durch ihr Handeln, ihre Region oft auch politisch geprägt. Diese (unerschütterliche) Sinnhaftigkeit erklärt auch mögliche Konfliktpotenziale. Nicht jeder Mitarbeiter ist so durchdrungen von der Bio-Idee. Manche setzen andere Prioritäten: Sicherheit, Geld verdienen. Im Biomarkt aber sind die Mitarbeiter Botschafter der Bio-Idee. Für den Kunden sind sie sinnstiftend.

Was die Biomärkte an der Biomarkt-Verbundgruppe schätzen? Den Austausch von Ideen. Ansprechpartner, die Kritik als Entwicklungsbeschleuniger annehmen und kanalisieren. Und „... ab und zu einen Papa zum Ausheulen...“ – dies sagte ein Kunde positiv über die Rolle von dennree, denn wer sein Umfeld an Engagement und Innovationskraft weit übertrifft, braucht essentiell einen Partner, der den Rücken freihält.

## HANDHABBARKEIT

Die zweite Säule der Resilienz bilden solide Ressourcen. Alle Biomarkt-Inhaber hoben die absolute Präzision der dennree Logistik als Grund für ihre Entscheidung hervor, mit dennree zu arbeiten. Für Georg Appel von ALECO z.B. war diese zuverlässige Leistungsfähigkeit das Alleinstellungsmerkmal, aufgrund dessen er dennree als Großhandelspartner wählte. Heute seien für sein expandierendes Filialsystem (er eröffnet 2016 die 17. Filiale) zudem die professionelle Unterstützung bei der Analyse neuer Standorte sowie das Programm „Mehr Fläche für Naturkost“ zur Finanzierung der Erstausrüstung entscheidend. Diese helfen erfolgreichen Biomärkten den nächsten Schritt zu gehen: Expansion und wirtschaftliches Wachstum, ohne dabei das Tagesgeschäft zu vernachlässigen oder unkalkulierbare finanzielle Risiken einzugehen. Handhabbarkeit ist der zentrale Brennpunkt jedes größeren Biomarkts mit etwa 5.000–6.000 Artikeln Basissortiment. „Der Tag hat nur 24 Stunden“, war die häufigste Antwort auf die Frage, wodurch sich die Biohändler eingeschränkt fühlen.

Die Balance aus maximaler Individualität gepaart mit der hocheffizienten Waren- und Kommunikationslogistik von dennree macht stark gegen den täglichen Stress. Sie gibt Autorität, indem mehr Kraft da ist, das eigene Potenzial zu entfalten. Der Markenkern des inhabergeführten Biomarktes ist der Inhaber.

## VERSTEHBARKEIT

„Verstehbarkeit“, so die wissenschaftliche Theorie, bedeutet: Innere und äußere Einflüsse können als „sinnstiftend“ eingeordnet werden. Positive wie negative. Krisen wie Tschernobyl, Vogelgrippe, BSE werden nicht als schicksalhaft hingenommen, sondern als Handlungsimpuls interpretiert. Eine Schlüsselkompetenz aller interviewten Biomarkt-Inhaber. „Verstehbarkeit“ – dieses Wort gibt es in der deutschen Sprache eigentlich nicht. Warum ist es interessant? Es gründet im „Verstehen“. Im Gegensatz zum Wort „Verständnis“ aber, das sich begrifflich auf etwas Vergangenes bezieht, wurzelt es in der Gegenwart und öffnet den Blick auf die Zukunft. Innovation als natürliche Folge verstehenden Handelns. Das bedeutet auch, zu akzeptieren, dass man die Zukunft nicht berechnen kann, auch wenn die Marktforschung das nahelegt. Innovation lebt von Intuition und Empathie.<sup>4</sup> In der Praxis bedeutet Innovation vor allem Stress.

Der energetische Vorsprung resilienter Persönlichkeiten ist: Sie können mit Stress besser umgehen, verfügen daher über mehr Energie. Je mehr „resiliente“, optimistische, neugierige Mitarbeiter in einem Biomarkt arbeiten, umso besser das Betriebsklima, umso glücklicher sind die Kunden. Darin liegt ein Erfolgsgeheimnis des 900-qm-Biomarkts in der 22.000-Einwohner-Stadt Weilheim. „Sie sind so fröhlich – das ist schön“, sagte ich einer Mitarbeiterin, bei Biomichl in Weilheim, als ich den Inhaber nicht erreichte. „Wir sind alle so!“, lachte sie.



## GABRIELE LEONIE BRÄUTIGAM M.A. AUTORENNOTIZ

- verheiratet, 2 erwachsene Söhne
- studierte Kulturwissenschaften (Soziologie, Kommunikationswissenschaften, Philosophie)
- Redakteurin | Autorin Bio-Redaktions-Service.de
- Buchveröffentlichungen: „Wilde Grüne Smoothies“ (4. Auflage 2014), „Wilde Grüne Küche“ (2. Auflage 2015)
- Auszeichnungen: Best-Text-Award, Bayerische Denkmalschutzmedaille

## Quellen:

- <sup>1</sup> Antonovsky, A. (1997): Salutogenese. Zur Entmystifizierung der Gesundheit, Tübingen; Antonovsky, A. (1988): Unraveling the Mystery of Health. How People Manage Stress and Stay Well.
- <sup>2</sup> Erim, Y. (2015): Resilienz: Was hält uns psychisch gesund?, Vortrag, Erlangen
- <sup>3</sup> Berndt, Ch. (2013): Resilienz. Das Geheimnis der psychischen Widerstandskraft. Was uns stark macht gegen Stress, Depressionen und Burn-out. S. 199 ff.
- <sup>4</sup> Giegerenzer, G. (2013): Risiko. Wie man die richtigen Entscheidungen trifft. S. 142 ff.



MEHR FLÄCHE FÜR BIO

# AGROFARM EICHIGT

Der traditionsreiche Betrieb wird auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt.  
Das Bild zeigt den Hofkern zum Zeitpunkt des Erwerbs in konventioneller Bewirtschaftung.



