

BioThür

DAS MAGAZIN FÜR THÜRINGER BIO

Kostenfrei
für Sie zum
Mitnehmen

Kantine * Restaurant * Kindergarten * Hotel * Mensa * Schule * Catering

Café * Krankenhaus * Pension * Lieferservice * Gaststätte * Imbiss * Reha-Einrichtung * ...

#4
20
22

SELBST
GEMACHT
Bio
schmecken
lassen

BIO VON HIER
Höfe
Produkte
Läden

REZEPTE
Pause
machen

NATÜRLICH
Schlafen

TITELTHEMA

Bio in alle Küchen!

Folgen Kindergärten, Kantinen,
Restaurants & Co. dem Bio-Trend?



BIO SEEHOTEL ZEULENRODA



Aktuelle
Angebote & weitere
Arrangements finden Sie
auf unserer Webseite:
www.bio-seehotel-zeulenroda.de



Deluxe-Suite Weinberg

Unser Arrangement *Panorama Spa Auszeit*

Pure Erholung mit Weitblick!

BUCHEN SIE JETZT EINE KLEINE AUSZEIT!

Im 1.600 m² großen Panorama Spa finden Sie für Ihre ganz persönlichen Ansprüche an Ihre Ruhepause verschiedene Saunen, ein Dampfbad, ein Rasulbad und zur Abkühlung ein Tauchbecken sowie eine Schneekammer. Im 20 Meter langen Infinitypool können Sie sich durch die Panorama-Fenster bis in das Zeulenrodaer Meer hinein träumen.

UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

- 2 x Übernachtung im Wohlfühlambiente
- 2 x reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt
- 2 x Abendessen als Dinnerbuffet
- 1 x 15 €-Wellnessgutschein Panorama Spa*
- Nutzung des Panorama Spa
- Parkplatz am Haus
- WLAN in allen öffentlichen Bereichen

ab € 260,-

pro Erwachsenem im Doppelzimmer Landseite Deluxe
ab € 320,00 pro Erw. im Einzelzimmer Landseite Deluxe
ab € 140,00 pro Kind (6 bis einschl. 12 Jahre im Zimmer
der Eltern, ab 2 Erw. nur als Familienzimmer buchbar)

REISEZEITRAUM

Ganzjährig buchbar (außer Ostern, Pfingsten, Weihnachten und Silvester)

BEAUTY- UND WELLNESSBEHANDLUNGEN

Bitte reservieren Sie sich frühzeitig Behandlungstermine in unserem Panorama Spa unter Tel: +49 36628 98-5000.

*Ein Wellnessgutschein pro Erwachsenem.



Direkt zu den Arrangements.
Einfach QR-Code scannen.

Liebe Leserin, lieber Leser,

2020/21 dürften nicht nur die Jahre des „Home-Offices“ und des „Home-Schoolings“ gewesen sein, sondern auch die des „Home-Cookings“: Angesichts oft geschlossener Restaurants und Kantinen, Kindergärten und Schulen griffen die Menschen hierzulande viel häufiger selbst zum Kochlöffel und nahmen die Mahlzeiten natürlich auch viel häufiger zu Hause ein. Auf dem Lebensmittelmarkt hinterließ das deutliche Spuren: Für's Kochen zu Hause wurde verstärkt auf gesunde, umweltverträgliche und tierwohlorientierte Lebensmittel gesetzt; der ohnehin wachsende Bio-Markt hat weiter Schwung aufgenommen.

Wenn aber Menschen zu Hause Bio-Produkte bevorzugen, so tun sie dies mit hoher Wahrscheinlichkeit auch dann, wenn sie auswärts essen: in Gaststätten und Cafés, in der Schule, im Krankenhaus. Dort allerdings ist das Bio-Angebot noch sehr überschaubar – warum eigentlich?

Mit der vorliegenden Ausgabe der BioThür gehen wir dieser Frage nach. Wir stellen Initiativen vor, die zeigen, dass Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zeitgemäß und gar nicht so schwer umzusetzen ist. Wir sind zu Gast bei zwei Bio-Caterern. Und wir haben Tipps für eine persönliche Bio-AHV-Initiative zusammengestellt. Vielleicht lassen Sie sich ja davon inspirieren?

Außerdem machen wir einen Ausflug in die Geschichte des Thüringer Ökolandbaus, spüren der Motivation und Weitsicht von Thüringer Bio-Akteur*innen nach, haben wieder einige richtig gute Thüringer Bio-Produkte ausfindig gemacht und verraten Ihnen auch, wo Sie diese kaufen können.

Viel Freude bei der Lektüre und beim Entdecken!

Ihr **BioThür**-Team:

Aruna Reddig, Margret Seyboth,
Anja Waldmann, Isabelle Frenzel (v.l.n.r.)
und Stefan Janssen (n.i.B.)



2



26



36



42



50



1 Editorial und Inhalt

TITELTHEMA

2 **Hintergrund:**

Bio in alle Küchen

12 **Vor Ort:**

Große Küche –
Große Überzeugung

16 **Selbst gemacht:**

Bio schmecken lassen!

BIO VON HIER

18 30 Jahre Thüringer
Ökoherz e. V.

36 Ladner aus Leidenschaft

54 Leben aus verborgenen
Quellen

REZEPTE

26 Pause machen und
genießen

BIO-ADRESSEN

30 Thüringer
Bio-Einkaufsstätten

PRODUKTE

40 Thüringer Bio-Lieblinge

REISEN

42 Ankommen – Willkommen

46 Ausflugsziele rund um
die Kipperquelle

NATÜRLICH SCHLAFEN

48 Vom Baum zum Bett

50 Das Urbett aus Urbach

52 Augen auf beim
Augenschließen

60 Bildnachweise und
Impressum

Bio in alle Küchen!

Folgen Kindergärten, Kantinen, Restaurants & Co. dem Bio-Trend?



Der Hochzeitstag steht an, und Sie freuen sich auf einen Restaurantbesuch – doch wonach entscheiden Sie eigentlich, welches Restaurant das passende ist? Das Ambiente muss stimmen, freundliches Personal ist wichtig, natürlich sollte das Essen gut schmecken – aber wie steht es um die Herkunft der Zutaten?

Der Kindergarten- oder Schulbesuch Ihres Kindes rückt näher – doch welches ist die am besten geeignete Einrichtung? Das pädagogische Konzept sollte Ihren Vorstellungen entsprechen, ein kurzer Weg wäre

schön, vielleicht hat das Kind auch Freund*innen, mit denen es weiterhin zusammen sein möchte – aber welche Rolle spielt das Mittagsangebot?

Nach einer Operation nehmen Sie eine Rehabilitationsmaßnahme in Anspruch – doch welche Rehaeinrichtung wählen Sie? Eine Spezialisierung auf Ihr Krankheitsbild wird wesentlich sein, vorhandene Angebote sind ein wichtiges Kriterium, und sicher spielen die räumliche Entfernung oder die Umgebung der Einrichtung eine Rolle – aber denken Sie auch darüber nach, wie gesund eigentlich das Essen dort ist, wo Sie gesunden wollen?

THÜRINGER BIO-STIMMEN

David Stübner & Ingrid Schroth, Mosterei Malus (Silkerode)

» Bio heißt für uns saubere Zutaten ohne Zusatzstoffe, guter Geschmack sowie Wertschätzung für die Arbeit derer, die unsere Rohstoffe produzieren.



Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ist gefragt – und Bio auch

Obwohl das eigene Zuhause der Ort ist, an dem Menschen in Deutschland am häufigsten essen, spielt auch die sogenannte Außer-Haus-Verpflegung (AHV) eine große Rolle, das Essen also in Kindergarten und Schule, in Mensa und Cafeteria, im Restaurant, im Hotel, an der Imbissbude, im Krankenhaus, in der Reha oder im Seniorenheim. Im BLE-Ernährungsreport 2019 gaben 73 % der Befragten an, mindestens einmal im Monat in einem Restaurant oder einer Gaststätte essen zu gehen – 19 % tun dies sogar mindestens einmal pro Woche. Eine Kantine besuchen 20 % mindestens einmal pro Woche und 5 % täglich. Auch die Nutzung von Lieferdiensten wächst, sicher mitbedingt durch Corona. Insgesamt gaben private Haushalte in Deutschland 2019 fast 83 Milliarden Euro für die AHV aus (vgl. www.oekolandbau.de).

Das Interesse an Bio ist groß, die Erwartungen an eine nachhaltige, umwelt- und sozial gerechte sowie gesunde Ernährung sind deutlich gestiegen.

Der Anteil an Bio daran ist allerdings noch gering. So ergab eine im Rahmen des „Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“ durchgeführte kleine Marktstudie, dass Bio-Produkte nur 1,3 % des 37,6 Milliarden Euro schweren Netto-Einkaufsvolumens für Lebensmittel in der AHV im Jahr 2020 ausmachten. Damit bleibt das Angebot klar hinter der Nachfrage zurück, denn prinzipiell ist das Interesse an Bio unter Verbraucher*innen groß: 2019/20 ist der Bio-Markt um 22 % auf fast 15 Milliarden Euro gewachsen; die Erwartungen an eine nachhaltige, umwelt- und sozial gerechte sowie gesunde Ernährung sind deutlich gestiegen (vgl. BMEL-Ernährungsreport 2021).

Was aber spricht eigentlich für Bio in der AHV – und was dagegen?



Vieles spricht für Bio in der AHV

Der Ökolandbau ist eine besonders ressourcenschonende, umweltverträgliche und nachhaltige Wirtschaftsform. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist insofern Ausdruck einer Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln und Lebensgrundlagen und somit auch ein Zeichen des Verantwortungsbewusstseins unseren Mitmenschen und nachfolgenden Generationen gegenüber. Bio in der AHV kommt dem wachsenden Wunsch vieler Verbraucher*innen nach verantwortungsvoller Lebensmittelherzeugung entgegen. Zudem hat die Bundesregierung als Ziel für 2030 20 % Öko-Anbaufläche in Deutschland festgeschrieben (2020: 10,3 %, vgl. BLE), und Bio in der AHV ist hierbei ein wichtiger Erfolgsfaktor.

Gesundheitlich spielen die geringe Schadstoffbelastung und der weitgehende Verzicht auf Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe in Bio-Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Studien belegen z. B. einen höheren Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen wie Omega-3-Fettsäuren in Bio-Fleisch, ein niedrigeres Allergierisiko bei Kindern, ein geringeres Risiko für Übergewicht und Fettleibigkeit bei Erwachsenen und eine geringere Belastung der öffentlichen Gesundheit durch den restriktiven Einsatz von Antibiotika (vgl. BNN-Nachrichten 1/2017).

Und schließlich lässt sich über Geschmack zwar bekanntlich nicht streiten, aber viele Bio-Konsument*innen sind doch auch vom besseren Geschmack von Bio-Lebensmitteln überzeugt.

Es wäre eine politische Aufgabe, für eine angemessene Preiskalkulation zu sorgen, anstatt die Kosten für die Allgemeinheit dem Verantwortungsgefühl des oder der Einzelnen zu überlassen.

Gegen Bio in der AHV spricht im Grunde genommen – nichts.

Von Sceptiker*innen wird häufig der höhere Preis als Gegenargument angeführt, und tatsächlich sind Bio-Lebensmittel oft teurer als konventionell hergestellte. Das liegt aber einfach daran, dass letztere zu billig sind, denn externe Kosten mit Blick auf Arten-, Klima-, Boden- und Trinkwasserschutz sowie die Risiken des Einsatzes von Pestiziden und Antibiotika werden nicht berücksichtigt. An dieser Stelle wäre es eine politische Aufgabe, für eine angemessene Preiskalkulation zu sorgen, anstatt die Kosten für die Allgemeinheit dem Verantwortungsgefühl des oder der Einzelnen zu überlassen.

Unabhängig davon gibt es aber eine Reihe von Möglichkeiten, die Mehrkosten von Bio in der AHV zu verringern und so das Preisargument zu entschärfen. Dazu zählen insbesondere:

- saisonaler und regionaler Einkauf,
- Verzicht auf vorgefertigte Produkte,
- Reduktion der Anzahl an Fleischgerichten und/oder der Größe der Fleischportionen und des Einsatzes edler Fleischteile,
- Bündelung von Einkäufen lagerfähiger Waren,
- Reduktion von Lebensmittelverlusten v. a. an der Theke und auf den Tellern – schon mit einfachen Maßnahmen sind hier 30 % weniger Abfälle und eine dementsprechende Kostenreduktion möglich (vgl. www.oekolandbau.de).



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Sebastian Lück, Die Brotklappe (Weimar)

Für sinnvolle und ganzheitliche Kreisläufe hat Bio eine Vorreiterrolle eingenommen.

Wo ist eigentlich dieses BIOLAND?

Zum Beispiel hier:



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



Licorne GmbH & Co. KG
Geraer Straße 41
04600 Altenburg/Thüringen
www.lallicorne.de, info@lallicorne.de

Als Schwierigkeit bei einer Bio-Umstellung erweisen sich oft die fehlende Qualifikation und Motivation von Verantwortlichen sowie vorhandene Gewohnheiten und Strukturen. So wird in Küchen der AHV immer weniger frisch gekocht; stattdessen werden halbfertige Produkte angeliefert und oft nur noch aufgewärmt und abgeschmeckt – das spart Zeit und Personal. Eine Umstellung erfordert hier eine weitreichende Umstrukturierung. Und auch dort, wo noch frisch vor Ort gekocht wird, gilt es, sich intensiv mit dem Thema auseinanderzusetzen, Küchenkonzept und Speiseplan zu überarbeiten, geeignete Lieferant*innen zu finden und auch Kochgewohnheiten und Abläufe zu ändern.

Verpflegungssysteme

Alle Aspekte der Speisenerstellung – vom Produktionsverfahren über die Betriebs- und Hilfsmittelausstattung bis hin zum Personal – werden unter dem Begriff „Verpflegungssystem“ zusammengefasst. Vier Arten von Verpflegungssystemen werden unterschieden. →

Eine Bewertung dieser Systeme muss Aspekte wie die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität ebenso berücksichtigen wie Ökologie und Ökonomie.

1

Frisch- und Mischküche

In einer eigenen Küche wird vor Ort frisch gekocht.

2

Warmverpflegung

Warm gehaltenes Essen wird angeliefert.

3

Cook & Chill

Die Speisen werden gekühlt geliefert und in einer Aufbereitungsküche fertig gegart.

4

Tiefkühlsystem

Die Speisen werden tiefgekühlt geliefert und in einer Aufbereitungsküche aufgewärmt.

Initiative ist gefragt

Um das umzusetzen, sind Menschen gefragt, die sich dafür einsetzen und Verantwortung übernehmen. Oft spielen hier persönliche Überzeugungen eine Rolle: Eltern, Pädagog*innen oder Verantwortliche in den Küchen, die für sich zu Hause Bio-Produkte einkaufen, wünschen sich dies auch für die Versorgung in Kindergarten oder Schule. Ebenso können Gastronom*innen privat Bio-Konsument*innen sein und diesen Mehrwert auch ihren Gästen bieten. Umgekehrt können Gäste den Anstoß geben, indem sie Bio nachfragen. Möglicherweise kann eine ökologische Versorgung Teil eines Gesamtkonzepts z. B. eines Waldkindergartens oder einer ganzheitlich ausgerichteten Rehaklinik sein. Auch für ein gutes betriebliches Gesundheitsmanagement spielt eine schmackhafte Bio-Verpflegung eine wichtige Rolle, kann sie doch wesentlich zu Gesundheit und Zufriedenheit des Kollegiums beitragen. Als sehr zielführend hat sich zudem die Entscheidung für Bio in der AHV „von oben“ erwiesen, indem z. B. Bio-Anteile bereits Teil der Ausschreibungen von Kommunen sind.





Die tägliche Ernährung finde ich einen ganz wichtigen Aspekt unseres Lebens –

da geht es um unsere Gesundheit und die Gesundheit der Erde. 2008/09 wurde auf Initiative des Thüringer Ökoherz e.V. auf Schloss Tonndorf eine Küche eingerichtet, die nicht nur Catering für besondere Ereignisse, sondern v.a. auch tagtägliche Versorgung anbieten sollte. Das war für mich ein Grund, mich hier zu engagieren. Inzwischen beliefern wir zwei Kindergärten und zwei Schulen in Tonndorf und Weimar mit insgesamt ca. 200 vegetarischen Mittagessen täglich. Das Essen wird stets frisch gekocht und in Thermoboxen ausgeliefert.

Wir sind ein kleiner Betrieb und wollen das im Sinne der handwerklichen Verarbeitung und des engen Kontakts zu den Kundinnen und Kunden auch bleiben. Die Rückmeldung aus den Ausgabeküchen ist uns wichtig, die Möglichkeit, individuell auf Wünsche einzugehen. Wir setzen uns regelmäßig mit unseren Kundinnen und Kunden zusammen, und einmal pro Jahr besuchen uns die Kinder. Ich bin überzeugt davon, dass sie Wertschätzung für die Lebensmittel entwickeln, wenn sie wissen, wo diese herkommen und wer dahintersteht.

Die Rohstoffe versuchen wir möglichst von kleinen regionalen Bio-Betrieben zu beziehen. Das ist durchaus eine logistische Herausforderung; das Angebot in Thüringen könnte gern größer sein. Außerdem ist es nicht immer einfach, auf die Ernährungswünsche der Kinder einzugehen und gleichzeitig die Grundsätze einer gesunden Ernährung zu berücksichtigen. Wie gelingt es, gerade ältere Schüler*innen weiterhin für die Außer-Haus-Verpflegung zu begeistern? Hier haben wir jetzt z. B. die Idee, in einer Schule ein Bistro aufzubauen, das wir mit vorbereiteten, aber nicht fertigen Produkten beliefern. So können die Jugendlichen die Zubereitung selbst zu Ende bringen. Wir wissen noch nicht, ob das funktioniert, aber es macht uns Freude, solche Ideen gemeinsam zu entwickeln und auszuprobieren.

Kathrin Klemm, Menüett Bio-Catering auf Schloss Tonndorf



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.

Biokisten | Partyservice | Bistro Café:ok | Mittagessen Lieferservice

Buffet:ok
www.buffet-ok.de

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Frisches Gemüse und Obst
Leckerer Käse, Eier, Milch und Brot
Viele andere Naturprodukte
Produkte aus der Region



Testen Sie unsere Abo-Wochenkisten!

buffet-ok.de | Tel. 036425 55542 | post@buffet-ok.de

Ökostrom aus Thüringen

thueringer-landstrom.de

Hol dir Klimaschutz
nach Hause.

Einfach
online
wechseln!



gemeinsam - regional - ökologisch

Thüringer Landstrom | Steubenstr. 22 | 99423 Weimar
thueringer-landstrom.de

Man braucht das Rad nicht neu zu erfinden – für alle Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung gibt es erfolgreiche Vorbilder, die zeigen, wie es gehen kann.



Blicke über den Tellerrand

Wer sich heute auf den Weg begibt, mehr Bio-Produkte auf den Teller zu bringen, braucht das Rad nicht neu zu erfinden. Für alle AHV-Bereiche gibt es erfolgreiche Vorbilder, die zeigen, wie es gehen kann. Dabei haben aktuell die Nachbarländer Österreich, Frankreich und Dänemark die Nase vorn (vgl. www.oekolandbau.de).

So liegt in Wien der Bio-Anteil in der Versorgung von städtischen Kindergärten und Schulen bereits bei 50%. Der österreichische Bund hat 2021 einen Aktionsplan zur Beschaffung von Lebensmitteln für öffentliche Kantinen beschlossen, wonach der Bio-Anteil landesweit bis 2023 auf 25% und bis 2030 auf mindestens 55% steigen soll.

In Frankreich wächst der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der AHV stärker als der gesamte französische Bio-Markt, angetrieben vor allem durch Kindergärten, Schulen und Hochschulen. In 86% von ihnen kommen bereits Bio-Produkte auf den Teller – Tendenz weiter steigend.

In Dänemark verwenden 3.000 Großküchen mindestens 30% Bio-Lebensmittel. Kantinen mit Bio-Anteilen von 15–25%, die in Deutschland als erfolgreiche Modellprojekte gelten, werden in der offiziellen dänischen Statistik gar nicht mehr erwähnt. Entwicklungsmotor hierbei war v. a. das Kopenhagener Madhus („Ernährungshaus“), durch das zwischen 2007 und 2019 die rund 900 öffentlichen Küchen in Kopenhagen durch Workshops und Beratung dabei unterstützt wurden, die Qualität ihres Verpflegungsangebots zu verbessern, den Bio-Anteil zu steigern und die Arbeitskräfte in den Küchen zu qualifizieren.

Mahlzeit!

Wo essen Erwerbstätige in Deutschland eigentlich in der Mittagspause – in der Kantine oder im Restaurant? Die Antwort lautet: aus der Brotbox. Tipps für's Bio-Essen zum Mitnehmen gibt es → [auf den Seiten 26–29](#).

56%



Essen von Zuhause

19%



in der Kantine

13%



beim Bäcker/Imbiss

4%



im Restaurant

Quelle: Ernährungsreport 2018 (https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Ernaehrungsreport2018.pdf?__blob=publicationFile&v=4)



Was hat Deutschland zu bieten?

Auch in Deutschland gibt es einige Vorreiterprojekte. So wurde 2010 das **Netzwerk der deutschen Bio-Städte** gegründet, ein Zusammenschluss von Kommunen und Landkreisen, die die regionale Bio-Branche stärken wollen und hierfür auf den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen und bei Veranstaltungen sowie auf Bewusstseinsbildung setzen. Aktuell gehören dem Netzwerk 20 Städte an, unter denen die neuen Bundesländer allerdings noch unterrepräsentiert sind.

Bremen – eine der Bio-Städte – hat 2018 mit dem „Aktionsplan 2025. Gesunde Ernährung in der Stadtgemeinde Bremen“ als erste Stadt Deutschlands beschlossen, die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung schrittweise auf bis zu 100% Bio umzustellen. Anstoß war ein vom Agrarpolitischen Bündnis Bremen initiiertes „Bürgerantrag gegen Billigfleisch in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung“, der von mehr als 5.000 Bürger*innen unterzeichnet wurde. Inzwischen liegt der Bio-Anteil in der AHV in Bremen in den öffentlichen Kindergärten im Mittel bei 40%, an den Schulen bei 25% und in den vier Krankenhäusern bei 10%.

Mit dem Ziel, den Bio-Anteil in öffentlichen Einrichtungen deutlich zu erhöhen, hat das Land Berlin nach dem Vorbild Kopenhagens 2019 die **Kantine Zukunft** (www.kantine-zukunft.de) eingerichtet. Hier können sich AHV-Anbieter kostenfrei beraten, schulen und bei der Umstellung begleiten lassen. Mitzubringen sind Zeit und die Bereitschaft für einen weitreichenden Wandel, denn das von der Kantine Zukunft angestrebte Ziel von 60% Bio geht zwangsläufig mit weniger Fertigwaren, weniger Fleisch, mehr Saisonalität, mehr Regionalität und v.a. mit Selbst-Kochen einher. Die Nachfrage ist groß; 2021 haben mehr als zehn Einrichtungen mit mehr als 40 Küchenstandorten am Programm teilgenommen.

Auf Beratung setzen auch die **BioMentor*innen**, ein 2004 gegründetes Netzwerk von Führungskräften in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Diese geben ihr Wissen rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln gern weiter und unterstützen v.a. Ausbildungseinrichtungen für Gastronomie und Hotellerie bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitsprojekten im Unterricht.



Praxisorientierte Wissensvermittlung bieten auch die Workshops **„Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“**, die im Rahmen des „Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“ (BÖLN) bundesweit stattfinden. Hier erfahren Verantwortliche aus dem Verpflegungsbereich, Caterer, pädagogisches Personal, Verwaltungsmitarbeiter*innen und andere Interessierte Wissenswertes rund um Ökolandbau, Kalkulation, Speiseplangestaltung und den Einsatz nachhaltig erzeugter Lebensmittel. Exkursionen und gemeinsame Kochaktionen schlagen den Bogen von der Theorie zur Praxis.

Gezielt an politische Entscheider*innen, Vergabestellen, Fachreferate und Leiter*innen von Verpflegungseinrichtungen richtet sich das ebenfalls im Rahmen des BÖLN stattfindende Projekt **„Bio-Bitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen“**. Hintergrundinformationen, Handlungshilfen und Best-Practice-Beispiele bringen den Akteur*innen die Vorteile von Bio in der AHV näher; lokale und überregionale Veranstaltungen laden zum Austausch ein und zeigen auf, wie die Umstellung gelingen kann. Ziel ist ein Bio-Anteil von mindestens 20% in der öffentlichen AHV.



Zu guter Bildung gehören gute Rahmenbedingungen

– und dazu zählen auch die Verpflegung sowie die Bedingungen im Speisesaal.

Schon seit zehn Jahren beteiligt sich die Stadt Eisenach daher am EU-Schulobst- und -gemüseprogramm. Im ersten Jahr blieben Äpfel, Bananen und Möhren häufiger noch liegen. Deshalb hat die Stadt angefangen, Ehrenamtliche einzubeziehen, die das Obst und Gemüse für die Kinder der Primarstufen der Grund- und Gemeinschaftsschulen sowie des Förderzentrums schneiden. Das funktioniert sehr gut.

Im Jahr 2020 hat der Stadtrat beschlossen, die Mittagsversorgung in allen Schulen in Trägerschaft der Stadt Eisenach schrittweise durch Bio-Lebensmittel zu ergänzen: Ab 2023/24 soll der Bio-Anteil bei 30% liegen, ab 2025/26 bei 50%.

Mit der weitgehenden Produktion der Lebensmittel vor Ort und der frischen Zubereitung der Speisen möchten wir dazu beitragen, dass Kinder hier in unserer Stadt besser leben und lernen. Nach meiner Erfahrung setzt das Umdenken erst langsam ein. Es gibt aber auch Schulen, denen es nicht schnell genug gehen kann.

Finanziert wird das Ganze überwiegend über Förderprojekte. So nehmen z.B. drei Eisenacher Schulen am Thüringer Schulverpflegungsprogramm teil – das entspricht 10% der Teilnehmer*innen in ganz Thüringen. Begleitung und Unterstützung für unser Anliegen erhalten wir von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen.

Das Beispiel Eisenach zeigt, dass auch Städte mit schwieriger Haushaltssituation Qualitätsstandards beim Schulessen setzen können.

Bernd Wächter, Abteilungsleiter
Schulverwaltung Eisenach



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Kerstin Scharf-Goldammer, Biohof Scharf (Ollendorf)

» Unser Ziel ist es, nachhaltig und vielfältig regionale Bio-Lebensmittel zu produzieren und dabei auch generationenübergreifend die Werte des ökologischen Landbaus weiterzugeben.



Bewusst leben und genießen

Sie produzieren ökologisch nachhaltig? Dann überzeugen Sie Ihre Kunden von der besonderen Qualität Ihrer Bio-Produkte durch die Lizenznahme des Thüringer Qualitätszeichens. 90 % der Rohstoffe stammen aus der Region – das ist Klimaschutz pur.

