

BioThür

DAS MAGAZIN FÜR THÜRINGER BIO

#7
20
25

Kostenfrei
für Sie zum
Mitnehmen

TITELTHEMA

Was ist, Boden?

Das verborgene Wunder
des Bodens, was ihn gefährdet
und was ihn schützt

SELBST
GEMACHT
**Lebendige
Erde**

BIO VON HIER
**Höfe
Produkte
Läden**

REZEPTE
**Aromatische
Wurzeln**

NATÜRLICH
**Zähne
pflegen**

HERAUSGEGEBEN VOM

Thüringer
ökoherz

Sonett – so anders

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



Wie anders? Ganz anders!

Alle Sonett-Produkte sind

- ohne** Erdöltenside
- ohne** Gentechnik
- ohne** Enzyme
- ohne** synthetische Duft- und Konservierungsstoffe
- ohne** Nanotechnologie und Mikroplastik
- gut** rhythmisierte balsamische Zusätze
- gut** CO₂-Kompensation
- 100%** biologisch abbaubar
- 100%** Seifen aus Bio-Ölen
- 100%** ätherische Öle aus Bioanbau
- 100%** Volldeklaration

Zertifiziert durch:



www.sonett.eu

Sonett – so gut.



reddot design award winner
und iF communication design
award winner

Erhältlich im
Naturkostfachhandel und
im Sonett Online-Shop.



Sonett ist Sieger des Deutschen Nachhaltigkeitspreises 2022 im „Transformationsfeld Gesellschaft“ und 2024 in der Branche „Wasch- und Reinigungsmittel“

Liebe Leserin, lieber Leser,

„Eine Handvoll Erde, schau sie Dir an ...“ heißt es in einem Lied, das davon erzählt, was in der Erde wachsen, wie wir darauf leben und was wir darauf bauen können. Zugleich erinnert es daran, dass wir einmal auch wieder ausziehen und unseren Kindern und Enkeln ebenfalls Grund zum Leben hinterlassen sollen. Mit der neuen BioThür möchten wir Sie einladen, „eine Handvoll Erde“ anzuschauen, sich hineinzuvertiefen und ein Gespür für die im Boden lebende Vielfalt und unser Abhängigsein von einem gesunden Boden zu gewinnen. Hierfür haben wir recherchiert, viel gelesen und Praktiker*innen befragt. Wir haben ausprobiert, wie aus Küchenabfällen lebendige Erde werden kann. Und wir haben auch wieder gekocht: Leckereien aus Wurzelgemüse, das seine gesunden Nährstoffe direkt aus dem Boden zieht.

Darüber hinaus dürfen Sie sich auf inspirierende Einblicke in Thüringer Bio-Unternehmen, eine Auswahl an Thüringer Lieblings-Bio-Produkten und gelungene Thüringer Bio-Ideen freuen. Die große Thüringenkarte in der Mitte des Magazins zeigt, wo Sie Thüringer Bio kaufen können. Mit dem Zahnpflege-ABC nehmen wir eine alltägliche Routine unter die Lupe, um zu schauen, wie sie sich gesünder und nachhaltiger gestalten lässt. Und wer auf der Suche nach einem Wochenendausflugs- oder Urlaubstipp ist, dürfte im Harz einen angenehm entspannten Ausgangspunkt und reizvolle Ziele finden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre!



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



Was ist, Boden?

2

1 Editorial und Inhalt

TITELTHEMA

- 2 **Hintergrund:**
Was ist, Boden?
- 12 **Vor Ort:** Biologische
Landwirtschaft
Ralf Demmerle
- 16 **Selbst gemacht:**
Vom Küchenabfall
zur lebendigen Erde

BIO VON HIER

- 18 **EVG:** Biofrische in Weimar
- 36 **QUE RICO! Foods:** Fröhlich
snacken mit Kichererbsen
- 54 **Ökozentrum Werratal:**
Ökolandbau im Großformat

THÜRINGER BIO-IDEEN

- 22 **Thüringer Bio-Preis:**
Ausgezeichnete Produkte
und Konzepte
- 23 **Ökobackstube:**
Weihnachtsstimmung pur
Bio-Brotprüfung:
Thüringens köstlichste
Prüfung
- 24 **Naturhof Egendorf:**
Kartoffelschalen leicht
gemacht
Neue App: Thüringer
Hofläden auf einen Blick
Neuer Podcast: Horch mal,
wer da is(s)t

REZEPTE

- 26 **Aromatische Wurzeln**

EINKAUFEN

- 30 **Thüringer Bio-Adressen**

PRODUKTE

- 40 **Thüringer Bio-Lieblinge**

REISEN

- 42 **Willkommen auf der
Ziegenalm**
- 46 **Ausflugsziele rund um
Harztor**

NATÜRLICH ... ZÄHNE PFLEGEN

- 48 **Zahnpflege-ABC**
- 52 **Naked Nature:**
Aus Liebe zu Kräutern
- 60 Impressum und
Bildnachweis

26



18



40

42



48



Was ist, Boden?

*Das verborgene Wunder
des Bodens, was ihn gefährdet
und was ihn schützt*

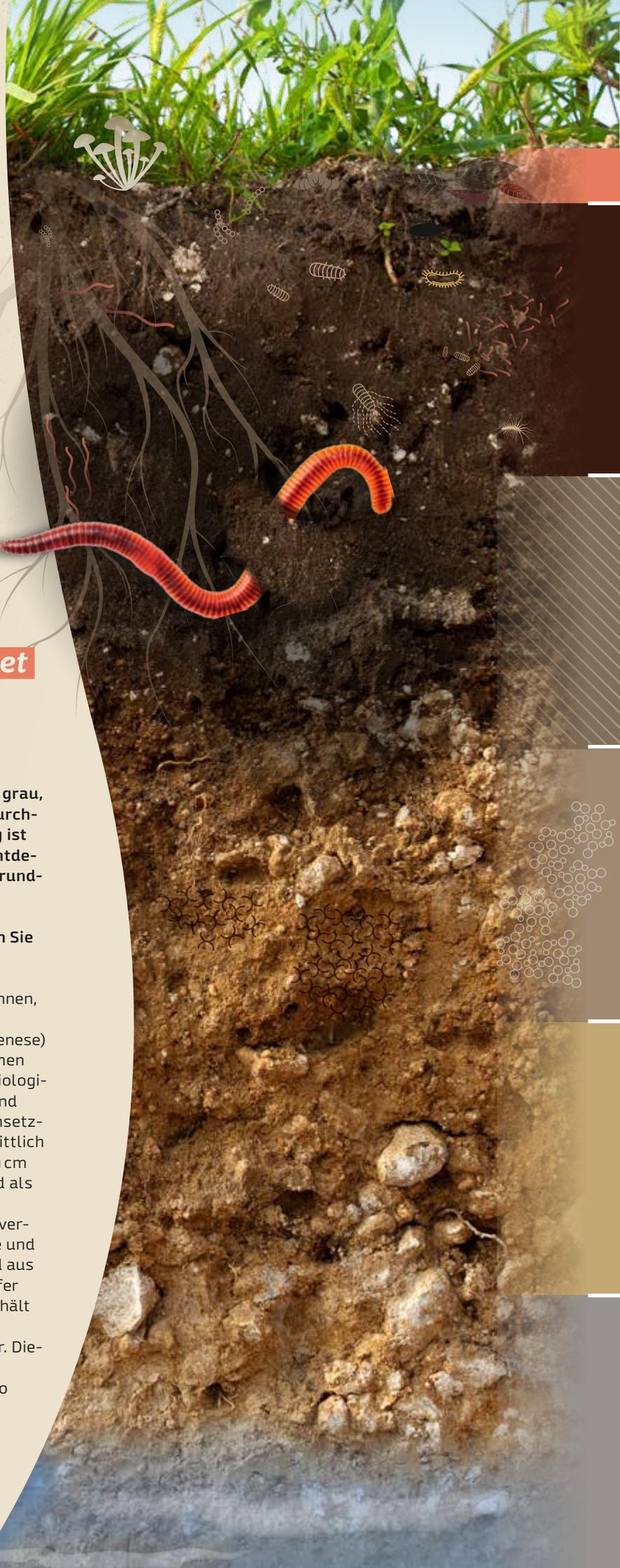
Mal lehmig, mal sandig, mal fruchtbar, mal karg, mal grau, mal ockerfarben, mal dunkelbraun, mal von Rissen durchzogen, mal sprühend vor Leben: Äußerst vielgestaltig ist der Boden unter unseren Füßen, ein faszinierender Entdeckungsraum für alle, die sich darauf einlassen, und Grundlage für – fast alles. Was aber ist das eigentlich: der Boden? Was gefährdet ihn, was könnte ihn schützen? Und warum ist er überhaupt schützenswert? Kommen Sie mit uns auf eine Reise in die Unterwelt ...

Boden – was wir üblicherweise als solches bezeichnen, ist eigentlich der Oberboden und nur die oberste, dünne „Haut der Erde“. Seine Entstehung (Pedogenese) ist ein langer Prozess: Gestein verwittert zu mineralischen Bodenpartikeln. Durch physikalische, chemische und biologische Vorgänge verbinden sich diese mit Wasser, Luft und organischem Material zu einem von Hohlräumen durchsetzten Gemisch: dem Ober- oder Mutterboden. Durchschnittlich 100 bis 300 Jahre dauert es, bis eine Bodenschicht von 1 cm entstanden ist. Der Mutterboden gilt dementsprechend als nicht erneuerbare Ressource.

Unter dem Mutterboden liegt der hauptsächlich aus verwittertem Gestein bestehende Unterboden. Seine Farbe und Beschaffenheit werden durch das jeweilige Gestein und aus dem Oberboden eingewaschene Stoffe bestimmt. Je tiefer man vordringt, desto weniger organisches Material enthält diese Schicht.

In der Tiefe geht der Boden ins Ausgangsgestein über. Dieses bildet den Nachschub für die Bodenentwicklung.

So weit – so gut. Warum aber ist der Boden für uns so wichtig?



Wertvoller Boden

Streu und Humus

humusreicher dunkler mineralischer Oberboden mit hoher biologischer Aktivität

mineralischer Unterboden mit Verlagerungsprozessen

mineralischer Unterboden mit Anreicherungsprozessen

verwittertes Ausgangsgestein, Durchwurzelungsgrenze

unverwittertes Gestein als Nachschub für die Bodenentwicklung

Boden ist der Grund, auf dem wir stehen, und das allein macht ihn schon wertvoll. Wer genauer hinschaut, entdeckt aber schnell, dass wir auch in vielerlei anderer Hinsicht auf den Boden als Lebensgrundlage im wahrsten Sinne des Wortes angewiesen sind.

Lebendiger Boden

Denken wir an das Leben auf der Erde, so denken wir an Wälder, Wiesen, Felder, Gewässer und die Luft. Was wir zumeist vergessen ist ausgerechnet der Raum, der die meisten Lebewesen beherbergt: der Boden. Zwei Drittel aller Arten der Welt leben versteckt unter der Erdoberfläche, und allein in einer Handvoll Erde tummeln sich mehr Lebewesen, als es Menschen auf der Erde gibt!

Die Gesamtheit der im Boden lebenden pflanzlichen und tierischen Organismen wird als Edaphon bezeichnet. Zwischen ihnen besteht ein komplexes Zusammenspiel, und sie sind es, die Böden bilden und Bodenfruchtbarkeit erhalten: Nachdem die größeren (meist tierischen) Organismen abgestorbenes Material aufgeschlossen haben, können die Nächstkleineren eindringen und das Zellmaterial, oft in Symbiose mit Pilzen und Bakterien, zersetzen. So entstehen aus organischem Material wie Pflanzenresten, Laub oder Tierkadavern fruchtbarer Humus (Humifizierung) und aus diesem über weitere Abbauprozesse wieder Nährstoffe für Pflanzen (Mineralisierung).

Der Boden als Lebensmittellieferant und „Schatztruhe“

Die Fruchtbarkeit unserer Böden ist die Grundlage für unsere Ernährung: Ob Obst, Gemüse und Getreide, die auf unseren Tellern landen, oder Futtermittel wie Gras und Soja – mehr als 90% unserer Nahrungsmittel haben ihren Ursprung im Boden! Die Bodenqualität bestimmt die Erträge und Mineralstoffgehalte und wirkt sich

unmittelbar auf die Qualität, den Geschmack und die Textur unserer Lebensmittel aus.

Daneben ist der Boden Quelle vieler weiterer „Schätze“. So hängt die Energieversorgung von etwa 2,4 Milliarden Menschen überwiegend von Biomasse wie Brennholz, Holzkohle oder Dung ab, die direkt mit dem Boden verbunden sind. Alle Textilfasern – von Baumwolle und Leinen über Schafwolle bis hin zu synthetischen Fasern – haben ihren Ursprung im Boden. Holz wird für den Haus- und Möbelbau ebenso benötigt wie für die Herstellung von Spielzeug. Und auch Pflanzen mit medizinisch oder kosmetisch genutzten Wirkstoffen können ohne gesunden Boden nicht gedeihen.

Der Boden als Wasserspeicher und -filter

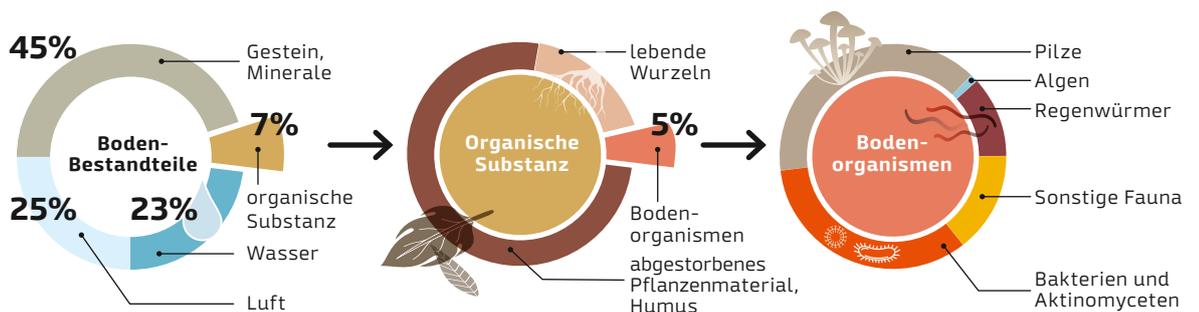
Wenn Niederschlag auf die Erde fällt, so fließt er nicht einfach nach unten Richtung Grundwasser ab, sondern wird gehalten, und zwar: im Boden. Ist dieser gesund, kann er wie ein Schwamm eine vielfache Menge seines eigenen Gewichts an Wasser aufnehmen und speichern – je nach Beschaffenheit mehr bzw. länger (z.B. Lehmboden) oder weniger bzw. kürzer (z.B. Sandboden). Bei Bedarf wird das Wasser wieder abgegeben. Intakte Oberböden schützen so vor Austrocknung ebenso wie Überflutungen und machen Pflanzenwuchs und Landwirtschaft, wie wir sie kennen, überhaupt erst möglich.

Doch Böden halten das Wasser nicht nur, sie reinigen es auch: Wie ein Sieb filtert der Boden kleinste Schmutz- und Schadstoffpartikel aus dem Sickerwasser heraus (→ **ausprobieren** s. **Seite 17**), gelöste Substanzen werden z. B. an Ton- und Humusteilchen gebunden (Adsorptionseffekt), und Mikroorganismen, Pilze oder Kleinlebewesen bauen organische Schadstoffe (z. B. Altöl) ab. Gesunde Böden sind damit auch eine Voraussetzung für sauberes Grundwasser.

2/3
aller Arten der Welt leben versteckt unter der Erdoberfläche

Bestandteile unseres Bodens

Boden besteht aus etwa 45% mineralischer und 7% organischer Substanz, 23% Wasser und 25% Luft. Die meisten der heutigen fruchtbaren Böden Deutschlands haben sich gegen Ende der letzten Eiszeit vor rund 10.000 Jahren entwickelt.



Quelle: Bodenatlas 2024



TAGUNGEN SEMINARE WORKSHOPS

Tagungen in absoluter Alleinlage

Ihre nächste Veranstaltung im Biohotel Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn wird effizient, nachhaltig & lecker. 100 % Bio-Qualität.

► Raum zum Vorankommen

Bei uns finden Sie die Räume und den Platz für bis zu 60 Tagungsgäste.

► Viel Ruhe

Imitten schönster Natur lässt es sich ungestört tagen – und zwischendurch ganz einfach mal abschalten.

► Nachhaltiger Genuss

Wir kochen für Sie in Bio-Qualität – wenn möglich mit Produkten aus eigener Landwirtschaft.

► Ausstattung

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Tagung sind hochwertige Ausstattung und Technik vorhanden.



**Wir freuen uns auf
Ihre Anfrage!**

W wilhelmsgluecksbrunn.de/tagungen
T 036926 7100-320
E biohotel@wilhelmsgluecksbrunn.de

Der Boden als Klimaregulator

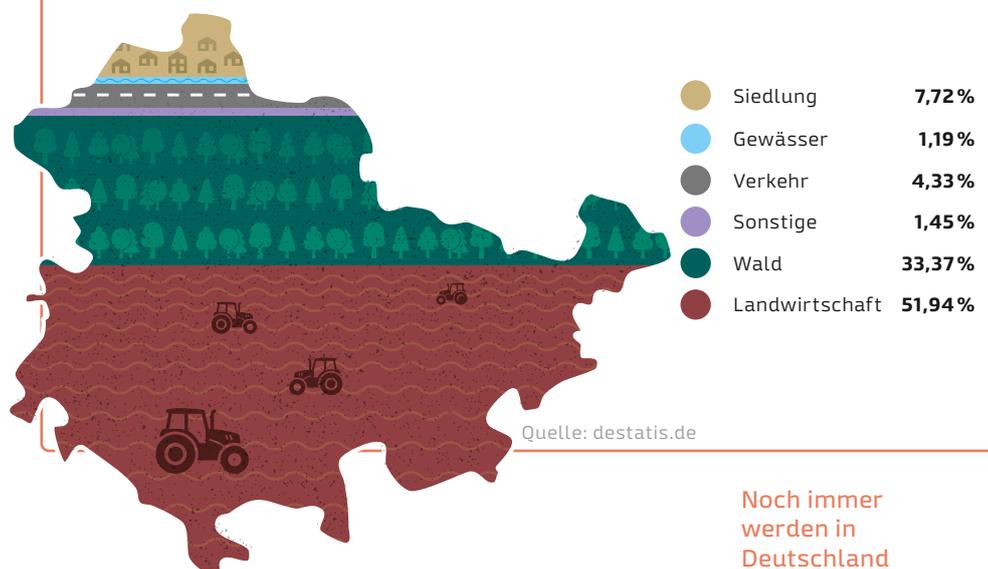
Mit der wasserspeichernden Funktion geht zugleich eine klimaregulierende Funktion einher: Jede*r kennt die im Sommer oft deutlichen Temperaturunterschiede zwischen heißen Städten und kühleren ländlichen Regionen. Aus unversiegelten Böden und Pflanzen verdunstet Wasser; das führt – im Vergleich zu versiegelten Flächen – zu erhöhter Luftfeuchtigkeit und Abkühlung.

Doch nicht nur das – auch als Kohlenstoffspeicher hat der Boden einen erheblichen Einfluss auf das Klima. Humus enthält viel von dem Kohlenstoff, den die darin zersetzten Pflanzen zu Lebzeiten in Form von CO₂ aus der Luft aufgenommen hatten. Boden bindet so mit etwa 1.500 Milliarden Tonnen allein im Humus fast dreimal mehr Kohlenstoff als die gesamte lebende Biomasse und ist nach den Ozeanen der größte Kohlenstoffspeicher der Erde. Bei Nutzungsänderungen (z. B. Umwandlung von Grünland oder Wald in Ackerflächen, Trockenlegung von Mooren) wird allerdings oft der gespeicherte Kohlenstoff sehr schnell als CO₂ wieder freigesetzt.

(Aus-)Genutzter Boden

So vielfältig wie der Wert des Bodens, so vielfältig und weitreichend ist auch seine Nutzung. Insgesamt umfasst die Landoberfläche der Welt 13,4 Milliarden Hektar, von denen aufgrund extremer physio-geographischer Voraussetzungen (z. B. Wüsten, Eisschilde) fast ein Drittel nicht oder nur sehr begrenzt nutzbar ist. Was aber passiert auf der verbleibenden Fläche?

Bodennutzung in Thüringen



Was auf Boden stattfindet

Weltweit gesehen ist etwa die Hälfte der nutzbaren Fläche mit Wäldern, Strauch- und Grasland bedeckt. Die andere Hälfte wird fast vollständig für die Landwirtschaft genutzt, und zwar in hohem Maße für die Viehzucht. 1% der Fläche dienen Siedlungen und Infrastruktur.

Auch in Deutschland liegt der Anteil der landwirtschaftlichen Nutzfläche bei ca. 50%. Der Anteil der Siedlungs- und Verkehrsflächen ist hingegen im weltweiten Vergleich mit fast 15% deutlich überdurchschnittlich, und immer noch werden täglich (!) etwa 55 ha versiegelt, also mit wasser- und luftundurchlässigen Materialien abgedeckt. Die Bundesregierung hat sich das Ziel gesetzt, den Flächenverbrauch durch Versiegelung bis 2030 auf <30 ha pro Tag und bis 2050 auf Netto-Null zu senken. Doch aktuell liegt dieses Ziel noch in weiter Ferne.

Noch immer
werden in
Deutschland
täglich ca.
55 ha
versiegelt.



Gigantische CO₂-Speicher: Obwohl sie nur 3 % der globalen Landfläche einnehmen, binden Moore ein Drittel des terrestrischen Kohlenstoffes – doppelt so viel wie alle Wälder der Erde zusammen. Hier: Moorlandschaft im Biosphärenreservat Thüringer Wald. Dort renaturiert die Naturstiftung David im Naturschutzgroßprojekt „Bäche, Moore und Bergwiesen im Thüringer Wald“ bis 2035 zahlreiche kleine Wald- und Offenlandmoore, damit diese ihre wichtigen Funktionen als Kohlenstoff- und Wasserspeicher wieder erfüllen können.

www.naturstiftung-david.de/thueringerwald

Was Boden zerstört

Die Versiegelung von Böden führt zu ihrer Zerstörung. Wo Straßen und Häuser stehen, kann sich kein Bodenleben entwickeln, keine Pflanze wachsen, kein Wasser und kein CO₂ aufgenommen werden.

In Deutschland geht die Bodenversiegelung größtenteils zu Lasten der Landwirtschaft. Diese trägt aber ihrerseits ebenfalls zur Schädigung des Bodens (Degradation) bei: Große Maschinen verdichten die Bodenstruktur. Dadurch wird die Wasserspeicherfunktion beeinträchtigt. Abflaufendes Niederschlagswasser trägt Boden mit sich fort. Der verbleibende Boden trocknet schneller aus und ist so verstärkt Winderosion ausgesetzt. Monokulturen und enge Fruchtfolgen laugen die Böden aus. Pestizide und Mineraldünger dezimieren das Bodenleben und befördern Bodenversalzung und -versauerung. Durch die hocheffiziente Ernte, das Entfernen von Ernteresten und die mangelhafte Rückführung von organischem Material gehen Nährstoffe im Boden verloren; dadurch sinkt die natürliche Fruchtbarkeit der Äcker.

Weltweit haben Böden bereits **50–80 %** ihres Humusgehalts eingebüßt.

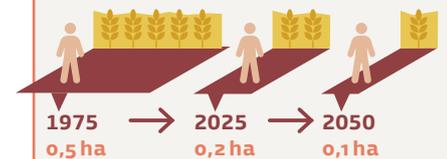
Weltweit haben Böden durch Ackerbau und Übernutzung bereits 50–80% ihres Humusgehalts eingebüßt. Rund ein Viertel der eisfreien Landfläche – und mehr als ein Drittel der landwirtschaftlichen Fläche – ist von menschlich verursachter Degradation betroffen. Verschärfend kommen die Zunahme extremer Wetterereignisse wie Starkregen, Dürren und Stürme und der Temperaturanstieg hinzu. Wüstenbildung ist so nicht länger ein Thema, das allein Afrika oder Asien betrifft.

Landgrabbing: Boden als Spekulationsobjekt

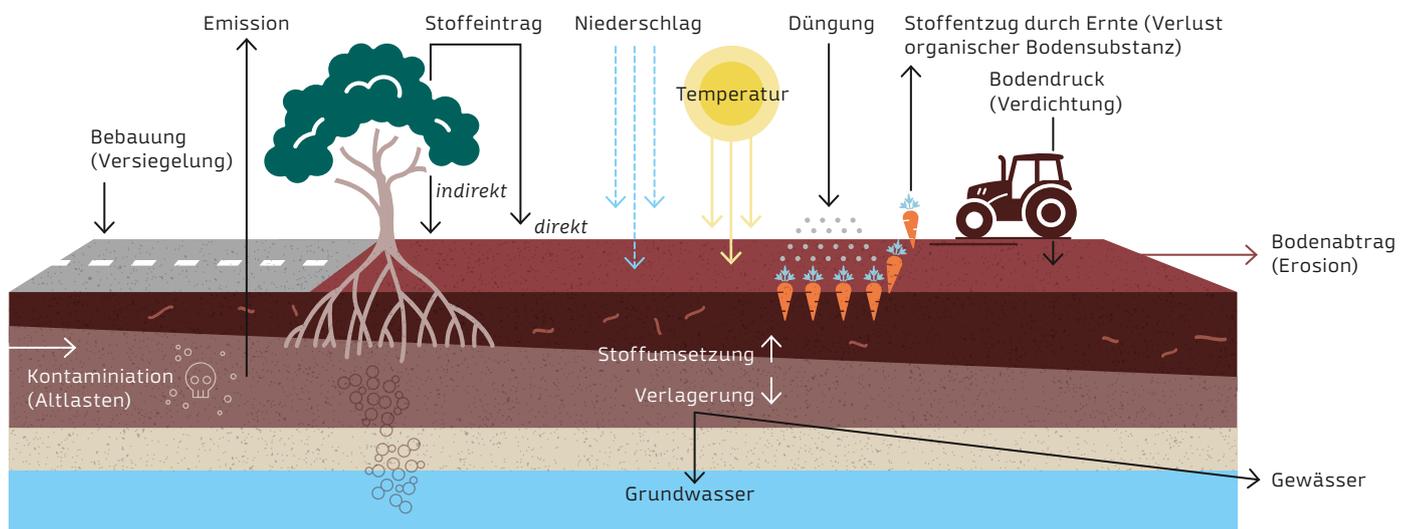
Mit dem wachsenden Hunger nach Nahrungsmitteln, Futtermitteln und Biomasse für Treibstoffe erhöht sich weltweit der Druck auf Landflächen. Seit Jahren steigen die Bodenpreise, und große Flächen – z. T. Millionen von Hektar! – konzentrieren sich zunehmend in den Händen weniger Konzerne, Banken und Investmentfonds mit oft

Weltweit steigt die Nachfrage nach Land

Die Weltbevölkerung wächst ebenso wie der Bedarf nach nachwachsenden Rohstoffen und der Hunger nach Fleisch. Standen vor 50 Jahren rechnerisch jeder Person weltweit 0,5 ha Land zum Anbau von Nahrungsmitteln zur Verfügung, so sind es heute 0,2 ha, und 2050 werden es nur noch 1.000 m² sein. Schon jetzt „importiert“ die EU Flächen: Fast 60% der für den europäischen Konsum genutzten Flächen liegen außerhalb der EU!



Bodenbelastungen



Quelle: umweltbundesamt.de

STUDIENGANG MANAGEMENT IN DER ÖKOBRANCHE

transdisziplinär.
nachhaltig.
wirtschaften.

Wirtschaft +
Naturwissenschaften +
Nachhaltigkeit

Der einzigartige Studiengang verknüpft praxisnah und interdisziplinär BWL, Natur- und Nachhaltigkeitswissenschaften.

Für deine Ausbildung mit Zukunft!

**CHANGE
THE GAME!**



Schutzlos Wind, Sonne und Niederschlägen ausgesetzt: ein Feld im Thüringer Becken.

intransparenten Eigentumsstrukturen und Unternehmensverflechtungen. Überall auf der Welt sorgt das für Konflikte und führt nicht selten zu massiven Menschenrechtsverletzungen.

Auch in Deutschland gilt viel zu oft die Devise: Wachse oder weiche! Seit 1995 hat sich hier die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe auf 263.000 halbiert; gleichzeitig ist die durchschnittlich bewirtschaftete Fläche pro Betrieb von 43 auf 69 ha gewachsen. Vor allem in den östlichen Bundesländern kaufen – oft agrarfremde – Investoren riesige Flächen auf. Das seit 1962 im deutschen Grundstückverkehrsgesetz festgelegte Vorkaufsrecht für Landwirt*innen umgehen sie dabei, indem sie Anteile an landwirtschaftlichen Betrieben kaufen und somit auf indirektem Weg Zugriff auf das zugehörige Land erhalten. Seit 2005 haben sich

Seit 2005 haben sich die Kaufpreise für Boden verdreifacht. Junge Landwirt*innen, kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe haben so kaum Zugang zu bezahlbarem Ackerland.

so die Kaufpreise für Boden verdreifacht. Bei rund 32.000 €/ha lag zuletzt der durchschnittliche Preis für Ackerland in Deutschland, mit Spitzenpreisen von mehr als 80.000 €/ha in Nordrhein-Westfalen (Thüringen: ca. 12.000 €/ha; Statistisches Bundesamt, Stand: 2022). Ähnlich sieht es bei den Pachtpreisen aus. Junge Landwirt*innen, kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe haben so kaum Zugang zu bezahlbarem Ackerland. Bauern und Bäuerinnen sehen sich gezwungen, die Erträge zu

maximieren, und können sich brachliegende Flächen für die Bodenregeneration oder Blühstreifen oft kaum leisten.

Rechtsvorschriften: Nichts als Papiertiger?

Durch die Europäische Union ist der Schutz von Klima, Wasser, Luft und Artenvielfalt teilweise schon seit Jahrzehnten gesetzlich verankert. Entsprechende rechtliche Grundlagen für den Bodenschutz hingegen fehlen. Dabei hatte die EU-Kommission 2006 eine umfassende Gesetzesinitiative zum Bodenschutz gestartet. Aufgrund des Widerspruchs einzelner Staaten – darunter auch Deutschland – konnte aber im EU-Rat kein entsprechender Beschluss gefasst werden. Nun liegt die Bodenstrategie 2030 vor. In ihr ist das Fehlen spezifischer EU-Rechtsvorschriften als eine der Hauptursachen für den alarmierenden Zustand der Böden in der EU genannt. Der 2023 vorgelegte Gesetzesentwurf des Soil Monitoring Law der EU-Kommission trägt dieser Erkenntnis aber keinerlei Rechnung: Weder sind quantitative Ziele noch konkrete Maßnahmen vorgesehen, und das Thema Flächenfraß bleibt fast unberücksichtigt.

Viele der Vorgaben sind unzureichend oder werden durch mögliche Ausnahmeregelungen abgeschwächt.

Der aktuell einzige einheitliche Rechtsrahmen für Bodenschutz auf EU-Ebene ist damit die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) der Mitgliedsstaaten: Um finanzielle GAP-Mittel zu erhalten, müssen Agrarbetriebe gewisse Auflagen, wie ein Minimum an Fruchtfolgen, beachten. Viele der Vorgaben sind aber unzureichend oder werden durch mögliche Ausnahmeregelungen abgeschwächt, und die für weitere freiwillige Maßnahmen vorgesehenen Fördermittel sind sehr begrenzt.

In Deutschland gibt es seit 1998 ein Bodenschutz-Gesetz. Es ist allerdings vor allem auf Nachsorge („Altlastengesetz“) ausgerichtet. Im Bereich des vorsorgenden Bodenschutzes hingegen bleibt es völlig unzureichend. Die Bundesregierung plant daher eine Novellierung des Gesetzes. Aktuelle Informationen dazu sind auf der Seite des Bundesumweltministeriums (www.bmu.de) zu finden.

Boden schützen

Die Lebensgrundlage Boden ist offensichtlich in vielerlei Hinsicht gefährdet. Wer aber kann sie schützen – und wie?

