

BioThür

DAS MAGAZIN FÜR THÜRINGER BIO

Kostenfrei
für Sie zum
Mitnehmen

#5
20
23

TITELTHEMA

Alles über, vom, mit Schaf

SELBST
GEMACHT
Woll-Ideen

BIO VON HIER
**Höfe
Produkte
Läden**

REZEPTE
**Schmack-
haftes vom
Schaf**

NATÜRLICH
**Unsere
schönste
Kopf-
bedeckung**

REISEN
**Rund um
die Hohe
Schrecke**

REGIONALER ÖKOSTROM

ZUVERLÄSSIG, GEMEINSCHAFTLICH.



Jetzt wechseln

thueringer-landstrom.de

zuverlässig

Seit 2016 beliefern die Thüringer Energiegenossenschaften zuverlässig Strom aus ihren Anlagen an Thüringer Haushalte.

umweltfreundlich

Der TÜV-geprüfte-Ökostrom stammt aus Wind- und Solaranlagen in Bürger*innenhand und Wasserkraft aus Deutschland.

regionaler Mehrwert

Mit jeder genutzten Kilowattstunde Strom unterstützt Du die Thüringer Energiegenossenschaften und damit den Ausbau Erneuerbarer Energien in Thüringen.

fair und flexibel

Keine Mindestlaufzeit, monatlich kündbar, jede Person kann wechseln. Der Verbrauch wird exakt abgerechnet.



**GRÜNER
STROM**



**Das Ökostromlabel
der Umweltverbände**

Garantierte Investitionen in neue Anlagen und innovative Energieprojekte – das weist das Grüner Strom-Label unserem Bürgerstrom nach. So können Sie sich sicher sein, dass Ihr Geld wirkungsvoll für die Energiewende eingesetzt wird. Das Grüner Strom-Label ist das einzige Ökostrom-Label in Deutschland, das von führenden Umwelt- und Verbraucherverbänden getragen wird. Die Investitionsverpflichtung für neue Energiewende-Projekte nach den Siegelkriterien erbringen die Energiegenossenschaften der Bürgerwerke gemeinsam. Mit 0,5 Cent pro verbrauchter Kilowattstunde fördern Sie z.B. im Privatkundensegment die ökologische Energieerzeugung. Weitere Informationen zum Grüner Strom-Label und den Bürgerwerken finden Sie hier: ([Link zu https://buergerwerke.de/gruener-strom-label](https://buergerwerke.de/gruener-strom-label)).

thueringer-landstrom.de

Thüringer Landstrom | Steubenstraße 22 | 99423 Weimar

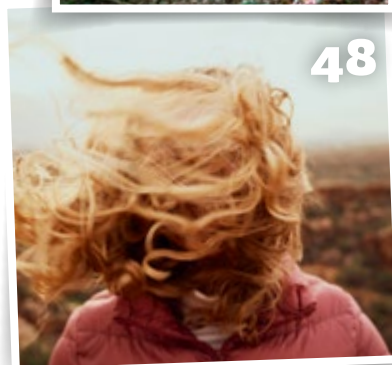
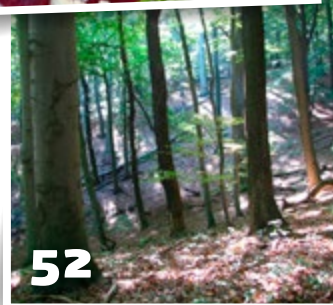
Liebe Leserin, lieber Leser,

ein Tag unter Schafen, das wäre was! Im Grünen sitzen, den Tieren zuschauen, wie sie gemächlich über die Wiese trotten, wie sie Gras abrupfen und ausdauernd darauf herumkauen, wie sie sich in Grüppchen zusammenfinden, wie sie sich niederlegen und vor sich hindösen. Das Gedankenkreisen hört auf, der Alltagsstress fällt ab, die Unterscheidung zwischen dem, was wesentlich ist, und dem, was nicht so wesentlich ist, wird leichter. Warum verbringen wir nicht alle gelegentlich einen Tag unter Schafen? Das wäre doch mal was!

Mit der neuen Ausgabe unseres Jahresmagazins der Thüringer Bio-Branche BioThür nehmen wir Sie mit auf eine Reise in die Welt der Schafe. Wir werfen einen Blick auf die Geschichte der Schafzucht, auf das, was Schäfer*innen leisten, und auch auf das, was ihnen Schwierigkeiten bereitet; wir besuchen einen Schäfer hier in Thüringen; wir präsentieren Ihnen einige Ideen, was sich aus Wolle, Schafmilch & Co. alles machen lässt; und wir hoffen, dass Sie sich anstecken lassen von unserer Begeisterung für diese Tiere, die den Menschen schon so lange begleiten.

Außerdem haben wir wieder einige Akteurinnen und Akteure der Thüringer Bio-Branche besucht und uns von ihrer Arbeit, ihren Motiven und ihren Wünschen erzählen lassen. Wir haben eine schöne Auswahl echt guter Thüringer Bio-Produkte für Sie zusammengestellt. Es gibt Tipps rund um unsere schönste Kopfbedeckung. Und wir laden Sie ein, gemeinsam mit uns das Gebiet rund um die Hohe Schrecke zu erkunden – ein wirklich sehenswertes Stück Thüringen!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude beim Lesen und Inspiration für den nächsten Einkauf, den nächsten Kreativnachmittag, das nächste Essen und den nächsten Ausflug!



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

1 Editorial und Inhalt

TITELTHEMA

- 2 **Hintergrund:**
Alles über, vom, mit Schaf
- 12 **Vor Ort:**
Bärwolfs Schafe
- 16 **Selbst gemacht:**
Woll-Ideen

BIO VON HIER

- 18 Hanf hat's drauf
- 36 Passion, Lebensaufgabe,
Überzeugung – Saskia
Pfeffer und ihr bioladen*
- 54 Echt Scharf

THÜRINGER BIO-IDEEN

- 24 Aktionstage Ökolandbau
- 24 Bio-Preis Thüringen
- 25 Schoppendorfer
Bio-Molkerei

REZEPTE

- 26 Schmackhaftes
vom Schaf

EINKAUFEN

- 30 Thüringer Bio-Adressen

PRODUKTE

- 40 Thüringer Bio-Lieblinge

REISEN

- 42 Zu Gast auf dem Gutshof
- 46 Ausflugsziele rund um
den Gutshof Hauteroda

NATÜRLICH

- 48 Unsere schönste
Kopfbedeckung
- 50 „Grüne“ Haare
- 52 Kräuterkraft

- 60 Bildnachweise
- 61 Impressum



Alles über, vom, mit Schaf

Kauend steht Berta auf der Wiese. Ihr Fell ist wollig-weiß, der Kopf dunkelbraun, der Blick neugierig. Hin und wieder zuckt eins ihrer Ohren. Sie senkt die Nase, schnuppert, rupft ein paar Kräuter ab, hebt den Kopf, kaut weiter. Das leise malmende Geräusch ihrer Backenzähne hat etwas Meditatives. Es reiht sich ein in die Rupf- und Kaugeräusche der Herde rundherum. Sonst ist außer dem einen oder anderen „Bäh“ nichts zu hören. Eine wohltuende Ruhe geht von den Tieren aus und überträgt sich unweigerlich auf den, der sich darauf einlässt.

Berta ist – unschwer zu erraten – ein Schaf. Sie gehört damit einer der ältesten Haustierarten weltweit an. Ihre Vorfahren, die Mufflons, wurden vor etwa 10.000 Jahren in Kleinasien domestiziert. Die Menschen schätzten die Robustheit und Umgänglichkeit der Tiere, ihr Fleisch und ihre Milch; später begann man, die Tiere auch auf Wollerzeugung hin zu züchten. Heute sind von den weltweit gehaltenen 20 Milliarden Nutztieren mehr als 1,2 Milliarden Schafe.

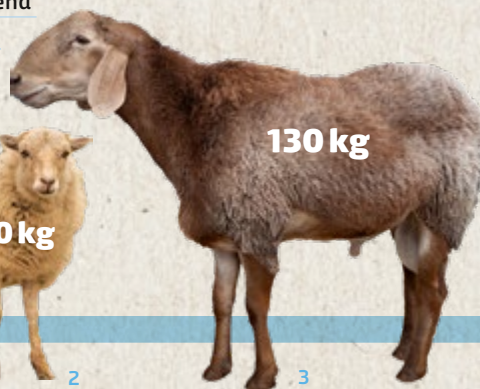
Schafhaltung in Deutschland: Aufstieg ...

Auch in Deutschland hat die Schafhaltung eine lange Tradition. Mit den Völkerwanderungen vor 6.000–8.000 Jahren kamen die Tiere aus dem Süden hierher. Lange wurden sie zur Bewirtschaftung des bei der Dreifelderwirtschaft brachliegenden Ackerlandes bzw. auf Allmendeweiden – dörflichen Gemeinschaftsflächen – gehalten und dienten so der bäuerlichen Selbstversorgung. Mit der Ausbreitung

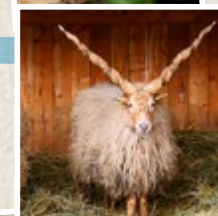
Vielfalt Weltweit gibt es über 500 Schafrassen, und so verschiedenartig wie ihre Namen, so verschiedenartig sind auch die Tiere: Manche, wie das Hissar-Fettsteißschaf, bringen 130 kg auf die Waage, andere, wie das Ouessant-Schaf, gerade einmal 20 kg. Manche sind hornlos, so wie das Coburger Fuchsschaf oder die Moorschnucke, manche haben lange geschwungene oder kurze kräftige, gebogene oder mehrfach gedrehte Hörner, und manche tragen sogar bis zu sechs Hörner, so wie das Jakobschaf. Auch die Farbenvielfalt ist groß: Es gibt schwarze und weiße Schafe, aber auch braune und sandfarbene Schafe, weiße Schafe mit schwarzem Kopf, Schafe mit „Brillen“ oder mit weißer Blesse und unterschiedlich gefleckte Schafe. Und während viele Schafe ein ausgeprägtes Wollkleid tragen, haben manche auch nur eine Kurzhaardecke, so wie das Kamerun- oder das Nolaschaf, die gar nicht geschoren werden.

Rassen weltweit:

500



Schaf oder Ziege? Schafe und Ziegen sind unterschiedliche Arten, gehören aber beide zur Familie der Caprinae, der Ziegenartigen, und manchmal fällt die Unterscheidung gar nicht so leicht. Als wichtigstes äußeres Unterscheidungsmerkmal gilt der Schwanz: Der Ziegenschwanz ist i.d.R. dreieckig, extrem kurz und aufgerichtet, der des Schafes hingegen hängt nach unten. Außerdem haben Schafböcke – anders als Ziegenböcke – keinen Kinnbart, dafür aber häufig eine Mähne am Hals.



- 1 Kamerunschaf
- 2 Ouessant-Schaf
- 3 Hissar-Fettsteißschaf
- 4 Coburger Fuchs
- 5 Guteschaf
- 6 Moorschnucke
- 7 Zackelschaf
- 8 Jakobschaf
- 9 Waliser Schwarznasenschaf
- 10 Kärntner Brillenschaf

des Tuchmachergewerbes und der dadurch steigenden Nachfrage nach Wolle wurden Schafe aber auch für Adel und Klerus interessant. Deren Schafherden wuchsen, und unter der absolutistischen Feudalherrschaft im Mittelalter wurde die bäuerliche Schafhaltung immer mehr eingeschränkt. Mit der Privatisierung der Schäferei im 16. bis 18. Jahrhundert weitete sich die Wanderschäferei aus. Im 18. Jahrhundert kamen die Merinos aus Spanien nach Deutschland; aus Kreuzungen mit hier vorherrschenden lokalen Landschafrassen entstanden im 19. Jahrhundert eigene deutsche Merinorassen. In dieser Zeit begann auch die Blüte der – bis in die frühen 1950er Jahre hinein auf Wollertrag ausgerichteten – deutschen Schafzucht. Um 1860 erreichte die Bestandszahl mit 28 Mio. Tieren hierzulande ihren Höhepunkt.

... und Niedergang?

Ein Ende erlebte diese Blüte mit dem Aufkommen von Baumwolle und chemischen Fasern und dem Import billiger Wolle aus Australien und Neuseeland, wo Herden mit bis zu 10.000 Tieren keine Seltenheit sind. Der Wollpreis fiel von 4,50 DM pro kg in den 1950er Jahren auf aktuell oft weniger als 1 € – die Schur kostet damit meist mehr, als sie einbringt. EU-Auflagen machen den Transport teuer. Die nachgelagerte Industrie sucht große Mengen gleicher Qualität, wie sie die hiesige Rassenvielfalt kaum liefern kann. Etwa 95 % der in Deutschland verarbeiteten Wolle ist



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Marion Müller, Stiftung Naturschutz (Erfurt)

Bio bedeutet auch biologische Vielfalt. Der Schutz von Pflanzen, Tieren, Boden und Wasser ist für uns als Menschheit so wichtig! Krisen zeigen u. a. auch die Bedeutung regionaler Strukturen und der Selbstversorgung auf. Daher freue ich mich, dieses Jahr Teil der Solidarischen Landwirtschaft Cobstädt zu sein. Es geht dabei um Wertschätzung, Gesundheit und Freude, und ich unterstütze Bio in Thüringen und Vielfalt auf dem Acker und Teller.

- + aufgeschlossen
- + gesellig
- + kontaktfreudig



Schafsleben Schafe gelten als aufgeschlossen, gesellig und kontaktfreudig. Sie sind Herdentiere und haben ein starkes Zusammengehörigkeitsgefühl. Die Weibchen leben in Gruppen mit den nicht geschlechtsreifen Jungtieren zusammen. Die jungen Böcke schließen sich in eigenen Gruppen zusammen, wogegen die erwachsenen Männchen als Einzelgänger umherziehen und nur zur Paarungszeit zur Herde stoßen. Schafe erreichen ein Alter von zehn bis zwölf, maximal 20 Jahren.

Haltungsformen

Es gibt drei Formen der Schafhaltung: Bei der heute in Deutschland kaum mehr praktizierten **Wanderschäfferei** ziehen

Schäfer*innen mit ihren Herden auf verschiedene Weidegebiete. Die standortgebundene **Hütehaltung** wird überwiegend im Zusammenhang mit der Landschaftspflege betrieben. Dabei werden die Schafe vom Frühjahr bis zum Herbst geweidet und im Winter für mehrere Wochen oder Monate aufgestellt. In dieser Zeit kommen die Lämmer zur Welt. Bei der **Koppelhaltung** werden die Schafe zur Nutzung von Restgrünland eingezäunt. Dies betrifft die Hälfte aller in Deutschland gehaltenen Schafe.

Importware, v. a. aus Australien. Hiesige Wolle dagegen wird überwiegend über Wollhändler*innen ins Ausland verkauft, v. a. nach China.

In Deutschland – wie überhaupt in Europa – werden Schafe daher inzwischen zumeist für die Fleischgewinnung gehalten. Aber auch das Fleisch wird andernorts günstiger produziert. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch von Schafen (und Ziegen) liegt in Deutschland bei ca. 0,7 kg, was im

Vergleich sowohl zum weltweiten Durchschnitt (1,8 kg Schaffleisch) als auch zum Verzehr anderer Fleischarten in Deutschland (z. B. Schwein: 30 kg pro Jahr) sehr wenig ist. Trotzdem reicht die heimische Produktion bei weitem nicht aus, um den hiesigen Bedarf zu decken: Der Selbstversorgungsgrad liegt bei etwa 40 %. 2020 wurden 53.200 t Schaf- und Ziegenfleisch v. a. aus Neuseeland importiert, aber nur 5.800 t exportiert.

Auch die Schafmilchproduktion führt im deutschen Sprachraum ein Nischendasein. Meist wird die Milch direkt auf dem Hof verarbeitet; nur wenige größere Molkereien haben sich auf Schaf- und Ziegenmilchprodukte spezialisiert. Die Anlieferungsmengen liegen hier bei etwa 15.000 t Schaf- und (zum weitaus größeren Teil) Ziegenmilch pro Jahr – verschwindend wenig im Vergleich zu mehr als 31 Mio. t Kuhmilch im gleichen Zeitraum.



Beim Biobauern regional einkaufen ...



... und im Biorestaurant speisen, feiern oder tagen

Restaurant täglich geöffnet (100% bio) • Feiern, Tagung und Klausur • Eigene Landwirtschaft • Hofladen • Käserei • Hotel • Restaurant • Café

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



Wir sind Partner



Schwierige Arbeitsbedingungen

Das Einkommen aus der Schafhaltung rangiert im unteren Drittel der Skala landwirtschaftlicher Betriebe. Der Wettbewerbsdruck seitens der intensiven Landwirtschaft mit ihren Flächenbedarfen ist hoch; für Wander Schäfer*innen stehen immer weniger Wege zur Verfügung. Zusätzlich zur harten körperlichen Arbeit sind immer auch Fragen der Bürokratie und der Vermarktung zu bewältigen. Die notwendigen Subventionen sind mit enormen Kontrollauflagen verbunden.

Die Zahl der Schafe und der Schafhalter*innen geht seit Jahren zurück.

Vor diesem Hintergrund geht die Zahl der Schafe und der Schafhalter*innen seit Jahren zurück. Gab es im Jahr 2010 noch über 2 Mio. Schafe in Deutschland, so waren es 2021 nur noch 1,5 Mio.; die Zahl der schafhaltenden Betriebe hat sich im selben Zeitraum von 31.600 auf 9.700 reduziert (gezählt wurden Betriebe ab mind. 20 Schafe). Auch die Zahl der Auszubildenden in der Fachrichtung Schafhaltung ist in den vergangenen Jahren drastisch zurückgegangen. Und angesichts der geringen volkswirtschaftlichen Bedeutung der Schafhaltung

ziehen sich staatliche Einrichtungen aus wissenschaftlichen und praxisrelevanten Forschungsbereichen der Schafhaltung in Deutschland zurück.

Wie sieht's in Thüringen aus?

Die Situation in Thüringen ist ähnlich, obwohl sich die Schafhaltung in der Nachkriegszeit in den beiden deutschen Staaten zunächst unterschiedlich entwickelt hatte: Während sich der Schafbestand in Westdeutschland bis 1965 drastisch reduzierte und erst mit der dann einsetzenden Neuausrichtung auf Lammfleischproduktion wieder halbwegs stabilisierte, wurde in der DDR auf die Eigenversorgung mit Wolle gesetzt. Jede LPG war verpflichtet, eine Schafherde zu halten. So wurden 6.000 Herden mit 2,65 Mio. Tieren aufgebaut; es gab etwa 6.000 Schäfer*innen und in Wettin die einzige Schäferei-Berufsschule in Mitteleuropa. Das Lammfleisch wurde zu 90 % in die Bundesrepublik und in den arabischen Raum exportiert. Nach der Wende sank der Schafbestand in den neuen Bundesländern jedoch deutlich: Schon 1990 lag er bei nur noch 1,5 Mio. Tieren; inzwischen hat er sich bei ca. 0,7 Mio. eingependelt.

In Thüringen halten aktuell etwa 8.200 Schafhalter*innen gut 111.000 Schafe. Das sind im Mittel 6,9 Schafe



Weidewonne

Durch die strukturellen Veränderungen in der Landwirtschaft und den Rückgang der Nachfrage für Lammfleisch und Wolle ringen viele heimische Schäfereibetriebe um ihre Existenz. Die Schafbestände in Thüringen haben sich seit der Wende mehr als halbiert; der Beruf der Schäfer*innen erscheint insbesondere für junge Menschen körperlich anstrengend, stark reglementiert und finanziell unattraktiv. Doch

für den Erhalt typischer Wiesen und Steppenrasen unserer Kulturlandschaft und damit wertvoller Naturschutzflächen ist die Beweidung mit Schafen und Ziegen essenziell. Ohne diese nachhaltige Pflege wachsen sie zu, und der Lebensraum für seltene lichtbedürftige Tier- und Pflanzenarten verschwindet.

Um Thüringer Schäfer*innen in Fragen der Landschaftspflege und der Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen, entwickelte das Thüringer Ministerium für Umwelt, Energie und Naturschutz die Marke Weidewonne. Betreut von der Naturstiftung David, beraten wir mit dem Projekt „Weidewonne - Unterstützungsnetzwerk für schafbeweidete Naturschutzflächen“ Thüringer Schäfereibetriebe bei vielfältigen Angelegenheiten: von der Beantragung notwendiger Fördermittel über erforderliche Nachpflegearbeiten der Flächen bis hin zur potenziellen Hofnachfolge. Wir vermitteln Patenschaften, vermarkten regionales Lammfleisch aus dem Naturschutz und setzen uns aktiv für die wirtschaftliche Nutzung heimischer Wolle ein. Bis 2027 möchten wir unser stetig wachsendes Netzwerk auf Gesamt-Thüringen ausweiten.

Stefanie Schröter, Projektleiterin Weidewonne bei der Naturstiftung David

www.weidewonne.de

Wellness trifft Kulinarik

Am idyllischen Ufer des Zeulenrodaer Meeres gelegen, bietet das Bio-Seehotel einen der reizvollsten Anlaufpunkte für einen erlebnisreichen Aufenthalt im Thüringer Vogtland. Entspannen Sie im **Panorama Spa** und vergessen Sie den Alltag. Von der Zirbensauna über unser Birken-Dampfbad bis zum 20 m langen Infinity-Pool, finden Sie alles für eine erholsame Auszeit.

Über 6.500 Ausgangsprodukte werden in der Bio-Seehotel-Küche verarbeitet. Diese stammen vorwiegend von Bio-Landwirten aus der Region und aus unserer **hauseigenen Backstube und Fleischerei**.

Frisch, kreativ und mit regional-saisonalen Einflüssen präsentiert sich die Kulinarik unseres Restaurants, welches seine Gäste mit einem fantastischen Blick über das Zeulenrodaer Meer verzaubert.

Arrangement

Sonntagsauszeit

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

ab € 240,00 pro Erw.

im Doppelzimmer
Landseite Deluxe
Balkon & Seeseite
zubuchbar



Bio-Seehotel Zeulenroda GmbH & Co. KG
Bauerfeindallee 1 | 07937 Zeulenroda-Triebes
Tel.: 036628 98-107/-108
www.bio-seehotel-zeulenroda.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



Markus-Gemeinschaft e.V.

BIO- und Demeter-Produkte vom Gutshof Hauteroda

Unser Sortiment:

Brot & Brötchen

Kuchen

Müsli

Saisonales Gemüse

Tischlereiprodukte



Demeter



Anschrift & Kontakt:

Markus-Gemeinschaft e.V.

Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM)

Hauterodaer Str. 1

06577 An der Schmücke

Tel: 034673/7369-10

vertrieb@gutshof-hauteroda.de

www.markus-gemeinschaft.de

Wolle in Wert setzen.



Weidewonne ist eigentlich eine Marke für die Vermarktung von Lammfleischprodukten aus Mittelthüringen. Es freut uns sehr, dass es inzwischen ein eigenes Arbeitspaket für die Wiederinwertsetzung der Schafwolle gibt. Denn die Nutzung der Wolle leistet nicht nur einen bedeutenden Beitrag für Klima- und Ressourcenschutz, sondern ist auch wichtig für das Selbstwertgefühl der Schäferinnen und Schäfer.

2019 hat sich eine Initiativgruppe aus Vertreter*innen von Schäfereien, Wollverarbeitung und Wissenschaft sowie Wollaktivist*innen zusammengefunden, die die grundlegenden Probleme der Vorverarbeitung angeht. Denn zwischen dem Schaf und der Verarbeitung zu hochwertigen Produkten vor allem im Textilbereich gibt es viel zu tun. Von der fachgerechten Schur über die Wollsortierung bis hin zur aufwändigen Wollwäsche wollen wir alles in Thüringen aufbauen und organisieren. Die Verarbeitung zu Pellets ist für minderwertige Wolle sicher eine gute Alternative – aber unsere Schafwolle ist mehr wert.

Susanne Frenzel, Ökotrend Projekt- und Marketing GmbH



www.oekotrend-thueringen.de

pro km², womit Thüringen nach Schleswig-Holstein (12,3 Schafe / km²) und noch vor Baden-Württemberg (5,8 Schafe / km²) auf Platz 2 im Bundesvergleich liegt. Mit Abstand am häufigsten ist das Merinoland-schaf anzutreffen; insgesamt stehen aber fast 30 Schafrassen im Thüringer Herdbuch, darunter auch die als bedroht geltenden Rassen Rhönschaf, Leineschaf und Merinolangwollschaf. Es dominiert die Koppelhaltung. Aufgrund der dadurch begrenzten Stallnutzung und der angespannten ökonomischen Situation wurde in den letzten Jahren in vielen Thüringer Betrieben kaum in neue Technik oder Gebäude investiert; Haltungs-, Fütterungs-, Einstreu- und sonstige Verfahren sind daher oft veraltet. Flächenverfügbarkeit und -erreichbarkeit stellen auch die hiesigen Schafhalter*innen vor große Herausforderungen. Einzelbetriebliche Beratung durch staatliche Stellen gibt es in Thüringen nicht, obwohl angesichts eingefahrener betrieblicher Strukturen und bürokratischer Hürden vielerorts Hilfe nötig wäre. Die Zahl der mit Schafhaltung befassten Mitarbeiter*innen im Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und ländlichen Raum

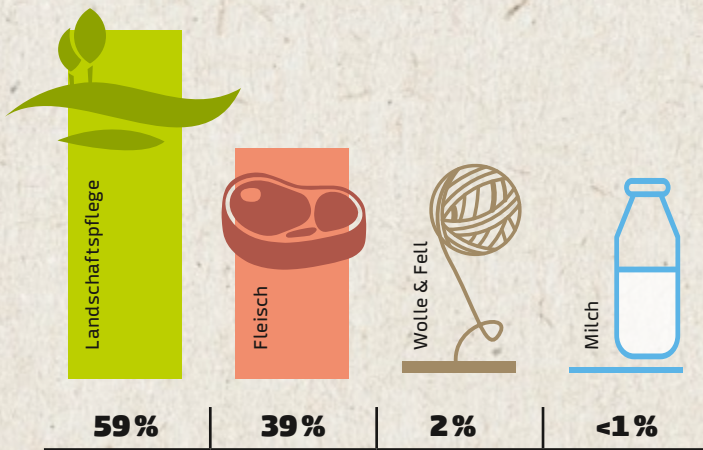
(TLLLR) wurde im Zuge des Personalabbaus im öffentlichen Dienst und im Zusammenhang mit der Umsetzung des neuen Tierzuchtgesetzes 2019 deutlich reduziert.

Ohne Schafe würden die Trocken- und Magerrasengebiete z. B. in der Rhön versteppen oder verwalden.

