

BioThür

DAS MAGAZIN FÜR THÜRINGER BIO

Kostenfrei
für Sie zum
Mitnehmen

#2
20
20

SELBST
GEMACHT
**Einfach
anfangen**

BIO VON HIER
**Höfe
Produkte
Läden**

REZEPTE
**Aufstrich-
Ideen**

MODE
**Untragbar
- Worauf
achten?**



PRODUCTION *ich*
DIRECTOR *wir*
CAMERA _____
DATE *jetzt* SCENE _____ TAKE _____

TITELTHEMA

MACHEN
ist wie wollen,
nur krasser.



GESUNDE ERNÄHRUNG BEGINNT BEIM EINKAUF

Dein Bioladen und Bistro im Herzen von Erfurt. Mit gesunden und ökologisch erzeugten Lebensmitteln.

Für Menschen mit unterschiedlichsten Ernährungskonzepten und -bedürfnissen.

Verpackungsreduziert, regional und mit über 80 Sorten Käse plus Antipasti.



- ☎ 0361 66349210
- 🌐 www.organics-erfurt.de
- ✉ info@organics-erfurt.de
- 📘 facebook.com/organicserfurt
- 📷 instagram.com/organics_erfurt

organics - Naturkost am Dom GmbH & Co. KG
 Andreasstraße 35
 99084 Erfurt

geöffnet
 Mo - Fr 7 - 20 Uhr
 Sa 7 - 18 Uhr



Da liegt etwas in der Luft.

Spüren Sie das? Da liegt etwas in der Luft! Es knistert energiegeladen. Hoffnungsvoll. Ermutigend. Menschen finden zusammen, um gemeinsam etwas zu bewegen. Langjährig Engagierte fühlen einen neuen Aufwind. Überall sprießen von Bürger*innen bepflanzte und von Insekten besuchte Baumscheiben, Gemeinschaftsgärten, Reparaturcafés, Unverpacktregale, Initiativen fürs Teilen, Tauschen und Selbermachen aus dem Boden. Schüler*innen rufen hörbar nach Generationengerechtigkeit. Professor*innen fahren mit dem Zug zur Tagung nach England. Bekannte, von denen Sie das nie gedacht hätten, schwingen sich auf's Rad, bestellen im Restaurant das vegetarische Gericht, kaufen eine gebrauchte Küchenmaschine oder ein faires Handy. Systemwandel statt Klimawandel?

Für das neue BioThür-Magazin haben wir mit Thüringer*innen gesprochen, die solche Energiefunken weitergeben und die den drängenden Fragen von Klimawandel und Umweltzerstörung mit Mut und Verantwortungsbewusstsein begegnen. Wir haben Ideen gesammelt, wie jede*r von uns ganz einfach anfangen kann. Und wir haben uns neu geerdet: auf Bio-Höfen, auf denen Pflanzen und Tiere sein können, wie sie sind, auf denen Boden, Wasser und Luft als Lebensgrundlagen geachtet werden; beim Genuss von Thüringer Bio-Spezialitäten; beim Reisen rund um das Zeulenrodaer Meer.

Wir laden Sie ein zur Begegnung mit Menschen, ja, mit einer ganzen Branche, die versucht – ökologisch im wahrsten Sinne des Wortes – im Einklang mit unserer Umwelt zu leben. Wir laden Sie ein, sich von ihrem Engagement ermutigen zu lassen. Und wir laden Sie ein, selbst aktiv zu werden, denn: „Machen ist wie wollen, nur krasser“ – und erfüllender!

Ihr Team BioThür:
 Nadine Peinelt, Stefan Janssen, Aruna Reddig, Margret Seyboth und Anja Waldmann (v.l.n.r.)



12



20



24



38



52



Inhalt

- 1 Editorial und Inhalt
- MACHEN!**
- 2 **Hintergrund:** Heute ist der beste Tag für Morgen.
- 12 **Vor Ort:** Kreise ziehen
- 18 **Selbst gemacht:** Einfach anfangen
- BIO VON HIER**
- 20 Ein guter Ort, um da zu sein: Gut Sambach
- 32 Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser
- 52 Gin: Hochprozentig Bio
- REZEPTE**
- 24 Brotzeit: Aufstrich-Ideen für jeden Geschmack
- BIO-ADRESSEN**
- REISEN**
- 38 Genuss am Meer: Bio-Seehotel Zeulenroda
- 42 Ausflugsziele rund um Zeulenroda
- MODE**
- 44 Untragbar – worauf achten?
- 46 Siegel
- PRODUKTE**
- 50 Thüringer Bio-Neuheiten

Impressum

MACHEN!

Heute

... ist der beste Tag für Morgen.

„Ich habe lange verdrängt, dass vieles von dem, was wir tun, der Umwelt – und damit letztlich ja uns selbst – schadet. Als es mir dann bewusst wurde, dachte ich: Die Politik wird das schon lösen. Das war naiv. Wach wurde ich durch den Trockensommer 2018. Und durch die Jugendlichen von Fridays for Future, deren Protest mir klar macht: Die Politik muss gefordert werden, damit sie handelt – allein tut sie es nicht“, Isabel hält inne, mehrere der Anwesenden in dem kleinen Café im Herzen einer thüringischen Stadt nicken zustimmend: Ihnen geht es ähnlich, und deshalb sind sie hier. Sie sind wachgerüttelt, sie sind besorgt, mitunter traurig, manchmal auch wütend, und: Sie wollen etwas tun.

Aber was kann man denn tun im Angesicht einer Krise, die – vom Klimawandel über das Artensterben bis hin zur Vermüllung von Ozeanen, Boden und Luft – so übermächtig groß erscheint, dass man am liebsten den Kopf in den Sand stecken möchte? In einer Welt, in der sich alles um Profit, Macht und kurzfristige Interessen zu drehen scheint? Als einer von bald acht Milliarden Menschen, ein winziges Rädchen in einem unüberschaubaren Getriebe?



Gewohnheiten aufbrechen

Zunächst einmal: Nicht den Kopf in den Sand stecken! Niemand muss allein die Welt retten. Niemand kann allein die Welt retten. Und doch kann jede*r etwas tun, getreu dem Ausspruch Mahatma Gandhis „Sei Du selbst die Veränderung, die Du Dir wünschst für diese Welt.“

Die Sache ist nur: Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. „Das habe ich immer schon so gemacht, alle anderen machen es auch so, deshalb wird es wohl gut sein, und deshalb machen wir einfach so weiter“, ist eine vielleicht nicht bewusste, aber doch weit verbreitete Maxime. Verstärkt wird sie dadurch, dass wir alle in unseren alltäglichen Alltäglichkeiten gefangen sind: Kraft und Blick reichen oft nur bis zur nächsten Gehaltszahlung, bis zur nächsten Antragsabgabe, bis zum Abend, an dem ich nach einem anstrengenden Tag endlich die Beine hochlegen kann. Da wirken gerodete Regenwälder, leergefischte Meere oder eine alarmierend hohe CO₂-Konzentration ziemlich fern und abstrakt.

Aber dieses „weiter so“ ist heute trügerischer als je zuvor, denn weiter leben wie bisher bedeutet, Öl in ein jetzt schon verheerendes Feuer zu gießen. Und endet spätestens dann, wenn die so herbeigeführten natürlichen Umstände ein „weiter so“ auch hier vor Ort schlichtweg unmöglich machen: Ein toter Boden gibt keine Früchte, Wüsten bieten Tieren keine Nahrung, zunehmend werden Menschen auf der Flucht vor Umweltkatastrophen an unsere Türen klopfen und ihr Recht auf Leben einfordern. Oder wir bei anderen. Deshalb gilt es, besser heute als morgen die Fühler auszustrecken und dem „weiter so“ Veränderungen im Alltäglichen entgegenzusetzen, die überhaupt ein „weiter“ ermöglichen.



Veränderung wagen

Mit etwas Offenheit ergeben sich solche Veränderungen manchmal von ganz allein. Vielleicht (so neulich geschehen) in Gestalt eines alten Bekannten, der mir mit zwei prall gefüllten Beuteln entgegenkommt und wissen will, ob ich nicht Milch gebrauchen könnte, er hätte über Foodsharing gerade mehrere Flaschen bekommen und könne sie gar nicht alle selbst verbrauchen. Klar, Milch stand sowieso auf meinem Einkaufszettel. Aber was hat es denn mit dem Foodsharing auf sich? Neugierig geworden, fange ich an zu recherchieren, melde mich an, probiere das Essenretten einfach mal selbst aus und finde Gefallen daran. Meine Wahrnehmung ändert sich, mein Leben ändert sich, wird reicher.



Hof Einblicke 2020 April–Oktober

Ganz herzlich laden wir Sie zu folgenden Terminen auf unseren Hof ein!
24.4. | 29.5. | 26.6. | 28.8. | 25.09. | 30.10.2020

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

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

Gleichzeitig hat unser Hofladen (wie jeden Freitag) von 14–18 Uhr geöffnet.

Wir freuen uns auf Sie!

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



Unser Sortiment:

Brot
Brötchen
Kuchen
Müsli
Saisonales Gemüse

Kontakt:

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



Aktiv in Thüringen: Erzählt doch mal ...

» Meine ersten Erfahrungen mit **Fridays for Future (FFF)** machte ich anlässlich des Globalen Klimastreiks am 15.3.2019 in Erfurt. Wir waren etwa 30 Schüler*innen des Gymnasiums Suhl, die zusammen dorthin fuhren. In den Wochen danach dachte ich immer wieder über eine Demo in Suhl nach. Dann hatte ich ein Praktikum in Weimar. Ich wohnte bei Bekannten, deren Sohn sehr aktiv in der dortigen FFF-Ortsgruppe ist. Er wies mich in die Arbeit als Organisatorin ein. Wenige Wochen später schaffte ich es dann tatsächlich, gemeinsam mit Freunden und Familie die erste Demo in Suhl auf die Beine zu stellen. So wurde Wirklichkeit aus meinem Traum. Ein Workshop mit Stadtrat und Stadtverwaltung hat den Weg geebnet, auch hier in Suhl Stellung zum Klimaschutz zu nehmen und Maßnahmen für ein umweltfreundlicheres Suhl umzusetzen.

Katja Kelm (Suhl)

» Ich bin in der Fahner Höhe aufgewachsen und lebe nun wieder in der alten Heimat. Auch hier hat der Klimawandel in den letzten Jahren seine Spuren hinterlassen. Einer Einladung zum **Schutz des Baumbestandes** bin ich gern gefolgt. Ich hatte Lust, ein bisschen schmutzige und schwere Arbeit zu tun, die mich am Ende des Tages mehr ermüden würde als der erwartete Schreibtischtag. Und außerdem liegt mir als Christin die Bewahrung der Schöpfung am Herzen: Bebauen und bewahren sollen wir, so lautet der biblische Auftrag an uns Menschen. Heute haben wir gepflanzt und so einen Teil dazu beigetragen, den Wald zu bewahren; nebenbei habe ich viel gelernt und nette Menschen getroffen. Die jungen Eichen haben nun eine Chance, Wurzeln zu schlagen, so dass wir uns eine Heimat teilen können.

Maria Knabe (Vikarin, Dachwig)

» Seit einem halben Jahr bin ich bei **Extinction Rebellion** dabei und habe in dieser Zeit so viele engagierte Menschen getroffen, viel gelernt, verantwortungsvolle Rollen übernommen. Ich erlebe Gemeinschaft und Vertrauen. Mir wurde der Raum geschenkt, meine Reden und Gedichte zu sprechen, ich bin mutiger geworden, ich traue mich jetzt, öffentlich zu dem zu stehen, was ich seit Jahren über den Zustand der Erde fühle. Viele Menschen reden über Demokratie – bei Extinction Rebellion erfahre ich, wie sie gelebt wird. Und ich schätze den Tiefgang, mit dem dort Verantwortung für die nächsten Generationen eingefordert wird.

Rii.ke (Künstlerin, Erfurt)

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Dorothea Brandt, Lehrerin und Künstlerin (Meiningen)

» Bio-Produkte gehören seit der Geburt unserer ersten Tochter zum festen Bestandteil der Einkaufsliste. Die Qualität und v. a. der Geschmack von Bio-Gemüse überzeugen uns immer wieder, und wir haben uns mittlerweile so daran gewöhnt, dass wir z. B. keine anderen Möhren mehr essen. So geben wir auch unseren Kindern für ihr Leben etwas mit: Gutes soll schmecken und muss nicht von weit weg herkommen, denn wir haben auch gute Böden und tolle Landwirte.



Wir haben es satt

Traktorenkonvois fahren die Straße entlang, gefolgt von übergroßen Bienen und Menschen in Kuhgestalt, „Wir haben es satt“ steht auf den Plakaten und Bannern, die die Praktiken und fatalen Folgen der gegenwärtigen Agrarindustrie anprangern. Dem Berliner Vorbild folgend gingen im September 2019 auch in Erfurt mehr als 1.500 Menschen und 51 Landwirt*innen mit ihren Traktoren für eine enkeltaugliche Landwirtschaft auf die Straße. In einem Bundesland, dessen Landschaftsbild z. T. durch Riesenäcker bestimmt ist und in dem außerlandwirtschaftliche Investor*innen gierig ihre Hand nach Land ausstrecken, fordern sie eine Neuausrichtung der Agrarsubventionen, die kleine und mittlere Betriebe und eine sozial gerechte, tier- und umweltfreundliche, klimaschonende Landwirtschaft unterstützen sollten. Wer sich für dieses Thema interessiert, ist herzlich zum Stammtisch der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) eingeladen, der an jedem zweiten Dienstag im Monat ab 19 Uhr im Clärchen (Meienbergstraße, Erfurt) stattfindet.

www.wir-haben-es-satt.de

1.500

Menschen – darunter viele Landwirtinnen und Landwirte mit ihren Traktoren – demonstrierten im September 2019 in Erfurt für eine enkeltaugliche Landwirtschaft.



Aber natürlich kann ich auch ganz gezielt nach Veränderungspotentialen suchen, etwa mit Hilfe des ökologischen Fußabdrucks, der über die Betrachtung der Bereiche Ernährung, Konsum, Mobilität und Wohnen angibt, wie viel Fläche eine Person, ein Unternehmen, eine Region oder eine Nation für ihre Ressourcen verbraucht (z. B. www.fussabdruck.de). Anhand dieser Betrachtung lässt sich gut zunächst einmal ein Punkt herausgreifen, an dem der eigene Alltag zukünftig nachhaltiger sein soll: Wie wäre es, das nächste Urlaubsziel mit der Bahn statt mit dem Flugzeug anzusteuern? Wie wäre es, die Wäsche auf der Leine oder dem Ständer trocknen zu lassen, statt den Trockner anzuschalten? Wie wäre es, mal fleischfrei zu genießen? → [fleischnfreie Aufstrichrezepte gibt's ab S. 24](#)



Eine solche Entscheidung muss nicht für den Rest des Lebens gelten, sondern einfach erstmal für die kommenden Tage oder Wochen. Niemand muss sich überfordern oder zu streng mit sich selbst sein. Das Wichtige ist, überhaupt erst einmal Gewohnheiten in Frage zu stellen, sich auf einen Perspektivenwechsel einzulassen, anzufangen – und dann vielleicht festzustellen, dass es auch anders gehen kann und dass „anders“ ja keineswegs mit „schlechter“, „Verzicht“ oder „Rückschritt“ gleichzusetzen ist, wie uns mitunter weisgemacht werden will. Ganz im Gegenteil – oft gibt es sogar einen Zugewinn an sozialer Teilhabe, Wohlbefinden, Gesundheit, Freiheit und Lebensnähe quasi gratis dazu. Deshalb: Mut zur Veränderung!

→ für weitere Alltagstipps weiterlesen ab S. 18

BIO BRAUCHT KEINE KETTEN

Natürlich
genossenschaftlich.

Natürlich
regional.

Natürlich
unabhängig.

EVG BIO
FRISCHE

Dein Bioladen aus Weimar • Rosenthal-Straße 22a • Herderplatz 3

Essensretter*innen

30 bis 50% der produzierten Lebensmittel – das sind 18 Millionen Tonnen – wandern nach Berechnungen des Landwirtschaftsministeriums in Deutschland jedes Jahr in die Tonne, obwohl die meisten von ihnen tadellos in Ordnung sind. Gleichzeitig hungern mehr als 820 Millionen Menschen auf dieser Welt. Zudem verursacht die Lebensmittelverschwendung weltweit jährlich etwa 4,4 Milliarden Tonnen Treibhausgas; wäre sie ein Land, so stünde sie damit an dritter Stelle der Treibhausgasemittenten.* Grund genug also, Essensretter*in zu werden – zum Beispiel als Mitglied bei **Foodsharing**. Über die Abholung von unverkäuflichen Lebensmitteln von Produzent*innen und Händler*innen (z. B. auch Alnatura Erfurt) und ihre kostenfreie Weitergabe hat die 2012 gegründete Initiative bereits mehr als 27 Millionen Tonnen Nahrung vor dem Wegwerfen bewahrt. Nicht kostenfrei, aber vergünstigt angeboten werden Lebensmittel, die kurz vor dem Ende der Mindesthaltbarkeit stehen, über die App **Too good to go**. Seit 2019 ist auch der Biohof Scharf in Ollendorf dabei: „Vor allem wegen der Milchprodukte, die wir aufgrund des bevorstehenden Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr in unsere Bio-Kisten packen können, die aber einwandfrei sind. So werden sie noch genutzt. Ein schöner Nebeneffekt ist, dass Leute in unseren Hofladen kommen und nicht nur das Paket abholen, sondern auch verweilen und sich umschaun.“

www.foodsharing.de
www.toogoodtogo.de
www.zugutfuerdietonne.de
www.lebensmittelwertschaetzen.de

*Quelle: Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO

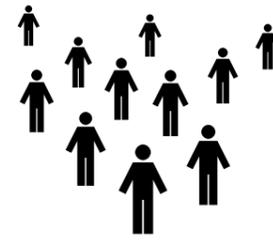


Bio im Kindergarten

» *Uns ist eine bewusste Ernährung sehr wichtig. Wir wollen unseren Kindern die Bedeutung von gesundem Essen mit auf den Weg geben und ihnen zeigen, dass qualitativ hochwertige Lebensmittel ein besonderes Gut sind. Deshalb wird in unserer Kita „Abenteuerland“ täglich frisch gekocht. Im Projekt „Gesundes Frühstück“ merken die Kinder, dass ihre Lieblingsessen auch mit weniger Zucker richtig gut schmecken. Im Speiseplan achten wir auf die Verwendung von weniger Zusatz- und Farbstoffen, künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern. Und wir arbeiten daran, mehr regionale Bio-Produkte mit aufzunehmen. Bio-Essen in einer Kita einzuführen, ist ein langjähriger Prozess. Wir freuen uns, diesen Weg gemeinsam mit unserem Träger, den Eltern und weiteren Interessierten zu gehen.*

Silvana Ellrich, Leiterin der Kindertagesstätte „Abenteuerland“ (Erfurt)

Die Kinder merken, dass ihre Lieblingsessen auch mit weniger Zucker richtig gut schmecken ...



Gemeinsam geht's besser

Eine*r allein kann manches erreichen, doch für wirklich große Veränderungen sind viele nötig, die gemeinsam an einem Strang ziehen – kollektive Wirksamkeit nennt man das. Vielerorts gibt es Gruppen von Engagierten, denen man sich anschließen kann, von BUND und NABU über Greenpeace oder die Naturfreundejugend bis hin zu Parents for Future oder Extinction Rebellion. Zehn Hände schaffen so viel mehr als zwei, im Gespräch wachsen Visionen, die einer allein nicht haben könnte, Netzwerke entstehen, über die sich Wissen und Können verschiedener Menschen ergänzen. Und manchmal hilft es auch einfach, jemanden zu haben, der die eigenen Ängste und die Traurigkeit ebenso teilt wie die Freude über eine gute Idee oder einen Erfolg.



Wenn ich mit der eigenen Tasse zum Kaffeeautomaten gehe, ist das eine Aussage. Und es kann einen Dominoeffekt auslösen.

Aber nicht jede*r hat die zeitlichen Kapazitäten, um sich in einer Ortsgruppe zu engagieren. Trotzdem kann man über die eigenen vier Wände hinaus wirksam sein, indem man einfach von Neuentdecktem und den guten Erfahrungen damit erzählt und es in die (halb-)öffentlichen Lebensumfelder trägt, in denen wir uns alle bewegen, von Kindergarten oder Schule über Büro oder Baustelle bis hin zu Kirchgemeinde oder Verein. Wenn ich mit der eigenen Tasse zum Kaffeeautomaten gehe, statt einen Wegwerfbecher zu nehmen, ist das viel appetitlicher und schicker und dabei ebenso eine Aussage wie gesunde Biokost in den Brotbüchsen meiner Kinder oder der Verzicht auf Schädlingsbekämpfungsmittel im Kleingarten. Und es kann einen Dominoeffekt auslösen. Denn der Mensch ist nicht nur ein Gewohnheitstier, sondern auch ein Gemeinschaftswesen: Wir achten auf das, was andere in unserem Umfeld sagen, haben oder tun, und orientieren uns erwiesenermaßen daran.

Und weiter, etwas offensiver gedacht: Was spricht eigentlich dagegen, die Kolleg*innen zu einer gemeinsamen Müllsammelaktion im Park vorm Arbeitsort einzuladen, sich im Elternbeirat für mehr regionale Bio-Zutaten in der Kindergarten- oder Schulversorgung einzusetzen, im Sportverein den Wechsel zu einem Öko-Stromanbieter anzuregen? Letztlich lassen sich Umwelt- und Klimaschutz in jeder Gruppe zu einem Thema machen. Vielleicht rennt man damit offene Türen ein, vielleicht stößt man auch auf Ablehnung. Aber einen Versuch ist es wert, und selbst wenn die Idee nicht umgesetzt wird, regt das Gespräch darüber doch zum Nachdenken an.



ALLES
IM GRIFF!



RADSCHNEUNE
EBIKELOUNGE

99096 Erfurt | Häßlerstrasse 8b | 0361-7779220
www.radscheune.de

Thüringer Lammfleisch und regionale Landschaftspflege gehören zusammen



Weidewonne
Thüringer Becken

Weidewonne-Lammfleisch aus der Region

erhalten Sie in den Filialen folgender Fleischereibetriebe:

Fleischerei Zitzmann
 Bergrat-Voigt-Str. 18, 99087 Erfurt
Schlachthof Mühlhausen
 Thomas-Müntzer-Str. 27, 99974 Mühlhausen
Landschlachthof Mühlberg
 Gothaer Str. 28, 99869 Drei Gleichen/OT Mühlberg
Fleischerei Rüdiger
 Burgstr. 12, 99631 Weißensee
Gönnataler Putenspezialitäten GmbH
 Am Gönnabach 2, 07778 Altengönna
Metzgerei Marienhof
 Leipziger Str. 158, 99085 Erfurt
Hausschlachtung Egbert Ernst
 Dorfstr. 39, 06571 Wiehe-Langenroda
Agrarproduktions- u. Handels GmbH Donndorf Fleischerei Wiehe
 Leopold-von-Ranke-Str. 67, 06571 Wiehe
Fleischermeister Holger Müller
 Siedlungsstr. 151, 99631 Weißensee-Ottenhausen
TZG Ernstroda, Bauernmarkt Ernstroda
 Feldstr. 6 a, 99894 Friedrichroda / OT Ernstroda
Mörsdorfer Landhof Fleischerei GmbH
 Auf dem Berg 100, 07646 Mörsdorf

Mehr Informationen erhalten Sie in unserem Projektbüro:
 Heidelbergstr. 1 | 06577 Braunsroda
 E-mail: info@weidewonne.de | www.weidewonne.de



ARTERHALTUNG DURCH KÄSEGENUSS

Auf dem Hof Rösebach in Ifta verarbeiten wir die Milch von unseren Thüringer Waldziegen zu einzigartigen Käsevariationen. Damit erhalten wir diese einheimische und vom Aussterben bedrohte Nutztierasse.

