

bioPress

Fachmagazin für Naturprodukte

E center Kohler

Wohlfühl-Bio in Offenburg

Hersteller

Die Verveine- Flüsterin

Hersteller

Rohmilchkäse mit Charakter

Ernährung

Zucker im Kopf

Ausland

Rumänien, Ukraine, Kenia

Kongress

World Organic Forum

Messe

Biofach Meetingpoint BIOimSEH

Bio-Sortimente: **Heißgetränke**



the lifestyle-bakery

Selection



www.mestemacher.de

bioPress

Fachmagazin für Naturprodukte

Für Kaufleute, Einkäufer
im Handel und Hersteller

Das Who is Who im Biomarkt
mit 18.000 Lieferanten-Kontakten

Bio-Infothek

einmalige Auswahl vom Rohstoff
bis zur Produktvielfalt

Firmen-Grundeinträge
sind kostenfrei
Für Lieferanten gibt es
im Abonnement:
Firmeninfos und -Logos
Markeninfos- und Logos
mit WEblink
kostenlos für Abonnen-
ten: Produktinfos und
Messeplaner

Sie suchen
Brot, Käse, Fleisch- und
Wurstwaren oder O+G
u.v.m.
aus aller Welt oder
regional mit der
Umkreissuche.
Bio-Infothek mit rund
18.000 Bio-Lieferanten

Ihre Kontaktbörse:



18.000 Firmen mit Warengruppen
suche nach Land, Umkreissuche, Produkt/Warengruppe

bioPress Fachmagazin für Naturprodukte

News Business Bio-Infothek Messeplaner Bildstreifen

Kontakte Firmen Marken Produkte Verbände Zertifizierer Personen

Firmen filtern

Name	Kategorie	Branch	Warengruppe
Product Consulting	BIOIMSEH	Keine	Unternehmensberatung
GoGourmet GmbH	BIOIMSEH	Keine	Feinkost, Süßwaren, Aufstriche, Öle, Con- Teigwaren, Fleisch, Müsli, Wein, Heißgeri- Nudein, Fisch, Olivenöl, Makrobiotik
Angelo Pasta GmbH	BIOIMSEH	Keine	Feinkost, Teigwaren, Fertiggerichte
Herbert Felderzeugnis...	BIOIMSEH	Keine	ConvenienceMopros, Rohstoffe, Obst und Gemüse, Con- Tiefkühlkost, Pizza, Getreide, Futtermittel, Fisch, Tierfutter, Käse, Reis, Eis, Bratlinge, Fertigerichte
die beerenbauern GmbH...	BIOIMSEH	Keine	Obst, Beerenanbau, Marmelade, Süßwaren Edelka Georg, Feinkost
EgeSun GmbH	BIOIMSEH	Keine	Konserven, Nüsse & Trockenfrüchte
Eggelbusch GmbH & Co.	BIOIMSEH	Keine	Fleisch- und Wurstwaren
Fauser Vitaquell GmbH	BIOIMSEH	Keine	Aufstrich, Feinkost, Fingerfood
Haselherz	BIOIMSEH	Keine	Trockenfrüchte, Getreide, Nüsse, Feinkost
Herbert Kluth GmbH & C.	BIOIMSEH	Keine	Knabberartikel
Huober-Brezel GmbH & ...	BIOIMSEH	Keine	Pilze, Konfekt, süße Aufstriche, Getränke, Salze, alkoholfrei, Trockenfrüchte
Josef Belt e. K.	BIOIMSEH	Keine	Feinkost, Tomatenprodukte, Knabbergebäck, Olivenöl, Aufstrich, herzhafte, Aufstrich, süß, Convenience, Essig, Feinkost, Honig, Kaffeespezialitäten, Knabbergebäck, Konserven, Kräuter, Nudel- / Pastaspezialitäten, Öle, Soßen, vegetarisch, Fingerfood
LaSelva Toskana Feinkost...	BIOIMSEH	Keine	Feinkost, Nassfertigprodukte, Fingerfood, Grillso-
Naba Feinkost GmbH	BIOIMSEH	Keine	Mopros, Milchersatzgetränke, Milchersatz

Marken-Informationen

bioPress Fachmagazin für Naturprodukte

News Business Bio-Infothek Messeplaner Bildstreifen

Kontakte Firmen Marken Produkte Verbände Zertifizierer Personen

Start / Marken / Riegel Biolewine

Riegel Biolewine

Wir sind ein inhabergeführtes Unternehmen mit fast 100
Mitarbeitern. Seit 1965 importieren wir internationale Weine
ausschließlich aus ökologischem Anbau. Als moderner
Weinhandelsdienstleister beliefern wir in Deutschland und auch im
Exportbereich hauptsächlich Wiederverkäufer mit großem Anteil in
der Naturkostbranche. Aber auch die Gastronomie und der
Getränkereisegroßhandel gehören zu unseren Kunden. Unser
Getränkereisegroßhandel gehören zu unseren Kunden. Unser
Biomarktsortiment umfasst mehr als 1.000 Weine aus aller Welt von
über 200 Winzern sowie starke Eigenmarken. Herausragend für die
Branche ist unser Qualitätsmanagement, das eine lückenlose
Rückverfolgbarkeit der Weine garantiert.

über 1000 Weine zur Auswahl

- Rotwein
- Roséwein
- Weißwein
- Apertif
- Dessertwein

Zertifizierungen

- Bio
- Demeter
- Fair
- Ecovin
- Naturland
- Demeter-Biodyn

Informationen

Warengruppe: Wein, Get

Firma

Peter Riegel Wein
Steinbecker 12
78359 Orsingen

Produktinfos kostenlos
für die Bio-Infothek-Abonnenten

bioPress Fachmagazin für Naturprodukte

News Business Bio-Infothek Messeplaner Bildstreifen

Kontakte Firmen Marken Produkte Verbände Zertifizierer Personen

Start / Übersicht

Übersicht

Filtern: [ALLE] # A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Produkt

Mount Hagen Bio Cappuccino Family, 400 g Dose
Verfeinerter Espresso-Schoko-Mix aus vollmundigem Arabica-
Robusta Bierd und Milch aus Norddeutschland. Bio &
Fair Trade...

Mount Hagen Bio Cappuccino, 200 g Dose
Kraftvoller und hinreißend leckerer Espresso-Mix. Perfekt -
nicht nur, wenn es mal schnell gehen soll. Bio & Fair...

Mount Hagen Bio Dinkel Kaffee, 100 g Glas
Koffeinfreier Dinkelkaffee mit 20% Zichore. Leicht nussiger
Geschmack mit einer delikaten Bitternote. 100% Bio Unser...

Mount Hagen Bio FT Cappuccino Choco Vase Dose
Der neue vegane Hafer-Cappuccino mit Schokolade. 100% vegan,
bio & fair. Leicht löslich. Unser Hafer-Cappuccino mit Sc...

Mount Hagen Bio FT C...

Markenlogos
mit Sortiment-Infos und Produktdaten

bioPress Fachmagazin für Naturprodukte

News Business Bio-Infothek Messeplaner Bildstreifen

Kontakte Firmen Marken Produkte Verbände Zertifizierer Personen

Start / Marken / Marken filtern

Übersicht

Filtern: [ALLE] # A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Marken filtern

zeige

Branchen

Kategorie

Warengruppe

Suche

Sonderdruck
BIOIMSEH
BIOFACH

Vorbrauch
Einkauf (B
leuten (B
tierten (B
griCHO
Menting
Produkt
Presen
Supern
Ment
Exper
händ
Ges
Vor
in d
H
W
V
S
F

Firmen-Infos mit Firmen- und
Markenlogo, Link zur Homepage

bioPress Fachmagazin für Naturprodukte

News Business Bio-Infothek Messeplaner Bildstreifen

Kontakte Firmen Marken Produkte Verbände Zertifizierer Personen

Start / Index / BIO BREADNESS GmbH

BIO BREADNESS GmbH

BIO BREADNESS GmbH

Daimler-Benz-Straße 32
36039 Fulda
Deutschland

Telefon: 0661-251399 0
Telefax:
E-Mail: kontakt@broadness.de
Web: [zur Webseite](http://www.broadness.de)

Informationen

Branch: Keine
Kategorie: Hersteller
Warengruppe: Backwaren, Brot

Marken

BIO
Sloow
REAL BREAD, TAKES TIME
Sloow

Handwerklich Backen ist unsere Kunst

In unserer ökologischen Bäckerei in Fulda produzieren wir
hochwertige Bio-Backwaren. Unser Herstellungsprozess kombiniert
eine traditionelle Herstellungsweise mit einem innovativen und
effizienten Produktionsverfahren. Vor dem Backen im Steinofen
dürfen unsere Teige und Teiglinge ganze 24 Stunden ruhen und so
feine Aromen, eine schöne Textur und eine knusprige Kruste
entwickeln.

Wir sind Partner von Bioland, Demeter und Naturland und bestrebt
einen Beitrag zur ökologischen Lebensmittelwirtschaft zu leisten.

Mit unserer eigenen Marke SlooOW möchten wir leckere Bio-
Backwaren für jeden verfügbar machen. Für die Brote und Brötchen
zum Fertigbacken zu Hause verwenden wir, wie für alle unsere
Backwaren, ausschließlich 100 % natürliche Zutaten für puren
Genuss.



Herausgeber:

Erich Margrander

Verlag:

bioPress Verlag KG
Josef-Umdasch-Str. 9 - 11
74933 Neidenstein
Tel. +49 (0) 6226 95110
Fax +49 (0) 6226 40047
e-mail: info@biopress.de

Anzeigen:

Marita Sentz, ms@biopress.de
Tel. +49 (0) 6226-95110, Fax -40047

Es gelten die Preislisten (Preise unverändert)
Nr. 17 vom 01.01.2025

Auflage

Nr. 125/Okttober 2025:
15.000 Exemplare

Erscheinungsweise:

Januar / April / Juli / Oktober

Jahresbezugspreis:

30,- € incl. MwSt./Versand für vier Ausgaben (Inland),
Auslandsabos (außerhalb EU zzgl.
Bankgebühren 10,- €) + Versand
Porto 8,- €, Luftpost 25,- €.
Abonnements sind mit einer Frist
von 6 Wochen zum Ende des
Kalenderjahres kündbar.

Redaktion + Layout:

Erich Margrander, Lena Renner,
Marita Sentz, Leonie Thomas

AutorInnen dieser Ausgabe:

Matthias Beuger, Thorsten Hiller,
Peter Jossi, Bettina Pabel, Lena
Renner

Redaktionsanschrift:

bioPress Magazin
(vormals bioFach Magazin)
Josef-Umdasch-Str. 9 - 11
74933 Neidenstein
Tel: +49 (0) 6226 95110

Redaktion + Termine

redaktion@biopress.de

Titelbild:

Mestemacher GmbH
Am Anger 16
33332 Gütersloh
www.mestemacher.de

Für unverlangt eingesandte
Manuskripte/Bilder übernehmen
Verlag und Redaktion keine Haftung.
Veröffentlichte Manuskripte gehen
in das Eigentum des Verlages über.
Vervielfältigung und Nachdruck nur
mit ausdrücklicher Genehmigung
durch den Verlag.
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist
Heidelberg.

Liebe Leserinnen, liebe Leser.

Es schien alles so einfach: Eine Krise wirbelt den Biomarkt durcheinander, und die Biobranche stellt die Weichen neu. Fachhandels-treue gilt nicht länger als selbstverständlich, stattdessen rückt das Ziel Bio für alle in den Mittelpunkt. Doch nun stellt sich die Frage: Wie kann das gelingen?

Es mehren sich die skeptischen Stimmen. Nicht das Wachstum wird in Frage gestellt. Es geht um die Fragen, wie und wo das Wachstum generiert werden wird. Die Hersteller geraten schon seit Jahren unter den Druck des Handels.

Der Fachhandel kommt zaghaft wieder in den Tritt. Doch die vergleichsweise kleine Anzahl an Fachgeschäften wird nicht Schritt halten können mit den annähernd 40.000 Mainstream-Outlets.

Die unterschiedlichen Outlet-Formate im Lebensmitteleinzelhandel – vom Discounter über Nahversorger, Supermärkte bis zu Großflächen und Spezialgeschäften – wirken jeweils anders auf das Einkaufsverhalten. Billig einkaufen oder Qualität bevorzugen – für alle Vertriebswege stehen Bioangebote bereit. Dazu kommen heute noch die digitalen Shop-Einkäufe.

Bio beim Discount macht Masse. Diese sicheren Abnahmemengen freuen die Erzeuger, bei denen auch von hohen Preisen nicht unbedingt ein höherer Erzeugerpreis ankommt. Diese Vertriebs-schiene drückt auf das Gaspedal und beschleunigt das Wachstum.

Die großen Handelszentralen sind Verträge mit den Öko-Verbänden eingegangen. Mit dem Verbands-Label lässt sich einfach besser verkaufen. Die Geschichte der Verbands-Qualität ist kurzfristig gesehen von Vorteil. Handel und Öko-Verbände glauben, gemeinsam mehr Glaubwürdigkeit und Vertrauen bei den Verbrauchern zu finden. Aber die Abhängigkeit der Verbände von den Handelszentralen bringt die Bio-Hersteller auf Dauer in Bedrängnis. Der Spagat hier der Verband, dort die Hersteller, auch Verbandsmitglieder, verheißt nichts Gutes. Die Zerreißprobe wird kommen und die Verbände müssen sich für eine Seite entscheiden.

Die vergleichsweise hohen Preise der Bio-Angebote bei den Vollsortimentern bremsen das Mengenwachstum eher. Man konzentriert sich auf die Gewinnmarge und beschränkt sich auf die Umsätze mit weniger Artikeln, überwiegend den Eigenmarken. Da spielen die Anforderungen der qualitätsbewussten Kunden eine noch nicht tiefgreifend erkannte Rolle. Anspruchsvolle Verbraucher sind Vollsortimente gewohnt. Dem will die Edeka mit der Einlistung der Kernsortimente der Bio-Pionierhersteller über das Naturkind-Welten-Konzept Rechnung tragen. Ausgerechnet bei den Frische-Sortimenten lauern weiterhin große Lücken. Das weckt auf

Dauer Misstrauen und führt womöglich zur Abwanderung in Bio-Einkaufsstätten mit Vollsortimenten, die der Gewohnheit eines One-Stop-Einkaufs gerecht werden.

Die Bio-Branche muss sich auf ein dynamisches Wachstum einstellen. So kommt es schon einmal vor, dass dem größten deutschen Anbieter von Kartoffeln und Karotten für Tage die Karotten auszugehen scheinen. Auch bei Eiern oder Schweinefleisch wird von Engpässen berichtet. Verarbeiter und Hersteller klagen schon länger über zunehmenden Druck bei der Rohstoffbeschaffung. Die Kleinen werden von großen kapitalstarken Wettbewerbern von ihren angestammten Bezugsquellen verdrängt. Umgekehrt wirken die Probleme der heimischen Erzeuger von Feingemüsen bescheiden, wenn sie berichten, dass der Handel lieber Billigimportware ordert anstelle ihrer preislich höher angesiedelten Regional-Produkte. Auch das Nachhaltigkeitsargument kommt nicht gegen den Billigpreis mit den langen Wegstrecken an.

Wenn heimische Rohstoffe knapp werden, öffnet das die Tore in den deutschen Markt für neue Produzenten im Osten der EU, die mit ihrer schwarzen Erde über 100-Punkte-Böden verfügen, wie unser Rumänien-Beispiel in dieser Ausgabe zeigt. So soll eine Demeter-zertifizierte Erzeugergemeinschaft der Donau entlang gegründet werden.

Wie ein Schweinezyklus pendelt der Bio-Rohstoffmarkt hin und her. Bio arbeitet sich dabei immer weiter nach oben. Da gehören Engpässe einfach dazu. Die beste Grundlage für die Entwicklung weiterer Bio-Mengen, die, wenn sie konventionelle Ware verdrängen, dann auch Umstellungs-Druck auf die heimischen Landwirte ausüben.

Die Kaufleute hätten mit ihren lokalen und regionalen Verwurzelungen gute Chancen, mit dem Bio-Handwerk zusammenzuarbeiten. Brot und Backwaren und Fleisch, Wurstwaren und Schinken sind Gewinnbringer. Kunden mit dem Wunsch nach bester Frische-Qualität bleiben treu. Auch Bio-Obst und -Gemüse aus der nahen und weiteren Umgebung sorgen nachhaltig für positive Einstellung. Bio plus Regional sei das Beste, so die Kaufleute. Dazu braucht es jedoch Instanzen, die das bündeln. Die zentralen Vorstufen sind oft zu weit entfernt und ihre Mitarbeiter für diese Aufgabe nicht vorbereitet. Die Lücke zu schließen ist die Aufgabe der Bio-Großhändler. Sie wollen kurze Wege direkt zu den Kaufleuten und nicht die Steigbügelhalter für die Handelszentralen werden. Überdurchschnittliches Wachstum mit handwerklichen Bio-Lebensmitteln ist vorgezeichnet..

Erich Margrander
Herausgeber



8

Handel

8 Wohlfühl-Bio in Offenburg

Im neu eröffneten E-Center Kohler muss Bio sich nicht verstecken: Der Markt kombiniert auffällige Bio-Gondelköpfe mit konsequenter Zuordnung in den Warengruppen. Bio-Käse und -Wein-Fülle sowie bekannte Fachhandelsmarken können Kunden entdecken.



Quelle: Gabriele Stoll

20

Hersteller

20 Die Verveine-Flüsterin

Gabriele Stoll hat sich ganz der Zitronenverbene – Verveine – verschrieben. Ihr neuestes Projekt verspricht über Jahre entwickelte Qualität aus neu angelegten Feldern in Kenia.

24 Rohmilchkäse mit Charakter

Silofreie Weidemilch ist Grundlage aller Käseprodukte von Walo von Mühlenen. Der Affineur berichtet von den Vorzügen von Schweizer Rohmilchkäse.

Ernährung

26 Zucker im Kopf

„Besser essen – klar im Kopf“ ist das Titelthema der neuen UGBforum. bioPress hat die wichtigsten Erkenntnisse zusammengefasst.

Markt

28 Ökolandbau in Deutschland: mehr Fläche, weniger Betriebe

29 Streuobsternte 2025 besser als erwartet

29 NIQ: Drogerien treiben Bio-Boom voran



Quelle: Caroline Benzel Monteiro

24

Ausland

30 Eco-Tourismus am Donau-Ufer

Der rumänische Schriftsteller Mircea Dinescu bietet seinen Gästen im „Port Cultural Cetate“ einen Einblick in die Kultur der Kleinen Walachei – samt traditionellen Speisen aus lokalen, naturbelassenen Zutaten.

34 Demeter-Startschuss in der Kleinen Walachei

Cristina Bühler hat in ihrer rumänischen Heimat den ersten Hof mit Demeter-Zertifikat aufgebaut und will auch andere Betriebe für den biologisch-dynamischen Anbau begeistern. Mit Sohn Richard Bühler ist jetzt die Hofnachfolge gesichert.

40 Ökolandbau am Limit

Landwirt Andreas Friedmann baut in Südwestrumänien Obst, Gemüse und Luzerne in Bio-Qualität an – und kämpft dabei gegen Unkraut und Trockenheit.

42 Wir stärken die Widerstandsfähigkeit des ukrainischen Bio-Sektors!

Olena Deineko von der Organic Initiative Public Association berichtet von aktuellen Herausforderungen der Bio-Branche in der Ukraine und von Weiterbildungsangeboten zur Online-Vermarktung.

44 Nachhaltige Macadamia-Nüsse: Biodiversität und lokale Entwicklung

Das deutsch-kenianische Sozialunternehmen Limbua liefert Macadamia aus Agroforstsystemen, vor Ort erntefrisch verarbeitet.



30

Bildung

46 Kochen lernen mit Bio

An der Berufsschule B3 in Nürnberg arbeiten angehende Köche und Lebensmittelhandwerker mit Rohstoffen in Bio-Qualität.



Pixabay / Stadt Nürnberg

46

Sortimente

48 Bio-Heißgetränke sind gefragt

Bio-Tee- und Kaffee-Hersteller bringen Vielfalt aus nachhaltigen Lieferketten in die Regale.



yaisirichai / AdobeStock

48

Verbände

52 Oligopol Handel – Das Ende des freien Marktes auch für Bio?

Matthias Beuger von der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) reflektiert über die Folgen der zunehmenden Marktkonzentration im Handel für den Bio-Sektor.

Kongress

54 Kampf um Bauernrechte – von 1525 bis heute

Das 8. World Organic Forum zog ein Zwischenfazit zur Lage der Bauernrechte weltweit.



Akademie Schloss Kirchberg

54

Messe

56 Biofach 2026: nächste Generation im Fokus

Die Weltleitmesse für Bio-Produkte im nächsten Februar will den Generationenwechsel und generationenübergreifenden Dialog ins Zentrum rücken.

57 Meetingpoint BIOimSEH

Kaufleute mit Interesse an Breite und Tiefe im Bio-Sortiment sind eingeladen zur Biofach-Sonderschau.



57

News

6

Personalien

28

Produktvorstellung

58

B2B Lieferantenverzeichnis

59





Alb-Gold investiert in regionale Bio-Hartweizenprojekte

Der schwäbische Nudelhersteller Alb-Gold will auch im Bio-Segment vermehrt auf regionale Zutaten setzen. Während die konventionelle Spätzle- und Nudelproduktion bereits zu 100 Prozent aus heimischem Getreide erfolge, bleibe die Rohstoffversorgung im Bio-Bereich eine Herausforderung: Hartweizen, die wichtigste Zutat für Nudeln, gedeihe im ökologischen Anbau in Süddeutschland unter schwierigen Bedingungen. Deshalb investiert das Familienunternehmen in zwei Projekte, die den Bio-Hartweizenanbau auf der Schwäbischen Alb und am Bodensee etablieren sollen.

Bohlsener Mühle findet Nachfolger

Die Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG wurde an die Handelsgesellschaft MDS Holding GmbH & Co. KG verkauft. Beide familiengeführten Unterneh-

men sollen sich mit ihren jeweiligen Stärken ergänzen. Neue Geschäftsführer und Hauptgesellschafter sind Tillman Schulz und Ralf Koch aus der MDS

Holding. Der langjährige Geschäftsführer und Gründer Volker Krause zieht sich altersbedingt aus der operativen Leitung zurück und begleitet das Unter-

nehmen weiterhin als Berater. Die Bohlsener Mühle bleibt als eigenständiges Unternehmen bestehen, teilte der Bio-Getreide-Verarbeiter Ende Juli mit.

Arzneitees dürfen kein Bio-Siegel tragen



Pflanzliche Arzneimittel unterstehen ausschließlich den Vorgaben des Arzneimittelrechts und dürfen daher kein Bio-Siegel tragen. Das hat der Europäische Gerichtshof (EuGH) Ende Juni in letzter Instanz entschieden. Die EU-Öko-Verordnung umfasse nur Lebensmittel und andere ausdrücklich im Anhang genannte Erzeugnisse, wozu Arzneimit-

tel nicht gehören. Das Bio-Logo liefere keine medizinisch relevante Auskunft und könne dennoch den Absatz fördern, weshalb seine Verwendung nach dem Gemeinschaftskodex für Humanarzneimittel untersagt sei. Geklagt hatte der Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln Astrid Twardy gegen den Naturarzneimittel-Hersteller Salus.

Neues Kapitel für Speiseräume



v.l.n.r.: Patrick Wodni, Dinah Hoffmann, Philipp Stierand

Das Berliner Forschungs- und Beratungsunternehmen Speiseräume hat sich neu aufgestellt. Künftig agiert der Betrieb in zwei rechtlich eigenständigen Organisationen: Die gemeinnützige gGmbH ‚Büro für angewandte Ernährungspolitik‘ verantwortet Projekte wie ‚Kantine Zukunft‘ sowie das EU-Horizon2020-Projekt ‚School-Food4Change‘. Die GmbH ‚Urban Food Concepts‘ über-

nimmt Beratungs- und Dienstleistungsaufträge wie etwa ‚Stadt-Land-Küche‘ in Sachsen oder die Begleitung der Berliner Ernährungsstrategie. Mit der neuen Struktur erweitert Speiseräume auch die Geschäftsführung: Neben Gründer Philipp Stierand, der weiterhin beide Organisationen führt, übernimmt Dinah Hoffmann die Geschäftsführung der gGmbH und Patrick Wodni die der GmbH.

Lange Zahlungsziele: Edeka gewinnt Rechtsstreit gegen BLE

Im vergangenen Herbst hat die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) der Edeka-Zentrale untersagt, mit der Molkefirma Arla Foods Zahlungsziele von mehr als 49 Tagen zu vereinbaren. Das Gesetz zur Stärkung der Organisationen und Lie-

ferketten im Agrarbereich (AgrarOLkG) legt zum Schutz vor unlauteren Handelspraktiken (UTPs) eine Zahlungsfrist von 30 Tagen fest. Gegen die Entscheidung zog die Edeka vor Gericht – und hat nun vom Oberlandesgericht Düsseldorf Recht bekommen.

Knackpunkt ist, dass verschiedene selbstständige Edeka-Märkte nicht als ‚wirtschaftliche Einheit‘ zu betrachten seien. Damit liegt der Umsatz von Arla Foods bei über 20 Prozent des Edeka-Umsatzes, sodass das AgrarOLkG keine Anwendung findet.

Grundwasserzustand dramatisch



Nach dem neuen ‚Schwarzbuch Wasser‘, das die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser Anfang August veröffentlicht hat, finden sich bereits in rund 72 Prozent der deutschen Grundwasservorkommen Pestizidabbauprodukte. Über 76 Prozent seien mit dem Abbauprodukt Trifluoressigsäure (TFA), einer Ewigkeitschemikalie, belastet. Gleichzeitig habe die Zahl der in Deutschland zugelassenen Pestizide mit 1.047 ein neues Allzeithoch erreicht.