### 1 Werkstatt

- Reparatur und Fahrzeugaufbereitung von der Schubkarre bis zum Traktor

### 2 Bürogebäude

- Treffpunkt für 105 Mitarbeiter
- Büros der Geschäftsführung und Verwaltung
- Ausbildungsbetrieb zum Land- und Tierwirt

### 3 Lagerhalle

- für Futtermittel und Verbrauchsstoffe wie Silofolie, Bindegarn

### 4 Unterstellhalle

- im Spätsommer/Herbst: Stroh
- im Winter: Technik

### 5 Lagerhalle

- für Stroh bzw. Getreide

### 6 Futtergetreidelager

- Lagerkapazität für ca. 5.500 t Getreide in belüftbaren Silos bzw. Boxen
- Möglichkeit der Reinigung und Trocknung des Getreides
- Herstellung von hofeigenen Kraftfuttermischungen durch integrierte Mahl- und Mischanlage

### 7 Melkkarussell

- mit 40 Melkplätzen
- zweimal am Tag für jeweils 8 Stunden in Betrieb

### 8 Stallgebäude

- Baujahr 1981
- Laufstall für ca. 1.400 Milchkühe
- offene Bauweise für Frischluftversorgung

### 9 Abkalbe-Bereich

- 20–25 Kälber werden hier pro Woche geboren

### 10 Hochsilo-Anlage

- 4 Hochsilos mit je 12 m Durchmesser und 20 m Höhe
- Fassungsvermögen je Silo: ca. 2.000 t (aktuell Mais)

### 11 Fahrsilo

- 2 offene und 1 geschlossene Anlage
- Grundfläche je Anlage 22 x 75 m; Wandhöhe 4 m
- Fassungsvermögen je Silo ca. 5.000 t
- Lagerung von Mais- und Anwelksilage

### 12 Aufzucht Färsen

- Stall für ca. 230 weibliche Kälber
- bis zum 6. Lebensmonat

### 13 Biogas-Anlage

- Betrieb erfolgt zu über 90 % mit Rindergülle
- Tagesleistung: ca. 6.000 m<sup>3</sup> Gas, aus dem in einem Blockheizkraftwerk ca. 12.000 kWh Strom hergestellt werden

### 14 Abwasser- und Güllelager

- ca. 6.000 m<sup>3</sup> Abwasserlagerkapazität
- ca. 15.000 m<sup>3</sup> Güllelagerkapazität

### 15 Zweites Güllelager

- ca. 14.000 m<sup>3</sup> Güllelagerkapazität
- Die anfallende Gülle kann problemlos über 9 Monate gelagert und damit zum pflanzenbaulich optimalen Zeitpunkt ausgebracht werden.
- nahezu geruchslos durch die vorge-lagerte Biogasanlage

### 16 Ort Süßebach

- ganzjährige Wärme-Versorgung eines Wohnblocks mit 32 Einheiten über ein Nahwärmenetz



MEHR FLÄCHE FÜR BIO

## DER FAHRPLAN ZUM BIO-BETRIEB

In Deutschland bewirtschafteten Ende 2014 knapp 23.400 Bio-Betriebe 1.047.633 ha Fläche ökologisch. Das entspricht einem Anteil von 6,3 % an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland. Mit dem Kauf der Agrofarm Eichigt durch denree und der Komplettumstellung auf biologische Landwirtschaft werden in Zukunft weitere 4.000 ha die Gesamtfläche erweitern.

### AGROFARM EICHTIGT – EINE BESTANDSAUFNAHME

Die Agrofarm Eichigt ist aus drei Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (kurz LPG) hervorgegangen und wurde in ihrer jetzigen Form 1992 gegründet. Der heutige Unternehmensverbund beschäftigt ca. 100 Mitarbeiter und bildet jedes Jahr vier Lehrlinge in den Fachrichtungen Landwirt und Tierwirt aus. Der traditionsreiche Betrieb betreibt Mutterkuhhaltung, extensive Grünlandbewirtschaftung, Milcherzeugung sowie den Anbau von Futtermitteln und Marktfrüchten.

#### FLÄCHE UND TIERBESTAND

- Landwirtschaftliche Fläche in Deutschland: 3.262 ha, davon:
  - 2.242 ha Ackerland
  - 1.020 ha Grünland
- Landwirtschaftliche Fläche in Tschechien: 750 ha, davon:
  - 670 ha Ackerland
  - 80 ha Grünland
- 1.400 Milchkühe der Rasse Holstein-Friesian
- 1.100 Jungrinder und Färsen
- 350 Kälber
- 90 reinrassige Charolais-Mutterkühe mit Nachzucht

Zum Abkalben befinden sich die Mutterkühe in einem gesonderten Bereich.



### DER WEG ZUM BIO-BETRIEB

Im Fokus der Umstellung liegt die Kreislaufwirtschaft, das heißt, Ackerbau und Tierhaltung sind unmittelbar miteinander verzahnt. Die Ackerfläche dient neben dem Anbau von Verkaufsfrüchten vor allem dem Anbau von betriebs-eigenen Futterpflanzen für die Tiere. Die Tierhaltung erfolgt flächengebunden und artgerecht. Die pflanzlichen Abfälle und der betriebseigene Mist werden zur Energiegewinnung über die Bio-Gasanlage verwertet und anschließend auf die Ackerflächen zum Humusaufbau zurückgeführt.

Um in die Umstellung eines Betriebes zu gehen, bedarf es vor allem drei Voraussetzungen:

- Bereitschaft, neue Wege zu gehen,
- Investition von Herzblut, Zeit und Geld,
- gute Beratung und Unterstützung.

Schritt für Schritt durchleuchtet der Umstellungsberater gemeinsam mit dem Betrieb den bestehenden Hoforganismus und das Umfeld. Dabei spielen folgende Größen eine Rolle:

- Betrachtung Gesamtbetrieb, wie z.B. Pachtflächen, Umweltbelastungen
- betriebliche Verflechtungen
- Bodenart und Bodenbearbeitung, z.B. Einsatz bodenschonender Technik
- Fruchtfolge, Arten/Sortenwahl
- Pflanzenernährung, Unkrautregulierung, Pflanzenschutz
- Umbaumaßnahmen der Ställe, Neubauten
- Tierhaltung, -fütterung, -zucht und -gesundheit
- Vermarktung
- Agrarförderungen
- Entscheidung, ob Umstellung nach EU-Rechtsvorschriften oder Mitgliedschaft in einem Anbauverband
- Gespräche mit der zuständigen Agrarverwaltung, Vertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle
- Zustimmung seitens Öko-Kontrollbehörde

Nach Vertragsunterzeichnung und dem Inkrafttreten des Vertrages führt die Öko-Kontrollstelle ABCert AG eine Erstkontrolle vor Ort durch. Dabei werden die Daten des Betriebes aufgenommen, die Dokumentenführung geprüft und die weiteren Schritte der Umstellung besprochen. Ist die Erstkontrolle erfolgreich, erhält der Betrieb die erste Bio-Bescheinigung. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses wurde der Stichtag zur Umstellung auf den 01.04.2016 gelegt.

