

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

Rhein Zeitung Ausgabe vom 25.02.2011

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

Region. Wolfgang Bartmann kennt das Spiel: „Immer, wenn so eine Skandale wie jetzt der des oxis in Futtermittel für Geflügel bekannt werden, laufen uns die Kunden förmlich die Bude ein.“ Die Bude: Das ist der Hofladen der Bartmanns in Spay. Dort gibt es nicht nur Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie regionale Produkte, die der Landwirt zukunfts wie etwa Nudeln oder Apfelsaft, sondern auch Eier und Geflügel aus dem eigenen Zuchtbetrieb.

Der trägt zwar keines der bekannten Ökologes wie Biologen oder Demeter, hat aber einen anderen unschlagbaren Vorteil. Der Bauer ist in den vergangenen Jahren für etliche neue Kunden sorgte. „Wir bauen das Getreide für unser Futter selbst an, wissen also, was es enthält“, sagt er. „Wir lassen unsere Hühner zu freies bekommen, da wir selbst essen“, sagt Rastmann. „Was ist das denn?“ „Das ist hierher kommt“, sagt Rastmann. „Das wollen wir immer mehr Verbraucher wissen sich im Supermarkt in der Beziehung jedoch oft auf eine andere Weise. Wir haben es allenfalls das Heurückstehen vertritt. Beim Geflügelhof Völs-Barmann in Spay kann die Kasse schaff dagegen gern auch ein Foto des Feldes mit den benötigten Hühner zeigen. „Wir haben nichts zu verbergen“, sagt Rastmann. Etwa 400 Hühner leben auf dem Feld, das der Betreiber, in Kleingruppenhaltung vor

«Lwa 50 bis 60 Tieren, nach 10 Wochen werden wird das Federvieh geschlachtet! Ist das bio? Das ist ein riesiges Graßwunderung!», sagt Rastbach. Von hygienischen Standards und der Klimabelastung durch Gruppenhaltung hat er keine Meinung nach die besten Alternative. Die Glückseligkeit der Tiere steht im Vordergrund. Ein Bauer da ein klein wenig nicht an, sondern die Kleingruppenhaltung leidet den Hühner aber auf jeden Fall nicht», sagt Rastbach. Und ob ein Produkt «bio» ist, entscheidet er sich mehr nicht nur von den Hentelungen und Anbaukriterien ab. «Ein nach biologischen Kriterien erzogener Hühner, der nach dem Landbau, der Transportiert wird, verdient meine Meinung nach nicht mehr das Prädicat «ökologisch», erklärt Rastbach. Das geht zwar noch für den Transport, aber die Qualität der Luft, die durch die ganzen Transportwege verpestet wird,

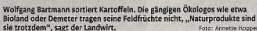
genau hier setzt Bartmanns Ökologiekonzept an: „Seine Lebensmittel an Ort zu kaufen, bedeutet nicht nur, dass man genau weiß, wie und wo diese produziert, angebaut und verarbeitet wurden, sondern schützt zudem auch die Umwelt und ist auch ein Kriterium für ein Naturprodukt.“

Natürlich, so hielt Bartmann fest, ist es nicht nur das regionale Produkt der Herstellung, sondern selbst eine Rolle. Und auch hier ist der Landwirt seiner Verantwortung gegenüber der Natur bewusst. „Bei 0,5 Kilogramm Kartoffeln kann man auch 100 Gramm Ackerschadenkraut wegschneiden“, wie er betont. Das bedeutet: Bartmann verzichtet nicht ganz auf Drogenmittel und Pestizide, sondern blickt mit Weisheit auf die Natur. „Man muss nicht alles wegschneiden“, meint er. „Man muss nur den Ackerbau, die älteste Form der Ackernutzung. Der Vorteil: Der Boden wird nicht ausgeleert“, erklärt der Bauer. Der Nachteil: Der Ackerbau ist mühsam. „Man muss die von Kartoffeln und Getreide da raus etwas höher. Im Skandal: Je

ten zahlen. Verbraucher des Mehrpreises gern. Und danach? Bartmann kennt auch dieses Spiel: „Von den rund 50 neuen Kunden, die uns der Dioxinskandal gebracht hat, bleiben uns am Ende vielleicht zehn Leute erhalten. Die anderen gehen nach und nach zurück in den Supermarkt – weil es dort eben billiger ist.“



Wolfgang Bartmann sortiert Kartoffeln im Bioland oder Demeter tragen seine Früchte trotzdem – nur der Landwirt...



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 elf Jahren mehrere regionale landwirtschaftliche Betriebe, Gastronomen, Winzer, Obstbäuer und Fruchtsafthersteller zur Initiative „Heimat schmeckt“ zusammengeschlossen. Das Ziel: Produkte aus der Region unter einem gemeinsamen Logo und im Verbund besser vermarkten zu können. Seit 2004 ist die Initiative ein eingetragener Verein. Werbung zu machen für Lebensmittel aus der Heimat, ist allerdings nur eine der

Eine gesunde landwirtschaftliche Produktion erfordert allerdings auch eine intakte Kulturlandschaft. Über darüber ist man sich in der Reihen der Initiative im Klaren: „So sind sich die konventionell, integriert-kontrolliert und biologisch wirtschaftenden Direktvermarkter ihrer Verantwortung für die Erhaltung der Kulturlandschaft bewusst

und nicht ihr Handeln danach aus", heißt es auf der Homepage des Vereins, der mittlerweile rund 30 Mitgliedsbetriebe im gesamten Kreisgebiet von Mayen-Koblenz zählt. Ihm gehören schon seit einigen Jahren auch Lebensmittelverarbeitende Betriebe an, Gastronomen, die in ihren Küchen überwiegend regionale Lebensmittel verwenden.

➔ Weitere Infos zur Initiative „Heimat schmeckt“ gibt es im Internet unter der Adresse www.heimat-schmeckt.com

Wochenmärkte in Koblenz

Neben etlichen Hoffäden, in denen Landwirte ihre regionalen Produkte anbieten, gibt es in Koblenz auch zwei Wochenmärkte. Der Wochenmarkt in der Innenstadt befindet sich in der Schlossstraße. Dienstags und Donnerstags ist der Wochenmarkt am Ort

Neben etlichen Hoffäden, in denen Landwirte ihre regionalen Produkte anbieten, gibt es in Koblenz auch zwei Wochenmärkte. Der Wochenmarkt in der Innenstadt befindet sich in der Schlossstraße. Dienstags und Donnerstags ist er von 7 bis 14 Uhr am Samstag und Sonntag von 7 bis 14 Uhr am Ort.

Darüber hinaus gibt es auch in Ehrenbreitstein ein regelmäßiges Wochenmarktangebot gegenüber dem Mutter-Bees-Haus. Dort läuft jeden Samstag von 16 bis 19 Uhr der Bundes-

schau 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

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

--

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- Nur den Link
- Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden