

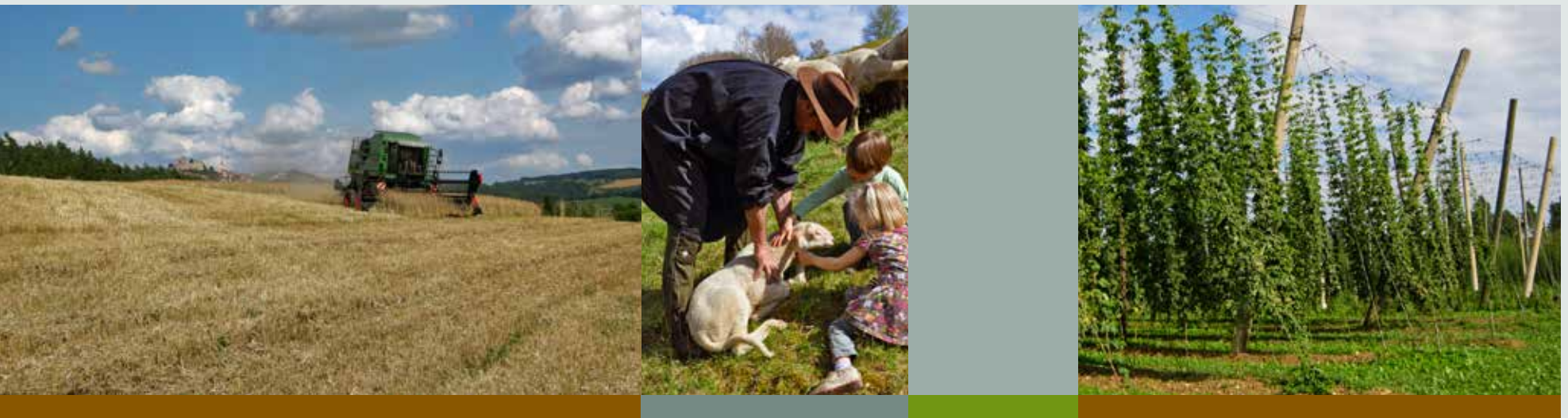
Revolution

Revolution auf dem Acker



Bauer und Brauer als Bio-Pioniere:

1989 entsteht mit der EZÖB ein bis heute einzigartiges Erfolgsmodell



25 Jahre EZÖB



VORWORT

Unsere „Erzeugergemeinschaft für ökologische Brau-
rohstoffe“, kurz: EZÖB, wird 25 Jahre alt. „Jung“ sollte
ich besser sagen. Die Zukunft liegt in weiten Teilen
noch vor ihr. Deshalb ist dieser Bildband kein nostal-
gischer Rückblick, kein Abgesang. Mit diesem Buch
präsentiert sich die EZÖB als Modell für die Zukunft.
Ein Vierteljahrhundert lang hat die Gemeinschaft
bewiesen, dass sie funktioniert. Dass sie schlagkräftig,
innovativ, nachhaltig und erfolgreich ist. Sie darf jetzt
mit Fug und Recht allen als Beispiel dienen, die Alter-
nativen zu unserem kränkelnden System suchen.

Die EZÖB hat die Marktwirtschaft ausgeschaltet. Sie ist
ein ideeller Konzern aus allen Beteiligten, in dem jeder
bekommt, was er braucht. Wir bilden eine durchgän-
gige, für den Verbraucher nachvollziehbare Kette ohne
Preis-Diktat: Unsere Landwirte müssen ihre multifunk-
tionalen Betriebe erhalten und für Nachfolger interes-
sant machen können, deshalb bekommen sie von uns,
was sie brauchen – inklusive Absatzgarantie. Umge-
kehrt bekommen wir von unseren Bio-Bauern Rohstoffe
von allerhöchster Qualität, die es uns erlauben, das
beste Bier zu brauen. Was zu Beginn niemand für
möglich gehalten hat, haben wir erreicht: Wir zahlen
den höchsten Preis für Braugerste **und** sind Markt-
führer beim Bio-Bier.

1989 war das noch Vision und viele unserer Landwirte
wissen aus eigener Erfahrung wie groß die Vorbehalte
in der Bevölkerung waren, als „bio“ noch nicht in aller
Munde war. Die 1970er waren die goldenen Jahre der
Landwirtschaft gewesen, die Subventionen kamen auf,
der Profit wuchs wie das Unkraut, das man plötzlich
mit jeder Menge Chemikalien bekämpfen konnte und
die Bauern fuhren schicke „Heizöl-Maseratis“. Allein
die Natur spielte auf Dauer nicht mit. Die Böden ver-
loren ihre Kraft, die Rohstoffe ihre Qualität, irgend-
wann ließ sich passables Bier nur noch mit Hilfsstoffen
herstellen. Als ich die Brauerei übernahm, auf deren
Hof ich als Kind gespielt hatte, waren die Konzen-
trationsbewegungen in der Branche bereits groß.
Ich kam nicht zur Ökologie, weil ich ein „Grüner“ war!
Unser nachhaltiges Unternehmenskonzept entstand,
weil wir bessere Produkte brauchten als unsere Mit-
bewerber. Und dafür benötigten wir bessere Rohstoffe.