Bodenschützende Politik

Entscheidende Impulse für den Schutz unserer Böden müssen von der Politik ausgehen. Wenn schon die EU-Gesetzgebung den Erfordernissen nicht gerecht wird, so müssen zumindest für die 2028 beginnende neue GAP-Förderperiode erhebliche Nachbesserungen erfolgen. So steht die Reduktion von Pflanzenschutzmitteln um 50% immer noch zur Diskussion und sollte durchgesetzt werden. Bodenschonende Anbaumethoden müssen gefördert und auch erforscht werden. Auenlandschaften sollten nicht für den Ackerbau genutzt und Moore dringend renaturiert werden (siehe hierzu eine Stellungnahme der Verbände-Plattform zur GAP unter www.verbaende-plattform.de).

In der Novellierung des deutschen Bodenschutzgesetzes sollten ein geringerer Flächenverbrauch und der Erhalt der Bodenfunktionen klar als Ziele formuliert und mit Anreizen unterlegt werden.

Agrarstrukturgesetze der Bundesländer könnten Transparenz am Bodenmarkt herstellen und den Anstieg von Kauf- und Pachtpreisen abbremsen, indem sie Anteilskäufe erfassen und regulieren. In Thüringen war die Landesregierung 2023 mit einem entsprechenden Gesetzesentwurf gescheitert. Nun ist die neue Landesregierung in der Pflicht, ein solches Gesetz endlich auf den Weg zu bringen. Ein weiterer Hebel der Einflussnahme durch die Bundesländer wäre das Konzept der Progressiven Grunderwerbsteuer, wonach kleinere Betriebe keine oder eine gegenüber Akteur*innen mit viel Eigentum vergünstigte Grunderwerbsteuer zahlen.

Darüber hinaus kann die Politik für Industrie, Landwirtschaft und Raumplanung Nachhaltigkeitsstandards für den Umgang mit dem Boden aufstellen und von Investoren die Beachtung von Standards auch auf Seiten der Zulieferer (z. B. Menschen- und Landrechte) einfordern. In der Maßnahmenplanung – sei es bei Baumaßnahmen oder Industrieansiedlung – hat das Prinzip der Vorsorge zu gelten, und Konsequenzen für den Boden müssen stets mitgedacht werden. Statt neue Siedlungs- und Verkehrsflächen auszuweisen, sollte das Augenmerk auf der Bebauung bestehender innerörtlicher Brachflächen und der Modernisierung von leerstehendem Wohnraum liegen. Entsiegelung und Flächenrehabilitation sollten gefördert werden.

Eine wichtige Rolle spielen außerdem die Information und Beratung von Produzent*innen und Verbraucher*innen. Dabei stehen nicht zuletzt Politik und Verwaltung in der Verantwortung, bei öffentlicher Beschaffung und öffentlichen Ausschreibungen ökologischen und sozialen Standards einen höheren Stellenwert einzuräumen.



Aus der Praxis

Der Boden ist das höchste Gut der Landwirte. Dieser herausgehobenen Rolle trägt die Thüringer Agrarverwaltung in vielen Bereichen Rechnung, so z. B. durch die Förderung von Bodenschutzmaßnahmen im KULAP, den Vollzug von Bodenschutzgesetzen, die Forderung von Boden- und Flächenschutz in der Agrarstruktur, durch langjährige Bodenuntersuchungen und durch vielfältige Beratungstätigkeiten zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit.

Dr. Marcus Schindewolf und Karin Marschall
(Thüringer Landesamt für Landwirtschaft
und Ländlichen Raum)

Vor dem Hintergrund der rasanten Urbanisierung in vielen Regionen der Welt spielt in Überlegungen zur zukünftigen Landwirtschaft die Idee eines Anbaus ohne Boden eine immer größere Rolle.

So wachsen beim sogenannten „Vertical Indoor Farming“ Pflanzen wie Salat, grünes Blattgemüse oder Kräuter in Hochregalen in geschlossenen Gebäuden nicht in Erde, sondern wurzeln in einer Nährlösung (Hydroponik) bzw. werden damit besprüht (Aeroponik). Computer steuern LED-Beleuchtung, Bewässerung, Raumtemperatur und Nährstoffgehalt; dadurch lassen sich die Pflanzen optimal versorgen, Erträge enorm steigern und ganzjährig Ernten erzielen.



Europas größte vertikale Farm steht in Dänemark. Auf 14 Etagen kultiviert dort das Unternehmen Nordic Harvest 1.000 t Gemüse auf 7.000 m². Die weltweit größte vertikale Farm erstreckt sich in Dubai auf einer Fläche von 23.000 m². Es geht aber auch kleiner: Zwischenzeitlich standen vertikale Farmen in Supermarkt-Gemüseabteilungen, und auch für den Hausgebrauch gibt es mittlerweile kleine High-Tech-Gemüsegärten zu kaufen.

Der vertikale Anbau spart Platz. Durch die geschlossenen Systeme gelangen kaum Schadstoffe in Böden und Grundwasser. Dank gezielter Nährstoffzufuhr sinkt der Düngemittelverbrauch. Mit Recyclingsystemen lässt sich der Wasserverbrauch um bis zu 90% reduzieren. Krankheitserreger treten seltener auf, was den Pestizideinsatz verringert. Allerdings ist der vertikale Anbau energieintensiv und zudem nur für bestimmte Kulturen geeignet; der Freilandanbau etwa von Kartoffeln, Reis und Getreide lässt sich so nicht ersetzen. Insofern kann die bodenlose Landwirtschaft wohl einen wichtigen Beitrag zur Mikronährstoffversorgung leisten. In der Summe wird sie aber nur ein Teil der notwendigen Transformation der Landwirtschaft sein.

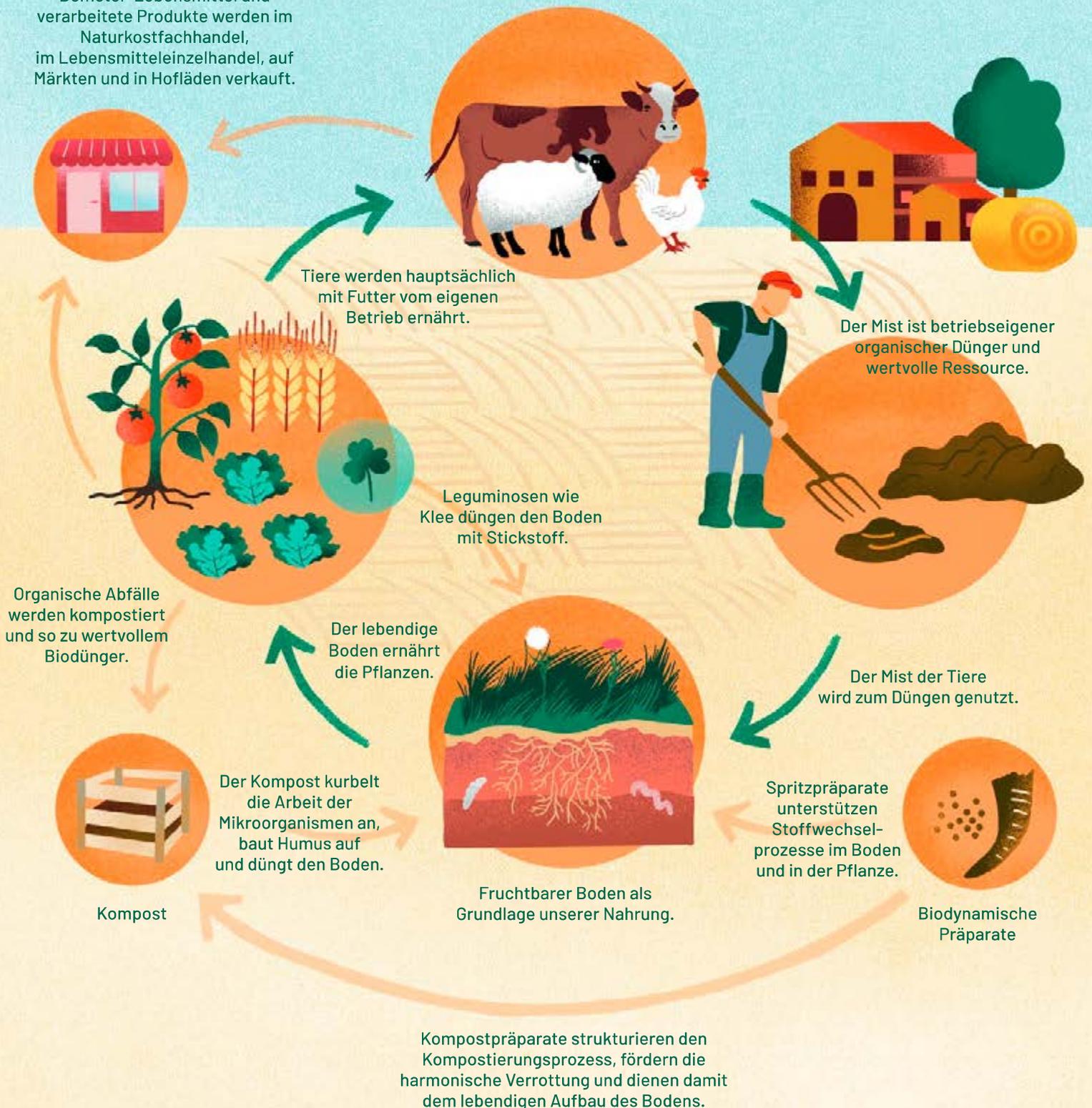
Bio-Lebensmittel aus vertikaler Landwirtschaft gibt es übrigens nicht, denn der Grundsatz des Ökolandbaus besteht in einer bodenbezogenen Produktion. Ein Grund mehr, diesen Boden zu schützen!

DER HOFKREISLAUF

Wie Tiere, Mist, Boden und Pflanzen zusammenwirken

Demeter-Landwirt:innen betrachten ihren Hof als einen lebendigen, einzigartigen Organismus. Dieses Ideal geht über das Bild des geschlossenen Hofkreislaufs hinaus. So bekommen Tiere Futter vom Hof und Menschen beste Lebensmittel.

Demeter-Lebensmittel und verarbeitete Produkte werden im Naturkostfachhandel, im Lebensmitteleinzelhandel, auf Märkten und in Hofläden verkauft.



Aus der Praxis



Außerlandwirtschaftliche Investoren reißen sich mehr und mehr Land unter den Nagel – dabei ist der Boden die Grundlage, auf der wir Bäuerinnen und Bauern wirtschaften. Die Bodenpreise aber steigen und steigen und sind kaum noch durch landwirtschaftliche Tätigkeit zu finanzieren. Deshalb brauchen wir endlich eine Politik, die die weitere Konzentration des Bodens in der Hand Weniger beendet!

Reiko Wöllert (Landwirt, Geschäftsführer Abl Thüringen und stellv. Abl-Bundesvorsitzender)

Bodenschützende Landwirtschaft

Weitreichende Einflussmöglichkeiten haben natürlich auch die Landwirt*innen, die das Land bewirtschaften und mit verschiedenen Methoden den Boden schützen, verbessern und nachhaltiger nutzen können.

So fördert eine kontinuierliche Bodenbedeckung – etwa durch Zwischenfrüchte, Untersaaten oder eine Mulchdecke aus Ernteresten und Stroh – den Humusaufbau, schützt den Boden vor Erosion, Austrocknung, Hitze und Kälte und führt ihm Nährstoffe zu.

Vielfältige Fruchtfolgen von Pflanzen mit unterschiedlichen Nährstoffbedürfnissen und -aufnahmefähigkeiten gewährleisten eine ausreichende Versorgung des Bodens mit verschiedenen Nährstoffen.

Zum Schutz vor Erosion lassen sich Büsche oder Bäume anpflanzen oder Erd- bzw. Steinwälle aufbauen, die Windgeschwindigkeiten verringern, herabströmendes Wasser verlangsamen, Boden festhalten und Schatten spenden. Auch das Pflügen und Pflanzen quer zum Hang kann Erosion vorbeugen. In Bergregionen reduzieren künstliche Terrassen an Hängen den oberflächlichen Wasserabfluss und verbessern die Wasserrückhaltung.

Eine Alternative zur Bodenbearbeitung mit Pflug und schweren Landmaschinen ist die reduzierte Bodenbearbeitung, bei der der Boden nicht umgedreht, sondern nur gelockert wird. Das stärkt die natürliche Bodenstruktur und schützt vor Verdichtung und Erosion.

Gezielte Bewässerungsmethoden (z. B. Tröpfchenbewässerung) beugen einer Versalzung vor.

Und auch die Tierhaltung kann zu gesunden Böden beitragen: Die tierischen Ausscheidungen sind ein hervorragender Dünger – vorausgesetzt, die Tiere werden auf geeigneten Flächen und in angemessener Zahl gehalten.

Mit Blick auf die Flächenverfügbarkeit gilt es, verschiedene Nutzungsformen zu kombinieren, etwa durch naturverträgliche Agri- oder Biodiversitäts-Photovoltaik-Anlagen. Statt Moore trocken zu legen, können sie in ihrer nassen Form land- und forstwirtschaftlich genutzt werden (Paludikultur), z. B. mit der Haltung von Wasserbüffeln, dem Anbau von Rohrkolben und Schilf als Baustoffe oder der Kultivierung von Torfmoosen als Torfersatz in Substraten für den Gartenbau.



BODENSCHÜTZENDE LANDWIRTSCHAFT

kontinuierliche Bodenbedeckung

vielfältige Fruchtfolgen

Anpflanzung von Büschen oder Bäumen

reduzierte Bodenbearbeitung

gezielte Bewässerungsmethoden

flächengebundene Tierhaltung

Flächennutzungsformen kombinieren

GUTE NACHRICHTEN

Seit 2005 veröffentlicht die Initiative Nachrichtenaufklärung (INA) jährlich eine Liste der „Top 10 vernachlässigter Themen“.

2024 steht auf Platz 1 die sogenannte Phytosanierung: Bestimmte Pflanzen, wie Sonnenblumen, Senf oder verschiedene Grasarten, nehmen Schwermetalle aus dem Boden auf und lagern diese ein. So wird der Boden gereinigt, und bestenfalls können die Metalle sogar wiedergewonnen werden.



Aufnahme von Schwermetallen aus dem Boden



Instant Hülsenfrüchte aus Thüringen



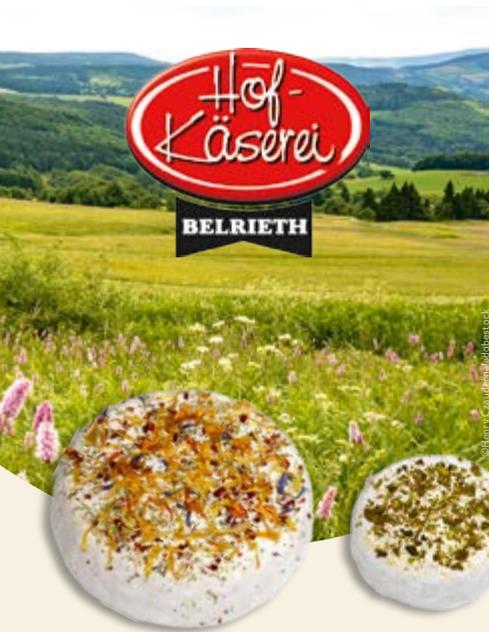
Unser Onlineshop hat rund um die Uhr geöffnet!

www.legumino.de

- ✓ reich an Proteinen & Ballaststoffen
- ✓ glutenfrei & vegan
- ✓ schnell zu verarbeiten
- ✓ z.B. für Salate, Currys, Hummus u.v.m.

Fragen Sie auch nach unserem Sortiment für Caterer, Großküchen und Bäckereien.

Astaxa GmbH | An der Salzbrücke 6
98617 Ritschenhausen | Tel: 036949 4144-0



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

Hofkäserei Belrieth GmbH

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

Anzeigen

WELTACKER

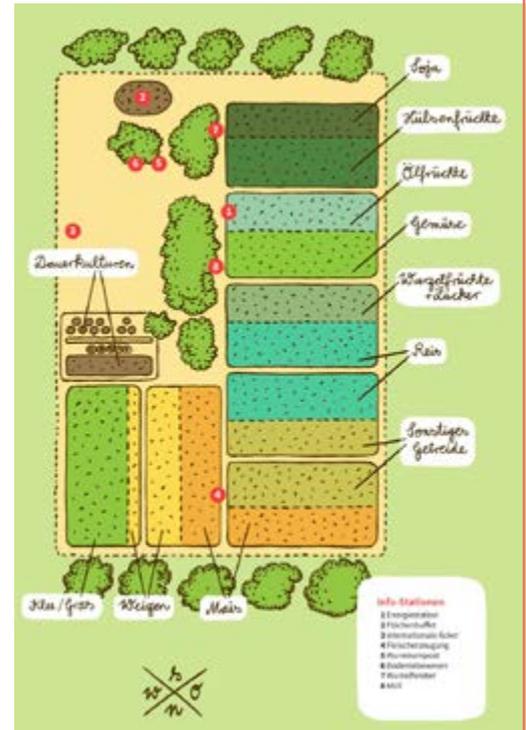
2.000 m²

Ackerfläche stehen rein rechnerisch jedem und jeder von uns für den Anbau dessen, was wir an alltäglichen Produkten brauchen, zur Verfügung.

Der 2000 m² Weltacker ist ein Projekt der Zukunftsstiftung Landwirtschaft. Es wurde erstmals 2015 in Berlin-Gatow durchgeführt, hat seitdem mehrfach seinen Standort gewechselt und befindet sich nun im Botanischen Volkspark Blankenfelde-Pankow. Weitere Weltäcker können u. a. in Rothenklempenow, Nürnberg und Freiburg persönlich oder auch virtuell besichtigt werden; außerdem gibt es eine Wanderausstellung – und Partnergärten z. B. in Indien, China und der Schweiz. Was aber ist der Weltacker?

2.000 m² Ackerfläche stehen rein rechnerisch jedem und jeder von uns jährlich für den Anbau dessen, was wir an alltäglichen Produkten brauchen (und was nicht aus Wald oder Meer stammt), zur Verfügung. Das reicht von Getreide (ca. 50%) und Ölfrüchten (20%) über Erd- und Hülsenfrüchte (10%), Gemüse (4%), Obst, Nüsse, Tee, Kaffee, Kakao und Tabak bis hin zu Baumwolle für Kleidung, Öl und Stärke für vielerlei industrielle Zwecke, Kautschuk für unseren Gummibedarf, Biomasse für die Energiegewinnung und nicht zuletzt das Saatgut für die nächste Ernte. Auch wenn 2.000 m² eine konkrete Zahl ist, bleibt sie für die meisten von uns abstrakt. Deshalb der Weltacker: ein realer Acker, der entsprechend aktueller Zahlen der Welternährungsorganisation FAO mit den 45 wichtigsten Kulturen auf 2.000 m² maßstabsgetreu abbildet, wie die weltweit bestehenden 1,6 Mrd. ha Ackerland derzeit genutzt werden. Dazu gibt es spannendes Informationsmaterial und begleitende Bildungsprojekte.

Die gute Nachricht: Was auf 2.000 m² wächst, reicht locker aus, um einen Menschen mit dem Notwendigen zu versorgen. Laut FAO können mit den heute weltweit produzierten Kalorien sogar rund 12 Milliarden Menschen ernährt werden.



Im Globalen Norden leben wir über die Verhältnisse. Jede*r EU-Bürger*in braucht im Durchschnitt **3.000 m²** Ackerfläche.

Aber: Im Globalen Norden leben wir auch mit Blick auf den Flächenverbrauch über die Verhältnisse. Jede*r EU-Bürger*in braucht im Durchschnitt 3.000 m² Ackerfläche, nimmt also Menschen an anderen Orten 1.000 m² weg: weil wir zu viel Fleisch essen, viele Lebensmittel wegwerfen, zu viele Kleidungsstücke kaufen und der Anbau von Energiepflanzen viel Fläche benötigt. Der Weltacker will für das Thema Flächennutzung – und darüber hinaus auch nachhaltiges Wirtschaften – sensibilisieren und zeigen, welche weltweiten Auswirkungen individuelle Konsumentscheidungen – jede Mahlzeit, jedes T-Shirt, jeder Liter Sprit – haben können.

www.2000m2.de



Bei den 5,5 m², die uns täglich im Durchschnitt zur Verfügung stehen, haben wir z. B. die Wahl zwischen zweieinhalb Schnitzeln mit Bratkartoffeln, elf halben Maß Bier, elf Portionen Spaghetti mit Tomatensauce (ohne Käse) oder fünf Portionen Spaghetti Bolognese, zehn Portionen Gemüseeintopf, einem T-Shirt oder vier Portionen Currywurst mit Pommes.

Aus der Praxis



Diese dünne Schicht Boden ernährt uns und braucht unseren Schutz, unsere Pflege und Wertschätzung. In unserem Gemeinschaftsgarten in Erfurt ist das Herz der Kompost, den wir nicht nur mit organischen Abfällen, sondern auch mit Pflanzenkohle und Bokashi anreichern und pflegen. Damit haben wir auf dem verdichteten Gelände Boden aufgebaut und inzwischen gute Ernte.

Dorothea Schröder, Stadtgärtnerin Erfurt

CARBON FARMING

Das sogenannte Carbon Farming zielt auf den Aufbau von Kohlenstoff im Boden, u. a. durch Aufforstung oder humusbildende Maßnahmen.

Nach Modellberechnungen ließen sich so weltweit jährlich 2 bis 5 Milliarden Tonnen organischer Kohlenstoff in Böden binden. Vor diesem Hintergrund spielt Carbon Farming eine wichtige Rolle auf dem Markt der CO₂-Zertifikate: Landwirtschaftliche Betriebe erhalten für jede Tonne gespeicherten Kohlenstoffs ein Zertifikat. Dieses können sie an Unternehmen verkaufen, die dadurch eigene Emissionen auf dem Papier ausgleichen. Viele Labels, die auf Produktverpackungen Klimaneutralität versprechen, basieren auf solch einer Emissionskompensation. Allerdings fehlt es bisher an einheitlichen Methoden, um die Kohlenstoffbindung im Boden zu messen. Niemand kann garantieren, dass das gebundene CO₂ so lange im Boden verbleibt wie das bei der Produktion ausgestoßene CO₂ in der Atmosphäre. Und oft genug nutzen Unternehmen die Zertifikate als reine Greenwashing-Methode, ohne etwas am eigenen Treibhausgasausstoß zu ändern. Insofern ist Carbon Farming zwar durchaus sinnvoll, seine Nutzung für den Zertifikatshandel aber sehr kritisch zu sehen.



Oft nutzen Unternehmen die Zertifikate als reine Greenwashing-Methode, ohne etwas am eigenen Treibhausgasausstoß zu ändern.

Und ich?

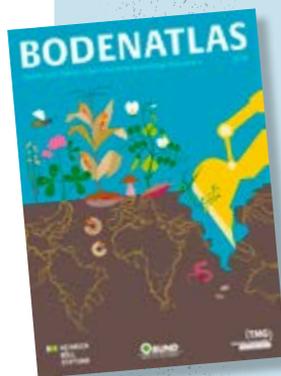
Wer einen eigenen Garten hat, hat natürlich vielfältige Möglichkeiten, dort selbst in ähnlicher Weise wie auch Landwirt*innen Bodenschutz und Humusaufbau zu betreiben: Mischkulturen und abwechslungsreiche Fruchtfolgen, eine dauerhafte Bodenbedeckung und organischer statt mineralischer Dünger sind auch hier die Mittel der Wahl. Der eigene Komposthaufen liefert wertvollen Humus und kann zudem Abfallgebühren sparen. Laub und Pflanzenreste bleiben im Garten, wo sie Igel, Würmern, Spinnen, Asseln, Insekten und anderen Tieren einen Unterschlupf, Nahrung und im Winter Schutz vor Kälte bieten. Harke und Besen sind die wesentlich bessere Alternative im Vergleich zu Laubsaugern und -bläsern, die nicht nur laut sind und Abgase erzeugen, sondern auch Kleinstlebewesen töten. Torfhaltige Gartenerde ist ebenso tabu wie der Einsatz von Herbiziden. Wo möglich, sollten wasserdurchlässige Bodenbeläge verwendet werden, wie Holzschnitzel für Wege.

Aber auch wer keinen eigenen Garten hat, kann viel zum Schutz unserer Böden beitragen: Gemeinsam mit anderen kann man sich für mehr Grünflächen in der Nachbarschaft einsetzen, für Entsiegelung, die Renaturierung von Brachen und ausgedienten Verkehrsflächen oder für Urban-Gardening-Projekte. Und auch der Kauf von Lebensmitteln ist jedes Mal mit einer Entscheidung für oder gegen Bodenschutz verbunden. Die Schlagworte „bio – regional – saisonal – pflanzlich“ verdeutlichen, worauf es hier ankommt. Dabei bestätigen allerdings Ausnahmen die Regel: Aufwendig verpacktes Bio-Obst und -Gemüse aus weit entfernten wasserarmen Gebieten ist vielleicht doch keine so gute Wahl. Es gibt auch heimische Gewächshäuser, die umweltfreundlich (z. B. mit Geothermie) oder gar nicht beheizt werden. Und bei tierischen Erzeugnissen spielen Menge und Art der Tierhaltung eine wichtige Rolle.

Auch bei Produkten wie Kleidung, Möbeln oder Kosmetika kann die Beachtung ökologischer und sozialer Kriterien bodenschonendes Wirtschaften unterstützen und die Einhaltung der Rechte von Bäuerinnen und Bauern fördern. Und letztlich gilt bei Konsumententscheidungen für den Bodenschutz wie für den Schutz aller Ressourcen: Weniger ist oftmals mehr. ●

Der Kauf von Lebensmitteln ist jedes Mal mit einer Entscheidung für oder gegen Bodenschutz verbunden.

WEITERLESEN



Viele der Informationen in diesem Artikel stammen aus dem von Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. und TMG – Think Tank for Sustainability, TMG Research gGmbH herausgegebenen *Bodenatlas*. Dieser kann auf der Seite des BUND heruntergeladen oder als Druckexemplar bestellt werden.
www.bund.net



Umfangreiches Wissen rund um das Thema Boden gibt es auch auf der Internetseite des Bundesverbandes Boden:
www.bodenwelten.de



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Kathrin Stürmer, Biohof Aga (Gera)



Wir sind der Überzeugung, dass ökologische Anbauweisen nicht nur die Gesundheit von Mensch und Umwelt fördern, sondern auch dazu beitragen, dass Lebensmittel nachhaltig und geschmackvoll sind.


Biologische Landwirtschaft Ralf Demmerle

 Alte Hausener Straße 45
 99310 Arnstadt – Marlishausen

Boden: Grundlage für alles

In Marlishausen bei Arnstadt baut Ralf Demmerle auf 100 ha Ackerland verschiedene Getreidearten, Erbsen und Luzernegras an, bewirtschaftet weitere 35 ha Grünland und betreibt einen Pferdestall. Außerdem ist er Regionalberater im NABU-Projekt Fairpachten. Der Boden liegt ihm in besonderem Maße am Herzen. Ihn nicht nur gesund zu erhalten, sondern bestenfalls sogar Humus aufzubauen, ist dennoch eine Herausforderung.


Du bist Landwirt – was bedeutet der „Boden“ für Dich?

Boden ist die Grundlage für alles! Ohne einen vitalen gesunden Boden können wir dauerhaft nicht gut anbauen. Die Bodengesundheit ist elementar für alle ökologischen Vorgänge, die folgen, und alles, was auf dem Boden passieren soll. Wenn ich gesunde Pflanzen haben will, brauche ich auch einen gesunden Boden.

Mit welchen Maßnahmen hältst Du den Boden gesund?

Ich betreibe eine Fruchtfolge, die zwei bis drei Jahre Luzernegras beinhaltet. Damit realisiere ich die Hauptnährstoffe, die ich brauche, v. a. Stickstoff. Dann baue ich einige Jahre lang Getreide an. In einem Jahr ist auch nochmal eine Leguminose dabei, meistens eine Wintererbse. Nach spätestens fünf Jahren wächst wieder für zwei bis drei Jahre Luzernegras auf meinem Acker. Den Mist von den Pferden hier nutze ich ebenfalls als Dünger. Das ist nicht so viel, und ein großer Humusaufbau ist so nach meinem Gefühl nicht möglich, aber ich denke, ich habe einen gesunden Boden. Ich spritze und dünge

ja nicht chemisch; insofern kann sich das Bodenleben gut entwickeln.

Wirklich gut versorgen konnte ich meine Böden auf meinem vorhergehenden Betrieb, als ich noch Wasserbüffel und Rinder und damit mehr und auch wertvolleren Mist hatte. Das war ein wesentlich besser geschlossener Betriebskreislauf, und da konnte ich wirklich Humus aufbauen. Meine Lebenssituation hat sich allerdings geändert, und ich musste die Viehhaltung aufgeben.

Aber letztlich brauchen wir wieder mehr Rinder, mehr Bio-Rinder, die im Sommer auf der Weide stehen und im Winter Klee- und Luzernegras fressen, – oder auch Schafe und Ziegen. Deshalb würde ich auch nicht vegan leben, weil ich glaube, dass wir die Tiere für einen guten Ökolandbau benötigen. Mit ihnen verwandeln wir Gras in wertvolles Eiweiß, erhalten unsere Kulturlandschaft und die Artenvielfalt auf unseren Wiesen und Weiden. Und der Acker wird damit auf zweierlei Art gedüngt: mit dem Mist der Tiere und dadurch, dass die Düngepflanzen verwertet werden. Das ist ja eine schöne Veredelung. Ich muss dann aber auch Fleisch oder Milch verarbeiten.

Ist das mit den Fruchtfolgen finanziell ein Problem?

Auf jeden Fall. Luzernesaatgut ist sehr teuer. Dann ist die nächste Frage: Was macht man mit der Luzerne? Die billigste Variante wäre, sie zu mulchen und auf dem Feld liegen zu lassen. Aber damit kommen zu viele Nährstoffe von oben in den Boden, und die Knöllchenbakterien hören auf zu arbeiten.

Ich war jetzt in einem Projekt „BioBioGas“. Da ging es genau darum: Was machen Bio-Betriebe – die ja

heute häufig viehlos wirtschaften und trotzdem auf Luzerne- oder Klee gras angewiesen sind – damit? Wir haben versucht, Bio-Betriebe für eine Bio-Gasanlagen-Kooperation zusammenzuführen. Am Ende zeigte sich, dass wir räumlich so weit voneinander entfernt sind, dass sich eine Kooperation nicht lohnt. Das liegt auch daran, dass es hier einfach zu wenige Bio-Betriebe gibt.

Daher verschenke ich die Luzerne: Ich frage Leute, die Tiere und wenig Fläche haben, ob sie sie mähen und Silo daraus machen wollen. Dieses Jahr habe ich sie selbst mal zu Heu verarbeitet. Aber so richtig gern nehmen die Pferdebesitzer*innen das nicht.

Auch über Trocknung und Pelletierung als Dünger oder Pferdefutter kann man nachdenken; es gibt da schon Möglichkeiten. Aber dafür habe ich wieder zu wenig, als dass es sich lohnen würde.

Ergreifst Du weitere Maßnahmen für den Erhalt der Bodengesundheit?

Ich habe viele Hecken übernommen – die erhalte ich, schütze somit meine Flächen vor Winderosion und halte mehr Wasser in der Landschaft. Meine Böden sind den Winter über immer begrünt. Für die Frühjahrssaat pflüge ich im Februar, kurz vor dem letzten Frost. So ist der Boden ganzjährig durchwurzelt, denn nur durchwurzelter Boden kann Humus erhalten.

Gibt es auch bodenfördernde Maßnahmen, die Du ausprobiert hast, ohne die erhoffte Wirkung zu erzielen?

Ich habe mich mal mit regenerativer Landwirtschaft beschäftigt, bin da aber gescheitert, weil ich zu schnell zu viel wollte. Außerdem muss ich in meinem relativ kleinen Betrieb fast alles allein



» **Die Bodengesundheit ist elementar für alle ökologischen Vorgänge, die folgen, und alles, was auf dem Boden passieren soll. Wenn ich gesunde Pflanzen haben will, brauche ich auch einen gesunden Boden.**



machen – das ist gerade bei solch arbeitsaufwändigen Verfahren schwierig.

Auch pfluglose Bodenbearbeitung hat bei mir nicht gut funktioniert. Da kann man nun spekulieren, woran es liegt. Sicher habe ich viele Dinge nicht gut gemacht. Ich habe aber vielleicht auch Böden, die darauf nicht gut reagieren. Ich habe mir dadurch viele Disteln auf den Acker geholt, gegen die ich auch immer noch kämpfe, und bin daher wieder zum Pflügen übergegangen. Aber auch, wenn ich persönlich mit der Methode nicht zurechtgekommen bin, würde ich nicht sagen, dass sie nicht funktionieren kann. Ich denke, dass wir Forschung brauchen und Versuchsanordnungen, mit denen wir herausfinden, was den Ökolandbau und die natürliche Bodenfruchtbarkeit vorwärtsbringt.

