

# Erste Sterne am Hohenloher Bio-Himmel

Regionale Bioprodukte aus der Bio-Musterregion ausgezeichnet



Rudolf Bühler (Projekträger Gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern und Vorstand der BESH) und Dr. Walter Döring (Koordinator Bio-Musterregion Hohenlohe)

13 Bio-Betriebe und –Verarbeiter wurden am 8. Juli 2020 zum ersten Mal für eines ihrer Produkte mit dem Bio-Stern der Bio-Musterregion Hohenlohe / Schwäbisch Hall ausgezeichnet – für 100 Prozent Bio, regionale Erzeugung und einen positiven Beitrag zum Klima- und Gewässerschutz. Die Produktpalette reichte von Wein, Milch und Käse bis hin zu Flammkuchen und Stutenmilchprodukten. Die Bio-Musterregion Hohenlohe / Schwäbisch Hall konnte damit ein weiteres erfolgreiches Bio-Projekt präsentieren – und empfang viel Lob und Unterstützung vonseiten der Landes- und Regionalpolitik.

Michael Knaus, Erster Landesbeamter Landkreis Schwäbisch Hall, erinnerte an die Auftaktveranstaltung der Bio-Musterregion Hohenlohe / Schwäbisch Hall. Am 15. August 2019 wurde am gleichen Ort, auf Schloss Kirchberg, die Förderungsurkunde übergeben. Jetzt wies Knaus noch einmal auf die jederzeit bereite Unterstützung der Regionalpolitik für die Projekte der Bio-Musterregion hin. Er betonte, die Landkreise Hohenlohe und Schwäbisch Hall möchten sich personell und

### III. Öko-Marketingtage

der Akademie Schloss Kirchberg am 10. - 11. November 2020: 'European Green Deal - Die Bio-Branche als Taktgeber des Wandels' [www.schloss-kirchberg-jagst.de/marketing](http://www.schloss-kirchberg-jagst.de/marketing)

ideell in die Bio-Musterregion einbringen und eventuell auch finanziell: „Da sind wir in guten Gesprächen.“

### Erweiterter Aktionsplan Bio aus Baden-Württemberg

Über bereits beschlossene finanzielle Unterstützung vonseiten der Landesregierung konnte Walter Döring, Koordinator der Bio-Musterregion Hohenlohe, und ehemaliger Wirtschaftsminister des Landes berichten. Erst am Tag zuvor war der weiterentwickelte Aktionsplan 'Bio aus Baden-Württemberg' in Stuttgart vorgestellt worden. Neun Millionen Euro seien für den Aktionsplan bereitgestellt: "Das beweist, wir sind auf dem richtigen Weg." Und in Richtung des Landesbeamten Knaus: „Gute Gespräche sind gut, aber ... die Kohle ist noch besser.“ Unter anderem wurde im Aktionsplan auch angekündigt, dass bis zum Jahr 2030 zwischen 30 und 40 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche in Baden-Württemberg ökologisch bewirtschaftet werden sollen. Großes Thema im Aktionsplan ist weiterhin die Gemeinschaftsverpflegung. Hier wolle das Land mit gutem Beispiel vorangehen und in den Landeskantinen verstärkt auf regionales Bio setzen. In diesem wachsenden Marktsegment der Außer-Haus-Verpflegung liege generell großes Potenzial für regionales Bio.

### Regionales Bio in Kantinen und Regalen

So konnte auch Rudolf Bühler, der Gründer und Vorsitzende der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) in seiner Begrüßungsrede stolz von einer immer breiteren Produkt-Nachfrage berichten. Unter anderem habe der Präsident der Oberfinanzdirektion Stuttgart ihn gerade erst informiert, alle drei

Kantinen der Behörde in Stuttgart, Freiburg und im Schulungszentrum Schwäbisch-Gmünd würden zeitnah auf 100 Prozent Bio umstellen – und möchten von der BESH beliefert werden. Sein Kommentar: „Dem kann geholfen