MEHR FLÄCHE FÜR BIO

## BIO BRAUCHT HEIMAT – INTERVIEW MIT THOMAS GREIM

Wenn ein Naturkosthändler einen landwirtschaftlichen Betrieb übernimmt, fragen sich Beobachter, welche Motivation dahinter steht. Auch wir haben Thomas Greim diese Frage gestellt. Das Gespräch führte die Journalistin Renée Herrkind, Journalistinbüro Schwarz auf Weiss.



### WIE KAM ES ZUM ERWERB DER AGROFARM 2000 GMBH?

**Thomas Greim:** Das war wirklich ein schicksalhafter Moment. Manchmal laufen die Dinge eben auf einen zu. Genauso habe ich es erlebt, als mir die Information zugetragen wurde, dass gleich in unserer Nachbarschaft ein großer landwirtschaftlicher Betrieb passende Nachfolger sucht. Schon immer war mir klar, wie wichtig es ist, dass denree auch was von der Landwirtschaft versteht. Wir als Unternehmen wollen erleben, dass in der Urproduktion – das heißt ja nicht ohne Grund so – eben anders gedacht wird. Wir werden dadurch ein tieferes Verständnis für unsere Lieferanten bekommen. Und hinzukommt: Die ganze Branche klagt über nicht ausreichendes Wachstum in der ökologischen Fläche in Deutschland. Da dürfen wir eine derartige Chance, so viele Hektar in Zukunft biologisch zu bewirtschaften, nicht einfach ungenutzt lassen.

### WAS HAT SIE ZU DIESEM DURCHAUS MUTIGEN SCHRITT BEWEGT?

**Thomas Greim:** Meine Wurzeln liegen ja in der Landwirtschaft und diese Verbindung ist für mich immer lebendig geblieben. denree knüpft also sozusagen an seine Ursprünge an, indem nun auch der Bereich Erzeugung zum Unternehmen dazukommt. Die Agrofarm ist allein schon durch die Lage hier in der Höhe, durch die prägende Topographie, prädestiniert für eine gute, ja vorbildliche Landwirtschaft – im Ackerbau und bei der Tierhaltung.

Sie ist ein Top-Betrieb mit langjährigen, engagierten Mitarbeitern. Denen werden wir eine Perspektive bieten. Mir ist diese Art der Landwirtschaft vertraut und es war beim ersten Besuch schon spürbar, wie mir das Herz aufgeht. Ein Grund ist sicherlich, dass hier Menschen am Werk waren, die langfristig gedacht haben und uns in ihren Werten nahestehen.

### WELCHE HERAUSFORDERUNGEN BRINGT DIE ÜBERNAHME DER AGROFARM MIT SICH?

**Thomas Greim:** Natürlich werden wir den gesamten Betrieb auf ökologische Wirtschaftsweise umstellen. Das ist ein Kraftakt und wir gehen davon aus, dass dieser Prozess durchaus länger dauern wird als üblich. Diesen langen Atem bringen wir mit. Wir müssen und wollen in diesem Prozess ja auch die 100 Mitarbeiter und 300 Verpächter mitnehmen. Da werden Weltbilder verrückt und die Entwicklung eines gemeinsamen Ideals wird notwendig sein. Viele werden erst mal lernen müssen, Beikräuter auf dem Feld zu tolerieren. Allein schon die Vorstellung, eine gesamte Fruchtfolge gemeinsam zu erleben und durchzugestalten, wird uns fordern. Danach werden wir mehr wissen und können.

### GIBT ES SCHON EIN KONKRETES BILD FÜR DIE ZUKUNFT DES BETRIEBES?

**Thomas Greim:** Mein Kopf und mein Herz sind schon voller Ideen, aber es ist natürlich wichtig, einen Schritt nach dem anderen zu machen. Dann wird sich zeigen, wann ein Imker dazukommt oder die Forschung, zum Beispiel für die Züchtung von eigenständigen Getreidesorten. Es gilt, das Wissen für die Bewirtschaftung eines großen ökologischen Betriebes aufzubauen. Wir werden diese Entwicklungen mit der nötigen Kompetenz begleiten lassen, akribisch dokumentieren und mit Ernsthaftigkeit und Respekt vorantreiben – im angemessenen Tempo. Wir bringen die notwendige Entschlusskraft mit und die Geduld, wertschaffend vorzugehen. Mal sehen, wie hell dann das Leuchtfeld scheinen wird, das wir damit hoffentlich setzen können.

Charolais (frz. race charolaise) ist eine französische Rinderrasse und stammt ursprünglich aus dem Département Nièvre. Die Kühe können bis zu 735 kg, die Rinder bis zu 1140 kg Gewicht erreichen.





DENNREE VOR ORT

# BEI DEN ERZEUGERN ZU HAUSE

Jedes Jahr besuchen die dennree Einkäufer die Hersteller und Erzeuger unserer Bio-Produkte. Dabei sind sie nicht nur bei den Menschen im Betrieb oder auf den Anbauflächen unterwegs. Oft fahren sie gemeinsam mit den Erzeugern durch die Region und lernen die landestypische (Ess-) Kultur kennen. 2014 und 2015 besuchten Obst- und Gemüse-Einkaufsleiterin Petra Renner und Einkäuferin Anja Langheinrich die Erzeuger in Spanien. Peter Herz, verantwortlich für die Bananenreifung in Töpen, ging 2015 mit Petra Renner dem Ursprung seiner Bananen nach und tauschte sich mit den Familien Encalada und Risco aus. Begleiten Sie uns auf den nächsten Seiten zu unseren Erzeugern.