In der (ökologischen) Landwirtschaft ist man leider auch immer mehr gefordert, zu schauen, womit man sein Geld verdient. Als reiner Ackerbaubetrieb ist es schwieriger geworden. Vor fünf Jahren habe ich davon ganz gut leben

können – aber im Moment sind die Preise im Öko-Bereich problematisch. Insofern ist es unter den heutigen Gegebenheiten nicht leicht, Ackerbau zu betreiben, der die Bodengesundheit fördert und Humus aufbaut. Mir persönlich hilft da der Pferdebetrieb; außerdem bin ich Regionalberater beim NABU, habe also drei Standbeine – so funktioniert es ganz gut.

Du arbeitest als Regionalberater für das Projekt Fairpachten. Was hat es damit auf sich?

Fairpachten war ein bei der NABU-Stiftung angesiedeltes Projekt des Bundesamtes für Naturschutz (BfN), das inzwischen vom NABU übernommen wurde. Wir haben ein

Beratungsangebot für Landeigentümer*innen entwickelt, um zu zeigen, wie man im Pachtvertrag Maßnahmen für den Schutz und die Wiederherstellung von Biodiversität vereinbaren kann. Dazu zählen z. B. Blühflächen oder -streifen, Heckenpflanzungen, Feldraine, Wieseninseln, gestaffeltes Mähen. Um die Artenvielfalt zurückzuholen, muss Grünland extensiviert, d. h. auf intensive Düngung verzichtet werden. Auf dem Acker ist es ein bisschen



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Franziska Galander, Ganzheitliche Gesundheitsberatung (Jena)

» *Gesundheit ist ein ganzheitliches Prinzip und entsteht durch Lebendigkeit auf allen Ebenen – Körper, Geist und Umwelt. Die ökologische Landwirtschaft folgt diesem Prinzip und erzeugt so hochwertige, echte LEBENSmittel, ganz nach meinem Geschmack und dem meiner Klienten.*

Kräutergarten
POMMERLAND

UNGETRENNT
RECYCL-
BAR!!

Krautgarten
ELFEN-
TRAUM

Krautgarten
ELFEN-
TRAUM

GROSSBLÄTTRIGE KRÄUTERTEES AUS POMMERLAND

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

www.kraeutergarten-pommerland.de



schwieriger. Da braucht man Maßnahmen, damit unsere ausgeräumten Landschaften wieder mehr Struktur bekommen. Hier liegt mir besonders das „Schläge-Teilen“ am Herzen: Ein großer Acker wird in zwei oder mehr Felder geteilt, die durch eine Brache, einen Blühstreifen oder eine Hecke getrennt werden, und auf denen unterschiedliche Kulturen wachsen. Das hilft der Vielfalt von Flora und Fauna, unterstützt die Entstehung von Biotopverbänden und schützt natürlich auch vor Erosion.

Wer führt die Beratungen durch, und wie ist die Nachfrage?

Bundesweit gibt es vier Regionalkoordinator*innen; ich bin zuständig für Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen und Mecklenburg-Vorpommern. Wir beraten in einem Team von ca. 20 haupt- und ehrenamtlichen Regionalberater*innen und bilden fortlaufend auch neue Berater*innen aus.

Wir haben regelmäßig Anfragen und Beratungen. Da sind kleine Flächen von 3.000 m² darunter, aber seit einiger Zeit ist gerade bei Kirchen und Kommunen richtig viel los, und da geht es auch mal um 400 ha oder mehr. Das ist natürlich besonders toll, wenn solche großen Landeigentümer auf uns zukommen. Sie passen ihre Pachtverträge an – und da passiert dann auch richtig was.

Welchen Eindruck hast Du insgesamt von der Bedeutung des Bodens für Landwirt*innen hier in Thüringen, und nimmst Du dabei Unterschiede zwischen Öko- und konventionellen Landwirt*innen wahr?

Die konventionelle Thüringer Landwirtschaft hat sich m. E. zum großen Teil der pfluglosen Landwirtschaft verschrieben, wodurch eine gewisse Bodenschonung realisiert wird. Aber für einen gesunden Boden ist mehr Vielfalt nötig, insbesondere Leguminosen, die den Boden durchwurzeln. Tatsächlich gibt es zunehmend auch konventionelle Betriebe, die Luzerne anbauen – sie haben Probleme mit Resistenzen, speziell beim Ackerfuchsschwanz. Wenn sie das mit chemischer Unkrautbekämpfung nicht mehr in den Griff bekommen, kehren sie zu alten Methoden, wie z. B. Pflügen, zurück.

Eine wichtige und effektive Maßnahme ist auch der Zwischenfruchtanbau. Damit kommen mal ganz andere Pflanzen auf den Boden, die eine große Wurzelmasse bilden und die Herbstmineralisation auffangen. Bisher sehe ich allerdings selten Zwischenfrüchte auf dem Acker. Ich fürchte, die Betriebe haben auch gar nicht die Mitarbeiter*innen, um das zu realisieren. Das ist ein



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

Streuobstsäfte

von der Mosterei Malus/Südharz

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



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

Softmanufaktur
Silberode
Tel: 036072 80578

BIO
GÄSTHEREI
SILBERODE
Tel: 036072 880808





Keine andere Arbeit ist so sinnstiftend wie die in der Landwirtschaft. Aber wir müssen auch die Möglichkeiten haben, diese Chance verantwortungsvoll zu nutzen und ein auskömmliches Einkommen aus unserer Arbeit zu erzielen.

großes Problem: Wir haben einfach zu wenig junge Leute, die diese Arbeit machen wollen.

Was wünschst Du Dir von Politik und Gesellschaft mit Blick auf den Bodenschutz?

Ich denke, als Grundvoraussetzung brauchen wir ein Bodenschutzgesetz, das bestimmte Dinge reglementiert. Da waren wir mit den GLÖZ-Standards (GLÖZ = „Guter landwirtschaftlicher und ökologischer Zustand“) als Voraussetzung für EU-Fördermittel im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) schon auf dem richtigen Weg: Bestimmte Fruchtfolgenminimumstandards mussten eingehalten werden; Weizen auf Weizen anzubauen war ebenso wenig erlaubt wie Mais auf Mais. Die Standards wurden

Anfang 2024 leider wieder aufgeweicht.

Dabei brauchen wir dringend Brachen und Blühflächen – das tut nicht nur der Biodiversität gut, sondern auch dem Boden. Wir brauchen Grundwasserschutz und hierfür eine Reduzierung des Düngemittel- und Pestizideinsatzes. Allerdings darf man Landwirtinnen und Landwirte nicht in eine Situation drängen, in der sie aus wirtschaftlichen Gründen immer mehr produzieren müssen, und ihnen gleichzeitig vorschreiben, extensiver zu wirtschaften. Das führt unweigerlich zu weiterem Höfesterben und immer größeren Betrieben

Gesunde Nahrungsmittel erzeugen, den Boden schonen, Humus aufbauen, Klimaschutz betreiben, Biodiversität- und Wasserschutz – es ist ja schon

krass, was von der Landwirtschaft alles gefordert wird. Angesichts einer solchen Verantwortung muss sie finanziell so ausgestattet werden, dass sie diese gesellschaftlichen Anforderungen umsetzen kann. Das ist Aufgabe der Politik: Sie muss dafür sorgen, dass bestimmte Anbaumethoden verändert werden. Hierfür muss sie die nötige Förderung zur Verfügung stellen. Wir brauchen aber auch Planungssicherheit und faire Erzeugerpreise. Es kann nicht sein, dass Deutschland als eines der wohlhabendsten Länder dieser Erde im Vergleich die billigsten Lebensmittelpreise hat. Der Handel muss bereit sein, fair mit den Landwirt*innen umzugehen, und die Verbraucher*innen müssen bereit sein, für Lebensmittel mehr zu bezahlen.

Als Landwirt*innen haben wir 50% der Fläche Deutschlands zur Verfügung und damit den größten Hebel, wenn es um den Erhalt unserer Natur, den Schutz des Klimas und eine gesunde Ernährung der Menschen geht. Das ist doch eine Chance! Keine andere Arbeit ist so sinnstiftend wie die in der Landwirtschaft. Aber wir müssen auch die Möglichkeiten haben, diese Chance verantwortungsvoll zu nutzen und ein auskömmliches Einkommen aus unserer Arbeit zu erzielen. ●

Anzeige

DB

Für die Region. Für euch.

bahn.de/thueringen

Öfter Öffis
Zug S Tram BUS

Vom Küchenabfall zur Lebendigen Erde

Nachdem viel von gesundem Boden die Rede war, haben wir hier einige Tipps zusammengestellt, mit denen sich Gartenerde aufwerten und neues Leben in verbrauchte Blumentopferde bringen lässt.

Wurmbox

Mit einer Wurmbox lässt sich ganz einfach aus pflanzlichen Küchenabfällen wertvoller Bio-Dünger gewinnen – und das auch dann, wenn man keinen Garten hat und Erde nur für Balkonkästen und Topfpflanzen braucht. Es gibt tolle Varianten zu kaufen, Marke Eigenbau ist aber ebenfalls möglich. Hier eine einfache Anleitung:

Das wird gebraucht:

- 4 große Holzplatten (unbehandeltes, wetterbeständiges Holz) á 40 × 80 × 1,8 cm
- 2 kleine Holzplatten á 36,4 × 40 × 1,8 cm
- 6 lange Holzleisten á 40 × 3 × 3 cm
- 4 kurze Holzleisten á 30,4 × 3 × 3 cm
- 1 Gitter (z. B. Hasendraht) á 35 × 39 cm
- 2 Möbelscharniere mit passenden Holzschrauben
- ca. 50 Holzschrauben 4,5 × 45 mm
- Akkuschauber und Holzbohrer (4 mm)
- Handtacker
- etwas Altpapier und Garten- oder Komposterde
- mindestens 200 Kompostwürmer (*Eisenia fetida*) aus dem Fachhandel

So wird's gemacht:

- 1 Zwei große und die beiden kleinen Holzplatten so miteinander verschrauben, dass eine nach zwei Seiten offene Kiste entsteht.
- 2 Die dritte große Holzplatte als Boden anbringen.
- 3 Vier lange Holzleisten innen entlang der Ecken festschrauben, um die Kiste zu verstärken.
- 4 Zwei kurze Holzleisten als Abstandshalter unten an den Kistenboden schrauben.
- 5 Im oberen Bereich der Kiste je ca. fünf Luftlöcher in die Seitenwände bohren
- 6 Die vierte große Holzplatte mit Hilfe der Scharniere als Deckel an der Kiste anbringen.
- 7 Zum Bau des Trenngitters die übrigen vier Holzleisten zu einem Rechteck verschrauben. Das Gitter darüber spannen und mit Tackernadeln befestigen.
- 8 Das Trenngitter mittig in die fertige Kiste stellen, um diese in zwei gleich große Bereiche zu unterteilen.
- 9 Die Kiste mit feuchtem Papier auslegen und eine Schicht Gartenerde hineinfüllen.
- 10 Würmer einziehen lassen – damit kann das Kompostieren beginnen!

Die Kiste wird nach und nach mit Küchenabfällen bestückt, anfangs wenig (ca. 200 g pro Tag), später mehr. Der erste Wurmkompost ist nach ca. drei Monaten fertig. Um ihn zu ernten, wird nur noch eine Seite des Trenngitters mit Futter versehen. Die Würmer wandern dorthin. Nach etwa einem Monat kann der Kompost auf der anderen Seite geerntet werden.

Achtung: Würmer fühlen sich bei ca. 20°C am wohlsten; Frost und Hitze vertragen sie nicht. Die Wurmbox sollte deshalb im Winter nicht im Freien bleiben, kann aber auch generell in Hausflur, Keller oder Küche stehen. Bei richtiger Pflege sind keine unangenehmen Gerüche zu erwarten. Wichtig ist das richtige Maß an Feuchtigkeit. In die Kiste gehören zerkleinerte frische organische Küchenabfälle wie Obst, Gemüse, Kaffeesatz, organische Kleintierstreu, unbehandeltes Papier und Pappe. Gekochte Speisereste, Fleisch, Fisch und Reste von Zitrusfrüchten sind tabu. Um Fruchtfliegen fernzuhalten und einem oberflächlichen Abtrocknen und Schimmelpilzbildung vorzubeugen, kann man den Kisteninhalt mit einer feuchten Hanf- oder Filzmatte abdecken.

Tipp: Wurmboxen eignen sich nicht nur zur Erzeugung von Kompost, sondern bieten auch einen spannenden Einblick in die sonst verborgenen Vorgänge der Kompostierung und der Humusbildung. Hierfür lohnt es sich, eine der Seitenwände mit einem Sichtfenster auszustatten.



Bokashi-Eimer



Eine Alternative zur Wurmbox ist ein Bokashi-Eimer, in dem Küchenabfälle nicht kompostiert, sondern fermentiert, also unter Ausschluss von Sauerstoff vergoren werden. Das Ergebnis sind ein wertvoller Flüssigdünger und hochkonzentrierter Kompost. Wichtig ist eine ausgewogene Mischung verschiedener organischer Materialien, wie rohes oder gekochtes Gemüse, Obstreste, Rasenschnitt, Tee- und Kaffeesatz, Blumen, Blätter oder Tiermist. Auch einen Bokashi-Eimer kann man fertig kaufen, aber ebenso gut selber bauen:

So wird's gemacht:

- 1 In den Boden des inneren Eimers 20–30 Löcher mit einem Durchmesser von 2–3 mm bohren.
- 2 An der Seitenwand des äußeren Eimers den Hahn anbringen. Hierfür möglichst weit unten vorsichtig ein Loch schneiden, in das der Hahn passt. Falls er nicht über eine eigene Dichtung verfügt, z. B. mit Dichtmasse abdichten.
- 3 Beide Eimer ineinander stapeln, so dass sie luftdicht abschließen und die beiden Böden mind. 3 cm Abstand voneinander haben. Hierfür ggf. den inneren Eimer mit Dichtungsband außen am oberen Rand verbreitern.
- 4 Für die Befüllung Küchenabfälle zerkleinern (je kleiner, desto schneller verläuft die Fermentation) und in den inneren Bokashi-Eimer schichten. Den Eimerinhalt kräftig zusammendrücken.
- 5 Bokashi-Ferment darüber streuen und den Eimer fest verschließen.
- 6 Den Vorgang wiederholen, bis der Eimer bis zum Rand gefüllt ist. Dabei Küchenabfälle nicht einzeln, sondern gesammelt einfüllen, um die Luftzufuhr möglichst gering zu halten.
- 7 Nach einigen Tagen regelmäßig Bokashi-Saft abzapfen, im Verhältnis 1:100 (bei einmal wöchentlichem oder seltenerem Gießen) bis 1:2.000 (bei häufigerem Gießen) mit Wasser verdünnen und zügig als Flüssigdünger verwenden. Er kann auch beim Ansetzen eines neuen Bokashis anstelle von Bokashi-Ferment genutzt werden.
- 8 Bei Zimmertemperatur ist der Bokashi-Kompost nach zwei bis drei Wochen fertig. Optisch hat er sich wenig verändert, riecht aber säuerlich. Ein möglicher weißlicher Film auf der Oberfläche ist unbedenklich. Der Kompost kann als Kompostbeschleuniger und zur Anreicherung verbrauchter Blumenerde verwendet werden.

Das wird gebraucht:

- 2 gleich große Eimer (Größe nach Bedarf) mit einem luftdichten Verschlussdeckel
- 1 Hahn
- Dichtmaterial (z.B. Isolierband)
- Bohrmaschine
- Messer
- Bokashi-Ferment

Seinen Ursprung hat Bokashi übrigens in Japan. Der Name steht für „schrittweise Umsetzung“.

Boden-Experimente

Ob Horchprobe, pH-Wert-Messung oder Erstellung eines Bodenprofils – Boden lädt dazu ein, ihn auf vielfältige Weise zu erforschen. Zwei Tests haben wir für Sie ausgewählt – unzählige weitere sind möglich:

- 1 Mit dem sogenannten **Slip-Test** kann man überprüfen, wie lebendig der Boden ist und wie gut organische Substanzen abgebaut werden. Hierfür wird eine Unterhose (oder ein anderes Stück Stoff) aus Baumwolle für zwei Monate vergraben und anschließend wieder ausgegraben. Je stärker der Baumwollstoff nach dieser Zeit zersetzt ist, desto gesünder ist der Boden. In der Schweiz gibt es hierzu ein großangelegtes Bürgerforschungsprojekt: www.beweisstueck-unterhose.ch.



wenig Bodenleben

→ viel Bodenleben

- 2 Mit einem anschaulichen Experiment lässt sich die **Filterwirkung verschiedener Bodenarten** vergleichen. Hierfür werden Blumentöpfe mit Filterpapier ausgelegt und mit unterschiedlichen Arten leicht feuchter Erde (z.B. Sand, Lehm) befüllt. Anschließend wird Tinte in Wasser aufgelöst und die Erde mit der farbigen Flüssigkeit begossen. In Gläsern unter den Blumentöpfen wird die durchgesickerte Flüssigkeit aufgefangen. Je mehr Farbe sie verloren hat, desto stärker ist die Filterwirkung der jeweiligen Bodenprobe.





**Erzeuger-Verbraucher-
Gemeinschaft eG Weimar**
Eduard-Rosenthal-Straße 22a
99423 Weimar
www.evg-weimar.de

Biofrische in Weimar

25 Jahre Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft

Vor 25 Jahren entstand aus bürgerschaftlichem Engagement heraus die Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft (EVG) in Weimar. Damals als Verein gegründet, ist die EVG heute eine Genossenschaft mit rund 1.000 Mitgliedern aus Weimar und dem Umland, Verbraucher*innen ebenso wie Erzeuger*innen. Was die EVG so besonders macht, davon berichten die geschäftsführenden Vorstände Birgit Richter und David Hildebrandt.



Wie können sich Verbraucher*innen Eure tägliche Arbeit vorstellen?

Birgit: Ich bin in der EVG für den Standort am Kirschberg zuständig, für den Wareneinkauf, die Preiskalkulation und die Dienstplanung. Darüber hinaus übernehme ich mit David zusammen die Personalplanung und das Firmenaufreten nach außen.

David: Ich bin in der EVG vor allem für betriebswirtschaftliche Aspekte, das Marketing, die Überwachung der Buchhaltung, die Mitgliederverwaltung und die strukturelle Optimierung zuständig. Mindestens 40% der Arbeit machen aber unvorhergesehene Dinge aus. Das

reicht von der Kaffeemaschine oder der Kasse, die nicht mehr funktioniert, über die Kühlanlage mit Störung bis hin zu IT-Problemen. Denn es ist ja nicht nur ein Bioladen, sondern es sind drei Betriebszweige mit zwei Läden und einer Suppenbar – dadurch haben wir immer und überall zu reagieren.

Steht Ihr manchmal auch hinter der Kasse?

David: Ja, das passiert schon ab und zu, bedeutet aber auch immer einen Spagat mit unseren eigentlichen Aufgaben (lächelt). Unsere Mitarbeiter*innen wissen aber, dass wir das können.

Birgit: Ab und zu packe ich auch mal Waren aus. Dann habe ich aber auch gleich mein Regal angeschaut und habe damit einen guten Überblick über das Sortiment. Wenn ich am Samstag mitarbeite, bin ich wie jede*r Mitarbeiter*in mit dabei.

Wie hat alles begonnen, und wie ist Eure Situation heute?

David: Vor 25 Jahren hat eine Gruppe von Menschen um Dirk Wilke einen kleinen Bioladen im Durchgang am Palais eröffnet. Das war vor unserer Zeit. Was 1999 zunächst als Bewegung ohne Rechtsform begann, wurde ein Jahr später zu einem Verein, um dem Ganzen einen Rechtsrahmen zu geben.



Der Bio-Markt Kirschberg



Birgit Richter ist seit zwölf Jahren für die EVG tätig und hat in diesem Zeitraum in verschiedensten Bereichen gearbeitet. Seit 2017 arbeitet sie als geschäftsführender Vorstand der EVG.



David Hildebrandt hat 2014 neben dem Studium mit einer Teilzeitstelle bei der EVG begonnen. 2017 ist er hauptamtlich ausgestiegen und war anschließend bis 2022 ehrenamtlich im Aufsichtsrat der EVG aktiv. Seitdem ist er als geschäftsführender Vorstand der EVG tätig.

Die Initiative ging damals eher von den Verbraucher*innen aus, die in Weimar regionale Bio-Lebensmittel verfügbar machen wollten. 2007 kam der Umzug in den heutigen Bioladen Rosmarin am Herderplatz. 2012 haben wir den Bio-Markt am Kirschberg eröffnet, da die Schlangen zu lang wurden. 2014 wurde dann aus dem Verein eine Genossenschaft, da ein Verein eigentlich nicht auf eine wirtschaftliche Tätigkeit ausgelegt ist und die Dimensionen mit zwei Läden immer größer wurden. Im Corona-Jahr 2020 haben wir die Suppenbar am Herderplatz übernommen.

Aktuell hat die EVG 30 Mitarbeiter*innen und ca. 1.000 Mitglieder. 2023 lag der Jahresnettoumsatz bei rund drei Millionen Euro. Damit sind wir der größte mitgliederbasierte Betreiber von Bioläden in Thüringen.

Die EVG ist eine Genossenschaft – welche Vorteile seht Ihr in dieser Rechtsform?

David: Ein Verein ist auf eine wirtschaftliche Arbeitsweise bei der Größe nicht ausgelegt. Bei einer umfangreichen wirtschaftlichen Tätigkeit und komplexen Abläufen mit zwei Läden und so vielen Mitarbeiter*innen gibt es viele verschiedene Aspekte, wie zum Beispiel die Haftung der ehrenamtlichen Vorstände, die sich in der Genossenschaft besser lösen lassen. Daher haben wir uns für das Genossenschaftsmodell entschieden. Hier haben Menschen die Möglichkeit, wirtschaftlich zusammenzuarbeiten und dadurch Bio-Lebensmittel vor Ort verfügbar zu machen. Die EVG ist damit Eigentum aller Mitglieder, die über unsere Entwicklung mitentscheiden. Das ist ein Solidaritätsprinzip. Unsere Tür steht für Fragen und Anliegen unserer Mitglieder immer offen.

Wer sind Eure Mitglieder, und was kostet eine Mitgliedschaft?

Birgit: Unsere Mitglieder sind vor allem Verbraucher*innen aus Weimar. Wir haben aber auch Kund*innen aus dem Weimarer Land, die bei uns einkaufen und dafür den Weg in die Stadt auf sich nehmen. Die am weitesten entfernt wohnenden Kund*innen kommen aus Nordhausen extra nach Weimar. Die Haushaltsgrundgebühr beträgt sieben Euro; darüber hinaus zahlt jedes erwachsene Mitglied sieben Euro. Kinder sind bis zur Volljährigkeit grundsätzlich beitragsfrei. Eine Familie mit zwei Erwachsenen zum Beispiel bezahlt daher unabhängig von der Anzahl der Kinder immer 21 Euro im Monat. Aber natürlich können auch Verbraucher*innen, die nicht Mitglied sind, bei uns einkaufen. Unsere Preise für Nicht-Mitglieder sind in der Regel auf dem Niveau von anderen Bioläden; Mitglieder zahlen durchschnittlich 7–10% weniger.

Was macht Eure Bioläden besonders?

David: Ich würde sagen, das ist vor allem unsere Regionalität. Nicht umsonst heißen wir Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft – auch wenn es leider in und um Weimar nicht so viele Bio-Erzeuger wie in anderen Städten gibt. Daher arbeiten wir mit Bio-Erzeugern aus Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt zusammen. Ansonsten haben wir hier mit dem Biomarkt am Kirschberg einen Bioladen in einer Größe und Sortimenttiefe und -vielfalt, die es sonst in Thüringen nicht gibt, und die größte Bio-Käse-Theke in der Region.



Das erste Ladengeschäft am Palais



Am 24. August 2024 hat die EVG auf dem Herderplatz in Weimar ihr 25jähriges Jubiläum gefeiert. Mit dabei waren u.a. Naturkost Erfurt, die Brotklappe, der Lindberghof, Bauer Frantz, Sonnengut Gerster, die Wiegand Manufactur, Immenhönig, ObstNatur, die Ilmtal eG und natürlich das Thüringer Ökoherz.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Juliane Müller, Käserin, Milchschäuferei Asbach

Ich liebe sinnerfüllende Arbeit, die sich richtig anfühlt. Wir sind kleinstrukturiert und ökologisch – genau das bringt aus meiner Sicht Vielfalt, die Spaß macht.

GIN & LIKÖR HANDGEMACHT



100% BIO 

VERKOSTUNGEN
UND GENUSS
IN DER MANUFATUR

www.wiegandweimar.de
kontakt@wiegandweimar.de

 **WIEGAND
MANUFATUR
WEIMAR**

Wie wählt Ihr Euer Sortiment aus?

Birgit: Wir haben ein Standardsortiment aus allen Produktgruppen und verschiedene Preisgruppierungen. Viele Kund*innen legen Wert auf Demeter-Qualität. Daneben haben wir aber immer auch Produkte, die vom Preis her günstiger sind. Bei Mehl haben wir z. B. ein regionales Mehl, ein günstiges Mehl und ein Mehl in Demeter-Qualität. Wenn es einen neuen Lieferanten in der Umgebung gibt, versuchen wir, seine Produkte ins Sortiment zu nehmen. Auch sonst gilt: Wenn es irgend etwas Neues gibt, listen wir das ein – wenn es nicht gut läuft, nehmen wir es nach einer gewissen Zeit wieder aus dem Sortiment.

Ihr engagiert Euch auch für ein sauberes Klima und für Umweltschutz.

Was macht Ihr in dem Bereich?

Birgit: 2021 haben wir den Umweltpreis der Stadt Weimar für gute Ideen gegen Verpackungsmüll gewonnen. Wir arbeiten mit Mehrweg, wie z. B. mit den Weck-Gläsern bei Oliven und Feinkost. Gemüse und Obst sind komplett unverpackt. Überall, wo es möglich ist, verzichten wir auf Verpackungsmüll und achten auf Großverpackungen. Am Standort Herderplatz bieten wir zudem einen Lastenradservice an. Wir haben kein eigenes Firmenauto. Auf unserem Kundenparkplatz am Kirschberg haben wir einen Teilauto-Stellplatz, den sowohl unser Team als auch unsere Kund*innen nutzen können.

David: Außerdem nehmen wir regelmäßig an einer CO₂-Zertifizierung teil. Mit dem CO₂-Ausgleich fördern wir ein Berggorilla-Projekt in Ruanda mit dem Bau von energieeffizienten Öfen, durch die weniger Brennholz verbraucht wird.

Unsere Strom beziehen wir regional von der Ilmtal eG über die Bürgerwerke. Diese Woche wird unsere neue Photovoltaik-Anlage auf dem Dach des Bioladens Rosmarin installiert. Mit 22 kWp können wir zukünftig ein Drittel unseres Jahresverbrauchs an Strom abdecken. Zudem wird die Abwärme unserer Kühlanlage so genutzt, dass das Wasser für das gesamte Haus darüber erwärmt wird. Mit der PV-Anlage wird die Restheizung durchgeführt. Auch hier kommt unser ganzheitlicher und solidarischer Ansatz zum Ausdruck.

Unser größter Beitrag für den Klima- und Umweltschutz ist aber, dass wir nachhaltige Bio-Lebensmittel aus der Region beziehen. Dabei haben wir die gesamte Lieferkette im Blick. Unsere

Partner legen ebenfalls viel Wert auf Klima- und Umweltschutz.

Mit wem seid Ihr lokal und regional vernetzt?

David: An erster Stelle arbeiten wir natürlich eng mit den Erzeuger*innen zusammen. Außerdem sind wir mit der Ilmtal eG, dem Thüringer Ökoherz und der GRÜNEN LIGA vernetzt. Wir sind auch im Innenstadtverein vertreten. Uns ist wichtig, einen Mehrwert an Stadt und Region weiterzugeben. Deshalb unterstützen wir lokale Initiativen und Vereine durch Spenden. Zum Beispiel gibt es auch Anfragen von Student*innen für den Erstsemesterbeutel oder für Festivals, die wir unterstützen.

Was schätzt Ihr besonders an der Arbeit des Thüringer Ökoherz?

David: Vor allem die Bildungsarbeit für Verbraucher*innen und die Vernetzung von Erzeuger*innen schätzen wir sehr, da wir das nicht leisten könnten. Das sind nur zwei Säulen Eurer Arbeit. Wir erleben eine große Zuverlässigkeit und Bereitschaft, an Themen zu arbeiten und unsere Arbeit zu unterstützen, wie z. B. bei unserem Jubiläum am Herderplatz, wo Ihr mit einem Stand vertreten wart.

Birgit: Auch die BioThür ist ein sehr schönes inhaltliches Angebot zum Mitgeben für Kund*innen.

Wagen wir einen Blick in die Zukunft: Welche Chancen und Herausforderungen seht Ihr für die EVG und für die Bio-Branche in Thüringen?

David: Die ganze Bio-Branche ist gerade im Umbruch, und die Veränderungen im Bio-Fachhandel sind schwer prognostizierbar, auch aufgrund der Inflation und des veränderten Einkaufsverhaltens. Uns da gut zu positionieren, ist die Aufgabe für die nächsten 3–4 Jahre. Ich denke, wir sind aufgrund unserer vielen Mitglieder gut aufgestellt.

Aktuelle Herausforderungen sind für uns die Eröffnung des tegut am Schlachthof und die geplante Baustelle in der Eduard-Rosenthal-Straße. Unser Laden muss ja trotz Baustelle weiter für unsere Kund*innen erreichbar sein. Zur Eröffnung des tegut haben wir verschiedene Szenarien durchdacht. Da wird sich für uns zeigen, wie stark die Treue unserer Kund*innen ist. Wir sehen aber eine große Stärke und Chance in unserer Regionalität und der Erzeuger- und Kundennähe.

Birgit: Ja, genau: Diese Nähe zu Erzeuger*innen und Kund*innen kann keine große Kette leisten. Hinzu kommen unser Produktwissen und der Service für unsere Kundschaft als Mehrwerte. Unsere Aufgabe ist es, immer wieder sichtbar zu werden und ins Gespräch mit Kund*innen zu kommen, um unseren Bekanntheitsgrad in Weimar zu steigern, z. B. mit einem Fest zum 30. Jubiläum (lacht).

Welche (Zukunfts-)Produkte wünscht Ihr euch aus der Region?

David: Bio-Wein aus der Region wird oft nachgefragt. Wir freuen uns, dass wir voraussichtlich in Kürze den ersten Thüringer Bio-Winzer im Sortiment haben. Leider ist die Umstellung aufwendig und dauert lange, daher gibt es bisher ansonsten keine Thüringer Bio-Winzer*innen. Haselnüsse aus Thüringen wären auch toll. Weiterverarbeitete Produkte mit Rohwaren aus Thüringen – wie die Aufstriche aus Kichererbsen vom Biohof Scharf – sind ebenfalls super. Da liegt perspektivisch noch einiges Potential, um weitere Wertschöpfungsketten aufzubauen.



Der Bio-Laden Rosmarin am Herderplatz



Wo seht ihr die EVG in zehn Jahren?
(beide überlegen länger)

Birgit: So weitermachen wie bisher wird auf die Dauer nicht möglich sein. Ich sehe uns in zehn Jahren mit den zwei Läden und einer größeren Suppenbar. Vielleicht haben wir auch das Catering als viertes Standbein mit einem gut aufgestellten Team etabliert.

David: Meine Vision ist, dass wir in Weimar bekannt sind und unsere regionale Sortimentsvielfalt weiter ausgebaut haben. Wir sind die Nummer 1 als Anbieter von regionalen Bio-Produkten und unterstützen weiter Leuchtturmprojekte, wie wir das bei der Bio-Molkerei vom Landgut Weimar getan haben.