Probieren Sie unser Sortiment!

www.hofroesebach.de
kontakt@hofroesebach.de



Aktiv in Thüringen: Erzählt doch mal ...



Solidarische Landwirtschaft

„Das vielleicht Spannendste an Solidarischer Landwirtschaft ist für mich, dass wir einfach anfangen können, die Welt zu verändern, ohne darauf zu warten, dass es jemand anderes macht“, sagt Andrea Schlüter. Die junge Frau ist eine der drei Gärtnerinnen, die in Erfurt-Büßleben Bio-Gemüse anbauen. Nicht für sich, nicht für den Verkauf, sondern für eine Gruppe von 35 privaten Haushalten, die sich Anfang 2019 zusammengeschlossen haben und den Betrieb mit seinen Ausgaben jährlich vorfinanzieren. Im Gegenzug erhalten sie das, was der Acker hervorbringt. Verantwortung, Risiko, Kosten und Ernte verteilen sich so auf viele. Die Gärtnerinnen sind unabhängig von Subventionen und Marktpreisen, haben ein gesichertes Einkommen, müssen weder die Natur noch sich selbst ausbeuten und wissen, für wen sie das Gemüse anbauen. Die Verbraucher*innen auf der anderen Seite können bei der Anbauplanung mitentscheiden und haben einen persönlichen Bezug zu ihren Lebensmitteln. Dabei zahlen sie unterschiedlich viel, sind also nicht nur den Gärtnerinnen und dem Boden gegenüber solidarisch, sondern auch untereinander.

In Thüringen gibt es aktuell zwei SoLaWi-Betriebe, in Sachsen ein paar mehr und deutschlandweit etwa 200 – mit sehr stark steigender Tendenz.

www.pflanzstrumpf.solawi-erfurt.de

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Johannes Staemmler, Pfarrer i. R. (Möbisburg)

Ich bin sehr dafür, regionale Bio-Produkte zu kaufen. Erstens unterstützt man kleinere Betriebe, die umweltbewusst leben und arbeiten, und zweitens habe ich das gute Gefühl, dass die Äpfel nicht um die halbe Welt geschifft und Kartoffeln nicht Tausende von Kilometern über Autobahnen transportiert wurden.



CO₂-Kompensation

Wir sind ein kleiner, unabhängiger Bioladen in Jena. Die Wünsche unserer Kund*innen haben für uns höchste Priorität. Beim Bestreben, ihnen nachzukommen, gilt es, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit in eine Balance zu bringen. Schnell gerät man hier ins Fahrwasser sehr komplexer Themen. Ein Paradebeispiel hierfür ist CO₂, das durch fast jede wirtschaftliche Entscheidung produziert wird.

Vermeidung ist der Königsweg, aber manches lässt sich einfach nicht vermeiden. Deshalb haben wir uns gefragt, welche Möglichkeiten wir in Jena als Unternehmer ganz konkret haben, den CO₂-Fußabdruck, den wir aktuell nicht verhindern können, auszugleichen. Ein erster Schritt war die Teilnahme an einem Aufforstungsprojekt hier vor Ort, für das wir Bäume gespendet und auch gepflanzt haben. Außerdem arbeiten wir seit 2018 mit myclimate.org (www.myclimate.org) zusammen. Hierfür erfassen wir jedes Jahr den gesamten CO₂-Ausstoß unseres Unternehmens über einen Fragebogen, der nahezu jeden Tätigkeitsbereich abfragt und mit Abrechnungsbelegen hinterlegt werden muss. Aus variablen Kosten – von der Beleuchtung über die Verwendung von Papiertüten bis hin zum gelegentlich nötigen Austausch von Geräten –, dem bundesdeutschen Mittelwert des CO₂-Fußabdrucks aller Mitarbeiter*innen und dem CO₂-Verbrauch unseres Lieferwagens ergeben sich so jährlich etwa 110 t CO₂, die wir über eine Spende an ein Kaffeeanbauprojekt in Nicaragua kompensieren.

Durch verschiedene durchaus sinnvolle Regelungen, z. B. im Pariser Abkommen, gibt es kaum regionale Möglichkeiten der CO₂-Kompensation, aber letztlich ist das nicht so relevant, denn ohne sentimental zu sein, muss man einfach feststellen, dass der Klimawandel ein globales Problem ist. Und dass es eben doch einen Zusammenhang zwischen unseren Entscheidungen hier in Thüringen und Landwirtschaftsvarianten auf anderen Kontinenten gibt.

Thomas Seidel, Bioladen Jena

Politisch aktiv werden

Viele gemeinsam können Vieles erreichen, aber klar ist auch: Für wirksamen Umweltschutz und damit letztlich den Schutz unserer Existenz müssen sich Rahmenbedingungen ändern. Es nützt schließlich der beste Wille nichts, wenn ich etwa auf dem Land wohne, meine Arbeitsstelle 30 km entfernt ist und der Bus dorthin nur zweimal täglich fährt: Da muss ich wohl auf das Auto zurückgreifen (oder eine Fahrgemeinschaft, die das Problem nicht löst, aber zumindest reduziert).



Rahmenbedingungen werden durch die Politik vorgegeben. Und viele Politiker*innen wissen zwar, was langfristig vernünftige Lösungen sind, entscheiden sich aber stattdessen für kurzfristige Erfolge, die ihre Wiederwahl garantieren sollen. So gilt es, ihnen den Wunsch nach zukunftsfähigen Entscheidungen kundzutun: über mein Kreuz bei der nächsten Wahl, über Engagement in politischen Gremien, über die Unterzeichnung, Weiterleitung oder Initiierung von Petitionen und Bürgerbegehren. Und über die Teilnahme an Demonstrationen, von Wir-haben-es-satt bis hin zu Fridays-for-Future. Denn auch wenn die Konsequenzen der Proteste mit Blick auf politische Entscheidungen bisher enttäuschend sind, haben es insbesondere die Jugendlichen doch geschafft, mit dem Ruf nach Klimagerechtigkeit beeindruckend viele Menschen zu mobilisieren; die mediale Aufmerksamkeit ist groß; (fast) jede*r hierzulande weiß inzwischen um den Konsens wissenschaftlicher Erkenntnisse über Ursachen und erwartbare Folgen der Klimaerwärmung; niemand kann mehr ernsthaft das Offensichtliche leugnen.

... auch wenn die Konsequenzen der Proteste mit Blick auf politische Entscheidungen bisher enttäuschend sind, haben es insbesondere die Jugendlichen doch geschafft, mit dem Ruf nach Klimagerechtigkeit beeindruckend viele Menschen zu mobilisieren ...

Bewusstseinswandel

Umweltbewegungen im heutigen Sinne gibt es seit etwa 200 Jahren. Seit den 1970ern warnen Forscher eindringlich vor den Folgen der Ausbeutung unseres Planeten. In den 1980er Jahren war der konziliare Prozess als gemeinsamer „Lernweg“ christlicher Kirchen und Gruppen zu Gerechtigkeit, Frieden und Schöpfungsbewahrung eine wichtige Größe im gesamtgesellschaftlichen Denken. Die Aufmerksamkeit beschränkte sich jedoch jeweils nur auf wenige Menschen oder kurze Zeiträume. Der Versuch eines weltweiten Klimaabkommens 1988 scheiterte.

Das ist clever!

Bürgerstrom aus der Region.
Für eine saubere Zukunft.

regional • fair • ökologisch

Einfach
online
wechseln!



Mein Land. Mein Strom.
www.thueringer-landstrom.de

KULTUR
AKADEMIE
NAUMBURG



FÜR MENSCHEN, DIE MEHR WISSEN WOLLEN
www.kulturakademie-naumburg.de



21. - 23.10.2020

SEMINARE ZU BILDENDER & ANGEWANDTER KUNST, GESCHICHTE,
ARCHITEKTUR, PHILOSOPHIE, WEIN, KULTURLANDSCHAFT

Fördern Sie gleich unser Programmheft an:
Telefon: 03445 6598994, E-Mail: info@kulturakademie-naumburg.de
KulturAkademie Naumburg, Domplatz 19, 06618 Naumburg (Saale)

Regionalentwicklung

» Das Schwarzatal ist landschaftlich wunderschön und kulturhistorisch bedeutungsvoll, aber mangels Infrastruktur und Arbeitsplätzen gehen die Leute trotzdem weg von hier. Das möchte ich nicht einfach so hinnehmen, und deshalb engagiere ich mich in verschiedenen Vereinen und Initiativen in der Region, um dazu beizutragen, dass sie lebensfähig bleibt und zukunftsfähig wird.

Da gibt es z. B. das Projekt „Sommerfrische“ (www.sommerfrische-schwarzatal.de) der Zukunftswerkstatt Schwarzatal e. V., das es sich zum Ziel gesetzt hat, leerstehende Häuser zu erhalten. Der Tag der Sommerfrische lockt viele Gäste zu den kulturellen und kulinarischen Veranstaltungen, die wir rund um solche Häuser durchführen. Und tatsächlich erleben wir auch, dass junge Leute aus verschiedenen Orten sich zusammenschließen, um vom Verfall bedrohte Gebäude aus ihrem Dornröschenschlaf zu wecken und einer neuen Nutzung zuzuführen. So kommt ein frischer Wind in die Region, der nicht zuletzt auch dem Erhalt der vielfältigen Kulturlandschaft hier dient.

Womit wir gleich beim nächsten Thema wären: Der Landkreis ist landschaftlich geprägt von Streuobstwiesen, die aber in überwiegend schlechtem Zustand sind. Seit einem Jahr führen wir nun im Rahmen eines LEADER-Projektes verschiedene Streuobstinitiativen zusammen (www.kulturnaturhof.de/projekte). Zu den regelmäßigen Stammtischen kommen je 30–40 Teilnehmer*innen – Streuobstwiesen- und Mostereibesitzer*innen, Imker*innen, Vertreter*innen von Naturschutz, Behörden und Hochschulen. Es gibt Apfeltage und Baumschnittkurse, Bildungsprojekte an Schulen und Seminare zur Streuobstwiesenpflege. Wir zeigen, dass Streuobstwiesen nicht nur wertvolle Biotope sind, sondern auch eine Wertschöpfung erlauben, die eine Perspektive vor Ort schafft.

Sich so zu engagieren, ist eine sehr dankbare Aufgabe: Wir haben Kontakt zu vielen Leuten und erhalten wirklich viel positives Feedback.

Burkhardt Kolbmüller (Bechstedt)



Sich so zu engagieren, ist eine sehr dankbare Aufgabe: Wir haben Kontakt zu vielen Leuten und erhalten wirklich viel positives Feedback.



Nun aber hat der Aufstand der Jugend in Verbindung mit den inzwischen deutlich spürbaren klimatischen Veränderungen einerseits und der Reichweite der digitalen Medien andererseits eine kritische Masse wachgerüttelt: Am 20. September 2019 kamen weltweit mehrere Millionen Menschen dem Aufruf zum dritten Globalen Klimastreik nach, von Australien über Indien bis Chile geeint durch die Sorge um unsere Lebensgrundlagen und die unserer Kinder. Und durch das Bewusstsein, dass der Einsatz gegen den Klimawandel vor allem eines ist: der Einsatz für das Leben.

Denn der ökologische Zusammenbruch, den wir gerade erleben, ist Begleiterscheinung eines Gesellschaftssystems, unter dem Millionen Menschen – ganz zu schweigen von Tieren, Pflanzen und Ökosystemen – leiden. Ihm ein „Es geht auch anders!“ entgegenzusetzen ist ein Ruf nach dem Erhalt der Schönheit von Korallenriffen und Wäldern, Wiesen und Seenlandschaften, nach Gesundheit für Körper und Seele, nach der möglichen Aussicht auf Enkelkinder, nach einer Welt, in der das Wohl jeder und jedes Einzelnen untrennbar verbunden ist mit dem Wohl aller. Auf lange Sicht erhält effektiver Klima- und Umweltschutz das, was die große Mehrheit der Menschen als ein lebenswertes Leben empfindet. Und auch finanziell betrachtet, ist er preiswert im Vergleich zu dem, was uns Klimawandel und Umweltzerstörung jetzt schon und zunehmend mehr kosten.

Gesellschaftssysteme ändern sich, wenn Bürger*innen anfangen, gemeinsam mit anderen zu handeln – und zwar viele auf einmal, an vielen Orten, zur selben Zeit.

Gesellschaftssysteme ändern sich, wenn Bürger*innen anfangen, gemeinsam mit anderen zu handeln – und zwar viele auf einmal, an vielen Orten, zur selben Zeit. Genau das geschieht gerade: Viele kreative Menschen stecken nicht den Kopf in den Sand, weil sich die Weltpolitik nicht auf einen angemessenen globalen CO₂-Preis einigen kann, sondern sie werden auf unterschiedlichste Weise aktiv. Und so entstehen Gemeinschaftsgärten und Projekte Solidarischer Landwirtschaft, Initiativen zur Einführung eines bedingungslosen Grundeinkommens (weniger Arbeit bedeutet mehr Zeit dafür, Dinge selbst zu machen und sich ehrenamtlich zu engagieren) und energieautarke Gemeinden; Menschen folgen dem Aufruf zu Aufforstungsaktionen und setzen sich für den Erhalt der Streuobstwiese am Ortsrand ein; Unternehmen fangen an, nicht mehr nur wirtschaftlichen, sondern auch sozialen und ökologischen Prinzipien zu folgen. Und Menschen wie Isabel werden Teil einer gesellschaftlichen Bewegung, die Hoffnung auf die Zukunft macht.

Der Text entstand auf der Grundlage von Gesprächen mit vielen aktiven Menschen – Danke für Euer großartiges Engagement! –, des Austausches mit Gerhard Reese (Universität Landau) sowie der Lektüre einiger ZEIT-Artikel und des sehr empfehlenswerten (leider bisher nur auf Englisch erhältlichen) Buches: Stoknes, Per Espen (2015): What We Think About When We Try Not To Think About Global Warming. Toward a New Psychology of Climate Action. Chelsea Green Publishing



Freistaat Thüringen  Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft



Natürliche Qualität aus der Region.

Produkte mit dem Thüringer Qualitätszeichen bestehen zu mindestens 90% aus Rohstoffen der Region und sind somit besonders nachhaltig. Neutrale und regelmäßige Gutachten garantieren Qualität über den gesetzlichen Standards.

  www.regionalschmecken.de

Kreise ziehen

GEMÜSEWERKSTATT GRÜNSCHNABEL
im Interview

Im kleinen Dorf Cobstädt, zwischen Erfurt und Gotha gelegen, sind seit 2004 die „Grünschnäbel“ in ihrer Gemüsewerkstatt tätig: die beiden Betriebsleiterinnen Sonja Keller und Alexandra Seidenstücker und die Gärtner*innen Bolle Buck, Maria Wahle, David Shields und Stefanie Bergner. Gemeinsam bewirtschaften sie 1,2 ha Kirchenland nach Bioland-Richtlinien.



Alexandra Seidenstücker



Bolle Buck



Maria Wahle

Unter Folie wachsen auf 1.000 m² wärmeliebende Kulturen wie Paprika, Tomaten, Auberginen, Gurken und Melonen; im Freiland sind es etwa 20 verschiedene Kulturen, wie z. B. verschiedene Kohlsorten, Porree, Zucchini, Mais, Bohnen und Kürbisse. Die Jungpflanzen werden vor Ort aus Samen gezogen. Sie und die Früchte kann man im Hofladen, auf dem Erfurter Wochenmarkt und in verschiedenen Bioläden der Region → **Übersicht siehe Seite 28-31** kaufen. Öko-Gartenbau betreiben die sechs aus der Überzeugung heraus, im Einklang mit der Natur leben und wirtschaften zu wollen, was auch ein starker Antrieb für ihr sonstiges Engagement ist.

Zunächst einmal vorweg: Warum wirtschaften Sie hier in Ihrer Gärtnerei ökologisch?

Alexandra Seidenstücker: Warum nicht? Tatsächlich stellte sich nie die Frage, anders zu wirtschaften. Sonja und ich sind beide Gärtnerinnen, wir haben beide auf Bio-Betrieben gelernt, und wir können nur Bio. Das ist eine persönliche und politische Entscheidung: Wir wollen so wenig wie möglich zerstörerisch auf dieser Erde sein, auch mit der Arbeit, die wir tun.

Bolle Buck: Wenn man ein politisch denkender Mensch ist, will man vielleicht auch eine Arbeit haben, die zur eigenen Lebensanschauung passt. Natürlich mache ich nicht alles gern hier, aber Gemüse zu produzieren, ist eine total

sinnvolle Arbeit, man ist draußen, man ist danach geerdet. Konventionelle Landwirtschaft zerstört auf Dauer die Erde, daran will ich nicht teilhaben.

Maria Wahle: Grundsätzlich geht es ja darum, etwas mit der Natur zu gestalten, nämlich unsere Nahrungsmittel. Das tut konventionelle Landwirtschaft auch, aber ich denke, dass sie langfristig nichts erhält oder aufbaut, sondern sie zehrt von den Ressourcen, die einfach endlich sind. Da ist vieles nicht in Kreisläufen gedacht, sondern eher kurzfristig darauf ausgerichtet, jetzt Nahrungsmittel zu produzieren, ohne an folgende Generationen zu denken. Das ist nicht meine Art der Landwirtschaft.

Das Klima ändert sich, Arten verschwinden – wie macht sich das hier bei Ihrer Arbeit bemerkbar?

Alexandra Seidenstücker: Die letzten beiden Jahre waren anstrengend, ohne Ende anstrengend. Auch vor 2018 gab es natürlich schon immer mal Phasen ohne Regen, und doch hatten wir immer das Gefühl, mit der Erde zusammenzuarbeiten, und am Ende kam etwas Gutes dabei heraus. Jetzt aber war es ein Ringen um jeden Salatkopf, um jeden Tropfen Wasser.

Bolle Buck: Die letzten zwei Jahre waren wirklich ein Einschnitt. Teilweise war es so heiß, dass wir nachmittags nicht arbeiten konnten ...

Alexandra Seidenstücker: ... und die Zeiten: Früher gab es meistens im August ein oder zwei richtig heiße Wochen; jetzt hatten wir schon im Juni 35°C Grad. Das hat z. B. dem Kohl, den wir da gepflanzt haben, gar nicht gut getan – und uns auch nicht. Da fragt man sich natürlich: Welche Kulturen funktionieren hier überhaupt noch, wenn sich das weiter so entwickelt? Manchmal haben wir Reklamationen von Ladner*innen bekommen, weil die Qualitäten nicht mehr den geltenden – und m. E. infrage zu stellenden – Standards entsprechen.

Maria Wahle: Sollen wir ernsthaft über den Kohlrabi diskutieren, der wegen der Trockenheit weniger ansehnlich und von Erdflöhen angefressen ist? Gibt es nicht andere, wesentlich wichtigere Dinge? Der Kohlrabi ist doch nur das Ende der Fahnenstange, da, wo auch die Verbraucher*innen sehen, dass sich etwas ändert.

Der Kohlrabi ist doch nur das Ende der Fahnenstange, da, wo auch die Verbraucher*innen sehen, dass sich etwas ändert. Ich kenne das ja von mir: Ich hatte vorher einen Bürojob und habe wenig von dem mitbekommen, was sich in der Natur abspielt. Aber jetzt merke ich es unmittelbar, wenn es trocken ist, und beschwere mich nicht mehr über Regen, selbst wenn ich mit dem Fahrrad durchfahren muss. Ich glaube, das ist eine Sache von Selbsterfahrung. Deshalb wäre es gut, wenn die Leute mal einen Tag mit auf den



THÜRINGER BIO-STIMMEN
Boris Pfaff, Landwirtschaftsbetrieb Pfaff (Bad Salzungen)

» Bio bedeutet für mich: Wenn es meinen Tieren gut geht, geht es auch mir gut.



Everybody's Darling



Aus der Region.
www.brickgin.com



Acker kommen würden. Wobei der überwiegende Teil der Marktkund*innen schon Verständnis dafür hat, wie schwierig es gerade ist, Landwirtschaft zu betreiben.

Alexandra Seidenstücker: Ich finde, das Verständnis ist umso größer, je direkter die Vermarktung ist. Und je mehr dazwischen geschaltet ist, umso schwieriger wird es, selbst wenn es nur ein Bioladen ist, der nicht kommunizieren kann, warum das Gemüse so aussieht, wie es aussieht, weil ihm vielleicht selbst die Information fehlt. Wir müssen die Verbraucher*innen dahingehend sensibilisieren, dass ein Lebensmittel unabhängig von seinem Aussehen die Menschen ernährt.

Der Ruf nach dem Schutz unserer Lebensgrundlagen wird lauter, immer mehr Menschen werden aktiv. Finden Sie, dass das ökologische Wirtschaften selbst schon eine Form von Aktivismus ist?

Alexandra Seidenstücker: Ich war vor vier Jahren bei einem Vortrag von Felix Prinz zu Löwenstein, der an der FH Erfurt sein Buch „Foodcrash“ vorstellte. Am Ende meinte jemand aus dem Publikum: Jetzt will man eigentlich sofort los und etwas tun – aber was? Die Antwort hat sich mir eingepreßt: Du gehst jeden Tag auf den Acker, und Du tust Deine Arbeit, wie Du sie tust – das ist doch schon ein Beitrag! Es ist klein und leise, aber ich sehe das genauso: So können wir im kleinen Rahmen politisch sein. Dazu gehört auch unser Laden im Dorf: Was da an Informationsaustausch und Gespräch passiert, das sind keine Demonstrationen und keine lauten Proteste, und doch passiert etwas, so wie wenn man einen Stein ins Wasser wirft und der seine Kreise zieht.

Bolle Buck: Ich sehe da verschiedene Ebenen: Öko-Gartenbau ist auf jeden Fall eine Form von Aktivismus! Das ist eine Ebene. Allerdings sind wir gerade in einer Situation, in der man – auf der zweiten Ebene – auch wieder auf die Straße gehen muss. In der Saison habe ich hierfür leider nur wenig Zeit, aber ich hoffe, dass ich mich dann im Winter in Aktionen einklinken kann. Und ich meditiere, das ist die dritte Ebene: Der Mensch muss in seinem Bewusstsein etwas ändern, denn solange er denkt, die Erde sei ihm untertan, haben wir immer noch ein Problem.



Ich glaube auch, es braucht Druck auf allen Ebenen, und da sind wir alle gefragt.