MEDITERRANE VIELFALT UND VERSUCHSANBAU

## UNTER SPANIENS SONNE

Andalusien - die autonome Region im Süden von Spanien - ist seit Generationen agrarisch geprägt. Grund sind die klimatisch günstigen Bedingungen. Die Lagen entlang der Mittelmeerküste gehören zu den sonnenverwöhnten Flecken Spaniens. Über 3.000 Stunden zeigt sich diese im Jahr und lässt durch ihre Energie ganzjährig süßes und knackiges Fruchtgemüse reifen.

Wer sind die Menschen, die sich täglich um die Früchte kümmern? Wie sieht der Anbau aus? Petra Renner (Einkaufsleitung Obst und Gemüse) und Anja Langheinrich (Einkäuferin Obst und Gemüse) suchen gerne das direkte Gespräch mit den Erzeugern. Gemeinsam mit Yvonne Legros reisten sie nach Spanien. Yvonne Legros ist Inhaberin des Import-Export-Unternehmens Legros Bio. Seit 2002 ist die Diplom-Ökotrophologin mit Herzblut und viel Engagement dabei, ein starkes Netzwerk zwischen Produzenten aus Frankreich, Spanien, Marokko und dennree aufzubauen. Unsere Erzeuger bewirtschaften ihre Flächen zu 100 % ökologisch. Da ihnen aber nicht nur die nachhaltige Landwirtschaft wichtig ist, sondern auch der Mensch, sind viele von ihnen GRASP-zertifiziert. Die Abkürzung GRASP steht für GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice und ergänzt die GLOBALG.A.P.-Zertifizierung mit Fragen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und hinsichtlich sozialen Belangen im zertifizierten Betrieb.

Tomatensorte Rebellion: imposant und sehr schmackhaft.



## UNSERE ERZEUGER

### ECOSUR



Inhaber Paco Lozano inmitten seiner Roma-Cherrytomaten

- Familienbetrieb, Inhaber: Paco Lozano
- Ort: Benahadux und am Rande des Nationalparks
- Fläche: ca. 60 ha Glashaus und 30 ha Freiland
- Naturland zertifiziert
- Eigenanbau und Zukauf von kleinen, zertifizierten Erzeugern
- Produkte: Aubergine, Gurken, Roma-Cherrytomaten
- Versuchsanbau mit Tomatenvarianten, um Vielfalt und Marktpräsenz zu stärken
- pflegen intensiven Austausch mit Erzeugern und dennree
- planen eigene Biomärkte vor Ort zu eröffnen

### ECOPARK



links: Versuchsanbau Papaya, rechts: Der Demeter-Berater zeigt den Einsatz von Präparaten.

- Inhaber: Luis Olcina
- Ort: El Viso
- Fläche: ca. 80 ha
- in Demeter-Umstellung
- Produkte: unter anderem verschiedene Sorten Cherry-Tomaten, Auberginen und Schlangengurken
- Versuchsanbau mit neuen Tomatensorten, Snackgurken, Bicolor-Gurken, Cocktailgurken und Papaya

### MJ AGROASESORES



Besitzer Miquel Martinez erklärt Yvonne Legros und Petra Renner die Besonderheiten beim Tomatenanbau.

- Inhaber: Jose Antonio Garcia Mayor und Miquel Martinez
- Ort: La Mojonera
- Fläche: ca. 5 ha und Zukauf von vielen kleinen zertifizierten Erzeugern aus der Region. Hierfür hat er extra einen Mitarbeiter, welcher sich um die Rückstandsanalysen der Erzeuger und deren Zertifikate kümmert.
- Produkte: Zucchini, Kräuter, Aubergine, Paprika, Gurken und Grünspargel im Frühjahr
- exklusiv für dennree



Auberginen-Pflanze

### NATURE PRESENTE



Yvonne Legros, Rocio Rodriguez, dennree Einkäuferinnen Anja Langheinrich und Petra Renner

- Inhaberin: Niederländerin Elly Sleumer mit Tochter Rocio
- Ort: Malaga
- Fläche: 9,6 ha
- Demeter zertifiziert
- Produkte: Zitronen, Granatäpfel, Süßkartoffeln, Zwischenkultur Bohnen
- Zweinutzung Boden: Süßkartoffeln und Bohnen wachsen zwischen Granatapfelbäumen



frisch geerntete Granatäpfel

### BANANA TRADING



Die Bearbeitung des Bodens erfolgt teilweise traditionell mit einer Egge und dem Pferdegespann.

- Banana Trading ist einer der größten Lieferanten für Süßkartoffeln und Zitrus. Der Anbau verlangt Zeit und Handarbeit, sind die ausgewachsenen Knollen doch sehr anspruchsvoll bei der Ernte. Nach dem sorgsam Roden verbleiben die Süßkartoffeln noch ca. sechs Stunden auf dem Acker, damit die noch weiche Schale gut aushärten kann und es zu keinen Verletzungen kommt. Danach ruhen sie zum weiteren „Abtrocknen“ einen Tag lang im Lager. Anschließend werden sie gebürstet, sortiert und in 6-kg-Gebinde abgepackt.
- Versuchsanbau Fenchel



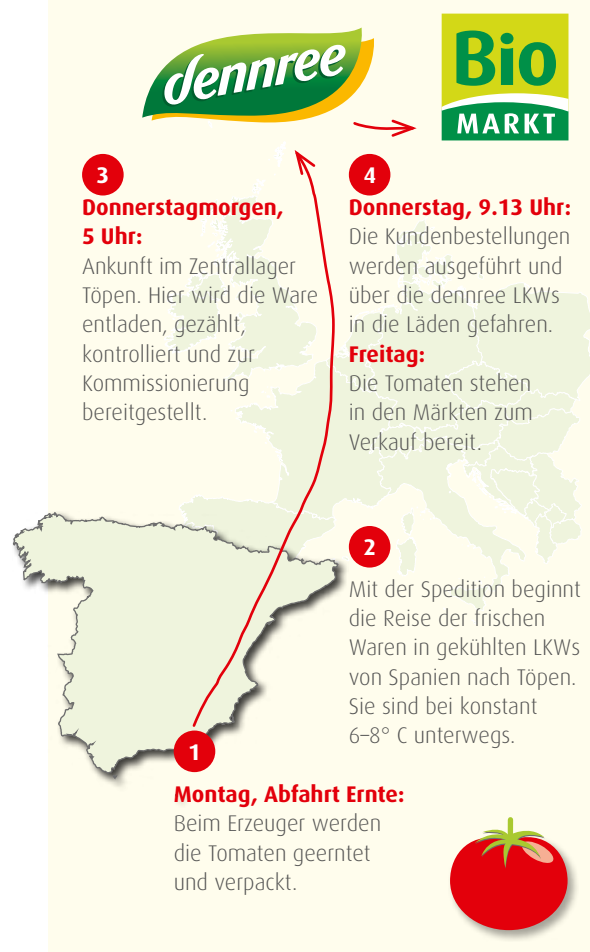
Die Ernte der Süßkartoffeln verlangt Zeit und Handarbeit.