Aus demselben Grund endete Mitte der 1980er Jahre
die Zusammenarbeit mit unserer konventionellen
Erzeugergemeinschaft, die EZÖB entstand. Bis heute
ist dieser Zusammenschluss mit dem Jahre langen
direkten Kontakt zwischen Hersteller und Landwirt
einzigartig in Bayern und der größte Erzeuger von
Bio-Braugetreide in Deutschland. Aus dem Gegenein-
ander ist im Lauf der Zeit ein Miteinander geworden.
Heute können wir mit unseren Bauern über Kulturland-

pläne reden, über Blühstreifen und Veranstaltungen auf ihren Höfen. Wir sind Partner auf Augenhöhe und fördern einander. Unser Konzept ist krisensicher. Das liegt auch daran, dass wir erkannt haben, dass schieres Wachstum nicht gesund ist. Unsere Brauerei gibt es – trotz Krisen – seit 386 Jahren. Unser Ziel ist es, unser Unternehmen langfristig zu erhalten. Dabei zeigt sich immer wieder: Wer begriffen hat, was wir tun, wer unser Gedankengut verinnerlicht hat, verändert sein Verhalten und seinen Konsum und lässt sich auch von aktuellen Krisen nicht irre machen.

Dass wir schon immer die richtigen Entscheidungen getroffen haben, hat dazu geführt, dass wir als einzige Brauerei der Oberpfalz noch eine eigene Mälzerei betreiben. Welch' außergewöhnliches Potential hier andere verschenkt haben, lässt sich ermessen, wenn man weiß, dass die Oberpfälzer Braugerste weltberühmt ist! Unsere Landwirte verstehen besser als jeder sonst, dass die mageren Juraböden hier in der Region einzigartig und ideal für den Anbau von Braugerste sind. Mit der Hilfe unserer Bauern bewahren wir diesen Schatz. Das bewährte Konzept unserer Erzeugergemeinschaft, die aktuell 131 Mitglieder hat, werden wir in Zukunft auf andere Bereiche übertragen. Der Bayrische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner hat das Ziel ausgegeben, dass sich die Zahl der Bio-Produkte aus dem Freistaat bis 2020 verdoppeln soll.

Mit Erfolgsmodellen im Stil unserer EZÖB wird das ebenso wenig eine Vision bleiben wie unser Bier aus 100 Prozent Bio-Rohstoffen. Profitieren werden davon am Ende alle: Natur und Tiere ebenso wie unsere Gesellschaft.

In diesem Jubiläumsband stellen wir Ihnen 19 unserer Bio-Bauern näher vor. Sie geben unserer Erzeugergemeinschaft ein Gesicht – und Ihnen, lieber Leser, die Gelegenheit, einen Einblick in das Leben und Arbeiten in der ökologischen Landwirtschaft zu bekommen.

Dr. Franz Ehrnsperger

„Unsere Erzeugergemeinschaft für ökologische Braurohstoffe, kurz: EZÖB, wird 25 Jahre alt“.







GRUSSWORT

Wenn Bauern einzeln ihren Abnehmern gegenüber stehen, sind sie fast immer nur einer von vielen – und deshalb nicht in Augenhöhe mit dem, der ihre Produkte aufkaufen möchte. Und wenn eine Brauerei mit jedem einzelnen Braugetreide-Anbauer verhandeln muss, um den Rohstoff für ihr Malz zu erhalten, dann riskiert sie, ihre Einkäufer in Verzweiflung zu stürzen.

Eine Erzeugergemeinschaft wie die EZÖB ist deshalb in beider Interesse. Wäre das nicht so, hätte sie wohl kaum 25 Jahre durchgehalten. Aber das wirtschaftliche Interesse allein ist es nicht, das Partner zusammenhält. Da braucht es Vertrauen, fairen Umgang miteinander und ein Verständnis für die Situation des Anderen.

Auch innerhalb einer Erzeugergemeinschaft gibt es in einem so langen Zeitraum genug Stoff für Zoff. Wenn die Mitglieder es nicht schaffen, ebenso professionell wie respektvoll miteinander umzugehen, dann erweist sich der wirtschaftliche Vorteil als unzureichender Kitt. Und wenn nicht einzelne bereit sind, mehr in die Gemeinschaft zu investieren, als der Gesellschafts-

vertrag verlangt – insbesondere durch das Engagement in deren Leitung – dann läuft sie irgendwann auf Grund. Die EZÖB und Lammsbräu müssen im letzten Vierteljahrhundert ziemlich viel richtig gemacht haben, sonst gäbe es diesen Jubiläumsband nicht.

Diese Zusammenarbeit hat aber noch etwas geleistet, was sich nicht mit Geld messen lassen kann: sie hat dafür gesorgt, dass eine immer größere Fläche auf eine zukunftsfähige Weise bewirtschaftet werden konnte, dass vielen Bauernhöfen eine Zukunftsperspektive erhalten geblieben ist und das durch viele durstige Kehlen ein köstliches Bier laufen konnte.

Wirtschaftlicher Erfolg, Nutzen für die Menschheit und Genuss vereinigt zu haben – könnte man sich eine bessere Bilanz zum Jubiläum vorstellen?

Ich gratuliere jedenfalls im Namen der Ökologischen Lebensmittelwirtschaft sehr herzlich dazu!

Dr. Felix Prinz zu Löwenstein

ZEITLEISTE



1978: Gründung der 1. Erzeugergemeinschaft für Qualitätsbrauerste „Gold der Oberpfalz“ in Bayern. Noch konventioneller Landbau mit ca. 40 Landwirten im Landkreis Neumarkt.

1981: Erwin Ehemann liefert der Lammsbräu Mälzerei die erste Fuhre Öko-Brauerste.

Seit 1987: Die Neumarkter Lammsbräu braut die beiden Bier-Sorten „Schankbier“ und „Dunkel“ mit ökologischen Rohstoffen.

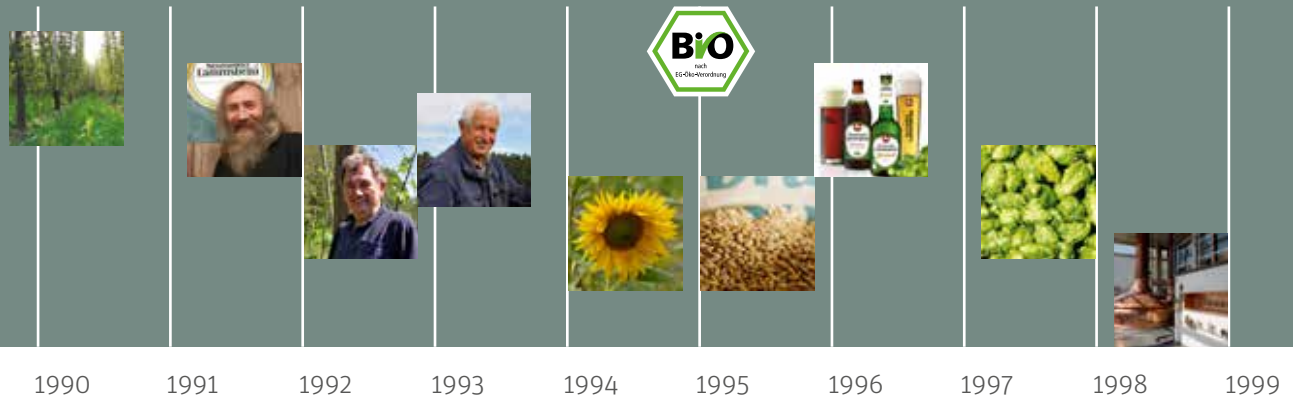
1988: 70 Bauern liefern rund 400 Tonnen Bio-Brauerste.

3. Juli 1989: Gründungsversammlung der Erzeugergemeinschaft mit 25 Landwirten im Bräustüberl der Neumarkter Lammsbräu; Norbert Eckert, Erwin Ehemann und Hermann Heiselbetz werden Vorsitzende.

Herbst 1989: Ernte-Bilanz-Gespräch. Die Mitglieder der konventionellen Erzeugergemeinschaft „Gold der Oberpfalz“ sollen motiviert werden, Bio-Getreide anzubauen, was jedoch nicht gelingt. Die Zusammenarbeit mit diesen Landwirten läuft daraufhin aus.

1990: Der Hopfen der Neumarkter Lammsbräu stammt zu 100 Prozent aus dem ökologischen Landbau.

25 Jahre EZÖB



1992: Die Neumarkter Lammsbräu wird die erste nach EU-Bio-Verordnung zertifizierte Brauerei Europas.

1995: Das gesamte Lammsbräu-Sortiment ist nun zu 100 Prozent auf „bio“ umgestellt. Auf den Höfen der Landwirte finden seit einiger Zeit Projekte wie Begrünungen oder Mischfruchtanbau statt.

