

- [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 Hofäden 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 Puttermittel für Geflügel bekannt werden, laufen uns die Kunden förmlich die Bude an.“ 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 Apfelstrudel, 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 elf Jahren mehrere regionale landwirtschaftliche Betriebe, Gastronomen, Winzer, Obstbäuerinnen und Fruchthalbesorger 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 eingetragener Verein. Werbung zu machen für Lebensmittel aus der Heimat, ist allerdings nur eine Fa-

Der trägt zwar keines der bekannten Ökologys wie Bioland oder Demeter, bei aber einen anderen umschreibbaren Vorteil, der vor allem in den vergangenen Wochen für etliche neue Kunden sorgte. „Wir bauen das Geflügel für unser Puter selbst an, wissen also so ganz genau, was unsere Hühner zu frassen bekommen, da wir selbst mästen“, sagt Bartmann. Wässel, wo das Essen herkommt: Das wollen derzeit immer mehr Verbraucher, müssen sich im Supermarkt in dieser Hinsicht jedoch oft auf einem simplen Etikettendruck verlassen, der ebenfalls das Herkunftsland verrät. Beim Geflügelhof Volke-Bartmann in Spay kann die Kundschaft dagegen rein auch einen Blick auf die Felder oder die lebendigen Hühner werfen. „Wir haben nichts zu verbergen“, sagt Bartmann. Etwa 4000 Hühner zahlt der Landwirt im laufenden Betrieb auf, in Kleingruppenhaltung von

etwa 50 bis 60 Tieren. Nach elf Wochen wird das Federhuhn geschlachtet. Ist das bio? „Das ist die „Gutwanderung“, sagt Bartmann. Vom hygienischen Standpunkt her ist die Kleingruppenhaltung keine Meinung nach die besten Alternative. Das Glückseligkeit der Tiere steht für den Bauer da ein klein wenig hinten an. „In der Kleingruppenhaltung ist den die Hühner aber ein jeden Fall nicht“, sagt der Landwirt. Und: Ob ein Produkt „bio“ ist, lässt für Bartmann abnehm nicht nur von den Fütterungs- und Anschaffungskriterien ab. „Ein nach biologischen Kriterien hergestellter Joghurt, der mit dem Laster von München bis Köln transportiert wird, verliert 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?

Seite

Das
biologische
Anerkennung
Neuer
Hühner
Hühnerprodukte

Genau hier setzt Bartmanns Ökologiekonto an: „Seine Lebensmittelliste ist ein Ort zu kaufen, bedeutet nicht nur, dass man gut zu weiß, wo und von wem produziert, angebaut und bereitgestellt werden sind. Man sieht zudem auch die Umwelt. Und das ist auch ein Kriterium für die Naturprodukte.“

Natürlich, so führt Bartmann hin, spielt aber auch bei regionalen Produkten der Herstellungsorten 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 verschiebt nicht ganz und Düngepräparat und Pestizide. Aber: Beides wird so wenig wie möglich eingesetzt. „Intensiv ist Ackerbau auf der Ebene 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 Skandinavien zahlen Verbraucher das Mehrpreis gern. Und das? Bartmann kennt auch dieses Spiel. „Wie den rund 50 neuen Kunden, die uns der Dioxin-Skandal gebracht hat, haben uns am Ende vielleicht zehn Leute erhalten. Die anderen gehen nach und nach zurück in den Supermarkt – weil es dort eben billiger ist.“

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 Donner-



Wolfgang Bartmann sortiert Karoffeln. Die glägigen Ökologys wie etwa Bioland oder Demeter tragen keine Feldfrüchte nicht, „Naturprodukte sind die trotzdem“, sagt der Landwirt.

tags ist der Markt von 8 bis 14 Uhr. Samstags findet zudem ein Wochenmarkt auf dem Marktplatz in der Koblenz statt. Dort sind die Marktstände ebenfalls von 8 bis 14 Uhr am Ort. Darüber hinaus gibt es auch in Ehrlichshaus ein regelmäßiges Wochenmarktangebot gegenüber dem Mauer-Berchower 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 künftigen 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