In Thüringen steckt Bio in der AHV in weiten Teilen noch in den Kinderschuhen. Aber in einzelnen Kommunen, wie in Eisenach, gibt es doch Bestrebungen, eine Bio-Quote einzuführen.

Wie sieht's in Thüringen aus?

In Thüringen steckt Bio in der AHV in weiten Teilen noch in den Kinderschuhen. Aber in einzelnen Kommunen, wie in Eisenach, gibt es doch Bestrebungen, eine Bio-Quote einzuführen. Einige bio-zertifizierte Gastronomie- und Hotelleriebetriebe laden zum Genießen und Verweilen ein. Mehrere Catering-Unternehmen beliefern Kindergärten, Schulen und andere Abnehmer*innen ausschließlich mit Bio-Kost, und bei einigen weiteren besteht die Möglichkeit, zumindest einzelne Komponenten in Bio-Qualität zu bestellen.

Während letzteres gerade von Kindergärten gern genutzt wird, ist die Zahl der Einrichtungen, die vollständig auf Bio setzen, noch sehr begrenzt. Am ehesten kommt Bio bei Zwischenmahlzeiten auf den Teller, etwa im Rahmen des EU-Schulobst- und -gemüseprogramms, über das möglichst viele Kinder regelmäßig eine Extraportion frisches Obst und Gemüse erhalten. Auch Bio-Kisten sind hier eine gute Option (→ **Übersicht über Thüringer Bio-Kisten ab Seite 30**).

Für Kindergärten und Schulen, die Interesse an Bio haben, bietet der Thüringer Ökoherz e.V. drei- bis viermal im Jahr **Bio-kann-jeder-Workshops** an. In vorbildhaften Einrichtungen oder Betrieben und mit ausgewählten Referent*innen wird praxisnah aufgezeigt, wie sich Bio in Kindergarten und Schule am besten umsetzen lässt. Ein besonderes Augenmerk legt der Verein dabei auch auf die Vernetzung der Teilnehmer*innen untereinander und mit weiteren Thüringer Akteur*innen.

Mit dem Projekt **Thüringer Kompetenz- und Beratungszentrum für die Öko-Gemeinschaftsgastronomie** steht darüber hinaus ein unabhängiges Beratungsangebot zum Thema „Nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung“ zur Verfügung. Das Angebot richtet sich an Kindergärten und Schulen wie auch an die offene Gastronomie, Event-, Betriebs- und Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Hotellerie sowie Kliniken und Altenheime. Es umfasst u.a. ein erstes kostenloses Beratungs- und Kennenlerngespräch in der Küche vor Ort. Bei weitergehendem Interesse erstellt das Beratungszentrum ein individuelles Konzept einschließlich Kostenvoranschlag für die weitere Beratung, wobei sich der Preis an der Kundenstruktur und aktuellen Förderprogrammen orientiert. Des Weiteren ist geplant, ab Winter 2021 sogenannte **AHV-Kamingespräche** für Caterer, Köchinnen und Köche sowie Gastronom*innen aus Thüringen anzubieten. Ziel ist es, sich im vertrauten Kreis zum Thema nachhaltige Verpflegung auszutauschen und sich gelegentlich externe Fachexpertise einzuholen (Kontakt: t.hesse@oekoherz.de).



Thüringer Bio-Hotellerie und -Gastronomie



- 1 Café Dein Bioladen in Altenburg ... lebenslänglich gesund, Altenburg
- 1 Café & Bistro Familie Meister, Brahmenau
- 1 Bio-Restaurant und Bio-Hotel auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn, Creuzburg
- 1 Café-Restaurant Zucker & Zimt, Eisenach*
- 1 Café Toccata, Eisenach*
- 1 Bistro organics, Erfurt
- 1 LandMarkt Café & Bistro, Erfurt
- 1 Bio-Café & -Bistro Clärchen, Erfurt
- 1 Bistro Naturata (to go), Gera
- 1 Café & Bistro Kornapfel „Dein Bioladen“, Gera
- 1 Bistro Bioladen* Saskia Pfeffer, Meiningen
- 1 Bistro Café:ok, Jena
- 1 Hofcafé auf Gut Sambach, Mühlhausen
- 1 Hofcafé & Pension Hof Sickenberg
- 1 Kunstcafé auf Schloss Tonndorf
- 1 Café & Restaurant Jelo, Weimar
- 1 Hotel-Café Kipperquelle, Weimar (→ **weiterlesen ab Seite 42**)
- 1 Bio-Bistro & Bio-Suppenbar der EVG, Weimar
- 1 Bio-Seehotel Zeulenroda

*Zertifizierung im Rahmen einer Zutatenauslobung

Sie wissen von einem Bio-Unternehmen, das hier fehlt? Schreiben Sie uns: biothuer@oekoherz.de



Thüringer Bio-Catering

- 1 Buffet:ok, Altengönna (→ **weiterlesen ab Seite 12**)
- 1 LandMarkt, Erfurt
- 1 mobio. mobiles Bio-Bistro & -Catering, Erfurt
- 1 Keferküche, Ilmenau
- 1 WERK 5, Münchenbernsdorf (→ **weiterlesen ab Seite 12**)
- 1 Menüett Bio-Catering auf Schloss Tonndorf

Weitere Thüringer Bio-Caterer bieten einzelne Komponenten in Bio-Qualität an.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Marie Walze (Erfurt)

Ich wohne erst seit kurzem in Erfurt und habe großen Spaß daran, die Region mit allen Sinnen zu erkunden. Dazu gehört für mich auch das Ausprobieren regionaler Bio-Lebensmittel. Besonders begeistert bin ich vom Bioladen Clärchen, wo ich eine feine Mischung aus hiesigem Gemüse, Obst und anderen Leckereien finde. So schmeckt Thüringen!



Schlafen Sie natürlich und gesund in einem für Sie handgefertigten Massivholzbett.

Traditionelles Tischlerhandwerk aus Thüringen für mehr Lebensqualität.

biobett.com

Mittelstraße 18,
99996 Urbach
info@biobett.com
036029-82549

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



RIESE & MÜLLER



**RADSCHAUENE
E-BIKELOUNGE**

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

Zielgerichtete Impulse aus der Politik sind wesentlich.

Und nun?

Die bisherigen Erfahrungen mit Bio in der AHV zeigen, dass zielgerichtete Impulse aus der Politik wesentlich sind. Dazu zählt insbesondere die Aufnahme einer festen Bio-Quote in öffentliche Ausschreibungen. In Thüringen gilt es hier, zunächst einmal die politische Einsicht für die Notwendigkeit einer solchen Quote zu schaffen, um sich dann im nächsten Schritt auf eine gesetzlich festgelegte prozentuale Bio-Quote zu einigen. Mancherorts haben diesbezüglich ehrenamtliche Ernährungsräte mit dem Ziel einer nachhaltigeren Lebensmittelversorgung in Städten viel voranbringen können (www.ernaehrungsraete.de, www.ernaehrungsraete.org). In Thüringen gibt es an verschiedenen Stellen ebenfalls den Wunsch nach einer solchen Initiative, bis jetzt aber noch keine offizielle Gründung. Hier sei etwas Mut empfohlen: Die Ernährungswende ist überfällig, Ernährungsräte in anderen Bundesländern haben bereits viel Vorarbeit geleistet, es gibt hilfreiches Informationsmaterial, und über den Thüringer Ökoherz e.V. besteht die Möglichkeit, Gleichgesinnte zu finden und sich zu vernetzen.

» Seit 2007/08 habe ich hier auf dem Hof Sickenberg ein Bio-Café und eine Pension

mit Bio-Frühstücksangebot. Ich habe Schafe und Hühner; im Garten, auf den Streuobstwiesen und auf den landwirtschaftlichen Flächen wachsen Beeren, Äpfel, Nüsse, Gemüse und Getreide – alles Bioland-zertifiziert. Für mich kommt gar nichts anderes in Frage als Bio: Warum sollte ich den Boden, die Pflanzen und auch mich mit Pestiziden oder Dünger belasten, wenn es doch auch so hervorragend gedeiht? Es macht mir Freude, die Früchte wachsen zu sehen und sie anschließend zu veredeln: Marmelade einzukochen, Saft und Trockenfrüchte zu machen, Brot und Kuchen zu backen, manchmal auch Pizza im historischen Lehmbackofen. Damit versorge ich mich selbst und lasse gern meine Gäste daran teilhaben. Über die Resonanz kann ich mich wirklich nicht beklagen. Viele Gäste kommen bewusst wegen des Bio-Angebots, viele genießen sicher auch das Ambiente: die gute alte Stube, die vom Bauergarten umrahmte Terrasse mit herrlichem Ausblick, das Picknick auf der Obstwiese, den stimmungsvollen Saisonausklang beim Weihnachtsmarkt. Und immer wieder einmal darf ich hören „So einen Kuchen habe ich lange nicht gegessen.“ Das freut mich natürlich besonders.

Kristina Bauer,
Hof Sickenberg





Für Bio in der AHV sind neben politischen Vorgaben die prozessbegleitende Beratung von Küchen der Gemeinschaftsverpflegung sowie der Kontakt zwischen den Akteur*innen wichtige Stellschrauben. Hierfür gibt es, wie oben gezeigt, auch in Thüringen zahlreiche Angebote, auf die Sie als Küchenverantwortliche zurückgreifen und auf die Sie als Nutzer*in von AHV-Angeboten Küchenverantwortliche aufmerksam machen können.

Und schließlich gilt hier wie fast überall: Die Nachfrage bestimmt das Angebot. Noch ist letzteres gerade in Thüringen gering. Aber es hilft, wenn Sie bei der Wahl des Restaurants für Ihren Hochzeitstag, bei der Entscheidung für eine Schule für Ihr Kind oder bei der Suche nach einer geeigneten Rehaeinrichtung auch die Frage nach der Essensversorgung stellen – sich selbst als Entscheidungshilfe, aber auch den Verantwortlichen vor Ort, die manchmal einfach einen (möglicherweise stetig wiederkehrenden) Impuls von außen brauchen. Und vielleicht besteht auch die Möglichkeit, sich mit anderen zusammensetzen und gemeinsam auf eine Bio-Umstellung in Ihrer Betriebskantine, Ihrem Vereinshaus oder Ihrer Gemeinde hinzuwirken (→ [weiterlesen ab Seite 16](#)).

Die Umstellung muss auf den Tellern, v.a. jedoch auch im Bewusstsein stattfinden.

Letztlich ist die Umstellung von Bio in der AHV ein Prozess, der Zeit, systematisches Vorgehen und Engagement braucht. Viele Menschen müssen überzeugt und mitgenommen werden, denn die Umstellung muss auf den Tellern, v.a. jedoch auch im Bewusstsein stattfinden. Aber es ist ein Prozess, der sich lohnt – schließlich kommt uns nichts so nahe wie unser Essen, dessen Inhaltsstoffe Teil unseres Körpers werden, so dass Bio eine Frage des Respekts nicht nur für unsere Umwelt und unsere Mitmenschen, sondern auch uns selbst gegenüber ist. ●

Links zum Weiterlesen

www.bio-thueringen.de
www.oekolandbau.de
www.greentable.org



Das Essen in der Schule schmeckt sehr lecker – so, wie ich es von zu Hause kenne. Es wird alles frisch zubereitet und kommt nicht aus irgendwelchen Tüten oder so. Und das Fleisch ist von Tieren, die vorher ein gutes Leben hatten, das finde ich sehr wichtig. Es gibt auch nicht jeden Tag Fleisch, und man kann immer zwischen zwei Gerichten wählen. Am liebsten mag ich Kartoffeln, egal in welcher Form.

Luise

An der Schule meiner Tochter Luise äußerten Kinder und Pädagog*innen immer wieder Unmut hinsichtlich des Essens;

es traten Blähungen und allergische Reaktionen auf. Das war für mich und einige andere Eltern Anlass, bei einem Elternabend einen Essensanbieterwechsel vorzuschlagen. Wir bekamen viel positives Feedback. Eine Befragung der gesamten Elternschaft der Schule ergab etwa 50% Zustimmung – für uns Grund genug, auch die anderen zu überzeugen. Hierfür haben wir Silke Beyer vom WERK5 zu einem Informationsabend eingeladen. Sie hat das Konzept ihrer Bio-Küche vorgestellt, und die Eltern konnten drei vollwertige Menüs testen. Die Endabstimmung ergab eine Mehrheit von Ja-Stimmen, und so starteten wir nach einem guten dreiviertel Jahr mit der Bio-Mittagsversorgung. Die Schulleitung war in dem ganzen Prozess außen vor, hat uns jedoch immer unterstützt.



Das Essen kommt gut an. Klar stehen auch bei unseren Kids Gerichte wie Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Hefeklöße mit Heidelbeeren und Vanillesoße oder Vollkornnudeln mit Tomaten-Kräutersoße ganz oben. Dabei gibt es saisonbedingt nicht immer alles, und das ist auch gut so. Denn so lernen die Kinder, dass der Kürbis im Herbst reif ist und dass Erdbeeren im Juni und Juli am besten schmecken. Auch war uns der regionale Bezug sehr wichtig. So essen die Kinder z.B. Kartoffeln und Möhren vom Bio-Bauer Christine und Daniel Bauer aus Tautendorf, den viele von ihnen persönlich kennen.

Für mich sind Bio, Regionalität und die Wertschätzung gegenüber den Tieren, der Umwelt und dem (Koch-)Handwerk eine Lebenseinstellung, von der ich total überzeugt bin. Ich finde, jedes Kind sollte die Chance bekommen, die Erfahrung einer vollwertigen biologischen Ernährung und einer bewussten Lebensweise zu machen, und deshalb bin ich froh, dass das an unserer Schule jetzt so möglich ist.

Kathleen Seidemann

Ansprechpartner*innen zu gesunder, nachhaltiger AHV in Thüringen

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
bei der Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Ansprechpartnerin:
Alexandra Lienig
Tel: 03 61/ 55 51 424, E-Mail: vernetzungsstelle@vzth.de

Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen
bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
Ansprechpartnerin:
Beatrice Schletzke
Tel: 03 641/ 94 97 45, E-Mail: vnskt@dge-th.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.,
Sektion Thüringen
Ansprechpartnerinnen:
Dr. Ulrike Trautvetter
und Dr. Manja Dittrich
Tel: 03 641/ 94 97 49, E-Mail: ulrike.trautvetter@dge-th.de

Thüringer Ökoherz e.V.
Ansprechpartnerinnen:
Tina Hesse und Sara Flügel
Tel: 03 643/ 88 19 146,
E-Mail: t.hesse@oekoherz.de,
s.fluegel@oekoherz.de

**WERK5 Bioküche GmbH**

Geraer Straße 30
07589 Münchenbernsdorf
Tel: 03 66 04 / 21 69 80
www.werk5-bio.de

Gönnataler Putenspezialitäten GmbH

Buffet:ok Esskultur & Biowaren
Gönnabach 2
07778 Altengönna
Tel: 03 64 25 / 55 542
www.buffet-ok.de



Die Gesundheit von Mensch,
Tier und Boden ist mir ein
Herzansliegen, und da ist
Bio der richtige Weg.

Silke Beyer, WERK5 Bioküche



Große Küche – Große Überzeugung

Einblicke in zwei Unternehmen
der Außer-Haus-Verpflegung

Im WERK5 und bei Buffet:ok wird im großen Stil gekocht: Ca. 450 bzw. 1.000 Portionen liefern die beiden Unternehmen täglich aus. Silke Beyer als Geschäftsführerin bei WERK5 und Katrin Schmidt als Abteilungsleiterin für das Buffet:ok geben Einblicke in ihre Motivation für Bio, ihre Erfahrungen mit Kindergärten und Schulen und ihre Ideen für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV).

Bitte beschreiben Sie kurz Ihre Unternehmen.

Katrin Schmidt: Das Buffet:ok gibt es seit 2002. Ich habe es 15 Jahre lang als Einzelunternehmen geführt. Seit 2015 sind wir Teil der Gönnataler Putenspezialitäten GmbH in Altengönna. Unser Schwerpunkt liegt auf der Mittagessenversorgung von Kindergärten und Schulen in Jena und Weimar. Hierfür kochen wir täglich ca. 850 Portionen. Außerdem bieten wir Einzelessenauslieferung für Jenaer Privathaushalte und Firmen, einen Party-Service sowie eine Bio-Kiste für Jena und Umgebung an. Im Stadtzentrum betreiben wir ein Bio-Bistro.

Silke Beyer: Wir haben unsere WERK5-Bioküche 2016 gegründet. Wir beliefern zu 80% Kindergärten, fast ausschließlich mit Vollverpflegung, und zu 20% Schulen. Insgesamt kochen wir ca. 450 Portionen täglich. Darauf haben wir uns spezialisiert und machen auch nur das.

Was ist Ihre Motivation für Bio?

Katrin Schmidt: Für mich ist Bio eine Frage der Überzeugung. Das hat etwas mit Vertrauen zu tun und mit Verantwortung gegenüber dem Produkt

und unseren Kundinnen und Kunden. Unser Angebot ist komplett Bio, und wir versuchen, möglichst regional einzukaufen. Wir haben viele langjährige Kooperationen mit Bio-Betrieben in der Region.

Silke Beyer: Die Entscheidung für Bio war für mich ganz klar: Die Gesundheit von Mensch, Tier und Boden ist mir ein Herzansliegen, und da ist Bio der richtige Weg. Ich mache Dinge gern ganz oder gar nicht, und in diesem Fall eben ganz, d. h. alle Zutaten sind bio-zertifiziert. Das erleichtert auch die Kommunikation gegenüber den Kund*innen – jede*r weiß, woran er oder sie ist, und eine Diskussion kommt gar nicht erst auf. Lieferschwierigkeiten hatten wir noch nie. Nach fünf Jahren kann ich sagen: Die Entscheidung war goldrichtig.

Worauf achten Sie bei der Speiseplangestaltung?

Katrin Schmidt: Für uns sind Frische, Regionalität und Saisonalität sehr wichtig. Wir arbeiten nach den DGE-Standards. Fleisch gibt es einmal pro Woche – mehr sollte es aus Umweltschutz- und ernährungsphysiologischen Gründen nicht sein.

Silke Beyer: Das alles ist bei uns genauso. Nur nach den DGE-Standards sind wir noch nicht zertifiziert, richten uns aber danach und planen die Zertifizierung.

Die
DGE-Qualitätsstandards
sind von der Deutschen
Gesellschaft für Ernährung
veröffentlichte Kriterien für eine
zielgruppenangepasste gesunde
und nachhaltige Verpflegung in
Gemeinschaftseinrichtungen.

➔ Weitere Infos: www.dge.de

Wie ist die Resonanz auf Ihr Angebot?

Silke Beyer: Ich bin nur im ersten halben Jahr auf die Einrichtungen zugegangen, inzwischen ist es ein absoluter Selbstläufer. Wir haben viele Anfragen, sind aber an der Kapazitätsgrenze. Das Bewusstsein wächst, die Leute fragen nach Bio. Dass es nur einen Fleischtag pro Woche gibt, sorgt manchmal für Diskussionen. Aber wenn wir die Gründe dafür erklären, verstehen es die meisten, und ein zusätzlicher Fischtag fängt manche Skepsis ab.

WERK5 Bioküche

- 🍷 **Betriebszweige:**
Mittagessenversorgung
- 🍷 **Mitarbeiter*innenzahl:** 7
- 🍷 **Verpflegungssystem:** Cook and hold
- 🍷 **Belieferte Einrichtungen:** 8
- 🍷 **Zahl der täglich ausgelieferten Essen:** 450

Buffet:ok

- 🍷 **Betriebszweige:**
Mittagessenversorgung, Bio-Bistro, Bio-Kiste, Partyservice
- 🍷 **Mitarbeiter*innenzahl:** 13
- 🍷 **Verpflegungssystem:** Cook and hold
- 🍷 **Belieferte Einrichtungen:** 16
(darunter 4 Schulen)
- 🍷 **Zahl der täglich ausgelieferten Essen:** 850–950 Kinderportionen, 100 Einzelessen für Erwachsene



» Für mich ist Bio eine Frage der Überzeugung. Das hat etwas mit Vertrauen zu tun und mit Verantwortung gegenüber dem Produkt und unseren Kundinnen und Kunden.

Katrin Schmidt, Buffet:ok

Katrin Schmidt: Zu uns kommen Einrichtungen und Elternvertreter*innen oft, weil sie finden, dass das vorhandene Angebot nicht kindgerecht ist, oder auch weil viermal Fleisch pro Woche und der Umgang mit den Tieren für sie nicht mehr tragbar sind. Ein Fleischtag pro Woche ist oft ein guter Kompromiss; da gibt es ja immer eine vegetarische Alternative. Auch die Nachfrage nach veganen Gerichten steigt, schon in den Kindergärten. Darauf muss man, denke ich, verstärkt reagieren.

Welche Rolle spielt der Kostenfaktor?

Silke Beyer: Die Diskussion um den Preis hat bei uns in den letzten fünf Jahren deutlich abgenommen. Das ist fast kein Thema mehr. Mit unseren Kosten bewegen wir uns ja auch an der Grenze konventioneller Anbieter*innen. Manche von ihnen sind sogar teurer. Oft höre ich bei Elternabenden „Oh, da hätten wir uns aber mehr vorgestellt.“ Die Leute wissen, dass Nahrungsmittelproduktion ihren Preis hat.

Katrin Schmidt: Ich erlebe beides: Es gibt Einrichtungen und Eltern, da wird völlig akzeptiert, dass gutes Essen seinen Preis hat. An anderen Stellen gibt es Diskussionen – und das, obwohl konventionelles Essen überwiegend auch nicht günstiger ist. Da spielen die Einstellung der Einrichtung und das Einzugsgebiet eine große Rolle.

Kosten lassen sich nicht zuletzt durch Abfallvermeidung sparen. Wie gehen Sie mit diesem Thema um?

Katrin Schmidt: Wir sind regelmäßig im Gespräch mit den Einrichtungen und wissen, welche Vorlieben es gibt. Bei Reis z. B. braucht man nie so viel zu schicken, wie man geplant hat,

und bei Kartoffelbrei muss es immer mehr sein. Das sind Erfahrungswerte, die wir im engen Austausch mit den Kund*innen sammeln, um gemeinsam Abfall zu vermeiden. Das Küchenpersonal vor Ort ist ganz unterschiedlich. Es gibt Leute, die vernünftig und sparsam wirtschaften – sie kennen ihre Kinder und wissen, wieviel gegessen wird. Und andere interessiert das nicht – sie teilen z. B. nicht genug aus und entsorgen dann die Reste. Salat ist so ein Thema: Immer wieder kommt es vor, dass der unangestastet zurückgeschickt wird, weil das Küchenpersonal annimmt, dass die Kinder ihn sowieso nicht essen. Da rufen wir auch mal in den Einrichtungen an und werben für den Salat, den wir selbstverständlich kindgerecht anmachen.

Silke Beyer: Wir sind da sehr dran. Da wir viel eigenes Küchenpersonal in den Küchen haben, ist es einfacher, weil sie natürlich unsere Strategie verstehen und uns unmittelbares Feedback geben. Wir haben Rückföhreimer, so dass wir kontrollieren können, was gut läuft und was weniger gut läuft. Was wir erwarten, ist, dass die Kinder das Essen zumindest probieren. Wenn sie es dann nicht mögen, ist es auch ok. Aber sie haben es wenigstens probiert – so haben wir schon viele Kinder über den Tellerand hinausschauen lassen können. Bei uns gibt es dreimal pro Woche Salat, das klappt gut. Eine Schule hat sich extra ein großes Salatbuffet

gewünscht, und manchmal wird das besser angenommen als das warme Essen, weil die Kinder sich da selbst aussuchen können. Man muss sie halt mit ins Boot nehmen. Aber klar ist natürlich auch: Spielen das Küchenpersonal und die Erzieher*innen nicht mit, hast Du immer schlechte Karten.

Welche anderen Schwierigkeiten begegnen Ihnen?

Silke Beyer: Wir haben keine finanziellen Probleme oder Schwierigkeiten mit den Kund*innen, sondern bei uns ist tatsächlich die Geschmacksstellung ein Thema: Die Kinder müssen erst wieder lernen, natürliche Nahrungsmittel zu essen. Durch Fast Food, High-Convenience-Produkte und eine Lebenssituation, in der natürliche Lebensmittel immer mehr vom Speiseplan verschwinden, sind sie das einfach nicht mehr gewöhnt. Es gibt natürlich Einrichtungen, in denen viele Kinder von zu Hause her Bio-Kost kennen. Aber in manchen Einrichtungen ist anfangs doch eine gewisse Überforderung zu spüren, und wir brauchen manchmal 1–2 Monate, bis die Umstellung da ist.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Karin Wöllert, Hofkäserei Burgmühle (Haina)

» Das Beste ist doch ein echter Rohmilchkäse aus der Milch von Tieren, die ihre Kälber oder Lämmer bemuttern dürfen und den Sommer auf der Weide verbringen. So sind sie nicht mal Futterkonkurrenten zu uns Menschen.



Bioland Milchziegenbetrieb mit eigener Käserei. Handwerklich hergestellter Ziegenkäse aus der Milch von Thüringer Waldziegen.



Wir verarbeiten unsere frische und vor allem milde Ziegenmilch zu Trinkmilch, Joghurt, Frischkäse, Grill- und Bratkäse, Camembert und verschiedenen Schnittkäsen.

Hof Rösebach

Inh. Frank Burkhardt
Kreuzgasse 7
99830 Treffurt OT Ifta
Tel. 036926 724060
kontakt@hofroesebach.de
www.hofroesebach.de



Katrin Schmidt: Genau das erleben wir auch immer wieder. Wenn die Kinder z.B. zum ersten Mal selbst angerührten Joghurt essen, sagen viele: „Das schmeckt nicht, das ist komisch im Mund, da sind Stückchen drin.“ Oder wenn sie an Projekttagen den Geschmack einer konventionellen Möhre mit dem einer Bio-Möhre vergleichen sollen, dann finden sie anfangs die Bio-Möhre zu intensiv. Aber das dauert vier Wochen, und dann ist das ganz anders.

Wie schätzen Sie die aktuellen Rahmenbedingungen für eine Bio-Umstellung in der AHV ein?

Silke Beyer: Einerseits will die Politik den Einsatz von Bio-Produkten forcieren, andererseits fehlen Küchen, die das umsetzen. Viele haben zu wenig Ahnung oder Mut. Der Aufruf zur Umstellung könnte viel deutlicher sein – die Nachfrage ist ja da. Es gibt Förderprogramme, aber die Informationen fließen zu wenig. Da muss man sich als Caterer schon sehr dahinterklemmen, um davon zu erfahren – und da könnte die Politik durchaus mehr Werbung machen.