Maria Wahle: Ich glaube auch, es braucht Druck auf allen Ebenen, und da sind wir alle gefragt. Mir geht es schon auch so, dass ich in der Hauptsaison abends einfach müde bin. Aber ich versuche, wo möglich, mit auf die Straße zu gehen. Ich engagiere mich bei der Klimaaktion Thüringen (KAT), die z. B. regelmäßig eine gemeinsame Anreise der Thüringer*innen zu den deutschen Braunkohlegebieten organisiert, um dort im Tagebau dafür zu sorgen, dass zumindest einen Tag lang die klimaschädliche Infrastruktur nicht läuft. Wir setzen uns für eine andere Landwirtschaft ein und sind da z. B. bei der Wir-haben-es-satt-Demo dabei. **→ weiterlesen auf Seite 4** Mobilität und Verkehrswende stehen auf der Agenda, weil wir gerade hier in Thüringen merken, dass man als Zug- und Fahrradfahrer*in zunehmend abgeschnitten

Alexandra Seidenstücker: Es kann nicht sein, dass es wieder Dürrehilfen gibt – und eigentlich müsste man nur die Agrarpolitik ändern! Warum nicht den Ökolandbau wirklich mal zu 100% fördern? Warum nicht einfach die Latte richtig hoch hängen und sagen: Ok, bis 2030 haben wir in Thüringen 70% Ökolandbau? Das ist umsetzbar! Man kann über die Landwirtschaft so viel CO₂ binden! Wenn wir die vielen Milliarden Agrarsubventionen, die jedes Jahr in die EU fließen, nutzen würden, um wirklich eine nachhaltige, klimaneutrale Landwirtschaft zu etablieren, dann hätten wir produktiv etwas getan!

ist. Und wir sind mit Vernetzungsarbeit beschäftigt, um gemeinsam eine kritische Masse zu erreichen. Persönlich gestalte ich seit fünf Jahren das Repair-Café mit. Und gemeinsam mit zwei anderen Gärtnerinnen habe ich angefangen, eine Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) **→ weiterlesen auf Seite 8** aufzubauen, was Menschen zwar nicht politisiert, aber zusammenbringt und zugleich die Systemfrage stellt und z. T. auch beantwortet.

Alexandra Seidenstücker: Ich bin eher hier vor Ort aktiv: Wir haben gemerkt, wie in den vergangenen Jahren die Zahl der Insekten spürbar zurückgegangen ist. Deshalb versuchen wir in der Gärtnerei, mehr Blühendes stehen zu lassen, wir legen extra kleine Blühstreifen an und mulchen im Gewächshaus inzwischen auch nur noch mit organischem Material. Außerdem engagiere ich mich in einem Dorferneuerungsarbeitskreis, der sich dafür einsetzt, dass Bäume erhalten und nachgepflanzt werden, dass Hecken gepflanzt werden, dass das Dorf mehr begrünt wird. In zwei

THE FAMOUS POTATOES

MRS. HIPPIE

AUSSERGEWÖHNLICHE TEXTILIEN

in Leipzig, Dresden und Erfurt
und online unter
www.mrs-hippie.de
www.geh-bunt.de

Bio WERK8

DER BIO-SUPERMARKT MIT BISTRO UND CATERING IN GERA.
Eröffnet seit Anfang November

Bio KANN JEDER

BioWERK8 GmbH
Vogtlandstraße 6
07549 Gera
info@biowerk8.de
www.biowerk8.de
www.facebook.com/biowerk8gera



Bolle Buck: Es ist hart, aber auf gewisse Art auch gut, dass die Leute merken, dass der Klimawandel real ist. Im Prinzip wissen wir das ja schon lange, aber erst, wenn Du wirklich in Deinem eigenen kleinen Garten erlebst, dass alles verdorrt, realisierst Du es so richtig.

Wochen werden wir gemeinsam Nistkästen bauen. Das sind gute kleinere Aktionen, die neben dem erschöpfenden Arbeitsalltag auch in der Saison funktionieren.

Bolle Buck: Jede*r muss schauen, was gut zu ihr oder ihm passt. Nicht jede*r will vor 1.000 Leuten eine Rede halten. Aber es gibt ja so viele verschiedene Bereiche, wo man etwas tun kann, auch solche, die ganz still sind. Trotzdem müssen alle zusammen auf die Straße gehen – egal, was man macht und wo man herkommt!

Was macht Ihnen Sorge, wenn Sie an den Zustand der Welt denken – und was macht Ihnen Mut?

Bolle Buck: Sorge? Alle wissenschaftlichen Fakten machen mir Sorge, und auch die Geschwindigkeit, in der sich jetzt vieles ändern muss, und das Bewusstsein, wie lange vieles dauert. Aber es gibt auch Mutmachendes: Letztes Jahr habe ich das Buch „Change!“ gelesen – und seitdem ist total viel passiert! Die ganze Zeit dachte ich: Was machen wir jetzt bloß? Dann kam die Fridays-for-Future-Bewegung, und ich habe gemerkt, dass es noch andere Leute gibt, die etwas tun, und denen

Ich denke, man muss alle mit ins Boot holen, auch Konservative. Deshalb ist es so gut, dass das Thema in den Medien ist.

ich mich anschließen kann. Das ist cool. Was ich dabei sehr wichtig finde und was diese Jugendbewegung wirklich gut macht, ist, zu versuchen, auch Andersdenkende zu verstehen. Ich denke, man muss alle mit ins Boot holen, auch Konservative. Deshalb ist es so gut, dass das Thema in den Medien ist; die wissenschaftlichen Fakten sind weithin bekannt, niemand kann den menschengemachten Klimawandel noch ernsthaft leugnen. Jetzt müssen politische Lösungen her, und da dürfen wir uns

nichts von Politiker*innen vorgaukeln lassen, die sich auf die Schulter klopfen und meinen, sie hätten etwas erreicht, weil sie jetzt Plastikwattestäbchen und –trinkhalme abschaffen ...

Alexandra Seidenstücker: Genau: Bei solchen „Erfolgen“ stehe ich oft da und schüttele den Kopf: Thema verfehlt! Mir macht das System Sorge: Kapitalismus ist so wenig kompatibel mit Klimaschutz, aber alle hängen so furchtbar daran. Das zu ändern, dauert lange ... Und die Fridays for Future? Das ist wirklich ein Hammer, was da im letzten Jahr passiert ist, wieviel Aufmerksamkeit diese Bewegung erzeugt! Kein Mensch, kein Land kann einer solchen Herausforderung wie dem Klimawandel allein begegnen, hier ist weltweites gemeinsames Handeln nötig. Die Jugendlichen haben innerhalb von einem Jahr eine globale Bewegung installiert, das macht mir richtig viel Mut.

Maria Wahle: Ich glaube auch, dass wir als Menschen und in diesem System nicht schnell genug sind. Wir haben auf vielen Ebenen einen krassen Einfluss auf unsere Umwelt, und ich denke, dass wir einige der ökologischen Kippunkte erreichen werden, für die unklar ist, was danach passiert. Ermutigend finde ich, gemeinsam für den Umweltschutz zu arbeiten. Das machen ja nicht nur die Fridays for Future, sondern auch andere Organisationen z. T. schon sehr lange. Da erlebe ich gerade sehr viel Energie. Und daran versuche ich mich zu orientieren, statt auf die negativen Dinge zu schauen, die überall passieren. Ich glaube, es ist wichtig, die Balance zu finden: Was kann ich tun, und was muss ich geschehen lassen?

Hier und da klingt bei Ihnen der Wunsch nach einem anderen Gesellschaftssystem durch ...

Bolle Buck: Es ist so, dass der Kapitalismus den Klimawandel ausgelöst hat, und deshalb muss er weg. Ich bin überzeugt davon, dass es anders gehen könnte: Da gibt es sehr viele Modelle und Alternativen. Nur ich habe da keine Macht ...

Dieses „Wir“ ins Bewusstsein zu bringen, ist eine große Aufgabe. Das würde den Menschen und damit auch das System verändern.

Alexandra Seidenstücker: Na, aber die Macht der Konsument*innen ist ja z. B. durchaus eine Macht. Wir versuchen, uns aus dem übermäßigen Konsum möglichst rauszuziehen. → **Konsumstreik: weiterlesen auf Seite 19** Und ich glaube schon, dass ich da mit meinem kleinen Leben und den Kreisen, die es zieht, einen gewissen Einfluss habe. Was den Kapitalismus betrifft, so liegt dessen Fokus ja immer auf meinem individuellen Wohl. Was er vergisst, ist, dass mein Wohl unmittelbar gekoppelt ist an das Wohl aller anderen Menschen und auch an das Wohl unseres Lebensraums.

Dieses „Wir“ ins Bewusstsein zu bringen, ist eine große Aufgabe. Das würde den Menschen und damit auch das System verändern. Es gibt hierzu ein neues Buch vom Dalai Lama, das heißt „Seid Rebellen des Friedens“. Darin gesteht er die Fehler unserer Generation ein, zeigt aber auch, welche Möglichkeiten, welches Wissen, welche guten Grundlagen wir für die Zukunft haben und nur nutzen müssen. Das macht Mut!

Kontakt

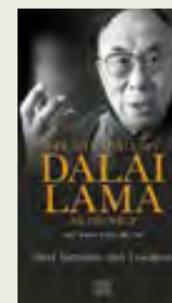
Gemüsewerkstatt Grünschnabel
Schenkstr. 37
99869 Drei Gleichen OT Cobstädt
Tel: 03 62 02 / 75 312
www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de

BUCHTIPP



„Wir stehen am Wendepunkt des 21. Jahrhunderts. Hier entscheidet sich unsere Zukunft. Kein Hollywood-Held wird uns retten. Wir müssen handeln. Jetzt!“ Mit diesen Worten fordert Graeme Maxton, schottischer Ökonom und ehemaliger Generalsekretär des Club of Rome, weitreichende politische und wirtschaftliche Veränderungen als Grundlage für ein humanes Leben im Einklang mit der Natur. Nur so können wir erreichen, dass auch unsere Kinder und Enkel noch einen lebenswerten Planeten vorfinden.

Graeme Maxton (2018): **Change! Warum wir eine radikale Wende brauchen.** Grünwald: Komplett Media



„Ich habe Vertrauen in Euch“ – mit diesen Worten beginnt der Dalai Lama einen sehr persönlichen Brief an die Jugend der Welt. Er ist in Sorge um den Planeten und zieht durchaus in Betracht, dass das 21. Jahrhundert das Ende der Menschheit mit sich bringen könnte. Aber er weiß auch, wie gut vernetzt und stark die Millenium-Geborenen sind, was ihn zu ermutigender Zuversicht bringt: „Ich trage die tiefe Überzeugung in mir, dass eure Generation in der Lage ist, das neue Jahrhundert in ein Jahrhundert des Friedens und des Dialogs zu überführen. Dass ihr in der Lage seid, die Menschheit wieder zu einen, mit sich selbst und mit ihrer Umwelt.“

Dalai Lama mit Sofia Stril-Rever (2018): **Der neue Appell des Dalai Lama an die Welt: Seid Rebellen des Friedens.** Elsbethen: Benevento



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Anja und Peer Salden, Clodramühle (Berga / Elster)

Dankbar für die wundervolle Natur, in der wir leben, möchten wir dem rasenden Stillstand unserer Wegwerfgesellschaft einen sinnvollen, einfachen Weg in eine lebenswerte Zukunft für unsere Kinder entgegensetzen.

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Ralf Demmerle, Fairpachten – Regionalberatung Mitte und Ost (Marlishausen)

Der bäuerliche Bio-Betrieb steht für mich für Klimaschutz, Artenvielfalt, gesunde Lebensmittel und ein lebendiges Dorf.



... jetzt auch mit Strohballen!



SELBST GEMACHT

Einfach anfangen

Die Politik muss Weichen stellen und die Rahmenbedingungen schaffen, aber jede*r kann auch im alltäglichen „Kleinen“ aktiv werden und zur Bewahrung unserer Lebensgrundlagen beitragen. Das bedeutet mitunter, die eigene Komfortzone zu verlassen, aber es ist auch vor allem eines: spannend! Hier ein paar Anregungen:

Oase nebenan

Um aktiv zu werden, muss man gar nicht weit gehen – manchmal reicht schon der Schritt vor die eigene Haustür: Mit etwas Glück steht dort ein Baum. Mit hoher Wahrscheinlichkeit hat er Durst. Und mit etwas Engagement wird aus dem vernachlässigten Stück Erde, in dem sich seine Wurzeln festhalten, eine kleine blühende Oase. Das sieht nicht nur hübsch aus, sondern bietet auch Tieren eine Nahrungsquelle und dem Baum regelmäßige Wassergaben: (Stadt-)Naturschutz ganz konkret! Hinweise zur Baumscheibenbepflanzung gibt es z. B. unter www.nabu.de › Suchfunktion „Baumscheiben“.

Passendes ökologisches Saatgut aus der Region hat z. B. die **Rose Saatzucht Erfurt**.

Klimaschutz beginnt im Einkaufskorb

Statt mit weit gefahrenen, verschifften oder geflogenen Lebensmitteln sollte der Einkaufskorb möglichst mit Waren aus der **Region** gefüllt sein. Weil die Produktion im beheizten Gewächshaus ebenso energieaufwendig ist wie eine monatelange Lagerung (und weil's besser schmeckt), ist es gut, sich beim Einkauf am **Saisonkalender** (z. B. www.bzfe.de) zu orientieren. Die dritte im Bunde der guten Lebensmittel ist die **ökologische Herstellung**, die Boden und Artenvielfalt schützt. Und wenn die Waren dann noch **unverpackt** daherkommen, war's ein erfolgreicher Einkauf. Eine gute Anlaufstelle hierfür sind die Thüringer Bioläden. → **Übersicht auf Seite 28-31**



Essen teilen

In der Eile zu viele Pflaumen eingekauft? Milch im Kühlschrank – und der Urlaub steht vor der Tür? Eine Möglichkeit, diese Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren, ist die Beteiligung an einer der verschiedenen Teil-Dein-Essen-Initiativen. → **weiterlesen auf Seite 6** Unkomplizierter ist es, bei den Nachbarn zu klingeln und Pflaumen oder Milch dort anzubieten. Das mag erstmal Überwindung kosten, aber warum sollte sich nicht eine schöne und sinnvolle Gewohnheit daraus entwickeln, die noch dazu der gelebten Nachbarschaft gut tut?

Tauschen & Verschenken

Selbst wer wenig kauft, wird feststellen, dass sich Dinge ansammeln, die nicht mehr gebraucht werden, aber zu schade zum Wegwerfen sind. Second-Hand-Läden vor Ort oder Kleinanzeigen- und Verschenkeportale im Internet weisen den Weg zu neuen Eigentümer*innen. Und wer gern organisiert, kann ja auch mal einen Kindersachenbasar im Kindergarten, eine Kleider-tauschbörse im Quartiershaus oder einen Flohmarkt in der eigenen Straße auf die Beine stellen. In Erfurt wurde jüngst ein **Kein-Müll-Laden** eröffnet, der beim Geben und Nehmen hilft und Denkanstöße bereithält: keinmuell.wordpress.com



KAUF MICH nicht!

Durchschnittlich 60 Kleidungsstücke kaufen Deutsche im Jahr, die Kleider-schränke quellen über, die Kleider-container auch, regelmäßig kommt das Speermüllauto, und die Müll-tonnen sind ohnehin ständig voll. Wer innehält, kommt unweigerlich zu dem Schluss: Die meisten von uns haben viel mehr als sie brauchen. Das frisst unnötig Ressourcen, erzeugt Müll, kostet Geld. Und wirklich glücklich macht es auch nicht. Wie wäre es daher mal mit einem Konsumstreik: Nur kaufen, was wirklich nötig ist; das darf dann auch mal teurer sein und macht umso mehr Freude. Dinge reparieren statt neu anzuschaffen; hierbei helfen z. B. Repair-Cafés. Und selten Genutztes gemeinsam nutzen: Wer eine Schleifmaschine nur einmal im Jahr braucht, kann sie sich vom Nachbarn borgen. Bibliotheken sind wahre Schatzkammern voller Bücher, DVDs und Spiele. Und die elterliche Goldhochzeit ist vielleicht die Gelegenheit, endlich auch mal das tolle Kleid der besten Freundin anzuziehen.



Fahrrad!

Groß ist die Macht der Gewohnheit, die uns für den Weg zur Arbeit oder zum Einkauf ins Auto steigen lässt. Aber was spricht eigentlich dagegen, sie mal zu durchbrechen, zu Fuß zu gehen, mit dem Bus zu fahren oder mit dem Fahrrad? Was manchen wie Verzicht erscheinen mag, ist in Wirklichkeit ein großer Zugewinn: Bewegung an der frischen Luft; Freiheit, einfach mal anzuhalten, wenn man jemanden trifft; überhaupt: näher dran sein an der Wirklichkeit. Und perspektivisch – vielleicht, irgendwann – autofreie Straßen für spielende Kinder und Sitzecken, in denen sich gemeinsam Kaffee trinken lässt. Das funktioniert natürlich nicht überall und nicht für jede*n und nicht immer – aber vielleicht doch öfter als gedacht.

TIPP In manchen Kommunen gibt es eine Critical-Mass-Bewegung – Radfahrer*innen, die sich regelmäßig treffen, um in großer Runde gemeinsam zu radeln und so auf die Existenz des Fahrradverkehrs aufmerksam zu machen. Mitfahren macht Freude.

Wechseln...

Wenn wir schon einmal dabei sind, Altes gegen Neues zu tauschen, warum dann nicht auch ...

- Stromanbieter**
Den Ausbau erneuerbarer Energien und die Energiewende fängt jede*r am besten bei sich selbst an. Hilfreiche Hinweise für den Wechsel zu Ökostrom gibt es z. B. bei www.oekostromanbieter.org
- Bank**
Geld zählt: Wem wichtig ist, dass das Ersparte sozial und ökologisch sinnvoll investiert wird, sollte es bei einer nachhaltigen Bank anlegen. Tipps hierzu bieten z. B. die Internetseiten www.verbraucherzentrale.de und www.utopia.de
- Suchmaschine**
Server mit Ökostrom, CO₂-Kompensation und Spenden für gemeinnützige Naturschutzorganisationen, das alles bietet die Internet-Suchmaschine www.ecosia.de.
- E-Mail-Anbieter**
Kostenpflichtig, aber dafür werbefrei, datensicher, nachhaltig und somit eine echte Alternative zu Yahoo & Co. ist der E-Mail-Anbieter www.posteo.de

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Erik Seyffarth und Christian Weiss, Viva Paleta. Eis am Stiel (Erfurt)

Unsere Produkte sind ökologisch, weil Natürlich einfach besser schmeckt und gute Laune macht!

BIO VON HIER

GUT SAMBACH

Ein guter Ort, um da zu sein

Kontakt

Gut Sambach
Gutsstraße 1
99974 Mühlhausen
Tel: 036 01 / 85 11 540
www.gut-sambach.de



Über 30 Jahre hinweg hat Dr. Friedhelm Feindt (links im Bild) mit Hingabe und Ausdauer Gut Sambach aufgebaut: zu einem in seiner Vielfalt, mit der Sozialen Landwirtschaft und mit dem völlig geschlossenen System der biodynamischen Wirtschaftsweise in Thüringen einzigartigen Betrieb. Eine wirklich bemerkenswerte Lebensleistung! Nun übergibt er die Geschäftsführung an Mario Koch, der den Hof als Mitarbeiter eines Großhandels vor neun Jahren kennen- und liebgelernt und seitdem in Verbundenheit begleitet hat. Dieser blickt der neuen Aufgabe mit Respekt entgegen, aber auch mit Freude und Vertrauen, da er zahlreiche eigenverantwortlich arbeitende Mitarbeiter*innen ebenso an seiner Seite weiß wie Dr. Feindt, der vor Ort bleiben und auch in Zukunft der kreative Kopf des Unternehmens sein wird.

Das Läuten der Glocke im Türmchen über dem Kuhstall auf Gut Sambach verklingt. In kleinen Gruppen machen sich Frauen und Männer auf den Weg zum gemeinsamen Essen. Hier und da ertönt ein Lachen, ruft einer dem anderen etwas zu. Und dann liegt Mittagsruhe über Gut Sambach, eine Ruhe, die nicht gestört, sondern noch unterstrichen wird vom Zirpen der Grillen, von Vogelgesang und vom gelegentlichen Gurren der Schweine, die sich behaglich in einer Suhle niedergelassen haben. Was für ein guter Ort, um tatsächlich einmal zur Ruhe zu kommen, um sich auf Wesentliches zu besinnen, um den Pflanzen und Tieren bei ihrem Da-Sein zuzuschauen!

Denn das dürfen sie hier auf diesem großen Hof nahe Mühlhausen: einfach da sein und weitgehend so leben, wie es ihren natürlichen Bedürfnissen entspricht. Dank biodynamischer Wirtschaftsweise wachsen die Pflanzen in einem lebendigen Boden. Die Kälber können sich völlig frei auf dem Hof bewegen und vier Monate lang jederzeit bei ihren Müttern so viel Milch saufen, wie sie brauchen; gemolken wird nur das, was übrig bleibt. Die Schweine haben Stroh in den Buchten, einen großen Auslauf und Rückzugsräume und können nach Herzenslust im Schlamm wühlen. Das Futter stammt – mit Ausnahme mineralischer Zusatzstoffe – vom Hof. Das schont den Regenwald und die CO₂-Bilanz und ist vor allem ein wesentliches Element des Kreislaufgedankens: Tiere fressen Pflanzen und sorgen gleichzeitig für deren Düngung, wobei natürlich die Menge der Tiere zur Größe der Fläche passen muss, damit die Rechnung aufgeht. Am Ende werden die Tiere auch auf Gut Sambach geschlachtet – 12 bis 15 Schweine und drei bis fünf Rinder pro Woche –, aber es ist ein würdevoller Tod ohne Tiertransport: Das Schlachthaus befindet sich direkt auf dem Hof; der Weg von der Ruhebox, in der die Tiere ihre letzte Nacht verbringen, bis dorthin ist nur wenige Meter weit.



Verarbeitung auf dem Hof

Dass die Tiere in ihren letzten Lebensstunden keinem unnötigen Stress ausgesetzt sind, macht sich auch in der Qualität des Fleisches und der Wurst bemerkbar, die in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet werden. Daneben gibt es eine Molkerei, in der aus einem Teil der Milch in traditionell-handwerklicher Weise Joghurt, Quark und Käse hergestellt werden. Und in der Hofbäckerei entstehen an fünf Tagen pro Woche aus hofeigenem Getreide und Früchten feine Backwaren, die man nicht nur im Hofladen und an den Marktständen kaufen, sondern auch im Hofcafé genießen kann. Das Angebot hier reicht – je nach Jahreszeit – von Pflaumenkuchen und Brombeer-Baiser-Torte über Bauernhofeis bis hin zu Kaffee von einer kleinen Erfurter Rösterei. Auf der Außenterrasse des Cafés sind die Gäste mitten drin im Hofgeschehen, und viele von ihnen nutzen die Gelegenheit, um anschließend auf dem Gelände spazieren zu gehen, nach den Tieren zu sehen, einen Blick in die gläserne Käserei zu werfen und vielleicht auch einmal ins Gespräch mit einer oder einem der Mitarbeiter*innen auf dem Hof zu kommen. Die Chancen hierfür stehen gut, denn auf Gut Sambach sind etwa 100 Menschen beschäftigt, 70 von ihnen im normalen Löhnerwerb, 30 in der Sozialen Landwirtschaft.

GUT SAMBACH Auf einen Blick

Landwirtschaftlich genutzte Fläche: 520 ha, davon 370 ha Ackerland mit fünf- bis sechsgliedriger Fruchtfolge, 150 ha Grünland, 1 ha Gemüsebau, 7 Folienzelte

Tierhaltung: 150 Milchkühe mit eigener Nachzucht, 30 Zuchtsauen, 2 Eber, 200 Mastplätze

Verarbeitung: Bäckerei, Molkerei, Fleischerei

Handel: Hofladen, Hofcafé, Verkauf auf vier Wochenmärkten

→ Übersicht Verkaufsstellen ab S. 30

Biogasanlage mit 350 KW

Sozialbetrieb: Werkstatt für behinderte Menschen im grünen Bereich mit 30 Mitarbeiter*innen mit psychischen oder körperlichen Beeinträchtigungen, Lebensgemeinschaft Sambach e.V. mit 24 Wohnheimplätzen, Trainingswohnen und ambulant Betreutem Wohnen

Was ist eigentlich Soziale Landwirtschaft?