Unersetzliche Landschaftspflege

Der Rückgang der Schafhaltung bedeutet einen enormen Verlust nicht nur mit Blick auf eine jahrhundertelange Tradition, sondern auch mit Blick auf Landschaftspflege und Artenschutz: Wiederkäuend, robust und flexibel, wie Schafe sind, eignen sie sich hervorragend für die Grünlandpflege und sind maßgeblich für den Erhalt wertvoller Lebensräume. So sind Entstehung und Bewahrung der Wachholderheiden etwa auf der Schwäbischen Alb der Beweidung durch Schafe zu verdanken. Mit dem stetigen Verbiss holziger Stängel – dem Naschen bzw. Schnucken – erhalten Heidschnucken die Moor- und Heidegebiete Norddeutschlands. Ohne Schafe würden die Trocken- und Magerrasengebiete z. B. in der Rhön

Schäferei-Produkte



Durchschnittlicher Anteil der verschiedenen Schäferei-Produkte am Einkommen von Schafhalter*innen in Deutschland
Quelle: praxis-agrar.de

Nolana – keine Wolle

Unser Familienbetrieb liegt im südwestlichen Thüringen, ca. 12 km von Eisenach entfernt am Nationalpark Hainich. Hier bewirtschaften wir 150 ha Grünland nicht nur mit Gelbvieh-Mutterkühen und Exmoor-Ponys, sondern auch mit 300 Nolana-Mutterscha-

fen nach den Bioland-Richtlinien. Bei diesen Tieren handelt es sich um eine noch junge, erst 1996 in Deutschland entstandene Fleischschafrasse. „Nolana“ kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „ohne Wolle“. Ähnlich wie ihre Vorfahren besitzen Nolana-Schafe nur ein Kurzhaarvlies, welches einem natürlichen Haarwechsel unterliegt. Im Frühjahr stoßen sie ihr Wintervlies flockenweise ab und müssen nicht mehr geschoren werden. Für uns entfällt damit ein großer, in der heutigen Zeit nicht mehr entlohnter Arbeitsgang. Ebenso entfällt das bei Wollschafen aus hygienischen Gründen übliche Kupieren der Schwänze. Statt in das Wollwachstum stecken die Lämmer ihre Energie in gute Tageszunahme auf der Weide und müssen nicht mit Kraftfutter zugefüttert werden. So produzieren wir nachhaltiges Lammfleisch.

Nina Foth und Gunder Peschke, Bio-Schäferei Peschke in Bischofroda

www.nolanaschafe-peschke.de



versteppen oder verwalden. Schafe verdichten den Boden in alpinen Gegenden und auf Deichen, verbeißen Gräser und Kräuter und sorgen so für eine geschlossene Grasnarbe, die Erosion ebenso wie Hochwasser besser standhält. Und als „Taxis“ transportieren die Tiere Pflanzensamen, Insekten und sogar kleine Reptilien in ihrem Fell und Verdauungstrakt über verschiedene Flächen und tragen so zur Vernetzung isolierter Lebensräume und somit auch auf diese Weise zum Erhalt der Artenvielfalt bei. Deutschlandweit werden ca. 400.000 ha Fläche durch Schafbeweidung offen- und in ihrer Struktur und ökologischen Wertigkeit erhalten.

Die weitreichenden Leistungen, die Schafhalter*innen so für den Natur- und Artenschutz und die – nicht zuletzt auch touristisch attraktive – Kulturlandpflege leisten, wird von den Bundesländern in unterschiedlichem Maße mit Landschaftspflegeprämien honoriert. Diese machen inzwischen einen nicht unerheblichen Anteil am Einkommen vieler Schafhalter*innen aus.

In Thüringen etwa gibt es seit 2019 eine Schaf-Ziegen-Prämie in Höhe von 25 € pro Tier und Jahr, womit

Schaf- und Ziegenhalter*innen gefördert werden, die in Thüringen Biotopgrünland bewirtschaften. Die Prämie soll dem anhaltenden Trend des Bestandrückgangs entgegenwirken und damit die Pflege wertvoller Offenland-Lebensräume durch Beweidung mittelfristig sichern. Auch der Bewältigung von Herausforderungen wie Klimawandel, Wiederausiedlung der Wölfe, die z. B. rund um Ohrdruf ein ernst zu nehmendes Problem für die Schafhaltung darstellt, oder gesellschaftlichen Ansprüchen an Tierwohl und -gesundheit soll so Rechnung getragen werden.

Was das Tierwohl betrifft, so steht die Schafhaltung im Vergleich zur intensiven Haltung von Schweinen, Rindern und Geflügel gut da.

Alles Öko, oder was?

Was das Tierwohl betrifft, so steht die Schafhaltung im Vergleich zur intensiven Haltung von Schweinen, Rindern und Geflügel tatsächlich gut da: Sie wird als tiergerechter und natürlicher wahrgenommen und ist in besonderem Maße für eine ökologische Wirtschaftsweise geeignet.

Knochenjob Schafe sollten mindestens einmal im Jahr geschoren werden. Dabei wird die seit dem vergangenen Jahr gewachsene Wolle von der Haut getrennt, im Durchschnitt etwa 3–5,5 kg pro Tier. Geübte Scherer*innen brauchen hierfür zwei Minuten und können pro Tag bis zu 170 Schafe scheren.



2 min



Viehbestand nach Arten in Deutschland

Anzahl Tiere insgesamt	Anteil ökologisch gehaltener Tiere
Ziegen 154.906 	33,2% (51.358)
Schafe 1.809.264 	13,5% (243.836)
Einhufer (z. B. Pferde) 453.662 	9,2% (41.862)
Rinder 11.274.534 	7,6% (861.272)
Hühner 159.118.147 	5,2% (8.296.945)
Gänse, Enten, Truthühner 14.030.019 	1,9% (265.131)
Schweine 26.299.994 	0,8% (212.455)

Anteil ökologisch gehaltener Tiere

Stand 2020, Quelle: <https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Tiere-Tierische-Erzeugung/Tabellen/oekologischer-landbau-viehbestand.html>



Tipp Im Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden gibt es eine umfangreiche und sehenswerte Ausstellung zum Thema Schäfergeschichte. Die Besucher*innen erhalten Einblicke in das Leben der Schäfer*innen und die Schafhaltung in Thüringen in den vergangenen beiden Jahrhunderten. Zu sehen sind u. a. ein seltenes komplettes Schafschellengeläut, wunderschön geschnitzte „Sonntagsstöcke“ und das wohl einzige erhaltene Hirtenhaus in Thüringen.

www.freilichtmuseum-hohenfelden.de

Mit der Bio-Zertifizierung verpflichten sich Schafhalter*innen, über die ohnehin geltenden rechtlichen Bestimmungen etwa im Tiereschutzgesetz hinaus die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung einzuhalten. Diese sehen für Schafe u. a. eine Mindeststellfläche von 1,5 m² pro Tier und einen Mindestauslauf von 2,5 m² pro Tier vor. Bio-Futter und ein Raufutteranteil von mindestens 60 % sind ebenso vorgeschrieben wie die angemessene Gestaltung von Ruheflächen im Stall und Weide- bzw. Auslaufzugang für den größten Teil des Jahres. Die Krankheitsvorsorge beruht v. a. auf vorbeugenden Maßnahmen wie tiergerechten Haltungs- und Fütterungsverfahren oder dem Verzicht auf Maximalleistungen; die präventive Verabreichung von chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimitteln, Hormonen und Antibiotika ist verboten. Jungtiere sind für 45 Tage mit natürlicher Milch – vorzugsweise Muttermilch – zu ernähren.

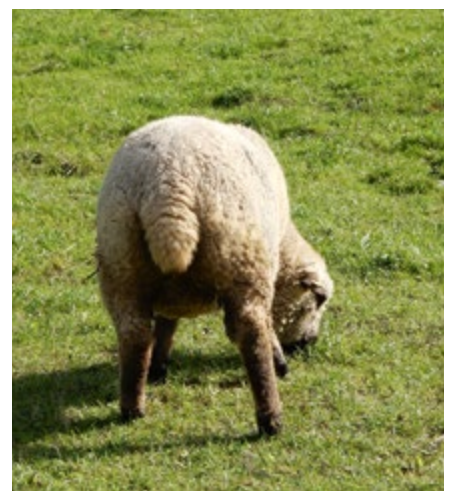
In Thüringen spielt Bio-Schafhaltung bisher eine äußerst untergeordnete Rolle, da das Produkt preislich nicht honoriert wird.

Etwa 244.000 der in Deutschland lebenden Schafe werden auf Bio-Betrieben gehalten. Der Öko-Anteil liegt damit bei 14 % – das ist viel im Vergleich zu anderen Tierarten und wird nur von den Ziegen getoppt. Ökologisch erzeugte Schafmilch wird in Deutschland ebenso wie konventionelle Schafmilch v. a. zu Käse und Joghurt verarbeitet und häufig direkt vermarktet. Das Fleisch wird oft ohne Bio-Deklaration verkauft und geht häufig als regionale Ware in die Gastronomie. In Thüringen spielt Bio-Schafhaltung bisher eine äußerst untergeordnete Rolle, da das Produkt preislich nicht honoriert wird.

Tja, Berta ...

Von Fleischpreisen weiß Berta vermutlich ebenso wenig wie vom weltweiten Wollhandel, den Erfordernissen der Käseherstellung oder Landschaftspflegeprämien. Sie tut, was Schafe so tun: Sie rupft und kaut und hat ihren Platz in der Herde, in deren Schutz sie Tage und Nächte verbringt. Ganz nebenbei wächst mit der Wolle ein wunderbarer Rohstoff an ihr heran. Ganz nebenbei sorgt sie mit ihrem Rupfen und dem gemächlichen Hin- und Herlaufen für den Erhalt von Flora und Fauna unter ihren Füßen. Ganz nebenbei ... nun, vom wohlschmeckenden Fleisch wollen wir in Bertas Gegenwart wohl lieber nicht sprechen.

Damit Berta und ihre Artgenoss*innen weiterhin tun können, was Schafe so tun, damit Schafhalter*innen wieder besser von ihrer Arbeit leben können, damit Schafherden auch weiter das Bild von Streuobstwiesen, Magerasengebüschen und Wacholderheiden prägen, ist und bleibt seitens der Politik die finanzielle Honorierung der durch die Beweidung erbrachten Leistungen nötig, aber auch der Abbau bürokratischer Hürden und die Unterstützung von Beratungsangeboten. Zugleich ist jede*r Einzelne gefragt, beim Einkauf regionalen Schafprodukten Aufmerksamkeit zu schenken und – wo noch nicht vorhanden – danach zu fragen. ●



Buchtipps

Nina Sieverding & Anne Huntemann (2021): *Schaf und Mensch. Wie sehen Schafhalter, Landschaftspfleger & Designer die Zukunft des Hausschafs?* LV.Buch

Gebundene Ausgabe: 144 S., ISBN-13: 978-3784356631



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!

Als Demeter-Pionier der ersten Stunde tragen wir diese Philosophie seit über 85 Jahren im Herzen und mit unseren hochwertigen Getränken 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 UND NATÜRLICHEN GENUSS.



Wir arbeiten im Sinne der:

**GEMEINWOHL
ÖKONOMIE** 
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

1 **Schmackhaftes Fleisch**

In Deutschland werden Schafe meist im Alter von vier bis sechs Monaten geschlachtet. Das rosafarbene und nur leicht von Fett durchwachsene Fleisch von bis zu einem Jahr alten Tieren wird als Lammfleisch vermarktet. Schafffleisch – also das dunkelrote, deutlich marmorierte Fleisch älterer Tiere – geht hierzulande kaum über die Ladentheke; es wird als weniger gut schmeckend und riechend empfunden. Doch Probieren geht über Studieren: Schafffleisch lässt sich zu köstlichen Hartwürsten verarbeiten. Schafshackfleisch ist kräftig und geschmackvoll. In Schmorgerichten, die ihr volles Aroma erst bei längeren Garzeiten entfalten, werden Teile von Keule oder Schulter mürbe und weich, während Lammfleisch zerfallen würde. Und gegrillte oder gebratene Schafslende ist kaum weniger zart als die vom Lamm. Voraussetzung für den Genuss ist nur, dass das harte wachsartige Fett – der Talg – vor der Zubereitung entfernt wird.

Nachgefragt: Schafffleisch ist besonders im Orient, im Iran, in der Türkei und anderen Mittelmeerstaaten, in Indien, Pakistan, Afghanistan und auf den britischen Inseln beliebt.

2 **Gehaltvolle Milch(-produkte)**

Wer Schafmilch probiert, dürfte überrascht sein: Angenehm mandelartig hat sie mit dem eher strengen Geschmack von Ziegenmilch wenig gemein. Dabei punktet sie mit einem hohen Anteil an essentiellen Fettsäuren, Vitaminen und Mineralien, und viele Menschen mit einer Kuhmilchunverträglichkeit können sie problemlos trinken. Üblicherweise kommt Schafmilch hierzulande allerdings weniger als Getränk, sondern mehr in verarbeiteter Form auf den Markt, insbesondere als Roquefort, Pecorino oder Feta, aber auch Frisch- oder Schnittkäse. Es gibt Schafmilchjoghurt – ursprünglich wurde Joghurt überhaupt nur aus Schafmilch hergestellt! – und sogar Schafmilcheis und -schokolade.

Gut für Haut und Haar: Produkte aus Schafmilch schmecken nicht nur – auch im Naturkosmetikbereich sind die wertvollen Inhaltsstoffe gefragt.

SCHAF Produkte

3 **Weiches Fell & feines Leder**

Kuschelig warm und weich, sind Schaffelle bestens geeignet, um als Unterlage im Kinderwagen oder auf dem Sessel Geborgenheit zu vermitteln. Zudem wirken sie antibakteriell und werden daher oft auch medizinisch eingesetzt, etwa zur Schonung wundgelegener Haut. Schafslleder wird v. a. für Bucheinbände, Bekleidung, Handschuhe und Lederaccessoires, selten auch für Möbel verwendet. Die Lederqualität ist umso dünner und schlechter, je feiner und dichter die Wolle ist.

4 **Tolle Wolle**

Schafe waren nicht immer so wollig wie heute: Ihre Vorfahren hatten Haare und nur im Winter ein zusätzliches fein-lockiges Wollkleid. Erst gezielte Züchtung führte zu dem heute weit verbreiteten dichten Wollvlies, das weiterwächst, bis es geschoren wird – ein tolles Naturprodukt mit vielen herausragenden Eigenschaften:

Wolle ...

- fühlt sich trocken an, auch wenn sie nass wird.
- wirkt temperatenausgleichend – im Winter ebenso wie im Sommer.
- nimmt Schmutz und Gerüche kaum auf und hat eine natürliche Selbstreinigungsfunktion.
- ist sehr elastisch, dadurch knittern Wollprodukte kaum.
- ist frei von toxikologischen Inhaltsstoffen.
- ist weich und kuschelig.
- ist kaum elektrostatisch aufladbar und schwer entflammbar.

Damit ist Wolle bestens geeignet für die Herstellung von Kleidungsstücken und Heimtextilien, als Dämmmaterial für Gebäude und technische Anlagen, als Füllung von Polstern und Steppdecken oder als einfacher Luftfilter beim Ausdunsten von Holzwerkstoffen, Farben u.ä. Weniger bekannt ist, dass sich Schafwolle – besonders einfach in Form von Pellets – auch als Dünger und Mulchmaterial eignet. Eine Nische für heimische Wolle ist der Hobbybereich mit Handarbeiten wie Spinnen, Stricken, Häkeln oder Filzen.



Düngen, aber richtig – mit Schafwolle

Erfolgsprodukt aus dem Biosphärenreservat

Schafwolle wird oft zum Abfallprodukt. Nicht in der Rhön: Hier wird sie zu Pellets verarbeitet. Die RhönWollets sind ein ökologischer Langzeitdünger, der nebenbei auch die Wertschöpfung für das Produkt Wolle „gedeihen“ lässt. Verkaufsstellen: www.brrhoen.de/rhoenwollets

1



2



3



4



**Schäfereigenossenschaft
Finkhof eG**

**Wolle, Felle und Naturtextilien
seit 1979**



**kostenloser Katalog
Tel. 07564 931711
www.finkhof.de**



Biohof Bärwolf

Straße des Friedens 30
99102 Klettbach
Tel: 0173 / 38 21 643
www.biohof-baerwolf.de

BÄRWOLFS Schafe



Biohof Bärwolf

BIO FLEISCH · 100% ARTGERECHT

WEIDENLAND & SCHAF



Bei Bärwolfs haben die Schafe Namen. Nicht alle, aber doch so einige: Meike zum Beispiel oder Werner oder die aus Meißen stammende Frau Meißener oder Smiley, ein mit der Hand aufgezogenes Bocklamm mit weiß umrandeten Augen im braunen Gesicht. Wenn Ricky Bärwolf von ihnen erzählt, wird Verbundenheit spürbar – mit den Tieren, mit den Flächen, auf denen sie weiden, mit dem Hof, der das Zentrum des Familienbetriebs bildet.



Ricky Bärwolf mag keine Langeweile. Er ist im öffentlichen Dienst beim Land Thüringen angestellt, doch auch nach Feierabend und an den Wochenenden wird er unruhig, wenn Ruhe einkehren will, packt gern an, entwickelt Ideen und setzt sie um. Mit dem Hof der Schwiegereltern in Klettbach, der eigenen beruflichen Vergangenheit als Mitarbeiter der Agrargenossenschaft in Bad Berka und dem Wunsch nach Selbstversorgung lag schon seit 2009 eine dieser Ideen besonders nahe: der Aufbau einer eigenen Landwirtschaft. Schließlich war der Gedanke ausgereift und mit der Familie abgestimmt und dann folgte schnell ein Schritt dem anderen: 2015 meldete Ricky Bärwolf die Landwirtschaft im Nebenerwerb mit

Grünlandbewirtschaftung und Rinderhaltung offiziell an. 2016 erfolgte die Bio-Umstellung. 2020 wurde der Grundstein für ein Schlachthaus auf dem Hof gelegt. Seit 2022 gibt es einen kleinen Hofladen mit hofeigenen und regionalen Spezialitäten.

Damit das alles funktionieren kann, ist die ganze auf dem Hof lebende Familie tatkräftig dabei: Ricky Bärwolfs Frau, die beiden Kinder, Bruder, Schwiegereltern, Schwager und Schwägerin. Obwohl hauptberuflich anderweitig tätig, sind sie alle in Fragen der Landwirtschaft bewandert, so dass jede*r fast jede Aufgabe auf dem Hof übernehmen kann. Daneben kümmert sich ein geringfügig Beschäftigter um das Tierfutter, den Koppelbau und andere handwerkliche Aufgaben. Zwei Damen helfen im Laden bei

der Verpackung und im Büro mit; ein Fleischermeister unterstützt beim Schlachten und Verarbeiten.

Schafe und andere Tiere

Wer auf den Biohof Bärwolf kommt, wird von drei Hunden begrüßt. Drei Pferde gibt es auch. Hühner sind pickend auf der Suche nach Essbarem. Mit Puten hat sich Ricky Bärwolfs Frau einen Wunsch erfüllt. Traktoren und andere Maschinen und Gerätschaften warten auf ihren Einsatz.

Die eigentliche Landwirtschaft spielt sich auf Flächen rund um Klettbach und in der näheren Umgebung ab. Rund 130 ha Grünland bewirtschaftet die Familie dort mit Futteranbau und der Haltung von 45 Rindern. Ricky Bärwolfs besonderer Stolz ist die



Weideschlachtung, die sie seit einiger Zeit erfolgreich praktizieren.

Und dann sind da noch die Schafe: 2018 hielten die ersten von ihnen Einzugs. Zunächst waren sie nur für den Eigenbedarf gedacht, aber dann stellte sich heraus, dass einige der von Bärwolfs bewirtschafteten Flächen nicht durch Rinder, sondern nur durch Schafe beweidet werden können. So wuchs die Zahl der Tiere, und inzwischen sind es 60 Rhön-Schafe, 20 Leine-Schafe, 20 Shropshires, einzelne Merinos und 30 Thüringer Waldziegen in vier Herden, mit denen Bärwolfs im Auftrag der Stadt Erfurt und der Stadt Weimar Flächen u.a. auf dem Truppenübungsplatz am Erfurter Steiger, unterhalb des Erfurter Hauptfriedhofs und rund um Schloss Molsdorf freihalten. Die Shropshires werden außerdem zur Pflege der Weihnachtsbaumkulturen am Willrodaer Forsthaus eingesetzt. Größer können Bärwolfs den Radius um Klettbach nicht machen, denn täglich schaut jemand von ihnen früh und abends nach den Tieren, kontrolliert den Strom und gießt Trinkwasser nach – das will logistisch erst einmal geleistet sein.

Bio-Zertifizierung

Eine möglichst tierwohlorientierte Schafhaltung ist Ricky Bärwolf ein persönliches Anliegen, auf vielen von der Familie bewirtschafteten Flächen dürften ohnehin keine Pflanzenschutzmittel u.ä. eingesetzt werden – dafür brauchte der Betrieb eigentlich keine Bio-Zertifizierung. Dass er trotzdem zertifiziert ist, hatte daher anfangs v.a. finanzielle Gründe: Für die Anschaffung all der notwendigen Maschinen reichte die landwirtschaftliche Prämie bei weitem nicht aus, so dass die mit der Bio-Zertifizierung mögliche Beantragung von zusätzlichen Fördermitteln sehr willkommen war.

Auch wenn sich die ökologische Schafhaltung nicht oder nur wenig von dem unterscheidet wie Ricky Bärwolf die Tiere ohnehin halten würde, stellt sie ihn vor einige Herausforderungen:

entspannt,
gemütlich und
zutraulich



Leine-Schafe haben es Ricky Bärwolf besonders angetan: „Sie sind entspannt, gemütlich und zutraulich“.

So kann er nur ausgewählte Flächen beweiden bzw. braucht eine Sondergenehmigung für andere Flächen. Als Einstreu ist Bio-Stroh vorgeschrieben, das aber schwer zu beschaffen ist; hier soll der ab 2023 zusätzlich geplante Ackerbau helfen, zumindest ein paar Ballen selbst zu produzieren. Auch der Zukauf von Bio-Schafen ist nicht einfach: Leine-Schafe gibt es in Thüringen fast nicht; ein großer Betrieb mit Leine-Schafen in Bollstedt ist nicht bio-zertifiziert. Da heißt es auch hier mitunter, eine Sondergenehmigung einzuholen – oder aber den Aufwand in Kauf zu nehmen und Tiere aus Hessen oder Sachsen herzufahren.

Respekt!

Die Finanzierung der Schafhaltung erfolgt zu großen Teilen über die EU-Agrarförderung sowie KULAP- und NALAP-Verträge. Milchverarbeitung ist für Bärwolfs aufgrund des damit verbundenen Mehraufwands kein Thema. Was die Mutterschafe an Milch haben, bekommen die Lämmer: Zwischen Januar und

Auf die Weiden rund um Klettbach geht's zu Fuß. Ist der Weg etwas länger, heißt es auch manchmal: ein- (und aus-)steigen bitte.



Shropshire-Schafe pflegen die Weihnachtsbaumkulturen im Willrodaer Forst bei Erfurt.

KULAP steht für „Kulturlandschaftsprogramm“. Dabei handelt es sich um ein in vielen deutschen Bundesländern angebotenes Umweltprogramm, über das Umweltleistungen im Bereich der flächenbezogenen Landwirtschaft honoriert und damit verbundene finanzielle Nachteile ausgeglichen werden. Seit 1992 fördert das Land Thüringen außerdem mit **NALAP**, dem „Programm zur Förderung von Maßnahmen des Naturschutzes und der Landschaftspflege in Thüringen“, Maßnahmen, durch die Natur und Landschaft in Thüringen gesichert, entwickelt und gepflegt werden. Die Finanzierung von KULAP und NALAP erfolgt aus den Haushalten von EU, Bund und Land. Ohne eine solche Förderung wäre unter aktuellen Umständen Landwirtschaft nur schwer möglich, schon gar nicht auf extensiven Flächen, wie Ricky Bärwolf sie bewirtschaftet.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Jens Düring, Fuchsfarm (Erfurt)

» Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) beziehen wir nicht nur auf unsere Umweltbildungsangebote. Wir wollen eine enkeltaugliche Welt vermitteln, und dazu gehören ganz klar auch korrekte Lebensmittel: bio, regional, ökologisch und fair. Ganzheitliche Nachhaltigkeit also und wichtig für die biologische Vielfalt.



**ORGANICS - NATURKOST AM DOM
BIOLADEN & BIOBISTRO**

ANDREASSTR. 35 | ERFURT

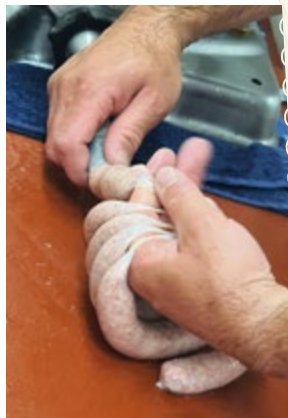
MO - FR 7 - 19 UHR + SA 7 - 18 UHR



WWW.ORGANICS-ERFURT.DE



www.naturkost-erfurt.de



Den Lambratwürsten gegenüber sind die Kund*innen im Hofladen anfangs oft zurückhaltend eingestellt. Eine Kostprobe räumt aber schnell alle Zweifel aus.

April ist Lammzeit, dann gehen die Jungtiere mit auf die Weide, und nach etwa einem halben Jahr werden sie abgesetzt. Mutterschafe können auf dem Biohof Bärwolf sehr alt werden; das aktuell älteste – Frau Meißener – ist zehn Jahre alt. Weibliche Jungtiere, die nicht für die Nachzucht bestimmt sind, sowie Bocklämmer werden hingegen im Alter von ein bis zwei Jahren geschlachtet.

Eine Tötung per Weideschuss ist bisher in Deutschland allerdings nur für ganzjährig auf der Weide gehaltene Rinder möglich. Die Schafe – und zwar nie ein einzelnes, sondern immer eine Gruppe – führt Ricky Bärwolf daher in eine kleine Box, in der sie mit Bolzenschuss oder Elektrozange betäubt und anschließend durch Blutentzug getötet werden. Je nach Bedarf werden wöchentlich mehrere Schafe geschlachtet, einmal im Monat ein Rind.

Für Ricky Bärwolf ist die Tötung kein besonders emotionales Thema – er weiß, dass es den Tieren gut ging, sie haben keinen stressvollen Transport hinter sich, und nicht alle Menschen können Vegetarier*innen sein –, aber es wird deutlich, wie wichtig ihm der Respekt dabei ist: Jedes einzelne Tier ist ein Lebewesen, das ein würdevolles Ende finden soll; das Schlachten darf nie abstumpfend werden. Dementsprechend kritisch sieht der Landwirt die riesigen Schlachtstätten und den Massekonsum in großen Supermärkten und Discountern.

Schmackhaftes Fleisch ...

Die Verarbeitung der Tiere erfolgt vor Ort: Für Kopf und Füße gibt es keine Verwendung, auch nicht als Tierfutter,

weil dafür wieder eine eigene Zulassung nötig wäre. Die Knochen werden ausgelöst und als Suppenfleisch verkauft. Herz, Leber und Nieren gehen als Innereien über den Ladentisch. Schafbraten, -rücken und -medaillons sind vor allem in der Grillsaison besonders gefragt. Außerdem gibt es Leberwurst, Rouladen, Lammhack, Lammbratwürste, Bockwurst, Jagdwurst und Lyoner – und das alles ohne Schweinefleisch-Zusatz. Das meiste davon verkauft die Familie direkt über den eigenen Hofladen, der v. a. von Kund*innen aus der näheren Umgebung gern besucht wird und mit seiner günstigen Lage zwischen Erfurt, Weimar und Arnstadt durchaus auch Potential für städtische Kundschaft hat.