Kritik zu GAP-Vorschlägen der Kommission



Im Juli hat die EU-Kommission ihren Vorschlag für die nächste Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) ab 2028 sowie den Mehrjährigen Finanzrahmen (MFR) vorgestellt. Das bisherige Zwei-Säulen-Modell soll demnach abgeschafft und das Budget für

die Landwirtschaft um 20 Prozent gekürzt werden, auf 300 Milliarden Euro. Bio-Verbände kritisieren das Festhalten an Flächenzahlungen, die geplante Renationalisierung und den drohenden ‚Wettbewerb nach unten‘.

Alnatura-Filialen in der Schweiz schließen

Nachdem die Genossenschaft Migros Zürich im Februar angekündigt hatte, sich vom Betrieb der Alnatura-Märkte in der Deutschschweiz zurückzuziehen, hat Alnatura alternative Szenarien für den Weiterbe-

trieb geprüft, konnte allerdings nach eigenen Angaben keinen neuen Partner finden, der die Märkte im Franchise-Modell weiterführt. Die 25 Filialen werden daher zum Jahresende schließen.

Kürzungen in der Bio-Forschung

Mit Blick auf den vom Bundeskabinett beschlossenen Entwurf des Bundeshaushalts für 2026 befürchtet der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) drastische Kürzungen und strukturelle Nachteile für die Förderung der Bio-Forschung. Der Regierungsentwurf

für 2026 sieht vor, die Mittel für die Öko-Forschung, die Ackerbaustrategie, das Programm ‚Proteine der Zukunft‘ und die Eiweißstrategie in einem Topf zusammenzufassen und in der Summe von 67 Millionen Euro auf 54 Millionen Euro zu kürzen.

Mestemacher wird Teil der Ruf-Gruppe



Die Großbäckerei Mestemacher wird vom Backzutatenhersteller Ruf übernommen. Das hat das Unternehmen Mitte Juli bekanntgegeben. Ihre Produkte ergänzen künf-

tig das Portfolio der Ruf-Gruppe, die sich damit breiter aufstellen will. Die Unternehmen der Mestemacher-Gruppe werden als selbstständige Einheiten weitergeführt.

Neustart bei Naturland

Nach internen Auseinandersetzungen um den langjährigen Geschäftsführer Steffen Reese haben die Naturland-Delegierten auf einer außerordentlichen Versammlung Anfang September in Fürstenfeldbruck ein neues Präsidium gewählt.

Die Nachfolge von Hubert Heigl, der nicht wieder als Naturland-Präsident kandidierte, tritt Eberhard Räder an. Neu gewählt wurden außerdem als Vizepräsident



Das neue Naturland-Präsidium, v.l.n.r., Eberhard Räder, Moritz Reimer, Udo Rumpel, Jörg Hansen, Isabell von Oertzen, Zeno Piatti-Fünfkirchen

Moritz Reimer sowie Udo Rumpel und Isabell von Oertzen, komplettiert durch Zeno Piatti-Fünfkirchen und Jörg Hansen. „Die Aufgabe des neu gewählten Prä-

sidioms wird es nun sein, verloren gegangenes Vertrauen wiederherzustellen und eine neue Geschäftsführung für den Naturland e.V. zu finden“, sagte Räder.

Wohlfühl- Bio



5.000 Bio-Artikel, eine Käsetheke mit ungekannter Bio-Fülle und ein eigenes Bio-Weinregal: Mit konsequenter Zuordnung in die Warengruppen, ergänzt von Blöcken als Eyecatcher, zeigt die Kaufmannsfamilie Kohler in ihrem neu eröffneten E-Center in Offenburg, wie Bio-Vermarktung aussehen kann. Fachhandelsmarken wie Alnatura, Rapunzel und Vivani sind bereits Teil des Sortiments des SB-Warenhauses.

in Offenburg

Das E-Center Kohler hebt den Erlebnis-Einkauf auf ein neues Level





Konsequente Zuordnung beginnt im E-Center Kohler schon in der Obst- und Gemüse-Abteilung. Durch grüne Umrandungen hebt sich das Bio-Sortiment von den konventionellen Nachbarn ab.

Bereits im Jahr 1950 traten Martha und Wilhelm Kohler dem genossenschaftlichen Edeka-Verband bei und eröffneten ihren ersten 30 Quadratmeter großen

Markt im Friesenheimer Ortsteil Oberweier, nördlich von Lahr im Schwarzwald und südlich von Offenburg. Seit 1994 verantworten in dritter Generation

Uwe und Gerd Kohler die mit den Jahren dazugekommenen Standorte und seit 2024 ist auch Uwe Kohlers Sohn Maximilian Kohler Teil der Geschäftsführung.

Heute hat die Kaufmannsfamilie Kohler ihren Hauptsitz in Lahr und betreibt 15 Lebensmittelmärkte zwischen Kehl und Freiburg, mit der Hilfe von rund 900 Beschäftigten. Das E-Center am westlichen Rand von Offenburg ist der jüngste Markt und wurde brandneu im Februar 2025 eröffnet.

Auf 5.500 Quadratmeter Verkaufsfläche werden hier insgesamt 55.000 Artikel angeboten. Um die 5.000 Bio-Ar-





Bio-Pilze können Kunden aus der Region und mit Verbandslabel erwerben.

tikel hat der junge Markt aktuell im Sortiment. Das Non-Food rausgerechnet liegt der Anteil der Bio-Produkte bei über elf Prozent. Dabei arbeiten die Kohlers bisher nicht mit einem Bio-Großhändler zusammen. Die Edeka-Vorstufe zeichnet sich daher für einen erheblichen Teil des Sortiments verantwortlich, ergänzt von einzelnen lokalen Bio-Lieferanten.

„Karl-Heinz Storz, ehemals Einkaufsleiter bei der Edeka Südwest, hat ein Faible für Bio und vor 30 Jahren Demeter zur Edeka gebracht“, berichtet Juniorchef Maximilian Kohler. Der Einkaufsleiter sei ein Glücksfall für das E-Center. Zwei bis drei Tage die Woche kümmere er sich um lokale Lieferanten. Dabei gehe es weniger um Preisgespräche und mehr um Beziehungspflege, darum etwas Gemeinsames auf die Beine zu stellen.

O+G: Zuordnung bringt Umsatzschub

Am Eingang des Markts hebt sich die rund 400 Quadratmeter große Obst- und Gemüse-Abteilung nicht nur durch den frischen Eindruck der Ware und üppig gefüllte, gepflegte Auslagen vom Durchschnitts-Supermarkt ab, der Edeka Kohler hat sich darüber hinaus für die seltene

Variante der Bio-Zuordnung auch bei Obst und Gemüse entschieden.

„Vor einem Jahr haben wir in unseren Märkten den Test gemacht, die Blockplatzierung aufzulösen und die Ware zuzuordnen“, erklärt Maximilian Kohler. Die Maßnahme habe neue Kunden zum Bio-Kauf verleitet und der Bio-Umsatz bei O+G sei um mehrere Prozentpunkte nach oben geklettert. ➤





Durch grüne Umrandungen sind die jeweiligen Bio-Produkte klar von ihren konventionellen Nachbarn zu unterscheiden, einige Artikel werden lose angeboten. Dabei fällt der Preisvergleich nicht zwingend zu Ungunsten der pestizidfreien Ware aus. So trägt der billigste Apfel im Sortiment – für 2,99 Euro das Kilo, verpackt im Plastikbeutel – das Bio-Siegel. Bei den Demeter-Bananen aus der Dominikanischen Republik ist der ‚Dauer-Tiefpreis‘ von 2,49 Euro extra hervorgehoben – die konventionelle Alternative von Chiquita ist um zehn Cent teurer.

Fokus bio-regional

Einen Teil des Pilzsoriments – Spezialpilze wie Shiitake und Kräuterseitlinge – hat der Markt komplett auf Bio umgestellt und sich dabei auch komplett vom Import

verabschiedet. Bezogen wird jetzt ausschließlich Bioland-Ware aus Baden-Württemberg, vermarktet unter der Edeka-Regionalmarke ‚Unsere Heimat‘. „Das funktioniert super“, freut sich Peter Ehleiter, Geschäftsbereichsleiter Einkauf bei der Edeka Südwest. Die Ware sei gefragt und könne das ganze Jahr über geliefert werden. Außerdem können Kunden weiße und braune Bioland-Champignons erwerben, die aus Hessen bezogen werden, von der Deckers Pilz KG aus Bürsstadt.

Einen Lieferanten direkt vor der Haustür hat das E-Center mit dem Bioland-Hof Wurth aus Neuried, zehn Kilometer westlich vom Markt, der momentan zum Beispiel die Zucchini stellt. Daneben gibt es Paprika, einzeln rot und gelb oder im Mix, Rotkraut, Spitzkohl, Pastinaken, Hok-



Eyecatcher Bio: Mit ‚Alles Bio‘-Gondelköpfen heben die Kohlers ihr Bio-Sortiment in den verschiedenen Warengruppen hervor.

kaido, Staudensellerie, Kohlrabi, Fenchel und Suppengrün. Pak Choi und Blumenkohl werden in Bioland-Qualität angeboten, die Möhren gibt es mit Naturland-Siegel. Bei Gurken und Tomaten haben Kunden die Wahl zwischen jeweils drei Bio-Varianten, man findet Demeter-Eisbergsalat, frischen Batavia und abgepackt Mini Romana-Salat, Bioland-Feldsalat, Rucola oder einen mediterranen Salat-Mix. Viele der Produkte werden von der Edeka-Südwest-Regionalmarke ‚Unsere Heimat‘ gestellt. Dazu hat das E-Center rund 70 lokale und regionale Lieferanten. „Regionalität steht bei unseren Kunden sehr hoch im Kurs“, weiß Gerd Kohler. „Wenn ein Lieferant aus der Region Bio bieten kann, nehmen wir ihn gerne auf!“

Beim Obst gibt es vielerlei Äpfel, Birnen abgepackt oder einzeln, Nektarinen, Pflaumen und Zitronen in Demeter-Qualität, Pfirsiche, weiße und rote Trauben sowie Melonenfülle, mit Mini-Wassermelonen, Cantaloupe und Honigmelonen. Die Ingwerknollen sind über Lasergravur mit Bio gekennzeichnet, getrocknete Dat-



teln und Maronen werden abgepackt angeboten und sogar Bio-Feigen können Kunden erwerben.

Erlebniseinkauf deluxe

Im Markt sind alle Regale in einer niedrigen Höhe von 1,60 Metern gehalten, was zu einer gemütlichen Atmosphäre beiträgt und Übersichtlichkeit schafft. „Sie gehören bei uns zur Firmenphilosophie. Wir setzen das in all unseren Märkten konsequent um“, erklärt Gerd Kohler. Für ein außergewöhnliches Einkaufsumbiente sorgt außerdem die Glasfront an der Längsseite des Markts, die nicht nur viel Tageslicht hereinlässt, sondern auch einen Panorama-Blick auf den Offenburger Stadtwald bietet. Auch bei der Gestaltung der gefalteten Holzdecke wollte

die Familie Kohler ihre regionale Verbundenheit zeigen: Sie wurde individuell aus heimischen Hölzern angefertigt, ist schalldämmend und soll mit ihren Höhen und Tiefen die Hügel des Schwarzwalds widerspiegeln.

Beim Gang durch die Regale fallen die mit Bio befüllten Gondelköpfe ins Auge, die mit grünen ‚Alles Bio‘-Schildern hervorgehoben wurden: etwa beim Olivenöl, dem Mehl, den Aufstrichen und der Schokolade. „Wir wollen Bio prominent platzieren, aber die Kunden auch nicht bevormunden – Bio fördern statt zu erziehen“, erklärt Gerd Kohler.

Auch in den Trockenregalen wird konsequent zugeordnet. „Die Edeka-Bio-Eigenmarke ist überwiegend günstiger als konventionelle Markenprodukte. >



**HAMBURGER
GEWÜRZ-MÜHLE**
Hermann Schulz GmbH

**PREMIUM QUALITÄT
SEIT 1930**

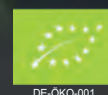
**IHR PARTNER FÜR
HOCHWERTIGE
GEWÜRZE,
KRÄUTER,
GEWÜRZMISCHUNGEN
UND
LOHNDIENSTLEISTUNGEN!**

ENTDECKEN SIE UNSERE
VIELFALT UNTER
www.hgmspice.de



HAMBURGER GEWÜRZ-MÜHLE
Hermann Schulz GmbH

D-20539 Hamburg • Tel. +49 40 78 97 01-0
www.hgmspice.de • info@hgmspice.de



DE-ÖKO-001





Die Chefs vom E-Center Kohler: v.l.n.r. Marktleiter Alexander Roske und die Kaufleute Maximilian und Gerd Kohler

Das können wir durch direktes Gegenüberstellen zeigen“, sagt Ehleiter. Die Bio-Eigenmarke werde dabei konsequent ausgebaut.

Bio-Fülle von Alnatura und Rapunzel

Viele Produkte in der vegan-Abteilung tragen das Bio-Siegel. „Hier machen wir wirklich gute Umsätze“, berichtet Gerd Kohler. Alnatura stellt Tofu, Wurstalternativen und Spinat-Cashew-Taschen, Tai-

fun Tofu verschiedene Tofu-Varianten, Zimmermann Semmelknödel und die Tress-Brüder zeigen mit ihren Fertig-Suppen und -Eintöpfen Präsenz.

Die Neueinsteiger-Marke KoRo wird von den Kohlers als Verkaufsschlager vorgestellt. „Die Produkte gehen durch die Decke, die kommen nicht nach mit liefern“, stellt Gerd Kohler fest. In Bio-Qualität bietet das Unternehmen etwa Pistazienmus, Energiebälle sowie verschiedene Riegel und Aufstriche.

Beim Bio-Kaffee ist Markenfülle Programm: An Mount Hagen reihen sich Rapunzels Heldenkaffee, Herbaria, Lebensbaum, Gepa, Alnatura, Café Intención und WeltPartner. Eine Besonderheit ist die Freiburger Kaffeerösterei Burkhart, die ihre preisgekrönten Artikel in einem eigenen Aufsteller präsentieren darf. Darunter sind viele Bio-Arabica-Varietäten mit Namen wie Tukan, Kiboko, Teyuna und Caracal.





Auch im Tee-Regal haben Bio-Kunden die Qual der Wahl. YogiTea darf sich mit zahlreichen Sorten ausbreiten und auch Lebensbaum wird prominent abgebildet, über vielen Produktvarianten von Stick Lembke. Lose Tees in Bio-Qualität gibt es von der Kräutermanufaktur mit Sitz im 20 Kilometer entfernten Schwana. Einen ganzen Gondelkopf darf außerdem Alnatura besetzen.

Die Alnatura-Vielfalt ist ein Aushängeschild des Markts. 700 Artikel der Bio-Marke werden bereits vom Zentrallager gestellt, erklärt Ehleiter. Der Kohler-Markt werde zusätzlich noch per Strecke beliefert.

Rapunzel haben die Märkte der Kohlers erst seit dem vergangenen Jahr gelistet. „Die ersten Gespräche haben wir schon vor mehreren Jahren geführt“, berichtet ➤





der Edeka-Einkaufsleiter. Im neuen Markt in Offenburg sind nun bereits 500 Artikel des Bio-Pioniers im Programm. Im Schwarzwald hat die Bioland-Imkerei Roland Maier ihren Sitz und liefert Qualitätshonig an den 30 Kilometer entfernten Markt. Schoko- und Nuss-Nugat-Aufstriche werden von Rapunzel, Brinkers La Vida Vegan, Nocciolata und Alnatura angeboten. Herzhafte Aufstriche stellen etwa Tartex, Followfood, Zwergenwiese, die Bio-Zentrale und Campo Verde.

Alles Bio-Blöcke als Eyecatcher

Mit einem ‚Alles Bio‘-Gondelkopf hebt das E-Center in Offenburg seine Bio-Olivenöl-Fülle hervor: ob Soler Romero aus Spanien, Rocla in Demeter-Qualität aus

Italien, Mylos, Gaea und Sparta aus Griechenland oder Terra Delyssa und Olea Salbo aus Tunesien. Ganz oben stechen dazu die Olivenöle von Rapunzel ins Auge. Im weiteren Speiseöl-Regal kommen noch zahlreiche Bio-Anbieter hinzu: wie die lokale Ölmühle Walz, 20 Autominuten entfernt, die Ölmühle Oberschwaben, die Ölfreunde von Jung-Unternehmer Paul Belthle, die Teutoburger Ölmühle, Moritz Speiseöle aus NRW, das spanische Maria de la Vara, bekannte Bio-Marken wie Alnatura und Byodo sowie bekannte konventionelle Marken wie Seitenbacher, Bertolli und Levante. Aus dem Essig-Angebot ist etwa der 15 Autominuten entfernte Essig Theo von der Balema GmbH hervorzuheben.

Seine Pasta-Fülle samt Passata und Tomatensauce darf Alnatura in einem Regal voll ‚Alles Bio‘ zeigen. In den weiteren Nudel-Regalen stößt man auf die üblichen Verdächtigen Nudelmacher, Paradiso, Alb-Gold, Byodo, Bio-Zentrale, Campo Verde und Rapunzel.

Bei den Bio-Backzutaten dürfen die Backmischungen von Bauck nicht fehlen. Von Alnatura gibt es gemahlene Nüsse, Kakaobutter und Kakaonibs, von Ruf Zitronen- und Orangenschale oder Agartine. Für das Mehl ist wiederum eine ‚Alles Bio‘-Regalstirnseite reserviert: Alnatura, Bauck, Campo Verde und Unsere Heimat stellen das Angebot.

Unter ‚Alles Bio‘ wurde ebenfalls ein ganzes Bio-Schokoladenregal zusammengefasst: mit Alnatura, Rapunzel, Vivani und Schwestermarke iChoc, Naturata und Gepa. Vivani hat der Markt kürzlich neu ins Sortiment genommen, „die Schokoladen-Fachhandelsmarke Nummer 1“, freut sich Ehleiter. Auch die Marke Ridiculously Good vom niederländischen Hersteller Lovechock ist mit im Programm.

Blickfang Bio-Käse

Das ungeschlagene Bio-Highlight des Marktes befindet sich in der Käse-Theke. Bei insgesamt rund 550 Varietäten ist eine üppige Auswahl von gut 40 Bio-Sorten in einer vom restlichen Sortiment abgegrenzten Vitrine als ‚Unser Bio-Käsegenuss‘ zusammengefasst. Ein ganzes



Stockwerk ist etwa für zehn Spezialitäten der Dorfkäserei Geifertshofen aus Hohenlohe reserviert, zu der auch extra Flyer ausliegen: ob Butterkäschtle, Schwarzkümmel oder Bioland-Weinbauernkäse. Darunter finden sich weitere Hartkäse, darüber Weichkäse-Sorten. In einem Schrank weiter hinten sind separat nochmal rund zehn Bio-Käse-Varietäten zusammengefasst, französischer St. Céols, Morbier oder Demeter-Bergblumenkäse. Auf Bildschirmen über der Käse-Theke finden Kunden Erklärungen zu ausgewählten Produkten.

In der Fleisch-Theke ist die Auswahl etwas übersichtlicher, mit sieben verschiedenen Bio-Sorten. Entrecôte, Roastbeef oder Rinderkeulenbraten in Naturland-Qualität liefert die regionale Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind. „Dieses Jahr hat die Edeka ein deutliches Plus beim Bio-Fleisch erzielt“, berichtet Ehleiter stolz. Bei der Wurst findet man Bio-Lyoner, -Bierschinken und -Salami von der Hausmarke des Markts. Geflügelfleisch sowie weitere Varietäten von Rind und Schwein, Cevapcici, Steak und Schnitzel in Bioland-Qualität, sind in den SB-Auslagen platziert.

Luft nach oben ist auch noch bei den Bio-Backwaren. Von Edekas Bäckereibetrieb Backkultur werden immerhin zwei frische Brötchen in Bio-Qualität an- ➤



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980



Frisch
vom Feld
ins Glas

Gemüsevielfalt

Bio-Antipasti aus der Toscana

- von Artischocke bis Peperoni
- natürlich gereift auf unseren fruchtbaren Böden
- frisch verarbeitet in der Hof-Manufaktur



Appetit auf mehr Infos?
Unser B2B-Portal bietet
Produktinfos und Werbe-
materialien.

🌐 www.b2b.laselva.bio

Hier geht es zum
B2B-Online Portal



B2B-Portal



Eine ganze Vitrine ist im E-Center Kohler mit 40 Bio-Käse-Sorten gefüllt. Das mittlere Regal ist für die Dorfkäserei Geifertshofen aus Hohenlohe reserviert.

geboten. „Wir können dort auch zwei Bioland-Brote bestellen“, berichtet Maximilian Kohler. Aufbackbrötchen werden von der Edeka-Eigenmarke gestellt. Ansonsten wolle man das Sortiment hier noch ausbauen, erklärt der Juniorchef. Beim Edeka Kohler in Ettenheim sei beispielsweise ein bekannter Bio-Bäcker vor Ort, mit dem der Markt kooperiert – der sei jedoch bereits an der Kapazitätsgrenze. Ausbreiten in der Convenience-Abteilung darf sich Mestemacher, mit Hafer-Toastbrötchen, den Roggenvollkornbrot ‚Volles Korn‘, Leinsamen sowie Dinkel + Grünkern. Auch Alnatura stellt verschiedene Convenience-Brote, ergänzt von Dr. Karg's Knäcke-brot. Das glutenfreie Angebot wird schließlich von Schnitzer besetzt, der Panini, Grissini, Ciabatta oder Baguettini ins Sortiment bringt.

Geballte Bio-Wein-Vielfalt

In der Wein-Abteilung des Markts, die sich auf einer Fläche von 300 Quadratmetern erstreckt, ist es nicht wie gewohnt nötig, auf Siegel-Suche zu gehen – die

„Wir sind immer auf der Suche“

Bio-Weine sind in einem eigenen Regal-komplex zusammengefasst. Hier reiht sich Rosé von Pink Flamingo an Elsässer Bio-Weine von Wolfberger, Bio-Bordeaux vom Château Morillon und spanischen Solaz Tempranillo. Lokal ist das Weingut Wöhrle aus Lahr – nur 20 Kilometer vom E-Center entfernt – das bereits seit 1991 biologisch wirtschaftet. Mit Spätburgunder, Chardonnay und mehr

darf es sich auf einer Regalseite voll ausbreiten. Selbiges gilt für das Demeter-Weingut Kopp, das vor den Toren Baden-Badens liegt, 40 Kilometer nördlich vom Markt. Als besonderes Fundstück hebt Gerd Kohler außerdem die Bio-Weinerei Dr. Feser hervor, die vor den Toren Freiburgs Piwi-Rebsorten anbaut.

Im Gegensatz zum Wein ist das Bio-Bier noch spärlich bestückt. Der regionale Lieferant Ketterer aus dem Schwarzwald stellt ein Helles in Bio-Qualität. „Bei Neumarkter Lammsbräu sind wir dran, aber haben es noch nicht im Markt“, erklärt Gerd Kohler. Nur wenige Wochen nach dem Storecheck wurde die Bio-Bier-Marke ins Sortiment aufgenommen. Ein ganzes Regal Bio-Säfte stellt der Bio-Verarbeiter Jung, der im Schwarzwald eigene Streuobstwiesen bewirtschaftet.





Dazu kommt Zimmer's Bio-Apfelsaft von der Fruchtsaftkellerei Zimmer, ebenfalls regional aus Mittelbaden. Alnatura-Säfte sind vertreten und werden ergänzt von Voelkel-, Exoten' wie Möhre-Mango und Stangensellerie, Immunkraft oder Granatapfel. Außerdem sind die beliebten Voelkel-Ingwershots in allen Größen präsent. Bei den Limonaden dürfen die Bionaden nicht fehlen, die von Jungs 'Eine feine Limo'-Varietäten sowie seinen Saftschorlen ergänzt werden. Das Bio-Mineralwasser wird von Bad Dürkheimer, ebenso regional am Rande des Schwarzwalds gelegen, abgedeckt.

Bio-Mopro mittendrin

Originell ist der Mopro-Block im E-Center Kohler nicht an der Wand, sondern in der Mitte des Markts platziert. Das sei eine bewusste Entscheidung gewesen, so Maximilian Kohler. „Dadurch wird die Mitte des Markts besser frequentiert.“ Eine extra Kühl-Stirnseite hat Alnatura für seine Ware bekommen. Die übrige Bio-Auswahl ist wiederum zugeordnet. Man findet Bioland-Schwarzwaldmilch im Glas, Demeter-Skyr von Schrozberger, Bio-Joghurt-Vielfalt von verschiedenen Marken, Bioland-Milchreis von Söbbeke, SB-Käse von Andechser sowie einen Trakaya-Hirtenkäse mit Demeter-Zertifikat. 30 Kilometer nördlich vom Markt sitzt die Manufaktur Fernands, die das E-Center Kohler mit handwerklich hergestellten Bio-Flammkuchenböden aus Dinkel beliefert. Einen eigenen Aufsteller hat der Haferdrink der Marke Aito vom finnischen Hersteller Fazer bekommen.

Für die TK-Auslagen sind die Demeter-Felderzeugnisse als Streckenlieferant gelistet und versorgen das E-Center mit Eisiervielheit von Rachelli: Tiramisu, Limone, Cioccolato, Fragola oder Banana Split. Mit Black Forest Ice Cream ist daneben ein bio-regionaler Eisanbieter im Programm. Alnatura sorgt für tiefgekühlte Beeren, Bohnen, Erbsen oder Lachsfilet. Followfood und Escal liefern Bio-Garnelen und Wholey seinen Açai Drink. Auch Bio-Pizza gibt es von dreierlei Marken im Sortiment: Followfood stellt seine Verdura Vegan Pizza, Alnatura die Sorten Spinat und Salami und die Edeka selbst liefert die Pizzen Margherita und Vegetale.

„Die Aufgabe, das Sortiment zu optimieren, hört niemals auf – wir sind immer auf der Suche“, betont Gerd Kohler. Kundenwünsche würden kontinuierlich beobachtet, ins Sortiment integriert und Regalmeter entsprechend angepasst. Um Kunden näher an Bio heranzuführen, hat

**„Regionalität steht
bei unseren Kunden
sehr hoch im Kurs.“**

der Markt bereits eine Demeter-Woche veranstaltet, samt zahlreichen Verkostungen. Auch die Demeter-Roadshow, bei der bekannte Marken wie Voelkel, Bauck, Campo Verde oder die Demeter-Felderzeugnisse ihre Ware für Verkostungen in einem Foodtruck zur Verfügung stellen, hat beim E-Center in Offenburg Halt gemacht. Für neue Bio-Kooperationen, mit denen sie die letzten Lücken zum Bio-Vollsortiment schließen können, sind die Kohlers offen.