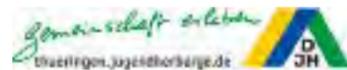
Soziale Landwirtschaft integriert Menschen mit Beeinträchtigung in land- und forstwirtschaftliche Betriebe, Gärtnereien und Imkereien. Ob Menschen mit körperlicher oder geistiger Beeinträchtigung, Menschen mit psychischer Erkrankung, Suchtkranke, Jugendliche, Langzeitarbeitslose, Menschen mit Migrationshintergrund oder Senior*innen: Ein geregelter Tagesablauf und die Übernahme von sinnvollen Aufgaben hilft, den eigenen Rhythmus (wieder) zu finden, Verantwortung zu übernehmen, Selbstvertrauen, Orientierung und Lebensqualität zu gewinnen. Eine Bereicherung ist dies natürlich auch für den Betrieb, der sich so diversifizieren kann. In Thüringen gibt es derzeit elf (uns bekannte) Betriebe mit Sozialer Landwirtschaft. Das Beratungszentrum Soziale Landwirtschaft Thüringen / Sachsen vernetzt, berät und begleitet die beteiligten Akteur*innen und fördert die Aus-, Fort- und Weiterbildung in der Sozialen Landwirtschaft.

Weiterführende Informationen:
www.sozlaw.bio-thueringen.de

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Oliver Schwieger, Musiker (Meiningen)

Ich kaufe regionale Bio-Produkte, weil mir kurze Transportwege und eine ökologische Erzeugung wichtig sind.



» **Es ist wichtig, jedem eine sinnvolle Tätigkeit zu geben.** *Man glaubt gar nicht, wozu Menschen dann fähig sind, wie sie aufgehen, wie sie sich nach vorn entwickeln und was für eine Lebensfreude sie mit der täglichen Arbeit gewinnen. Wenn man z. B. sieht, wie ein Mitarbeiter freudestrahlend mit der ersten Fuhre selbst geernteter Kürbisse vom Feld kommt, dann geht einem wirklich das Herz auf. Natürlich werden wir am Ende einfach eine Schubkarre voller Kürbisse verkaufen, aber wie viel mehr steckt dahinter, wie viel größer ist ihr Wert!*
Mario Koch

Soziale Landwirtschaft

Die Arbeit mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen hat auf Gut Sambach eine lange Tradition. Schon zu DDR-Zeiten waren Langzeitpatient*innen aus der Psychiatrischen Klinik Pfaffenrode hier untergebracht. Nach der Wende übernahm Dr. Friedhelm Feindt den Hof, stellte die bereits bestehende Landwirtschaft auf Demeter um und baute die soziale Arbeit vor allem auch mit ihren therapeutischen Anteilen wesentlich aus: Zwei Wohnheime mit je zwölf Einzelzimmern verbreiten Hotelflair. Das Trainingswohnen gibt den Bewohner*innen die Möglichkeit, Selbstständigkeit zu üben und sich so auf das ambulante Betreute Wohnen vorzubereiten. Dieses ist nur wenige Meter vom Hof entfernt möglich, so dass die vertraute Umgebung und Bezugspersonen greifbar bleiben.

Neben den drei Wohnformen bietet Gut Sambach als anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung vielfältige Tätigkeitsbereiche: Da wollen die Tiere getränkt und gefüttert werden, dort sind die Buchten auszumisten und mit neuer Einstreu zu versehen; in der Gärtnerei stehen Aussaat und Pflege der Pflanzen und schließlich die Ernte auf dem Programm; im Ackerbau sind häufig große Maschinen zu bedienen, die wiederum in der Metallwerkstatt gewartet werden; in der Holzwerkstatt wird Kaputtgegangenes repariert und Neues gebaut; von der Küche aus wollen tagtäglich viele Menschen versorgt werden; und auch in der Molkerei, in der Fleischerei und im Backhaus fallen zahlreiche verschiedene Aufgaben an.

Ihnen allen ist gemeinsam, dass die Beschäftigten den Sinn und Zweck ihrer Arbeit unmittelbar erkennen können. Regelmäßig wiederkehrende Tätigkeiten wechseln sich – etwa im Jahresverlauf – mit neuen Aufgaben ab; das bietet Sicherheit und Herausforderungen gleichermaßen.

Zugleich wird Zeit begreifbar als Wachstums-, Reife- und Erntezeit. Und die Beschäftigten erleben und lernen Wertschätzung: die Wertschätzung ihrer Arbeit ebenso wie die Wertschätzung der Früchte, die diese Arbeit hervorbringt und die bei den Mahlzeiten alle hier genießen können.

Arbeit, die Freude macht

Wertschätzung und Respekt werden auf Gut Sambach groß geschrieben. Natürlich kann der Hof nur existieren, wenn die dort hergestellten Waren auch verkauft werden. Aber das Materielle ist nur ein Aspekt. Mindestens ebenso wichtig sind die Menschlichkeit und das Seelenwohl eines jeden Geschöpfes. Wer Wertschätzung erfährt, kann diese auch zurückgeben, und so wird nachvollziehbar, was Geschäftsführer Mario Koch über seine Einstellung zur Arbeit auf Gut Sambach sagt: „Wenn ich hier freitags vom Hof runter und am Wohnheim vorbeifahre, sitzen dort meist ein paar Leute draußen und verabschieden mich: ‚Tschüss, mach’s gut – bis nächste Woche‘. Und dieser Abschied ist anders, als ich es von anderen Arbeitsstellen kenne: Man sieht die Freude der Menschen, die sich auf die nächste Woche freuen. Da freue auch ich mich nicht nur auf das Wochenende, sondern ebenso darauf, die Menschen und die Tiere am kommenden Montag wiederzusehen.“



» **Das besonders Schöne an Gut Sambach ist, dass es hier eine sehr innige Mensch-Tier-Beziehung gibt.** *Die Tiere sind den Kontakt gewöhnt. Gegenüber Menschen muss man immer Masken aufsetzen; Tiere dagegen nehmen einen so, wie man ist. Wenn man mal mit seinem Krankheitsbild einen schlechten Tag hat, kann man jederzeit in den Stall gehen, das beruhigt ungemein, ist Balsam für die Seele – das ist angewandte Tiertherapie.“*
Verena

Glück hat einen Namen: Jugendherberge! Gemeinschaft erleben

Bei uns können Sie nachhaltig den Horizont erweitern, sanft verreisen, Abenteuer bestehen.

Ein Team werden, grün tagen, DIY-Ferien machen. Dazu lecker essen und das alles entspannt und glücklich zusammen!

Ob mit der Klasse, der Familie oder den Klimaschutz-Aktivisten, mit dem Chor oder den 11 Freunden.

Neu: „Reise ins Glück“
Klimaneutrale Klassenfahrten

TIPP: Jetzt mit Jugendherbergs-Gutscheinen ab 25 € gemeinsames Glück verschenken!

GUTSCHEIN 2020*
für 1 Junior-Erstmittgliedschaft im DJH

*Diesen Gutschein bitte unter:
service.thueringen@jugendherberge.de einlösen.

TEL: 03643 - 850 000
www.thueringen.jugendherberge.de



Seit Ende März 2019 ist in allen Lotto-Filialen in Thüringen das Umweltlos „Grünes Herz – Der Smaragd-Schatz“ erhältlich. Einen Teil des Erlöses erhält die Stiftung Naturschutz Thüringen, die das Geld Naturschutzprojekten zugutekommen lässt. Welche Projekte das sind, können Sie aktiv mitentscheiden, indem Sie bei der Stiftung einen Förderantrag für Ihr Naturschutzprojekt stellen. Dabei geht es vor allem um Projekte, die dazu beitragen, die Natur im unmittelbaren Wohnumfeld zu schützen und zu verbessern.

Was fördern wir?

Projekte mit einer Höchstlaufzeit von zwei Jahren, die im Wohnumfeld bzw. im Siedlungsbereich die biologische Vielfalt schützen und entwickeln.

Wer wird gefördert?

Natürliche und juristische Personen des öffentlichen und privaten Rechts

Wie wird gefördert?

Förderung von bis zu 90 Prozent der Kosten;
Zuwendungsbetrag zwischen 500 Euro und 5.000 Euro

Haben Sie Fragen?

Details finden Sie auf unserer Website
www.stiftung-naturschutz-thueringen.de/umweltlotterie-foerderung

Kontaktieren Sie uns!

Frau Jäger, Tel.: 0361 / 57 39 31 210 oder
foerderung@stiftung-naturschutz-thueringen.de



... mit Herz für die Natur

Stiftung Naturschutz
Thüringen

Kühnhäuser Straße 15
99095 Erfurt
Tel.: 0361 / 57 39 31 202
Fax: 0361 / 57 39 31 200
kontakt@stiftung-naturschutz-thueringen.de



Auberginen-Aufstrich
→ REZEPT

Erbsen-Möhren-Aufstrich
→ REZEPT

Rote-Linsen-Aufstrich

Kürbis-Paprika-Walnuss-Aufstrich
REZEPT → S.28

Möhren-Aufstrich

Grissini
→ REZEPT

REZEPTE

Brot ZEIT

Aufstrich-Ideen für jeden Geschmack



Thüringer Bio-Gemüse,-Kartoffeln und auch -Kräuter wachsen in den Gärten von:

Walsegarten, Dietzenrode
Inselhof, Dietzenrode
Gemüsewerkstatt
Grünschnabel, Drei Gleichen
- Cobstädt

Biohof Petruschke,
Endschütz-Letzendorf
Rose Saatzucht, Erfurt
Biohof Aga, Gera-Aga

Landwirtschaftsbetrieb
Ullrich, Gera-Aga
Markusgemeinschaft
Hauteroda

Biohof Frantz,
Langenwetzendorf
Dr. Ralf Marold,
Mittelsömmern

Gut Sambach, Mühlhausen
Landwirtschaftsbetrieb
Thorsten Königsfeld,
Neustadt a.d. Orla

Öko-Landbaubetrieb Michels,
Nottleben

Biohof Scharf, Ollendorf
Biohof Thiele, Ottstedt am
Berge

Stiftung Finneck, Rastenberg
Biolandhof Familie Voigt,
Schkölen

Lindenhof Familie Geßner,
Stadtroda

Christine und Daniel Bauer,
Tautendorf

Erbsen-Möhren-Aufstrich

Zutaten

- 30g geschälte Sonnenblumenkerne
- 120g Erbsen (frisch oder TK)
- 40g Möhren
- 10g Schalotten
- 20g frische Petersilie
- 2EL Sonnenblumenöl
- ½EL Agavendicksaft
- 2EL Zitronensaft
- Salz

Zubereitung

- Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.
- Möhren und Schalotten in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Erbsen und einer Prise Salz in einer Pfanne in 1 EL Sonnenblumenöl ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze weich dünsten.
- In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, Blättchen abzupfen.
- Sonnenblumenkerne, Petersilie, Zitronen- und Agavendicksaft, 1EL Öl und Gemüse pürieren. Mit Salz abschmecken.

Auberginen-Aufstrich

Zutaten

- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

- Zwiebel klein schneiden und in reichlich Olivenöl andünsten.
- Auberginen in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln ca. 15 Minuten braten bis sie gar sind.
- Pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Fertig

Tipp: Wer's mag, kann den Aufstrich mit 1-2 gehackten Knoblauchzehen oder klein geschnittenen frischen Oliven abwandeln.

Grissini

Zutaten

- 500 g feines Weizenmehl
- ½ Würfel Hefe
- 275ml Wasser
- 2TL Salz
- 3EL Olivenöl
- Sesam, Mohn, grobes Meersalz, Rosmarin, Thymian oder andere Kräuter

Zubereitung

- Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben, in 5-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen, dann nochmals durchkneten.
- Den Teig zu einem Rechteck von ca. 1cm Dicke ausrollen, bedeckt wiederum 10 Minuten ruhen lassen, dann in 1cm breite Streifen schneiden und zu dünnen Strängen rollen. Diese auf ein Backblech legen, mit Wasser bestreichen und mit Kräutern, Salz, Sesam oder Mohn bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 200°C backen.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Daniel Bauer, Der Bio-Bauer (Tautendorf)

Ich bewirtschafte unsere Gemüsebeete und Ackerflächen ökologisch, weil ich unsere Lebensgrundlagen und das saubere Wasser erhalten möchte. Daher verzichten wir auf unserem Betrieb komplett auf chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel.



Thüringer Bio-Molkereiprodukte stammen von folgenden Milchviehbetrieben und Molkereien:

Landwirtschaftlicher Familienbetrieb Steinbock, Bad Lobenstein

Sonnengut Gerster, Balgstädt-Dietrichsroda

Hofkäserei, Belrieth

Schafshofkäserei Clodramühle, Berga / Elster

Bioluna, Creuzburg

Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn, Creuzburg

Hofkäserei Burgmühle, Haina

Lindenhof, Lindewerra

Gut Sambach, Mühlhausen

Käsespezialitäten Karin Weng, Schönhagen

Thüringer Bio-Getreide und -Mehl stammen von folgenden Höfen:

Sonnengut Gerster, Balgstädt-Dietrichsroda

Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben, Nesse-Apfelstädt

Biohof Scharf, Ollendorf

Biohof Thiele, Ottstedt am Berge

Biolandhof Familie Voigt, Schkölen

Laugenbrezeln

Zutaten

- 500 g feines Weizenmehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 350 ml Milch
- 2 EL Natron
- 1,5 l Wasser

Zubereitung

- Mehl, Hefe, Milch, Salz und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen ungefähr verdoppelt hat.
- Teig nochmals kurz durchkneten und in 8–10 gleich große Stücke zerteilen.
- Wasser und Natron in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit aus den Teigstücken lange, dünne Würste rollen und zu einer Brezel formen, dabei die Enden leicht festdrücken.
- Je nach Topfgröße je 2–4 Brezel-Rohlinge für 30 Sekunden ins sprudelnde Wasser geben, immer wieder untertauchen.
- Die Brezeln aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und nach Wunsch mit grobem Salz bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 25–30 Minuten backen, bis die Brezeln die typisch rötlich-braune Färbung haben.

Rote-Beete-Aufstrich

Zutaten

- 250 g Rote Beete (frisch)
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 1,5 EL Apfelessig
- 1,5 EL Olivenöl
- ½ EL Zitronensaft
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

- Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Rote Beete schälen, in Stücke schneiden und 5–10 Minuten kochen.
- Die Rote Beete pürieren. Zitronensaft, Olivenöl, Apfelessig und geröstete Sonnenblumenkerne dazugeben und nochmals kräftig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Schmeckt auch gut mit zusätzlich ca. 30 g frisch geriebenem Meerrettich.

Kürbis-Paprika-Walnuss-Aufstrich

Zutaten

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Walnusskerne
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- nach Geschmack Chilipulver oder Cayennepfeffer
- Salz

Zubereitung

- Kürbis und Paprika waschen, halbieren und den Stiel und das Innere entfernen. Beides mit der Schale bzw. Haut nach oben auf ein Backblech legen und im Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) so lange backen, bis die Haut der Paprika schwarz wird (im Auge behalten) und der Kürbis weich ist (ca. 35–45 Minuten).
- Gemüse abkühlen lassen (Paprika am besten abgedeckt); danach die Haut der Paprika abziehen. 200 g des Kürbisses, Paprika, grob gehackte Walnüsse, Olivenöl, Zitronensaft pürieren und zuletzt gehackten Knoblauch gut untermischen. Ggf. mit Salz und anderen Gewürzen abschmecken.

Tipp: Restlichen weichen Kürbis ebenfalls pürieren und portionsweise als Basis für Suppen, Aufstriche, Kuchen etc. einfrieren.

Kartoffel-Aufstrich

Eine gute Möglichkeit, übrig gebliebene Kartoffeln zu verwerten.

Zutaten

- 250 g Pellkartoffeln
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1–2 EL Sojasauce
- 75 g Sonnenblumenkerne
- 2 EL frische Petersilie
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

- Die Kartoffeln kochen und pellen.
- Die Sonnenblumenkerne ohne Fett goldbraun anrösten, etwas abkühlen lassen und grob bis mittelfein zerhacken.
- Die Petersilie waschen und ebenfalls grob hacken.
- Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit den anderen Zutaten vermischen. Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer und ggf. Salz (Sojasauce ist schon salzig!) abschmecken.

Laugenbrezeln

← REZEPT

Radieschen-Frischkäse

Linsen-Aufstrich

Radieschen-Quark mit Frühlingszwiebeln

Tomatenbutter

Rote-Beete-Aufstrich

← REZEPT

Kartoffel-Aufstrich

← REZEPT



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Thomas Hölscher, Geschäftsführer Naturkost Erfurt GmbH

» *BIO in und aus Thüringen: eine große Leidenschaft von mir! Die persönliche Nähe zu allen Beteiligten macht großen Spaß und ist nachhaltig sinnstiftend!*



THÜRINGER BIO-STIMMEN

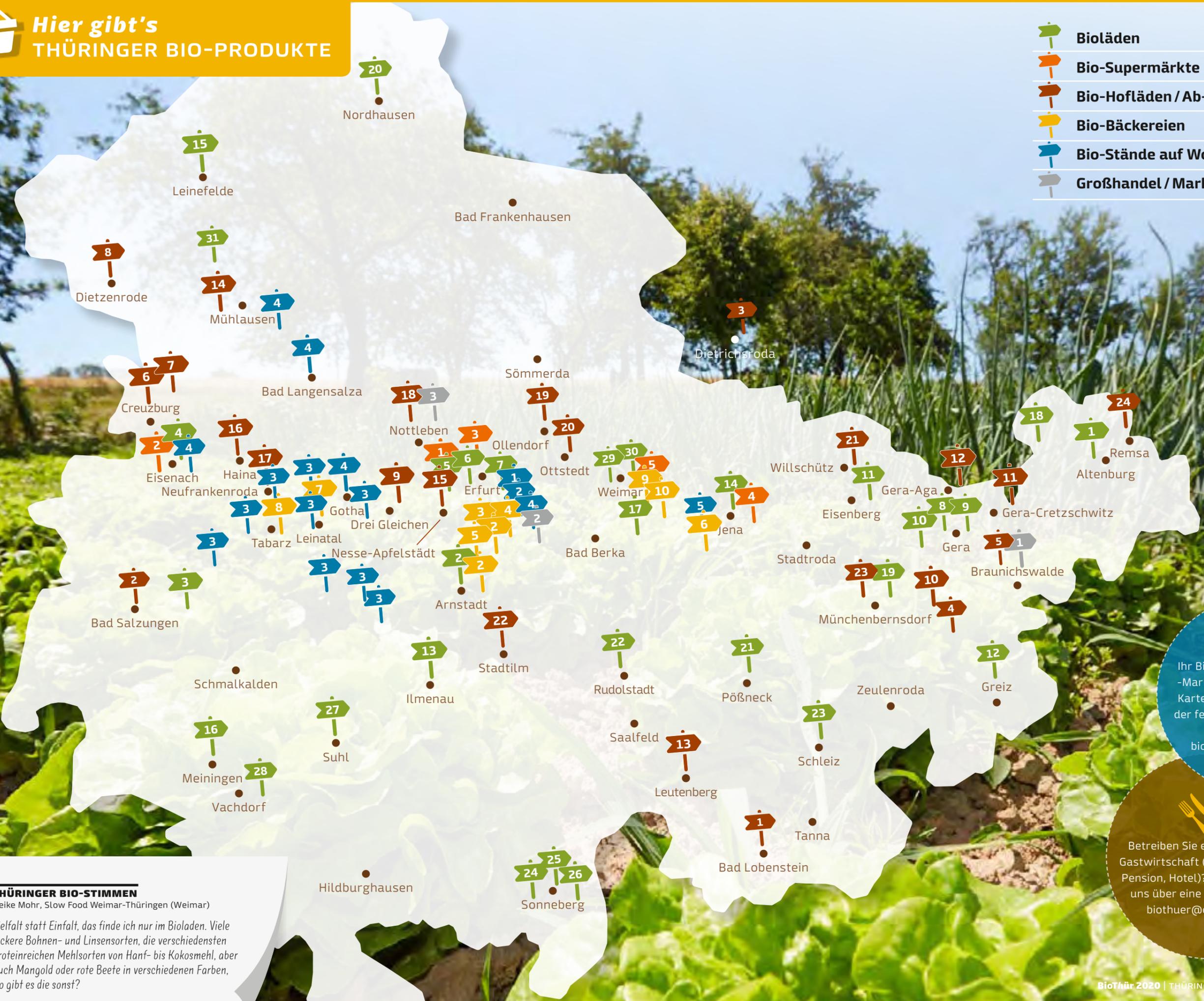
Ina Elsner, The Best of ... Ihr Bioladen (Altenburg)

» *Bio macht stolz, etwas für uns und unsere Kinder und Enkel getan zu haben.* 27



Hier gibt's THÜRINGER BIO-PRODUKTE

- Bioläden
- Bio-Supermärkte
- Bio-Hofläden / Ab-Hof-Verkauf
- Bio-Bäckereien
- Bio-Stände auf Wochenmärkten
- Großhandel / Marktgemeinschaften



Ihr Bioläden, -Hofläden oder -Marktstand fehlt auf dieser Karte oder Sie kennen einen, der fehlt? Dann geben Sie uns bitte Bescheid: biothuer@oekoherz.de.

Betreiben Sie eine ökologische Gastwirtschaft (Café, Restaurant, Pension, Hotel)? Dann freuen wir uns über eine kurze Meldung: biothuer@oekoherz.de.

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Heike Mohr, Slow Food Weimar-Thüringen (Weimar)

Vielfalt statt Einfach, das finde ich nur im Bioladen. Viele leckere Bohnen- und Linsensorten, die verschiedensten proteinreichen Mehlsorten von Hanf- bis Kokosmehl, aber auch Mangold oder rote Beete in verschiedenen Farben, wo gibt es die sonst?





