

BioThür

DAS MAGAZIN FÜR THÜRINGER BIO

Kostenfrei
für Sie zum
Mitnehmen

#6
20
24

SELBST
GEMACHT
**Saatgut-
freude**

BIO VON HIER
**Höfe
Produkte
Läden**

REZEPTE
**Saaten &
Sprossen**

NATÜRLICH
**Strom
erzeugen**

TITELTHEMA

Saatgut

Vielfalt
Züchtung
Verantwortung

Welche Samen und Pflanzen gehören
zusammen, und wie heißen sie?
Machen Sie mit beim Saatguträtsel (s. S. 60)!



Save the Date

Was: Thüringer BioFest – Erlebnistag in Holzdorf
Wann: 8. Juni 2024, 11–19 Uhr
Wo: Landgut Holzdorf
 Otto-Krebs-Weg 5, 99438 Weimar

Thüringer Bio erleben

Möchten Sie wissen, was Bio in Thüringen ausmacht, wie es schmeckt und wer dahinter steht? Dann am 8. Juni auf nach Holzdorf!

Es wartet ein buntes Programm für Groß und Klein: Kulinarische Köstlichkeiten, Spaß- und Mitmachaktionen, Entspannung und Musik, ein tolles Kinderprogramm, Informatives von Thüringer Bio-Händler*innen, -Verbänden und -Bauernhöfen und vieles mehr!

Sie sind Erzeuger*in, Imker*in, Verarbeiter*in oder haben ein gastronomisches Angebot und möchten Ihre Waren einem breiten und interessierten Publikum anbieten und einen Stand gestalten? Dann freuen wir uns, wenn Sie bis zum **31.3.2024** Kontakt mit uns aufnehmen.

Melden Sie sich gern bei Elke Sommerfeld (e.sommerfeld@oekoherz.de), bekunden Sie Ihr Interesse und erhalten Sie weitere Informationen.



Weitere Details zur Veranstaltung finden Sie unter: bio-thueringen.de

Organisiert vom Thüringer Ökoherz e.V.



BESUCHEN SIE UNSEREN LADEN:

Marktstraße 27, 99084 Erfurt

SCHUHE & TASCHEN

DESIGN - ÖKOLOGISCH UND FAIR

TRIPPEN, WALDVIERTLER, LOINTS, ARCHE, U.V.M.

MBAETZ.COM

SCHUHE, DIE SIE SONST NICHT FINDEN.



Vom Einfachen das Gute: bei der Mosterei Malus kommt nur das ausgereifte (Streu-) Obst in die Flasche, d.h. weder Zusatzstoffe hinein noch wertvolle Trübstoffe heraus.

Streuobstsäfte

von der Mosterei Malus/Südharz

Gepresst wird mit einer traditionellen Packpresse per Hand – so bleiben Arbeitsplätze, Streuobstwiesen und die leckeren Aromen der Früchte erhalten. 30 Apfelmischsäfte sowie Apfelsäfte alter Sorten und Muttersäfte sind lieferbar an Privathaushalte, Restaurants und Bioläden. Auch eigenen Saft kann man pressen lassen oder eine Saftbar mit Malus-Säften und Produkten einer Sektmanufaktur und Bio-Brauerei buchen.

Saftmanufaktur Südharz
 Tel: 036072 80578

BIO GÄRTNEREI Silberode
 Tel: 036072 880808



Liefergebiet



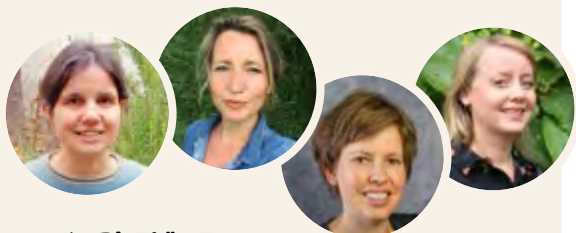
Weitere Liefergebiete auf Anfrage
www.mosterei-malus.de/lieferdienst

Liebe Leserin, lieber Leser,

die neue Ausgabe unseres Jahresmagazins der Thüringer Bio-Branche BioThür gibt Ihnen ein Rätsel auf: Ob Sie wohl erkennen, welche Samen auf der Titelseite zu sehen sind und zu welchen Pflanzen sie gehören? Wir sind gespannt! Wobei es letztlich gar nicht so sehr darauf ankommt, alles richtig zu lösen, sondern mehr darauf, dass Sie das Rätsel als das annehmen, was es ist: eine herzliche Einladung, Ihren Blick für das Wunder am Wegesrand zu schärfen. Denn ein Wunder sind sie, die Samen, die uns im Alltag in vielfältigster Form begegnen. Vielleicht nehmen Sie sich ja mal die Zeit, bewusst nach einem solchen Samen Ausschau zu halten und ihn zu betrachten – das kann eine Kastanie sein oder eine Hagebutte, ein Paprikasamen, ein Maiskorn, ein Sonnenblumenkern, ein Kirschstein oder auch der Samen einer Pflanze, deren Namen Sie noch gar nicht kennen. Spüren Sie das Geheimnis, das ihm innewohnt? Das Leben, das sprießen will? Vielleicht stecken Sie den Samen auch in die Erde, hegen und pflegen ihn und freuen sich an dem, was gedeiht? Damit sind Sie dann schon mittendrin im Titelthema, in dem es diesmal um Geschichte und Formen der Pflanzenzucht und Fragen von Samenfestigkeit, Sortenvielfalt und Gentechnik geht. Hierzu haben wir recherchiert, uns Pflanzenzucht und -vermehrung in der Praxis angeschaut, DIY-Tipps zusammengestellt und Samen als Rezeptzutat verwendet – und wir freuen uns, wenn Sie mit uns gemeinsam auf Entdeckungsreise in die faszinierende Welt des Saatguts gehen!

Außerdem laden wir Sie ein, Thüringer Bio-Akteur*innen über die Schulter zu schauen, tolle Thüringer Bio-Produkte kennenzulernen, mit uns über die Erzeugung erneuerbarer Energie nachzudenken und einen Ausflug in den Reinstädter Grund zu machen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre!



Ihr **BioThür**-Team:
Margret Seyboth, Anja Waldmann,
Sara Flügel und Elke Sommerfeld (v.l.n.r.)

Saatgut

2



1 Editorial und Inhalt

TITELTHEMA

- 2 Saatgut:
Vielfalt – Züchtung –
Verantwortung
12 Rose Saatzucht Erfurt:
Saatzucht ist Zukunft
16 Selbst gemacht:
Saatzutfreude

BIO VON HIER

- 18 Kulturspät Altenburg:
Dein Tante Emma
zu jeder Zeit
36 Brotklappe Weimar: Brot
und andere große Themen
54 Bauernhof Ennenbach:
Heimat belebt

THÜRINGER BIO-IDEEN

- 22 Besuchermagnet
Thüringer Bio-Fest
22 Unterwegs in der Thüringer
Öko-Landschaft
23 Bio-Brotprüfung
24 Soziale Landwirtschaft:
Höfe als Orte der Inklusion

REZEPTE

- 26 Superfood Saaten &
Sprossen

BIO EINKAUFEN

- 30 Thüringer Bio-Adressen

PRODUKTE

- 42 Thüringer Bio-Liebhaber

REISEN

- 44 Hof 23 in Gumperda:
Wohnen im Denkmal
48 Ausflugsziele rund um
Gumperda

NATÜRLICH ... STROM ERZEUGEN

- 50 Der Bioladen unter den
Stromanbietenden
51 Strom vom Balkon
52 Doppelte Ernte? –
Solaranlagen auf
landwirtschaftlichen
Flächen

- 60 Bildnachweise und
61 Impressum

36



26



44



51



Saatgut

Vielfalt
Züchtung
Verantwortung



Ob Gurken oder Tomaten, Salat, Brot oder Reis – das meiste von dem, was wir essen, können wir nur essen, weil zuvor jemand Samen in die Erde gebracht hat, weil die Saat aufgegangen und zu Pflanzen herangewachsen ist und weil diese Pflanzen Früchte tragen, die für uns geerntet und aufbereitet werden, damit wir uns davon ernähren und sie genießen können.

Woher aber kommt das Saatgut, das dort ausgebracht wird? Wie wird sichergestellt, dass die daraus hervorgehenden Pflanzen und Früchte die erwartete Farbe, Form und Qualität haben? Was ist das Besondere an Bio-Saatgut? Und warum ist die Saatgutvielfalt bedroht?

Wir haben uns auf die Spur gemacht, recherchiert, Expert*innen befragt und uns Saatgutgewinnung in der Praxis angeschaut und laden Sie ein, unsere so gewonnenen Erkenntnisse mit uns zu teilen.

Er ist der Inbegriff des mit der Erde verbundenen und von der Erde lebenden Menschen: der Bauer – oder auch die Bäuerin –, der / die mit ausholendem Arm die Saat auf dem vorbereiteten Acker verteilt. Und auch wenn diese Arbeit heute zumindest in Europa überwiegend von großen Maschinen erledigt wird, auch wenn viele Kulturen in Gewächshäusern vorgezogen bzw. angebaut werden, so ist doch das Säen (wie später die Ernte) untrennbar mit unserer Ernährung verbunden und begleitet den Menschen seit mehr als 10.000 Jahren. Damals – gegen Ende der letzten Eiszeit – wurden aus Jägern und Sammlern Ackerbauer und Viehzüchter. Im Vorderen Orient, einem Gebiet zwischen Persischem Golf, Zweistromland und Totem Meer, begannen sie nicht nur, Wölfe, Ziegen, Schafe, Schweine, Rinder und Pferde zu domestizieren, sondern auch systematisch Süßgräser wie Gerste, Emmer, Einkorn und Urformen des Weizens anzubauen. Nach und nach breitete sich die neue Lebensweise aus; um 5.500 v. Chr. erreichte sie Mitteleuropa.

Mit Sesshaftigkeit und Pflanzenanbau ging bald das einher, was man heute als *Selektionszüchtung* bezeichnen würde: Unter den angebauten Pflanzen dienten diejenigen, die besonders ertragreich, kräftig oder geschmackvoll erschienen, zur Samengewinnung für die Aussaat im Folgejahr. Aus Wildpflanzen wurden so über die Jahrhunderte hinweg Kulturpflanzen mit für den Menschen nützlichen Eigenschaften. Zu den anfänglichen Süßgräsern kamen nach und nach viele weitere Pflanzenarten hinzu, von Ackerbohne und Dinkel über Amarant, Mangold, Rote Rübe, Kohl, Zwiebel und Petersilie bis hin zu Tomate, Kartoffel, Mais, Gartenbohne und Paprika.

Die Vielfalt der genutzten Arten wuchs, das Vorgehen blieb über Generationen hinweg das gleiche: Von dem, was Bauern und Bäuerinnen ernteten, wurde jeweils ein Teil wieder ausgesät. Die Pflanzen passten sich an lokale Gegebenheiten wie Niederschlag oder Bodenart an, und so entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte eine wunderbar bunte Vielfalt unterschiedlichster „Land- und Hofsorten“ verschiedenster Arten, die ihren Höhepunkt um das Jahr 1800 erreichte.

Neue Züchtungsmethoden und Arbeitsteilung

Das 19. Jahrhundert markierte einen Wendepunkt in der Geschichte der Pflanzenzüchtung. Bis dahin war die Selektion die einzige Züchtungsmöglichkeit. Das änderte sich, als der Mönch und Wissenschaftler Gregor Mendel (1822–1884) bei Kreuzungsversuchen mit Erbsen zeigen konnte, dass jedes Elternteil einen Teil seines Erbguts weitergibt und dass sich dieses im Erbgut der Nachkommen nach bestimmten Regeln neu kombiniert. Diese Erkenntnis revolutionierte die Züchtung – und ist bis heute Grundlage der Pflanzenzüchtung. Statt auf zufällige Kreuzungserfolge warten zu müssen, konnte man fortan die Eigenschaften zweier Pflanzen durch *gezielte Kreuzung* zusammenführen.

Neben der neuen Züchtungsmethode hatte auch die im Zuge der Industrialisierung aufkommende Arbeitsteilung und Technisierung der Landwirtschaft weitreichende Folgen für die Pflanzenzüchtung. Die Landwirtschaft entwickelte sich von der Selbstversorgung hin zur Marktversorgung; Gewinnmaximierung rückte in den Fokus und damit Züchtungsziele wie hohe Erträge, Resistenzen gegen spezifische Schädlinge und Krankheiten sowie eine möglichst große Einheitlichkeit von Pflanzen und Ernteprodukten. Hatten bis dahin Saatgutgewinnung und somit auch Pflanzenzüchtung in den Händen der Bauern und Bäuerinnen gelegen, die ihr Saatgut als Allgemeingut „über den Gartenzaun“ weitergaben, so wurden nun Anbau und Vermehrung voneinander getrennt. Züchter*innen fingen an, Pflanzen professionell zu züchten; Bauern und Bäuerinnen waren immer weniger daran beteiligt und gingen dazu über, Saatgut von den Zuchtbetrieben zu kaufen.

Moderne Pflanzenzüchtung und staatliche Regulierung

In der Folge entwickelten sich erste Verbandsstrukturen, und wissenschaftliche Einrichtungen beschäftigten sich intensiv mit der Weiterentwicklung züchterischer Methoden. Mit den Untersuchungen des Genetikers Erwin Baur (1875–1933) wurde die Grundlage für die ersten Hohertragsorten – die sogenannten *Hybridsorten* – gelegt, die heute global den kommerziellen Saatgutmarkt dominieren. 1930 kam die *Mutationszüchtung* hinzu, ab den 1980ern verschiedene Formen gentechnischer Züchtung.

Im 3. Reich spielten Pflanzenzüchtung und staatliche Regulierung des Sortenwesens als Teil der Kriegsvorbereitungen eine große Rolle – man wollte Deutschland unabhängig von Lebensmittelimporten machen. 1934 trat die erste deutsche Saatgutverordnung in Kraft; eine Reichssortenliste beschränkte den Anbau von Nutzpflanzen auf besonders ertragreiche und robuste Sorten; viele Landsorten gingen damit bereits verloren.

Sorten sind durch Züchtung entstandene erbteste Varianten einer Pflanzenart, die sich durch verschiedene Merkmale (z.B. Inhaltsstoffe, Größe, Musterung) voneinander unterscheiden. Das Pendant dazu in der Tierzucht sind Rassen.

Eingetragene Sorten sind Sorten, die die Anforderungen der Saatgutvermarktungsvorschriften erfüllen und von den Behörden in nationale Listen und / oder den gemeinsamen EU-Katalog eingetragen wurden. Sie können in der gesamten EU vermarktet werden.

Geschützte Sorten sind durch Sortenschutz oder Züchterrechte geschützt und in ihrer Nutzung eingeschränkt.



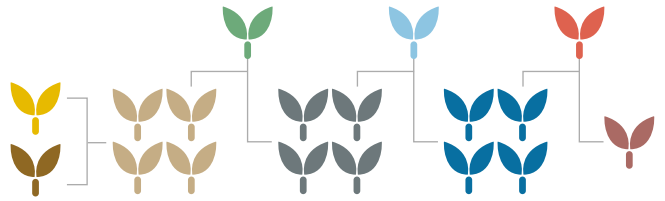
Züchtungsformen

Selektion



Züchter*innen behalten die Samen der besten Pflanzen einer Ernte zurück und säen sie im nächsten Jahr aus. Über viele Ernte- und Aussaatdurchgänge prägen sich die gewünschten Eigenschaften immer mehr aus.

Kreuzung



Nach der ersten Kreuzung zweier Elternpflanzen kreuzen Züchter*innen in die Nachkommenschaft immer wieder neue Pflanzen mit erwünschten Eigenschaften ein und erreichen so Veränderungen im gewünschten Sinne.

Nach Kriegsende wurde das Sortenamt (ab 1953: Bundessortenamt (BSA; www.bundessortenamt.de)) gegründet. Es hat heute seinen Sitz in Hannover; außerdem sind ihm sieben Prüfstellen zugeordnet, darunter eine im thüringischen Dachwig. Die Aufgabe des BSA besteht v.a. in Sortenschutz, -zulassung und -überwachung. Grundlagen hierfür sind das Sortenschutz- und das Saatgutverkehrsgesetz. Das BSA führt die Sortenliste, ein amtliches Verzeichnis, in das neue Pflanzensorten nach bestandener Sortenprüfung eingetragen werden

(<https://www.bundessortenamt.de/bsa/sorten/datenbanken>). Darüber hinaus gibt es seit 1972 einen Gemeinsamen Sortenkatalog der EU-Mitgliedsstaaten, der aus Sorten der nationalen Sortenlisten der Mitgliedsstaaten besteht und diesen Verkehrsfreiheit in den Mitgliedsstaaten gewährleistet. Der Gemeinsame Sortenkatalog für landwirtschaftliche Pflanzenarten enthält mehr als 23.000, der für Gemüsearten mehr als 21.000 Sorten, darunter allein rund 4.200 Tomaten-, 2.500 Chili- und Paprika- und 2.400 Salatsorten.

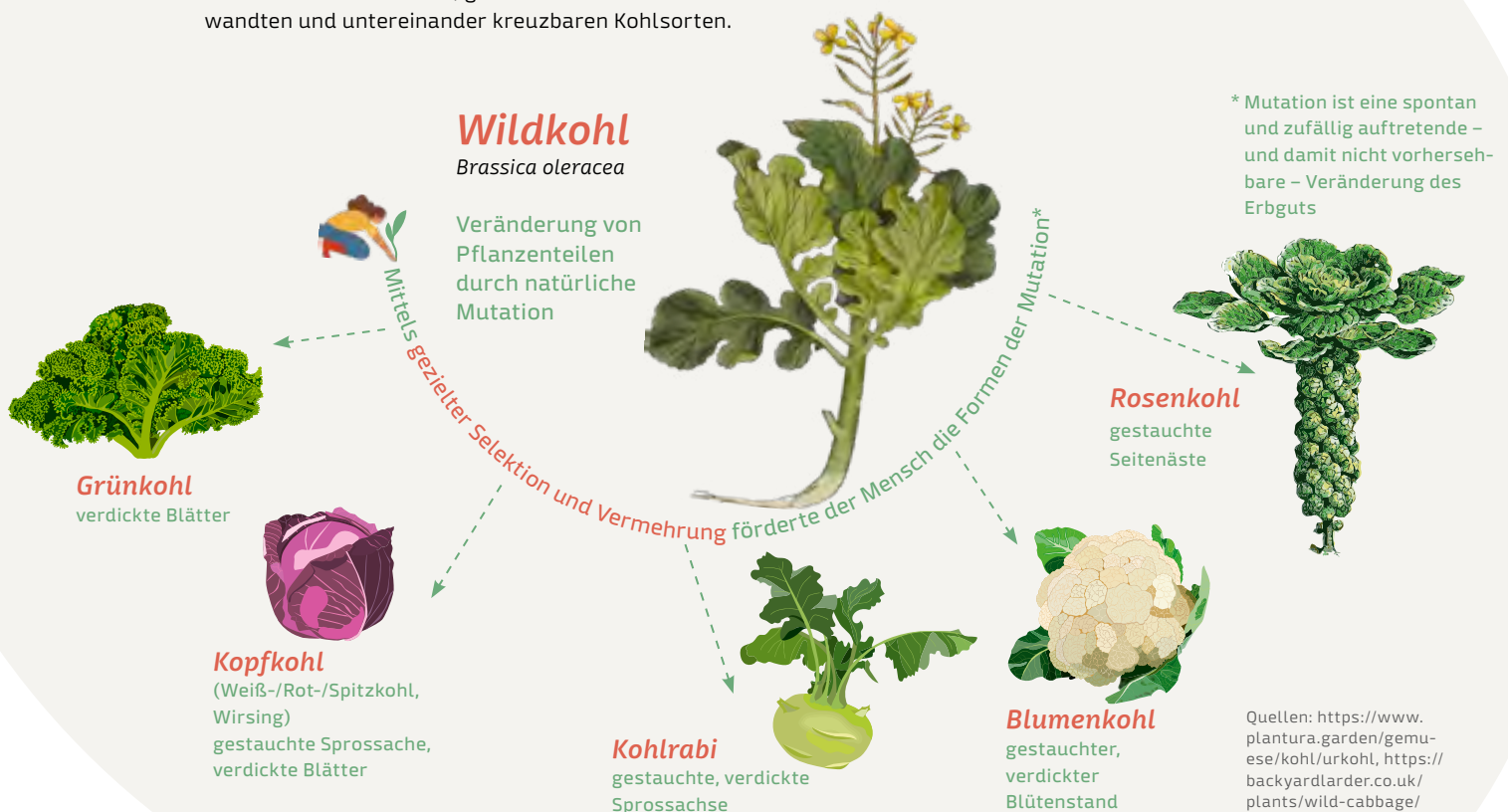
> 23.000
landwirtschaftliche
Pflanzensorten

> 21.000
Gemüsesorten

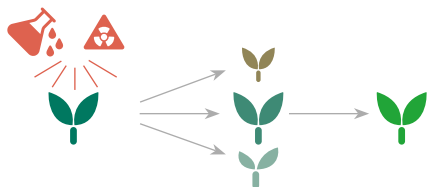
im Gemeinsamen
Sortenkatalog der EU

Was Züchtung kann

Durch jahrtausendelange Pflanzenzucht ist aus einer überschaubaren Zahl von Arten eine Vielzahl von Sorten entstanden. Bei kaum einer anderen Kulturpflanzenart ist die Vielfalt so groß wie beim Kohl, der zu den ältesten von Menschen angebauten Gemüsepflanzen zählt. Alle seine Varietäten gehen auf eine gemeinsame, heute auch noch vorkommende Urform – den Wildkohl (*Brassica oleracea*) – zurück. Natürliche Mutationen führten zu unterschiedlichen Veränderungen einzelner Pflanzenteile. Dies wurde für die Züchtungsarbeit genutzt, und durch Selektion auf verschiedene Merkmale (z. B. verdickte Blätter, gestauchte Sprossachse) entstanden im Laufe der Zeit die heute bekannten, ganz verschieden aussehenden und doch miteinander verwandten und untereinander kreuzbaren Kohlsorten.



Mutationszüchtung



Das Erbgut einer Pflanze wird DNA-schädigenden Chemikalien, Kälte- oder Wärmeschocks oder radioaktiver Strahlung ausgesetzt. Dadurch entstehen viele zufällige Mutationen, von denen einzelne positive Veränderungen bewirken. Diese können in der weiteren Züchtung genutzt werden.

Gentechnik

cis-Genese

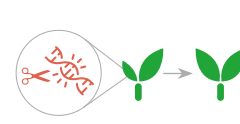


Mittels unterschiedlicher Mechanismen (z.B. Bakterien, Gen-Kanonen) werden einzelne Gene von einer Pflanze auf eine andere übertragen. Die Übertragung erfolgt zufällig. Sie ist innerhalb von Arten (cis-Genese) ebenso wie artübergreifend (trans-Genese) möglich.

trans-Genese



Genomeditierung



Mit biologischen Werkzeugen (RNS, Proteine) werden Gene gezielt entfernt, ausgetauscht oder hinzugefügt. Das bekannteste Verfahren ist CRISPR/Cas.

Gefährdete Vielfalt

Diese Zahlen klingen beeindruckend – und doch ist die Pflanzenvielfalt auf Äckern und in Gärten bedroht. Nach Schätzungen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO sind im Laufe des 20. Jahrhunderts weltweit 75 % der Kulturpflanzen verschwunden, in der EU sogar 90 %. Allein in Deutschland stehen mehr als 2.600 Arten und Sorten auf der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen, darunter Haferwurzel, Gartenmelde und Kaffeewicke, aber auch mehr als 550 Apfel- und über 100 regionale Weizen- und Tomatensorten. Dementsprechend wird das Obst- und Gemüseangebot in den Läden von wenigen Sorten dominiert. Von den weltweit mehr als 3.000 Tomatensorten sind hier immer die gleichen fünf zu finden. Birnensorten wie Pastorenbirne oder Nordhäuser Winterforelle sind längst Raritäten. Und wer kennt schon Kartoffelsorten wie Rote Emmalie, Ackersegen oder Rosa Tannenzapfen?

An dieser Entwicklung haben die eigentlich zur Qualitätssicherung und zum Schutz von Landwirt*innen und Verbraucher*innen gedachten Regularien einen nicht unerheblichen Anteil: Um in Verkehr gebracht werden zu dürfen, müssen Sorten beim BSA einen aufwendigen, mehrjährigen Prüfungsprozess durchlaufen. Ist er erfolgreich, wird eine Sortenzulassung erteilt. Die als Voraussetzung staatlich definierten Eigenschaften sind allerdings stark ertragsorientiert und geben bestimmte eng gefasste Zuchtziele vor: Um zugelassen werden zu können, muss eine neue Sorte von anderen Sorten unterscheidbar, einheitlich und beständig sein. Für landwirtschaftliche Pflanzenarten ist zusätzlich ein landeskultureller Wert erforderlich, d.h. hinsichtlich Anbau, Resistenzen, Ertrag, Qualität und Verwendungseigenschaften müssen deutliche Verbesserungen gegenüber zugelassenen vergleichbaren Sorten zu erwarten sein.

Die Pflanzenvielfalt auf Äckern und in Gärten ist bedroht. Im Laufe des 20. Jahrhunderts sind weltweit 75 % der Kulturpflanzen verschwunden.

Vorschriften und Saatgutprüfung in Thüringen

Die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben nach dem Saatgutverkehrsgesetz ist in Deutschland den Bundesländern übertragen. Die nach Landesrecht zuständige Behörde ist in Thüringen das Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und ländlichen Raum (TLLLR).

In Thüringen werden in spezialisierten Vermehrungs- und Aufbereitungsbetrieben Saatgut und Pflanzkartoffeln angebaut. Als Anerkennungsstelle prüft das TLLLR die betreffenden Feldbestände hinsichtlich Gesundheitszustand, Sortenreinheit und -echtheit sowie Besatz mit anderen Pflanzenarten. Nach der Ernte und Aufbereitung erfolgt eine weitere Beschaffenheitsprüfung. Erfüllt das Saat- und Pflanzgut die vorgegebenen Mindestnormen, so wird der Anerkennungsbescheid ausgestellt und es darf gewerblich in Verkehr gebracht werden.

Standardsaatgut von Gemüse unterliegt nicht dem amtlichen Anerkennungsverfahren, ist aber ebenfalls Regelungen des Saatgutrechts unterworfen. Das gewerbliche Inverkehrbringen ist an eine 'Nachkontrolle' gebunden, die stichprobenartig durch das Bundessortenamt organisiert und durch Anbau durchgeführt wird.

Das TLLLR ist auch für die amtliche Überprüfung der Kennzeichnung, Verschließung und Beschaffenheit von im Thüringer Handel befindlichem Saat- und Pflanzgut zuständig und verfolgt als zuständige Kontrollbehörde im Rahmen der Saatgutverkehrskontrolle mögliche Abweichungen.

Zur Saatgutprüfung werden im akkreditierten Labor des TLLLR eingehende Untersuchungen an Saatgutproben aus der amtlichen Anerkennung, der Saatgutverkehrskontrolle, aus Landesortenversuchen, aus der Besonderen Ernteermittlung (BEE) und im Bereich des Im- und Exportes von Saatgutsendungen durchgeführt.

Weitere Aufgaben des Amtes sind u.a. die Schulung und Zulassung von Feldbestandsprüfer*innen und Probenehmer*innen und die Bearbeitung von Saatgutrecht-bezogenen Anträgen.

➔ <https://tlllr.thueringen.de/kontrolle/saatgut>



THÜRINGER BIO-STIMMEN

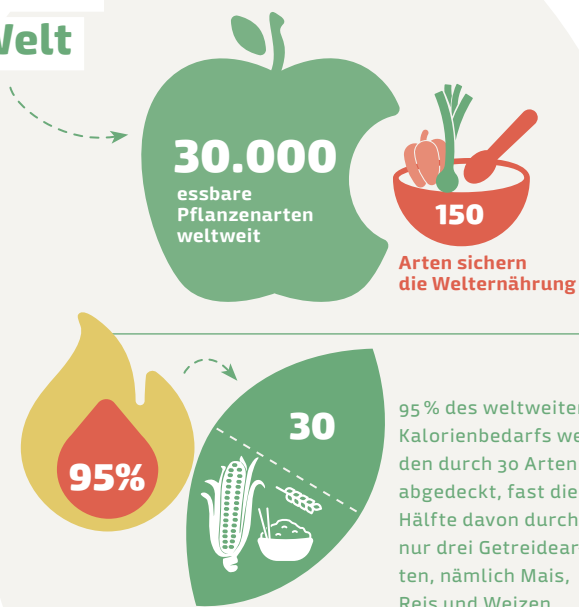
Matthias Grosz (Langenwetzendorf)

Ich kaufe Thüringer Bio, um den ökologischen Landbau vor allem auch in der Region zu unterstützen. Nicht nur, weil Bio-Produkte ganz klar gesünder für mich und meine Familie sind, sondern auch weil es hier bei uns so viele kleine Erzeuger mit wahnsinnig tollen und hochwertigen Produkten gibt.



Quelle: www.pflanzenforschung.de

Pflanzen ernähren die Welt



Quelle: Dwivedi et al. (2017), <https://doi.org/10.1016/j.tplants.2017.06.011>

Für viele traditionelle Hof- und Landsorten stellt die Sortenprüfung eine große Herausforderung dar: Bei ihrer Entwicklung waren Kriterien wie intensiver Geschmack, gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe oder gute Anpassungsfähigkeit wichtig. Ob eine Möhre nun krumm oder gerade wuchs, ob alle Paprika im selben Rot erstrahlten, ob Tomaten transportfähig waren, erschien dagegen zweitrangig. Infolgedessen scheitern viele dieser Sorten insbesondere an den Kriterien Homogenität und Beständigkeit. Ihr Saatgut darf folglich nicht in den Verkehr gebracht werden, und so verschwinden sie von den Feldern.

Hinzu kommt, dass in den letzten 20 Jahren auf dem Saatgutmarkt ein enormer Konzentrationsprozess stattgefunden hat: Erst kauften große Pestizidkonzerne Züchtungsunternehmen auf; dann fusionierten sie untereinander. Inzwischen kontrollieren sechs Unternehmen (Corteva (DuPont-Dow/Pioneer), ChemChina-Syngenta, BASF, Bayer-Monsanto, Limagrain und KWS) mehr als 60 % des Weltmarktes für kommerzielles Saatgut. Ihr Augenmerk liegt auf absatzstarken Arten und Sorten, die im Anbau unter Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln besonders hohe Erträge erzielen. Alle anderen werden kaum noch weiterentwickelt. Auch das führt zu einer erheblichen Sortenverarmung.

60 % des Weltmarktes für kommerzielles Saatgut werden von sechs Unternehmen kontrolliert.