Katrin Schmidt: In der Corona-Zeit hatten viele Kindergärten und Schulen natürlich ganz andere Themen als das Essenangebot, und jetzt sind alle froh, dass sie wieder starten konnten, und hoffen, dass es möglichst normal läuft. Aber perspektivisch sollte die Bio-Umstellung natürlich für viele zu einem Thema werden. In Thüringen gibt es aktuell ein Projekt zur Verbesserung der Schulpflege. In diesem Rahmen haben wir mit dem Salatthekeangebot begonnen, was sehr gut läuft. Ein Problem, das ich bei den Angeboten der Politik sehe, ist allerdings, dass es eigentlich die kleinen Küchen sind, die Unterstützung brauchen, dass aber oft die großen diese Förderung mitnehmen. Das ist schade, wenn es bei ihnen nicht um Bio aus Überzeugung geht, sondern nur um eine Möglichkeit, noch mehr Geld zu verdienen. Wir haben die Kontakte zu den Bauern und Bäuerinnen vor Ort, wir machen Anbauabsprachen, und wenn Produkte nicht lieferbar sind, können wir sie eben nicht verwenden. Die immer verfügbaren geschälten Kartoffeln von sonst woher sind nicht das, was wir wollen.



Silke Beyer: Ich würde das differenziert sehen und sagen: besser die Bio-Kartoffel aus der Lüneburger Heide als gar keine Bio-Kartoffel. Wo holt man denn die Leute ab? Es gibt Bio-Kund*innen, denen der unmittelbare Bezug zu den Lebensmitteln und auch zu den Produzent*innen wichtig ist. Aber es gibt auch viele, die Bio anonym im Discounter kaufen. Ich sehe das Angebot von weniger individuellem Bio als Brücke, die wir brauchen, um die breite Masse abzuholen. Wenn das Bewusstsein wächst, wächst auch der Anspruch gegenüber den konkreten Bio-Zutaten. Außerdem denke ich, dass die großen Kantinen ein Mengenproblem hätten, wenn sie versuchen würden, alles über regionale Produzent*innen abzudecken.

Wie Sie sagen, ist auch in Thüringen die Nachfrage nach Bio in der AHV da. Woran hängt es?

Silke Beyer: Ja, die Nachfrage ist da und steigt. Das Risiko für die Unternehmer*innen sollte minimiert werden und das Angebot wachsen. Dafür fände ich eine weitergehende finanzielle Unterstützung hilfreich. Im landwirtschaftlichen Bereich gibt es bis zu 40% Förderung – warum nicht auch in den Küchen? Wenn die Politik will, dass die AHV besser wird, dass DGE-Standards umgesetzt werden, dass sich die Leute gesund ernähren, dann muss sie dafür auch mehr Geld in die Hand nehmen. Eigentlich wäre ich für kostenfreies Essen in Kindergärten und Schulen – so wie solche Einrichtungen staatlich sind, könnte es auch die Essenversorgung sein.

Katrin Schmidt: Klar könnte das Kindergartenessen kostenfrei sein. Aber über Existenzgründerzuschüsse u.ä. funktioniert das Finanzielle schon. Was aus meiner Sicht fehlt, sind Leute auf der Anbieterseite, die Lust haben, das zu machen, die sich die Arbeit



Das geht natürlich nicht. Aber das erlebe ich immer wieder.

Was würden Sie sich für die Zukunft wünschen?

Silke Beyer: Ich würde mir mehr Bewusstsein und Sensibilisierung für die Dinge, mit denen wir umgehen, wünschen – vom Boden bis hin zur Lebensmittelverschwendung. Und dass die Angst vor dem finanziellen Mehraufwand aus den Köpfen verschwindet. Wenn ich mich gut und gesund ernähre, brauche ich am Ende weniger. Ich

antun wollen und die bereit sind, auch ein gewisses Risiko zu tragen. Selbst Köch*innen zu finden, ist bei uns schwierig. Wir haben ein Team, das schon viele Jahre zusammenarbeitet. Das funktioniert gut. Aber wenn Du jetzt jemanden suchst ... Da gibt es welche, die nach drei Wochen nur noch die Büchse aufmachen wollen.

belaste meinen Körper nicht damit, den ganzen Tag Dinge zu verarbeiten, die er gar nicht verarbeiten kann. Und letztlich spare ich Kosten, weil ich mich nicht gesundpflegen muss. Das wird ja alles gar nicht mit eingerechnet. Von daher sind aus meiner Sicht die Lebensmittel auch im Bio-Bereich immer noch viel zu günstig. Wenn man

da mal einen ehrlichen Preis aufmachen würde – ich wünschte mir, dass die Leute das viel mehr verstehen.

Katrin Schmidt: Die Bewusstseinsbildung ist auch für mich ein wichtiges Thema. Allein wenn ich hier vor Ort schaue: Wir sind ja Teil eines konventionellen Betriebs, und als wir hier angekommen sind, habe ich gehofft, dass wir mehr Ausstrahlung haben. Aber das ist ein dickes Brett, und oft genug stelle ich mir die Frage, ob das eigene Handeln irgendwas bewirkt.

Silke Beyer: Ich kann das gut nachvollziehen. Aber es ist wichtig, dass wir mit gutem Beispiel vorangehen. Unsere Betriebe gibt es schon so lange, es funktioniert – das können auch andere sehen. Und steter Tropfen höhlt den Stein. Wichtig ist, dass die, die da sind, sich mehr zusammenschließen, sich gegenseitig ermutigen und gemeinsam noch mehr nach außen strahlen, auch Richtung Politik. ●



Dreckige Hände ernähren die Welt



Gemüsewerkstatt Grünschnabel

Schenkstrasse 37 · OT Cobstädt · 99869 Drei Gleichen
Tel: 036202/75312 · www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de



STREUOBSTLIKÖR

AUS THÜRINGEN • NATÜRLICH BIO



obstnatur.de/produkte



Bio schmecken lassen!

Durch Eigeninitiative zu Bio in Kindergarten, Kantine & Co.

Sie wünschen sich mehr Bio für die Kindergarten- oder Schulspeisung Ihres Kindes, in der Kantine oder in der Cafeteria Ihres Arbeitsplatzes? Dann verhelfen Sie Ihrem Wunsch zur Wirklichkeit! Eine Bio-Umstellung ist zwar kein Selbstläufer, aber mit Engagement, Mitmacher*innen und Ausdauer doch an vielen Stellen erreichbar.

Wir haben ein paar Tipps dafür zusammengestellt.

1

GEMEINSAMER START

- ✓ Informationen über Ökolandbau, Bio-Lebensmittel und Regionalität sammeln (z.B.: www.oekolandbau.de, www.bio-thueringen.de)
- ✓ Gleichgesinnte suchen (z.B. Küchenpersonal, Eltern, Lehrer*innen)
- ✓ Alle Beteiligten zusammenbringen und die Idee gut vorbereitet präsentieren
- ✓ Kerngruppe bilden, die dauerhaft – d. h. auch nach der Bio-Umstellung – beibehalten wird
- ✓ Externe Beratung in Anspruch nehmen
- ✓ Offiziellen Startpunkt mit dem Signal „Wir schaffen das!“ setzen

2

VORAUSSCHAUENDE PLANUNG

- ✓ Vorhandene und zu schaffende Voraussetzungen prüfen (IST-Analyse)
- ✓ Realistische Ziele, Zwischenziele und Maßnahmen festlegen; über Umfang des Bio-Lebensmittel-Einsatzes entscheiden und Zeitplan erstellen
- ✓ Aufgaben in überschaubare Pakete gliedern
- ✓ Verantwortlichkeiten festlegen

Wie fange ich an?

Wer Bio in der AHV im eigenen Umfeld umsetzen möchte, steht zunächst vor vielen Fragen: Wie fange ich an? Wer sollte mit ins Boot geholt werden? Wo sind wichtige Stellschrauben? Ein kleiner **FAHRPLAN** kann helfen.



Alle Beteiligten sollten bereits in die Ideenfindung und Planung einbezogen werden – das fördert die Motivation!

Rezepte für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

Der Anspruch an eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung ist hoch: Das Essen soll schmackhaft und gesund sein, möglichst aus bio-regionalen Zutaten bestehen und den Geldbeutel nicht zu sehr strapazieren. Als Hilfe für die Gestaltung der Gerichte haben verschiedene Initiativen Rezepte zusammengestellt, die diese Kriterien erfüllen. Das beste Gespür für die eigenen Vorlieben haben aber die Gäste, weshalb der Austausch mit ihnen unerlässlich ist.

Die **Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen** hat in enger Zusammenarbeit mit Kindertageseinrichtungen, Schulen und Jugendherbergen 30 jahreszeitlich sortierte Rezepte mit guter Klimabilanz zusammengestellt:

➔ www.mehrwert.nrw/klimafreundliche-rezepte

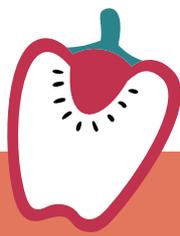
Eine nachhaltige Rezeptsammlung gemäß den DGE-Qualitätsstandards stellt das Projekt **Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen** (KEEKS) zur Verfügung:

➔ www.smartlearning.izt.de/keeks/rezepte

Mit dem Projekt **UMBESA** werden Großküchen unterstützt, nachhaltige Speisepläne in die Praxis umzusetzen. In diesem Rahmen ist auch eine Rezeptsammlung entstanden: www.umbesa.rma.at

Der **Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“** bietet einen sechswöchigen, automatisch funktionierenden Speiseplan und dank Verknüpfung mit den durchschnittlichen Einkaufspreisen von Bio-Großhändler*innen (Großraum München) eine schnelle Einschätzung des Waren- und Finanzbedarfs. Individuelle Anpassungen sind möglich:

➔ www.biospeiseplan.de



Professionelle Beratung gibt's hier

Gerade in der Vorbereitung und der Anfangsphase einer Bio-Umstellung können externe Berater*innen entscheidende Hilfestellungen geben. Ob Gastronomie, Hotellerie oder Catering, Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen, Kliniken, Altenheime oder Multiplikator*innen: In Thüringen ist der **Thüringer Ökoherz e.V.** ein guter Ansprechpartner, bietet Workshops an und berät Interessierte.

Kontakt: Tina Hesse (Tel: 03 643 / 88 191 46, t.hesse@oekoherz.de) und Sara Flügel (Tel: 03 643 / 88 191 46, s.fluegel@oekoherz.de).

3

OPTIMIERUNG

- ✓ Umfrage zur Zufriedenheit mit dem Essen durchführen
- ✓ Speiseplan überarbeiten und kalkulieren, dabei Ergebnisse der Umfrage einbeziehen
- ✓ Abfall- und Küchenmanagement überarbeiten
- ✓ Ggf. neu über Umfang des Bio-Lebensmittel-Einsatzes entscheiden
- ✓ Kreative Bio-Finanzierungs-ideen entwickeln bzw. extern einholen

4

AKQUISE

- ✓ Akquise regionaler Bio-Lieferant*innen
- ✓ Angebotsvergleiche

5

ZERTIFIZIERUNG?

- ✓ Ggf. Auswahl einer Bio-Kontrollstelle und Bio-Zertifizierung

6

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

- ✓ Kund*innen über Änderung informieren
- ✓ Vorzüge der bio-regionalen Kost nach innen und außen kommunizieren
- ✓ Pädagogische Maßnahmen für die Bio-Umstellung in der Einrichtung durchführen

7

DRAN BLEIBEN

- ✓ Regelmäßige Zusammenkünfte der Kerngruppe

Aller Anfang ... ist vielleicht schwer, vor allem aber beginnt er bei jedem und jeder selbst. Deshalb: Wenn Sie eine Veranstaltung planen oder bei einer Party, einem Gemeindefest oder einer Schulveranstaltung einen Buffetbeitrag beisteuern, nutzen Sie die Gelegenheit, um Ihre Gäste oder Mit-Gäste von der Qualität von (Thüringer) Bio-Produkten zu überzeugen. Bei der Suche nach Einkaufs- und Liefermöglichkeiten helfen die Übersichtskarte in der Mitte der BioThür und der Thüringer Bio-Einkaufsführer unter www.bioeinkaufsfuehrer-thueringen.de.

Zahlreiche Bücher und Broschüren

geben hilfreiche Tipps für die Umstellung auf Bio in der AHV, z.B. :



Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen

➔ www.ble-medienservice.de

Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung. Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

➔ www.oekolandbau.de

Mehr Bio in Kommunen

➔ www.biostaedte.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Familie Fornier, somfo – Streuobstmosterei Fornier (Willschütz)

Bio heißt für uns Überzeugung, Nachhaltigkeit, Genuss, Umweltschutz, Freude an sowie Wertschätzung der Natur und aller Lebewesen. Wir sind mit Spaß dabei.

30 JAHRE

Thüringer Ökoherz e. V. – Ökolandbau in Thüringen

Als im April 1991 der Thüringer Ökoherz e. V. gegründet wurde, war das zugleich der offizielle Startpunkt für den Ökolandbau in Thüringen. Inzwischen sind 694 Betriebe im Bundesland bio-zertifiziert, und der Verein ist mit vielfältigen Aufgaben als eine wichtige Schnittstelle zwischen Bio-Branche, Verbraucher*innen und Politik etabliert. Seine Entwicklung und die der Thüringer Bio-Branche sind eng miteinander verbunden und 30 Jahre ein guter Anlass für einen Rückblick und zugleich ein Porträt.

Die Landwirtschaft des beginnenden 20. Jahrhunderts befand sich bereits in der Krise. Spezialisierung, Massentierhaltung, immer größere Maschinen und der intensive Einsatz von mineralischem Dünger, Pestiziden und Wachstumsreglern ließen zwar kurzfristig die Erträge steigen. Als Kehrseite traten aber Probleme wie Bodenverdichtung und -müdigkeit oder Zunahme von Schädlingsbefall und Krankheiten auf, die längerfristig in sinkenden Erträgen und abnehmender Nahrungsmittelqualität resultierten.

Anfänge und Hindernisse

In Antwort darauf und als Gegenentwurf entstanden im Umfeld der anthroposophischen und der Lebensreform-Bewegung in den 1920ern erste ökologische Landbauaktivitäten. Mit seinem 1924 gehaltenen „Landwirtschaftlichen Kurs“ begründete Rudolph Steiner die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Ihr Prinzip, jeden landwirtschaftlichen Betrieb

als eine Art Organismus zu betrachten, wurde zum Ausgangspunkt der gesamten Öko-Landwirtschaft, auch der heute dominierenden organisch-biologischen Richtung.

In Thüringen begannen Bauern und Bäuerinnen ab den 1930er Jahren, biologisch-dynamisch zu wirtschaften. In Wormstedt bei Apolda gab es 1936 acht

Demeter-Betriebe! Nach 1945 wurde diese Art der Landwirtschaft durch die Kollektivierung jedoch weitgehend in den privaten Bereich gedrängt: Offiziell gab es in der DDR keinen Ökolandbau, und Öko-Lebensmittel konnte man nicht kaufen. Dennoch trafen sich Interessierte regelmäßig, wobei sich das seit 1928 durchgängig bio-dynamisch bewirtschaftete Gut Marienhöhe in Brandenburg zu einem wichtigen Zentrum entwickelte. Zudem bot die Evangelische Kirche Raum für Umweltaktivitäten, z. B. am Kirchlichen Forschungsheim Wittenberg (KFH). Als Untergruppe des Ökologischen Arbeitskreises der Dresdener Kirchengemeinden entstand schließlich noch vor der Wende, im Mai 1989, die Gää als erster Anbauverband der DDR.

Vereinsgründung

Einige Gää-Mitbegründer*innen und die Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau im Naturschutzzentrum Weimar wirkten dann entscheidend auf die Etablierung des Ökolandbaus in Thüringen hin. Schon ab 1990 stellten die ersten Thüringer Bäuerinnen und Bauern ihre Betriebe um, allen voran Gerhard Scharf (Ollendorf), Brigitte Koch (Stobra), Ingolf Thiele (Ottstedt), Dr. Ralf Marold (Mittelsömmern), Walter Kohlmann (Kleinromstedt) und Gottfried Voigt (Schkölen), daneben auch größere Betriebe wie die Agrar-genossenschaft „Zur Heide“ (Breitenhain), das Ökozentrum Vachdorf, Gut Sambach (Mühlhausen) und die Agrarhöfe Kaltensundheim.

» Die Landwirtschaft nach der Wende hatte in Ostdeutschland eine andere Struktur als in der alten Bundesrepublik. Der 5-ha-Betrieb hatte das gleiche Ziel wie der 1.000-ha-Betrieb: Ökolandbau. Eine Vermarktung ging damals nur über Verbände. Die kleinstrukturierten Verbände wie Bioland und Naturland waren mit diesen Strukturen jedoch überfordert. In unserer Unbekümmertheit machten wir die Gää zum anerkannten Öko-Verband. Unsere einfach strukturierte Arbeitsweise hat sich bis heute bewährt.

Gerold Schmidt, Gründungsmitglied der Gää e.V. und des Thüringer Ökoherz e. V.





Ich bin kein gelernter Landwirt, sondern habe Maschinenbau studiert und zu DDR-Zeiten in einer LPG als stellvertretender technischer Leiter gewirkt. Als der Betrieb 1990 umgegliedert wurde, ging der Konkurrenzkampf los. Das war nicht mein Ding, und ich habe etwas gesucht, womit ich mich selbstständig machen kann. Ein Bio-Bauer aus Hessen hat mein Interesse für den Ökolandbau geweckt. Nach ein paar Besuchen haben wir als Familie den Entschluss gefasst, dass ich das mache. So ging das los.

Ingolf Thiele, Öko-Landwirt und Gründungsmitglied des Thüringer Ökoherz e. V.



Anfang 1991 gab der fränkische Öko-Bauer Armin Knauf in Eishausen/Grabfeld eine Einführung zur ökologischen Bewirtschaftung, die auf großes Interesse stieß. Einer Einladung der Agraringenieurschule (AIS) in Weimar, die sich „An alle Landwirte und Genossenschaften, die eine neue Form der bäuerlichen Landwirtschaft in Thüringen aufbauen wollen“ und alle an einer anderen Ökologie Interessierten richtete, folgten fast 100 Frauen und Männer. Rudolf Oberpriller, Vorstand der TAGWERK-Öko-Vereinigung in Dorfen (Oberbayern), der als Aufbauhelfer der Bayerischen Hypovereinsbank 1990 nach Erfurt kam, drängte zur Gründung eines Öko-Zusammenschlusses in Thüringen. Der Wunsch nach einer zuverlässigen Anlauf-, Vernetzungs- und Informationsstelle wuchs. Und am 13. April 1991 war es schließlich soweit: 43 Menschen unterzeichneten im Erfurter Johannes-Lang-Haus die Gründungsurkunde des Thüringer Ökoherz e. V. als „Förderverein für ökologischen Landbau, Landschaftspflege, Naturschutz und naturgemäße Lebensführung in Thüringen“. Damit war die deutschlandweit erste Vereinigung gegründet, die Öko-Interessierte aus allen Bereichen (Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Konsument*innenseite) zusammenbrachte. Erster Vorsitzender war Jürgen Schmeling, der viele Aktivitäten der Anfangsjahre initiierte und mit großem persönlichen Einsatz begleitete.

Im August wurde im jetzigen Landesverwaltungsamt Weimar ein erstes Ökoherz-Büro eingerichtet, in dem über Fördermaßnahmen des Arbeitsamtes vier Personen – Helmut Deckert, Wolfgang Peyer, Rosemarie Walter und Jörg Müller – beschäftigt werden konnten. Sie alle hatten zwar ein Landwirtschaftsstudium absolviert, kannten sich aber mit Ökolandbau kaum aus. Starthilfe gaben Seminare der Evangelischen Landjugendakademie in Altenkirchen, bei

denen es nicht nur um Fachwissen ging, sondern auch um Erfahrungsaustausch, Orientierungswissen und Perspektiven für den Ökolandbau. Dann hieß es: anfangen. Aber wo?

Frühe Aufgaben – wirksam bis heute

Die neuen Öko-Landwirt*innen benötigten fachliche und betriebswirtschaftliche **Beratung**. Gemeinsam mit der Landjugendakademie Altenkirchen gestalteten die Ökoherz-Mitarbeiter*innen daher in Neudietendorf den ersten Einführungskurs in den organisch-biologischen Land- und Gartenbau. Es gab erste Studienreisen, Exkursionen, Praxisseminare und Fachvorträge – ein Angebot, das über die Jahre ausgebaut wurde und bis heute besteht und rege genutzt wird.

Beratungsfunktion nahm auch die **Kontrollstelle Ökoherz** unter der Leitung von Dr. Wulf Xylander ein, die 1992 auf Betreiben des Ökoherz-Vorstandes gegründet wurde. Mit dem Inkrafttreten der EG-Verordnung 2092/91 als erster Öko-Verordnung auf europäischer Ebene im April 1993 konnte der Thüringer Ökoherz e. V. als gemeinnütziger Verein die dann kommerzielle Kontrolle allerdings nicht mehr durchführen. Die Kontrollstelle wurde daher im Sommer 1993 privatisiert und war bis 2009 in dieser Form mit z. T. acht Beschäftigten und zeitweise mehr als 600 kontrollierten Betrieben tätig. Ein weiterer wichtiger Bereich war die **Vermarktung**. Erste Vereinsaktivität hier war die Unterstützung einer Buttstedter Bäckerei, die ihre ersten Bio-Brotsorten unter die Leute bringen wollte. Die Ökoherz-Mitarbeiter*innen nahmen das Brot in der Geschäftsstelle an und brachten es ins Umweltamt in Jena und zum ersten Naturkostladen in Gera. Das lief so erfolgreich, dass bald der private PKW



43 Unterschriften stehen auf der Gründungsurkunde des Thüringer Ökoherz e. V. von 1991.



Die Praxis des Ökolandbaus lebt von einer fundierten Ausbildung, vom Erfahrungsaustausch und von der Weitergabe überlieferten Wissens und neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse. **Seminare, Vorträge, Exkursionen und Tagungen** bilden daher damals wie heute einen wichtigen Teil der Arbeit des Thüringer Ökoherz e. V.



Im April 1993 trat die EG-Verordnung 2092/91 mit Kontrollpflicht für ökologische Produkte als **erste Öko-Verordnung auf europäischer Ebene** in Kraft. In Thüringen diente ab 1995 zeitweilig das Ökoherz-Logo als Thüringer Öko-Siegel. 1999 wurde das sechseckige deutsche Bio-Siegel eingeführt. Seit 2010 steht das einheitliche EU-Bio-Logo für kontrolliertes Bio.

Foto: WHS

Verliebt in die Natur ...



HERZGUT Bio
Produkte stehen für
Qualität, Regionalität und
Nachhaltigkeit. Wir verwenden
nur Milch von Bauern aus
Mitteldeutschland und unsere
liebevoll gestalteten
Verpackungen schonen die
Umwelt. Denn die Liebe
zur Natur beginnt
mit HERZGUT.



Heimischer Biogenuss in bester HERZGUT Qualität

www.herzgut.de

nicht mehr ausreichte – und es funktionierte, bis das Veterinäramt von den Aktivitäten erfuhr und ihnen ein Ende setzte. Inzwischen waren jedoch auch andere Bäckereien aufmerksam geworden und somit die erste Hürde im Aufbau eines Marktes genommen.

Ein nächster wichtiger Schritt war die Gründung einer **Erzeugergemeinschaft**, denn die Zahl der Öko-Betriebe war zwar noch gering, dennoch mussten Waren gebündelt und Vermarktungswege geschaffen werden. Vor diesem Hintergrund entstand im Februar 1994 die Marktgemeinschaft Ökoflur GmbH mit Helmut Deckert als Geschäftsführer. Aus den ersten Vermarktungsaktivitäten des Fördervereins hatte sich damit ein eigenes Unternehmen herausgebildet, das bis heute in der Vermarktung von Thüringer Bio-Produkten tätig ist.

» Die Gründung der Marktgemeinschaft war eine steuerrechtliche Notwendigkeit. Der Thüringer Ökoherz e. V. hatte als eingetragener Verein für Handelsgeschäfte nicht mehr die richtige Struktur. Es war Eile geboten, denn die erste Ernte anerkannter Öko-Ware stand kurz bevor. Ich hatte mir die Vermarktung recht einfach vorgestellt, musste aber lernen, dass Bio-Ware eigene, besondere Anforderungen stellt. Da gab es schon schlaflose Nächte.



Helmut Deckert, 1. Geschäftsführer der Marktgemeinschaft Ökoflur GmbH und Gründungsmitglied des Thüringer Ökoherz e. V.

Im Gespräch

Wer Thüringer Bio-Produkte kaufen will, muss sie erst einmal kennenlernen. Dies stellte die Ökoherzen vor eine neue Aufgabe: **Verbraucher*inneninformation**. Dem ersten, gemeinsam mit dem TAGWERK e. V. organisierten Umwelttag in Erfurt folgten zunehmend mehr publikumswirksame Veranstaltungen. Ob Zwiebelmarkt in Weimar oder Bauernmarkt in Stadtroda, Mensa in Jena, Thüringen Ausstellung in Erfurt oder Grüne Woche in Berlin – bald war der Verein mit Produkten, Infomaterialien und Grünkernbratlingen aus dem Wok, später auch mit dem Glücksrad,

der Ernährungspyramide, einem Gummi-Euter und sogar einem Miniatur-Kartoffelacker bei vielen Veranstaltungen präsent und suchte so das Gespräch mit den Verbraucher*innen. Neben der Herkunft der Lebensmittel spielten und spielen dabei immer auch gesundheitliche Aspekte eine große Rolle. Insbesondere die BSE-Krise, politische Versuche, Gentechnik in der Landwirtschaft zu etablieren, und die Einsicht, dass der Ökolandbau eine echte Alternative zur konventionellen Landwirtschaft darstellt, steigerten den Informationsbedarf erheblich.

Vielfalt der Arbeitsfelder

Landwirtschaftliche Aus- und Weiterbildungsangebote und Öffentlichkeitsarbeit sind dauerhaft wichtige Schwerpunkte der Ökoherz-Arbeit. Doch mit der Beantragung von Fördermitteln etwa beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), beim Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft (TMIL), bei der EU, aber auch bei Krankenkassen oder Kommunen hat sich die Vielfalt der Arbeitsfelder in den zurückliegenden 20 Jahren deutlich erweitert. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der praxisorientierten Ernährungsbildung in Kindergärten und Schulen sowie der Beratung von Einrichtungen zum Einsatz bio-regionaler Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung (→ **weiterlesen ab S. 2**). Zudem gab es über die Jahre Schulgartenprojekte ebenso wie Umweltbildungs- und Gartenprojekte für die ältere Generation. Eine vom Thüringer Ökoherz e. V. konzipierte Wanderausstellung zum Ökolandbau war vielerorts in Thüringen zu Gast. In einem Bio-Radatlas wurden empfehlenswerte Fahrradrouten zu Bio-Betrieben gesammelt. Es gab Kochveranstaltungen mit Prominenten und Streuobstwiesen-Workcamps mit Jugendlichen. Mit Kindern wurden Insektenhotels gebaut, die Elemente Boden und Wasser erforscht und unter dem Motto „Prima Klima“ regenerative Energieformen ausprobiert.