... schwierige Wolle

So gut die Nachfrage nach den Schaffleischprodukten ist, so schwierig gestaltet sich der Umgang mit der Wolle. Ein Bekannter aus einem Nachbarort schert die Schafe – pro Tier kostet das etwa 5 € und ergibt ca. 5 kg. Bei einem Wollpreis von ca. 30 Cent / kg rechnet sich das nicht. Dabei haben Leine-Schafe eigentlich eine gute Wolle, die sich auch zu Kleidungsstücken verarbeiten lässt. Das Weiden zwischen Kletten und Disteln hinterlässt aber seine Spuren, was einen aufwendigen Reinigungsprozess erfordern würde. Deshalb verwendet Ricky Bärwolf die Wolle zusammen mit Mist als Dünger und gibt sie auch an Kleingärtner*innen weiter: als Wasserspeicher rund um die Erdbeeren. Noch lieber würde er sie zu Pellets pressen lassen, die leichter zu verwenden sind und ein schönes Produkt für den Hofladen wären. Bisher fehlt hierfür jedoch eine regionale

Ein starkes Team:

Damit die Landwirtschaft im Nebenerwerb gut funktioniert, packt die ganze Familie mit an.

Verarbeitung. Dies gilt auch für die Felle der Schafe (und Rinder): Es wäre gut, sie gerben zu lassen, aber im Umkreis gibt es niemanden, der diese Aufgabe übernehmen würde, und für die Verarbeitung direkt auf dem Hof wäre ein zusätzlicher Raum nötig, abgesehen von den vielen Vorschriften, die das Ganze verkomplizieren.

Zufriedenheit zählt

Vorschriften, Kontrollen, Genehmigungen, Abgaben – all das kostet tatsächlich mehr Nerven als die Schafhaltung selbst. Die Frage nach Tipps für Neueinsteiger*innen beantwortet Ricky Bärwolf daher sehr klar: Man muss v. a. ein starkes Rückgrat und Grips mitbringen. Mut sollte man haben. Kontakte sind wichtig, u. a. um an Flächen zu kommen, auf denen viele Betriebe sitzen, obwohl sie selbst keine Schafhaltung mehr betreiben.

Und man sollte die Arbeit zur eigenen Zufriedenheit und Freude machen, weil Dankbarkeit von außen oft rar ist – und das, obwohl Schafhalter*innen nicht nur den Erhalt wertvoller Naturräume gewährleisten, sondern auch dazu beitragen, dass Wertschöpfung in der Region bleiben bzw. dort hin zurückkehren kann.

Ricky Bärwolf selbst schöpft aus der Schafhaltung Zufriedenheit – und freut sich, dass beide Kinder

offenbar in die elterlichen Fußstapfen treten: Die Tochter bereitet sich gerade auf ein landwirtschaftliches Fachabitur vor; der Sohn geht noch zur Schule und absolviert in diesem Rahmen wöchentlich einen Praxistag auf dem Hof. Gern will Ricky Bärwolf alles soweit vorbereiten, dass perspektivisch die Landwirtschaft auch hauptberuflich trägt und bestenfalls beide Kinder – wenn sie denn wollen – davon leben können. ●



Ihre Spende für unseren Einsatz:

**Den Naturschutz
in Thüringen
voranbringen!**

Wir. Für hier!

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



Flächenmanagement

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



Förderung

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



Umweltbildung

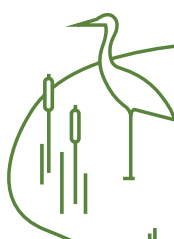
Wir ermöglichen den Menschen einen Zugang zur Natur, vermitteln Kenntnisse und schaffen Umweltbewusstsein.



Projektentwicklung

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

Wie Sie uns unterstützen können:



Stiftung Naturschutz Thüringen
Deutsche Bank AG Erfurt
IBAN: DE31 8207 0000 0125 8920 02
BIC: DEUTDE33HAN
Verwendungszweck: „Spende“

PayPal: spenden@stiftung-naturschutz-thueringen.de



Mehr Informationen:



Woll-Ideen

von Dünger bis Kosmetik

Wolle ist toll – und das ist wirklich wahr! Ob als Grundlage für vielfältige Handarbeiten oder als Wollfett-Lieferant für Naturkosmetik, ob als Umschlag bei Muskelverspannungen, Gelenk-, Nacken- und anderen Schmerzen oder als natürlicher Dünger: Wen die Faszination Wolle einmal gepackt hat, den dürfte sie nicht so schnell wieder loslassen. Hier ein paar Woll-DIY-Tipps für den Einstieg.



TEXTILIEN



Filzen

Eine der ältesten Techniken zur Textilerstellung ist das Filzen, bei dem Wollfasern durch Feuchtigkeit und mechanische Einwirkung zu einem dichten Gewebe verbunden werden. Das zeitweise nahezu in Vergessenheit geratene Handwerk erfreut sich zunehmender Beliebtheit: Es macht Freude, ist relativ preisgünstig und unkompliziert und auch für Kinder geeignet, und das Ergebnis sind tolle Kunstwerke oder hübsche kleine Mitbringsel – so wie diese als Anfangsprojekt geeigneten Eicheln, die sich z. B. als Geschenkanhänger verwenden lassen:

Das wird gebraucht:

- verschiedenfarbige Filzwolle (pro Eichel ca. 1 Kinderhand voll)
- Eichelhütchen
- Schüssel mit warmem Wasser
- milde Naturseife
- Matte o.ä. als Unterlage
- Kastanienbohrer
- Flüssigkleber

So wird's gemacht:

- 1 Mit dem Kastanienbohrer ein kleines Loch ins Eichelhütchen bohren. Mit dem Faden eine Schlaufe bilden, durch das Loch ziehen und innen verknoten.
- 2 Etwas Seife im Wasser auflösen.
- 3 Einen Strang Filzwolle nehmen, einen Knoten hineinmachen und die Strangenden und weitere Filzwolle (ein- oder mehrfarbig) fest drumwickeln, so dass eine Kugel entsteht.
- 4 Kugel im Seifenwasser vollsaugen lassen.
- 5 Handflächen einseifen und die Kugel erst vorsichtig, dann zunehmend fester zwischen den Handflächen zu einem ovalen Bällchen rollen. Abspülen.
- 6 Nach dem Trocknen die Kugel in das Eichelhütchen kleben.

Die Eicheln werden nass gefilzt. Eine zweite Form des Filzens ist das Trockenfilzen. Hierbei sticht man mit einer mit Widerhaken versehenen Filznadel in die Wolle. Beim Herausziehen der Nadel werden die Wollfasern mitgezogen und so verfilzt.

GARTEN & BALKON



Düngen & Mulchen

Was die Industrie als Abfallprodukt aussortiert, dürfte Gartenliebhaber*innen erfreuen: Schafwolle – und zwar insbesondere die verschmutzte, mit viel Wollfett behaftete Wolle an Bauch und Beinen der Tiere – ist reich an Keratin und damit ein hervorragender organischer Langzeitdünger. In Gartenmärkten kann man diesen in Pelletform kaufen, aber auch die reine Wolle lässt sich problemlos verwenden. Hierfür die Wolle zerrupfen und bei Neupflanzungen mit ins Pflanzloch geben bzw. bei etablierten Pflanzen um die Pflanze herum verteilen, mit Erde beschweren und gut angießen. Starkzehrer wie Kartoffeln und Tomaten, aber auch anderes Gemüse (außer Wurzelgemüse), Stauden, Gehölze und Kübelpflanzen lieben Schafwolldünger. Darüber hinaus ist die Wolle ein guter Wasserspeicher und kann auch zum Mulchen eingesetzt werden.



HANDARBEIT

Spinnen mit der Handspindel



Sticken, stricken, häkeln, basteln – mit Wollfäden lassen sich viele schöne Handarbeiten verrichten. Aber wie wäre es, dafür mal keinen fertigen Wollfaden zu kaufen, sondern diesen selbst herzustellen, sprich: zu spinnen? Das klassische Werkzeug hierfür ist das Spinnrad; es geht aber einfacher und handlicher, nämlich mit der Handspindel. Diese erinnert in ihrer Form an einen Kreisel; durch Drehung wird aus daran befestigten Wollfasern ein gleichmäßiger Faden hergestellt. Das erfordert etwas Übung, aber irgendwann macht es „Klick“ – und man kann sich nicht nur über das erste Knäuel selbst gesponnener Wolle freuen, sondern auch an einer Tätigkeit, bei der es sich wunderbar entspannen lässt.

Übrigens: Am besten spinnst es sich gemeinsam – z. B. in der *Wollwerkstatt Faden-Zauber* in Schönstedt (www.faden-zauber.org) oder mit der *Handspinngruppe in Weimar* (Kontakt übers Frauenzentrum oder über HandspinnereiGiftgruen@outlook.de).

SCHUHE & CO.



Lederpflege mit Lanolin

Wer Schuhe oder andere Lederprodukte sein Eigen nennt, weiß: Leder will regelmäßig gepflegt sein, um nicht spröde und unansehnlich zu werden. Für Glattleder bestens geeignet ist die folgende selbstgemachte Pflege aus Bienenwachs (speichert Feuchtigkeit), Lanolin und Rapsöl (machen das Leder geschmeidig) und Rizinusöl (reinigt sanft).

Das wird gebraucht:

- 50 ml Rapsöl (oder Oliven- oder Hanföl)
- 5 g Rizinusöl
- 40 g Lanolin
- 10 g Bienenwachs
- Topf mit Wasser
- Glas
- kleines verschließbares Aufbewahrungsgefäß

Achtung: Die Lederpflege ist nicht geeignet für Wildleder und offene Lederarten, Kunst- und Lackleder sowie versiegelte bzw. spezialimprägnierte Lederprodukte. Überhaupt sollte sie zunächst an einer unauffälligen Stelle getestet werden.

So wird's gemacht:

- 1 Bienenwachs im Glas im Wasserbad schmelzen.
- 2 Lanolin, Raps- und Rizinusöl hinzugeben; alles zu einer cremigen Masse verrühren.
- 3 Die Creme warm abfüllen und ohne Deckel erkalten lassen. Danach fest verschließen. Bei Zimmertemperatur hält sich die Lederpflege bis zu einem Jahr lang.

Tipp: Wem die Konsistenz mit 10 g Bienenwachs zu weich ist, kann noch mehr Wachs hinzufügen (insgesamt maximal 15–20 g).

Und so wird gepflegt:

Ledercreme mit einem Tuch auf das gereinigte trockene Leder auftragen, 5–10 Minuten einwirken lassen, anschließend glänzend polieren.

NATURKOSMETIK



Gesichtscreme

Schafwolle ist von einer schützenden Schicht Lanolin (Wollfett) umgeben, das in Kosmetika als Emulgator wirkt und zugleich die Haut schön weich und geschmeidig werden lässt. Hier ein Tipp für ein pflegendes Lieblingsprodukt zum Verschenken oder Behalten:

Das wird gebraucht:

- 15 g Bienenwachs
- 8 g Sheabutter
- 45 g Lanolin anhydrid

Achtung: Manche Menschen reagieren allergisch auf Wollwachs; in dem Fall sollte es durch einen anderen Emulgator ersetzt werden.

- 125 ml abgekochtes Wasser
- 7–8 Tropfen ätherisches Öl, z. B.:
trockene Haut: ätherisches Borretschöl,
unreine und fettige Mischhaut: ätherisches
Schwarzkümmelöl,
reife Haut: ätherisches Möhrensamenöl
- Topf mit Wasser
- zwei Marmeladengläser o. ä.
- Küchenthermometer
- Stabmixer
- Löffel
- Abfüllgefäße

So wird's gemacht:

- 1 Arbeitsgeräte reinigen und desinfizieren; Zutaten abwägen.
- 2 Fettphase: Bienenwachs im Glas im Wasserbad schmelzen lassen. Lanolin hinzugeben, ebenfalls schmelzen lassen und alles verrühren. Mischung auf 40°C abkühlen lassen. Sheabutter hinzugeben, schmelzen lassen und einrühren.
- 3 Wasserphase: Abgekochtes Wasser in einem Glas im Wasserbad ebenfalls auf 40°C bringen.
- 4 Die Wasserphase tropfenweise zur Fettphase hinzugeben, dabei mit dem Mixer ständig rühren.
- 5 Die so entstandene Masse während des Abkühlens weiter mit dem Löffel umrühren und ätherisches Öl dazugeben.
- 6 Creme abfüllen, kühl lagern und innerhalb einer Woche verbrauchen.

Tipp: Die Konsistenz einer Creme wird entscheidend von den verwendeten Emulgatoren bestimmt. Das Verhältnis Emulgator – Öl – Wasser sollte immer eingehalten werden. Die Wirkstoffe können beliebig kombiniert und Öle ausgetauscht werden.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Jan Ole Sierck, Kulturspāti Altenburg w. V.

» Ich verkaufe Bio, weil ich Natur und Mensch etwas Gutes tun möchte!

**Hanf Industries GmbH**

Am Schlossberg 1
99947 Bad Langensalza
Tel: 036 03 / 84 04 2
www.hainichhanf.de

Nachhaltig und gesund:

Hanf hat's drauf



Wenn man Christopher Köhler mit einem Begriff charakterisieren sollte, dann wäre es wohl dieser: „umtriebzig“. Hier ein Telefonat, anschließend ein persönliches Gespräch, da ein Messebesuch, dort eine Betriebsbesichtigung, jetzt in der unmittelbaren Nachbarschaft, dann im europäischen Ausland. Wenn es um das Thema „Nutzhanf“ geht, kennt sich der 27-Jährige bestens aus, weiß, wo welche Projekte laufen, sucht und findet Kooperationspartner*innen und hat den Kopf voller Pläne und schöner neuer Ideen.

Das Firmengebäude der CP-Citopac in Thamsbrück / Bad Langensalza ist unscheinbar und erstaunlich klein dafür, dass hier Europas größter Hersteller und Abfüller von medizinischen Zäpfchen seinen Sitz und seine Produktionsstätte hat. Seit etwa 30 Jahren besteht das Unternehmen an diesem Standort. 28 Mitarbeiter*innen sind hier beschäftigt. Etwa 800.000 Zäpfchen und Unit-Dose-Verpackungen laufen täglich vom Band; außerdem werden Maschinen für Abfüll-, Kühl- und Verschleißprozesse für medizinische Flüssigkeiten gebaut und Flachfolien für den Pharmamarkt bedruckt.

Die Anfänge

Dass die Hainich-Hanf-Idee ausgerechnet hier geboren wurde, ist kein Zufall. Die Abfüllung von Cannabidiol-Lösungen (CBD-Lösungen) für ein Schweizer Unternehmen vor einigen

Jahren führte dazu, dass CP-Citopac-Geschäftsführer Andreas Schiffbauer begann, sich mit dem Thema Hanf zu beschäftigen. Thomas Schütz, ein Heilpraktiker aus Frankfurt, brachte seine Expertise zum gesundheitlichen Nutzen von Hanf ein. Gespräche mit Marco Hesse – Landwirt und Geschäftsführer einer größeren Agrargenossenschaft im nahegelegenen Neunheiligen – ergaben, dass Hanf sich in der Fruchtfolge auf seinen Feldern gut machte, dass es ihm aber an einer weiterführenden Verwendung mangelte. Und so begannen die drei zu überlegen, zu experimentieren, Kontakte zu knüpfen, sich mit den gesetzlichen Rahmenbedingungen und dem Markt auseinanderzusetzen.

Als Ergebnis dieses Prozesses wurde die Hanf Industries GmbH gegründet, die ihren Fokus auf die regionale Wertschöpfung rund um Hanf für den Lebensmittelbereich legt und



Pflanzlicher Tausendsassa

Nutzhanf ist in vielerlei Hinsicht ein Gewinn für die landwirtschaftlichen Flächen, auf denen er wächst. Mit seinen tiefreichenden Pfahlwurzeln holt er Wasser und Nährstoffe aus tiefen Bodenschichten, ist weitgehend anspruchslos, robust und gewappnet gegen Krankheiten und Schädlinge. Beikraut unterdrückt er selbst. Pflanzenschutz ist nicht nötig. Obwohl er geerntet wird, baut Hanf Humus auf und hat so einen hohen Vorfruchtwert. Außerdem baut er Schwermetalle im Boden ab und hat mit einem Wachstum von bis zu 4 cm pro Tag eine bessere CO₂-Bilanz als Wald: Pro Tonne Hanf werden etwa 1,6 Tonnen CO₂ absorbiert; bei der Verwendung von Hanffasern als Baumaterial oder in der Textilindustrie wird dieses CO₂ langfristig gebunden. Mit der Blüte im Juli und August schließt Hanf zudem eine Trachtlücke für Insekten.

Superfood Hanfsamen sind 3–4 mm große Nussfrüchte, die hinsichtlich ihres gesundheitlichen und ernährungsphysiologischen Werts locker mit Chiasamen, Goji-Beeren & Co. mithalten können. Sie enthalten eine Fülle an wertvollen Inhaltsstoffen, so etwa alle für den menschlichen Körper essentiellen Aminosäuren, Zink, Magnesium und Eisen, Vitamin E und B.

unter dem Namen „Hainich-Hanf“ Thüringer Bio-Hanfprodukte vermarktet. Vor zwei Jahren übernahm Christopher Köhler die tragende Rolle und damit zugleich die Verantwortung für Fragen der Produktentwicklung, des Einkaufs, der Verarbeitung und des Marketings.

Produktvielfalt

Die Ware, die Christopher Köhler – teils von Marco Hesse, teils von anderen, möglichst Thüringer Lieferanten – in Thamsbrück in Empfang nimmt, sind getrocknete und gereinigte Hanfkörner in der Schale. Einen Teil davon vermarktet Hanf Industries an Verarbeiter wie die NABA Feinkost GmbH in Gierstädt; der andere Teil wird zu Hainich-Hanf-Produkten.

Für deren Herstellung werden die Samen zunächst zur nochmaligen Reinigung durch einen kleinen Siebsortierer gegeben und dann nach Korngröße – groß, mittel und klein – sortiert.

Die meisten großen Körner werden direkt für den Verkauf abgefüllt; gesund und angenehm im Geschmack eignen sie sich als Topping z.B. für Salate, Pizza, Müsli und Schokobrot ebenso wie zum Backen.

Die übrigen großen sowie die mittleren Körner werden mit einem handlichen Kompaktschäler aufgebrochen. Ein Tischausleser trennt Hanfherzen, Schalen und Kleinstteile (Hanfbruch) voneinander. Die Hanfherzen werden als geschälter Hanf abgepackt und vermarktet. Hanfschalen und -bruch gehen als Big-Packs an einen Viehfutterhersteller in Eschwege, der daraus ballaststoffreiche Pellets herstellt.

Aus den kleinen Körnern entsteht ein hochwertiges kaltgepresstes Speiseöl, das sich dank seines nussigen Geschmacks und des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren sehr gut verkauft. Aus dem Presskuchen werden Hanfeiweiß und Hanfmehl; letzteres ist eine glutenfreie Alternative mit hohem Ballaststoffanteil, geschmacklich spannend, gut verträglich und als Zugabe z.B. beim Backen geeignet.

Noch mehr Produktvielfalt

Geschälte und ungeschälte Hanfkörner, Hanfsamenöl, Hanfeiweiß und Hanfmehl – das allein ergibt schon eine schöne Produktpalette. Doch Christopher Köhler mag die Vielfalt und die Veredelung, und deshalb hält er stets Augen und Ohren offen für neue Produktideen.

So hat er gemeinsam mit der Landfactur Kirchheilingen Hanfsamen-Senf mit schmackhaft-nussigem Aroma entwickelt. In Kooperation mit der Drei-Türme-Brauerei in Bad Langensalza ist die „Hainich-Blüte“ entstanden, ein würziges Bier, das den fruchtigen Geschmack des Hopfens mit der blumig-milden Stärke des Hanfs verbindet. Hanfblätter und Zitronengras ergeben einen wärmenden und zugleich frischen Tee. Und die Hainich-Hanf-Seife punktet nicht nur



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Mr. Bien, Bio-Imkerei Andy Zintl (Jena)

» Bienen und deren Haltung sind spannender als ich früher dachte. Ein möglichst schonender Umgang ist dabei das Mindeste, was wir für Biene Maja & Co. tun können. Das Bio-Siegel hilft Kunden bei der entsprechenden Produktauswahl.

mit pflegenden Fetten, sondern auch mit ungeschälten Hanfsamen für einen wohltuenden Peeling-Effekt. Ganz neu im Sortiment ist der Hanfsamen-Crunch, den es wahlweise salzig oder mit Zucker und Zimt gibt und der sich als Topping ebenso eignet wie als Snack zwischendurch.

Aktuell denkt Christopher Köhler über süße und herzhaft aufstriche nach, über eine Art Soja-Sauce auf Hanfbasis, manchmal sogar über eine Thüringer Bratwurst mit Hanf. Und dann ist da noch das Zukunftsprodukt, von dem er am meisten schwärmt: ein gesunder, leckerer Riegel, der außer Hanf nicht viel braucht – vielleicht etwas Kakao oder Apfel –, und der mit dem hohen Eiweißanteil, Magnesium, Calcium und Zink genau das bringt, was ein Snack für die Pause bringen muss.



» Wir müssen die Produkte finden, die am besten auf den Markt passen. Dabei ist es einerseits natürlich schön, neue Produkte zu entwickeln. Man muss aber auch das Rad nicht immer neu erfinden, sondern kann auf Vorhandenes zurückgreifen. Wichtig ist, dass ich sagen kann: Es ist regional und ökologisch erzeugt, Du kannst es hier kaufen, und es steht für Deine Region. Christopher Köhler





Jetzt als
Neukunde
10 % Rabatt
sichern!

Gutscheincode:
biothuer

Gut für Mensch und Tier

Ob frisches Bio-Gemüse, Eier, Honig oder Kunsthandwerk:
Bei uns erhalten Sie Gesundes, Nützliches und Nachhaltiges in Bio-Qualität 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

Eine Einrichtung des Lebenshilfe-Werk Weimar/Apolda e.V.



FÜR ALLE,
DIE GROßES
BEWEGEN
WOLLEN ...

RIESE & MÜLLER



**RADSCHAUNE
EBIKELOUNGE**

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

Kompaktschäler für Hanfsamen
und Leguminosen

Herstellung des nativen
Hanfsamenöls

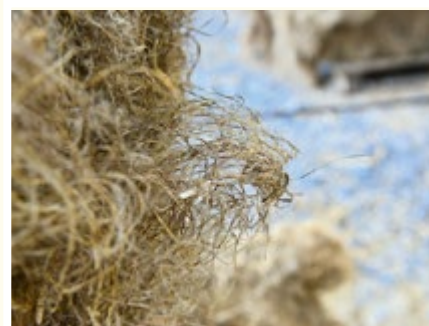
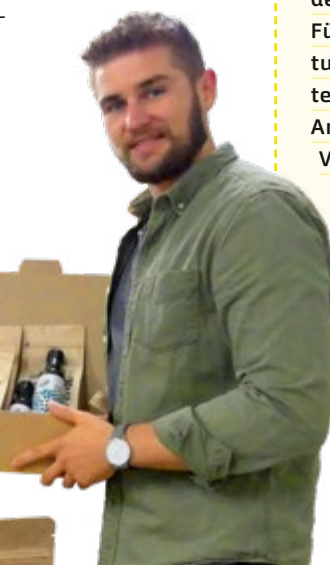


Vermarktung

Zu kaufen gibt es die Hainich-Hanf-Produkte in einigen Thüringer Bioläden, Hofläden, Tourismusinformatoren und Cafés.

Aktuell plant Christopher Köhler zudem gemeinsam mit anderen Produzenten in der Region ein kleines Automatengeschäft mit Hainich-Hanf- und weiteren Produkten, etwa von der Bierbrauerei in Bad Langensalza, vom Landwirt Hendrik Both in Nesselal, der sich auf Gewürze und Kräuter spezialisiert hat, und von der Landfactor in Kirchheiligen, die u. a. Säfte, Marmeladen, Öle und auch Schafwollpellets (→ **weiterlesen ab S. 2**) herstellt. Das Angebot könnte sich an kleinere Orte richten, denen es an lokalen Einkaufsmöglichkeiten fehlt, aber auch an größere Orte mit touristischer Kundschaft.

Außerdem gibt es einen Online-Shop, dessen Wert Christopher Köhler v. a. darin sieht, mit Videos, Fotos und Texten über Hanf aufklären und die Marke bekannter machen zu können.



Hanfstroh

Hanf wird nicht nur wegen des vielfältig verwendbaren, gesunden Samens angebaut, sondern auch wegen seiner hochwertigen Fasern, die bis ins 19. Jahrhundert hinein eine Schlüsselrolle in der Textilindustrie innehatten.

Zur Gewinnung der Fasern werden die Hanfpflanzen zunächst „geröstet“, d. h. sie bleiben einige Wochen abgeschnitten auf dem Feld liegen, damit sich die Fasern besser von den Stängeln lösen lassen. Danach werden sie gebrochen und die Fasern maschinell von den Stängeln getrennt und anschließend gesponnen. Verwendung finden sie in der Bekleidungsindustrie, als Dämmstoff, in Zellstoffen, Vliesen und Spezialpapieren. Außerdem lässt sich fast alles, was man aus Kunststoff produzieren kann, auch aus Hanf herstellen. So werden die Fasern v. a. in der Automobilindustrie als Verstärkung für Kunststoffe der Türinnen- und Kofferraumverkleidung genutzt.

Neben den Fasern fallen die sogenannten Schäben an, kurze, holzähnliche Teilchen, die mit ihrer hohen Saugkraft v. a. als Einstreu in der Tierhaltung verwendet werden. Für Hanf Industries lohnt sich die Aufbereitung des Hanfstrohs allerdings nicht – zu teuer wäre die Errichtung einer eigenen Anlage. Stattdessen geht der Rohstoff an die VOFA Vogtlandfaser GmbH & Co. KG in Zeulenroda-Triebes, die eine der wenigen Hanffaseraufschlussanlagen in Deutschland betreibt.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Sarina Schewczyk, Naturkost Erfurt (Erfurt)

Bio ist für mich der alternativlose Weg, wenn die Erde mit ihrer Flora, Fauna und Menschheit noch eine Weile so schön, lebenswert und überhaupt lebensmöglich bleiben soll.

Cannabidiol (CBD) ist neben Tetrahydrocannabinol (THC) eines von 113 identifizierten Cannabinoiden in der Cannabispflanze. Ihm werden entkrampfende, entzündungshemmende, angstlösende und gegen Übelkeit gerichtete Wirkungen zugeschrieben. Es wird in Deutschland sehr begrenzt als Arzneimittel eingesetzt und in Form von CBD-Öl als Nahrungsergänzungsmittel oder Kosmetik verkauft. Die Verkehrsfähigkeit von CBD-haltigen Lebensmitteln ist allerdings umstritten.

Rauschfrei?

Wenn Christopher Köhler die Hainich-Hanf-Produkte vorstellt, taucht früher oder später (fast) immer auch die Frage nach einer möglichen berauschenden Wirkung auf. Tatsächlich war diese – neben dem Aufkommen von Baumwolle und Kunstfasern – der Grund dafür, dass die bis Anfang des 20. Jahrhunderts in der Landwirtschaft allgegenwärtige Pflanze von den Äckern in Deutschland und vielen anderen Ländern verschwand: Cannabis wurde als Droge eingestuft und der Anbau, Vertrieb und Konsum von Hanf verboten. Eine Renaissance

erlebt die Nutzpflanze nun seit der in den 1990er Jahren aufgekommenen Züchtung rauscharmer Sorten. 65 sind inzwischen von der EU offiziell zum Anbau zugelassen. Voraussetzung hierfür ist, dass der Anteil des psychoaktiv wirkenden THC nicht mehr als 0,2 % betragen darf.