1996: Neuwahlen bei der EZÖB. Der Vorstand bleibt unverändert.

1998: Die Bauern der EZÖB stellen Bio-Hopfen, Bio-Braugerste und Bio-Brauweizen bei der Landesgartenschau in Neumarkt vor. Auf den Äckern der Bio-Bauern finden Anbauversuche mit Leindotter statt.

2001: Neuwahlen, die Vorstandschaft bleibt unverändert.

2003: Die EZÖB-Mitglieder Eva und Albert Warmuth erhalten den Nachhaltigkeitspreis der Neumarkter Lammsbräu.

2006: Die Fair-zum-Bauern-Aktion wird ins Leben gerufen. Die Neumarkter Lammsbräu verpflichtet alle Lieferanten auf gentechnikfreie Rohstoffe. EZÖB-Mitglied Sebastian Altenthon erhält den Nachhaltigkeitspreis der Neumarkter Lammsbräu.

2006: Neuwahlen, die Vorstandschaft bleibt unverändert.

2007: Außerordentliche Mitgliederversammlung. Hermann Heiselbetz tritt im Zuge der Debatte um die Agro-Gentechnik und die Sorge vieler Bio-Bauern, die hohen Standards der Lammsbräu nicht halten zu können, zurück. Die neue Vorstandschaft besteht aus Erwin Ehemann, Norbert Eckert und Karl Stephan.

19. Juni 2009: Die Träger des Alternativen Nobelpreises Vandana Shiva und Percy Schmeiser kommen nach Neumarkt. Viele EZÖB-Mitglieder beteiligen sich mit einer großen Schlepper-Demo an der Veranstaltung gegen Agro-Gentechnik.

2012: Neuwahlen. Die Vorstandschaft der EZÖB stellen Karl Stephan, Erwin Ehemann und Markus Eckert.

2014: Die EZÖB feiert das 25-jährige Bestehen.



KULTURLANDPLÄNE

Die Mitglieder der EZÖB setzen immer wieder Maßstäbe, nicht nur bei der Qualität ihres Getreides, sondern auch beim Schutz von Natur und Artenvielfalt.

Zwei von ihnen machen jährlich einen großen Wurf und lassen für ihre Betriebe einen so genannten Kulturlandplan erstellen.

Das ist ein Projektplan, den eine Naturschutzexpertin konkret für diesen einen Hof mit all seinen örtlichen Gegebenheiten ausarbeitet. Die Kulturlandpläne sind auf mehrere Jahre ausgelegt und beinhalten auch eine umfangreiche Bestandsanalyse. Gemeinsam mit dem

Landwirt werden Naturschutz-Strategien erarbeitet, die konsequent umgesetzt werden. Dazu zählen die Verbreiterung von Säumen, Baumpflanzungen, der Erhalt von Grünland oder das Anlegen von Lichtstreifen. Immer wieder siedeln sich in der Folge Arten, die bereits verschwunden waren, wieder an. Das Bodenleben blüht auf, Humus wird aufgebaut und die Klimabilanz verbessert.

Erstellt werden die Kulturlandpläne im Auftrag der Lammsbräu von der Bioland-Naturschutzberaterin Katharina Schertler, die die ausgewählten Landwirte ein Jahr lang begleitet.







FAIR ZUM BAUERN

Ohne die Bio-Landwirte, die als Vertragspartner der Neumarkter Lammsbräu Jahr für Jahr die ökologischen Braurohstoffe anbauen, gäbe es Europas größte Bio-Brauerei nicht: Die Umstellung des oberpfälzer Unternehmens wurde von Beginn an vom Engagement und vom visionären Denken der Bauern mitgetragen.

Die Brauerei legt allergrößten Wert darauf, dass die partnerschaftliche Zusammenarbeit Bestand hat. Aus diesem Grund pflegt die Neumarkter Lammsbräu nicht nur einen engen, persönlichen und vertrauensvollen Kontakt zu ihren Lieferanten; sie stellt sich auch bewusst gegen den Billig-Trend und zahlt faire Preise für die unvergleichlich hohe Qualität der Braurohstoffe.

Umgerechnet fließt pro verkaufter 20er Kiste Bier ein Euro mehr in die Bezahlung der Landwirte, als dies bei konventionellen Brauereien der Fall ist.

Darüber hinaus werden alle fünf Jahre langfristige Abnahme-Verträge zu guten Konditionen vereinbart. Die Landwirte haben auf diese Weise Planungssicherheit und können in die Zukunft ihrer Betriebe investieren. Von der gelungenen Kooperation profitieren nicht nur die Konsumenten der hervorragenden Bio-Getränke, sondern auch die Natur: Denn die EZÖB-Mitglieder sind neben dem Verzicht auf Düngemittel und Pestizide zu umfangreichen und arbeitsintensiven Arten- und Umweltschutzprojekten bereit.