In vielen Projekten steht der Thüringer Ökoherz e. V. in einem für alle Seiten gewinnbringenden Austausch mit



Info- und Messestände, Bio-Radtouren, gemeinsames Plätzchenbacken und -vernaschen in der Öko-Backstube, Bio-Einkaufsführer, BioThür-Magazin und vieles mehr: Der Thüringer Ökoherz e. V. nutzt zahlreiche kreative Formate, um in den **Austausch mit Verbraucher*innen** zu treten und Interessierte von der hohen Qualität von Thüringer Bio-Produkten zu überzeugen.





Die bio-regionale **Außer-Haus-Verpflegung** (AHV) ist ein großer Gewinn für AHV-Nutzer*innen und bietet als Marktsegment zugleich wesentliche Potentiale für die Weiterentwicklung der Bio-Branche. Der Thüringer Ökoherz e. V. setzt sich daher für den Einsatz bio-regionaler Lebensmittel in Gemeinschaftsküchen sowie Vernetzung und Weiterbildung in diesem Bereich ein.



Kinder und Jugendliche, die wissen wollen, wo Lebensmittel herkommen, was in ihnen steckt und wie sie zu schmackhaften Mahlzeiten werden, sind bei den **Bildungsprojekten** des Thüringer Ökoherz e. V. an der richtigen Adresse. Hier können sie Bio-Bauern und -Bäuerinnen über die Schulter schauen, Inhaltsstoffe von Lebensmitteln unter die Lupe nehmen oder gemeinsam kochen.



Soziale Landwirtschaft integriert Menschen mit besonderen Bedürfnissen in land- und forstwirtschaftliche Betriebe, Gärtnereien oder Imkereien. Dort können sie Aufgaben übernehmen, denen sie gewachsen sind, so ihren Rhythmus (wieder-)finden und an Lebensqualität gewinnen. Das vom Thüringer Ökoherz e. V. aufgebaute Beratungszentrum Soziale Landwirtschaft Thüringen/Sachsen ist eine wichtige Anlaufstelle für interessierte Betriebe, Klient*innen, Ämter und Sozialarbeit.



*Der Thüringer Ökoherz e. V. gibt seit vielen Jahren der Thüringer Bio-Branche eine Stimme. Ich sehe es als unsere Herausforderung an, die vielfältigen Akteur*innen zusammenzubringen und ihr Meinungsbild gegenüber der Politik zu vermitteln. Als Dachverband für den Ökolandbau in Thüringen wollen wir Ansprechpartner für die Erzeuger*innen, die Verarbeiter*innen, die Händler*innen und nicht zuletzt für die Menschen sein.*



Grit Tetzl, GRÜNE LIGA Thüringen e.V., Mitglied im Vorstand des Thüringer Ökoherz e. V.

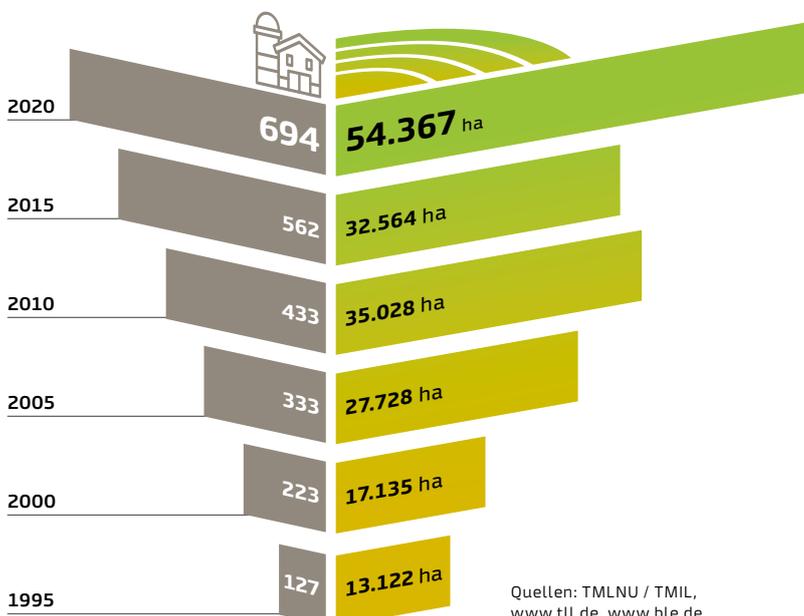
Partner*innen auf Bundes- und EU-Ebene. So sind z. B. im Rahmen von EU-Projekten ein Lehrplan für die Ausbildung zum Bio-Koch bzw. zur Bio-Köchin in der AHV oder Lehrunterlagen zur Qualifikation im Bereich ökologischer Agrartourismus entstanden. Und ausgehend von einem EU-Projekt zur multifunktionalen Landwirtschaft hat der Thüringer Ökoherz e. V. das Beratungszentrum Soziale Landwirtschaft Thüringen/Sachsen aufgebaut.

Auch über den Bereich der Sozialen Landwirtschaft hinaus hält der Verein regelmäßigen Kontakt zu Thüringer Bio-Betrieben. Studien des Thüringer Ökoherz e. V. – etwa zum Thüringer Bio-Lieferpotential oder zu Möglichkeiten der Weideschlachtung – helfen, Wertschöpfungsketten aufzubauen und zu stärken. Und indem der Verein z. B. Ladner*innen, Schafhalter*innen oder Kräutereexpert*innen an einen Tisch bringt, unterstützt er sie dabei, sich über Schwierigkeiten und Perspektiven auszutauschen, gemeinsame Positionen zu entwickeln und diese gegenüber der Öffentlichkeit und der Politik zu vertreten.

Stimme der Branche

In den letzten 30 Jahren ist die Zahl der Bio-Betriebe in Thüringen auf 694 gewachsen. 54.367 ha – und somit 7,1% der landwirtschaftlichen Fläche im Bundesland – werden ökologisch bewirtschaftet. Vielerorts gibt es nicht nur Bio im Supermarkt, sondern auch Bio-Fachgeschäfte und -Hofläden (→ Seite 30-35), vereinzelt auch bio-zertifizierte Gastronomie- und Beherbergungsangebote (→ Seite 9). Das visionäre Handeln der ersten Bio-Akteur*innen hat also erfreuliche Früchte getragen.

Entwicklung der Zahl der Bio-Betriebe und Größe der ökologisch bewirtschafteten Fläche in Thüringen



Quellen: TMLNU / TML, www.tll.de, www.ble.de

Gleichzeitig besteht jedoch an vielen Stellen noch viel Luft nach oben: So wurde das 2015 im ÖkoAktionsplan des Thüringer Landwirtschaftsministeriums festgeschriebene Ziel von 10% Öko-Flächenanteil bis 2020 klar verfehlt. Für ein Bundesland, das sich auch über die Landwirtschaft definiert, ist die Zahl der Betriebe immer noch überschaubar klein. Gleichzeitig gibt es junge Menschen, die gern Ökolandbau betreiben würden, aber keine Flächen dafür erhalten. Und nach wie vor wird ein Großteil der Thüringer Bio-Rohwaren aus dem Bundesland exportiert, weil die Verarbeitungsmöglichkeiten vor Ort fehlen.

Hier ist die Politik am Zug, die Weichen zu stellen – und der Thüringer Ökoherz e. V. fungiert als Sprachrohr der Branche und setzt sich für möglichst positive Rahmenbedingungen für Öko-Anbau, -Verarbeitung und -Handel ein. So ist er Ansprechpartner in agrarpolitischen Fragen, wirkt im fachpolitischen Begleitausschuss des TMIL ebenso aktiv mit wie im Arbeitskreis Ökologischer Landbau und gibt Stellungnahmen zu landwirtschaftlichen Themen ab.



Als eine seiner Hauptaufgaben versteht der Thüringer Ökoherz e. V. die **Vertretung der Bio-Branche gegenüber der Politik**. Hierfür ist er in verschiedenen Gremien aktiv und war so u.a. an der Entwicklung des Thüringer ÖkoAktionsplans als Leitfaden für die Entwicklung der Thüringer Bio-Branche wesentlich mit beteiligt. Die jährliche Flurfahrt bietet Gelegenheit, dem Landwirtschaftsministerium die Vielfalt und Motivation der Branche vorzustellen, aber auch Schwierigkeiten und Erwartungen an die Politik zu thematisieren.

» *Statistik ist nicht alles – auch der Thüringer Ökoherz e. V. hat die Öko-Umstellung durchaus gebremst, wenn es Gründe dafür gab. Das war in der BSE-Krise so, als sich der Bio-Hype am Ende nicht als nachhaltig herausstellte. Und das ist so bei vielen umstellungswilligen Grünlandbetrieben, die den Bio-Rindfleischmarkt mit noch mehr Ware überschwemmt hätten, die letzten Endes nur konventionell vermarktet werden kann. Dennoch läuft Thüringen gerade Gefahr, im deutschlandweiten Vergleich die Rote Laterne bei der Öko-Fläche zu übernehmen. Der Thüringer Ökoherz e. V. wird also mehr denn je für die richtigen Weichenstellungen v.a. in der Politik gebraucht.*



Dr. Frank Augsten, Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum (TLLLR), Gründungsmitglied und 1999–2009 Geschäftsführer des Thüringer Ökoherz e. V.

Bio Eis aus Eisenach

Thüringer Wald-Milch
vom Hof Rösebach

Vier leckere Sorten

Vegan oder mit Milch

Professionelles Interesse?

Mail an: vertrieb@zucker-und-zimt.de

www.zucker-und-zimt.de



ZUCKER & ZIMT

NACHHALTIG LEBEN

BIO KAUFEN

FAIR BEZAHLEN

Garantiert frei von Gentechnik,
Massentierhaltung und
Umweltverschmutzern



Dein Beitrag zum Klimaschutz:

Faires **Girokonto** aus Thüringen
mit Klimarabatt für Neukunden.
Jetzt für 1 Jahr kostengünstig testen!
» www.ethikbank.de



EthikBank
FAIRES GELD



Seit einem Jahr arbeite ich beim Thüringer Ökoherz e.V. Hier begleite ich Projekte, die das Ziel haben, die ökologische Wirtschaftsweise in Thüringen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu fördern. Ich bin mit viel Freude und Interesse dabei: Die Aufgaben sind sehr vielseitig, ich kann persönliche Kontakte zu Akteurinnen und Akteuren der Bio-Branche aufbauen und Prozesse begleiten. Die Zusammenarbeit im Team ist klasse; alle setzen sich mit viel Leidenschaft für Themen ein, die wichtig für einen gesellschaftlichen Wandel sind. Als Verein versuchen wir gemeinsam, die Mehrwerte der ökologischen Erzeugung sichtbar zu machen, um so das Verantwortungsbewusstsein in Thüringen zu stärken.

Mia Schoeber, Projektleitung, Berufliche Fortbildung und landwirtschaftliche Fachthemen, Thüringer Ökoherz e.V.



Bio mit Herz: Hinter dem vielfältigen Engagement des Thüringer Ökoherz e.V. rund um (Thüringer) Bio steht ein motiviertes Team. Die Zahl der Mitarbeiter*innen ist von ursprünglich vier auf 20 gewachsen (hier nur in Teilen zu sehen); der Sitz der Geschäftsstelle ist zentral in Weimar.

Die Interessenvertretung aller in Thüringen aktiven Anbauverbände und auch der keinem Anbauverband angehörenden Bio-Betriebe durch den Thüringer Ökoherz e.V. ist eine Besonderheit, die es in dieser Form in anderen Bundesländern nicht gibt – und zugleich eine Allianz, die dringender benötigt wird als je zuvor, wenn Thüringen die Strategien der EU zu einer klima- und biodiversitätsgerechten Landwirtschaft umsetzen will.

Im Vergleich zur Situation vor 30 Jahren hat die ökologische Wirtschaftsweise ihre Nische verlassen und ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Rückenwind hierfür gibt es von vielen Seiten. Diesen Wind aufzugreifen, Akteur*innen zu verbinden und auf dem Weg zu einer enkeltauglichen Landwirtschaft zu begleiten, wird auch in den kommenden Jahrzehnten die Aufgabe des Thüringer Ökoherz e.V. bleiben. ●



Der Thüringer Ökoherz e.V. hat in seiner 30-jährigen Geschichte viel für den Ökolandbau in Thüringen erreicht. Was damals nur für wenige interessant erschien, ist inzwischen Trend, und die ständig wachsende Nachfrage nach Öko-Lebensmitteln kann lokal nicht gedeckt werden. Die wichtigste Aufgabe heute ist, die regionale Bio-Ware auf kurzem Wege in Thüringen auf die Teller zu bringen. Neben Bauern und Bäuerinnen, die Neues wagen wollen, braucht es dazu v.a. auch viele Verarbeiter*innen, die ihre Produktion auf den Bio-Markt ausrichten, sowie die nötige Unterstützung der Politik. Unsere ostdeutschen Nachbarländer sind da dynamischer – es gibt also weiterhin viel zu tun.

Stefan Janssen, Geschäftsführer des Thüringer Ökoherz e.V.



Thüringer Ökoherz e.V.
Schlachthofstraße 8–10
99423 Weimar
Tel: 0 36 43 / 881 91 30
www.oekoherz.de

Der Rückblick auf 30 Jahre Thüringer Ökoherz e.V. basiert auf Gesprächen mit und Niederschriften von einigen der Gründungsväter und -mütter. Vielen Dank dafür!



DIE GUTEN

**Kartoffel
Produkte**

vegan und glutenfrei



Hergestellt in
Thüringen
aus regionalen
Kartoffeln.

Pause machen und genießen



Gemüse-Quiche

Für viele Erwerbstätige ist die gute alte Brotdose ein treuer Begleiter, der den Gang in die Kantine oder zu einem Imbiss ersetzt. Pausenbrote lassen sich kreativ und schmackhaft belegen. Aber manchmal darf es doch auch etwas anderes sein. Hier ein paar Ideen ...



Heiße Tasse

Eine Quiche schmeckt nicht nur frisch aus dem Backofen, sondern auch kalt sehr gut. Der Teig ist schnell gemacht, beim Belegen ist dann Vielfalt angesagt – hier ein Vorschlag:

Eine heiße Tasse lässt sich ganz ohne Tütenzauber einfach selbst machen. Hierfür werden je nach den eigenen Vorlieben Gemüse, Nudeln und Gewürze in ein Schraubglas geschichtet.

Teig

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL Wasser
- ½ TL Salz

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Belag

Zutaten

- 3 Eier
- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- 250 ml Sahne
- 100 g geriebener Bergkäse

Zubereitung

- Zucchini und Paprika waschen und in Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln bzw. fein hacken.
- Alles im Öl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Teig ausrollen, in eine gefettete Tarteform geben, einen Rand hochziehen und leicht andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Gemüse auf dem Boden verteilen.
- Eier und Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Masse auf dem Gemüse verteilen und mit Käse bestreuen.
- Quiche im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 35–45 min. backen.

Zutaten-Tipps

- Die Grundlage für eine heiße Tasse ist eine Fond-Paste aus natürlichen Zutaten. Mit weiteren Würzzutaten kann experimentiert werden: zerdrückter Knoblauch, Asia-Sauce, Curry, ...
- Gemüse (z. B. Möhren, Pilze) in sehr dünne Scheiben oder Streifen schneiden oder kleines Gemüse (z. B. Erbsen, Mais) verwenden.
- Nudeln sollten sehr dünn sein (z. B. Glasnudeln, Suppennudeln) oder vorgekocht werden und immer oben im Glas liegen, damit sie nicht zu feucht werden.

Zubereitung

- Zutaten in ein Schraubglas schichten, dieses verschließen und einpacken.
- In der Mittagspause heißes Wasser in das Glas füllen. Alles fünf Minuten ziehen lassen.
- Frisches Grün (z. B. gehackte Petersilie, Kresse) darüberstreuen.
- Umrühren.
- Fertig!



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Margitta Bader-Billdhardt, Kerstin Jenzowski & Christiane Schweizer-Luchtenberg, Nah-pur (Bad Langensalza)

Wir setzen auf Bio und Regionalität, weil wir Gutes mit gutem Gewissen genießen möchten.



Linseneintopf

Wer mittags gern warm isst, sollte vielleicht über die Anschaffung eines Thermobechers nachdenken. Für die Mitnahme in einem solchen sind Eintöpfe besonders gut geeignet, so z. B. der folgende Linseneintopf:

Zutaten

- 250g braune Linsen
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Möhren
- 300g Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- 3 Lorbeerblätter, Thymian, Majoran
- ca. 5 Gewürzgurken
- ggf. (vegetarische) Würstchen

Zubereitung

- Zwiebel, Möhren und Suppengrün klein würfeln und in etwas Bratöl andünsten.
- 750 ml Wasser dazugeben und zum Kochen bringen.
- Linsen waschen und ins Kochwasser geben. Mit Lorbeerblättern, Thymian und Majoran würzen.
- Kartoffeln würfeln und nach ca. 10 min. hinzufügen.
- Eintopf weitere 15–20 min. köcheln lassen.
- Ggf. gegen Ende der Garzeit Würstchen in Scheiben schneiden und hinzugeben.
- Gewürzgurken hineinschneiden und den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Gurkenwasser abschmecken.

Tipp:

Räuchersalz gibt dem Linseneintopf eine extra herzhafte Note.

Pizzaschnecken

Ein schmackhafter Imbiss zur Mittagszeit, aber auch ein gern gesehener Partygast sind Pizzaschnecken, die sich je nach Vorliebe unterschiedlich befüllen lassen.

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig

- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 250g Weizenmehl
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Für die Soße

- 200g passierte Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Oregano und Thymian
- 1 Prise Zucker

Für den Belag

- 75g geriebener Mozzarella
- 75g geriebener Edamer
- 1 Zwiebel
- 1/2 Glas Mais
- 1/2 Paprika

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Kuhle formen. Hier Hefe hineinbröckeln, Wasser und Zucker dazugeben, 10 min. ruhen lassen.
- Salz und Olivenöl hinzugeben. Alles 5–10 min. kneten, den Teig zu einer Kugel formen und 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Die Zutaten für die Soße vermischen (muss nicht erhitzt werden).
- Die Zwiebel schälen, die Paprika entkernen und beides in Stückchen schneiden.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch durchkneten, dann dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Soße bestreichen und mit dem Käse bestreuen. Zwiebeln, Paprika und Mais darauf verteilen. Von der langen Seite her aufrollen und in etwa zweifingerdicke Stücke schneiden.
- Die Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort erneut 20 min. gehen lassen.
- Die Pizzaschnecken im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen für ca. 20 min. goldbraun backen.



MÖHRCHENHEFT

Nachhaltigkeit ist kinderleicht



Wir freuen uns!

In Thüringen fair hergestellt, wird das Möhrchenheft bereits in neun Bundesländern an Grundschulen eingesetzt.

Mehr Informationen finden Sie auf:

→ moehrchenheft.de



Made in Thüringen



Sommerlicher

Couscous-Salat

Nudel-, Reis- und Kartoffelsalat eignen sich gut für die Mittagspause – oder auch ein erfrischender Couscous-Salat.

Zutaten

- ½ Zitrone
- ca. 140 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Kurkuma
- ½ TL Salz
- ½ TL Chiliflocken
- 100 g Couscous
- 150 g Salatgurke
- 150 g (Kirsch-)Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- einige Stängel Minze und Petersilie
- 100 g Feta
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben; halbieren und Saft auspressen.
- Gemüsebrühe mit Kurkuma aufkochen und mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Chiliflocken kräftig würzen.
- Couscous in eine Schüssel geben und mit der heißen Brühe übergießen. 5 min. zugedeckt ziehen lassen, zwischendurch auflockern.
- Gurke, Tomaten und Lauchzwiebeln waschen. Gurke und Tomaten würfeln, Lauchzwiebeln in schmale Ringe schneiden.
- Minze und Petersilie abspülen und fein hacken.
- Feta würfeln.
- Olivenöl mit dem Couscous vermengen, Gurke, Tomaten, Lauchzwiebeln und Kräuter unterheben und mit Salz, Pfeffer, restlichem Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Tipp:

Zu Couscous passt ein herzhafter Joghurt sehr gut. Hierfür Naturjoghurt mit gehackter Minze und etwas Zitronensaft anrühren und mit Salz würzen.

FRANZ MEHLHOSE

Kultur & Café



LÖBERSTR. 12, ERFURT
WWW.FRANZ-MEHLHOSE.DE



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

Getreide und Mehl

- Landwirtschaftsbetrieb Bärbel Bauer und Michael Kögler, Bechstedt
- Arche Wackenhof, Moorgrund
- Gustav-Zitzmann-Mühle Ingersleben, Nesse-Apfelstädt
- Gut Garbus Biobetrieb Schaeffner, Nobitz
- Biohof Thiele, Ottstedt am Berge
- Ruhmühle Ebersdorf, Saalburg-Ebersdorf
- Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Eier

- Bio-Waren Meister, Gera
- Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Milch(produkte)

- Ökologische Landwirtschaft Familie Steinbock, Bad Lobenstein
- Hofkäserei, Belrieth
- Milchschäferei Unterhammer u. Schafshofkäserei Clodramühle, Berga/Elster
- Hofkäserei Burgmühle, Haina
- Hof Rösebach, Ifta
- Ziegenhof Weider, Kaltennordheim
- Lindenhof, Lindewerra
- Gut Sambach, Mühlhausen
- Herzog Landmolkerei eG, Rudolstadt
- Käsespezialitäten Regina Lieb, Schönhagen
- Tonndorfer Schlossmilch, Tonndorf

Gemüse und Kräuter

- Naturhof Egendorf, Blankenhain
- Gemüseinsel Engler & Schleep GbR, Dietzenrode
- Inselhof, Dietzenrode
- Bio-Hof Aga, Gera-Aga
- Gemüsewerkstatt Grünschnabel, Drei Gleichen
- Markusgemeinschaft, Hauteroda
- Biohof Holger Petruschke, Letzendorf
- Gut Sambach, Mühlhausen
- Biohof Scharf, Ollendorf
- Stiftung Finneck, Rastenberg
- Berghof, Riethgen
- Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
- Der Biobauer Christine und Daniel Bauer GbR, Tautendorf
- Solawi Naehboden, Wasungen

Fleisch und Wurstwaren

- Bio-Schäferei Peschke, Bischofroda
- Peterbachhof, Büßleben
- Ziegenalm Sophienhof, Harztor
- Gut Sambach, Mühlhausen
- Bio-Landwirtschaft Baumbach, Stadtilm
- Nattertal-Ranch, Weida

Wraps mit mediterraner

Gemüsefüllung

Als Abwechslung zu Pausenbrot und Sandwiches machen sich auch Wraps gut in der Brotdose. Den Teig dafür kann man fertig kaufen, aber fast ebenso einfach selbst machen:

Teig

Zutaten

- 200 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 2–3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zucker

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und diesen abgedeckt ca. 30 min. ruhen lassen.
- Teig in fünf gleich große Kugeln teilen. Diese auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche einzeln kreisförmig ausrollen – je dünner, desto besser.
- Eine Pfanne (am besten eine gut eingebrannte Eisenpfanne) auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Die Fladen darin ohne Fett ca. ½–1 min. pro Seite ausbraten.

Tipp:

Die Wraps bleiben bis zur Verwendung weich, wenn man sie zwischen leicht feuchten Küchentüchern legt.

Füllung

Beim Füllen der Wraps sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Als Basis wird meist frischer Salat verwendet. Auf diesen folgt dann die Füllung (z. B. buntes Gemüse, Fleisch). Zum Schluss kommt Soße und evtl. Streukäse dazu. Aber auch gebratenes Gemüse passt sehr gut:

Zutaten

- 200 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 Paprika
- 1 kleine Aubergine
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Pesto

Zubereitung

- Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- Knoblauch schälen und hacken.
- Zucchini, Aubergine und Paprika waschen und in Würfel schneiden.
- In einer Pfanne Öl erhitzen, Champignons anbraten, dann Gemüse und Knoblauch dazu geben und ebenfalls braten.
- Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.
- Wraps auf einer Seite mit je 1 EL Pesto bestreichen. Gebratenes Gemüse entlang der Mitte verteilen, dabei links und rechts etwas Platz lassen.
- Wraps rollen. Zur Fixierung eignet sich z. B. Bienenwachstuch gut..

Tipp:

Statt mit Pesto können die Wraps auch mit Frischkäse bestrichen werden

Hier gibt's THÜRINGER BIO-PRODUKTE

-  Bioläden
-  Bio-Supermärkte
-  Ab-Hof-Verkauf, Hof- und Spezialitätenläden
-  Bäckereien
-  Marktstände und Verkaufswagen
-  Milchtankstellen und Verkaufsautomaten
-  Unverpackt- und Regionalläden mit (wachsendem) Bio-Angebot
-  Großhandel / Marktgemeinschaften



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Leon Schleep & Tim Engler, Solawi Gemüseinsel (Dietzenrode)

„Solidarisch, kleinstrukturiert und bio – weil wir die großen Krisen unserer Zeit lokal angehen.“



THÜRINGER BIO-STIMMEN
 Maria Streitferdt, Bio-Catering keferkueche (Ilmenau)

Ich mache mich stark für eine tägliche Bio-Verpflegung von Kindern in der Gemeinschaftsverpflegung. Starten muss dies im Bewusstsein und dem Vorbild der Erwachsenen!



Hof Einblicke

2022 April–Oktober

Ganz herzlich laden wir Sie zu folgenden Terminen auf unseren Hof ein!
29.4. | 20.5. | 24.6. | 26.8. | 30.09. | 28.10.2022

Um 16 Uhr bieten wir eine Führung (ca. 1 h) mit Einblicken in Backstube, Ölmühle, Schlachteküche, Schweinestall, Hühnermobil, Getreidereinigung, Feld- und Gemüseanbau.

Nach dem Rundgang gibt es bei einem Imbiss Gelegenheit zum Gedankenaustausch.

Gleichzeitig hat unser Hofladen (wie jeden Freitag) von 12–18 Uhr geöffnet.