Auch wenn das noch Zukunftsmusik ist: Wir haben mindestens zwei Läden und noch einen dritten Laden an einem neuen Standort. Wir arbeiten eng mit anderen Bioläden in Thüringen zusammen. Es ist wichtig, dass wir kooperieren und nicht in Konkurrenz miteinander sind. Vielleicht ist in zehn Jahren die Zeit dafür reif. ●

Anzeige

Begriffslexikon:

Molkereien holen die Milch von den Milchbauern in Kühlwagen ab und verarbeiten sie zu Milch verschiedener Fettstufen und Haltbarkeit, Butter Käse und Sauermilchprodukten wie Joghurt oder Quark weiter.*

Von den Kühen bis zur nächsten Molkerei ist es bisher ziemlich weit

Bei uns kommt dann die Milch vom Bio-Landgut Weimar auf kurzem Weg in den Kessel

* Sollte man noch erwähnen, dass die Bürgermolkerei gerade im Quartier Alte Feuerwache Weimar entsteht?

Hier investieren Europa und der Freistaat Thüringen in die ländlichen Gebiete.



Erfahre, was die Bürgermolkerei Weimar besonders macht, und gestalte sie selbst mit

buergermolkerei.de



Hier **bewegt** sich was ...

Von besonderen landwirtschaftlichen oder handwerklichen Techniken über schmackhafte Produkte bis hin zu innovativen Projekten zur Vermittlung der Werte von Bio-Landwirtschaft, -Verarbeitung und -Handel hat die Thüringer Bio-Branche eine ganze Menge zu bieten. Eine Auswahl stellen wir Ihnen hier als „Thüringer Bio-Ideen“ vor.



2. Platz
für unsere
BioThür



Ausgezeichnete Produkte und Konzepte

BIO-PREIS THÜRINGEN 2024

Zum fünften Mal hat das Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft (TML) 2024 den Thüringer Bio-Preis ausgelobt, um damit Vorzeigeprodukte und -konzepte der Thüringer Bio-Branche zu würdigen und Thüringer Bio insgesamt bekannter zu machen. 56 überzeugende Bewerbungen von 33 Unternehmen aus dem ganzen Bundesland machten der aus Vertreter*innen von Verbraucherberatung, Bio-Branche, Wissenschaft und Thüringer Bauernverband bestehenden unabhängigen Jury die Entscheidung nicht leicht. Die Wahl fiel schließlich im Bereich der Produkte auf Bio-Lupinenkaffee vom Bergkreishof, Apfel-Minz-Schorle aus SILOAH und Gemüsesaatgut in Kleinstabpackungen von Rose Saatzucht Erfurt. Preisträger unter den Konzepten waren die Wertschöpfungskette Thüringer Weidefleisch des Biohofs Bärwolf, das Thüringer Bio-Magazin BioThür sowie das Bio-Unternehmen keferkueche. Die Bürgermolkerei Weimar erhielt eine Anerkennung. Der Bio-Preis Thüringen ist mit insgesamt 13.000 € dotiert.

„Der Ökolandbau ist in Thüringen in den vergangenen Jahren stetig gewachsen. Im Jahr 2023 wurden fast 62.300 ha ökologisch bewirtschaftet, fast 30.000 ha mehr als 2015. Mehr als 531 aller landwirtschaftlichen Betriebe in Thüringen sind Öko-Betriebe. Auch hier ist die Zahl seit 2015 um über 75 % gestiegen. Mit dem Bio-Preis Thüringen richten wir den Scheinwerfer auf unsere heimischen Unternehmen und zeigen, wie kreativ, schmackhaft und nachhaltig deren Produkte sind“, so die Thüringer Landwirtschaftsministerin Susanna Karawanskij anlässlich der Preisverleihung bei den Grünen Tagen Thüringen im September 2024.

PREISTRÄGER

KATEGORIE Bio-Produkt

- 1. Platz**
Bio-Lupinenkaffee, gemahlen
Bergkreishof
Ökologischer Landbau GmbH & Co. KG
(Erfurt – Ermstedt)
www.bergkreishof.de
- 2. Platz**
Flaschenobst:
Apfel-Minz-Schorle
Biohof SILOAH
(Neufrankenroda)
www.siloah-hof.de
- 3. Platz**
Gemüsesaatgut in Kleinstabpackungen
Rose Saatzucht Erfurt
(Erfurt)
www.rose-saatzucht.de

KATEGORIE Konzept zur Vermittlung der Werte des ökologischen Landbaus

- 1. Platz**
Thüringer Weidefleisch
Biohof Bärwolf (Klettbach)
www.biohof-baerwolf.de
 - 2. Platz**
BioThür: Bio-Magazin für Thüringen
Thüringer Ökoherz e.V.
(Weimar)
www.oekoherz.de
 - 3. Platz**
Bio-Unternehmen keferkueche
keferkueche (Ilmenau)
www.keferkueche.de
- Anerkennung**
Bürgermolkerei
Bürgermolkerei Weimar eG i.Gr. (Weimar)
www.buergermolkerei.de



Weihnachtsstimmung pur IN DER ÖKO-BACKSTUBE

Wer in gemütlicher Atmosphäre mehr über die Thüringer Bio-Branche erfahren möchte, ist auf dem Erfurter Weihnachtsmarkt in der Öko-Backstube des Thüringer Ökoherz e. V. genau richtig. Seit vielen Jahren öffnet die Backstube an den Vormittagen ihre Pforten für angemeldete Schul- und Kindergartengruppen, die dort gemeinsam kneten, naschen, backen und nebenbei eine ganze Menge Wissenswertes über die regionalen Bio-Plätzchen-Zutaten lernen. Nachmittags gibt es ein Back- und Informationsangebot für die interessierte Öffentlichkeit, ein vielfältiges Sortiment an Thüringer Bio-Köstlichkeiten lädt zum Verkosten ein, und Gruppen, Vereine und Betriebe haben die Möglichkeit, ihre Weihnachtsfeier in der Backstube zu begehen – ein Angebot, das rege genutzt wird. Im Bio-Adventskalender öffnet sich täglich ein BioT(h)ürchen, hinter dem Thüringer Bio-Produkte oder spannende Projekte der Thüringer Bio-Branche zum Vorschein kommen.

👉 <https://bio-thueringen.de/startseite/oeko-backstube/>



Thüringens köstlichste Prüfung

ZWEITE THÜRINGER BIO-BROTPRÜFUNG

In Zeiten, in denen industriell gefertigte Backwaren die Supermarktregale dominieren, ist es nicht mehr selbstverständlich, dass Brot mit viel Zeit, aus wertvollen, unbehandelten Zutaten und ohne Zusatz- und Hilfsstoffe hergestellt wird. Aber es gibt solches Brot – und die Thüringer Bio-Brotprüfung gibt diesem Brot eine Bühne. 2024 fand der Wettbewerb zum zweiten Mal statt. Neun Bäckereien reichten 26 Brote ein, die in der Bäckerfachschule Ernst Benary in Erfurt von einer sechsköpfigen Fachjury hinsichtlich sensorischer Kriterien, regionalen Mehrwerts, handwerklicher Qualität und Konzept bewertet wurden. In den drei Kategorien

„Klassisch und traditionell: Mischbrote & Roggenbrote“, „Ernährungsbewusst: Vollkornbrote & Co.“ sowie „Innovativ: Spezialbrote“ konnten in diesem Jahr sogar vier beste Brote gekürt werden. Als Sieger gingen das Backhaus Nahrstedt (Meiningen) mit seinem Bio-Roggenbrot (Kategorie „Klassisch und traditionell“), Die Teigmacher (Bad Tabarz) mit ihrem Waldstauden-Vollkornbrot und Gut Sambach (Mühlhausen) mit seinem Einkorn-Schrot-Brot (Kategorie „Ernährungsbewusst“) sowie nochmals Die Teigmacher (Bad Tabarz) mit ihrer Hanf-Kruste (Kategorie „Innovativ“) hervor.

Die Idee der Thüringer Bio-Brotprüfung ist im Rahmen des Projektes „Thüringer Brotkultur“ entstanden, in dem sich verschiedene Akteur*innen (u. a. Thüringer Ökoherz e. V., Gää e. V., Marktgemeinschaft Ökoflur GmbH, Gustav Zitzmann Mühle GmbH) zusammengeschlossen haben, um das Bio-Bäckerhandwerk in Thüringen zu stärken. Die Prüfung bietet ökologisch arbeitenden Bäckereien in Thüringen die Gelegenheit, ihr Können unter Beweis zu stellen, soll das Interesse konventioneller Kolleg*innen wecken und Verbraucher*innen zeigen, was das Besondere an Bio-Backwaren ist. Aufgrund der guten Resonanz auf die ersten beiden Brotprüfungen soll der Wettbewerb weiter etabliert und fortan im 2-Jahres-Rhythmus zur Landwirtschaftsmesse „Grüne Tage Thüringen“ ausgetragen werden.



UNSER BODEN BRAUCHT LEBENDIGKEIT.

BIO-LANDWIRTSCHAFT LEISTET-DAS!

Gää e.V.
Ökologischer Landbau

Anbauverband & Zertifizierer
www.gaea.de



Das Biobackwerk GmbH

**Dienstag - Freitag
Werksverkauf**

Geraer Familienbrot

**1 Kg Mischbrot
2,99**

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

**Backwaren auch
für B2B Kunden
erhältlich**

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



Kartoffelschälen leicht gemacht

**NATURHOF EGENDORF
NIMMT SCHÄLANLAGE IN BETRIEB**

In der Großküche in Egendorf herrscht täglich Hochbetrieb: Etwa 1.000 Mahlzeiten werden von hier aus an Kindergärten und soziale Einrichtungen im Weimarer Land geliefert. Seit 2024 ist die Küche bio-zertifiziert; der Anteil von regionalen Bio-Kartoffeln und -Gemüse bei der Zubereitung der Außer-Haus-Verpflegung soll zunehmend erhöht werden. Als wichtiger Schritt hierfür wurde nun eine Kartoffel-Schälanlage angeschafft, mit der regionale Bio-Kartoffeln küchenfertig aufbereitet werden können.

Die Idee hierfür war im Rahmen des von der Thüringer Aufbaubank geförderten Projektes „Mehr Bio-Gemüse für die Küchen Mittelthüringens“ entstanden. Hier hatten sich die Verfügbarkeit regionaler Bio-Zutaten und die Optimierung des Zubereitungsaufwandes als entscheidende Ansatzpunkte herauskristallisiert. Die neue Kartoffel-Schälanlage in Egendorf greift diese Ansatzpunkte auf. Mit ihr ist die Werkstatt in Egendorf der erste Betrieb im Bundesland überhaupt, der geschälte Bio-Kartoffeln aus der Region für die Außer-Haus-Verpflegung aufbereitet. Der Partnerbetrieb Bergkreishof in Ermstedt hat nun die Möglichkeit, seine Kartoffeln regional – statt wie bisher überregional – zu vermarkten. Ein gelungenes Beispiel einer regionalen Bio-Wertschöpfungskette!

Zum Hintergrund: Die Küche in Egendorf ist Teil der Werkstatt für Menschen mit Behinderung (WfbM) des Lebenshilfe-Werkes Weimar/Apolda, das in Egendorf rund 80 Menschen mit Beeinträchtigung beschäftigt. Neben Tätigkeiten in der Großküche bietet die soziale Einrichtung auf dem zugehörigen Naturhof Egendorf weitere Arbeitsangebote in den Bereichen ökologische Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung sowie im Hofladen.

👉 www.naturhof-egendorf.de

Neue App

THÜRINGER HOFLÄDEN AUF EINEN BLICK

Ob Obst und Gemüse, handgemachte Käseprodukte oder regionale Fleisch- und Fischspezialitäten: In einer Zeit, in der regionale Produkte und nachhaltiger Konsum immer wichtiger werden, präsentiert sich die neue App „Thüringer Hofläden“ als unverzichtbares Tool für alle, die frische lokale Lebensmittel direkt vom Erzeuger beziehen möchten. Sie bietet eine benutzerfreundliche Oberfläche und hilft, Hofläden ökologisch wie auch konventionell wirtschaftender Betriebe in ganz Thüringen nach Standort und Produktangebot zu filtern.

Die App „Thüringer Hofläden“ ist kostenfrei im App-Store und bei Google Play erhältlich. Entwickelt wurde sie im Rahmen eines ELER-Projektes der Landvolkbildung Thüringen e. V., die Träger des Kompetenzzentrums Direktvermarktung ist und als solche nicht nur den Zugang zu regionalen Produkten von Thüringer Direktvermarktern erleichtern, sondern auch das Bewusstsein für nachhaltigen Konsum stärken will.



kostenfrei

Funktionen der App:

- ✓ Standortbasierte Suche von Hofläden
- ✓ Übersicht über die Angebote der Hofläden
- ✓ Öffnungszeiten und Kontaktinformationen
- ✓ Routenführung mit Angabe von Entfernung und Fahrtzeit
- ✓ Aktuelle Informationen
- ✓ Bewertungen und Empfehlungen anderer Nutzer*innen und Teilen eigener Eindrücke oder Fotos



Jetzt als Direktvermarkter für die Hofladenfinder-App registrieren:
<https://landvolkbildung.de/kompetenzzentrum-app>

Neuer Podcast

HORCH MAL, WER DA IS(S)T!

Was gehört in die Brotdose? Was ist bei der Getränkeversorgung im Kindergarten wichtig? Und was ist bei veganelem Speiseangebot zu beachten? – Mit „Horch mal, wer da is(s)t!“ ist ein neuer Podcast für die Verpflegung in Kindertagesstätten an den Start gegangen, der in vorerst neun Folgen unterschiedliche Aspekte rund um die Verpflegung im Kindergarten aufgreift, Informationen und Umsetzungsideen bietet und hierfür Expert*innen aus Wissenschaft und Praxis zu Wort kommen lässt. Die Reihe wurde von der Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen entwickelt und vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM gefördert. Sie richtet sich an alle Akteur*innen der Kindergartenverpflegung.

👉 <https://vnskt.de/podcastfolgen-horch-mal-wer-da-isst>



DEIN KONTO

DEINE VERANTWORTUNG

**KLIMA-
RABATT**
für Neukunden

+
25 €
Startguthaben



JETZT ENTDECKEN!



Kennst du unser
Gemeinschaftskonto?



Einfach. Digital. Nachhaltig.

Dein Girokonto aus Thüringen
- in nur 10 Minuten eröffnet
und mit vollautomatischem
Kontowechselservice.



» www.ethikbank.de



EthikBank
FAIRES GELD

AROMATISCHE WURZELN

Vielfalt AUS DER Erde



Die Sellerieschnitzel mit Blattsalat und Joghurtdressing servieren – geröstete (Kürbis-)Kerne runden das Gericht ab.

Sellerieschnitzel

an gemischtem Blattsalat

Zutaten

- 1 Sellerieknolle
- Mehl
- Semmelbrösel
- 1–2 Ei(er)
- Salz und Pfeffer
- Bratöl

Zubereitung

- 1 Sellerie schälen und in 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten vorgaren. Anschließend etwas trocknen und abkühlen lassen.
- 2 Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen tiefen Teller geben. Das Ei ebenfalls auf einen tiefen Teller geben, verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 3 Zum Panieren die Selleriescheiben erst im Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbröseln wenden.
- 4 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Ganz bodennah – in Wurzeln und Knollen – speichern Pflanzen besonders viele Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine. Möhre, Sellerie, Rote Beete, Pastinake, Schwarzwurzel, Mairübchen, Topinambur & Co. sind deshalb ausgesprochen gesund – und vielfältig schmackhaft zubereiten lassen sie sich noch dazu!

Kartoffelcremesuppe

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 200 g Sellerie
- ½ kleine Lauchstange
- 800 g Kartoffeln
- Bratöl
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- (Räucher-)Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Gemüse putzen und in Würfel schneiden.
- 2 Zwiebel im Öl in einem großen Topf glasig andünsten.
- 3 Restliches Gemüse hinzugeben und kurz mit anbraten. Majoran und Thymian hinzugeben.
- 4 Topfinhalt mit 1 l Wasser aufgießen, zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist (ca. 15–20 min.).
- 5 Alles pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Räuchersalz bekommt die Suppe einen besonders herzhaften Geschmack. Wer mag, kann auch noch Bockwurstscheiben dazugeben.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Maria Wahle, Soliwohnsel (Dornburg-Camburg)

Wir arbeiten ökologisch und in einer Solidarischen Landwirtschaft, weil uns Bodenfruchtbarkeit und soziales Miteinander über Stadt und Land hinweg wichtig sind.



Wir beide passen gut zusammen. ;-)



Der Dip schmeckt besonders gut zu Gemüsesticks und zu salzigem Gebäck oder Baguette.



Rote-Beete-Risotto

Zutaten

- 2 mittelgroße Rote Beeten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 0,75–1 l Gemüsebrühe
- 1 TL Bratöl
- 1 EL Honig
- 250 g Risottoreis
- ggf. 1–2 EL Rotwein
- 4 kleine Zweige Rosmarin
- 1 EL Butter
- 1 Handvoll geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer
- etwas Feta

Zubereitung

- 1 Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Sie sollte kontinuierlich vor sich hinköcheln.
- 2 Zwiebel schälen und klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Rote Beete putzen oder schälen, in kleine Würfel schneiden und einige Minuten mitdünsten. Knoblauch schälen, fein schneiden und dazugeben.
- 3 Den Honig darüberträufeln. Er sollte leicht karamellisieren.
- 4 Den Reis hinzugeben und ebenfalls kurz mit andünsten.
- 5 Ggf. mit Rotwein ablöschen. Mit Rosmarin würzen.
- 6 Eine Kelle Gemüsebrühe hinzugeben. Wenn diese aufgesogen ist, mit der nächsten Kelle auffüllen. Dazwischen regelmäßig umrühren. Diesen Prozess wiederholen, bis der Reis bissfest gegart ist.
- 7 Butter und Parmesan unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 8 Mit Feta garnieren und servieren.

Meerrettich-Dip

Zutaten

- 50 g frischer Meerrettich
- 1 TL Zitronensaft
- 125 g Frischkäse
- 2 EL Joghurt
- 2 EL Magerquark
- Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Den Meerrettich schälen, fein reiben und mit dem Zitronensaft verrühren.
- 2 Frischkäse, Joghurt und Quark vermengen. Meerrettich in Zitronensaft dazugeben.
- 3 Den Dip mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.



Marinierter Fenchel

Zutaten

- 1 Fenchelknolle
- 1–2 TL Honig
- Olivenöl
- 1–2 EL Zitronensaft
- Pfeffer und Salz
- gehackte Walnüsse

Zubereitung

- 1 Fenchel putzen, in Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze in Olivenöl rundherum goldbraun braten.
- 2 Den Honig darüberträufeln und karamellisieren lassen.
- 3 Gehackte Walnüsse hinzugeben und kurz durchschwenken.
- 4 Fenchel mit Zitronensaft ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 5 Kurz durchschwenken und abkühlen lassen.



Der marinierte Fenchel eignet sich hervorragend für eine Antipasti-Platte und schmeckt kalt ebenso wie leicht warm sehr gut.

Buntes Ofengemüse

mit Zitronenquark

Zutaten

Für das Gemüse:

- 1,5kg gemischtes Wurzelgemüse (z. B. Rote Beete, Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Kartoffeln)
- 2-3 Zwiebeln
- frischer Thymian oder Rosmarin
- 100ml Olivenöl
- 3 Prisen Zucker
- Salz und Pfeffer

Für den Quark:

- 250g Magerquark
- 50g Joghurt
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wurzelgemüse putzen und in dünne Scheiben (z. B. Rote Beete, Kartoffeln) bzw. Stäbchen (z. B. Möhren, Pastinaken) schneiden. Zwiebeln schälen und in breite Ringe schneiden.
- 2 Rosmarin/Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
- 3 Gemüse in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Zucker und Pfeffer sowie Rosmarin/Thymian mischen.
- 4 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Gemüse auf einem Backblech verteilen und für ca. 40 Minuten im Backofen garen.
- 6 In der Zwischenzeit Quark mit Joghurt glatrühren und mit Salz, Pfeffer sowie abgeriebener Zitronenschale abschmecken.
- 7 Heißes Gemüse mit Zitronenquark (oder alternativ einem klassischen Kräuterquark) servieren.



Selbst gemachte Aufstriche bereichern das tägliche Abendbrot. Dieser Aufstrich ist schnell gemacht und bietet eine tolle Alternative zu Fertigprodukten.

Pastinaken-Käse-Aufstrich

Zutaten

- 250 g Pastinaken
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- 50g Emmentaler (gerieben)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Pastinaken waschen, putzen, klein würfeln und in etwas Salzwasser weichkochen. Gut abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken.
- 2 Knoblauch schälen und zu den Pastinaken pressen.
- 3 Den Käse einrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



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

Gemüse, Kartoffeln und Kräuter

Naturhof Egendorf, Blankenhain
 Gemüseinsel Laub und Habichtsberg GbR, Dietzenrode
 Inselhof, Dietzenrode
 Gemüsewerkstatt Grünschnabel, Drei Gleichen
 Bergkreishof Ökologischer Landbau, Ermstedt
 Bio-Hof Aga, Gera-Aga
 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich, Gera-Aga
 Biohof Thiele, Grammetal – Ottstedt am Berge
 Markusgemeinschaft, Hauteroda
 Uta Enke, Jenalöbnitz
 Matthias Frantz, Langenwetzendorf
 Gut Sambach, Mühlhausen
 Thorsten Königsfeld, Neustadt
 Biohof Scharf, Ollendorf
 Stiftung Finneck, Rastenberg

Berghof, Riethgen

Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
 Bio-Gärtnerei Silkerode
 Lindenhof Geßner, Stadtroda
 Der Biobauer Christine und Daniel Bauer GbR, Tautendorf
 Bauernhof Ennenbach, Wasungen
 Lindenberghof, Weimar

Senf und Öl

Hainichhanf, Bad Langensalza
 Landwirtschaft Kögler, Bechstedt
 Ölmühle Fischer, Erfurt
 Ölmanufaktur Röhler, Großenstein
 Biohof Marold, Mittelsömmern
 Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
 Ölmühle am Rothbach, Tüttleben

Getreide und Mehl

Landwirtschaft Kögler, Bechstedt
 Biohof Thiele, Grammetal – Ottstedt am Berge
 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben, Nesse-Apfelstädt
 Gut Garbus Biobetrieb Schöffner, Nobitz
 Ruhmühle Ebersdorf, Saalburg-Ebersdorf
 Esmühle, Schimberg – Ershausen
 Lebensgemeinschaft Wickersdorf

Honig

Immenhonig, Max Reschke, Apolda
 Ilmtal-Imker Ronny Mohr, Bad Berka
 Naturhof Egendorf, Blankenhain
 Imkerei am Pfarrhaus Toni Kühn, Blankenhain-Dröbnitz
 Oliver Schröder, Erfurt

Möhrenkuchen mit Frischkäse-Topping

Zutaten

Für den Teig:

- 450 g Möhren
- 300 g gemahlene Mandeln
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale
- 2 EL Zitronen- oder Orangensaft
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanille
- 1 TL Zimtpulver (optional)

Für das Topping:

- 200 g Frischkäse
- 180 g Puderzucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- optional 12 Marzipanmöhren
- optional 1–2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung

- 1 Die Möhren waschen, ggf. schälen und fein raspeln.
- 2 Den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform fetten und mit Mehl bestäuben.
- 3 Möhrenraspel, abgeriebene Zitronen-/Orangenschale, gemahlene Mandeln und Haselnüsse, Salz, Öl und Backpulver miteinander vermischen.
- 4 Eier und Zucker schaumig schlagen und vorsichtig unterheben.
- 5 Den Teig in die Springform geben und glattstreichen. Etwa 50 Minuten backen und abkühlen lassen.
- 6 Für das Topping Frischkäse, Puderzucker und Zitronenabrieb vermischen.
- 7 Topping auf den Kuchen geben und nach Belieben mit Pistazien und Marzipan-Möhren (oder auch frischen geriebenen Möhren) verzieren.

Die natürliche Feuchtigkeit der Möhren verhindert, dass der Kuchen beim Backen austrocknet und macht ihn verführerisch saftig.



Bio-Imkerei Andy Zintl, Jena
KirschenGarten, Kriebitzsch
Imkerei Hartmut Jacob, Pößneck
Rennsteig Imkerei, Ruhla
Bioland-Imkerei Ronny Kern, Steinsdorf
Gert Ortlepp, Suhl
Schlossimkerei, Tonndorf

Auenhof Köber, Thalbürgel
Bauernhof Ennenbach, Wasungen-Unterkatz
Quark und Joghurt
Milchschäferei Asbach,
Dietzenrode-Vatterode
Hofkäserei Burgmühle, Haina

Hof Rösebach, Ifta
Ziegenhof Weider, Kalttenordheim-Klings
Lindenhof, Lindewerra
Baueshof-Käserei, Marksuhl
Gut Sambach, Mühlhausen
Schloss Milch, Tonndorf

Eier

Naturhof Egendorf, Blankenhain
Bio-Waren Meister, Gera
Landwirtschaftsbetrieb Ullrich, Gera-Aga
Matthias Frantz, Langenwetzendorf
Gut Sambach, Mühlhausen
Biohof Scharf, Ollendorf
Bioland-Hof Familie Voigt, Schkölen
Landgut Weimar Bio GmbH, Schoppendorf



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Dorothea Stoeber-Grobe, Volkshochschule Weimar

Ich träume davon, dass irgendwann auch alle kommunalen Einrichtungen und Organisationen selbstverständlich Thüringer Bio-Produkte verwenden und anbieten. Wir vermeiden CO₂ und lernen kennen, was direkt vor unserer Haustür alles möglich ist. Wir erfahren, dass wir vieles in der Hand haben und unsere Konsumententscheidungen wirksam sind. Das ist unserer Bildungsinstitution wichtig.

Hier gibt's THÜRINGER BIO-PRODUKTE

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

Bio-Supermärkte

Ab-Hof-Verkauf, Hof- und Spezialitätenläden

Bäckereien

Marktstände und Verkaufswagen

Milchtankstellen und Verkaufsautomaten

Großhandel/ Marktgemeinschaften

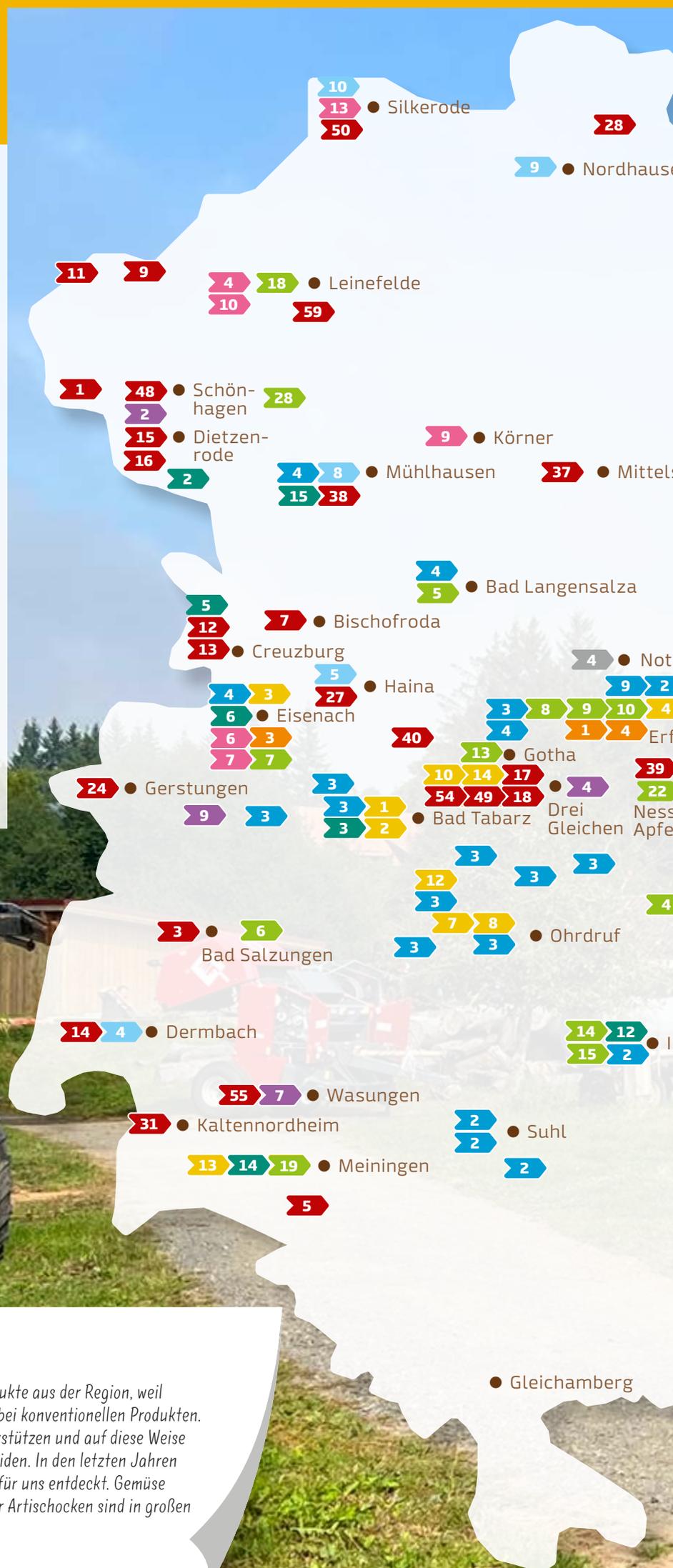
Bio-Gastronomie, -Hotellerie und -Catering

Bio-Kisten-Lieferservice

Solidarische Landwirtschaft (SOLAWI)

Weitere Informationen ...

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



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Renate Borrmann (Erfurt)

Meine Familie und ich kaufen gern Bio-Produkte aus der Region, weil Qualität und Geschmack oft besser sind als bei konventionellen Produkten. Ich finde es wichtig, lokale Anbieter zu unterstützen und auf diese Weise auch unnötig lange Transportwege zu vermeiden. In den letzten Jahren haben wir beim Einkaufen auch einiges neu für uns entdeckt. Gemüse wie Postelein, Zuckerhutsalat oder Thüringer Artischocken sind in großen Supermärkten meist nicht zu finden.

?