Hier gibt's THÜRINGER BIO-PRODUKTE

Bioläden

- 1 The Best of ... Ihr Bioladen in Altenburg**
Altenburg / Markt 33
www.bioladen-borna.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 2 Bioladen Wildrose Arnstadt**
Arnstadt / Längwitzer Straße 3
Tel: 036 28 / 58 89 99
Mo-Fr 9-13 und 14-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 3 Naturkostladen Kati Peter**
Bad Liebenstein / Kurpromenade 1
03 69 61 / 33 220
Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa 9.30-12 Uhr
- 4 Biokiste Eisenach**
Eisenach / Alexanderstraße 16b
www.biokisteisenach.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 5 Clärchen – Kaufladen für unkonventionelle Lebensmittel**
Erfurt / Meinenbergstraße 10
www.claerchen-erfurt.de
Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr
- 6 LandMarkt Erfurt**
Erfurt / Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-14 Uhr
- 7 organics – Naturkost am Dom**
Erfurt / Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
Mo-Fr 7-20 Uhr, Sa 7-18 Uhr
- 8 Kornapfel „Dein Bioladen“**
Gera / Leibnizstraße 4
www.bioladen-kornapfel.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 9 BioWERK8**
Gera / Vogtlandstraße 8
www.biowerk8.de
Mo-Fr 7-20 Uhr, Sa 8-16 Uhr
- 10 Bioladen Sonnentau**
Gera / Sachsenplatz 1
www.bioladen-sonnentau.de
Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 11 Bioladen Löwenzahn**
Gösen bei Eisenberg / Gösen 53
www.bioladen-loewenzahn.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 12 Aquasana Naturprodukte GmbH**
Greiz / Bahnhofstraße 3
www.lebensquelle-greiz.de
Mo-Mi 9.30-17.00 Uhr, Do 9.30-18.00 Uhr, Fr 9.30-15.00 Uhr
- 13 Naturkostladen Sonnenblume**
Ilmenau / Poststraße 11
www.sonnenblume-ilmenau.de
Mo, Di, Do, Fr 9-18 Uhr, Mi 10-18 Uhr, Sa 10-12.30 Uhr
- 14 Bioladen Jena**
Jena / Zwätzengasse 15
Tel: 036 41 / 44 01 67
Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 8-16 Uhr
- 15 Naturkostsommer**
Leinefelde-Worbis / Lutherstraße 26
www.naturkostsommer.de
Mo-Fr 10-18 Uhr
- 16 bioladen*Saskia Pfeffer**
Meiningen / Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-13.30 Uhr

- 17 mein Bioladen**
Mellingen / Brauhausstraße 139
Tel: 03 64 53 / 28 872
Mo+Mi 15-18 Uhr, Fr 14-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 18 Rund um Gesund**
Meuselwitz / Thomas-Müntzer-Straße 17
www.bio-esel.de
Do 12-19, Fr 9.30-18 Uhr
- 19 WERK 5 Bioladen**
Münchenbernsdorf / Geraer Straße 30
www.werk5-bio.de
Mo-Mi 9-15 Uhr, Do-Fr 9-18 Uhr
- 20 Appels Biohaus**
Nordhausen / Spiegelstraße 3
Tel: 03 631 / 47 43 08
Mo+Mi 10-18 Uhr, Do 10-15 Uhr, Fr 8-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 21 BioMarkt Pößneck**
Pößneck / Krautgasse 5
www.biomarkt-poessneck.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 22 BioLaRu**
Rudolstadt / Marktstraße 34
www.biolaru.de
Mo, Mi-Fr 8.30-18.30 Uhr, Di 8.30-13.30 Uhr, Sa 8-13 Uhr
- 23 H&Z Naturkost**
Schleiz / Geraer Straße 12
www.hundz-naturkost.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-11 Uhr
- 24 Naturzauber Sonneberg**
Sonneberg / Köppelsdorfer Straße 11
Tel: 03 675 / 81 983
Mo 14-17, Di+Do 10-12.30 und 14.30-18 Uhr, Mi+Fr 10-12.30 + 14.30-17.30 Uhr, Sa 10-12.30 Uhr
- 25 Naturkostladen Löwenzahn**
Sonneberg / Untere Marktstraße 40
Tel: 03 675 / 70 25 35
Mo-Fr 9-12.30 und 14-18 Uhr, Sa 9-11 Uhr
- 26 Naturkostladen im Haus an der Steinach**
Sonneberg / Steinacher Straße 115
www.urlaub-in-sonneberg.de
Di 9-19 Uhr, Mi+Do 10-13 und 15-18 Uhr
- 27 Naturkost Merz**
Suhl / Gothaer Straße 8
www.naturkost-suhl.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 28 Bio- und Gesundheitszentrum (BGZ) Vachdorf**
Vachdorf / Riethweg 239
www.bgz-vachdorf.de
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-12 Uhr
- 29 BVG BioFrische**
Weimar / Herderplatz 3
www.bioweimar.de
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr
- 30 EVG BioFrische**
Weimar / Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 8-18 Uhr
- 31 Bio-Hofladen „Zauber der Natur“**
Zella / Aue 18
www.biozella.online
Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Bio-Supermärkte

- 1 Alnatura Erfurt**
Erfurt / Bahnhofstraße 4a
www.alnatura.de
Mo-Sa 8-20 Uhr
- Denns Biomärkte**
 - 2** Eisenach / Altstadtstraße 11
 - 3** Erfurt / Anger 1
 - 4** Jena / Holzmarkt 1
 - 5** Weimar / Damaschkestraße 1
www.denns-biomarkt.de
- Mo-Sa 8-20 Uhr**

Bio-Hofläden / Ab-Hof-Verkauf

- 1 Milchtankstelle der Familie Steinbock**
Bad Lobenstein / Helmsgrün 40
Tel: 03 66 51 / 38 864
durchgehend geöffnet
- 2 Landwirtschaftsbetrieb Boris Pfaff**
Bad Salzungen / Borngasse 25
Tel: 03 695 / 87 07 20
auf Bestellung
- 3 Sonnengut Gerster**
Balgstätt-Dietrichsroda / Dietrichsroda 16
www.sonnengut-gerster.de
1. Samstag im Monat 10-14 Uhr
- 4 Schafshofkäserei Clodramühle**
Berga (Elster) / Clodramühle 2
www.clodramuhle.de
Mai-Dezember nach Absprache
- 5 Ökomarktgemeinschaft Thüringen / Sachsen GmbH & Co.KG**
Braunichswalde / Hauptstr. 19
www.oekomarktgemeinschaft.de
nach Absprache
- 6 Käselädchen. Ziegenkäse vom Hof Rösebach**
Creuzburg / Klosterstraße 2
www.hofroesebach.de
Do+Fr 9-12 und 15-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 7 Biomarkt des Stiftsguts Wilhelmglücksbrunn**
Creuzburg / Wilhelmglücksbrunn 1
www.wilhelmgluecksbrunn.de
Mi-Sa 10-18 Uhr
- 8 Inselhof Dietzenrode**
Dietzenrode / Mühlplatz 18
www.inselhof.net
Mi 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 9 Gemüsewerkstatt Grünschnabel**
Drei Gleichen – Cobstädt / Schenkstraße 37
www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de
Di+Fr 15-18 Uhr (März-November)
- 10 Biohof Petruschke**
Endschütz / Letzendorf
Tel: 036603 / 883 47
Sa 10-12 Uhr
- 11 Biowaren Meister**
Gera / Cretzschwitz 23a
www.bio-meister.com
Fr 10-19 Uhr

- 12 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich**
Gera-Großsaga / Hainstraße 23
Tel: 03 66 95 / 20 021
Mo-Sa 10-12 Uhr
- 13 Landwirtschaftsbetrieb Simone Speck**
Leutenberg / Landsendorf 16
www.lwb-speck.de
Do 15.30-18 Uhr
- 14 Gut Sambach**
Mühlhausen / Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 15 Gustav Zitzmann Mühle Ingerleben**
Nesse-Apfelstädt / Karl-Marx-Straße 1
Tel: 03 62 02 / 90 342
Mo-Fr 7-16 Uhr
- 16 Hofkäserei Burgmühle**
Haina / Auf der Burg 11
www.hofkaeserei-haina.de
Fr 15-18 Uhr (Mai-Oktober),
Fr 16-17 Uhr (November-April)
oder nach Absprache
- 17 Familienkommunität SILOAH**
Neufrankenroda / Gutsallee 4
www.siloah-hof.de
nach Absprache
- 18 Öko-Landbaubetrieb Michels**
Nottleben / Am Bahnhof 2
Tel: 03 62 08 / 79 606
Mo-Fr 7.30-17 Uhr (nach Absprache)
- 19 Biohof Scharf**
Ollendorf / Hanfsack 50b
www.biohof-scharf.de
Fr 14-18 Uhr; Sa (Apr-Okt) 10-12 Uhr
- 20 Biohof Familie Thiele**
Ottstedt am Berge / Am Plan 8
Tel: 036 203 / 50 725
nach Vereinbarung
- 21 Biolandhof Familie Voigt**
Schkölen-Willschütz / Willschütz 13
www.biolandhof-voigt.de
Fr 14-18 Uhr und nach Vereinbarung
- 22 Landwirtschaftsbetrieb Baumbach**
Stadtilm / Schwarzbürger Straße 2
Tel: 036 29 / 77 52 31
Mi-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 23 Der Biobauer Christine & Daniel Bauer GbR**
Tautendorf / Dorfstraße 13
www.derbiobauer.net
Fr 16-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 24 Biohof Rauschenbach**
Windischleuba-Remsa / Dorfstraße 1
www.biohof-rauschenbach.de
nach Absprache

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 Lobenstein**
Erfurt / Damaschkestraße 18
www.cafe-lobenstein.de
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-12 Uhr
- 3 Backstube**
Erfurt / Kreuzgasse 2, Tel: 03 61 / 56 21 675
Di-Fr 9-18 Uhr; Sa 8-16 Uhr (wenn die Fahne weht)
- 4 Bäckerei Spiegler**
Erfurt / Wenigemarkt 20
www.cafehaus-spiegler.de
Mo-Sa 8-18 Uhr, So 10-18 Uhr
- 5 BioErlebnisbäckerei Bischleben**
Erfurt-Bischleben / Backhausstraße 2
www.bioerlebnisbaeckerei.de
Sa 7-11 Uhr
- 6 Bio-Bäckerei & Café Laibspeise**
Jena / Zwätzengasse 15
Tel: 03 641 / 22 77 470
Mo-Fr 7-19 Uhr, Sa 7-14 Uhr
- 7 Bäckerei Spiegler**
Leinatal-Gospiteroda / Kirchgasse 11 a
www.cafehaus-spiegler.de
Di-Sa 7-18 Uhr, So 8-18 Uhr
- 8 Bäckerei Spiegler**
Tabarz / Reinhardbrunner Straße 41
www.cafehaus-spiegler.de
Mo-Sa 7-18 Uhr, So 7.30-10 und 13-18 Uhr
- 9 Brotklappe Weimar**
Weimar / Frauenplan 8
www.brotklappe.de
Do-Di 8-18 Uhr
- 10 Brotklappe Weimar**
Weimar / Trierer Str. 46
www.brotklappe.de
Do-Mo 9-19 Uhr

Bio-Stände auf Wochenmärkten

- 1 Sonnengut Gerster**
(Balgstätt-Dietrichsroda)
www.sonnengut-gerster.de
Märkte: Domplatz Erfurt: Sa 7-14 Uhr
- 2 Gemüsewerkstatt Grünschnabel**
(Drei Gleichen – Cobstädt)
www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de
Märkte: Domplatz Erfurt: Sa 7-14 Uhr (März-November)
- 3 Caféhaus Spiegler**
(Leinatal-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)
www.gut-sambach.de
Märkte:
Markt am Rathaus
Bad Langensalza: Mi 8-14 Uhr,
Marktplatz Eisenach: Mi 8-14 Uhr,
Denns Biomarkt Eisenach: Fr 8-14 Uhr,
Domplatz Erfurt: Di und Do 8-14 Uhr,
Hauptmarkt Gotha: Do 8-14 Uhr,
Obermarkt Mühlhausen: Di und Fr 8-14 Uhr
- 5 Biolandhof Familie Voigt**
(Schkölen-Willschütz)
www.biolandhof-voigt.de
Märkte:
Markt Jena: Fr 8-17 Uhr,
Sa 8-13 Uhr

Großhandel / Marktgemeinschaften

- 1 Ökomarktgemeinschaft Thüringen/Sachsen GmbH & Co. KG**
Hauptstraße 19, 07580 Braunichswalde
www.oekomarktgemeinschaft.de
- 2 Naturkost Erfurt GmbH**
Mühlweg 16, 99091 Erfurt
www.naturkost-erfurt.de
- 3 Marktgemeinschaft ÖKOFLOUR GmbH**
Im Flattich 6a, 99192 Nottleben
www.oekoeflur.de

* Biokisten

- * **The Best of ... Ihr Bioladen in Altenburg**
(Kontakt siehe Bioläden)
- * **Biokiste Eisenach**
(Kontakt siehe Bioläden)
- * **Grashüpfer BioKost Reinhard Nitschke**
Werneburgstraße 12, 99817 Eisenach
www.grashuepfer-biokost.de
- * **Buffet: ok – GönnatalerPutenspezialitäten GmbH**
Gönnabach 2, 07778 Lehesten (Ortsteil Altengönnna)
www.buffet-ok.de
- * **Biohof Scharf**
(Kontakt siehe Bio-Hofläden)

Bio-Einkaufsführer Thüringen



Auch als App für Android & iOS

Weitere Informationen ...

zu den Thüringer Bio-Einkaufsstätten gibt es im Thüringer Bio-Einkaufsführer unter: www.bioeinkaufsfuehrer-thueringen.de

VERTRAUEN ist gut KONTROLLE ist besser

Eine große Weide, ein solide gebauter Unterstand, frisches Heu für den Winter, Medikamente nur bei Bedarf – d. h. bei gut gepflegten Highland-Rindern äußerst selten –, regelmäßige Bürsteinheiten, kurzum: artgerechte Tierhaltung – das alles ist für Familie Pfeiffer eine Selbstverständlichkeit, und so ist die seit 2018 laufende Umstellung ihres Betriebs auf ökologische Landwirtschaft mehr eine Frage der Formalitäten als eine wirkliche Umstellung.

Wir begleiten eine
Öko-Kontrolle
auf den **SCHOTTENHOF PFEIFFER**



Diese Formalitäten allerdings haben es in sich. Schon nach einem Jahr ist ein ganzer Ordner gut gefüllt mit Rechnungen und anderen Belegen: sehr viel Papier dafür, dass Pfeiffers bisher gerade einmal acht Rinder haben, das Futter auf ihren eigenen Flächen wächst und erst eines der Tiere geschlachtet wurde, und das auch nur für den Eigenbedarf.

Aber dieses viele Papier hat seinen Grund, denn mit der offiziellen Umstellung auf Öko geht die Vergabe eines Zertifikats einher, das im Bio-Siegel seinen Ausdruck findet und von dem die Verbraucher*innen erwarten, dass es die Einhaltung der zugehörigen EU-Rechtsvorschriften garantiert. Die Ersterstellung ist besonders aufwendig, aber auch später müssen alle Belege abgeheftet werden, um die Rückverfolgbarkeit immer zu gewährleisten.

Sichtung der Unterlagen

1 ✓

Der Ordner liegt bereit, als Thomas Schink nach Remptendorf kommt. Er ist Auditor der QAL GmbH, der Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, eine der bundesweit 17 staatlich zugelassenen privaten Kontrollstellen. Seine Aufgabe ist es, mittels einer Verfahrenskontrolle den gesamten Betriebsablauf zu überprüfen.



Die Kontrolle beginnt mit einem Einführungsgespräch. Anschließend geht Thomas Schink gemeinsam mit Frau Pfeiffer die Unterlagen durch: Hat sich an den Ställen oder an den Flächen im Vergleich zum Vorjahr etwas geändert? Sind Tiere hinzugekommen? Sind infolgedessen die Platzanforderungen noch erfüllt? Wie war der Futtermittelbedarf? Wie oft und aus welchen Anlässen wurde der Tierarzt konsultiert? Der Auditor prüft den Jahresabschluss ebenso wie Rechnungen für das Futtermittelsaatgut und Ernteaufzeichnungen, tierärztliche Abgabebelege, Belege des Schlachthauses und Vermarktungsnachweise ebenso wie die Einhaltung der Richtlinien des Anbauverbandes Gää e. V., bei dem der Betrieb Mitglied ist.



Bei größeren Betrieben sind es komplexe Zusammenhänge, die nachvollzogen werden müssen.

Im Falle der Familie Pfeiffer ist das alles aufgrund der geringen Betriebsgröße sehr überschaubar. Bei größeren Betrieben und solchen mit Verarbeitung hingegen sind es komplexe Zusammenhänge, die nachvollzogen werden müssen. Da werden z. B. Rezepte, eingesetzte Waren und verkaufte Mengen abgeglichen, es wird bei Lieferant*innen und Abnehmer*innen nachgefragt und Kontakt zu den für diese zuständigen Kontrollstellen aufgenommen. Grundsätzlich gilt: Je vielschichtiger das Sortiment ist, desto aufwendiger ist auch die Kontrolle.

Was heißt eigentlich BIO?

Bio-Lebensmittel sind solche, die zu mindestens 95 Gewichtsprozent aus kontrolliert ökologischem Landbau stammen (5% konventionelle Zutaten sind erlaubt, wenn sie nachweislich in Bio-Qualität nicht verfügbar sind). Dessen Leitbild ist ein möglichst geschlossener Stoff- und Produktionskreislauf, bei dem Ackerbau und Tierhaltung aufeinander abgestimmt sind.

Die **Mindestanforderungen** werden durch die EU-Öko-Verordnung (VO (EG) Nr. 834/2007) und die entsprechenden Durchführungsverordnungen geregelt. Sie umfassen u. a.

- ✓ den Verzicht auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutz, leichtlöslichen chemisch-synthetischer Dünger und Gentechnik,
- ✓ eine möglichst artgerechte Tierhaltung,
- ✓ den weitgehenden Einsatz von ökologischen Futtermitteln
- ✓ natürliche Krankheitsvorbeugung.

Bei der Lebensmittelverarbeitung ist die Verwendung von Hilfs- und Zusatzstoffen deutlich eingeschränkt.

Weiterreichende Anforderungen stellen die neun Anbauverbände, denen die Mehrzahl der landwirtschaftlichen Öko-Betriebe in Deutschland angehört.



Gut zu wissen: Bezeichnungen wie „kontrollierter Anbau“, „naturnah“, „extensiv“, „umweltschonend“, „unbehandelt“ oder „integrierter Landbau“ sagen übrigens nichts aus – ihre Verwendung unterliegt keinen gesetzlichen Festlegungen, die Hersteller*innen entscheiden also selbst, was sie damit meinen.

Quellen und weitere Informationen:
www.oekolandbau.de
www.bio-thueringen.de

THÜRINGER BIO-STIMMEN
 Angela und Frithjof Karsten, Stiftsgut
 Wilhelmglücksbrunn (Creuzburg)

» Bio ist für uns keine Marketing-Strategie, sondern volle Überzeugung.



DIE GUTEN

Kartoffel
Produkte

vegan und glutenfrei



Verbesserte Rezeptur
+ Neuer Look
In Kürze erhältlich.



Wo Bio draufsteht, steckt Bio drin ...



... zumindest bei **landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Futtermitteln**. Denn diese dürfen die Bezeichnung „bio(logisch)“ oder „öko(logisch)“ nur dann tragen, wenn bei der Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung und Kennzeichnung die Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften für den Ökolandbau eingehalten werden. Dies unterliegt strengen Kontrollen, die:

- ergänzend zu den sonstigen futter- und lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Kontrollen stattfinden
- mindestens einmal jährlich angekündigt und stichprobenhaft bei mindestens 10% der Betriebe zusätzlich unangekündigt durchgeführt werden
- u. a. eine Betriebsbesichtigung, eine Prüfung des Betriebsmittelzukaufs, eine Plausibilitätsprüfung der verkauften Mengen und eine Überprüfung der Deklaration umfassen
- mehrstufig sind, d. h. alle Verarbeitungsstufen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels lückenlos einschließen
- auch für Produkte gelten, die in die EU importiert werden.



Herkunftsangabe:

- EU-Landwirtschaft
- Nicht-EU-Landwirtschaft
- EU/Nicht-EU-Landwirtschaft
- Herkunftsland, wenn alle Zutaten von dort kommen

DE-ÖKO###
Deutsche
Landwirtschaft

Die dreistellige Nummer verweist auf diejenige der 17 in Deutschland zugelassenen Kontrollstellen, die das Produkt kontrolliert hat.



Verstöße gegen die Regelungen können mit Entzug der Bio-Kennzeichnung, Geld- und auch Freiheitsstrafen geahndet werden.



Die Kontrollstellen

Um zu gewährleisten, dass die Kontrollen in allen EU-Ländern gleichwertig sind, müssen alle Kontrollstellen bezüglich Qualitätsmanagement und Dokumentation die europäischen Normen der EN 45011 erfüllen. Die Kontrollstellen in Deutschland sind private Unternehmen, die von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zugelassen und von den Kontrollbehörden der Bundesländer überwacht werden. In Thüringen ist dies das Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und ländlichen Raum (TLLLR) in Jena. Auf der Seite des Bundesverbandes der Öko-Kontrollstellen e. V. www.oeko-kontrollstellen.de gibt es ein öffentlich zugängliches Register der in Deutschland bio-zertifizierten Unternehmen.



Vorsicht geboten ist bei anderen Produkten:

Weder bei Textilien → **weiterlesen ab Seite 44** noch bei Kosmetik oder Reinigungsmitteln ist „Bio“ ein geschützter Begriff. Hier helfen Siegel wie GOTS, EcoCert oder Nature Care Product bei der Kaufentscheidung.



Dass die Tiere gut genährt,
gesund und gepflegt sind,
ist offensichtlich.

2 ✓

Prüfung der Flächen

Nach der Sichtung der Unterlagen geht es hinaus auf die Weide. Neugierig kommen die Kälber heran, galoppieren davon, nähern sich wieder; ihre Hörner sind jetzt schon ehrfurchtgebietend. Dass die Tiere gut genährt, gesund und gepflegt sind, ist offensichtlich. Thomas Schink prüft die Ohrmarken, kontrolliert den Wasserspender und untersucht das Heu auf Anzeichen von Feuchtigkeit oder Schimmel: Alles in Ordnung. Auch die Zahl der Heuballen stimmt mit der im Ordner verzeichneten Zahl überein. Anschließend läuft der Auditor noch die Grünlandflächen ab. Sie sind gut arrondiert, so dass eine Abdrift seitens konventionell bewirtschafteter Flächen ausgeschlossen ist; es lassen sich weder Hinweise auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln noch auf die Verwendung mineralischer Dünger finden, Menge und Vielfaltigkeit der Pflanzen entsprechen den Erwartungen, kurzum: Auch hier gibt es keine Anzeichen für Abweichungen von den Anforderungen.



Auch hier gibt es keine Anzeichen für Abweichungen von den Anforderungen.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Berit Gölitzer, Hersteller- und Handelsberatung Bioland e. V. Landesverband Ost (Witzenhausen)

Es sollte uns gelingen, den Anteil ökologisch wirtschaftender Betriebe und Verarbeiter im Land Thüringen zu erhöhen, um so einer regionalen Wertschöpfung gerechter zu werden. Dabei sehe ich es als eines meiner Ziele an, den Mehrwert ökologisch erzeugter Produkte herauszustellen und Konsument*innen für diesen zu sensibilisieren.

Wir
wirtschaften
ökologisch!



www.gaea.de



3 ✓

Eine Kontrolle bleibt eine Kontrolle

Zurück im Büro findet ein Abschlussgespräch statt. Nach zwei Stunden ist die diesjährige Kontrolle des Landwirtschaftsbetriebs Pfeiffer schließlich abgeschlossen. „Ein Musterbetrieb“, fasst der Auditor seinen Besuch zusammen, und Frau Pfeiffer wirkt doch etwas erleichtert. Auch wenn sie ihre Arbeit noch so gut macht, ist eine Kontrolle eben eine Kontrolle und mit dem entsprechenden Vorbereitungsaufwand und einer gewissen Aufregung verbunden. Zugleich hilft sie, die eigene Arbeit zu reflektieren, und gerade in Fragen der Qualitätssicherung und bei Ideen für eine Betriebserweiterung kann Thomas Schink durchaus Rat geben. Das weiß Familie Pfeiffer sehr zu schätzen.

Von den Bio-Betrieben, die der Auditor kontrolliert, machen die allermeisten eine sehr gute Arbeit. Manchmal sind Nachbesserungen nötig, weil etwa Dokumente nicht aktuell sind oder die Wareneingangskontrolle nicht nach Öko und Nicht-Öko unterschieden hat, weil eine Ausnahmegenehmigung für den Einsatz konventionellen Saatgutes fehlt oder weil die Größe des Bio-Siegels auf der Verpackung von den Vorgaben abweicht. Manchmal stellt Thomas Schink auch Verstöße fest. Sehr selten steht dort wirkliche Betrugsabsicht dahinter, eher sind es finanzielle Nöte, wenn die Erfüllung der Bio-Anforderungen mehr Geld und Arbeitskraft kosten, als der Verkauf der Bio-Produkte am Ende einbringt. Solche Mängel werden im Kontrollbericht erfasst; der betreffende Betrieb erhält die Auflage, sie innerhalb einer bestimmten Frist zu beseitigen; bei Nichterfüllung wird ihm das Bio-Zertifikat aberkannt. In schwerwiegenden Fällen informiert die Kontrollstelle sofort die zuständige Behörde, die den Unternehmer bzw. die Unternehmerin mit Rückzahlungen der Öko-Prämie und weiteren Strafen belegen kann.