Wir freuen uns auf Sie!

www.biolandhof-voigt.de
 Willschütz Nr. 13, 07619 Schkölen



Erzeuger mit Gesicht
 für die Außer-Haus-Verpflegung

www.gaea.de

Hier gibt's THÜRINGER BIO-PRODUKTE

Bioläden

- 1 The Best of ... Ihr Bioladen in Altenburg**
 * Altenburg / Markt 33
www.bioladen-borna.de
 ☎ Mo-Fr 9–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
- 2 Bio-Hofladen „Zauber der Natur“**
 Anrode-Zella / Aue 18
 ☎ 03 60 23 / 51 539
 ☎ Fr 10–18 Uhr, Sa 10–16 Uhr
- 3 Bioladen Wildrose Arnstadt**
 Arnstadt / Längwitzer Straße 3
 ☎ 03 62 8 / 58 89 99
 ☎ Mo-Fr 9–13 und 14–18 Uhr
- 4 Naturkostladen Kati Peter**
 Bad Liebenstein / Kurpromenade 1
 ☎ 03 69 61 / 33 220
 ☎ Mo-Fr 10–17,30 Uhr, Sa 9,30–12 Uhr
- 5 Biokiste Eisenach**
 * Eisenach / Alexanderstraße 16b
www.biokisteisenach.de
 ☎ Mo-Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr
- 6 BioKaufladen Clärchen – Biocafé & Bistro**
 Erfurt / Meienbergstraße 10
www.claerchen-erfurt.de
 ☎ Mo-Fr 10–19 Uhr, Sa 10–17 Uhr
- 7 LandMarkt Erfurt**
 Erfurt / Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
 ☎ Mo-Fr 8–19 Uhr, Sa 8–14 Uhr
- 8 organics – Naturkost am Dom**
 Erfurt / Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
 ☎ Mo-Fr 7–19 Uhr, Sa 7–18 Uhr
- 9 Kornapfel „Dein Bioladen“**
 Gera / Leibnizstraße 4
www.bioladen-kornapfel.de
 ☎ Mo-Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr
- 10 Bioladen Sonnentau**
 Gera / Sachsenplatz 1
www.bioladen-sonnentau.de
 ☎ Mo-Fr 9–18,30 Uhr, Sa 9–13 Uhr
- 11 Bioladen Löwenzahn**
 Gösen bei Eisenberg / Gösen 53
www.bioladen-loewenzahn.de
 ☎ Di+Do 10–18 Uhr
- 12 Aquasana Naturprodukte GmbH**
 Greiz / Bahnhofstraße 3
www.lebensquelle-greiz.de
 ☎ Mo+Mi 11–17 Uhr, Di+Do 9,30–17 Uhr
- 13 Naturkostladen Sonnenblume**
 Ilmenau / Poststraße 11
www.sonnenblume-ilmenau.de
 ☎ Mo+Di+Do+Fr 9–18 Uhr, Mi 10–18 Uhr, Sa 10–12,30 Uhr
- 14 Bioladen Jena**
 Jena / Zwätzengasse 15
 ☎ 03 641 / 44 01 67
 ☎ Mo-Fr 9–20 Uhr, Sa 8–16 Uhr
- 15 Naturkostsommer**
 Leinefelde-Worbis / Lutherstraße 26
www.naturkostsommer.de
 ☎ Mo-Fr 10–18 Uhr
- 16 bioladen*Saskia Pfeffer**
 Meiningen / Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
 ☎ Mo-Fr 9–18,30 Uhr, Sa 9–13,30 Uhr
- 17 mein Bioladen**
 Mellingen / Brauhausstraße 139
 ☎ 03 64 53 / 28 872
 ☎ Mo+Mi+Fr 14–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
- 18 Rund um Gesund**
 Meuselwitz / Thomas-Müntzer-Straße 17
www.bio-esel.de
 ☎ Do 12–18 Uhr, Fr 10–17 Uhr

- 19 Appels Biohaus**
 Nordhausen / Spiegelstraße 3
 ☎ 03 631 / 47 43 08
 ☎ Mo 13–17 Uhr, Mi 10–14 Uhr, Do 10–13 Uhr, Fr 8–18 Uhr, Sa 10–12 Uhr
- 20 BioMarkt Pößneck**
 Pößneck / Krautgasse 5
www.biomarkt-poessneck.de
 ☎ Mo+Di+Do+Fr 9–18 Uhr, Mi 9–13 Uhr, Sa 9–12 Uhr
- 21 BioLaRu**
 Rudolstadt / Marktstraße 34
www.biolaru.de
 ☎ Mo+Mi-Fr 8,30–18,30 Uhr, Di 8,30–13,30 Uhr, Sa 8–13 Uhr
- 22 Naturzauber Sonneberg**
 Sonneberg / Köppelsdorfer Straße 11
 ☎ 03 675 / 81 983
 ☎ Mo 14–17 Uhr, 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
- 23 Naturkostladen Löwenzahn**
 Sonneberg / Untere Marktstraße 40
 ☎ 03 675 / 70 25 35
 ☎ Mo-Fr 9–12,30 und 14–18 Uhr, Sa 9–11 Uhr
- 24 Naturkost Merz**
 * Suhl / Gothaer Straße 8
www.naturkost-suhl.de
 ☎ Mo-Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr
- 25 EVG BioFrische – Bio-Markt Kirschberg**
 Weimar / Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
 ☎ Mo-Fr 8–20 Uhr, Sa 8–18 Uhr
- 26 EVG BioFrische – Bioladen Rosmarin**
 Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
 ☎ Mo-Fr 9–19 Uhr, Sa 9,30–16 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 / Damaskkestraße 1**
www.denns-biomarkt.de
 ☎ Mo–Sa 8–20 Uhr, Erfurt: 8–19 Uhr

Ab-Hof-Verkauf, Hof- und Spezialitätenläden

- 1 Biohof Steinbock**
 Bad Lobenstein / Helmsgrün 40
www.biohof-steinbock.de
 ☎ nach Vereinbarung
- 2 Landwirtschaftsbetrieb Boris Pfeffer**
 Bad Salzungen / Borngasse 25
 ☎ 03 695 / 87 07 20
 ☎ auf Bestellung
- 3 Sonnengut Gerster**
 Balgstädt / Dietrichsroda 16
www.sonnengut-gerster.de
 ☎ Fr 15–19 Uhr
- 4 Schafshofkäserei Clodramühle**
 Berga (Elster) / Clodramühle 2
www.clodrahammer.de
 ☎ Mai-Dez nach Vereinbarung

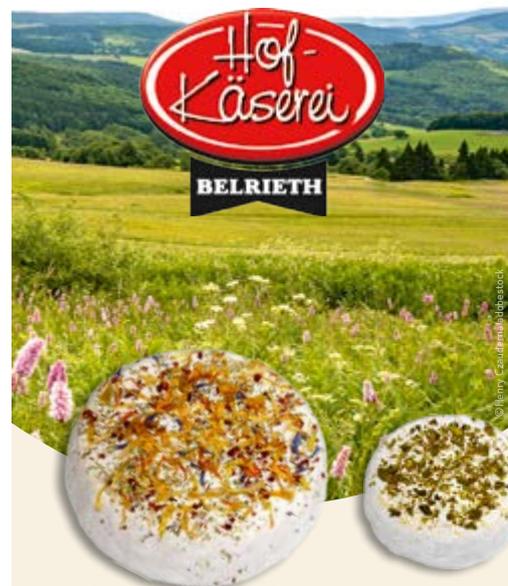
- 5 Bio-Schäferei Peschke**
Bischofroda / Kumsgasse 2
www.nolanaschafe-peschke.de
Okt-Apr auf Bestellung
- 6 Naturhof Egendorf**
* Blankenhain / Egendorf 1
www.naturhof-egendorf.de
Mi+Fr 10-13 Uhr
- 7 Biowaren Meister**
Brahmenau / Söllmnitzer Str. 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
Do 10-18.30 Uhr, Fr 10-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr
- 8 Käselädchen. Ziegenkäse vom Hof Rösebach**
Creuzburg / Klosterstraße 2
www.hofroesebach.de
Di+Mi 10-13 Uhr, Do+Fr 10-13 und 15-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 9 Biomarkt des Stiftsguts Wilhelmsglücksbrunn**
Creuzburg / Wilhelmsglücksbrunn 1
www.wilhelmsgluecksbrunn.de
Mo-Sa 10-18 Uhr
- 10 Inselhof Dietzenrode**
Dietzenrode / Mühlplatz 18
www.inselhof.net
Mi 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 11 Gemüsewerkstatt Grünschnabel**
Drei Gleichen - Cobstädt / Schenkstraße 37
www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de
Di+Fr 15-18 Uhr (Mrz-Nov)
- 12 Biohof Petruschke**
Endschütz / Letzendorf 7
01 60 / 96 74 46 29
Sa 10-12 Uhr
- 13 Bergkreishof Ökologischer Landbau**
Erfurt-Ermstedt / Amtmann-Wincopp-Straße 18
www.bergkreishof.de
Mo-Fr 8-16 Uhr
- 14 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich**
Gera-Aga / Hainstr. 23
03 66 95 / 20 021
Mo-Sa 10-11.30 Uhr
- 15 Baueshofkäserei**
Gerstungen / Baueshof 3
www.baueshofkaeserei.com
nach Vereinbarung
- 16 Heglerhausgarten**
Gleichamberg / Untere Bergstraße 5
036 875 / 69 802
nach Vereinbarung
- 17 Biohof Familie Thiele**
Grammetal - Ottstedt am Berge / Am Plan 8
03 62 03 / 50 725
nach Vereinbarung
- 18 Hofkäserei Burgmühle**
Haina - Gemeinde Nessetal / Zur Burgmühle 1
www.hofkaeserei-haina.de
Fr 15-18 Uhr, Sa 11-12 Uhr (Mai-Okt), Fr 16-17 Uhr (Nov-Apr) und nach Vereinbarung
- 19 Dr. Olaf Nitzsche Weinhandel**
Jena / Lichtenhainer Str. 6
www.wein-erlesen.de
Di+Do 14-18 Uhr
- 20 Ökolandbau Uta Enke**
Jenalöbnitz / Dorfstraße 7a
03 641 / 41 96 97
nach Vereinbarung
- 21 Ziegenhof Weider**
Kaltennordheim-Klings / Kirchbergstraße 3
03 69 66 / 74 16
Fr 17-20 Uhr, Sa 10-12 und 15-17 Uhr (Mrz-Nov) und nach Vereinbarung
- 22 Sonnenhof Körner**
* Körner / August-Bebel-Str. 7
www.sonnenhofkoerner.com
Do+Fr 13-18 Uhr
- 23 Landwirtschaftsbetrieb Simone Speck**
Leutenberg / Landsendorf 16
www.lwb-speck.de
Do 15.30-18 Uhr
- 24 Biohof Marold**
Mittelsömmern / Hauptstraße 7
www.bio-marold.de
nach Vereinbarung
- 25 Hofladen Mönchpfffel**
Mönchpfffel / Dorfplatz 1A
www.klostergut-moenchpfffel.de
Di-Fr 9-12 und 15-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 26 Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 27 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben**
Nesse-Apfelstädt / Karl-Marx-Straße 1
03 62 02 / 90 342
Mo-Fr 7-16 Uhr
- 28 Familienkommunität SILOAH**
Neufrankenroda / Gutsallee 4
www.siloah-hof.de
nach Vereinbarung
- 29 Öko-Landbaubetrieb Michels**
Nottleben / Im Flattich 6
03 62 08 / 79 606
Mo-Fr 7.30-17 Uhr (nach Vereinbarung)
- 30 Biohof Scharf**
Ollendorf / Hanfsack 50b
www.biohof-scharf.de
Fr 14-17 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 31 Bioland-Hof Familie Voigt**
* Schkölen / Willschütz 13
www.biolandhof-voigt.de
Fr 14-18 Uhr und nach Vereinbarung
- 32 somfo - Streuobstmosterei Forner**
Schkölen / Willschütz 15
www.somfo.de
nach Vereinbarung
- 33 Käsespezialitäten Regina Lieb**
Schönhagen / Dorfstraße 12
www.eichsfelder-schnittkaese.de
Mo-Fr 9-12 Uhr
- 34 Landwirtschaftsbetrieb Baumbach**
Stadtilm / Schwarzburger Str. 2
03 629 / 77 52 31
Mi-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 35 Der Biobauer Christine & Daniel Bauer GbR**
Tautendorf / Dorfstraße 13
www.der-bio-bauer.de
Fr 16-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr und nach Vereinbarung
- 36 Bauernhof Ennenbach**
Wasungen-Unterkatz / Dörrsensolz 1
www.bauernhof-ennenbach.de
Fr 14.30-18 Uhr
- 37 Nattertal-Ranch**
Weida / Nattermühle 70
www.schlachtmobil.de
Di 16-18 Uhr, Fr 14-16 Uhr, Sa 9-11 Uhr
- 38 Biohof Rauschenbach**
Windischleuba-Remsa / Dorfstraße 1
www.biohof-rauschenbach.de
nach Vereinbarung

Bio
BÄCKEREI
Mann



Ichtershäuser Straße 10
99310 Arnstadt
Tel: 03628 603143
info@baeckereimann.de

Öffnungszeiten
Mo-Fr: 5-18 Uhr | Sa: 5-12 Uhr
www.baeckereimann.de



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

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

Bäckereien

- 1 Bio Bäckerei Mann KG**
Arnstadt / Ichtershäuser Straße 10
www.baeckereimann.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 u. 13-18 Uhr
- 3 Bäckerei Lobenstein**
Erfurt / Damaschkestraße 18
www.cafe-lobenstein.de
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-12 Uhr
- 4 Backstube**
Erfurt / Kreuzgasse 2
Di-Sa solange die Fahne weht
- 5 Bäckerei Spiegler**
Erfurt / Wenigemarkt 20
www.cafehaus-spiegler.de
Mo-Sa 8-21.30 Uhr, So 9-20 Uhr
- 6 Bäckerei Spiegler**
Georgenthal - Gospiteroda /
Kirchgasse 11 a
www.cafehaus-spiegler.de
Di-Sa 7-18 Uhr, So 8-18 Uhr
- 7 Brotklappe Weimar**
Weimar / Frauenplan 8
www.brotklappe.de
Mo-So 8-18 Uhr
- 8 Brotklappe Weimar**
Weimar / Trierer Str. 46
www.brotklappe.de
Mo-So 9-18 Uhr

Marktstände und Verkaufswagen

- 1 Sonnengut Gerster**
(Balgstedt-Dietrichsroda)
www.sonnengut-gerster.de
Erfurt / Domplatz: Sa 7-14 Uhr
- 2 Caféhaus Spiegler**
(Georgenthal-Gospiteroda)
www.cafehaus-spiegler.de
Verkaufsauto: Altenbergen / Catterfeld, Fischbach, Gotha, Günthersleben, Ohrdruf, Petriroda, Sättelstädt, Tambach-Dietharz, Wechmar, Winterstein (Zeiten auf der Website)
- 3 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 / Hauptmarkt: Do 8-14 Uhr;
Mühlhausen / Obermarkt: Di+Fr 8-14 Uhr
- 4 Bioland-Hof Familie Voigt**
(Schkölen - Willschütz)
Jena / Markt: Fr 8-17 Uhr+Sa 8-13 Uhr

Milchtankstellen und Verkaufsautomaten

(alle durchgehend geöffnet)

- 1 Milchtankstelle der Landgut Weimar Bio GmbH**
Bad Berka - Schoppendorf /
Klosterweg 14
www.landgut-weimar.de
- 2 Milchtankstelle der Familie Steinbock**
Bad Lobenstein / Helmsgrün 40
www.biohof-steinbock.de
- 3 Verkaufsautomat Biowaren Meister**
Brahmenau / Söllmnitzer Str. 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
- 4 Honigautomat unter den Arkaden**
Erfurt / Bahnhofstraße 11
www.schlossimkerei.de
- 5 Honigautomat an der Avenida-Therme**
Hohenfelden / Am Stausee 1
www.schlossimkerei.de
- 6 Honigautomat im Gewerbegebiet Süd**
Jena / Brüsseler Straße 8
www.schlossimkerei.de



Dein Bioladen
& Biobistro
in Erfurt.



ORGANICS - NATURKOST AM DOM | ANDREASSTR. 35 | 99084 ERFURT | GEÖFFNET: MO - FR 7 - 19 UHR + SA 7 - 18 UHR

0361 66349210
www.organics-erfurt.de
facebook.com/organicserfurt
instagram.com/organics_erfurt



Unverpackt- und Regionalläden mit (wachsendem) Bio-Angebot

- 1 **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
- 2 **Nah-pur**
Bad Langensalza / Herrenstraße 6
www.nah-pur.de
Mo+Di+Do+Fr 10-18 Uhr, Mi 10-14 Uhr
- 3 **Jeninchen – Fröhlich Unverpackt Einkaufen**
Jena / Sophienstraße 37-39
www.jeninchen.de
Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr
- 4 **Hofladen Sömmerda**
Sömmerda / Lange Straße 67
www.hofladen-soemmerda.de
Mo-Fr 9-18 Uhr

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 **Marktgemeinschaft Ökoflur GmbH**
* Nottleben / Im Flattich 6a
www.oekoflur.de

* Biokisten-Lieferservice

- * **Dein Bioladen in Altenburg ... lebenslänglich gesund**
Altenburg (Kontakt siehe Bioläden)
- * **Buffet:ok – Gönnataler Putenspezialitäten GmbH**
Altengönna / Gönnabach 2
www.buffet-ok.de
- * **Naturhof Egendorf**
Blankenhain (Kontakt siehe Marktgemeinschaften)
- * **ÖkoMarktGemeinschaft Thüringen / Sachsen GmbH & Co. KG**
(Kontakt siehe Bio-Hofläden)
- * **Grashüpfer BioKost Reinhard Nitschke**
Eisenach / Werneburgstraße 12
www.grashuepfer-biokost.de
- * **Biokiste Eisenach**
Eisenach (Kontakt siehe Bioläden)
- * **Sonnenhof Körner**
(Kontakt siehe Bio-Hofläden)
- * **Mein BioKorb vom Biohof Scharf**
Ollendorf / Hanfsack 50b
www.meinbiokorb.de
- * **Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen-Willschütz (Kontakt siehe Bio-Hofläden)
- * **Naturkost Merz**
Suhl (Kontakt siehe Bioläden)

Weitere Informationen ...

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



Neues Design + verbesserte Leistung



Bio vom Königsfeld



BioMarkt Pößneck
Daniela Königsfeld
KäseSommelière
Krautgasse 5
07381 Pößneck

Kontakt:
info@biomarkt-poessneck.de
03647 / 55 66 53

Mo, Di, Do, Fr: 9 - 18 Uhr
Mi: 9 - 13 Uhr
Sa: 9 - 12 Uhr

Bio vom Königsfeld
Thorsten Königsfeld
Anbau von Feldgemüse
Hauptstraße 41
07806 Neustadt / Orla

Kontakt:
thorsten@koenigsfeld.bio
0160 / 90 22 65 11



BEUTELSBACHER

– Fruchtsäfte seit über 85 Jahren –

FÜR ECHTE INGWER-FANS

Feingewürzte Direktsäfte aus Früchten und Gemüse

mit milder Ingwernote



www.Saft-Netz-Glas.de UMWELTFREUNDLICHE MEHRWEGFLASCHEN

BEUTELSBACHER Fruchtsaftkelferei GmbH

www.beutelsbacher.de

Biokiste Eisenach

Alexanderstraße 16b

99817 Eisenach

Tel: 03 691 / 20 38 58

www.biokisteisenach.de



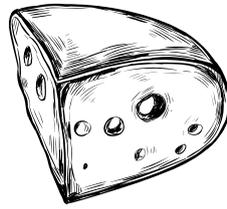
Ladner aus Leidenschaft

Zu Besuch in der
BIOKISTE EISENACH

Marko Kümpel steht in seinem Laden, der Biokiste Eisenach. Mit wenigen Blicken hat er die Regale auf Vollständigkeit und das Obst und Gemüse auf Frische geprüft. Daneben gibt es duftende Backwaren, ein reichhaltiges Käseangebot und viele weitere unterschiedliche Produkte zu entdecken. Der Laden wirkt bunt und freundlich.

Hinter der Käsetheke steht Frau Schiemann und berät eine Kundin zu den unterschiedlichen Käsesorten. Ein paar neue Sorten zum Probieren sollen es sein, aber auch wie gewohnt der Nordseekäse, der so aromatisch und würzig ist. An der Art des Gesprächs merkt man schnell, dass hier ein sehr persönliches und vertrautes Miteinander herrscht.

Ich folge Marko Kümpel über den kleinen Innenhof in den Lagerraum und ins Büro. Hier werden normalerweise Bio-Kisten gepackt; heute gibt der Ladner uns einen Einblick in die Biokiste Eisenach und die Themen, die ihn zur Bio-Branche bewegen.



Über 100 Bio-Kisten werden pro Woche ausgeliefert. Auf der Website können verschiedene Abokisten bestellt oder gezielt die eigenen Lieblingsprodukte ausgewählt werden.

Herr Kümpel, wie sind Sie zur Biokiste Eisenach gekommen?

Die ursprüngliche Idee des Ladens liegt weit zurück: Der 1983 gegründete „Arbeitskreis Umweltschutz der Kirchengemeinde Eisenach“ hatte sich auf die Fahnen geschrieben, die Bürgerinnen und Bürger der DDR zum Thema Natur- und Umweltschutz aufzuklären. Es gab Umwelttage mit Vorträgen zu umweltrelevanten Themen, Diskussionen und Ausstellungen. 1988 wurde eine Umweltbibliothek eingerichtet; die ersten Bücher hierfür waren Schmuggelware aus der BRD. Aus dem Arbeitskreis entstand 1990 das Thüringische Umweltzentrum e. V. Eisenach, und noch im selben Jahr initiierte der Verein einen Naturkostladen: den zweiten Naturkostladen in ganz Ostdeutschland! Das war ein Kiosk, der eher an eine Holzkiste erinnerte, mit sehr kleinem Sortiment und überschaubaren Öffnungszeiten. Es folgten mehrere Umzüge, bis der Laden schließlich seinen Standort hier in der Alexanderstraße gefunden hatte, wo er mehr und mehr ausgebaut wurde.

Ich kam damals über ein Foto-Projekt des BUND Thüringen mit dem Umweltzentrum in Berührung und absolvierte bald darauf ein Freiwilliges Ökologisches Jahr im Laden. Danach studierte ich Architektur, merkte aber schnell, dass das Handeln von Bauprojekt zu Bauprojekt und die doch sehr karrierebewussten Leute in der Architekturbranche nichts für mich waren. Ich spielte mit dem Gedanken, im Laden hauptberuflich tätig zu werden. Zwischenzeitlich waren dort einige Mitarbeitende über Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen (ABM) angestellt, die nicht mit Herz hinter der Sache standen. Das war eine schwierige Phase. 2001 entschloss ich mich, die Leitung des Ladens zu übernehmen und diesen neu zu strukturieren. Zehn Jahre später,

2011, habe ich den Laden dann vom Verein übernommen und bin seitdem stolzer Inhaber der Biokiste Eisenach.

Was war Ihre persönliche Motivation für diese Entscheidung?

Vor meinem Architekturstudium hatte ich eine Fotografenlehre gemacht und bereits in einem Fotoladen gearbeitet. Da habe ich gemerkt, dass mir die Arbeit in einem Laden und die Verbindung dort zu den Menschen Spaß macht.

Bei der Biokiste Eisenach kann ich zusätzlich den ökologischen Gedanken mit einbeziehen, der mir schon lange vorher wichtig geworden war. Zunächst hatte ich mich mit ökologischen Themen wie z. B. Stromtrassen, Speicherwerken oder auch der Waldzerstörung beschäftigt. Mit der Geburt meiner drei Kinder verlagerte sich der Fokus zunehmend auf eine gesunde und umweltschonende Erzeugung von Lebensmitteln. Ich möchte meinen Kindern gesunde und gute Lebensmittel anbieten können, die zu ihrer positiven Entwicklung beitragen. Mit dem Laden kann ich auch den Eisenacherinnen und Eisenachern die Möglichkeit geben, für sich und ihre Familien biologisch einzukaufen.

Eine weitere Motivation war für mich, dass ich hier meine Fähigkeiten voll ausleben kann: Vom Hausmeister bis zum Strategie-Entwickler habe ich hier im Laden alles dabei. Am meisten Spaß machen mir die Planung und die Koordination – vor allem, wenn am Ende alles gut klappt.

Sehen Sie sich als Aufklärer für eine nachhaltige und gesunde Lebensweise?

Als Aufklärer sehe ich mich nur minimal. Die meisten Leute kommen bereits aus Überzeugung in unseren Laden und nicht, um noch mehr Hintergrundinformationen zum Thema Bio zu erhalten. Manche stolpern natürlich auch zufällig herein und entdecken Produkte, die sie in anderen Läden nicht finden. Da kommt dann auch mal das eine oder andere Gespräch über Nachhaltigkeit und Bio-Lebensmittel zustande. Das ist aber tatsächlich selten.

Wo wir allerdings merken, dass das Verständnis für Bio-Lebensmittel und die Akzeptanz für Obst und Gemüse ohne „perfekte Supermarkt-Optik“ immer größer werden, ist bei der Belieferung von Schulen innerhalb des EU-Schulobst- und -gemüse-Programms. Seit 2017/18 fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft dieses Programm. (→ Mehr dazu unter: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/kita-und-schule/schulobst.html>) Aktuell sind es 14 Schulen in der Region, die wir ein- bis zweimal pro Woche mit Bio-Obst und -Gemüse beliefern. Hier sind wir viel mit den Lehrern und Lehrerinnen zum Mehrwert von Bio im Austausch. Diese können das Wissen dann auch an die Kinder weitergeben.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Dr. Olaf Nitzsche, Anke Günther & Johannes Könitzer, Bio-Weinhandel wein-erlesen (Jena)

Bio-Weine, die ihre Herkunft zeigen und nicht glatt geschliffen wurden, Weine aus gesunden, biologisch angebauten Trauben, im Keller handwerklich erzeugt – diese Weine trinken wir selbst gern, und diese Weine möchten wir Ihnen in unserem Online-Shop anbieten.

Verantwortung für Mensch & Natur



Bündnis für
eine enkeltaugliche
Landwirtschaft



100% Bio ist möglich.
Gesunde Böden und
artenreiche Feldgemeinschaften
sichern die Zukunft.
Deshalb: Ackergifte? Nein danke!

v.l.n.r.: David, Boris, Jurek, Jacob und Stefan Voelkel

Als Demeter-Pionier der ersten Stunde tragen wir diese Philosophie seit über 85 Jahren im Herzen und mit hochwertigen Säften und Erfrischungsgetränken in die Welt.

Aus Tradition und Überzeugung verarbeiten wir ausschließlich natürliche Zutaten in Bio- und Demeter-Qualität. Zu unseren Anbaupartnern pflegen wir langfristige und faire Beziehungen auf Augenhöhe. Seit 2011 sind wir als Stiftung organisiert und engagieren uns in zahlreichen gemeinnützigen und ökologischen Projekten.

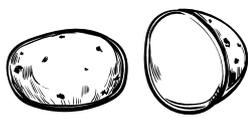
Als eines von wenigen größeren Unternehmen in Deutschland handeln und wirtschaften wir nach dem Prinzip der Gemeinwohl-Ökonomie: Unsere wirtschaftlichen Entscheidungen gestalten wir so, dass sie wo immer möglich positive Effekte auf unsere Mitmenschen, die Gesellschaft und die Umwelt haben. Von einer gemeinwohlorientierten Art des Wirtschaftens haben alle etwas – und wir glauben, das schmeckt man auch!

**Für gesunde Strukturen, natürlichen Genuss
und eine enkeltaugliche Landwirtschaft.**



Voelkel arbeitet nach dem Prinzip der

**GEMEINWOHL
ÖKONOMIE** 
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft



Sie beliefern aber nicht nur Schulen, oder?

Das stimmt: Mit unserer Bio-Kiste beliefern wir auch Familien und Singlehaushalte, Wohngemeinschaften, Arztpraxen, Apotheken und viele andere. Die Idee dazu kam vor allem durch Anfragen unserer Kund*innen. Wir haben uns diese zu Herzen genommen und es einfach ausprobiert. Das war vor ca. zehn Jahren. Damals haben wir angefangen, fünf Kisten nebenbei im Laden zu packen. Heute liefern wir über 100 Bio-Kisten pro Woche aus. Auf unserer Website kann man verschiedene Abokisten bestellen oder gezielt die eigenen Lieblingsprodukte auswählen.