Lena Renner

E center Kohler Offenburg

Wilhelm-Röntgen-Straße 1
77656 Offenburg

Eröffnung: 2025

Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit: 130

Verkaufsfläche: 5.500 Quadratmeter

Artikellanzahl (Lebensmittel): 45.000

Bio-Artikel: 5.000

Kassen: 13 Normale, 8 SB

Öffnungszeiten: Mo - Sa, 7 - 22 Uhr





Quelle: Gabriele Stoll

Ganz der Verveine verschrieben hat sich die promovierte Agrarbiologin Gabriele Stoll. Im Trocknungshaus in Nairobi liegt die Ernte aus dem neuesten Anbauprojekt in Kenia.

Die Verveine-Flüsterin

Gabriele Stoll bringt Bio-Zitronenverbene nach Deutschland

Zitronig erfrischend, ätherisch-verführerisch und zugleich harmonisch-entspannend: So beschreiben Kunden die Verveine oder Zitronenverbene von Gabriele Stoll. Die Gründerin des Bio-Unternehmens Gourveine ist schon seit 20 Jahren im Zeichen des besonderen Heilkräuts unterwegs und hat dabei die optimalen Anbau- und Erntebedingungen erforscht. Das neueste Projekt ist der Anbau durch Frauengruppen in Kenia.

Bereits 2003 hat die promovierte Agrarbiologin Gabriele Stoll begonnen, in Hohberg bei Offenburg (Ortenau, Südbaden) einen Kräuter- und Skulpturen-Schaugarten mit Gewürz- und Heilkräutern aus aller Welt aufzubauen. Auf 2.000 Quadratmetern wuchsen dort bald 300 verschiedene Pflanzen.

In ihrem Schaugarten ist die Unternehmerin das erste Mal mit der ‚Verveine‘, bekannt auch als Zitronenverbene, in Berührung bekommen. Mit ihrem aufweckenden, zitronigen Duft stach die meterhohe Pflanze aus Südamerika aus der Kräutervielfalt heraus und hat auch bei den Besuchern regelmäßig am meisten Eindruck hinterlassen, berichtet Stoll. Bald fing sie an, die Blätter zu trocknen und bei Führungen Tee zu verkaufen.

Mit der Zeit wurde das Volumen größer und Stoll bot den Verveine-Tee auf dem Wochenmarkt in Offenburg an.

2005 reiste sie nach Argentinien, einem der Ursprungsländer der Verveine – ein Jahr später wurde das Unternehmen ‚Gourveine‘ offiziell gegründet: für den Anbau, die Verarbeitung und den Vertrieb von Bio-Verveine-Tee in der höchstmöglichen Qualität. Die ersten Anbaupartner saßen in der Türkei, später gab es Kooperationen in Marokko und Paraguay, „aber wir mussten zu viele Abstriche bei der Qualität machen“, erzählt Stoll.

Um die besten Methoden auf andere Anbaugebiete übertragen zu können, betrieb sie Feldforschung. Mit 500 Pflanzen auf dem Grundstück neben dem Schau-

garten wurden Versuche unternommen: zum optimalen Anbau, zur Pflanzengesundheit, Ernte und Trocknung. Seien frische Verveine-Blätter die „Königsklasse“, ist es Stolls Anspruch, die getrocknete Variante so nah wie möglich an das frische Original zu bringen. „Diese Annäherung ist der zentrale Maßstab für unser Qualitätskonzept.“

Heilkraut mit Mehrwert fürs Hirn

Mit wissenschaftlichem Namen heißt die in den Anden heimische Verveine ‚Aloysia triphylla‘. In Deutschland wird sie gerne mit der europäischen ‚Verbena officinalis‘, dem Eisenkraut, verwechselt, das sich von ihr allerdings grundsätzlich unterscheidet. Während Eisenkraut keinen charakteristischen Geruch hat und bitter schmeckt, duftet Zitronenverbene zitronig und schmeckt fruchtig-frisch. Auf den Blättern befinden sich kleine Punkte, sogenannte Öldrüsen, die für den besonderen Duft verantwortlich sind. „Den höchsten Anteil an duftenden Komponenten enthält ganzblättriger Verveine-Tee, gepresster besitzt nur noch halb so viele und in Teebeuteln sind die Duftkomponenten oft kaum mehr wahrnehmbar“, erklärt Stoll – einer der Gründe, weshalb Gourveine seinen Tee ganzblättrig anbietet.

Im Schaugarten Ortenau wurde Stoll erstmals auf den Duft der Verveine aufmerksam (oben). Die ‚Ortenau-Qualität‘ soll sich jetzt im Anbau bei Nairobi entfalten (unten).



Quelle: Gabriele Stoll

Die Wirkung des Heilkrauts wird von den Kunden des Unternehmens in den höchsten Tönen beschrieben. „Schon beim Genuss der ersten Tasse fühlte ich mich wie auf einem hohen Berg, wo die Seele frei ist, der Geist klar und der Körper entspannt – einfach ein Wohlgefühl des Daseins“, heißt es zum Beispiel in einem der gesammelten Zitate. Wissenschaftlich betrachtet steckt die Forschung zur Zitronenverbene noch in

den Kinderschuhen. Zugeschrieben werden ihr Eigenschaften wie antioxidativ, antibakteriell, fiebersenkend, schmerzlindernd und muskelentspannend, wofür die enthaltenen ätherischen Öle und Flavonoide verantwortlich sein sollen. Außerdem gilt sie als verdauungsfördernd und findet als Schlafmittel Verwendung. „Die Verveine ist wie ein Schweizer Taschenmesser der Gesundheitsvorsorge“, stellt Stoll fest. ➤



Quelle: Gabriele Stoll



Erntegut und Ernteteam (re.) in Kenia

Das Unternehmen Finzelberg, das auf die Herstellung von Pflanzenextrakten für Arznei- und Nahrungsergänzungsmittel spezialisiert ist, hat 2019 ein Patent für die Verwendung von Zitronenverbene-Extrakt zur Steigerung der kognitiven Leistungsfähigkeit angemeldet. Nach den Untersuchungen lässt sich über die regelmäßige Einnahme von Zitronenverbene eine Steigerung der Gedächtnisleistung sowie auch ein positiver Effekt

bei ADHS-Patienten erzielen. Die Anwendungsmöglichkeiten von Zitronenverbene gehen über Tee weit hinaus. In einem Buch über ‚La Verveine‘ hat Stoll zahlreiche Rezepte mit der Gewürzpflanze von verschiedenen Köchen zusammengefasst: von Spargelmousse mit Verveine-Geißfuß-Vinaigrette über Gurkensuppe à la Verveine bis zu Orangen-Verveine-Gelee mit karamellisierten Äpfeln.

Marktpotenzial Deutschland

In Europa wird das Kraut wegen fehlender Frosttoleranz vor allem im Süden, in Frankreich und Spanien angebaut. Weltweit ist Zitronenverbene allerdings weit verbreitet. „Die Engländer haben Verveine zu einem Kosmopoliten gemacht“, vermutet Stoll. Aus viktorianischen Gärten habe sich die Pflanze in fast jedem Land, in dem die Briten eine Kolonie hatten, verbreitet – auch in Kenia, wo Stoll ihr neuestes Anbauprojekt hat.

Was den Konsum angeht, sieht die Gourveine-Gründerin hierzulande viel Marktpotenzial. „In Europa war der Rhein lange Zeit wie eine Verveine-Grenze“, sagt Stoll. In Italien, der Schweiz, Frankreich, Luxemburg und Belgien sei die Zitronenverbene so geläufig wie bei uns die Pfefferminze. In Deutschland spielte sie dagegen lange eher eine Rolle als Beimischerin. Erst in den letzten Jahren habe sie zunehmend an Bekanntheit gewonnen. „Viele Verbraucher hier sind offen für eine echte Innovation im Teebereich“, meint die Unternehmerin. Die positiven Effekte und Alleinstellungsmerkmale von hochwertiger Verveine hat sie im Marketing für verschiedene Zielgruppen und Anlässe hervorgehoben: für Sportler oder Familien, die Sommerzeit oder Weihnachten.

50 Prozent vermarktet Gourveine aktuell online über den eigenen Shop, 50 Prozent in Teefachgeschäften. Daneben verkauft Stoll ihren Tee bereits an drei Edekaner und ist offen für weitere Kunden im selbstständigen Einzelhandel.



Quelle: Gabriele Stoll



Quelle: Gabriele Stoll

Neuland Kenia

Mit einem eigenen Anbau eine sichere Belieferungssituation zu schaffen, sei eine Herausforderung, an der die Verveine-Expertin nun bereits seit vielen Jahren arbeitet. Immer wieder war die Verfügbarkeit limitiert oder die Qualität nicht wie gewünscht. Zwischendurch wurde das Engagement außerdem von der Corona-Pandemie unterbrochen. Auf der ersten Biofach nach Covid kam die Unternehmerin mit Kenianern ins Gespräch und es wurde der Grundstein für das jetzige Projekt gelegt. Das Ziel: Die Qualität, wie sie im Teegarten Ortenau entwickelt wurde, nach Kenia transferieren, wo es ideale Bedingungen für den Verveine-Anbau

gibt. „In der Gegend bei Nairobi herrscht das ganze Jahr über Wachstumswetter – wie Frühsommer“, schwärmt Stoll. Auch mit zu heißen Temperaturen gebe es kein Problem, die Regel seien unter 30 Grad.

Aus der Ortenau nach Nairobi

Aus ihrer Zeit als Agrarwissenschaftlerin, tätig in der Entwicklungszusammenarbeit, hatte Stoll bereits Kontakte zu Organisationen in Kenia, die sich für die Förderung des Ökolandbaus einsetzen. Darüber bekam sie Zugang zu einer bäuerlichen Unternehmerin, mit der zusammen sie den Pilotanbau bei Nairobi umsetzte. Ihre Farm ist schon mehrere Jahre

nach kenianischen Vorgaben Bio-zertifiziert und hat jetzt auch den EU-Bio-Standard erreicht. „Sie ist sehr gut gemanagt“, stellt die Gourveine-Gründerin fest.

Im April 2024 hat ein Schweizer Unternehmen für Gourveine offiziell eine Mutterpflanze aus der Ortenau nach Kenia importiert, wo Gourveine eine Kooperation mit einem professionellen Pflanzenvermehrer initiiert hat. Mit 5.000 Pflanzen fiel im September 2024 der Startschuss für den Anbau und im Februar 2025 konnte die erste Ernte eingefahren werden. „Sie war bereits qualitativ hochwertig, hatte aber noch einen gewissen Anteil an kleineren Blättern“, berichtet Stoll, die bei der Ernte selbst vor Ort war und so ihre Erfahrung in die Optimierung der Arbeitsschritte einbringen konnte.

Inzwischen ist bereits ein weiteres Anbauprojekt mit einer Gruppe von Kleinbäuerinnen geplant, das im Oktober an den Start gehen soll, auf einer Fläche von 0,6 Hektar. Mit der Markterweiterung können weitere Frauengruppen aufgebaut werden. „Solche Expansionsmöglichkeiten hätten wir in der Ortenau nicht gehabt“, erklärt Stoll.

Die zweite Ernte beim Anbau in Nairobi identifiziert sie schon als „voll Ortenau-Qualität“. „Die Bauern sind begeistert – die Pflanzen wachsen wie ein Perpetuum Mobile“, freut sie sich. Die Lieferung der Ware in Deutschland wird nach aktuellem Stand im Januar 2025 erwartet – rechtzeitig zur Biofach. Gourveine ist bereit für Anfragen aus dem SEH.

Lena Renner

 **FLAVEX**[®]
since 1986
Naturextrakte
www.flavex.com • Germany

Entdecken Sie die Vorteile unserer CO₂-Extrakte

- ✓ 100% natürliche Pflanzenextrakte
- ✓ Frei von Konservierungsmitteln
- ✓ Einfache „Clean Label“ Deklaration
- ✓ Sparsame Dosierung
- ✓ Hohe Stabilität



Experience the essence of nature



HUGPHOTOS

In Naturkellern reift der Rohmilchkäse des Schweizer Affineurs Walo von Mühlenen.

Rohmilchkäse mit Charakter

Affineur Walo über Herkunft, Handwerk und Zukunft

Walo von Mühlenen ist Affineur in fünfter Generation und führt einen der ältesten Käseveredlungsbetriebe der Schweiz. Aus silofreier Weidemilch entstehen seine vielfältigen Rohmilchkäsesorten – fernab industrieller Vereinheitlichung, mit individuellem Charakter. Statt auf Massenproduktion setzt der Unternehmer auf Handwerk, Tierwohl, faire Löhne für die Landwirte und ein authentisches Produkt für die Konsumenten.

„Ein echter Rohmilchkäse ist ein Naturprodukt im besten Sinne“, sagt Walo von Mühlenen. „Er ist kein standardisiertes Produkt, sondern ein Abbild seiner Umgebung.“ Die Milch schmecke nach den Gräsern, Kräutern und Blumen, die die Kühe fressen – und diese Pflanzen variieren mit Region, Jahreszeit und Höhenlage. Auf 1.500 Meter Höhe wächst etwas anderes als im Talboden, in den Alpen blüht anderes als im Mittelland. Rohmilch sei sensibel. Sie werde von der Fütterung, dem Klima und dem Rhythmus der Tiere beeinflusst. Deshalb sei im Umgang damit besondere Sorgfalt nötig. „Aber sie gibt auch viel zurück: Tiefe, Nuancen, Charakter“, so der Käse-Affineur. „Das macht sie unverwechselbar. Und genau deshalb ist Herkunft kein netter Zusatz – sie ist der Kern.“

Blumenwiesen statt Silomais

Die Familie von Mühlenen arbeitet bereits seit Generationen mit Rohmilch. Konkret bedeutet das: keine Silage, keine künstlichen Zusätze und keine anonymisierte Milch aus Sammelbehältern. Die Kühe fressen, was auf der Weide wächst – im Sommer auch auf der Alp. „Das schmeckt man!“, betont von Mühlenen. Die geschmackliche Vielfalt ist für ihn er-



wünscht und ein Qualitätsmerkmal. „Kein Alpkäse ist identisch mit dem vom Vorjahr. Wir arbeiten mit der Natur, nicht gegen sie.“

Weidemilch, respektvolle Tierhaltung und die Reifung in Naturkellern seien die Basis von allen Marken des Unternehmens: ob ‚Blumenwiesenkäse‘, ‚Affineur Walo‘ oder ‚Antoine – der Käsekünstler‘. Letztere geht auf eine historische Persönlichkeit zurück: den Käsemeister Antoine, der im 17. Jahrhundert als einer der ersten seine Reifemethoden dokumentierte. 400 Jahre später hat die Familie von Walo von Mühlenen seine Rezepte aufgegriffen und leicht angepasst, wobei der ursprüngliche Charakter bewahrt werden soll.

Eine Frage der Haltung

Mit Blick auf die Tierhaltung hebt von Mühlenen die besonders hohen Standards in der Schweiz hervor. Sie sind in vielen Bereichen strenger und detaillierter als die Mindeststandards der EU-Richtlinien: etwa in Bezug auf die Höchstbestände von Tierzahlen, Stallvorgaben, die Länge von Tiertransporten, Gentechnik im Futter, Hormonzusätze oder den Antibiotikaeinsatz. Auch die Rohmilchherstellung unterliege höchsten Hygieneanforderungen. Die Partnerhöfe von Walo von Mühlenen nehmen zusätzlich fast alle an freiwilligen Programmen wie BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung) oder RAUS (regelmäßiger Auslauf im Freien) teil.

Damit unterscheide sich die Herstellung grundlegend von anderen Ländern wie etwa der Käsenation Holland, wo die industrielle Produktion weit verbreitet ist. Viele Betriebe dort arbeiten mit importierter Milch, Gentechnik ist erlaubt, die Höfe sind deutlich größer und Zusatzstoffe häufiger zugelassen. Das Resultat sei häufig eine Vereinheitlichung der Produkte, zulasten von Geschmacksvielfalt und Tierwohl.

Transparenz kommt an

Von Mühlenen betont daher die Bedeutung von klaren Herkunftsangaben und Rückverfolgbarkeit. Er kenne alle Lieferbetriebe persönlich, besuche regelmäßig deren Höfe und kontrolliere die Bedingungen vor Ort. Während viele Produkte im Einzelhandel mit alpenländischer Symbolik werben, ohne diese Herkunft tatsächlich zu garantieren, will der Käse-Affineur für überprüfbare Authentizität stehen.

Das werde auch im Handel geschätzt: Die Käsesorten des Unternehmens finden sich heute nicht nur bei ausgesuchten Edeka- und Rewe-Fachhändlern, sondern auch bei Galeria. „Das zeigt: Handwerk hat seinen Platz – auch jenseits der Feinkosttheke“, meint von Mühlenen.

Käse als kulturelles Erbe – und Zukunftsmodell

Handwerklich hergestellter Rohmilchkäse ist kostenintensiv. „Jeder Schritt – vom Melken über das Dicklegen bis zur Affinage – braucht Zeit, Erfahrung, Menschen“, erklärt von Mühlenen. Diesen Mehraufwand sieht er jedoch als Investition in die Qualität: zugunsten der Tiere, die auf die Weide dürfen, der Landwirte, die fair bezahlt werden, der Landschaft, die erhalten bleibt und der Konsumenten, die ein echtes Lebensmittel genießen können. Käse ist für ihn ein Kulturgut, das Geschichten erzählt und das es zu bewahren gilt.

Trotz aller Herausforderungen – vom Preisdruck im Handel bis zur Industrialisierung der Lebensmittelproduktion – sieht von Mühlenen Potenzial im traditionellen Käsehandwerk. Die nächste Generation stehe schon bereit, um das Unternehmen in die Zukunft zu führen. „Vielleicht mit neuen Ideen, anderen Technologien, digitaler Kommunikation – aber mit demselben Respekt für Milch, Natur und Handwerk.“



CASHEW KERNELS COCONUT SUGAR



HIBISCUS

SUNFLOWER LECITHINS



MANGO DRIED

SESAME



HERBS & SPICES



RICE



HUGPHOTOS



Zucker im Kopf

Wie Ernährung das Gehirn krank machen oder fit halten kann

Zucker, Fett und Fertiggerichte: Die moderne, westliche Ernährung steht zunehmend in der Kritik – nicht nur wegen Übergewicht, sondern auch wegen der Folgen für die mentale Gesundheit, ein höheres Risiko für Demenz, Depressionen und Schlaganfälle. Die gute Nachricht: Mit einer vollwertigen, pflanzenbetonten Kost lässt sich gegensteuern und das Gehirn bis ins hohe Alter unter-

stützen. Unter dem Motto ‚Besser essen – klar im Kopf‘ beleuchtet die Fachzeitschrift für Gesundheitsförderung UGBforum in ihrer August-Ausgabe das Thema ‚geistige Fitness durch Ernährung‘. Ein Überblick.

Weckamine, Methylxanthine oder Ginkgo biloba-Präparate: ‚Hirndoping‘ ist im Trend. Nach einer Studie der Universität Bielefeld haben sieben von zehn Befragten im vergangenen Jahr mindestens ein Mittel zur Leistungssteigerung ge-

nommen – wobei auch koffeinhaltige Getränke dazugerechnet wurden. Marco Weiergräber, Fachphysiologe und Professor an der Universität zu Köln, lehnt die Einnahme von sogenannten ‚Neuroenhancern‘ – Substanzen, die die kognitiven Fähigkeiten gezielt verbessern sollen – ab. „Da bei Gesunden keine medizinische Indikation im Sinne des pharmakologischen Neuroenhancement vorliegt, ist das Nutzen-Risiko-Verhältnis zwangsläufig negativ“, schreibt er. Außerdem stehe eine Vielzahl risikofreier Alternativen zur Stärkung der geistigen Leistungsfähigkeit und Stimmung zur Verfügung. Wie man seine Ernährung mit Blick aufs Gehirn optimieren kann, ist Thema der neuen UGBforum-Ausgabe.

Der süße Teufelskreis

Die schädlichen Auswirkungen von zu viel Zuckerkonsum hat dabei Frank Erbguth dargelegt. „40 Prozent aller Demenzzfälle und 90 Prozent aller Schlaganfälle wären vermeidbar“, schreibt der Präsident der Deutschen Hirnstiftung. Zu den Präventionsmaßnahmen zähle unter anderem die Vermeidung von Zucker als ‚neurotoxischer‘ Substanz. Eine dauerhafte Erhöhung des Blutzuckerspiegels durch zu viele und zu üppige Mahlzeiten sowie ständiges Snacken nebenbei befeuert die Entstehung von neurologischen Krankheiten, allen voran Demenz und Schlaganfälle. Bereits vor 20 Jahren habe eine Studie ergeben, dass eine fett- und zuckerreiche Kost die neuronale Plastizität stört und langfristig die Funktion des Hippocampus, des Gedächtnisareals im Gehirn, beeinträchtigt. Dabei liege der Pro-Kopf-Verbrauch von Zucker heute immer noch fast doppelt so hoch wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlen. „Durch einen dauerhaften Zuckerkonsum wird die kognitive Funktion nachhaltig geschädigt“, warnt Erbguth.

In welchen Teufelskreis zuckerreiche Kost einen befördern kann, erläutern Dieter F. Braus, Universitätsprofessor für Psychiatrie am Uniklinikum Hamburg Eppendorf, und Denise Linsmayer, Ärztin in der Vitos Klinik Eichberg. Nach dem Kohlenhydrat-Insulin-Modell fördern hohe Insulinspiegel nach kohlenhydratreicher Ernährung die Fettspeicherung und reduzieren die metabolische Verfügbarkeit von Energie. Die Folge ist ein stärkerer Genusshunger – Lust auf noch mehr Süßes und Kalorienreiches.

Bei einer Studie aus Tübingen zeigte sich bei Probanden durch den Verzehr von hochverarbeiteten, kohlenhydratreichen Snacks bereits nach wenigen Tagen eine reduzierte Insulinsensitivität, während das Belohnungssystem vermehrt auf visuelle Reize von hochkalorischen Lebensmitteln reagierte. „Die Daten deuten darauf hin, dass kalorisch hochverdichtete Ernährung die neuronale Kontrolle des Essverhaltens bereits kurzfristig verändert“, folgern die AutorInnen.

Dabei wurden in epidemiologischen Studien klare Zusammenhänge zwischen bestimmten Ernährungsmustern und dem

Risiko für psychische Erkrankungen festgestellt. Die westliche Ernährung – geprägt durch einen hohen Konsum von Zucker, gesättigten Fetten, rotem Fleisch und verarbeiteten Lebensmitteln – werde mit einem erhöhten Risiko für Depressionen, Angststörungen und kognitive Beeinträchtigungen in Verbindung gebracht. Eine mediterrane oder pflanzenbasierte Ernährung dagegen werde mit einem deutlich geringeren Risiko für depressive Symptome assoziiert. Sie fördere die mikrobielle Vielfalt im Darm und antientzündliche Prozesse. Besonders gut belegt sei der schützende Effekt von Omega-3-Fettsäuren bei Depressionen.

UGBforum 4/25: Besser essen – klar im Kopf

Leseprobe und Bestellung:

www.ugb.de/klar-im-kopf

Preis: 12,90 € (Print oder digital)

Mit einem Probe-Abo erhalten Sie diese Ausgabe und 2 weitere Hefte zum Kennenlernen.



Fit bis ins Alter

Auch mit Blick auf Demenz-Erkrankungen rückt die Ernährung als „potenziell modulierender Faktor“ immer stärker in den Fokus der Forschung, wie die Ökophysiologin Julia Katharina Schiele und Christian S. Keßler, Oberarzt für Naturheilkunde am Immanuel Krankenhaus Berlin, erläutern.

Die MIND-Diät etwa – kurz für Mediterranean-DASH Intervention for Neurodegenerative Delay –, die wiederum auf den ‚Dietary Approaches to Stop Hyper-

tension‘ (DASH) – Ernährungsansätzen zur Blutdrucksenkung – beruht, wurde gezielt zur Unterstützung der kognitiven Gesundheit entwickelt. Sie empfiehlt den regelmäßigen Verzehr pflanzenbasierter Lebensmittel wie Gemüse, Beeren, Nüsse/Samen, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte sowie Olivenöl und Fisch. Diese sollen entzündungshemmend und antioxidativ wirken sowie einen positiven Effekt auf vaskuläre (die Blutgefäße betreffende) Risikofaktoren haben.

Brainfood ist bodenständig

Rundumempfehlungen zu einer ausgewogenen Ernährung für eine optimale Hirnfunktion liefert Ernährungsberaterin Ulrike Rötten. „Der Einfachzucker Glucose ist die einzige Energiequelle, die ins Gehirn gelangt“, schreibt sie. Günstig sei deshalb aber nicht ein hoher Zuckerkonsum, sondern vielmehr die Aufnahme komplexer Kohlenhydrate, die für einen langfristigen und konstanten Zustrom von Zucker zum Gehirn sorgen. Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte und Gemüse seien ideal für eine dauerhafte Denkleistung.

Auch die Proteinbausteine Aminosäuren sind essentiell, da sie eine wichtige Rolle bei der Synthese von Neurotransmittern im Gehirn spielen. Sie finden sich in Hülsenfrüchten, Nüssen und Saaten, aber auch in tierischen Lebensmitteln. Mit Blick auf Fette haben besonders die langkettigen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren essentielle Aufgaben im Gehirnstoffwechsel. Auch die Bedeutung der sekundären Pflanzenstoffe werden laut Rötten durch immer mehr Studien belegt, besonders die der Polyphenole, die sich in farbenkräftigen Gemüse- und Obstsorten und vielen Kräutern finden.