Genbanken für Saatgut

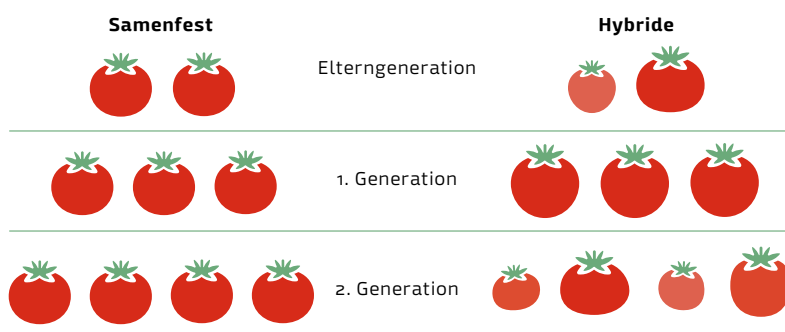
Um gefährdete Nutzpflanzensorten zumindest in kleinen Beständen zu erhalten, begannen Pflanzenzüchter*innen schon vor 100 Jahren mit dem Aufbau von Genbanken. In der europaweit größten von ihnen – in Gatersleben nördlich des Harzes – lagern bei -18°C mehr als 150.000 Pflanzenproben. Um die Keimfähigkeit zu erhalten, müssen die Samen regelmäßig ausgesät und vermehrt werden. In der weltweit größten Nutzpflanzen-Genbank Svalbard Global Seed Vault auf Spitzbergen werden mehr als 1 Mio. Samenproben aufbewahrt. Bei den dortigen Temperaturen liegt ihre Haltbarkeit wissenschaftlichen Schätzungen zufolge zwischen 55 (Sonnenblumensamen) und über 10.000 Jahren (Erbsensamen).



20%
Handel

80%
Nachbau & Tausch

Weltweit gesehen werden bisher nur 20% des Saatguts durch Handel erworben; 80% gewinnen Bäuerinnen und Bauern v.a. in Asien und Afrika nach wie vor durch Nachbau und Tausch. Diese traditionelle Praxis wird aber zunehmend durch die kommerziellen Interessen der großen Saatgut- und Chemiekonzerne bedroht, denen Vereinbarungen wie das internationale Abkommen zum Schutz geistigen Eigentums (TRIPS) oder der internationale Vertrag zum Sortenschutz UPOV in die Hände spielen. **!**



Abhängigkeiten

Die profitorientierte Züchtung hat noch einen weiteren Nachteil: Sie schafft Abhängigkeiten. Die Saatgutkonzerne lassen sich ihre Sorten durch Sortenschutzgesetze oder Patente rechtlich

schützen. Neben dem Einsatz gentechnischer Methoden bei der Pflanzenzüchtung spielen hierbei Hybrid-Pflanzen eine Schlüsselrolle. Dies sind Pflanzen, die in der ersten Tochtergeneration (F₁) besonders hohe Erträge und einheitliche Früchte

liefern, die aber nicht „samenfest“ sind, d. h. deren Merkmale in der Folgegeneration aufspalten, so dass die positiven Eigenschaften verloren gehen und sie für den Erwerbsanbau – also den auf gute Erträge gerichteten Anbau – nicht nutzbar sind. Bei den sogenannten CMS-Hybriden (CMS = cytoplasmatisch-männliche Sterilität) ist ein Nachbau überhaupt nicht möglich, da sie keine vitalen Samen bilden. Kurzfristig hohe Erträge befördern so langfristig die Abhängigkeit von den Saatgutfirmen.

Der Anteil an Hybridsorten in der industrialisierten Landwirtschaft nimmt immer weiter zu. So werden z. B. bei Mais und Zuckerrüben fast nur noch Hybride angebaut, bei Gemüsesaatgut in Deutschland handelt es sich ebenfalls überwiegend um Hybridsaatgut, und auch der Ökolandbau muss darauf zurückgreifen, weil es für manche Kulturen (z. B. Brokkoli, Blumenkohl) kaum noch traditionelle Sorten gibt bzw. diese nicht den Ansprüchen des Erwerbsanbaus genügen.

Der Anteil an Hybridsorten in der industrialisierten Landwirtschaft nimmt immer weiter zu.

Wer Bio sät ...

Wie aber steht es überhaupt um „Bio“ beim Thema Saatgut? Nach der EG-Öko-Verordnung besteht Bio-Saatgut aus Samen, deren Mutterpflanzen nach Bio-Richtlinien angebaut wurden. Bei ausdauernden Kulturen wie Wein oder Obst müssen die Elternpflanzen mindestens zwei Wachstumsperioden lang ökologisch bewirtschaftet worden sein. Das heißt, die Betriebe halten beim Anbau eine weite Kulturfolge ein; chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und mineralischer Stickstoffdünger sind tabu. Auch nach der Ernte werden Bio-Samen nicht gebeizt, also nicht – wie bei konventionellem Saat- und Pflanzgut oft üblich – mit Pflanzenschutzmitteln, Fungiziden oder Insektiziden behandelt. Zudem dürfen bei der Entwicklung des Saatguts keine gentechnischen Verfahren eingesetzt worden sein, wobei die Öko-Anbauverbände hinsichtlich der Frage, was als gentechnisches Verfahren angesehen wird, strenger sind als die EU-Öko-Verordnung.

Der Markt für Bio-Saatgut wird überwiegend durch eine Vielzahl kleinerer, regional agierender Saatgutunternehmen bestimmt; aber auch große Saatgutunternehmen haben ihre Produktpalette um Bio-Saatgut erweitert. Für die Hauptgetreidearten, Kartoffeln und marktgängige Sorten zahlreicher Gemüsearten ist i. d. R. ökologisch vermehrtes Saatgut vorhanden. Es gibt aber nach wie vor viele Sorten, bei denen das nicht der Fall ist. Ausnahmsweise dürfen Bio-Betriebe hier dann auch konventionelles Saatgut verwenden, sofern es nicht mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln gebeizt wurde.

Hilfe bei der Recherche nach Verfügbarkeit
bietet die vom Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) verwaltete Internetdatenbank www.organicxseeds.de.



Zeitreise in die Welt der Kulturpflanzen

Zu Gast im Schaugarten Schönhagen



Ich bin Petra Hesse, die Gärtnerin des Schaugartens Schönhagen, und lade Sie ein, mir durch diesen Garten zu folgen. Er ist kreisförmig angelegt, und in den Segmenten finden Sie über 300 verschiedene Kulturpflanzen der Reihe nach, wie sie in Europa Einzug gehalten haben. Die Zeitreise beginnt in der Jungsteinzeit; hier gibt es z. B. Flachs und alte Getreidesorten wie Einkorn. Im Mittelalter kommt z. B. der Butterkohl dazu. So geht es weiter bis zur Gegenwart mit noch recht unbekannten Gemüsesorten, wie dem Mexikanischen Gürkchen. Die Kräuterspirale in der Mitte der Anlage beherbergt viele seltene Heil- und Küchenkräuter. Daneben ist unser Wildbienenbeet. Es bietet Insekten ein auf sie abgestimmtes Nahrungsangebot. Ich freue mich jedes Jahr aufs Neue, den Wechsel der Jahreszeiten im Garten zu erleben. Für mich ist es ein großes Geschenk, hier arbeiten zu dürfen. Gern gebe ich Anregungen für den eigenen Garten und erkläre z. B., wie Sie selbst Saatgut gewinnen können. Wenn Sie wollen, unterstützen Sie uns bei unseren Helfer*innentagen und lernen dabei den Schaugarten besser kennen. Oder übernehmen Sie eine Pflanzenpatenschaft und tragen Sie so zum Erhalt einer gefährdeten Pflanzensorte und zur Wiederbelebung unserer Kulturpflanzenvielfalt bei.

Petra Hesse, Schaugarten Schönhagen

 www.schaugarten.kuhmuhne.de

... wird Vielfalt ernten

Die gesetzlich geschützte Bezeichnung „ökologisch“ sagt allerdings nur etwas über die Art und Weise der Saatgutvermehrung aus – jedoch nichts darüber, was da eigentlich vermehrt wurde. Und das sind zu über 90% konventionelle Sorten. Doch Bio-Landwirt*innen und -Gärtner*innen wirtschaften ohne Kunstdünger und Pestizide, und deshalb brauchen sie andere Pflanzen, nämlich solche, die robust sind, den Boden gut durchwurzeln, möglichst effektiv mit den zur Verfügung stehenden Nährstoffen umgehen und sich gegen Beikräuter und Schädlinge behaupten können. Um langfristig einen eigenständigen Ökolandbau zu erhalten, muss es daher darum gehen, für den Ökolandbau geeignete, nachbaufähige Sorten zu bewahren und weiterzuentwickeln.



Mehr erfahren:

Einige Saatgutverbände und Firmen haben sich dieser Aufgabe verschrieben, darunter:

- Kultursaat e. V. – www.kultursaat.org
- Bingenheimer Saatgut AG – www.bingenheimersaatgut.de
- Dreschflegel GbR – www.dreschflegel-saatgut.de
- Dreschflegel e. V. – www.dreschflegel-verein.de
- ARCHE NOAH – www.arche-noah.at
- Sativa – www.sativa.bio
- ReinSaat – www.reinsaat.at
- ProSpecieRara – www.prospecierara.ch

Ihnen ist gemeinsam, dass sie gefährdete Gemüse-, Obst- und Getreidesorten pflegen und / oder daran arbeiten, sie wieder in die Gärten und auf den Markt zu bringen. Hierfür betreut z. B. ARCHE NOAH ein Samenarchiv mit mehr als 5.500 Kulturpflanzensorten, und der Kultursaat e. V. meldet stellvertretend für biologisch-dynamische Gemüsezüchter*innen Züchtungen zur Eintragung ins Sortenregister an. Dabei wird im Sinne des Grundsatzes „Sorten sind Kulturgut“ explizit auf Ausschließlichkeitsrechte wie gesetzlichen Sortenschutz und Patente verzichtet. Politisches Engagement in Form von Öffentlichkeitsarbeit, Petitionen oder Stellungnahmen gehört ebenso zum Aufgabenspektrum der Initiativen wie Bildungsangebote oder der Betrieb von Schaugärten.

Gärtnern mit Verantwortungsbewusstsein

Was aber kann jede*r Einzelne gegen den Sortenschwund und die Vereinnahmung durch die Konzerne tun?

In Deutschland haben fast 80% der Haushalte Zugang zu einem Garten, einem Balkon oder einer Terrasse – und damit beste Voraussetzungen, um am gemeinsamen Projekt Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt mitzuwirken. Ein erster Schritt hierfür ist, einen Bogen um Hybrid-Saatgut (erkennbar an der Bezeichnung „F1“) zu machen und Saatgut nicht „von der Stange“ zu kaufen, sondern von handwerklich arbeitenden, möglichst regionalen Saatgutvermehrern, die sich den Erhalt der Vielfalt auf die Fahnen geschrieben haben. Auch Saatgut-Initiativen wie der Verein für den Erhalt der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) e.V., der Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN) e.V. oder die Kuhmuhne Schönhagen geben samenfeste alte Sorten in kleinen Mengen zur privaten Nutzung ab.

In einem nächsten Schritt kann man die Pflanzen nicht nur für den Verzehr der Früchte anbauen, sondern sie auch vermehren, die Samen ernten, sie wieder aussäen, weitergeben und tauschen. Wichtig ist, dabei nicht auf Quantität, sondern auf Qualität zu setzen und nur gutes Saatgut mit den richtigen Informationen weiterzugeben. Gute Fachbücher oder der persönliche Austausch mit anderen Gärtner*innen helfen hier weiter. Zudem seien Interessierten, die züchterisch tätig werden wollen, Gartenbaukurse und Saatgutseminare empfohlen, wie sie z.B. Dreschflegel anbietet.

Tipp: Saatgutseminare legen beste Grundlagen für erfolgreiche Saatgutzucht.



Saatgut ernten und tauschen: eine Möglichkeit zum Erhalt der Vielfalt



Mitmachen bei der Saatgutbibliothek im Dreyse-Haus Sömmerda

» Dass man in Bibliotheken neben Büchern und Zeitschriften auch CDs, DVDs, Konsolen- und Gesellschaftsspiele ausleihen kann, wissen sicher die meisten – ausleihbares Saatgut hingegen ist vermutlich weniger bekannt. Und doch gibt es das, und zwar in sogenannten Saatgutbibliotheken. Die Idee stammt aus den USA und ist eigentlich ganz einfach: In der Bibliothek erhalten Hobbygärtner*innen einige Samen einer (samenfesten) Sorte, säen diese im Garten oder auf dem Balkon aus und hegen die daraus wachsenden Pflanzen. Nach der Ernte werden die Samen getrocknet und in die Bibliothek zurückgebracht; wer die Sorte mag, kann natürlich einen Teil des Saatguts behalten. Auch in Deutschland sind Saatgutbibliotheken im Kommen. Eine davon ist die

2022 eröffnete Saatgutbibliothek in der Stadt- und Kreisbibliothek im Dreyse-Haus Sömmerda, deren Angebot sich an Hobbygärtner*innen und Liebhaber*innen von schmackhaftem Obst und Gemüse richtet und an alle, die Freude am Blühen haben, Insekten Nahrungsquellen bieten und zum Erhalt der Arten- und Sortenvielfalt beitragen wollen. Die Saatgut-Erstausrüstung ist Anna Meincke vom „Dachgemüse Erfurt“ sowie dem Förderverein der Bibliothek zu verdanken; inzwischen ist das Saatgutangebot dank zahlreicher Spenden schon auf 21 Sorten gewachsen. Wir freuen uns auf das weitere Gedeihen.

Anne Schmidt, Bibliotheksleitung
<https://open.dreysehaus.de/>

Mitspracherecht nutzen

Wer selbst nicht gärtnern mag, kann dennoch zum Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt beitragen: Informieren Sie sich, und mischen Sie sich ein! So sind aktuell auf EU-Ebene zwei weitreichende den Saatgut-Bereich betreffende Entscheidungsprozesse im Gange:

Seit einigen Jahren bereits arbeitet die EU an einer **Überarbeitung des Saatgutrechts**. Hiermit soll die aus den 1960er Jahren stammende Saatgutgesetzgebung vereinheitlicht, die Umsetzung in den verschiedenen EU-Staaten angeglichen und den neuen europäischen Prioritäten (v.a. „Green Deal“, Biodiversitätsstrategie, EU-Strategie zur Anpassung an den Klimawandel) Rechnung getragen werden. Die neue Gesetzgebung wird die Rahmenbedingungen für Produktion, Tausch und Verkauf von Saatgut für die kommenden Jahrzehnte schaffen. Ihre Ausgestaltung ist deshalb von grundlegender Wichtigkeit. Bereits im April 2021 hat die EU-Kommission hierzu ein Optionenpapier publiziert, zu dem Interessengruppen und die Öffentlichkeit in mehreren Schritten Stellung beziehen konnten. Eine Option sieht u.a. eine weitere Verschärfung der Regelungen zur Weitergabe von Saatgut vor, was den Großkonzernen in die Hände spielen würde. Im Sinne der Nutzpflanzenvielfalt gilt es hingegen, die rechtlichen Hürden für die Sortenregistrierung von Vielfaltssorten abzubauen und vielfältigem, regional angepasstem Saatgut ungehinderten Marktzugang zu gewähren.

Zudem hat die EU-Kommission im Juli 2023 einen Vorschlag zur **Neuregelung der „Rechtsvorschriften für Pflanzen, die mit Hilfe bestimmter neuer genomischer Verfahren gewonnen werden“** vorgelegt. Würde dieser Verordnungsvorschlag von EU-Ministerrat und -Parlament verabschiedet, so würden laut Bundesamt für Naturschutz zukünftig 94 % der mit neuen Gentechnik-Methoden gezüchteten Pflanzen (NGT-Pflanzen) nicht mehr den strengen Vorschriften der EU-Gentechnik-Richtlinie unterliegen. Für sie gäbe es folglich keine verpflichtende Risikoprüfung und -bewertung, keine Zulassungsprüfung und keine Kennzeichnung entlang der Wertschöpfungskette mehr. Auch die Haftungsregelungen würden abgeschafft. Im Ökolandbau sollen NGT-Pflanzen weiterhin verboten sein. Es fehlt aber an Schutzmaßnahmen, durch die Kontaminationen verhindert werden könnten. Nach Auffassung vieler Verbände wäre das das Aus der gentechnikfreien Lebensmittelerzeugung und Züchtung.

➡ Bleiben Sie auf dem Laufenden:

Der Ausgang dieser Entscheidungsprozesse steht zum Zeitpunkt des BioThür-Redaktionschlusses nicht fest. Nutzen Sie Angebote wie die folgenden, um sich zu informieren und auf dem Laufenden über Petitionen und ggf. noch mögliche Bürger*innenbeteiligung zu bleiben:

- NABU – www.nabu.de
- BUND – www.bund.net
- AbL – www.abl-ev.de
- BNN – www.n-bnn.de

Nabio
ISS GUT FÜR DICH

WIR MACHEN PRODUKTE FÜR MORGEN, MACHST DU MIT?

Nabio ist eine Marke der NABA Feinkost GmbH aus Gierstädt in Thüringen. Wir sind ein mittelständisches Familienunternehmen und produzieren Aufstriche, Suppen und Saucen für alle Momente, in denen es schnell gehen, aber trotzdem wunderbar schmecken soll. 100% Bio und nachhaltig – so gestalten wir den Lebensmittelmarkt von morgen. Werde Teil unserer Reise und bewirb Dich jetzt!



Wir suchen Verstärkung für unser Team.
Infos unter naba.de



DE-ÖKO-003
EU-/Nicht-EU Landwirtschaft



Vegetarisch
und Vegan



Aus eigener
Herstellung

100%

Natürliche
Zutaten



Schutz des Saatguts vor privater Aneignung

Die Open-Source-Saatgut-Lizenz

Züchter*innen oder Entdecker*innen einer neuen Sorte können beim BSA Sortenschutz beantragen. Dieser gilt für 25 Jahre bzw. für Hopfen, Kartoffeln, Reben und Baumarten für 30 Jahre. Landwirt*innen dürfen das Saatgut solcher geschützten Sorten nur unter den strengen Bedingungen des „Landwirteprivilegs“ und unter Zahlung einer Lizenzgebühr an den oder die Sortenschutzinhaber*in vermehren. Hingegen erlaubt das „Züchterprivileg“, geschützte Sorten ohne Zustimmung als Grundlage für weitere Züchtungsarbeiten frei zu verwenden. Dabei gelten für geschützte Sorten zur Erzeugung von Hybriden besondere Schutzwirkungen.

Während der Sortenschutz das Produkt in den Blick nimmt, dienen Patente in der Pflanzenzüchtung dazu, eine technische Neuerung im Arbeitsprozess selbst zu schützen. Sie gelten 20 Jahre. Das Europäische Patentrecht verbietet ausdrücklich Patente auf Pflanzensorten und Tierassen sowie auf Pflanzen und Tiere aus „im Wesentlichen biologischen Verfahren“. Dennoch erteilt das Europäische Patentamt (EPA) zunehmend mehr Patente auf Pflanzen und Tiere, und dies nicht nur für gentechnisch veränderte Organismen, sondern auch für solche aus konventioneller Zucht. Das macht die Nutzung von Genen genehmigungs- und lizenzgebührenpflichtig, selbst wenn diese bereits vorher auf Feldern von Landwirt*innen oder in Genpools vorhanden waren.

Ein Gegenentwurf ist die *Open-Source-Saatgut-Lizenz*, die anstelle des herkömmlichen Sortenschutzes oder einer Patentierung tritt und das Saatgut vor privater Aneignung schützt. Als Gemeingut dürfen derart lizenzierte Pflanzen und ihr Saatgut nach den Prinzipien von Open Source ohne Einschränkung vermehrt, verkauft, weitergegeben oder züchterisch bearbeitet werden; eine Privatisierung ist nicht möglich. Durch den freien Zugang zu Saatgut soll die Grundlage für die Vielfalt von Kulturpflanzen und ihren Sorten gesichert und langfristig ein eigentumsfreier, gemeinnütziger Saatgutsektor etabliert werden.

 www.opensourceseeds.org

Und auch das hilft:

Kaufen Sie regionale und saisonale Raritäten, am besten beim Bio-Betrieb in Ihrer Nähe. Achten Sie beim Kochen bewusst auf die Sorten, die Sie verwenden, und laden Sie Familie und Freund*innen zum gemeinsamen Entdecken ein. Verschenken Sie sorgfältig ausgewähltes Saatgut, und sprechen Sie mit anderen über die Schönheit der Vielfalt. Deren Erhalt ist eine Freude für Augen und Gaumen, zollt aber zugleich einem über Jahrtausende gewachsenen Kulturgut Respekt und hilft, einen Genpool zu bewahren, der entscheidend für die Ernährungssicherung in der Zukunft sein dürfte. ●





Rose Saatzeit Erfurt
Im Geströdig 9
99092 Erfurt
www.rose-saatzeit.de

Saatzeit ist Zukunft



Welche Farben, welche Formen, welche Unterschiede in den Größen und Oberflächenbeschaffenheiten, welche Anpassungsfähigkeit und Lebenskraft!
Wenn Annegret Rose von Saatgut spricht und dabei die kleinen Körner in den Händen hält, so sind Begeisterung und Ehrfurcht spürbar.
Seit 30 Jahren leitet sie den Erfurter Vermehrungs- und Zuchtbetrieb „Rose Saatzeit“, der deutschlandweit zu den größten seiner Art zählt.

Bitte erzählen Sie uns etwas über Ihren Betrieb: Seit wann gibt es Rose Saatzeit, wer gehört alles dazu, und was produzieren Sie hier?

Rose Saatzeit gibt es seit 1993. Der Betrieb wurde damals aus dem VEG Saatgut Zierpflanzen ausgegründet. Wir haben zu viert begonnen; inzwischen sind wir je nach Saison durchschnittlich 20 Gärtner, Diplom-Züchter, -Landwirte und -Ingenieure und auch Quereinsteiger, die hier in der Ebene am Erfurter Stadtrand etwa 85 ha bewirtschaften. Wir vermehren Saatgut von Gemüse, Heil- und Gewürzpflanzen, einjährigen, zweijährigen und staudigen Blumen sowie Wildpflanzen. Außerdem betreiben wir Erhaltungszucht für einige Gemüsesorten, wie z. B. den Grünkohl „Lerchenzüngen“, die Petersilie „Einfache Schnitt“, den Spinat „Verdill“ oder den Porree „Freezo“. Insgesamt haben wir mehr als 200 verschiedene Arten und Sorten. Manche wachsen auf 2 oder 3 ha, manche nur auf 100 m² – das ist pflanzen- und aufgabenabhängig ganz unterschiedlich.

Wie funktioniert das mit der Vermehrung?

Wir bekommen Anfragen von Firmen, v. a. Bingenheimer, aber auch aus der Schweiz, Österreich, Holland, Frankreich. Dann besprechen wir jeweils im Winter, welche Sorten in welchen Mengen gebraucht werden, zu welchen Standorten sie passen und welches Ausgangsmaterial – das der Firmen oder unser eigenes – wir verwenden. Das ist ein wesentlicher, gemeinsamer Prozess. Die Aussaat erfolgt direkt ins Freiland, oder wir ziehen im Gewächshaus Jungpflanzen vor. Dann gilt es, die Pflanzen zu bewässern und zu pflegen und wiederholt hinsichtlich ihrer Sortenechtheit zu prüfen. Je nach Art werden die reifen

Samenstände oder auch die ganzen Pflanzen selektiv in mehreren Durchgängen mit der Hand (z. B. Rittersporn, Asten) oder einmalig mit der Maschine (z. B. Spinat, Feldsalat) geerntet. Dann kommen sie in die Trocknung. Anschließend werden sie über verschiedene Stufen gereinigt und abgepackt. Bevor wir die Samen verkaufen, führen wir Keimproben durch, um sicherzugehen, dass die Qualität stimmt.

Und was genau bedeutet „Erhaltungszüchtung“?

Auch für die Erhaltungszüchtung fragen uns die genannten Firmen an, und auch hier ist es ein gemeinsamer Prozess. Dabei geht es allerdings darum, Sorten zu erhalten. Dafür selektieren wir Elitepflanzen, also Pflanzen, die das Sortenbild in Vollendung verkörpern. Beim Porree sind wir zum Beispiel im April übers Feld gegangen und haben die schönsten Porreepflanzen ausgesucht, d. h. diejenigen, die die richtige Farbgebung, die richtige Blattohaltung, die richtige Blattbreite, den richtigen Gesamteindruck zeigten. Diese haben wir ausgegraben, sie nochmal nebeneinandergelegt, geprüft und nachsortiert und die verbleibenden Pflanzen ins Folienhaus gepflanzt, damit sie hier unter kontrollierten Bedingungen abblühen konnten. Aus ihrem Saatgut entstehen dann die nächsten Vermehrungsbestände, mit denen wir oder andere Firmen verkaufsfähiges Saatgut kultivieren.

Was ist, wenn Pflanzen „besser“ erscheinen als die Sorte, die Sie erhalten sollen?

Manchmal passiert es tatsächlich, dass Pflanzen dem Sortenbild nicht entsprechen, aber einen besonders guten Eindruck machen. In so einem Fall kann



„Die Pfingstrosen sind für uns ein Spezialfall, weil wir da kein Saatgut produzieren, sondern im Frühjahr die knospigen Stiele schneiden und auf dem Erfurter Domplatz, in Jena und in Bioläden anbieten. Im Herbst verkaufen wir die Wurzeln an Menschen, die Pfingstrosen in ihren Garten pflanzen möchten. Ein Höhepunkt ist immer die Pfingstrosenblüte. Dann laden wir zu Pfingstrosenspaziergängen ein. Das ist wirklich so schön, so intensiv, so überwältigend, dass wir es gar nicht allein aushalten würden!“ Annegret Rose

man sich auf den Weg begeben, daraus eine neue Sorte zu züchten. Das ist dann ein Prozess von durchschnittlich 5 bis 10 Jahren.

Betreiben Sie selbst denn Neuzüchtung?

Unser Kerngeschäft ist Vermehrung und Erhaltung. Und in der aktuell nicht einfachen Zeit – wir haben sehr mit den schwierigen Wetterbedingungen, sinkenden Erträgen, steigenden Lohnkosten und fehlendem Nachwuchs zu tun – müssen wir uns verstärkt darauf konzentrieren. Dementsprechend ist die Neuzüchtungsarbeit zurzeit bei uns sehr eingeschränkt. Es gibt aber eine Ausnahme, nämlich unsere Sommeraster. Sie ist eine echte

Erfurterin, eine einjährige Sommerblume, die gut mit der Hitze und Trockenheit zurechtkommt und eigentlich viel mehr ins Stadtbild gehört. Hier haben wir einige Sortenanwärterinnen, die sich durch eine besonders langanhaltende und üppige Blütenpracht auszeichnen und ein relevantes Merkmal haben, das den Pflegeaufwand im Beet minimiert: Sie „putzen sich selbst“, d. h. die jungen Blüten überragen stetig die älteren Blüten. So sehen die Pflanzen immer gepflegt aus.

Wie erkennen Sie solche Sortenanwärterinnen?

Wenn wir z. B. durchs Aternfeld gehen, ziehen uns manche Pflanzen durch ihre auffallende Schönheit an. Sie haben etwas, das uns immer wieder dahin lockt. Sie wollen betrachtet werden. Und sie zeigen ihren Liebreiz über eine lange Zeit hinweg. Solche Einzelpflanzen werden markiert, regelmäßig betrachtet und auch beurteilt, extra beerntet und im nächsten Jahr als Einzelpflanzennachkommenschaft ausgesät. Dann hat man entweder das unerhörte Glück, dass alle Tochterpflanzen gleich aussehen – oder sie spalten auf. Damit beginnt die Selektionsarbeit, mit der wir erreichen wollen, dass die Tochtergenerationen in Farbe, Form und Wuchstyp weitestgehend einheitlich sind. Wenn das über mehrere Jahre gelingt, ist eine neue Sorte entstanden. Sie ist ausgeglichen und zeigt dauerhaft und zuverlässig ihr beschriebenes Sortenbild. Das versteht man unter samenfest.

Leider ist die Aster in den letzten 20 Jahren etwas aus der Mode gekommen – und für Blumen ist im Moment ohnehin keine leichte Zeit. Wenn jeder schon beim Gemüsekauf auf den Cent schaut, dann umso mehr bei Blumen! Ich wurde bis vor zehn Jahren oft gefragt, warum man denn auch diese ökologisch produzieren muss, da man sie doch gar nicht isst. Da sind wir bisher nicht wesentlich weitergekommen. Aber wenn man bedenkt, dass Blumen etwas viel Feineres als unseren Magen ansprechen, sollten wir erst recht darauf achten, dass sie in angemessener Weise kultiviert werden.

Warum produzieren Sie denn ökologisches Saatgut?

Ökologischer Anbau ist für mich eine Grundeinstellung. Vor 32 Jahren haben meine Geschwister und ich gemeinsam mit unseren Eltern entschieden, unseren



elterlichen Hof in Sachsen-Anhalt ökologisch zu bewirtschaften. Diesen Gedanken habe ich mit nach Erfurt genommen und hier, als wir im Samenanbau sicher genug waren, auch umgesetzt. Wir arbeiten ohne mineralische Düngemittel und ohne synthetische Pflanzenschutzmittel, nach den Grundsätzen einer gesunden Fruchtfolgegestaltung und nach den Demeter-Richtlinien. Wir gehen sorgsam mit unseren Böden um, damit die sehr hohe Bodenfruchtbarkeit, die wir hier im Thüringer Becken glücklicherweise haben, erhalten bleibt und wir sie an nachfolgende Gärtnergenerationen weitergeben können. Und wir bauen widerstandsfähige Pflanzen an, die gesunde und vitale Samen ausbilden.

Ein Thema ist hier der Klimawandel ...

Ja, die Witterungsbedingungen verändern sich – das ist eine klare Ansage für unsere Vermehrungs- und Züchtungsarbeit. Die Pflanzen müssen toleranter gegenüber den immer schärfer werden Wetterextremen werden. Ich denke, da geben wir dem Saatgut schon jetzt viel mit, und zwar nicht nur das Sortenbild, sondern auch einen Herkunftswert: Indem wir die Pflanzen unter unseren Klimabedingungen kultivieren, erhält das Saatgut das Rüstzeug, unter genau diesen Bedingungen zu gedeihen. Darüber hinaus sind aber noch weiterführende Maßnahmen notwendig. Im Moment arbeiten wir hierzu an



„Als Markiersaat oder weil sie andere Pflanzen befördern, bauen wir Feldfrüchte an, wie z.B. herrliche Salate, Rote Beete, Rettiche oder Spinat, die wir nach Vereinbarung über einen kleinen Hofverkauf vermarkten. Dieses Angebot wollen wir noch ausbauen, denn es befördert das gegenseitige Wahrnehmen, das Zusammentreffen unserer Nachbarn in Marbach und Erfurt, die Verbindung mit dem Samen- und Gartenbau hier in Thüringen auf diesen Flächen.“ Annegret Rose



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Marco Lange, Hoteldirektor Bio-Seehotel (Zeulenroda)

Für mich steht „Bio“ für die Kunst, gesunde Grundprodukte mit dem erforderlichen Fachwissen in erstklassige Gerichte für unsere Gäste zu verwandeln, vorzugsweise unter Verwendung regionaler Zutaten. Dabei sind unsere eigene Bio-Backstube und Bio-Fleischerei von unschätzbarem Wert, da sie es uns ermöglichen, die volle Kontrolle über sämtliche verwendeten Inhaltsstoffe zu bewahren.

Von der Blüte ...



Geerntetes Saatgut



Reinigung des Saatguts



„Saatgutgewinnung ist ein Spezialgebiet und Ausgangspunkt für jegliche gartenbauliche und landwirtschaftliche Betätigung. Damit entscheide ich, welche Qualität auf den Tisch kommt. Und dafür brauchen wir wirklich gutes Saatgut! Daher muss jeder darauf achten, das Beste für den eigenen Garten oder Betrieb auszuwählen.“ Annegret Rose

verschiedenen Projekten. In einem prüfen wir, ob sich die Pflanzenentwicklung mit Hilfe von Pflanzenhydrolaten unterstützen und stabiler gestalten lässt. So soll die Pflanze einerseits selbst die Witterungsextreme besser aushalten und bis zur vollständigen Samenreife kommen und andererseits entsprechende Informationen in das Saatgut geben.

