

- 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.

Von unserer Mitarbeiterin
Annette Hoppen

Region. Wolfgang Bartman kennt das Spiel: „Jeder, wenn so die Skandale wie immer, der das Drama im Futtermittel für Geflügel bekannt werden, laufen uns die Kunden förmlich die Bude entre.“ Die Bude: Das ist der Hofladen der Bartmans in Spay. Dort gibt es nicht nur Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie regionale Produkte, die der Landwirt zukaufte wie etwa Nudeln oder Apfelsäften, sondern auch Eier und Geflügel aus dem eigenen Zuchtbetrieb.

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, Obstbauer und Fruchtabhersteller 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 Fe-

Der trägt zwar keines der bekannten Ökologos wie Biobio 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 Barmann.

[illegible]

2

Das
kulinari-
sche
Abc

etwa 50 bis 60 Tieren. Nach elf Wochen wird das Ferkelwegeschlachtet. Ist das bio? „Das ist eine Gratwanderung“, sagt Bartmann. Vom hygienischen Standpunkt her ist die Kleingruppenhaltung seine Meinung nach die beste Alternative. Die Glückseligkeit der Tiere steht für den Bauer da ein klein wenig hinten an. „In der Kleingruppenhaltung leiden die Mäher aber

„Ein nach biologischen Kriterien hergestellter Joghurt, der mit dem Laster von München bis Kleve transportiert wird, verdient meiner Meinung nach nicht mehr das Prädikat 'ökologisch',“ erklärt Bartschmann. Das gelte zwar noch für das Produkt selbst, „aber was ist mit der Luft, die durch die ganzen Transportwege verpestet wird?“

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

Natürlich, so fußt Bartmann hin- und her, spielt aber auch bei regionalen Produkten der Herstellungsprozess selbst eine Rolle. Und auch hier ist es die Frage, wie weit man zurück auf der Landwirt seiner Verant-

wertung gegenüber der Natur be-
wahrt. Auf 9,5 Hektar betreibt Bar-
tman Ackerbau. Und zwar ex-
tensiv, wie er betont. Das be-
deutet, dass er die Felder nicht
mit Düngemittel und Pesti-
ziden Aber Beides wird so wenig
wie möglich eingesetzt. „Extensi-
vor Ackerbau ist die älteste Form
des Ackerbaus. Der Vorteil: Der
Boden wird nicht ausgeleert“, er-
klärt der Bauer. Der Nachteil: Der
Ertrag ist etwas geringer, die Preis-
einnahme ist niedriger. „Aber“,
durch etwas höher. In Skandal-Ze-
trahlen Verbraucher den Mehr-
preis gern. Und danach? Bartman
kennt auch diesen Preis. „Von der-
rund 50 neuen Kunden, die uns
der Diözesanladen gebracht hat,
bleiben uns am Ende vielleicht
sechs Leute erhalten. Die anderen
sind nicht mehr nachgefragt.“
Der Supermarkt „weil er dort-
oben 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 Donners-

tags ist er von 7 bis 14 Uhr geöffnet. Samstags findet der Wochenmarkt am Mühlplatz statt. Dieser ist von 7 bis 14 Uhr geöffnet. Am Sonntag findet ebenfalls ein Wochenmarkt statt, der von 8 bis 14 Uhr geöffnet ist.



Wolfgang Bartmann sortiert Kartoffeln im Bioland oder Demeter tragen seine sie trotzdem", sagt der Landwirt.



Wolfgang Bartmann sortiert Kartoffeln. Die gängigen Ökologos wie etwa Bioland oder Demeter tragen seine Feldfrüchte nicht. „Naturprodukte sind sie trotzdem“, sagt der Landwirt.

Der Markt von 8 Uhr bis 14 Uhr findet zudem ein Markt auf dem Markt in der Koblentz statt. Dort Marktbesucher von 8 bis 14 Uhr

Darüber hinaus gibt es auch in Ehrenbreitstein ein regelmäßiges Wochenmarktangebot. Dort findet der Mutter-Beet-Markt statt. Der Markt findet jeden Sonntag von 16 bis 19 Uhr statt. Der Bundesmarkt findet jeden Sonntag von 10 bis 14 Uhr statt.

schau wird es zudem einen Wochenmarktsstand auf dem „Marktplatz“ vor dem Kurfürstlichen Schloss geben, der in der Zeit vom 15. April bis 16. Oktober täglich geöffnet sein wird – (auch an Sonntagen 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