Seit 1996 ist der Anbau dieses Nutz- oder Industriehanfs auch in Deutschland wieder gestattet. Es gelten allerdings strenge Regeln: Der Hanfanbau unterliegt – auch ohne berauschende Wirkung – dem Betäubungsmittelgesetz (BtMG). Demnach dürfen nur landwirtschaftliche Betriebe Nutzhanf anbauen. Das Saatgut muss zertifiziert sein; ein Nachbau ist nicht gestattet. Jeder Anbau muss bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) und beim zuständigen Bundesland angemeldet werden. Es ist anzugeben, woher das Saatgut stammt und wann die Pflanzen in die Blüte gehen. Und die Ernte darf erst beginnen, wenn der Betrieb ein Freigabeschreiben von der BLE erhalten hat oder eine Probeentnahme durchgeführt wurde. Bei manchen Sorten können äußere Bedingungen – etwa

100% BIO



Wiegand Manufactur
Weimar

GIN & LIKÖR HANDGEMACHT



**VERKOSTUNGEN & GENUSS
IN DER MANUFAKTUR**

www.wiegandweimar.de
kontakt@wiegandweimar.de



» Mein persönliches Hainich-Hanf-Liebblingsprodukt? Ich finde den geschälten Samen toll – weniger, weil ich den am liebsten esse, sondern mehr wegen der vielen Möglichkeiten, die in ihm stecken. Mein zukünftiges Lieblingsprodukt wird der Hanfriegel sein. Ich stehe total auf solche Riegel, habe aber immer Schwierigkeiten, den richtigen zu finden. Das wird sich dann ändern! Christopher Köhler



Tipp

Verlaufen erwünscht:

Seit 2015 lädt die Pahren Agrar GmbH in Kooperation mit der Zeulenrodaer Friedrich-Solte-Regelschule alljährlich zum Besuch ihres Hanf-Labyrinths in Läwitz ein. (Irr-)Wege führen durch das Feld; aus der Vogelperspektive ergeben sie Jahr für Jahr ein neues Bild, etwa die Ländergrenzen des asiatischen Kontinents oder den Verlauf wichtiger deutscher Autobahnen. Informationstafeln, die beim Weg durch das Labyrinth zu suchen sind, nehmen neben dem Hanf auch andere Themen in den Blick, wie etwa die Geschichte des Landkreises Greiz, die Kooperation Pahren oder Milch als Nahrungsmittel.

www.agrar-pahren.de

ein besonders fruchtbarer Boden oder besonders günstiges Wetter – dazu führen, dass der THC-Wert zu hoch liegt. In einem solchen Fall ist die ganze Ernte zu vernichten.

Thüringer Hanf – ein Nischenprodukt?

Mit dem Interesse an Nutzhanf steht Hanf Industries in Thüringen zwar nicht allein da, aber Anbau und Verarbeitung im Bundesland sind doch noch sehr begrenzt.

Der größte Betrieb ist die VOFA Vogtlandfaser GmbH & Co. KG in Zeulenroda-Triebes, deren Fokus auf der Verarbeitung von Hanfstroh liegt. In einer Aufschlussanlage werden hier Hanffaser und Schäbe getrennt, sortiert und abgepackt und an die Automobil- und Bauindustrie sowie als Einstreu für Tiere verkauft. Auf ca. 300 ha

baut das Unternehmen auch selbst Bio-Hanf an.

Im Eichsfeld gab es bis 2021 die WerraHanf-Genossenschaft, eine Initiative junger Menschen, die sich 2017 zusammenschlossen, um ehrenamtlich den regionalen Hanfanbau auf biologisch bewirtschafteten Anbauflächen voranzutreiben. Am Ende fehlten wohl Zeit und Geld, und die Genossenschaft wurde aufgelöst, und doch hat sie Erfolg gehabt, Interessierte zusammengeführt, Potentiale aufgetan und letztlich auch Marco Hesse zum Hanf gebracht und damit einen Grundstein für Hanf Industries gelegt.

Darüber hinaus gibt es in Thüringen einige Bio-Landwirte, die Hanf anbauen und v. a. Hanföl herstellen, u. a. Familie Voigt in Willschütz, Dr. Ralf Marold in Mittelsömmern und Familie Kögler in Bechstedt.

Christopher Köhler versteht sich natürlich als Verarbeiter und will die Marke Hainich-Hanf bekannt machen. Aber ebenso wichtig sind ihm die Vernetzung, der Austausch miteinander, das Bündeln von Kräften, Maschinen und Logistik. Wenn er von seinen Zielen spricht, so denkt er nicht nur an ein Unternehmen in Thamsbrück, sondern an ein Netzwerk von Akteur*innen aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel und eine gemeinsame Vision: „Wir wollen Produkte aus Thüringen für Thüringen produzieren, aufklären und zeigen, was Hanf draufhat.“ ●



Bio-Betrieben über die Schulter geschaut

Aktionstage Ökolandbau

Hoffeste, Regionalmärkte, Kultur- und Informationsveranstaltungen, Betriebsbesichtigungen, Verkostungs-, Verkaufs- und Mitmachaktionen, ... - die Aktionstage Ökolandbau sind so bunt und vielfältig wie die Thüringer Bio-Branche selbst. Sie finden regelmäßig statt, um den Mehrwert regionaler Bio-Produkte zu zeigen und durch den direkten Kontakt zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen Vertrauen und Bindung zu schaffen.

Eine Plattform für die Bio-Branche

Bio-Betriebe aufgepasst! Begeistern Sie ein breites Publikum von Ihrem Hof, lassen Sie Erzeugnisse aus eigener Produktion verkosten und zeigen Sie einen exklusiven Blick „hinter die Kulissen“. Wenn Sie im Sommer oder Herbst eine Veranstaltung planen, können Sie diese kostenlos in die Aktionstage Ökolandbau integrieren lassen. Der Thüringer Ökoherz e.V. übernimmt das Marketing für Ihre Veranstaltung auf verschiedenen Print- und Online-Kanälen. Sie sind dabei? Dann melden Sie sich gern (mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung) bei Jana Kunze: j.kunze@oekoherz.de.

Erlebnisse für Groß und Klein

Stellen Sie sich vor: Ein lauer Sommertag, etwas abseits vom Trubel der Stadt. Der Bauer öffnet Tür und Hoftor. Sie hören die Ziegen meckern, können sie streicheln und zusehen, wie sie gemolken werden. In der Käserei erfahren Sie,



wie die Milch zum Käse wird, und probieren dürfen Sie natürlich auch: Diesen Käse, den Sie sonst nur aus dem Bioladen kennen – lassen Sie ihn mit allen Sinnen auf sich wirken!

Sie sind neugierig und interessiert? Sie möchten in die Welt von Thüringer Bio-Betrieben eintauchen? Dann halten Sie Augen und Ohren offen! Die Aktionstage Ökolandbau bieten ein breites Spektrum an Veranstaltungsformaten und zeigen, was Bio in Thüringen ausmacht. Hier können Sie es sehen, riechen, schmecken, lauschen, spüren, genießen ... Für jede und jeden ist etwas dabei.



 **Termine:** <https://bio-thueringen.de/service/veranstaltungskalender>

Ausgezeichnet!

Bio-Preis Thüringen 2022

Im Vorfeld des 24. September 2022 hatte eine fünfköpfige Jury aus Vertreter*innen von Verbraucherberatung, Bio-Branche, Wissenschaft und Thüringer Bauernverband die Qual der Wahl: 58 überzeugende Bewerbungen von 30 Thüringer Unternehmen und Organisationen waren für den mit insgesamt 13.500 € dotierten Thüringer Bio-Preis eingegangen. Die Jury entschied sich schließlich für Belugalin- sen, Elefantenknoblauch und Auber- ginen in der Kategorie *Unverarbeitetes Bio-Produkt*, Mehrfrucht-Gemüsesaft, Paprika-Letscho und Rosenhydrolat in der Kategorie *Verarbeitetes Bio-Produkt* sowie die J.-Kinski-Story, vielfältige Bäckerei und den Bio-Hof mit Kursen, Erlebnismenüs und Festen in der Kategorie *Konzept zur Vermittlung der*



Werte des ökologischen Landbaus.

Den Thüringer Bio-Preis lobt das Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft (TMIL) seit 2016 alle zwei Jahre aus, um beispielgebende und pionierhafte Thüringer

Bio-Produkte und -Konzepte zu würdigen. Zugleich soll der Wettbewerb die Thüringer Bio-Branche insgesamt bekannter machen und die Entwicklung neuer Konzepte, Produkte und Verfahren initiieren.

Bio-Milch kann mehr!

Regionale Verarbeitung von Bio-Milch neu gedacht

Manchmal passt es einfach: Da treffen Menschen mit Visionen aufeinander, tauschen sich aus, und was dabei herauskommt, ist eine zukunftssträchtige Idee. So geschah 2020 in Weimar: Auf der Suche nach neuen regionalen Getreidelieferant*innen kam Sebastian Lück, Mitgründer der Weimarer Bio-Bäckerei „Brotklappe“, nach Schoppendorf, wo die Landgut Weimar eG dabei war, einen Teil des Betriebs auf Bio-Bewirtschaftung umzustellen. Schon das erste Gespräch mit Geschäftsführerin Sylvia Gengelbach im Schoppendorfer Kuhstall entfachte seine Begeisterung, und in vielen folgenden Gesprächen entwickelten beide zusammen mit dem Öko-Anbauverband Gää e.V. das gemeinsame Bild einer regionalen Verarbeitung der Schoppendorfer Bio-Milch.

Dieses Bild zeichnet eine wirtschaftlich auskömmliche, nachhaltige und tierwohlorientierte Milchkuhhaltung, den Erhalt einer vielfältigen Kulturlandschaft und regionalen Wirtschaft, die Einbindung von Verbraucher*innen in ökologische Themen und natürlich eine hochwertige



Produktpalette aus Trinkmilch, Butter, Joghurt und richtig guten Käsespezialitäten in feinsten Handwerkstradition. Träger soll eine Genossenschaft werden; der bisherige Arbeitstitel lautet „Bürgermolkerei“. Dahinter steht die Idee einer Wertegemeinschaft aus Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen und Verbraucher*innen, die den Betrieb der Molkerei sowie die vielfältigen Aspekte der Wertschöpfungs- und Wertschätzungskette gemeinsam gestalten. Jede Bürgerin und jeder Bürger darf sich daran beteiligen. Wenn die Molkerei einmal steht, so soll der Besuch zum Erlebnis werden: Gäste können bei der Produktion zuschauen, Familien den Nachmittag im ansprechenden Außen Gelände verbringen, einen Hofladen soll es ebenfalls geben.

Im Zuge des ELER-geförderten Projekts „Aufbau einer Wertschöpfungskette von der Öko-Milcherzeugung zum Aufbau einer regionalen Milchverarbeitung und -vermarktung mit hoher Verbrauchertransparenz der Kooperation 'Wertschöpfungskette

Bio-Milch ... kann mehr!“ nimmt das Vorhaben aktuell immer weiter Gestalt an. So gab es im Sommer 2022 eine erste öffentliche Veranstaltung. Eine kleine Testkäserei wurde eingerichtet und eine erste Architektur-Studie beauftragt. Schon jetzt gibt es Bio-Milch an der Milchtankstelle am Stall in Schoppendorf und bei der Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft e.G. Weimar (EVG). Die Brotklappe verfeinert ihre Kaffeespezialitäten damit. Im Sinne ganzheitlicher Verwertung bietet die Landgut Weimar Bio GmbH zudem bereits Rindfleisch aus dem eigenen Bestand an: <https://www.biolandgut-weimar.de/shop/>. Wenn alles planmäßig läuft, könnte Ende 2024 der erste Spatenstich für die Molkerei erfolgen. Bis dahin ist noch viel zu tun. Fragen und Anregungen sind willkommen unter kontakt@bio-milch-kann-mehr.de.



Weitere Infos:

www.bio-milch-kann-mehr.de

„In den letzten Jahren verzeichneten wir einen Boom bei Bio-Produkten, der derzeit wegen der allgemein hohen Preise einen Dämpfer erfährt. In der Corona-Pandemie wurde deutlich, dass die Menschen Bio-Produkten grundsätzlich vertrauen. Wir wollen, dass auch unsere Thüringer Bio-Betriebe langfristig von diesem Vertrauen profitieren. Mit dem Bio-Preis Thüringen richten wir den Scheinwerfer auf unsere heimischen Unternehmen und zeigen, wie kreativ, schmackhaft und nachhaltig deren Produkte sind“, sagte die Thüringer Landwirtschaftsministerin Susanna Karawanskij anlässlich der Preisverleihung.

PREISTRÄGER

KATEGORIE Unverarbeitetes Bio-Produkt

1. Platz
Bio-Belugalinsen
LVV – Ökozentrum
Werratal/Thüringen
Betriebs GmbH Vachdorf
(Vachdorf)
www.oekozentrum-werratal.de

2. Platz
Elefantenknoblauch
Samenbau, Imkerei &
Ziegenzucht Jens Molter
(Schönhausen)
Tel: 036 083 / 149 880

3. Platz
Bio-Auberginen
Lebenshilfe Werkstätten
gGmbH, Biohof Aga
(Gera-Aga)
www.lebenshilfe-gera.de

KATEGORIE Verarbeitetes Bio-Produkt

1. Platz
Mehrfruchtgemüsesaft
Quer Beet
Mosterei Malus (Silkerode)
www.mosterei-malus.de

2. Platz
Thüringer Paprika-Letscho
LandMarkt Erfurt eG
(Erfurt)
www.landmarkt-erfurt.de

3. Platz
Rosenhydrolat
(rosa damascena)
Rose-Saatzucht (Erfurt)
www.rose-saatzucht.de

KATEGORIE Konzept zur Vermittlung der Werte des ökologischen Landbaus

1. Platz
J. Kinski-Story
Goodvenience.bio GmbH
(Magdala)
www.j-kinski.de

2. Platz
Vielfältige Bäckerei
Brotklappe, Lück & Lück OHG
(Weimar)
www.brotklappe.de

3. Platz
Bio-Hof mit Kursen, Erlebnismenüs und Festen
Hof Sickenberg
(Asbach-Sickenberg)
www.hof-sickenberg.de

SCHMACKHAFTES vom *Schaf*

Wer einen Schafhof besucht, wird wohl nicht umhinkommen, die eine oder andere Schaf-Köstlichkeit in den Einkaufskorb zu packen, und auch im Bioladen gibt es ein verlockend-vielfältiges Angebot an Schafprodukten. Hier finden Sie einige Tipps, wie sich daraus schmackhafte Gerichte, Salat und Dessert zubereiten lassen.

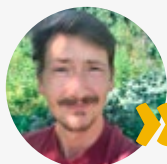
Rote-Beete-Rucola-Salat mit Schafkäse

Zutaten

- 2 Schalotten
- 2 Rote-Beete-Knollen
- 4 EL Olivenöl
- 4 Thymianzweige
- 1 Bund Rucola
- 60g Schafkäse / Feta
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Schalotten schälen und in feine Stückchen schneiden. Rote Beete schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden.
- 2 2 EL Öl erhitzen, Rote Beete kurz anbraten. Etwas Wasser und Thymianzweige dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und dünsten. Nach 10 Minuten Schalotten hinzugeben und alles weitere ca. 15 Minuten dünsten. Thymianzweige entfernen.
- 3 Währenddessen Rucola putzen und waschen. Schafkäse in Würfel schneiden.
- 4 Für das Dressing Knoblauch schälen, fein hacken, mit 2 EL Öl und Zitronensaft vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 5 Salat aus Rucola, Schafkäse, Rote-Beete-Gemüse und Dressing hübsch anrichten und servieren.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Jens Köber, Auenhof Köber
(Bürgel – Thalbürgel)

Wenn Menschen in Frieden mit der Natur arbeiten können, sollte ihnen das auch miteinander gelingen.



Schafkäse-Tomaten-Aufstrich

Zutaten

- 100 g Schafkäse / Feta
- 50 g Frischkäse
- 50 g Joghurt
- 4–5 eingelegte getrocknete Tomaten
- 1–2 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Knoblauch schälen und reiben.
- 2 Zwiebel schälen und sehr fein schneiden.
- 3 Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- 4 Alle Zutaten mit einer Gabel gut mischen und zerdrücken oder mit einem Pürierstab vermengen. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.



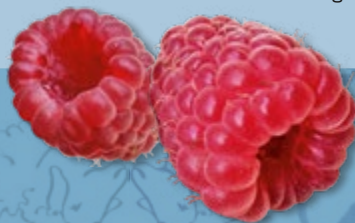
Joghurt Mousse mit Himbeeren und Hafercrunch

Zutaten

- 400 g Schafjoghurt
- 65 g Puderzucker
- 1 Zitrone
- 1 Löffelspitze Vanille
- 200 ml Schlagsahne
- 70g Haferflocken Feinblatt
- 200 g Himbeeren (oder andere Früchte nach Wahl)
- einige Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung

- 1 Joghurt in eine Rührschüssel geben und zusammen mit 50 g Puderzucker cremig aufschlagen.
- 2 Zitrone abspülen. Gelbe Anteile der Zitronenschale zu feinen Zesten reiben. Zitrone halbieren und Zitronensaft auspressen. 1–2 TL Zitronenabrieb und je nach Geschmack 2–3 EL Zitronensaft in den Joghurt geben.
- 3 Sahne aufschlagen und unter den Joghurt heben.
- 4 Die Hälfte der Joghurt Mousse in vier Dessertgläser geben und mit einer Schicht Himbeeren bedecken. Restliche Mousse auf den Früchten verteilen. Kühl stellen.
- 5 Haferflocken und 15 g Puderzucker vermengen und ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne unter Rühren rösten, bis die Haferflocken goldbraun werden und der Zucker karamellisiert. Hafer-Crunch abkühlen lassen.
- 6 Joghurt Mousse mit Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren, Hafer-Crunch darüber streuen und genießen.



Lammbraten

Zutaten

- 1.200 g Lammfleisch
- 3 EL Butterschmalz
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Rosmarinzwige
- 4 Thymianzwige
- Senf
- ¾ l Lamm- oder Gemüsefond
- 2 EL Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Knoblauchzehen schälen, in Stifte schneiden und das Lammfleisch damit spicken.
 - 2 Das Gemüse putzen und in Würfel schneiden.
 - 3 Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem heißen Schmortopf in 2 EL Butterschmalz rundherum braun anbraten. Das Gemüse hinzugeben und kurz mitschmoren. Die Oberseite des Fleisches mit Senf bestreichen.
 - 4 Brühe hinzugeben und alles ca. 45 Minuten köcheln lassen, ggf. noch Flüssigkeit nachgießen.
 - 5 Das Fleisch, wenn es schön zart ist, aus der Brühe herausnehmen und in Scheiben schneiden.
 - 6 Für die Soße Creme fraiche zu Gemüse und Brühe hinzugeben und alles mixen (Lorbeerblatt vorher entfernen).
- Mit Semmelknödeln oder Klößen und grünen Bohnen servieren.



Gebackener Schafkäse

Zutaten

- 400 g Schafkäse / Feta
- 2 EL Mehl
- 1 TL Paprikapulver
- Pfeffer
- 2 Eier
- 3 EL Semmelbrösel
- Bratöl

Zubereitung

- 1 Mit drei größeren Tellern eine Panierstraße vorbereiten, d.h. auf Teller 1 Mehl füllen, auf Teller 2 Eier, Paprikapulver und Pfeffer verquirlen, auf Teller 3 Paniermehl füllen.
- 2 Den Schafkäse von beiden Seiten im Mehl wenden, danach im Ei und danach im Paniermehl.
- 3 Für einen zweiten Durchgang den Schafkäse noch einmal im Ei und danach im Paniermehl wenden.
- 4 Öl bei mittlerer Stufe in einer Pfanne erhitzen und den Schafkäse von allen Seiten knusprig anbraten.

Ein herzliches Dankeschön für die Inspiration und Fotos von Lammbraten und gebackenem Schafkäse geht an das Biorestaurant und Café Saline auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn in Creuzburg. Wer sich mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Schaf verwöhnen lassen will, ist dort an der richtigen Adresse.



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

Schafprodukte

Landwirtschaft Kögler, Bechstedt
 Milchschäferei Unterhammer und Schafshofkäserei
 Clodramühle, Berga/Elster
 Bio-Schäferei Peschke, Bischofroda
 Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn gGmbH, Creuzburg
 Inselhof, Dietzenrode
 Milchschäferei Asbach, Dietzenrode
 Ziegenalm Sophienhof, Harztor
 Biohof Bärwolf, Klettbach
 Biohof Gönnamühle, Lehesten
 Waldhof Schnorr, Wutha-Farnroda

Getreide und Mehl

Landwirtschaft Kögler, Bechstedt
 Helmschrodt-Hof, Deuna
 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben, Nesse-Apfelstädt
 Gut Garbus Biobetrieb Schäffner, Nobitz
 Biohof Thiele, Ottstedt am Berge
 Ruhmühle Ebersdorf, Saalburg-Ebersdorf
 Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Senf und Öl

Landwirtschaft Kögler, Bechstedt
 Biohof Marold, Mittelsömmern
 Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen



Mediterrane Gemüsepfanne

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Paprikaschoten (rot und gelb)
- 1 große Aubergine
- 2 Zucchini
- 600g reife Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL frisch gehackter Thymian
- Salz und Pfeffer
- 200g Schafkäse / Feta

Zubereitung

- 1 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
 - 2 Paprika, Aubergine und Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Zucchini waschen, längs halbieren und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
 - 3 Zwiebeln und Aubergine in reichlich Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten. Paprika hinzugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Zucchini hinzugeben und weitere ca. 3 Minuten mitbraten. Tomaten und fein gehackten Knoblauch hinzugeben.
 - 4 Mit Lorbeer, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten garen.
 - 5 Zum Schluss Schafkäse über die Gemüsepfanne streuen.
- Dazu passt Reis oder Kartoffelpüree.

Gemüse, Kartoffeln und Kräuter

Naturhof Egendorf, Blankenhain
 Gemüseinsel Engler & Schleep GbR, Dietzenrode
 Inselhof, Dietzenrode
 Bergkreishof Ökologischer Landbau, Ermstedt
 Bio-Hof Aga, Gera-Aga
 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich, Gera-Aga
 Gemüsewerkstatt Grünschnabel, Drei Gleichen
 Sonnenhof Körner, Körner
 Biohof Holger Petruschke, Letzendorf
 Gut Sambach, Mühlhausen
 Öko-Landbaubetrieb Michels, Nottleben
 Biohof Scharf, Ollendorf

Stiftung Finneck, Rastenberg

Berghof, Riethgen

Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Der Biobauer Christine und Daniel Bauer GbR, Tautendorf

Bauernhof Ennenbach, Wasungen

Eier

Auenhof Köber, Thalbürgel

Bio-Waren Meister, Gera

Landwirtschaftsbetrieb Ullrich, Gera-Aga

Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen

Hier gibt's THÜRINGER BIO-PRODUKTE

-  Bioläden
-  Bio-Supermärkte
-  Bio-Hofläden / Ab-Hof-Verkauf
-  Bäckereien
-  Marktstände und Verkaufswagen
-  Unverpackt- und Regionalläden
-  Großhandel / Marktgemeinschaften
-  Bio-Gastronomie, -Hotellerie
-  Verkaufsautomaten & Milchtankstellen

Weitere Informationen ...

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



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Jana Ruck und Sven Müller, BIOTOP
(Ilmenau)

Wir verkaufen Bio-Produkte aus Überzeugung, weil uns das Wohl aller Lebewesen und der Erhalt von Mutter Erde am Herzen liegt.



Bioläden

- 1 Dein Bioladen in Altenburg**
* Altenburg / Markt 33
1 www.bioladen-bornade
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 2 Bioladen Wildrose Arnstadt**
Arnstadt / Längwitzer Straße 3
036 28 / 58 89 99
1 Mo-Fr 9-13 und 14-18 Uhr
- 3 Naturkostladen Kati Peter**
Bad Liebenstein / Kurpromenade 1
03 69 61 / 33 220
1 Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa 9.30-12 Uhr
- 4 Wahre Lebenswerte**
Brotterode / Schmalkalder Straße 15
www.wahrelebenswerte.com
1 Mo+Di+Do+Fr 7.30-18 Uhr, Sa 7.30-13 Uhr
- 5 Gerald Paul Fütterer – Bio-Hofladen „Zauber der Natur“**
Dingelstädt – Zella / Aue 18
03 60 23 / 51 539
1 Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr
- 6 Biokiste Eisenach**
* Eisenach / Alexanderstraße 16b
www.biokisteeisenach.de
1 Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 7 organics – Naturkost am Dom**
Erfurt / Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
1 Mo-Fr 7-19 Uhr, Sa 7-18 Uhr
- 8 LandMarkt Erfurt**
Erfurt / Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
1 Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-14 Uhr
- 9 BioKaufladen Clärchen – Biocafé & Bistro**
Erfurt / Meienbergstraße 10
www.claerchen-erfurt.de
1 Mo-Fr 11.30-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr
- 10 Kornapfel „Dein Bioladen“**
Gera / Leibnizstraße 4
www.bioladen-kornapfel.de
1 Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 11 Bioladen Sonnentau**
Gera / Sachsenplatz 1
www.bioladen-sonnentau.de
1 Mo 13-18.30 Uhr, Di-Fr 9.30-18.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 12 Bioladen Löwenzahn**
Gösen bei Eisenberg / Dorfstraße 53
www.bioladen-loewenzahn.de
1 Di+Do 10-18 Uhr
- 13 Aquasana Naturprodukte GmbH**
Greiz / Bahnhofstraße 3
www.lebensquelle-greiz.de
1 Mo+Mi 11-17 Uhr, Di+Do 9.30-17 Uhr, Fr 9.30-15 Uhr
- 14 Naturkostladen Sonnenblume**
Ilmenau / Poststraße 11
www.sonnenblume-ilmenau.de
1 Mo+Di+Do+Fr 9-18 Uhr, Mi 10-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr
- 15 Biotop**
Ilmenau / Straße des Friedens 36
www.biotop-ilmenau.de
1 Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 16 Bioladen Jena**
Jena / Zwätzengasse 15
03 641 / 44 01 67
1 Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 8-16 Uhr
- 17 Naturkostsommer**
Leinefelde – Worbis / Lutherstraße 26
www.naturkostsommer.de
1 Mo-Fr 10-18 Uhr
- 18 bioladen*Saskia Pfeffer**
Meiningen / Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
1 Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-13.30 Uhr
- 19 mein Bioladen**
Mellingen / Brauhausstraße 139
036 453 / 28 872
1 Mo+Mi+Fr 14-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 20 Rund um Gesund**
Meuselwitz / Thomas-Müntzer-Straße 17
www.bio-esel.de
1 Do 12-18 Uhr, Fr 10-17 Uhr
- 21 BioMarkt Pößneck**
Pößneck / Krautgasse 5
036 47 / 50 66 53
1 Mo+Di+Do+Fr 9-18 Uhr, Mi 9-13 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 22 BioLaRu**
Rudolstadt / Marktstraße 34
www.biolaru.de
1 Mo+Mi-Fr 9-18 Uhr, Di 9-13 Uhr, Sa 8-13 Uhr
- 23 Naturzauber Sonneberg**
Sonneberg / Köppelsdorfer Straße 11
036 75 / 81 983
1 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
- 24 Naturkostladen Löwenzahn**
Sonneberg / Untere Marktstraße 40
036 75 / 70 25 35
1 Mo-Fr 9-12.30 und 14-18 Uhr, Sa 9-11 Uhr
- 25 Naturkost Merz**
Suhl / Gothaer Straße 8
www.naturkost-suhl.de
1 Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 26 EVG BioFrische – Bio-Markt Kirschberg**
Weimar / Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
1 Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 8-18 Uhr



40 JAHRE Naturland

... UND STOLZ AUF JEDEN FALTER!