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

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



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

- 1 Dein Bioladen in Altenburg**
* Altenburg/Markt 33
www.bioladen-bornna.de
Mo+Di 9-17.30 Uhr, Mi 9-15 Uhr,
Do+Fr 9-18 Uhr
- 2 Kulturspäti Altenburg w.V.**
Altenburg/Roßplan 12
https://kulturspaeti.de/
Fr 15.30-19.30 Uhr, für Mitglieder 24/7
- 3 Thüringer Landspezialitäten**
Apolda/Bernhard-Prager-Gasse 2
www.tls-apolda.de
Mo-Mi 8.30-16 Uhr, Do 8.30-17 Uhr,
Fr 8.30-18 Uhr
- 4 Bioladen Wildrose Arnstadt**
Arnstadt/Längwitzer Straße 3
036 28/588 999
Mo-Fr 9-13 + 14-18 Uhr
- 5 Nah-pur**
Bad Langensalza/Herrnstraße 6
www.nah-pur.de
Mo+Fr 10-18 Uhr, Di 10-14 Uhr
- 6 Naturkostladen Kati Peter**
Bad Liebenstein/Kurpromenade 1
036 961/332 20
Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa 9.30-12 Uhr
- 7 Biokiste Eisenach**
* Eisenach/Alexanderstraße 16b
www.biokisteeisenach.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 8 organics - Naturkost am Dom**
Erfurt/Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 7.30-16 Uhr
- 9 BioKaufladen Clärchen - Biocafé & Bistro**
Erfurt/Johannesstraße 17
www.claerchen-erfurt.de
Mo-Fr 11.30-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr
- 10 LandMarkt Erfurt**
Erfurt/Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-14 Uhr
- 11 Kornapfel „Dein Bioladen“**
Gera/Leibnizstraße 4
www.bioladen-kornapfel.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 12 Bioladen Sonnentau**
Gera/Sachsenplatz 1
www.bioladen-sonnentau.de
Di-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 13 Feines und Loses Gotha**
Gotha/Hünersdorfstraße 20
www.feinesundloses.de
Di-Fr 10-13.30 + 14-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr
- 14 Naturkostladen Sonnenblume**
Ilmenau/Poststraße 11
www.sonnenblume-ilmenau.de
Mo+Di+Do+Fr 9-18 Uhr, Mi 10-18 Uhr,
Sa 10-13 Uhr

- 15 Biotop**
Ilmenau/Straße des Friedens 36
www.biotop-ilmenau.de
Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 16 Jeninchen - Fröhlich Unverpackt Einkaufen**
Jena/Sophienstraße 37-39
www.jeninchen.de
Mo+Mi+Fr 10-14 Uhr, Di-Fr 10-19 Uhr
- 17 Bioladen Jena**
* Jena/Zwätzengasse 15
036 41/440 167
Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 8-16 Uhr
- 18 Naturkost-Mühle Teresa Büschleb**
Leinefelde - Worbis/Lutherstraße 26
www.naturkostmuehle.com
Mo-Fr 10-18 Uhr
- 19 bioladen*Saskia Ender**
Meiningen/Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr
- 20 mein Bioladen**
Mellingen/Brauhausstraße 139
036 453/288 72
Mo+Mi+Fr 14-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
- 21 Rund um Gesund**
Meuselwitz/Thomas-Müntzer-Straße 17
www.bio-esel.de
Do 12-18 Uhr, Fr 10-17 Uhr
- 22 Floriness**
Nesse-Apfelstädt - Neudieten-
dorf/Zinzendorfstraße 22
www.floriness.de
Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 23 BioMarkt Pößneck**
Pößneck/Krautgasse 5
036 47/506 653
Mo+Di+Do+Fr 9-18 Uhr, Mi 9-13 Uhr,
Sa 9-12 Uhr
- 24 BioLaRu**
Rudolstadt/Marktstraße 34
www.biolaru.de
Mo+Mi-Fr 9-18 Uhr, Di 9-13 Uhr,
Sa 8-13 Uhr
- 25 Hofladen Sömmerda**
Sömmerda/Lange Straße 67
www.hofladen-soemmerda.de
Mo-Fr 9-18 Uhr
- 26 Naturzauber Sonneberg**
Sonneberg/Köppelsdorfer Straße 11
036 75/447 9936
Mo 14-17, Di+Do 10-12.30 + 14.30-18 Uhr,
Mi+Fr 10-12.30 + 14.30-17.30 Uhr,
Sa 10-12.30 Uhr
- 27 Naturkostladen Löwenzahn**
Sonneberg/Untere Marktstraße 40
036 75/702 535
Mo-Fr 9-12.30 + 14-18 Uhr, Sa 9-11 Uhr
- 28 Gerald Paul Fütterer - Bio-Hofladen „Zauber der Natur“**
Stadt Dingelstädt - Zella/Aue 18
036 023/515 39
jeweils am 2. Wochenende im Monat:
Fr 10-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr, Mo 13-18 Uhr
sowie nach Absprache

- 29 EVG BioFrische - Bio-Markt Kirschberg**
Weimar/Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 8-18 Uhr
- 30 EVG BioFrische - Bio-Laden Rosmarin**
Weimar/Herderplatz 3
www.bioweimar.de
Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9.30-16 Uhr

Bio-Supermärkte

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

Ab-Hof-Verkauf, Hof- und Spezialitätenläden

- 1 Hof Sickenberg**
Asbach - Sickenberg/Sickenberg 9
www.hof-sickenberg.de
Fr-So (Apr-Nov)
- 2 Ilmtal-Imker**
Bad Berka/Trebestraße 8
www.ilmtal-imker.de
durchgehend geöffnet
- 3 Landwirtschaftsbetrieb Boris Pfaff**
Bad Salzung/Bornngasse 25
036 95/870 720
auf Bestellung
- 4 Sonnengut Gerster**
Balgstädt-Dietrichsroda/
Dietrichsroda 16
www.sonnengut-gerster.de
Fr 15-19 Uhr
- 5 Hofkäserei Belrieth**
Belrieth/Sportplatzstraße 102
036 949/23 34
Mo-Do 7-13 Uhr, Fr 7-12 Uhr
- 6 Schafshofkäserei Clodramühle**
Berga (Elster)/Clodramühle 2
www.clodrahammer.de
nach Vereinbarung (Mai-Dez)
- 7 Bio-Schäferei Peschke**
Bischofroda/Kumsgasse 2
www.nolanaschafe-peschke.de
auf Bestellung (Okt-Apr)
- 8 Naturhof Egendorf**
* Blankenhain/Egendorf 1
www.naturhof-egendorf.de
Mo-Fr 9-10 Uhr, Mo+Fr 12-13 Uhr
- 9 Gemüsegarten Eichsfeld**
* Bodenrode-Westhausen/Fumbach
www.gemuesegarten-eichsfeld.de
Mo+Di+Do+Fr 15-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
(Mai-Nov)
- 10 Biowaren Meister**
Brahmenau/Söllmnitzer Straße 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
Mi 12-17 Uhr, Do 9-19 Uhr,
Fr 9-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Jörg Rudolph, Naturkost Erfurt

Ich arbeite mit Begeisterung für biologisch erzeugte Lebensmittel, da ich der Meinung bin, das nur diese Art der Landwirtschaft eine lebenswerte Zukunft für folgende Generationen ermöglicht.

- 11 Klostergut Burgwalde**
Burgwalde/Dorfstraße 45
www.klostergut-burgwalde.de
Mo-Do nach Vereinbarung,
Fr 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 12 Käselädchen. Ziegenkäse vom Hof Rösebach**
Creuzburg/Klosterstraße 2
www.hofroesebach.de
Do+Fr 10-13 + 15-18 Uhr,
Sa 10-12 Uhr
- 13 Hofladen Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn**
Creuzburg/Wilhelmglücksbrunn 1
www.creuzburger-kaesemanufaktur.de
Mo+Di ab 16 Uhr, Mi-So ab 12 Uhr
- 14 Biohof Lehmann**
Dermbach – Alba/Oberalba 43
01 60/948 344 61
nach Vereinbarung
- 15 Gemüseinsel**
Dietzenrode – Vatterode / Kreisstraße 1
www.solawi-gemueseinsel.com
nach Vereinbarung
- 16 Inselhof Dietzenrode**
Dietzenrode/Mühlplatz 18
www.inselhof.net
Mi 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
- 17 Gemüsewerkstatt Grünschnabel**
Drei Gleichen – Cobstädt/
Schenkstraße 37
www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de
Di+Fr 15-18 Uhr (Apr+Mai), Fr 15-18 Uhr
(Jun-Nov)
- 18 Manufaktur Freudenthal**
Drei Gleichen – Wandersleben/Freudenthal 1
www.freudenthal-dreigleichen.de
nach Vereinbarung (01 74/34 41 131)
- 19 Rose Saatzucht Erfurt**
Erfurt/Im Gestrüdig 9
www.rose-saatzucht.de
nach Vereinbarung (saisonabhängig)
- 20 Peterbachhof Büßleben**
Erfurt – Büßleben/Am Peterbach 15
www.peterbachhof.de
nach Vereinbarung (Registrierung per
E-Mail: info@peterbachhof.de)
- 21 Bergkreishof Ökologischer Landbau**
Erfurt – Ermstedt/
Amtmann-Wincopp-Straße 18
www.bergkreishof.de
Mo-Fr 8-16 Uhr
- 22 Landwirtschaftsbetrieb Ullrich**
Gera – Aga/Straße der Freundschaft
25 b (am Legehennenstall)
www.biolandwirtschaft-ullrich.de
Do-Sa 9-11 Uhr, Fr 15-19 Uhr
- 23 Biohof Aga**
Gera – Aga/Straße der Freundschaft
25a
www.lebenshilfe-gera.de
Do 13-17 Uhr (Apr-Nov)
- 24 Baueshofkäserei**
Gerstungen/Baueshof 3
www.baueshofkaeserei.com
Mo+Do 15-19 Uhr, im Winter nur Do
- 25 Biohof Familie Thiele**
Grammetal – Ottstedt am Berge/
Am Plan 8
036 203/507 25
nach Vereinbarung
- 26 Ölmanufaktur Röhler**
Großenstein – Nauendorf/
Lindenstraße 37
www.oelmanufaktur-roehler.de
Sa 9-12 Uhr und nach Vereinbarung
- 27 Hofkäserei Burgmühle**
Haina – Gemeinde Nesselal/
Zur Burgmühle 1
www.hofkaeserei-haina.de
Fr 15-18 Uhr, Sa 11-12 Uhr (Mai-Okt),
Fr 15-17 Uhr, Sa 11-12 Uhr (Nov-Apr)
und nach Vereinbarung
- 28 Ziegenalm**
Harztor/Sophienhof 26
www.ziegenalm.de
Do 10-17 Uhr, Sa+So 10-18 Uhr,
ab April Di-So 10-18 Uhr
- 29 Wein-erlesen**
Jena/Lichtenhainer Straße 6
www.wein-erlesen.de
Mo+Mi+Fr 9-15 Uhr, Di 9-18 Uhr,
Sa 10-13 Uhr
- 30 Ökolandbau Uta Enke**
Jenalöbnitz/Dorfstraße 7a
0176/641 736 23
nach Vereinbarung
- 31 Ziegenhof Weider**
Kaltennordheim – Klings/
Kirchbergstraße 3
www.facebook.com/NadineFeigl
nach Vereinbarung
- 32 Obstwiesenhof Köhler**
Kleinromstedt/Am Dorfteich 11
www.obstwiesenhof.de
Fr 13-17 Uhr und nach Vereinbarung
(johannes@obstwiesenhof.de)
- 33 Biohof Bärwolf**
Klettbach/Straße des Friedens 30
www.biohof-baerwolf.de
Fr 16-19 Uhr
- 34 Landwirtschaftlicher Betrieb Matthias Frantz**
Langenwetzendorf/Naitschau 16
https://hofladen-naitschau.business.site
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
- 35 Biohof Gönnamühle**
Lehesten/Nerkewitz Nr. 37
(Untermühle)
www.goennamuehle.de
Fr 14-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr und nach
Vereinbarung
- 36 Landwirtschaftsbetrieb Simone Speck**
Leutenberg/Landsendorf 16
www.lwb-speck.de
Do 15.30-18 Uhr
- 37 Marold – Ökologischer Samenbau GmbH & Co. KG**
Mittelsömmern/Hauptstraße 7
www.bio-marold.de
Mo-Fr 7-16 Uhr
- 38 Gut Sambach**
Mühlhausen/Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
Di 8-13.30 Uhr, Mi-Fr 8-18 Uhr,
Sa 8-13 Uhr
- 39 Gustav Zitzmann Mühle Ingersleben**
Nesse-Apfelstädt/Karl-Marx-Straße 1
036 202/903 42
Mo-Fr 7-16 Uhr
- 40 Familienkommunität SILOAH**
Neufrankenroda/Gutsallee 4
www.siloah-hof.de
Mo-Fr 13-13.45 Uhr
und nach Vereinbarung
- 41 Direktvermarktung Rittergut Pieter**
Neustadt a.d. Orla/Pillingsdorfer
Straße 5
0172/186 42 67
Do 16-18 Uhr, Sa 10-11 Uhr
- 42 Biohof Scharf**
Ollendorf/Hanfack 50b
www.biohof-scharf.de
Fr 13.30-17 Uhr, Sa 10-12 Uhr
- 43 Stiftung Finneck – Meine Bio-Gärtnerei**
Rastenberg /Mühltal 9
www.meine-bio-gaertnerei.de
Mo-Fr 9-14 Uhr
- 44 Öko-Landwirtschaftsbetrieb Wolfram**
Saalburg – Ebersdorf/Raila 13
www.wolfram-raila.de
Mo-Fr 16-19 Uhr
- 45 Stiftung Lebensgemeinschaft Wickersdorf**
Saalfeld/Wickersdorf 1
036 736/330 25
Mo-Fr 6-17 Uhr, am Wochenende
nach Vereinbarung
- 46 Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen-Willschütz/Willschütz 13
www.biolandhof-voigt.de
Fr 12-18 Uhr
- 47 somfo – Streuobstmosterei Forner**
Schkölen-Willschütz/Willschütz 15
www.somfo.de
nach Vereinbarung
- 48 Käsespezialitäten Regina Lieb**
Schönhagen/Dorfstraße 12
www.eichsfelder-schnittkaese.de
Mo-Fr 9-12 Uhr
- 49 Biohof Schreiber**
Schwabhausen b. Gotha/Friedenstraße 1
WhatsApp-Shop: 036 256/869 563
(speichern und in WhatsApp öffnen)
nach Vereinbarung
- 50 Mosterei Malus und Bio-Gärtnerei Silberode**
Silberode/Dorfstraße 18
www.mosterei-malus.de
Do 18-19 Uhr
- 51 Der Bio-Bauer Christine & Daniel Bauer GbR**
Tautendorf/Dorfstraße 13
www.der-bio-bauer.de
nach Vereinbarung (s. Webseite)
- 52 Schlossimkerei Tonndorf**
Tonndorf/Das Schloss 156
www.schlossimkerei.de
Sa+So 11-17 Uhr (im Schlosscafé)
und nach Vereinbarung
- 53 Gemüse-Oase**
Vippachedelhausen/Schillerstraße
(neben der Kleingartenanlage)
www.gemuese-oase.de
nach Vereinbarung (Mai-Nov)
- 54 Bunte Beete Biopflanzen e.V.**
Waltershausen/August-Bebel-Straße 4
www.buntebeete.com
Di+Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr (Mitte
Apr– Ende Mai)
- 55 Bauernhof Ennenbach**
Wasungen – Unterkatz/Dörrsolz 1
www.bauernhof-ennenbach.de
nach Vereinbarung
- 56 Nattertal-Ranch**
Weida/Nattermühle 70
www.nattertal-ranch.de
Fr 14-16 Uhr, Sa 9-11 Uhr und
24/7-Selbstbedienungs-Biolädchen

- 57 Lindenberghof Weimar**
Weimar/Baumschulenweg 4a
www.lindenberghof-weimar.de
Di+Fr 13-18 Uhr
- 58 Wiegand Manufactur**
Weimar/Jakobstraße 33
www.wiegandweimar.de
Do+Fr 14-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr
- 59 Handlungsmühle Büschleb**
Teresa Büschleb
Worbis / Büschlebsmühle 1
www.bueschlebsmuehle.de
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Bäckereien

- 1 Die Teigmacher**
Bad Tabarz/Lauchgrundstraße 4
www.dieteigmacher.com
Di-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr, So 7-11 Uhr
- 2 Bäckerei Spiegler**
Bad Tabarz/Reinhardbrunner Straße 41
www.cafehaus-spiegler.de
Mo-Sa 7-18 Uhr, So 7.30-10+13-18 Uhr
- 3 Café & Brotladen Brotzeit**
Eisenach/Querstraße 11a
www.dieteigmacher.com
Di-Sa 10-18 Uhr
- 4 Bäckerei Lobenstein**
Erfurt/Damaschkestraße 18
www.cafe-lobenstein.de
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr
- 5 Bäckerei Spiegler**
Erfurt/Wenigemarkt 20
www.cafehaus-spiegler.de
Mo-Sa 8-21.30 Uhr, So 9-20 Uhr
- 6 Brotkultur – Pur**
Föriztal – Judenbach/Alte Handelsstraße 24
www.brotkultur-pur.de
Di-Fr 14-18 Uhr, Sa 7-11.30 Uhr
- 7 Bäckerei Jörg Protzmann**
Friedrichroda – Finsterbergen/
Rennsteigstraße 41
www.stollenversand.de
Di-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 6.30-12 Uhr,
So 14-18 Uhr
- 8 Bäckerei Spiegler**
Georgenthal – Gospiteroda/
Kirchgasse 11a
www.cafehaus-spiegler.de
Di-Sa 7-18 Uhr, So 8-18 Uhr
- 9 Das Biobackwerk GmbH**
Gera/Erich-Mühsam-Straße 7
www.das-biobackwerk.de
Di-Fr 6-18 Uhr
- 10 Bäckerei Jörg Protzmann**
Günthersleben-Wechmar/
Am Oberried 13 (Edeka-Markt)
www.stollenversand.de
Mo-Sa 7-20 Uhr

- 11 Bäckerei Bergmann**
Kindelbrück – Frömmstedt/
Am Angerberg 1
www.baeckerei-bergmann.de
Mo-So 6.30-17.30 Uhr; außerdem
weitere 49 Filialen in ganz Thüringen
- 12 Bäckerei Jörg Protzmann**
Leinatal – Schönau v. d. W./
Engelsbacher Straße 12
www.stollenversand.de
Mo-Sa 6.30-12 Uhr, Di+Do+Fr 14-17 Uhr
- 13 Backhaus Nahrstedt Premium GmbH Meiningen**
Meiningen/Georgstraße 10
https://nahrstedt.de/hausdesbrotes
Öffnungszeiten: Di-Fr 7-19 Uhr,
Sa 7-17 Uhr
- 14 Bäckerei Jörg Protzmann**
Schwabhausen/Gottlieb-Daimler-
Straße 7 (OBI-Baumarkt)
www.stollenversand.de
Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 9-18 Uhr
- 15 Brotklappe Weimar**
Weimar/Frauenplan 8
www.brotklappe.de
Mo-So 8-18 Uhr
- 16 Brotklappe Weimar**
Weimar/Trierer Straße 46
www.brotklappe.de
Mo-So 8-16 Uhr

Marktstände und Verkaufswagen

- 1 Sonnengut Gerster**
(Balgstedt – Dietrichsroda)
www.sonnengut-gerster.de
Erfurt/Domplatz: 1. + 3. Sa im Monat
7-14 Uhr
- 2 Brotkultur – Pur**
(Föriztal – Judenbach)
www.brotkultur-pur.de
Verkaufswagen: Erfurt, Ilmenau,
Jena, Neuhaus am Rennweg, Schleu-
singen, Sonneberg, Suhl, Weimar,
Zella-Mehlis u. a.
Die Zeiten finden Sie auf der
Webseite.
- 3 Caféhaus Spiegler**
(Georgenthal – Gospiteroda)
www.cafehaus-spiegler.de
Verkaufswagen: Altenbergen/Catter-
feld, Fischbach, Gotha, Günthersle-
ben, Ohrdruf, Petriroda, Sättelstädt,
Tambach-Dietharz, Wechmar, Winter-
stein.
Die Zeiten finden Sie auf der Webseite.
- 4 Gut Sambach** (Mühlhausen)
www.gut-sambach.de
Bad Langensalza/Markt am Rathaus:
Mi 8-14 Uhr,
Eisenach/Marktplatz: Mi 8-14 Uhr,
Eisenach/Denn's Biomarkt: Fr 8-14 Uhr,
Erfurt/Domplatz: Do+Sa 8-14 Uhr,
Gotha/Coburger Platz: Do 8-14 Uhr,
Mühlhausen/Postplatz: Fr 8-14 Uhr

- 5 Stiftung Lebensgemeinschaft Wickersdorf** (Saalfeld)
www.lebensgemeinschaft-wickers-
dorf.de
Saalfeld/Marktplatz: Do 8-13 Uhr
- 6 Bioland-Hof Familie Voigt**
(Schkölen – Willschütz)
www.biolandhof-voigt.de
Jena/Marktplatz: Fr 8-15 Uhr,
Sa 8-13 Uhr
- 7 Schlossimkerei Tonndorf** (Tonndorf)
www.schloss-tonndorf.de
Erfurt/Domplatz: Weihnachtsmarkt
- 8 Gemüsebande** (Weimar)
www.gemuesebande.de
Weimar/Marktplatz: Sa 9-14 Uhr
(Frühjahr bis Herbst)
- 9 Lindenberghof Weimar** (Weimar)
www.lindenberghof-weimar.de
Erfurt/Domplatz: Fr+Sa 7-13 Uhr
(Mai-Nov)

Milchtankstellen und Verkaufsautomaten

- 1 Honigautomat Ilmtal-Imker Ronny Mohr**
Bad Berka/MEDIAN Reha-Zentrum -
Adelsberg-Klinik, Erlenweg 2A
www.ilm-tal-imker.de
24/7
- 2 Milchtankstelle und Verkaufsauto-
mat der Landgut Weimar Bio GmbH**
Bad Berka – Schoppendorf/
Klosterweg 14
www.biolandgut-weimar.de
24/7
- 3 Biowaren Meister**
Brahmenau/Söllmnitzer Straße 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
24/7
- 4 Milchtankstelle Biohof Lehmann**
Dermbach – Alba/Oberalba (am Stall
„Im Grund“)
01 60/948 344 61
täglich 6-20 Uhr
- 5 Hofkäseerei Burgmühle**
Haina – Gemeinde Nesselal/Zur Burg-
mühle 1
www.hofkaeserei-haina.de
24/7
- 6 Honigautomat an der
Avenida-Therme**
Hohenfelden/Am Stausee 1
www.schlossimkerei.de
24/7
- 7 Verkaufsautomat Biohof
Gönnamühle**
Lehesten/Nerkewitz Nr. 37,
Untermühle
www.goennamuehle.de
24/7
- 8 Gut Sambach**
Mühlhausen/Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de
24/7
- 9 Eierautomat der Ziegenalm**
Nordhausen/Kranichstraße - Ecke
Engelsburg (gegenüber Eckeingang
Marktpassage)
www.ziegenalm.de
24/7
- 10 Saft- und Gemüsehaltestelle**
Silkerode/ehemaliges
Bushaltestellenhäuschen
www.mosterei-malus.de
24/7 (Mai-Okt)



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Tobias Schreiber, Bio-Hof Schreiber
(Schwabhausen bei Gotha)

*In der Direktvermarktung haben wir den Slogan: zerti-
fiziertes Bio-Gemüse, Kräuter, Kartoffeln und Drusch-
früchte ausschließlich aus eigenem Anbau in heimischer
Landwirtschaft. Regional, unverpackt, natürlich.*

- 11 Direktvermarktung Rittergut Pieter**
Wilhelmsdorf/Campingplatz
Portenschmiede
0172/186 42 67
24/7

Großhandel/ Marktgemeinschaften

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

Bio-Gastronomie, -Hotellerie und -Catering

- 1 Buffet:ok**
* Altengönna/Gönnabach 2
www.buffet-ok.de
- 2 Hof-Café und Pension Hof Sickenberg**
Asbach - Sickenberg/Sickenberg 9
www.hof-sickenberg.de
- 3 Café Lesehalle**
Bad Tabarz/Theo-Neubauer-Park 2
www.dieteigmacher.com
- 4 Biowaren Meister**
Brahmenau/Söllmnitzer Str. 1a
www.bioladen-cafe-meister.com
- 5 Bio-Bistro und Bio-Hotel auf dem
Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn**
Creuzburg/Wilhelmglücksbrunn 1
www.wilhelmgluecksbrunn.de
- 6 Café & Brotladen Brotzeit**
Eisenach/Querstraße 11a
www.dieteigmacher.com
- 7 Bistro organics**
Erfurt/Andreasstraße 35
www.organics-erfurt.de
- 8 Bio-Café und -Bistro Clärchen**
Erfurt/Johannesstraße 17
www.claerchen-erfurt.de
- 9 LandMarkt Café und Bistro,
LandMarkt Catering**
Erfurt/Magdeburger Allee 53
www.landmarkt-erfurt.de
- 10 Café & Bistro Kornapfel
„Dein Bioladen“**
Gera/Leibnizstraße 4
www.bioladen-kornapfel.de
- 11 Bistro im Biomarkt Naturata**
Gera/Vogtlandstraße 6
www.naturata-gera.de
- 12 keferkueche**
Ilmenau/Am Vogelherd 90
www.keferkueche.de
- 13 Hofcafé & Catering Biohof
Gönnamühle**
Lehesten/Nerkewitz Nr. 37
(Untermühle)
www.goennamuehle.de
- 14 bioladen*Saskia Ender**
Meiningen/Eduard-Fritze-Straße 7a
www.bioladen-meiningen.de
- 15 Hofcafé auf Gut Sambach**
Mühlhausen/Gutsstraße 1
www.gut-sambach.de

- 16 WERK 5 Bioküche GmbH**
Münchenbernsdorf/Geraer Straße 30
www.werk5-bio.de
- 17 mobio. mobiles Bio-Bistro und
-Catering**
Stadtilm/Erfurter Straße 40
www.mein-mobio.de
- 18 Café hier & jetzt**
Tonndorf/Das Schloss 156
www.schloss-tonndorf.de
- 19 Menuett Bio-Catering
auf Schloss Tonndorf**
Tonndorf/Das Schloss 156
www.schloss-tonndorf.de
- 20 Bio-Bistro Kirschberg**
Weimar/Eduard-Rosenthal-Straße 22a
www.bioweimar.de
- 21 Bio-Suppenbar Estragon**
Weimar/Herderplatz 3
www.bioweimar.de
- 22 Café und Restaurant Jelo**
Weimar/Kaufstraße 26
www.jeloweimar.de
- 23 Bio-Hotel Kipperquelle**
Weimar/Kippergasse 20
www.kipperquelle-weimar.de
- 24 Restaurant und Café GRETCHENS**
Weimar/Seifengasse 8
www.gretchensweimar.de
- 25 Bio-Seehotel Zeulenroda**
Zeulenroda - Triebes/
Bauerfeindallee 1
www.bio-seehotel-zeulenroda.de

Bio-Kisten-Lieferservice

- 1 Dein Bioladen in Altenburg**
Altenburg (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 2 Buffet:ok - Gönnataler
Putenspezialitäten GmbH**
Altengönna (Kontakt s. Bio-Catering)
- 3 Naturhof Egendorf**
Blankenhain (Kontakt s. Hofläden)
- 4 Gemüsegarten Eichsfeld**
Bodenrode-Westhausen
(Kontakt s. Hofläden)
- 5 Ökomarktgemeinschaft Thürin-
gen/Sachsen GmbH & Co. KG**
Braunichswalde
(Kontakt s. Marktgemeinschaften)
- 6 Biokiste Eisenach**
Eisenach (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 7 Grashüpfer BioKost Reinhard
Nitschke**
Eisenach/Werneburgstraße 12
www.grashuepfer-biokost.de
- 8 Bioladen Jena**
Jena (Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 9 Sonnenhof Körner**
Körner/August-Bebel-Str. 7
www.sonnenhofkoerner.com
- 10 Naturkost Mühle Teresa Büschleb**
Leinefelde - Worbis
(Kontakt s. (Bio-)Läden)
- 11 Biohof Scharf**
Ollendorf (Kontakt s. Hofläden)
- 12 Bioland-Hof Familie Voigt**
Schkölen-Willschütz
(Kontakt s. Hofläden)
- 13 Mosterei Malus und Bio-Gärtnerei
Silkerode**
Silkerode (Kontakt s. Hofläden)

Solidarische Landwirtschaft* (SOLAWI)

- 1 Mitmachgarten Regiola**
Berga - Wünschendorf
www.gruenholz-berga.de
- 2 Gemüseinsel**
Dietzenrode - Vatterode
www.solawi-gemueseinsel.com
- 3 Solidarische Landwirtschaft
Dorndorf - Steudnitz**
Dornburg - Camburg
www.obermuehlesteudnitz.
wordpress.com
- 4 Gemüsewerkstatt Grünschnabel**
Drei Gleichen - Cobstädt
www.gemuesewerkstattgruenschna-
bel.de
- 5 SoLaWi Tonndorf**
Tonndorf
www.solawi-tonndorf.de
- 6 Gemüse-Oase**
Vippachedelhausen
www.gemuese-oase.de
- 7 Bauernhof Ennenbach/SoLaWi
Naehrboeden**
Wasungen - Unterkatz
www.bauernhof-ennenbach.de
- 8 Gemüsebande**
Weimar
www.gemuesebande.de
- 9 Gärtnerhof Wildwuchs**
Werra-Suhl-Tal - Fernbreitenbach
www.gaertnerei-wildwuchs.de

* teilweise bio-zertifiziert



Hof Einblicke 2024 April - Oktober

**Ganz herzlich laden wir Sie
auf unseren Hof ein!
Die Termine finden sie unter
www.biolandhof-voigt.de**

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

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

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

Wir freuen uns auf Sie!

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

QUE RICO! Foods

Inh. Ivana Fontanini
 Rennsteigstraße 2-6
 98544 Zella-Mehlis
 www.taiaofoods.de

Fröhlich snacken mit Kichererbsen

Ob beim Fernsehen oder Spieleabend, am Computer im Büro oder zum gemütlichen Wochenausklang auf dem Balkon: Wer kennt sie nicht, die Lust am Snacken? Mit den Kichererbsen von TAI AO bereichert die Suhler Unternehmerin Ivana Fontanini das Angebot um einen nicht nur leckeren, sondern auch gesunden regionalen Bio-Snack. „QUE RICO!“ kann man da nur sagen.

Ihr Name hat übrigens nichts mit dem deutschen Wort „kichern“ zu tun, sondern leitet sich von „cicer“ ab, dem lateinischen Wort für Erbse.

QUE RICO!, so steht es an der Tür zu einem eher unscheinbaren Gebäude im Schatten des markanten bunten Plattenbaus im Gewerbegebiet LOMO-Autohof am Rande von Zella-Mehlis, direkt an der A71. Und so unscheinbar wie das Gebäude, so unscheinbar wirkt auch die Manufaktur, zu der die Tür mit der Aufschrift „QUE RICO!“ führt: ein kleiner Eingangsbereich, ein kleiner gefliester Raum mit fünf Maschinen, Abpackstation und Vorratskammer. Mehr ist es gar nicht. Und dennoch: „QUE RICO!“ – „Wie köstlich!“ – sind die Snacks, die hier entstehen: veredelte Kichererbsen, die Ivana Fontanini in Handarbeit zaubert und unter dem Namen „TAIAO“ auf den Markt bringt.

Experimentierküche

Ivana Fontanini ist gelernte Bürokauffrau und war in Deutschland zunächst für einen Bildungsträger tätig. Ihr Mann ist Handelsfachwirt. Mit Lebensmittelproduktion hatten beide über ihr Verbraucher*innensein hinaus bis 2019 nichts zu tun. Aber ihr Interesse an Neuem und ihre Freude am Experimentieren brachten sie irgendwann auf Snacks aus Hülsenfrüchten. Zu Hause in ihrer Küche probierten die beiden unzählige Rezepte aus Erbsen, verschiedensten Bohnen, Linsen und nicht zuletzt Kichererbsen. Deren Geschmack und positive Eigenschaften begeisterten sie, und von da an ließen die kleinen Hülsenfrüchte Ivana Fontanini nicht mehr los. So war die Idee für TAI AO geboren.



„Meine Hauptidee ist ein natürliches und nahrhaftes Produkt. Und das ist TAI AO! Mit den Kichererbsen haben wir viele gute Nährwerte, viele Ballaststoffe, viele Eiweiße, Vitamine, Mineralien und gleichzeitig wesentlich weniger Fett als z. B. in Nüssen. Um diese Nährwerte zu erhalten, röste ich die Kichererbsen schonend in einem Heißluftverfahren und völlig ohne ÖL.“

Lehrjahre

Der Idee folgte ein ausführlicher Lernprozess. Es galt, sich zu belesen, Kurse zu absolvieren, Maschinenhersteller zu kontaktieren, mit ihnen gemeinsam die Verfahren zu testen und mit einem Labor zu erproben, worauf bei der Veredelung von Kichererbsen zu achten ist. „Das war ein langer Weg, und nicht immer gab es ein passendes Angebot. Beim Dragieren zum Beispiel hätte ich neun Monate auf die nächste Schulung warten müssen. Da habe ich es mir wohl oder übel selbst beigebracht“, erinnert sich Ivana Fontanini.

Passende Räumlichkeiten – gefliest, mit Boden-Abfluss und in der richtigen Größe – fand sie monatelang gar nicht, wurde dann aber endlich auf dem ehemaligen LOMO-Autohof in Zella-Mehlis fündig. 2022 startete sie dort mit der Produktion von zunächst zwei TAI AO-Sorten: „Dark Sensation“ und „Milde Paprika“, entsprechend dem, was die meisten Menschen gern essen – Schokolade und Paprika-Chips.

Im Austausch

Kichererbsen einweichen, waschen, kochen und rösten, Gewürzmischungen zusammenstellen, Schokolade schmelzen, die Kichererbsen dragieren, abfüllen, abwägen, die Tüten verschließen und etikettieren: „Mein Wunsch wäre, dass ich jeden Tag hier sein und produzieren kann“, sagt Ivana Fontanini mit dem für sie so typischen strahlenden Lächeln.

Doch zum Geschäft gehört natürlich noch einiges mehr als das: Zutaten sind



Die weiße Schokolade, die Ivana Fontanini als Überzug für die TAI AO-Sorte „White Vanilla“ verwendet, wird in großen Packungen geliefert. Wie sagt sie so schön: Es ist „sehr schwer, da nicht reinzubeißen!“

Für die Veredelung der Kichererbsen braucht Ivana Fontanini verschiedene Geräte, darunter einen Ofen zum Rösten und (im Hintergrund) einen betonmischerartigen Kessel zum Dragieren.