Die Stärkung von Pflanzen und Saatgut ist der eine Weg. Der andere ist zu schauen, welche Kulturen mit dem sich ändernden Klima zurechtkommen. In diesem Jahr war es lange viel zu kalt, aber in den fünf vorhergehenden Jahren konnten wir viele Sorten wie Paprika, Auberginen und Melonen im Freiland anbauen, und das ging hervorragend. Da sind wir kontinuierlich am Testen.

Sie bauen mehr als 200 Arten und Sorten an. Wäre es nicht einfacher, sich auf weniger zu konzentrieren?

Das wäre natürlich einfacher, aber damit hätten wir ein weniger vielfältiges Angebot und wären leichter auswechselbar. Außerdem ist die Vielfalt eine Versicherung – wir wissen ja nicht, wie das Jahr wird. Im Samenbau hat man wesentlich mehr Risiken als im normalen Getreide- oder Gemüseanbau. Meistens werden die Früchte ordentlich, aber was beim Bestäuben stattfindet oder nicht stattfindet oder wie die

Keimfähigkeit ausgeprägt ist, das merkt man erst, wenn alle Arbeiten getan sind: Ernte, Trocknung, Reinigung.

Letztes Jahr z. B. war ein sehr gutes Spinatjahr. Wir hatten 3 ha Spinat, so viel wie noch nie, und konnten nicht nur 3 t, sondern 6 t Saatgut ernten. Das war toll – bis zu dem Moment, als die Nachricht kam: Es keimt nicht. Das war nicht zu fassen: Auf dem Feld war doch alles grün von keimendem Spinat! Wir haben dann nochmal $\frac{1}{3}$ rausgereinigt, um die nötige Keimfähigkeit zu erreichen und es verkaufen zu können.

In der Regel ist mit Ausfällen von einem Viertel, manchmal auch von einem Drittel zu rechnen – das müssen die anderen Bestände dann mittragen. Und da hilft die Vielfalt.

Was passiert denn, wenn Sie einmal nicht so viel Saatgut liefern können wie vereinbart?

Samenbau ist risikovoll, das wissen natürlich auch unsere Partner. Insofern ist die Zusammenarbeit v. a. eine Vertrauensfrage: Wie gut können wir miteinander arbeiten?

Wichtig ist, dass wir die Entwicklung der Pflanzen genau beobachten und in Verbindung bleiben, um bei Abweichungen den Abnehmer zügig zu informieren, damit er bei zu erwartender Miss- oder Überernte schnell agieren kann. Da kommt es also sehr auf Verlässlichkeit und Kommunikation an. Es muss eine

funktionierende Partnerschaft auf Augenhöhe sein, sonst wird es nichts Gutes.

Aktuell wird über die Deregulierung von Pflanzen und Saatgut diskutiert, die mit neuer Gentechnik hergestellt werden. Wie stehen Sie dazu?

Dass Neue-Gentechnik-Pflanzen nicht mehr unter Gentechnik fallen sollen, ist absurd und wäre eine Katastrophe für alle, die samenfestes Saatgut wollen! Wir wissen nicht, wie sich solche Pflanzen verhalten. Speziell bei Fremdbefruchtung können sich die genetischen Informationen überall in andere Sorten der gleichen Art einkreuzen und die bestehenden Sorten kaputt machen. Die EU hat das vorgeschlagen und drängt seit Jahren immer wieder darauf, aber der Vorstoß war noch nie so massiv wie jetzt. Dabei will die Mehrheit das gar nicht – und wir brauchen es auch nicht. Das darf auf gar keinen Fall passieren!

Vor welchen Aufgaben sehen Sie die ökologische Saatgutzüchtung?

Insgesamt muss die ökologische Züchtung intensiver und breiter aufgestellt werden. Wir müssen den auch im Öko-Bereich verbreiteten Hybriden starke samenfeste Sorten entgegensetzen. Und v. a. müssen wir darauf achten, dass wir unsere Verbraucher mitnehmen auf diesem Weg – darin sehe ich eine Hauptaufgabe. Auf unseren Tischen soll das stehen, was uns und unsere Kinder



... bis zum
Samentütchen



Überprüfung der Keimfähigkeit



Abgepacktes Saatgut



wirklich nährt, und die Züchtung ist da das allererste Glied. Da gut informiert zu sein – welche Sorten will ich, welche Ansprüche habe ich an den Anbau –, ist gar nicht so einfach und erfordert eine ganze Menge Wissen. Hier ist eine Aufgabe konkret für uns, das vorhandene lokale Potential zu nutzen und eine beispielhafte Zusammenarbeit zwischen Schulen, der FH Erfurt Gartenbau, der Universität Erfurt (an der ja die Schulgartenlehrer für ganz Deutschland ausgebildet werden) und uns als aktivem Gartenbaubetrieb zu gestalten.

Die Umsetzung solcher Ideen erfordert Freiräume – finden Sie diese denn manchmal?

Zu selten, aber ja – manchmal gelingt es. Dieses Jahr hatten wir z. B. eine altersgemischte Schulgruppe hier, die den ganzen Tag bei uns verbracht und kleine Filme über den Beruf des Gärtners gedreht hat. Das war toll. Einmal hatten wir eine engagierte Lehrerin, auf deren Initiative hin Schüler hier Kartoffeln, Getreide und Gemüse angebaut haben. Für die Studierenden könnten wir z. B. Feldbegehungen anbieten

oder Saatgut für Sortenvergleiche bereitstellen und so für dieses Thema sensibilisieren: Welche Arten und Sorten schmecken gut, sind vital und robust in ihrer Entwicklung, sind für Schulgärten geeignet und begeistern Grundschul Kinder?

Also eigentlich haben wir viele Möglichkeiten und auch Interessierte da – das muss nur kultiviert werden. Ich denke, es kommt immer darauf an, dass sich die richtigen Leute finden, und dann kann etwas sehr Schönes entstehen. ●



organics - Naturkost am Dom Lebensmittel & Bistro

Andreasstraße 35 | 99084 Erfurt
www.organics-erfurt.de

Mo - Fr 07:30 - 18:30 Uhr
Sa 07:30 - 16:00 Uhr



Regionaler Bio-Großhandel
für Naturkostfachgeschäfte, Hofläden,
Lieferdienste und Gastronomie

beste Bio-Frische, spannende Sortimente
und partnerschaftliche Zusammenarbeit

Vollsortiment mit über 12.000 Artikeln

www.naturkost-erfurt.de

Saatgut Freude



Wer einmal vom Saatgut-Fieber gepackt wurde, kann die Aussaatzeit und das erste Sprießen oft kaum erwarten. Wir haben ein paar Ideen zusammengestellt, die helfen, die Wartezeit zu überbrücken, und die andere an der eigenen Saatgutfreude teilhaben lassen.

Saatgut-Tauschbox

Wer Samen kauft oder selbst erntet, hat oft zu viel von einer Sorte, um alles selbst zu verwenden. Was liegt näher, als die überzähligen Samen zu verschenken? Vielleicht gibt's im Gegenzug Samen einer anderen Sorte, und so ist schnell ein Saatguttausch im Gange. Eine schöne Idee zur Erhöhung von Reichweite und Vielfalt sind Saatgut-Tauschboxen, die man selbst bauen und an einem öffentlich zugänglichen Ort aufstellen kann, z. B. in einer Bibliothek, im Repair-Café, in interessierten Läden, in der Kirchgemeinde, in Kindergarten oder Schule. Wer mag, kann den Standort auf der Seite www.freiessaatgut.de angeben, wo er auf einer Karte angezeigt wird – in Thüringen bestehen dort noch große Lücken, die gern gefüllt werden dürfen.

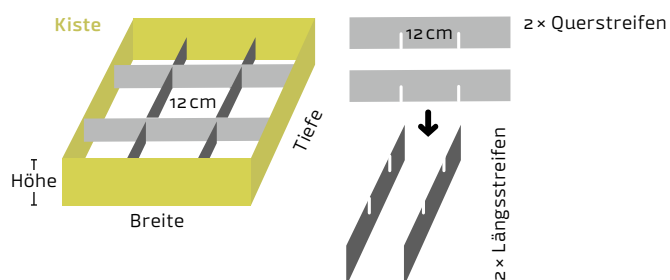
Das wird gebraucht:

- Kiste (z.B. Schuh- oder Versandkarton, Holzkiste; mit einem alten Disketten- oder Karteikasten spart man sich die Bastelei)
- stabile Pappe als Unterteilung
- Saatgut-Tütchen

So wird's gemacht:

- 1 Je nach Größe der Kiste Pappe in Streifen schneiden; die Höhe der Pappstreifen ergibt sich aus der Höhe der Kiste, die Länge aus der Breite (Querstreifen) und Tiefe (Längsstreifen).
- 2 Die Pappstreifen in gleichmäßigen Abständen bis zur Mitte einschneiden und an den Einschnitten ineinanderstecken, so dass ein Kisteneinsatz mit mehreren Fächern entsteht (diese sind bestenfalls 12 cm breit, damit auch handelsübliche große Samentütchen Platz finden).
- 3 Den Einsatz in die Kiste stecken, ggf. mit Papierklebeband befestigen.
- 4 Beschriftete Saatguttütchen (s. Anleitung Adventskalender) einsortieren.
- 5 Box an einer geeigneten Stelle öffentlich zugänglich machen und Saatguttausch starten.

Tauschbox-Beispiel:



Tipp: Um es den Tauschenden einfacher zu machen, ist es sinnvoll, leere Tütchen zum Befüllen in der Box zu deponieren und eine kurze Anleitung anzubringen. Die Box sollte zudem regelmäßig kontrolliert werden. Viel Freude beim Tauschen!

Blühendes Papier

Ob als Grußkarte oder Geschenkanhänger – selbstgeschöpftes Papier mit Samen sieht schon beim Verschenken hübsch aus und entfaltet einige Wochen später seine volle Pracht.

Das wird gebraucht:

- kleine Blumen-/Kräutersamen
- (helle) Altpapierreste (z.B. Zeitungspapier, Eierkartons, Servietten)
- ggf. Krepp- oder Seidenpapierschnipsel, Lebensmittelfarbe oder Rote-Beete-Saft zum Einfärben
- Schöpfrahmen (alternativ: Pfannenspritzschutz, Fliegengitternetz, mit Feinstrumpfhose bezogener Bilderrahmen)
- Mixer / Pürrierstab
- große Schüssel / Wanne
- Nudelholz
- Frottee-/Küchentücher

So wird's gemacht:

- 1 Papier in kleine Stücke reißen und über Nacht in einer großen Schüssel in reichlich Wasser einweichen. Zugefügtes Krepp- oder Seidenpapier, Lebensmittelfarbe oder Rote-Beete-Saft geben dem Papier die gewünschte Farbe.
- 2 Eingeweichtes Papier mit einem Mixer / Pürrierstab zu Brei („Pulpe“) verarbeiten.
- 3 Das Schöpfgitter schräg vom Schüsselrand aus unter den Brei tauchen, dort in eine waagerechte Position bringen und vorsichtig herausheben. Auf dem Gitter setzt sich nun der Brei ab. Gitter zum Abtropfen leicht schräg über die Wanne halten.
- 4 Brei mit einem Tuch abdecken und vorsichtig auf eine glatte wasserfeste Unterlage (z.B. Backblech) stürzen.
- 5 Das überschüssige Wasser vorsichtig mit dem Nudelholz herauswalken.
- 6 Das Papier gleichmäßig mit Samen bestreuen und diese mit der Hand oder dem Nudelholz gut andrücken.
- 7 Tuch mit anhaftendem feuchtem Samenpapier an einem möglichst warmen Ort zum Trocknen aufhängen.
- 8 Samenpapier in die gewünschte Form schneiden und als Geschenkanhänger oder Grußkarte verwenden.

Legt der oder die Beschenkte das Papier nun in einen Topf mit Anzuchterde und hält es feucht, so fängt das selbstgemachte Samenpapier bald an zu sprießen.



Saatgut-Adventskalender

Die Adventszeit ist zwar nicht gerade der Höhepunkt der Gartensaison, aber etwas Vorfreude auf das kommende Sprießen und Blühen kann definitiv nicht schaden. Wie wäre es daher mal mit einem selbst gebastelten Saatgut-Adventskalender?

Das wird gebraucht:

- Vorlage in der gewünschten Größe
- 24 Blatt Papier (z.B. alte Kalenderblätter, Seiten aus Illustrierten, Packpapier)
- Stift
- Schere
- Papierkleber
- Etiketten
- Schnur
- Samen
- 24 kleine Klammern
- Dekomaterial nach Belieben

Tipp: Alternativ lassen sich die Samentütchen auch in einem hübsch dekorierten Schraubglas unterbringen.

So wird's gemacht:

- 1 Vorlage in der gewünschten Größe auf das Papier übertragen. Papier entlang der durchgehenden Linien ausschneiden, entlang der gestrichelten Linien falzen und zusammenkleben.
- 2 Etiketten beschriften (Sorte, Datum, Zeitpunkte von Aussaat und Ernte) und ggf. verzieren.
- 3 Papiertütchen mit den Nummern 1 bis 24 und den Etiketten versehen, Samen einfüllen und Tütchen verschließen.
- 4 Schnur an der gewünschten Stelle befestigen und nach Belieben mit kleinen Dekoelementen (z.B. Glaskugeln, Papiersterne, Salzgebäck-Anhänger) versehen.
- 5 Samentütchen mit den Klammern an der Schnur anbringen.
- 6 Auf den 1.12. warten. 😊



Samenkugeln

Triste Baumscheiben, Brachflächen oder Verkehrsinseln – sicher gibt es auch in Ihrem Umfeld den einen oder anderen Ort, den Sie gern zum Erblühen bringen lassen würden. Wo lose Samen ohne Bodenaufbereitung und regelmäßige Pflege kaum eine Chance haben, bringen Samenkugeln ihre Standortvoraussetzungen einfach mit. Man kann sie kaufen, aber ganz leicht auch selber machen. Die Samenkugel-Idee stammt übrigens von der Guerilla-Gardening-Bewegung, die schon seit den 1970er Jahren mehr Grün in die Städte bringt, um so ein lebenswertes Umfeld für Menschen, Tiere und Pflanzen zu schaffen.

Das wird gebraucht:

- 1 Teil Saatgut
- 3 Teile Tonerde (alternativ: Katzenstreu aus reinem Betonit)
- 5 Teile torffreie Blumen-erde, gern auch mit Kompost vermischt
- max. 1 Teil Wasser
- Schüssel
- Unterlage zum Trocknen (z.B. Eierkarton, Backblech)

So wird's gemacht:

- 1 Erde, Tonerde und Samen in der Schüssel miteinander vermischen.
- 2 Tröpfchenweise Wasser hinzugeben, und die Mischung zu einem geschmeidig-festen Teig kneten.
- 3 Walnussgroße Kugeln formen und an einem warmen, gut durchlüfteten Ort ca. 2 Tage lang trocknen lassen.
- 4 Samenkugeln gleich oder später* am gewünschten Ort ausbringen oder hübsch in einem Stoffsäckchen verpacken und verschenken.

Achtung: Bei der Wahl des Saatguts für die Kugeln bitte auf samenfeste heimische Sorten achten! Bewährt haben sich u.a. Ringelblumen, Lavendel, Tagetes, Kornblumen, Kapuzinerkresse, Kamille, Sonnenhut, Sonnenblumen und Malve; für schattige Standorte sind z.B. Borretsch, Thymian und Storchschnabel zu empfehlen, für trockene Standorte Thymian und Klatschmohn.

***An einem kühlen, trockenen Ort lassen sich die Kugeln bis zu zwei Jahre aufbewahren.**



Kulturspāti Altenburg w. V.

Roßplan 12

04600 Altenburg

www.kulturspaeti.de



KULTURSPÄTI ALTENBURG:

Dein Tante Emma zu jeder Zeit

Das Altenburger Land zählt, was den Altersdurchschnitt betrifft, zu den ältesten Regionen Deutschlands. Die Stadt Altenburg selbst schrumpft, der Leerstand ist hoch, die Stimmung eher pessimistisch. Das kann man so hinnehmen. Oder man kann es ändern. Wie das gehen kann, zeigt die Initiative Stadtmensch, die in den letzten Jahren schon so einige Altenburger*innen dazu ermutigt hat, die Stadt zu beleben und eigene Ideen zur Stadtraumgestaltung umzusetzen. Eine dieser Ideen ist der „Kulturspāti Altenburg“, ein Mitgliederladen am Roßplan im Zentrum der Stadt. Jan Ole Sierck ist Teil des Teams, das den Laden betreibt. Wir sprachen mit ihm über den Werdegang und das Konzept des Kulturspätis, über Herausforderungen und Perspektiven.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Diana Bachmann, Biohof Bärwolf (Klettbach)

Ich bin bekennende Fleischliebhaberin. Fleisch von meinem Biohof vereint eine ganzjährige extensive Weidehaltung mit Landschaftspflege und Naturschutz. Und das sieht und schmeckt man.



Seit wann gibt es den Kulturspāti, wie kam es zu der Idee, und was ist das überhaupt: „Kulturspāti“?

Die Anfänge des Kulturspätis liegen im Stadtmensch-Projekt, das seit 2018 kreative Themen- und Veranstaltungsformate und (sozio-)kulturelle Angebote hier in Altenburg entwickelt, um die Stadt lebenswerter und den öffentlichen Raum erlebbar zu machen. Beim zweiten Ideenwettbewerb #selbermachen der Stadtmensch-Initiative 2020 war Wolfram Rochner unter den Gewinnern und erhielt das Startkapital für einen zunächst als Popup-Store gedachten „Kulturspāti“, also einen Spāti mit kulturellem Angebot. Er dachte dabei v.a. auch an junge Menschen, für die es hier sonst keine Orte gibt.

In dieser Zeit war ich mit meiner und zwei befreundeten Familien gerade nach Altenburg gezogen, und wir suchten hier nach einem Laden, in dem wir gute Lebensmittel günstig kaufen konnten. Von meiner Heimatstadt Kiel her war mir das Konzept des Mitgliederladens vertraut – meine Eltern waren Mitglied Nr. 6 im dortigen BioHof –, und ich hatte schon während des Studiums immer mal daran gedacht, selbst so etwas aufzubauen.

Stadtmensch Susann Seifert hat uns dann vernetzt: „Wolfram hat die Förderung, Ihr sucht einen Laden – tut Euch doch zusammen!“. Das haben wir gemacht, und so ist aus dem „Kulturspāti Altenburg“ ein Spāti-Mitglieder-Unverpackt-Regional-Bio-Laden mit gelegentlichen kulturellen Angeboten entstanden. Im April 2021 haben wir diesen eröffnet. Seitdem ist er ständig in Bewegung: Bis letzte Woche standen hier die Kühlschränke und dort der Tresen, und auch konzeptuell sind wir die ganze Zeit am Ausprobieren, was wie

läuft, wieviel Unterstützung wir brauchen, wieviel Marketing, welche Strukturen.

Was steckt denn hinter dem Konzept „Mitgliederladen“?

Wir wollten für den Laden ein Geschäftsmodell haben, bei dem die Leute, die ihn nutzen, auch Miteigentümer*innen sind und mitbestimmen können. Eine Genossenschaft als Rechtsform wäre dafür möglich, aber für uns viel zu aufwendig gewesen. Deshalb haben wir – zunächst mit etwa zehn Leuten – einen wirtschaftlichen Verein (w.V.) gegründet. Inzwischen hat dieser ca. 60 Mitglieder. Die meisten von ihnen zahlen einen monatlichen Mitgliedsbeitrag von durchschnittlich 27 €, abhängig davon, wieviel sie sich einbringen, aber auch abhängig von den persönlichen finanziellen Voraussetzungen. So decken wir die Kosten für Miete und Verwaltung des Ladens. Die Mitglieder können dafür regionale und biologische Lebensmittel (fast) zum Einkaufspreis bestellen und einkaufen. Sie haben einen eigenen Türcode und damit die Möglichkeit, jederzeit reinzukommen und sich selbst zu bedienen.

Bisher betreiben wir den Kulturspāti ehrenamtlich mit vier Hauptakteur*innen, die sich um Bestellungen, Buchhaltung und PR kümmern, einem Kernteam von etwa 15 Leuten, die relativ viel machen und z.B. den Laden sauber halten, und weiteren Mitgliedern, die immer mal mithelfen. Viele sind auch einfach froh, dass sie das Einkaufsangebot hier nutzen können.

Und was ist, wenn ich kein Mitglied bin?

Der Hauptumsatz des Ladens, so 75 %, läuft tatsächlich über die Mitglieder. Wir wollen den Laden aber auch für



STADTMENSCH-INITIATIVE ALTENBURG

Ob Kulturspāti, Denkfabrik oder künstlerische Leerstandsnutzung, ob mobiles Spielecafé, Geschichtswerkstatt oder Tunnelgestaltung, ob Safranbau oder Neuerschließung verfallender Kleingärten: Das Projekt Stadtmensch zeigt, wie vielfältig, bunt und facettenreich die über 1000 Jahre alte Skatstadt Altenburg ist, und lädt ihre Bewohner*innen zum Mitmachen ein.

2016 kam die Stadtmensch-Idee auf. 2018 nahm sie mit dem ersten Stadtmensch-Festival Form an. Den finanziellen Grundstein legte eine umfassende Förderung der Nationalen Stadtentwicklungspolitik (Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat), für die das Projekt gemeinsam mit drei anderen aus 100 Bewerbungen ausgewählt worden war.

Inzwischen hat sich das Stadtmensch-Projekt zu einem Netzwerk aus Sozialunternehmen, Vereinen, Stadtverwaltung und engagierten Menschen entwickelt, das die Innenstadt Schritt für Schritt lebendiger macht. Es ist gelungen, neue Orte zu schaffen, an denen Stadtgesellschaft zusammenfinden kann. Altenburger*innen werden ermutigt und unterstützt, Projekte zur Stadt-raumgestaltung zu entwickeln und umzusetzen. Akteur*innen, die vorher nur am Rand standen, werden so an öffentlichen Entscheidungen beteiligt. Altenburg ist bunter und lebendiger und um einige Initiativen reicher geworden – nicht zuletzt den Kulturspāti. Wer sich inspirieren lassen möchte, dem sei die Projekt-Internetseite und insbesondere auch der dort hinterlegte Erlebnisbericht Stadtentwicklung „Radikal subjektiv“ empfohlen:

➡ www.stadtmensch-altenburg.org



Bio aus Thüringen

für Dich

Honig und Bienenwachs vom



Ilmtal | IMKER
regional • fair • natürlich

ilmtal-imker.de

Geflügel, Eier, Nudeln und
vieles mehr im Hofladen von



Meister's kleiner Hühnerhof

Familie Sabine und Peter Meister

bio-meister.com



Toni Berghof Gartenbaubetrieb,
Anbau von Kern- und Steinobst

biokreis.de   

Nicht-Mitglieder offen halten. Deshalb kann man hier auch ganz normal einkaufen. Die Preise entsprechen dann denen in einem „normalen“ Bioladen und liegen damit etwa 30% höher als unsere Mitgliedspreise. An den Waren stehen beide Preise dran – da kann man sehen, dass manchmal schon wenige Einkäufe reichen, damit sich eine Mitgliedschaft lohnt. Im Moment haben wir freitags 15.30–19.30 Uhr offiziell geöffnet, weil sich längere Öffnungszeiten einfach noch nicht rechnen. Zu anderen Zeiten sind wir aber oft auch hier – dann kann man natürlich vorbeikommen.

Der Laden sieht überschaubar aus. Was habt Ihr im Sortiment?

In unserem Onlineshop haben wir etwa 1.000 Produkte im Angebot, die unsere Mitglieder bestellen und hier abholen können. Was dann von den Großgebinden übrig bleibt, bieten wir im Laden an – das sind etwa 400 Produkte, also z. B. Gewürze, Kekse, Aufstriche, Müsli, Nudeln, Tomatensauce und auch lose Waren, wie Dinkel, Roggen, Reis, Haferflocken und Linsen. Die Abfüllstationen für Wasch- und Spülmittel werden sehr gut angenommen. Und im Späti-Sortiment gibt es natürlich eine schöne Auswahl an Bier, Limonaden und anderen Getränken. Ein bisschen ist das Angebot auch durch die WG gesteuert, in der ich wohne – v. a. bei leicht verderblichen Produkten stellen wir nur solche ins Regal, die wir im Zweifelsfall auch selbst verwenden können, damit möglichst nichts weggeworfen werden muss. Für Obst und Gemüse haben wir ein Kistensystem. Da kann man bis Montagabend bestellen; damit haben wir ein Budget, mit dem wir einkaufen können, und dann können sich die Leute anhand einer Liste ihre Kisten zusammenstellen.

Woher bezieht Ihr die Waren?

Bisher bekommen wir unsere Produkte zum größten Teil von Naturkost Erfurt, wollen aber zunehmend den Kontakt zu regionalen Produzent*innen aufbauen, um dort direkt zu bestellen. So arbeiten wir z. B. mit FairBiss zusammen, einem Landschaftspflegebetrieb in Schmölln, von wo wir auf Vorbestellung Fleisch- und Wurstwaren bekommen. Und mit Café Chavallo aus Leipzig, die uns mit Segelkaffee beliefern.

Warum lohnt es sich, Mitglied zu werden?

Zunächst einmal geht es darum, dass wir nicht gewinnmaximierend arbeiten, sondern sinnmaximierend. Das ist einfach ein großer ideeller und

gesellschaftlicher Wert. Dann die Gemeinschaft: Die Mitglieder treffen sich bei der Jahresversammlung, aber sie verabreden sich auch hier, essen zusammen Eis, trinken Kaffee; durch das gemeinsame Projekt sind wir miteinander verbunden. Was auch klasse ist: Als Mitglied kann man an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr hier einkaufen. Wenn Dir also am Sonntagmorgen auffällt, dass Du keine Eier mehr hast, kannst Du schnell rüberkommen und Dir welche holen. Das ist ein Service, den es nicht überall gibt. Man kann das Angebot ein Stück weit mitbestimmen und hat, wenn man im Großgebinde kauft, die Möglichkeit, aus allen Produkten von Naturkost Erfurt auszuwählen – das ist ein riesiges Sortiment. Das macht ja auch nicht jeder Laden. Und dann kann man natürlich günstig gute Lebensmittel kaufen und trotz Mitgliedsbeitrag immer noch sparen. Wir haben alle kein großes Einkommen, aber was Essen angeht, sind wir ultra-reich beschenkt. Und das können wir nur durch den Laden.

Wie ist die Resonanz, und wie gewinnt Ihr Mitglieder?

Am Anfang lief es sehr schleppend, da ist vielleicht ein Mitglied pro Monat dazugekommen; das hatten wir anders erwartet. Aber hier sind halt keine Studierenden, der Altersdurchschnitt ist sehr hoch, die Offenheit für Neues nicht so ausgeprägt. Inzwischen läuft die Mund-zu-Mund-Propaganda ganz gut, und wir müssen einfach versuchen, einen regionalen Mehrwert zu schaffen und den so zu gestalten, dass Leute sich inspiriert fühlen, Teil dieser Gemeinschaft zu sein. Im Moment haben wir eine Gruppe von jungen Leuten, die viel den Späti nutzen, also gar nicht so viel Essen, sondern mehr Getränke einkaufen, dann eine Gruppe von Familien mit Kindern, die sich bewusst ernähren und das Konzept gut finden, und ein-zwei ältere Ehepaare, die uns finanziell unterstützen, ohne selbst allzu viel hier einzukaufen.

Ist es ein auskömmliches Geschäft?

Damit es wirklich gut läuft und wir auch Gehälter auszahlen können, bräuchten wir tatsächlich etwa die doppelte Menge an Mitgliedsbeiträgen. Glücklicherweise haben wir finanziell hier im Laden nur wenig investiert, mussten keine Kredite aufnehmen und haben deshalb auch keinen Druck, etwas zurückzahlen zu müssen. Wir haben z. B. statt der doch recht preisintensiven Unverpackt-Bins erstmal Eimer gekauft;



Deutscher Nachbarschaftspreis: 2023 hat die nebenan.de-Stiftung den Kulturspāti Altenburg als bestes Thüringer Nachbarschaftsprojekt ausgezeichnet. Hier: die Kulturspāti-Vertreter*innen bei der Preisverleihung in Berlin.
www.nachbarschaftspreis.de

jetzt können wir von einem Unverpackt-Laden in Dresden, der leider schließen musste, kostengünstig Bins übernehmen. Die Beleuchtungsanlagen konnte ich im Austausch gegen ein paar Kästen Bier retten. So läuft es öfter. Ich finde das cool: zu schauen, woher man etwas bekommt, statt immer alles neu zu kaufen. Das ist ökologisch nachhaltig und ökonomisch sinnvoll.

Auch der Hausbesitzer macht vieles möglich: Er hat uns überhaupt erstmal in den Laden reingelassen, zunächst mit einer Staffelmiete, inzwischen mit einem Gewinnbeteiligungsmodell. Das ist natürlich etwas ganz anderes, als wenn man von Anfang an eine hohe Miete zahlen muss. Er ist wirklich interessiert, wie es funktioniert und was es braucht. Das ist viel wert, dass wir mit ihm immer wieder im Austausch sind.

Insgesamt dauert alles recht lange, und natürlich wird man da manchmal ungeduldig, aber eigentlich ist das langsame Wachstum gut, weil es sich Stück für Stück entwickeln kann und wir uns immer wieder an den Rahmen anpassen können.

Wir haben ein wenig über den Spāti und viel über den Mitgliederladen gesprochen – aber was ist mit der Kultur?

Kultur meint in unserem Falle zunächst einmal eine andere Einkaufskultur und eine andere Kultur des menschlichen Miteinanders. Aber Wolfram hatte schon auch die Idee, Ausstellungen und

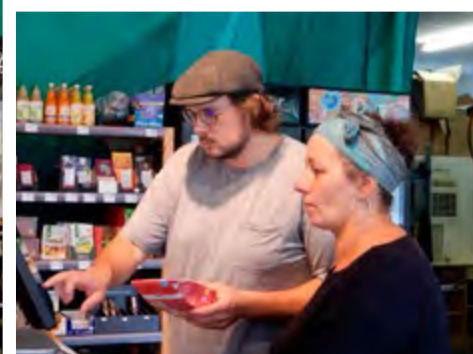


„Es geht darum, dass wir nicht gewinnmaximierend arbeiten, sondern sinnmaximierend.“
Jan Ole Sierck

Konzerte zu veranstalten. Im Laden gab es das bisher noch nicht, wohl aber auf dem Platz davor. So sind wir immer bei der Fête de la Musique am 21. Juni dabei und auch beim seit 2018 regelmäßig stattfindenden Stadtmensch-Festival eingebunden und organisieren öffentliche Feste wie den Jüdisch Summer. Insgesamt sind der Spāti und der Roßplan schon zu einem Anlaufpunkt für die Subkulturszene geworden; die Leute wissen, dass sie hier einfach sein können.

Wo siehst Du den Laden in fünf Jahren?