- 27 EVG BioFrische – Bio-Laden Rosmarin**
Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9–16 Uhr

Bio-Supermärkte

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

Bio-Hofläden / Ab-Hof-Verkauf

- 1 Hof Sickenberg**
Asbach – Sickenberg / Sickenberg 9
www.hof-sickenberg.de
nach Vereinbarung
- 2 Landwirtschaftsbetrieb Boris Pfaff**
Bad Salzungen / Borngasse 25
036 95 / 87 07 20
auf Bestellung
- 3 Sonnengut Gerster**
Balgstätt-Dietrichsroda / 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 / Kumsgrasse 2
www.nolanaschafe-peschke.de
Okt.–Apr. auf Bestellung
- 6 Naturhof Egendorf**
Blankenhain / Egendorf 1
www.naturhof-egendorf.de
Do 12–14 Uhr, Fr 9–14 Uhr
und nach Vereinbarung
- 7 Biowaren Meister**
Brahmenau / Sölmnitzer Straße 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
Do 10–18.30 Uhr, Fr 10–18 Uhr,
Sa 9–14 Uhr
- 8 Auenhof Köber**
Bürgel – Thalbürgel / Klosterstraße 43
https://auenhofkoerber.wordpress.com
Mo+Mi+Fr 13–18 Uhr
- 9 Käselädchen. Ziegenkäse vom Hof Rösebach**
Creuzburg / Klosterstraße 2
www.hofroesebach.de
Do+Fr 10–13 und 15–18 Uhr,
Sa 10–12 Uhr
- 10 Hofladen auf dem Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn**
Creuzburg / Wilhelmsglücksbrunn 1
www.creuzburger-kaesemanufaktur.de
Mi–Sa 10–18 Uhr
- 11 Inselhof Dietzenrode**
Dietzenrode / Mühlplatz 18
www.inselhof.net
Mi 14–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr

- 12 Gemüsewerkstatt Grünschnabel**
Drei Gleichen – Cobstädt / Schenkstraße 37
www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de
Di+Fr 15–18 Uhr (Mrz.–Nov.)
- 13 Biohof Petruschke**
Endschütz / Letzendorf 7
0160 / 967 446 29
Sa 10–12 Uhr
- 14 Bergkreishof Ökologischer Landbau**
Erfurt – Ermstedt / Amtmann-Wincopp-Straße 18
www.bergkreishof.de
Mo–Fr 8–16 Uhr
- 15 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich**
Gera – Aga / Hainstraße 23
www.biolandwirtschaft-ullrich.de
Mo–Sa 10–11.30 Uhr
- 16 Baueshofkäserei**
Gerstungen / Baueshof 3
www.baueshofkaeserei.com
nach Vereinbarung
- 17 Heglerhausgarten**
Gleichamberg / Untere Bergstraße 15
036 875 / 69 802
nach Vereinbarung
- 18 Biohof Familie Thiele**
Grammetal – Ottstedt am Berge / Am Plan 8
036 203 / 50 725
nach Vereinbarung
- 19 Ölmanufaktur Röhler**
Großenstein – Nauendorf / Lindenstraße 37
www.oelmanufaktur-roehler.de
Sa 9–12 Uhr und nach Vereinbarung
- 20 Hofkäserei Burgmühle**
Haina – Gemeinde Nessetal / Zur Burgmühle 1
www.hofkaeserei-haina.de
Fr 15–18 Uhr, Sa 11–12 Uhr (Mai–Okt.),
Fr 15–17 Uhr, Sa 11–12 Uhr (Nov.–Apr.)
und nach Vereinbarung
- 21 Ziegenalm**
Harztor / Sophienhof 26
www.ziegenalm.de
Do 10–17 Uhr, Sa+So 10–18 Uhr,
ab April Di–So 10–18 Uhr
- 22 Wein-erlesen**
Jena / Lichtenhainer Straße 6
www.wein-erlesen.de
Mo+Mi+Fr 9–15 Uhr, Di 9–18 Uhr,
Sa 10–13 Uhr
- 23 Ökolandbau Uta Enke**
Jenalöbnitz / Dorfstraße 7a
0176 / 641 736 23
nach Vereinbarung
- 24 Ziegenhof Weider**
Kalttenordheim – Klings / Kirchbergstraße 3
03 69 66 / 74 16
nach Vereinbarung
- 25 Obstwiesenhof Köhler**
Kleinromstedt / Am Dorfteich 11
www.obstwiesenhof.de
nach Vereinbarung
- 26 Biohof Bärwolf**
Klettbach / Straße des Friedens 30
www.biohof-baerwolf.de
Fr 16–19 Uhr
- 27 Sonnenhof Körner**
Körner / August-Bebel-Straße 7
www.sonnenhofkoerner.com
Do+Fr 13–18 Uhr



Bioland Milchziegenbetrieb mit eigener Käserei. Handwerklich hergestellter Ziegenkäse aus der Milch von Thüringer Waldziegen, eine vom Aussterben bedrohte einheimische Ziegenrasse.



Wir verarbeiten unsere frische und milde Ziegenmilch zu Trinkmilch, Grill- und Bratkäse, Joghurt, Frischkäse, Camembert und verschiedenen Schnittkäsen. Mit jedem Bissen ein Stück Arterhaltung.

Hof Rösebach

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



- 28 Landwirtschaftlicher Betrieb Matthias Frantz**
Langenwetzendorf / Naitschau 16
<https://hofladen-naitschau.business.site>
Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa 8–12 Uhr
- 29 Biohof Gönnamühle**
Lehesten / Nerkewitz Nr. 37 (Untermühle)
www.goennamuehle.de
Fr 14–18 Uhr und nach Vereinbarung
- 30 Landwirtschaftsbetrieb Simone Speck**
Leutenberg / Landsendorf 16
www.lwb-speck.de
Do 15.30–18 Uhr
- 31 Biohof Marold**
Mittelsömmern / Hauptstraße 7
www.bio-marold.de
Mo–Fr 7–16 Uhr
- 32 Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
Di–Fr 8–18 Uhr, Sa 8–13 Uhr
- 33 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben**
Nesse-Apfelstädt / Karl-Marx-Straße 1
03 62 02 / 90 342
Mo–Fr 7–16 Uhr
- 34 Familienkommunität SILOAH**
Neufrankenroda / Gutsallee 4
www.siloah-hof.de
nach Vereinbarung
- 35 Öko-Landbaubetrieb Michels**
Nottleben / Im Flattich 6
03 62 08 / 79 606
Mo–Do 8–16 Uhr
(nach Vereinbarung)
- 36 Biohof Scharf**
* Ollendorf / Hanfsack 50b
www.biohof-scharf.de
Fr 13.30–17 Uhr, Sa 10–12 Uhr
- 37 Stiftung Finneck – Meine Bio-Gärtnerei**
Rastenberg / Mühlthal 9
www.meine-bio-gaertnerei.de
Mo–Fr 9–14 Uhr
- 38 Lebensgemeinschaft Wickersdorf**
Saalfeld / Wickersdorf 1
03 67 36 / 330 27
Mo–Fr 8.45–16 Uhr
- 39 Bioland-Hof Familie Voigt**
* Schkölen-Willschütz / Willschütz 13
www.biolandhof-voigt.de
Fr 12–18 Uhr und nach Vereinbarung
- 40 somfo – Streuobstmosterei Forner**
Schkölen-Willschütz / Willschütz 15
www.somfo.de
nach Vereinbarung
- 41 Käsespezialitäten Regina Lieb**
Schönhausen / Dorfstraße 12
www.eichsfelder-schnittkaese.de
Mo–Fr 9–12 Uhr
- 42 Landwirtschaftsbetrieb Baumbach**
Stadtilm / Schwarzbürger Straße 2
036 29 / 77 52 31
Mi–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
- 43 Der Bio-Bauer Christine & Daniel Bauer GbR**
Tautendorf / Dorfstraße 13
www.der-bio-bauer.de
Fr 16–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr und nach Vereinbarung
- 44 Bunte Beete**
Waltershausen / August-Bebel-Straße 4
www.buntebeete.com
Di+Fr 10–18 Uhr, Sa 10–14 Uhr
(Mitte April–Ende Mai)

- 45 Bauernhof Ennenbach**
Wasungen – Unterkatz / Dörrrensolz 1
www.bauernhof-ennenbach.de
Fr 14.30–18 Uhr
- 46 Nattertal-Ranch**
Weida / Nattermühle 70
www.schlachtmobil.de
Di 16–18 Uhr, Fr 14–16 Uhr, Sa 9–11 Uhr
- 47 Biohof Rauschenbach**
Windischleuba – Remsa / Dorfstraße 1
www.biohof-rauschenbach.de
nach Vereinbarung

Bio-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 und 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 / Michaelisstraße 37
www.backstube-erfurt.de
Di–Sa solange die Fahne weht
- 5 Landbäckerei Thieme**
Erfurt / Neuwerkstraße 25
www.baeckerei-thieme.de
Mo–Fr 7–18 Uhr, Sa 7–17 Uhr, So 8–11 Uhr
- 6 Bäckerei Spiegler**
Erfurt / Wenigemarkt 20
www.cafehaus-spiegler.de
Mo–Sa 8–21.30 Uhr, So 9–20 Uhr
- 7 Landbäckerei Thieme**
Erfurt – Bindersleben / Binderslebener Landstraße 98a
www.baeckerei-thieme.de
Mo–Fr 7–18 Uhr, Sa 7–11.30 Uhr
- 8 Landbäckerei Thieme**
Erfurt – Marbach / Luisenstraße 43
www.baeckerei-thieme.de
Mo–Fr 6–18 Uhr, Sa 6–12 Uhr, So 7–10 Uhr
- 9 Landbäckerei Thieme**
Erfurt – Niedernissa / Rudolstädter Straße
www.baeckerei-thieme.de
Mo–Fr 6–18 Uhr, Sa 6–12 Uhr, So 7–10 Uhr
- 10 Brotkultur – pur**
Föritzal – Judenbach / Alte Handelsstraße 24
www.brotkultur-pur.de
Di–Fr 14–18 Uhr, Sa 7–11.30 Uhr
- 11 Bäckerei Jörg Protzmann**
Friedrichroda – Finsterbergen / Rennsteigstraße 41
www.stollenversand.de
Di–Do 7–18 Uhr, Sa 7–12 Uhr, So 14–18 Uhr
- 12 Bäckerei Spiegler**
Georgenthal – Gospiteroda / Kirchgasse 11a
www.cafehaus-spiegler.de
Di–Sa 7–18 Uhr, So 8–18 Uhr
- 13 Bäckerei und Konditorei Laudenbach**
Gera / Maler-Reinhold-Straße 7 sowie an 17 weiteren Standorten in Gera mit z. T. anderen Öffnungszeiten
www.laudenbach-gera.de
Mo–Fr 7–13 Uhr, Sa 6–11 Uhr

- 14 Landbäckerei Thieme**
Großrudestedt / Mühlstraße 2
www.baeckerei-thieme.de
Mo+Sa 6–13 Uhr, Di–Fr 6–18 Uhr
- 15 Bäckerei Jörg Protzmann**
Günthersleben-Wechmar / Am Oberried 13 (Edeka-Markt)
www.stollenversand.de
Mo–Mi 7–12 Uhr, Di+Do+Fr 7–12 und 14–17 Uhr, Sa 7–12 Uhr
- 16 Bäckerei Jörg Protzmann**
Leinatal – Schöna v. d. W. / Engelsbacher Straße 12
www.stollenversand.de
Mo+Mi 7–12 Uhr, Di+Do+Fr 7–12 und 14–17 Uhr, Sa 7–12 Uhr
- 17 Bäckerei Jörg Protzmann**
Schwabhausen / Gottlieb-Daimler-Straße 7 (OBI-Baumarkt)
www.stollenversand.de
Mo–Fr 8–19 Uhr, Sa 9–17 Uhr
- 18 Landbäckerei Thieme**
Sömmerda / Friedrich-Ebert-Straße 60
www.baeckerei-thieme.de
Mo–Fr 5–18 Uhr, Sa 5–13 Uhr
- 19 Landbäckerei Thieme**
Stotternheim / Erfurter Landstraße 10
www.baeckerei-thieme.de
Mo–Fr 6–18 Uhr, Sa 6–12 Uhr, So 7–10 Uhr
- 20 Brotklappe Weimar**
Weimar / Frauenplan 8
www.brotklappe.de
Mo–So 8–18 Uhr
- 21 Brotklappe Weimar**
Weimar / Trierer Straße 46
www.brotklappe.de
Mo–So 9–18 Uhr

Bio-Marktstände und -Verkaufswagen

- 1 Sonnengut Gerster**
(Balgstedt – Dietrichsroda)
Domplatz Erfurt: Sa 7–14 Uhr
- 2 Brotkultur – pur**
(Föritzal – Judenbach)
Verkaufswagen in Thüringen: Neuhaus am Rennweg / Bahnhofstraße 10: Di 10–17 Uhr, Sonneberg / Eisenbahnstraße 9: Mi 9–11.30 Uhr, Sonneberg / Robert-Hartwig-Straße 2: Mi 12–17.30 Uhr
- 3 Caféhaus Spiegler**
(Georgenthal – Gospiteroda)
Verkaufsauto: Altenbergen / Catterfeld, Fischbach, Gotha, Günthersleben, Ohrdruf, Petriroda, Sättelstädt, Tambach-Dietharz, Wechmar, Winterstein.
Die Zeiten finden Sie unter: www.cafehaus-spiegler.de.
- 4 Gut Sambach**
(Mühlhausen)
Bad Langensalza / Markt am Rathaus: Mi 8–14 Uhr, Eisenach / Marktplatz: Mi 8–13 Uhr, Eisenach / Denn's Biomarkt: Fr 8–13 Uhr, Erfurt / Domplatz: Di+Do+Sa 7–14 Uhr, Gotha / Marktplatz: Di 8–13 Uhr, Gotha / Coburger Platz: Do 8–13 Uhr, Mühlhausen / Obermarkt: Di+Fr 8–14 Uhr
- 5 Lebensgemeinschaft Wickersdorf**
(Saalfeld)
Saalfeld / Marktplatz: Do 8–13 Uhr
- 6 Bioland-Hof Familie Voigt**
(Schkölen – Willschütz)
Marktplatz Jena: Fr 8–17 Uhr, Sa 8–13 Uhr

Unverpackt- und Regional-läden mit (wachsendem) Bio-Angebot

- 1 Kulturspäti Altenburg w.V.**
Altenburg / Roßplan 12
www.kulturspaeti.de
Mi 10–13:30 Uhr, Fr 15:30–19:30 Uhr,
für Mitglieder 24/7
- 2 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
- 3 nah-pur**
Bad Langensalza / Herrenstraße 6
www.nah-pur.de
Mo+Di+Do+Fr 10–18 Uhr, Mi 10–14 Uhr
- 4 Feines und Loses Gotha**
Gotha / Hünersdorfstraße 20
036 21 / 73 86 747
Di–Fr 10–13.30 und 14–18 Uhr,
Sa 10–13 Uhr
- 5 Jeninchen – Fröhlich Unverpackt Einkaufen**
Jena / Sophienstraße 37–39
www.jeninchen.de
Mo–Fr 10–19 Uhr, Sa 10–14 Uhr
- 6 Floriness**
Nesse-Apfelstädt – Neudieten-
dorf / Zinzendorfstraße 22
www.floriness.de
Mo–Fr 10–17 Uhr, Sa 10–12 Uhr
- 7 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 NaKoRegio GmbH & Co KG**
Nobitz – Zehma / Zehma 34 a
www.nakoregio.de
- 4 Marktgemeinschaft ÖKOFLUR GmbH**
Nottleben / Im Flattich 6a
www.oekoflur.de

* Bio-Kisten-Lieferservice

- * **Dein Bioladen in Altenburg**
Altenburg (Kontakt siehe Bioläden)
- * **Buffet:ok – Gönnataler Putenspezialitäten GmbH**
Altengönna / Gönnabach 2
www.buffet-ok.de
- * **Naturhof Egenderd**
Blankenhain
(Kontakt siehe Bio-Hofläden)
- * **Ökomarktgemeinschaft Thüringen / Sachsen GmbH & Co. KG**
Braunichswalde (Kontakt siehe Marktgemeinschaften)
- * **Biokiste Eisenach**
Eisenach (Kontakt siehe Bioläden)
- * **Grashüpfer BioKost Reinhard Nitsche**
Eisenach / Werneburgstraße 12
www.grashuepfer-biokost.de
- * **Sonnenhof Körner**
Körner (Kontakt siehe Hofläden)

- * **Mein BioKorb vom Biohof Scharf**
Ollendorf / Hanfsack 50b
www.meinbiokorb.de
- * **Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen-Willschütz
(Kontakt siehe Bio-Hofläden)

Bio-Gastronomie, -Hotellerie und -Catering

- 1 Buffet:ok**
Altengönna / Gönnabach 2
www.buffet-ok.de
- 2 Hof-Café und Pension Hof Sickenberg**
Asbach – Sickenberg / Sickenberg 9
www.hof-sickenberg.de
- 3 Bio-Restaurant und Bio-Hotel auf dem Stiftsgut Wilhelmshlücksbrunn**
Creuzburg / Wilhelmshlücksbrunn 1
www.wilhelmshluecksbrunn.de
- 4 Bistro organics**
Erfurt / Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
- 5 LandMarkt Café und Bistro**
Erfurt / Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
- 6 Bio-Café und -Bistro Clärchen**
Erfurt / Meienbergstraße 10
www.claerchen-erfurt.de
- 7 Café & Bistro Kornapfel „Dein Bioladen“**
Gera / Leibnizstraße 4
www.bioladen-kornapfel.de
- 8 Bistro im Biomarkt Naturata**
Gera / Vogtlandstraße 6
www.naturata-gera.de
- 9 Keferküche**
Ilmenau / Am Großen Teich 2
www.keferkueche.de
- 10 Biotop – Bistro und Catering**
Ilmenau / Straße des Friedens 36
www.biotop-ilmenau.de
- 11 bioladen*Saskia Pfeffer**
Meiningen / Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
- 12 Hofcafé auf Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
- 13 WERK 5**
Münchenbernsdorf / Geraer Straße 30
www.werk5-bio.de
- 14 mobio. mobiles Bio-Bistro und -Catering**
Stadttilm / Erfurter Straße 40
www.mein-mobio.de
- 15 „hier & jetzt“ Kulturcafé**
Tonndorf / Das Schloss 156
www.schloss-tonndorf.de
- 16 Menuett Bio-Catering auf Schloss Tonndorf**
Tonndorf / Das Schloss 156
www.schloss-tonndorf.de
- 17 Bio-Bistro Kirschberg**
Weimar / Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
- 18 Bio-Suppenbar Estragon**
Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
- 19 Café und Restaurant Jelo**
Weimar / Kaufstraße 26
www.jeloweimar.de
- 20 Bio-Hotel Kipperquelle**
Weimar / Kippergasse 20
www.kipperquelle-weimar.de
- 21 Bio-Seehotel Zeulenroda**
Zeulenroda – Triebes / Bauerfeindallee 1
www.bio-seehotel-zeulenroda.de

Milchtankstellen und Verkaufsautomaten

- 1 Milchtankstelle und Verkaufsautomat der Landgut Weimar Bio GmbH**
Bad Berka – Schoppendorf / Klosterweg 14
www.biolandgut-weimar.de
- 2 Biowaren Meister**
Brahmenau / Söllmnitzer Str. 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
- 3 Honigautomat an der Avenida-Therme**
Hohenfelden / Am Stausee 1
www.schlossimkerei.de
- 4 Honigautomat am Holzmarkt**
Jena / Holzmarkt – Teichgraben
www.schlossimkerei.de
- 5 Landkollektiv-Automat an der Untermühle Nerkewitz**
Lehesten / Nerkewitz Nr. 37, Untermühle
www.landkollektiv.de
- 6 Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
- 7 Eierautomat der Ziegenalm**
Nordhausen / Kranichstraße – Ecke Engelsburg
www.ziegenalm.de



Klinik im LEBEN
PRIVATKLINIK FÜR INTEGRATIVE
NATURGEMÄSSE MEDIZIN

MITTELDEUTSCHES
HYPERTHERMIEZENTRUM
GREIZ / VOGTLAND

FACHBEHANDLUNGSZENTRUM

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

Klinik 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.

**bioladen* Saskia Pfeffer**

Eduard-Fritze-Straße 7a

98617 Meiningen

Tel: 036 93 / 88 56 543

www.bioladen-meiningen.de



Passion, Lebensaufgabe, Überzeugung

Saskia Pfeffer und ihr *bioladen**

Vor dem Bioladen im Herzen Meiningens laden eine kleine Sitzgruppe und Schilder mit so verlockenden Aufschriften wie „Spätsommerlicher Gemüse Eintopf“ oder „Aubergine-Tomate-Quiche“ zum Verweilen ein. Im Ladeninneren wecken frisches Gemüse, ein herrliches Angebot an der Käsetheke und das große, sorgfältig ausgewählte Bio-Sortiment in Regalen und Unverpacktstationen die Lust am Ausprobieren, Kochen und Genießen. Und wenn man mit der Ladeninhaberin Saskia Pfeffer ins Gespräch kommt, wird schnell klar, dass genau dies ihre Motivation ist: Kundinnen und Kunden sollen Freude am Einkauf und Genuss haben. Egal, nach welchem Produkt sie greifen – sie können sich darauf verlassen, dass Gutes drinsteckt und dahintersteht. Bio ist hier gelebte Überzeugung.



Wie kam es dazu, dass Sie diesen Bioladen eröffnet haben?

Tatsächlich war ich nicht immer Ladnerin. Früher habe ich als Steuerfachwirtin gearbeitet, aber mit der Geburt meiner Kinder hat sich vieles verändert. Ich habe eine Gesundheitsberatungsausbildung in Lahnstein absolviert und angefangen, Vorträge zu halten und Praxisseminare zu geben. Daraus und aus dem Wunsch, meine Familie mit guten Produkten zu versorgen, hat sich die Bioladen-Idee entwickelt.

In Steinbach-Hallenberg begann ich dann 2011 auf 18 m² mit einem Bio-Zimmer – im wahrsten Sinne des Wortes. Ein Jahr später zog ich nach Meiningen um – in einen Laden mit 30 m² in der Schlundgasse. Vieles dort war improvisiert und umständlich: Es gab einen Kühlschrank, eine Mini-Gemüse-Insel und einen Hocker, auf den die Kundinnen und Kunden oder wir steigen mussten, um die weit oben einsortierten Produkte zu erreichen. Ständig war etwas in den Keller zu tragen oder wieder hochzuholen. Doch von Anfang an erfuhren wir eine erstaunlich gute Resonanz, und es dauerte nicht lange, da stand die Entscheidung an: Aufhören oder vergrößern? Ich habe mich fürs Weitermachen entschieden und 2016 diesen Laden hier in der Eduard-Fritze-Straße eröffnet: 150 m² und ein Team von inzwischen mehr als zehn Mitarbeitenden. Das war natürlich ein großer Schritt. Zum Glück sind uns von der Schlundgasse her viele Kundinnen und Kunden treu geblieben. Die Nachfrage entwickelte sich gut. In unserem Team ziehen wir alle an einem Strang; jeder bringt sich persönlich ein und zeigt Einsatz. Das ist immer wieder ein Grund, für diesen Bioladen und unsere Fortschritte dankbar zu sein.

Wie setzt sich denn Ihre Kundschaft zusammen?

Die meisten Kundinnen und Kunden kommen aus Meiningen und der näheren Umgebung, aber es gibt auch welche aus Wasungen, Themar, Hildburghausen, der Rhön oder der alten

Heimat Steinbach-Hallenberg. Über die Jahre hat sich eine gute Stammkundschaft entwickelt. Die Motive, zu uns zu kommen, sind unterschiedlich: Es sind viele Gesundheitsbewusste dabei und Menschen, die aus Überzeugung im Bioladen einkaufen, weil sie das von Hand zusammengestellte Sortiment mit feinköstlichen Highlights schätzen oder weil sie persönlich wahrgenommen werden und hier ein besonderes Einkaufserlebnis finden. Menschen mit Unverträglichkeiten kommen zu uns und auch viele junge bio-affine Menschen.

Was ist Ihre persönliche Motivation für Bio?

Für mich ist Bio das Normale – ich kann gar nicht anders! Es geht mir nicht darum, einen Laden zu haben, sondern ich möchte Bio an die Frau oder den Mann bringen. Unsere Kundinnen und Kunden sollen sich sicher sein, dass sie ausgesuchte Bio-Waren erhalten, ohne fragwürdige Inhaltsstoffe oder fragwürdige Produktions- und Arbeitsbedingungen. Hinter diesen Produkten stehen ja Erzeugerinnen und Erzeuger, die anders mit der Welt, den Tieren, dem Boden umgehen. Das ist mir wichtig. Ich selbst bin über die Gesundheitsschiene hierhergekommen: Wenn man sich gesund ernähren möchte, landet man schnell bei Vollwertkost und biologischem Anbau. Alles andere ergibt weder geschmacklich noch gesundheitlich noch mit Blick auf die Umwelt Sinn.

» Ich hätte keinen Laden, wenn es nicht ein Bioladen wäre. Saskia Pfeffer

Welche Kriterien spielen bei der Sortimentsgestaltung eine Rolle?

Unsere erste Ausrichtung ist natürlich 100 % Bio: Zuerst das regionale Bio – wobei uns da durch das begrenzte regionale Angebot Grenzen gesetzt sind –, dann Bio deutschlandweit, dann Bio weltweit. Wir werden von den Naturkostgroßhändlern Weiling

aus dem Münsterland und Naturkost Erfurt beliefert, fahren aber auch Einkaufsrunden zu Betrieben in der näheren Umgebung. Regionales Gemüse bekommen wir beispielsweise vom Bauernhof Ennenbach in Dörrsensolz, Eier, Kartoffeln und Nudeln vom Naturlandhof Derleth in Salz / Bad Neustadt, bestes keimfähiges Bio-Getreide vom Biolandhof Knauf in Elsa / Bad Rodach und Schafskäse vom Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn in Creuzburg bei Eisenach.

Eine große Rolle spielen bei uns die Anbauverbände sowie Firmen, von denen ich weiß, dass sie wie wir ticken und ebenfalls an einer nachhaltigen, enkeltauglichen Landwirtschaft interessiert sind.



Wir haben ein Vollsortiment. Das bedeutet, dass unsere Kundinnen und Kunden alles, was sie zu einem Wocheneinkauf brauchen, bei uns bekommen können. Wenn sie Wünsche äußern, gehen wir gern individuell darauf ein. Besondere Aushängeschilder sind unsere Käsetheke mit vielen regionalen Käsespezialitäten, die hausgemachten Aufstriche,



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Annika Löschau und Tizian Molnár mit Tochter Rahel, Hof Sickenberg (Asbach-Sickenberg)

» Vom Acker bis in die Küche – wir arbeiten aufbauend-ökologisch für eine vielfältige und lebenswerte Zukunft!

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

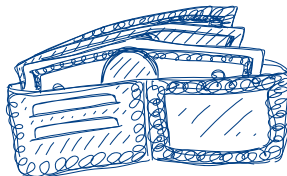


das Gemüse in knackigster Qualität, unsere Abfüll- und Unverpackt-Stationen für Getreide oder Reinigungsmittel. Und unser Vollkornbrot: richtiges, echtes Vollkornbrot, das wir z. B. vom Steinofenbäcker, von der Brotklappe (Weimar) oder von der Bäckerei Wolz (Greßthal) bekommen.