(v.l.n.r.) Claudio Nolte, Ramón Lucena Vazquez und Carsten Schuback im Versuchsfeld für Fenchel





**DER WEG DER TOMATE  
VON ALMERIA NACH TÖPEN**



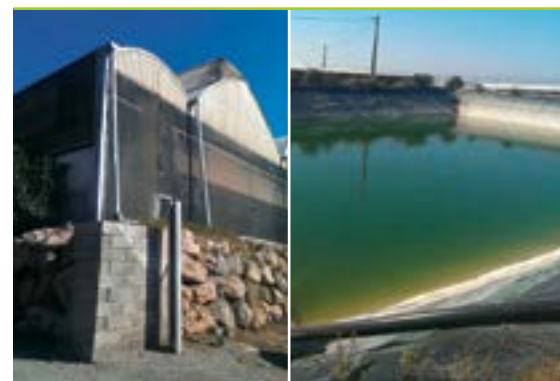
Neben den Pflanzen leben auch kleine Nützlinge wie Bienen und Hummeln in den Gewächshäusern.



**DER ANBAU IM GEWÄCHSHAUS**

Das oftmals heiße und stürmische Klima der Region Almeria birgt Gefahren für den ökologischen Anbau. Um die Erträge zu sichern und zu schützen, setzen die Erzeuger und Kooperativen auf moderne Gewächshäuser. Eine Anbaumethode, welche der 30.000 ha großen Region immer wieder Kritik bringt. Als „das Meer aus Plastik“ wird sie betitelt. In der Tat wird aus der Vogelperspektive dieser Eindruck geweckt. Für die ökologisch wirtschaftenden Bauern bieten die Gewächshäuser aber die derzeit bestmögliche und modernste Schutzfunktion, die zudem ein gutes Klima innerhalb erzeugen.

Je nach Bedarf werden die Seiten geöffnet oder geschlossen. An heißen Tagen kann der kühle Wind durch die Pflanzen wehen, Hitzestau und zu hohe Luftfeuchtigkeit werden vermindert. An trockenen Tagen bleiben die Seiten geschlossen und halten die Feuchte. Im Sommer werden einige Dächer der Gewächshäuser zusätzlich geweißt, damit nicht zu viel Licht und Hitze hindurchdringen kann. Und was kaum jemand weiß: Nicht verwendbare Kunststoffe werden von den Erzeugern gesammelt und an zentralen Stellen zum Recyceln abgegeben.



links: Die Gewächshäuser verfügen über Dachrinnen, um das Wasser aufzufangen.

rechts: Rückhaltebecken

**WASSERVERSORGUNG UND -RÜCKFÜHRUNG**

Die Anbauflächen im Gewächshaus werden aus drei Quellen mit Wasser versorgt: über Brunnenwasser, Auffangbecken und das kondensierende Wasser, resultierend aus der hohen Luftfeuchtigkeit. Für die zweitgenannte Versorgungsquelle sind Dachrinnen und Rohrleitungen angebracht, welche das Regenwasser auffangen und in die Auffangbecken leiten. Dort wird es dekantiert (aufgrund der Nähe zum Meer muss es entsalzt werden) und nur das Oberwasser über Rohrleitungen ins Gewächshaus zurück gepumpt.

**GESICHERTE RÜCKSTANDKONTROLLEN**

Um konstant hohe und zertifizierte Qualitäten anbieten zu können, führen die Erzeuger und Kooperativen regelmäßige Kontrollen selbstständig und eigenverantwortlich durch. Dabei werden permanent Wasser- und Bodenproben gezogen, Pflanzen auf Rückstände sowie die Bereiche rund um Wurzelwerk und Frucht überprüft. Dazu erfolgt die weitere Beprobung nach staatlichen Vorgaben und nach den Forderungen der Bio-Kontrollstellen. Die Dokumentation erfolgt direkt beim Erzeuger vor Ort. Ergänzend dazu führt denree ein eigenes Obst- und Gemüse Monitoring durch. Dafür werden wöchentlich jeweils acht bis zehn Artikel in zwei akkreditierte Labore zur Untersuchung gegeben.



Unter den rot-violetten Hochblättern wachsen bis zu 20 „Finger“ pro „Hand“.

VON DEN FAMILIEN ENCALADA AUS ECUADOR UND RISCO AUS PERU

**BIO-BANANEN**

„An apple a day keeps the doctor away“ – der vielzitierte Spruch lässt Äpfel zur beliebtesten Obstsorte werden (ca. 23,5 kg Pro-Kopf-Verbrauch in den Jahren 2013/14). An zweiter Stelle stehen mit 12,1 kg Pro-Kopf-Verbrauch die Bananen. Sie gelten als perfekte Energiespender, besitzen viel Vitamin A, Eisen sowie Phosphor und sind reich an Kalium und natürlichen Zuckerarten.

Pro Mutterpflanze wird nur eine Tochterpflanze „aufgezogen“, um der Pflanze ausreichend Energie zu geben. Dabei wachsen neue Triebe immer in Richtung der Sonne. Hat die Pflanze ihren Endbereich „erwandert“, werden ältere Flächen wieder aufbereitet.



lang und 30 bis 60 Zentimeter breit kann das einzelne Bananenblatt werden. Bis es zur ersten Blüte kommt, vergehen neun Monate. Der Blütenstand ist mit grünen, braunen oder rot-violetten Hochblättern bedeckt, die nach und nach abfallen. An ihren Unterseiten liegen die Blüten in ein oder zwei Reihen (als Hand bezeichnet) angeordnet. Pro „Hand“ können sich acht bis 20 „Finger“ (= einzelne Banane) entwickeln. Dabei gilt: je weniger Hände desto größere Früchte. Die Entwicklung von der Blüte bis zur grün gereiften Banane dauert ca. zwölf Wochen.