*„Wir müssen uns
entscheiden,
wie weit wir
wachsen wollen.“*

MARKUS SCHENK

Schafe schätzen – ein spannendes Spiel! Der unkundige Besucher tippt auf 300. Weit gefehlt! Mehr als 1.000 Mutterschafe und Lämmer tummeln sich auf der Weide gegenüber des Deininger Friedhofs. Das ist einer der Orte, zu dem Markus Schenk regelmäßig seine Tiere führt. Ein anderer: Der Truppenübungsplatz in Hohenfels. Dort haben die Merino-Landschafe etwas, das für die Aufzucht des Nachwuchses unerlässlich ist: Ruhe. Von selbiger hat der Mann, der sie hütet, wenig.

Schäferidylle? Das war einmal. Heute lasten auf dem Beruf der Preisdruck durch die Abnehmer und der Mangel an Weideland. Flächen, die einst von wenig Interesse waren, werden in Zeiten der Energiewende heiß gehandelt. Würde Markus Schenk alle Stunden aufrechnen, die er arbeitet, wäre sein Betrieb nicht

rentabel. „Wir müssen uns entscheiden, wie weit wir wachsen wollen“, sagt er. Markus Schenk will gut leben. Und das gelingt ihm. Mit seiner Frau Sandra und seinen drei Kindern wohnt er seit 2003 in Deining, in der Gemeinde hat er für seine Schafe ein Winterquartier errichtet. Hier begann er auch mit dem Getreideanbau.

Zusammen mit seinem Team bewirtschaftet er 230 Hektar. Die Lammsbräu beliefert Markus Schenk seit 2011. Das Fleisch seiner Schafe verkauft er über Demeter. Etwas anderes als der biologische Anbau kam für Markus Schenk, geprägt von seiner Kindheit, nie in Frage. Er hat nicht einmal einen Sachkundenachweis, den man für den Einsatz von Pestiziden benötigt: Während seiner Ausbildung weigerte sich Markus Schenk, den Spritzkurs zu absolvieren.







„Mir ist ein nachhaltiges Wirtschaften wichtig, das im Einklang mit der Natur stattfindet.“

GEORG WEIN

Der Bio-Hof von Georg Wein liegt nahe Kloster Ensdorf und wirkt damit gleichsam ein wenig wie der weltliche Arm der Salesianer Don Boscos, die hier eine vom Freistaat anerkannte Umweltstation betreiben. Idyllisch ist es im Vilstal, „wie im Urlaub“, sagt Georg Weins Ehefrau Martha. Doch kaum einer wird hier häufig die Füße hoch legen, es gibt jeden Tag genug zu tun. Dafür sorgen nicht zuletzt die 40 Kühe.

Der Schwerpunkt liegt jedoch in der Erzeugung von Saatgut für Naturland. Eier und Rindfleisch verkauft die Familie auf Vorbestellung. Auf den Feldern gedeihen auf 70 Hektar Land Dinkel, Sommergerste, Roggen, Erbsen und Klee gras.

Georg Wein studierte Agraringenièurswesen. Als er den Hof von seinen Eltern 1992 übernahm, kam für ihn nur die ökologische Bewirtschaftung infrage.

„Mir ist ein nachhaltiges Wirtschaften wichtig, das im Einklang mit der Natur stattfindet. Dabei spielt der Schöpfungsgedanke für mich eine bedeutende Rolle“, sagt Georg Wein, der sich zudem nicht von der Agrarindustrie abhängig machen will.

Fünf Kinder haben die Weins. Martha Wein arbeitet zusätzlich im Amberger Landwirtschaftsamt. Auf dem Hof packen die Großeltern mit an. Die Neumarkter Lammsbräu beliefert die Familie seit 1993.







„Man muss einfach verstehen, dass der Boden lebendig ist und er behutsam und mit Respekt zu bearbeiten ist.“

HEINZ WINTER

Rund zehn Jahre dauert es, bis ein Christbaum stattlich genug für die Festtage ist. Bis dahin muss regelmäßig von Hand Gestrüpp rund um die wachsenden Bäumchen entfernt werden, das Wild muss ferngehalten werden, neue Bäume müssen nachgezogen werden. Für Heinz Winter und seine Frau Christl lohnt sich der Christbaumverkauf finanziell nicht. Sie sehen diesen Teil ihrer Arbeit eher als „Hobby“.

Und doch lässt sich hier, im schönen, morgendlich nebligen Wald bei Velburg das Prinzip Nachhaltigkeit in seiner Urform betrachten. Nicht umsonst stammt der Begriff aus der Forstwirtschaft. Christl Winter ist obendrein Försterin – kein Wunder, dass die beiden ihren Hof nur auf eine Weise im Nebenerwerb fortführen möchten: ökologisch.