Außerdem ist die natürliche und biologische Haut- und Haarpflege eine Leidenschaft von mir. Das ist ein großes, wichtiges Thema, gerade bei den Shampoos und Cremes: Welche Tenside will ich überhaupt darin haben? Muss Frau sich die Haare eigentlich färben, und wenn ja – womit? Dazu haben wir ein sehr ausgesuchtes Angebot und bieten übrigens auch Beratungen an, die nicht nur von unseren Privatkundinnen und -kunden in Anspruch genommen werden, sondern auch von umstellungsinteressierten Friseursalons. Hier in der Umgebung gibt es inzwischen schon einige Naturhaar-Friseurinnen, etwa in Meiningen und Suhl, die wir beraten. Das freut mich natürlich.



mit sechs Plätzen. Das wirkt erstmal klein, nimmt uns aber ziemlich in Anspruch. Seit sechs Jahren konzentrieren wir uns auf eine „brachial“ gute Tagessuppe. Donnerstags gibt es ein Curry mit Reis und außerdem täglich frische Quiche, hausgemachte Torten und Kuchen, Stullen und Snacks aus der Theke und Kaffee sowieso. So kann man nach dem Einkauf noch etwas Schönes essen. Manche unserer Gäste kommen auch gezielt zur Mittagspause hierher. Schon seit zwei Jahren gibt es zudem die Möglichkeit, Essen im Rebowl- bzw. Recup-Pfandsystem mitzunehmen, und gern bieten wir auch Käseplatten, Brot und Aufstriche als kleines Catering an.



Aktuell schauen viele Leute mehr aufs Geld als sonst. Macht sich das auch hier bemerkbar?

Natürlich merken wir, dass viele Menschen sich genau überlegen, für was sie ihr Geld ausgeben. Der Bioladen ist ja auch ein Ort des Austausches, und in den Gesprächen mit unseren Kundinnen und Kunden wird deutlich, wie sehr die Frage nach einer guten Zukunft im Vordergrund steht. Viele befürchten, dass die Energiekosten sie überrennen könnten. Uns selbst betrifft das ebenfalls: Auch

wir müssen schauen, wo wir noch Energie sparen können. Dazu kommen Lohnsteigerungen im Aushilfslohnbereich und die dauerhaft aktuelle Frage, wo die ganze Bio-Reise hingeht. Das alles sehen wir aber nicht nur als Herausforderung, sondern auch als Chance. Dabei stehen wir mit unserem Bioladen für den inhabergeführten Bio-Fachhandel mit glaubwürdiger ökologischer Qualität, eine Anbindung an die Erzeugerinnen und Erzeuger und ein Handeln auf Augenhöhe mit allen Beteiligten. Wir möchten dazu beitragen, unseren Kindern und Kindeskindern eine lebenswerte Welt zu übergeben. Am Ende entscheiden die Kundinnen und Kunden über den Erfolg des Bioladens vor Ort.



» Der Bioladen ist meine Passion, meine Lebensaufgabe und meine Überzeugung.

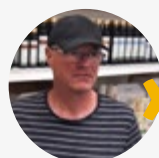
Wo sehen Sie Ihren Laden in zehn Jahren?

Immer noch im Herzen Meiningens – nur etwas größer und mit einem weiterhin umwerfenden Angebot (lacht). Das Nächstliegende ist jetzt, dass wir wieder Themenabende als einen festen Bestandteil etablieren wollen, so wie vor Corona. Wenn irgendwann alle vier Kinder aus dem Haus sind, möchte ich mich noch intensiver um die Beratung rund um Ernährung und biologische Haut- und Haarpflege kümmern. Viele weitere Träume sind noch unverwirklicht. Wer's genauer wissen will, darf gespannt sein. ●



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Peter Horn, Ölmühle am Rothbach (Tüttleben)



» Speziell bei Lebensmitteln habe ich sehr hohe Qualitätsansprüche. Diese müssen unbedingt Bio-Produkte sein und aus ökologischer Sicht möglichst aus der unmittelbaren Region stammen.



» Das Bistro ist nur ein kleiner Teil des Bioladens, aber es ist eine unglaublich schöne Ergänzung.

Im Laden gibt es ja auch ein kleines Bistro ...

Ja, ich bin sehr essens- und kochaffin – das ist mein Problem, dass ich das tatsächlich ganz gut kann und gern mache (lacht). Und so haben wir ein Bistro mit acht Plätzen hier im Laden und einem Außenbereich

THÜRINGER **BIO** Lieblinge



Gemüsevielfalt

vom
NATURHOF EGENDORF

Mangold, Zucchini, Bohnen, Tomaten, Paprika, Kürbis, ... – kurzum: eine wunderbare Gemüsevielfalt gedeiht auf den Feldern des nahe Weimar gelegenen Naturhofs Egendorf und lädt zum Kochen, Einwecken oder auch einfach Naschen ein. Dabei steht der Hof nicht nur für die Vielfalt seiner Produkte, sondern auch für die Vielfalt seiner Mitarbeitenden, denn hier wird Bio-Anbau mit sozialem Engagement für Menschen mit Unterstützungsbedarf verbunden. Das Gemüse sowie hofeigene Eier, Saft, Obst und Honig kann man im Hofladen oder über den hofeigenen Lieferservice kaufen.

➔ www.naturhof-egendorf.de



Frischcremes & Joghurt-Alternativen

von **LICORNE**

„Mandel statt Muh. Cashew statt Kuh“ – unter diesem Motto entstehen in der Altenburger Licorne-Manufaktur köstliche Frischcremes und Joghurt-Alternativen. Die Zutaten: Mandeln und Cashews. Das Verfahren: traditionelle Techniken der Käse- und Joghurtherstellung mit veganen Milchsäurebakterien. Das Ergebnis: unverfälschte Produkte, die wertvolle Nährstoffe mit milchsauren Noten zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verbinden und als Brotaufstrich ebenso geeignet sind wie zum Kochen und Backen. Erhältlich sind sie in einer Reihe von Bio- und Supermärkten.

➔ www.lalicorne.de

Jungpflanzen

von der **KOMMUNE WALTERSHAUSEN**

„Bunte Beete“ heißt die Gärtnerei der Kommune Waltershausen, und der Name ist Programm: Mehr als 50 verschiedene Heil-, Tee- und Küchenkräuter, vielfältige Bauerngartenblumen und zahlreiche Gemüsepflanzen – darunter eine bunte Auswahl an Tomaten-, Paprika- und Chilsorten – bringen Farbe, Duft und Geschmack in Hausgärten, auf Balkons und Hochbeete. Die Jungpflanzen werden vor Ort aus Bio-Saatgut gezogen; sie sind samenfest und somit nachbaufähig. Zu kaufen gibt es sie in der Frühjahrssaison (Mitte April – Ende Mai) ab Hof.

➔ www.buntebeete.com



Aufstriche

von **NABIO**

Ob Oliven und Feta, Rote-Beete-Carpaccio mit Birne oder Gegrillte Paprika, ob klassisch aufs Brot gestrichen, mit Gemüsesticks gedippt oder als Ravioli-Füllung: Die neuen Nabio-Aufstriche bringen das mediterrane Vorspeisenbuffet ins Glas und machen auf dem Brot ebenso Freude wie beim Kreieren einfallreicher Rezepte. Mit viel Liebe und möglichst regionalen Zutaten werden die Aufstriche im Herzen von Thüringen produziert. Ihre cremige Konsistenz verdanken sie frischem Gemüse und dem Kernöl von selbst angebauten Sonnenblumen. Die Aufstriche gibt es im Bio-Fachhandel, im Lebensmittel-einzelhandel und im Nabio-Onlineshop.

➔ www.nabio.de



Milch

von der **LANDGUT WEIMAR BIO GMBH**

Frischer geht's nicht: Seit März 2023 gibt es an der Milchtankstelle in Schoppendorf Rohmilch und pasteurisierte Milch in Bio-Qualität. Die Kühe stehen in Sichtweite – von April bis November auf der Weide, im Winterhalbjahr in einem hellen, offenen Liegeboxen-Laufstall mit Stroheinstreu. 2021 wurde die Landgut Weimar Bio GmbH dafür mit dem Thüringer Tierwohlpreis ausgezeichnet. Die Milch kann rund um die Uhr an der Milchtankstelle neben dem Stall und zu den Öffnungszeiten am Milchautomaten in der EVG Weimar gezapft werden. Zusätzlich gibt es sie auch im Großgebinde (aktuell 10- oder 5-L-Milchbeutel) z. B. zum Einsatz am Tresen oder in der Großküche.

➔ www.biolandgut-weimar.de





Palmarosa-Zitrone-Haarseife

von der WANNEGUT-MANUFAKTUR

Verwöhnung pur: In Handarbeit entstehen in der wannegut-Manufaktur in Elxleben fein duftende, wohltuende Haarseifen. Sieben verschiedene Sorten gibt es, die mit ihren Rezepturen für unterschiedliche Hauttypen geeignet sind. Bei trockener Kopfhaut oder Ekzemen ist die Haarseife Palmarosa-Zitrone eine gute Wahl: Das ätherische Palmarosaöl kann bei Hautproblemen helfen. Auch das ätherische Zitronenöl wirkt entzündungshemmend und verleiht der Haarseife einen fruchtig-frischen Duft. Kokosöl und Sheabutter sorgen für üppigen Schaum. Die Haarseife und weitere wannegut-Produkte gibt es online sowie in ausgewählten Läden in Weimar und Erfurt.

➔ www.wannegut.de



Mathimate

von MATHIMATE

Wer auf der Suche nach einer frischen Energiequelle ist, wird mit Mathimate fündig, dem belebenden, schmackhaften Mategetränk aus Gera. Alleinstellungsmerkmal ist eine Bio-Matetee-Mischung, die unter Mitwirkung des renommierten Teehauses Teuner in Weimar eigens für Mathimate kreiert wurde. In Handarbeit wird diese in Siebenlehn bei Dresden aufgekocht und mit Bio-Zitronen- und Weintraubensaft natürlich aufgefrischt und gesüßt. Weitere Zuckerzusätze kommen nicht in die Flasche. Das leckere Kaltgetränk gibt es mittlerweile in über 50 Geschäften, Bars, Cafés und Clubs u. a. in Erfurt, Berlin, München, Jena, Düsseldorf und Gera.

➔ www.mathimate.de



Sommerblütenhonig

von der BLOKREIS-IMKEREI MOHR

Ein Glas Sommer, bitte?! Der Biokreis-Sommerblütenhonig aus dem Landschaftsschutzgebiet „Mittleres Ilmtal“ macht's möglich! Verführerisch-aromatisch im Geschmack und von cremiger Konsistenz lässt er sich gut aufs Brot streichen, aber ebenso mit Joghurt, Grießpudding, Milchreis oder Pfannkuchen genießen. Und im Winter bringt er sommerliche Leichtigkeit in die Kulinarik. Wie wäre es z. B. mal mit Haferflockenplätzchen mit Bio-Sommerblütenhonig in der Weihnachtszeit? Zu kaufen gibt es den Honig u. a. im Reformhaus Dr. Geller in Weimar, in der Median-Adelsberg-Kurklinik Bad Berka und an der Milchtankstelle in Schoppendorf.

➔ www.ilm-tal-imker.de



Pfingstrosen

von ROSE SAATZUCHT ERFURT

Im Mai verwandeln sich die unter der Regie von Annegret Rose bewirtschafteten Flächen im Erfurter Norden in ein Blütenmeer: 14 Sorten Pfingstrosen erfreuen dann das Auge mit ihrer Farbenpracht und die Nase mit feinsten Düften. Wer sich diese Schönheit nach Hause holen möchte, kann nicht nur zur Blütezeit Schnittblumen erwerben, sondern im September auch Wurzeln kaufen. An sonnigem Standort gepflanzt, blühen die Stauden mit etwas Glück bereits im Folgejahr und werden dann von Jahr zu Jahr schöner und üppiger.

➔ www.rose-saat-zucht.de



Wurstwaren

vom LANDKOLLEKTIV

Mit den zarten Wienern, der mageren Sülze, der würzigen Rotwurst, dem kräftigen Gehackten und weiteren schmackhaften Wurst- und Fleischprodukten setzt das Landkollektiv – ein Zusammenschluss von fünf bäuerlichen Bio-Betrieben und einer Imkerei – Akzente im Thüringer Wurstwarenangebot. Die Bauern und Bäuerinnen eint der Anspruch, hochwertige Bio-Lebensmittel zu produzieren. Sie haben sich einem wertschätzenden Umgang mit ihren Tieren von der Geburt bis zur Schlachtung verschrieben. Die Verarbeitung erfolgt nach handwerklicher Tradition. Das alles sieht und schmeckt man! Die Produkte werden über Verkaufsautomaten in Hohenfelden, Lehesten und Jena vermarktet.

➔ www.landkollektiv.de

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



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Tanya Harding, Maple Bistro (Weimar)

Nur mit verantwortungsvollem Genuss können wir die Zukunft unserer Ernährung sichern. Bio-zertifiziertes Essen ist ein Teil dieses verantwortungsvollen Genusses.

**Markus-Gemeinschaft e.V.**

Eine Camphill-Initiative für Mensch und Umwelt

Hauterodaer Str. 1

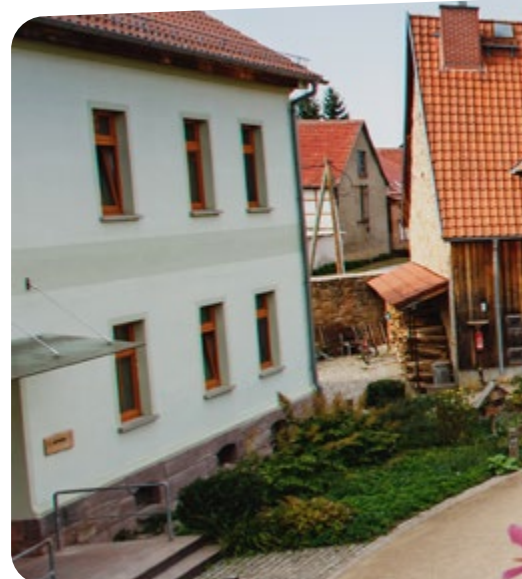
06577 An der Schmücke

Tel.: 034 673 / 736 90

www.markus-gemeinschaft.de

Zu Gast auf dem Gutshof

Miteinander in Hauteroda



In Hauteroda ist die Straße zu Ende, und wo sich auf der einen Seite der Blick bis hin zum Kyffhäuserdenkmal weitet, wartet auf der anderen die Stille des Buchenwaldes, der die Hohe Schrecke bedeckt. Zentral im Ort liegt der Gutshof Hauteroda. Hier ist eine großräumige Werkstatt für behinderte Menschen mit vielfältigen Arbeitsbereichen angesiedelt, die 2023 ihr 50jähriges Jubiläum begeht – eine gute Gelegenheit, gemeinsam mit Geschäftsführerin Anke Gleim, Werkstattleiter Ronald Förderer und Vertriebsleiterin Monique Stark Rückblick zu halten, die Hofatmosphäre einzufangen – und Gäste einzuladen. Denn neben dem Werkstattbetrieb gibt es auch eine Herberge, die bestens als Ausgangsort für Streifzüge in die Umgebung mit ihren Sehenswürdigkeiten (→ *weiterlesen ab Seite 46*) geeignet ist.

Von den Anfängen der Markus-Gemeinschaft in Hauteroda können Anke Gleim, Ronald Förderer und Monique Stark nur vom Hören-Sagen berichten – so lange liegen diese schon zurück. Bereits 1971/72 gab es hier Engagierte, die einen Ort gründen wollten, an dem Menschen mit Einschränkungen entsprechend ihrer Möglichkeiten leben, arbeiten, Teil einer Gemeinschaft sein und möglichst weitreichende Selbstbestimmung erfahren können sollten. Die Initiative war anthroposophisch geprägt. Das war zu dieser Zeit gar nicht so einfach, denn die Anthroposophie war im Nationalsozialismus verboten und in der DDR nicht wieder offiziell zugelassen worden.

Hier wie auch bei vielen anderen sozial-ökologischen Bewegungen dieser Zeit bot jedoch die Kirche einen schützenden Rahmen. Unter dem Dach der Christengemeinschaft wurde so 1973 das „Heilpädagogische Heim Hauteroda“ gegründet, das 1974 die staatliche Anerkennung erhielt. Am Bach 7 wurde das erste Haus als Zentrale eingerichtet; daneben gab es weitere einfache Unterkünfte, in denen Menschen mit und ohne Behinderung nach dem Hauseltern-Prinzip zusammenlebten. In den folgenden Jahren entwickelte sich Hauteroda

Stück für Stück zu einem Ort, an dem junge Leute nach sozial-therapeutischen Grundsätzen miteinander lebten und arbeiteten. Das Niveau war einfach, aber am Menschen orientiert.

Politische Wende – Chance und Herausforderung

Die Wende 1989 brachte neue Chancen ebenso wie große Herausforderungen mit sich: Wie sollte das Projekt weiter finanziert werden? Was war fortan überhaupt machbar? 1991 wurde das Heilpädagogische Heim Hauteroda aufgelöst und 1991 die Markus-Gemeinschaft e.V. als Trägerverein für alles nun Folgende gegründet. Mit Unterstützung von Menschen aus England gab es ab 1993 Bestrebungen, die neue Dorfgemeinschaft als Camphill-Initiative zu entwickeln. In dieser Zeit begann auch die Bewirtschaftung des Gutshofs und der dazugehörigen landwirtschaftlichen Flächen. 1997 konnte die Markus-Gemeinschaft das Anwesen erwerben. Schrittweise wurden die Wohngebäude und der Gutshof saniert. Im Jahr 2006 folgte

die Anerkennung als Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM).

Vielfältige Arbeitsbereiche

Aktuell sind auf dem Gutshof 49 Menschen im Arbeits- und Berufsbildungsbereich und zwölf im Förderbereich beschäftigt. Sie sind in der Demeiter-Bäckerei und in der Küche für die Außer-Haus-Versorgung tätig, bereiten die Zimmer der Herberge für Besuche vor, waschen, trocknen, bügeln und mangeln die Wäsche für Restaurants, Kindertagesstätten und Schulen in der Umgebung, betreiben saisonal eine Mobile Mosterei und nutzen die zentral gelegene Multifunktionswerkstatt.

Ein Schwerpunkt liegt auf der Tischlerei. Besonders gefragt sind hier die schönen großen Insektenhotels, Fenster, Waldschänken und Bänke für den öffentlichen Bereich.

Im Ortsteil Lundershausen gibt es zudem eine Landwirtschaft mit ca. 70 ha Feld- und Gemüsebau und Aufbereitungshallen, in denen die Früchte kommissioniert, gereinigt, z. T.



»Was mir besonders gut gefällt am Gutshof Hauteroda? – Die ganze Gemeinschaft, das Zusammenleben, die Verbindung von Arbeit und Leben, den Menschen mit Assistenzbedarf eine Chance zu geben und zu sehen, wie sie sich entwickeln. Und die Vielfalt im touristischen Bereich ist schön: Da hat man mal eine Tagung, dann eine Familienfeier, eine Schulklasse, eine Wandergruppe. Das kann gern so bleiben.«

Monique Stark, Mitarbeiterin im Sekretariat und im Vertrieb



»Der Ort Hauteroda und die Markus-Gemeinschaft sind im Laufe der Jahre zusammengewachsen; das Miteinander mit den Ortsansässigen ist sehr herzlich: Unsere Beschäftigten kommen jeden Tag zu Fuß von den Wohnhäusern hierher und sind somit im Dorf sichtbar; man kennt sich, hilft einander, und z. T. sind gute Freundschaften entstanden. Man kann schon sagen: Wir sind ein Teil des Ortes und der Region.«

Ronald Förderer, Werkstattleitung



»Mein Lieblingsort auf dem Hof ist die Linde. Hier läuft viel Energie zusammen. In der Mittagspause treffen sich alle dort. Im Schatten des Baumes kann man einfach dasitzen, das schöne Ambiente des Hofes auf sich wirken lassen und das Gefühl genießen, mittendrin zu sein und trotzdem etwas Abstand zu haben.«

Anke Gleim, Geschäftsführung

getrocknet und für den Verkauf vorbereitet werden. Außerdem ist dort eine kleine Herde Rotes Harzer Höhenvieh am Wachsen, eine vom Aussterben bedrohte Fleischrinderrasse. Diese Tierhaltung ist aus zwei Gründen wichtig: Einerseits gehört sie im Sinne der Kreislaufwirtschaft zum Demeter-Prinzip dazu; andererseits ist der Umgang mit den Tieren ein Gewinn für die Beschäftigten.

Mit den Produkten aus den verschiedenen Arbeitsbereichen werden einige Bioläden und in geringem Umfang der Bio-Großhandel Naturkost Erfurt beliefert. Das Getreide wird u. a. über die Marktgemeinschaft Ökoflur verkauft. Demnächst soll vor Ort auch einen Hofladen eröffnet werden.

Der Gutshof als Heimat

Wenn es um die Frage geht, was auf dem Gutshof produziert werden soll, steht für das Team ein Kriterium im Mittelpunkt: Die für die Herstellung und Verarbeitung nötigen Tätigkeiten müssen zum Ort und zu den Menschen hier passen. Es geht also weniger um Aufträge für die Großindustrie als mehr um Produkte, die sich möglichst in der Region veräußern lassen. Und es geht um Tätigkeiten, die den Beschäftigten die Sicherheit von Routinen bieten. Denn diese

ist für viele hier entscheidend. So gibt es beispielsweise eine Schälküche, in der eine Gruppe täglich das Gemüse für die Küche vorbereitet. Das ist eine immer gleiche Tätigkeit, doch für viele ist das genau richtig so – zu schnelle Wechsel können sie nicht umsetzen.

Wenn allerdings jemand Veränderung sucht, so ist das genauso möglich, z.B. über einen anderen Arbeitsort auf dem Hof, interne Praktika, ein Außen-Praktikum oder einen Außen-Arbeitsplatz. Als Ziel steht letztlich immer der erste Arbeitsmarkt im Raum, und wer das anstrebt, erfährt hierbei selbstverständlich Unterstützung. Die gesellschaftliche Realität sieht allerdings so aus, dass bei der Auswahl von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern vordergründig die Leistungsfähigkeit zählt, und viele der Beschäftigten in Hauteroda wollen den geschützten Raum auch gar nicht verlassen: Für sie ist der Gutshof ein Zuhause. Aktuell gibt es den ersten Rentner auf dem Hof, und wenn möglich soll er – so wie alle nachfolgenden – auch seinen Lebensabend dort verbringen können.



Werkstatt

für behinderte Menschen

Beschäftigte im Arbeits- und Berufsbildungsbereich: 49

Menschen mit Assistenzbedarf im Förderbereich: 12

Mitarbeiter*innen: 50

Arbeitsbereiche:

- Demeter-Landwirtschaft (Feld- und Gemüsebau, Rinderhaltung)
- Holzwerkstatt
- AHV-Küche
- Wäscherei
- Herberge
- Multifunktionswerkstatt
- Förderbereich für schwerst- mehrfach behinderte Menschen



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Harald Mohr, Mitglied Slow Food e.V. Thüringen (Erfurt)

Bei Bio erinnere ich mich gern an die Gartenarbeit meines Großvaters. Immer, wenn Pferdegetrappel in unserer Straße zu hören war, musste ich die Pferdeäpfel einsammeln. Mit denen düngte er. Das ist auch Bio.

BEUTELSBACHER

– Fruchtsäfte seit über 85 Jahren –

FIT BLEIBEN

mit Pro Immun Multi + Eisen

in der 0,2l-Mehrweg- und jetzt auch
in der 0,7l-Mehrwegflasche

Vitamin C und Eisen tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems und des Energiestoffwechsels bei.

Eisen trägt zu einer Verringerung von Müdigkeit sowie zur normalen Bildung von roten Blutkörperchen und Hämoglobin bei. Es hat zudem eine Funktion bei der Zellteilung.

Unsere PRO-Immunserie ist die ideale Ergänzung zu einer ausgewogenen, abwechslungsreichen und gesunden Lebensweise. Wir empfehlen Ihnen 1 Glas Saft pro Tag.

www.Saft-Info-Glas.de

UMWELTFREUNDLICHE MEHRWEGFLASCHEN



BEUTELSBACHER Fruchtsaftkellerei GmbH

www.beutelsbacher.de

Brotklappe

Brot- & Kuchenmanufaktur
in Weimar

Trierer Straße 46
und Frauenplan 8

www.brotklappe.de



BROTKLAPPE

Das tägliche Brot
von uns für euch.

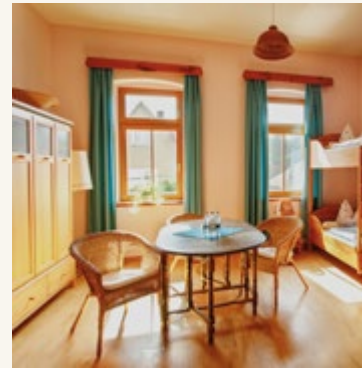
Herberge

Zimmer

- 1 × 12 Betten
- 1 × 6 Betten
- 3 × 3–4 Betten
- 6 × 2 Betten
- Saal für bis zu 40 Personen

Verpflegung

Frühstück und Abendessen,
Montag – Freitag nach
Vorbestellung Mittagessen

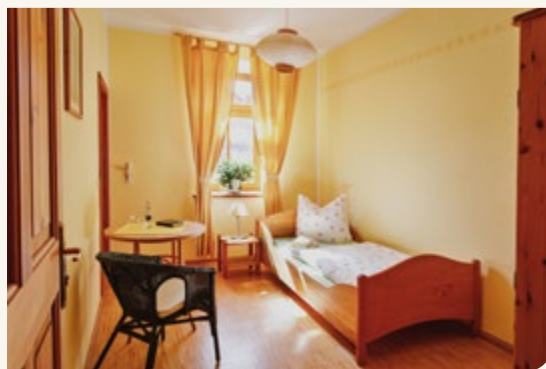


Der Gutshof als Herberge

Schon immer hat sich die Markus-Gemeinschaft als lebendiger Ort für unterschiedliche Menschen verstanden, die aus verschiedenen Gründen zeitweise hier leben und arbeiten wollen. Dafür waren Übernachtungsmöglichkeiten nötig, und aus diesen entwickelte sich die Idee einer Herberge mit Gästebetrieb. 2001 wurde das alte Gutshaus entsprechend umgebaut, und heute gibt es insgesamt 42 Betten in unterschiedlichster Konstellation: ein 6- und ein 12-Bett-Zimmer unterm Dach, in den beiden Etagen darunter Mehrbett-, Doppel- und Einzelzimmer, von denen eines auch barrierefrei ist. Die großen Räume werden gern von Kindergarten- und Schulklassen genutzt, die hier teils mit, teils ohne Übernachtung Projektstage erleben. Zum Programm gehören dann meist ein Besuch in der Gärtnerei und im Rinderstall, eine Hofführung und das Mittagessen. Ein Saal bietet Raum für bis zu 40 Personen und ist gut nachgefragt. Außerdem finden viele Familienfeiern statt, wie Schuleinführungen, Hochzeits- oder Konfirmationsfeste. Und dann kommen natürlich auch Wanderer, die die Ruhe hier suchen und die die Landschaft lieben.