Ich hoffe, dass sich der Laden dann als Institution weiter gefestigt hat und wir ein Stück aus der Pionierphase raus sind, dass die Abläufe klar sind und funktionieren, dass wir ein Team haben und dass die Menschen, die ihre Energie da reinstecken, dafür entlohnt werden. Im Moment lastet doch noch viel auf wenigen Schultern, und das im Ehrenamt – das geht schon an die Substanz. Ich hoffe, dass wir da in fünf Jahren solide aufgestellt sind. Der Laden soll nicht riesig werden, aber es ist wichtig, dass die laufenden Kosten gedeckt sind und alles bezahlt ist, was zu bezahlen ist, einschließlich Personal. Wir würden gern die Vernetzung in die Region verstärken. Und außerdem wäre es schön, wenn der Kulturspāti noch mehr als Kulturgemeinschaft fungieren könnte – um Menschen mit hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen, um die Attraktivität der Stadt zu stärken und um eine soziale Anlaufstelle zu bieten. ●



„Kunden sind wir schon eine Weile, aber Mitglied sind wir erst so nach einem halben Jahr geworden, als die Öffnungszeiten verkürzt wurden. An das Kassensystem und daran, den Einkauf selbst zu tätigen, musste ich mich erstmal gewöhnen. Aber meistens ist ja jemand da, der helfen kann. Wir genießen das Ambiente hier; wenn ich einkaufen gehe, soll es auch nett sein – und das ist es hier, umso mehr, wenn jemand da ist, der Cappuccino kocht, und man noch ein bisschen quatschen kann.“
Isabel Kröber, Kulturspāti-Mitglied



Das Biobackwerk GmbH

**Dienstag - Freitag
Werksverkauf**

Geraer Familienbrot
1 Kg Mischbrot
2,99

**Wir backen:
Handwerklich
Täglich frisch
100% Bio
Viele regionale Mehle**

**Backwaren auch
für B2B Kunden
erhältlich**

www.das-biobackwerk.de
E-mail: info@das-biobackwerk.de
Tel.: 0160 - 97 522 176
Erich-Mühsam-Str. 7
07546 Gera

Hier **bewegt** sich was ...

514 Landwirtschaftsbetriebe und 366 verarbeitende Unternehmen sind in Thüringen bio-zertifiziert (Stand: 2022) und prägen gemeinsam mit einer Reihe von Vereinen und Verbänden mit ihrem Wirken und ihrer Motivation die Thüringer Bio-Branche. Immer wieder entwickeln sie Ideen, wie sich Akteur*innen besser vernetzen, Produkte besser platzieren und Verbraucher*innen besser erreichen lassen. Einige dieser Ideen stellen wir Ihnen hier als „Thüringer Bio-Ideen“ vor.



Besuchermagnet THÜRINGER BIO-FEST

1.500 Besucher*innen – und damit doppelt so viele wie erwartet – folgten 2022 der Einladung des Thüringer Ökoherz e. V. zum ersten Thüringer Bio-Fest nach Holzdorf. Dort präsentierte sich die Thüringer Bio-Branche in ihrer ganzen Vielfalt, es gab ein tolles Kinder- und Musikprogramm und überall Gelegenheit, Bio-Köstlichkeiten aus der Region zu probieren. Und weil das erste Thüringer Bio-Fest so schön und die Resonanz so positiv war, folgt 2024 ein zweites: am 8.6.2024 wiederum in Holzdorf. Geplant ist ein Bio-Erlebnistag für Groß und Klein, der zeigt, wie bunt die Thüringer Bio-Branche ist. Herzliche Einladung dazu!

Weitere Informationen:
 <https://bio-thueringen.de>



Unterwegs IN DER THÜRINGER ÖKO-LANDSCHAFT

Jedes Jahr von Juli bis Oktober öffnen Thüringer Bio-Betriebe im Rahmen der Aktionstage Ökolandbau ihre Türen und Hoftore, um Interessierte einzuladen, Thüringer Bio vor Ort zu erleben. Das Angebot reicht von Hoffesten und Verkostungen über Workshops und Seminare bis hin zu Lesungen, Filmvorführungen und Bio-Radtouren.

Einige Unternehmen befinden sich zentral an den Hauptverkehrsknotenpunkten, andere liegen etwas abseits davon in ruhiger Landidylle. Wer umweltbewusst denkt, stellt sich direkt die Frage: Wie komme ich am besten von A nach Bio-Ziel – ob auf dem Weg zu einer Veranstaltung oder zum Einkauf im Hofladen? Die gute Nachricht ist: Nahverkehrszüge und Busse fahren durch die ganze Thüringer Bio-Landschaft. Und dort, wo keine Haltestelle in unmittelbarer Nähe ist, lassen sich viele Anfahrtswege mit dem Fahrrad erledigen – das dann im Rahmen vorhandener Kapazitäten in ganz Thüringen kostenfrei im Nahverkehr mitgenommen werden kann.

Haben Sie Lust bekommen, sich auf den Weg zu machen und Thüringer Bio-Orte zu erkunden? Dann denken Sie an leichtes Gepäck, denn Sie brauchen auf der Rückreise bestimmt noch ein wenig Platz für köstliche Bio-Produkte und viele Erinnerungen!

Mehr zu den Thüringer Aktionstagen Ökolandbau:
 <https://bio-thueringen.de/?s=aktionstage>

Informationen zu Fahrplan- und Tarifangeboten:
 bahn.de/thueringen

Bio-Brotprüfung:

AUSZEICHNUNG DER BESTEN THÜRINGER BIO-BÄCKEREIEN

Bio-Backen ist Handwerkskunst! Besonders, weil ökologisch gewachsenes Getreide und weitere Bio-Zutaten ohne die üblichen Zusatz- und Hilfsstoffe in schmackhafte Brote und Backwaren verwandelt werden. Um dies in den Fokus der Verbraucherinnen und Verbraucher zu rücken und zugleich das Interesse konventioneller Kolleginnen und Kollegen zu wecken, haben sich Thüringer Akteur*innen (u.a. Thüringer Ökoherz e.V., Gäa e.V., Marktgemeinschaft Ökoflur GmbH, Gustav Zitzmann Mühle GmbH) im Projekt „Thüringer Brotkultur“ zusammengeschlossen, betreiben Öffentlichkeitsarbeit und entwickeln Ideen zur Förderung der Thüringer Bio-Bäckerei.

Eine dieser Ideen ist die Bio-Brotprüfung. In deren Rahmen wurden 2023 zum ersten Mal Thüringer Bio-Brote geprüft und ausgezeichnet. Die Bewertung erfolgte in den drei Kategorien „klassisch & traditionell“ (Mischbrote, Roggenbrote), „ernährungsbewusst“ (Vollkornbrote & Co.) und „innovativ“ (Spezialbrote) anhand der Kriterien Sinnenprüfung, handwerkliche Qualität, regionaler Mehrwert sowie Konzept und Marktfähigkeit.



Insgesamt haben neun Thüringer Bio-Bäckereien 35 Brote eingereicht. Die Preisverleihung fand am 15. Oktober 2023 auf dem Weimarer Zwiebelmarkt statt.

Es freuten sich die Gewinner*innen:

- **Landbäckerei Thieme** mit ihrem Kartoffelbrot (Kategorie „klassisch & traditionell“),
- **Bio-Bäckerei auf Gut Sambach** mit ihrem Vollkorn- / Schrotbrot (Kategorie „ernährungsbewusst“) und
- **Brotklappe Weimar** mit dem Pain d'épi (Kategorie „Spezialbrote“)

Auch für 2024 ist wieder eine Bio-Brotprüfung geplant.



- ✓ **Mit Menschen arbeiten**
- ✓ **Dankbarkeit erfahren**
- ✓ **Unser Land voranbringen**
- ✓ **Held sein**
- ✓ **Über sich hinauswachsen**

Das alles und noch viel mehr gibt es im Ehrenamt bei einem Verein, der sich um die sozialen Belange in Ihrem Ort kümmert.

Wir vermitteln gern den **Kontakt** zu einem Verein in Ihrer Nähe.
 Andreas Kotter: ehrenamt@paritaet-th.de

www.paritaet-th.de





Bio-Kantine
Lieferdienst & Catering

100% Bio - DE ÖKO-034

www.keferkueche.de

Am Vogelherd 90
 98693 Ilmenau



Höfe als Orte der Inklusion

SOZIALE LANDWIRTSCHAFT

Landwirtschaft – das ist mehr als die Produktion von Lebensmitteln, das hat auch etwas mit (Lebens-)Sinn zu tun! Wer selbst gärtnert oder ein Haustier hat, weiß, wie wertvoll es ist, mit den Händen in der Erde zu wühlen oder im Kontakt mit Tieren zu sein. Sinnstiftende Arbeit in der Natur und mit etwas Lebendigem tut einfach gut.

Genau hier knüpft das Konzept der Sozialen Landwirtschaft an, einer Kombination von landwirtschaftlicher, gärtnerischer oder forstwirtschaftlicher Arbeit mit Sozialer Arbeit, Pädagogik oder verschiedenen therapeutischen Elementen. Menschen mit körperlichen und geistigen Behinderungen, psychisch erkrankte Menschen oder Menschen in besonderen Problemlagen (z. B. Jugendliche mit Gewalterfahrung, Langzeitarbeitslose, Geflüchtete) werden in die Landwirtschaft eingebunden. Dabei geht es mal um Bildung und Ausbildung, mal um die Schaffung eines Arbeitsplatzes, der die speziellen Bedürfnisse des jeweiligen Menschen berücksichtigt; mal steht das heilsame Wirken der Natur im Mittelpunkt und mal das Leben in einem familiären Umfeld.

Für wen das interessant ist

Auf Seiten der Sozialarbeit ist das Interesse an Sozialer Landwirtschaft groß, bietet sich so doch ein vielversprechendes Angebotsfeld für die Klient*innen. Und auch Landwirt*innen profitieren von dem Konzept: Je nach Zielrichtung und Modell gewinnt der Betrieb helfende Hände dazu, kann den sozialen Unternehmenswert nach außen kommunizieren und mit der Sozialen Landwirtschaft ggf. neue Einkommensquellen jenseits der landwirtschaftlichen Urproduktion erschließen.

Wo Herausforderungen lauern

Allerdings ist Soziale Landwirtschaft kein Selbstläufer. Nicht jeder landwirtschaftliche Betrieb ist für die Arbeit mit den verschiedenen Zielgruppen geeignet. Nicht jede*r Landwirt*in verfügt über die persönlichen Kompetenzen wie Empathie, Geduld oder Durchsetzungskraft, um gut mit Menschen mit Behinderung oder in schwierigen Problemlagen zu arbeiten. Bürokratische Hürden lauern; der Fördermittelschlingel schreckt viele Betriebe, aber auch soziale Organisationen davor ab, Angebote in der Sozialen Landwirtschaft zu etablieren.

Hier gibt's Informationen

Um die Soziale Landwirtschaft in Thüringen weiterzuentwickeln, hat der Thüringer Ökoherz e.V. in den vergangenen Jahren mit dem Beratungszentrum Soziale Landwirtschaft Öffentlichkeitsarbeit, Netzwerkarbeit und politische Lobbyarbeit betrieben und Beratungen durchgeführt. In diesem Rahmen sind auch zahlreiche Materialien entstanden, die dabei helfen, die Hürden auf dem Weg zur Sozialen Landwirtschaft zu meistern. Die Leitfäden und Lehrmaterialien richten sich an landwirtschaftliche Betriebe, Organisationen im sozialen Bereich und Hochschulen, die Landwirtschaft oder Soziale Arbeit lehren.

In Thüringen besteht mittlerweile eine Reihe von Angeboten im Bereich Soziale Landwirtschaft, u. a.:

- Biogärtnereien als Teil einer Werkstatt für behinderte Menschen,
- tagesstrukturierende Maßnahmen für psychisch erkrankte Menschen, die auf Höfen bei der Ernte oder Holzarbeit unterstützen,
- intensive sozialpädagogische Einzelbetreuung für Jugendliche, die Landwirt*innen unterstützen und gleichzeitig landwirtschaftliche Kompetenzen erwerben,
- betreutes Einzelwohnen in Gastfamilien in Hofgemeinschaften.

Sicher wäre es ein Gewinn für den ländlichen Raum insgesamt, wenn noch mehr Landwirt*innen ihre Türen für Menschen mit Behinderung oder in besonderen Problemlagen öffnen.



Bei der Sozialen Landwirtschaft werden die verschiedensten Zielgruppen – von Kindern bis hin zu Senior*innen – eingebunden.



Die Zukunft in unseren Händen

... egal ob Landwirt,
Verbraucher, Verarbeiter ...

SaatGUT
für künftige
Generationen
bewahren!

OHNE Gentechnik!

Unter <https://bio-thueringen.de/themen/soziale-landwirtschaft/> gibt es einen umfangreichen **Informationspool**, dessen Angebot von einer Übersichtskarte mit interessierten Betrieben über Förderlotsen und Infos zu verschiedenen Modellen bis hin zu Lehrbüchern für Studierende reicht.



BERÜHR DIE WELT

MIT FAIREM GELD.



JETZT ENTDECKEN!



Denn dein Geld entscheidet

Faires Girokonto aus Thüringen
mit Klimarabatt für Neukunden.
Jetzt für 1 Jahr kostengünstig testen!



Wechsel auch du zur **EthikBank** und
entdecke das EthikBank-Prinzip.

» www.ethikbank.de



EthikBank
FAIRES GELD

SUPERFOOD Saaten & Sprossen

Ob Bohnen, Erbsen, Mungosprossen, Hanfsamen oder Haferflocken: Viele Samen lassen sich nicht nur aussäen, sondern bringen geschmackliche Vielfalt und beste Inhaltsstoffe auf den Teller. Dabei muss man für dieses „Superfood“ gar nicht in die Ferne schweifen. Hier ein paar Rezeptideen.



Mungo-Sprossen sind besonders reich an gesunden Vitaminen und Mineralstoffen

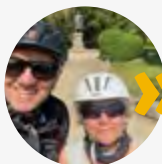
Gebratener Reis mit Mungo-Sprossen

Zutaten

- 2 Möhren
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika (rot)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwer
- 150 g Mungo-Sprossen
- 2 EL Bratöl
- 2 EL Sesamöl
- Salz & Pfeffer
- Curcuma
- 1 EL Sojasauce (süß)
- nach Geschmack Zitronengras, 1 TL Sambal, Chinagewürz
- 250 g Reis
- gehackte Erdnüsse / Cashewkerne

Zubereitung

- 1 Den Reis nach Anleitung zubereiten.
- 2 Möhren, Zucchini, Paprika und Zwiebeln mundgerecht in Streifen schneiden und im heißen Öl scharf anbraten.
- 3 Gehackten Knoblauch und klein geschnittenen Ingwer hinzufügen.
- 4 Das Gemüse würzen.
- 5 Mungo-Sprossen und Reis dazugeben und alles kurz weiterbraten lassen.
- 6 Gebratenen Reis mit Mungo-Sprossen anrichten und mit gehackten Erdnüssen / Cashewkernen bestreuen.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Christhard Wagner (Erfurt)

Wir kaufen regional und ökologisch.
Das ist Thüringer- und Christenpflicht.
Und schmeckt. Und ist gesund.



Die Hanfsamen
machen das
Brot besonders
knusper-lecker!



Dinkel-Hanf-Hirse-Brot

Zutaten

- 400 g Dinkelmehl (Type 630)
- 40 g Leinsamen
- 20 g Hanfsamen (die Hanfsamen machen das Brot besonders knusper-lecker; wer das nicht mag, mörsert sie)
- 60 g Hirse
- 1 TL Brotgewürzmischung, gekauft oder selbst gemischt, frisch gemörsert
- 1 Pck. Trockenhefe
- 3 TL Salz
- 3 TL Zucker
- 1 EL heller Essig
- 350 ml warmes Wasser

Zubereitung

- 1 Die getrockneten Zutaten gut vermischen.
- 2 Essig und Wasser dazugeben und alles kräftig kneten.
- 3 Den Teig in eine Kastenform geben. Die Form in den kalten Ofen stellen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 60 Minuten backen.

Linsen-Aufstrich

Zutaten

- 100 g Thüringer Linsen
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 3 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1–2 EL Senf
- 1–2 EL Sojasauce
- Majoran
- Paprikapulver
- Rauchsatz
- Pfeffer

Zubereitung

- 1 Linsen einige Stunden einweichen und entsprechend Anleitung kochen.
- 2 Zwiebel schälen, würfeln und andünsten. Knoblauch schälen, klein hacken und dazu geben.
- 3 Linsen, Sonnenblumenkerne, Zwiebel und Knoblauch in eine Schüssel geben. Rapsöl, Senf, Sojasauce und Majoran hinzugeben. Alles pürieren.
- 4 Mit Paprikapulver, Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Wer möchte, kann eine zusätzliche Zwiebel klein schneiden, diese anbraten und ohne Pürieren unter den Aufstrich mischen.

Tipp: Das Rezept

funktioniert auch gut mit anderen Hülsenfrüchten, z. B. weißen Bohnen.

Rucola-Sonnenblumenkern-Pesto

Wer Rucola mag, sollte dieses Pesto probieren. Es ist mit ein paar wenigen Zutaten einfach gemacht und schmeckt hervorragend als gesunde Nudelsoße, als Brotaufstrich, als Grundlage auf belegten Sandwiches und Baguettes oder als Topping für Tomaten.

Zutaten

- 75 g Rucola
- 25 g Parmesan
- 2 gehäufte EL Sonnenblumenkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- ein Schuss Zitronensaft

Zubereitung

- 1 Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln.
- 2 Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut pürieren.
- 3 Wenn die Masse zu fest ist, noch einen weiteren EL Olivenöl unterrühren.
- 4 Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachwürzen.

Tipp: Am besten schmeckt das Pesto frisch, aber in einem gut schließenden Behälter lässt es sich auch mindestens einen Monat im Kühlschrank aufbewahren. Wichtig ist, dass es immer mit einer Schicht Olivenöl bedeckt wird.



Schmeckt hervorragend als gesunde Nudelsoße, als Brotaufstrich, als Grundlage auf belegten Sandwiches und Baguettes oder als Topping für Tomaten.

Erbsensuppe mit Schafkäse

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 150 g Kartoffeln
- 1 EL Öl
- 500-700 ml Gemüsebrühe
- 165 ml Schlagsahne
- 300 g Erbsen (frisch oder TK)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 150 g Feta
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 100 g Semmelbrösel (nicht zu fein)
- 150 ml Bratöl

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und fein schneiden.
- 2 Kartoffeln schälen und würfeln.
- 3 Öl erhitzen; Zwiebel und Kartoffeln darin andünsten.
- 4 Gemüsebrühe und 150 g Sahne zugießen, 20 min. köcheln lassen.
- 5 Nach 15 min. Erbsen zugeben.
- 6 Alles fein pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abspülen, trocknen und fein schneiden.
- 7 Käse in Stücke brechen. Ei und restliche Sahne (1 EL) verquirlen. Käsestücke zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und zuletzt in den Bröseln wenden. Panade dabei leicht andrücken.
- 8 Öl in einer Pfanne erhitzen. Käsestücke darin in 3-4 Minuten knusprig ausbacken, dabei mehrfach vorsichtig wenden.
- 9 Suppe ggf. nochmals erwärmen und durchmischen, anrichten und mit den Kräutern bestreuen. Mit dem Schafkäse servieren.



Erbsensuppe mit Schafkäse lebt von den panierten Käsestückchen, die jede Menge Aroma in diese sommerliche Suppe bringen. Das schmeckt herrlich frisch.

Apfel-Crisp mit Vanilleeis

Zutaten

- 500 g Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 150 g kernige Haferflocken
- 1 TL Zimt
- 60 g Butter
- 2-3 EL Honig
- 3 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung

- 1 500g Äpfel schälen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und in eine gefettete Auflaufform schichten. Zitronensaft darüber träufeln.
- 2 Haferflocken, Zimt, Butter und Honig mit einer Gabel vermischen und über die Äpfel krümeln; Sonnenblumenkerne darüber streuen.
- 3 Bei 175°C 30 Minuten backen.
- 4 Mit Vanillesauce oder Vanilleeis warm servieren.



Viele der hier genannten Zutaten gibt es in Thüringer Bio-Qualität u. a. von folgenden Betrieben:

Gemüse, Kartoffeln und Kräuter

Naturhof Egendorf, Blankenhain
 Gemüseinsel Engler & Schleep GbR, Dietzenrode
 Inselhof, Dietzenrode
 Gemüsewerkstatt Grünschnabel, Drei Gleichen
 Bergkreishof Ökologischer Landbau, Ermstedt
 Bio-Hof Aga, Gera-Aga
 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich, Gera-Aga
 Biohof Familie Thiele, Grammetal - Ottstedt am Berge
 Markusgemeinschaft, Houteroda
 Uta Enke, Jenalöbnitz
 Sonnenhof Körner, Körner
 Matthias Frantz, Langenwetzendorf
 Biohof Holger Petruschke, Letzendorf

Gut Sambach, Mühlhausen

Thorsten Königsfeld, Neustadt

Biohof Scharf, Ollendorf

Stiftung Finneck, Rastenberg

Berghof, Riethgen

Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Biogärtnerei Silkerode

Biohof Geßner, Stadtroda

Der Biobauer Christine und Daniel Bauer GbR, Tautendorf

Bauernhof Ennenbach, Wasungen

Lindenberg, Weimar

Getreide, Mehl und Saaten

Hainich-Hanf, Bad Langensalza

Landwirtschaft Kögler, Bechstedt

Cracker

Zutaten

- 120 g Dinkelmehl
- 120 g Vollkorn-Haferflocken
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Sesam
- 50 g Leinsamen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 500 ml Wasser

Zubereitung

- 1 Die Zutaten mischen, und die Mischung auf zwei gut gefettete Backbleche geben. (Achtung: Der Teig ist sehr flüssig und muss ganz flach auf dem Blech ausgestrichen werden).
- 2 Bei 170°C (Umluft) ca. 15 Minuten backen. Dann den Teig in die gewünschte Form schneiden (später geht es nicht mehr).
- 3 Den Teig weitere 30–45 Minuten backen, bis sich die Cracker gut vom Backblech lösen lassen.

Tipp: Natürlich lassen sich die Cracker mit anderen Körnern oder Gewürzen beliebig abwandeln. In einer Blechdose halten sie sich wochenlang frisch.

Weiß-Bohnen-Salat

Zutaten

- 250 g trockene weiße Bohnen
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1–2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 6 EL heller Essig
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

- 1 Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen und nach Anleitung kochen.
- 2 Möhren, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und im Olivenöl einige Minuten bei mittlerer Temperatur anschwitzen. Mit Essig ablöschen.
- 3 Alles in eine große Schüssel geben.
- 4 Die Paprika klein schneiden, die Petersilie hacken und gemeinsam mit den weißen Bohnen hinzugeben.
- 5 Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weiß-Bohnen versorgen den Körper mit vielen Proteinen, komplexen Kohlenhydraten in Form von Stärke sowie reichlich Ballaststoffen. Obwohl sie fett- und energiearm sind, halten sie lange satt.

Biohof Holger Petruschke, Letzendorf

Arche Wackenhof, Moorgrund

Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben, Nesse-Apfelstädt

Gut Garbus Biobetrieb Schaeffner, Nobitz

Biohof Thiele, Ottstedt am Berge

Ruhmühle Ebersdorf, Saalburg-Ebersdorf

Esmühle, Schirmhausen

Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Senf und Öl

Landwirtschaft Kögler, Bechstedt

Ölmühle Fischer, Erfurt

Ölmanufaktur Röhler, Großenstein

Biohof Marold, Mittelsömmern

Ölspur Skibba, Neustadt an der Orla

Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Ölmühle am Rothbach, Tüttleben

Schafkäse

Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn gGmbH, Creuzburg

Milchschäferei Asbach, Dietzenrode

Obst

Landwirtschaft Kögler, Bechstedt

Lebenshilfwerk Ilmenau / Rudolstadt e.V., Ilmenau

Gartenbaubetrieb Toni Berghof, Riethgen

Stiftung Finneck, Sömmerda

Hier gibt's THÜRINGER BIO-PRODUKTE

Bioläden, Naturkostläden und Unverpackt- & Regionalläden mit (wachsendem) Bio-Angebot

Bio-Supermärkte

Ab-Hof-Verkauf, Hof- und Spezialitätenläden

Bäckereien

Marktstände und Verkaufswagen

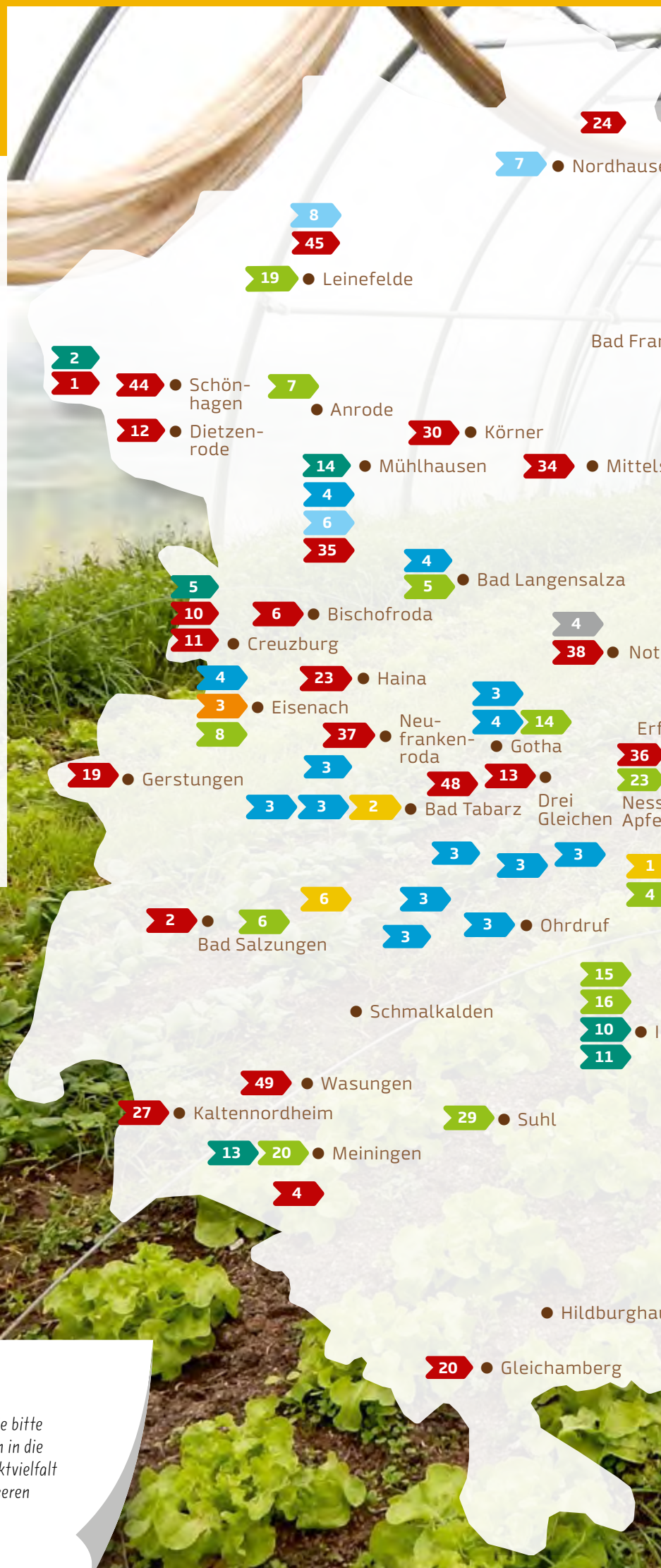
Milchtankstellen und Verkaufsautomaten

Großhandel / Marktgemeinschaften

BBio-Gastronomie, -Hotellerie und -Catering

Weitere Informationen ...

zu den Thüringer Bio-Einkaufsstätten finden Sie im Thüringer Bio-Einkaufsführer unter:
www.bioeinkaufsfuehrer-thueringen.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Ephron Escher, Naturkost Erfurt

Frieden beginnt auf dem Teller. Also hören Sie bitte auf, jeden Müll zu essen, und tauchen Sie ein in die vielfältige, genuss- und sinnstiftende Produktvielfalt der Bio-Erzeugerinnen und Erzeuger vor unseren Haustüren – es lohnt sich.



?

Sie vermissen Ihr Fähnchen auf dieser Karte oder kennen eine Verkaufsstelle, die hier fehlt?