Dass das funktioniert, konnte Heinz Winter längere Zeit bei seinem Bruder beobachten. 1998 stellte er dann ebenfalls um.

Heute baut er Dinkel, Braugerste, Roggen, Klee-gras und Kartoffeln an. Darüber hinaus besitzt er 20 Hühner und vermarktet Kartoffeln und Getreide ab Hof.

„Es macht Spaß, mit der Natur zu wirtschaften. Der Erfolg stellt sich automatisch ein. Man muss einfach verstehen, dass der Boden lebendig ist und er behutsam und mit Respekt zu bearbeiten ist“, sagt Heinz Winter, der schon als kleiner Junge auf dem Traktor saß. Eine Leidenschaft, die ihm bis heute geblieben ist.







*„Für mich ist
Bio-Landwirtschaft
die sinnvollste
Weise, meinen
Betrieb zu führen.“*

KARL STEPHAN

Die Kühe von Karl Stephan sind möglicherweise die fröhlichsten weit und breit. Auf der sattgrünen Weide neben dem Wohnhaus der Familie springen Mecki und Co. herum wie übermütige Ziegen. Ob da beim Melken gleich Quark herauskommt? Karl Stephan lacht.

30 derart sportliche Milchkühe mit Nachzucht gehören zu seinem schön angelegten Hof bei Ittelhofen. Er bewirtschaftet den 60-Hektar-Betrieb zusammen mit seiner Frau seit 1996 ökologisch.

„Für mich ist Bio-Landwirtschaft die sinnvollste Weise, meinen Betrieb zu führen“, sagt Karl Stephan. Seiner Meinung nach müssten die Preise für Lebensmittel völlig überarbeitet werden. „Den Grundwasserschutz zum Beispiel zahlt der Steuerzahler. Würden diese

Kosten stattdessen auf die Produkte aus der konventionellen Landwirtschaft umgerechnet werden, die das Grundwasser verschmutzen, wären diese Lebensmittel unbezahlbar. Subventionen und Steuern verschleiern den tatsächlichen Wert der landwirtschaftlichen Produkte. Die sinnvollste Konsequenz muss der regionale, ökologische Landbau sein. Dies schafft außerdem Arbeitsplätze.“

Als die Familie zum ersten Mal für die „Fair-zum-Bauern“-Aktion fotografiert wurde, waren die drei Kinder noch klein, Nesthäkchen Anna gar noch ein Baby. Zum EZÖB-Jubiläum setzen sich alle noch einmal wie damals auf die Bank vor dem Haus. Wie sie wohl aussehen werden, wenn die Erzeugergemeinschaft 50. Jubiläum feiert?







*Für den Erhalt vom
Aussterben bedrohter
Ackerwildkräuter hat
der Naturland-Betrieb
die Auszeichnung
„Bayern Arche Betrieb“
bekommen.*

WERNER SCHWARZ

5.500 glückliche Hühner – das scheint ein Widerspruch in sich zu sein. Denn so viele Tiere auf einmal, das macht in Zeiten von Massentierhaltung und Lebensmittelskandalen stutzig. Doch das neugierige, muntere Federvieh auf dem Hof von Werner Schwarz belehrt den Besucher eines Besseren. Die prächtigen Hühner haben jede Menge Platz in ihren vier mobilen Ställen mit Wintergärten und Auslauf im Freien, mit-tendrin der stolze Hahn. Na also! Es geht auch anders.

1992 hat Werner Schwarz seinen Hof auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Ursache war der damalige Atrazin-Skandal: Das Trinkwasser im Raum Beratzhausen war derart stark mit Rückständen aus

der Landwirtschaft belastet, dass das Gift bis heute nachweisbar ist, obwohl inzwischen eine eigene Anlage errichtet wurde, um das Wasser zu reinigen. „Damals wurde uns klar, dass dieser Weg nicht richtig sein kann“, erklärt Werner Schwarz.

Heute baut er unter anderem Braugerste, Weizen und Roggen ohne Chemie an, dafür mit modernster Technik wie der Getreidetrocknungsanlage samt indirekter Befeuerung. Für den Erhalt vom Aussterben bedrohter Ackerwildkräuter hat der Naturland-Betrieb die Auszeichnung „Bayern Arche Betrieb“ bekommen. Und die Eier der zufriedenen Hühner? Werden an Naturkostläden geliefert oder über eine Abo-Kiste verkauft.







*„Ich tue das alles,
weil es mir wichtig ist.
Künftige Generationen
werden vielleicht andere
Dinge wichtiger finden.“*

ERWIN EHEMANN

Fast möchte man meinen, Erwin Ehemann habe seinen Bart seit Gründung der EZÖB nicht mehr gekürzt. Das wäre typisch für ihn. Der Mann setzt gerne Zeichen. So wie den Anti-WAA-Aufkleber auf seinem Oldtimer-Traktor. Er war Gründungsmitglied der Grünen, 1978 der erste Bio-Bauer im Landkreis und 1982 der erste Öko-Lieferant der Lammsbräu. In seinem Hof in Oberndorf hängen Protest-Plakate an der Scheune. Vor seinem Heimatort hat er ein Mahnmal gegen Agrogentechnik mit initiiert. Der Mann steht so fest wie die Linden entlang der Kreisstraße, die er gepflanzt hat.

Doch missionarisch ist er nicht. „Ich tue das alles, weil es mir wichtig ist. Künftige Generationen werden vielleicht andere Dinge wichtiger finden.“ Ob eines seiner beiden Kinder den Hof übernimmt, ist für Erwin

Ehemann nicht entscheidend. Er selbst wollte ursprünglich Gärtner werden. Diese Ader kann er auf seinem prächtigen Gemüseacker ausleben oder zwischen seinen Ackerwildkräutern und den summenden Bienen im Rotklee.

Für Experimente, die dem ökologischen Landbau dienen, ist er jederzeit zu haben: Zuletzt nutzte er für die Braugerste eine andere Saatbreite, um die mechanische Bodenbearbeitung zu erleichtern.

In die Zuständigkeit von Ehefrau Rosi fällt die 40-köpfige Mutterkuhherde. Die Tiere bleiben bis November auf ihrer Weide. Dorthin werden sie mit dem Treibwagen gebracht, vorbei an der Dorfkirche. „Almauftrieb“ in Oberndorf!







*„Hätten wir reale Preise,
wären konventionelle
Produkte unbezahlbar.“*

JOSEF DIMLER

Josef Dimler hat, wenn es um seine Überzeugungen geht, einen Nacken wie der mächtige Charolais-Stier in seinem Stall bei Eichenhofen. Als er 1989 den Hof übernehmen sollte, wäre er lieber in München und technischer Angestellter geblieben, als konventioneller Bauer zu werden.

Josef Dimler setzte sich durch, der Betrieb wurde bio und ist heute der einzige von ehemals 17 Höfen in dem Ort, der erhalten geblieben ist. Wenn Josef Dimler heute im Kreisverband des BBV diskutiert, nimmt er auch hier kein Blatt vor den Mund. Manchmal kommt hinterher jemand auf ihn zu und sagt: „Eigentlich hast du ja Recht...“.

Der Hof mit dem leuchtend gelben Haus aus dem 19. Jahrhundert war einer der ersten, der die Lammsbräu mit ökologischer Braugerste belieferte. Dass er das auch weiterhin tun wird, dafür sollen Josef Dimlers Söhne sorgen. Andreas und Florian packen auf dem Nebenerwerbsbetrieb in ihrer Freizeit tatkräftig mit an. Dass kaum einer darüber nachdenkt, wie die konventionelle Landwirtschaft Grundwasser und Gesundheit der Verbraucher belastet, will Josef Dimler nicht in den Kopf. „Hätten wir reale Preise, wären konventionelle Produkte unbezahlbar“, sagt er. Und wie kommt Josef Dimler ausgerechnet zu den ungewöhnlichen Charolais-Rindern? Das liegt unter anderem an seiner Begeisterung für deren Heimat: Frankreich.







*Hermann Heiselbetz
und seine Frau Helga
machen keine
halben Sachen.
Sie denken „bio“
zu Ende.*

HERMANN HEISELBETZ

Er stammt aus dem Gebiet der „Aufständischen“, dem „Landl“. Hier ist die Keimzelle des ökologischen Landbaus im Landkreis Neumarkt. Ein ökologisch eingestellter Pfarrer hatte 1983 ein Seminar zum Thema Schöpfung abgehalten und über die ökologische und soziale Bedeutung des Bio-Landbaus gesprochen.

Hermann Heiselbetz und zehn weitere Bauern beeindruckte das so fundamental, dass sie ihre konventionellen Betriebe umstellten. So kam es, dass Hermann Heiselbetz als einer der ersten Biobauern im Landkreis die schwierige Anfangsphase der EZÖB miterlebte. Bald übernahm er Verantwortung in der Erzeugergemeinschaft, bis heute ist er Mitglied im Beirat.

Höhen und Tiefen – das gab es beides. Nicht immer war die Stimmung in der EZÖB gut, die Zeiten waren ja auch nicht immer leicht. Mal wurde man sich mit der Brauerei schnell einig, mal wurde zäh um Preise und Qualitätsstandards gerungen. Letztendlich gab es immer ein Ergebnis, mit dem alle leben konnten.