„TAIAO ist ein Produkt, das man ein bisschen erklären muss. Da kommen Leute an den Marktstand, die sagen: Das habe ich im Supermarkt gesehen, aber Kichererbsen mit Schokolade – das kann ich mir nicht vorstellen! Dann probieren sie es und finden es gut, und dann kaufen sie es auch.“

zu bestellen, und umgekehrt kommen Bestellungen herein und wollen bearbeitet werden. Regelmäßig legt Ivana Fontanini einen Reisetag ein, an dem sie mindestens zwölf Läden anfährt: „Ich schaue überall rein, frage, wie es geht, und fülle Vorräte auf.“ Dieser persönliche Kontakt zu den Ladner*innen ist ihr sehr wichtig. Schließlich will sie kein Massengeschäft, kein Produkt, das irgendwo im Regal steht, sondern eines, das Qualität hat, das ordentlich präsentiert und wertgeschätzt wird. Außerdem gibt es im Gespräch mit den Ladner*innen immer auch etwas zu lernen.

Daneben steht die Kundschaftsankunft auf dem Programm: „Da muss man hingehen, anklopfen, sich vorstellen. Hier sitzen und warten bringt nichts.“ Inzwischen sind die TAI AO-Produkte in vielen Läden gut etabliert und haben seit einiger Zeit auch die Rewe-Listung für regionale Produkte. Dennoch gilt es, kontinuierlich dran zu bleiben, um die Bestellungen am

Laufen zu halten und in weiteren Läden aufgenommen zu werden.

An den Wochenenden ist Ivana Fontanini zudem oft auf Märkten unterwegs, sucht dort das Gespräch mit den Verbraucherinnen und Verbrauchern und freut sich über Kichererbsenskeptiker*innen, die die TAI AO-Produkte am Stand verkosten und oftmals positiv überrascht sind. Tatsächlich zeigt die Erfahrung, dass gerade Leute, die den typischen Kichererbsengeschmack eigentlich nicht mögen, die TAI AO-Produkte mögen: Durch das Rösten verschwindet der Eigengeschmack, und es bleibt ein recht neutraler Geschmack übrig. Daher ist auch die Kombination mit Süßem so gelungen.

toll!

Kichererbsen tragen – wie andere Hülsenfrüchte auch – erheblich zur Bodenfruchtbarkeit bei

(→ weiterlesen ab Seite 2): In Symbiose mit Knöllchenbakterien binden sie Stickstoff aus der Luft, der in Teilen an den Boden abgegeben wird und damit auch für nachfolgende Kulturen als Dünger zur Verfügung steht. Sie befördern die Humusbildung, durchwurzeln den Boden und sind als Schmetterlingsblütler bei Insekten ebenfalls sehr beliebt.



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Christian Augsten, Thüringer Ökoherz e.V. (Weimar)

Ich arbeite dafür, dass Bio in Thüringen weiter wächst. Warum? Weil der Ökolandbau ein wesentlicher Baustein für eine nachhaltige Gesellschaft ist. Und weil ohne Nachhaltigkeit nichts besser, aber vieles schlechter werden wird.

alkoholfrei
noch
unbeschwerter
zwitchern



erhältlich ab Frühjahr 2025 www.obstnatur.de

RIESE & MÜLLER



FÜR ALLE, DIE
KLEINE BEWEGEN
WOLLEN ...



RADSCHAUNE
EBIKELOUNGE

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

„Mein persönlicher TAI AO-Favorit ist die White Vanilla – ich liebe einfach weiße Kuvertüre! Und Curry. Dabei mochte ich Curry eigentlich überhaupt nicht. Aber beim Produzieren muss ich natürlich Kostproben machen. Dabei bin ich auf den Geschmack gekommen, und jetzt mag ich von allen herzhaften TAI AO-Sorten Curry am liebsten.“

Sortenvielfalt

Inzwischen sind zu den beiden ursprünglichen Geschmacksvarianten weitere hinzugekommen, darunter Classic Nut und Spicy Paprika, Natur-Pur, Thai Curry und White Vanilla. Bei der Entwicklung neuer TAI AO-Snacks helfen nicht zuletzt die Märkte. Neue Ideen entstehen, wenn Leute fragen: „Könnten Sie nicht etwas Süßes machen oder etwas Scharfes?“ Aber auch Ivana Fontaninis Schwiegermutter ist eine wichtige Ideengeberin. Sie liebt Kräuter und schlug deshalb vor, ein gesundes Pendant zu Salzstangen zu entwickeln. Seitdem gibt es die Variationen Kräuter der Provence und Meersalz. Familie und Freund*innen dürfen die neuen Sorten ausprobieren, dann werden sie angepasst, und wenn alle zufrieden sind, können der Zutateneinkauf und die Produktion beginnen.

Wachstum

Hat Ivana Fontanini im ersten Unternehmensjahr noch 1,5 t Kichererbsen verarbeitet, so waren es 2024 bereits 5 t. Die Nachfrage steigt, und der gute Geschmack der Kichererbsen-Snacks spricht sich herum. So gehen Lieferungen nicht nur an Thüringer Bioläden und Rewe-Märkte, sondern auch nach Leipzig und Berlin. Und das Geschäft soll noch ein Stück weit wachsen, denn im Moment steht Ivana Fontanini an einer schwierigen Stelle: Sie arbeitet 60 bis 70 Stunden pro Woche; auch nach Feierabend und im Urlaub muss sie auf Anfragen reagieren – das ist zu viel. Deshalb ist die Unternehmerin aktuell im Gespräch mit Inklusionsbetrieben aus der Region, die Teile der Arbeit übernehmen und sie so entlasten können und die gleichzeitig selbst von der Zusammenarbeit profitieren würden.



**Dieser Snack
hat es in sich**

So wie alle Hülsenfrüchte sind Kichererbsen reich an Proteinen, Folat, Ballaststoffen, komplexen Kohlenhydraten, B-Vitaminen, Mineralstoffen (u.a. Eisen, Zink, Magnesium, Kalzium, Selen) sowie sekundären Pflanzenstoffen. Das macht sie zu einem wertvollen Lebensmittel. Archäologische Funde weisen darauf hin, dass die Kichererbse schon vor über 8.000 Jahren in Kleinasien kultiviert wurde. Heute ist sie die weltweit dritt wichtigste Hülsenfrucht.



Tai... was?

Den Namen „TAIAO“ haben Ivana Fontanini und ihr Mann Chris Rachholz aus Neuseeland mitgebracht. Dort haben sie sich kennengelernt und einander das Ja-Wort gegeben. Das dem Maori – der Sprache der Ureinwohner*innen Neuseelands – entstammende Wort verbindet sie mit diesem Land und mit dem Beginn ihrer Beziehung. Und zugleich bringt es mit seiner Bedeutung „Natur“, „natürliches Umfeld“, „Erde“ das zum Ausdruck, was die TAI AO-Produkte ausmacht: Bio-Zutaten und Natürlichkeit.

Zukunftsmusik

Zum Stichwort „Region“ fällt Ivana Fontanini gleich noch etwas ein, nämlich „Dankbarkeit“. Sie ist gut angekommen in ihrer Wahlheimat Suhl. Während andere Startups von Schwierigkeiten berichten, einen Platz auf dem Markt zu finden, erlebt Ivana Fontanini viel Offenheit für die TAI AO-Produkte und Wertschätzung für deren regionale Verarbeitung. Darüber hinaus hilft das Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und ländlichen Raum (TLLLR) beim Netzwerken, beim Austausch mit den Landwirt*innen oder mit der Weitergabe von Erfahrungswerten aus dem landeseigenen Versuchsanbau. Bis 2030 sollen auf Thüringens Feldern 10 % proteinreiche Saaten wachsen. Da passen der Anbau und die Verarbeitung von Kichererbsen gut ins Konzept.

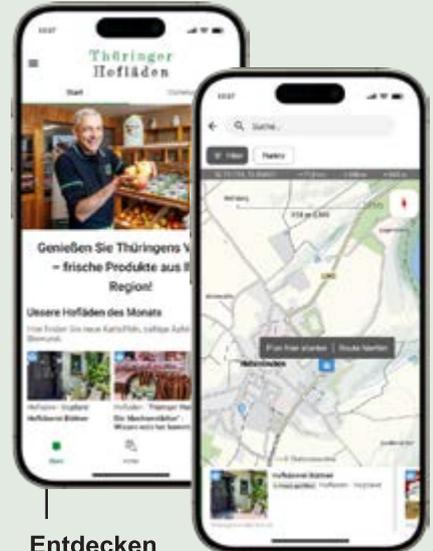
Noch bezieht Ivana Fontanini die Kichererbsen aus Italien; sie arbeitet aber an einer regionalen Lösung. Allerdings muss sie auch auf die Wirtschaftlichkeit schauen: „Wenn die Kichererbse hier vor der Haustür das Doppelte kostet, wenn das dann bei den Gewürzen und den anderen Zutaten weitergeht,

dann wird es schwierig. Der Endkunde muss ja erstmal bereit sein, das zu zahlen.“ Neben dem Preis spielt auch die Planbarkeit eine wichtige Rolle: Zuletzt hatte es bei den wenigen Thüringer Kichererbsenanbauer*innen einen weitgehenden Ernteausfall gegeben. Da ist es gut, auf die italienische Ware zurückgreifen zu können – und eventuell auch andere Hülsenfrüchte in Erwägung zu ziehen. Tatsächlich gab es schon Anfragen, ob sich nicht z. B. auch Linsen in ähnlicher Weise wie die Kichererbsen veredeln ließen. Da sie viel kleiner sind, wäre hierfür eine Anpassung von Maschinen und Technik nötig. Aber Interesse an einer Erweiterung des Sortiments ist im Gespräch mit Ivana Fontanini durchaus herauszuhören.

Vorerst allerdings hat sie mit den Kichererbsen alle Hände voll zu tun, die nächsten Bestellungen warten schon, und bald soll es auch wieder neue Sorten im Sortiment geben. So viel sei verraten: In der Weihnachtszeit darf der Geschmack von Lebkuchen und gebrannten Mandeln nicht fehlen ... ●



Die App der
Thüringer
Hofläden



Entdecken

Empfehlungen
und saisonale
Angebote

Finden & Planen

Sortiment,
Anfahrt und
Öffnungszeiten

Jetzt App
kostenlos
runterladen!



Mit der Hofläden App
speziell für Thüringen finden
Sie den passenden Hofladen
in Ihrer Nähe.



- Regional einkaufen
- Beste Qualität direkt vom Bauern genießen
- Landwirtschaft vor Ort stärken

Sind Sie Produzent?

Steigern Sie Ihren Umsatz- und Bekanntheitswert mit einem Profil in der Hofläden App!



Jetzt kostenlos als
Produzent registrieren

www.landvolkbildung.de/kompetenzzentrum-app

Ihre Ansprechpartnerin: Frau Brix

Tel.: 03 61 / 2 62 53-281

E-Mail: direktvermarktung@landvolkbildung.de

Thüringer Hofläden

www.landvolkbildung.de
www.thueringer-direktvermarkter.de

ein Projekt der



THÜRINGER **BIO** Lieblinge



Flaschenobst aus SILOAH (NEUFANKENRODA)

Regionales Bio-Obst in einer gut trinkbaren Flaschenform gibt es jetzt neu vom SILOAH-Hof in Neufrankenroda: als Apfel-Minz-Schorle mit frischem, leicht herbem Geschmack und als obstig-süße Obstgarten-Schorle. Fast alle Zutaten stammen von den hofeigenen Streuobstwiesen und Plantagen, die nicht nur Obst liefern, sondern auch Zebus und Schafen als Weide dienen. Extra Zucker kommt natürlich nicht in die Flasche. Noch gibt es die Schorlen nur im Hofladen zu kaufen. Der Besuch des Hofes ist aber auch auf jeden Fall eine Reise wert, am besten anlässlich des Blütenfestes oder einer der anderen Veranstaltungen in SILOAH. Mit dem Kauf der Schorlen wird die dortige Kinder- und Jugendarbeit unterstützt.

www.siloah-hof.de



Eierleckereien vom BIOHOF GÖNNAMÜHLE

Etwa 140 verschiedenrassige Legehennen sind auf den Wiesen des Biohofs Gönnamühle in Nerkewitz unterwegs, und so bunt wie die Herde, so fröhlich-bunt sind auch die Eier, die die Tiere legen. Diese kann man einfach als

Eier kaufen und genießen. Es gibt sie aber auch in verarbeiteter Form, nämlich als Eierlikör und Eierlikörcreme: wunderbar cremige, goldgelbe oder schokoladige Leckereien, die sich klasse als Geschenk für gute Freundinnen und andere liebe Menschen eignen – wenn man sie denn vor dem Verschenken nicht einfach selbst vernascht.

Diese und weitere Produkte von der Gönnamühle gibt es im Hofladen und in einzelnen Thüringer Bioläden.

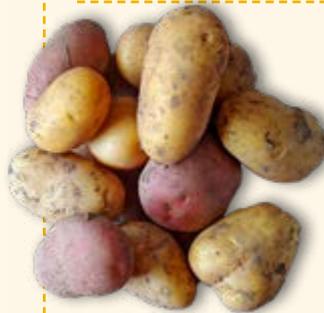
www.goennamuehle.de



Gemüsesaatgut von ROSE SAATZUCHT ERFURT

Wenn selbst angebaute Pflanzen Früchte tragen, lacht das Gärtner*innenherz. Voraussetzung dafür, dass Pflanzen Früchte tragen, ist hochwertiges Saatgut. Ein tolles Angebot hierfür gibt es seit 2024 von Rose Saatzucht Erfurt: Samen in Demeter-Qualität von fast 30 Gemüsesorten! Weitere Gemüse kommen demnächst hinzu, darunter eine große Auswahl verschiedener Tomaten. Die Zeichnungen auf den Etiketten werden von einer 16jährigen Schülerin extra für diese Serie erstellt. Die Gemüsesamen und weitere Produkte gibt es in verschiedenen Bioläden. Außerdem können sie im Webshop bestellt werden.

www.rose-saatzucht.de



Kartoffeln vom BIOHOF THIELE (OTTSTEDT AM BERGE)

Ob gekocht, gebraten oder aus dem Ofen: Kartoffeln lassen sich auf vielfältigste Weise schmackhaft zubereiten, sind obendrein gesund und damit – kurzum – ein Muss auf jedem Speiseplan. Wer auf der Suche nach

regionalen Bio-Kartoffeln ist, wird bei Familie Thiele in Ottstedt am Berge fündig: Auf den Feldern rund um den Hof wachsen auf zwei Hektar Kartoffeln mit den wohlklingenden Namen Queen Anne, Laura und Gunda ganz naturbelassen und mit nur mechanischer Pflege. Zu kaufen gibt es sie zwischen September und Frühjahr ab Hof, über Mein Biokorb (Ollendorf) und in Bioläden in Weimar.

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung: 036 203 / 507 25

Lupinenkaffee vom BERGKREISHOF (ERMSTEDT)

Ein in vielerlei Hinsicht empfehlenswertes Produkt ist der Lupinenkaffee vom Bergkreishof in Ermstedt. Im Vergleich zu Kaffeebohnenkaffee punktet er mit seiner Regionalität: Die einzige Zutat sind Lupinen – und die wachsen auf den hofeigenen Flächen westlich von Erfurt. Lupinenanbau verbraucht wenige Ressourcen, verbessert die Bodenqualität, und wenn die Pflanzen in der Blüte stehen, ist das Bienenbuffet reich gedeckt. Geröstet wird der Kaffee bei den

Röstbrüdern in Weimar. So gewinnt er sein feines Röstaroma mit leicht karamelligem und schokoladigem Geschmack. Der Kaffee ist koffeinfrei und säurearm. Erhältlich ist er aktuell im Hofverkauf in Ermstedt, im Onlineshop des Bergkreishofes und im Erfurter LandMarkt. Weitere Verkaufsorte sollen folgen.

www.bergkreishof.de



Schnittkäse No5 von der MILCHSCHÄFEREI ASBACH



Der Schnittkäse No5 von der Milchschäferei Asbach dürfte selbst Schafmilchkäseskeptiker*innen überzeugen! Nach einer Reifezeit von sechs Wochen ist er mild und cremig; später legt er das Milchige seiner Jugend ab und wird vollmundiger – und das ganz ohne Strenge. Dabei passt er mit seinem ausgewogen mild-aromatischen Kräuterwiesenaroma wunderbar zu frischem Obst, ist aber auch sonst offen für jegliche kulinarische Kombinationen. Die Milch für den Schafkäse No5 und weitere schmackhafte Käsesorten der Milchschäferei Asbach stammt von einer hofeigenen Herde von 250 Krainer Steinschafen, die die Magerwiesen im Umfeld beweidet. Zu kaufen gibt es den Käse u.a. in mehreren Bioläden in der Region, in der EVG Weimar und im Online-Shop.

➔ www.milchschaeferei-asbach.de

Süffiger Günter von der DREI-TÜRME-BRAUEREI (BAD LANGENSALZA)

Beim Süffigen Günter ist der Name Programm: Die milde Aromahopfung und der vollmundige Malzkörper machen dieses Bier zu einem klassischen Pilsner mit besonders feiner Hopfenblume – und einfach nur süffig. Gebraut wird es in der Drei-Türme-Brauerei, einer kleinen Handwerksbrauerei in Bad Langensalza. Bei den Zutaten setzt Inhaber Alexander Schaller auf Regionalität und – teils oder (wie beim Süffigen Günter) ganz – auf Bio-Qualität. Alle Biere der Manufaktur sind naturbelassen und nicht pasteurisiert. Wer sie kosten möchte, wird in Einzelhandel und Gastronomie in Bad Langensalza und Erfurt fündig.

➔ www.dreituermebrauerei.de



Bio-Brot von der BÄCKEREI BERGMANN (FRÖMMSTEDT)

Nachhaltigkeit steht bei der Familienbäckerei Bergmann hoch im Kurs: Die Zutaten der schmackhaften Backwaren stammen nach Möglichkeit aus Thüringen. Unter dem Motto „Yesterday“ werden Brote vom Vortag günstig verkauft und somit „gerettet“; die Einnahmen gehen an soziale Projekte. Das Mehrwegpfandsystem von Faircup spart eine Menge Müll. Und nun bietet die Bäckerei als Partner eines Bundesprojektes zur Stärkung bio-regionaler Lebensmittel in Thüringen auch zertifizierte Bio-Brote an: Dinkel- und Roggenvollkornbrot, Original Thüringer Land- und Natur-Pur-Brot. Erhältlich sind sie in den 47 Filialen im Umkreis von 50 km von Frömmstedt. Probieren lohnt sich!

➔ www.baekerei-bergmann.de



Vegan Lemon Curd vom GENUSSHANDWERK BAUER (ERFURT)

Das Erfurter Genusshandwerk Bauer ist bekannt für seine aromatischen herzhaften Aufstriche auf Ackerbohnenbasis. Nun bereichert eine köstliche Zitronencreme das Sortiment, die sich bestens nicht nur als Aufstrich, sondern auch als Füllung für Gebäck oder als Topping für Desserts eignet. Anders als das britische Original kommt der Erfurter Lemon Curd ohne Eier, Butter und Milchprodukte aus und ist damit auch für Veganer*innen ein Genuss. Wer Zitronen mag, wird diese Zitronencreme mit ihrem intensiven Geschmack nach frisch geriebener Zitrone und der ausgewogenen Balance zwischen Süße und Säure lieben. Zu kaufen gibt es sie in verschiedenen Bioläden in ganz Thüringen.

➔ www.genusshandwerk-bauer.de



Heu von der STREUOBSTMOSTEREI FORNER (WILLSCHÜTZ)

Ob Kaninchen oder Meerschweinchen, Pferd oder Schaf: Für kleine und große Heu-Liebhaber*innen bietet die Streuobstmosterei Forner in Willschütz bei Schkölen Heu von bio-zertifizierten Streuobstwiesen. Es stammt vom ersten Schnitt im Juli des jeweiligen Jahres und ist reich an Wildkräutern (nach ÖRS) und unterschiedlichen Grassorten. Das Heu wird in Rundballen (Durchmesser ca. 120 cm) sowie lose zum Abpacken in vorhandene 120-l-Papierbeutel oder eigene Säcke angeboten. Den Tieren wird es schmecken!

➔ www.somfo.de



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



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Antje Gorschewski (Weimar)

➔ Ich liebe unsere wundervolle Erde, und ein nachhaltiger und respektvoller Umgang mit ihr liegt mir am Herzen.



Ziegenalm Sophienhof

Sophienhof 26
99768 Harztor
www.ziegenalm.de



Willkommen auf der Ziegenalm



Sophienhof ist so ein Ort, an dem es sich abschalten lässt: ein idyllisches Dorf ganz im Norden von Thüringen, abseits von Hauptverkehrsadern, inmitten von Wäldern. Hierher kommt nur, wer hierherkommen möchte – und das sind in der Tat nicht wenige. Ein wesentlicher Grund dafür ist die Ziegenalm von Familie Liebig, ein Bauernhof mit Gastbetrieb, der dazu einlädt, im Garten die Sonne zu genießen, in aller Ruhe den Tieren beim Grasens zuzuschauen, auszuschlafen, zu lesen, im Hofladen zu stöbern, zu kochen, spazierend Dorf und Wald zu erkunden, in der Umgebung zu wandern, Rad zu fahren und Kultur zu erleben.



Geschäftig eilt Kerstin Liebig mit einem Tablett in der Hand zwischen den auf der Terrasse im Sonnenschein aufgebauten Tischen hin und her. Ein freundlicher Gruß hier, ein fröhliches Hallo dort – es ist spürbar, wie bekannt und beliebt die Gastwirtin ist. Immer wieder nimmt sie sich ein paar Minuten Zeit für ein kurzes Gespräch – und das, obwohl gleichzeitig ständig Anfragen auf sie einströmen: Ein junges Paar möchte sein Glück mit einer Hochzeitsfeier auf dem Hof besiegeln. Eine angemeldete Busgruppe wird etwas später als geplant eintreffen. Der Hofladen benötigt Käse-Nachschub.

Kerstin Liebig delegiert, vertröstet auf später, packt kräftig mit an, behält den Überblick. Da machen sich das Herzblut, mit dem sie bei der Sache ist, und 30 Jahre Erfahrung bezahlt.

Wie alles begann

Angefangen hat alles 1993. Damals entschieden sich Kerstin und ihr Mann Kai Liebig – beide aus der Nähe von Bleicherode stammend, beide in der Sozialarbeit tätig – in Sophienhof ein altes Haus zu kaufen und ihren Lebensmittelpunkt hierher zu verlegen. Und hier war es auch, wo sie die Landwirtschaft für sich entdeckten. Die ersten Schafe hielten Einzug auf dem Hof; bald kamen Ziegen dazu. Bei einer Versammlung des Ziegenzuchtverbands erfuhr Kerstin Liebig, dass eine nahegelegene Molkerei Ziegenmilch suchte. Diese wollten sie gern liefern. Doch die Molkerei ging bald insolvent, und so standen Liebigs mit der Ziegenmilch da. Die Ziegen wieder abzugeben, kam nicht in Frage, und somit blieb nur die Option: selber machen! Beide setzten sich nochmal auf die Schulbank: Kai Liebig qualifizierte sich als Landwirt und



„Auf der Ziegenalm können Gäste eine Landwirtschaft erleben, die wirklich noch produziert und arbeitet. Das hat man nicht mehr so oft.“



„Am meisten Freude bereitet mir die Dankbarkeit der Gäste, dass sie schätzen, was man macht. Das ist etwas Besonderes.“



„Unsere Flächen, die Hühner und das Damwild sind bio-zertifiziert. Aber natürlich achten wir bei allen Tieren auf eine möglichst artgerechte Haltung. Wir schlachten auch auf dem Hof, so dass kein Tier transportiert werden muss – nur die Bullen, wenn es wirklich nicht anders geht.“

„Zu den Hofbewohnern zählen auch drei Esel, die Stuten Gerdy und Fee, der Wallach Hansi und der Wallach Nobody, ein alter Haflinger, der auf der Ziegenalm seine Rente bekommt. Früher haben wir Eselspaziergänge angeboten; das wollen wir wieder aufnehmen. Da kommt man ins Gespräch – wenn es die Gäste wollen. Es gibt auch Gäste, denen es reicht, hier zu sitzen und einen Kaffee zu trinken, während die Kinder am Zaun bei den Tieren sind. Wer wieviel Kontakt braucht, findet man meistens schnell heraus.“

machte seinen Meister; Kerstin Liebig absolvierte beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung ihre Ausbildung zur Käserin und entdeckte ihre Freude am Kreieren neuer Käsesorten.

Ein wichtiger Schritt war damit getan, doch mit der Vermarktung kam gleich die nächste Hürde: In der Region fehlte es an den dafür nötigen Strukturen. So versuchte sich Kerstin Liebig an einem Ab-Hof-Verkauf, den sie zunächst in der parallel im Jahr 2000 eröffneten kleinen Gaststätte einrichtete. Anfangs ging das sehr schleppend, die Leute mussten den Hof erst finden. Kerstin Liebig war daher auch noch viel auf Märkten unterwegs. Inzwischen vermarktet sie 80% ihrer Produkte über den 2008 eröffneten Hofladen: Die frischen Bio-Eier und manchmal auch eigener Eierlikör nach „Omas Rezept“, selbst gemachtes Ziegeneis, Ziegenkäsespezialitäten, Haus-schlachtewurst, Apfelsaft, Gelee und

Honig sowie Handwerkskunst aus der Region erfreuen sich einer guten Nachfrage. Zudem gibt es in Nordhausen einen Eier-Automaten, und ein Hofladen, ein Feinkostgeschäft und mehrere Lebensmittelmärkte verkaufen Käse und Bio-Eier von der Ziegenalm.

Tierhaltung und Feriengäste im Einklang

Die Landwirtschaft, die Kai Liebig betreibt, ist sehr arbeitsintensiv. Rund 100 Hektar Grünland – das meiste davon weitab auf Waldlichtungen, in

Flusstälern und an Steilhängen des Harzes – wollen bewirtschaftet werden, 80 Ziegen und im Frühjahr dazu noch 150 Lämmer, eine Damwildherde von etwa 40 Tieren, 60 Heidschnucken, fünf Mutterkühe (Tiroler Grauvieh), einige Schweine und 850 Hühner wollen versorgt sein. Je nach Jahreszeit gehen dem Landwirt dabei 2–4 Beschäftigte zur Hand. Das muss erstmal finanziert werden.

Die Landwirtschaft selbst kann das nicht leisten, aber zum Glück gibt es die unter der Obhut von Kerstin Liebig



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Sophie Seher (Jena)

„Ich kaufe im Bio- und im Unverpacktladen ein, weil mir regionale und saisonale Erzeugnisse besser schmecken und ich die Mengen kaufen kann, die ich brauche. So muss ich keine Lebensmittel wegwerfen.“



„Der Hofladen liegt mir sehr am Herzen. Manche Käsesorten habe ich ja erfunden, z.B. meinen Blümchenkäse. Erst neulich habe ich eine Weiterbildung gemacht, einen Affineurkurs. Ich dachte: Jetzt kommst Du nach Hause, irgendwas musst Du mitnehmen. Und da habe ich einen neuen Käse kreiert. Das macht mir Spaß.“

Anzeige/n



BESUCHEN SIE UNSEREN LADEN:

Marktstraße 27, 99084 Erfurt

SCHUHE & TASCHEN

DESIGN - ÖKOLOGISCH UND FAIR

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

MBAETZ.COM

SCHUHE, DIE SIE SONST NICHT FINDEN.

WERK5
BIOKÜCHE

Werk5
Bioküche GmbH
Geraer Straße 30
im Kulturhaus

07589 Münchenbernsdorf

Alle Speisen
werden täglich handwerklich frisch zubereitet!

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

Tel.: 03 66 04 / 21 69 80

e-mail: info@werk5-bio.de

www.werk5-bio.de

liebevoll & individuell Die Unterkünfte für Feriengäste

Übernachtungsgäste haben die Wahl zwischen zehn Ferienwohnungen, einem Ferienhaus, einer Familiensuite und einer Gemeinschaftsunterkunft – alle liebevoll und individuell eingerichtet und mit allem ausgestattet, was man für einen erholsamen Urlaub so braucht.



Altes Amt

2 × bis 6 Personen
1 × bis 2 Personen



Finkenflucht

2 × bis 4 Personen
1 × bis 5 Personen



Bergbauernhaus

3 × bis 4 Personen
1 × bis 5 Personen



Ferienhaus Wiesenhaus

bis 15 Personen



Familiensuite

bis 6 Personen



Gemeinschaftsunterkunft mit Schlafböden

bis 15 Personen



„Im Winter habe ich meine Ferienwohnungen neu dekoriert, neu gemalert, eine Küche renoviert, von meinen Enkelkindern die Bilder eingesammelt und in den Kinderzimmern aufgehängt. Das könnte ich immerzu machen. Ich finde es wichtig, dass man beim Reinkommen sieht, dass es schön ist und nicht quadratisch, gefliest und einfach nur pflegeleicht. Und das bekomme ich auch als Feedback von meinen Gästen.“

Wer sind eigentlich die Gäste auf dem Hof?

Bei diesem Angebot zieht es natürlich oft Eltern mit ihren Kindern und Großeltern mit ihren Enkeln auf die Ziegenalm – sei es als Tagesgäste oder für ein paar Urlaubstage. Auch für Freundes- und Familientreffen ist der große Hof perfekt geeignet. Und in einem schönen Strohballenhaus können Gäste in stimmungsvoller Atmosphäre Hochzeiten, Taufen, Firmenfeiern und andere Festlichkeiten begehen und sich dabei mit schmackhaften Gerichten verköstigen lassen – eine Möglichkeit, die sehr reg in Anspruch genommen wird.

Auch Busunternehmen wählen den Hof zum Teil schon seit vielen Jahren als Ausflugsziel für Gruppen. Meist dürfen sich diese zunächst auf ein Mittagessen freuen. Dann können sie bei einer Hofführung Einsichten in den Betriebskreislauf erhalten, die Herden besuchen, einen Blick in die Käseerei werfen und die hofeigenen Produkte verkosten. Mit Kaffee und hausgebackenen Kuchen findet der Ausflug seinen Abschluss.

Eine steigende Nachfrage gibt es zudem von Pärchen, die lieber eine Ferienwohnung als ein Hotelzimmer buchen wollen und den Hof als Ausgangspunkt für Ausflüge (→ [weiterlesen ab Seite 48](#)) nutzen. Viele schöne Ziele sind nicht mehr als 20 Autominuten entfernt, wenn man denn überhaupt mit dem Auto fahren will. Tatsächlich kommen viele Gäste mit der Harzquerbahn, deren Haltestelle nur zehn Gehminuten entfernt liegt. Einen Abholservice von dort bietet Kerstin Liebig ebenfalls an, ebenso wie Fahrradtransporte, die Erledigung von Einkäufen oder die Mitnahme in die Stadt oder die Rückfahrt von Wanderzielen.

Und in Zukunft ...

Landwirtschaft, Hofladen, Ferienwohnungen, Gastwirtschaft – seit Jahren dreht sich das Leben von Familie Liebig um den Betrieb. Und so wichtig ihnen dieser ist, so wenig Zeit haben sie für sich selbst. Hinzu kommt, dass es in der abgelegenen Gegend gar nicht so leicht ist, Personal zu finden und dauerhaft zu halten. Allein der Koch hat

in den letzten Jahren viermal gewechselt. Aus diesen Gründen haben sich die beiden 2024 dazu entschlossen, das A-la-Carté-Geschäft aufzugeben. Wie schwer diese Entscheidung gerade Kerstin Liebig fällt, ist deutlich spürbar, und viele Stammkund*innen haben ihrem Bedauern Ausdruck verliehen. Deshalb – und weil ihr die Gastronomie selbst so am Herzen liegt – will die Gastwirtin das Geschäft nicht ganz abgeben und sammelt Ideen, wie es sich besser planbar gestalten lässt. Angemeldete Feiern sollen weiterhin möglich sein, dazu vielleicht ein regelmäßiges Frühstücksbuffet. Auch den schon traditionellen kleinen Weihnachtsmarkt mit Ständen, Kaffee und Kuchen, mit Stallgottesdienst und Krippenspiel soll es weiterhin geben, das Lämmerfest, das Oster- und das Weihnachtsbuffetessen. Und so wie Kerstin Liebig lesend, auf Messen und bei Seminaren Augen und Ohren offenhält, dürfen sich Gäste sicher auch zukünftig nicht nur auf eine liebevolle Beherbergung, sondern auch auf das eine oder andere kulinarische Überraschungserlebnis freuen. ●

Ausflugsziele

rund um die ZIEGENALM SOPHIENHOF

Ganz im Norden Thüringens liegt mitten im landschaftlich reizvollen Südharz die Landgemeinde Harztor mit den Ortschaften Niedersachswerfen, Ilfeld mit Sophienhof, Neustadt, Harzungen und Herrmannsacker. Wie der Name verrät, ist sie ein Tor zum Harz und damit ein hervorragender Ausgangspunkt, um dieses größte Mittelgebirge Deutschlands zu erkunden. Beeindruckende Naturkulissen, historische Ortschaften, Wander- und Radwege, Burgen, Höhlen, Museen und zahlreiche weitere Ausflugsziele wollen entdeckt werden. Wir haben hierzu ein paar Tipps für Sie zusammengestellt. Wer noch mehr kennenlernen möchte, wird auf der Internetseite des Harzer Tourismusverbandes fündig:

➤ www.harzinfo.de



1 Oberhalb von Neustadt thront umgeben von Mischwäldern die **Burg ruine Hohnstein**. Konrad von Sangerhausen ließ die Burg um das Jahr 1200 als Stammburg der Grafen von Hohnstein erbauen. Im 17. Jahrhundert fiel sie dem Dreißigjährigen Krieg zum Opfer. Nach umfangreichen Sanierungsmaßnahmen ist die Anlage heute wieder in einem sehenswerten Zustand. Die Burgterrasse bietet den wohl schönsten Ausblick in den Südharz, und im Burggasthof kann man in mittelalterlichem Ambiente speisen.

➤ www.burghohnstein.de



2 Nur wenige Kilometer von Sophienhof entfernt kann man in die tausendjährige Geschichte und lebendige Gegenwart der Kreisstadt **Nordhausen** eintauchen. Verschiedene Museen bieten spannende Einblicke in die Stadtgeschichte, Handwerk, Gewerbe, Industrie und Archäologie und lassen die Brennkunst, für die Nordhausen bekannt ist, lebendig werden. Der Dom, die St.-Blasii-Kirche und der Petersberg sind ebenso einen Besuch wert wie das Kunsthaus Meyenburg und das überregional bekannte Theater Nordhausen. Und das Nordhäuser Jazzfestival und das Rolandsfest als größtes Volksfest der Region locken regelmäßig Gäste aus Nah und Fern nach Nordhausen.

➤ www.nordhausen.de



3 In 26 km Entfernung erhebt sich der mit 1.141,2 m höchste Berg im Harz, in Sachsen-Anhalt und in ganz Norddeutschland: der **Brocken**. Von dort aus eröffnet sich ein weiter Blick, der unter guten Bedingungen bis nach Magdeburg, in die Rhön und zum Fichtelberg reicht. An 300 Tagen im Jahr liegt der Gipfel allerdings im Nebel, was vermutlich einer der Gründe dafür ist, dass sich viele Sagen um geisterhafte Wesen auf dem volkstümlich auch Blocksberg genannten Brocken ranken. Verschiedene Wanderwege und Mountainbikestrecken führen hinauf. Wer es bequem haben möchte, nutzt die schmalspurige Brockenbahn oder ein Pferdefuhrwerk.

➤ www.harzinfo.de



4 Die **Tropfsteinhöhlen Rübeld** gehören zu den ältesten und bekanntesten Schauhöhlen Deutschlands. Als geologisches Naturdenkmal faszinieren sie mit herrlichen Gebilden in Stein. In der Baumannshöhle werden im Goethesaal inmitten wunderschön angeleuchteter Tropfsteinformationen Konzerte und eigens für diese Kulisse geschriebene Theaterstücke aufgeführt. In der Hermannshöhle leben im Olmensee Deutschlands einzige Grottenolme. Beeindruckend ist auch das Skelett eines Höhlenbären, das aus zahlreichen Knochenfunden vor Ort rekonstruiert wurde.

➤ www.harzer-hoehlen.de





5 Eine schöne kleine Wanderung (ca. 4 km) führt zum **Rabensteiner Stollen**, dem einzigen Steinkohle-Besucherbergwerk in Mitteldeutschland. Im großen Freigelände stehen Grubenlokomotiven, Förder- und Abbautechnik auch aus moderneren Bergbaubetrieben, und auf der Abraumhalde kann man mit etwas Glück Fossilien finden. Unter Tage geht es mit dem Grubenzug „Rabenstein-Express“. In den Abbaubereichen der ehemaligen Steinkohlerzeche sind letzte Steinkohlereste, interessante Fossilien, originale Arbeitsorte, ausgekohlte Flözbereiche, zahlreiche Abbaustrecken und Maschinen in Aktion zu sehen. Wer mag, darf als besonderes Highlight auch zu einer Fahrt mit der Fahrraddraisaine aufbrechen.

www.rabensteiner-stollen.de



6 Schroff und magisch zieht das **Bodetal** mit seinen beeindruckenden Felsformationen Wanderer in seinen Bann. Entlang des Mythenweges sind Figuren aus der germanischen Mythologie zu entdecken. Im Sagenpavillon auf der Rosstrappe zeigt eine Multimediashow die Sage um Prinzessin Brunhilde und Ritter Bodo. Und auf dem Hexentanzplatz lädt die Walpurgishalle zu einem Besuch ein. Dort wartet zudem das Harzer Bergtheater – eine der schönsten Naturbühnen Deutschlands – mit mystischen Geschichten, legendären Märchen, Opern, Operetten, Musicals, Schauspielstücken und Konzerten auf.

<https://www.blankenburg.de/tourismus/umgebung/thale-und-das-bodetal/>



7 Für alle Western-Fans ist die **Pullmann City Hasselfelde** ein Muss. Auf einem Areal von 200.000 m² wurde hier eine Westernstadt nachgebaut, die Besucher*innen in die Zeit des „Wilden Westens“ im 19. Jahrhundert eintauchen lässt. Mit dem stündlich wechselnden Showprogramm ist für Unterhaltung für die ganze Familie gesorgt. Es kann geritten und nach Gold geschürft werden. Museen geben Einblick in die amerikanische Besiedlungsgeschichte. Blockhäuser, Ranchhäuser und das Grand Silver Star Hotel bieten stيلة Übernachtungsmöglichkeiten. Und natürlich ist auch westermäßig für das leibliche Wohl gesorgt.

www.pullmancityharz.de



8 Im Katzental nordwestlich von Bad Sachsa lädt der älteste **Märchengrund** Deutschlands zum Staunen und Entdecken ein. Zahlreiche bekannte Märchen werden hier – liebevoll in die natürliche Umgebung eingebettet – zum Leben erweckt. Kleine (und auch große) Gäste kommen beim Märchenerzählen, Verkleiden, bei Märchensuchspielen und Märchenrätseln voll auf ihre Kosten. Immer wieder finden auch Sonderveranstaltungen statt, wie z.B. die Märchentage im August. Aktuell wird die gesamte Anlage von Grund auf saniert, technisch erweitert und um moderne, interaktive Elemente, wie z.B. mehrsprachige Audio-Guides, ergänzt. Dennoch soll sie nach ihrer Wiedereröffnung Mitte 2025 weiter mit nostalgischem Charme bezaubern. Die Pachtung will dann die bekannte Schauspielerin, Theaterpädagogin und Märchenerzählerin Janette Rauch übernehmen.

www.bad-sachsa.com



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Victoria v. Reiche, Mitgesellschafterin und Key Accounterin NABA Feinkost (Gierstädt)

Als Familienunternehmen produzieren wir mit Leidenschaft und aus Überzeugung Bio-Convenience-Produkte für alle Momente, in denen es mal etwas schneller gehen soll. Wir zeigen, dass sich Bio, Convenience und guter Geschmack nicht ausschließen, und möchten mit verantwortungsvoller Produktion die Zukunft nachhaltiger Ernährung aktiv mitgestalten.

ZAHN- PFLEGE

Ein strahlendes Lächeln wirkt attraktiv – und das umso mehr, wenn man dabei gesunde Zähne zeigen kann. Das A und O hierfür ist die richtige Zahnpflege. Das Angebot an Zahnpflege-Utensilien ist groß. Bei der Auswahl spielen für immer mehr Menschen gesundheitliche Unbedenklichkeit und Umweltfreundlichkeit von Inhaltsstoffen und Materialien eine wichtige Rolle. Worauf sollte man da achten? Wir haben Zahnbürste & Co. unter die Lupe genommen und stellen Ihnen hier einige unserer Erkenntnisse vor.

ZAHNBÜRSTEN

Das Basis-Utensil der Zahnpflege ist die Zahnbürste. Meist besteht diese aus einem Kunststoffgriff und synthetischen Borsten. Wer sie, wie empfohlen, spätestens alle drei Monate wechselt, erzeugt im Laufe des Lebens einiges an Plastikmüll. Doch es geht auch anders! In den letzten Jahren ist der Markt hier wie an vielen anderen Stellen dem Verbraucher*innenwunsch nach mehr Nachhaltigkeit gefolgt und hat einige Alternativen zu den klassischen Plastikzahnbürsten hervorgebracht. Die aktuell am weitesten verbreiteten sind:

Bambus-Zahnbürsten

Sie bestehen aus Bambus und sind insofern – bis auf den Bürstenkopf – biologisch abbaubar. Bambus ist als Rohstoff für Zahnbürsten gut geeignet: Er wirkt von Natur aus antibakteriell und ist eine sehr schnell wachsende Pflanze (bis zu 1 m pro Tag!), die im Anbau mit wenig Wasser und ohne schädliche Düngemittel auskommt. Ein Minuspunkt sind die langen Transportwege – daher sollte man auf Herkunftsangaben und eine mögliche Zertifizierung achten.

Wechselkopf-Zahnbürsten

Bei diesen Zahnbürsten kann man regelmäßig statt der ganzen Bürste einfach den Kopf wechseln. Das spart im Laufe der Zeit eine ganze Menge Abfall. Inzwischen gibt es sie nicht mehr nur aus Kunststoff, sondern auch aus Bambus oder Holz.

Holz-Zahnbürsten

Sie können im Vergleich zu Bambuszahnbürsten mit kürzeren Transportwegen punkten – vorausgesetzt, sie wurden unter nachhaltigen Bedingungen in Europa produziert (FSC-Siegel). Wie bei Bambusbürsten muss der Bürstenkopf i.d.R. separat entsorgt werden.

Wer das Holzgefühl im Mund nicht mag, findet auch Zahnbürsten aus recyceltem Plastik oder aus Kunststoffen aus nachwachsenden Rohstoffen (z. B. Zuckerrohr) – und solche, die einen Holzgriff und einen austauschbaren Plastik-Bürstenkopf kombinieren.

413 Mio.
Tuben
Zahnpasta

Pro Jahr allein
in Deutschland
verkauft:

168 Mio.
Zahnbürsten

ZAHNPASTA

Zum Zähneputzen gehört sie für die meisten von uns unweigerlich dazu: die Zahnpasta. Das meist enthaltene Fluorid stärkt den Zahnschmelz und beugt Karies vor. Abrasive Partikel entfernen Plaque und Verfärbungen. Damit die Pasta schön cremig ist und angenehm schäumt, enthält sie außerdem oft Befeuchtungsmittel wie Glycerin oder Polyethylenglykol (PEG) und Schaumbildner wie Natriumlaurylsulfat.

Doch nicht alle der in Zahnpasta enthaltenen Substanzen gelten als unbedenklich. So kann Natriumlaurylsulfat die Schleimhaut reizen. PEG macht sie durchlässiger, was problematisch wird, wenn die Zahnpasta weitere ungesunde Stoffe enthält. Der oft verwendete antibakterielle Wirkstoff Triclosan steht im Verdacht, das Immunsystem zu schwächen und Antibiotikaresistenzen zu befördern. Als abrasive Partikel wurde lange Mikroplastik zugefügt, also feste, unlösliche Kunststoffpartikel von 0,1 µm bis 5 mm Größe. Dies ist in Deutschland seit 2014 in Zahnpasta verboten. Viele Hersteller beziehen dieses Verbot allerdings nur auf Polyethylen (PE), wogegen andere synthetische Kunststoffe weiterhin eingesetzt werden.

Zahnpasta, die mit Siegeln wie Ecocert, Demeter, Naturland, Natrue oder BDIH als Naturkosmetik zertifiziert ist, setzt verstärkt auf Zusätze natürlichen Ursprungs wie Pflanzenextrakte oder Mineralien, und ist i.d.R. frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Süßungsmitteln und Aromen, Bleichmitteln, Tensiden, Aluminium und Nanopartikeln. Ausnahmen bestätigen allerdings die Regel, so dass ein Blick auf die Inhaltsstoffe-Angabe empfehlenswert ist.

ZAHNPUTZ-TABLETTEN

Aufgrund ihrer cremigen Konsistenz ist Zahnpasta üblicherweise in einer Plastiktube verpackt. Oft werden hierfür nicht-recyclebare Verbundstoffe verwendet. Seit 2000 gibt es zwar auch 100% recyclebare Zahnpastatuben – viel zu oft gelangen sie aber trotzdem nicht in den Recyclingkreislauf. Eine Alternative bieten Zahnputztabletten. Als trockenes Produkt können sie in Papiertüten verkauft oder im Unverpacktladen abgefüllt werden – das spart Müll. Außerdem sind sie leicht zu dosieren und praktisch auf Reisen. Die Anwendung ist denkbar einfach: Die Tablette wird in den Mund genommen und kurz zerkaut; mit der Spucke entsteht ein cremiges Gemisch, mit dem man sich dann die Zähne putzt. Das Mundgefühl dabei ist möglicherweise etwas gewöhnungsbedürftig, da die Tabletten ohne das übliche Schäumen der Zahnpasta auskommen.

Laut Bundeszahnärztekammer ist es egal, ob mit Zahnpasta oder Zahnputztabletten geputzt wird; als kritischer Faktor wird allerdings die möglicherweise zu geringe Menge an aufgenommenem Fluorid je Zahnputzvorgang genannt.

Diskussionsthema Fluorid

Fluorid härtet den Zahnschmelz, schützt die Zähne vor Säuren und gilt als wirksames Mittel zur Kariesprophylaxe. Die Deutsche Gesellschaft für Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde (DGZMK) empfiehlt daher generell die Benutzung von Zahnpasta mit Fluorid. Allerdings ist der Wirkstoff umstritten, und in großen Mengen kann er tatsächlich die Gesundheit beeinträchtigen. Die meisten Naturkosmetik-Hersteller bieten beides an: Zahnpasta mit Fluorid und Zahnpasta ohne Fluorid. Im Zweifel sollte man sich zahnärztlich beraten lassen.

Und die Borsten? Die meisten Zahnbürsten haben Nylonborsten, die durchaus zweckmäßig, aber eben doch ein Erdölprodukt sind. Eine Alternative aus nachwachsenden Rohstoffen sind Borsten aus Rhizinusöl. Nach aktuellem Wissensstand halten sie in ihrer Reinigungswirkung gut mit Nylonborsten mit. Wie diese sind sie aber nicht einfach kompostierbar. Bei Naturborsten aus Ziegen-, Dachs- oder Schweinehaar ist das möglich. Von deren Nutzung raten viele Zahnärzt*innen allerdings ab, da diese Borsten vergleichsweise hart und spitz und aufgrund des schlecht abtrocknenden inneren Markkanals anfälliger für Pilze und Krankheitserreger sind.

Elektrische Zahnbürsten

reinigen die Zähne gründlich, haben aber im Vergleich die schlechteste Umweltbilanz. Dies gilt hinsichtlich der eingesetzten Ressourcen bei der Herstellung ebenso wie mit Blick auf den laufenden Energieverbrauch und die Entsorgung der z. T. giftigen Materialien. Wer sie dennoch nutzen möchte, findet bei einigen Herstellern inzwischen auch Wechselköpfe aus Bambus. Außerdem sollte man beim Kauf auf eine hohe Akku-Qualität achten. Die Entsorgung der Zahnbürsten muss fachgerecht über Wertstoff- oder Recyclinghöfe erfolgen oder über Geschäfte bzw. Händler, die – wenn sie solche Geräte verkaufen – seit 2016 verpflichtet sind, sie zurückzunehmen.

Eine durch und durch natürliche Zahnreinigung ist mit **Zahnputzhölzern** möglich, die bereits seit dem Altertum für die Zahnhygiene eingesetzt werden und bis heute in der arabischen Welt und vielen anderen islamischen Ländern weit verbreitet sind. Als Material kommt häufig Miswāk zum Einsatz, Zweige des v.a. in Vorderasien, im Nahen Osten und in Afrika wachsenden Arakbaums (auch: Zahnbürstenbaum). Für die Nutzung wird vorn am Zweig ein kleines Stück Rinde entfernt. Das darunterliegende Holz wird durch Kauen weich und fasert wie ein Pinsel auf. Damit bürstet man nun sanft die Zähne. Miswāk enthält natürliche Mineralien wie Fluorid und Silizium, keim- und entzündungshemmende Gerbstoffe (Tannine) sowie Vitamin C, Saponine, Chloride, Flavonoide, Kalium und Calcium. Insofern kann man sich bei der Anwendung sogar die Zahnpasta sparen.



Dein Bioladen in Erfurt

Naturkost am Dom
Andreasstraße 35 | Erfurt

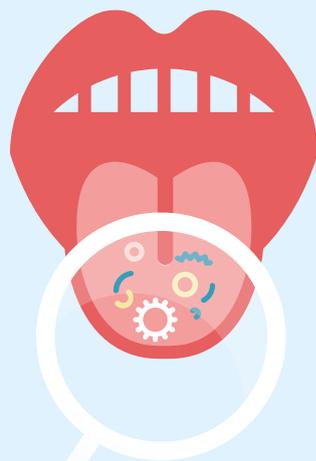
Mo – Fr 7:30 – 18:30 Uhr
Sa 7:30 – 16 Uhr

naturkost-erfurt.de

Dein Bio-Großhandel

für euch nah!

**natur
kost**
erfurt



ZUNGENSCHABER

60–80% der Bakterien im Mund befinden sich auf der Zunge. An ihrer rauen Oberfläche bleiben Nahrungsreste und abgestorbene Zellteile der Mundschleimhaut besonders leicht hängen. Der dadurch entstehende meist weißliche Belag bildet einen idealen Nährboden für Bakterien, die Mundgeruch und möglicherweise auch Karies und Parodontose begünstigen können.

Viele Menschen nutzen daher einen Zungenschaber, mit dem sich der Zungenbelag entfernen lässt. Die im Handel erhältlichen Zungenschaber sind häufig aus Kunststoff und sollten wie die Zahnbürste regelmäßig gewechselt werden. Wer Plastikmüll – und längerfristig auch Geld – sparen will, greift zu Zungenschabern aus Edelstahl. Sie sind langlebig, frei von Weichmachern und leicht zu reinigen.

Übrigens: Auch durch das Kauen von rohem Gemüse oder Vollkornprodukten wird der Zungenbelag entfernt – je länger man kaut, desto besser.

ZAHNSEIDE

Für eine gründliche Reinigung der Zahnzwischenräume ist Zahnseide essenziell. Sie sollte reißfest und gleichzeitig sanft zu Zähnen und Zahnfleisch sein und besteht daher normalerweise aus Kunststoff oder Nylon. Wer das vermeiden will, findet inzwischen auch Zahnseide aus mit Bienenwachs ummantelter echter Seide im Angebot. Eine vegane Alternative ist Zahnseide aus Mais; als Ummantelung wird hier gern aus Blättern und Stängeln des Candelilla-Busches gewonnenes Wachs verwendet. Anders als die oft in Plastikbehältern verpackte klassische Zahnseide kommt Naturseide meist in Papiertütchen, Pappverpackungen oder nachfüllbaren Glasbehältern daher.

Gewachst oder ungewachst? Das probiert man am besten einfach mal aus: Gewachste Zahnseide gleitet besser, was gerade bei engen Zahnzwischenräumen angenehmer sein kann. Ungewachste Zahnseide fasert durch die Reibung auf; dadurch vergrößert sich nicht nur die Oberfläche, sondern auch der Reinigungseffekt.



INTERDENTALBÜRSTEN

Zahnzwischenräume und ähnlich schwer erreichbare Stellen lassen sich auch mit Interdentalbürsten reinigen. Diese sollten ca. alle zwei Wochen – spätestens allerdings, wenn die Borsten sichtbar abgenutzt sind – gewechselt werden. Zu den i.d.R. aus Kunststoff bestehenden feinen Borsten gibt es bisher keine nachhaltige, biologisch abbaubare Alternative. Man kann aber zumindest auf Modelle mit Holz- oder Bambusgriff und / oder Wechselkopf zurückgreifen.

Auch die beste Zahnpflege kann einerseits eine gesunde Ernährung und andererseits den Besuch bei Zahnarzt oder Zahnärztin nicht ersetzen! Im Zweifelsfall ist das auch die richtige Ansprechperson bei allen Fragen zu Zahnpflegeutensilien und -routinen.



MUNDWASSER & MUNDSPÜLUNG

In Drogerieregalen ziehen sie mit ihren bunten Farben die Aufmerksamkeit auf sich: Mundspüllösungen, die gern als Ergänzung zum Zähneputzen verwendet werden. Dabei ist **Mundwasser** eine konzentrierte Lösung, die mit Wasser vermischt zum Gurgeln verwendet wird und für frischen Atem sorgt. **Mundspülungen** dagegen sind fertige Lösungen mit ätherischen Ölen, die unverdünnt zum Spülen benutzt werden und das Zahnfleisch pflegen, gegen Zahnbelag wirken und Karies vorbeugen helfen können. Die mechanische Reinigung mit Zahnbürste & Co. ersetzen sie aber nicht.

Viele handelsübliche Mundspüllösungen enthalten Alkohol, Konservierungsmittel, hormonell wirkende Substanzen und oft auch PEG-Verbindungen. Zertifizierte Naturkosmetik ist häufig eine empfehlenswerte Alternative. Es ist aber auch nicht schwer, selbst eine Mundspülung herzustellen.



DIY: MUNDSPÜLUNG

Das wird gebraucht:

- 1 leere Glasflasche
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Xylitol (Birkenzucker) – kann der Entstehung von Karies vorbeugen
- 1 TL Natron (chemisches Natriumhydrogencarbonat, kein Aktiv-Natron!) – neutralisiert Säure im Mund
- 5 Tropfen Ätherisches Pfefferminzöl – macht die Spülung angenehm frisch

So geht's:

Die Zutaten werden in die Flasche gegeben; diese wird verschlossen und kräftig geschüttelt, bis sich alle festen Bestandteile aufgelöst haben – und schon ist die Mundspülung fertig. Von ihr nimmt man morgens und abends nach dem Zähneputzen einen kleinen Schluck in den Mund, spült die Zähne etwa eine Minute lang kräftig von allen Seiten und spuckt aus. Ein Nachspülen mit Wasser ist nicht nötig – im Gegenteil: Dies würde den Schutzfilm aus Xylitol gleich wieder entfernen.

Tipp gefunden bei:
<https://www.smarticular.net/perfekte-karivesvorsorge-mundspuelung-einfach-und-preiswert-herstellen/>

Anzeige

Nabio

ISS GUT FÜR DICH

WIR MACHEN PRODUKTE FÜR MORGEN, MACHST DU MIT?

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



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



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



ToxFox-App

Barcode scannen, Schadstoffe erkennen

Wer wissen will, welche Schadstoffe sich möglicherweise in Zahnpasta und Mundspülung, aber auch in Sportschuh oder Teddybär verstecken, kann inzwischen auf einige Apps zurückgreifen. Eine ist die ToxFox-App des BUND e.V. Ihr Schwerpunkt liegt auf Kosmetikprodukten, für die sie insbesondere das Vorhandensein von hormonellen Schadstoffen, Nanopartikeln, per- und polyfluorierten Alkylverbindungen (PFAS), Mikroplastik und anderen Kunststoffen sowie kritischen Substanzen wie Titandioxid und weiteren von der EU-Kommission als besonders besorgniserregend eingestuftem Stoffen (SVHCs) anzeigt.

So einfach geht's:

- 1 Mit der Smartphone-Kamera den Strichcode auf der Verpackung scannen.
- 2 Ist das Produkt in der Datenbank erfasst, werden enthaltene Schadstoffe angezeigt.
- 3 Falls keine Angaben vorhanden sind, kann man dem Hersteller direkt per App die Giftfrage schicken, die gemäß Auskunftsrecht der EU innerhalb von 45 Tagen zu beantworten ist. Die Antwort fließt in die Datenbank ein und steht damit bei der nächsten Anfrage zur Verfügung.

<https://www.bund.net/themen/chemie/toxfox/>



Aus Liebe zu Kräutern

In Arnstadt führt Dr. Nicole Kreiter das Unternehmen Naked Nature. Wir wollten wissen, was es damit auf sich hat, und welche Tipps sie zum Thema Zahnpflege weitergeben kann.

Bitte stellen Sie Ihr Unternehmen kurz vor.

NakedNature entstand aus der Liebe zu Kräutern, zur Natur und zur Herstellung eigener kosmetischer Kompositionen. Da mein beruflicher Hintergrund – ich bin promovierte Biotechnologin – schon mit „Experimentieren“ einhergeht, habe ich vor einigen Jahren begonnen, all meine Kosmetika selbst herzustellen: von Kopf bis Fuß – der Weg in die Drogerie wurde der Weg in meine „Hexenküche“. 2021 habe ich mir mit NakedNature offiziell den Traum einer Naturkosmetik- und Naturprodukte-Manufaktur erfüllt. Hier findet man laborgeprüfte, sicherheitsbewertete vegane Kosmetikprodukte wie Cremes, Butter, Lotionen, Deo, Körperreinigungsprodukte, Lippen- und Haarpflege. Alle enthalten nur (notwendige) Inhaltsstoffe mit nachgewiesener natürlicher Wirkung, aber keine Füll- und Farbstoffe, Parfümöle oder andere schädliche Substanzen. Kosmetisches Zubehör wie waschbare Pads, Spatel oder Taschen aus Naturfasern biete ich ebenfalls an. Meine Kräuter- und Duftverliebtheit hat mich zusätzlich unter den Labeln „Herbalized Kräuterteliebe“ und „Flavourized Duftliebe“ zur Herstellung veganer Naturkerzen und Kräuterzubereitungen gebracht.

Weshalb ist Ihnen Naturkosmetik wichtig?

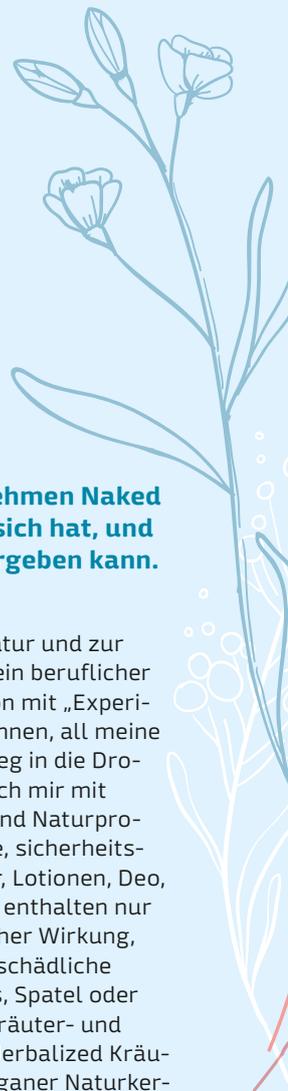
Da ich selbst eine Problemhaut und Unverträglichkeiten habe, musste ich schnell feststellen, dass Naturkosmetik nicht gleich Naturkosmetik ist. Ich fragte mich, warum ich auch mit manchen naturkosmetischen Produkten meine Probleme hatte, und begann das Studium der INCI-Listen (INCI = Internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe) dieser Produkte. Es zeigte sich, dass viele Hersteller in „Naturkosmetik“ Substanzen verarbeiten, die so gar nichts mit Natur zu tun haben, unnötig und bei dauerhaftem Konsum teilweise auch gesundheitsschädlich sind. Oft werden viel Füllstoff und wenig Wirkstoff kombiniert und noch weniger Naturstoff. Das wollte ich mit meinen Produkten anders machen – weniger ist hier einfach mehr, aber dafür 100% natürlich mit der vollen Wirkung der wirklich notwendigen pflanzlichen Substanzen!

Zahncreme ist in Ihrem Shop (noch) nicht zu finden, aber Sie haben die eine oder andere Rezeptur schon ausprobiert. Wie sind Ihre Erfahrungen damit – und wird es die Zahncreme vielleicht doch bald zu kaufen geben?

Ja! Ich liebe selbsthergestellte Produkte, insbesondere auch die Zahnpasta. Es geht so leicht und schnell, eine gute Zahnpflege herzustellen – jeder kann das!

Grundlage meiner Zahncreme sind Birkenzucker (Xylit, Anti-Karies) und Calciumcarbonat – so wie bei den meisten Naturzahnpastas, die es zu kaufen gibt. Ich füge ganz spezifisch noch Pflegeöle (z. B. Calendula), selbstgezogene Kräutertinkturen, pflanzliches Tensid, Tonerden oder auch Aktivkohle hinzu – je nach Bedürfnis der Zahnschubstanz und des Zahnfleisches. Der Geschmack kommt dann durch ätherische Öle.

Aufgrund der vielen derzeit auf dem Markt befindlichen Naturzahnpastas habe ich mich noch nicht durchringen können, „meine“ Zahnpasta zuzulassen. Sie steht aber auf der Liste der Produkte, die es in der Manufaktur geben soll. Vielleicht nächstes Jahr – wir werden sehen. Vorab gibt es schon mal die Zahnbürste aus Bambus bei uns.



Was unterscheidet nach Ihrer Erfahrung Naturkosmetik-Zahnpasta von herkömmlicher Zahnpasta?

Herkömmliche Zahnpasta enthält viele Substanzen, die ich für unnötig oder auch bedenklich halte, darunter Farbstoffe wie Titandioxid (karzinogen-verdächtig), antibakterielle Substanzen wie Aluminium oder Chlorverbindungen, Stabilisatoren, Bindemittel und Emulgatoren, die u.a. im Verdacht stehen, Geschwüre und Krebs zu erzeugen oder den Hormonhaushalt zu schädigen, oder eben auch Fluoride, die streng genommen Zellgifte sind. Zusammengefasst trifft das aus meiner Sicht auf etwa 80% der Stoffe in der „normalen“ Zahnpasta zu. In rein naturkosmetischer Zahnpasta braucht man all diese Stoffe nicht.

Worauf sollte man aus Ihrer Sicht beim Kauf von Zahncreme achten?

Für mich persönlich ist wichtig, dass folgende Substanzen NICHT enthalten sind:

- ⊗ antimikrobielle Substanzen wie Aluminiumverbindungen, Triclosan oder andere Chlorverbindungen
- ⊗ Farbstoffe wie Titandioxid (CI 77891) oder andere Oxide (Kennzeichnung erkennt man an der CI-Nummer oder „oxid“ im Namen)
- ⊗ Parabene (Konservierung), PEGs (Mikroplastik / Emulgator), Fluoride
- ⊗ Mineralöleprodukte wie Propylene oder Glycol (Feuchthaltemittel)
- ⊗ Zuckeraustauschstoffe wie Sorbitol oder Saccharine
- ⊗ künstliche Tenside wie SLS.

Das ist viel, und da muss man wirklich genau schauen, gerade bei Kinderzahnpasta!

Es gibt Hersteller, die auf einiges achten, aber ich habe noch keinen gefunden, der das ALLES berücksichtigt. Und deshalb mache ich unsere Zahncreme selbst.



Jeder kann einmal in sich Reinhören und sich fragen: Muss meine Zahnpasta dank Farbstoffen unbedingt reinweiß sein? Muss sie Plastikkügelchen oder bunte Streifen enthalten? Brauche ich Fluorid wirklich, wenn es auch gesunde pflanzliche Alternativen gibt? Was bringen meinen Zähnen Bindemittel, Emulgatoren und Stabilisatoren, antimikrobielle Substanzen, Konservierungsmittel usw.?

Zahnpflege betreiben wir täglich – hierfür sollte mit Bedacht die richtige Pflege gewählt werden! ●

➔ www.nakednature.de

Anzeigen

Komm' nach Weimar!
Brotklappe | Gretchens
Bio-Handwerksbäckerei,
Restaurant + Café

www.gretchensweimar.de



Herzlich willkommen
– im Restaurant der Brotklappe.


