



# Fortbildung zur Fachkraft für Bio-Lebensmittel

**Akademie Schloss Kirchberg vermittelt ökologische Land- und Ernährungswirtschaft**

Seit zwei Jahren ist Schloss Kirchberg bei Schwäbisch Hall wieder in Bauernhand, genauer: im Besitz der Stiftung ‚Haus der Bauern‘, die von Rudolf Bühler gegründet wurde. Mit der neuen im Schloss ansässigen ‚Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft‘ will der Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) Zeichen setzen. Den Anfang macht die IHK-anerkannte Fortbildung zur Fachkraft für Bio-Lebensmittel als eine Art „Bio-Botschafterin“.

Die Akademie soll die Grundlagen einer nachhaltigen und ökologischen Landwirtschaft und Ernährungskultur in die Breite tragen und die Region weiter stärken. „Geplant sind Veranstaltungen, Tagungen und Fortbildungen für Bauern, Händler, Verbraucher und Wissenschaftler“, sagt Christoph Zimmer, Leiter Forschung, Entwicklung & Bildung der BESH. Gemeinsam mit Bühler und weiteren Experten hat er die neue Fortbildung zum Bio-Fachverkäufer entwickelt. Ab 2018 wird sie öffentlich von der IHK ausgeschrieben.

Seminarraum im Schloss Kirchberg



## Kurs verbindet Theorie und Praxis

Der Kurs besteht aus drei Modulen mit je zwei Unterrichtstagen (54 Unterrichtseinheiten) und schließt mit einer Präsentation und schriftlichen Prüfung ab. Zimmer: „Die Weiterbildung soll Kaufleuten den Mehrwert von Bio bewusst machen. Sie lernen zum Beispiel die Grundlagen des ökologischen Landbaus sowie die Unterschiede zwischen EU-Bio und Bio-Verbandsmarken kennen. Außerdem setzen sie sich mit der

Bio-Zertifizierung auseinander. Welche Bio- und sonstige Labels gibt es und was sind die unterschiedlichen Standards?“ Neben der Theorie, die zwei Drittel des Kurses ausmacht, soll auch die Praxis nicht zu kurz kommen. In Verkaufstrainings lernen sie, auch auf kritische Kundenfragen wie zur Qualität und zu Kontrollen Antworten geben zu können. „Unsere Teilnehmer bekommen auch Hausaufgaben: Zum einen sollen sie das Bio-Sortiment ihres eigenen Markts analysieren, zum anderen eine eigene Verkaufsförderungsaktion mit Bio-Produkten durchführen“, erklärt Zimmer. Die Teilnehmer des Pilotkurses, der vor einem Jahr startete, seien sehr kreativ gewesen: Manche entwickelten neue Bio-Müslis und Präsentkörbe, andere holten den Bio-Erzeuger in den Markt oder kochten für ihre Kunden. Wichtig sei auch, dass die Teilnehmer ihre Kollegen miteinbeziehen. Wie kam die Aktion bei ihnen und den Kunden an? Wie hat sie sich betriebswirtschaftlich ausgewirkt? „Die Teilnehmer sind auch gleichzeitig Multiplikatoren und lernen, wie sie die Kursinhalte abteilungsübergreifend kommunizieren und Interesse wecken, sich mit den Potenzialen von Bio zu beschäftigen“, sagt Zimmer.

Einen weiteren Praxisteil stellen Exkursionen zu Bio-Höfen, -Herstellern und -Händlern dar. „Bei uns in Hohenlohe gibt es viele Bio-Pioniere und Innovatoren sowie eine durchgängige Wertschöpfungskette, die die Teilnehmer kennenlernen können – etwa die Molkerei Schrozberg, die Dorfkäserei Geifertshofen, den Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, den Regionalmarkt Hohenlohe und viele andere kleine Bio-Betriebe und sozialtherapeutische Einrichtungen.“

Durch die Verknüpfung mit der Praxis habe die Fortbildung einen ganz anderen Effekt als bloße Theorie. „Die Verbraucher und Multiplikatoren sollen wieder in Kontakt mit den Landwirten und Erzeugern kommen. Denn es macht einen Unterschied in der Kommunikation mit Kollegen und Kunden, ob man nur theoretisches Wissen weitergibt oder auch selbst etwas erlebt hat“, ist Zimmer überzeugt. „Wenn man sieht, welcher Aufwand hinter der Qua-

lität von Bio-Produkten steht, zum Beispiel durch einen Besuch im Schlachthof, kann man viel authentischer davon berichten.“

### **Verschiedene Varianten möglich**

Zwei Kurs-Varianten sind möglich: Zum einen offene Kurse im Schloss Kirchberg, an denen jeder teilnehmen kann, und zum anderen Inhouse-Schulungen für Mitarbeiter einer Handelskette, in denen auf das individuelle Bio-Sortiment eingegangen wird. Bei allen Varianten werden Bio-Erzeuger vor Ort sowie Unternehmen der Bio-Wertschöpfungskette als Exkursionsziele einbezogen. Die Prüfungen werden immer durch die IHK Heilbronn-Franken im Schloss Kirchberg durchgeführt. Nach bestandenerm Abschlusstest erhalten die Teilnehmer das Zertifikat „Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel“.