Kontrolle der Kontrolle

Auditor*innen tragen eine große Verantwortung und sind doch auch „nur Menschen“. Um die Qualität der Kontrolle abzusichern und die Gefahr einer Vertuschung zu verhindern, sind sie ihrerseits einer Kontrolle unterworfen.

Im Falle der QAL etwa müssen Auditor*innen eine fachspezifische Ausbildung, wie z. B. ein Studium der Landwirtschaft oder eine Bäcker- oder Fleischerausbildung, und Berufserfahrung nachweisen. Mittels Schulungen und Begleitaudits werden sie dann bei der Kontrollstelle selbst auf die Kontrollarbeit vorbereitet. Auch berufsbegleitend finden mindestens zweimal jährlich Schulungen und vergleichende Kontrollen statt.

Die QAL-Kontrollen selbst erfolgen nach dem Vier-Augen-Prinzip: Nach der Durchführung einer Kontrolle wird der Kontrollbericht an die Geschäftsstelle der QAL in Vierkirchen weitergeleitet und dort auf sachliche Richtigkeit geprüft. Erst nach erfolgreicher Überprüfung kann das Zertifikat des betreffenden Betriebs ausgestellt bzw. verlängert werden.

Angekündigte Kontrollen sind in Thüringen dem Betrieb wie auch dem Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und ländlichen Raum (TLLLR) als zuständige Behörde 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Mit oder ohne Anmeldung kann die Behörde eine*n Vertreter*in zum Termin schicken, der oder die bei der Kontrolle anwesend ist und so die Erfüllung der Anforderungen überprüft. In Thüringen geschieht dies sehr häufig. Auch Vertreter*innen der Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE) sind regelmäßig bei Kontrollen dabei.

Zusätzlich zu den angekündigten Kontrollen finden bei mindestens 10 % der Betriebe unangekündigte Kontrollen statt.

Zusätzlich zu den angekündigten Kontrollen finden bei mindestens 10 % der Betriebe unangekündigte Kontrollen durch die Kontrollstelle statt. Behördliche Kontrollen sind ebenfalls jederzeit unangekündigt möglich.

Ein weiteres Kontrollinstrument der QAL besteht darin, dass ein*e Auditor*in einen Betrieb maximal dreimal in Folge besuchen kann. Anschließend wird die Zuständigkeit gewechselt; so entwickeln sich keine Abhängigkeiten.

635 THÜRINGER Bio-Betriebe

(Produktion, Verarbeitung, Handel) waren zum 31.12.2018 beim Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und ländlichen Raum (TLLLR) registriert und hatten sich demzufolge erfolgreich der Öko-Kontrolle unterzogen.



Arbeit mit Verantwortung

Thomas Schink ist ständig auf Achse, allein ca. 200 Öko-Kontrollen führt er jährlich durch. Dabei kann er auf sehr viel Erfahrung in diesem Bereich zurückgreifen: Nach seinem Studium der Landwirtschaft arbeitete er in einer LPG bzw. später Agrargenossenschaft in der tierischen Produktion. Anschließend war er 20 Jahre im Thüringer Verband für Leistungs- und Qualitätsprüfungen in der Tierzucht e.V. (TVL) tätig, zehn Jahre davon als Zertifizierungsstellenleiter. 2013 wechselte er zur QAL.



Auf die Dauer lassen sich Mängel in der Betriebsführung und im Handling nicht verstecken.

Seine Auditorentätigkeit dort ist mit viel Arbeit und Fahrgerei verbunden, aber Thomas Schink schätzt sie sehr, er ist gern mit den Leuten im Gespräch, er empfindet die Abwechslung als bereichernd – und er weiß, wie wichtig die Kontrolle ist. Zum einen schafft sie natürlich eine gute Grundlage für das Vertrauen der Verbraucher*innen. Zum anderen ist sie eine wichtige Instanz, um den Erzeuger*innen sensible Stellen im Betrieb aufzuzeigen und sie bei der Einhaltung der Vorgaben der EU-Öko-Verordnung zu unterstützen. Die Frage, ob sich denn tatsächlich überprüfen lässt, ob ein Betrieb ökologisch wirtschaftet oder nicht, beantwortet Thomas Schink mit einem klaren Ja: „Sicher ist es möglich zu betrügen. Aber auf die Dauer lassen sich Mängel in der Betriebsführung und im Handling nicht verstecken.“

Thüringer ÖkoAktionsplan

Die Liste der Vorzüge ökologischer Landwirtschaft ist lang, sie reicht vom Erhalt einer strukturreichen Kulturlandschaft und Förderung der Biodiversität über Bodenschutz durch Humuswirtschaft und aktive Förderung des Bodenlebens, Reduktion von CO₂-Emissionen und giftigen Rückständen durch den Verzicht auf Pestizide und synthetische Düngemittel bis hin zum Erhalt von Arbeitsplätzen und Einkommen im ländlichen Raum durch höheren Arbeitskräftebedarf. Mit Blick auf diese Vorzüge hat das Land Thüringen 2015 den ÖkoAktionsplan veröffentlicht, ein gemeinsam mit Akteur*innen der Bio-Branche entwickeltes und von der Thüringer Landesregierung verabschiedetes Maßnahmenpaket, das darauf zielt, den Ökolandbau in Thüringen langfristig auszubauen. Beispielsweise stehen zwischen 2015 und 2021 allein für die Einführung und Beibehaltung der ökologischen Landwirtschaft 43 Millionen Euro zur Verfügung, wobei hierfür die Fördersätze im Vergleich zur vorherigen Förderperiode deutlich erhöht wurden. Zudem werden das Bildungs- und Informationsangebot und die Kooperation von Wissenschaft und Wirtschaft schrittweise ausgebaut, und Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen sollen durch Zusammenschlüsse und gemeinsame Marketingstrategien verbessert werden.

Den ÖkoAktionsplan sowie eine inzwischen erfolgte Evaluation gibt es im Internet unter: <https://infrastruktur-landwirtschaft.thueringen.de/unsere-themen/landwirtschaft/oekolandbau>



Thüringer Qualitätssiegel

Kein Bio-Siegel, sondern ein Zeichen für regionale Qualität ist das Thüringer Qualitätszeichen (TQZ). Es kennzeichnet landwirtschaftliche Urprodukte aus Thüringen sowie verarbeitete Lebensmittel, deren Zutaten zu mindestens 90% aus Thüringen oder den angrenzenden Landkreisen stammen und die darüber hinaus festgelegte Güte- und Prüfbestimmungen erfüllen. Inhaltlich wurde das TQZ 2018 unter Beteiligung von Thüringer Öko-Akteur*innen überarbeitet und stellt seitdem auch für Öko-Betriebe und Verarbeiter*innen von regionalen Bio-Rohstoffen eine interessante Marketingoption dar: Stehen Bio-Siegel und TQZ nebeneinander, so wird für die Verbraucher*innen auf einen Blick nachvollziehbar, dass es sich um ein ökologisches, regionales Qualitätsprodukt handelt.

Weitere Informationen zum TQZ gibt es hier: www.regionalschmecken.de

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Kathrin Klemm und Inana Scholtes, Menüett – Catering auf Schloss Tonndorf

Wir kochen 100 % Bio und sehr gern mit regionalen Zutaten der Saison, weil wir "bäuerliche Wurzeln" haben und wissen, wie viel Liebe, Mühe und Ausdauer in den gelieferten Lebensmitteln steckt. Unser Anspruch ist, dass hieraus handwerklich zubereitete und kreativ zusammengestellte Speisen entstehen.

GENUSS AM MEER

BIO-SEEHOTEL ZEULENRODA „Leuchtturm der Hotellerie“

Gern lässt Marco Lange den Blick von der Panorama-Restaurantterrace des Bio-Seehotels aus über das Zeulenrodaer Meer schweifen: Die Aussicht ist einfach herrlich! Aber genauso gern ist er auch in den unteren Etagen des Hotels unterwegs: In der Bio-Backstube gibt es liebevoll verzierte Törtchen zu verkosten; gemeinsam mit Fleischermeister Peter Schreiber will die neueste Rezeptur noch ein wenig verfeinert werden. Und schon geht es weiter: Ein kurzes Gespräch mit der Hausdame Annett Feldt, eine längere Besprechung unten am Lieferanteneingang. Vielfältig sind die Themen, vielfältig die Orte, aber eins fällt bei jedem der Gespräche auf: Marco Lange ist zwar der Direktor des Hauses, aber das Miteinander hier findet auf Augenhöhe statt, das „Du“ ist allgegenwärtig, und jede*r scheint er beim Namen zu kennen. Das ist beachtlich in einem Hotel mit fast 160 Mitarbeiter*innen. Es ist verständlich in einem Hotel, in dem von der Mitarbeiter*innenkantine über Vergünstigungen für hauseigene Produkte und Angebote bis hin zu Mitarbeiter*innenfeiern viel für die Angestellten getan wird. Und es ist vielleicht auch darauf zurückzuführen, dass der Geschäftsführer hier selbst früher die Küchenregie innehatte.

Anschrift

Bio-Seehotel Zeulenroda
GmbH & Co. KG
Bauerfeindallee 1
07937 Zeulenroda-Triebes
Tel: 03 66 28 / 980
www.bio-seehotel-zeulenroda.de

Von der Pike auf...

hat Marco Lange das Kochhandwerk gelernt: Er war Lehrling bei Interhotel, Koch in Bayern, Österreich und Mecklenburg. Als Prof. Hans B. Bauerfeind 2001 das ehemalige FDGB-Heim in Zeulenroda als Hotel wiedereröffnete, begann Marco Lange über eine Rückkehr in die Heimat nachzudenken. 2004 wurde aus dem Nachdenken ein Entschluss: Er übernahm die Küchenleitung in Zeulenroda und fing sogleich an, die gelernten Kochgewohnheiten zu durchbrechen. Fertigprodukte und Pulver wurden aus der Küche verbannt, und von da war der Weg zur Bio-Umstellung nicht mehr weit. Inzwischen sind es mehr als 6.500 Produkte, die hier in Bio-Qualität verarbeitet werden.



» Für uns bedeutet Bio, ein gesundes Grundprodukt mit dem fachlichen Hintergrundwissen zu einem Topprodukt für den Gast zu verarbeiten. Und das möglichst noch aus der Region. Dabei bezieht sich Bio auf Speisen und Getränke, reicht weiter über Naturholzfußböden, Bett- und Tischwäsche aus Bio-Baumwolle und umweltfreundliche Reinigungsmittel bis hin zu Energiesparmaßnahmen und einer nicht chlor-, sondern sandbasierten Filteranlage im Spa-Bereich. Ganz wichtig sind auch die Schulungen, in denen den neuen Angestellten diese Wertvorstellungen vermittelt werden.

Marco Lange

Regionale Zutaten

Um diese zu finden, besuchte Marco Lange Bauernhöfe, Imkereien, Weinbau- und Verarbeitungsbetriebe in der Region, brachte sein Anliegen vor und war vielerorts erfolgreich. Manche Betriebe stellten sogar extra für die Hotelbelieferung auf Bio um. Und alle Produzenten, mit denen damals Verträge geschlossen wurden (mit Ausnahme eines altersbedingt ausgeschiedenen Betriebs), beliefern auch heute noch das Bio-Seehotel, manche direkt, manche über die Ökomarktgemeinschaft in Braunschwalde. Was in der Region nicht zu haben ist, wird über den Naturkostgroßhandel bestellt.

Dabei ist es Marco Lange wichtig, faire Preise zu zahlen für Produkte, deren Wertigkeit er sehr zu schätzen weiß: „Wenn der Bauer Ihnen mit eigenen Händen die Kisten übergibt und eine Möhre wie eine Porzellanvase behandelt, ist das ein ganz anderes Produkt, als wenn ein Fahrer von einem konventionellen Lieferanten das anonym einfach nur abliefern.“ Dass die Küche dennoch wirtschaftlich geführt werden kann, hat u. a. damit zu tun, dass auf der Speisekarte nicht nur Filet- und Bruststücken stehen, sondern auch gefüllte Bauchlappen, Rippchen und Innereien, dass also das ganze Tier verwendet wird und nicht nur die vermeintlich besten Teile.

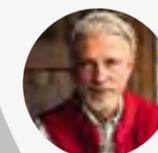


» Was mir an meiner Arbeit hier gefällt? Ich kann kreativ sein, ich kann mich ausprobieren. Es sind keine Industriemengen. Es wird wirklich alles verarbeitet. Das ist ein Arbeitsplatz, an dem ich mich als Meister entfalten kann.

Peter Schreiber

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Matthias Wiegand, Wiegand Manufactur Weimar



» Mir liegen zwei Sachen sehr am Herzen: zum einen die lokale und regionale Produktion, gern auch in Kooperation mit anderen; zum anderen das Bekanntmachen der Möglichkeiten der Bio-Produktion, weshalb mich auch die Politiker-Besuche z. B. vom Ministerpräsidenten Bodo Ramelow freuen, durch die wir Aufmerksamkeit generieren können.

Hoteleigene Fleischerei und Backstube

Möglich ist dies dank der 2017 eröffneten hoteleigenen Fleischerei. Modernste Technologie trifft hier auf traditionelle Handwerkskunst, ausgewählte Bio-Zutaten, eine wohl sortierte Naturgewürzkammer und selbst kreierte Rezepturen. Das Ergebnis sind traditionelle Wurstwaren ebenso wie international inspirierte Spezialitäten, die die Gäste in der Panorama-Restaurantetage genießen können.

Wie bei der Fleischerei, so standen auch bei der 2016 eröffneten Backstube Kreativität und Improvisationstalent Pate. Lagerräume wurden umfunktioniert, im Etagenbackofen entstanden erste eigene Brote, Brötchen und Weihnachtskekse. Inzwischen sind drei Mitarbeiter*innen und zwei Auszubildende damit beschäftigt, täglich frische Backwaren und Konfiserieprodukte zu zaubern.



» Vor vielen Jahren fiel mir bei einem Spaziergang ein DDR-Betonbau auf, wunderschön gelegen, aber vollkommen marode. Die Idee, ein elegantes Hotel mit internationalem Standard daraus zu machen, ließ mich fortan nicht mehr los. Viele rieten mir davon ab. Trotzdem entschloss ich mich 1999 zum Kauf. Inzwischen hat sich einiges getan. 2021 feiern wir bereits unser 20-jähriges Bestehen. Ich habe immer an den Erfolg des Seehotels mit Bio-Qualität geglaubt, genau wie an die touristische Entwicklung des Thüringer Vogtlandes. Wenn Sie heute hier spazieren gehen, bietet sich Ihnen ein vollkommen anderes Bild als mir damals. Darauf bin ich schon ein wenig stolz.

Prof. Hans B. Bauerfeind (im Bild mit seiner Frau Marion)

Überzeugte Gäste

Die Gästefragebögen zeigen, dass die Liebe zum Detail, die hier in jeder Mahlzeit steckt, tatsächlich auch ankommt: Den Gästen fällt auf, dass die Brötchen keine Luftnummer sind, sondern wie früher aus einem handgemachten Teig bestehen; ihnen fällt auf, dass der Kochschinken nicht geklebt ist, sondern aus einem richtigen Muskelstück hergestellt wurde; ihnen fällt auf, dass Kaffee, Säfte, Biere natürlicher schmecken als konventionell hergestellte Produkte. Und so kommt mancher, der das Bio-Seehotel als Tagungsgast kennengelernt hat, gern als Privatgast einmal wieder.

Tatsächlich hat die Freigabe der Talsperre für den Badebetrieb 2011 das Gästeprofil des Bio-Seehotels sehr geprägt. Die Auslastung ist von etwa 30% auf gut 60%, die Verweildauer von durchschnittlich 1,2 auf 2,3 Tage gestiegen. Aus dem klassischen Tagungshotel ist ein Tagungs-Familien-Wellness-Kultur-Hotel geworden, in dem die Gäste Erholung und Abwechslung suchen – und auch finden: Im großen Wellnessbereich können sie Saunabesuch und entspannende Massagen genießen. Im Infinity-Pool hat man das Gefühl, direkt auf das Zeulenrodaer Meer hinauszu schwimmen zu können, was vom Badestrand aus natürlich tatsächlich möglich ist. Auch sonst laden das Wasser zu verschiedensten Wassersportaktivitäten, eine Driving Ranch zum Golfspielen, der Hochseilgarten zum Klettern und zahlreiche Wander- und Radwege zum Erkunden der Umgebung ein. Familienfeiern finden eine ganz besondere Kulisse, und die Seestern-Panorama-Bühne lockt mit einem vielfältigen Programm, dessen Stars Kleinkünstler*innen ebenso sind wie großartige Orchester und berühmte Sänger*innen.



DAS BIO-SEEHOTEL ZEULENRODA in Zahlen

17 Tagungsräumlichkeiten

40 Balkone

57 km Wanderwege um die Talsperren

159 Mitarbeiter*innen

176 Zimmer

262 Schritte bis ans „Meer“

372 Betten

1.600 m² Spa-Bereich

6.500 Produkte in Bio-Qualität

Wie in einem Uhrwerk

Fleischerei, Backstube und Küche liegen Marco Lange nach wie vor besonders am Herzen – er hat das Kochhandwerk eben von der Pike auf gelernt. Aber seit er 2010 die Direktion des Bio-Seehotels übernommen hat, reicht sein Verantwortungsbereich weit über den Zutateneinkauf und das Ausprobieren neuer Rezepte hinaus. Wie in einem Uhrwerk wollen alle Zahnräder in dem großen Komplex, der das Hotel nun einmal ist, am Laufen gehalten werden, denn – so fragt er – „was nützt das beste Essen, wenn der Kellner keine Lust hat? Was nützt es, wenn der Fußboden nicht sauber ist, wenn die Fensterscheiben schmutzig sind? Was nützt es, wenn der Empfang unten nicht freundlich ist, wenn die Gäste kommen?“ Und so finden jeden Tag Treffen mit den Abteilungsleiter*innen statt, um den Tagesablauf zu besprechen, und regelmäßig geht Marco Lange jede einzelne Abteilung durch, ist mit den Mitarbeiter*innen im Gespräch, hilft beim Lösen von Problemen und regt zukunftsfähige Veränderungen an.

Zukunftspläne

Bausteine für die Zukunft werden in Zeulenroda fleißig gelegt. So werden derzeit alle Zimmer renoviert und mit neuen Bädern und Möbeln ausgestattet; in Blautönen auf der Seeseite und Grüntönen auf der Landseite gehalten strahlen sie wohlthuenden Komfort aus. Im Herbst 2019 erfolgte der Spatenstich für eine neue Ferienhaus-siedlung, die Ende 2020 eröffnet werden soll, mit individuell gestalteten MANOAH*-Häusern direkt am See und einem MANOAH-Markt, der rund um die Uhr frische Bio-Lebensmittel bietet. Auch eine Solarfähre ist im Gespräch. Noch mehr Annehmlichkeiten und Infrastruktur soll es also geben, die allerdings auch ihren Preis haben werden, um sie finanzieren und angemessene Löhne zahlen zu können.

Schon jetzt haben das Thüringer Wirtschaftsministerium und die Landesentwicklungsgesellschaft (LEG) das Bio-Seehotel in Zeulenroda als einen „Leuchtturm der Hotellerie in der Region“ bezeichnet und spielen damit wohl auf seine weitreichende Ausstrahlungskraft an: als Anziehungspunkt für Tages- und Übernachtungsgäste, als Anbieter eines äußerst vielfältigen Freizeitangebots und schließlich auch als Arbeitgeber für mehr als 150 Menschen direkt hier vor Ort. So wundert es nicht, dass manche Zeulenrodaer*innen ihre Gäste hinunter zum Hotel führen und dieses mit Stolz als eine Sehenswürdigkeit präsentieren: Schau nur mal, was sich hier entwickelt hat!

* MANOAH steht für "Gabe" oder "Geschenk", aber auch für "Ort der Ruhe". Und genau das soll die Ferienhaussiedlung MANOAH für Erholungssuchende am Zeulenrodaer Meer sein. Das Kunstwort ist dem Hebräischen entlehnt und setzt sich aus Buchstaben der Vornamen des Ehepaars Marion und Hans B. Bauerfeind zusammen. Der Unternehmer ist Investor des Projektes, das eine Marke der Bio-Seehotel Zeulenroda GmbH & Co. KG ist.

Handgemachte Naturkosmetik aus Thüringen

Haarseifen, Duschseifen, Hand- & Körperseifen, Sheasahne, Cremes, Badezusätze & Deocremes

Besuchen Sie auch unseren Laden in der Paulstraße 15, in 99084 Erfurt

Dienstag bis Freitag von 10-12 und 13-18
samstags von 11-16 Uhr

wannagut Manufaktur
Stadtilmer Str. 1e
99334 Elxleben
wannagut.de



WIR SIND ÖKO,
WIR SIND ZUKUNFT.

öko fürs wir

Seit über 35 Jahren entwickeln wir Öko täglich weiter.

Ausflugsziele

rund um das BIO-SEEHOTEL ZEULENRODA

Ob Baden oder Tauchen, Paddeln oder Angeln – das Zeulenrodaer Meer ist ein Paradies für Wasserliebhaber*innen. Aber auch Freund*innen des Spazierengehens, Wanderns und Radfahrens kommen auf ihre Kosten und können auf kürzeren oder längeren Wegen die herrliche Natur und die zahlreichen Sehenswürdigkeiten erkunden, die das Vogtland zu bieten hat. Informationsmaterial gibt es an der Rezeption des Bio-Seehotels ebenso wie im Internet, z. B. unter:

www.vogtland-tourismus.de
www.naturerlich-vogtland.de



Der **Pöllwitzer Wald**, ein ehemaliger Truppenübungsplatz, zählt zu den größten geschlossenen Wald- und Wandergebieten im Thüringer Vogtland. Teile desselben sind als **FFH-Naturschutzgebiet** ausgewiesen. Besonders in den Morgenstunden lassen sich heimische Wildtiere und Vögel beobachten, und die Wollgrasblüte im Frühjahr, Orchideen und andere seltene Pflanzen erfreuen das Naturliebhaber*innenherz. Zum Entdecken des Moores im Pöllwitzer Wald lädt der barrierefreie 630 m lange **Moorerlebnispfad** mit Informationstafeln und Aussichtsturm ein.