Ort der Geschäftigkeit und der Ruhe

Wer im Gutshaus zu Gast ist, kann wochentags das geschäftige Treiben auf dem Hof beobachten: Da wird gesägt, gewaschen, Mittagessen zubereitet und gebacken, Kinder schauen sich neugierig um, und in der Mittagspause treffen sich alle unter der im Zentrum stehenden Linde. Am Wochenende hingegen kehrt tatsächlich Ruhe ein, die Gäste haben den Hof für sich und können sich dem Gefühl hingeben, einmal Gutsherrin oder Gutsherr zu sein. Das ist einerseits verlockend, andererseits aber auch eine Herausforderung, gerade was die Versorgung betrifft: Denn wenn niemand da ist, kann auch niemand kochen, und in Hauteroda gibt es kein Restaurant, keine Kneipe, noch nicht einmal eine Einkaufsmöglichkeit. Allerdings hält der Hof ein Lager mit Bio-Lebensmitteln für die Beschäftigten bereit, über das sich nach Absprache auch die Gäste versorgen können – diese Möglichkeit wird gern in Anspruch genommen.



Motivierende Nachfrage

Nach zwei schwierigen Pandemie-Jahren kann sich das Gutshof-Team inzwischen wieder über eine gute Nachfrage freuen. Touristisch hat sich in jüngerer Zeit einiges getan, v. a. der neue Urwaldpfad bietet eine wunderbare Möglichkeit, die Hohe Schrecke zu erkunden, die Hängebrücke über das Bärenal ist ein neuer touristischer Anziehungspunkt, und auch kulturell hat die Gegend so manches zu bieten. Die Herberge in

Hauteroda ist für das Gästeverzeichnis des Kyffhäuserkreises zertifiziert worden, und die Mund-zu-Mund-Propaganda wirkt ebenfalls: Gäste gehen zufrieden, dann folgt die nächste Anfrage. Das motiviert natürlich auch dazu, neue Ideen zu entwickeln. So gab es 2022 zum ersten Mal eine Wanderwoche mit einem zertifizierten Natur- und Landschaftsführer als Rundum-Paket, was sehr gut angenommen wurde. Weitere Angebote sollen folgen.

50 Jahre wird der Gutshof Hauteroda 2023 alt. Nach ihrem Geburtstagswunsch befragt, sind sich Anke Gleim, Ronald Förderer und Monique Stark schnell einig: Der Gutshof Hauteroda soll ein attraktives Ziel für Menschen aus Nah und Fern sein und trotzdem seine Besonderheit und Charakteristik als Wohn- und Arbeitsort für Menschen mit Assistenzbedarf behalten. Wer auf dem Hof zu Gast ist, wird sicher den Eindruck gewinnen, dass sie hierfür auf dem richtigen Weg sind. ●

Bio Eis aus Eisenach

www.zucker-und-zimt.de



DE-ÖKO-839 EU / NICHT-EU-LAND-WIRTSCHAFT



Thüringer Wald-Milch
vom Hof Rösebach

Vier leckere Sorten

Vegan oder mit Milch

Professionelles Interesse?

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



ZUCKER & ZIMT

Ausflugsziele

rund um den GUTSHOF HAUTERODA

An der Thüringer Pforte, dem Eingang zum Thüringer Becken im Norden des Bundeslandes, liegt die Stadt An der Schmücke, zu der sich 2019 die Orte Braunsroda, Bretleben, Gorsleben, Hauteroda, Heldrungen, Hemleben, Lundershausen, Oldisleben und Sachsenburg mit ihren insgesamt knapp 6.000 Einwohner*innen zusammengeschlossen haben. Die Landschaft rundum wird durch die Höhenzüge Hainleite, Schmücke und Hohe Schrecke sowie die Flüsse Unstrut, Helderbach und Wipper bestimmt. Und ob Natur, Kultur oder Sport: Die Gegend hat für jede*n etwas zu bieten. Der Gutshof Hauteroda ist damit ein idealer Ausgangspunkt für vielfältige Aktivitäten und Ausflugsziele, von denen hier nur einige vorgestellt werden können.



1 Direkt vor der Haustür wartet die **Hohe Schrecke** darauf, entdeckt zu werden. Dieses weitläufige Laubwaldgebiet ist umgeben von Streuobstwiesen und artenreichem Steppenrasen und bietet Wildkatzen, Schwarzstörchen, Rothirschen, Bechsteinfledermäusen und dem lange verschollen geglaubten Knochen-Glanzkäfer einen Lebensraum. Ein Großteil der Hohen Schrecke wurde 2004 als Naturschutzgebiet ausgewiesen. Ein touristischer Höhepunkt ist die im Norden gelegene Hängeseilbrücke, die mit 180m Länge das Bärenthal überspannt und den Einstieg in die Wildnis des Alten Waldes bildet.

➔ www.tourismus.hoheschrecke.de



2 Die etwa 7 km entfernte **Wasserburg Heldrungen** ist die einzige vollständig erhaltene befestigte Wasserburg französischer Festungsbauart in Deutschland. Ihre Ursprünge liegen im 12. Jahrhundert in einer Fliehburg für die Bewohner des nahen Rittergutes. Später wurde die Anlage zu einem Renaissance-Wasserschloss umgebaut. Nach der Bauernkriegsschlacht bei Frankenhausen 1525 war Bauernführer Thomas Müntzer hier gefangen. Heute gibt es eine Jugendherberge und ein Café in der Burg.

➔ www.burgenstrasse-thueringen.de/burgen/wasserburg-heldrungen



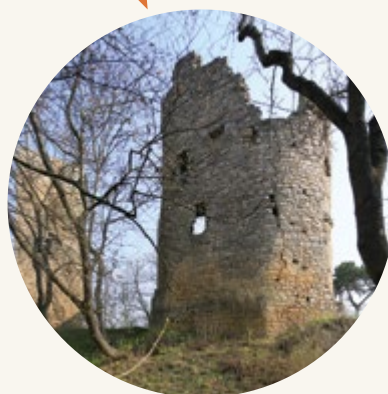
3 Mit dem Rad in ca. einer Stunde zu erreichen ist die Stadt **Rossleben-Wiehe**, die mit vielen sehenswerten Gebäuden, einem Schloss, einer Bockwindmühle und im Ortsteil Donndorf einer historischen Klosteranlage aufzuwarten hat. Eine sehenswerte Attraktion ist die mit 12.000 m² weltgrößte Modellbahn-Ganzjahresschau, die die Besucher*innen von Thüringen über die Osterinseln bis in die USA führt. Ein Erlebnis der besonderen Art sind außerdem die Kettensägenschnitzkurse, an denen man bei „Krügers Kettensägenkunst“ im Ortsteil Garnbach teilnehmen kann.

➔ www.rossleben-wiehe.info



4 Technisch Interessierte kommen in der **Zuckerfabrik in Oldisleben** auf ihre Kosten: Bis 1990 wurde dort Zucker mit der ursprünglichen Technologie aus dem Jahr 1872 hergestellt; seitdem steht die Anlage unter Denkmalschutz. Mit der gut erhaltenen historischen Bausubstanz, riesigen Dampfmaschinen, eindrucksvollen Kochapparaten, historischen Werkzeugmaschinen, landwirtschaftlichen Geräten und vielen weiteren Details lädt sie nunmehr als Industriemuseum dazu ein, sich ein Bild von der Arbeit in einer Zuckerfabrik im 19. und 20. Jahrhundert zu machen.

➔ www.oldisleben.de/sehenswerter/zuckerfabrik.html



5 In etwa 9 km Entfernung, dort, wo die Unstrut die Höhenzüge Hainleite und Schmücke durchbricht, liegt die „Thüringer Pforte“, die im Mittelalter vom Wächterberg aus bewacht wurde. Schon im 6. Jahrhundert siedelten hier Sachsen oder Franken. Im 12./13. Jahrhundert wurden die **Obere und die Untere Sachsenburg** errichtet, deren Ruinen der Sachsenburgenverein mit hohem Engagement gesichert, teilweise freigelegt und für interessierte Besucher zugänglich gemacht hat. Die Burgen bieten einen Einblick in wechselhafte Thüringer Geschichte ebenso wie einen wunderschönen Ausblick auf das Unstruttal.

➔ www.sachsenburgenverein.de ➔ www.sangerhausen.de



6 Herrliche Düfte und eine faszinierende Form- und Farbvielfalt erwarten die Besucher*innen der weltweit größten Rosensammlung im gut 30 km entfernten **Sangerhausen**. Auf 13 ha Fläche gibt es hier 8.600 Rosensorten und -arten zu bewundern. Das älteste Bauwerk der Stadt, die Ulrich-Kirche (1116–1123), gehört zur Straße der Romanik in Sachsen-Anhalt. Im Bergbau-Erlebniszentrum „Röhrigschacht Wettelrode“ wird die 800-jährige Geschichte des Sangerhäuser Kupferbergbaus lebendig. Und das Spengler-Museum zeigt fast 2.000 Exponate aus Natur und Geschichte, darunter als größte Attraktion das nahezu vollständig erhaltene Skelett eines Altmammuts.



7 Eines der größten Tafelbilder der Welt ist das von Werner Tübke geschaffene Bauernkriegspanorama, das in einem eigens dafür erbauten zylindrischen Rundbau nahe **Bad Frankenhausen** zu sehen ist. Auch ein Besuch der Kurstadt selbst lohnt sich. Ihr Wahrzeichen – der Schiefe Turm – ist schief wie der Schiefe Turm von Pisa. Daneben gibt es weitere interessante historische Gebäude, im Solewasser-Vitalpark kann man Therapie- und Kneippbecken, Inhalierpavillon und Minigolf-Anlage nutzen, der Kurpark und der Botanische Garten laden zum Verweilen ein, und im Schausiedehaus lassen sich Salzsieder*innen bei ihrer Arbeit über die Schulter blicken.

➔ www.bad-frankenhausen.de



8 Eine geologische Rarität ist die 13.000 m² große **Barbarossahöhle bei Rottleben**, eine von weltweit nur zwei existierenden Schauhöhlen im Anhydritgestein. Sie umfasst weite Hohlräume, Grotten und kristallklare Seen. Auffallend sind die von den Decken und Wänden hängenden Gipsplatten, die eigenwillige Farb- und Formspiele entstehen lassen. Mit etwas Vorstellungskraft ist auch der schlafende Kaiser Barbarossa in der Höhle zu entdecken – und selbst wenn nicht, erfahren die Gäste doch viel Interessantes über den alten Kaiser Friedrich I. und die Sage, die sich um ihn rankt.

➔ www.barbarossahoehle.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Burkhard Richter, Naturhof Egendorf (Blankenhain)

Wir sind überzeugt, dass soziale Öko-Landwirtschaft Menschen und Umwelt hilft.

Unsere
SCHÖNSTE
KOPFBEDECKUNG



Wissenswertes über die »Wolle« auf unserem Kopf

Wir haben rund 5 Millionen davon auf dem Körper und 100.000 bis 150.000 auf dem Kopf:

Haare! Und ob kurz oder lang, lockig oder glatt, blond, rot oder braun – unsere schönste Kopfbedeckung ist so einzigartig wie die Person, zu der sie gehört. Wir hegen, pflegen und formen sie. Doch steckt da mehr dahinter, als lediglich ein Schönheitsideal? Was kann unser Haar noch? Kann Haarpflege eigentlich nachhaltig sein? Und welche Kräuter tun der Zierde auf dem Kopf gut?



Gut geschützt!

Auch wenn viele die Haarpracht auf dem Kopf hauptsächlich mit Ästhetik verbinden, hat sie eigentlich eine ganz andere Funktion: Sie dient als Wärmeregulator zum Schutz des Gehirns und schützt den Kopf vor UV-Strahlung. Deswegen bekommen Menschen mit feineren Haaren schneller einen Sonnenstich.



Superpower?

Haare sind fast unzerstörbar. Sie sind resistent gegenüber Säuren, Wasser, extreme Kälte, das Klima und andere Naturkräfte. Nur Feuer kann ihnen etwas anhaben.



Rapunzel war keine Lüge

Wie konnte ihr Zopf den Prinzen tragen? Das gibt es doch nur im Märchen? Fast! Schon ein einziges Haar ist sehr belastbar, und losgelöst von der Kopfhaut könnte es das Gewicht einer Tafel Schokolade halten. Alle Kopfhare zusammen hätten die Kraft eines Stahlseiles.



Unter die Lupe genommen

Das Haar schützt, ist widerstandsfähig und kräftig. Doch was hat es mit diesem dennoch so feinen Gebilde auf sich? Haare bestehen aus dem gleichen Material wie Finger- und Fußnägeln oder auch Pferdehufe – aus Horn, also aus abgestorbenen Zellen. Ein Haar wächst 0,3 Millimeter am Tag, sprich einen Zentimeter im Monat, und hat eine Lebensdauer von 2–6 Jahren. 100–150 ausfallende Haare am Tag sind deswegen völlig normal. Blonde Menschen haben im Schnitt deutlich mehr Haare auf dem Kopf (150.000) als brünette (100.000) und rothaarige (90.000). Jedoch sind blonde Haare meist viel feiner.



Ein Mythos

Um die Haare zu stärken, muss man die Spitzen schneiden. Wenn die Spitzen regelmäßig geschnitten werden, wächst die Mähne schneller. Irrtum! Schneiden oder nicht schneiden, das hat keinen Einfluss darauf, wie kräftig die geliebten Haare sind. Dieser Eindruck entsteht lediglich, weil das Haar nach dem Abschneiden der beschädigten Spitzen gesünder aussieht. Denn: Die Haarwurzel ist für das Wachstum verantwortlich, nicht die Spitzen.



Biologisch wertvoll

Was viele nicht wissen: Abgeschnittene Haare kann man weiterverwenden, und zwar nicht nur für Perücken, Extensions und Co! Sie enthalten Stickstoffverbindungen und sind somit ein wirkungsvoller Dünger für Pflanzen. Deswegen lohnt es sich, beim Friseurbesuch nachzufragen, was aus den abgeschnittenen Haaren wird.

**Suite 406**

Inhaber*innen:
Isabell Jung & Manuel Müller
Michaelisstraße 44
99084 Erfurt
Tel: 0361/65 78 350
www.suite-406.de



›GRÜNE‹ HAARE?

**Nachhaltigkeit für den
Kopf im Friseursalon
Suite 406 in der
Erfurter Altstadt**



Verpackungsmüll, Chemikalien, hoher Wasser- und Stromverbrauch – ein Friseursalon und Nachhaltigkeit: Geht das überhaupt gemeinsam? Isabell Jung und Manuel Müller, die Inhaber*innen von Suite 406, zeigen mit vielen kleinen Schritten, wie sich das Friseurhandwerk natürlicher aufstellen kann.

Eine breite Fensterfront ziert den Salon in der Erfurter Michaelisstraße. Innen wartet ein lichtdurchfluteter, großzügiger, offener Raum. Bei der Einrichtung trifft Tradition auf Moderne: Ein Ort zum Verweilen. Ein Platz zum Wohlfühlen. Isabell Jung und Manuel Müller bieten hier eine ganze Palette an Friseurdienstleistungen für Damen und Herren an.

Von Anfang an stand ein bewusster ökologischer Umgang im Mittelpunkt ihrer Philosophie.

Die Idee für einen eigenen Salon reifte nach ihrer Meisterprüfung. Eröffnet wurde er 2007. Der Name *Suite 406* entstammt dem ursprünglichen Gründungsdatum im April 2006

und dem Konzept des Großzügigen, vielleicht sogar etwas Luxuriösen: Komfort für Kund*innen und Mitarbeitende. Von Anfang an stand ein bewusster ökologischer Umgang bei allen Aspekten der Arbeit im Mittelpunkt ihrer Philosophie. Für die Umsetzung dieser Entscheidung erhielten die beiden 2016 den Thüringer Energieeffizienzpreis. Sie sind Mitglied im Thüringer Nachhaltigkeitsabkommen – Thüringens größtem Netzwerk für nachhaltiges Wirtschaften – und unterstützen verschiedene ökologische und faire Initiativen.

Abseits der Chemiekeule

Manuel Müller betont: „*Natürlich sind wir Friseure, natürlich sind wir Handwerker. Wir möchten so nachhaltig und*

umweltschonend wie möglich arbeiten und selbst mit unserer Arbeit zufrieden sein.“ Priorität haben zufriedene Gäste. Mit dieser Prämisse vor Augen beweisen Isabell Jung und Manuel Müller Tag für Tag, wie feinstes Friseurhandwerk und Nachhaltigkeit gemeinsam funktionieren. Sie verzichten so weit wie möglich auf Chemikalien und verwenden natürliche, pflanzlich basierte Produkte. Diese sind auch schonender für das Haar. So bestehen die Haarfarben beispielsweise zu 95 % aus natürlichen Inhaltsstoffen. Bei der Blondierung ist es etwas weniger. Die beiden setzen auf recycelte Verpackungen sowie vegane Pflegeprodukte. Für die Herstellung der Produkte werden erneuerbare Energien – vorrangig Windenergie – verwendet.



Kund*innen werden nachfüllbare Verpackungen angeboten. Isabell Jung selbst würde sich trotzdem noch weniger Verpackungsmüll wünschen.



Vom Abfallsack bis zum Zucker

Stichwort Stromverbrauch: Durch die große Fensterfront werden weniger künstliches Licht und Heizkosten benötigt. Sämtliche weitere Leuchten arbeiten mit sparsamer LED-Technik. Die beiden Friseurmeister*innen schafften energiesparende Elektrogeräte an, vom Föhn bis zum Trockner. Die Wasserhähne haben Spardüsen. Wasser läuft nur, wenn es auch wirklich gebraucht wird. Manuel Müller



„Es geht uns um einen ganzheitlichen Blick. Das bedeutet auch viele Kleinigkeiten, die in der Summe einiges bewirken können.“

gibt zu verstehen: „Es geht uns um einen ganzheitlichen Blick. Das bedeutet auch viele Kleinigkeiten, die in der Summe einiges bewirken können. Dazu gehören klimaneutraler Versand, Papier anstelle von Färbefolien, umweltschonendes Waschmittel, Bio-Getränke und einfach einmal alles zu betrachten, vom Abfallsack über die Arbeitskleidung bis zum Zucker.“

Langlebig nachhaltig

Selbst wenn es nicht alle Friseurutensilien immer in den nachhaltigsten Materialien gibt, schwört das Unternehmer*innenpaar auf Langlebigkeit. Darauf achten sie nicht nur bei

Haarbürsten und Co, sondern auch bei Schürzen und Handtüchern. Beim Kauf bedenken sie dabei immer eine Kombination von Langlebigkeit und Benutzer*innenfreundlichkeit. Für die Zukunft wünschen sich beide noch mehr Friseurbedarf aus nachhaltigen Materialien, bestenfalls aus nachwachsenden Rohstoffen wie Kokosfasern.

Den Preis wert?

Nachhaltigkeit kostet? Kund*innen müssen tiefer in die Tasche greifen? Die Preise von Suite 406 sind branchenüblich. Manuel Müller: „Wir sind nicht preiswert, aber unseren Preis wert.“ Kund*innen sollen die Arbeit im Friseurgeschäft wertschätzen, dennoch soll diese auch bezahlbar sein. Es darf sich nicht so gestalten, dass sie sich am Ende niemand mehr leisten kann. Die Inhaber*innen achten darauf, dass Frisuren möglichst lange halten und die Haarstruktur gesund bleibt.

Tipps für den Hausgebrauch

Was aber kann man selbst für gesundes Haar tun? Die Liste ist lang. Isabell Jung empfiehlt, sich nicht jeden Tag die Haare zu waschen. Das sei weder für die Umwelt noch für die Haarstruktur gut. Eine Alternative ist es, auf ein Trockenshampoo zurückzugreifen. Für Locken braucht man nicht zwingend Strom. Anstelle eines Glätteisens tut es auch ein geflochtener Zopf über Nacht. Ganz wichtig: Pflege- und Stylingprodukte immer dosiert verwenden.

Tue Gutes und sprich darüber

Isabell Jung und Manuel Müller fänden es schön, wenn die einzelnen Friseursalons beim Thema Nachhaltigkeit näher zusammenrücken würden. Ihnen schwebt hier ein gegenseitiger Austausch vor: Wer hat neue Ideen? Wie können alle voneinander lernen? Welche kleinen Schritte lassen uns gemeinsam Größeres bewirken? Manuel Müller ist überzeugt, dass sich eine nachhaltigere Arbeitsweise nicht mit erhobenem Zeigefinger durchsetzen lässt, sondern mittels Motivation und Inspiration und mit dem Blick auf das Ziel: für unsere Umwelt, für die heranwachsenden Generationen und für zufriedene Kund*innen. ●



Unsere Haar- & Körperseifen, Sheasahnen, Deocremes & Badezusätze finden Sie ab jetzt hier:

TARAMAR,
Marktstr. 10
99084 Erfurt

TERRÉ,
Kettenstr. 6
99084 Erfurt

ZÜNFTIGES,
Marktstr. 19
99423 Weimar

oder im Internet unter:
wannegut-shop.de

Gut Sambach
... gut leben

ökologisch regional

Wir freuen uns auf Sie und Ihren gesunden Appetit.

Marktzeiten

- Erfurt, Domplatz
Di, Do, Sa 7.00 – 14.00 Uhr
- Eisenach, Markt
Mi 8.00 – 14.00 Uhr
- Eisenach, Denn's Parkplatz
Fr 8.00 – 14.00 Uhr
- Mühlhausen, Obermarkt
Fr 8.00 – 14.00 Uhr
- Bad Langensalza, Markt
Mi 8.00 – 14.00 Uhr
- Gotha, Hauptmarkt, Coburger Platz
Die, Do 8.00 – 14.00 Uhr

Hofladen

Di-Fr 8.00 – 18.00 Uhr
Sa 8.00 – 13.00 Uhr

Hofcafé

Genießen Sie selbstgebackenen Kuchen aus unserem hofeigenen Backhaus in rustikal gemütlicher Atmosphäre.
Fr-So 14.00 – 17.00 Uhr

www.gut-sambach.de



LEIPZIG
DRESDEN
UND
ERFURT

**MRS.
HIPPIE**

ZIEH DIR DAS MAL AN!

www.mrs.hippie.de www.geh-bunt.de



Für scharfe Zungen

Apfel-Ingwersaft aus Thüringer Streuobst
und in Deutschland angebautem Ingwer.



**Reif für
Vielfalt!**



obstnatur.de/produkte

Natürlich gegen Haarausfall

Birkenblätter & Brennnesseln

Der in Birkenblättern enthaltene Wirkstoff Betulin regt auf natürliche Weise die Mikrozirkulation der Kopfhaut an und fördert den Haarwuchs. Besonders gut ist die Kombination mit Brennnesseln.

→ 1 Esslöffel Birkenblätter und eine Handvoll Brennnesseln mit 250 ml kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen. Nach dem Absieben den Sud abkühlen lassen und in die Kopfhaut einmassieren. 10 Minuten einwirken lassen und dann die Haare wie gewohnt waschen.

Wundermittel

Rosmarin

Für die Haare ein reines Wundermittel ist Rosmarin: Er regt die Durchblutung der Kopfhaut an, fördert das Haarwachstum, wirkt Haarausfall entgegen, indem er die Haarfollikel stärkt, und verleiht Glanz und Schwungkraft

→ Einige Rosmarinzwige in einen Topf legen und mit Wasser bedecken, aufkochen, anschließend Herd abschalten und die Zweige noch 30 Minuten ziehen lassen. Das abgekühlte Rosmarinwasser durch ein Sieb laufen lassen und in eine Sprühflasche füllen. Die Tinktur direkt auf die Kopfhaut sprühen und bestenfalls über Nacht einwirken lassen.

Für die Kopfhaut – gegen Schuppen

Thymian

Thymian desinfiziert, wirkt antibakteriell und bringt irritierte Kopfhaut wieder ins Gleichgewicht.

→ 5 Esslöffel Thymianblätter in einen halben Liter Wasser geben, den Sud aufkochen, bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln, danach absieben und auskühlen lassen. Die Thymian-Tinktur in die Kopfhaut einmassieren und mindestens eine Stunde einwirken lassen; anschließend die Haare wie gewohnt waschen.

Kräuter Kraft

Tipps & Tricks für schönes Haar

Die Naturkosmetik hat viel zu bieten. Wir alle sind dankbar für umweltschonende und tierversuchsfreie Pflegemittel. Durch Recycling, festes Shampoo und Co gibt es außerdem viel Potenzial bei der Reduzierung von Verpackungsmüll. Doch natürlich schön geht auch oder gerade mit dem eigenen Garten, dem Balkon, Wald und Wiese. Die Natur schenkt uns viele Helferlein für prachtvolle Haare und eine gesunde Kopfhaut.

Reichhaltige Pflege

Klettenwurzeln

Eine Klette, die sich in der Haarpracht verfängt – mehr als lästig. Klettenwurzeln als Superfood fürs Haar – eine grandiose Idee! Denn: Eine Kur mit Klettenwurzelöl bietet eine reichhaltige Pflege für trockenes und strapaziertes Haar und hilft, das Haarwachstum anzuregen.

→ 1 Esslöffel zerkleinerte und mindestens einen Tag getrocknete Klettenwurzel mit Olivenöl aufgießen, bis die Stücke vollständig mit Öl bedeckt sind. Gemisch für vier Wochen in einem geschlossenen Gefäß an einem dunklen Ort bei Raumtemperatur stehen lassen. Täglich schütteln, um Schimmelbildung zu vermeiden und die Lösung der Wirkstoffe zu unterstützen. Das durchgezogene Öl durch ein Sieb gießen. Haltbarkeit mindestens ein Jahr. Am besten lichtgeschützt aufbewahren. Öl abends für 3 Minuten in die Kopfhaut und/oder die Haarlängen einmassieren und über Nacht einwirken lassen. Morgens auswaschen.

Mehr Glanz bitte!

Kamille

Kamille verleiht dem Haar einen schönen Glanz und hellt blonde Haare zusätzlich noch ein wenig auf. Nicht zu empfehlen ist sie allerdings bei grauen Haaren – hier könnte ein Gelbstich entstehen.

→ Kamillentee wie gewohnt zubereiten, abkühlen lassen und nach der Haarwäsche einfach über die Haare gießen.

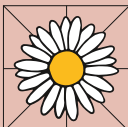
Stark und schön

Löwenzahn

Löwenzahn ist frischer Kraftstoff fürs Haar! Es stärkt die Kopfhaut und lässt die Haarpracht glänzen.

→ 2 Handvoll Löwenzahnblüten mit kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen, absieben, abkühlen lassen und mit ½ Liter Wasser verdünnen. Als Spülung verwenden

THÜRINGER
N E T Z
W E R K
KRÄUTER



Fragen zur Kräuterkraft? Das **Thüringer Kräuternetzwerk** ist ein Zusammenschluss von Personen und Institutionen, die sich beruflich und privat mit Kräutern beschäftigen. Es wurde 2012 unter Mitwirkung des Thüringer Ökoherz e.V. gegründet. Das Ziel? Kräuterwissen in Thüringen durch den Austausch der Kräuterrfrauen und -männer bewahren.
Ansprechpartnerin: Christiane Thiele (c.thiele@oekoherz.de)

**BioHof Scharf**

Ökologischer Landwirtschaftsbetrieb

Hanfsack 50b

99198 Ollendorf

Tel: 015 15 / 94 55 792

www.biohof-scharf.de



Echt Scharf

Familienunternehmen mit Idealen



»Es ist schön, zu Hause zu sein und mit der Familie, mit den Kundinnen und Kunden, in der Natur und mit der Natur zu arbeiten.«

Kerstin Scharf-Goldammer

Der BioHof Scharf ist ständig in Bewegung: Etwa 350 Hühner sind rund um zwei Mobilställe unermüdlich auf der Suche nach Essbarem, 30 Pferde tummeln sich auf den Koppeln und Reitplätzen, Mieter*innen hegen und pflegen ihre Beete, Kindergruppen gehen auf Entdeckungstour, Mitarbeiter*innen bepacken Kleintransporter und manchmal auch Lastenräder mit Bio-Kisten, ein Traktor fährt über den Acker, im Hofladen füllen sich die Einkaufskörbe, und in der Ideenschmiede – d. h. im Wesentlichen in den Köpfen und Gesprächen der Scharf-Geschwister – nehmen Gedanken Gestalt an, um sich wenig später als neues Projekt auf dem Hof wiederzufinden.