Die Ursprünge der Bananen werden in den tropischen Gebieten Südostasiens vermutet. Über Afrika und die Kanarischen Inseln gelangten sie nach Mittel- und Südamerika. Angebaut wird die Banane, auch Paradiesfeige genannt, im sogenannten Bananengürtel – einer Region zwischen dem nördlichen und südlichen 30. Breitengrad. Dort herrschen für die Früchte sehr gute klimatische Voraussetzungen: viel Sonne, aber auch Regen und eine hohe Luftfeuchtigkeit. In ihren Anbaugebieten haben Bananen das ganze Jahr Saison. Dort werden Mutter- und Tochterpflanzen von den Bio-Bauern gehegt und gepflegt, die Früchte grün geerntet und für den Transport sicher verpackt.

Davon überzeugt haben sich Petra Renner (denree Einkaufsleiterin für Obst und Gemüse) und Peter Herz (denree Produktionsleiter). Sie besuchten im Frühjahr 2015 die Erzeuger in Ecuador und Peru.

**DIE BANANENPFLANZE WÄCHST**

Im Boden gut verborgen befindet sich der „Wurzelstock“, aus dem die Mutterpflanze nach oben Richtung Sonne wächst. Der sich dabei entwickelnde Stamm entsteht aus massiven Blattstielen und -scheiden. Zwei bis drei Meter

**CARMITA – FAMILIE ENCALADA AUS ECUADOR**

Familiengeist, Tradition und Innovation zeichnen die Familie Encalada aus, die ihre Hacienda Celia Maria heute in dritter Generation führt. Im Jahr 1950 von Don Manuel Encalada Zuniga und seiner Frau gegründet, begann ihr Sohn Don Jorge Encalada Mora im Jahr 1990 den ökologischen Anbau.



Verbrachten einige Tage zusammen: (v.l.n.r.) Peter Herz, Petra Renner, Alicia und Don Jorge Encalada, Jutta Mardfeldt und Vivente Norero.



Seit 2001 ist die Hacienda Bio-zertifiziert. Neben der 330 ha großen Bananenplantage bewirtschaftet die Familie weitere 460 ha mit Kakao und Viehzucht. Im Betrieb arbeiten über 250 Menschen. Entsprechend ernst wird die soziale Verantwortung genommen. Man ist stolz auf die „Cantina“, die Villas de Canaquemada (Wohnungen für Mitarbeiter), die Bildungsmöglichkeiten (Kampf gegen Analphabetismus) und die medizinische Versorgung in der betriebseigenen ‚Dispensario Médico‘. Dazu sind alle Beschäftigten und ihre Familien über das Ecuador’s Social Security Institute kranken- und unfallversichert.

Die Cantina für die Mitarbeiter. Für die Gäste gab es traditionelle Bananen-Gerichte zum Probieren.



Die Hacienda liegt ca. 120 km südlich der Hafenstadt Guayaquil und wenige Kilometer östlich von Pasaje. Der Boden ist von natürlicher Fruchtbarkeit, welcher durch den selbst hergestellten nährstoffreichen Humus erhalten bleibt.

Strunkabschnitte werden mit Kuhdung kompostiert. Eigens kultivierte kalifornische Regenwürmer unterstützen ebenfalls die Humusbildung.



Die Bewässerung erfolgt ausschließlich mit Regen- und Brunnenwasser. Angelegte Abläufe regeln zu starke Regenzeiten.



Angebaut wird eine ältere Varietät der beliebten Sorte Cavendish. Sie liefert zwar geringere Erträge und ist durch ihre Wuchshöhe schwieriger zu ernten, dafür ist sie aber auch robuster und widerstandsfähiger als jüngere, ertragsreichere Sorten. Zudem schmeckt sie süßer und aromatischer.



Die Bananenstauden werden per Hand gepflückt und über eine Seilvorrichtung aus dem Feld herausgezogen. Jede Staude wiegt ca. 40 bis 50 kg. Die verwendeten Kunststoffe werden nach der Reinigung wiederverwendet.



Nach der Qualitätskontrolle und dem Schneiden der „Hände“ werden die Bananen 20–40 Minuten gewässert. Dazu treiben sie in einem reinen Wasserbad (frisches Brunnenwasser, welches anschließend zur Bewässerung genutzt wird). Dieses löst Schmutz, Keime und vor allem Latexreste.

### GOLDFINGER – FAMILIE RISCO AUS PERU



Die ‚Parcela‘ der Familie Risco liegt im Tambogrande-Tal, ca. 250 km Luftlinie von der Celia Maria entfernt. Dort bauen sie seit 2014 ebenfalls die Sorte Cavendish nach Bio-Richtlinien an, und dennoch ist vieles anders: Nur mit drei Mitarbeitern bewirtschaftet die Familie ihr 6 ha großes eigenes Land. Zudem ist es in Peru trocken und eher kühl. Diese klimatischen Bedingungen erfordern eine durchdachte und nachhaltige Bewässerung.

Agrarwissenschaftler Johny Walter Ramos Risco praktiziert die Fischgräten-Methode, um Wasser gezielt und sparsam einzusetzen. Diese Technik und seine sorgsame Bodenbearbeitung zeigen Erfolg: Die Erträge sind stabil, die Früchte schmecken sehr süß und aromatisch. Und die Vergrößerung der Anbaufläche um 15 ha ist bereits beschlossen. Zusammen mit elf anderen Familien hat Johny Walter Ramos Risco eine kleine Kooperative gegründet, um gemeinsam die Bananen zu vermarkten. Zusammen bewirtschaften sie über 50 ha Land und lernen gegenseitig von ihren Erfahrungen.

Johny Walter Ramos Risco (links) mit seinen Mitarbeitern



Die Plantage in Peru. Die Bananenpflanzen haben eine geringere Wuchshöhe und erleichtern so die Ernte.



rechts: Zur Steuerung der Größe der Früchte und des Ertrags der Pflanze wird die Blüte entfernt.