„Wir sehen eine großartige Zukunft für unsere regionalen Bio-Erzeugnisse.“

werden!“ Auch im Regionalmarkt Hohenlohe würde das ganze Sortiment der Sterne-Produkte angeboten sowie in den regionalen Rewe-Märkten des Kaufmanns Uwe Ströbel. Lob für Rudolf Bühler persönlich kam von Walter Döring. Rudolf Bühler sei ein Treiber, der manchmal wie ein „Rammbock durchs Land gehe“ und seine Ideen verbreite. Döring wies noch einmal darauf hin, dass für eine regionale Bio-Qualität auch ein fairer Preis „absolut zwingend notwendig“ sei: „Zahlt faire Preise, damit unseres Landwirte tatsächlich Zukunft haben und wir das Ziel immer mehr Bio auch tatsächlich erreichen können.“ Auch Arnulf Freiherr von Eyb, Mitglied des Landtages, nannte die Hohenloher Bio-Sterne ein Vorzeigeprojekt - gestemmt von mutigen Familien. Er wies aber nachdrücklich darauf hin, dass es um die Landwirtschaft insgesamt gehe. Ein Bauer müsse vor allem als Bauer gesehen werden, egal ob Bio oder konventionell, dazu werde vor allem Planungssicherheit benötigt. „Herr Bühler, wir sind ja nicht immer einer Meinung, aber in vielen Dingen dann letztendlich doch. Wir brauchen sie alle und nur gemeinsam werden wir der Landwirtschaft insgesamt eine Zukunft sichern.“

### Hohenloher Bio-Sterne

Für die Hohenloher Bio-Sterne können sich Bio-Erzeuger bewerben, deren Produkte oder Produktlinien die drei Kriterien 100 Prozent Bio, regional und positiv für den Klima- und Gewässerschutz erfüllen. Dazu kommen weitere freie Kriterien, die etwa in müllvermeidender Verpackung bestehen können, einem Beitrag zum Erhalt der heimischen Biodiversität und Landschaft oder in der Zahlung fairer Erzeugerpreise und Unterstützung einer fairen Unternehmenskultur. Genauso in besonderem Geschmack der Produkte und Förderung



der Genusskultur oder auch in einem Beitrag zum Erhalt und der Förderung des traditionellen Handwerks. Drei dieser weiteren Kriterien sollen mindestens für eine Auszeichnung mit dem Bio-Stern erfüllt sein. Das Bio-Zertifikat muss jährlich vorgelegt werden und nach zwei Jahren wird überprüft, ob die Kriterien der Bio-Sterne noch erfüllt sind.

Die BESH hatte sich maßgeblich am zweiten und dann auch erfolgreichen Antrag für Hohenlohe / Schwäbisch Hall als Bio-Musterregion beteiligt, nachdem ein erster Antrag, geführt vom Bauernverband aus, kläglich gescheitert war. Walter Döring, der seit rund einem

Jahrzehnt im Aufsichtsrat der BESH sitzt, übernahm damals die Koordination der Planung für eine erneute Bewerbung, in der nach Rudolf Bühlers Worten „alle Akteure aus der Region an einem Strang“ zogen.

Elke Reinecke

### Die Preisträger

- Demeterbetrieb Völkleswaldhof Frey, Oberrot: Vorzugsmilch
- Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen, Öhringen-Verrenberg: Bio-Weine
- Buchenhof, Familie Schöll, Frankenhardt-Brunzenberg: Urkornbrote
- Alternativer Imbiss, Friedemann Schwarz, Frankenhardt-Brunzenberg: Hohenloher Flammkuchen
- Krimmers Backstub, Untermünkheim: Bio-Brote
- Honhardter Demeterhöfe: Milchprodukte
- Hof Engelhardt, Untermünkheim-Schönenberg: Gemüse
- Dorfkäserei Geifertshofen: Heumilchkäse
- Biohof Scheidel, Bad Mergentheim-Wachbach, - Wachbacher Linsen
- Brunnenhof GbR, Familie von Wistinghausen-Noz, Künzelsau-Mäusdorf: Geflügelerzeugnisse
- Schafhof Jauernik, Bretzfeld-Weißenburg: Schafmilchprodukte
- Demeterbetrieb Stier, Dörzbach-Hohebach: Ochsenwurst
- Familie Fellmann, Künzelsau-Vogelsberg: Stutenmilchprodukte