Dann geben Sie uns bitte Bescheid: biothuer@oekoherz.de

Bioläden, Naturkostläden und Unverpackt- & Regional-läden mit (wachsendem) Bio-Angebot

- 1 Dein Bioladen in Altenburg**
* Altenburg / Markt 33
www.bioladen-born.de
Mo+Di 9-17.30 Uhr, Mi 9-15 Uhr,
Do+Fr 9-18 Uhr
- 2 Kulturspäti Altenburg w. V.**
Altenburg / Roßplan 12
www.kulturspaeti.de
Fr 15.30-19.30 Uhr, für Mitglieder 24/7
- 3 Thüringer Landspezialitäten**
Apolda / Bernhard-Prager-Gasse 2
www.tls-apolda.de
Mo-Mi 8.30-16 Uhr, Do 8.30-17 Uhr,
Fr 8.30-18 Uhr
- 4 Bioladen Wildrose Arnstadt**
Arnstadt / Längwitzer Straße 3
036 28 / 588 999
Mo-Fr 9-13 und 14-18 Uhr
- 5 Nah-pur**
Bad Langensalza / Herrenstraße 6
www.nah-pur.de
Mo+Di+Fr 10-18 Uhr
- 6 Naturkostladen Kati Peter**
Bad Liebenstein / Kurpromenade 1
036 961 / 332 20
Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa 9.30-12 Uhr
- 7 Gerald Paul Fütterer – Bio-Hofladen „Zauber der Natur“**
Stadt Dingelstädt – Zella / Aue 18
036 023 / 515 39
Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr
- 8 Biokiste Eisenach**
* Eisenach / Alexanderstraße 16b
www.biokisteeisenach.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 9 organics – Naturkost am Dom**
Erfurt / Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 7.30-16 Uhr
- 10 BioKaufladen Clärchen**
Erfurt / Johannesstraße 17
www.claerchen-erfurt.de
Mo-Fr 11.30-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr
- 11 LandMarkt Erfurt**
Erfurt / Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-14 Uhr
- 12 Bioladen Sonnentau**
Gera / Sachsenplatz 1
www.bioladen-sonnentau.de
Di-Fr 9.30-18.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 13 Bioladen Löwenzahn**
Gösen bei Eisenberg / Dorfstraße 53
www.bioladen-loewenzahn.de
Di+Do 10-18 Uhr
- 14 Feines und Loses Gotha**
Gotha / Hünersdorfstraße 20
www.facebook.com/feinesundloses/
Di-Fr 10-13.30 + 14-18 Uhr,
Sa 10-13 Uhr
- 15 Naturkostladen Sonnenblume**
Ilmenau / Poststraße 11
www.sonnenblume-ilmenau.de
Mo+Di+Do+Fr 9-18 Uhr, Mi 10-18 Uhr,
Sa 10-13 Uhr
- 16 Biotop**
Ilmenau / Straße des Friedens 36
www.biotop-ilmenau.de
Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

- 17 Jeninchen – Fröhlich Unverpackt Einkaufen**
Jena / Sophienstraße 37-39
www.jeninchen.de
Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr
- 18 Bioladen Jena**
* Jena / Zwätzen-gasse 15
036 41 / 440 167
Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 8-16 Uhr
- 19 Naturkost-Mühle Teresa Büschleb**
Leinefelde – Worbis / Lutherstraße 26
www.naturkostmuehle.com
Mo-Fr 10-18 Uhr
- 20 bioladen*Saskia Ender**
Meiningen / Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr
- 21 mein Bioladen**
Mellingen / Brauhausstraße 139
036 453 / 288 72
Mo+Mi+Fr 14-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 22 Rund um Gesund**
Meuselwitz /
Thomas-Müntzer-Straße 17
www.bio-esel.de
Do 12-18 Uhr, Fr 10-17 Uhr
- 23 Floriness**
Nesse-Apfelstädt – Neudietendorf /
Zinzendorfstraße 22
www.floriness.de
Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 24 BioMarkt Pößneck**
Pößneck / Krautgasse 5
036 47 / 506 653
Mo+Di+Do+Fr 9-18 Uhr,
Mi 9-13, Sa 9-12 Uhr
- 25 BioLaRu**
Rudolstadt / Marktstraße 34
www.biolaru.de
Mo+Mi-Fr 9-18 Uhr, Di 9-13 Uhr,
Sa 8-13 Uhr
- 26 Hofladen Sömmerda**
Sömmerda / Lange Straße 67
www.hofladen-soemmerda.de
Mo-Fr 9-18 Uhr
- 27 Naturzauber Sonneberg**
Sonneberg / Köppelsdorfer Straße 11
036 75 / 819 83
Mo 14-17, Di+Do 10-12.30 und
14.30-18 Uhr, Mi+Fr 10-12.30 und
14.30-17.30 Uhr, Sa 10-12.30 Uhr
- 28 Naturkostladen Löwenzahn**
Sonneberg / Untere Marktstraße 40
036 75 / 702 535
Mo-Fr 9-12.30 und 14-18 Uhr,
Sa 9-11 Uhr
- 29 Naturkost Merz**
Suhl / Gothaer Straße 8
www.naturkost-suhl.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 30 EVG BioFrische – Bio-Markt Kirschberg**
Weimar / Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 8-18 Uhr
- 31 EVG BioFrische – Bio-Laden Rosmarin**
Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Bio-Supermärkte

- 1 Alnatura Erfurt**
Erfurt / Bahnhofstraße 4a
www.alnatura.de
Mo-Sa 8-20 Uhr
- 2 Biomarkt Naturata**
Gera / Vogtlandstraße 6
www.naturata-gera.de
Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 8-16 Uhr
- denn's Biomärkte**
- 3 Eisenach / Altstadtstraße 11**
- 4 Erfurt / Anger 1**
- 5 Jena / Holzmarkt 1**
- 6 Weimar / Damaschkestraße 1**
www.denns-biomarkt.de
Mo-Sa 8-20 Uhr

Ab-Hof-Verkauf, Hof- und Spezialitätenläden

- 1 Hof Sickenberg**
Asbach – Sickenberg / Sickenberg 9
www.hof-sickenberg.de
nach Vereinbarung
- 2 Landwirtschaftsbetrieb Boris Pfaff**
Bad Salzungen / Borngasse 25
036 95 / 870 720
auf Bestellung
- 3 Sonnengut Gerster**
Balgstädt-Dietrichsroda /
Dietrichsroda 16
www.sonnengut-gerster.de
Fr 15-19 Uhr
- 4 Hofkäserei Belrieth**
Belrieth / Sportplatzstraße 102
036 949 / 23 34
Mo-Do 7-13 Uhr, Fr 7-12 Uhr
- 5 Schafshofkäserei Clodramühle**
Berga (Elster) / Clodramühle 2
www.clodrahammer.de
Mai-Dez nach Vereinbarung
- 6 Bio-Schäfferei Peschke**
Bischofroda / Kums-gasse 2
www.nolanaschafe-peschke.de
Okt-Apr auf Bestellung
- 7 Naturhof Egendorf**
* Blankenhain / Egendorf 1
www.naturhof-egendorf.de
Mo-Fr 9-10 Uhr, Mo+Fr 12-13 Uhr
- 8 Biowaren Meister**
Brahmenau / Söllmnitzer Str. 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
Mi 10-17 Uhr, Do 9-18.30 Uhr,
Fr 10-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr
- 9 Auenhof Köber**
Bürgel – Thalbürgel / Klosterstraße 43
www.auenhof-koeber.de
Mo+Mi+Fr 13-18 Uhr
- 10 Käselädchen. Ziegenkäse vom Hof Rösebach**
Creuzburg / Klosterstraße 2
www.hofroesebach.de
Do+Fr 10-13 und 15-18 Uhr,
Sa 10-12 Uhr
- 11 Hofladen Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn**
Creuzburg / Wilhelmsglücksbrunn 1
www.creuzburger-kaesemanufaktur.de
tägl. ab 12 Uhr (Ostern-Okt), Mi-Sa
ab 12 Uhr (Nov-Ostern)
- 12 Inselhof Dietzenrode**
Dietzenrode / Mühlplatz 18
www.inselhof.net
Mi 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

13 Gemüsewerkstatt Grünschnabel

Drei Gleichen – Cobstätt /
Schenkstraße 37
www.gemuesewerkstattgruen-schnabel.de

Di+Fr 15–18 Uhr (Apr+Mai),
Fr 15–18 Uhr (Jun–Nov)

14 Biohof Petruschke

Endschütz / Letzendorf 7
0160 / 967 446 29

Sa 10–12 Uhr

15 Rose Saatzucht Erfurt

Erfurt / Im Gestrüdig 9
www.rose-saatzucht.de

saisonabhängig nach Vereinbarung

16 Peterbachhof Büßleben

Erfurt – Büßleben / Am Peterbach 15
www.peterbachhof.de

nach Vereinbarung (Registrierung
per E-Mail: info@peterbachhof.de)

17 Bergkreishof Ökologischer Landbau

Erfurt – Ermstedt /
Amtmann-Wincopp-Straße 18
www.bergkreishof.de

Mo–Fr 8–16 Uhr

18 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich

Gera – Aga / Hainstraße 23
www.biolandwirtschaft-ullrich.de

Do–Sa 9–11 Uhr, Fr 15–17 Uhr

19 Baueshofkäserei

Gerstungen / Baueshof 3
www.baueshofkaeserei.com

Mo+Do 15–19 Uhr, im Winter nur Do

20 Heglerhausgarten

Gleichamberg / Untere Bergstraße 15
036 875 / 698 02

nach Vereinbarung

21 Biohof Familie Thiele

Grammetal – Ottstedt am Berge /
Am Plan 8

036 203 / 507 25

nach Vereinbarung

22 Ölmanufaktur Röhler

Großenstein – Nauendorf /
Lindenstraße 37

www.oelmanufaktur-roehler.de

Sa 9–12 Uhr und nach Vereinbarung

23 Hofkäserei Burgmühle

Haina – Gemeinde Nesselal /
Zur Burgmühle 1

www.hofkaeserei-haina.de

Fr 15–18 Uhr, Sa 11–12 Uhr (Mai–Okt),
Fr 15–17 Uhr, Sa 11–12 Uhr (Nov–Apr)
und nach Vereinbarung

24 Ziegenalm

Harztor / Sophienhof 26
www.ziegenalm.de

Do 10–17 Uhr, Sa+So 10–18 Uhr,
ab April Di–So 10–18 Uhr

25 Wein-erlesen

Jena / Lichtenhainer Straße 6
www.wein-erlesen.de

Mo+Mi+Fr 9–15 Uhr, Di 9–18 Uhr,
Sa 10–13 Uhr

26 Ökolandbau Uta Enke

Jenalöbnitz / Dorfstraße 7a
0176 / 641 736 23

nach Vereinbarung

27 Ziegenhof Weider

Kaltennordheim – Klings /
Kirchbergstraße 3

www.facebook.com/NadineFeigl
nach Vereinbarung

28 Obstwiesenhof Köhler

Kleinromstedt / Am Dorfteich 11
www.obstwiesenhof.de

Fr 13–15 Uhr oder nach Vereinbarung

29 Biohof Bärwolf

Klettbach / Straße des Friedens 30
www.biohof-baerwolf.de

Fr 16–19 Uhr

30 Sonnenhof Körner

* Körner / August-Bebel-Straße 7
www.sonnenhofkoerner.com

Do+Fr 13–18 Uhr

31 Landwirtschaftlicher Betrieb Matthias Frantz

Langenwetzendorf / Naitschau 16
<https://hofladen-naitschau.business.site>

Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa 8–12 Uhr

32 Biohof Gönnamühle

Lehesten / Nerkewitz Nr. 37
(Untermühle)

www.goennamuehle.de

Fr 14–18 Uhr und nach Vereinbarung

33 Landwirtschaftsbetrieb Simone Speck

Leutenberg / Landsendorf 16
www.lwb-speck.de

Do 15.30–18 Uhr

REGIONALER ÖKOSTROM

ZUVERLÄSSIG, GEMEINSCHAFTLICH.

Jetzt wechseln

thueringer-landstrom.de



- 34 Biohof Marold**
Mittelsömmern / Hauptstraße 7
www.bio-marold.de
Mo-Fr 7-16 Uhr
- 35 Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
Di 8-13.30 Uhr, Mi-Fr 8-18 Uhr,
Sa 8-13 Uhr
- 36 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben**
Nesse-Apfelstädt / Karl-Marx-Straße 1
036 202 / 903 42
Mo-Fr 7-16 Uhr
- 37 Familienkommunität SILOAH**
Neufrankenroda / Gutsallee 4
www.siloah-hof.de
nach Vereinbarung
- 38 Öko-Landbaubetrieb Michels**
Nottleben / Im Flattich 6
036 208 / 796 06
nach Vereinbarung
- 39 Biohof Scharf**
Ollendorf / Hanfsack 50b
www.biohof-scharf.de
Fr 13.30-17 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 40 Stiftung Finneck – Meine Bio-Gärtnerei**
Rastenberg / Mühlthal 9
www.meine-bio-gaertnerei.de
Mo-Fr 9-14 Uhr
- 41 Lebensgemeinschaft Wickersdorf**
Saalfeld / Wickersdorf 1
036 736 / 330 27 oder 0170 / 358 03 07
Mo-Fr 8.45-16 Uhr
- 42 Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen-Willschütz / Willschütz 13
www.biolandhof-voigt.de
Fr 12-18 Uhr und nach Vereinbarung
- 43 somfo – Streuobstmosterei Forner**
Schkölen-Willschütz / Willschütz 15
www.somfo.de
nach Vereinbarung
- 44 Käsespezialitäten Regina Lieb**
Schönhagen / Dorfstraße 12
www.eichsfelder-schnittkaese.de
Mo-Fr 9-12 Uhr
- 45 Mosterei Malus und Bio-Gärtnerei Silkerode**
Silkerode / Dorfstraße 18
www.mosterei-malus.de
Do 18-19 Uhr
- 46 Landwirtschaftsbetrieb Baumbach**
Stadttilm / Schwarzburger Straße 2
036 29 / 775 231
Do-Fr 9-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 47 Der Bio-Bauer Christine & Daniel Bauer GbR**
Tautendorf / Dorfstraße 13
www.der-bio-bauer.de
Fr 16-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr und nach Vereinbarung (voraussichtlich Nov-Mai, s. Webseite)

- 48 Bunte Beete**
Waltershausen / August-Bebel-Straße 4
www.buntebeete.com
Di+Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr
(Mitte Apr-Ende Mai)
- 49 Bauernhof Ennenbach**
Wasungen – Unterkatz / Dörrensolz 1
www.bauernhof-ennenbach.de
nach Vereinbarung
- 50 Nattertal-Ranch**
Weida / Nattermühle 70
www.schlachtmobil.de
Di 16-18 Uhr, Fr 14-16 Uhr, Sa 9-11 Uhr
- 51 Lindenberg Hof Weimar**
Weimar / Baumschulenweg 4a
www.lindenberg-hof-weimar.de
Di+Fr 13-18 Uhr

Bäckereien

- 1 Bio Bäckerei Mann GmbH & Co. KG**
Arnstadt / Ichtershäuser Straße 10
www.baekereimann.de
Mo-Fr 5-18 Uhr, Sa 5-12 Uhr
- 2 Bäckerei Spiegler**
Bad Tabarz / Reinhardsbrunner Straße 41
www.cafehaus-spiegler.de
Mo-Sa 7-18 Uhr, So 7.30-10 und 13-18 Uhr
- 3 Bäckerei Lobenstein**
Erfurt / Damaschkestraße 18
www.cafe-lobenstein.de
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr
- 4 Bäckerei Spiegler**
Erfurt / Wenigemarkt 20
www.cafehaus-spiegler.de
Mo-Sa 8-21.30 Uhr, So 9-20 Uhr
- 5 Brotkultur – Pur**
Föritz / Judenbach / Alte Handelsstraße 24
www.brotkultur-pur.de
Di-Fr 14-18 Uhr, Sa 7-11.30 Uhr
- 6 Bäckerei Spiegler**
Georgenthal – Gospiteroda / Kirchgassee 11a
www.cafehaus-spiegler.de
Di-Sa 7-18 Uhr, So 8-18 Uhr
- 7 Das Biobackwerk GmbH**
Gera / Erich-Mühsam-Straße 7
www.das-biobackwerk.de
Di+Do 8-14 Uhr, Mi+Fr 8-16.30 Uhr
- 8 Brotklappe Weimar**
Weimar / Frauenplan 8
www.brotklappe.de
Mo-So 8-18 Uhr
- 9 Brotklappe Weimar**
Weimar / Trierer Straße 46
www.brotklappe.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa+So 9-16 Uhr

Marktstände und Verkaufswagen

- 1 Sonnengut Gerster**
(Balgstedt – Dietrichsroda)
www.sonnengut-gerster.de
Erfurt / Domplatz:
1. und 3. Sa im Monat 7-14 Uhr
- 2 Brotkultur – Pur**
(Föritz / Judenbach)
www.brotkultur-pur.de
Verkaufswagen: Bad Staffelstein, Burgkunstadt, Coburg, Erfurt, Jena, Kronach, Lichtenfels, Neuhaus am Rennweg, Neustadt b. Coburg, Niederfüllbach, Schleusingen, Sonneberg, Suhl, Weimar, Zella-Mehlis.
Die Zeiten finden Sie unter:
www.brotkultur-pur.de.
- 3 Caféhaus Spiegler**
(Georgenthal – Gospiteroda)
www.cafehaus-spiegler.de
Verkaufswagen: Altenbergen / Catterfeld, Fischbach, Gotha, Günthersleben, Ohrdruf, Petriroda, Sättelstädt, Tam-bach-Dietmarz, Wechmar, Winterstein.
Die Zeiten finden Sie unter:
www.cafehaus-spiegler.de.
- 4 Gut Sambach**
(Mühlhausen)
www.gut-sambach.de
Bad Langensalza / Markt am Rathaus:
Mi 8-14 Uhr
Eisenach / Marktplatz: Mi 8-14 Uhr
Eisenach / Denn's Biomarkt:
Fr 8-14 Uhr
Erfurt / Domplatz: Di+Do+Sa 8-14 Uhr,
Gotha / Coburger Platz: Do 8-14 Uhr
Mühlhausen / Postplatz: Fr 8-14 Uhr
- 5 Lebensgemeinschaft Wickersdorf**
(Saalfeld)
https://www.lebensgemein-schaft-wickersdorf.de/arbeiten/produkte/
Saalfeld / Marktplatz: Do 8-13 Uhr
- 6 Bioland-Hof Familie Voigt**
(Schkölen – Willschütz)
www.biolandhof-voigt.de
Jena / Marktplatz: Fr 8-17 Uhr,
Sa 8-13 Uhr

Milchtankstellen und Verkaufsautomaten

- 1 Milchtankstelle und Verkaufsauto-mat der Landgut Weimar Bio GmbH**
Bad Berka – Schoppendorf / Klosterweg 14
www.biolandgut-weimar.de
durchgehend geöffnet
- 2 Verkaufsautomat Biowaren Meister**
Brahmenau / Söllmnitzer Str. 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
durchgehend geöffnet
- 3 Honigautomat an der Avenida-Therme**
Hohenfelden / Am Stausee 1
www.schlossimkerei.de
durchgehend geöffnet
- 4 Honigautomat am Holzmarkt**
Jena / Holzmarkt – Teichgraben
www.schlossimkerei.de
durchgehend geöffnet
- 5 Verkaufsautomat Biohof Gönnamühle**
Lehesten / Nerkewitz Nr. 37
(Untermühle)
www.goennamuehle.de
durchgehend geöffnet

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Nancy Büchner, Verkäuferin Naturkost-Mühle (Leinefelde-Worbis)

Wir verkaufen Bio-Produkte, weil wir die natürlichen Lebenskreisläufe respektieren und achten. Bio-Produkte sind naturnah und gentechnikfrei, und dies danken uns unser Körper und unsere Umwelt. Tagtäglich leben wir diese Intention mit unseren Kunden bzw. klären auf und begeistern so neue interessierte Kunden.



- 6 Verkaufsautomat Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
1 durchgehend geöffnet
- 7 Eierautomat der Ziegenalm**
Nordhausen / Kranichstraße – Ecke Engelsburg (gegenüber Eckeingang Marktpassage)
www.ziegenalm.de
1 durchgehend geöffnet
- 8 Saft- und Gemüsehaltestelle**
Silkerode / ehemaliges Bushaltestellenhäuschen
www.mosterei-malus.de
1 Mai–Okt durchgehend geöffnet

Großhandel / Marktgemeinschaften

- 1 Ökomarktgemeinschaft Thüringen / Sachsen GmbH & Co. KG**
Braunichswalde / Hauptstraße 19
www.oekomarktgemeinschaft.de
- 2 Naturkost Erfurt GmbH**
Erfurt / Mühlweg 16
www.naturkost-erfurt.de
- 3 NaKoRegio GmbH & Co KG**
Nobitz – Zehma / Zehma 34a
www.nakoregio.de
- 4 Marktgemeinschaft ÖKOFLUR GmbH**
Nottleben / Im Flattich 6a
www.oeko-flur.de

Bio-Gastronomie, -Hotellerie und -Catering

- 1 Buffet:ok**
Altengönna / Gönnaabach 2
www.buffet-ok.de
- 2 Hof-Café und Pension Hof Sickenberg**
Asbach – Sickenberg / Sickenberg 9
www.hof-sickenberg.de
- 3 Biowaren Meister**
Brahmenau / Söllmnitzer Str. 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
- 4 Ökomarktgemeinschaft Thüringen / Sachsen GmbH & Co. KG**
Braunichswalde / Hauptstraße 19
www.oekomarktgemeinschaft.de
- 5 Bio-Bistro und Bio-Hotel auf dem Stiftsgut Wilhelmshausbrunn**
Creuzburg / Wilhelmshausbrunn 1
www.wilhelmshausbrunn.de
- 6 Bistro organics**
Erfurt / Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
- 7 Bio-Café und -Bistro Clärchen**
Erfurt / Johannesstraße 17
www.claerchen-erfurt.de
- 8 LandMarkt Café und Bistro, LandMarkt Catering**
Erfurt / Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
- 9 Bistro im Biomarkt Naturata**
Gera / Vogtlandstraße 6
www.naturata-gera.de
- 10 keferkueche**
Ilmenau / Am Vogelherd 90
www.keferkueche.de
- 11 Biotop – Bistro**
Ilmenau / Straße des Friedens 36
www.biotop-ilmenau.de

- 12 Hofcafé & Catering Biohof Gönnaabach**
Lehesten / Nerkewitz Nr. 37 (Untermühle)
www.goennamuehle.de
- 13 bioladen*Saskia Ender**
Meiningen / Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
- 14 Hofcafé auf Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
- 15 WERK 5 Bioküche GmbH**
Münchenbernsdorf / Geraer Straße 30
www.werk5-bio.de
- 16 mobio. mobiles Bio-Bistro und -Catering**
Stadtilm / Erfurter Straße 40
www.mein-mobio.de
- 17 Café hier & jetzt**
Tonndorf / Das Schloss 156
www.schloss-tonndorf.de
- 18 Menuett Bio-Catering auf Schloss Tonndorf**
Tonndorf / Das Schloss 156
www.schloss-tonndorf.de
- 19 Bio-Bistro Kirschberg**
Weimar / Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
- 20 Bio-Suppenbar Estragon**
Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
- 21 Café und Restaurant Jelo**
Weimar / Kaufstraße 26
www.jeloweimar.de
- 22 Bio-Hotel Kipperquelle**
Weimar / Kippergasse 20
www.kipperquelle-weimar.de
- 23 Bio-Seehotel Zeulenroda**
Zeulenroda – Triebes / Bauerfeindallee 1
www.bio-seehotel-zeulenroda.de

Bio-Kisten-Lieferservice

- * **Dein Bioladen in Altenburg**
Altenburg (Kontakt siehe Bioläden)
- * **Buffet:ok – Gönnaabach Putenspezialitäten GmbH**
Altengönna / Gönnaabach 2
www.buffet-ok.de
- * **Naturhof Egendorf**
Blankenhain (Kontakt siehe Hofläden)
- * **Ökomarktgemeinschaft Thüringen / Sachsen GmbH & Co. KG**
Braunichswalde (Kontakt siehe Marktgemeinschaften)
- * **Biokiste Eisenach**
Eisenach (Kontakt siehe Bioläden)
- * **Grashüpfer BioKost Reinhard Nitschke**
Eisenach / Werneburgstraße 12
www.grashuepfer-biokost.de
- * **Bioladen Jena**
Jena (Kontakt siehe Bioläden)
- * **Sonnenhof Körner**
Körner (Kontakt siehe Hofläden)
- * **Biohof Scharf**
Ollendorf (Kontakt siehe Hofläden)
- * **Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen-Willschütz (Kontakt siehe Hofläden)
- * **Mosterei Malus und Bio-Gärtnerei Silkerode**
Silkerode (Kontakt siehe Hofläden)

GIN & LIKÖR HANDGEMACHT



100% BIO 

VERKOSTUNGEN UND GENUSS IN DER MANUFAKTUR

www.wiegandweimar.de
kontakt@wiegandweimar.de

**Brotklappe**

Trierer Straße 46
und
Frauenplan 8
99423 Weimar
www.brotklappe.de

Brot

und andere große Themen

Eigentlich wollten wir ein Gespräch über Brot und Croissants, Kuchen und Zimtknuts führen, über die Zutaten, die Teigführung, die Abläufe in der Backstube, über den Verkauf und den Genuss. Aber dann bekamen wir von Bäckermeister Sebastian Lück zu hören, dass das alles gar nicht so wichtig sei, dass es vielmehr um das gute Zusammenarbeiten von Menschen in einer funktionierenden Organisation gehe, unabhängig davon, ob sie gemeinsam Brot unter die Leute bringen oder etwas anderes: „Klarheit ist wichtig, Orientierung und Entwicklungsmöglichkeiten. Das ist im Grunde das, worum sich unsere ganze Arbeit dreht.“ Die Brotklappe-Produkte sind trotzdem hervorragend – oder gerade deswegen.

Was ist das: die „Brotklappe“, und was bedeutet der Name?

Das mit dem Namen ist leicht erklärt. Die Idee für die Bäckerei hatte ich 2012, als Bäcker Reichenbacher zumachte und sich der Weimarer Backmarkt einmal kurz auffaltete. Ich habe mich gefragt: Warum machen solche Bäckereien zu? Sie haben doch die Qualität, die die Kunden kaufen wollen, aber offenbar sind sie nicht von 0-8-15-Bäckereien zu unterscheiden. Man müsste also etwas an der Kommunikation ändern, die Produktqualität sichtbar machen. Das war eine Geschäftsidee.

Damals hatte ich schon ein paar Unternehmen gegründet und für ein weiteres vorerst keine Kapazitäten. Aber die Idee war da: Es würde eine Backstube geben, und einmal pro Woche würde dort Brot gebacken werden. Das Sortiment bestünde aus zwei Broten – einmal Dinkel, einmal Weizen. Das würde über eine Klappe rausgehen, denn was ich unbedingt vermeiden wollte, war ein aufwendiger Verkauf.

Irgendwann habe ich hobbymäßig angefangen, im Keller unseres Hauses alle drei bis vier Wochen zu backen. Ich bin um 6 Uhr aufgestanden und habe den Teig vorbereitet. Von 15 bis 17 Uhr kamen Kunden, die wir im Vorfeld einfach per E-Mail informiert hatten.

2015 entschied ich mich, die Arbeit in den von mir mitgegründeten Unternehmen zu beenden. Zunächst richteten wir ein kleines Geschäft in der Erfurter Auenstraße ein. Dort wurde dann jeden Sonntag gebacken, und zwar von der gesamten Familie: Meine Frau Annika übernahm den Verkauf, die Kundenkommunikation und die Gastlichkeit und stellte Torten, Aufstriche und



Sebastian & Annika Lück

Sandwiches her. Unsere Töchter Hannah und Alba machten Kaffee und halfen im Verkauf; unser Sohn Karl war auch mit dabei. Schon damals gab es Kuchen von Luka, unserem jetzigen Chef der Patisserie. Es war ein Abenteuer.

Die Zusammenarbeit zwischen Annika und mir lief so gut, dass wir uns entschieden, gemeinsam einen richtigen Laden zu eröffnen, und im April 2016 war es soweit: Wir zogen in die Trierer Straße in Weimar. Annika übernahm die Verkaufsleitung und Produktentwicklung außerhalb der Backstube, ich wurde Bäckermeister. Unsere Kinder packten in der Küche und im Verkauf tatkräftig zu. Luka bekam eine Anstellung auf Stundenbasis; Freunde halfen mit. Die ersten Festangestellten kamen dazu. So wurde das Hobby Schritt für Schritt zum Beruf.

Inzwischen haben wir zwei Filialen hier in Weimar mit mehr als 50 Mitarbeitenden und eine Testkäserei als dritten Standort, verkaufen Backwaren über Naturkost Erfurt nach Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt, liefern in Weimar, Jena und Erfurt aus und verschicken auch gern Boxen per Post.

Auf Ihrer Internetseite steht: „Seit mehr als 7 Jahren backen wir Brot aus Mehl, Wasser und Salz. Das klingt so einfach und ist doch manchmal ganz schön kompliziert“. Was macht es so kompliziert?

Kompliziert kann man es machen – es ist eigentlich eher komplex: Wenn man ein Brot backen will, ist das relativ einfach. Das kann jeder zu Hause tun. Aber schon, wenn Sie zweimal nacheinander das gleiche Brot backen wollen, klappt das nicht, und Sie haben keine Ahnung, weshalb. Das liegt daran, dass vieles von dem, was das Verhalten der Bakterien beeinflusst, nicht in unserem Bewusstsein ist. Und wenn diese Faktoren nicht im Bewusstsein sind, ist nicht vorhersehbar, was passiert. Das macht es nicht kompliziert, aber komplex.

Und das ist mit allem so: Jede Sache, die man sich mit ausreichender Aufmerksamkeit anschaut, fängt an, sich zu öffnen – und das verändert alles. Es ist nur die Frage, ob ich die nötige Aufmerksamkeit mitbringe. Wenn nicht, werden die Produkte ganz ok sein, vielleicht auch gut. Aber wenn ich sehr gute oder manchmal auch exzellente Produkte aus dem Ofen ziehen möchte, muss ich mehr wollen, mehr verstehen: Das Mehl ist jeden Tag anders, die Temperaturen sind jeden Tag anders, die Vorteige sind jeden Tag anders, die Knetzeiten haben einen Einfluss, ... – wenn ich aufmerksam bin, sehe ich diese Unterschiede.

Aber es ist ja nicht nur das Brotbacken komplex, sondern auch so ein Unternehmen. Darauf richten Sie viel Aufmerksamkeit ...

Nach meiner Erfahrung läuft das Leben in Zyklen ab, und wenn man aufmerksam



„Mit den Produkten aus der Küche, den Aufstrichen, dem Granola, den Backwaren, den Stullen und den Kaffeespezialitäten haben wir hier etwa 80 Produkte. Wenn Leute wissen wollen, was besonders daran ist, geben wir ihnen ein Stück mit – das müssen sie selbst entscheiden. Es gibt einige, die sagen, das ist teure Luft und Wessi-Brot; es gibt einige, die sagen, ich würde auch 12 € dafür bezahlen. Beides ist ok.“ Sebastian Lück



schaat, wiederholen sich Dinge. So haben sich auch hier Dinge angebahnt, die ich von den anderen Firmen her schon kannte und die uns dazu gebracht haben, die Organisation des Unternehmens nochmal neu aufzusetzen. Auslöser dafür war unser Kontakt zur Initiative Save Soil, die sich mit weltweit 11 Millionen Freiwilligen für das Bewusstsein hinsichtlich der Wichtigkeit der Bodengesundheit einsetzt. Was die an Organisation und Kommunikation zwischen so vielen Menschen über so große Entfernungen hinweg schaffen, ist wirklich beeindruckend – im Vergleich dazu fand ich das, was wir hier mit 50 Leuten an einem Ort ausrichten, bescheiden. Es war nicht so, dass wir nicht viel machten, aber es konnte viel wirkungsvoller sein.

Wir haben uns also unser Unternehmen angeschaut und Stück für Stück sind uns Limitierungen aufgefallen, die Arbeit oder Willigkeit behindern. Als Ursache dafür haben wir im Grunde nur eine Sache entdeckt, und das waren wir selbst: Annika und ich.

Das müssen Sie erklären ...

Wir sind Inhaberin und Inhaber der Brotklappe, die Mitarbeitenden sind die Angestellten, und damit bestehen eine Hierarchie und ein Weisungsverhältnis zwischen uns. Das kann man im Bundesarbeitsgesetz nachlesen: Arbeitgeber sind weisungsberechtigt; Arbeitnehmer sind angehalten, die Anweisungen auszuführen. Das führt dazu, dass Aufgaben bei Annika und mir landen, die wir eigentlich gar nicht besonders gut können – einfach, weil wir den Titel „Chef“ tragen. Und umgekehrt: Wenn die Mitarbeitenden keine Anweisung bekommen, etwas zu tun, kann es vorkommen, dass sie offensichtliche Dinge nicht tun. Sagen wir: Eine Verkäuferin sieht ein Problem in der Backstube und denkt sich: „Das ist ein Problem der Bäckerei und nicht meins“. Das limitiert sie klar in ihrer Handlungsfähigkeit.

„Save Soil ist eine weltweite Initiative. Ihr Ziel es ist, das Bewusstsein für unsere Abhängigkeit von der Gesundheit der Böden zu erhöhen. Als Bäckerei mit Brot und Mehl und vielen Kunden am Tag sind wir gut in der Lage, hierauf aufmerksam zu machen. Hierfür haben wir z. B. 100 Tage lang Ciabatta mit der Aufschrift „Save Soil“ verkauft, mit Preisaufschlag als Spende für die Initiative. Das hat Anklang gefunden. Wir haben auch ein Video gedreht und es anderen Bäckereien gegeben, denen das vielleicht wichtig sein könnte.“ Sebastian Lück



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Andreas Mey, Naturhof Egendorf (Blankenhain)

Soziale Landwirtschaft auf dem Naturhof Egendorf bedeutet für uns, Gemeinschaft und Natur im Einklang zu erleben. Hier gedeihen nicht nur Bio-Gemüse, sondern auch die Potentiale von Menschen mit Beeinträchtigung.



„Die Rezepte kann im Prinzip jeder haben – was dabei herauskommt, ist etwas ganz anderes. Das Rezept ist 10 % – 90 % ist das ‚Wie‘. Das steht nicht im Rezeptbuch, und das kann man auch nicht erklären. Das kann man sich nur anschauen – wenn man sehr aufmerksam ist und genau beobachtet: Was macht der Bäcker, was macht er nicht? Ich denke, die Produkte sind v. a. deshalb so gut, weil viel Aufmerksamkeit und Erfahrung da sind.“ Sebastian Lück

Wenn wir solch eine Atmosphäre schaffen, behindern wir uns selbst in unserer Weiterentwicklung. Da ist die Frage: Wie bekommen wir ein sinnvolles Verständnis von Verantwortung hin?