„Ein Kräuterdip aus Magerquark, Leinöl und Kräutern kann geradezu ein Energiebooster für das Gehirn sein“, empfiehlt die Expertin. „Brainfood ist eine bodenständige, vollwertige Ernährung.“ Kurz auf den Punkt gebracht von Julia Schiele: „Wer Körper und Geist täglich nährt, mit buntem Essen, ausreichend Wasser und einem aktiven Lebensstil – legt den besten Grundstein für genussvolle Jahre mit klarem Kopf.“

Lena Renner

Neue Geschäftsführerin bei Bioland

Seit Anfang Oktober ist Tanja Almanstötter neue Geschäftsführerin bei Bioland. In den vergangenen zehn Monaten hatte sie bereits den Auftrag, als Interim-Managerin die Organisation des Anbauverbands weiterzuentwickeln.

Umbruch bei Naturland

Der Anbauverband Naturland hat sich infolge interner Auseinandersetzungen von seinem langjährigen Geschäftsführer Steffen Reese getrennt. Bei einer außerordentlichen Versammlung wurde im Anschluss auch das Präsidium neu besetzt. Eberhard Räder folgt als neuer Präsident auf Hubert Heigl, der nicht erneut kandidierte. Neu gewählt wurden außerdem als Vizepräsident Moritz Reimer sowie Udo Rumpel und Isabell von Oertzen, komplettiert durch Zeno Piatt-Fünfkirchen und Jörg Hansen.

Chirine Etezadzadeh verlässt Demeter

Der Anbauverband Demeter hat Ende September bekannt gegeben, dass Chirine Etezadzadeh ihre Tätigkeit als Vorständin mit sofortiger Wirkung beendet. Der bestehende Vertrag werde im gegenseitigen Einvernehmen unter Einhaltung der vereinbarten Fristen beendet. Erst im Mai hatte Etezadzadeh die Position als Vorständin angetreten. Für eine Übergangsphase hat der Aufsichtsrat Nancy Schacht und Ute Rönnebeck als neuen Bundesvorstand berufen.

Generationswechsel bei Bode Naturkost

Wie Bode Naturkost Anfang September bekannt gab, tritt die dritte Generation in diesem Jahr in Führungspositionen ein. Benjamin Bode, Sohn von Gabriele Bode, wird zweiter Geschäftsführer neben Frank Bode, sein Zwillingsbruder Daniel Bode übernimmt eine leitende Funktion mit Fokus auf Prozessen im Lager und der Produktion. Frank Bodes Tochter Sophie Siefert schließlich bringt ihre Expertise in der Qualitätssicherung ein.

Neue Gesichter in der Geschäftsleitung des FiBL Schweiz

Die Leitungsgremien des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL Schweiz) stellen sich neu auf: Mit Sabine Douxchamps, Malta Fazzari, Anet Spengler und Richard Tüscher verstärken gleich vier neue Mitglieder die Geschäftsleitung. Damit sind nun alle Departements-Leitungen wieder voll besetzt.

Ökolandbau in Deutschland: mehr Fläche, weniger Betriebe



Die ökologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland hat im Vorjahr weiter zugenommen – allerdings ist das Wachstum weiter rückläufig. Ende 2024 gab es 1,91 Millionen Hektar Bio-Fläche, eine Zunahme von 1,3 Prozent gegenüber 2023. Damit wird in der Bundesrepublik nun auf 11,5 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche Bio produziert. Derweil hat sich der Rückgang der Bio-Betriebe weiter verstärkt – ihre Zahl ist um 2,2 Prozent gesunken, auf 35.881 Höfe. Die neuen Strukturdaten für die Ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft hat das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) Anfang August veröffentlicht. Auch 2024 nutzten Betriebe die Chance und stellten auf Ökolandbau um, schreibt das BMLEH. Allerdings führten unter anderem altersbedingte Betriebsaufgaben und fehlende Hofnachfolgen im Saldo zu einem Rückgang der Betriebszahlen in der ökologischen Landwirtschaft. Anders als noch

im Vorjahr ist auch der Anteil der Bio-Höfe gesunken und liegt jetzt bei 14,1 Prozent – unter dem Wert von 2022. Rückläufig ist 2024 auch die Zahl der Verarbeiter, mit einem Minus von 467 Unternehmen. Insgesamt stellten im Vorjahr 21.915 Betriebe Bio-Lebensmittel her.

„Der Ökolandbau ist ein Innovationsmotor für eine nachhaltige Landwirtschaft, die Höfe sind wichtige Anker im Dorf. Die Flächenzahlen zeigen: Bio wird nachgefragt“, kommentiert Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer. „Gleichzeitig dürfen wir die Realität in den Betrieben nicht ausblenden: Strukturwandel, schwieriger Generationswechsel und ökonomischer Druck machen auch vor dem Öko-Sektor nicht Halt. Für mich ist deshalb klar: Wer auf Bio umstellen oder weiter ökologisch wirtschaften will, verdient weiter gezielte Unterstützung – von praxisnaher Forschung bis hin zu besseren Vermarktungschancen für heimische Bio-Produkte.“

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) sieht wiederum Bund und Länder in der Pflicht, durch eine angemessene Unterstützung die Bio-Umstellung voranzutreiben, sodass die heimische Bio-Wirtschaft mit der steigenden Nachfrage mithalten kann. „Wenn Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer Bio-Höfe wirklich unterstützen will, wie er zuletzt sagte, dann darf er die Mittel für das wichtige Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) nicht kürzen und damit die Bio-Forschung beschneiden“, stellt Peter Röhrig, geschäftsführender Vorstand beim BÖLW, klar. Nur wenn diese Entscheidung bei der Budgetplanung für 2026 korrigiert werde, könne die starke Nachfrage nach Bio auch künftig von heimischen Betrieben und Unternehmen bedient werden.



Strukturdaten zum Ökolandbau

Streuobsternte 2025 besser als erwartet

Der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie (VdF) rechnet für 2025 mit einer Streuobsternte von insgesamt 450.000 Tonnen. Dabei fällt der Ertrag statistisch gesehen in ungeraden Jahren schwächer aus als in geraden. Die Alternanz im Obstbau, also der Wechsel zwischen einer guten und einer schwachen Ernte, ist seit Jahren bekannt und wurde vor allem durch den Spätfrost 2017 noch verstärkt. Auch regional fallen die Ernten

unterschiedlich aus. So sind im Hauptanbaugebiet Baden-Württemberg, das für 50 Prozent der deutschen Streuobstmenge verantwortlich ist, die Ernteaussichten am Alptrauf gut, während sie in Oberschwaben eher unterdurchschnittlich sind.

Generell hat die Ertragskapazität von Streuobst in den letzten Jahren stark gelitten. Während im Jahr 2018 noch über eine Million Tonnen prognostiziert worden waren, ging vor allem

durch die Trockenheit der Dürresommer zwischen 2019 und 2023 das Ertragspotenzial zurück. Immer mehr Bäume sind aufgrund der unzureichenden Wasserversorgung und ihres Alters von über 70 Jahren stark geschädigt.

Die Fruchtsafthersteller in Deutschland setzen sich für den Erhalt des Streuobstanbaus ein und unterstützen ihn aktiv mit Pflanzaktionen, Aufpreis-Modellen und weiteren Maßnahmen.

NIQ: Drogerien treiben Bio-Boom voran

Bio wächst doppelt so stark wie der Lebensmitteleinzelhandel – und das vor allem in Drogeriemärkten. NIQ-Zahlen von Anfang Juli zeigen: Wachsende Sortimente statt Rabattaktionen machen Bio dort zum Verkaufsschlager. Auch das starke Umsatzwachstum im Bereich der Eigenmarken sei vor allem auf deren bessere Verfügbarkeit zurückzuführen.

Was einst Nische im Reformhaus war, ist heute Teil des Alltags: Bio-Produkte wachsen aktuell doppelt so schnell wie der gesamte Lebensmitteleinzelhandel, berichtet das Marktforschungsunternehmen NIQ. Demnach wuchs der LEH im Bereich Food von Januar bis April 2025 um 3,7 Prozent, während Bio-Produkte um mehr als zehn Prozent zulegt.

Besonders dynamisch wächst Bio im Drogeriemarkt: mit einem Umsatzplus von fast 21 Prozent im untersuchten Zeitraum. Große Supermärkte (+6,6 Prozent) und Discounter (+7,6 Prozent) wachsen laut



NIQ deutlich langsamer. Und keine andere Vertriebs-schiene trage so viel zum absoluten Bio-Wachstum bei. Obwohl Drogeriemärkte lediglich 20 Prozent des Bio-Umsatzes ausmachen, stemmen sie ganze 34 Prozent des Gesamtwachstums. Angetrieben werde das Wachstum durch eine gezielte Sortimentserweiterung: Im Vergleich zum Vorjahr haben Drogeriemärkte ihr Bio-Sortiment um fast zehn Prozent ausgebaut, während der Bio-Anteil im Aktionsangebot gesunken ist. Bio wächst hier also weniger über Preisaktionen, sondern vor

allem über Verfügbarkeit und Sortiment, folgert NIQ.

Eigenmarken legten in den ersten Monaten 2025 um 13,3 Prozent zu, während Markenprodukte mit 7,5 Prozent deutlich langsamer wuchsen. Auch in diesem Bereich beobachtet NIQ: Das liege vor allem daran, dass Eigenmarken häufiger ins Sortiment aufgenommen werden und somit besser verfügbar sind. Von 299 Millionen Euro Umsatzwachstum entfallen rund 234 Millionen auf Eigenmarken – das sind mehr als zwei Drittel des gesamten Bio-Wachstums.

Ulrike Detmers scheidet aus Mestemacher-Geschäftsführung aus

Nach dem Verkauf der operativen Unternehmen der Mestemacher-Gruppe an den Inhaber und CEO der Ruf-Gruppe, Johannes Book, scheidet Ulrike Detmers, bislang geschäftsführende Gesellschafterin, Vorsitzende und Sprecherin der Mestemacher-Unternehmensgruppe sowie Geschäftsführerin Vertrieb, Marketing, Nachhaltigkeit und Umwelt, aus ihren Ämtern aus. Ihre Position wird von Book als neuem CEO der Mestemacher-Gruppe übernommen.

Haus Rabenhorst stellt Marketingorganisation neu auf

Der Hersteller Haus Rabenhorst hat seine Marketingorganisation neu ausgerichtet und globale Führungspositionen für die beiden Marken Rabenhorst und Rotbäckchen geschaffen. Christoph Ripp übernimmt seit Oktober die Rolle des Globalen Marketingleiters für die Marke Rabenhorst, während Kim Schönewolf nun als Globale Marketingleiterin der Marke Rotbäckchen fungiert.

Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser erweitert Geschäftsführung

Seit dem 1. Oktober 2025 ist Frank Stieldorf (55) neuer Geschäftsführer der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V. Der Bio-Verband erweitert damit sein Führungsteam, das sich bisher aus den Vorständen Manfred Mödinger sowie Franz Ehrnsperger zusammensetzte. Außerdem soll auf diesem Weg schrittweise der Generationswechsel eingeleitet werden.

Ökoring-Führung bekommt Verstärkung

Die Ökoring Handels GmbH verstärkt ihre Führungsriege: Michelle Schlosser ist seit Juli für die Einzelprokura verantwortlich und unterstützt damit die Geschäftsführer Thomas Börkey-Biermann und Christoph Weigl an der Spitze des Bio-Großhändlers.

Alnatura stellt Geschäftsführung neu auf

Zum 1. August wurde die zuvor aus sechs Personen bestehende Geschäftsführung Alnaturas um ein neues Mitglied erweitert: Kirsten Keller vertritt nun die Bereiche Logistik & Supply Chain Management, IT sowie Projekt- und Prozessmanagement. Seit dem 1. Oktober berichten die Mitglieder der Geschäftsführung außerdem direkt an Petra Schäfer, seit einem Jahr stellvertretende Vorsitzende.

Eco-Tourismus am Donau-Ufer

Mircea Dinescu bringt internationalen Gästen die Kultur und Natur in der Walachei nahe

Traditionelle rumänische Küche aus naturbelassenen Zutaten von den Kleinbauern nebenan, Handwerkskunst und Entspannung am Donau-Ufer: Wer den ‚Port Cultural Cetate‘ besucht, findet in der Kleinen Walachei im Südwesten Rumäniens eine authentische Oase fernab vom Massentourismus. Ins Leben gerufen hat den Kulturhafen der Schriftsteller, Gastronom und Bürgerrechtler Mircea Dinescu. Bereits als touristisches Zentrum etabliert, fehlen dem Hafen seit der Corona-Pandemie die Besucher-Schiffe. Auch die Zahl der Kleinbauern geht von Jahr zu Jahr zurück.

Einige Kilometer südöstlich von der serbischen Grenze, idyllisch direkt am Ufer der Donau, die die Grenze zu Bulgarien bildet, stößt man plötzlich auf eine bunt gemischte Sammlung von Skulpturen: Engel und Meerjungfrauen, aber auch Besteck im Großformat, neben Holzköpfen, behängt mit Knoblauch, Katzenskulpturen und alte Kutschen. Dazwischen stehen unter Bäumen Tische und Stühle verstreut, daneben ein Fassofen, es tummeln sich Hunde und im Hintergrund erheben sich weiße Gebäude. Dass es sich beim ‚Port Cultural Cetate‘ auch um ein Hotel handelt, ist auf den ersten Blick kaum zu vermuten.

„Vor 30 Jahren war das hier eine Ruine von einem Schweinestall“, erzählt Mircea Dinescu. Eine bewegte Geschichte habe das Gelände hinter sich. Ende des 19. Jahrhunderts gab es hier einen wichtigen Hafen für Agrargüter: Die Croissants in Wien seien damals mit Weizenmehl gebacken worden, das vom Hafen von Cetate aus donauaufwärts transportiert wurde. „Hier stand die modernste Mühle Europas“, so Dinescu. Auch der internationale Weizenpreis sei anhand der im Hafen gelagerten Erzeugnisse festgesetzt worden.





Im Engel-Park findet sich ein buntes Allerlei an Skulpturen, die Bildhauer im Rahmen von Künstlercamps geschaffen haben.

1945 wurde der Hafen geschlossen und in einen Grenzposten umgewandelt. Nach der Revolution von 1989 kam es schließlich zur Plünderung und zuletzt diente das Gebäude als Schweinestall – bevor Dinescu es entdeckte. Bei einer öffentlichen Versteigerung im Jahr 1997 konnte der Gastronom es erwerben, um hier seinen Traum von einem Kulturhafen zu verwirklichen.

Engel statt Dracula

In Rumänien ist Dinescu ein bekannter Schriftsteller. Bevor er unter dem kommunistischen Regime in Ungnade fiel, wurde er als großes Talent gefeiert. Nach der Revolution hatte er sechs Jahre lang das Amt des Präsidenten des rumänischen Schriftstellerverbandes inne. Außerdem eröffnete er ein Restaurant in Bukarest und moderierte zehn Jahre lang die TV-Sendung ‚Politik und Delikatessen‘, bei der er jeweils mit einem prominenten Gast live kochte und diskutierte. Politik, Literatur, Humor und Kulinarik hat er in dem Format kombiniert – „es war sehr erfolgreich“, erzählt Dinescu.

„Mit sieben Jahren konnte ich schon kochen“, so der Schriftsteller. Von seinem Großvater habe er es schon als Kind spielerisch gelernt und gleichzeitig

**„Die Gäste, die
herkommen,
wollen Natur und
Kultur genießen.“**

die Vorliebe für ökologisches Gärtnern mitbekommen. „Kochen und Poesie sind sich ähnlich“, meint Dinescu. Und: „Kochen ist gut für die Psyche, eine Art von Therapie.“ Drei Jahre lang war er damit beschäftigt, das verfallene Haupt-Gebäude am Donau-Ufer von Grund auf zu sanieren. Währenddessen fanden im Rahmen von Projekten von Dinescus ‚Stiftung für Poesie‘ bereits erste Künstlercamps statt. Es kamen Keramiker, die Brennöfen auf dem Gelände errichteten, gefolgt von Bildhauern, die die ersten Engel aus Holz und Stein kreierten. Anfang der 2000er Jahre wollte die rumänische Regierung einen ‚Dracula-Park‘ als

Tourismus-Attraktion aufbauen. „Das passt überhaupt nicht in das sehr religiöse Land Rumänien“, stellt Dinescu klar. Als polemische Reaktion kam ihm die Idee, alternativ einen ‚Engel-Park‘ aufzubauen. Und heute findet man auf dem Gelände zwischen Gästehäusern und Donau viele verschiedene Engel-Skulpturen von lokalen Künstlern. „Sie stehen immer noch – während das Projekt des Dracula-Parks im Sand verlaufen ist“, freut sich Dinescu.

Natur-Küche aus Subsistenzlandwirtschaft

2007 begann das Projekt, den Port Cultural Cetate auch für den Tourismus zugänglich zu machen. Es wurden nun auch die übrigen Gebäude des Komplexes saniert und restauriert und eine moderne Küche

eingebaut. Noch im selben Jahr wurde der Donau-Hafen offiziell wiedereröffnet und empfing fortan Kreuzfahrtschiffe sowie private Boote. Rund 30 Hotelzimmer sind heute in den verschiedenen Gästehäusern des Anwesens untergebracht. Auch für Firmenveranstaltungen gibt es geeignete Räumlichkeiten. Die Stiftung für Poesie bleibt im Kulturhafen präsent und veranstaltet Schreibwerkstätten, Theateraufführungen oder Kammermusik-Workshops.

„Die Gäste, die herkommen, wollen Natur und Kultur genießen“, erklärt Dinescu. Im Port Cultural Cetate können sie erleben, wie unter Bäumen auf traditionelle Weise Brot gebacken wird, lokalen Musikern zuhören, ein Museum besichtigen und die einheimische Küche aus naturbelassenen Zutaten genießen.

„Den Backofen hat ein deutscher Freund gebaut, des- ➤

Vom Pier aus gelangen Passagiere von Donauschiffen direkt aufs Hotelgelände. Seit Corona bleiben die großen Flusskreuzer jedoch aus.





Mircea Dinescu ist Schriftsteller, Koch und Bürgerrechtler. Mit dem ‚Kulturhafen‘ in Cetate hat er sich selbst einen Traum erfüllt. Die traditionellen rumänischen Gerichte werden aus Zutaten von Kleinbauern der Umgebung zubereitet. Dinescu experimentiert mit unterschiedlichen Freiluft-Öfen (unten).

sen Vater in russischer Kriegsgefangenschaft war“, erzählt der Schriftsteller. In der Kälte habe dieser aus Schrott einen Ofen erfunden, der nur mit zwei verschiedenen Rohren auskommt und dabei mit sehr wenig Holz sehr effizient funktioniere. Fleisch, Brot oder auch Kuchen wird darin nun auf drei verschiedenen Etagen gebacken, bei 300 bis 350 Grad Celsius.

In zwei eigenen Räucherkamern hängen Schinken zum Trocknen. Im Kulturhafen wird selbst Chutney aus Peperoni gekocht. Jeden Herbst stellt das Kochteam Zacusca her – ein traditionelles Mus der rumänischen Küche, aus Paprika, Auberginen und Tomaten. Zwei Gänse hat Dinescu gerade frisch auf dem Bauernmarkt besorgt. Seine Zutaten beschafft er auf allen nahen Bauernmärkten der Region und geht außerdem persönlich bei Kleinbauern vorbei, zu denen er seit vielen Jahren Beziehungen aufgebaut hat.

Ein Bio-Zertifikat für Hotel oder Küche hat Dinescu nicht. Dafür dass die Kleinbauern und Subsistenzlandwirte, von denen er Gemüse und Fleisch bezieht, keine Chemie verwenden, verbürgt er sich allerdings. Qualitativ sei hier „alles absolut Bio – bis zum Natursalz direkt von der Quelle!“

Bauern-Exodus und Corona-Krise

Die Kleinbauern seien in den letzten Jahrzehnten von der rumänischen Politik ignoriert worden, kritisiert der Schriftsteller, der sich auch als Bürgerrechtler einen Namen gemacht hat. „Vor 30 Jahren gab es noch 3.000 Kühe im Dorf – heute gibt es nur noch 60.“ Einst selbstständige Landwirte und Jungbauern seien jetzt Emtehelder in Deutschland, Spanien und Italien. Von knapp 19 Millionen Rumänen leben und arbeiten heute rund sechs Millionen im Ausland. Vom rumänischen Staat ist Dinescu enttäuscht: Es gebe bisher keine Bestrebungen, sie zurückzuholen.

In der stalinistischen Zeit wurden Bauern enteignet. Nach 1989 wurde ihnen Land zurückgegeben – „allerdings ohne Maschinen, Pflüge, Karren und Tiere und ohne Unterstützung, um neue Maschinen zu kaufen“, stellt Dinescu klar. In der Folge hätten die meisten ihr Land verkauft – für einen Spottpreis von umgerechnet rund 100 DM pro Hektar. Heute gehören den größten Landbesitzern über 5.000 Hektar Fläche, auf der industriell Mais oder Raps angebaut wird. Derweil geht die Zahl der Kleinbauern Jahr für Jahr zurück. „Die Arbeitskräfte haben

sche Gerichte zu verkosten. Mit der Pandemie ist dem Gastronom die Kundschaft weggebrochen. Das Personal der Schiffe sei damals entlassen worden – „und jetzt finden sie keine Leute mehr“.

Das Museum war eine Maßnahme, um wieder Besucher anzuziehen. Ein buntes Potpourri aus historischen Gegenständen wurde hier zusammengetragen: von alten Hohner-Akkordeons über vergoldete Spiegelkommoden bis hin zu Skulpturen aus der Kolonialzeit. Einen besonderen Einblick in die rumänische Kultur gewährt das Dachgeschoss, wo eine Sammlung aus rumänischen Trachten zusammen mit handgewebten Teppichen bestaunt werden kann. Sogar zwei Betten von rumänischen Königinnen werden hier aufbewahrt: von Elisabeth zu Wied (19. Jahrhundert) und von Maria von Rumänien (20. Jahrhundert). „Nach der Revolution wurde alles geplündert. Das erste Bett haben wir bei Zigeunern wiedergefunden“, berichtet Dinescu.

Wer einen unverstellten Einblick in die rumänische Kultur inmitten der Donaulandschaft gewinnen und natürliches Essen erleben will, ist im Port Cultural Cetate an der richtigen Adresse.

Lena Renner

„Kochen ist gut für die Psyche.“

die Dörfer verlassen, nur die alten Bauern sind geblieben“, so Dinescu. Seine Peperoni beziehe er etwa von einer 81 Jahre alten Kleinbäuerin, die sie immer noch selbst ernte. Eine Nachfolgerin hat sie nicht. Durch die Pandemie hat sich auch der Anklang beim Port Cultural Cetate drastisch verschlechtert. „Vor Corona haben die Schiffe aus Wien hier gehalten“, erklärt Dinescu. Sie brachten Tagesgäste mit, die ein paar Stunden dort waren, um das Handwerk zu besichtigen und traditionelle rumäni-



Unser neuestes Produkt
BARISTA HAFER



PERFEKTE AUFSCHÄUMBARKEIT

VERWENDEN SIE UNSERE KONZENTRIERTE HAFER 25 BARISTA,
UM IHRE PERFEKTEN BARISTA GETRÄNKE HERZUSTELLEN



80 Zentimeter tief reicht die stark humose Schwarzerde-Schicht auf den Feldern außerhalb Bailesti. Darunter folgt fruchtbarer Löss. Auch ohne Bewässerung trotzen die Felder von Richard Bühler (unten re.) der Hitze in Südwestrumänien. Mit Hilfe der geplanten linearen Pivot-Bewässerung erhofft er sich nochmal einen deutlich höheren Ertrag. Vor drei Jahren hat der 22-jährige Jungbauer beschlossen, den Hof in Rumänien zu übernehmen.

Demeter-Startschuss in der Kleinen Walachei

Die Terra Nostra Ecoland Farms bringen den biologisch-dynamischen Anbau auf die Schwarzerde Rumäniens

Seit 13 Jahren entstehen in der Kleinen Walachei, im Südwesten Rumäniens, die ersten biologisch-dynamisch zertifizierten Flächen des Landes. Keimzelle ist die Demeter-Farm der Familie Bühler in und um das Städtchen Bailesti. Cristina Bühler hat den Betrieb im Jahr 2012 ins Leben gerufen, ihr Sohn Richard steht als Hofnachfolger bereits fest in der Landwirtschaft. Gegen Jahrhunderttrockenheit, Unkraut und bürokratische Hürden müssen sich die Bühlers behaupten – und wollen dabei gleichgesinnte Höfe in Rumänien für den Demeter-Anbau begeistern.

Auf dem größten Feld mit einer Fläche von über 30 Hektar wächst Mais, gefolgt von Kichererbsen und Weizen. Klei-

ner schließt sich eine Soja-Testparzelle und eine kleine Fläche mit Luzerne an. Der ganze Schlag umfasst 64 Hektar.



„Einen weiteren Schlag mit 43 Hektar Luzerne haben wir seit letztem Jahr in Umstellung“, sagt Junglandwirt Richard Bühler. „Wir haben auch eine Baumumrandung geplant – sobald eine Bewässerungsanlage installiert ist.“

Insgesamt gehören zum Hof 290 Hektar Fläche, darunter 110 Hektar Ackerland (verteilt auf zwei Schläge) und 176 Hektar Ruhewald, in dem Robinien wachsen – das härteste Holz in Europa. „Früher wurde es in Schweineställen als Boden verwendet“, weiß Bühler. Es sei „ewig haltbar“. Langfristig soll damit eine nachhaltige Waldwirtschaft etabliert werden.

Schwarzerde-Boden in der EU

Die weiten ebenen Flächen im südwestlichen Rumänien sind ideal für die landwirtschaftliche Nutzung. Aber auch vom fruchtbaren Schwarzerde-Boden, auf Russisch Tschernosem, können Landwirte andernorts nur träumen. „Der Humusgehalt hier liegt bei vier Prozent“, schwärmt Bühler. 80 Zentimeter tief reiche der stark humose Boden. Darunter folgt humusbeeinflusster Boden, gefolgt von ebenfalls sehr fruchtbarem Löss mit einer hohen kapillaren Leitfähigkeit, also der Fähigkeit, Wasser effizient aus tieferen Schichten in den wurzelnahen Bereich nach oben zu transportieren.

Bio als Vorteil bei Trockenheit

Als begrenzenden Faktor für die Landwirtschaft stellt Bühler die ausgeprägte Sommertrockenheit fest. In der Steppenregion der Kleinen Walachei gebe es generell trockene Sommer, die durchschnittliche Niederschlagsmenge im Jahr

liegt bei rund 600 Millimetern. „Aber so schlimm wie dieses Jahr war es zuletzt 2001“, berichtet er. „Der regenreichste Monat ist normalerweise der Juni.“ Dieses Jahr aber sei er fast komplett trocken geblieben. Auch im vergangenen Herbst blieb der Regen aus. Und von den Pflanzen gespeichert werde das Wasser erst ab einer Menge von fünf Litern.

„Der rumänische Staat fördert die Landwirtschaft intensiv.“

„Viele konventionelle Betriebe hier stehen kurz vor der Insolvenz“, sei die Folge. Extrem hohen Input-Preisen stünden niedrige Einnahmen für die landwirtschaftlichen Erzeugnisse gegenüber. Im Bio-Bereich sei die Lage angesichts von weniger Input und etwas höheren Erzeugerpreisen ein bisschen besser.

„Im Kommunismus wurde damals ohne Maß gedüngt“, bemängelt Bühler. Ältere Landwirte seien zum Teil noch von dieser Gewohnheit geprägt – gute Agraringenieure düngten weniger. „Wenn das Verhältnis von Wasser und Stickstoff nicht passt, die Stickstoffkonzentration zu hoch ist, ätzt der Stickstoff die Wurzeln“, klärt der Jungbauer auf. Zu viel zu düngen sei deshalb bei Trockenheit besonders problematisch. Im Ergebnis ist das Maisfeld des benachbarten konventionellen Betriebs vertrocknet, während der Demeter-Landwirt eine solide Ernte in Aussicht hat.

Nachhaltiger Wasserspeicher Donau

Als nächstes Projekt strebt Bühler eine Bewässerungsanlage an, durch die er mit einem deutlich höheren Ertrag rechnet. „Dann wachsen die Pflanzen, als ob es ständig regnen würde. Bei manchen Landwirten läuft die Bewässerung seit Anfang Juni Nonstop.“ ➤





Hofgründerin Cristina Bühler (li.) legt viel Wert auf das sozial-kulinarische Miteinander. Sechs verschiedene Kochstellen stehen auf dem Hof insgesamt zur Verfügung.

Sein Ziel ist es, ein lineares Pivot-System zu installieren. Anders als beim klassischen Pivot-System, das kreisförmig um einen festen Drehpunkt rotiert, fährt dabei eine lange Rohrleitung auf Rädern über das Feld, sodass auch die Ecken erreicht werden. „Tröpfchenbewässerung kann man nur in Reinkulturen anwenden“, erklärt Bühler. Außerdem werde damit nur jede zweite Reihe erreicht – „verlorenes Potenzial“.

„Im Kommunismus wurde damals ohne Maß gedüngt.“

Mit dem Pivot-System können alle Kulturen bewässert werden. Es simuliert natürlichen Regen und verursacht keinen Müll durch Plastikschläuche, ist damit also nachhaltiger. Außerdem sei es sehr energiesparend, stellt Bühler klar. „Zehn Mal bewässern braucht so viel Energie wie einmal Tiefpflügen.“ 335 Meter breit soll die Anlage werden, sodass die Hälfte des Felds damit abgedeckt wird. Für die Bewässerung können die Bühlers auf Oberflächenwasser von der Donau zurückgreifen, sodass der Grundwasser-

spiegel davon unbehelligt bleibt. „Alles, was nicht verwendet wird, fließt ins Schwarze Meer“, erklärt Richard Bühler. „Es ist komplett ressourcenschonend!“ Während des kommunistischen Regimes wurde ein Donau-Bewässerungssystem aus Kanälen und Pumpwerken aufgebaut, mit dem laut Bühler ein Drittel von ganz Rumänien bewässert werden konnte. Nach dem Zusammenbruch des Staats 1989 ging auch das System kaputt – mit EU-Geldern wird es jetzt aber wieder aufgebaut. „Es braucht nur neue Pumpen, die Kanäle sind noch erhalten“, berichtet Bühler. 55.000 Hektar könnten insgesamt durch den nächsten Kanal, der nur drei Kilometer entfernt liegt, bewässert werden. „Die Leitung verläuft direkt unter uns.“

Hofnachfolge in Rumänien

Mit 19 Jahren war Richard Bühler das erste Mal für längere Zeit in Rumänien, dem Land seiner Mutter. Schnell hat er Feuer gefangen für die Kultur, das Essen, die Leute, das Klima – und die Entscheidung getroffen, ganz hierherzuziehen. Damals hatte er gerade in Witzenhausen ein Studium für Ökologische Landwirtschaft begonnen. Nach zwei Semestern ist er dann an die Universität in Craiova,

der größten Stadt in der Kleinen Walachei, gewechselt, um sein Studium dort fortzusetzen. „Die Studieninhalte wurden nicht anerkannt“, berichtet Bühler. Die sehr ähnlichen Inhalte zu wiederholen, habe ihm aber dabei geholfen, sein Rumänisch zu verbessern. „Ich hatte hier die Möglichkeit, schon richtig in die Landwirtschaft einzusteigen und parallel zu studieren.“

„So trocken wie dieses Jahr war es zuletzt 2001.“

Jetzt ist der 22-Jährige seit drei Jahren hier. Trotz einer einstündigen Pendelzeit vom Hof zur Uni und der doppelten Arbeitsbelastung ist seine Motivation ungebrochen und er wirkt bereits voll in die Landwirtschaft integriert, kennt sich auch mit Detailfragen aus.

„Hier wächst Sorghum halepense“, zeigt der Jungbauer auf einem ansonsten gerade brach liegenden Acker. Wilde Mohrenhirse heißt die Pflanze auf Deutsch, bei der es sich um ein sehr gefährliches Unkraut handelt, das sich sowohl generativ (durch Samen) als auch vegetativ (durch ein unterirdisches Wurzelgeflecht) vermehrt. „Weizen unterdrückt es, aber für Hackfrüchte ist es sehr problematisch“, berichtet Bühler. Schutz vor dem Befall brächten Fruchtfolgen, die sein Wachstum ermüden.

Maschinen deluxe – mit staatlichem Zuschuss

Auf dem Hof der Bühlers in Băilești präsentiert Bühler stolz seinen Maschinenpark: einen Allradschlepper, Baujahr 2024, einen Tiefenlockerer, eine Einzelkornsämaschine für Soja und Kichererbsen, „klassische Reinkulturen“, eine Drillsämaschine für Getreide und Luzerne, „alle Deckfrüchte“, eine Cambridge-Walze, mit der der Kontakt zwischen Saatgut und Boden verbessert und der Boden eingeebnet wird, ein Hackgerät, ein Mulcher, ein Mäher, zwei Pflüge, zwei Anhänger und zwei verschiedene Gruber zur Stoppelbearbeitung. Als „wichtigste Maschine im Ökolandbau“ stellt der Junglandwirt schließlich den Striegel für die mechanische Unkrautbekämpfung vor. „Er reißt Unkraut

aus oder verschüttet es, ohne die Kultur zu sehr zu stören“, erklärt er. Je nach Pflanzenart und Kulturstadium ist er damit auf den Feldern mit etwa zwei bis fünf Kilometern pro Stunde unterwegs. An einem Tag seien so etwa 30 Hektar schaffbar. „Beim Luzerne-Aussäen saß ich einmal für 23 Stunden Nonstop in der Kabine“, erinnert er sich gutgelaunt – die Begeisterung für den Beruf unübersehbar.

„Der rumänische Staat fördert die Landwirtschaft intensiv“, berichtet Bühler. 70 Prozent Zuschüsse hat der junge Unternehmer für die Anschaffung neuer Maschinen bekommen. Beim Installieren von Beregnungsanlagen könne man sogar auf Investitionsbeihilfen in Höhe von 90 Prozent zählen. „Die EU-Mittel werden hier voll ausgeschöpft“, stellt er fest. Auch die Hektarbeihilfen seien maximal und könnten je nach Kultur bei bis zu 4.000 Euro pro Hektar liegen.

Zurück in die Heimat

Aufgebaut wurde der Betrieb von Richards Mutter: Cristina Bühler. Sie ist in der Kleinen Walachei aufgewachsen. Bis sie 14 Jahre alt war, lebte sie dort bei ihren Großeltern, die auf dem Land Schweine und Geflügel hielten, bevor sie wieder in die Stadt zog. Schon mit 20 Jahren ist sie anschließend nach Deutschland emigriert, wo sie eine kaufmännische Ausbildung absolvierte.

An der Seite ihres Manns Rudolf Bühler, Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), blieb sie ihren landwirtschaftlichen Wurzeln verbunden, wurde zur Chefin des Regionalmarkts Hohenlohe in Wolpertshausen und sammelte jahrelang Erfahrungen mit dem biologisch-dynamischen Anbau in Deutschland sowie international bei Reisen in afrikanische Länder und nach Indien für den Anbauverband Ecoland.

„Ich hatte als einzige in meiner rumänischen Familie Interesse an der Landwirtschaft“, berichtet Cristina Bühler. Während ihr Mann im Jahr 2012 in Hohenlohe die Stiftung ‚Haus der Bauern‘ ins Leben rief, zog es die Unternehmerin zurück in ihre Heimat. „Ich habe hier so viel gelernt – ich wollte der Region, in der ich aufgewachsen bin, etwas zurückgeben“, erklärt sie.

Nur ein kleiner Teil des Lands des jetzigen Hofes wurde von Cristinas Großeltern übernommen. 64 Hektar am Stück konnten mit Hilfe eines Kredits neu erworben werden. Damals war Agrarfläche in Rumänien um ein Vielfaches günstiger als jetzt. „Als wir angefangen haben, lag der Hektarpreis bei etwa 4.500 Euro. Heute sind es 12.000 Euro, in Kürze wahrscheinlich 20.000.“

„Der Humusgehalt hier liegt bei vier Prozent.“

Für den Ökolandbau sah die Landwirtin in Südrumänien mit seinen fruchtbaren Böden großes Potenzial. „Bio ist hier zu Hause“, betont Bühler. Der Weg von der traditionellen Naturlandwirtschaft zum Demeter-Standard sei nicht weit.

Steiniger Pfad zum Bio-Siegel

Mit dem Aufbau des Hofes begann auch das Unterfangen der Bio- und Demeter-Zertifizierung. „Die Bürokratie war eine Herausforderung“, gesteht die Bäuerin. So gebe es in Rumänien viel mehr Kontrollen als etwa in Deutschland. Verschiedene Abteilungen seien dafür zuständig; die

Kontrolleure selbst würden nochmal nachkontrolliert, was für die Landwirte am Ende die doppelte Arbeit bedeute. Ab einer Größe von 50 Hektar muss ein Hof in Rumänien außerdem eine rechtliche Körperschaft bilden. Die Terra Nostra Ecoland Farms haben sich für die GmbH – auf Rumänisch SRL – entschieden, 2015 wurde der Betrieb gegründet.

Für die Leitung eines landwirtschaftlichen Betriebs setzt Rumänien eine entsprechende Ausbildung voraus. Cristina Bühler begann daher einen landwirtschaftlichen Bachelor an der Universität von Craiova und schob einen Master im Fach ‚Beratung und Management in der Landwirtschaft‘ direkt hinterher. Nächstes Jahr will sie ihre Promotion im Bereich ‚Klimaresiliente Landwirtschaft‘ abschließen.

„Es war schon eine harte Zeit, aber es hat mir auch viel Freude gemacht“, erzählt die Unternehmerin. „Ich bin viel zwischen Rumänien und Deutschland gependelt – und hatte dabei oft 50 Kilogramm Akten im Kofferraum.“ Als sie eine gute Buchhaltungsfirma gefunden und eingestellt hat, habe ihr das viel Arbeit abgenommen. „Geht nicht gibt’s nicht“, so das Motto Bühlers. 2016 bekam der Hof schließlich sein Demeter-Zertifikat – als erster in Rumänien. ➤



Im Garten der Bühlers wächst eine vielfältige Mischkultur.

Modell-Hof für die Demeter-Inspiration

Mit der Begeisterung für die Demeter-Bewirtschaftung will Cristina Bühler nun auch andere Höfe anstecken. Gemeinsam mit Reto Ingold, der als Berater von Demeter International tätig war und im Sommer 2024 verstorben ist, hat Cristina Bühler den biologisch-dynamischen Verein in Rumänien gegründet und ist jetzt als dessen Präsidentin tätig. Der Sitz soll demnächst aus dem siebenbürgischen Deva nach Băilesti verlagert werden. Zweck des Vereins ist die Beratung für andere Höfe, der Austausch und die Motivation zur Umstellung auf EU-Bio und Demeter.

Auf dem Hof in Băilesti finden nun biologisch-dynamische Treffen statt, auf denen Fragen rund um die Anbauweise beantwortet werden. Unternehmen, Landwirte, Forschungsinstitute und Studenten sind schon zu Hofbesuchen vorbeigekommen – sowohl erfahrene Vertreter der Demeter-Branche als auch Neulinge im Feld von Bio. „Auch das Landwirtschaftsamt war schon eingeladen“, berichtet Bühler.

„Bio ist hier zu Hause.“

Dabei legt die Hof-Eigentümerin viel Wert auf das sozial-kulinarische Miteinander, den Austausch von Rezepturen, das Teilen von Essen. „Früher war das in der Landwirtschaft noch selbstverständlich. Man hat sich mit den angebauten Kulturen gegenseitig ergänzt und bei der Ernte geholfen“, erzählt Cristina Bühler. Diese Tradition sei in Rumänien immer noch lebendig und werde auch vom orthodoxen Glauben genährt. Inklusive der Sommerküchen stehen auf dem Hof sechs verschiedene Kochstellen zur Verfügung. Im Garten wächst eine vielfältige Mischkultur: Knoblauch, Bohnenkraut, Mangold, Rote Bete und Salat, Eichen- und Haselnussbäume, die später in den Robinien-Wald umgesiedelt werden sollen, Himbeeren und Johannisbeeren, Pfirsiche, Äpfel, Aprikosen, Pflaumen und Feigen. Es wird viel Gemüse eingelegt – zunächst nur für Gäste und den Eigenverbrauch. Das traditionelle rumänische Mus Zacuscă aus Paprika, Auberginen und Tomaten soll per-



Mit drei Partnerhöfen arbeiten die Terra Nostra Ecoland Farms im Zuge von Luzerne-Mist-Kooperationen zusammen. Hier die Herde von Popa Alin.

„Die Bürokratie ist das größte Hindernis für die Umstellung.“

spektivisch vielleicht auch für den Verkauf produziert werden.

„Reto und ich haben in der heimischen Landwirtschaft viele Parallelen zu Demeter und viel Potenzial zur Umstellung gesehen“, erklärt Bühler. Mit den bürokratischen Hürden, mit denen sie selbst

konfrontiert war, will sie jetzt auch anderen Höfen helfen. „Die Bürokratie ist das größte Hindernis für die Umstellung“, stellt sie fest. „Die Leute signalisieren uns erst Bereitschaft, erschrecken dann aber vor dem bürokratischen Aufwand.“ Um diesen Stressfaktor zu verkleinern, brauche es Beratung und Unterstützung.

Schäfer ziehen mit

Mit drei Partnerhöfen arbeiten die Terra Nostra Ecoland Farms derzeit im Zuge von Luzerne-Mist-Kooperationen zusam-

Hofnachfolger Richard Bühler im Allradschlepper, Baujahr 2024





Eine Herde von 300 Schafen und 400 Ziegen hält Wanderschäfer Popa Nicusor, der den Bühler-Hof mit Mist und Schafwolle beliefert. Zum Stall kommen die Tiere nur morgens und abends zum Melken.

men. Dabei habe man bewusst solche ausgewählt, für welche die Zertifizierung sonst nicht denkbar gewesen wäre und die besonders von der Kooperation profitieren können.

Schäfer Popa Nicusor etwa ist seit fast 25 Jahren im Geschäft, hatte aber mit Computern nicht viel am Hut, bevor die Bühlers bei ihm anklopfen. „Wir haben ihm erklärt, dass er den Bio-Standard schon erfüllt“, erzählt Richard Bühler. Den bürokratischen Aufwand übernimmt der Jungbauer inzwischen für die Partnerbetriebe. „Mittlerweile haben sie aber auch das Selbstbewusstsein, selbst aufs Amt zu gehen“, fügt Cristina Bühler hinzu.

Seine Bio-Zertifizierung besitzt Nicusor jetzt schon seit rund zehn Jahren. Eine Herde von 300 Schafen und 400 Ziegen hält er ganzjährig auf seinen Weiden wenig außerhalb von Băilesti. Esel dienen den Schäfern als Transportmittel oder Lastentiere, Hütehunde helfen, die Herde zusammenzuhalten. „Die Schäfer hier sind alle Wanderschäfer“, so Richard Bühler. Weil das Gras in diesem Jahr so vertrocknet ist, bekommen die Tiere zusätzlich bereits Wintervorräte an Getreide gefüttert. Zum

Stall kommen sie nur morgens und abends zum Melken. „Vielleicht haben wir deshalb keine Probleme mit Krankheiten“, sagt Nicusor.

„Geht nicht gibt's nicht.“

400 Tiere der Herde werden momentan gemolken – alle von Hand –, eine bis anderthalb Stunden sind Nicusors Bruder und Schwager damit beschäftigt. Seine Söhne wollen den Familienbetrieb später weiterführen und helfen bereits mit beim Melken. Insgesamt 100 Liter werden im Moment bei einem Melkdurchgang gewonnen. „Die Lämmer bekommen auch noch etwas“, erklärt Nicusor. Außerdem sei die Ausbeute aktuell wegen der Hitze und dem Fehlen von grünem Futter geringer. „Es ist ein ganz schweres Jahr.“

Die Jahresproduktion liegt bei vier bis fünf Tonnen Milch. Aus acht Litern Milch stellt die Schäferfamilie ein Kilogramm Käse her, der lokal vermarktet wird: auf Wochenmärkten und bei Stammkunden. „Unsere Kosten sind hoch, aber wir können vom Ertrag leben“, so Nicusor. Von der EU erhält er

Flächenprämien für Weiden und Ackerland (zusammen 23 Hektar), die Bio-Tierhaltung werde aber nicht gesondert gefördert.

Die Terra Nostra Ecoland Farms liefern dem Schäfer Luzerne als Futtermittel und profitieren von der Kooperation im Gegenzug durch Dünger in Form von Mist und Schafwolle. Die Produktion von Schafwollpellets ist dabei ein ganz neues Projekt auf dem Bühler-Hof, die Technik dafür wurde kürzlich erst angeschafft. „Mit zwölf Prozent Stickstoff sind sie ein sehr wertiger Dünger“, erklärt Richard Bühler. Der Rohstoff Schafwolle ist außerdem in großer Menge vorhanden, sodass die Schafwollpellets künftig auch exportiert werden sollen.

Nächstes Projekt: Sonderkulturen

„Ich wünsche mir von der EU mehr Unterstützung für die bäuerliche Kultur“, hebt Cristina Bühler hervor. Zwar brauche es einheitliche Vorgaben und Strukturen für die Bio-Zertifizierung, die vielen allgemeinen Regelungen gingen aber an der Lebensrealität der Landwirte vorbei – etwa wenn die EU vorschreibt, dass keine Tiere mehr zu Hause

gehalten werden dürfen. „Jede Region hat ihre eigene bäuerliche Tradition – und die darf man den Leuten nicht wegnehmen“, betont sie. „Wir brauchen mehr flexible, auf die verschiedenen Regionen angepasste Gesetze, für mehr solidarische wirtschaftliche Effizienz.“

„Dass Richard eingestiegen ist, war für mich eine große Erleichterung“, erzählt die Unternehmerin. „Der Hof hat jetzt Zukunft, die Tradition wird mit viel Begeisterung weitergelebt.“ Als nächstes Projekt nach der Bewässerung hat ihr Sohn vor, in größerem Umfang in den Anbau von Sonderkulturen einzusteigen: etwa Tomaten, Melonen und Feigenbäume, die gleichzeitig als Windschutz dienen. „Die Zuckermelonen sollen dann nach Deutschland exportiert werden“, erklärt der Junglandwirt. Bis zu 100 Hektar fasst er für das Projekt ins Auge.

Die Infrastruktur für den Export ist vorhanden: ob per Bahn, LKW oder Donauschiffahrt. „4.000 Tonnen passen ungefähr auf ein Donaufrachtschiff“, so Richard Bühler. Diese Variante sei ökologisch sinnvoll, wobei man zum Transport von Sonderkulturen wegen der Frische besser auf die schnelleren LKWs setze.

Vier bis sechs Wochen früher ernten könne man die Erzeugnisse hier im Vergleich zu Westeuropa. Außerdem könne die Ware zu guten Preisen angeboten werden. „Jetzt geht es nur noch darum, die Abnehmerseite zu entwickeln“, meint der Hofnachfolger. Ziel von Terra Nostra Ecoland Farms ist es auch, den Ruf von Rumänien im restlichen Europa zu verbessern: als fruchtbares Agrarland mit zertifizierten Qualitätserzeugnissen. Der Grundstein ist gelegt, die Mission ist in Gang.

Lena Renner

Ökolandbau am Limit

Andreas Friedmann behauptet sich in Süd-Rumänien gegen Unkraut und Trockenheit

Von Hand wird das Unkraut im Bio-Paprika-Feld von Andreas Friedmann gejätet. Links ist die Arbeit schon getan – die rechte Hälfte steht noch aus.

Mit Obst, Gemüse und Luzerne hat sich Landwirt Andreas Friedmann in der Kleinen Walachei in den Ökolandbau gewagt. Doch die Bedingungen sind angesichts des Klimawandels widrig: Die Sommer werden heißer und trockener, die Brunnen versiegen. Der Emigrant wünscht sich fairere Preise am Markt und mehr Unterstützung für eine klimagerechte Landwirtschaft von der EU.

Nahe der Stadt Craiova hat Andreas Friedmann vor 25 Jahren begonnen, einen landwirtschaftlichen Betrieb aufzubauen. „Wir haben damals von Null angefangen, nur mit ein paar Hektar“, erzählt er. Heute umfasst die Agrifarm S.R.L. um die 3.500 Hektar. Ein Drittel der Fläche gehört Friedmann selbst, der Rest ist gepachtet. Als Hauptkultur baut der Landwirt aus Deutschland Weizen an, daneben Gerste, Raps, Sonnenblumen, Kichererbsen und ab und zu Mais.

„Auch Soja haben wir schon versucht, aber dafür war es hier zu trocken.“

Vor gut fünf Jahren ist der Landwirt parallel in den Ökolandbau eingestiegen. 200 Hektar seiner Fläche sind inzwischen Bio-zertifiziert, auf zehn davon wird Gemüse angebaut: Kartoffeln, rote, grüne, gelbe und weiße Zwiebeln, Tomaten, Auberginen, Trockenbohnen und Paprika.

Zehn weitere Hektar sind für Bio-Obst reserviert: jeweils drei Hektar für Aprikosen und Kirschen, vier Hektar für verschiedene Zwetschgen-Sorten. „Letztes Jahr sind uns über 20 Kirschbäume vertrocknet“, klagt Friedmann. Auch den Quitten-Anbau habe er wieder aufgegeben, weil sie zu viel Wasser benötigen. Auf 150 Hektaren wächst schließlich Luzerne. Ab 2026 soll die Ernte an eine Firma geliefert werden, die Luzerne-Pellets als Kamel-Futter nach Saudi-Arabien exportiert.

Sisyphus-Arbeit Unkrautbekämpfung

Im Gewächshaus sprießen reihenweise die Tomaten in die Höhe. „Wir haben hier schon eine Ernte von neun Tonnen auf 1.000 Quadratmetern gehabt.“ Was wegen Schönheitsmakeln nicht verkauft

werden kann, wird zu Tomatensaft weiterverarbeitet.

Auch Freiland-Tomaten hat Friedmann im Anbau. „Sie werden Mitte August von Hand gepflückt“, berichtet er. Die Ausbeute liege bei etwa 15 bis 30 Tonnen pro Hektar. „Letztes Jahr haben sie ihre Blüten verloren, weil es einfach zu heiß war.“

Auf den angrenzenden Feldern wachsen Auberginen und Paprika, das Gemüse wird tröpfchenbewässert, mit Hilfe eines rund 120 Meter tiefen Brunnens. „Einen Teil des Unkrauts haben wir schon gejätet“, zeigt Friedmann. Der Abschnitt ist klar vom restlichen Feld zu unterscheiden. Dabei sei die manuelle Unkrautbekämpfung eine Sisyphus-Arbeit: Ist man gerade fertig, kann man wieder von vorn anfangen. Die Trockenbohnen müssen wegen des vielen Unkrauts ebenfalls von Hand geerntet werden.

Im Lagerhaus türmen sich Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln. „Rumänen essen viel Knoblauch“, stellt Friedmann fest. Ein paar Frauen sind gerade damit beschäftigt, von Hand die Knollen von der restlichen Pflanze zu trennen. „Je früher man ihn verkauft, desto besser. Denn mit der Zeit verliert er an Gewicht“, erklärt Friedmann.



Vor 25 Jahren hat Andreas Friedmann begonnen, sich in Rumänien eine Landwirtschaft aufzubauen – von Null auf. Heute bewirtschaftet er eine Fläche von 3.500 Hektar.

Trockenheit ohne Ende

„Die Sorten sind an das rumänische Klima angepasst – aber jetzt haben wir afrikanisches“, bedauert der Landwirt. „Es wird jedes Jahr heißer.“ Zwar profitiert er in Süd-Rumänien von fruchtbarer Schwarzerde, aber der beste Boden nütze nichts mehr, wenn die Temperatur über 40 Grad Celsius steigt. An die 600 Millimeter Regen im Jahr seien einmal normal gewesen. „In den letzten vier Jahren lag die Niederschlagsmenge dagegen bei 490, dann 400, dann 230 Millimetern...“

Außerdem habe es seit Jahren keinen Schnee mehr gegeben, sodass das Grundwasser nicht aufgefüllt wird. Mehr als die Hälfte der Brunnen in der Gegend – mit einer Tiefe von 30 bis 40 Metern – habe kein Wasser mehr. Auch die beiden

Bäche in der Nähe seien ausgetrocknet. Und die Donau befindet sich 35 Kilometer von hier entfernt. „Unsere Trocknungsanlage haben wir seit acht Jahren nicht mehr gebraucht“, berichtet Friedmann.