### ORIGINAL ECUADORIANISCHES BANANENKUCHEN-REZEPT VON FRAU ALICIA ENCALADA:

Ingredients:

- 10 units of Bananas
- ½ stick butter
- 2 cups of sugar
- 2 cups of flour
- 6 units of eggs
- 1 tablespoon baking powder
- 1 tablespoon vanilla extract

Steps:

First, within a bowl, mix sugar and butter. To make it easier to do, remove the butter from the refrigerator 20 minutes before you start.

Beat until getting a smooth cream and keep it. Besides, crushed until bananas until becomes a puree.

Then, pour the puree into the container where you have the butter and sugar mixture and beat everything. Now incorporate to the mass of banana cake the flour gradually and move constantly.

Now add the baking powder, vanilla extract and eggs and continue beating until the result is a creamy and smooth mass.

Pour the mixture into a mold for oven, it has to be previously floured, and bake banana cake for one hour at 170° celsius.

Depending on the power of your oven it may take a little less, so you must be aware and verify that it is really done.

To do this, insert a toothpick at the cake, if it comes out clean, it is ready. Remove from oven, allow to cool and move from floured mold to another one.

The banana is a fruit that contrasts nicely with the taste of chocolate, so I recommend you decorate with it.







EINE INITIATIVE DER BIOMARKT-VERBUNDGRUPPE UND DER DENNREE GRUPPE

# ZUKUNFTSSTIFTUNG BIOMARKT

Mit der Zukunftsstiftung BioMarkt engagieren sich Händler/-innen der BioMarkt-Verbundgruppe und die dennree Gruppe für die Stärkung und Weiterentwicklung der ökologischen Landwirtschaft.

Der 2013 gegründete Stiftungsfonds ist unser gemeinsames Dach für Spendenaktionen und Kampagnen zur Förderung von Initiativen, die in Praxis, Bildung und Forschung für die biologische Landwirtschaft und den Naturkostfachhandel aktiv sind. In den Biomärkten sind wir zugleich nah dran an den Verbraucher/-innen, die wir für die Leistungen, aber auch die Herausforderungen des Ökolandbaus sensibilisieren möchten.

**Bilder Seite 33:**

- <sup>1</sup> Frühlingsaktion: Charlotte Bieger
- <sup>2</sup> Dottenfelder Hof: Guy Sidora
- <sup>3</sup> Mitte: Hendrik Rauch
- <sup>4</sup> Bildekräfteforschung: Charlotte Fischer

SEIT 2013 BEREITS 266.762 EURO FÜR DEN ÖKOLOGISCHEN LANDBAU

## UNSERE SPENDENAKTIONEN IM RÜCKBLICK

Viermal im Jahr stellen wir in den Angebotshandzetteln der Biomärkte ein zukunftsweisendes Projekt vor und unterstützen es mit einer Umsatzspende auf ein ausgewähltes Produkt. Darüber hinaus fördern wir seit 2013 zahlreiche weitere Initiativen und Projekte.

### AKTIONEN 2015



- **5.000 Euro** für den Lehrpfad des Dottenfelder Hofes<sup>2</sup>



- Frühlingsaktion im Handzettel**
- **10.635 Euro** für die Ökologische Tierzucht GmbH<sup>1</sup>



- Sommeraktion im Handzettel**
- **5.510 Euro** für die ökologische Gemüsezüchtung des Kultursaat e.V.



- **50.000 Euro** für den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft<sup>3</sup>



- Winteraktion im Handzettel**
- **6.190 Euro** für die Kartoffelsortenzüchtung von Karsten Ellenberg



- **10.000 Euro** für die Gesellschaft für Bildekräfteforschung e.V.<sup>4</sup>



- Herbstaktion im Handzettel**
- **3.042 Euro** für den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft

### AKTIONEN 2014

- **5.750 Euro** für die Pastinaken-Züchtung von Dr. Horneburg, Universität Göttingen
- **10.400 Euro** für Kultursaat e.V.
- **4.500 Euro** für die Zuckermais-Züchtung von Friedemann Ebner, Kultursaat e.V.
- **2.105 Euro** für die Rote-Bete-Züchtung des Kultursaat e.V.
- **10.000 Euro** für die Gesellschaft für Bildekräfteforschung e.V.
- **50.000 Euro** freie Spende für die Zukunftsstiftung Landwirtschaft

### AKTIONEN 2013

- **58.630 Euro** für hochwassergeschädigte Bio-Betriebe
- **5.000 Euro** für die Ausbildung junger Imker/-innen und Beratung zur Bio-Umstellung
- **30.000 Euro** freie Spende für die Zukunftsstiftung Landwirtschaft



ENTWICKLUNG – IM INNEN UND AUSSEN

## WIR VERSTÄRKEN UNSER ENGAGEMENT

Zukünftig wollen wir verstärkt Menschen und Initiativen unterstützen, die sich aktiv an die Herausforderungen und offenen Fragen des Ökolandbaus heranwagen. Doch wir fördern nicht nur Entwicklung – wir stehen auch selbst mitten drin.

### ENTWICKLUNGSBESCHLEUNIGER: DIE BIOMARKT-FÖRDERPATENSCHAFT

2016 laden wir Initiativen erstmals ein, sich für die BioMarkt-Förderpatenschaft zu bewerben. Ausgewählte Projekte, ob pionierhaft oder bereits mit langem Atem wirkend, werden bis zu zwei Jahre lang mit einer monatlichen Förderung von bis zu 2.000 Euro unterstützt. Weitere Informationen zur BioMarkt-Förderpatenschaft finden Sie ab März 2016 auf unserer Website [www.zukunftsstiftung-biomarkt.de](http://www.zukunftsstiftung-biomarkt.de)



### BODENHAFTUNG: NAH DRAN AN DER PRAXIS

Mit der Übernahme und Bio-Umstellung eines landwirtschaftlichen Betriebes durch die denree Gruppe entsteht die besondere Chance, die Zukunftsstiftung BioMarkt stärker mit der Forschung für den Ökolandbau zu verbinden. Für 2016 haben wir erstmals Wissenschaftler/-innen und Hochschulen eingeladen, den Betrieb aktiv in ihre Projekte und die universitäre Ausbildung einzubeziehen. Damit möchten wir Raum und Synergien schaffen, um die praxisnahe Forschungsarbeit zum Ökolandbau wirksam zu fördern.