Am Montag und am Dienstag werden die Kisten gepackt und ausgefahren, am Mittwoch wird schon wieder für die nächste Woche geplant und bestellt. Hier wird uns nicht langweilig, und es gibt immer etwas zu tun. Ich sage immer: „Nach der Kiste ist vor der Kiste“. Für uns bietet die Auslieferung der Bio-Kiste eine gute Ergänzung zu unserem Laden. Vor allem die bessere Planbarkeit von Umsätzen ist ein großer Vorteil.

Wie hat sich die Bio-Branche Ihrer Meinung nach in den letzten Jahren verändert?

Das ist eine gute, aber schwierige Frage. Ich habe das Gefühl, die Bio-Branche befindet sich auf einem merkwürdigen Weg. Mir fällt auf, dass es immer mehr verarbeitete Bio-Produkte auf dem Markt gibt; auf den Messen werden immer neue Trends vorgestellt. Ich selbst bevorzuge die Einfachheit im Produkt, und auch in meinem Laden stelle ich fest, dass vor allem das einfache und verständliche Produkt gekauft wird. Das entspricht meiner Meinung nach mehr dem Leitgedanken von Bio – dass die Produkte so unbehandelt wie möglich sein sollen.

Die größte Herausforderung sehe ich in der wachsenden Marktmacht. Es ist toll, dass immer mehr Läden Bio-Produkte anbieten; auf der anderen Seite ist es für uns als kleinen Bioladen immer schwerer, den Umsatz zu halten. Wir verkaufen immer weniger Grundnahrungsmittel und stattdessen zunehmend spezielle und qualitativ besonders hochwertige

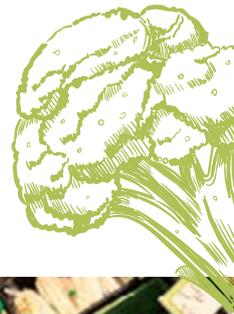


Bei uns sind die Kundinnen und Kunden König, und viele Anregungen für unser Sortiment bekommen wir durch sie.

Produkte. Als der Denn's vor fünf Jahren in Eisenach eröffnet hat, hatte ich einige schlaflose Nächte. Wir haben 30–40% des Umsatzes verloren. Auch der steigende Online-Handel bereitet mir Sorgen. Ich sehe bei meinen eigenen Kindern, dass sie zum Teil lieber per Klick Sachen bestellen, anstatt in die Innenstadt zu gehen. Wenn sich das auch auf den Lebensmittelmarkt ausdehnt, wird so ein Ladenkonzept, wie wir es haben, wahrscheinlich irgendwann überflüssig. Da frage ich mich, was generell von den Innenstädten noch übrigbleiben wird. Auch deshalb stecken wir gerade viel Energie in die Bio-Kisten, um uns für die zukünftige Entwicklung gut aufzustellen und mit einem zweiten Standbein abzusichern.

Wie entscheiden Sie, welche Produkte Sie im Laden und in der Bio-Kiste anbieten?

Bei uns sind die Kundinnen und Kunden König, und viele Anregungen für unser Sortiment bekommen wir durch sie. So hatten wir zeitweise z. B. Smoothie-Maker und Getreidemöhlen im Angebot; das hat dann aber der Online-Handel für sich entdeckt, und die Nachfrage ging schnell zurück. Viele Produkte haben auch Hochphasen, die dann wieder abebben. Beispielsweise wurden vor einigen Jahren sehr viele glutenfreie Produkte nachgefragt, mittlerweile hat das aber wieder abgenommen. Vieles probieren wir auch als Familie zu Hause aus, und was wir gut finden, nehme ich ins



Sortiment auf. Ein wichtiger Aspekt ist auch die Regionalität. Bei Obst, Gemüse und Getreide arbeiten wir schon lange mit einem Landwirt aus Hessen zusammen. Bio-Produkte aus Thüringen zu bekommen, ist tatsächlich nicht immer ganz einfach. Hier haben wir aber z. B. Ziegenmilchprodukte vom Hof Rösebach aus Creuzburg oder Käse, Joghurt und Quark von der Hofkäserei Burgmühle aus Haina. Auch Honig und Eier kommen hier aus der Region.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft der Bio-Branche und speziell der Biokiste?

Generell wünsche ich mir, dass wir bodenständig bleiben und der Markt Platz für Nischen lässt, so dass individuelle (Bio-)Läden wie unserer weiter bestehen können. Wir merken, dass gerade die junge Generation oft die große Supermarkt-Auswahl gewöhnt ist und vieles über das Internet bestellt. Ich wünsche mir, dass auch sie die Vorteile des persönlichen Austauschs im Laden zu schätzen wissen und diese Konzepte mit ihrem Einkaufsverhalten unterstützen. ●



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Katy Reichwald, Verkaufsleiterin Innendienst, Naturkost Erfurt GmbH (Erfurt)

Mein Wunsch für Thüringen: von Mensch zu Mensch – Bio auf kurzen Wegen!

THÜRINGER **BIO** Lieblinge



Streuobstsäfte von der **MOSTEREI MALUS**

Vom Einfachen das Gute – bei der Mosterei Malus kommt nur das ausgereifte Streuobst in die Flasche, d.h. weder Zusatzstoffe hinein noch wertvolle Trubstoffe heraus. 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 im Angebot. Geliefert werden diese rund um Silkerode, bis Erfurt, Eisenach und Gotha. Auch eigenen Saft kann man pressen lassen oder eine Saftbar mit Malus-Säften und Produkten einer Sektmanufaktur und Bio-Brauerei buchen.

www.mosterei-malus.de

Honigvielfalt von der **SCHLOSSIMKEREI TONNDORF**

Wer das Besondere mag, wird den Honig der Schlossimkerei Tonndorf lieben: Vom kräftig-würzigen Waldhonig bis hin zum blumig-exotischen Phaceliahonig und vom herben Edelkastanienhonig bis hin zum mild-fruchtigen Akazienhonig reicht die Vielfalt der 13 Honigsorten. 130 Bienenvölker sind dafür fleißig und gehen auch mal auf Wanderschaft, vorzugsweise auf extensiv bewirtschaftete oder naturbelassene Flächen. Zu kaufen gibt es den Honig und weitere Tonndorfer Imkereispezialitäten online, in ausgewählten Bioläden und auf dem Erfurter Weihnachtsmarkt.

www.schlossimkerei.de

Bio-Eis im Becher von **ZUCKER & ZIMT**

In der Zucker-&-Zimt-Manufaktur am Eisenacher Markt kommen beste Zutaten, wunderbar erfrischender Geschmack und Eiseskälte in den Becher. Dabei trifft feine Bio-Ziegenmilch vom Iftaer Hof Rösebach wahlweise auf Nougat und kräftiges Haselnussmus oder auf sonnengereifte Alphonso-Mango und Bio-Ziegen-Joghurt. Wer es lieber vegan mag, kommt mit dem Bananen- und dem Schokoladen-Sorbet voll auf seine Kosten. Die Abkühlung zum Mitnehmen ist eine echte Empfehlung und bei Zucker & Zimt in Eisenach und Erfurt sowie in vielen Thüringer Bioläden zu finden.

www.zucker-zimt-eisenach.de



Deocreme aus **RAUCH'S SEIFENMANUFAKTUR**

Ob Rendezvous, Bewerbungsgespräch oder Fahrradtour – mit Rauch's Deocreme kann man auch mal ins Schwitzen kommen, ohne sich unwohl fühlen zu müssen. Denn die Creme wirkt genau so, wie ein Deo wirken soll – und das ausdauernd und ganz ohne Konservierungsstoffe, Aluminiumsalze oder sonstige unschöne Inhaltsstoffe. Die Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau; hergestellt wird die Deocreme regional in Saalfeld. Zu kaufen gibt es sie online und in ausgewählten Fachgeschäften.

www.rauchs-seifen.de

Kleiner Bio-Riese von der **HERZGUT LANDMOLKEREI EG**

Benannt nach den drei heimischen Riesen, die einst das Saaletal bewohnten, steht der kleine Bio-Riese von der HERZGUT Landmolkerei eG für Heimat und Genuss in bester Bio-Qualität. Das Besondere: Sein naturbelassener Fettgehalt lässt ihn besonders cremig werden und gibt dem Käse seinen ursprünglichen Charakter. Dabei ist der Kleine Bio-Riese riesig im Geschmack, aber handlich in der Größe. Zu kaufen gibt es den Käse in einer Reihe von Bioläden und Supermärkten.

www.herzgut.de





Erdbeeren

von **BIOHOF SCHARF**

Honeoye, Polka, Sonata und Elsanta, Pegasus, Matis und Florence – so wohlklingend wie die Namen, so wohlschmeckend sind die Erdbeeren, die diese Namen tragen. Denn guter Geschmack ist für Familie Scharf in Ollendorf das wichtigste Kriterium, wenn es um die Wahl der Sorten geht. In der Saison gibt es die Früchte über den Lieferservice Mein Biokorb und die Bioläden in Erfurt und Weimar zu kaufen. Außerdem ist es während der Hofladenöffnungszeiten möglich, selbst Erdbeeren zu ernten – und bei der Gelegenheit auch den Biohof Scharf in seiner Vielfalt kennenzulernen.

➔ www.biohof-scharf.de



Hainich-Hanf

von **HANF INDUSTRIES**

Hanf hat seinen Ruf als Droge weg, aber das war nicht immer so und ist auf dem besten Wege, sich zu ändern. Denn die Pflanze hat es in sich: Die Samen sind ein wahres Wunder an gesunden Inhaltsstoffen, die Fasern äußerst reißfest und vielseitig einsetzbar, der Anbau relativ einfach und die CO₂-Bindung hervorragend. Gründe genug für ein Team kreativer Köpfe, Thüringer Bio-Hanf anzubauen und in Bad Langensalza auf vielfältige Weise zu verarbeiten. Schon jetzt gibt es Bio-Hanfsamen, -mehl, -öl, -senf und sogar -bier von dort, und weitere tolle Hainich-Hanf-Produkte sind nur eine Frage der Zeit.

➔ www.hainichhanf.de

Sambacher Rostwurst

von der **GUT SAMBACH GMBH**

Ob vom Schwein oder vom Rind: Die hausgemachten Rostwürste aus Mühlhausen überzeugen mit frischen Zutaten in Demeter-Qualität und rustikalem Geschmack. Die Tiere leben jahreszeitenabhängig auf der Weide oder im mit Stroh ausgestreuten Stall und werden von den Mitarbeiter*innen und den auf dem Hof wohnenden Menschen mit Unterstützungsbedarf gehegt und gepflegt. Diese Fürsorge macht sich auch in der Fleischqualität bemerkbar. Zu kaufen gibt es die Rostwürste – immer frisch – im Hofladen auf Gut Sambach sowie auf den Wochenmärkten in Erfurt, Eisenach, Bad Langensalza, Gotha und Mühlhausen.

➔ www.gut-sambach.de



Goldgläschen

von der **NATURKOST ERFURT GMBH**

Mit den neuen Goldgläschen kommen Lakritzschnecken, Schokolinsen, Cashewkerne, Quinoa und viele andere Leckereien raus aus der Plastikverpackung und rein ins Mehrwegglas. Die Gläser werden von Mitarbeiter*innen der Stiftung Finneck in Sömmerda gereinigt, befüllt, vakuumiert und mit Hängeetiketten versehen. Die Vermarktung erfolgt exklusiv über den regionalen Fachhandel, und das Leergut geht zurück nach Sömmerda – so fällt das Gewicht der Goldgläschen beim Transport im wahrsten Sinne des Wortes nur wenig ins Gewicht. Eine echte Bereicherung für Unverpackt-Einkäuferinnen und Müllvermeider – und überhaupt alle, die gern genießen!

➔ www.goldgläschen.de



Öle

von **BIOHOF MAROLD**

Schmackhafte und gesunde Vielfalt bietet das umfangreiche Sortiment der neuen Bio-Öl-Manufaktur auf dem Biohof Marold in Mittelsömmerda. Mit einer Schneckenpresse werden die in der Mehrzahl hofeigenen Saaten von Senf, Sonnenblume, Mohn, Lein, Hanf, Raps, Leindotter, Schwarzkümmel und Färberdistel frisch kalt gepresst und direkt per Hand in UV-Filter-Flaschen abgefüllt. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und das volle Geschmackserlebnis bestmöglich erhalten. Zu kaufen gibt es die Öle in vielen Thüringer Bioläden.

➔ www.bio-marold.de oder Tel: 03 60 41/57 676



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Beate Brand, Baueshof-Käserei (Gerstungen)

➔ *Bio ist vielleicht die einzige Chance für unsere Kinder.*

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

**Hotel-Café Kipperquelle**

Kippergasse 20

99425 Weimar

Tel: 03 643 / 80 88 88

www.kipperquelle-weimar.de



Ankommen Willkommen

IN THÜRINGENS ERSTEM RADFAHRERHOTEL

Was gibt es Schöneres, als nach einer erlebnis- und eindruckreichen Radtour anzukommen und willkommen heißen zu werden, unter die Dusche zu huschen, im Schatten großer Bäume ein kühles Getränk zu genießen und nach dieser Erholung ins kulinarische und kulturelle Abendprogramm zu starten? Im ersten Radfahrerhotel Thüringens in Weimar ist ein solches Ankommen möglich – dem Namen zum Trotz übrigens auch für Nicht-Radfahrer*innen.

Manchmal kommt man an einen Punkt im Leben, an dem man sich fragt, ob das, was man tut, eigentlich noch das Richtige ist, oder ob es nicht Zeit für eine Neuorientierung wäre. So ging es Philipp Heinrichs und seiner Frau Konstanze Arndt 2004. Beide waren – und sind bis heute – in der Stadtplanung tätig. Beide wünschten sich eine Veränderung. Und beide spielten mit dem Gedanken, ihre Leidenschaft, das Radfahren, zum Beruf zu machen. Radverkehrsplanung war damals kein Bereich, von dem man hätte leben können. Aber eine Radlerherberge – das könnte es sein! Von ihren Radtouren her kannten die beiden das wunderbare Gefühl, an einem schönen Ort anzukommen und willkommen zu sein. Dieses Gefühl wollten sie auch anderen Radfahrer*innen bieten – am liebsten an der Werra oder an der Fulda, denn dieser Gegend fühlten sie sich verbunden, nachdem sie in Kassel studiert, mehrere Jahre dort gelebt und gearbeitet und auch ihre Kinder dort zur Welt gebracht hatten.

Von der Idee zum Ort

Doch es kam anders. Der Auslöser dafür war ein Zeitungsartikel, den Philipp Heinrichs las: Die Kipperquelle stand zum Verkauf, eine alte Tanzgaststätte in Weimar-Ehringsdorf, die nach einem Hochwasserschaden und aufgrund lange ungeklärter Eigentumsverhältnisse seit 1994



ungenutzt war und langsam verfiel. Im Vorbeifahren erzählte er seiner Frau Konstanze Arndt davon, und was von ihm gar nicht weiter ernst genommen worden war, versetzte sie in Begeisterung. So fand die bis dahin vage Idee einen Ort.

Die Sanierung des alten Hauses gestaltete sich viel aufwendiger, als die beiden es sich vorgestellt hatten. Vieles war nicht zu retten, vieles musste komplett erneuert werden – sie brachten das Gebäude praktisch in den Roh-

bauzustand zurück. Wie gut, dass Familienangehörige und Freund*innen im Rahmen von insgesamt zehn Bau-Subotniks an vielen Stellen mit Hand anlegten!

Dabei war es Philipp Heinrichs und Konstanze Arndt beim Wiederaufbau ein großes Anliegen, ihr Hauptthema „ökologische Mobilität“ auch im Haus wiederzufinden und insofern möglichst ökologisch verträgliche Materialien einzusetzen. Somit waren Plastikfenster tabu, vorgefundene historische Baustoffe wurden wiederverwendet, an den alten Außenwänden wurde wieder Lehmputz angebracht, der alte Tanzboden im Obergeschoss konnte teilweise erhalten werden. In allen Zimmern wurde eine strahlungsarme Verkabelung zur Vermeidung von Elektrosmog installiert, und sie wurden mit vom Tischler angefertigten Holzmöbeln ausgestattet.

Und dann war es 2007 soweit: Das erste Radfahrerhotel in Thüringen öffnete seine Türen. Die bestellte



» Radfahrerhotel heißt, dass wir uns über jeden Gast freuen, der hier mit dem Fahrrad kommt, aber dass natürlich auch jeder Gast, der nicht mit dem Rad kommt, willkommen ist.

Philipp Heinrichs und Konstanze Arndt



▲ Das Kipperquellen-Team (v.l.n.r.): Konstanze Arndt, Philipp Heinrichs, Meng Wang, Ines Bolle, Simone Strahl, Anna Reuter, Gerd Diez, Steffi Kretzschmar

Das Haus an der Kipperquelle wurde Ende des 18. Jahrhunderts als landwirtschaftliche Hofstelle errichtet. Anfang des 19. Jahrhunderts erfolgte der Ausbau zu einem Landgasthof mit Stallungen, Eisschuppen und Lagergebäuden. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts hatte sich das Haus zu einem beliebten Ausflugsziel entwickelt: Regelmäßig waren bis zu 300 Menschen aus Ehringsdorf und Weimar zu Gast und ließen den Boden der Tanzsäle im ersten Obergeschoss zittern. Mit dem Krieg kam der Niedergang, zu DDR-Zeit gab es zwar Zwischennutzungen (so wurde in den alten Tanzsälen z.B. Tischtennis gespielt), aber schließlich war das Obergeschoss so marode, dass es baupolizeilich gesperrt werden musste. Den Versuch eines Wiederaufbaus 1994 machte ein Hochwasser zunichte, und ungeklärte Eigentumsverhältnisse ließen keine Entwicklung zu, bis schließlich 2005 Philipp Heinrichs und Konstanze Arndt das Anwesen erwerben und es zum Radlerhotel Kipperquelle gestalten konnten.



Hotelbettwäsche war noch nicht eingetroffen, da standen bereits die ersten sehr netten Gäste – eine Mutter mit ihrem Sohn – vor der Tür: ein unvergessener Augenblick. Zum Glück half eine Nachbarin aus ...

Radfahrer*innen willkommen!

Kommt man in die Kipperquelle, so fühlt man sich sofort als Radfahrer*in wertgeschätzt: Schon am Wegesrand gibt es ordentliche Fahrradbügel, im Hof ist die großzügige Fahrradgarage zentral gelegen. Im Eingangsbereich lädt ein vielfältiges Sortiment an Fahrradkarten und -führern zum Stöbern ein, und die selbst radfahrbewanderten Mitarbeiter*innen geben gern Auskunft rund um's Rad. Für E-Bikes stehen Ladesteckdosen bereit. Nasse Kleidung kann problemlos gewaschen und im Heizungsraum getrocknet werden. Radler und andere Erfrischungsgetränke löschen den Durst nach einer langen Tour.

Aber natürlich sind auch Gäste ohne Rad willkommen – und sie machen tatsächlich mehr als die Hälfte der Besucher*innen aus. Für sie stehen Mieträder zur Verfügung, und die Gastgeber freuen sich, wenn diese genutzt werden und die Leute feststellen, dass sie so viel besser in der Stadt unterwegs sind als mit dem Auto.



Gastronomiegeschichte

Die Gastronomie in der Kipperquelle hat einiges an Entwicklung hinter sich. Anders als geplant, konnten die Eheleute Heinrichs und Arndt den Hotelbetrieb nicht gleich selbst übernehmen, weil das Projekt zu teuer geworden war und erstmal die Kredite bedient werden mussten. Das Haus war daher zunächst für vier Jahre verpachtet und in dieser Zeit ein Hotel mit normaler Restauration. Danach hatte Philipp Heinrichs die Möglichkeit, in Teilzeit zu arbeiten und sich in den Hotelbetrieb einzubringen. Gemeinsam mit einem Paar, das in Spanien eine Bio-Bäckerei und eine Kneipe betrieben und sich dann für das Projekt Kipperquelle beworben hatte, wurde das Konzept umgestrickt, das Frühstücksangebot wurde bio-zertifiziert, und neben dem Hotelbetrieb gab es fortan ein Bio-Café. Die Gäste waren begeistert von den dort kreierten Bio-Torten, aber in der Summe reichte die Nachfrage nicht aus. Nach zwei Jahren übernahmen Yvonne und Jörg Kinski (heute Brühen-Künstler: www.j-kinski.de) das Café und setzten den Angebotsschwerpunkt auf herzhaftes Burger. Doch es blieb wirtschaftlich schwierig, und 2013 musste die Ausflugsgaststätte geschlossen werden. Seitdem steht das Haus auf zwei Standbeinen: dem Hotel einerseits und der gastronomischen Versorgung von Gruppen etwa für Seminare und Familienfeiern andererseits.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Andreas Mey, Naturhof Egendorf (Blankenhain)

» Wir wollen unsere Lebensgrundlage und die biologische Vielfalt erhalten. Deshalb setzen wir auf artgerechte Tierhaltung und Biolandbau.



www.brotklappe.de



NATURHOF
EGENDORF

Jetzt im
Online-Shop
bestellen

BEE GREEN
Bienenwachstuch

Handgefertigtes Bio-Frühstückstuch

Gut für Mensch und Tier.

Ob frisches Gemüse, Bio-Eier, Bienenwachstücher oder Insektenhotels: Bei uns erhalten Sie Gesundes, Nützliches und Nachhaltiges aus dem Weimarer Land.

Und das Beste daran: All das wird auf die Beine gestellt von und mit Menschen mit Handicap.

WWW.NATURHOF-EGENDORF.DE



Bio als Haltung

Der Morgen beginnt in der Kipperquelle mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet in Bio-Qualität. Im Privaten war Bio für Philipp Heinrichs zunächst eine Frage der politischen Haltung – die große Landwirtschaftsproduktion gerade in den ostdeutschen Bundesländern, die großen Schläge, die Riesenställe, die Trennung der Produktion sieht er sehr kritisch. Sein Ansatz war daher, durch den Konsum von Bio zu einem Wandel in der Landwirtschaft beizutragen. Inzwischen ist er im wahrsten Sinne des Wortes auch auf den Geschmack gekommen: „Es schmeckt wirklich viel besser, es ist viel genussvoller, die Qualitätsunterschiede liegen für mich auf der Hand.“

Für viele seiner Gäste ist das Bio-Angebot bisher nicht ausschlaggebend, aber Philipp Heinrichs stellt doch fest, dass der Anteil derer, die extra deswegen die Kipperquelle als Unterkunft wählen, zunimmt: „Dieser Anteil ist klein, aber fein – und er wächst. Und wer sonst nicht auf Bio achtet, nimmt hier hoffentlich die Qualität des Bio-Frühstücks wahr. Insofern sind wir da vielleicht auch ein bisschen Vermittler.“

Die Bio-Produkte für das Angebot in der Kipperquelle kommen fast alle von der Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft Weimar, den Saft liefert die GRÜNE LIGA, der österreichische Weinlieferant hat – wohl auch aufgrund der Nachfrage durch die Kipperquelle – auf Bio umgestellt. Einzelne Produkte auf dem Frühstückstisch tragen kein Bio-Siegel: Der Honig von der Nachbarin, die Brötchen aus der Bäckerei gleich um die Ecke – Philipp Heinrichs ist so überzeugt von diesen Produkten, dass er sie auch „ohne“ kauft und dann eben als nicht-bio ausweist.

Ökologie ist mehr

Der Bio-Zertifizierung steht er etwas ambivalent gegenüber. Natürlich sind Kontrollen und Sicherheit für die Verbraucher*innen wichtig. Aber der Aufwand ist hoch, und insbesondere für kleine Betriebe stellen die extra Kosten eine erhebliche Hürde dar. Philipp Heinrichs ist überzeugt davon, dass der Erlass dieser Kosten zumindest bei kleinen Betrieben einen zentralen Hebel für die Bio-Umstellung bilden könnte. Dafür sollte die Bio-Zertifizierung zur staatlichen Aufgabe werden, statt von privaten Kontrollstellen durchgeführt zu werden, was durchaus seine Logik hätte, da Arbeitsschutz- und Hygienekontrollen ja auch in staatlicher Hand liegen. Nicht zu unterschätzen wäre aus seiner Sicht die damit verbundene persönliche Auszeichnung der Betriebe, die so von staatlicher Seite her dafür gewürdigt würden, dass sie umweltgerecht wirtschaften.

Ein weiterer Wunsch an die Zertifizierung wäre, dass sie den Blick über den Tellerrand der ökologischen Erzeugung hinaus auch auf andere Aspekte der Nachhaltigkeit lenkt.

Ein wichtiges Kriterium hierbei ist für Philipp Heinrichs die Regionalität, und das nicht nur mit Blick auf die Lebensmittel. So kommt z.B. das Geschirr in der Kipperquelle aus Kahla – wie schön ist es, eine Porzellanfabrik in nur 20 km Entfernung zu haben! Die Bettwäsche wird in der Nachbarschaft in einer schon seit den 1920ern bestehenden Wäscherei gereinigt und immer noch mit der alten Holz-mangel geglättet. Eine Schneiderin im Ort stellt die Hotelwäsche her und bessert sie aus. Und die Blumendekoration gibt es bei einem Händler auf dem Weimarer Wochenmarkt.



Im gesamtheitlichen Konzept spielt zudem die Vermeidung von motorisiertem Verkehr eine große Rolle. Das Radfahren ist für Konstanze Arndt und Philipp Heinrichs eine Herzensangelegenheit, seit 30 Jahren haben sie kein Auto mehr, und auch der Betrieb Kipperquelle kommt ohne eigenes Auto aus. Wo immer es geht, wird das Lastenrad eingesetzt; ansonsten steht ein „Teil-Auto“ als Carsharing zur Verfügung.