In der gesamten Landwirtschaft habe sich in den letzten Jahren der Wind stark gedreht. Mehr als 50 Prozent der größeren Landwirte in Süd-Rumänien stünden momentan an der Grenze zur Zahlungsunfähigkeit. Friedmann reagiert mit dem Ausprobieren neuer Kulturen: Nächstes Jahr will er die Feigen-Produktion auf einem

halben Hektar ausbauen. Derzeit liefen Versuche mit mehreren Sorten, sowie auch mit Olivenbäumen.

Vermarktet wird Friedmanns Bio-Ware bei Großabnehmern wie Carrefour sowie bei einigen kleineren, regionalen Märkten. Beliefert wird seit kurzem etwa auch ein Händler in Bukarest, der eine Bio-Obst- und Gemüse-Kiste zusammenstellt. In einem guten Jahr hat Friedmann insgesamt einen Ertrag von 100 Tonnen. Um nach Deutschland zu exportieren, seien das noch keine ausreichenden Mengen. „Dafür müssten wir uns mit anderen Landwirten zusammenschließen.“ Allerdings seien die Bio-Aufschläge in Deutschland auch nicht so hoch, dass sich der Aufwand lohnen würde. „Es bräuhete mindestens einen sechs-Monats-Vertrag“, stellt Friedmann klar.

Aufwand muss entlohnt werden

„An Bio kann man sich in den ersten Jahren nicht bereichern“, erklärt der Landwirt. Dafür sei der Aufwand für die ökologische Bewirtschaftung zu hoch. „Die Ware müsste doppelt so teuer sein wie konventionelle, aber sie ist hier nur um zehn Prozent teurer.“ Momentan sei ihm die Bio-Bewirtschaftung nur möglich, weil er daneben auch konventionelle Landwirtschaft betreibt und Subventionen bekommt. Insgesamt, die Pacht inklusive, verursache die Boden-Bewirtschaftung pro Hektar Kosten von 1.200 Euro. „Mit unserem aktuellen Budget können wir keine bessere Landwirtschaft betreiben – dafür bräuhete es nochmal andere Zuschüsse“, stellt Friedmann klar.

Auch Personal für die Landwirtschaft zu finden, sei nicht einfach. Ein Viertel der Rumänen arbeite im Ausland, wo sie ein besseres Einkommen erzielen können. Dafür gebe es hier Farmen, auf denen Inder und Nepalesen arbeiten – „für die ist es viel“.

„Wenn die Konsumenten nur ‚billig‘ wollen, können wir keine Qualität liefern“, betont Friedmann. In Italien werde auf Qualität und Geschmack geachtet und als Folge könne man dort das beste Fleisch überhaupt erwerben. „Ich hoffe, dass der Bio-Trend auch nach Rumänien kommt.“

Lena Renner

BIO

SCHWARMSTEDTER
Regionale Spezialitäten

Unser Klassiker in Bio-Qualität

Pommes Frites

100% DEUTSCHE KARTOFFELN

600 g

Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG
Vinner Weg 3 · D-49624 Lönningen · www.schwarmstedter.de



Bildquelle: Silpo

Ukrainische Bio-Produzentinnen und -Produzenten nahmen von April bis Juni 2024 am 'Organic Fest' teil, einem Festival für Bio-Produkte, das von der ukrainischen LEH-Kette Silpo in Zusammenarbeit mit der Organic Initiative organisiert und veranstaltet wurde.

Wir stärken die Widerstandsfähigkeit des ukrainischen Bio-Sektors!

bioPress-Korrespondent Peter Jossi im Gespräch mit Olena Deineko

Trotz des Krieges, erschwerter Logistik, geschwächter Kaufkraft und Fachkräftemangel kann sich der Bio-Sektor in der Ukraine weiterhin behaupten. Olena Deineko, Koordinatorin und Vorstandsvorsitzende der Organic Initiative Public Association, berichtet im Interview mit bioPress von den zentralen Herausforderungen – und zeigt, wie Online-Marketing, E-Commerce und entsprechende Weiterbildungsprojekte neue Marktchancen eröffnen.

bioPress: Was sind derzeit die größten Herausforderungen für den Bio-Sektor in der Ukraine?

Olena Deineko: Auf den Exportmärkten sind die größten Herausforderungen die erschwerte Logistik, hohe Zertifizierungskosten sowie die instabilen Auftragsvolumina aufgrund des Krieges und der globalen Unsicherheit allgemein. Darüber hinaus sind Unternehmen – insbesondere kleine – mit Burnout und Personalmangel konfrontiert.

Auf dem heimischen Markt zeigt sich die geschwächte Kaufkraft und die Situation insgesamt hat zudem zu einem Rückgang der Inlandnachfrage geführt. Die Verstärkung der Online-Vermarktung kann dazu beitragen, dies teilweise auszugleichen. Vielen fehlen die Ressourcen und das technische Wissen, um ihre Produkte online zu verkaufen. Die Marketing- und Digitalkompetenzen sind begrenzt. Es besteht ein dringender Bedarf an Fachwissen in den Bereichen Digitaltechnik, Logistik und Vertrieb. Gleichzeitig arbeiten wir an einer stärkeren Sensibilisierung der Verbraucher für zertifizierte und entsprechend gekenn-

zeichnete Bioprodukte und deren Vorteile.

bioPress: Welche Zukunftsperspektiven hat das Online-Marketing in der Ukraine angesichts der aktuellen Lage?

Organic Initiative

Die 'Organic Initiative Public Association' ist eine Plattform wichtiger ukrainischer Akteure im Bereich der ökologischen Landwirtschaft, deren Ziel es ist, den Handel mit ökologischen Mehrwertprodukten auf dem heimischen und internationalen Markt zu fördern und zur allgemeinen Entwicklung des Bio-Sektors in der Ukraine beizutragen.



Deineko: Trotz des Krieges wächst das Online-Marketing in der Ukraine stetig. Was als Anpassung an Kriegszeiten begann, hat sich zu einer wichtigen Säule der Widerstandsfähigkeit und des zukünftigen Wachstums entwickelt. Online-Kanäle bieten eine kosteneffiziente Distribution, direkte Kundenbindung über Chatbots, Newsletter sowie soziale Medien und ermöglichen zudem eine flexible Reaktion auf Marktveränderungen.

Unser Experte Oleksandr Ratushniuk sagt dazu: „Der Online-Verkauf von Lebensmitteln nimmt weiter zu. Die Verbraucher gewöhnen sich an die Bequemlichkeit des E-Commerce, insbesondere dort, wo das Einkaufen vor Ort eingeschränkt ist. Dieser Trend ist stabil und beschleunigt sich.“ Ukrainische Marktplätze wie Rozetka und Prom.ua sowie Instagram und Facebook sind für kleine Produzenten zu unverzichtbaren Werkzeugen geworden.

Unsere Ausbildungskurse setzen hier an und zeigen bereits konkrete Wirkung. Die E-Commerce-Verkäufe von Lebensmitteln sind in einigen Kanälen in den letzten ein bis zwei Jahren um 100 bis 300 Prozent gestiegen. Dies eröffnet echte Chancen für kleine und kleinste Bio-Marken – insbesondere für solche, die nur über begrenzten Offline-Zugang und Marketingbudgets verfügen.

bioPress: Wie waren die Weiterbildungsprojekte konkret aufgebaut?

Deineko: Das erste Projekt fand im Herbst und Winter 2024 statt. Zwischen dem 21. November und dem 18. Dezember 2024 führte die Organic Initiative Public Association einen nationalen Online-Kurs mit dem Titel ‚Online-Handel mit Bio-Produkten in der Ukraine‘ durch. Er war speziell für Kleinst- und Kleinunternehmen im Bio-Bereich konzipiert, die sich während des Krieges schnell an neue Vertriebsformate anpassen mussten. Der Kurs sollte Unternehmen dabei helfen, moderne Tools für den Online-B2C-Vertrieb zu verstehen und zu nutzen. Dies war die erste spezielle Schulung dieser Art im Bio-Sektor der Ukraine, die vielen Unternehmen half, den Online-Vertrieb als nachhaltige Alternative zum traditionellen Einzelhandel zu erkunden.

Das zweite Projekt fand im Verlauf Frühjahr-Sommer 2025 statt. Dieser Kursteil diente der praktischen Anwendung. Wir haben fünf ausgewählte Bio-Marken direkt bei der Einführung ihrer Produkte auf dem

Online-Handel mit Bio-Produkten in der Ukraine

81 registrierte Personen aus der ganzen Ukraine nahmen an dem Kurs teil – darunter Unternehmensgründer, Vertriebsleiter und Marketingfachleute aus zertifizierten Bio-Unternehmen.

Ausbildungsphase (2024)

Der Kurs zielte darauf ab, Unternehmen dabei zu helfen, moderne Tools für den Online-B2C-Vertrieb zu verstehen und zu nutzen. Zu den wichtigsten Themen gehörten:

- ❑ Verkaufsstart über Marktplätze (Rozetka, Prom.ua, Khoroshop)
- ❑ Erstellung von Online-Shops und Chatbots von Grund auf
- ❑ digitale Marketing- und Werbetoools
- ❑ Aufbau von Kundenbindung
- ❑ Automatisierungs- und CRM-Systeme für kleine Unternehmen

Praktische Phase (2025)

Die zweite Phase umfasste:

- ❑ Anwendung in der Praxis: Produktseiten, Logistik, Anzeigen, Analysen

- ❑ Einbindung externer Experten für Marketing, Design und Strategie
- ❑ Maßgeschneidertes Mentoring: Einrichtung von Konten, Erstellung von Inhalten, Werbekampagnen
- ❑ Zusammenarbeit mit Fotografen, Marketingfachleuten und Analyseexperten
- ❑ Testen von Tools und Strategien für den Online-Vertrieb in der Praxis
- ❑ Sammeln praktischer Erkenntnisse, um das Modell später auf andere Unternehmen zu übertragen

Projektunterstützung

- ❑ Veranstalter: Organic Initiative Public Association (Ukraine)
- ❑ Finanziell unterstützt durch: Deutsch-Ukrainische Zusammenarbeit im ökologischen Landbau (COA)
- ❑ Gefördert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

Rozetka-Marktplatz unterstützt. Das Programm umfasste ein maßgeschneidertes Mentoring bei der Einrichtung von Konten, dem Testen von Tools für den Online-Vertrieb, der Erstellung von Inhalten und der Entwicklung von Strategien und Werbekampagnen. Dabei haben wir mit Fotografen, Marketing- und Analysefachleuten zusammengearbeitet.

Die Teilnehmenden sammelten in beiden Kursteilen viele praktische Erkenntnisse, um das Modell später auf andere Unternehmen auszuweiten. Zusammen zielen diese beiden Projekte darauf ab, Bio-Produzenten mit digitalen Kompetenzen auszustatten und ihnen zu helfen, sich langfristig auf dem ukrainischen Online-Lebensmittelmarkt zu etablieren.

bioPress: Stichwort ‚Qualifizierte Arbeitskräfte‘: Welche Herausforderungen gibt es aktuell?

Deineko: Die Situation auf dem Arbeitsmarkt bleibt schwierig: Einige Fachkräfte sind für die ukrainischen Streitkräfte mobilisiert oder haben das Land verlassen. Vor allem in kleineren Unternehmen sind die verbleibenden Teams überlastet und emotional ausgelaugt. Burnout ist weit verbreitet, was Flexibilität und Wachstum einschränkt.

Der Mangel ist besonders gravierend in den Bereichen digitales Marketing, Online-Vertrieb, Social Media-Marketing und Logistik. Diese Lücken werden durch die Notwendigkeit, Bio-Standards und das Verbraucherverhalten zu verstehen, noch verstärkt.

Um dem entgegenzuwirken, ergreifen wir konkrete Schritte:

- ❑ Schulungsprogramme wie unsere Online-Kurse helfen dabei, die Fähigkeiten der bestehenden Mitarbeitenden zu verbessern.
- ❑ Die gegenseitige Unterstützung und der Austausch von Fachkräften zwischen Unternehmen können Lücken schließen.
- ❑ Die Unterstützung durch internationale Geldgeber ist entscheidend für die Finanzierung von Beratern und Technologieexperten.
- ❑ Inkubationsmodelle wie Minizuschüsse oder fachliches Mentoring können gezielte Hilfe bieten.

Letztendlich sind Investitionen in Menschen unerlässlich, um die Widerstandsfähigkeit und Wettbewerbsfähigkeit des ukrainischen Bio-Sektors zu gewährleisten – sowohl während des Krieges als auch langfristig.

Nachhaltige Macadamia-Nüsse: Biodiversität und lokale Entwicklung in Kenia

Deutsch-kenianisches Sozialunternehmen
Limbua stärkt Wertschöpfung vor Ort

LIMBUA

Nachhaltige Energieerzeugung: Die Schalen der Macadamia werden als Brennstoff weiterverwertet.

Ökolandbau, fairer Handel und lokale Wertschöpfung: Das Bio-Unternehmen Limbua liefert Macadamia-Nüsse, die Umweltschutz und sozialen Mehrwert vereinen. Nach dem Anbau in Agrarforstsystemen und Mischkulturen werden die Nüsse von Limbua abgenommen und vor Ort unter Einsatz von Handarbeit erntefrisch verarbeitet. Für schonende Röstung oder Pasteurisierung sorgt die deutsche Firma Kreyenborg.

Zwischen Mangos und Avocados recken sich bis zu 20 Meter hohe Macadamia-Bäume in den Himmel. Ihre glänzenden, dunkelgrünen Blätter spenden Schatten, schützen den Boden vor Austrocknung und sind Teil artenreicher Bio-Mischfarmen. An den grünen Hängen des Mount Kenya bauen über 9.000 Kleinbauernfamilien in Kooperation mit dem deutsch-kenianischen Sozialunternehmen Limbua die ‚Königin der Nüsse‘ an. Eingebettet zwischen anderen Nutzpflanzen reifen die runden, harten Früchte in nachhaltigen Agroforstsystemen heran. Anders als in vielen Ländern, wo die Macadamia nur als Export-

rohware gehandelt wird, verarbeitet das Unternehmen sie vollständig vor Ort – mit Vorteilen für Umwelt und Gemeinschaft.

Bio-Macadamia-Anbau – Agroforst statt Monokultur

Seit der Gründung 2009 setzt Limbua konsequent auf ökologischen Landbau. Was mit wenigen Kleinbauern begann, ist heute zu einer Kooperation mit mehreren tausend Familien angewachsen – alle nach strengen Bio-Standards zertifiziert. Der Fokus liegt dabei nicht nur auf den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung, sondern auch auf weiterführenden Standards wie Demeter und dem Regenerative Organic Certification (ROC). Bis heute sind bereits 5.260 Hektar Land auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Agroforst, Direktsaat und Zwischenfrüchte stärken die Bodenfruchtbarkeit. Dank des jährlichen Niederschlags von über 1.000 Millimetern in der Region südlich des Mount Kenya ist keine künstliche Bewässerung notwendig.

Den Weg zur Bio-Zertifizierung begleiten regelmäßige Schulungen und individuelle 1:1-Betreuung auf den Höfen durch spezialisierte Agrarteams des Unternehmens. Diese unterstützen die Kleinbauern bei alltäglichen Fragen rund um die Kompostierung über natürlichen Pflanzenschutz bis zur fachgerechten Pflege der Bäume. Nach erfolgreicher

Zertifizierung ist die Abnahme der jährlichen Macadamia-Ernte vertraglich gesichert und bildet eine verlässliche wirtschaftliche Grundlage für die Familien.

Direkter Einkauf und transparente Lieferkette

Einmal im Jahr ist es soweit: Mitten in der Natur trifft traditionelle Landwirtschaft auf moderne Technologie. Und zwar dann, wenn die Einkaufszeit ansteht. Denn die Ernten werden direkt auf den jeweiligen Bio-Höfen von firmeneigenen Teams er-



worben: mit selbst entwickelter Software, Laptops, Waagen und einem Fingerabdrucksystem, das jede Macadamia-Kiste fälschungssicher erfasst. Die Bezahlung der Landwirte erfolgt per Mobiltelefon – Betrug durch Zwischenhändler ausgeschlossen.

„Alle Schnittstellen sind digital vernetzt, jede Nuss ist zu 100 Prozent rückverfolgbar“, betont Matti Spiecker, der das Unternehmen Limbua aufgebaut hat. Der Ausschluss der Zwischenhändler schützt dabei nicht nur vor Betrug, sondern sorgt auch dafür, dass die Landwirte den vollen, vereinbarten Preis erhalten. Für die Familien bedeutet dies sichere Einnahmen – und eine direkte Anbindung an den internationalen Markt, ohne Umwege.

Wertschöpfung vor Ort – Warum die Macadamia Lebensgrundlage ist

Nach dem Einkauf gelangen die Nüsse auf kurzen Transportwegen zu den Produktionsstätten mitten auf dem Land, wo sie erntefrisch verarbeitet werden. Rund 900 Mitarbeitende – überwiegend Familienangehörige der Landwirte – finden hier ein stabiles Einkommen und soziale Absicherung. Frauen und junge Menschen werden dabei gezielt eingestellt. Denn die Landflucht junger Menschen ist in Kenia ein drängendes Problem. Viele suchen Arbeit in der Stadt und landen in

den Slums mit prekären Lebensbedingungen. Das Unternehmen begegnet diesem Trend, indem es in der ländlichen Region langfristige Jobs mit fairer Entlohnung schafft. „So wird verhindert, dass die Familien auseinandergerissen werden“, erklärt Limbua-Gründer Spiecker. Ein Weg, um möglichst viele qualifizierte Arbeitsplätze zu schaffen, ist dabei der bewusste Einsatz von Handarbeit: vom schonenden Trocknen der Nüsse über das Knacken bis hin zum Sortieren und Verpacken für den Export. Dabei gilt die Macadamia als härteste Nuss der Welt. Die eigens entwickelten manuellen Nussknacker sind so konstruiert, dass sie den Kern von der extrem harten Schale trennen, möglichst ohne ihn zu beschädigen. Denn ganze Nüsse erzielen einen höheren Marktwert – ein Vorteil, der direkt den Kleinbauern zugutekommt. Auf Wunsch werden die Macadamia nach dem Knacken pasteurisiert oder geröstet – mit der schonenden Infrarot-Technologie der deutschen Firma Kreyenborg. Der Vorteil des Verfahrens ist der Erhalt der Bio-Zertifizierung und eine effektive Keimreduktion ohne Zusatzstoffe oder Chemikalien. So wird die gesamte Wertschöpfungskette in Kenia abgedeckt, qualifizierte Arbeitsplätze entstehen und der Bedarf an energieintensiven Transporten sinkt deutlich.

Aus Macadamia-Schalen wird erneuerbare Energie

„Die Macadamia ist aber nicht nur ein wertvolles Lebensmittel, sondern auch eine Quelle für erneuerbare Energien“, stellt Spiecker fest. Die bei der Verarbeitung anfallenden Schalen werden zur Energieerzeugung genutzt: Ein Teil dient als nachhaltiger Brennstoff für die Öfen im schonenden Trocknungsprozess, ein anderer treibt den Holzvergaser an, der CO₂-neutrale Wärme und Strom erzeugt. Die restlichen Schalen werden zu organischem Dünger verarbeitet und wieder auf den Bio-Mischfarmen eingesetzt. Dadurch schließt sich der Kreislauf – von der Ernte bis zur Rückgabe wertvoller Ressourcen an die Böden, auf denen die Macadamia-Bäume gedeihen. „Die Macadamia-Nuss ist also nicht nur ein hochwertiges Bio-Produkt, sondern fördert auch einen nachhaltigen Wirtschaftskreislauf, der Umwelt und Menschen gleichermaßen stärkt“, so Spiecker.

Der Einkauf erfolgt direkt auf den Bio-Höfen durch firmeneigene Teams.



AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

VIII. ÖKO-MARKETINGTAGE

SAVE THE DATE:
12.-13. November 2025
Schloss Kirchberg/Jagst

Bio neu denken – die Zukunft des Öko-Marketings

- Der **führende Branchentreff** zu den Themen nachhaltiges und ökologisches Marketing im inspirierenden Ambiente von Schloss Kirchberg
- Präsentation von innovativen Ansätzen, gelungenen Best-Practice Beispielen und ein Ausblick auf Zukunftsthemen in **Kommunikation und Marketingstrategie**
- Aufbau neuer **Partnerschaften und Netzwerke** für den Unternehmenserfolg
- **Austausch und Netzwerkarbeit** mit Entscheider:innen quer durch die Wertschöpfungskette
- Plattform **für innovative Kooperationen**

Unsere Partner:



Anmeldung & Kontakt



oekomarketingtage.schloss-kirchberg-jagst.de

Akademie Schloss Kirchberg
Schlossstr. 16/3 | 74592 Kirchberg/Jagst
Telefon (07954) 92118-80



Kochen lernen mit Bio

Das ‚Kompetenzzentrum Ernährung‘ ist bundesweit die erste Berufsschule mit Bio-Zertifikat

Backen, kochen, Fleisch und Wurst herstellen: Das lernen angehende Fachkräfte an der Nürnberger Berufsschule B3 mit Rohstoffen in Bio-Qualität. Seit 2018 ist das ‚Kompetenzzentrum Ernährung‘ als erste Berufsschule in Deutschland Bio-zertifiziert. Heute erreicht die B3 Bio-Anteile von über 90 Prozent. Der stellvertretende Schulleiter Horst Murr erzählt vom Weg der Umstellung, Barrieren und Lösungen.

Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Hotellerie sind die Fachbereiche der Berufsschule B3, ‚Kompetenzzentrum Ernährung‘. Angehende Bäcker, Konditoren, Fleischer, Köche, Fachkräfte für Gastronomie und Fachverkäufer bekommen hier das nötige Know-how vermittelt. Dabei hat die Schule einen handwerklichen Anspruch: Setzen Betriebe der Ernährungsbranche in der Praxis immer mehr auf Convenience-Hilfen, können Azubis hier noch lernen, wie man Suppen oder Saucen aus frischen Zutaten selbst herstellt. Indem sie dieses Wissen mit zu ihren künftigen Arbeitgebern nehmen, soll auch ein gewisses gemeinsames Qualitätsniveau erhalten bleiben. Zur Qualität trägt aber nicht nur die Verarbeitungsweise

bei, sondern auch, dass die richtigen Rohstoffe verwendet werden.

Angestoßen wurde die Bio-Auslobung der Berufsschule vom langjährigen Bio-Gastronomen Peter Noventa, Inhaber des Nürnberger Tiergartenrestaurants Waldschänke und Vorsitzender des Fördervereins der B3. Seit 2008 nimmt das Restaurant auszubildende Köche bei sich auf, worüber die Verbindung zur Berufsschule zustande kam. Noventa hat die Idee in den Stadtrat getragen und mit den einzelnen Fraktionsvorsitzenden gesprochen. Die Grundmotivation der Verwaltung war in der ‚Bio-Metropole Nürnberg‘ – unter diesem Titel bündeln Akteure der Stadt und Region seit 2016 ihre Aktivitäten für mehr Bio – bereits gegeben und am

Ende wurde es ein einstimmiger Beschluss.

Die Stadt Nürnberg stand also hinter der Bio-Zertifizierung. Was das Schulpersonal angeht, das am Ende für die Umsetzung verantwortlich war, stieß das Vorhaben allerdings zunächst auf einige Skepsis, wie der stellvertretende Schulleiter Horst Murr erzählt. Schließlich war die Umstellung mit einem ordentlichen Verwaltungsaufwand und Mehrkosten für die Schule verbunden. Es mussten getrennte Lagerkapazitäten aufgebaut und eindeutig beschriftet, neue Lieferanten gesucht und die nötigen Nachweise für die Zertifizierung dokumentiert werden.

„Am Ende war der Aufwand aber nicht so groß wie befürchtet“, stellt Murr fest. Die Umstellung auf die Verwen-

derung von Bio-Rohstoffen in den verschiedenen Handwerks- und Kochklassen sei nach und nach erfolgt. „Wichtig ist es, einen Fuß in die Tür zu bringen – dann lässt sich der Bio-Anteil auch Schritt für Schritt ausdehnen“. Um Barrieren zu überwinden, brauche es eine gewisse Flexibilität – und vielleicht auch manchmal eine flexible Auslegung des Lehrplans, den das Kultusministerium Bayern vorgibt.

Ende September 2018 erhielt die Berufsschule B3 erstmals ein Bio-Zertifikat. Ausgestellt wurde es von der Kontrollstelle ABCert, für die Aufbereitung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau. Die Mehrkosten für Bio trägt die Schule zu 60 Prozent selbst – der Rest wird von der Stadt Nürnberg finanziert.

Beschaffungsbarrieren: Preis und Mindestmengen

Sieben Jahre nach der ersten Zertifizierung ist die B3 zwar noch nicht bei 100 Prozent Bio angelangt – insgesamt können sich die vermuteten Anteile in den einzelnen Warengruppen aber durchaus sehen lassen. „Bei Mopro sind wir inzwischen klar über 90 Prozent“, schätzt Murr. Auch beim Trockensortiment – Mehl, Reis etc – würden heute 90 Prozent in Bio-Qualität bezogen. Etwas schwieriger sei die Verfügbarkeit beim Gemüse, aber auch hier mache Bio in jedem Fall deutlich mehr als die Hälfte des Einkaufs aus.

Für die Bio-Beschaffung konnte die Berufsschule den bayerischen Bio-Großhändler Ökoring ins Boot holen und Obst und Gemüse stellt vor allem der Nürnberger Großhändler ‚Früchte Böhmer‘. Dazu kommen wenige Direktlieferanten, wie etwa der Öko-



Geflügelhof Winkelmann für Bio-Eier.