### AUS UNSEREM ALLTAG

Als noch junge Initiative beschäftigten uns 2015 ganz grundlegende Aufgaben wie die Formulierung eines tragfähigen Leitbildes und die Erweiterung unseres Förderkreises. Mit der Kreation der BioMarkt-Förderpatenschaft haben wir zudem ein Werkzeug gefunden, einen Teil unserer Mittel und Möglichkeiten wirkungsvoll einzusetzen.

Ein eigenes Gesicht erhält die Zukunftsstiftung BioMarkt mit unserem neuen Logo. Als sichtbare Plattform für unser Engagement arbeiten wir zudem an einer eigenen Website ([www.zukunftsstiftung-biomarkt.de](http://www.zukunftsstiftung-biomarkt.de)), die ab März 2016 an den Start geht.

Mit vierteljährlichen internen Rundmails und einem Jahresbericht informieren wir Mitglieder und Interessierte über unsere Entwicklung, Zielsetzungen sowie Förderprojekte und deren Erfolge.

### DEN BLICK NACH AUSSEN RICHTEN

Quo vadis Bio-Bewegung? Welche Herausforderungen kommen auf uns zu? Welche Ideen und Initiativen bringen den Ökolandbau voran?

Als Initiative von Bio-Händler/-innen stellen wir uns beobachtend und aktiv in diese gemeinsame Diskussion. Stellvertretend für unsere Mitglieder nimmt Johanna Zellfelder an unterschiedlichen Veranstaltungen der Bio-Branche teil. 2015 waren das unter anderem die Saatgut-Tagung der Zukunftsstiftung Landwirtschaft, die Jubiläums-Tagung der Sächsischen Interessensgemeinschaft Ökolandbau e.V. (SIGÖL) und die Herbsttagung des Bundes ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).

SICHTBAR UND MIT SUBSTANZ

## BIOMARKT-HÄNDLERINNEN WIRKEN

Mit der Zukunftsstiftung BioMarkt können sich Händler/-innen der BioMarkt-Verbundgruppe gemeinsam mit der denree Gruppe für den Ökolandbau engagieren und ihre Kundschaft mit einbeziehen. Neben Umsatzspenden-Aktionen werden unsere Förderaktivitäten durch einen jährlichen freien Spendenbeitrag unserer Mitglieder ermöglicht.

Deren Engagement wird u.a. durch Poster und Infomaterial zu Aktionen, Pressemeldungen, Website- und Social-Media-Posts in den Biomärkten und der Öffentlichkeit sichtbar. Ab 2016 erkennen Sie unsere Mitglieder auch an der Tür-Plakette der Zukunftsstiftung BioMarkt.

### PROJEKTE VOR DER EIGENEN LADENTÜR

BioMarkt-Händler/-innen, die Initiativen für den Ökolandbau in ihrer direkten Nachbarschaft unterstützen wollen, können dies unter dem Dach der Zukunftsstiftung BioMarkt einfach in die Tat umsetzen. Wir beraten bei der Projektorganisation, übernehmen die inhaltliche und graphische Gestaltung von Infomaterial, sowie das Sammeln und Weiterleiten von Spendengeldern an gemeinnützige Projektträger.

### ORGANISATION UND KONTAKT

Im Frühjahr 2015 haben wir eine hauptamtliche Stelle und ein Büro für die Organisation und Entwicklung der Zukunftsstiftung BioMarkt eingerichtet. Wenn Sie unsere Initiative als BioMarkt-Händler/-in unterstützen möchten oder darüber hinaus Fragen und Anregungen haben, können Sie sich gerne an Johanna Zellfelder wenden.

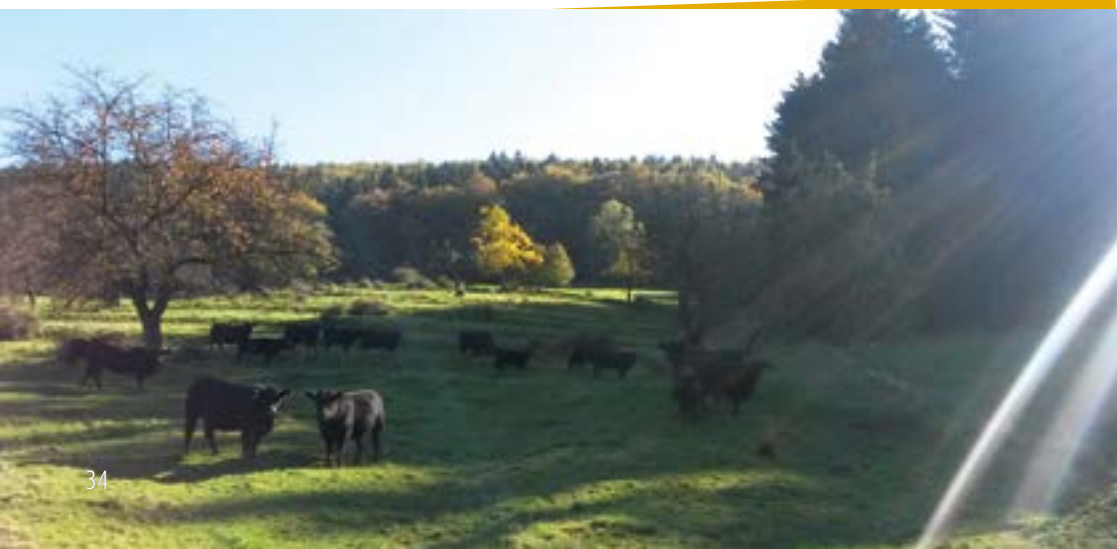
#### Johanna Zellfelder

Leitung Zukunftsstiftung BioMarkt

Hofer Str. 11  
95183 Töpen

Tel.: +49 (0) 9295 - 18 3050  
Fax: +49 (0) 9295 - 91 41 3050

E-Mail: [j.zellfelder@denree.de](mailto:j.zellfelder@denree.de)  
[www.zukunftsstiftung-biomarkt.de](http://www.zukunftsstiftung-biomarkt.de)







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

**denntree GmbH**

Hofer Str. 11 . 95183 Töpen

Tel.: +49 (0) 9295 - 18 0

Fax: +49 (0) 9295 - 18 8001