Mit vielen landschaftlich schönen Ausblicken und Einkehrmöglichkeiten wartet die 49 km lange **Talsperren(fahrrad)runde** auf, die die Talsperren Zeulenroda, Auma, Weida und Hohenleuben miteinander verbindet. Alternativ kann man auch 56,3 km von der **Quelle bis zur Mündung des Flusses Weida** wandern. So oder so – ein sehenswerter Haltepunkt unterwegs ist sicher die **Osterburg in der Stadt Weida**, ein weithin sichtbares Wahrzeichen mit fast tausendjähriger Geschichte.

www.werratal.de



Im ehemaligen Uranerzbergbau-Revier ist mit der **Neuen Landschaft® Ronneburg** auf ca. 800ha ein naturnaher neuer Lebensraum entstanden: Mit der Erlebnisbrücke „Drachenschwanz“, der Phänologischen Uhr, dem Entdecker- und Kletterturm, dem Wismut-Museum, dem Großen Arboretum, dem Rosengarten, dem Klimaerlebnis- und dem Bienenlehrpfad, der begehbaren Landkarte und dem Grubengeleucht lädt der 2007 entstandene Landschaftspark zum Entdecken, Erleben und Erholen ein.

www.ronneburg.de



Der kleine Ort Langenwolschendorf ist dafür bekannt, dass sich seine Bewohner*innen engagiert für Umwelt- und Artenschutz einsetzen. So gibt es mehrere Artenschutzhäuser, neuangelegte Streuobstwiesen und seit 2016 auch den **Fledermauserlebnispfad Langenwolschendorf**. Mit einer begehbaren Fledermaushöhle, einer Horchbox für Ultraschalllaute, einem Erlebnisbereich zur Darstellung der Sommerlebensräume und Beutetiere sowie einer besonderen Kletterlandschaft für die kleineren Entdecker*innen wurde er als offizielles Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt ausgezeichnet. Eine Fledermausnacht zieht alljährlich im Sommer viele Besucher*innen an.

www.langenwolschendorf.de



„Perle des Vogtlandes“ wird sie genannt: **Greiz**, die Residenzstadt des einst kleinsten Fürstentums Deutschlands. Mit ihren drei Schlössern, dem Sommerpalais in einem der schönsten Thüringer Landschaftsparks, einem vielfältigen kulturellen Angebot und zahlreichen Restaurants ist die Stadt zu jeder Jahreszeit ein lohnendes Ausflugsziel.

www.greiz.de



Blumen an allen Ecken und Enden, Holz und Lehmputz, antike Möbel, Steingutgeschirr, frisch gestärkte Leinendecken und gusseiserne Kerzenständer – zu einer wahren Zeitreise kann ein Besuch auf dem historischen **Rittergut Endschütz** werden. Die Gutsanlage mit Herrenhaus, Wirtschaftsgebäuden und Gutsark ist eines der wichtigsten Zeugnisse ländlicher Siedlungsgeschichte in Ostthüringen. Und die Hausherrin Susann Schmidt versteht es, die alte Zeit mit viel Geschmack und Liebe zum Detail wieder aufleben zu lassen – einfach wunderschön. So ist dieses Schmuckstück nicht nur anlässlich von Sommerfest oder Weihnachtsmarkt auf jeden Fall einen Besuch wert!

www.rittergut-endschuetz.de



Wer Schaf(skäs)e liebt, sollte sich einen Besuch in Berga / Elster nicht entgehen lassen: 30 Muttertiere, ihre Lämmer und zwei bis drei Zuchtböcke der **Milchschäferei Unterhammer** tummeln sich dort den größten Teil des Jahres auf der Weide und werden von Hand gemolken. Aus der Milch entsteht – ebenfalls in Handarbeit – in der **Schafhofkäserei Clodramühle** Bio-Rohmilchkäse, den man vor Ort, auf Märkten in der Umgebung und in einem Geraer Bioladen kaufen kann. Nach telefonischer Anmeldung werden auch Käseurse angeboten.

www.clodrahammer.de



Seit 1990 ist der **Kulturhof Zickra**, ein alter Fachwerkhof im kleinen Dorf Zickra, ein Refugium für Menschen, die fernab vom hektischen Alltag ihrer künstlerischen oder handwerklichen Tätigkeit nachgehen. Schon das Gebäudeensemble mit Holz- und Keramikwerkstatt, kleiner Galerie, Lehmbausaal und kleinem Café mit sonnigem Innenhof ist sehenswert. Wenn dann noch ein Kunsthandwerkermarkt, ein Workshop oder ein Konzert stattfindet, wird ein Tag oder ein Abend auf dem Kulturhof schnell zu einem unvergesslichen Erlebnis.

www.kulturhof-zickra.de



Eintauchen in Hawaiische Atmosphäre kann man in der **Waikiki-Badewelt** in Zeulenroda-Triebes: Auf fast 1.000 m² entführt das Wasserparadies mit blauen Lagunen, Palmen, Wasserfall und Erlebnispforte, Cocktails und kulinarischen Köstlichkeiten in die Tropen. Ob Sauna und Wellness, Sportbad oder 243 m Rutschvergnügen – hier kommen kleine und große Wasserliebhaber*innen auf ihre Kosten.

www.badewelt-waikiki.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN
Torsten Mann, Bio Bäckerei Mann KG (Arnstadt)

Was ist das Wichtigste beim Backen: traditionelle Rezepte, Bio-Rohstoffe oder eine moderne Backstube? Nein, die wichtigste Zutat ist die Liebe.

MODE

UNTRAGBAR

WORAUF ACHTEN?

Es ist ein Problem, das wir alle kennen: Man steckt zwei blaue Socken in die Maschine und holt nur eine wieder heraus. Da kann man den Kopf noch so weit in die Wäschetrommel stecken, der Strumpf bleibt verschollen. Dass so ein Strumpfpaar noch ganz andere Herausforderungen aufwirft, wird deutlich, wenn man beim Kauf seinen moralischen Grundsätzen gerecht werden will.



Alles beginnt beim Anbau des Grundmaterials ...

Handelt es sich um Baumwolle, stammt diese meist von pestizidbelasteten Feldern. (Handelt es sich um Synthetik, sollte man aus Rücksicht auf sein Umfeld direkt vom Kauf absehen.) Keine andere Kulturpflanze wird so stark gespritzt, kaum eine ist so häufig gentechnisch verändert. Die Pflanze ist nicht nur anfällig für Krankheiten und Schädlinge, sondern wird auch vorrangig in Monokulturen angebaut, was den Schaderregerdruck zusätzlich erhöht.²



Anders bei Bio-Baumwolle:

Hier gelten die gleichen Regeln wie für unsere Lebensmittel: keine synthetischen Dünger und Spritzmittel, dafür aber der Anbau in boden- und artenschonenden Fruchtfolgen.

„An den Farben der chinesischen Flüsse erkennt man die Farben der Saison.“



Also kauft man Bio-Baumwolle und kann sich selbstzufrieden zurücklehnen? Leider nicht. Was danach kommt, ist die wahre Krux. Die sogenannte Fast Fashion (Wegwerf-Mode) wird fast ausschließlich in asiatischen Ländern hergestellt. Das liegt allerdings nicht nur an den niedrigen Produktionskosten. „An den Farben der chinesischen Flüsse erkennt man die Farben der Saison.“ – in der Modebranche kennt man diesen zynischen Spruch. In den Produktionsländern sind Chemikalien erlaubt, die in Europa z. B. durch die REACH-Verordnung verboten sind. Was bei uns ankommt, muss bestimmten Kriterien entsprechen.

Aber: Die Herstellungsbetriebe selbst werden nur kontrolliert, wenn sie gemeldet werden – der Verdacht muss also vorliegen und bürokratisch abgehandelt werden. Außerdem gibt es nicht für alle Chemikalien Grenzwerte. Viele der Zusatzstoffe sind noch unerforscht und daher nicht reglementiert, so das Bundesinstitut für Risikobewertung.

1 Warum schwitzt man in synthetischen Fasern schneller?

Kunstfasern können weniger Flüssigkeit und Geruchsstoffe absorbieren. Zusätzlich finden Mikrokokken, die für das unangenehme Odeur nach dem Schwitzen verantwortlich sind, auf Polyester gute Wachstumsbedingungen.

2 Was ist eigentlich so problematisch an Monokulturen?

Entgegen der allgemeinen Annahme definiert sich die Monokultur nicht nur durch den Anblick von hektarweise gleichaussehenden Feldern, die der Artenvielfalt schaden. Durch den fehlenden Wechsel werden die Böden ihrer Nährstoffe beraubt, denn die gleiche Pflanze benötigt – klar – jedes Jahr die gleichen Nährstoffe. Außerdem überdauern Krankheitserreger auf dem Feld, denn es findet sich – klar – jedes Jahr der gleiche Wirt auf dem Acker.

NATÜRLICH,
VEGAN, NACHHALTIG,
NEU!



Bei Fragen rund um ÜBERWOOD
Tel.: +49 (0) 3 6841 - 5090
E-Mail: info@ueberwood.eu

www.ueberwood.eu/shop



BIO • SAISONAL • REGIONAL • VERPACKUNGSREDUZIERT

BIO-LEBENSMITTEL
AUS REGIONALER &
KLEINBÄUERLICHER
PRODUKTION.
DIREKT IN ERFURT!

MEIENBERGSTRASSE 10 99084 ERFURT
MO-FR 10:00-19:00 SA 10:00-17:00
0361-21 88 04 90
WWW.CLAERCHEN-ERFURT.DE

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Marko Kümpel, Biokiste Eisenach

Bio hat in Thüringen immer noch einen großen Nachholbedarf. Aber es gibt zunehmend regionale Erzeuger. Deren Qualität und Authentizität möchte ich unseren Kunden nahebringen. Das macht Freude und ist für mich Nachhaltigkeit.





Viele Toxine waschen sich nur sehr langsam heraus. Selbst nach einem halben Jahr enthalten die Klamotten noch Giftstoffe



* www.greenpeace.de/presse/publikationen/wegwerfware-kleidung

Aus alt mach neu ...

1

Beschädigtes reparieren

Einen Knopf anzunähen, ist unkompliziert. Noch unkomplizierter ist es, eine Schneiderei oder Schusterei zu beauftragen, die sich um die zu eng gewordene Lieblingshose kümmert. Dass man dabei noch kleine Betriebe und altes Handwerk unterstützt: umso besser!

2

Alte Sachen neu färben

Indigopflanze, Krappwurzel (Rosé) oder Kurkuma eignen sich zum Färben von Textilien. Allerdings nehmen nur Naturfasern die Farbe an. Für ein ebenmäßiges Ergebnis sollte der Stoff waschmittelfrei und mit Essig gebeizt sein.

3

Kleidertauschparty organisieren

Wer sagt eigentlich, dass all das verantwortungsvolle Handeln keinen Spaß machen darf? Bekannte und Noch-Unbekannte zusammentrommeln, Kaffee und Kuchen bereitstellen und Lieblingsstück und Lieblingskleid und die dazugehörige Anekdote austauschen.

4

Kleidung abgeben

Spenden europäischer Altkleider-Container stehen unter dem Verdacht, mehr Fluch als Segen zu sein, weil sie den lokalen Textilmarkt in Entwicklungsländern zerstören. Besser ist es daher, aussortierte Kleidung in sozialen Einrichtungen (z. B. AWO, Bahnmissionsmission oder Oxfam-Shops) oder Sozialkaufhäusern abzugeben. Vorher allerdings abklären, ob Bedarf besteht.



Der Recyclingprozess von Kleidung ist aufwendig bis hin zu unmöglich. Vor allem Chemiefasern sind problematisch, gerade wenn es sich dabei um Mischgewebe handelt. Für die Recyclingfirmen ist häufig nicht ersichtlich, wie sich ein Stoff zusammensetzt, weil Kunden die Schilder herausgetrennt haben.

Das Recyclingproblem bleibt, doch glücklicherweise gibt es Siegel, die den Einkauf etwas transparenter machen. MADE IN GREEN by OEKO-TEX® garantiert ein schadstofffreies Kleidungsstück, das zudem unter umwelt- und sozialverträglichen Standards hergestellt wurde. Mittels einer ID-Nummer lässt sich genau zurückverfolgen, welche Produktionsorte das Kleidungsstück durchlaufen hat.

Nur: Wer kennt schon die tatsächlichen Produktionsbedingungen vor Ort?



Bioland

VIelfalt können wir

*Echt frisch! Echt lecker!
Echt Bio aus Ihres Region!*

Bei Fragen: Berit Göltzer, T. +49 151 171 277 41
E-Mail: berit.goeltzer@bioland.de, www.bioland.de

obstNatur
IN ALLER MUNDE



Die neuen Schorlen sind da!
Mit jedem Schluck helfen Sie, Thüringer Streuobstwiesen zu bewahren.



Aus Thüringer Früchten.
Natürlich 100% Bio.
www.obstnatur.de

Reif für Vielfalt!

THÜRINGER BIO-STIMMEN

Ronny Kern, Bioland-Imkerei (Steinsdorf)

Für mich als Imker und Mensch ist „Bio“ eine Selbstverständlichkeit. In Thüringen und auch überall sonst.

Thüringischer Färberwaid war im mittelalterlichen Erfurt ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Als der Indigo für das Blaufärben entdeckt wurde, brach der Handel mit Waid ein. Die Erfurter Restauratorin Rosanna Minelli baut ihn heute wieder an und verarbeitet ihn auf vielfältige Weise. Einen Kurs zum Textilfärben gibt es bei ihr auch. www.apiscolori.com

SIEGEL

OEKO-TEX® Standard 100

Alle Bestandteile der Kleidung wurden auf Schadstoffe geprüft und sind humanökologisch unbedenklich. Der Kriterienkatalog geht über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus und wird jährlich aktualisiert. Allerdings verrät das Siegel nur etwas über die Qualität des Endproduktes und ist daher kein Garant für ein nachhaltig hergestelltes Kleidungsstück.



OEKO-TEX® MADE IN GREEN

Das Siegel vereint den Standard 100 mit dem SteP-Programm, das nachhaltige Produktionsketten lizenziert. Somit wird gewährleistet, dass das Textilprodukt schadstofffrei ist und unter umweltfreundlichen und sozialverträglichen Arbeitsbedingungen hergestellt wurde. Anhand einer Produkt-ID ist nachvollziehbar, in welchen Ländern und Betrieben der gekennzeichnete Artikel produziert wurde.



GOTS

Mindestens 70% der Rohstoffe stammen aus biologischem Anbau, beim GOTS BIO-Siegel sind es 95%. Problematische Hilfsstoffe, Nickel, Chrom und PVC sind verboten. Die sozialen Kriterien wurden gemeinsam mit der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) erarbeitet und beinhalten u. a. Vorgaben zu Arbeitszeit, Mindestlohn und Versammlungsrecht.



IVN Naturtextil

Die Kleidung besteht zu 100% aus Naturmaterialien aus biologischem Anbau; synthetische Fasern sind verboten (Accessoires wie Reißverschlüsse ausgenommen.) Ansonsten ähneln die Richtlinien denen des GOTS-Labels, allerdings gelten noch strengere Grenzwerte für chemische Hilfsmittel.



Wer nach echter Wertarbeit sucht und trotzdem kein Vermögen ausgeben möchte, dem sei die Augsburger Mode von *Manomama* ans Herz gelegt. Das Unternehmen fertigt nach höchsten ökologischen Standards und beschäftigt Menschen, die auf dem Arbeitsmarkt als schwer vermittelbar gelten – zahlt dabei aber Löhne deutlich über dem Mindestlohn. Und das alles in Deutschland, aus möglichst regionalen Rohstoffen. Das Beste an der ganzen Sache: Geht etwas kaputt, kann man den unternehmensinternen Reparaturservice in Anspruch nehmen.

Das Sockenproblem bleibt allerdings ungelöst. Erfahrene Leidgeprüfte ziehen daraus ihre Schlüsse und kaufen nur noch gleichfarbige Strümpfe. Wenn dann einer verloren geht, merkt es zumindest keiner.



KONZEPT— LADEN FÜR NACH— HALTIGE LEBENS— WEISE

Kleidung und Accessoires
für Kinder, Frauen und Männer.



moquadrat
Paulstraße 29/30
99084 Erfurt
0361 430 399 48

www.moquadrat.de

100% NATUR FÜR IHREN SCHLAF

geborgenschlafen.com
natürlich besser leben!

MASSIVHOLZBETTEN | ZIRBENBETTEN | NATURLATEX-MATRATZEN | NATURBETTWAREN



JENA | ERFURT | PADERBORN

WWW.GEBORGENSCHLAFEN.COM



Nur bei uns:
wirbelscanner®
Matratzenberatung



Wiegand Manufactur
Weimar

Bio-Likör und -Gin aus Thüringen
www.wiegandweimar.de

[f wiegandweimar.de](https://www.facebook.com/wiegandweimar.de)
[i wiegandweimar](https://www.instagram.com/wiegandweimar)



#heimatlikör
[i heimat.liqueur](https://www.instagram.com/heimat.liqueur)

#LyonelGin #BarrelAged
[i lyonel.dry.gin](https://www.instagram.com/lyonel.dry.gin)

THÜRINGER BIO Neuheiten



Streuobst-schorlen

von **OBSTNATUR**

Dürfen wir vorstellen: Johanna und Barbara. Spritzig, frisch, ein wenig herb: perfekte Durstlöcherinnen für heiße (und auch weniger heiße) Tage. Und als Mischung aus Thüringer Quellwasser, Apfelsaft von Thüringer Streuobstwiesen und wahlweise Johannisbeer- oder Rhabarbersaft sind sie nicht nur Partyfreundinnen und Durststreckenbegleiterinnen, sondern auch Artenschützerinnen und Biotoperhalterinnen. Zu kaufen gibt's die Schorlen in verschiedenen Bioläden, Cafés, Kneipen und Supermärkten.

www.obstnatur.de



Eier und Fleisch

von **Zweinutzungshühnern der FAMILIE MEISTER**

Auf dem Biohof der Familie Meister sind mit den von der ÖTZ (Ökologische Tierzucht) gezüchteten Rassen Coffee und Cream „Öko-Hühner von Morgen“ zu Hause, Hühner also, die mehr Eier legen als Masthühner, und die zugleich mehr Fleisch ansetzen als Legehennen. Der Kauf der Eier wie auch des Fleisches (denn auf etwa 230 Eier kommt ein Hahn!) setzt ein klares Zeichen für einen würdevollen Umgang mit den Tieren. Seit Oktober 2019 hat Naturkost Erfurt Familie Meisters ÖTZ-Eier und -Fleisch im Angebot – fragen Sie in Ihrem Bioladen danach!

www.bio-meister.com



Thüringer Rosenwasser

von **ROSENHOF HOLZHAUSEN**

Wer die Flasche öffnet, kann den Sommer riechen, eingefangen im herrlichen Duft sonnengereifter Rosenblüten. In Holzhausen gewachsen und in Weimar destilliert, ist das einmalige Thüringer Bio-Rosenwasser das i-Tüpfelchen für Desserts und Cocktails und ein sinnliches Erlebnis auf der Haut.

Zu kaufen gibt es das Rosenwasser in den von Naturkost Erfurt belieferten und einigen anderen Bioläden, in ausgewählten Kosmetiksalons, im Fröbelhaus Oberweißbach und direkt auf dem Rosenhof.

www.rosenhof-holzhausen.de



Die Thüringer Bio-Bratwurst

von **PURELY GREEN**

Lange erwartet, ist sie nun endlich da: Die Thüringer Bio-Bratwurst! Und nicht nur sie: Eine ganze Palette neuer leckerer Wurst- und Fleischwaren aus Thüringer Bio-Schweinefleisch will entdeckt werden – von traditionellen Klassikern bis zu besonderen Exoten, zum Drauflegen, Reinbeißen oder Verstreichen, durch und durch regional. Zu kaufen gibt es sie ab sofort im Thüringer Bio-Fachhandel.

www.purelygreen.de

Ananas-Kokos- & Schoko-Banane-Eis

von **VIVA PALETA**

Bio-Eis am Stiel aus frischen Früchten, phantasievoll kombiniert mit frisch-gepressten Säften, knackigem Gemüse oder cremigem Naturjoghurt, alles laktose- und glutenfrei, in Erfurt hergestellt und plastikfrei verpackt – das ist VIVA PALETA. Seit 2019 wartet das bunte Sortiment mit zwei neuen Familienmitgliedern auf: Wer's karibisch-fruchtig mag, dem sei das Ananas-Kokos-Eis empfohlen; eher klassisch, aber vegan kommt das Schoko-Banane-Eis daher.

www.vivapaleta.de



Ziegenkäse

von **HOF RÖSEBACH**

Ein cremiger Schnittkäse mit würzig-frischem Geschmack und dazu noch gesund: Das ist der Ziegenschnittkäse Creuzburger Schwarzkümmel. Seine Milch stammt von den 400 Thüringer Waldziegen, die sich auf den Wiesen rund um Creuzburg und Ifta tummeln. Kaufen kann man diesen und weiteren Ziegenkäse, Ziegenmilch und -joghurt im Käselädchen auf Hof Rösebach sowie in vielen Thüringer Bioläden.

www.hofroesebach.de

Vital Shampoo & Duschgel

von **ÜBERWOOD®**

Das neue VITAL SHAMPOO & DUSCHGEL der Marke ÜBERWOOD® setzt wie gewohnt auf die Kraft der Kiefer. Kiefernknollen-Extrakt, Kiefernadelöl, Mate-Extrakt und Menthol sorgen für wohltuende Pflege und Frische für Haut und Haar. Doch nicht nur die Inhaltsstoffe überzeugen: Durch Holz in der Verpackung können bis zu 40% Erdöl eingespart werden. Alle Produkte der Marke ÜBERWOOD® sind vegan, mikroplastikfrei und mit dem Natrue Siegel zertifiziert.

www.ueberwood.eu



Apfel-Aronia-Saft

von **LEBENSILFIEWERK ILMENAU/RUDOLSTADT**

Purpurfarben ergießt sich der Saft ins Glas und mit ihm die Süße von Äpfeln, der besondere Geschmack von Aroniabeeren und die ganze Vielfalt wohltuender Wirkstoffe, die diese Früchte in sich tragen. Die Äpfel stammen von Thüringer Streuobstwiesen, und die Aroniabeeren sind ein Produkt Sozialer Landwirtschaft in Rudolstadt: auf der Debra-Höhe angebaut, von Hand gepflückt und schonend gepresst. Zu kaufen gibt es den schmackhaften Gesundbrunnen u. a. im gut sortierten Facheinzelhandel.

www.lebensilfewerk-ilmenau-rudolstadt.de



Nabio-Produkte

aus **GIERSTÄDT**

„Sei gut zu dir und ISS GUT FÜR DICH“ ist die Botschaft, die Nabio-Produkte im Gepäck haben. Ob feine Suppen, Protein-Aufstriche oder leckere Reissaucen – die vielseitigen Produkte sind reich an wertvollen Zutaten und die perfekte Mahlzeit für Fast-Foodies mit bewusstem Lebensstil. Ganz neu im Programm sind die innovativen, plastikfreien Veggie Bowls to go mit knackigen Hülsenfrüchten, saftigem Gemüse und eiweißreichen Saaten. Zur Einführung gibt es die Sorten Kichererbse-Mango, Bohnen-TeXMex und Linse-Gemüse.

www.nabio.de



Pflanzenöle

von **BIOLANDHOF VOIGT**

Heimische Ölsorten wieder ins Bewusstsein zu bringen, ist Familie Voigt ein Herzensanliegen – und es gelingt ihnen mit einem feinen Sortiment hochwertiger, ungefilterter Pflanzenöle in Bio-Rohkost-Qualität. Die Bio-Ölsaaten dafür stammen aus eigenem Anbau (Lein) oder von Thüringer Kolleg*innen (Lein, Leindotter, Senf, Hanf und Mohn). Die Pressung ist dank Wasserkühlung noch schonender als beim normalen Kaltpressverfahren. Kaufen kann man das Öl im Hofladen und am Marktstand der Familie Voigt und in verschiedenen Thüringer Bioläden.

www.biolandhof-voigt.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN
Saskia Pfeffer, bioladen*Saskia Pfeffer (Meiningen)

Frei aus „Food Crash“ nach Dr. Felix Prinz zu Löwenstein „Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr“ stehe ich für einen Handel mit den besten Lebensmitteln regional und weltweit und faire Strukturen vom Erzeuger bis zum Kunden.