Fleisch wird bisher von der Stadt Nürnberg nicht bezuschusst und daher weiter konventionell bezogen. „Der Preisunterschied ist einfach zu groß“, so Murr. Ein „echtes Problem“ bei der Beschaffung sei außerdem, dass die Lieferanten im Bio-Bereich mengenmäßig weniger flexibel bzw. weniger auf die für die B3 erforderlichen Bezugsgrößen eingestellt seien. Großgebilde wie 10-Liter-Kanister Öl sind für die Kochklassen nicht praktikabel, beim Gemüse habe man sich damit geholfen, dass ein Teil eingefroren wurde. Wenn die Lieferanten mit zu hohen Mindestabnahmemengen arbeiten und die Lieferkosten andernfalls zu hoch würden, sei allerdings teilweise auch das Ausweichen auf konventionelle Ware nötig. „Dabei sind wir mit gut 1.000 Schülern schon die größte Berufsschule Mittelfrankens“, erklärt Murr. Zu den Koch- und Handwerksklassen gehören zusammen gut 400 Azubis. Für kleinere Institutionen sei die Bio-Beschaffung wohl noch herausfordernder. Nicht vermeiden lasse sich die Verwendung von nicht-Bio bisher außerdem, wenn die Prü-

fungen der Industrie- und Handelskammer anstehen. Mit dem Budget, das die Schule für die Prüfungsdurchführung zur Verfügung bekommt, sei der Bezug von Bio-Zutaten bislang nicht möglich.

Dabei nehme das Thema Nachhaltigkeit seit der Neuordnung der gastgewerblichen Berufe im Sommer 2022 durchaus einen höheren Stellenwert ein. Damals wurde das Feld ‚Umweltschutz und Nachhaltigkeit‘ als Berufsbildposition in die Ausbildung von Köchen und Gastronomen aufgenommen, das heißt, es muss allen Azubis im Lehrplan vermittelt werden und wird auch bei den Prüfungen abgefragt. „Bio ist dabei auch ein Aspekt – allerdings eher am Rande“, ist Murrs Einschätzung. Der Fokus liege mehr auf vegetarischer und veganer Ernährung, für die angehende Köche nun sogar eine Zusatzqualifikation erwerben können.

Multiplikatoren der Zukunft

Was den Lehrplan der B3 angeht, so unterscheide sich dieser grundsätzlich nicht von anderen Berufsschulen, „aber die Lehrkräfte sind sehr an Bio und natürlicher Herstellung interessiert – und auch bei den Schü-

lern nimmt das Bewusstsein zu“, berichtet Murr.

Hintergrundwissen können sie etwa bei den Workshops ‚Bio in Topf und Kopf‘ erhalten, die vom Anbauverband Bioland angeboten werden – im Zuge einer Kooperation der Bio-Metropole Nürnberg und der Bio-Stadt München. Das Projekt ist direkt zugeschnitten auf künftige Köche, Bäcker und Fleischer. In insgesamt 18 Sitzungen erhalten die Azubis Informationen über den Ökolandbau, Vorteile und Qualitätsmerkmale von Bio, Einkauf und bio-regionale Wertschöpfungsketten sowie die Kommunikation zum Endverbraucher. Auch ein Praxisteil zur Herstellung von Bio-Backwaren oder eines saisonalen Bio-Menüs sowie Exkursionen zu Höfen und Verarbeitern sind Teil der Workshops.

An der Berufsschule sind die Azubis zwar nicht selbst am Einkauf der Rohstoffe beteiligt, „die Beschaffung wird aber im Unterricht thematisiert“, erklärt Murr. Eine Sensibilität für alternative Bezugsformen vermitteln, den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln fördern, dem Nachwuchs Mut zur Verwendung von Bio-Produkten machen und dazu beitragen, dass Bio aus der Exoten-Ecke geholt wird – das alles sind Ziele der bio-zertifizierten Berufsschule.

Als Multiplikatoren der Zukunft sollen die Absolventen den Bio-Gedanken in ihre Betriebe mitnehmen. Konnte das Kompetenzzentrum Ernährung schon zuvor mit seiner Reputation für die Handwerkskunst punkten, so ist es heute auch ein Anziehungspunkt für Nachhaltigkeitsinteressierte. „Bio hat sich zu einem Alleinstellungsmerkmal der Berufsschule entwickelt“, so Murr.

Lena Renner



RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

Bio-Heißgetränke sind gefragt

Genuss-Momente mit Profil

Bio-Heißgetränke sind aus dem Handel nicht mehr wegzudenken. Sie verbinden die Themen Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Gehören Heißgetränke traditionell zu den Schnelldrehern im Regal, ist Bio-Qualität längst ein Muss. Wer in diesem Bereich Kompetenz zeigen will, profitiert von einem breiten und tiefen Sortiment, das von klassi-

schen Tees und Kaffeespezialitäten über Kakao und Kaffeeersatz bis hin zu Heißbelagern reicht.

Tee ist innerhalb der Bio-Heißgetränke eine besonders dynamische Kategorie. In Deutschland wurden laut Tee-Report 2025 des Tee-Verbands pro Kopf 67,2 Liter Tee konsumiert, davon mehr als zwei Drittel Schwarz- und Grüntee. Der Bio-Anteil er-

reichte einen neuen Höchstwert von knapp 18 Prozent und liegt damit deutlich über dem generellen Bio-Anteil bei Lebensmitteln. Gerade jüngere Zielgruppen haben den Trend zu Matcha und hoch-





wertigen Grüntees beflügelt. Auch authentische, nicht-aromatisierte Sorten gewinnen an Beliebtheit – eine Stärke vieler Bio-Hersteller.

Lebensbaum, Sonnentor, Herbaria und Gepa zählen zu den bekannten Vollsortimentern, die neben Tee auch Kräuter, Gewürze und Kaffee anbieten. Sie punkten mit Erfahrung, Qualität und regelmäßigen Neuheiten.

Bei Gepa spielt zusätzlich der Fairtrade-Aspekt eine tragende Rolle. Das Unternehmen bezieht seine Tees über dem üblichen Fairtrade-Preis und verbindet ökologischen Anbau mit sozialer Verantwortung. Seine Klassiker liefen im letzten Jahr besonders gut, konkret die Ostfriesenmischung, Grüntee, Earl Grey und Kräutertees.

Sonnentor wiederum sorgt mit originellem Verpackungsdesign und innovativen Teemischungen für hohe Sichtbarkeit im Regal. Neben saiso-

nalenen Gelegenheiten werden auch gern gesundheitliche Themen aufgegriffen, etwa mit einer Bitterteemischung, Zitronenthymian und Spitzwegereich. Die Österreicher empfehlen je nach Marktgröße 25 bis 35 Sorten, die im Markenblock nach Kategorien präsentiert werden sollten. Cross-Selling-Platzierungen – etwa Frühstückstees bei Honig und Müsli – erhöhen die Aufmerksamkeit zusätzlich.

Vergleichsweise klein, aber bekannt für überzeugende Qualitäten ist die Auswahl bei spezialisierten Tee-Herstellern wie Cha-Dô und Shimodono mit der Marke Keiko. Erstere machen mit der Auswahl an grünen, schwarzen, roten und weißen Blattees aus unterschiedlichen Ländern deutlich, dass es weitaus mehr als nur einen Darjeeling und einen Assam-Tee gibt. Eine Besonderheit sind die Wildtees von teils uralten, in den Bergen wachsenden



Sträuchern, die Cha-Dô zufolge erheblich mehr wertgebende Polyphenole als gängige Plantagenware enthalten. Die Produkte sind mit Fairtrade und Fair for Life-Standard zertifiziert.

Keiko seinerseits fokussiert sich auf Premium-Bio-Grüntee und Matcha aus Süd-Japan, teils von der eigenen Teefarm in Kashima, teils von Partnern in der Region. Zur Sorgfalt im Anbau gehört, dass die Matchas in den letzten drei Wochen vor der Ernte beschattet werden, um Vitamine und Antioxidantien zu erhalten.

Unkompliziert und doch mit Tiefgang

Yogi Tea und Pukka, die beide mit ayurvedischen Gewürz- und Kräuterteemischungen bekannt wurden, fallen mit ihren farbenfrohen Verpackungen sofort ins Auge und bilden heute etwa die Themen Verdauung, Exotik oder Schlaf ab. Mit Ge-

schenkboxen und Tee-Adventskalendern schaffen sie zusätzliche Impulse.

Eine große Expertise im Bereich von traditionellen Heil- und Arzneitees besitzen Salus und Bad Heilbrunner, die Trend-Themen wie Frauengesundheit oder Bitterstoffe aufgreifen und zeigen, dass sensible Themen gut zu Bio passen. Beide haben zudem puren Mate-Tee im Gepäck. Kräuterteemischungen und Gewürze, die auf der Lehre der Heilkundlerin Hildegard von Bingen basieren, spielen im Sortiment von Wurdies Kräuterparadies eine wichtige Rolle. Wie die Berglandkräuter aus Hessen legt der Hersteller einen klaren Fokus auf den Anbau in der Region oder zumindest Deutschland. Wellness-Beuteltees, die zu Impulskäufen anregen, gehören schließlich auch zum Angebot der ‚Lieblingstees‘ und zum Bio-Sortiment von Tee-kanne. >



Berglandkräuter aus Hessen Monika Rehs & Ute Kern GbR





KEIKO - Shimodozono



KEIKO - Shimodozono

Vielfalt und Verantwortung im Kaffee-Segment

Neben Tee behauptet Kaffee souverän seinen Spitzenplatz. Mit über 165 Litern Pro-Kopf-Verbrauch ist er das beliebteste Heißgetränk der Deutschen. Bio-Kaffee punktet mit Qualität, Transparenz und fairen Lieferketten. Zwar sind die Preise durch Klimawandel und politische Probleme gestiegen, diese Entwicklung betrifft allerdings den Gesamtmarkt, nicht nur Bio. Als Folge kön-

nen Verbraucher die Einkaufsmenge reduzieren – und zum Beispiel vermehrt zu kleineren Packungen und dafür hochwertige Sorten mit Charakter greifen, wie sie sich speziell im Bio-Angebot finden. Rapunzel Naturkost setzt mit seinen sogenannten Heldenkaffees ein klares Zeichen. Die Serie umfasst Hausmischungen, Espresso und Herkunftskaffees aus Ländern wie Peru und Honduras. Mit der Bezeichnung werden die Kaffeebauern gewürdigt, die durch den Anbau in Mischkultur und unter Schattenbäumen die Biodiversität fördern. Alle Artikel sind mit dem Hand-in-Hand-Siegel des eigenen Fairhandels-

Programms gekennzeichnet. Wertform mit der Marke Mount Hagen gehört mit rund 40 Jahren Erfahrung zu den Bio-Kaffee-Pionieren. Die Hamburger Rösterei bietet Filter- und Espressokaffees ebenso wie Instantvarianten an und ist teils mit Fairtrade, teils mit Naturland oder Demeter zertifiziert. Besonders beliebt sind der Arabica Crema und der Peru Espresso. Der Fair-Trade-Pionier Gepa feiert in diesem Jahr sein 50. Jubiläum und investiert weiter in Aufklärungsarbeit, etwa mit der digitalen Markenkampagne „Du hast es in der Hand“. Ein Relaunch der Verpackungen soll den Fairness-Aspekt gleichzeitig noch stärker zum Ausdruck bringen.

„Kaffee soll zum einen geschmacklich und qualitativ überzeugen, zum anderen einen sozialen und ökologischen Mehrwert bieten“, meint auch Fairtrade Original aus den Niederlanden, dessen Kaffees und Tees über Köln vertrieben werden. Entsprechend wichtig sei Storytelling, um speziell im Lebensmittel-einzelhandel die Geschichte hinter dem Produkt zu erzählen.

Anbau-Initiativen mit Erfolg

Laut FiBL-Jahrbuch „Die Welt der biologischen Landwirtschaft 2025“ stammt Bio-Kaffee vor allem aus Äthiopien, Peru, Mexiko und Honduras, manchmal aber auch aus Ländern wie Indien oder Uganda. Solche ‚Nischen‘ hinsichtlich der Absatzmenge besetzen zum Beispiel Urwaldkaffee und Original Food.



KEIKO - Shimodozono

Das Urwaldkaffee-Angebot von Oliver Driver entstand aus einem Projekt heraus, das die indigenen Kogi-Stämme in Kolumbien unterstützt und dazu auf die kostenaufwändige Bio-Zertifizierung verzichtet. Neu hinzugekommen sind hochwertige Bio-Röstkaffees und -Espressos von einer Fraueninitiative aus Indien.

Original Food aus Freiburg wiederum ist seit über zwei Jahrzehnten mit Bio-Wildkaffee aus den Regenwäldern Äthiopiens, der Wiege des Kaffees, unterwegs, konkret aus der Region Kaffa. Aus einem gemeinsamen Anbauprojekt mit den Einheimischen ist dort inzwischen ein bedeutendes Regenwald-Schutzprojekt entstanden: das erste Kaffee-UNESCO-Biosphärenreservat der Welt.

Auch Herbaria hat jüngst Arabica-Kaffees aus der Region Kaffa ins Sortiment aufgenommen, die nun mit Naturland Fair zertifiziert sind. Die Vielfalt der wild wachsenden Varietäten sorgt hier für besondere geschmackliche Komplexität. Ergänzt wird die Kategorie durch Anbieter wie La Selva, die mit italienischer Röstkunst punkten.

Alternativen nicht vergessen

Neben Tee und Kaffee gewinnen Alternativen an Bedeutung. Viele Verbraucher suchen nach koffeinfreien, magenfreundlichen oder innovativen Produkten. Getreidekaffee bleibt ein Klassiker, während Lupinenkaf-

fee aus Deutschland oder Frankreich zunehmend gefragt ist. Unternehmen wie Wertform, Rapunzel, Gepa und Naturata bedienen diese Nachfrage.

Tee-Innovationen bringen Hersteller wie Teanovation oder Sonnentor mit Matcha- und Chai-Sirup in die Regale. Kakao-Getränke runden das Bild ab: von klassischen Trinkkakaopulvern für Kinder bis zu trendigen Varianten wie Koawach mit Guarana. Spezialisten wie Becks Cocoa oder Blömboom ergänzen die bekannten Marken Rapunzel, Gepa und Wertform.

Für den Handel ist die richtige Präsentation entscheidend. Ein klar strukturierter Regalaufbau nach Kategorien – etwa Schwarztee, Grüntee, Kräutertee oder Kaffee nach Zubereitungsart – erleichtert die Orientierung. Markenblöcke verstärken die Wiedererkennung und betonen die Kompetenz des Sortiments. Cross-Selling mit Honig, Müsli oder Schokolade schafft Mehrumsatz und saisonale Platzierungen wie Wintertees, Glühwein oder Geschenksets regen zu Impulskäufen an. Auch die Kommunikation spielt eine Rolle: Verbraucher wollen die Geschichten hinter den Produkten kennenlernen. Bio- und Fairtrade-Siegel, transparente Lieferketten und Storytelling am Regal unterstützen die Kaufentscheidung. Fazit: Bio-Heißgetränke sind eine Warengruppe mit hoher Dynamik und großem Potenzial. Wer als Händler auf ein breites, klar strukturiertes Sortiment setzt und dabei sowohl Klassiker als auch Trendprodukte berücksichtigt, kann sich mit glaubwürdigen, vielfältigen Marken klar vom Wettbewerb differenzieren.

Bettina Pabel

Anbieter Heißgetränke	Homepage
Bad Heilbrunner Naturheilmittel GmbH & Co. KG	www.bad-heilbrunner.de
BecksCocoa (Pit Hoffmann GmbH&Co.KG)	www.beckscocoa.de
Berglandkräuter / M.Rehs U.Kern GbR	www.berglandkraeuter.de
Blömboom GmbH	www.bloemboom.com
Cha Dô Teehandels GmbH	www.chado.de
Fairtrade Original B.V.	www.fairtradeoriginal.de
GEPA mbH	www.gepa.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH	www.herbaria.de
Koakult GmbH /Koawach	www.koawach.de
La Selva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH	www.laselva.bio
LT LieblingsTee.de GmbH	www.lieblingstee.de
Naturata AG	www.naturata.de
Original Food GmbH	www.originalfood.de
Pukka Herbs (Lipton)	www.pukkaherbs.com/de
Rapunzel Naturkost GmbH&Co.KG	www.rapunzel.de
SALUS Haus Dr. med. Otto Greither Nachf. GmbH & Co. KG	www.salus.de
Shimodozono International GmbH / Keiko	www.keiko.de
Sonnentor Kräuterhandels GmbH	www.sonnentor.com
teanovation GmbH & Co. KG	www.tee-stick.de
Urwaldkaffee GmbH	www.urwaldkaffee.de
Teekanne GmbH & Co. KG	www.teekanne.de
Ulrich Walther GmbH / Lebensbaum	www.lebensbaum.de
Wurdies Kräuter GmbH & Co.KG	www.wurdies.de
Wertform GmbH / Mount Hagen	www.wertform.com , www.mounthagen.de
Yogi Tea GmbH	www.yogitea.com



Oligopol Handel – Das Ende des freien Marktes auch für Bio?

Marktkonzentration bringt Bio als Gegenmodell unter Druck

Die Biobewegung ist angetreten für gesunde Produkte aus gesunden Strukturen. Während sich Bio als Anbaumethode etabliert hat, straucheln Wegbereiter der Bewegung entlang der gesamten Wertschöpfungskette – die klassische Entwicklung wachstumsgetriebener Märkte oder Sinnbild einer neuen Realität, der sich nun auch Bio stellen muss.

Der Konzentrationsprozess in der Lebensmittelwirtschaft nimmt stetig zu. Insbesondere im Bereich des Lebensmittelhandels haben sich Oligopole ausgebildet. In ihrer Konzentrationsanalyse hat die Monopolkommission signifikante Machtverschiebungen innerhalb der Lebensmittelversorgungsketten seit 2007 identifiziert.

Die Entwicklung der Preise und Kosten zeigt, dass Erzeuger im Mittel immer geringere Preisaufschläge erzielen, während große Hersteller und insbesondere die zentralen Vorstufen und filialisierter Handel an Macht gewinnen. Dieser Befund zeigt, dass gesetzliche Maßnahmen, die in den vergangenen Jahren eingeführt wurden, um die Wettbewerbsposition in der Lieferkette zu stärken, ohne nachhaltige Wirkung geblieben sind.

Die Monopolkommission plant,

die Ursachen dieser Entwicklungen nun genauer zu untersuchen und zielgerichtete Interventionsmöglichkeiten zu bewerten. Die Konzentration hat zu einer signifikanten Margenverschiebung entlang der gesamten Wertschöpfungskette geführt.

Nicht nur die landwirtschaftlichen Betriebe, sondern insbesondere auch die verarbeitenden Unternehmen unterliegen diesen Mechanismen. Unterschiedliche Gesetzesanpassungen im Bereich des Kartellrechts sollen den Missbrauch der marktbeherrschenden Stellung in der Lebensmittellieferkette eindämmen. Zumindest für die Agrar-Lieferkette lässt sich festhalten, dass die Zähne des Staates zur Regulierung stumpf sind. Vielmehr setzt sich Integration fort. Nicht mehr überwiegend horizontal, sondern mittlerweile auch vertikal.

Eigenmarke wächst, Effizienzdruck steigt

In den vergangenen Jahren haben führende Händler damit geworben, die Verbraucherinnen und Verbraucher vor steigenden Preisen in der Lieferkette zu schützen. Konsequenz wurde das Eigenmarkenkonzept ausgebaut, eigene Produktionsstätten geschaffen, mit Niedrigpreisangeboten gelockt, während der Effizienzdruck die Lieferkette drastisch dezimiert.

Doch die Realität ist eine andere. Ausgerechnet Billigmarken treiben die Teuerung, titelt

das Handelsblatt im November 2024. Laut einer Studie des Internationalen Währungsfonds aus Juni 2023 sind 45 Prozent der Preissteigerung in der EU auf erhöhte Unternehmensgewinne zurückzuführen. Ein Phänomen, das sich entlang der gesamten Kette fortsetzt. Profiteure sind die großen Unternehmen, während der Mittelstand schwindet. Was wir als Gesellschaft verlieren, ist die Wahlmöglichkeit, die Innovationskraft und nicht zuletzt die Preisstabilisierungsfunktion eines funktionierenden Konkurrenzkapitalismus.

Die Rolle von Bio: über Wachstum hinausdenken

Was können wir also tun und was hat das mit Bio zu tun? Die Biobewegung ist ein Best Practice-Beispiel dafür, dass man sich auf den Weg machen kann, um den konventionellen Marktstrukturen etwas entgegenzusetzen. In den vergangenen Jahrzehnten sind alternative Absatzstrukturen, vielfältige Innovationen und ein gesellschaftliches Bewusstsein für ökologische Landwirtschaft entstanden.

Und doch ist auch die ökologische Lieferkette anfällig geworden für die Mechanismen des Marktes, zeigt aber, dass es möglich ist und sich lohnt, sich auf den Weg zu machen.

Auch heute gibt es neue Bewegungen am Markt, Unternehmen, die sich ihrer gesellschaftlichen Verantwortung stellen, Verbraucherinnen und

Verbraucher, die interessiert sind und Verantwortung übernehmen und die Lebensmittel wertschätzen.

Was es braucht, ist eine ehrliche, transparente Fehlerkultur und eine politische Haltung in einem gesamtgesellschaftlichen Diskurs um Gerechtigkeit, wie er unter anderem auch von renommierten Transformationsforscherinnen wie Maia Göpel gefordert wird.

Vielleicht braucht es Bio-HändlerInnen, Bio-VerarbeiterInnen und Bio-Landwirte, die bereit sind, Preisvergleiche am besten gänzlich aus der eigenen Verbraucher-Kommunikation zu streichen und vielmehr die steigende soziale Ungleichheit zu adressieren. Das Gemeinwohl sollte den Diskurs bestimmen.

Den Preiskampf wird der Bio-Mittelstand auch dann noch verlieren, wenn wir es irgendwann einmal schaffen, über wahre Preise zu sprechen. Vielmehr braucht es klare Haltung in Bezug auf soziale Umverteilung, wenn wir ‚Bio für Alle‘ ernst meinen.

Mit Blick auf die ökologischen Grenzen und die begrenzten Rohstoffvorräte wäre es ohnehin angebracht, über die Grenzen des Wachstums zu sprechen und statt dem Paradigma vom Grünen Wachstum eine ehrliche Diskussion über Postwachstum zu führen. Den Kampf um den niedrigsten Preis und das größte Wachstum verlieren nicht nur die Bio-Unternehmen, sondern wir als gesamte Gesellschaft.

Matthias Beuger



Bio-Kompetenz für den Einzelhandel

Akademie Schloss Kirchberg bietet praxisnahe Weiterbildung mit IHK-Abschluss

Bio ist ein Wachstumsmarkt – vor allem im LEH, wo inzwischen der größte Bio-Umsatzanteil erwirtschaftet wird. Doch mit dem zunehmenden Bio-Angebot steigen auch die Erwartungen der Kunden. Sie wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen, wie sie erzeugt wurden und welchen Einfluss ihre Kaufentscheidung auf Umwelt, Klima und Tierwohl hat. Dem will die Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg begegnen. Mit dem IHK-zertifizierten Kurs ‚Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel‘ reagiert die Bildungsplattform auf die wachsende Nachfrage nach fundierter Bio-Kompetenz im Lebensmitteleinzelhandel.

Der Kurs richtet sich an Marktleiter, Fachverkäufer und andere Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel, die sich zur Bio-Fachkraft qualifizieren möchten. Die Teilnehmer erwerben Hintergrundwissen über die Grundlagen des ökologischen Landbaus, lernen aber auch, wie sie Bio-Produkte überzeugend präsentieren, Fragen kompetent beantworten, auf kritisches Nachhaken souverän reagieren und glaubwürdig beraten. Die Weiterbildung besteht aus drei Modulen mit jeweils drei Unterrichtstagen plus einem Prüfungstag. Daran schließt sich die IHK-Abschlussprüfung an, deren Absolventen das IHK-Zertifikat ‚Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel‘ erhalten. Im ersten Modul werden gesetzliche Grundlagen vermittelt. Die Teilnehmer bekommen Hintergrundwissen über Kontroll- und Zertifizierungssysteme an die Hand und erhalten einen Überblick über die verschiedenen Bio-Verbände und Labels. Das zweite Modul steht ganz im Zeichen von Tierwohl und Nachhaltigkeit. Die Kursmitglieder lernen die verschiedenen Haltungsstufen kennen,

sprechen über das Prinzip der Ganztierverschärfung und erhalten Einblick in die Felder von Biodiversität und Klimaresilienz.

Das Abschlussmodul ist schließlich am umfangreichsten und beschäftigt sich direkt mit der Arbeit der künftigen Absolventen. Es geht um Beschaffung, Sortimentsgestaltung, Kundenberatung am Point of Sale, Verkaufsaktionen sowie Saison- und Jahresplanungen.

Begleitend zu allen Modulen finden Exkursionen in die umliegende Bio-Musterregion Hohenlohe statt, zunächst zu Bio-Erzeugerbetrieben, anschließend zu Bio-Verarbeitern wie der Dorfkäserei Geifertshofen, zum Erzeuger-Tierwohl-Schlachthof Schwäbisch Hall und zum Regionalmarkt Hohenlohe. Zu guter Letzt steht auch der Besuch einer Zertifizierungsstelle auf dem Programm.

Integriert in die Fortbildung ist außerdem eine eintägige Demeter-Handelsschulung, die in Zusammenarbeit mit der Demeter-Akademie angeboten wird.

Die Dozenten und Trainer des Kurses kommen aus verschiedenen Bereichen der Bio-Land- und Ernährungswirtschaft, dem Handel und Hochschulen. Zum Team gehören Theo Gottwald, Direktor der Akademie Schloss Kirchberg, Sebastian Bühler, Lebensmitteltechnologe und Geschäftsführer der Wurst-

und Schinkenmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), Marek Bingel, Geschäftsführer des Anbauverbands Ecoland, Birgit Kohl, Trainerin für Nachhaltigkeitszertifizierung, und Mareike Brandt, langjährige Bio-Trainerin für den LEH.