Inzwischen hat sich da schon manches getan. Ein Beispiel: Unsere Verkaufsleiterin weiß am besten, was sich gut verkauft, und sie hat heute – und das nicht zum ersten Mal – ihre Wünsche aus dem Verkauf heraus mit dem Leiter der Patisserie abgesprochen. Das organisiert sich inzwischen also unabhängig von uns Geschäftsinhabern, da sind Willigkeit und Aufmerksamkeit da, und das funktioniert nur, wenn man auf Augenhöhe arbeitet.

Und wie kann das gelingen?

Das geht auf keinen Fall über Anweisung. Deshalb versuchen Annika und ich,

uns mit Anweisungen oder auch nur Hinweisen zurückzuhalten. Mitarbeitende haben eigene Ideen, die vielleicht in eine ganz andere Richtung gehen als unsere. Da ist der Austausch über Möglichkeiten wichtig und bringt bessere Entwicklungen als das Beharren auf einer „sehr guten Idee“.

Es hat sich z. B. ein Betriebsrat gegründet, der sich eng mit der Abteilung für Mitarbeiterentwicklung abstimmt. Gemeinsam finden sie immer bessere Wege, wie sich Arbeit und Entwicklung ermöglichen lassen.

Weiter wurden Aufgaben an Arbeitsgruppen abgegeben, die sich mit Gemeinwohl beschäftigen, mit der Klappenschule, mit der Vermeidung von Retouren und von Verpackung, mit neuen Methoden zur Findung von Abnahmepreisen, ... Das verteilt

Ideenfindung und Verantwortung auf viele Schultern.

Oder nehmen wir das Thema Vergütung: Wie sollten nur zwei Personen für alle Mitarbeitenden die Gehälter gut ermitteln können? Es sind so viele Aspekte zu berücksichtigen! Deshalb arbeiten jetzt drei Gruppen daran: Die Peergroup kümmert sich um die Einschätzung der Mitarbeitenden, wobei weniger Leistung eine Rolle spielt als mehr Werte, wie z. B. Freundlichkeit oder die Bereitschaft und Fähigkeit, an verschiedenen Arbeitsplätzen einsetzbar zu sein. Die Budgetgruppe ist für die Machbarkeiten da und die Personalgruppe für die Umsetzung. Das Vergütungsmodell ist einsehbar und verständlich organisiert – das können die Mitarbeitenden erleben, und das verändert etwas. Und zwar nicht nur bei uns, sondern auch

Energiewende vom Balkon

Mit eigenem Balkonkraftwerk



DAS ERSTE THÜRINGER BIOBIER

BIO AUS ÜBERZEUGUNG





„Was hier besonders ist und uns von anderen Bäckereien unterscheidet, ist, dass Raum für Entwicklung gegeben wird: von Produkten, von Ideen, von Menschen. Das steckt von Anfang an in der Brotklappe so drin, und das können alle Mitarbeitenden, wenn sie offen dafür sind, spüren und nutzen. Sie müssen dann natürlich auch bereit sein, diesen Raum für sich in Anspruch zu nehmen.“ Uta Pleißner, Mitarbeiterin für Kommunikation und Organisation



gesellschaftlich. Denn Unternehmen haben einen signifikanten Einfluss auf die Gesellschaft, weil sie viele Individuen zusammenfassen, weil sie handlungsfähig sind und weil sie gesellschaftlich verquickt sind. Und wenn ihnen eine inklusive Entwicklung gelingt, wenn sie nicht nur für sich, den eigenen Profit und vielleicht noch die eigenen Mitarbeitenden und Kunden denken, dann ist das eine sehr starke Kraft.

Sie geben Ihre diesbezüglichen Erfahrungen auch in Kursen weiter...

Ja, wenn bei uns etwas gut funktioniert, versuchen wir, es auch anderen in die Hand zu geben, damit sie etwas Gutes damit machen können. Das läuft unter dem Arbeitsnamen „Klappenschule“. Wir bieten z. B. gemeinsam mit der Volkshochschule Kurse zu Gemeinwohl an, zu unserem Vergütungsmodell oder zu unserer freien Ausbildung.

Was hat es damit auf sich?

Wir bilden in der Brotklappe Bäcker, Verkäufer, Konditoren aus, aber ohne Berufsschule, und das funktioniert super. Die ersten Auszubildenden hier haben wir vergrault, indem wir sie auf

Dinge aufmerksam machten, die sie die Ausbildung abbrechen bzw. gar nicht erst antreten ließen (was sie allerdings nicht daran hindert, trotzdem weiter in der Brotklappe zu arbeiten). Bei einem von ihnen funktionierte das nicht – und da haben wir beschlossen, ihn intern zu beschulen. Dazu haben wir uns mit der Handwerkskammer abgestimmt und einfach alles genommen, was sie bietet, und es anders zusammengesetzt, ohne Sonderlösung. Die Auszubildenden bleiben viereinhalb Jahre bei uns, also länger als in der dualen Ausbildung. Über das Praktische hinaus gibt es mehrere Termine pro Woche, an denen sie zusammenkommen und Räume entstehen, in denen sie Fragen stellen können, wir gemeinsam lernen und Wachstum möglich wird. Wir haben alles genau aufgeschrieben, wann was wie passiert, damit es transparent und für alle verständlich ist. Mittlerweile haben wir sechs Auszubildende und weitere Bewerbungen.

Und wir stellen fest, dass sich auch die anderen Mitarbeitenden mehr Kompetenzen wünschen. Ca. 90 % von ihnen üben eine Tätigkeit aus, die sie erst bei der Brotklappe erlernt haben. Dieses Lernen wurde häufig weniger, wenn sie wussten, was sie tun sollten. Das ändern wir gerade, und insofern betrifft die Klappenschule hier eigentlich alle – sogar unsere Kunden.

Inwiefern?

Wir bieten eine Reihe von Kursen an. Das erste Angebot war die Sauerteigsprechstunde. Daraus sind andere Formate entstanden, nicht zuletzt durch die Fragen, die uns gestellt wurden. Es kam der Schnupperkurs hinzu, bei dem die Leute auch mal Teig anfassen, gemeinsam mit unseren Bäckern Baguette backen und dieses natürlich auch mit nach Hause nehmen. Das ist ein ziemlich gut funktionierender Kurs.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Karsten & Gabi Pehlke (Schleusingen)

Wir kaufen regionales Bio: Es ist nahrhaft, gesund und schmeckt einfach besser. Wir fördern eine nachhaltige, auskömmliche Landwirtschaft und entlasten die Umwelt in Thüringen.

Wo ist eigentlich dieses BIOLAND?

Zum Beispiel hier:



Bioland in Ihrer Nähe finden Sie unter www.bioland.de/karte

In der Masterclass geht es dann wirklich um Fachwissen rund ums Croissant oder Weizen-Sauerteigbrot, um Fermentation und Kleberentwicklung. Zwischen Schnupperkurs und Masterclass besteht aktuell noch eine Lücke – daran arbeiten wir gerade.

Dabei darf man bei uns keinen klassischen Backkurs erwarten – es geht weniger darum, sich etwas aufzuschreiben, sondern wir wollen Erfahrungen möglich machen. Wir fragen die Leute: Wie sieht es denn aus, wie riecht es? Sie sollen mit vielen Informationen und Erlebnissen inspiriert werden – und mit wesentlich mehr Fragen gehen als sie gekommen sind.

Sie betreiben nicht nur die Brotklappe, sondern sind auch an einem Molkerei-Projekt beteiligt. Was hat das eine mit dem anderen zu tun?

Ute Baumbach von der Gää brachte uns 2020 mit Sylvia Gengelbach und Markus Blaufuß vom Landgut Weimar zusammen. Als wir uns das erste Mal trafen, erwähnte Sylvia, dass der Stall nicht profitabel lief. Ihr waren aber die Tiere sehr wichtig. Wir überlegten, welche Möglichkeiten es gäbe. Aus unseren Erfahrungen mit Wertschöpfung heraus kam die Idee auf, eigene Verarbeitungsstrukturen zu schaffen. Wir beantragten das Förderprojekt „Bio-Milch kann mehr“ – und es wurde bewilligt. Nun sind wir dabei, eine Bio-Molkerei aufzubauen, die die 1 Mio. Liter Milch, welche die Tiere auf dem Landgut im Jahr produzieren, verarbeiten und vermarkten soll.

Für uns als Organisation Brotklappe geht es dabei nicht darum, die Molkerei zu betreiben. Aber uns ist lokale Lebensmittelproduktion wichtig, um sinnvolle Wege und Zusammenhänge möglich zu machen. Und das lässt sich mit einer Bio-Molkerei in Thüringen erreichen. Hiervon können wir gesellschaftlich und individuell profitieren; deshalb bringen wir uns mit unseren Fähigkeiten ein.

In ähnlicher Weise würden wir gern auch die Mühle in Dehnstedt, die für uns Getreide von Schloss Tonndorf verarbeitet, unterstützen. Wir finden es wichtig, dass sie erhalten bleibt, denn einmal verschwundene Strukturen sind schwer wieder aufzubauen, und Handwerksmühlen können einfach andere Dinge als die – ebenfalls wichtigen – Industriemühlen.

In der Konsequenz und um ein gutes Beispiel zu geben, würden wir zukünftig gern auch eine kleine Landwirtschaft betreiben: 1,5 bis 5 ha Fläche mit regene-



rativer, syntropischer Wirtschaftsweise. Hier gibt es bereits viele inspirierende Beispiele. Wiederum geht es nicht darum, dass wir als Brotklappe diese betreiben; wir prüfen aktuell Schnittmengen bei der Umsetzung mit unseren Landwirten. Und es geht auch nicht darum, große Mengen zu produzieren, sondern im Wesentlichen wollen wir drei Dinge sichtbar machen: Humusaufbau – Humusaufbau – Humusaufbau, Vergütung ohne sichtbare Benachteiligung und wirtschaftliche Tragfähigkeit. Wenn uns das gelingt, ist der Zusammenhang relativ komplett: von der Produktion über Verarbeitung und Veredelung bis hin zum Verkauf.

Wo sehen Sie die Brotklappe in fünf Jahren?

Ich sehe uns jetzt hier sitzen – aber was in fünf Jahren ist, weiß ich nicht. Ich denke, es wäre sinnvoll, zu versuchen, so weiterzuarbeiten, wie wir es aktuell tun. Von Annika und mir hängt schon länger immer weniger ab. Alles, was gebraucht wird, um sinnvoll tätig sein zu können und persönliche und ganzheitliche Entwicklung möglich zu machen, ist da und wird weiter ins Verständnis kommen.

Wohin das führt? Keine Ahnung. Das beeinflussen wir ja. Wenn wir Dinge wollen und oft genug darüber reden und unsere Aufmerksamkeit reinstecken, werden sie einfach stattfinden. Und wenn wir bewusst handeln, sollten es Dinge sein, die nicht nur für uns günstig sind, sondern auch für andere. ●

Instant-Hülsenfrüchte aus Thüringen

- ✓ reich an Proteinen & Ballaststoffen
- ✓ glutenfrei & vegan
- ✓ einfach zu verarbeiten
- ✓ vielseitig einsetzbar



Für Caterer, Großküchen, Bäckereien & Industrie

- ✓ große Auswahl
- ✓ Texturen nach Wunsch (ganz/vermahlen/geschrotet)
- ✓ hohe Flexibilität

Jetzt auch für Endverbraucher:
www.legumino.de





ÖKO-TEST
Frischer Hafer Drink
glutenfrei 980 ml
sehr gut
ÖKO-TEST Magazin
11/2023

ÖKO-TEST
Voelkel Hafer Cuisine,
Demeter
sehr gut
ÖKO-TEST Magazin
12/2022

Zukunft gestalten

Mit pflanzlich basiertem Genuss
aus biodynamisch angebautem
Vollkornhafer.

Voelkel



THÜRINGER **BIO** Lieblinge



TAIAO: Kichererbsen-Snacks von QUE RICO! FOODS

Natürlich und ohne Schnickschnack, so kommen sie daher: Die knusprigen TAI AO-Snacks aus gerösteten Kichererbsen, die in einer kleinen Manufaktur in Zella-Mehlis in liebevoller Handarbeit hergestellt werden. Die Idee war, eine gesunde Snack-Alternative zu konventionellen Knabbereien und Süßigkeiten auf den Markt zu bringen. Das Ergebnis ist ein leckeres Sortiment von Kichererbsen, wahlweise im Paprika-, Curry- oder Schokoladenmantel. Dabei kommen die Produkte ohne zusätzliches Öl aus, und die Kichererbse punktet mit ihrem hohen Eiweiß- und Ballaststoffgehalt. Noch wird sie aus Italien angeliefert, aber die Suche nach Bio-Betrieben für den regionalen Kichererbsenanbau läuft.

➔ <https://instagram.com/taiaofoods>
<https://facebook.com/taiaofoods>



FINK-Pils von OBSTNATUR

Endlich ist es da: Das erste Thüringer Bio-Bier! Es hört auf den Namen „FINK“, schmeckt mild-hopfig-frisch und will am liebsten in geselliger Runde genossen werden. Die Brauerste für das Bier kommt von Südhüringer Bio-Betrieben, gemälzt wird es nahe der thüringischen Grenze in Mellrichstadt, gebraut in Ehringsdorf und abgefüllt in der Rosenbrauerei in Pößneck – abgesehen vom Hopfen also ein rundum regionales Produkt. Zugleich steht FINK für eine ressourcenschonende Landwirtschaft und eine strukturreiche Kulturlandschaft mit hoher Artenvielfalt. Zu kaufen gibt es das Bier im Thüringer Naturkost- und Einzelhandel.

➔ www.obstnatur.de

Käse von der HOFKÄSEREI BELRIETH

Die Hofkäserei Belrieth am Rande des Naturparks Rhön steht für jahrzehntelange Erfahrung und hohe Qualität in Sachen Bio-Käse. Aus frischer Bio-Milch vom benachbarten Ökozentrum Werratal entstehen hier vielfältige Käsespezialitäten, von Rotweinkäse über zartgeräucherten Feuerzauber bis hin zu schmackhaftem Weichkäse mit Weißschimmel. Ein besonderer Hingucker ist der mit Blüten, Kräutern und Gewürzen verfeinerte Dorfkäse. Sein einzigartiger Geschmack führt gedanklich direkt auf die saftigen, mit Kräutern und Blumen gesprenkelten Wiesen der Rhön. Der Belriether Käse ist in verschiedenen Naturkostläden und Metzgereien in der Umgebung erhältlich.

➔ <https://marktplatzrhoen.de/partnerbetriebe/hofkaeserei-belrieth>



Regionale Pflanzenöle von der ÖLMÜHLE AM ROTHBACH

Mit den hochwertigen Pflanzenölen von der Ölmühle am Rothbach in Tüttleben kommt nicht nur feiner Geschmack auf den Teller, sondern auch eine gesunde Mischung an essentiellen Fettsäuren, Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen. Senf-, Hanf-, Lein- und Leindottersaaten stammen von einem Öko-Betrieb unweit der Ölmühle. Mit einer Schneckenpresse werden sie unter 40°C kalt gepresst und innerhalb weniger Tage ungefiltert per Hand abgefüllt, so dass die wertvollen Inhaltsstoffe und der charakteristische milde Geschmack erhalten bleiben. Eine wunderbare Ergänzung für Salate, gedünstetes Gemüse und andere Gerichte!

➔ www.am-rothbach.de



Bienenwachstücher vom NATURHOF EGENDORF

Die handgefertigten Bienenwachstücher vom Naturhof Egendorf sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern vor allem eine klasse Alternative zu Alufolie & Co., wenn es darum geht, Essbares einzupacken oder Schüsseln abzudecken und den Inhalt so frisch zu halten. Nach dem Gebrauch lassen sie sich einfach mit lauwarmem Wasser und ggf. etwas mildem Spülmittel reinigen und somit immer wieder verwenden. Die Tücher werden in Egendorf liebevoll von Hand gefertigt. Sie bestehen aus GOTS-zertifizierter Baumwolle, Bienenwachs der regionalen Bio-Imkerei Mohr und Bio-Kokosöl. Zu kaufen gibt es die Tücher ab Hof, im Laden am Palais in Weimar und online unter:

www.naturhof-egendorf.de

Erfurter Streich vom GENUSSHANDWERK BAUER

Man nehme ein Stück Geschichte, zwei Handvoll Regionalität und eine Prise Leidenschaft, mische dies mit einer ganzen Menge Ackerbohnen (Puffbohnen) und weiteren leckeren Zutaten – und erhält: den Bio-Brottaufstrich Erfurter Streich. Aktuell gibt es ihn in drei Geschmacksrichtungen: Der Aufstrich „Rote Beete – Rotwein“ mit sanfter Meerrettichnote und einem Spiel aus Fenchel, Anis und Kümmel im Abgang passt bestens zu Ziegenkäse mit Birne und Walnuss. „Senf – Curry“ mit aromatischem Schwarzkümmel und Kräutern ist die ideale Basis für jedes Sandwich. Und „Tomate – Balsamico“ mit Hanfsamen aus dem Hainich bringt den Sommer aufs Brot. Ausprobieren lohnt sich!

www.erfurter-streich.de



Frisches Gemüse vom LINDENBERGHOF WEIMAR

Ob Radieschen, Spinat oder Tomaten, Chili, Kürbis, Kohl oder Feldsalat: Auf den 5 ha Gemüseland, die Johann Gramm mit seiner Familie und seinen Mitarbeitenden am Rande von Weimar bewirtschaftet, gedeiht eine Fülle an Gemüsesorten. Mehr als 60 sind es insgesamt; überdies gibt es im Frühjahr ein umfangreiches Jungpflanzenangebot. Verkauft werden Pflanzen und Gemüse ab Hof und in verschiedenen Bioläden der Region. Außerdem bieten Restaurants wie das Jelo in Weimar oder der Schillerhof in Jena schmackhafte Gerichte aus dem Weimarer Gemüse an.

www.lindenberghof-weimar.de



Bio-Kaffee von den RÖSTBRÜDERN IN WEIMAR

Richtig guter und richtig fairer Kaffee ist ihre Leidenschaft und deshalb das Markenzeichen der kleinen Weimarer Rösterei, in der die „Röstbrüder“ Daniel und Collin seit 2020 beste Rohware zu bestem Lieblingskaffee veredeln. Zwei Bio-Sorten haben sie dauerhaft im Angebot: den klassischen kräftigen Espresso „Bergböe“ und die bestechend runde Filterröstung „Jörg“. Darüber hinaus bietet ein wechselndes Angebot an saisonalen Bio-Kaffees immer wieder eine geschmackliche Abwechslung. Zu kaufen gibt es den Röstbrüder-Kaffee in verschiedenen Bioläden und Supermärkten in Weimar sowie im LandMarkt Erfurt. Ausgeschenkt wird er im LandMarkt-Café in Erfurt, in der Kantine „Pause“ im DNT in Weimar und am Strand 22 in Jena.

www.roestbrueder.com



Brotkultur-Pur aus JUDENBACH



Brot, richtig gutes Brot – mit einer krachenden Kruste, viel Geschmack, langer Frischhaltung und natürlich in Bio-Qualität – gibt es bei der Südthüringer Bäckerei Brotkultur-Pur. Inhaber Marko Steiner setzt auf das bewährte Steinofen-Backverfahren, eine fünfstufige, 20 Stunden währende Sauerteigführung, bio-energetisch aktiviertes Wasser und den Verzicht auf Hefe. Und er setzt richtig: Das Ergebnis überzeugt mit guter Bekömmlichkeit und einem herrlich naturbelassenen Geschmackserlebnis.

Zu kaufen gibt es das Brot an verschiedenen Orten rund um Sonneberg und auf einigen Wochenmärkten in Thüringen und Franken.

www.brotkultur-pur.de

Ziegenlammkeule von der HOFKÄSEREI BURGMÜHLE

Wer mediterrane Lammkeule aus dem Ofen oder zarten Lammrücken auf dem Grill liebt, ist bei der Hofkäserei Burgmühle in Haina an der richtigen Adresse. Denn dort setzt man auf Tierwohl und Langlebigkeit statt auf Höchstleistungen: Die Lämmer der 40 Milchziegen bleiben zwölf Wochen bei ihren Müttern und dürfen dort trinken. Von Frühjahr bis Herbst finden die Tiere ihr Futter auf der Weide; im Winter erhalten sie ausschließlich das gute Heu von den hofeigenen Wiesen. Ein solches Ziegenleben macht sich natürlich auch im Geschmack der saftig-kräftigen Ziegenlammkeulen bemerkbar. Diese gibt es auf Vorbestellung. Interessierte können sich in den E-Mail-Verteiler zu den Schlachterminen aufnehmen lassen:

mail@hofkaeserei-haina.de

www.hofkaeserei-haina.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Olaf Möller, Biohof Gönnamühle (Lehesten)

Wir machen Bio, weil wir die Erde von unseren Enkeln nur geborgt haben.

Welches ist Ihr Thüringer Bio-Lieblingsprodukt? Und weshalb?
Schreiben Sie uns: biothuer@oekoherz.de

**Hof 23**

Susanne Mohr und Alexander Pilling
Röttelmisch Nr. 23
07768 Gumperda
www.roettelmisch-hof23.de

Wohnen im Denkmal

HOF 23 IN GUMPERDA

Wenn man von der Straße, die von Kahla aus durch den Reinstädter Grund führt, an der richtigen Stelle nach rechts abbiegt, landet man in Röttelmisch, einem Ortsteil von Gumperda, einem Sackgassendorf, wo nur die Hinkommen, die dort etwas wollen: die Bewohner*innen und ihre Gäste, das Post- und das Bäckereiauto – und diejenigen, die auf dem denkmalgeschützten Zweiseitenhof von Alexander Pilling und Susanne Mohr eine Weinverkostung machen, Früchte zu Saft pressen lassen oder ein paar Tage Auszeit genießen möchten.

Wer das schöne Fachwerkhaus auf Hof 23 im Zentrum von Röttelmisch betritt, taucht unmittelbar ein in eine bäuerliche Welt des 18. Jahrhunderts: Die Dielen knarzen. Die Fußböden sind ein wenig uneben. Manch eine Decke misst kaum 2 m; an einigen Stellen muss man sich bücken, um den Kopf nicht an einem Balken zu stoßen. Historische Bauernmöbel und schmiedeeiserne Öfchen strahlen Gemütlichkeit aus. Fernseher, Mikrowelle und Geschirrspüler hingegen sucht man vergebens. Dennoch – oder vielmehr: gerade deswegen – folgen das ganze Jahr über viele Gäste aus Nah und Fern der Einladung von Susanne Mohr und Alexander Pilling, einige Tage in einer der beiden Ferienwohnungen im Denkmal zu wohnen und die zeitlose Gelassenheit dieses Ortes in sich aufzunehmen: Wandergruppen und Familien, manche, die die Ruhe genießen oder die Gegend erkunden wollen, andere, die die zentrale Lage in Deutschland für ein Treffen der verstreut lebenden Familienmitglieder nutzen.

Vom „Wendeopfer“ zum Denkmal

Als Alexander Pilling 1990 den Hof mit der Hausnummer 23 in Röttelmisch kaufte, hatte dieser zuvor ein Jahr lang leer gestanden und war recht verwahrlost – ein „Wendeopfer“, wie es damals viele gab. Alexander Pilling – zu jener Zeit Elektrotechniker und Student der Sozialpsychologie in Jena – sah die Arbeit, die darin steckte, aber zugleich auch das Potential eines Ortes, an dem sich viele seiner Ideen verwirklichen lassen würden: vom Wohnen im Grünen über die ländliche Netzwerkarbeit bis hin zum Traum einer eigenen Weinkellerei.

Ein Denkmal war der Hof damals noch nicht, wurde es aber auf Alexander Pillings Antrag hin: Die in Thüringen prinzipiell geltende Denkmalvermutung, die ortsteilprägende Lage und der im Bundesland nur noch selten zu findende liegende Dachstuhl waren Argument genug. Die dann aus dem Denkmalstatus folgenden Auflagen gingen nicht so weit wie das, was der Bauherr ohnehin vorhatte. In liebevoller Detailarbeit arbeitete er Fachwerk und Lehmwände auf, brachte die alte Dachziegeldeckung – die Fränkische Pfanne aus dem 18. Jahrhundert – wieder an und baute die Fenster ins ursprüngliche Format zurück. Nach jahrelangem Einsatz und dank der unermüdlichen Unterstützung durch Freunde wurde das Haupthaus schließlich bewohnbar, und Alexander Pillings Beratungs- und Planungsbüro Umwelt-Mensch-Technik hielt Einzug in die Scheune.



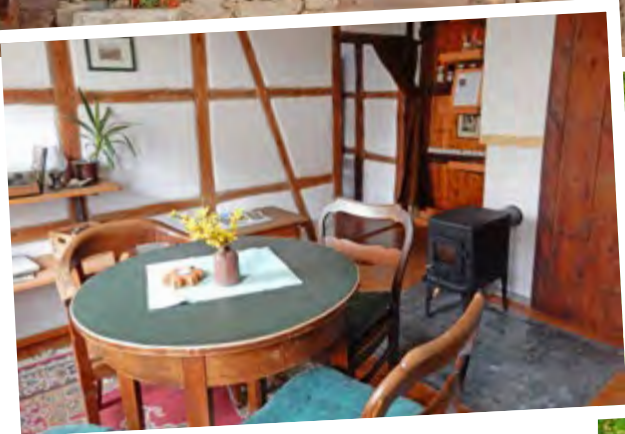
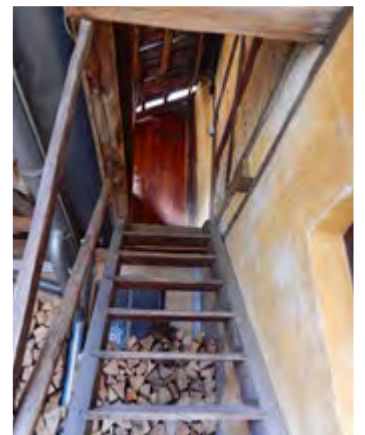
„Der Hof ist ein Dauerprojekt, unser Leben – zu tun gibt es immer. Es macht viel Arbeit und Mühe, aber auch Spaß, und vor allem können wir hier die Dinge verwirklichen, die wir uns vorstellen.“

Alexander Pilling

Liebevoll saniert, herzlich bewirtet

Der Schwerpunkt des Büros lag zunächst auf technischen Fragen wie Energieberatung oder Baugenehmigungsverfahren. Mit der Zeit verlagerte er sich aber zunehmend hin zu regionaler Entwicklung und agrarstruktureller sowie touristischer Planung. Letzteres rückte die Idee, die noch leer stehenden weiteren Räume in der Scheune als Ferienwohnungen zu nutzen, ins Blickfeld.

Und so wurde bald erneut gebaut; passende Einrichtungsgegenstände wurden gesucht und gefunden, und 2003 war es dann soweit: Die ersten Gäste konnten die erste Ferienwohnung beziehen. Bald kam eine zweite hinzu, außerdem ein Zwischenzimmer, das wahlweise zur einen oder anderen Ferienwohnung dazugemietet werden kann. So finden jetzt insgesamt bis zu zwölf Gäste Platz. Beide Ferienwohnungen sind mit einer Küche ausgestattet und somit für Selbstversorgung bestens geeignet. Wer mag, erhält aber auch von Susanne Mohr die Zutaten fürs Frühstück zusammengestellt:



▲ Auf Hof 23 haben Gäste die Wahl zwischen der Ferienwohnung „Heuboden“ (75 m² für bis zu 8 Personen) und der Ferienwohnung „Gesindestube“ (30 m² für bis zu 2 Personen). Bei Bedarf kann das „Leuchtenburgzimmer“ (zwei Betten) hinzugebucht werden.

selbstgemachte Marmeladen, Eier aus Röttelmisch, Butter, Brötchen, Kaffee und Tee – gemäß ihrer persönlichen Einstellung alles bevorzugt bio, regional und saisonal.

Über das Kulinarische hinaus versuchen Susanne Mohr und Alexander Pilling auf dem Hof den ihren Überzeugungen entsprechenden Nachhaltigkeitsgedanken an zahlreichen weiteren Stellen zu leben: Viele der verwendeten Baustoffe, wie die Balken oder der Lehm, wurden wiederverwendet und erfüllen bauökologische Kriterien; dementsprechend gut ist die Raumatmosphäre. Die Ölheizung wurde gegen eine Wärmepumpe getauscht. Der Strom stammt aus erneuerbaren Energien. Für die Reinigung kommen Essig und Schmierseife zum Einsatz. In den Zimmern stehen Naturkosmetikprodukte zur Verfügung. Wer will, kann Fahrräder ausleihen und so die Gegend erkunden. Das Wichtigste aber ist die Kommunikation – und hier bieten die hofeigenen Produkte und die knapp 2 ha Streuobstwiesen im Umland, die Susanne Mohr und Alexander Pilling bewirtschaften, genügend Oberfläche, um ins Gespräch und auch ins Tun zu kommen.

„Der Hof ist ein Reiseziel für alle, die interessiert sind am bäuerlichen Leben und am Obstbau, für alle, die gern Wein trinken oder ein regionales Produkt und seinen Hersteller kennenlernen wollen.“

Dabei bieten die Ferienwohnungen die Möglichkeit, mal für kurze Zeit in so einem alten Bauernhaus zu leben. Das hat seine Ecken und Kanten, so wie ein Denkmal halt. Manche sagen, dass sie ihren Kindern etwas vermitteln können, was sie von ihren (Ur-) Großeltern noch kennen. Das ist natürlich ein besonderes Erlebnis.“ Susanne Mohr

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Tim Borgmann, BioKaufladen Clärchen - Biocafé & Bistro (Erfurt)



Für mich bedeutet Bio grundsätzlich Wertschätzung: für uns, unsere Gesundheit, unsere Böden und Ressourcen, unsere regionalen Erzeugungsgemeinschaften und unseren Planeten.

Brotklappe

Bio-Handwerksbäckerei
in Weimar

Trierer Straße 46
und Frauenplan 8

www.brotklappe.de



BROTKLAPPE

Von hier für euch.

Regional und Bio aus Überzeugung.