Die Fortbildungen sollen nachfragebezogen angeboten werden und aus acht bis 15 Teilnehmern bestehen. „Unsere Pilotkurse waren Inhouse-Schulungen, die wir in Kooperation mit Edeka durchgeführt haben“, sagt Zimmer. „Neben einer möglichen Mitgestaltung des Programms durch Spezialisten der jeweiligen Handelskette, führen immer auch ausgesuchte Experten mit langjähriger Erfahrung in der Bio-Branche die Fortbildung durch – darunter Betriebsleiter, Erzeuger, Händler sowie Rudolf Bühler und ich.“

Aktuell sieht Zimmer den größten Weiterbildungsbedarf bei Mitarbeitern der

Obst- und Gemüseabteilung, „weil dort die meisten Bio-Produkte angeboten werden“. Er rät, erst einmal eine Person pro Markt an der Fortbildung teilnehmen zu lassen, die dann das Gelernte als Multiplikator an seine Kollegen weitergeben kann. Natürlich sei es hilfreich, langfristig in allen Sortimenten Ansprechpartner zu haben.

### **Fortbildung entspricht neuer Demeter-Vorschrift**

Vor Kurzem hat der Demeter-Verband festgelegt, dass alle Handelspartner dazu verpflichtet sind, einen Bio-Fachberater im Markt zu haben. Märkte, die bereits Demeter-Produkte führen, müssen innerhalb der nächsten drei Jahre mindestens einen Mitarbeiter entsprechend ausbilden lassen. Die Fortbildung der Akademie erfüllt diese neuen Vorgaben.

„Die Ausbildung stellt nicht nur für die Kunden und Marktmitarbeiter einen Mehrwert dar. Sie lockt auch gute Fachkräfte, die sich weiterbilden wollen und hält sie“, betont Zimmer. Je nach Interesse und Bedarf könnten nach Bestehen der Prüfung eintägige Aufbaumodule belegt werden. Für Ende 2017 sei zum Beispiel der Besuch eines Öko-Weinguts vorgesehen.

### **Weitere Angebote der Akademie**

Dr. Astrid Heid leitet seit März die Akademie und ist für die inhaltliche Planung zuständig. „Wir befinden uns aktuell noch im Aufbau unseres Ange-





Christoph Zimmer hat mit weiteren Experten die neue Fortbildung zum Bio-Fachverkäufer entwickelt.



Dr. Astrid Heid leitet seit März die Akademie.

bots“, sagt sie. „Vorgesehen seien Praxismodule in Zusammenarbeit mit den Hochschulen Kassel-Witzenhausen und Weihenstephan-Triesdorf. „Diese bieten den Studierenden gute Einblicke in die Wertschöpfungskette. Ergänzend zu den Vorlesungen finden Exkursionen zu Erzeugern, Verarbeitungsunternehmen und Handel statt.“

Zudem habe die Slow Food Youth Aca-

demy in diesem Jahr zum ersten Mal drei Wochenenden auf Schloss Kirchberg verbracht und sei auch für 2018 wieder dort vorgesehen. „Im Herbst veranstaltet die Akademie ein Seminar für die freie Demeter-Ausbildung, in dem Experten aus Hohenlohe von ihren Erfahrungen berichten. Wir sind generell für alle Ideen offen, bei denen wir unsere Erfahrungen aus der Region beisteuern können“, sagt sie.

„Unser Fachgebiet sind Themen zur ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft, zu Nachhaltigkeit und Wertschöpfungsketten in den Bereichen Wissenschaft und Markt“, ergänzt Zimmer. In den letzten Monaten standen bereits entwicklungs- und gesellschaftspolitische Themen auf der Agenda, zum Beispiel eine Tagung zum Einsatz von Antibiotika, an der internationale Referenten mitgewirkt haben.

## Erste bio-dynamische Bauernschule zurück im Schloss

Durch den Kauf des Schlosses hat die Stiftung ‚Haus der Bauern‘ auch die erste bio-dynamisch ausgerichtete Bauernschule wieder zurück an ihren Ursprungsort geholt. Die 1949 von Demeter-Pionier Fritz Stempfer gegründete Bauernschule Hohenlohe galt als Antwort auf die Folgen der Industrialisierung. Statt Dünger und Pestizide lehrte er Landwirten, wie sie mit der Natur und nicht gegen sie arbeiten.

Aufgrund ihrer „rebellischen“ Ansichten wurde die Bauernschule 1960 nach Weckelweiler versetzt. Ihre aktivste Ära endete nicht zuletzt wegen fehlender hauptamtlicher Nachfolger. „Mit Unterstützung der BESH soll das Angebot der ländlichen Bildungseinrichtung wieder aufgebaut und Synergieeffekte mit der Akademie genutzt werden. Durchgeführt werden landwirtschaftliche Fortbildungskurse, etwa zu Böden, Beikräutern oder Fruchtfolgen, aber auch Veranstaltungen zu philosophischen und gesellschaftlichen Themen“, erklärt Zimmer. Wie die Akademie soll auch die Bauernschule künftig eigenständig agieren und einen Modellcharakter für andere Regionen haben.

Sina Hindersmann