Mit dem IHK-Zertifikat in der Tasche können die Absolventen als glaubwürdige Botschafter für hochwertige Lebensmittel und eine naturgerechte Erzeugung fungieren. Als Multiplikatoren sollen sie ihr Wissen in die Märkte tragen, Kunden beraten und kompetent Rede und Antwort stehen.

Fakten zum Kurs:

- Umfang: 3 Module in Präsenz à 3/3/4 Tage plus Abschlussprüfung
- Teilnehmerzahl: max. 15 Personen
- Ort: Schloss Kirchberg/Jagst, mit Unterbringung im Bio-Tageshotel
- Kosten: 1.950 Euro für alle Module inkl. IHK-Zertifikat und Verpflegung, Übernachtungen extra nach Zimmerkategorie





Akademie Schloss Kirchberg

Kampf um Bauernrechte von 1525 bis heute

Experten aus aller Welt diskutieren auf Schloss Kirchberg

Die internationalen Rechte der Bäuerinnen und Bauern sind seit vielen Jahren ein großes Thema: Angefangen bei den ‚Zwölf Artikeln‘ von Memmingen während des Bauernkriegs im Jahr 1523 über die Aufklärung im 18. Jahrhundert bis hin zur ‚Erklärung über die Rechte von Kleinbauern‘ der Vereinten Nationen (UNDROP) im Jahr 2018. Die Akademie Schloss Kirchberg/Jagst und ihr Gründer Rudolf Bühler haben beim ersten World Organic Forum im Jahr 2017 einen der Entwürfe für diese Deklaration formuliert. Bei der achten Konferenz am 30. Juni und 1. Juli in diesem Jahr sollte ein Zwischenfazit gezogen werden.

„Wir kämpfen seit vielen Jahren um die Rechte der Bauern, doch heute nur noch mit friedlichen Mitteln“, sagte Rudolf Bühler zur Begrüßung der internationalen Gäste. Vor sieben Jahren trafen sich erstmals 400 Bäuerinnen und Bauern sowie weitere zivile Institutionen aus der ganzen Welt in Kirchberg und Schwäbisch Hall. „Das Ziel war es, die Bauernrechtsbewegung zu vereinigen und das Thema weiter voranzutreiben.“ Diese Ideen mündeten in die UNDROP, die im November

2018 von der Generalversammlung der UN in New York mit Gegenstimmen unter anderem von den USA oder Großbritannien und bei Enthaltung vieler Staaten des Globalen Nordens (darunter Deutschland) angenommen wurde. Die Erklärung bezieht sich nicht nur auf Bauern, sondern auf alle Menschen, die auf dem Land leben, Felder bestellen, Vieh halten, Früchte sammeln oder Fische fangen und davon leben. Was für Mitteleuropäer in einigen Bereichen bereits Realität

ist, muss in den Ländern des Globalen Südens in vielen Fällen noch mit friedlichen Mitteln erkämpft werden. Dazu gehören das Recht auf körperliche Unversehrtheit, angemessene Lebensbedingungen, Bildung, Ernährungssouveränität, eine saubere Umwelt, die Bekämpfung des Klimawandels, Zugang zu natürlichen Ressourcen, Saatgut und Tierrassen, der Schutz traditioneller Anbaumethoden und der eigenen Kultur. Teilnehmer an der Konferenz auf Schloss Kirchberg aus

Ghana, Indonesien, Brasilien, Indien, der Dominikanischen Republik und Peru berichteten vom Stand der Umsetzung dieser Rechte. In vielen Fällen existieren zwar nationale Gesetze, diese werden jedoch häufig von der Regierung selbst, von Unternehmen oder großen landwirtschaftlichen Organisationen umgangen. Unter anderem stellten Dr. Christophe Golay (Professor für internationale Menschenrechte aus Genf), die bekannte französische Bauernrechtsaktivistin

Geneviève Savigny und Dr. Stefan Schmitz („Crop Trust“, Weltreuehandfonds für Kulturpflanzenvielfalt) verschiedene Aspekte der UN-Erklärung zur Diskussion. So leiden etwa 733 Millionen Menschen an Hunger, was etwa neun Prozent der Weltbevölkerung entspricht. Viele von ihnen sind Kleinbauern, die von den Erträgen ihrer Felder nicht leben können. Da viele Menschen weltweit in die Nahrungsmittelproduktion involviert sind, betrifft das Problem der fehlenden Rechte sie direkt. Die Frage, wer welche Rechte gegen wen einfordern kann, konnte nicht abschließend geklärt werden.

Ein großes Problem für viele Bauern sind Finanzkonzerne, die Land als Anlage kaufen und somit die Preise hochtreiben. Die Chemieindustrie möchte Saatgut und Tierrassen patentrechtlich schützen lassen, um sie zusammen mit entsprechenden Düngern, Pflanzenschutzmitteln und Medikamenten zu vermarkten und so den Zugang zu ihnen zu beschränken. Die ursprünglichen Pflanzen und Tiere dieser ‚Produkte‘ sind meist durch die jahrzehntelange Zucht traditionell wirtschaftender Bauern entstanden.

Die Teilnehmer zogen ein positives Fazit des zweitägigen Fachkongresses auf dem ‚Bauernschloss‘ in Kirchberg. Sie waren sich einig, dass eine gewaltfreie Revolution wichtig ist, um die Rechte der Bäuerinnen und Bauern weltweit durchzusetzen. Es sei eine Bereicherung gewesen, so viele Menschen zu treffen und eine globale Perspektive zu gewinnen. Das Schloss Kirchberg sei ein wichtiger Ort für den internationalen Austausch und die Zusammenarbeit der Menschen aus ländlichen Regionen.

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Direktor der Akademie, zeigte

sich besonders von der positiven Atmosphäre der Tagung beeindruckt: „Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wollen gemeinsam die Stimme für die Rechte der Bauern erheben.“ Dr. Rudolf Buntzel, Kurator und Organisator des Programms, forderte darum: „Die UNDROP ist verabschiedet, nun muss sie endlich weltweit umgesetzt werden.“ In enger Zusammenarbeit mit Geneviève Savigny und der UN-Arbeitsgruppe für die Erklärung der Rechte von Kleinbauern (UNDROP) wollen sich die Stiftung Haus der Bauern und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Rahmen ihres Engagements bei den Vereinten Nationen in New York und Genf für die Umsetzung von UNDROP stark machen und dabei Arbeitsvorschläge aus dem World Organic Forum einbringen. Alle Teilnehmer waren sich einig, dass es in vielen Ländern großes Potenzial für die Verankerung der Deklaration im Alltag gibt.

Im Vorfeld des World Organic Forums stimmten ein wissenschaftliches Symposium des Historischen Vereins für Württemberg-Franken in Schwäbisch Hall sowie das ‚Kirchberger Fest‘ auf das Thema ein. Aus verschiedenen Perspektiven wurde der Bauernkrieg von 1523 beleuchtet. Dabei wurde unter anderem klargestellt, dass der Bauernkrieg weit mehr als ein Aufstand von Bauern war und historisch als Aufstand des ‚gemeinen Mannes‘ zu sehen ist. Auch die Rolle des Reformators Martin Luther als Auslöser des Aufbruchs wurde thematisiert. Abgerundet wurden die Veranstaltungen durch Konzerte, Lesungen, Bildbetrachtungen und eine filmische Darstellung der Erhebung sowie einen ökumenischen Friedensgottesdienst.

Thorsten Hiller



AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel mit IHK-Abschluss



- Weiterbildung für Fachkräfte im Lebensmitteleinzelhandel
- Hautnah erleben - Ökologische Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk
- Sicher werden im Kundengespräch: Was ist der Mehrwert von Bio?
- Die Grundsätze der Ökologischen Landwirtschaft verstehen
- Multiplikatoren-Schulung: Als Bio-ExpertIn Ihr Team weiterbringen
- Planung von Kundenevents für die Praxis am Point of Sale
- Durchblick in der Bio-Zertifizierung, Warenzeichen und Regelungen verstehen

Kontakt & weitere Informationen:

Akademie Schloss Kirchberg
Schlossstr. 16/3
74592 Kirchberg/Jagst
Telefon (07954)92118-80
E-Mail: akademie@hdb-stiftung.com
www.akademie-schloss-kirchberg.de





NürnbergMesse / Thomas Geiger

Biofach 2026: nächste Generation im Fokus

„Growing Tomorrow: Young Voices, Bold Visions“

Die Biofach hat das Leitthema der nächsten Ausgabe bekanntgegeben. Unter dem Motto ‚Zukunft gestalten: Junge Stimmen, mutige Visionen‘ wird die Weltleitmesse für Bio-Produkte vom 10. bis 13. Februar 2026 in Nürnberg stattfinden. Die Veranstalter wollen zum generationenübergreifenden Dialog einladen und zeigen, wie junge Menschen weltweit mit frischen Ideen und mutigen Visionen die Zukunft von Bio gestalten.

Wie gewohnt wurde das Leitthema gemeinsam von Biofach, Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) und dem internationalen Bio-Dachverband IFOAM bestimmt. In Zeiten globaler Unsicherheiten – von Klimakrise über geopolitische Spannungen bis hin zu einer wachsenden gesellschaftlichen Spaltung – will die Biofach 2026 alle Generationen der Bio-Bewegung zusammenbringen. Ziel ist ein starker Schulterschluss: zwischen jenen, die die Grundlagen der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft geschaffen haben, und denen, die die Vision weitertragen – mit neuen Ideen, vielfältigen Perspektiven und frischer Energie. „Überall auf der Welt bringen junge Menschen mit Kreativi-

tät, Unternehmergeist und dem tiefen Wunsch nach Wandel neue Energie in die ökologische Bewegung. Indem wir diese Stimmen ins Zentrum rücken, zeigen wir, dass Bio mehr ist als ein Markt: Es ist eine globale Bewegung im Aufbruch“, betont Ravi Prasad, Geschäftsführer von IFOAM – Organics International. Der Bio-Sektor steht weltweit unter Druck, schreiben die Veranstalter. Während Umweltbelastungen, geopolitische Konflikte und wirtschaftliche Unsicherheit die Rahmenbedingungen prägen, wachse gleichzeitig das gesellschaftliche Bewusstsein für Ernährungssouveränität, Gesundheit und Klimaschutz und Bio werde mehr denn je als Teil der Lösung gesehen.

„Die großen Zukunftsfragen unserer Zeit lassen sich nur generationenübergreifend beantworten“, macht Tina Andres, Vorstandsvorsitzende des BÖLW, deutlich. „Auf der Biofach 2026 gehört die Bühne den jungen, engagierten Menschen, die heute Verantwortung übernehmen und die Zukunft gestalten.“ Wie bleibt Bio Teil einer offenen, inklusiven und demokratischen Bewegung? Wie gelingt der Generationenwechsel als gemeinschaftlicher Prozess – getragen von Vertrauen und Dialog? Wie können junge Menschen Unternehmen, Organisationen und politische Strukturen aktiv mitgestalten? Diese Fragen sollen mit dem Motto der Biofach 2026 ins Zentrum rücken.



Meetingpoint BIOimSEH

Die Biofach 2026 bringt Kaufleute und Biobranche zusammen

Zum vierten Mal bündelt der bioPress-Verlag Teilnehmer für die Biofach-Sonderschau Meetingpoint BIOimSEH in Nürnberg – diesmal vom 10. bis 13. Februar 2026. Die Zielgruppe sind Kaufleute mit Lust auf Breite und Tiefe im Bio-Sortiment. Sie treffen in Nürnberg auf starke Bio-Partner, entdecken Bio-Vollsortimente und Bio-Spezialitäten. Wie gelingt es, Bio flächendeckend in Breite und Tiefe anzubieten? Antworten und praxisnahe Beratung gibt es in der Bio-Experten-Lounge.

Lebensmittel-Vollsortimenter mit hohem Anspruch an Qualität und Frische erweisen sich zunehmend als zukunftssträchtige Partner der Biobranche im Mainstream. Bundesweit betreiben sie fast 10.000 Märkte in Stadt und Land. In ländlichen Regionen, wo mehr als 51 Prozent der deutschen Bevölkerung leben und arbeiten, ist der hohe Selbstversorgungsgrad früherer Zeiten längst Geschichte. Selbst

Landwirte kaufen heute ihre Lebensmittel im Supermarkt. Auch in den urbanen Zentren erreicht die vergleichsweise hohe Dichte an Naturkostfachgeschäften nicht alle Verbraucher. Mit wachsendem Gesundheitsbewusstsein steigt die Nachfrage nach Bio – sowohl im Regal als auch, noch wichtiger, an den Frischetheken. Wo Bio verfügbar ist, greifen Kundinnen und Kunden zunehmend zu ökologischen Alternativen mit Nachhaltigkeitsgarantie und treiben so das Wachstum voran.

Bio-zertifizierte Produkte genießen dabei ein besonderes Vertrauen. Als einzige Lebensmittel, die durchgängig strengen Kontrollen unterliegen, stehen sie für Glaubwürdigkeit und rechtfertigen den anhaltenden Erfolg der Bio-Vermarktung.

Mit der Ausweitung der Vertriebswege in den Mainstream ist es jedoch an der Zeit, dass sich die Biobranche neu behauptet. Damit die gewachsenen Beschaffungsstrukturen mit ihrem Vertrauensbonus erhalten bleiben, brauchen Kaufleute neue Strategien für Bio-Vollsortimente.

Vielfalt statt Einfalt lautet die Devise: Nur mit vielen Akteuren lässt sich Breite und Tiefe im

Sortiment schnell realisieren. Der Meetingpoint BIOimSEH bringt Kaufleute und die Biobranche gezielt zusammen. Hier finden Einkäufer Vollsortimente, Sortimentsergänzungen bis hin zu Exoten und Spezialitäten. Bio-Lieferanten treffen auf Lebensmittelprofis, die flächendeckend Supermärkte betreiben. Fachleute beraten, die Bio-Experten-Lounge lädt zu Austausch, Diskussionen, Fachgesprächen und Vorträgen ein. Kaufleute knüpfen neue Kontakte, lernen potenzielle Lieferanten kennen – und treffen auf alte Bekannte und langjährige Partner.

Die Biobranche hat zukunftsorientierte Antworten für die dringend notwendige Beratung von Kaufleuten, die nach Bio-Vollsortimenten suchen.

Doch die Fragen bleiben: Was erwarten Verbraucherinnen und Verbraucher – gerade die 51 Prozent auf dem Land, die Bio bisher nur eingeschränkt finden? Soll Bio nur ein gelegentlicher Griff ins Regal bleiben – oder wird es zum umfangreichen Bestandteil des Einkaufswagens?

Bio im Alltag braucht Vollsortimente in allen Kategorien. Neben großen Lücken im Bio-Angebot bei Brot und Backwa-

ren, Käse, Fleisch und Wurst oder Obst und Gemüse fehlen häufig auch Backzutaten, Süßwaren, Convenience-Produkte, Getränke oder Tiefkühlkost. Die Sonderschau richtet sich daher an Kaufleute, die mehr wollen, als beim Thema Bio nur zuzuschauen – hier werden sie auf die Überholspur geleitet.

Sponsoren und Bio-Lebensmittelhersteller präsentieren ihre Produkte im Rampenlicht der Sonderschau: Biofach-Aussteller in Zweitplatzierung; Nicht-Aussteller ordern ihre Produktpräsentation und werden – wenn gewollt – Mitaussteller.

Viele Teilnehmer zusammen bilden ein lebendiges Showcase. Gefragt sind eine bunte Produktvielfalt und Angebote für Frischetheken, Brot- und Obst- & Gemüse-Sortimente. Gemeinsam arbeiten wir daran, das Bio-Vollsortiment für Kaufleute auf der Biofach 2026 erlebbar zu machen – in **Halle 7, Stand 641**.

Anfragen:

BIOimSEH@bioPress.de

Tel. +49(0)6226 95110



zur Bildstrecke
BIOimSEH 2025

„Bio neu denken – die Zukunft des Marketings“

12.-13.11.2025 | Schloss Kirchberg/Jagst

Mittwoch, 12.11.2025

8.30 Uhr Begrüßung und Eröffnung im Rittersaal, *Rudolf Bühler*

8.50 Uhr Eröffnungsstatement, Naturland-Präsident *Eberhard Räder*

9 Uhr Impulsvortrag „Den Bio-Markt ethisch und gesellschaftlich neu denken. Mit welcher inneren Haltung?“ von Akademie-Leiter *Franz-Theo Gottwald*,

anschließend Podiumsdiskussion
Impulsvortrag „Öko-Marketing im Spannungsfeld generischer Verbandsarbeit und fokaler Handelsdominanz“ von *Jan Niessen*, anschließende Fragerunde

11 Uhr „Bio allein reicht nicht. Regionalität und Tierwohl geben der Marke ihr Gesicht.“ Die Marke „Unsere Heimat“, *Jürgen Mäder* (Edeka Südwest)

„Bio-Lebensmittel aus der Sicht von Slow Food Deutschland“, *Rupert Ebner*

12 Uhr Podiumsgespräch: Regionalität, Tierwohl und Bio im Marketing

14 Uhr Fachforen

F1 „Muss Bio-Wirtschaft anders führen?“

F2 „Jung und innovativ“, Junge Unternehmer diskutieren neue Marketingansätze

F3 „Wie funktioniert ein Bio-Vollsortiment erfolgreich im klassischen Lebensmitteleinzelhandel?“

F4 „Das Lebensmittelhandwerk nimmt das Tierwohl ernst – tierwohlgerechte Schlachtungen“

F5 Öko-Marketing am Beispiel Bingenheimer Saatgut und Großhandel Bodan

16.30 Uhr Politikblock mit *Cem Özdemir* (Grüne), *Sarah Schweizer* (CDU), *Jan Plagge* (Bioland), *Thomas Lang* (BÖLW)

17.30 Uhr Moderiertes Podiumsgespräch

20.30 Uhr FUN-Night, Success and Failure Stories

Donnerstag, 13.11.

8.30 Uhr Präsentation der Fachforen-Ergebnisse

9 Uhr Innovative Marketing-Konzepte von AöL-Mitgliedern

11 Uhr „Erschafft dm den neuen Bio-Kunden?“, Key Note von *Kerstin Erbe*

11.45 Uhr Offenes Gespräch zur Key Note, *Kerstin Erbe* und Auditorium

12.30 Uhr Tagungs-Resümee, Demeter-Vorstand

12.45 Uhr Abschlussstatement, *Franz-Theo Gottwald*

14.30 Uhr Exkursionen
(Änderungen vorbehalten)



►► Produktvorstellung |

AlmaWin



Innovativer Waschzusatz zum Energiesparen

Der AlmaWin Waschverstärker sorgt bereits ab 20 °C für einwandfrei saubere Wäsche. Für alle, die auf ihren Energieverbrauch achten: Die Reduzierung der Waschtemperatur von 60 °C auf 20 °C spart 89 % Energie! Die Multifleckenformel entfernt zuverlässig und ohne Bleichen Flecken wie Make-up, Blut, Kakao, Gras und Fett. Ideal für Babywäsche, Arbeitskleidung und Unterwäsche. Die Rezeptur ist gentechnikfrei, vegan, dermatologisch getestet und ECOCERT-zertifiziert.

www.almawin.de

Yogi Tea



Yogi Tea – Pumpkin Chai

Yogi Tea Pumpkin Chai ist eine köstliche Gewürzteesmischung mit Kürbis und Orange, die die gesamte farbenfrohe Schönheit des Herbstes in einer Tasse Tee vereint. Für dieses saisonale Must-Have werden typische Chai-Gewürze wie Kardamom, Ingwer und Zimt mit fruchtiger Orange und dem weichen Geschmack von Kürbis verfeinert. Ein klassischer Chai mit einem besonderen Twist für den herbstlichen Teegenuss.

UVP: 3,29 Euro

www.yogitea.com/de/

Anzeige

Praum



Einfach. Ehrlich. Glutenfreie Cookies Vollkorn-Hafer

Echt im Geschmack, einfach im Rezept: Unsere Vollkornhafer-Cookies bestehen aus glutenfreiem Vollkornhafer, regionalem Rübenzucker und mildem Sonnenblumenöl.

Außen knusprig, innen zart – ein Genussmoment, der zum Teilen oder Selbstenießen einlädt.

Bio, vegan und von der DZG zertifiziert.

125 g, UVP: 2,49 Euro, VE 8

www.sommer-backkunst.de

Yogi Tea



Yogi Tea – Salted Caramel

Yogi Tea Salted Caramel ist eine verwöhnende und edle Teemischung mit ausgewogenen süßen, röstigen und salzigen Noten. Der Zauber liegt in der beruhigenden Kombination feinsten Bio-Zutaten, allen voran geröstetes Karob, Kakao und Vanille, die das Geschmackserlebnis zu köstlichem salzigem Karamell ergänzen. Vanille und Karob sind für ihre antioxidative und entzündungshemmende Wirkung bekannt. Somit ist die Limited Edition wie gemacht für eine süße umsorgende Pause und einen starken Start in den Herbst.

UVP: 3,29 Euro

www.yogitea.com/de/

B2B Lieferantenverzeichnis

Backwaren



Mestemacher - The lifestyle bakery
Am Anger 16
33332 Gütersloh
www.mestemacher.de

Roggenvollkornbrote und Westfälischer Pumpernickel von Mestemacher sind ballaststoffreich, aus dem vollen Korn gebacken und ein wertvoller Energieträger ohne Konservierungsstoffe.

Mestemacher engagiert sich seit 2001 mit sozialen Engagements für die Gleichstellung von Frau und Mann und die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Brotspezialitäten



LEIMER KG
83278 Traunstein
Tel.: 0861 7091-0
hallo@leimer.de

Semmelbrösel und -würfel, Croutons uvm. auch in Naturland- und Bioland-Qualität.

Gewürze/Kräuter



Berglandkräuter aus Hessen
M. Rehs & U. Kern GbR
Am Molkenborn 14
36179 Bebra
Tel.: 06622 919846
info@berglandkraeuter.de
www.berglandkraeuter.de

Kräuter und Gewürze, Mischungen in kleiner Tüte und als Großgebinde ab 0,5kg

Galke

Alfred Galke GmbH
37539 Bad Grund
Tel.: 053 2786810
info@galke.com
www.galke.com

Kräuter, Gewürze, pflanzliche Rohstoffe



Wurdies Kräuter GmbH & Co. KG
Kreuzweg 6
92557 Weiding
Tel.: 09674 1376
Fax: 09674 8675
info@wurdies.de
www.wurdies.de

Kräuter und Gewürze, Mischungen in kleiner Tüte, als KG und Großmenge, viele Hildegard-Kräuter

Lohnherstellung



Erbacher Food Intelligence GmbH & Co. KG
Im Steiner 2/4
63924 Kleinheubach
Tel.: 09371/940-0
E-Mail: info@erbacherkg.de
www.food-intelligence.de

Ihr Lohnhersteller für Extrudate und texturiertes Pflanzenprotein (TVP) nach Maß. Individuelle Produktlösungen in Rezeptur, Form, Farbe und Geschmack. Qualitäten von konventionell bis speziell (z. B. Bio, glutenfrei, halal).

Mühlen



Gebrüder JEHLICH GmbH
01683 Nossen
Tel.: 035242 /432-0
Fax: 035242 /432-44
www.jehlich.info

Mühlen und Feinmahlsysteme für Superfoods, Ölpresskuchen, Zuckerarten, Salze, Gewürze. Anlagen in GMP-Ausführung.

Nüsse/Trockenfrüchte



Herbert Kluth GmbH & Co. KG
24558 Henstedt-Ulzburg
info@kluth.com
www.kluth.com
Tel.: 04193 966 20

Die Herbert Kluth (GmbH & Co. KG) bietet seit 1928 Nusskerne, Trockenfrüchte, Kerne und Zutaten in Premium-Qualität. Speziell für Großverbraucher liefert KLUTH ein umfangreiches Sortiment (700 g bis 1.000 g) in Bio-Qualität an. Im LEH ist KLUTH mit der Marke Biofarm vertreten und bietet neben naturbelassenen Produkten auch veredelte Knabberereien wie Bio Salz Cashews an.

pflanzliche Rohstoffe

Galke

Alfred Galke GmbH
37539 Bad Grund
Tel.: 053 2786810
info@galke.com
www.galke.com

Pflanzliche Rohstoffe seit 1920.



Kräuter Mix GmbH
Wiesentheider Str. 4
97355 Abtswind
Tel.: 09383 2040
info@kraeuter-mix.de
www.kraeuter-mix.de

Luftgetrocknete Kräuter, Gemüse und Gewürze für Lebensmittel, Arzneien, Tee, Extrakte, Spirituosen und Tiernahrung.

Textile Werbemittel



Kerler GmbH
88353 Kisslegg
07563-9100-0
www.kerler.de

Tragetasche & Bigshopper
Brotbeutel, Obst- & Gemüse/Einkaufsnetze individuell, regional o. Berufskleidung bedruckt & bestickt aus Leinen, Jute, Bio-Baumwolle und recycling Materialien

B2B-Lieferantenverzeichnis

vier Ausgaben pro Jahr zum günstigen Preis:
Auflage mind. 15 TSD Exemplare

Preise pro Ausgabe

4,80 Euro pro mm bei 32mm Spaltenbreite,
16 Euro pro Zeile,
Grundeintrag bis 6 Zeilen = 96 Euro

Beispiele:

Grundeintrag + Signet 10mm = 144 Euro
Grundeintrag + Signet 20mm = 192 Euro
Grundeintrag + Signet 10mm
+ Texteintrag 15mm = 216 Euro
Grundeintrag + Signet 10mm
+ Texteintrag 30mm = 288 Euro

Kleinanzeigen:

Spaltenbreite 32 mm
90mm Höhe=432 Euro
75mm Höhe=360 Euro
65mm Höhe=312 Euro
alle Preise zzgl. 19% MwSt.

#intoorganic



biofach.de
biofach.com



Nürnberg, Germany

10.-13.2.2026

BIOFACH

into organic

Weltleitmesse
für Bio-Lebensmittel



Growing Tomorrow



Ticket sichern

Young Voices,
Bold Visions

Future-proof
Food

Food Trends
and Innovation

Zutritt nur für Fachbesuchende