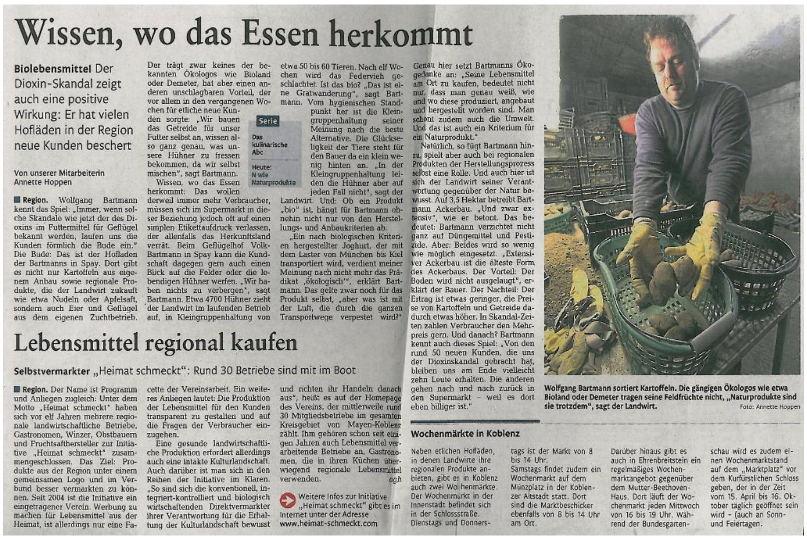
- 1.: Impressum. |
- 2.: Datenschutzerklärung. |
- 3.: Kontakt.

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 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 zukauft wie etwa Nudeln oder Apfelsaft, sondern auch Eier und Geflügel aus dem eigenen Zuchtbetrieb. Der trägt zwar keines der bekannten Ökologos wie Bioland oder Demeter, hat aber einen anderen unschlagbaren Vorteil, der vor allem in den vergangenen Wochen für etliche neue Kunden sorgte: „Wir bauen das Getreide für unser Futter selbst an, wissen also ganz genau, was unsere Hühner zu fressen bekommen, da wir selbst mischen", sagt Bartmann.

Wissen, wo das Essen herkommt: Das wollen derweil immer mehr Verbraucher, müssen sich im Supermarkt in dieser Beziehung jedoch oft auf einen simplen Etikettaufdruck verlassen, der allenfalls das Herkunftsland verrät. Beim Geflügelhof Volk-Bartmann in Spay kann die Kundschaft dagegen gern auch einen Blick auf die Felder oder die lebendigen Hühner werfen. „Wir haben nichts zu verbergen", sagt Bartmann. Etwa 4700 Hühner zieht der Landwirt im laufenden Betrieb auf, in Kleingruppenhaltung von etwa 50 bis 60 Tieren. Nach elf Wochen wird das Federvieh geschlachtet. Ist das bio? „Das ist eine Gratwanderung", 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 ein Produkt „bio" ist, hängt für Bartmann ohnehin nicht nur von den Herstellungs- und Anbaukriterien ab.

Serie
Das kulinarische Abc
Heute:
N wie Naturprodukte

„Ein nach biologischen Kriterien hergestellter Joghurt, der mit dem Laster von München bis Kiel transportiert wird, verdient meiner 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 ganzen Transportwege verpestet wird?" Genau hier setzt Bartmanns Ökogedanke an: „Seine Lebensmittel am Ort zu kaufen, bedeutet nicht nur, dass man genau weiß, wie und wo diese produziert, angebaut und hergestellt worden sind. Man schont 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 3,5 Hektar betreibt Bartmann Ackerbau. „Und zwar extensiv", wie er betont. Das bedeutet: Bartmann verzichtet nicht ganz auf Düngemittel und Pestizide. Aber: Beides wird so wenig wie möglich eingesetzt. „Extensiver Ackerbau ist die älteste Form des Ackerbaus. Der Vorteil: Der Boden wird nicht ausgelaugt", erklärt der Bauer. Der Nachteil: Der Ertrag ist etwas geringer, die Preise von Kartoffeln und Getreide dadurch etwas höher. In Skandal-Zeiten zahlen Verbraucher den Mehrpreis 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. Die gängigen Ökologos wie etwa Bioland oder Demeter tragen seine Feldfrüchte nicht, „Naturprodukte sind sie trotzdem", sagt der Landwirt.

Foto: Annette Hoppen

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 elf Jahren mehrere regionale landwirtschaftliche Betriebe, Gastronomen, Winzer, Obstbauern 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 Facette der Vereinsarbeit. Ein weiteres Anliegen lautet: Die Produktion der Lebensmittel für den Kunden transparent zu gestalten und auf die Fragen der Verbraucher einzugehen.

Eine gesunde landwirtschaftliche Produktion erfordert allerdings auch eine intakte Kulturlandschaft. Auch darüber ist man sich in den 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 richten 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 Lebensmittel verarbeitende Betriebe an, Gastronomen, die in ihren Küchen überwiegend regionale Lebensmittel verwenden. *agh*

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

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. Dienstags und Donnerstags ist der Markt von 8 bis 14 Uhr.
Samstags findet zudem ein Wochenmarkt auf dem Münzplatz in der Koblenzer Altstadt statt. Dort sind die Marktbeschicker ebenfalls von 8 bis 14 Uhr am Ort.
Darüber hinaus gibt es auch in Ehrenbreitstein ein regelmäßiges Wochenmarktangebot gegenüber dem Mutter-Beethoven-Haus. Dort läuft der Wochenmarkt jeden Mittwoch von 16 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
