

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Verein](#) / [Presse](#) / 2011

Wissen, wo das Essen herkommt

Rhein Zeitung Ausgabe vom 25.02.2011

Wissen, wo das Essen herkommt

Biolebensmittel Der Dioxin-Skandal zeigt auch eine positive Wirkung: Er hat vielen Hofläden in der Region neue Kunden beschert

Von unserer Mitarbeiterin Annette Hoppen

■ **Region.** Wolfgang Bartmann kennt das Spiel. Immer, wenn solche Skandale wie jetzt der des Dioxins im Putzmittel für Geflügel bekannt werden, laufen uns die Kunden förmlich die Röhre etc. Die Bude. Das ist der Hofladen der Bartmanns in Spay. Dort gibt es nicht nur Kartoffeln aus eigenem Anbau, sondern regionale Produkte, die der Landwirt zukünftig etwa Nudeln oder Apfelsaft, sondern auch Eier und Geflügel aus dem eigenen Zuchtbetrieb.

Lebensmittel regional kaufen

Selbstvermarkter „Heimat schmeckt“: Rund 30 Betriebe sind mit im Boot

■ **Region.** Der Name ist Programm und Anliegen zugleich: Unter dem Motto „Heimat schmeckt“ haben sich vor ein Jahr mehrere regionale landwirtschaftliche Betriebe, Gastronomen, Winzer, Obstbäuer und Fruchthaltensbetriebe zur Initiative „Heimat schmeckt“ zusammengeschlossen. Das Ziel: Produkte aus der Region unter einem gemeinsamen Logo und im Verband besser vermarkten zu können. Seit 2004 ist die Initiative ein engagierter Verein. Werbung zu machen für Lebensmittel aus der Heimat, ist allerdings nur eine Pa-

Der trägt zwar keines der bekannten Ökologos wie BioLand oder Demeter, hat aber einen anderen umschreibbaren Vorteil, der vor allem in den vergangenen Wochen für etliche neue Kunden sorgte. „Wir basieren das Getreide für unser Futter selbst an, wissen also so ganz genau, was unsere Hühner zu fressen bekommen, da wir selbst mähen“, sagt Bartmann. Wissen, wo das Essen herkommt: Das wollen derzeit immer mehr Verbraucher, müssen sich im Supermarkt in dieser Hinsicht jedoch oft auf einen simplen Etikettendruck verlassen, der allerdings das Herkunftsland verrät. Beim Geflügelhof Volk-Bartmann in Spay kann die Kundenschaft dagegen fremd auch einen Blick auf die Felder oder die lebendigen Hühner werfen. „Wir haben nichts zu verbergen“, sagt Bartmann. Etwa 6000 Hühner züchtet der Landwirt im laufenden Betrieb auf, in Kleingruppenhaltung von

etwa 50 bis 60 Tieren. Nach elf Wochen wird das Federwild geschlachtet. Ist das bio? „Das ist die „Gutwanderung“, sagt Bartmann. Vom hygienischen Standpunkt her ist die Kleingruppenhaltung seiner Meinung nach die beste Alternative. Die Glückseligkeit der Tiere steht für den Bauer da ein klein wenig hinten an. „In der Kleingruppenhaltung leiden die Hühner aber auf jeden Fall nicht“, sagt der Landwirt. Und: Ob eine Produktions- und Anbaukriterien ab-

Lebendige Hühner in der Kleingruppenhaltung. Ein nach biologischen Kriterien hergeleiteter Johlt, der mit dem Laster von München bis Köln transportiert wird, verdient meiste Meinung nach nicht mehr das Prädikat „ökologisch“, erklärt Bartmann. Das gelte zwar noch für das Produkt selbst, aber was ist mit der Luft, die durch die gesamte Transportwege verpestet wird?

Genau hier setzt Bartmann Ökologos an: „Sinnlos Lebensmittel aus Ort zu kaufen, bedeutet nicht nur, dass man genau weiß, woher es diese produziert, angebaut und hergestellt worden sind. Man sollte zudem auch die Umwelt. Und das ist auch ein Kriterium für ein Naturprodukt.“

Natürlich, so fügt Bartmann hinzu, spielt aber auch bei regionalen Produkten der Herstellungsprozess selbst eine Rolle. Und auch hier ist sich der Landwirt seiner Verantwortung gegenüber der Natur bewusst. Auf 0,5 Hektar betreibt Bartmann Ackerbau. „Und zwar extensiv“, wie er betont. Das bedeutet, Bartmann verspricht nicht ganz so Düngemittel und Pestizide. Aber: Beides wird so wenig wie möglich eingesetzt. „Dünge- und Ackerbau ist die dritte Form der Ackerbau. Der Vorteil: Der Boden wird nicht ausgeleert“, erklärt der Bauer. Der Nachteil: Der Ertrag ist etwas geringer, die Preise von Kartoffeln und Getreide dadurch etwas höher. In Skandalfällen zahlen Verbraucher den Mehrpreis gern. Und das? „Bartmann kennt nach dieses Spiel. „Wie das rund 50 neuen Kunden, die aus der Dioxin-Skandal geblieben hat, bleiben uns am Ende vielleicht zehn Leute erhalten. Die meisten gehen nach und nach zurück in den Supermarkt – weil es dort eben billiger ist.“



Wolfgang Bartmann sortiert Karoffeln. Die glajigen Ökologos wie etwa BioLand oder Demeter tragen seine Feldfrüchte nicht. „Naturprodukte sind die trocken“, sagt der Landwirt. Foto: Annette Hoppen

Wochenmärkte in Koblenz

Neben etlichen Hofläden, in denen Landwirte ihre regionalen Produkte anbieten, gibt es in Koblenz auch zwei Wochenmärkte. Der Wochenmarkt in der Innenstadt befindet sich in der Schlossstraße ebenfalls von 8 bis 14 Uhr am Ort.

Daüber hinaus gibt es auch in Ehrlichshaus ein regelmäßiges Wochenmarktangebot gegenüber dem Mauer-Berchower-Haus. Dort läuft der Wochenmarkt jeden Mittwoch von 10 bis 19 Uhr. Während der Bundesgartenschau wird es zudem einen Wochenmarktstand auf dem „Marktplatz“ vor dem kurfürstlichen Schloss geben, der in der Zeit vom 15. April bis 16. Oktober täglich geöffnet sein wird – auch an Sonn- und Feiertagen.

zum Lesen auf das Bild klicken um

den Artikel zu vergrößern