**FÜR ALLE,
DIE GROßES
BEWEGEN
WOLLEN ...**



RIESE & MÜLLER



**RADSCHAUNE
EBIKELOUNGE**

99096 Erfurt | Häblerstraße 8a | 0361-7779220
www.radscheune.de

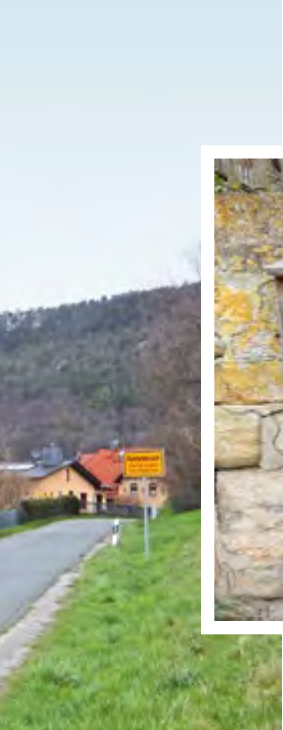


Etwa 120 Menschen wohnen in Röttelmisch, einem Ortsteil von Gumperda im Reinstädter Grund. Der Ortsname ist slawischen Ursprungs, seine Bedeutung nicht eindeutig geklärt. Eine Übersetzung des Dorfnamens heißt „Freundliche Leute“ – sehr passend, wie Susanne Mohr findet: „Ich denke schon, dass wir hier im Dorf freundliche Leute sind. Es gibt eine sehr gute Dorfgemeinschaft, wir unterstützen uns gegenseitig mit Werkzeug, Maschinen und Wissen und schaffen regelmäßig Gelegenheiten für Gemeinsames, wie das traditionelle Maibaumsetzen und Weihnachtsbaumverbrennen, Sommer- und Kinderfeste oder Tagesausflüge.“

Historisches Gemäuer – historische Obstsorten

Zusammen mit dem von Alexander Pilling mit gegründeten *Grund genug* e.V. wurden schon seit 1996 Streuobstwiesen im Reinstädter Grund wiederbelebt und neu angelegt, Schülerwerkstätten durchgeführt, mit einfachsten Mitteln Saft hergestellt und gemeinsam mit den Kindern auf dem Markt in Kahla verkauft. Das entwickelte sich weiter. Inzwischen gedeihen Pflaumen, Mirabellen, Kirschen und Quitten auf den Streuobstwiesen rund um Röttelmisch, außerdem etwa 60 historische und lokale Apfelsorten, deren Verwertung besonders für Alexander Pilling ein Herzensprojekt ist. So gibt es seit ca. 15 Jahren auf Hof 23 eine eigene Obstpresse. Der größte Teil des Saftes geht direkt an Kund*innen, die Früchte zum Entsaften vorbeibringen. Etwa 1.000 l Saft verkaufen Susanne Mohr und Alexander Pilling jedes Jahr selbst – und 3.000 l werden zu Wein verarbeitet. Die Herstellung von Hausweinen hat Alexander Pilling als Halbwüchsiger von seiner Großmutter gelernt. Exkursionen nach Österreich zu Initiativen, die Obstweine als Qualitätsprodukte herstellen und vermarkten, weckten den Wunsch, das selbst auszuprobieren. Der Hof in Röttelmisch bot schließlich beste Rahmenbedingungen dafür. Seither entstehen aus regionalen Früchten Qualitätsweine in Bio- oder Gartenqualität, außerdem Met und Würzweine.

Und so kann man als Gast den Hof 23 nicht nur als Ausgangspunkt für Rad- und Paddeltouren, Wanderungen und kulturelle Ausflüge nutzen (siehe S. 48–49 für ein paar Tipps), sondern auch vor Ort aktiv werden. Im Sommer wird traditionell gemäht; im Herbst freuen sich Susanne Mohr und Alexander Pilling über Hilfe bei der Obsternte. Im Gegenzug sind sie gern bereit, ihr Wissen über alte Obstsorten und den Lebensraum Streuobstwiese weiterzugeben. Interessierte können an Obstbaumschnittkursen teilnehmen, die Alexander Pilling regelmäßig in der Region anbietet. Außerdem lohnt sich eine Führung durch Kellerei und Mosterei, die Antworten auf technische Fragen gibt, aber ebenso den Obstbau, die Herkunft der Früchte und aktuelle klimatische Veränderungen in den Blick nimmt.



„Das Landleben hat mehr Freiräume, selbst etwas zu tun, statt nur zu konsumieren. Wenn Du etwas willst, dann kannst Du nicht einfach warten, dass das jemand organisiert, sondern Du musst es selbst angehen und Menschen finden, die mitmachen. Dann kannst Du es tatsächlich tun: Theater spielen, Vorträge, Lesungen oder Landmärkte organisieren, einen Spielplatz bauen. Das fordert von einem, sich aus der Komfortzone zu bewegen. Aber die nötigen Freiräume sind da. Sie auszufüllen, ist die Qualität auf dem Land.“ Susanne Mohr

Genussreiche Veranstaltungen

Und natürlich dürfen auch die Gaumenfreuden nicht zu kurz kommen: Für Gäste und angemeldete Gruppen gibt es auf dem Hof Weinverkostungen und dazu Geschichten von Land und Leuten. Unter dem Motto „Unverdrossen eingegossen“ bietet die Obstweinkellerei Röttelmisch einen humorvollen Umtrunk mit „Liedern über Kernobst, Photosynthese und die segensreiche Wirkung der alkoholischen Gärung“ an. Nach französischem Vorbild findet gemeinsam mit Partnern alljährlich eine Obstweinwanderung im Reinstädter Grund statt. Weinverkostungen sind zudem bei den Reinstädter Landmärkten im Mai und Oktober möglich. Mit einem vielseitigen Angebot an regionalen Produkten, Handwerk und

Dienstleistungen, Musik und Ausstellungen locken diese seit 1997 zweimal jährlich tausende Besucher nach Reinstädt.

➔ www.reinstädter-landmarkt.de

Hier wie überhaupt in der Region sind der Grund genug e.V. und mit ihm Alexander Pilling und Susanne Mohr umtriebig und auf vielfältigste Weise eingebunden, wenn es darum geht, die Region bekannt zu machen, Menschen und Initiativen miteinander zu vernetzen, kulturelle und Bildungsangebote zu schaffen und Projekte zu initiieren und umzusetzen. So wird der ländliche Raum zu dem, was er ist: eine überaus lebenswerte und lebendige Lebenswelt. Auf dem Hof 23 in Röttelmisch kann man sich davon überzeugen. ●



GRÜNE TAGE THÜRINGEN

Die Landwirtschaftsmesse

27.-29. SEPT.
2024



➤ Für den direkten Austausch zwischen Landwirten und Verbrauchern!

➤ Für die Erzeugung, Verarbeitung und Wertschätzung hochwertiger landwirtschaftlicher Produkte in und für Thüringen!

gruenetage.de

Freistaat
Thüringen



Ministerium
für Infrastruktur
und Landwirtschaft



Ausflugsziele

rund um den HOF 23 IN GUMPERDA

Gumperda liegt mitten im Reinstädter Grund, einem Seitental der Mittleren Saale, das durch Wald und Muschelkalkplateaus, ursprüngliche Dörfer, überwiegend kleinstrukturierte Landwirtschaft und den Lauf des Reinstädter Baches geprägt ist. Das Tal steht in großen Teilen unter Naturschutz; Orchideen und seltene Tiere wie der Uhu lassen die Herzen von Naturliebhaber*innen höherschlagen. Wer gern Rad fährt, mit dem Kanu unterwegs ist oder wandert, kommt ebenfalls auf seine Kosten, und mit den vielen Burgen, Schlössern, Kirchen und Museen hat die Gegend auch kulturell so einiges zu bieten. Hier ein paar Ausflugstipps:



1 Direkt vom Hof 23 aus kann man den **Reinstädter Grund** mit seiner vielfältigen Flora und Fauna entdecken, der Kemenate und der Wehrkirche in Reinstadt einen Besuch abstatten oder den Schönberg ersteigen. An neu aufgebauten Hörstationen werden Sagen und Geschichten rund um verschiedene Orte im Grund lebendig. Diese wurden gemeinsam mit Kindern und Jugendlichen aus der Region aufgenommen und können mit Hilfe der sogenannten Landschwärmer-App angehört werden.

➡ www.liebhabetheater.com



2 In 15 km Entfernung liegt eingebettet in malerischer Landschaft **Schloss Kochberg**, der ehemalige Landsitz der Familie von Stein, der durch Goethes Liebe zu Charlotte von Stein Berühmtheit erlangte. Das Schlossmuseum mit kostbaren Möbeln und Kunstgegenständen aus dem Besitz der Familie lässt die Besucher*innen in die Zeit der Weimarer Klassik eintauchen. Ein prächtiger Landschaftspark lädt zum Verweilen ein. Einzigartig ist das von Carl von Stein um 1800 erbaute Liebhabertheater, in dem bis heute deutschlandweit beachtete Aufführungen von Werken aus Barock, Klassik und Romantik stattfinden.

➡ www.saaleland.de



3 Von ihrer Quelle im Fichtelgebirge bis zur Mündung in die Elbe fließt die nahegelegene **Saale** auf 413 km dahin und bietet ideale Bedingungen für kurze und ausgedehnte Kanutouren und Wasserwanderungen. Weite Seengebiete und schmale Flussabschnitte, Auenlandschaften, Muschelkalkfelsen, Weinberge und Wälder versprechen Abwechslung; an keinem anderen Fluss in Europa sind so viele Schlösser und Burgen zu entdecken. Teile der Saale können auch sportlich mit dem Schlauchboot befahren werden – oder nach historischem Vorbild auf einem Floß.



4 Ob **Mountainbiken** oder **Radwandern**: Radfahrbegeisterte finden rund um Gumperda reizvolle Strecken, anspruchsvolle Abfahrten und wunderschöne Ausblicke. So zählt der Saaletal-Radweg mit der vielfältigen umgebenen Landschaft und einer Fülle an Kulturdenkmälern zu den abwechslungsreichsten Flussradwegen in Deutschland. Mountainbike-Strecken gibt es u.a. nahe der Wüstung Spaal, im Mordtal und rund um den Luisenturm.

➡ www.saaleradweg.de





5 Die nahegelegene Stadt **Kahla** blickt auf eine bald 1200jährige Geschichte zurück. Hiervon zeugen die fast vollständig erhaltene Stadtmauer aus dem 14. Jahrhundert mit mittelalterlichen Gebäuden, Stadttoren und Türmen ebenso wie viele alte Ackerbürgerhäuser, mehrere Kirchen und das Stadtmuseum. 1843/44 begann in Kahla die Herstellung von Porzellan, die bis heute andauert und den Namen der Stadt weit über die Grenzen Thüringens hinaus bekannt gemacht hat.

➡ www.tourismus.kahla.de



6 Über Kahla ragt weiterhin sichtbar die **Leuchtenburg** auf, die „Königin des Saale-tals“. Gäste können in einem spannenden Rundgang die 800jährige Geschichte der in ihrer Ursprünglichkeit fast vollständig erhaltenen Mittelalterburg erkunden, sich in den „Porzellanwelten“ von Geschichte und Geschichten rund ums Thüringer Porzellan verzaubern lassen und den wunderbaren Rundblick vom Harz bis zum Thüringer Wald genießen. In mehreren Restaurants ist auch für das leibliche Wohl gesorgt.

➡ www.leuchtenburg.de



7 Fußläufig zu erreichen ist **Plinz**, ein zu Milda gehörender Weiler mitten im Wald, den der 2022 verstorbene Künstler Jochen Bach und seine Frau Gisa über Jahre hinweg in ein Gesamtkunstwerk verwandelt haben. Im Gebäude der ehemaligen Plinzmühle befindet sich eine Galerie; rundherum erstreckt sich der „Garten der Stille“, ein seltsam-verzauberter Ort voller origineller Skulpturen und anderer Kunstgegenstände. Dieser und die später hinzugekommenen Gärten des Rauschens, der Steine, der Vögel und der Frösche können tagsüber kostenlos besichtigt werden. Viele hübsch angelegte Rastplätze inmitten üppiger Blütenpracht laden zu einer kleinen Pause ein.

➡ www.plinz.de



8 Als Jagd- und Sommerresidenz erfreute sich lange der kleine Ort **Hummelshain** großer Beliebtheit unter den Herzögen. Hiervon zeugen noch heute das Alte und v.a. das Neue Schloss, das als herausragendes Zeugnis des Historismus gilt, sowie das Jagdschloss „Fröhliche Wiederkunft“ im benachbarten Wolfersdorf, das Lustschlösschen „Herzogsstuhl“ und die barocke Jagdanlage Rieseneck. Das Residenzdorfmuseum „Tante Irma-Museum“ lädt mit einer mehr als 4.000 Exponate umfassenden interaktiven Ausstellung zu einem Ausflug in „100 Jahre Leben, Wohnen und Arbeiten in Thüringen“ ein.

➡ www.hummelshain-schmoelln.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Claudia und Gerhard Gerster, Sonnengut Gerster (Balgstädt-Dietrichsroda)

Ein verantwortungsbewusster Umgang mit den uns anvertrauten Tieren und Böden sowie der Erhalt traditioneller, handwerklicher Verarbeitung sind uns ein besonderes Anliegen.



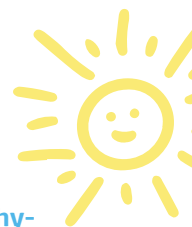
Energiegenossenschaft Ilmtal eG

Steubenstraße 22

99423 Weimar

www.ilmtal-eg.de

Natürlich Strom erzeugen



Elektrischer Strom, oft auch nur Strom genannt, ist eine physikalische Erscheinung aus dem Gebiet der Elektrizitätslehre. Damit Kühlschrank und Waschmaschine laufen, wir unser Handy laden und es uns abends nicht nur bei Kerzenschein mit einem guten Buch gemütlich machen können, ist viel Energie nötig. Über deren Erzeugung wird viel diskutiert. Die Potentiale für nachhaltiges Handeln sind groß. Wir haben geschaut, wie in der Region ein nachhaltiges Stromversorgungsmodell entwickelt und die Energiewende vor Ort vorangebracht werden kann, wie Sie Strom auf dem eigenen Balkon erzeugen können und inwieweit sich Lebensmittelproduktion und Energieversorgung auch gemeinsam denken lassen.

Der Bioladen unter den Stromanbietenden

Wäre es nicht ein wunderbares Gefühl, nachhaltig erzeugten Strom nutzen zu können, bei der Planung neuer Anlagen mitzuentcheiden und eigene Ideen einzubringen? Energie bewusst regional und ökologisch zu beziehen, genauso wie z. B. Obst und Gemüse aus dem Bioladen? Regionale Energiegenossenschaften machen dies möglich. Eine davon ist die Energiegenossenschaft Ilmtal eG, die gemeinsam mit den Menschen aus der Region ein nachhaltiges Stromversorgungsmodell entwickeln und so die Energiewende vor Ort voranbringen möchte.

2017 ist sie aus der Fusion zweier Energiegenossenschaften aus Weimar und dem Weimarer Land entstanden: die Energiegenossenschaft Ilmtal eG. Die Initialzündung gab ein Solarpark bei Rittersdorf. Es hieß: Kräfte bündeln, um dem Klimawandel durch erneuerbare Energien etwas entgegenzusetzen. Nach Jahren im Ehrenamt gibt es inzwischen sieben in unterschiedlichen Arbeitszeitmodellen beschäftigte Personen – denn es ist viel zu tun! „Wir wollen wachsen. Für mehr Klimaschutz, um mehr Projekte umzusetzen“, so Marcel Schwalbach aus dem Vorstand der Energiegenossenschaft.

Kräfte bündeln in einer Genossenschaft, einem Bürgerunternehmen – was bedeutet das bei der Ilmtal eG konkret? Der Grundsatz ist demokratisch. Jedes Mitglied erhält eine Stimme, egal wie viele Anteile es besitzt. Die Mitglieder können selbst entscheiden, inwieweit sie sich einbringen: Sie können sich finanziell beteiligen, von der regionalen Wertschöpfung der Projekte in Weimar und dem Weimarer Land profitieren, mitentscheiden oder auch in verschiedenen Arbeitsgruppen direkt mitgestalten. Einige Mitglieder arbeiten ehrenamtlich im Vorstand oder Aufsichtsrat oder einfach themenbezogen an ihren Lieblingsprojekten.

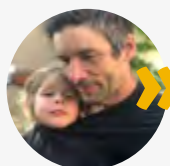
Zum einen werden Flächen gesucht, auf denen Anlagen installiert werden können. Dazu zählen v.a. größere Dachflächen beispielsweise bei landwirtschaftlichen Betrieben, aber auch Freiflächen auf schlechten Böden und sogenannte Konversionsflächen mit Vorbelastungen. Zum anderen beschäftigen sich Mitglieder mit dem Thema Elektromobilität und der entsprechenden Infrastruktur und der Öffentlichkeitsarbeit. Es soll dabei u. a. Wissen rund um das Thema Energiewende vermittelt werden. Die Einlagen und Gewinne des Unternehmens werden in neue Anlagen investiert und auf

Beschluss der Generalversammlung einmal jährlich ausgeschüttet. Alle Menschen aus Weimar, dem Weimarer Land und angrenzenden Landkreisen können mitmachen.

Das verbindende Element der über 350 Mitglieder ist die Motivation, vor Ort mehr für den Klimaschutz zu tun. Die Vision ist, durch die Anlagen genug Ökostrom zu erzeugen, um alle Mitglieder zu jeder Zeit mit ausreichend Strom zu versorgen – und noch darüber hinaus. Aktuell geht die Genossenschaft erste Schritte und arbeitet hauptsächlich mit Solar- und künftig auch mit Windkraftanlagen, um so den Ausbau von erneuerbaren Energien in der Region zu fördern. Gemeinsam mit fünf weiteren Energiegenossenschaften in Thüringen haben sie die Marke „Thüringer Landstrom“ entwickelt. Der Strommix in dem bestellbaren Tarif ist zu 100% Ökostrom aus erneuerbaren Energien. Damit es nachts nicht dunkel bleibt, wird der Solarstrom von den Wasserkraftwerken Ering-Frauenstein und Jochenstein in Bayern ergänzt. Jede*r Thüringer*in kann den Thüringer Landstrom beziehen.

Die Umstellung gelingt mit wenigen Klicks auf der Webseite der Energiegenossenschaft Ilmtal eG. Marcel Schwalbach betont: „Wir möchten kein anonymer Stromanbieter sein, den man lediglich auf Vergleichsportalen findet. Vielmehr möchten wir mit den Verbraucher*innen ins Gespräch kommen, transparent sein. Im Kopf vergleiche ich unser Prinzip oft mit dem einer Solidarischen Landwirtschaft (weiterlesen auf S. 54). Oder mit einem Bioladen: Gemeinschaft, Kooperation und Regionalität stehen ganz oben auf der Liste.“

Und diese Werte werden nicht nur bei der Energiegenossenschaft Ilmtal eG großgeschrieben. Thüringenweit gibt es über 35 Energiegenossenschaften, mal größere, mal kleinere, die eine Energiewende in den Händen der Bürgerinnen und Bürger anstreben. Danach zu recherchieren und sich mit Anliegen, Umsetzung und Angeboten vertraut zu machen, lohnt sich! ●



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Ringo Gunkel (Apolda)

» Wenn Lebensmittel nur noch funktionieren, wenn sie mit Gift besprüht werden, sind sie keine Lebensmittel mehr, sondern Sondermüll.



Strom vom Balkon

Im Verbund des Thüringer Landstroms bietet die Energiegenossenschaft Ilmtal eG Mini-PV-Anlagen für Zuhause an. Mit der steckerfertigen Photovoltaik-Anlage kann an verschiedenen Orten zu Hause nachhaltig Strom aus Sonnenenergie erzeugt werden. Im Gespräch mit Marcel Schwalbach aus dem Vorstand der Energiegenossenschaft haben wir mehr über die kleinen Kraftwerke für den Balkon erfahren.

Kann ich zu Hause Strom erzeugen, auch wenn ich selbst keine Immobilie besitze?

Mini-PV-Anlagen – oder besser bekannt als Balkonkraftwerke – machen das möglich. Sie bestehen aus Solarmodulen, wie man sie von Dächern kennt, und können am Balkon, aber auch auf der Terrasse oder im Garten angebracht werden. Sehr wichtig: Die Installation sollte vorher mit der Vermieterin oder dem Vermieter abgesprochen werden. Nach momentaner Rechtslage können diese die Anlage ablehnen. Das soll sich jedoch in naher Zukunft ändern und eine Ablehnung dann nur noch aus gewichtigen Gründen möglich sein. Die Anlage selbst kann rückstandslos zurückgebaut werden und ist in der Regel im Besitz des Mieters.

Wie kam es zu der Idee, Balkonkraftwerke für Mieter*innen anzubieten?

In der Genossenschaft gibt es viele Engagierte mit Ideenreichtum und Motivation, die die Energiewende vor Ort voranbringen wollen. Das Ziel bestand darin, dass Menschen ohne eigenes Haus möglichst einfach Strom erzeugen können, und durch die Mini-PV-Anlagen setzen wir das in die Tat um.

Sind Balkonkraftwerke für jeden Balkon geeignet?

Optimal ist natürlich ein Südbalkon ohne Verschattung durch z.B. Bäume. Gute Ergebnisse sind aber auch bei Ost- oder Westausrichtung möglich. Es gibt

die Solarmodule in unterschiedlichen Größen und für verschiedene Balkone; eine Mindestfläche sollte allerdings schon gewährleistet sein.

Wie kommen Kund*innen zum eigenen Balkonkraftwerk?

Sie können sich auf unserer Internetseite darüber informieren und es direkt im Online-Shop bestellen. Inzwischen haben wir einen Mitarbeiter, der für das Thema zuständig ist. Ihm können sie Fragen stellen. Außerdem vermitteln wir Ansprechpersonen, die bei Bedarf beim Aufbau der Anlage unterstützen.

Können Verbraucher*innen die kleinen Solarmodule selbst aufbauen?

Das ist grundsätzlich möglich. Die Solarmodule werden auf dem oder am Balkon, auf der Terrasse oder im Garten montiert. Die von den Solarmodulen ausgehenden zwei Kabel werden mit dem sicher befestigten Wechselrichter verbunden, der Netzstecker am offenen Ende des Wechselrichterkabels angeschlossen und dann der Netzstecker in die Außensteckdose gesteckt (noch gilt hierbei als Empfehlung ein sogenannter Schuko-Stecker). Und schon kann die Stromproduktion beginnen. Wichtig ist die windsichere Anbringung der Module. Bei der Auswahl der Halterung vermitteln wir Unterstützung.

Je nach Situation ist die Beauftragung einer Fachfirma ratsam. Für den Anschluss empfehlen wir, auf jeden Fall

einen Fachmann hinzuzuziehen. Gern beraten wir im Rahmen unserer Möglichkeiten und unterstützen bei der Suche nach geeigneten Handwerkern.

Welche Auswirkungen hat ein Balkonkraftwerk auf die Stromkosten?

Stromverbraucher in der Wohnung wie Kühlschrank, Licht, Computer, Router usw. können die erzeugte Energie direkt verbrauchen. Dadurch reduziert sich die Stromrechnung, weil Nutzerinnen und Nutzer weniger Strom aus dem öffentlichen Netz beziehen müssen. Wird mehr Strom erzeugt, als gerade verbraucht, fließt dieser einfach ins öffentliche Netz. Für diesen Strom gibt es keine Vergütung. Ein Modul liefert bei guter Ausrichtung etwa 300 Kilowattstunden im Jahr. Zum Vergleich: Der durchschnittliche Stromverbrauch eines 4-Personen-Haushalts liegt bei 3.000 Kilowattstunden pro Jahr.

Gibt es eine Förderung für Balkonkraftwerke?

Das ist ortsabhängig. Einzelne Städte und Gemeinden fördern die Anschaffung eines Balkonkraftwerks. In Thüringen ist das zum Beispiel in Jena der Fall.

Kennen Sie eine ungefähre Zahl, wie viele Haushalte in Thüringen Balkonkraftwerke nutzen?

In einem Jahr gab es nur bei uns in Weimar circa. 70–80 Bestellungen. Die Tendenz steigt, das Interesse ist da. ●

 www.balkonstromer.de



**Damit
unsere
Kinder
cool
bleiben
können.**

**Wir bringen die Zukunft
zum Leuchten.**

Für uns ist Nachhaltigkeit
mehr als nur ein Herzensthema.
Es ist zentraler Bestandteil
unserer Arbeit. Ob es um
Geldanlagen oder die
Finanzierung von energie-
effizientem Bauen geht:
Wir kümmern uns.

Mehr Infos erhalten Sie unter
sparkasse-mittelthueringen.de

Weil's um mehr als Geld geht.



**Sparkasse
Mittelthüringen**

Doppelte Ernte? Solaranlagen auf landwirtschaftlichen Flächen

Sie sind nicht zu übersehen: Mächtige Solarparks auf freier Fläche. Gar auf freiem Feld? Die Uneinigkeit ist groß. Machen sie die Landschaft kaputt? Sollten sie dort platziert werden, wo es ohnehin nicht so schön ist, oder wäre das auch ungerecht? Von Flächenkonkurrenz bis hin zu Flächeneffizienz: Kosten und Nutzen von Solarstrommodulen auf Acker, Wiesen und Obstbauflächen werden kontrovers diskutiert.

Jede*r kennt sie, Schlagzeilen wie: „Solarparks fressen Ackerland“, „Bauern verlieren große Flächen“, „Flächenfraß und explodierende Pachtpreise“ ... Tatsächlich übersteigt die Pacht zur Stromerzeugung die Pacht für Ackerland um ein Vielfaches. Bäuerinnen und Bauern fürchten den Einfluss auf den Bodenmarkt und damit einhergehend weniger Ackerfläche zum Anbau von Lebensmitteln. Gleichzeitig sind laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft erneuerbare Energien ein wichtiger Baustein zur Erreichung der Klimaschutzziele. *„Der Ausbau von Wind-, Solar- und weiteren erneuerbaren Energien hat hohe Priorität für die Bundesregierung.“* Ein Versorgungswettstreit? Energie versus Ernährung? Kann es dabei Gewinner*innen geben?

Einen Lösungsansatz bietet Agri-Photovoltaik (Agri-PV). Hierbei geht es um die gleichzeitige Nutzung von Flächen für die landwirtschaftliche Produktion und die PV-Stromproduktion – Stichwort: Flächeneffizienz. Der Ansatz verbreitet sich weltweit immer weiter. Es gibt dynamische und kreative Lösungen und zahlreiche Forschungsprojekte, z.B. vom Fraunhofer-Institut für Solare Energiesysteme in Freiburg. Die Möglichkeiten sind vielfältig, und es kann Synergieeffekte geben. So können die Solarmodule Pflanzen z.B. vor Hagel und Starkregen und anderen Wetterereignissen schützen. Bodennahe Systeme mit Bewirtschaftung zwischen den Anlagenreihen beugen insbesondere der Winderosion vor. Prof. Dr. Kerstin Wydra, Lehrstuhl für Pflanzenproduktion im Klimawandel an der Fachhochschule Erfurt, betont: „Die Agri-PV bietet einen Schutz landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Kulturen vor Wetterextremen, Hitze, Spätfrösten und Trockenheit und macht den Anbau damit klimaangepasster und resilienter. Ertragseffekte einer leichten Verschattung durch eine hoch-aufgeständerte Anlage werden unter den vorherrschenden und zukünftigen klimatischen Stressbedingungen zumeist durch die Schutzwirkung ausgeglichen oder sogar überkompensiert,

insbesondere bei schattenverträglichen Pflanzen, und es kann sogar positive Qualitätseffekte geben. Aber auch übliche Ackerfruchtfolgen können profitieren. Gleichzeitig erhöht die Agri-PV durch die Verringerung der Verdunstung und die niedrigeren Temperaturen unter den Modulen die Bodenfeuchtigkeit und verbessert damit das Bodenleben. Bei Einbindung von Biodiversitätsmaßnahmen (Hecken, Blühstreifen) erhöht sie sogar die Artenvielfalt.“

In der Praxis wird diese Idee u.a. schon im Obstbau eingesetzt. Unter den Anlagen können außerdem Tiere weiden. Aktuell gibt es in Thüringen noch kein Agri-PV-Projekt; nach Angaben des Netzwerks „SolarInput“ sind aber zwei in Planung; eines in der Nähe von Weimar und eines nördlich von Erfurt. Die Thüringer Landwirtschaftsministerin Susanna Karawanskij befürwortet den Ausbau der Photovoltaik als einen wichtigen Beitrag für eine gelingende Energiewende: „Besonders geeignet hierfür sind bereits bebaute Flächen wie Dächer. Der Ausbau der Photovoltaik darf nicht zum Verlust von fruchtbarem Ackerboden führen, denn die Produktion von Lebensmitteln hat immer Vorrang. Agri-PV als eine unschädliche Kombination aus Nahrungsmittel- und Energieproduktion kann eine gute Möglichkeit für Landwirtinnen und Landwirte sein, Nutzpflanzen anzubauen, zur klimafreundlichen Energiewende beizutragen und zugleich ihre Einkommensbasis zu verbessern.“

Eine Kombination von nachhaltiger Landbewirtschaftung, Biodiversitätsförderung und solarer Energieproduktion soll in Zukunft durch die ‚extensive Agri-PV‘ (Solarpaket I, verabschiedet im Kabinett) speziell gefördert werden. Im deutschen Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) soll es im Jahr 2024 auch einen speziellen Bonus für Biodiversitäts-PV geben. Die notwendigen Maßnahmen dafür sollen bis 31.3.2024 festgelegt werden.

Die Meinungen zu Solarzellen auf landwirtschaftlichen Flächen mögen auseinandergehen: Gefährden sie die



Um die Pflege des Solarparks der Ilmtal eG kümmern sich die „Landschaftspfleger mit Biss“ von Sandra Lippert.

Ernährungssicherheit? Verschlechtern sie die ohnehin angespannte Situation auf dem Bodenmarkt? Sind sie ein wichtiger Ansatz, um das Potential einer Fläche auszuschöpfen, um neue Wege zu gehen, damit sowohl die

Lebensmittelproduktion als auch die Energieversorgung profitieren können? Hier sind kluge, wissenschaftlich fundierte Lösungen nötig, um Landnutzungskonflikte konstruktiv anzugehen. ●

Wie ist Ihre Meinung zum Thema? Kennen Sie Ideen oder haben Sie selbst welche? Lassen Sie es uns gern wissen: biothuer@oekoherz.de!



Ihre Spende für unseren Einsatz:

**Den Naturschutz
in Thüringen
voranbringen!**



@stiftung.
naturschutz.th



@stiftung.
naturschutz.th



@Stiftung
NaturschutzTH



@Stiftung
Naturschutz Thüringen

Foto: GEO/Thomas Victor

Wir. Für hier!

Die Stiftung Naturschutz Thüringen fördert Bestrebungen und Maßnahmen, die dem Naturschutz in Thüringen dienen und setzt selbst Projekte um.



Flächenmanagement

Ca. 4.200 ha stiftungseigene Liegenschaften und 1.400 ha Naturschutzflächen in Thüringen werden von uns fachlich betreut.



Förderung

Wir unterstützen Menschen sowohl finanziell, fachlich oder praktisch bei ihren Naturschutzprojekten.



Umweltbildung

Wir ermöglichen den Menschen einen Zugang zur Natur, vermitteln Kenntnisse und schaffen Umweltbewusstsein.



Projektentwicklung

Unser Spektrum reicht von speziellen Artenschutz-Maßnahmen, über großflächigeren Waldumbau bis hin zu langjährigen komplexen Naturschutzprojekten.

Wie Sie uns unterstützen können:



Stiftung Naturschutz Thüringen
Deutsche Bank AG Erfurt
IBAN: DE31 8207 0000 0125 8920 02
BIC: DEUTDE8EXXX
Verwendungszweck: „Spende“

PayPal: spenden@stiftung-naturschutz-thueringen.de



Mehr
Informationen:



Stiftung
**NATURSCHUTZ
THÜRINGEN**



Bauernhof Ennenbach

Dörrensoltz 1

98634 Wasungen

www.bauernhof-ennenbach.de

Heimat belebt

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Yvonne Graefe (Apolda)

Wir möchten unseren Kindern vermitteln, dass jedes Leben Respekt verdient. Biologische Lebensmittel und Kleidung zu kaufen, sind unmittelbarer Ausdruck dieses Respektes – auch der Liebe zum eigenen Leben.