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Maximilian Stiebling, Die Teigmacher (Bad Tabarz)

Wir verwenden Bio-Mehle aus Ingersleben am Erfurter Kreuz, weil uns Qualität, Nachhaltigkeit und regionales Wirtschaften am Herzen liegen.





Der Landwirtschaftsbetrieb der Familie Scharf in Ollendorf ist ein Familienbetrieb mit Tradition: Vor mehr als 100 Jahren gründete Otto Apel, der Vater der Uroma Helene Scharf, die Landwirtschaft mit Ackerbau und ein paar Tieren, wie Schweinen, Rindern und Pferden. In den 1950ern ereilte sie das gleiche Schicksal wie andere landwirtschaftliche Betriebe in Ollendorf und überall in der DDR: die Angliederung an die in dieser Zeit entstehenden Landwirtschaftsgenossenschaften. Ein Enkel von Otto Apel – Gerhard Scharf – war es, der dann 1990 die erste Möglichkeit nutzte, das familieneigene Land aus der LPG auszulösen und den Betrieb wieder zum Familienbetrieb zu machen. Dass er diesen dann gleich auf Bio umstellte, ist wohl seinen Saunabesuchen zu verdanken. Bei einem solchen lernte er nämlich Jürgen Schmeling kennen – Fachlehrer der Agraringenieurschule Weimar und wenig später Gründungsmitglied und erster Vorsitzender des Thüringer Ökoherz e.V. Die beiden tauschten sich über Landwirtschaft aus und waren sich schnell einig, dass Ökolandbau die richtige Art und Weise ist, diese zu betreiben. Damit war die Entscheidung gefallen: Ein Milchviehstall wurde gebaut; 1992 eröffnete die Familie in Ollendorf den ersten Thüringer Bio-Hofladen.

Doch die Vermarktung war schwierig: Mangels Alternative ging die Bio-Milch an eine konventionelle Molkerei; der Andrang im Bioladen hielt sich in Grenzen. Trotzdem blieben Scharfs ihrem Ideal treu – ein Durchhalten, das sich gelohnt hat, wie man sieht.

2004 übernahmen die Schwiegertochter Liane Scharf und ihr Mann Gunter den Hof. Der Feldbau blieb; der Betrieb zog in die heutige Ortsrandlage; aus den Milchkühen wurden erst Fleischrinder und später Schweine. Die vier Kinder wuchsen heran, lernten auf dem Hof die Grundlagen des Ökolandbaus, Selbstständigkeit und den Umgang mit Herausforderungen und verließen Ollendorf schließlich für Ausbildung und Studium und den Blick über den Tellerrand.



»Wir sind hier aufgewachsen. Es hat dann jeder erstmal seinen eigenen Weg eingeschlagen, und dann sind wir stückweise zurückgekommen.«

Marie Scharf

Das Gute liegt nah

Bastian Scharf war 2013 der erste, der zurückkehrte. Kurz nach seiner Ausbildung zum Gärtner entdeckte er seine Leidenschaft für Pferde, eignete sich mit einer Ausbildung zum Pferdewirt fundiertes Wissen an und baute den Schweinestall zur Pferdepenion um. 30 Pferde können nun dort untergestellt werden; die Plätze sind regelmäßig ausgebucht. Die Haltung der Tiere folgt ökologischen Richtlinien. Außerdem gehören Training für Pferde und Reiter*innen zum Angebot.

In der Zwischenzeit hatte **Kerstin Scharf-Goldammer** in Erfurt Gartenbau studiert, war Abteilungsleiterin für die Gewächshausproduktion der Gemüseproduktion Schkölen gewesen und hatte bei der Marktgemeinschaft Ökoflur im Vertrieb von Bio-Produkten gearbeitet. Doch auch sie zog es auf den elterlichen Hof zurück, und mit ihr kam die Bio-

Bioland

Wo ist eigentlich dieses BIOLAND?

Zum Beispiel hier:



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

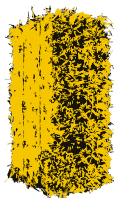
manufakTOUR

Presse einen eigenen Ankerstein in unserer Premiumführung und schau hinter die Kulissen unserer Bausteinmanufaktur! Weitere Infos und Terminvereinbarung auf www.ankerstein.de



ANKER
MADE IN GERMANY

Ankerstein GmbH
07407 Rudolstadt
Tel.: 03672/31110
Mail: info@ankerstein.de



Wandmodule aus
Stroh, Lehm und Holz.

0361 744 287 80
stroh-lehm-haus.de



Wie erkenne ich gute Bio-Erzeuger in Thüringen für meinen Einkauf?

Wo finde ich Unterstützung für die Umstellung auf Bio meines Betriebes?

blöööööde Sache mit dem BIO ???
Nö, natürlich nicht!

Gää - Ihr Bio-Partner seit über 30 Jahren
Bio im Verband gemeinsam in Thüringen.

Anbauverband & Zertifizierer
www.gaea.de

Gää e.V.
Ökologischer Landbau

Beete-Idee: Menschen, die gern gärtnern oder auch erstmal ausprobieren wollen, ob ihnen die Gärtnerei liegt, können jeweils für ein Jahr ein Beet mieten, es bestellen und die Früchte ihrer Arbeit ernten. Für Kerstin Scharf-Goldammer war „Mein BioBeet“ zugleich einer der Anreize, sich selbst als Bio-Gärtnerin zu versuchen, und der Versuch war von Erfolg gekrönt: Ab 2015 begannen Scharfs, eigenes Bio-Gemüse an Läden in Erfurt und Weimar und zum Teil an den Großhandel Naturkost Erfurt zu verkaufen. Inzwischen ist die Anbaufläche auf 2 ha gewachsen und mit ihr wiederum eine neue Idee entstanden, nämlich die des Lieferservices „Mein BioKorb“, der 2017 ins Leben gerufen wurde.

Unterstützung hierfür kam und kommt von **Denise Scharf**, die nach ihrer Ausbildung zur staatlich geprüften Betriebswirtin in verschiedenen Bereichen als kaufmännische Angestellte gearbeitet hatte. Zurück in Ollendorf koordiniert sie nunmehr die Logistik rund um die Bio-Kisten: von der Bestellung über das Packen und Ausfahren bis hin zum Zukauf von Waren, so dass die Kund*innen nicht nur hofeigenes Gemüse beziehen, sondern im Prinzip aus einem Vollsortiment auswählen können. Unter diesen Voraussetzungen konnte 2018 auch der zwischenzeitlich geschlossene Hofladen neu eröffnet werden – und anders als in der Anfangszeit ist die Nachfrage dort jetzt groß.

Die vierte im Bunde – **Marie Scharf** – arbeitete zu dieser Zeit noch als Erzieherin in einem Kindergarten, träumte aber davon, die pädagogische Tätigkeit mit den vielfältigen Möglichkeiten auf dem elterlichen Hof zu verbinden. Und weil die Scharf-Geschwister gut darin sind, Träume Wirklichkeit werden zu lassen, begann sie zunächst, zu Kindergeburtstagen auf den Bauernhof einzuladen. Angebote für Kindergartengruppen, Schulklassen und Familien folgten. Inzwischen ist der Biohof Scharf ein „Lernort Bauernhof“, dem Marie Scharf ihre ganze Arbeitszeit widmen kann.

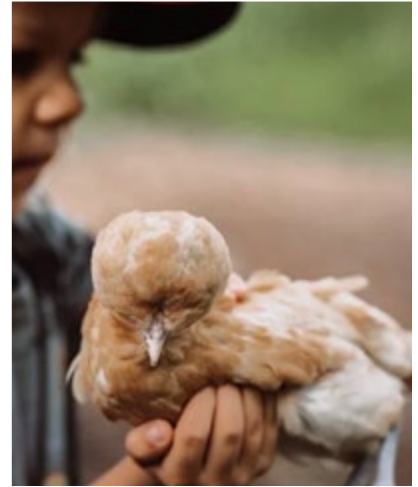
Fast jedenfalls, denn ein Teil davon gehört auch den Hühnern: Eier sind sowohl im Hofladen als auch in der Bio-Kiste sehr gefragt, aber irgendwann blieben die Lieferungen aus – Anlass für eine neue Idee: Zwei LKW-Auflieger wurden als Mobilställe ausgebaut, Flächen eingezäunt und Legehennen gekauft. Nun gibt es also auch hofeigene Eier. Und das nächste Projekt ist schon in Arbeit: Statt Junghennen haben Marie und Bastian Scharf in diesem Jahr in der Umgebung Bruteier gekauft, im Frühling sind die Küken geschlüpft, und jetzt wächst eine bunte Herde alter Rassen heran, wie man sie fertig so nicht kaufen kann. Die Legeleistung wird geringer sein, aber dafür dürfen sich Kund*innen, wenn alles gut geht, beim Öffnen der Packungen auf Farbenvielfalt freuen: grüne, weiße, dunkelbraune und hellbraune Eier. Die Hähnchen werden mit großgezogen und dann voraussichtlich als Frikassee über die Bio-Kiste und den Hofladen vermarktet.

Andere Projekte stehen auf der Warteliste: Marie Scharf braucht unbedingt einen Raum, in dem man Schulklassen unterbringen, Seminare halten und gemeinsam kochen



»Ich wollte immer mit Kindern arbeiten. „Das ist cool. Aber noch cooler wäre es, wenn die Kinder hierher kämen“, das war immer mein Gedanke, und jetzt habe ich das umgesetzt. Die Kinder lieben es, aufs Feld rauszugehen, Gemüse zu ernten und zu schnippeln oder auch Eier abzunehmen. Viele Sachen kennen sie gar nicht: Was kommt in die Suppe rein? Wo finde ich das? Wie wächst das? Ach, die Möhre muss ich erstmal aus der Erde rausziehen und sauber machen? Das Ei ist ja noch warm! Da sind sie immer total dabei; sie lieben es, das selbst machen zu können. Ich hatte hier noch nie Kinder, die das nicht gut fanden.« Marie Scharf





kann. Dafür ist jetzt ein Gebäude in Planung. Es gibt die Idee eines Hofcafés. Und noch autarker zu werden, mit Solar- oder Windradenergie selbst Strom zu erzeugen, wäre ebenfalls ein Wunsch der Geschwister.

Eine Familie – ein Team

So bringt jedes der Scharf-Kinder die eigenen Vorlieben, Ideen und Erfahrungen in das Hofgeschehen ein, jedes hat seinen Arbeitsbereich gefunden. Ihre Partner sind nicht auf dem Hof angestellt, sondern haben – wie Marie Scharf lachend sagt – „eine ordentliche Arbeit“. Ihr eher nüchterner Blick von außen hilft dabei, Entscheidungen zu treffen oder auch nochmal zu überdenken. Außerdem bieten sie einen Rückhalt, etwa wenn es um die Betreuung der jüngeren Kinder geht. Auch Großmutter Christa Scharf springt dort mit ein und ist ohnehin ein Zentrum, um das sich die Familie gern schart.

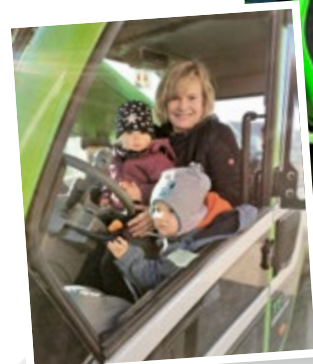
Und die Eltern? Liane und Gunter Scharf sind die einzigen der Familie, die direkt auf dem Hof wohnen. Ihr Arbeitsschwerpunkt liegt auf dem Feldbau, aber gleichzeitig packen sie überall mit an, wo es nützt, ermutigen beim Umsetzen neuer Ideen und wissen Rat, wenn es mal nicht weiterzugehen scheint. Für all das sind ihnen Marie, Kerstin, Denise und Bastian Scharf von Herzen dankbar. An die Zeit, in der die Eltern sich wie angekündigt ein Wohnmobil nehmen, auf Reisen gehen und den Hof ganz der Nachfolge-Generation überlassen wollen, mögen die vier noch nicht so richtig denken. Für den Feldbau brennt keine*r von ihnen; trotzdem wäre es gut, dieses wichtige Standbein zu erhalten. Konkrete Ansätze gibt es da bisher nicht, aber zur richtigen Zeit werden sie kommen – so jedenfalls lehrt es die Vergangenheit.

Dem Ideal treu bleiben

Was alle Veränderungen auf dem Hof überdauern soll – darin ist sich die Familie einig –, ist die ökologische Wirtschaftsweise. Dabei geht es Scharfs darum, den Kund*innen mit gutem Gewissen gute Produkte anzubieten und auch nachfolgenden Generationen etwas Gutes zu hinterlassen. Das geht Hand in Hand mit dem Wunsch, Wertschätzung für unsere Lebensmittel zu wecken und aufzuzeigen, was



»Bei uns ist es oft so: Jemand hat eine Idee, dann sind wir ziemlich schnell dabei und versuchen, das umzusetzen. Manches funktioniert nicht gleich, manches braucht seine Zeit.«
Denise Scharf



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Marko Steiner, Brotkultur – Pur
(Föriztal – Judenbach)

»Es macht uns Freude, die Menschen zu erinnern, wie gutes Brot riecht und schmeckt. Deshalb backen wir mit Hingabe Sauerteigbrot ohne Hefe, nach alter Backtradition und in BIO-Qualität.«

Ein **HOF** viele **PROJEKTE**

FELDBAU

Ein Herzstück des Betriebs ist der Feldebau: Bereits in vierter Generation bauen Scharfs auf ca. 90 ha Ackerfläche Weizen, Gerste, Hafer, Gras und andere Feldfrüchte an und beliefern damit Mühlen und Verarbeitungsbetriebe im regionalen Umfeld, darunter die Landbäckerei Thieme aus Großrudstedt.



GEMÜSEBAU

Gemüse ist eine Leidenschaft der Diplom-Gartenbauingenieurin Kerstin Scharf-Goldammer. Seit 2015 wachsen unter ihrer Obhut auf 2 ha Freiflächen und in Folienzelten mehr als 40 verschiedene Gemüsesorten, darunter verschiedene Salate, Brokkoli, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln, Fenchel, Rote Beeten, Artischocken und Paprika. Auch Kräuter gehören zum Sortiment – von Schnittlauch über Salbei und Lavendel bis hin zu Exoten wie Safran. Die Vermarktung erfolgt über den Hofladen und den eigenen Lieferservice „Mein BioKorb“ sowie an mehrere Bioläden und Restaurants in Erfurt und Weimar.



BAUERNHOFERLEBNISSE

Ob im Gemüsebeet, bei den Tieren oder auf der Streuobstwiese: Auf Scharfs Bauernhof gibt es überall etwas zu entdecken, und unter dem Motto „Bauernhoferlebnisse“ sind insbesondere Kinder eingeladen, genau das zu tun. Das Angebot, das Marie Scharf – staatlich anerkannte Erzieherin und Bauernhofpädagogin – hierfür auf die Beine gestellt hat, reicht von Familienerkundungstouren, Ferienabenteuern und Bauernhofkursen über Workshops und Kindergeburtstagsfeiern bis hin zu Lernort-Bauernhof-Projekttagen für Kindergartengruppen und Schulklassen.



MEIN BIOBEET

2014 ging Kerstin Scharf-Goldammer mit den ersten mietbaren Selbsterntegärten in Mittelthüringen an den Start und traf damit offensichtlich den Nerv der Zeit: Jedes Jahr werden 14–20 Beete von Scharfs vorbereitet und dann von Mai bis Oktober für je eine Saison vermietet. Die Mieter*innen dürfen nach Gutdünken pflanzen, wässern und pflegen – als einzige Vorgabe gilt es, die Bio-Richtlinien einzuhalten. Wasser und Werkzeug stellt der Biohof bereit; außerdem gibt es Tipps zur Beetpflege ebenso wie Rezepte zur Verarbeitung der geernteten Früchte. 2016 wurde das Konzept mit dem „Bio-Preis Thüringen“ ausgezeichnet.



HORSE CREEK RANCH

In der von Bastian Scharf betriebenen Pferdepen- sion können bis zu 30 Tiere untergestellt werden – natürlich nach ökologischen Richtlinien, wobei für die Verpflegung hofeigenes Bio-Futter und für die Unterbringung Offenställe, Laufställe, Pferdeboxen mit und ohne Paddock und viele große Koppeln zur Verfügung stehen. Außerdem bietet Bastian Scharf die Ausbildung der Pferde und Training im Westernreiten an.



MEIN BIOKORB & HOFLADEN

2017 haben Kerstin Scharf-Goldammer und Denise Scharf den Lieferservice „Mein BioKorb“ gegründet, über den hofeigene Erzeugnisse, aber auch Produkte anderer regionaler Erzeuger und weitere Bio-Produkte auf Bestellung ausgeliefert werden – insgesamt sind es mehr als 1.000, so dass, wer will, sich vollständig über die Bio-Kiste versorgen kann. Zu den Kunden zählen Privathaushalte ebenso wie Büros, Kindergärten und Schulen. Durch die zentrale Lage können BioKörbe vom Bio-Hof Scharf aus bis nach Gotha, Ilmenau, Rudolstadt, Weimar, Apolda und bis kurz vor Artern ausgeliefert werden. Wer lieber vor Ort einkaufen möchte, kann dies im Hofladen tun, der freitags 13.30–17 Uhr und samstags 10–12 Uhr geöffnet hat.





Nachhaltigkeit bedeutet. So gibt es alle zwei Wochen einen Newsletter, damit Interessierte sehen, was auf dem Hof passiert. Seit zwei Jahren ist der Bio-Hof Demonstrationsbetrieb, weil das eine gute Möglichkeit ist, Abläufe zu zeigen, Nähe zum Produkt zu schaffen und zu erklären, weshalb Bio oft mehr Geld kostet und gleichzeitig einen Nutzen für die Allgemeinheit darstellt. Solche Aha-Effekte gibt es natürlich auch bei den Angeboten für die Kinder und bei den Bio-Beeten: Die Leute sehen, was alles zu tun ist und dass eine Ernte auch mal geringer ausfallen kann – so wächst das Bewusstsein für den Wert von Boden, Wasser, Pflanzen und Früchten.

Thüringen kann, wenn es will

Dass das gerade in Thüringen nötig ist, zeigt der insgesamt auf allen Ebenen immer noch vergleichsweise geringe Bio-Anteil hierzulande: Hinsichtlich ökologischer Landwirtschaftsfläche, Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen und Nachfrage bleibt Thüringen hinter den meisten anderen Bundesländern zurück.

Einen Grund hierfür sehen Scharfs in fehlenden Wertschöpfungsketten und Netzwerken. Außerdem würden sie sich geringere bürokratische Hürden z. B. bei der Förderung und mehr Unterstützung gerade für kleine Unternehmen

wünschen. Denn als Gärtnerin oder Pferdehalter wollen sie einfach ihrer praktischen Arbeit nachgehen, anstatt komplizierte Formulare auszufüllen und zu erleben, dass schon ein falsch gesetztes Kreuz die ganze Förderung in Frage stellen kann.

Ein weiteres Problem wird beim Thema Schulobst sichtbar: Seit einigen Jahren beliefert der Bio-Hof Schulen mit frischem Obst und Gemüse, das über EU-Gelder finanziert wird. Hierfür war einmal ein Bio-Preis ausgehandelt worden, doch nun gibt es jedes Jahr neue Ausschreibungen, bei denen letztlich der billigste Anbieter den Zuschlag erhält. Ein solches Vorgehen macht den Bio-Preis und damit die Attraktivität des Projektes für kleinere Unternehmen zunichte. Dabei bestünde gerade auf einem Hof wie dem der Scharfs die Möglichkeit, das Schulobst-Angebot mit Bildungsangeboten zu verknüpfen, etwa indem Schulklassen, die von Ollendorf aus beliefert werden, auch mal dorthin kommen, um zu erfahren, woher ihr Schulobst eigentlich stammt. Es würde also helfen, wenn Ausschreibungen nicht nur den finanziellen Aspekt berücksichtigen würden, sondern auch die Frage, wie alles zusammenpasst und welcher ideelle Mehrwert mit diesem oder jenem Angebot verbunden ist. Bei einer solchen ganzheitlichen Betrachtung hätte der BioHof Scharf mit seiner Vielfalt und der gelebten Bio-Überzeugung auf alle Fälle beste Chancen! ●



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.



Bio vom Königsfeld



BioMarkt Pößneck
Daniela Königsfeld
KäseSommelière
Krautgasse 5
07381 Pößneck

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

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

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

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



Wir entwickeln frische
Ideen für eure Projekte.

**Damit Wachstum
gesunde Früchte trägt.**



Waldmann
Büro für Gestaltung



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.

Streuobstsäfte

von der Mosterei Malus/Südharz

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



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



Bildnachweise

Die Bildrechte für die verwendeten **Fotos und Illustrationen** liegen bei:
U1: Christos Georgiou/stock.adobe.com, tirachard/stock.adobe.com,
Eric Isselée/stock.adobe.com, stockphoto mania/stock.adobe.com,
Malik/stock.adobe.com, lurcherd/stock.adobe.com, Lukas/stock.adobe.com,
Vera Kuttelvaserova/stock.adobe.com I S.1 siehe Beiträge I S.2: Cris-
tina/stock.adobe.com I S.3: fotomaster/stock.adobe.com, lukas/stock.adobe.com,
Wikimedia / Oskari Löytynoja, sunakri/stock.adobe.com,
cagala/stock.adobe.com, Wikimedia / Crosa from Nuernberg, Wikimedia /
Amada 44, Wikimedia / Johann Jaritz I S.4: pixabay / Susanne Jutzeler
I S.5: Naturstiftung David I S.6: Susanne Frenzel I S.7: Bio-Schäfferei
Peschke, pixabay / Inn, Grafik Anja Waldmann I S.8: Freilichtmuseum
Hohenfelden, LV.Buch, Grafik Anja Waldmann unter Verwendung von
fotoliaanjak/stock.adobe.com I S.11: koss13/stock.adobe.com, nblxer/
stock.adobe.com, GPH-foto.com/stock.adobe.com, Soloviova Liudmyla/
stock.adobe.com, tina145/stock.adobe.com I S.12-15: Diana Bachmann I
S.16: Elen Koss/stock.adobe.com I S.18: pixabay, Naturkost Erfurt GmbH
I S.19: pixabay I S.20: Hanf Industries I S.21: Naturkost Erfurt GmbH, Hanf
Industries, JeanLuc/stock.adobe.com I S.23: Hanf Industries, Pahren
Agrar GmbH I S.24: TMIL / Pascal Mauf I S.25: Landgut Weimar Bio GmbH I
S.26-27: soolima/stock.adobe.com, stockpicks/stock.adobe.com, gitusik/
stock.adobe.com, photohampster/stock.adobe.com I S.28-29: soolima/
stock.adobe.com, stockpicks/stock.adobe.com, SSG Saline Service
Gesellschaft mbH, Duncan Andison/stock.adobe.com, Andrey Staros-
tin/stock.adobe.com I S.30-31: Karte Waldmann. Büro für Gestaltung I
S.36-39: Bioladen Saskia Pfeffer, Illustrationen drawlab19/stock.adobe.com
I S.40: Naturhof Egendorf, Licorne, Kommune Waltershausen,
Nabio, Landgut Weimar Bio GmbH I S.41: Wannegut-Manufaktur, Mathi-
mate, Biokreis-Imkerei Mohr, Landkollektiv, Rose Saatzucht I S.42-45
Markus-Gemeinschaft e.V. I S.46: Markus-Gemeinschaft e.V., Michael
Fiegle, Wikipedia / Tilmann2007, Wikipedia / Aschroet I S.47: Wikipedia /
Uwe-Chico, Wikipedia / SeSchu, ZK-Medien / Panorama Museum Bad
Frankenhausen I S.48: StratfordProductions/stock.adobe.com I S.50-51:
Suite 406, geraria/stock.adobe.com I S.52-53: geraria/stock.adobe.com I
S.54-59: Biohof Scharf I S.58 Hintergrund Naturestock/stock.adobe.com
Die Bildrechte für die Bio-Stimmen liegen bei den jeweils darauf abgebil-
deten Personen. **Vielen Dank an alle für die Nutzungsgenehmigung!**
Übrige Fotos: ©Thüringer Ökoherz e.V.

Icons thenounproject.com

S.7 rivercon I S.16 ToZIcon, Dewanata Designs, NOVITA ASTRI, Dooder,
Yeoul Kwon I S.49: Jan Niklas Prause, Becris, Olena Panasovska, Creative
Stall, Mourad Mokrane I S.50: Yeoul Kwon I S.51: Round Icons



Impressum

Herausgeber

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

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

Erscheinungsweise: 1× jährlich

Redaktion

Dr. Margret Seyboth (S. 1–29, 36–47, 54–60)
Elke Sommerfeld (S. 48–53)

Anzeigenakquise

Sara Flügel

Konzeption & Gestaltung

Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar

Druck

Gedruckt in Deutschland auf Recyclingpapier

Danke

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



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



Mit Leidenschaft von der ersten Ausgabe an
begleitet durch
Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar
www.waldmann-gestaltung.de



Waldmann
Büro für Gestaltung



Thüringer
ökoherz

Saustark

Thüringer Bio gemeinsam weiter voran bringen

Der Thüringer Ökoherz e.V. ist seit 1991 der Dachverband und Förderverein für ökologischen Landbau, Landschaftspflege, Naturschutz und naturgemäße Lebensführung in Thüringen. Als solcher setzt er sich für eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für ökologisches Wirtschaften in Thüringen ein. Hierbei ist er ein wichtiger Ansprechpartner für das Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft und spielt eine tragende Rolle bei der Gestaltung und Durchführung des von der Landesregierung verabschiedeten ÖkoAktionsplans. Zugleich steht der Verein im engen Austausch mit den Akteur*innen aus Bio-Landwirtschaft, -Verarbeitung und -Handel in der Region und kann so ihre Interessen auf politischer Ebene vertreten.

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

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

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

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

➔ bio-thueringen.de/mitglieder/mitglied-werden

Sie möchten uns ohne Mitgliedschaft unterstützen?

Wir nehmen gern Spenden entgegen unter:

Sparkasse
Mittelthüringen
IBAN: DE75 8205 1000 0301 0089 90

Sie möchten sich beraten lassen?

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



Was meinen Sie zur BioThür?

Wir freuen uns auf Post!

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

Ausgelesen?

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

Sie haben Interesse an einer Anzeige in der kommenden BioThür?

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

Unsere Mediadaten finden Sie online unter:

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

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 % Volldeklaration

Zertifiziert durch:



www.sonett.eu

Sonett – so gut.

 **sonett**
ÖKOLOGISCH KONSEQUENT



Erhältlich im Naturkostfachhandel und im Sonett Online-Shop.



Sonett ist Sieger des
Deutschen Nachhaltigkeits-
preises 2022