Zukunft lebt von Offenheit

Die Kipperquelle ist im Laufe von drei Bauabschnitten zu dem geworden, was sie jetzt ist, und Philipp Heinrichs und Konstanze Arndt sind erstmal glücklich, dass es so läuft wie es läuft. Vieles ist entstanden, manch schöne Nutzung hat sich etabliert. So bietet die Yogalehrerin Annette Schaarschmidt regelmäßige Yogakurse, individuelle Klangmassagen zur Entspannung und persönlich zugeschnittene Yogastunden an. Neben Fastenkursen, Slowfood-Seminaren, Näh- und Kalligraphiekursen gibt es kulturelle Angebote wie Buchlesungen und Filmabende. Seit vielen Jahren

Vormals ein Landgasthof mit Tanzsaal beherbergt das Haus an der Kipperquelle heute ein Hotel mit neun Zimmern, Frühstücks- und Seminarraum, eine separate Ferienwohnung mit drei Zimmern sowie zwei Wohnungen, von denen eine von Familie Heinrichs und Arndt bewohnt wird. Der von großen Bäumen beschattete, hübsch gestaltete Garten lädt zum Verweilen ein. Benannt ist das Radfahrerhotel übrigens nach den beiden nahegelegenen Kipperquellen, zwei Karst- und Verwerfungsquellen, in denen Wasser aus etwa 70–80 m Tiefe aufsteigt.



ist die Kipperquelle zudem der Sitz des Weimarer ADFC e. V., und die Aktiven kommen regelmäßig dort zusammen. Philipp Heinrichs würde sich freuen, wenn die Kipperquelle noch mehr zum Radler*innentreff werden könnte, und auch sonst stehen Haus und Garten offen für Ideen und Projekte. „Vielleicht gibt es ja Menschen, die Lust haben, doch nochmal ein Bio-Café-Projekt zu wagen – nicht jeden Tag, sondern vielleicht zweimal im Monat. Omas, die gern backen und Kaffee anbieten wollen, zum Beispiel. Die Kipperquelle ist ein Raum mit vielen Möglichkeiten – wer weiß, was noch alles kommen wird“, lädt er ein. ●

100%

ÖKOLOGISCH,
ARTGERECHT UND
UNTERSTÜTZENSWERT



BRUDERKÜKEN LEBEN SCHENKEN

Bei Naturland gibt es echte Gleichberechtigung: 100% ökologisch und artgerecht. Alle Bruderküken von Naturland Legehennen dürfen künftig wie ihre Schwestern groß werden. Damit lösen wir zwei Probleme des Geflügelmarkts auf einen Schlag: Wir beenden das Kükentöten. Und wir stellen die ökologische Aufzucht der Bruderhähne sicher. Sie setzen zwar im Gegensatz zu Masthähnchen weniger Fleisch an – wir finden aber, sie haben das gleiche Recht auf ein artgerechtes Leben als Nutztier. Unsere Öko-Bruderhähne leben überwiegend in reinen Hahnengruppen und werden mit viel Liebe, Auslauf im Freiland, Platz zum Scharren und Bio-Futter aufgezogen. Das neue Bruderküken-Logo wird in Zukunft neben dem Naturland Zeichen auf immer mehr Eierschachteln zu finden sein.

www.bruderküken.de



Ausflugsziele

rund um die KIPPERQUELLE

An der Kipperquelle führen mehrere Fern- und Rundradwege vorbei, so dass es geradezu auf der Hand liegt, sich auf's Rad zu schwingen und Ziele in der näheren Umgebung zu erkunden. Deren Zahl ist so groß, dass hier nur eine Auswahl vorgestellt werden kann. Weitere Tipps gibt es im Radelführer „Weimarer Radeltouren“ von Philipp Heinrichs sowie an der Hotelrezeption vor Ort.



1 Eine Fülle an Sehenswertem bietet **Weimar** selbst: Die Wohn- und Wirkorte der Klassiker, mehrere Schlösser sowie die Bauhausstätten zählen zum UNESCO-Weltkulturerbe. Es gibt zahlreiche Museen, darunter ganz in der Nähe der Kipperquelle das Schlossmuseum Belvedere und das Deutsche Bienenmuseum. Kirchen wollen besucht werden, Parks laden zu ausgedehnten Spaziergängen ein, in der Innenstadt lässt es sich unter alten Bäumen angenehm bummeln, und der Besuch einer Aufführung im Deutschen Nationaltheater oder auch einer der kleineren Bühnen ist ein Muss. Bio-Interessierte werden in den beiden Bioläden der EVG fündig, sollten sich ein Klappenbrot aus der Brotklappe nicht entgehen lassen und können in der Wiegand-Manufaktur bio-zertifizierte Spirituosen verkosten.

➔ www.weimar.de



2 Gut mit dem Fahrrad zu erreichen ist der **Ettersberg**. An seinem nördlichen Hang findet sich das sehenswerte Schloss Ettersburg mit weitläufiger Parkanlage, wo oft kulturelle Veranstaltungen stattfinden. Die „Zeitschneise“, Teil einer ehemaligen Jagdschneise, verbindet das Schloss mit der nationalen Mahn- und Gedenkstätte Buchenwald. Als größte deutsche KZ-Gedenkstätte erinnert diese an die mehr als 56.000 Opfer des 1937–1945 dort befindlichen Konzentrationslagers und an mehr als 7.000 Menschen, die bis 1950 im dortigen sowjetischen Speziallager starben.

➔ www.schlossettersburg.de
➔ www.buchenwald.de



3 Ein reizvoller Abschnitt des **Ilmtalradwegs** führt von Weimar aus durch die **Parkanlagen von Tiefurt und Kromsdorf** mit ihren Schlössern entlang kleiner Dörfer bis nach Bad Sulza. Unterwegs lohnen sich der Besuch des **Wielandgutes in Oßmannstedt** und ein Abstecher nach **Apolda**, wo neben weltweit klingenden Glocken auch moderne Strickmoden zu Hause sind und im Kunsthaus Apolda hochkarätige Ausstellungen besucht werden können. Am Zielort **Bad Sulza** wartet Erholung bei einem Spaziergang im Kurpark oder einem Besuch der Toskana Therme mit ihrer weitläufigen Saunalandschaft und dem Liquid-Sound®-Tempel, einem „mit Wasser gefüllten Konzertsaal“.

➔ www.ilmal-radweg.de



4 Eine ganze Reihe von Sehenswürdigkeiten lassen sich mit einer Radtour Richtung Südwesten verbinden: die Felsenburg und die überdachte Holzbrücke in **Buchfart**, die Kurstadt **Bad Berka** und das Rundlingsdorf **Tiefengruben**. Von dort geht es weiter nach Tonndorf, wo es auf **Schloss Tonndorf** ein bemerkenswertes Gemeinschaftsprojekt mit Bio-Kulturcafé, -Imkerei, -Käserei, -Catering, und -Bauernhof zum Anfassen, Waldkindergarten, integrativer Tagesbetreuung und vielen weiteren Angeboten gibt. Zum Abschluss der Tour erhält man in **Hohenfelden** im Freilichtmuseum mit seinen 33 historischen Gebäuden faszinierende Einblicke in das Leben der Menschen im 17. bis 20. Jahrhundert, kann sich im kühlen Nass des Stausees erfrischen, in der Avenida Therme entspannen oder im Kletterwald weiter aktiv sein.

➔ www.bad-berka.de
➔ www.tiefengruben.de
➔ www.schloss-tonndorf.de
➔ www.hohenfelden.de





5 Der Städteketten-Radweg verbindet Weimar nach Westen hin mit **Erfurt**. Hauptsehenswürdigkeiten in der Thüringer Landeshauptstadt sind sicher die Krämerbrücke und das einzigartige Ensemble von Dom und Severikirche. Aber auch sonst lädt der fast 3 km² große mittelalterlich geprägte Altstadt-kern mit etwa 25 Pfarrkirchen, der Zitadelle Petersberg, der ältesten erhaltenen Synagoge in Mitteleuropa sowie zahlreichen Fachwerk- und anderen Bürgerhäusern zum Entdecken ein. Gartenliebhaber*innen kommen auf der Gartenausstellung ega auf ihre Kosten, kulturell Interessierte finden in den Theatern, Kinos und Clubs ein vielfältiges Programm, und das Angebot an Sportstätten reicht von Schwimmbädern und Eishalle über die Multifunktionsarena bis hin zur ältesten heute noch genutzten Radrennbahn der Welt.

➔ www.erfurt-tourismus.de



6 Nach Osten hin führt der Städteketten-Radweg in die als Bildungs- und Wissenschaftszentrum bekannte Stadt **Jena**. Das dortige Zeiss-Planetarium ist das dienstälteste Projektionsplanetarium der Welt, das Deutsche Optische Museum lädt ein, auf den Spuren von Carl Zeiss, Ernst Abbe und vielen anderen die Welt der Optik zu erforschen, der Botanische Garten beeindruckt mit mehr als 10.000 Pflanzenarten, und der Wanderweg SaaleHorizontale zieht sich auf 91 km durch steile Muschelkalkhänge und bietet von dort aus spektakuläre Ausblicke. Ein kultureller Höhepunkt ist die alljährlich stattfindende Kulturarena, die die Stadt mit Musik, Film- und Theateraufführungen erfüllt.

➔ www.visit-jena.de



7 Auf 28 km macht der **Lyonel-Feiningger-Radweg** eine Runde durch die reizvolle Umgebung der südlich von Weimar gelegenen Dörfer im Landschaftsschutzgebiet „Mittleres Ilmtal“. Der Weg führt von Weimar aus über Niedergrunstedt, Gelmeroda, Possendorf, Vollersroda und Mellingen wieder zurück nach Oberweimar. Die am Wege liegenden Kirchen, Brücken und Dorfkern dienen Lyonel Feiningger als Vorbild für viele seiner weltberühmten Kunstwerke. An vielen Stationen zeigen Aufsteller Feiningger-Gemälde mit direktem Blick auf das Original.

➔ www.weimarer-land.travel/feiningger-radweg



8 Für Bio- und Bauernhof-Interessierte ist der **Biohof Scharf in Ollendorf** ein Geheimtipp. Drei Generationen sind dort im Feld- und Gemüsebau, in der Pferdepension, in Selbsterntegärten, im Lieferservice und beim Lernort Bauernhof tätig. Der Hofladen bietet ein vielfältiges Sortiment, und in der Saison können Besucher*innen selbst Erdbeeren pflücken. Nach Voranmeldung ist auch eine Teilnahme an Hofführungen oder Familiennachmittagen möglich, es gibt Lernangebote für Kindergruppen und Schulklassen, und ein auf dem Hof ausgerichtetes Kindergeburtstag wird sicher zu einem unvergesslichen Erlebnis.

➔ www.biohof-scharf.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Alexandra Seidenstücker, Gemüsewerkstatt Grünschnabel (Cobstädt)

Es gibt keinen plausiblen Grund, nicht Bio zu produzieren, zu vermarkten und zu genießen. Unsere Natur ist einfach perfekt – warum sollten wir uns davon nicht leiten lassen?

**geborgenschlafen GmbH**

Brüsseler Straße 8

07747 Jena

Tel: 036 41/47 81 18

www.geborgenschlafen.de

Vom Baum zum Bett

Ungefähr ein Drittel seines Lebens verbringt der Mensch im Schlaf. Da liegt es nahe, dafür zu sorgen, dass wir diese Zeit in einem gesunden Umfeld verbringen. Das dachten sich auch Dieter Machts und seine Söhne, die sich mit *geborgenschlafen* genau diesem Ziel verschrieben haben.

Warme Farben, viel Glas, ein Bio-Bistro auf dem Dach: Man merkt direkt, dass es sich bei dem neuen Firmengebäude in Jena nicht nur um einen Arbeitsplatz, sondern auch um einen Lebensort handelt. „Uns geht es darum, dass sich hier alle wohlfühlen. Inmitten unseres Kollektivs ist das möglich“, meint Michael Machts, Sohn von Tischlermeister Dieter Machts und einer der beiden Geschäftsführer.

◀ Michael Machts ist einer der beiden Geschäftsführer des Jenaer Unternehmens *geborgenschlafen*.



Die Kernfamilie, mit der alles begann, hat ihr Team inzwischen auf 20 Mitarbeiter*innen erweitert und arbeitet gemeinsam mit Freund*innen und Verwandten an ihrem Herzensthema: dem Schlaf. Denn nach gesundheitlichen Problemen im persönlichen Umfeld wurde der Familie klar, dass der Mensch nicht nur tagsüber bewusste

Entscheidungen für die Gesundheit treffen, sondern auch die unbewussten Stunden möglichst erholsam verbringen muss. Und gesund zu schlafen, das bedeutete für die Machts nicht nur schadstoff-, sondern auch metallfreie Betten zu bauen. „Jedes Metallteil, wie die Sprungfedern der Matratze oder ein Aluminiumkopfteil, baut je nach den umliegenden elektrischen Geräten ein schwächeres oder stärkeres elektromagnetisches Kraftfeld um sich auf. Wie sehr die Schlafqualität dadurch beeinflusst wird, empfindet jeder unterschiedlich. Es gibt Menschen, die versuchen, auf Metall im Schlafzimmer vollständig zu verzichten, andere wiederum stört das gar nicht. Wenn es mit dem Schlafen nicht klappt, sollte man aber versuchen, an allen Stellschrauben zu drehen“, so Michael Machts. Selbst das Knarzen einer gedübelten Holzverbindung kann schlaflose Nächte bringen. Die Tischler*innen bei *geborgenschlafen* verwenden stattdessen Schwalbenschwanzverbindungen, die „kraftschlüssig“ sind, sich also durch die Belastung selbst festziehen, anstatt sich allmählich zu lockern.

Zirbenholzbetten werden seit Jahren beliebter, denn unter den Kund*innen spricht es sich herum: Darin schläft es sich besonders gut. Das liegt am hohen Gehalt an Pinosylvinen, einem von der Zirbe selbst produzierten Schädlings- und Krankheitsschutzmittel, das sich durch den intensiven und langanhaltenden Duft bemerkbar macht. Selbst nach Jahrzehnten kann der waldig-warme Geruch durch das Anschleifen des Holzes wieder hervorgerufen werden. Das Zirbenholz wird in der Werkstatt lediglich gehobelt und geschliffen, anderes Hartholz wird mit ökologischen Ölen nachbehandelt. „Die Zirbe ist natürlich ein Aushängeschild. Aber der Baum fühlt sich erst in Berglagen von 1500 Metern so richtig wohl, weshalb wir ihn aus Österreich anliefern lassen

müssen. Dabei haben wir wunderbare heimische Hölzer.“ Zum Beispiel die Schwarzkiefer, die Michael Machts und seine Kolleg*innen aus dem Meininger Forst holen – und zwar mit Pferden anstelle schwerer Maschinen, um der Bodenverdichtung vorzubeugen. Auch bei Esche, Eiche und Buche arbeiten sie mit Forstbetrieben der Umgebung zusammen. Denn es geht den Machts um mehr als die Wirkung der ätherischen Öle. Sie sind davon überzeugt, dass es einen Unterschied mache, ob das Holz des Bettes jahrhundertlang in Stille gewachsen sei oder man in Pressspan liege. „Ich kann eine Bio-Tomate aus dem Garten oder eine konventionelle Supermarkt-Tomate essen. Der Körper nimmt nicht nur nährstofftechnisch, sondern auch energetisch etwas anderes auf.“

Dieser Einstellung begegnet man nicht nur in der Werkstatt, sondern bis hinauf ins Dachgeschoss mit der bio-regionalen Kantine. „Früher sind wir in die Stadt gefahren, um Mittag zu essen. Heute kommen die Städter zu uns und bekommen hier grüne Smoothies und vegetarische 3-Gänge-Menüs. Fleisch und Fisch gibt es nur einmal wöchentlich – das reicht.“

Der nachhaltige Gedanke spiegelt sich im ganzen Gebäude wider: Massivholzböden, lehmverputzte Wände, Strom von den Solarpanels auf dem Dach und eine Hackschnitzelheizung,



Die Betten von geborgenschlafen sind höchste Tischlerkunst und werden nur mit biologischen Ölen behandelt – oder lediglich glattgeschliffen.

die mit den Resten der Werkstatt das gesamte Gebäude mit Wärme versorgt. Die Absaugung für die Schleifstäube und die Befeuchtungsanlage sorgen für einen ebenfalls nachhaltigen Umgang mit den Lungen der Mitarbeitenden. Die eigene Matratzenlinie ist GOTS-zertifiziert. Kurzum: Hier ist alles hochwertig.

Wer geborgen schlafen möchte, könnte dem gleichnamigen Unternehmen also mal einen Besuch abstatten. Aber keine Sorge, es muss nicht gleich ein ganzes Bett sein: Für den Anfang kann man sich bei geborgenschlafen auch ein Zirbenkissen kaufen, das regelmäßig mit frischen Spänen aus der Tischlerei befüllt werden darf. ●



GIN & LIKÖR HANDGEMACHT

m Wiegand Manufacturer
w w Weimar



**VERKOSTUNGEN & GENUSS
IN DER MANUFAKTUR**

www.wiegandweimar.de
kontakt@wiegandweimar.de



Biobett Manufaktur Peter Grube GmbH

Mittelstraße 18

99996 Urbach

Telefon: 03 60 29 / 82 549

www.biobett.com

Das URBETT aus Urbach



Was macht man, wenn man kein Geburtstagsgeschenk für den Bruder hat? Ein Bett bauen. Jedenfalls, wenn man Peter Grube ist. Und wenn man Peter Grube ist, dann belässt man es nicht bei einem Bett, sondern verwandelt die eigene Tischlerei in eine kleine Oase für gesunden Schlaf. Metallfrei gebaut aus Thüringer Holz, behandelt lediglich mit biologischem Holzpflegeöl – so sah das Urbett aus, und dieser puristischen Art ist man bei Biobett treu geblieben.

„Komplizierte Dinge gibt es genug“ – das ist ein Satz, den man von Peter Grube häufig hört. Deshalb folgt der Bettrahmen aus heimischem Massivholz einem simplen Stecksystem aus vier Teilen und einem Mittelsteg. Keine Schrauben, kein Quietschen und selbst für diejenigen, die bei IKEA-Möbeln verzweifeln, innerhalb von zehn Minuten aufzubauen. Der Vergleich mit der großen Möbelkette hinkt natürlich, denn bei der Biobett-Manufaktur ist alles anders.

Peter Grube wohnt auf dem Hof, auf dem sich auch seine Werkstatt befindet, im beschaulichen Urbach im Unstrut-Hainich-Kreis. Und nicht nur er legt sich dort schlafen, auch unentschlossene Kund*innen können im Bettenstudio eine Nacht verbringen. Das Probeschlafen im Biobett sorgte oft für Fragezeichen im Kopf, erzählt Mitarbeiterin Verena Müller. Aber es scheint zu funktionieren, denn fast alle, die in der ländlichen Idylle schlafen, entscheiden sich anschließend für einen Kauf. Das mag auch an der Persönlichkeit des Ortes liegen: Abends berät Peter Grube zur Wahl des passenden Bettes, morgens werden die Gäste mit einem kleinen Frühstück geweckt. Der ortsansässige Tischlergeselle packt dafür Eier von den eigenen Hühnern ein, auch die Wurst kommt aus dem Dorf, und ab und zu bringen die Mitarbeiter*innen Schätze aus dem eigenen Garten mit. Die meisten von ihnen kommen zu Fuß zur Arbeit.

Fußläufigkeit könnte auch ein Unternehmensmotto sein: Während Holz vom freien Markt oft tausende Kilometer zurücklegt, bevor es verarbeitet werden kann, ist das Sägewerk, mit dem Biobett zusammenarbeitet, ein nahegelegener alter Familienbetrieb, der das benötigte Holz in einem Radius von 50 Kilometern schlägt. Anders als bei der Massenproduktion wird das Holz nur auf Bedarf gefällt. Erst wenn ein Bett bestellt wird, geht die Handwerksarbeit los. Mit den Holzresten der Tischlerei werden Büro und Bettenstudio beheizt oder Vogelhäuschen gebaut. Nachhaltiger geht's eigentlich nicht. Das haben die Mitarbeiter*innen auch gemerkt, als ihnen die Urkunde des Nachhaltigkeitsabkommens Thüringen 2021 ausgehändigt wurde.



◀ Metallfreier Bettrahmen aus heimischem Massivholz mit innovativem Stecksystem und Mittelsteg



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Till Derks, BiolaRu (Rudolstadt)

Ich betreibe einen Bioladen, weil ich davon überzeugt bin, dass Bio einfach gut und lecker ist.



▲ Besonders: Neben individueller Beratung gibt's in der Biobett Manufaktur Probeschlafen mit Frühstück ans Bett.

◀ Individuelle Wünsche werden bei Biobett groß geschrieben: „Wir hatten schon Kunden, die mit einer Zeichnung oder einer bloßen Idee angereist sind, und wir haben sie dann mit ihnen ausgearbeitet.“



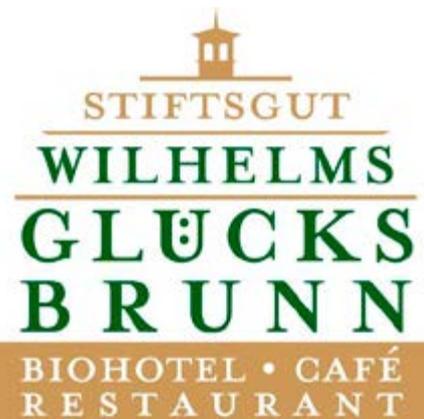
▲ Zertifikaten sind die Biobett-Mitarbeiter*innen nie hinterhergerannt, aber stolz sind sie natürlich dennoch auf den Zukunftspreis, der ihnen 2021 durch die Handwerkskammer Erfurt verliehen wurde.

„Wir wussten gar nicht, dass wir die Checkliste schon längst abgehakt hatten, weil wir die Sache einfach leben“, sagt Verena Müller. Ebenfalls 2021 wurde dem Unternehmen sogar der Zukunftspreis der Handwerkskammer Erfurt verliehen.

Bei Rohstoffen wie dem Naturlatex und der Baumwolle für die Matratzen achten die Biobetten-Bauer*innen allerdings doch aufs Zertifikat. Denn das garantiert die Einhaltung vielfältiger Standards, wenn man sich nicht selbst vor Ort ein Bild machen kann. Wie bei den Bettrahmen lässt sich auch hier alles nach Wunsch anpassen. Demnächst gibt es sogar eine Strohkernmatratze im Programm. Zudem hat die Biobett-Manufaktur zum ersten Mal ein Hotel ausgestattet. Ein kleines Appartement auf dem Hof ist auch in Planung, in dem es sich noch idyllischer probeschlafen lässt. Seit dem Urbett vor 20 Jahren ist also viel passiert – und irgendwie ist doch alles so geblieben, wie es war: pur, persönlich und verankert in der Region. ●



Beim Biobauern regional einkaufen ...



... und im Biorestaurant speisen, feiern oder tagen

Restaurant täglich geöffnet (100% bio) • Feiern, Tagung und Klausur in mehreren Tagungsräumen mit umfangreicher Tagungstechnik • Eigene Landwirtschaft • Hofladen • Käserei • Hotel • Restaurant • Café

Tel. 036926/7100320 • 99831 Amt Kreuzburg
 biohotel@wilhelmsgluecksbrunn.de • www.wilhelmsgluecksbrunn.de

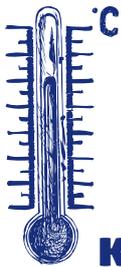


Wir sind Partner

AUGEN AUF

beim Augenschließen

Gäääh... Eigentlich braucht man keine wissenschaftlichen Studien, um zu wissen, dass Schlafmangel negative Auswirkungen hat. Nach einer durchwachten Nacht fühlen wir uns unkonzentriert, schneller überfordert, reizbar und schlapp. Die Dinge erscheinen auf einmal anstrengender und die Nachbarskinder besonders laut. Aber genug gejammt. Was hilft eigentlich beim Ein- und Durchschlafen?



KÜHL SCHLAFEN

Unser Körper muss seine Temperatur um 1°C absenken, um Schlaf zu initiieren und durchzuschlafen. Es ist daher einfacher, in einem zu kühlen Raum zu schlafen als in einem zu heißen. Man denke nur an sommerliche Hitzeperioden, die einem schon am frühen Morgen oder gar mitten in der Nacht den Schlaf rauben. Die perfekte Temperatur liegt zwischen 18 und 19 Grad.

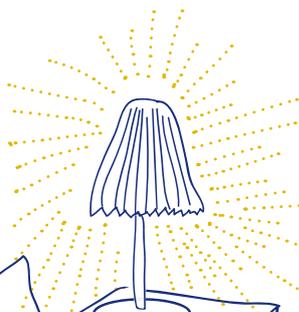
ABENDROUTINE

Gute-Nacht-Geschichten helfen nicht nur Kindern beim Einschlafen. Auch das erwachsene Gehirn wünscht sich Regelmäßigkeit im Alltag. Dabei muss es sich nicht um große Selbstoptimierungsvorsätze handeln. Es reichen kleine Dinge, die man sowieso gern macht: Jeden Abend eine Tasse Kräutertee trinken oder die Hände mit Lavendelotion einreiben. Es mag ein bisschen langweilig klingen, aber so haben wir tagsüber tatsächlich mehr Energie zur Verfügung, um spontan und kreativ zu leben.



Sanftes Licht am Abend

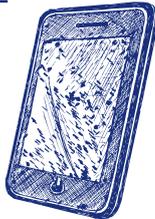
Viele von uns machen es intuitiv richtig und schalten abends statt des Deckenstrahlers nur noch die Couchtisch-Lampe an. Unser Körper ist eigentlich darauf programmiert, mit dem Tageslicht aufzustehen und sich mit der untergehenden Sonne auf den Schlaf vorzubereiten. Wir sehnen uns also nach sanftem, wärmerem Licht am Abend. Die kostenlose Anwendung F.Lux reguliert je nach Uhrzeit wachmachende Blautöne aus dem Bildschirm. Viele Computer haben mittlerweile auch eine integrierte Funktion dafür. Generell gilt aber: Eine Stunde vorm Schlafengehen sollte man auf jegliche Bildschirme verzichten.



Schlafenszeit



Ähnlich dem Wecker neben unserem Bett dreht sich auch unsere innere Uhr ungefähr im 24-h-Zyklus. Deswegen sollten wir möglichst jeden Tag zur gleichen Zeit ins Bett gehen und zur gleichen Zeit aufstehen. Gerade wer zu einem unregelmäßigen Schlaf neigt, sollte darauf achten – egal, ob die Nacht zuvor unruhig oder halb durchwacht war. Sonst läuft er oder sie Gefahr, die Unregelmäßigkeiten zu verschleppen.



Gefahren- quelle Strahlung?

Sonnenstrahlen, Röntgengeräte, Radiowellen: Strahlung bezeichnet sehr unterschiedliche Phänomene. Allen gemeinsam ist jedoch, dass Energie transportiert wird und sich ausbreitet.

Viele Menschen befürchten vor allem durch hochfrequente Strahlung wie WLAN oder Mobilfunk gesundheitliche Schäden. Es gibt tatsächlich wissenschaftliche Hinweise auf einen Zusammenhang zwischen jahrelanger intensiver Handynutzung und Hirntumoren, bewiesen ist dieser allerdings bisher nicht. Genauso verhält es sich beim Thema Schlaf: Das Deutsche Mobilfunk-Forschungsprogramm (2001–2008) konnte keine negativen Einflüsse von alltäglicher Strahlenbelastung auf unsere Nachtruhe feststellen. Trotzdem lautet die Empfehlung des Bundesamtes für Strahlenschutz: Jede unnötige Belastung ist zu vermeiden. Und da Metallteile mit elektromagnetischen Feldern in Verbindung gehen, schwören viele Menschen mittlerweile auf metallfreie Betten.

Übrigens: Im europäischen Vergleich werden in Deutschland relativ hohe Grenzwerte kommuniziert.