Dörrensolz im April: Ein rauer Wind weht über den Acker, nach dem Winter ist der Boden noch lange kalt, zugleich hat die Dürre der letzten Jahre auch die Rhön nicht verschont. Wer hier Gemüsebau betreiben will, braucht Mut und langen Atem, Erfahrung und Wissen, wie's geht. Cindy und Milo Ennenbach bringen dies alles mit – und wissen sich zusätzlich getragen von einer Gemeinschaft von Menschen, die nicht nur die Ernte, sondern auch das Risiko mit ihnen teilt: der Solidarischen Landwirtschaft Naehrboden.

Eine Handvoll Häuser, zwölf Einwohner, eine Straßenkreuzung – das ist Dörrensolz, ein Ortsteil des Wasunger Ortsteils Unterkatz am Rande der Thüringer Rhön. Die Landschaft ist hügelig und geprägt von Wald und Wiesen, Auen und kleinen Ortschaften. Dass Cindy und Milo Ennenbach gerade hier Fuß gefasst haben, ist Cindys Vergangenheit zu verdanken: Ihre Großmutter wohnte in Wasungen, als Kind und Jugendliche war sie oft in dieser Gegend, es fühlte sich immer wie Heimat an. Und „Heimat“ war das Beste, was den beiden einfiel, als sie sich 2018 auf die Suche nach einer (vorerst) dauerhaften Wohn- und Wirkungsstätte machten.

Lehr- und Wanderjahre

Zuvor waren sie viel unterwegs gewesen: Milo stammt aus Hamburg, lebte dann mit seinen Eltern auf einer französischen Insel und später in Berlin. Das erste Lehrjahr seiner Gärtnerausbildung verbrachte er auf Gut Sambach in Mühlhausen und schloss damals schon das Grüne Herz Deutschlands in sein eigenes Herz; weitere Lehrjahre in Sachsen und Brandenburg und die freie Ausbildung zum biologisch-dynamischen Landbau folgten. Dort lernte er Cindy kennen. Sie hatte Soziale Arbeit studiert, sich während eines einjährigen Arbeitseinsatzes in einem sozialtherapeutischen Projekt in Russland in die Landwirtschaft verliebt und die Demeter-Ausbildung angeschlossen, um zukünftig die Landwirtschaft mit dem Sozialen verbinden zu können.

Von nun an waren die zwei gemeinsam unterwegs und brachten sich in verschiedene solidarisch-ökologische Projekte ein. Nach der Geburt der beiden Söhne wurde schließlich klar: Die junge Familie brauchte einen Ort zum Bleiben. Und da war „Heimat“ – zusammen mit den in der Nähe lebenden Großeltern – das ausschlaggebende Stichwort.

Ankunft

Als die Entscheidung für die Region gefallen war, begann die Suche nach einem passenden Hof, auf dem Cindy und Milo ihren Traum von der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) verwirklichen konnten. Die beiden hängten Plakate auf, führten im ganzen Werratal Infoveranstaltungen durch und stießen schließlich auf das Gehöft in Dörrensolz, das genau richtig schien: ein ehemaliger Bauernhof, dessen Besitzer sieben Kinder hatte, dazu Kühe, Pferde, Schweine und alles andere, was für eine Selbstversorgung nötig war. Von der Landwirtschaft war 2019 zwar nichts mehr übrig – über Jahre hinweg hatte sie brach gelegen –, aber das bäuerliche Flair war noch zu spüren und lud die beiden zum Bleiben ein.



Hej, ich bin Doreen und in meinem **feinen** Onlineshop präsentiere ich Dir eine **exklusive Auswahl** **hochwertiger** und **nachhaltiger** Artikel für dein wohlfühl- Zuhause. Gerne berate ich Dich persönlich. Melde dich bei mir.



natuerlich-wohnen-einrichten
Lange Gasse 98
99198 Ollendorf
☎ 0170-1440045



Umgeben von einer hügeligen Landschaft und saftigen Wiesen am Rande des Biosphärenreservats Rhön verarbeitet die Hofkäseerei ausschließlich Bio-Milch vom benachbarten Ökozentrum Werratal. Sie ist eine handwerklich strukturierte kleine Bio-Käseerei, in der Weichkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse hergestellt werden. Eine Veredelung der Käse mit Kräutern, Gewürzen und Blüten ruft besondere Spezialitäten hervor.

Hofkäseerei Belrieth GmbH

Sportplatzstraße 102 • 98617 Belrieth •
info@belriether-hofkaeserei.de • Tel: 036949 2334
Öffnungszeiten: Mo – Do 7–13 Uhr, Fr. 7–12 Uhr



Eine kleine Herde von Zweinutzungs- hühnern der Rassen „Bresse“, „Coffee – Cream“ und „Melchener“ hält die Schädlinge in Schach und liefert Dünger. Außerdem machen Cindy und Milo gerade gute Erfahrungen mit Grünschnittkompost, pflanzlicher Jauche und regionalen Rhönwollpellets als Düngemittel.



Aufbau der Solawi

Die Suche nach einem passenden Hof hatten Cindy und Milo gleich mit der Werbung für die geplante Solawi verbunden, und die Resonanz war überwältigend: „Das war ja für uns schon eine Zukunftsfrage. Bei der ersten Infoveranstaltung in Wasungen hatten wir mit fünf Leuten gerechnet, und dann war der Saal voll. Es hat tatsächlich funktioniert!“ – Erstaunen und Freude darüber sind Cindy noch heute anzusehen.

Weitere Infoveranstaltungen folgten; Interessierte konnten sich auf einer Warteliste eintragen. 2020 ging es schließlich los: Ein Hektar Wiese wurde umgebrochen, zwei Gewächshäuser aufgebaut; dann konnten die Wartenden angeschrieben und die ersten 25 Ernteanteile verkauft werden.

Deren Zahl ist seitdem kontinuierlich gewachsen: 40 waren es im zweiten, 50 im dritten Jahr; jetzt sind sie bei 60 angelangt und damit an einem Punkt, an dem Milo und Cindy erstmal bleiben wollen: „Bloß nicht zu groß! Das ist die Maxime“.

Mit Ernteanteilen gut versorgt

Aber was ist das eigentlich – ein Ernteanteil? Das ist tatsächlich gar nicht so leicht zu sagen und saisonal auch unterschiedlich. Zwei frische Salate sind bei einem Ernteanteil immer dabei,

manchmal auch drei oder vier. Und dann gibt es jeweils etwas dazu: Das können fünf Gemüsesorten im Winter sein und zwölf oder mehr im Sommer. Letztlich ist es das Ziel, dass ein Ernteanteil eine vierköpfige Familie eine Woche lang versorgt. Weil aber neben etwa zehn Familien auch viele Paare und Singles zu den Naehboden-Mitgliedern gehören, verkaufen Cindy und Milo nicht nur ganze, sondern auch halbe Ernteanteile. Mit 60 Ernteanteilen werden so 90 Solawi-Mitglieder versorgt – das sind beeindruckende 180 Menschen in der Region, die ihr Gemüse aus Dörrensolz beziehen und über die Solawi miteinander verbunden sind!

Und so funktioniert's

Und was bedeutet das nun eigentlich – Solidarische Landwirtschaft? Die Solawi Naehboden ist – so wie alle Solawis – eine Wirtschaftsgemeinschaft von Erzeuger*innen und Verbraucher*innen. Letztere schließen einen Vertrag ab, in dem sie sich verpflichten, ein Jahr lang monatlich im Voraus einen festen Betrag zu bezahlen. Im Gegenzug erhalten sie jede Woche einen Anteil der Ernte.

Mit den monatlichen Zahlungen können Cindy und Milo wirtschaften. Im Freiland und in den inzwischen drei Gewächshäusern bauen sie 40 bis 70 Gemüse- und Obstsorten an. Seit 2023

Zukunftskonzept Solidarische Landwirtschaft

Bei der Solidarischen Landwirtschaft (kurz: Solawi) werden Lebensmittel nicht mehr über den Markt vertrieben. Stattdessen gibt es einen eigenen durchschaubaren Wirtschaftskreislauf, der nicht das einzelne Lebensmittel, sondern die ganze Landwirtschaft in den Blick nimmt und der von den Verbraucher*innen mit organisiert und finanziert wird. Hierfür schließen sich landwirtschaftliche oder gartenbauliche Betriebe mit einer Gruppe privater Haushalte zu einer Wirtschaftsgemeinschaft zusammen. Auf Grundlage der geschätzten Jahreskosten der landwirtschaftlichen Erzeugung verpflichtet sich diese Gruppe jeweils für ein Jahr, einen festgesetzten (meist monatlich im Voraus zu begleichenden) Betrag an den Solawi-Betrieb zu zahlen. Im Gegenzug erhalten die Mitglieder regelmäßig einen vereinbarten Anteil der Ernte und ggf. weitere verarbeitete Erzeugnisse. Bei freiwilligen Arbeitseinsätzen können sie Einblicke in die Arbeit auf dem Betrieb gewinnen und im Zuge der Jahresversammlung die kommende Saison mitgestalten.

➔ Weitere Infos:
www.solidarische-landwirtschaft.org

Alle miteinander teilen sich die Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte. Und alle haben etwas davon:



Mit dem gesicherten Einkommen gewinnen die **Erzeuger*innen** Planungssicherheit und so Gestaltungsspielräume, sich unabhängig von Marktzwängen einer guten landwirtschaftlichen Praxis zu widmen, den Boden fruchtbar zu halten, bedarfsorientiert zu wirtschaften oder seltene Sorten und neue Anbauformen auszuprobieren. Sie können ihre Arbeit so strukturieren, dass mehr Freizeit möglich als sonst in der Branche üblich ist.

Zu wissen, für wen sie die Lebensmittel anbauen, bedeutet für viele Erzeuger*innen auch einen Zugewinn an Motivation und Freude.



Die Solawi betreibt nicht nur eine verantwortungsvolle, vielfältige Landwirtschaft, sondern führt Menschen zusammen und kann so auch sozial in die **Region** ausstrahlen. Nicht selten entwickeln sich im Umfeld von Solawis weitere Projekte wie Tauschringe, Nachbarschaftscafés, Hoffeste oder Einmachtreffen. Die Wertschöpfung bleibt in der Region, die so auch einen ökonomischen Impuls erfährt.



Die **Mitglieder** erhalten zunächst einmal qualitativ hochwertige, frische, vielfältige, saisonale, regionale Nahrungsmittel. Die Herkunft dieser Lebensmittel ist für sie transparent; sie wissen, wo, wie und durch wen die Nahrungsmittel angebaut werden und welche Kosten dabei entstehen. Zugleich können die Mitglieder Anbau, Pflege und Ernte von Lebensmitteln unmittelbar miterleben und so ihren Wissens- und Erfahrungshorizont erweitern und ein gesundes Bewusstsein für den Umgang mit Nahrung und mit unserer Erde entwickeln. Sie erleben, wie ihre Ernährungsentscheidung nicht nur die Kulturlandschaft gestaltet, sondern auch soziales Miteinander, Naturschutz und (Arten-)Vielfalt ermöglicht.

WERK5
BIOKÜCHE

Werk5
Bioküche GmbH
Geraer Straße 30
im Kulturhaus

07589 Münchenbernsdorf

Alle Speisen
werden täglich handwerklich frisch zubereitet!

- ▶ Mittagessen und Vollverpflegung für Kindergärten und Schulen
- ▶ 100% Bioqualität
- ▶ Jahreszeitenküche
- ▶ Einkauf bei regionalen Bio-Erzeugern
- ▶ Vegetarische und Vegane Kost
- ▶ Allergiegerechte Speisen

Tel.: 03 66 04 / 21 69 80

e-mail: info@werk5-bio.de

www.werk5-bio.de



GROSSBLÄTTRIGE KRÄUTERTEES AUS POMMERLAND

Neu und nachhaltig verpackt – in reinen Papiertüten
und Dosen zum Nachfüllen.



www.krautergarten-pommerland.de



Erhalten Sie bei
unserem Arrangement
„Sonntagsauszeit“ die
erste Übernachtung
zum **halben Preis**.

Anreise nur sonntags
möglich

Lust auf *Meer?*

Am idyllischen Ufer des Zeulenrodaer Meeres gelegen, bietet das Bio-Seehotel einen der reizvollsten Anlaufpunkte für einen erlebnisreichen Aufenthalt im Thüringer Vogtland. Entspannen Sie im **Panorama Spa** und genießen Sie beste **Bio-Kulinarik** im **Panorama Restaurant** mit Blick über das Zeulenrodaer Meer. Die Bio-Küche verarbeitet über 6.500 Ausgangsprodukte, die größtenteils von regionalen Bio-Landwirten sowie aus der **hauseigenen Backstube und Fleischerei** stammen.

Arrangement

Sonntagsauszeit

2 x Übernachtung im Wohlfühlambiente
2 x Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt
2 x Abendessen als Dinnerbuffet
Nutzung des Panorama Spa
Nutzung der Sports-Base
Parkplatz am Haus

ab € 245,00 pro Erw.
im Doppelzimmer
Landseite
Balkon & Seeseite
zubuchbar



gibt es auch Jungpflanzen im Angebot. Woche für Woche packen sie dann die Ernte zusammen, und Milo bringt sie zu den sieben Verteilstationen auf dem Hof selbst, in Fambach, Schmalkalden, Wasungen, Walldorf, Meiningen und Brotterode. Diese Verteilstationen sind von den Solawi-Mitgliedern organisierte Räumlichkeiten, etwa ein Kirchenkeller, ein Jugendzentrum, eine Industriehalle oder eine Garage. Das Abwiegen und Verteilen vor Ort ist ebenfalls selbstorganisiert.

Alle Mitglieder der Solawi sind jährlich im September zur Mitgliederversammlung eingeladen. Dort berichten Cindy und Milo, wie das Jahr gelaufen ist und wie es um die Lagervorräte steht, so dass sich die Mitglieder auf den kommenden Winter einstellen können. Es können Wünsche geäußert werden, etwa welche Spezialitäten im nächsten Jahr zusätzlich zu den üblichen Gemüse-, Salat- und Kohllarten angebaut werden könnten. Außerdem werden die betrieblichen Kosten transparent dargestellt und anhand dessen der Solawi-Beitrag für die neue Saison festgelegt. Diese beginnt im Mai. Bis dahin entscheidet jedes Solawi-Mitglied, ob es den Vertrag verlängern will oder nicht. Inzwischen hat sich ein weitgehend fester Mitgliederstamm gebildet; Aus- und Eintritte bilden eher die Ausnahme.

Mit den Jahreszeiten

Im Jahresverlauf laden Cindy und Milo je nach Saison etwa einmal monatlich zu Arbeitseinsätzen auf ihren Hof ein. Diese Arbeitseinsätze sind freiwillig und vor allem dafür gedacht, dass sich die Solawi-Mitglieder kennenlernen, dass sie Einblicke in den bäuerlichen Arbeitsalltag erhalten und das Gemüse wachsen sehen. Nach der Arbeit gibt es Kaffee und Kuchen.

Für Cindy und Milo sind solche Gelegenheiten des Austauschs wichtig, auch um eine Rückmeldung zu erhalten, ob die Lieferungen denn den Ansprüchen genügen. Gerade im Winter gibt es mehrere Wochen lang nur Feldsalat, Kohl, Rote Beete, Möhren und Zwiebeln. Das versuchen die beiden mit selbst gemachtem Sauerkraut und anderem Eingemachten auszugleichen, aber trotzdem bleibt es eine kulinarische Durststrecke. „Um das so annehmen zu können, braucht man schon ein Verständnis von Saison – und das umso mehr, wenn man in der Rhön und nicht in der milden Rheinebene wohnt. Wir hoffen, dass wir das durch die Transparenz bei und mit der Solidarischen

Landwirtschaft verständlich machen können“. Und natürlich ist unter dem Gemüse auch welches dabei, das unter normalen Marktbedingungen nicht verkauft werden könnte – aber das ist wohl weniger ein Problem des Gemüses als mehr der Marktbedingungen, die Lebensmittel aussortieren, nur weil sie nicht normgerecht aussehen und dabei doch toll schmecken.

Alles bio oder was?

Die Antwort auf die Frage, ob und weshalb sie ökologisch wirtschaften, beantworten Cindy und Milo einhellig: „Wir könnten uns keine Alternative zu Bio vorstellen.“ Das ist ihre persönliche Überzeugung, aber sie bezweifeln auch, dass eine Solawi überhaupt anders funktionieren könnte: „Man arbeitet dort mit einer Gemeinschaft von Menschen, und es würde sicher früher oder später die Frage auftauchen: Warum müssen wir da jetzt dieses Gift spritzen?“

Die Frage der Zertifizierung ist hingegen eine andere: Die Mitglieder sehen, wie das Gemüse angebaut wird, und brauchen hierfür keine externe Kontrolle, die ja auch Kosten und bürokratischen Aufwand verursacht. In einer Mitgliederversammlung stand die Frage nach der Notwendigkeit der Bio-Zertifizierung im Raum, und es gab eigentlich nur einen, der seine Mitgliedschaft an das Bio-Siegel geknüpft hätte. Cindy und Milo wollen trotzdem dabei bleiben – es ist für sie ein zusätzlicher Ausdruck von Transparenz, die Bestätigung von dritter Seite gibt ihnen Sicherheit, und es lässt ihnen mehr Möglichkeiten, um z.B. doch einmal Gemüse an einen Bioladen verkaufen zu können.

Kann Solawi die Welt versorgen?

Tatsächlich fragen einige Läden und Gaststätten immer mal wieder an, ob sie Gemüse vom Hof Ennenbach beziehen können. Das freut Cindy und Milo natürlich, aber die Solawi hat doch die höchste Priorität und braucht (fast) alle ihre Kapazitäten.

Wenn sie ihre Gedanken schweifen lassen, stellen sie sich manchmal vor, wie es wäre, wenn jeder Ort seine eigene(n) Solawi(s) hätte: „Unter Katz hat knapp 400 Einwohner; die Hälfte davon könnten wir problemlos versorgen; für die andere Hälfte könnte es vielleicht eine zweite Solawi geben. Die Leute würden zur Abholung ihrer Ernteanteile herkommen und immer mal was mitmachen. So im Austausch zu sein, wäre total schön“.

Und wenn die Offenheit dafür da wäre, dann könnte das durchaus auch



Die meiste Arbeit auf dem Hof in Dörrensolz bewältigen Cindy und Milo zu zweit. Die Solawi-Mitglieder unterstützen sie mit Arbeitseinsätzen. Im Sommer sind seit 2021 regelmäßig Freiwillige als WWOOFer (Willing Workers on Organic Farms) auf dem Hof, um eine Zeit lang mit hier zu wohnen und zu arbeiten. Viele davon kommen aus Deutschland, aber es waren auch schon welche aus der Schweiz, aus Frankreich und Spanien da.

flächendeckend funktionieren, davon sind Cindy und Milo überzeugt. So wie zunehmend mehr Orte mit eigenen Biogas-, Windkraft- und Solaranlagen (weiterlesen auf S. 50) energieautark werden, könnte auch jedes Dorf seine eigene Solawi haben. Bei größeren Orten wären es dann entweder mehrere kleine Solawis oder eine große, wie die Kola Leipzig mit mehr als 1.800 Mitgliedern, die dann aber natürlich nicht mehr als Familienbetrieb, sondern nur mit vielen Mitarbeitenden zu bewerkstellend ist.

Zukunftsträume

Mit Blick auf ihre eigene Zukunft und die des Hofes in Dörrensolz ist für Cindy und Milo klar, dass sie in ihrer Ausrichtung lokal bleiben und keinesfalls zu groß werden wollen, um nicht im Hamsterrad des „Immer Mehr“ und „Immer Schneller“ zu landen. Dabei würden sie perspektivisch gern die Kreislaufwirtschaft noch konsequenter verfolgen und die Gemeinschaft noch besser einbeziehen. Vielleicht könnte eine zweite Familie mit auf dem Hof wohnen – das wäre schön, denn manchmal fühlen sie sich doch etwas abgeschieden. Sorge machen ihnen das

wechselhafte Klima der Rhön – bisher war kein Jahr wie das andere – und der Klimawandel. Dem versuchen sie mit mehr Mulchanbau, mehr Hecken, mehr Schatten zu begegnen. Und sind auch hier dankbar für die Solawi, die bereit ist, diese Maßnahmen zu bezahlen und das Risiko mit zu tragen: „Wenn man im Laden einkauft, sieht man nur das Produkt. Das ist bei der Solawi anders, da sieht man nicht nur das Produkt, sondern das Ganze. Wegen der Dürre 2022 konnten wir 2023 mal zwei oder drei Wochen lang nichts liefern. Wir haben den Leuten freigestellt, ob sie den Beitrag trotzdem bezahlen oder nicht – und 98 % haben bezahlt! Da haben wir zum ersten Mal gemerkt, wie krass das eigentlich ist: Man kann ihnen eine Zeit lang nichts geben – und sie bezahlen trotzdem. Das ist das, was die Solawi ausmacht – und das lässt uns hoffnungsvoll in die Zukunft schauen.“ ●

Solawis in Thüringen

Beim Netzwerk Solidarische Landwirtschaft sind mehr als 450 Solawis verzeichnet, acht davon in Thüringen:

- Am Ettersberg
Gemüse-Oase Vippachedelhausen
www.gemuese-oase.de
- Bad Berka – Tonndorf
Solawi Tonndorf
www.solawi-tonndorf.de
- Berga / Elster
Mitmachgarten Regiola
<https://www.taote-berga.de/solawi-regiola/solidarische-landwirtschaft>
- Dietzenrode – Vatterode
Gemüseinsel
www.solawi-gemueseinsel.com
- Dornburg – Camburg
Solidarische Landwirtschaft Dorndorf-Steudnitz
<https://obermuehlesteudnitz.wordpress.com/solidarische-landwirtschaft/>
- Drei Gleichen
Gemüsewerkstatt Grünschnabel
www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de
- Wasungen – Dörrensolz
Bauernhof Ennenbach / Solawi Naehrboden
www.bauernhof-ennenbach.de
- Weimar
Gemüsebande
www.gemuesebande.de
- Werra-Suhl-Tal
Gärtnerei Wildwuchs
www.gaertnerei-wildwuchs.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Tobias Deschner, Familienkommunität SILOAH, Leitung Landwirtschaft (Neufrankenroda)

Wir sind Bio, weil wir von Gottes Schöpfung begeistert sind und diese erhalten und bewahren wollen.

im
Webshop
und im
Hofladen



Frische Bioprodukte aus deiner Region

WWW.NATURHOF-EGENDORF.DE

BEUTELSBACHER

UNSER ERFOLG:

Unsere Gemüsesäfte sind immer aus samenfestem Saatgut – auch in Rezepten mit Fruchtsäften



www.Saft-Info-Glas.de UMWELTFREUNDLICHE MEHRWEGLASCHEN

Fotos/Illustrationen

U1: Waldmann – Büro für Gestaltung unter Verwendung von Illustrationen von Luise Waldmann; grey/stock.adobe.com; Illustration Phaseolus coccineus/Wikipedia; domnitsky/stock.adobe.com; Wolfilser/stock.adobe.com I S.2 Waldmann – Büro für Gestaltung unter Verwendung von: New Africa/stock.adobe.com; EKH-Pictures/stock.adobe.com; agrus/stock.adobe.com; Wolfilser/stock.adobe.com I S.3 grey/stock.adobe.com; Smileus/stock.adobe.com I S.4–7 Grafiken Waldmann – Büro für Gestaltung unter Verwendung von: Valentina/stock.adobe.com; Basicmoments/stock.adobe.com; <https://commons.wikimedia.org> I S.6: Dag Endresen / Wikipedia; Cierra Martin for Crop Trust / Wikipedia I S.7: Kuhmuhne Schönhagen I S.8: Kuhmuhne Schönhagen I S.9: Valerii Honcharuk/stock.adobe.com; Julia/stock.adobe.com; Bibliothek Dreysehaus Sömmmerda I S.11 asife/stock.adobe.com I S.12–15 Barbara Neumann; istetiana/stock.adobe.com; tezzstock/stock.adobe.com I S.16–17 galyana_p/stock.adobe.com; Zelfit/stock.adobe.com; domnitsky/stock.adobe.com; kittikorn Ph/stock.adobe.com; Isnurnfoto/stock.adobe.com; conger-design/pixabay I S.18: Martin Albermann; Kulturspāti Altenburg w.V. I S.19: Stadtmensch-Initiative Altenburg; Kulturspāti Altenburg w.V. I S.21: Lukas Schramm / nebenan.de Stiftung gGmbH I S.22: Annekatrin Weiße; DB AG / Andreas Lander I S.23: Elke Sommerfeld I S.24: Bauernhof WG Marienrachdorf; Heilpädagogisch-Künstlerisches Therapeutikum Chemnitz e.V. I S.26–29 panadesignteam/stock.adobe.com; kittikorn Ph/stock.adobe.com; JGade/stock.adobe.com I S.30–31: Bauernhof Ennenbach I S.36–40: Lück & Lück OHG I S.42: QUE RICO! Foods; GRÜNE LIGA e.V.; Hofkäserei Belrieth GmbH; Ölmühle am Rothbach I S.43: Lebenshilfe-Werk Weimar/Apolda e.V.; Genuss Handwerk Bauer; Lindenberghof Weimar; Höckendorf und Rindermann GbR; Brotkultur-Pur; Alfazet Chronicles/stock.adobe.com I S.45: Hof 23 I S.48: Michael Köhler / Wikipedia; Pepito Sbazzegut / Wikipedia; Michielverbeek / Wikipedia; Henry Czauderna; Jwaller / Wikipedia I S.49: Stefan Preißler / Wikipedia; Erwin Meier / Wikipedia; Sven und Simone Hessel / Wikipedia I S.51: Andreas Bauermeister / EcoDesign I S.53: Sandra Lippert / Landschaftspfleger mit Biss I S.55–56 Bauernhof Ennenbach; Jacqueline Anders/stock.adobe.com I U3: Kuhmuhne Schönhagen

Die Bildrechte für die Bio-Stimmen liegen bei den jeweils abgebildeten Personen.

Übrige Fotos: ©Thüringer Ökoherz e.V.

Vielen Dank an alle für die Nutzungsgenehmigung!

Icons noun project

S. 6 Creative Stall; Adrien Coquet; Pham Thanh Loc; TUTUK ISTUNIN-GRUM; Daouna Jeong; DinosoftLabs; Tim Martin; Pham Thanh Loc I S.7 Kriya Barot I S.11 Kriya Barot I S.16: Ninejipij I S.50–53: Chintuza I S.57: agus raharjo, ATOM

Saatguträtsel

Sie wissen, welche Pflanzen auf der Titelseite abgebildet sind und welche Samen jeweils dazugehören?

Schicken Sie uns die Lösung bis zum **18. Oktober 2024** per E-Mail (info@oekoherz.de) oder Post (Thüringer Ökoherz e.V., Schlachthofstraße 8–10, 99423 Weimar) zu – Stichwort BioThür-Preisrätsel.

Unter allen Einsendungen verlosen wir kleine Überraschungen rund um regionales Bio-Saatgut.

Die Gewinner*innen werden persönlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Impressum

Herausgeber

Thüringer Ökoherz e.V.
Förderverein für ökologischen Landbau,
Landschaftspflege, Naturschutz
und naturgemäße Lebensführung in Thüringen

Schlachthofstraße 8–10, 99423 Weimar
Tel: 036 43 / 88 19 130, Fax: 036 43 / 88 19 159
www.oekoherz.de | info@oekoherz.de
Vereinsvorsitzende: Grit Tetzl

Erscheinungsweise:

1× jährlich

Redaktion

Dr. Margret Seyboth (S.1–21, 26–49, 54–60),
Elke Sommerfeld (S.22–23, S.50–53)
Claudia Schneider (S.24)

Anzeigenakquise

Sara Flügel

Konzeption & Gestaltung

Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar

Gedruckt in Deutschland auf Recyclingpapier

Danke

Die Erstellung der Seiten 2–11 wurde gefördert
im Rahmen des Projektes „Mehr Bio in Stadt
und Land“ durch das Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines
Beschlusses des Deutschen Bundestages im
Rahmen des „Bundesprogramm Ökologischer
Landbau“ (BÖL).



Mit Leidenschaft von der ersten Ausgabe an
begleitet von www.waldmann-gestaltung.de



Waldmann
Büro für Gestaltung

Zukunftsweisend

Thüringer Bio gemeinsam weiter voranbringen

Der Thüringer Ökoherz e.V. ist seit 1991 der Dachverband und Förderverein für ökologischen Landbau, Landschaftspflege, Naturschutz und naturgemäße Lebensführung in Thüringen.

Als solcher setzt er sich für eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für ökologisches Wirtschaften in Thüringen ein. Hierbei ist er ein wichtiger Ansprechpartner für das Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft und spielt eine tragende Rolle bei der Gestaltung und Durchführung des von der Landesregierung verabschiedeten ÖkoAktionsplans. Zugleich steht der Verein im engen Austausch mit den Akteur*innen aus Bio-Landwirtschaft, -Verarbeitung und -Handel in der Region und kann so ihre Interessen auf politischer Ebene vertreten.

Daneben engagieren sich die Mitarbeiter*innen des Vereins in vielen Projekten rund um die Themen Bio und zukunftsfähige Lebensführung, um regionales Bio zu stärken und ins Bewusstsein und auf die Teller der Menschen zu bringen. Die Aufgabenfelder reichen von der Kinder- und Erwachsenenbildung über Bio in der Außer-Haus-Verpflegung, Soziale Landwirtschaft, Züchtung und Feldversuche bis hin zur Öffentlichkeitsarbeit.

Seit 2019 gibt der Thüringer Ökoherz e.V. das Jahresmagazin BioThür heraus, das in Texten, Bildern und Anzeigen die Vielfalt der Thüringer Bio-Branche zeigt, die sich in den letzten Jahren in allen Bereichen stark entwickelt hat. Getragen wird diese Entwicklung von vielen engagierten Bio-Akteur*innen, deren Arbeit, Motivation und Visionen das BioThür-Magazin abbilden möchte.

Sie wollen sich ebenfalls für eine enkeltaugliche und nachhaltige Zukunft einsetzen?

Werden Sie Mitglied bei uns und unterstützen Sie unsere vielfältigen Projekte und die BioThür mit Ihrem Mitgliedsbeitrag! Mehr Informationen unter:

bio-thueringen.de/mitglieder/mitglied-werden

Sie möchten uns ohne Mitgliedschaft unterstützen?

Wir nehmen gern Spenden entgegen unter:
Sparkasse
Mittelthüringen
IBAN: DE75 8205 1000 0301 0089 90

Sie möchten sich beraten lassen?

Wir sind gern für Sie da unter: 036 43 / 8819131
info@oekoherz.de
www.oekoherz.de



Was meinen Sie zur BioThür?

Wir freuen uns auf Post!

Per Brief: Thüringer Ökoherz e.V.
Schlachthofstraße 8–10, 99423 Weimar
oder per E-Mail: biothuer@oekoherz.de

Ausgelesen?

Wir freuen uns, wenn die BioThür nicht im Papierkorb landet, sondern weitere Leser*innen findet. Vielleicht können Sie Ihr Exemplar ja weitergeben oder z.B. in Ihrer Hausarztpraxis, Ihrem Friseursalon oder Ihrer Kirchgemeinde auslegen lassen.

Sie haben Interesse an einer Anzeige in der kommenden BioThür?

Dann nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf: biothuer@oekoherz.de.

Unsere Mediadaten finden Sie online unter:

<https://bio-thueringen.de/service/biothuer-das-magazin-fuer-thueringer-bio>

Ohne Dich
bin ich restlos
verloren



Finde dein Match!

Erfahre, warum Biene und Sonnenblume
nicht ohne einander leben können.

artenvielfalt-geht-nur-zu-zweit.de