NATURHOF
EGENDORF



Jetzt als
Neukunde
10% Rabatt
sichern!

Gutscheincode:
biothuer



Gut für Mensch und Tier 

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

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

WWW.NATURHOF-EGENDORF.DE

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


Ökozentrum Werratal

 Landstraße 242
 98617 Vachdorf

„Was mich inspiriert und antreibt? – In meiner Position bin ich auch Problemlöser. Und wenn Du da am Anfang dachtest, es gibt keine Lösung, und dann hast Du doch eine gefunden – das macht Spaß. Es gibt ja auch immer wieder eine Lösung! Mit diesem Wissen muss man rangehen.“



Den Antrag mit einem Klick abgeschickt, das Telefon noch am Ohr, ein fröhliches Lächeln im Gesicht – so begrüßt mich Andreas Baumann in seinem Reich: einem Büroraum im „Sozialtrakt“, zwischen Stallungen und Traktoren des Ökozentrums Werratal. Hinter ihm: Regale, die bis zur Decke mit Ordnern vollgestellt sind. „Bio-Gasanlage“ ist auf ihren Rücken zu lesen, „Güllelager“, „Jagdgenossenschaft“, „Qualitätssicherung“, „Getreideernte“, „Baugenehmigungen“ und vieles mehr. Sie machen überdeutlich, was Andreas Baumann wenig später auch in Worte fasst: Landwirt zu sein – oder gar Geschäftsführer eines so großen Landwirtschaftsunternehmens – bedeutet heutzutage oftmals viel Bürotätigkeit, viel Bürokratie und viel Netzwerkarbeit. Die Zeit zum Erzählen über das Familienunternehmen nimmt er sich trotzdem.

Ökolandbau im Großformat

Zwischen Thüringer Wald und Rhön liegt in einer Vorgebirgslandschaft das Ökozentrum Werratal. Dort, wo heute Andreas Baumann mit seinen Mitarbeiter*innen Landwirtschaft betreibt, gab es auch zu DDR-Zeiten schon eine große Landwirtschaft: eine nach Tier- und Pflanzenproduktion untergliederte LPG, die sich mit 5.600 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche über das Gebiet von 13 Gemeinden erstreckte. Im Zuge der Wiedervereinigung wurde schnell klar, dass der Betrieb in dieser Form nicht weiterbestehen würde. Eberhard Baumann, dem ehemaligen Vorsitzenden des LPG-Bereichs Tierproduktion, gelang es aber, die landwirtschaftliche Produktion in Belrieth, Leutersdorf und Vachdorf zusammenzuhalten. Mit Hilfe von Fördermitteln der Europäischen Gemeinschaft wurde der Betrieb extensiviert, und von da war der Schritt zum Ökolandbau nicht mehr weit – auch wenn sich niemand so richtig vorstellen konnte, wie sich Ökolandbau in einem so großen Rahmen – auf 1.700 ha! – betreiben lassen sollte. Da war viel Überzeugungsarbeit nötig: „Wir hatten damals so um die 180 Genossen, die Mitglied des Teilbetriebs Vachdorf waren. Es gab große Versammlungen im Kulturhaus. Da ging es hoch her, die Vision musste dargelegt, das Konzept verteidigt werden.“ Eberhard Baumann, ein charismatischer Mann, war der Richtige dafür. Es gelang ihm, die Leute mitzunehmen, so dass



Mit gut 1.758 ha Gesamtbetriebsfläche gehört das Ökozentrum Werratal zu den größten und bekanntesten Bio-Betrieben in Deutschland.

Auf 907 ha Ackerland wachsen verschiedene Getreidearten, Mais und auch Spezialitäten wie Linsen. Ein Teil der Ernte bleibt in der Region: Das Futtergetreide geht an die Agrarhandelsgesellschaft Gera, die umgekehrt dem Ökozentrum Fertigfutter für die Schweine und Leguminosen für die Kühe liefert. Die Braugerste wird von Rhön-Malz in Mellrichstadt verarbeitet. Die Linsen kann das Unternehmen Astaxa in Salzbrücke gut für verzehrfertige Hülsenfrüchte-Leckereien verwenden. Darüber hinaus ist es schwierig, eine Weiterverarbeitung in der Region zu generieren; Hafer, Dinkel und alles andere gehen daher weitere Wege.



schließlich die ganze Region an einem Strang zog und sich mit dem neuen „Ökozentrum Werratal“ identifizierte.

Unterstützung erhielt Eberhard Baumann einerseits von seinem Vater, der aus der Vergangenheit wusste, wie sich der Mangel an künstlichem Dünger mit Fruchtfolgen und geschickter Kombination der Kulturen ausgleichen ließ. Andererseits gab es Unterstützung aus Bayern in Form von Geld und Maschinen dortiger Bio-Landwirte. So konnte der Betrieb mit 36 Gesellschaftern am 1.1.1992 offiziell mit dem Ökolandbau beginnen.

„Mehr als ein Stammkapital von 220.000 DM, Wissen und Power hatten wir nicht“, aber das genügte: Das neue Unternehmen ging einen Sonderweg, pachtete zunächst die Flächen, die Gebäude, das Vieh und die Maschinen, konnte sich bewähren, und nach und nach gelang es, die alten LPG-Mitglieder auszubezahlen und das Nötige käuflich zu erwerben.

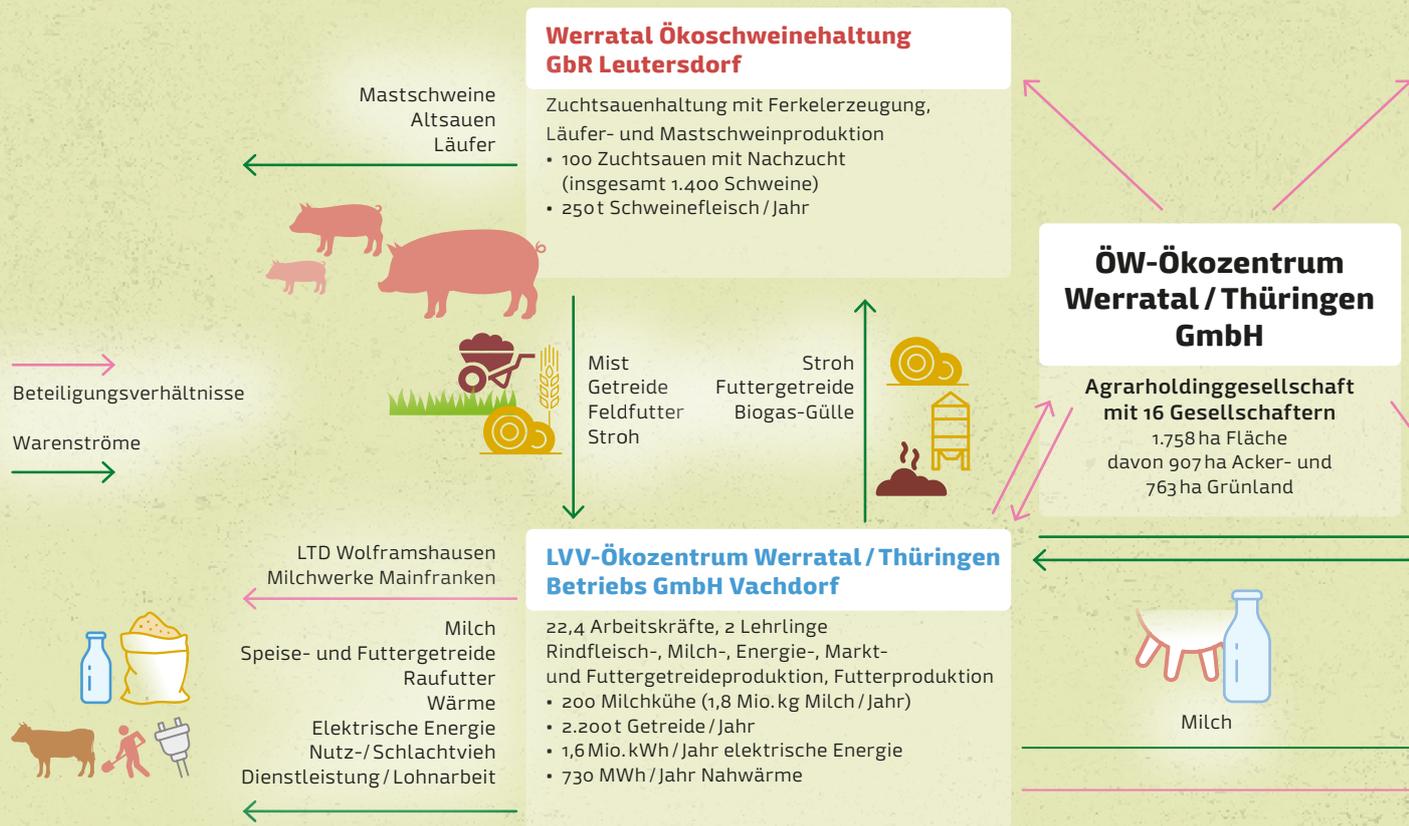
Ein Auto für die Rinder

Dass in den folgenden Jahren Eberhard Baumanns Söhne Andreas und Matthias in die Landwirtschaft hineinwachsen, ist vielleicht einer Schwäche des Vaters für Salers-Rinder zu verdanken, einer besonderen französischen Rasse. Eberhard Baumann hatte die Tiere mehr aus Freude an ihrer schönen kastanienbraunen Färbung und den großen lyraförmigen Hörnern als aus

Nutzungsinteresse gekauft, aber selbst kaum Zeit, sich um sie zu kümmern. Weil niemand sich so richtig herantraute, waren die beiden Jungen gefragt, die Kälber zu kennzeichnen, Wasser nachzufüllen, nach dem Strom zu schauen, Koppeln zu bauen. „Immer nach der Schule ging es los. Das hat uns gezeigt, dass die Landwirtschaft doch nicht so schlecht ist. Was aber am meisten gezogen hat, war, dass wir für die Wege einen kleinen Fiat Panda bekamen und selbst Auto

200 Milchkühe beweiden das Land rund um Vachdorf. 1,8 Mio. kg Milch gehen jedes Jahr zum Teil in die eigene Weiterverarbeitung, zum Teil an den Konzern Lactalis.





fahren durften“, erinnert sich Andreas Baumann mit einem Lachen.

Damit war der Weg klar: Matthias Baumann studierte in Witzenhausen Agrarwissenschaften, absolvierte ein Trainee-Jahr und Praktika bei verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben und stieg 2001 in das Unternehmen ein. Andreas Baumann machte seinen Zivildienst bei der Gemeinde Vachdorf, betreute weiter die Kühe und schloss, um ganz sicher zu gehen, ein Jahrespraktikum auf dem väterlichen Hof an, bevor er zum Studium der Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus nach Gießen ging. 2004 kehrte er zurück und übernahm die Verantwortung für den Pflanzenbau-Bereich.

Der Ernst des Lebens

„Richtig in die Verantwortung“ – nämlich die Verantwortung für das ganze Unternehmen – kam Andreas Baumann acht Jahre später mit dem plötzlichen Tod des Vaters. „Bis dahin hatte ich zwar meinen eigenen Bereich, aber die großen Probleme hat der Vater geklärt.“ Das war eine große Herausforderung.

Seit 2013 steht Matthias Baumann seinem Bruder als Geschäftsführer zur Seite – auch, um sicherzustellen, dass das Unternehmen im Fall der Fälle nicht ohne Leitung ist. Für die einzelnen Unternehmensbereiche wurden Führungskräfte gefunden. Dennoch ist Andreas Baumann

derjenige, der seitdem – wie er sagt – in der unangenehmen Situation ist, dass er im Büro sein Dasein fristet. „Der bürokratische Aufwand kostet viel Zeit und nimmt immer mehr zu. Glücklicherweise kann ich mich sehr auf meine Damen verlassen: Die Buchhaltung läuft, und die Sekretärin fängt vieles ab“. Und so gibt es doch auch Gelegenheit für das praktische Tun, das ihm so wichtig ist: Schweine auf den Hänger laden, Traktor fahren, Dach decken oder Landschaftspflegearbeiten.

Krisensicher aufgestellt

Schon mit der Umstellung des Betriebs 1992 begann, was für Baumanns bis heute ein zentrales Anliegen ist: die Diversifizierung der Unternehmenszweige. „Mir kommt es darauf an, eine Risikostreuung zu erreichen. Dass man mehrere Standbeine hat, um auch durch Krisen gut zu kommen. Wenn das eine nicht läuft, läuft das andere.“ Dementsprechend breit aufgestellt ist das Unternehmen mit Milch- und Mutterkühen, Ackerbau, Grünlandbewirtschaftung, Schweinehaltung, Käserei und Biogasanlage.

Aufgeschlossen für neue Ideen

Viele der Ideen für neue Betriebszweige kommen Andreas Baumann „so zugeflogen“: Hier gibt es eine Anfrage, dort Kooperationsmöglichkeiten; manches ist von Dauer, manches – wie der



1 Das Interesse der tegut-eigenen Fleischerei-Sparte kff an Schweinefleisch war 2001 der Anlass für die Gründung der **Werratal Ökoschweine GbR Leutersdorf**. Mittlerweile gibt es einen Bestand von durchschnittlich ca. 130 Sauen. Pro Jahr verlassen rund 2.000 Ferkel den Betrieb im Alter von etwa sieben Monaten als Schlachtvieh. Seit der Abwicklung von kff 2017 wird ein Teil der Tiere über die Naturland Marktgesellschaft vermarktet. 15 Schweine pro Woche gehen zur Schlachtung an die Fleisch- und Wurstwaren Schmalkalden GmbH und von dort weiter zu PurelyGreen in Nazza, wo Thüringer Bio-Bratwürste, Bock- und Knackwurst, Rouladen, Schinken, Hacksteaks und weitere schmackhafte Produkte für Wurst- und Fleischliebhaber*innen daraus werden (→ www.purelygreen.de).

Werratal – Landschaftspflege und Naturfleisch GmbH Vachdorf

4 Arbeitskräfte
Mutterkuhhaltung mit Absetzer- und Zuchtviehproduktion
• 245 Mutterkühe, 10 Deckbullen
• 170t Rindfleisch/Jahr

Mast-/Zuchtrinder
Schlachtrinder



Biogas-Gülle
Futtergetreide
Raufutter
Stroh



Mist
Getreide
Feldfutter
Stroh



Käse

Hofkäserei Belrieth GmbH

7 Arbeitskräfte
Verarbeitung von 700.000–800.000 kg Milch/Jahr aus dem LVV
• 80t Käse/Jahr (Weichkäse, Camembert, halbfester Schnittkäse)



2



4



5



3

2 1992 wurde mit der eigens gegründeten **Werratal Landschaftspflege Naturfleisch GmbH** eine Mutterkuhhaltung aufgebaut. Aktuell gibt es etwa 250 Mutterkühe. Die männlichen Kälber – etwa 120 pro Jahr – gehen im Alter von sieben Monaten als Absetzer vom Hof.

3 Die **Hofkäserei Belrieth GmbH** wurde 2004 gemeinsam mit dem vormaligen Direktor der Coburger Milchwerke und gestandenen Käsemeister Helmut Vinzelberg ins Leben gerufen. Ihr Markenzeichen ist eine in Handarbeit entstehende Vielfalt von ca. zwölf Sorten Weichkäse. 700.000–800.000 kg Milch werden so jährlich verarbeitet – das sind etwa 40% der im Ökozentrum produzierten Milch.

4 Die Trocknung, Aufbereitung und Lagerung der Getreideernte hat über Jahrzehnte die SÜGEMI in Themar übernommen. Nachdem diese sich aufgrund veränderter EU-Regeln ganz aus der Bio-Erzeugung zurückgezogen hat, will Andreas Baumann diesen Verarbeitungsschritt nun selbst in die Hand nehmen. 2026 soll das aktuell im Bau befindliche millionenschwere **Getreidelager** seinen Betrieb aufnehmen und die Diversität des Unternehmens erhöhen. „Wenn das gut funktioniert, verspreche ich mir davon schon auch neue Betriebszweige, Saatgutvermehrung vielleicht oder dass ich mir mit Sämereien selber helfen kann. Wo man selbst Dinge in der Hand hat, da ist man weniger angreifbar.“

5 Seit 2010 gibt es eine **Biogasanlage** auf dem Hof, mit der sich das in Mist und Gülle vorhandene Potential nutzen lässt. Jährlich werden 1,6 Mio. kWh elektrische Energie erzeugt und über ein kleines Nahwärmenetz nicht nur die Verwaltungs- und Sozialgebäude und die Werkstatt, sondern auch die Vachdorfer Grundschule und sieben Wohnhäuser beheizt. Das spart jährlich fast 60.000 l Heizöl.

Millionen kleiner Beiträge zum Umweltschutz.



Die neuen Sparkassen-Karten bestehen aus mindestens 85 % recyceltem Kunststoff.

Für die Sparkassen ist Nachhaltigkeit ein hohes Ziel. Mehr Wiederverwertung und weniger Ressourcenverbrauch entlasten die Natur – jedes Gramm zählt. Deshalb werden künftig alle neuen Sparkassen-Karten aus mindestens 85 % recyceltem Kunststoff (rPVC) hergestellt.

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Mittelthüringen

Entspannen mit Weitblick

Mitten im Thüringer Vogtland liegt das mehrfach ausgezeichnete Bio-Seehotel Zeulenroda direkt am Ufer des Zeulenrodaer Meeres. Hier erleben Sie einen unvergesslichen Aufenthalt inmitten wunderschöner Natur.

KULINARIK

Genießen Sie beste Bio-Kulinarik mit regionalen Zutaten sowie Spezialitäten aus der hauseigenen Backstube und Fleischerei.

WELLNESSOASE MIT PANORAMABLICK

Entspannen Sie im 1.600 m² großen Panorama Spa mit Infinity-Pool und Blick auf das Zeulenrodaer Meer. Für die perfekte Erholung sorgen ein Saunabereich mit Schneekammer und eine großzügige Beautyabteilung.

ABENTEUER FÜR JUNG UND ALT

Familien finden hier ein liebevoll gestaltetes Freizeitparadies. Der Sport Park bietet einen Hochseilgarten, Fußballgolf, -dart, -billard sowie Bogenschießen. Bei schlechtem Wetter sorgen das Indoor-Spielfeld und vier Bowlingbahnen für Abwechslung. Tretboote und Stand-up-Paddling laden auf dem Wasser zu Entdeckungen ein und ein vielseitiges Wochenend- und Ferienprogramm mit Bastelstunden, Naschpausen, Turnieren sowie Lagerfeuern runden Ihre Auszeit perfekt ab.

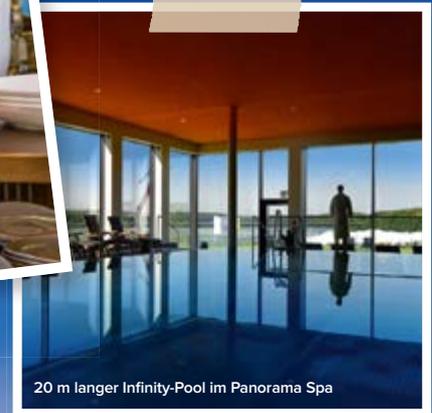


Lernen Sie das Vogtland kennen, mit dem „Regional erleben“ Arrangement:

3 Nächte inkl. Frühstücks- und Dinnerbuffet, ein Thüringer Heimat-Menü, Lunchbox, Hofladen-Gutschein, Eintritt ins Zeulenrodaer Museum, ein Bauernbrot aus der hauseigenen Backstube, freie Nutzung des Panorama Spa und der Sports Base.
Ab 489,00 € p. P. im DZ Landseite.



Küchenchefs Fabian Schlupp und Jan Nürnberger



20 m langer Infinity-Pool im Panorama Spa

BIO-SEEHOTEL ZEULENRODA

Genuss am Meer



Bio-Seehotel Zeulenroda
GmbH & Co. KG
Bauerfeindallee 1
07937 Zeulenroda-Triebes
Telefon +49 36628 98-0
www.bio-seehotel-zeulenroda.de





Ob in der Gemeinde oder auf dem eigenen Hof: Bauarbeiten sind Andreas Baumanns Welt. „Bagger fahren, Dach decken, irgendetwas kreieren – das mache ich sehr gern, dafür nehme ich mir auch die Freiheit heraus, das ist für mich dann das Hobby schlechthin.“ Hier im Bild: die Anfänge des Getreidelagers, das ab 2026 die Ernte des Ökozentrums aufnehmen soll.

Und Andreas Baumann privat?

So vielfältig wie das Unternehmen aufgestellt ist, so vielfältig ist auch sonst das Leben von Andreas Baumann. Besonders prägend ist sein umfangreiches ehrenamtliches Engagement. So ist er u.a. Bürgermeister von Vachdorf und als solcher zugleich Flächenverwalter für die Jagdgenossenschaften in der Region, Vorsitzender des Kommunalen Wasser- und Abwasserverbandes, des Vachdorfer Heimatvereins und des Landschaftspflegeverbandes „Thüringer Grabfeld“, Vorstandsmitglied im Gewässerunterhaltungsverband „Hasel, Lauter, Werra“, im Förderverein der Vachdorfer Kirchenburg und in der Waldgenossenschaft Belrieth, Mitglied im Fernwasserzweckverband Südthüringen, im Thüringer Bauernverband und im Arbeitskreis Ökologischer Landbau. „Dadurch, dass ich nicht Nein sagen kann, habe ich noch alle möglichen Verpflichtungen. Bei zehn habe ich aufgehört zu zählen. Aber zumindest das, was in der Gemeinde ist, versuche ich, auch mit Leben zu erfüllen. Da ist mein Tag voll.“

Fürs Private bleibt trotzdem ein bisschen Zeit. Dass das neben der Familie der Hausumbau, Streuobstwiesen, eine eigene Kuhherde und neuerdings auch noch Ziegen sind, ist bezeichnend.

Ökomarkt Vachdorf (1999–2014) oder die Legehennenhaltung (2002–2017) – wird aus unterschiedlichen Gründen auch wieder aufgegeben.

Aktuell beschäftigt sich der Geschäftsführer sehr mit dem Thema **Agri-Photovoltaik**, also der Aufstellung von Photovoltaik-Anlagen auf Freiflächen, und zwar so, dass dort weiter Grünland gedeihen und zweimal jährlich gemäht werden kann. „Das ist schon ein Eingriff ins Landschaftsbild. Aber letztlich nützt es uns allen: Der Verbraucher erhält regional erzeugte Energie. Der PV-Anlagenbetreiber hat eine verfügbare Fläche. Der Flächeneigentümer erhält Pachteinahmen. Der Flächennutzer kann nach wie vor Landwirtschaft betreiben. Und die Gemeinde, in deren Gebiet das Land liegt, wird am Gewinn beteiligt.“

Das Thema ist umstritten – und noch mehr Widerstand kommt auf, wenn es um die Errichtung von **Windkraftanlagen** geht. Andreas Baumann ist offen dafür, in einem Pool von Flächeneigentümer*innen Land dafür zur Verfügung zu stellen, doch da gibt es heftige Auseinandersetzungen, die zum Teil auch persönlich werden. Andreas Baumann versteht die Skepsis: Die Anlagen verändern die Landschaft und vermutlich auch das Mikroklima, es gibt Lärmemissionen, Schattenwurf, vielleicht auch Auswaschungen von Giftstoffen. Dennoch ist er überzeugt, dass die Vorteile überwiegen, und sieht auch in der Windkraft eine Möglichkeit,

das Unternehmen perspektivisch breiter aufzustellen – ganz abgesehen davon, dass sich die Gemeinde der Anordnung einer Anlage ohnehin nur schwer entziehen könnte.

Ein weiteres Thema, das Andreas Baumann interessiert, ist **Agroforst**: „Mein Vater war da sehr innovativ. Zu DDR-Zeiten hatten sie die Landschaft ja ausgeräumt, um mit den großen Maschinen effektiver und effizienter arbeiten zu können. Zumindest einen Teil haben wir wieder rückgängig gemacht, Hecken und Baumreihen angelegt. Davon zehren wir, aber das ist noch nicht der Schluss. Ich habe da schon noch einiges vor.“ Für ihn als Landwirt ergibt sich aus dem Konzept ein mehrfacher Nutzen: Es gibt Flächenprämien. Die Erosionsgefahr verringert sich (→ [weiterlesen ab Seite 2](#)), die Randbereiche werden beschattet und bleiben somit feuchter. Im Grünland kann das Laub als Futter dienen. Je nach Gehölz können zusätzlich Nüsse, Obst oder Wertholz vermarktet werden. Und außerdem schafft man so einen Biotopverbund, Lebensraum für Vögel und Nager. „Auch wenn wir ökologisch wirtschaften, haben wir recht große Flächen, und wenn ich pro Stunde 10 ha mähe, habe ich auch 10 ha Landschaft umgekrempelt. Da sind Gehölzstrukturen als Rückzugsmöglichkeit nicht verkehrt.“

„Das macht die Harmonie aus: dass man das Schöne mit dem Nützlichen verbindet.“

Im Fluss ...

In der Summe sieht Andreas Baumann das Unternehmen gut aufgestellt. Eine große Herausforderung ist allerdings die Personalakquise. Viele der aktuell Mitarbeitenden sind von Anfang an dabei; das damals relativ junge Team ist gemeinsam alt geworden. Und gerade in der Tierhaltung ist es zunehmend schwer, jemanden zu finden, der z.B. melken und die damit verbundenen unattraktiven Arbeitszeiten in Kauf nehmen will. Mit dem Personal aber stehen und fallen die Vielfalt des Betriebs und Entwicklungsmöglichkeiten. Diese gut zu begleiten, erachtet Andreas Baumann als entscheidend: „Das menschliche Naturell ist die Besitzstandwahrung. Aber das Leben ist ein Fluss. Es gibt immer neue Herausforderungen zu meistern. Es kann Naturereignisse geben, eine Änderung der politischen Landschaft, persönliche Schicksalsschläge. Deshalb kann man nicht stehen bleiben, sondern muss am Ball bleiben und sich permanent anpassen.“ ●



THÜRINGER BIO-STIMMEN

Gila Esser, Loveafair (Weimar)

Meine Mission ist es, zu zeigen, dass faire und nachhaltige Mode nicht nur möglich ist, sondern auch verdammt gut aussieht.



Was meinen Sie zur BioThür?

Wir freuen uns auf Post!

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

Ausgelesen?

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

Sie wollten schon lange mal eine Anzeige in der BioThür schalten?

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

Unsere Mediadaten finden

Sie online unter: <https://biothueringen.de/biothuer-das-magazin-fuer-thueringer-bio>



In eigener Sache

Thüringer
ökoherz

Määhga, dass Du Dich für Ökolandbau interessierst

Eine Mitgliedschaft im Thüringer Ökoherz e. V. ermöglicht z.B.:

- mehr Thüringer Bio-Produkte aus der Region
- bewusste Zukunftsgestaltung
- mehr Biodiversität und Lebensraum für Tiere und Pflanzen
- mehr Bio in öffentlichen Einrichtungen
- gute Vernetzung und Information
- Thüringer Bio für alle

Ihr findet toll, was wir machen? Unterstützt unsere Arbeit

Jetzt Mitglied werden!



Impressum

Herausgeber

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

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

Erscheinungsweise

1 x jährlich

Redaktion

Dr. Margret Seyboth (S. 1–17, 22–60)
Achim Franko (S. 18–21)

Anzeigenakquise

Sara Flügge

Konzeption & Gestaltung

Waldmann. Büro für Gestaltung, Weimar

Gedruckt in Deutschland auf Recyclingpapier

Mit Leidenschaft von der 1. Ausgabe an
begleitet von www.waldmann-gestaltung.de



Waldmann
Büro für Gestaltung

Bildnachweise

U1/S. 2: Waldmann – Büro für Gestaltung unter Verwendung von Stramyklor / stock.adobe.com; Nikolay N. Antonov / stock.adobe.com; chekman / stock.adobe.com; enterphoto / stock.adobe.com; Евгений Горячев / stock.adobe.com I S. 1 Stramyklor / stock.adobe.com; Nikolay N. Antonov / stock.adobe.com; chekman / stock.adobe.com; kovaleva_ka / stock.adobe.com; Hamish John Appleby; Streuobstmasterei Forner; IngoSch / stock.adobe.com; BillionPhotos.com / stock.adobe.com; etouch man / stock.adobe.com; merfin / stock.adobe.com; chemssou / stock.adobe.com I S. 3–5 Grafiken Waldmann – Büro für Gestaltung I S. 5 Christopher Schmid / UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald I S. 6 Michael Sander / wikipedia.de I S. 7 TLLLR; lanolan / stock.adobe.com I S. 9 Reiko Wöllert; adidesigner23 / stock.adobe.com; schab / stock.adobe.com; Marek Gottschalk / stock.adobe.com I S. 10 Zukunftsstiftung Landwirtschaft – www.2000m2.de / Illustration: Annika Huskamp I S. 11 Dorothea Schröder; BUND e.V. I S. 13 Biologische Landwirtschaft Ralf Demmerle I S. 16f. bubble86 / stock.adobe.com; Nikolay N. Antonov / stock.adobe.com I S. 18 Hamish John Appleby / EVG Weimar I S. 19 Nadine Wagner / EVG Weimar; EVG Weimar I S. 21 Hamish John Appleby / EVG Weimar I S. 22 TML / D. Santana I S. 23 Matthias Frank Schmidt I S. 24 Lebenshilfe-Werk Weimar / Apolda e.V.; Landvolk Bildung Thüringen e.V.; Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen I S. 26f. kovaleva_ka / stock.adobe.com I S. 27 SERSOLL / stock.

adobe.com; Mihai / stock.adobe.com I S. 28 Sandra Chia / stock.adobe.com; Digitalpress / stock.adobe.com I S. 29 Valentina R. / stock.adobe.com I S. 36 Krafla / stock.adobe.com I S. 37 maxsol7 / stock.adobe.com I S. 38 Krafla / stock.adobe.com I S. 39 QUE RICO! Foods I S. 40 Familienkommunität SILOAH e.V.; Biohof Thiele; Bergkreishof Ökologischer Landbau I S. 41 Milchschäferei Asbach; Drei-Türme-Brauerei; Bäckerei Bergmann; Genuss Handwerk Bauer; Streuobstmasterei Forner I S. 42 IngoSch / stock.adobe.com I S. 46 Ütze / wikipedia.de; Eduardo Manchon / wikipedia.de; Nawi112 / wikipedia.de; Bermicourt / wikipedia.de I S. 47 Hejkal / wikipedia.de; Юрий Д.К. / wikipedia.de; L. Beck / wikipedia.de; Stadt Bad Sachsa I S. 48 BillionPhotos.com / stock.adobe.com; merfin / stock.adobe.com; etouch man / stock.adobe.com; chemssou / stock.adobe.com I S. 48f. spaxiax / stock.adobe.com I S. 49 FotoHelin / stock.adobe.com; HayatiKayhan / stock.adobe.com I S. 50 iuliiia_n / stock.adobe.com I S. 51 Daniella / stock.adobe.com I S. 52 Naked Nature; merfin / stock.adobe.com I S. 53 Naked Nature I S. 54f. Ökozentrum Werratal I S. 55 Ökozentrum Werratal; Swen Gottschall I S. 56f. Grafik Waldmann Büro für Gestaltung; S. 57 Swen Gottschall; Ökozentrum Werratal I S. 60 RaymondOrton / stock.adobe.com Die Bildrechte für die Bio-Stimmen liegen bei den jeweils abgebildeten Personen. Übrige Fotos: ©Thüringer Ökoherz e.V.
Vielen Dank an alle für die Nutzungsgenehmigung!

Immun Kick

mit natürlichem Vitamin C*
aus Acerola und Direktsaft aus
biodynamisch erzeugtem Ingwer.



**Dir gefällt, was wir
machen? Unterstütze
unsere Arbeit!**

Jetzt Mitglied werden!



DE-ÖKO-007

Voelkel

Fair für Mensch und Natur

* 1 Shot (95 ml) enthält 100% der für Erwachsene empfohlenen Referenzmenge an Vitamin C.
Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.
Eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind wichtig fürs Wohlbefinden.



Ohne Dich
kann ich gar
nicht sein



Finde dein Match!

Erfahre, warum Aurorafalter und
Wiesenschaumkraut nicht ohne
einander leben können.

artenvielfalt-geht-nur-zu-zweit.de