➔ Umfangreiche Informationen finden Sie beim Bundesamt für Strahlenschutz
www.bfs.de

NICHT LIEGEN BLEIBEN

Das menschliche Gehirn arbeitet stark assoziativ, das heißt, es verbindet z. B. Orte mit Gefühlen. Wer häufig für mehr als 25 Minuten wach liegt, sollte daher lieber aufstehen, als sich weiter herumzuwälzen. Möglicherweise hat das Unterbewusstsein das Bett bereits als ein Objekt der Rastlosigkeit abgespeichert, und dieser Assoziation sollte man etwas entgegensetzen. Also: Aufstehen! Und erst ins Bett zurückkehren, wenn man schläfrig geworden ist.



Markus-Gemeinschaft e.V.
Eine Camphill-Initiative für Mensch und Umwelt

Unser Sortiment:
Brot
Brötchen
Kuchen
Müsli
Saisonales Gemüse

Kontakt:
Markus-Gemeinschaft e.V.
Hauptstraße 1
06577 Haueroda
Tel. 03 46 73 73 69 10
Fax 03 46 73 73 96 15
vertrieb@gutshof-haueroda.de
www.gutshof-haueroda.de



Klinik im LEBEN
Integrative Naturgemäße Medizin

MITTELDEUTSCHES
HYPERTHERMIEZENTRUM
GREIZ / VOGTLAND

FACHBEHANDLUNGSZENTRUM

BioCheck-Diagnostik & Prävention
Biologische Krebsmedizin
Energie- & Informationsmedizin
Ernährungs- & Orthomol. Medizin
Homöopathie & Naturheilverfahren
Revitalisierung & Rejuvenation
Spezielle Schmerzmedizin

Klinik & Praxis im LEBEN
Gartenweg 5 - 6
D-07973 Greiz / Vogtland

Telefon +49 (0) 36 61 - 44 38 210
Telefax +49 (0) 36 61 - 44 38 215
Internet: www.klinik-imLEBEN.de
E-Mail: info@klinik-imLEBEN.de



liebenswürdig : lebenswert
Der ganze Mensch im Mittelpunkt seiner Natur.

**Familienkommunität SILOAH e.V.**

Gutsallee 4

99880 Neufrankenroda

Tel: 03 62 54 / 84 40

www.siloah-hof.de

Leben aus verborgenen Quellen

SILOAH Auf einen Blick

Mitarbeiter*innen:

22 (15 Vollzeitstellen), davon 17 Mitglieder der Kommunität, sowie ca. 10 junge Menschen im Jahresteam

Landwirtschaftlich genutzte

Fläche: ca. 230 ha, davon 50 ha Obstbau (Kirschen, Pflaumen, Mirabellen, Birnen, Äpfel), 60 ha Grünland, 120 ha Ackerland mit Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Klee gras

Tierhaltung: 60 (118)* Zwergzebus, 40 (70) Fleckvieh-Rinder, 4 (6) Milchkühe, 20 Schafe, 2 Esel, 2 Pferde, Bienen, Katzen, Hund

Handel: Getreide und Fleisch über die Marktgemeinschaft Ökoflur; Obst über Fahner Frucht und OSTMOST

Gastbetrieb: 80 Betten in 15 Zimmern, Campgelände

* Die Zahlen in Klammern geben die Menge einschließlich Jungtiere an, die ja im Jahresverlauf schwankt.



„SILOAH“ heißt ein Teich im Süden Jerusalems in der Nähe des Westhangs des Kidrontals. Für die Mitglieder der Familienkommunität in Neufrankenroda steht der Name für das Leben aus verborgenen Quellen. Zugleich schafft er den Bezug zu einer im Johannesevangelium beschriebenen Geschichte von der Heilung eines Blindgeborenen.



Wandmodule aus
Stroh, Lehm und Holz.

0361 744 287 80
stroh-lehm-haus.de



Getreidefeldern gewichen. 2019 wurden Haselnusssträucher gepflanzt. 118 Zwergzebus wandern über die Wiesen oder dösen im Schatten der Kastanienbäume. Außerdem gibt es braun-weißes Fleckvieh und neuerdings auch einige Milchkühe, Schafe, Esel, Pferde, Katzen, einen Hund und Bienen.

Seit 1999 ist der gesamte landwirtschaftliche Bereich bio-zertifiziert – das hatte Jörn Michel zur Bedingung für seinen Umzug nach SILOAH gemacht, weil er der Überzeugung ist, dass ökologische Landwirtschaft verantwortungsvoller mit der Schöpfung umgeht und ihre Produkte gesünder sind.

Rinder und Getreide vermarkten die SILOAHner überwiegend über die Marktgemeinschaft Ökoflur. Saft produzieren sie gemeinsam mit der

Es gibt viele Gründe, weshalb Menschen Landwirtschaft betreiben: Weil sie die praktische Arbeit mit den Händen lieben. Weil ihnen der Umgang mit Tieren gefällt. Weil sie damit ihren Lebensunterhalt verdienen. Weil sie einen Hof geerbt haben. Oder auch: Weil Landwirtschaft die Möglichkeit bietet, einander in der Arbeit zu begegnen und gemeinsam Dinge zu entdecken, die im Leben wichtig sind. So wie in SILOAH, einer evangelischen Familienkommunität in Neufrankenroda bei Gotha.

Beim Aussteigen aus dem Zug in Fröttstedt empfängt mich Landluft. Die letzten Kilometer lege ich mit dem Fahrrad zurück. Der städtische Dauerstress schrumpft zusammen. Die ruhige Bewegung der Windräder ist allgegenwärtig. Blühende Wiesen und Lerchengewitscher tun ihr Übriges. Endlich tauchen die wohlbekanntesten Schilder auf, die den Weg nach SILOAH weisen, dann das große Kreuz, das die Wiesen weithin überragt, die Kastanienallee, die direkt zum Hof führt. Erinnerungen an Lagerfeuer, Blütenfeste, Mittelalterturniere und Reitstunden werden wach. Auf einem Baugerüst entdeckte ich Jörn Michel – er ist ein SILOAH-Urgestein und landwirtschaftlicher Leiter hier. Wir setzen uns unter die Birken auf dem Hof. Priscilla Klatt kommt dazu, einen Kinderwagen schiebend; mit ihrer Familie ist sie erst seit 2019 Teil der Gemeinschaft. Was er als Alteingesessener erzählt, kann sie als „Neue“ wunderbar ergänzen ...

Die Anfänge

Angefangen hat alles zu DDR-Zeiten. Damals war Eberhard Laue ein in Thüringen bekannter Prediger, der gemeinsam mit jungen Leuten Thüringer Dörfer besuchte, um dort Gottesdienste zu halten und mit den Menschen ins Gespräch zu kommen: über Gott, die Welt, das Leben. Nach ein paar Tagen zogen sie weiter.

Einigen der jungen Leute war das jedoch nicht genug – sie wollten gern bleiben und das Gespräch vor Ort fortsetzen. So entstand die Idee eines Hofes, auf dem Menschen mitarbeiten und christliche Gemeinschaft erleben können sollten. Mit diesem Ziel vor Augen gründeten 1990 drei Ehepaare und ein Single den Verein Familienkommunität SILOAH e.V. Damit war der Grundstein gelegt; nun galt es, einen geeigneten Ort für das Vorhaben zu finden.

Nach einer Absage für das Willrodaer Forsthaus in Erfurt stießen die jungen Leute auf den volkseigenen Betrieb der VEG Obstbau Erfurt in Neufrankenroda: 220 ha Obstplantagen, dazu ein Vierseitenhof mit nur einem kleinen beheizbaren Bereich. Der erste Eindruck war: „Viel zu groß! Zugig und kalt! Wie sollen wir das nur schaffen?“ Aber da war auch der Reiz des hier Möglichen, und der überwog, so dass die Gruppe sich 1991 doch dafür entschied, die Flächen und den Hof von der Treuhand zu pachten und alles Inventar, den Belarus und die alten Maschinen zu übernehmen.

Mit Obstbau kannte sich keine*r der sieben aus, aber zum Glück stand ihnen der ehemalige Betriebsleiter Eckehart Rühling mit Rat und Tat zur Seite. Und als im Sommer die erste Obsternte anstand, kamen über Gemeindekontakte Leute v. a. aus Tschechien und Polen, später auch aus der Ukraine, Weißrussland, Rumänien, Litauen und sogar Indien zum Erntecamp. Es war wohl chaotisch, aber die Gäste waren glücklich und die Gastgeber*innen dankbar für jede helfende Hand.

Landwirtschaft als Weg ...

Inzwischen sind 30 Jahre ins Land gegangen. Die Erntecamps sind ebenso geblieben wie das Improvisationstalent der SILOAHner. Ansonsten hat sich sehr viel verändert. Gebäude wurden aus- und umgebaut, neue Gebäude sind entstanden, auch außerhalb des eigentlichen Hofes. Ein großer Teil der ehemals 80.000 Obstbäume ist Grünland und



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Monika Hense (Orlishausen)

Ich kaufe Bio und fair, weil ich mich gesund und nachhaltig ernähren möchte und dabei auch den Produzenten ermöglichen, von ihrer Arbeit gut leben zu können. Nach dem Motto: Bio und fair ernährt mehr.

100%
NATUR
für Ihren Schlaf

MASSIVHOLZBETTEN

ZIRBENBETTEN

NATURLATEX-MATRATZEN

NATURBETTWAREN



geborgenschlafen.com

natürlich **besser** leben!

EIGENE FERTIGUNG - WERKSVERKAUF IN JENA



ORTHOPÄDISCH KORREKT LIEGEN
NIEDERLASSUNGEN IN ERFURT UND PADERBORN
24H ONLINE



» *Wir sind nicht so sehr professionell in der Produktvermarktung, aber dafür gut im Produkt ‚Begegnung mit Menschen‘.*

Fahner Frucht und verkaufen ihn über die Ökomarktgemeinschaft Thüringen/Sachsen. Neu ist eine Kooperation mit OSTMOST. Auch in der Gemeinschaftsküche auf dem Hof und im Hofladen sind einige hofeigene Produkte zu finden – die Direktvermarktung ist aber durchaus noch ausbaufähig. Das hat sehr viel damit zu tun, dass die landwirtschaftliche Produktion in SILOAH weniger Mittelpunkt als vielmehr Mittel zum Zweck ist. Denn in erster Linie geht es darum, den Menschen, die als Gäste kommen oder im Jahresteam gegen Kost, Logis und ein Taschengeld ein Jahr für Gott machen, altes Handwerk zu zeigen, sie an der Wertschöpfung teilhaben zu lassen, sie ausprobieren zu lassen, sie zu ermutigen und zu begleiten.

... Begegnung als Ziel

Beispielhaft erläutert Jörn Michel diese Idee und die daraus resultierenden Überlegungen anhand der geplanten Anschaffung eines mobilen Sägewerks: „Die Idee dazu kam uns aufgrund der hohen Holzpreise. Doch entscheidend ist die Frage, ob junge Menschen dort mitmachen und etwas lernen können. Das können sie, außerdem ist es eine gute Arbeit für den Winter, und deshalb finden wir die Anschaffung sinnvoll. Aber einen GPS-gesteuerten Schlepper zu kaufen,

auf dem kein Mitarbeiter und kein Lehrling sitzen kann, sondern nur noch ein Fachmann – das brauchen wir nicht.“

Ähnlich ist es mit den Kartoffeln, wie Priscilla Klatt ergänzt: „Schon im Frühjahr rufen Schulen aus der Umgebung an und wollen Erntetage für den Herbst vereinbaren, manchmal für 150 Kinder. Zu diesem Zeitpunkt ist natürlich noch nicht absehbar, wie die Apfelernte ausfallen wird. Das hat uns auf die Idee mit den Kartoffeln gebracht. Wir haben nicht wirklich einen Kartoffelboden, aber wir haben jetzt 1 ha Kartoffeln – die werden schon kommen, und so gibt es auf alle Fälle etwas zu ernten. Dazu gestalten wir ein Programm mit Theaterstück, Spielen, Erntedankgottesdienst und Kartoffelchipsherstellung. So erfahren die Kinder und Jugendlichen, wo Kartoffeln herkommen, wieviel Arbeit allein in der Ernte steckt, und wie gut es schmeckt, wenn man selbst Hand angelegt hat.“

Finanziell lohnt sich das nicht, und doch ist es ein

reicher Lohn, wenn irgendwann Erwachsene den Hof besuchen und sich erinnern, wie sie als Kind in SILOAH bei der Ernte dabei waren. „Wir sind nicht so sehr professionell in der Produktvermarktung, aber dafür gut im Produkt ‚Begegnung mit Menschen‘“, resümiert Jörn Michel.

Tatsächlich ist SILOAH das ganze Jahr über geprägt von Begegnungen: Im Frühjahr, wenn die Obstbäume in voller Blüte stehen, verwandelt sich der Hof anlässlich des Blütenfestes in einen Mittelaltermarkt mit Handwerkswaren und mittelalterlicher Musik, Gaukelei, Artistik und Puppentheater, mit Ritterturnieren, Strohhüpfburg, Feuershow und vielen Mitmachangeboten, von Kerzenziehen und Zinngießen über Schnitzen und Filzen bis hin zum Fladenbrot-Backen. In der Zeltstadt im Sommer leben mehr als 2.400 Menschen für eine Woche in eigenen Zelten, Wohnwagen und Wohnmobilen auf dem Gelände und nehmen Bibelarbeiten, Seminare, Workshops und



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Georg van Woudenberg, Bergkreishof Ökologischer Landbau GmbH & Co. KG (Ermstedt)

» *Regional, handwerklich und nachhaltig hergestellte Lebensmittel sind ein großer Genuss. Gleichzeitig bilden sie einen wichtigen Baustein für eine zukunftsfähige Ernährungs- und Landwirtschaft, an der ich sehr gern mitwirke!*

WENN ES SICH NICHT
AUF DEM FINANZ-
MARKT, SONDERN
AUF DEM DORFMARKT
MEHRT. DANN
IST ES GUTES GELD.

GUTES GELD.DE

Kinderprogrammangebote wahr. Dann folgen die Erntewochen und weitere Camps – einmal waren sage und schreibe 17.000 Pfadfinder*innen zu Gast.

Außerdem kommen Kinder und Jugendliche mit Kindertagesausflügen, Klassenfahrten und Rüstzeiten nach SILOAH. Es gibt ein vielfältiges Angebot an Abenteuer- und Erlebnisfreizeiten, Teambuilding-Veranstaltungen und thematischen Tages- und Wochenendprogrammen.

Und immer ist der Hof offen für die Einheimischen aus Neufrankenroda, die gern mal reinschauen: beim Blütenfest oder beim Imbiss am Sonntagnachmittag, um mit den Kindern Tiere zu streicheln oder auf dem Spielplatz zu spielen, um ein Gerät auszuleihen oder anderweitig Hilfe zu erfragen.

Zukunftsträume

Welche Vision haben die SILOAHner für den Hof in 20 Jahren? Jörn Michel rechnet kurz nach: Dann ist er über 70, aber auf dem Traktor sitzen will er immer noch. Für die Entwicklung des Hofes kann er sich vorstellen, dass dieser um einen Bereich erweitert wird. Schon jetzt gibt es immer wieder Anfragen von Alkoholiker*innen, Drogenabhängigen, ehemaligen Gefängnisinsass*innen und Menschen mit seelischen Schwierigkeiten, die mit in SILOAH leben wollen. Je eine*n von ihnen kann die Gemeinschaft mit tragen. Sollten es mehr werden, steht eine Entscheidung hinsichtlich einer Professionalisierung im therapeutischen Bereich an. Außerdem hofft Jörn Michel, dass sich ein guter Nachfolger oder eine gute Nachfolgerin für ihn findet und dass die Gemeinschaft weiter wächst. Gerade im Bereich der Verarbeitung besteht durchaus noch Wachstumspotential, so dass noch mehr Menschen von der Arbeit auf dem Hof leben könnten. Dafür wären politische Signale hilfreich, die – so wie es die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) fordert – kleinteilige Strukturen unterstützen.

Priscilla Klatt geht davon aus, dass der Schwerpunkt weiterhin auf der Kinder- und Jugendarbeit liegen, sich aber vielleicht um die Zielgruppe der Senior*innen erweitern wird. Sie kann sich gut vorstellen, dass diese nachmittags das Hofcafé nutzen.

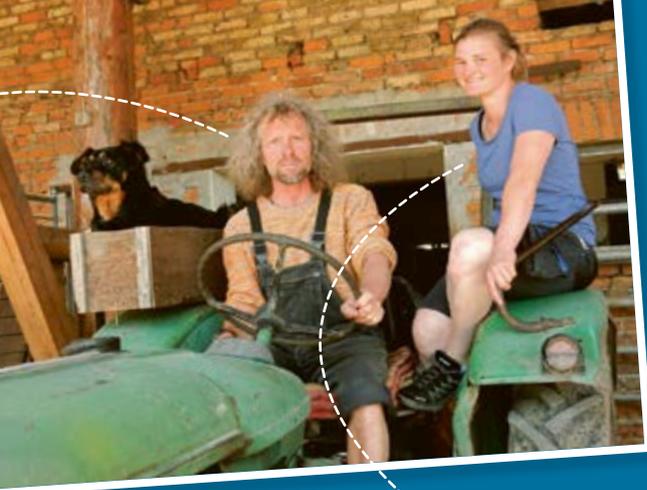
Typisch SILOAH

» Wir sind ja ein bisschen chaotisch. So haben wir neulich Kartoffeln gesetzt. Ich dachte, sie reichen, aber sie reichten natürlich überhaupt nicht – gerade einmal der halbe Acker war voll. Das ist typisch SILOAH. Aber auch das: Friedrich Michels in Nottleben hat Kartoffeln! Wir rufen ihn an: „Ja, kein Problem, da finden wir was – kommt vorbei.“ Wir kommen hin, und da steht ein Kartoffelroder auf dem Hof. Ein Mitarbeiter meint, der solle weg. Also frage ich nach: „Du, Friedrich, was ist denn mit dem Kartoffelroder – willst Du den loswerden?“ – „Ja.“ – „Kann ich den mitnehmen?“ – „Ja.“ Einfach so. Also laden wir Kartoffeln auf – und den Kartoffelroder gleich noch dazu. Auch das ist typisch SILOAH: Dass wir – in all unserer Unvollkommenheit – einfach beschenkt und gesegnet werden.

Jörn Michel

Außerdem wünscht sie sich eine Erweiterung des eigenen Produktangebots: „Ein kleiner Käseraum wäre schön. Ein richtiger Hofladen, der nicht nur so heißt, weil er auf dem Hof gelegen ist, sondern weil es dort im Wesentlichen hofeigene Produkte zu kaufen gibt: Eier, Milch und Milchprodukte, Kartoffeln, Obst, Saft und Schorle. Außerdem könnte es noch mehr Angebote für Familien geben, so dass die Eltern Kaffee trinken und die Kinder spielen und die Nähe zu den Tieren genießen können.“

Unabhängig von der konkreten Ausgestaltung wird das Grundanliegen bleiben, meint Jörn Michel: „SILOAH ist ein Ort, an dem wir Gemeinschaft leben und andere Leute einladen, mit in dieser Gemeinschaft zu leben, unsere Gaben und Fähigkeiten, aber auch unsere Fehler und Mängel und unseren Umgang damit zu sehen, Jesus kennenzulernen, Lebensfragen beantwortet zu bekommen, neue Lebensfragen mitzunehmen. Wir ergänzen und ermutigen uns, teilen Freude und auch Lasten – das macht SILOAH aus und wird hoffentlich auch in 20 Jahren noch so sein.“ ●



» Mein Mann und ich waren auf der Suche nach einer Arbeitsstelle, wo wir nicht nur nehmen und Geld verdienen, sondern auch etwas geben und in einem missionarischen Werk tätig sein könnten. Wir haben uns umgeschaut, auch im Ausland. Dann kamen wir mit einer Baugruppe hierher – und es hat gepasst. Wir können uns mit unseren Berufen und Begabungen einbringen. Es gibt viele unterschiedliche Leute. Alle sind sehr offen. Man kann hier so sein, wie man ist. Und die Gemeinschaft ist wirklich etwas Besonderes. Ich meine: Wir wohnen hier auf dem Land, Neufrankenroda hat 70 Einwohner, und trotzdem ist immer jemand da, von dem man zu Kaffee und Kuchen eingeladen wird, mit dem man Volleyball spielen oder einfach quatschen kann. Das zeichnet SILOAH aus. *Priscilla Klatt*



Kräutertee- MISCHUNGEN

von KRÄUTERGARTEN POMMERLAND

gibt's jetzt auch in Dosen zum Nachfüllen!

• www.kraeutergarten-pommerland.de •

Verbinden Sie soziales Engagement mit Ihrer beruflichen Freiheit!

Die **Stiftung Leuchtf Feuer** ist seit mehr als 20 Jahren ein anerkannter Träger der Kinder- und Jugendhilfe & Mitglied des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes.

Mit unseren individuellen Hilfsangeboten sind wir ein starker und etablierter Partner der Jugendämter in Deutschland.

Wir suchen deutschlandweit für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen im eigenen Haushalt erfahrene, engagierte und kreative pädagogische Fachkräfte auf Honorarbasis.

Wenn Sie Fachlichkeit mit individueller Lebensgestaltung verbinden möchten, freuen wir uns darauf Sie kennen zu lernen!

Telefon: +49 (0)361 / 65 78 13 73

E-Mail: anheuern@stiftung-leuchtf Feuer.de

➔ www.stiftung-leuchtf Feuer.de



**20 JAHRE
PERSPEKTIVEN
FÜR JUNGE
MENSCHEN**

Foto: Nathan Dumlao

für Euch nah!



Täglich frisch
aus der Region
in Deinen Bioläden.

Regionaler Großhandel für Naturkost und Naturwaren
Vollsortiment und umfangreiches Regionalsortiment

www.naturkost-erfurt.de
www.fuer-euch-nah.de



AYUH bedeutet LEBEN,
die Einheit von Körper, Geist und Seele.
VEDA heißt WISSEN.

AYURVEDA

ist das WISSEN VOM LEBEN



Praxis für Ayurvedamedizin
Dr. med. Grit Schirrmeister-Ehrhardt

07751 Jena, Drackendorf, Zur Lämmerlaide 1

Phytotherapie, Rasayana & Pancakarma •
Ernährung • Marmapunkttherapie • Meditation •
Yogatherapie • Ayurvedische Verhaltens-
und Psychotherapie

www.ayurvedamedizin-jena.de

Bildnachweise

Die Bildrechte für die verwendeten **Fotos und Illustrationen** liegen bei:
U1: Sergey/stock.adobe.com, Rawpixel.com/stock.adobe.com, Do Ra/stock.adobe.com | S. 2–11: Krakenimages.com/stock.adobe.com, Rawpixel.com/stock.adobe.com | S. 5: Kathrin Klemm | S. 7: Bernd Wächter | S. 10: Kristina Bauer | S. 11: Kathleen Seidemann | S. 12–15: Do Ra/stock.adobe.com | S. 12: WERK5 Bioküche | S. 13–14: buffet:ok | S. 15: BLE/ Foto: Dominic Menzler | S. 16–17: Tartila/stock.adobe.com | S. 17: BLE, Netzwerk deutscher Biostädte | S. 18: Swen Gottschall (Hintergrund), Gerold Schmidt | S. 19: Ingolf Thiele | S. 21: Helmut Deckert, Matthias Frank Schmidt | S. 22: Grit Tetzl, Grafik Anja Waldmann | S. 23: Dr. Frank Augsten | S. 26–27 (Hintergrund): rorygefzfresh/stock.adobe.com, ovaleva_ka/stock.adobe.com | S. 26–29: Margret Seyboth | S. 30–31: carl/stock.adobe.com | S. 36–39: Marko Kümpel, PurpleFlower/stock.adobe.com | S. 40: Mosterei Malus, Schlossimkerei Tonndorf, Zucker & Zimt, Rauch's Seifenmanufaktur, Herzgut Landmolkerei eG | S. 41: Biohof Scharf, Gut Sambach gGmbH, Hanf Industries, Naturkost Erfurt GmbH, Biohof Marold | S. 42–45: Philipp Heinrichs | S. 46: LordNorge (pixabay), Darko1978 (pixabay), MK Fotografie/stock.adobe.com, Lincoln-avatar (Wikipedia) | S. 47: lapping (pixabay), Dr. Horst-Dieter Donat (pixabay), Swen Gottschall | S. 48–49: geborgenschlafen GmbH | S. 50–51: Biobett Manufaktur Peter Grube GmbH | S. 52–53: vladayoung/stock.adobe.com, Kreativ/stock.adobe.com, Anja Waldmann | S. 57: SILOAH e.V.
Die Bildrechte für die Bio-Stimmen liegen bei den jeweils darauf abgebildeten Personen. *Vielen Dank an alle für die Nutzungsgenehmigung!*
Übrige Fotos: ©Thüringer Ökoherz e.V.

Icons thenounproject.com | S. 3: Binpodo | S. 4: Adrien Coquet | S. 6: Siipkan Creative, Adrien Coquet, iczicon, Icons Producer | S. 7: Adrien Coquet | S. 9: Design Circle, Icons Producer, Econceptive | S. 16: Miguel C Balandrano | S. 17: Adrien Coquet | S. 22: Ade Nur Hidayat | S. 42–47: Berkah, Jule & Matthias Steffen



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
Vereinsvorsitzender: i. V. Alexander Seyboth
Geschäftsführer: Stefan Janssen

Erscheinungsweise: 1× jährlich

Redaktion

Dr. Margret Seyboth (S. 1–35, 40–47, 54–60),
Aruna Reddig (S. 48–53),
Isabelle Frenzel (S. 36–39)
Stefan Janssen (redaktionelle Beratung)

Anzeigenakquise

Isabelle Frenzel

Konzeption & Gestaltung

Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar

Druck

Gedruckt in Deutschland auf Recyclingpapier

Danke

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Die Erstellung der Seiten 2–15 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 und
andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“ (BÖLN).



Wir danken der Suite 406 (Michaelisstraße 44, 99084 Erfurt,
www.suite-406.de) ganz herzlich für die finanzielle Unter-
stützung zur Realisierung dieser BioThür-Ausgabe!



Mit Leidenschaft von der ersten Ausgabe an unterstützt
von: Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar
(www.waldmann-gestaltung.de)

Gemeinsam für Thüringer Bio

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 Aufgabengebiete 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 0 36 43 / 88 19 130
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>

Sonett – so anders

Ö K O L O G I S C H K O N S E Q U E N T



**Wie anders?
Ganz anders!**

Alle Sonett-Produkte sind
CO₂-neutral hergestellt
ohne Erdöl tenside
ohne Gentechnik
ohne Enzyme
ohne synthetische Duft- und
Konservierungsstoffe
ohne Nanotechnologie
und Mikroplastik
mit rhythmisierten
balsamischen Zusätzen

100% biologisch abbaubar

100% Seifen aus Bio-Ölen

100% ätherische Öle aus
Bioanbau

100% Volldekloration

Zertifiziert durch:



www.sonett.eu

Sonett – so gut.



sonett

Ö K O L O G I S C H K O N S E Q U E N T

Erhältlich im Naturkostfachhandel und bei Alnatura.



reddot design
award winner &
iF communication
design award winner