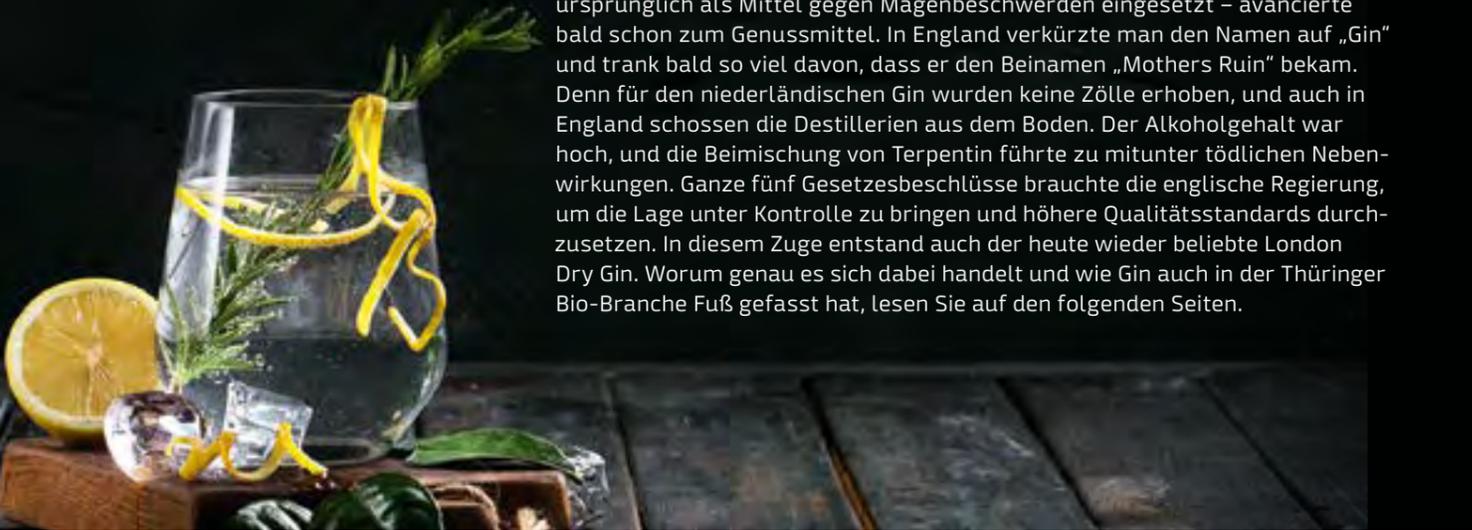
BIO VON HIER

GIN

Hochprozentig Bio

Anis, Orangenschale, Ingwer. Nein, hier wird kein Kuchen gebacken – diese Zutaten kann man trinken. Nicht umsonst erfährt Gin einen anhaltenden Hype in der Spirituosenbranche. Der frische, waldige Geist bietet dem Gaumen nicht nur eine vielfältige Palette an Aromen, sondern den Destillateur*innen auch großen Spielraum bei den geschmacksgebenden Bestandteilen, den sogenannten Botanicals. Das können z. B. Wurzeln, Blüten, Früchte, Kräuter oder Samen sein. Nur zwei Sachen schreibt der Gesetzgeber speziell für Gin vor: mindestens 37,5 Volumenprozent und den Geschmack nach Wacholderbeere.

Der niederländische Wacholderbranntwein „Genever“ – im 17. Jahrhundert ursprünglich als Mittel gegen Magenbeschwerden eingesetzt – avancierte bald schon zum Genussmittel. In England verkürzte man den Namen auf „Gin“ und trank bald so viel davon, dass er den Beinamen „Mothers Ruin“ bekam. Denn für den niederländischen Gin wurden keine Zölle erhoben, und auch in England schossen die Destillieren aus dem Boden. Der Alkoholgehalt war hoch, und die Beimischung von Terpentin führte zu mitunter tödlichen Nebenwirkungen. Ganze fünf Gesetzesbeschlüsse brauchte die englische Regierung, um die Lage unter Kontrolle zu bringen und höhere Qualitätsstandards durchzusetzen. In diesem Zuge entstand auch der heute wieder beliebte London Dry Gin. Worum genau es sich dabei handelt und wie Gin auch in der Thüringer Bio-Branche Fuß gefasst hat, lesen Sie auf den folgenden Seiten.



ZUTATEN: Korn, Kräuter, Kreativität

Es herrscht eine besinnliche Ruhe in der Wiegand Manufaktur Weimar, nur ein leises Brummen am Ende des Raumes ist zu hören. Antikmöbel, Eichenfässer, indirektes Licht, Holzpaletten mit reihenweise dickwandigen Flaschen. „Jede einzelne davon ist durch meine Hand gegangen“, Matthias Wiegand, wie immer in seiner roten Steppweste, betritt den Verkaufsraum. Die Weste ist sein Markenzeichen, und auch sonst scheint hier alles mit Leidenschaft fürs Detail entstanden zu sein. Hinter der Theke schaut man durch große Industriefenster direkt in den Produktionsraum.

Gin, Liköre und mittlerweile auch ein Whisky werden hier in Bio-Qualität gefertigt – einzigartig in Thüringen.

Angefangen hat alles mit Johann. Dabei handelt es nicht um einen ehemaligen Geschäftspartner, sondern um den ersten Likör, dessen Namensgeber als Weimars Gallionsfigur gilt: Johann Wolfgang von Goethe. Für die Rezeptur hatte sich Wiegand mithilfe eines Bibliothekars des Goethe- und Schiller-Archivs durch Haushaltsrechnungen des Geheimrats und seiner Frau Christiane gearbeitet. Aus den meistverwendeten Zutaten stellte er eine Auswahl von Früchten und Blüten zusammen, die die Grundlage für den „Johann“ bilden. Das war 2011 – heute vertreibt die Wiegand Manufaktur Weimar deutschlandweit hochwertige Spirituosen. Matthias Wiegand, der aus Friedrichroda am Rande des Thüringer Waldes stammt, verlässt sich generell lieber auf Erfahrungswerte als auf neuartige Hilfsmittel. Bei der Herstellung wollte er den Fokus auf regionale Bio-Produkte legen. Guter Gedanke, schwierige Umsetzung. „Es gibt kaum Produzenten für Bio-Kräuter, die verlässlich und in gleichbleibender Qualität liefern können“, meint er. Mittlerweile kommen die Rosen aber nicht mehr aus Ägypten, sondern aus Mühlberg. Für Wiegand, einen überzeugten Bio-Käufer, war der Schritt in die Öko-Branche eine Selbstverständlichkeit:

Umstellung auf Bio, aber zu wenige Abnehmer für die teureren Erzeugnisse. Wenn ich Bio-Kardamom aus Sri Lanka kaufe, ist der zwar nicht regional, ich leiste damit aber trotzdem einen kleinen Beitrag.“ Auch für die Gestaltung seiner Etiketten arbeitet Matthias Wiegand mit Kreativen aus der ganzen Welt zusammen. In diesem Jahr stiftete die Wiegand Manufaktur Weimar für Kunst-Absolvent*innen der Bauhaus-Universität Weimar den Lyonel Art Award, dessen erstmalige Verleihung deutschlandweit Beachtung erfuhr. Die feinen Künste sind Matthias Wiegand ein Anliegen – egal, ob mit dem Pinsel oder der Destille.

Keine zugesetzten Aromen, keine vorgefertigten Extrakte. Das sei in der Branche nicht die Regel. Hinter Dreiviertel aller Spirituosen-Marken stünden Auftragsarbeiten: Die Firmen beordern Destillateur*innen damit, ein Rezept zu entwickeln. Mit diesem Rezept in der Hand wenden sich die Firmen an Extrakt-Anbieter, die diese so zusammenmischen, dass sie, aufgefüllt mit Wasser, so schmecken wie die handwerklich hergestellte Vorlage. „Das ist ein legitimer Herstellungsprozess, aber am Ende ähneln sich alle im Geschmack. Mit Destillationskunst hat das nichts mehr zu tun.“

Ein Jahr hat Wiegand an seinem Gin gefeilt. Dann bekam er die Goldmedaille auf der DESTILLE.Berlin, der Spirituosenmesse, auf der sich das Who-is-Who der Branche über die Entwicklungen auf dem Markt

„Damals dachte ich: Wenn ich etwas Eigenes mache, dann richtig.“ In Entwicklungsländern gibt es zum Beispiel häufig Fördergelder für die



GIN TONIC
À LA WIEGAND



- 300 ml Glas
- 3 Eiswürfel
- 4cl Lyonel Dry Gin
- 1 dünne Gurkenscheibe
- 1 Hibiskusblüte
- Mit Tonic auffüllen

„Bloß nicht die Eiswürfel mit dem Loch in der Mitte verwenden. Sie sind dafür gemacht, schnell zu schmelzen und verwässern den Drink. Am besten sind möglichst große, stabile Formen.“

austauscht. Seitdem räumt er regelmäßig auch mit anderen Produkten Preise ab. Zurücklehnen kann sich Wiegand deshalb aber nicht. „Wenn das ganze Unternehmen der eigenen Regie unterliegt, warten ständig neue Widrigkeiten hinter der nächsten Ecke. Markenrechtliche Streitereien, gesetzliche Vorschriften, von denen man nichts wusste ... Auf der anderen Seite: Langweilig wird's auch nicht.“

Am Ende des Raumes, dort, wo die Reifefässer stehen, hört man wieder das sanfte Brummen. „Mit dem Berliner Klangforscher Dr. Thomas Kusitzky habe ich ein Lagerungsverfahren entwickelt: Lautsprecher versetzen die Eichenfässer, in denen Whisky und Gin reifen, in Schwingung. Der Unterschied ist beeindruckend: Durch die Vibration werden mehr Aromastoffe aus dem Holz freigesetzt, das Ergebnis ist ein deutlich dunkleres, intensiveres Produkt.“ Ganz so abgeneigt gegenüber neuer Technik scheint Matthias Wiegand also doch nicht zu sein. Vielleicht ist es auch die Verbindung von Alt und Neu, von Wurzeln und Flügeln, die das Erfolgsgeheimnis der Wiegand Manufaktur Weimar ausmacht.

Kontakt
Wiegand Manufaktur Weimar
Jakobstraße 33, 99423 Weimar
www.wiegandweimar.de
Tel: 0 36 43 251 03 68

LECKER SEIT IMMER

AUF DIE FERTIG LOS!

Die Klassiker
PILZ KNOCHENBRÜHE
FREILANDHUHN KNOCHENBRÜHE
WEIÐE-RIND KNOCHENBRÜHE

Die Besonderen
SONNENTOMATEN, KRAFT DER SONNE & KÖNIGLICHE SPARGEL GEMÜSEBRÜHE
LITTLE HOT CHICKEN KNOCHENBRÜHE

Die Asiatischen
DASHI UMAMI FISCHBRÜHE
KNOCHENBRÜHE SCHWEIN TONKOTSU-STYLE
SEAWEED & MUSHROOM VEGGI BRÜHE
FREILANDHUHN TOM YAM

ERHÄLTICH UNTER J-KINSKI.DE UND IM GUT SORTIERTEN BIOLADEN*

BIO

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!

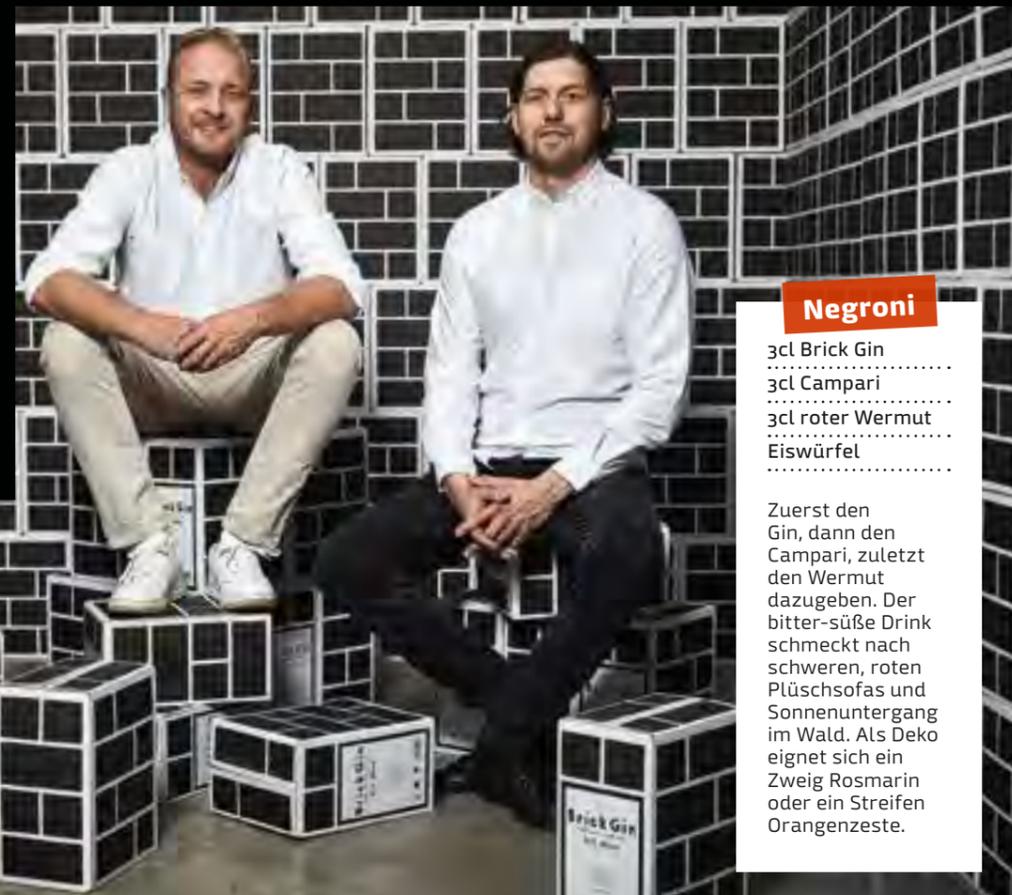
» www.ethikbank.de



EthikBank
FAIRES GELD

Klare Sache

Bodenständige Botanicals, schlichtes Design und ein ehrlicher Geschmack: Brick Gin liefert einen hochwertigen und dennoch erschwinglichen Begleiter für die Hausbar – und das in Bio-Qualität.



Negroni

3cl Brick Gin
3cl Campari
3cl roter Wermut
Eiswürfel

Zuerst den Gin, dann den Campari, zuletzt den Wermut dazugeben. Der bitter-süße Drink schmeckt nach schweren, roten Plüschsofas und Sonnenuntergang im Wald. Als Deko eignet sich ein Zweig Rosmarin oder ein Streifen Orangenzeste.

Ja, teilen macht Spaß. Außer bei Dingen, die man sich selbst vom Munde abspart. Trotzdem möchte man seinen Gästen ja etwas Gutes gönnen. Zwischen den exklusiven Bränden kleiner Destillierereien, abgefüllt in bauchigen Flaschen, und dem Fusel, vor dessen Nachwirkungen es einem schon auf Studentenpartys grauste, klaffte lange Zeit ein Loch im Sortiment. Genau dafür wurde Brick Gin kreiert, der sich selbst als „Hauswein“ unter den Gins bezeichnet. Wacholder, Zitrone, Kubebenpfeffer: drei solide Zutaten, ein solider Gin.

Die Gründer kennen sich schon seit 25 Jahren. Beide wuchsen in Weimar auf und waren durch eine gemeinsame Leidenschaft verbunden: die Street Art. Jahrelang reisten sie damit um die Welt, bis einer der beiden während eines Auslandssemesters in der Ukraine einen Wodka entdeckte, für den es in Deutschland bis dato kein

Äquivalent gab. Die beiden beschlossen, das zu ändern, und brachten mit dem Partisan Vodka bezahlbare Qualität ins Ladenregal. Die Tugenden eines Partisanen – Überzeugung, Loyalität und Herzblut – begleiten das Unternehmen noch heute. Mit einem Wechsel auf der Führungsebene kam auch die neue Spirituose: Brick Gin. Für Sascha Hagemann symbolisiert die Ziegelwand seine Liebe zur Street Art, für Benjamin Trommler steht das Design für die Reduktion auf das Wesentliche und damit für die Grundfesten eines guten Gins.

Wie kann ein Bio-Gin trotzdem so günstig sein? Große Chargen und die Zusammenarbeit mit erfahrenen Branchenpartner*innen sind das Erfolgsrezept. Hergestellt wird Brick Gin in Thüringen, und die Zutaten – vom Grunddestillat bis zu den Botanicals Wacholder, Zitrone und Kubebenpfeffer – stammen von

Bio-Spezialist*innen. Die Flaschen sind simpel, das Design ist klar. Und der Absatz? Läuft. Und zwar in die Gläser unzähliger Bars, von Deutschland über Frankreich bis nach Taiwan.

Mittlerweile haben Trommler und Hagemann auch die Vertriebsagentur Other Guys GmbH gegründet. Unter diesem Namen vertreiben sie hochwertige Spirituosen – ihre eigenen und andere Marken, die durch ihre Einzigartigkeit und Qualität aus der Menge hervorstechen.

Diejenigen, die früher mit erhobenem Zeigefinger vor besprühten Wänden standen und behaupteten, dass aus „solchen Strolchen nichts werde“, seien hiermit eines Besseren belehrt.

Kontakt

Brick GmbH
Lutherstraße 5, 99084 Erfurt
Tel: 03 61 65 32 10 07
www.brickgin.com

Was ist London Dry Gin?

Im Gegensatz zu herkömmlichem Gin darf der London Dry Gin seinen Geschmack ausschließlich aus pflanzlichen Grundstoffen erhalten – Zusatzstoffe sind nicht erlaubt. Wacholderbeeren sind ein Muss, ansonsten wird den Destillateur*innen freie Hand gelassen.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Grit Tetzel und Björn Burmeister, GRÜNE LIGA e.V. (Weimar)

Bio ist für uns normal und unterstreicht die Natürlichkeit unserer vielfältigen Streuobstprodukte.



UNABHÄNGIGE ZÜCHTUNG IN BAUERNHAND

- 100 % Bio von Anfang an
- ohne Kükentöten
- ohne In-Ovo-Selektion
- ohne Käfighaltung
- ohne Konzerne
- mit Bruderhahn

Produkte von ÖTZ-Zweinutzungstieren erhalten Sie im gut sortierten Bio-Handel, erkennbar am ÖTZ-Siegel.



Beim Biobauern regional einkaufen ...




... und im Biorestaurant speisen, feiern oder tagen

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

Tel. 036926/7100320 · 99831 Creuzburg
www.wilhelmsglucksbrunn.de
biohotel@wilhelmsglucksbrunn.de



Bildnachweis

Cover: unter Verwendung von thonsee und Good Studio/adobestock
Fotos

Wir danken folgenden Bildautor*innen dafür, dass sie uns die Bilder für das Magazin BioThür zur Verfügung gestellt haben:
S. 2 Gina Sanders/adobestock | S. 4 Anja Hüttner, Riike, Kampagne Meine Landwirtschaft | S. 6 Kadmy/adobestock | S. 11 Fabian/adobestock | S. 8 SoLaWi Erfurt, Thomas Seidel | S. 10 Dörthe Hagenguth | S. 17 Komplet-Media GmbH, Red Bull Media House GmbH | S. 20 Jasmin Steinert | S. 21 Swen Gottschall | S. 28-29 Swen Gottschall | S. 38 BURWerbeagentur-GmbH_Dirk Rückschloß | S. 39 Bio-Seehotel Zeulenroda GmbH & Co. KG | S. 40 Ostthüringer Zeitung / Peter Michaelis | S. 41 Bio-Seehotel Zeulenroda GmbH & Co. KG | S. 42 Wikipedia – Steffen Löwe, CC BY-ND – Sebastian Theilig, Wikipedia – T. Hentsch, Simon Drese | S. 43 Tourismusverband Voigtland e.V. – S. Theilig, Rittergut Endschütz, Peer Salden, Kulturhof Zickra, Waikiki Stadtwerke Zeulenroda GmbH | S. 44 smirart/adobestock | S. 50 GRÜNE LIGA e.V., Familie Meister, Viva Paleta GbR, Hof Rösebach, Volkmar Voigt | S. 51 Christian Beer, Purely Green GmbH, Gebr. Ewald GmbH, Naba GmbH, Jens Kahnis | S. 52 feirlight/adobestock | S. 53 Wiegand Manufactur Weimar | S. 55 Brick GmbH | U3 Swen Gottschall | Bei den Thüringer Biostimmen liegen die Bildrechte bei den jeweils darauf abgebildeten Personen. Die übrigen Bildrechte liegen beim Thüringer Ökoherz e.V.

Icons & Illustrationen

Icons (Noun Project): S. 2–11: Avocado, Banana, Carrot, Fish by Ivy; Bread by Musmellow; Brain by BomSymbols; Binoculars by Andreas Bjurenborg; Crowd by Magicon; Harvest by Symbolon; Hourglass by visual world; Lunch Box by Nikita Kozin; Megaphone by David; Nutcracker by Turkkub; Start by Antonius | S. 32–37: Alert by Chinnaking; Caution by Markus; Checklist by QualityIcons; Trusted by Adrien Coquet | S. 44–49: Chemical by Adrien Coquet; Cotton Flower by Maxicon; Dress by Aldric Rodrigue; Dress by Iconic; Recycle by Gregor Cresnar; Socks by Locad; T-Shirt by Royyan Wijaya; Cross Stitch by Oleksandr Panasovskiy | S. 53: Cucumber by Ruben Vh

Illustrationen: S. 18–19: Good Studio/adobestock

Impressum

Herausgeber

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

Schlachthofstraße 8–10, 99423 Weimar
Tel: 03643/88191-30, Fax: 03643/88191-59
www.oekoherz.de
E-Mail: biothuer@oekoherz.de
Vereinsvorsitzender: Stefan Simon
Geschäftsführer: Stefan Janssen

Erscheinungsweise: 1×jährlich

Redaktion

Dr. Margret Seyboth (S. 2–47),
Aruna Reddig (S. 48–57),
Stefan Janssen und Nadine Peinelt
(redaktionelle Beratung)

Anzeigenakquise

Nadine Peinelt

Konzeption & Gestaltung

Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar
www.waldmann-gestaltung.de

Gedruckt auf Recyclingpapier aus 100% Altpapier

Danke

Die Erstellung der Seiten 28–37 wurde gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

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



Was meinen Sie zur zweiten Ausgabe der BioThür?

Wir freuen uns auf Post!

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



Gemeinsam für Thüringer Bio

Der Thüringer Ökoherz e.V. ist der Dachverband und Förderverein für ökologischen Landbau, Landschaftspflege, Naturschutz und naturgemäße Lebensführung in Thüringen. Als solcher tritt er seit 1991 für die Erhaltung der für die Menschen, Tiere und Pflanzen notwendigen natürlichen Lebensgrundlagen und die Integration des Umweltschutzgedankens in das tägliche Leben ein. Seine Aufgaben reichen dabei von Vernetzungsarbeit zwischen Politik, Produktion, Verarbeitung und Handel über Öffentlichkeitsarbeit und Verbraucher*innenaufklärung bis hin zu Qualifizierungsangeboten für Landwirt*innen und Bildungsangeboten für Kindertagesstätten und Schulen.

Seit 2018 gibt der Thüringer Ökoherz e.V. das BioThür-Magazin heraus, das in Text, Bildern und Anzeigen die Vielfalt der Thüringer Bio-Branche zeigt, die sich in den letzten Jahren in allen Bereichen – Herstellung, Verarbeitung, Handel und Dienstleistungen – stark entwickelt hat. Getragen wird diese Entwicklung von vielen engagierten Bio-Akteur*innen, deren Arbeit, Motivation und Visionen das BioThür-Magazin abbilden möchte.

Sie finden die BioThür informativ?

Sie wünschen sich weitere Anregungen?

Sie setzen sich ebenfalls für eine enkeltaugliche und nachhaltige Zukunft ein?

Dann 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
BIC: HELADEF1WEM

Möchten Sie sich beraten lassen? Wir sind gern für Sie da unter 03643/88191-30 | www.oekoherz.de

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>