Ob bei ihren Milchkühen oder im Ackerbau – Hermann Heiselbetz und seine Frau Helga machen keine halben Sachen. Sie denken „bio“ zu Ende. Ihr jüngster Sohn arbeitet sich gerade in die Materie ein. Er begeistert sich für die Landwirtschaft und wird den Betrieb in Ellmannsdorf mit 83 Hektar Land übernehmen. Darauf sind die Hermann und Helga Heiselbetz stolz.







*Familie Eckert zählt
zu den weltweit
nur etwa zwei Dutzend
Bio-Hopfenbauern.*

MARKUS ECKERT

Hopfen hat ja angeblich beruhigende Wirkung. Bei Markus Eckert scheint die bislang nicht anzuschlagen. Der Mann ist alles, nur nicht gemütlich. Er geht schnell, er spricht schnell, er fährt schnell. Kein Wunder! Zeit zu verschenken hat er nicht.

Zwischen Hopfengärten und Apfelplantagen gilt es, eine Großfamilie zu versorgen. Nicht zu vergessen die Unmengen an Arbeit am Schreibtisch. „Da verbringe ich oft mehr Stunden als mit der Arbeit im Freien“, sagt der Agrarwissenschaftler und es ist klar, dass es ihm andersherum lieber wäre. Sein Vater Norbert war einer der ersten Bio-Bauern, die die Neumarkter Lammsbräu belieferten. Bereits 1987, zwei Jahre nach der Umstellung auf ökologischen Anbau, begannen die Eckerts mit dem Verkauf ihres Bio-Hopfens.

Die Familie zählt zu den weltweit nur etwa zwei Dutzend Bio-Hopfenbauern. Ihre Sorten haben edle Namen wie „Saphir“, „Opal“ oder „Smaragd“. Große Bedeutung hat bei den Eckerts auch der Apfel-Anbau. „Topaz“, „Rubinola“ und „Elstar“ liefern sie an Bio-Fachmärkte in der Region. Der Unterschied eines konventionellen Hopfengartens im Vergleich zum ökologisch angelegten ist auf den ersten Blick zu sehen: Er ist kahl, aus der nackten Erde rankt der Hopfen. Hingegen ist im Hopfengarten der Eckerts alles grün, dafür sorgen Zwischensaatens wie Erbsen. Der Gedanke der Nachhaltigkeit zieht sich durch alle Bereiche des Betriebs. Sogar der Bewässerungsteich ist naturnah mit einer Uferzone angelegt, als Rückzugsort für die Natur – und auch für Markus Eckert, wenn er mal eine Pause braucht.







*„Es ist uns wichtig,
langfristig qualitativ
hochwertige Produkte
herzustellen.“*

FRANZ UND SONJA FRIEDRICH

Sonja Friedrich denkt in letzter Zeit darüber nach, die Geschichte ihrer Familie für ihre Kinder aufzuschreiben. Dazu gehört auch der Moment, in dem ihr Mann beschloss, nicht länger mit Chemie arbeiten zu wollen. „Ich war gerade zum ersten Mal schwanger, da hat er gesagt, so geht das nicht weiter.“ Franz Friedrich hatte gesundheitliche Probleme durch das Spritzen auf den Äckern. Für seine wachsende Familie aber wollte er gesund bleiben.

1976, ein Jahr nach der Hofübernahme, besuchte er einen Lehrgang zum ökologischen Anbau. Was er dort lernte, probierte er zunächst auf einem Hektar aus. Als das klappte, stellte er 1981 den gesamten Hopfenumbau um und belieferte erstmals die Lammsbräu. Seit 1989 ist der gesamte Betrieb „bio“.

Zu dem Hof am südlichen Eingangstor der Fränkischen Schweiz in Lilling zählen heute 185 Hektar. Hier wachsen außer Hopfen Obst und Getreide. Die Erzeugnisse der Familie werden auch im eigenen Hofladen angeboten. „Wir sind nicht auf das große Wachstum aus“, erklärt Franz Friedrich. „Es ist uns wichtig, langfristig qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Wir wollen unseren drei Enkeln eine lebenswerte Umwelt hinterlassen.“

Ihr Wissen über die Natur geben die Friedrichs auch an die nächste Generation weiter: Regelmäßig sind Kindergärten und Schulen zu Besuch. Die Zukunft des Familienbetriebs ist bereits gesichert – eine der vier Töchter von Franz und Sonja Friedrich wird den Hof übernehmen.







*„Meiner Meinung
nach muss man
verantwortungsvoll
mit der Schöpfung
umgehen.“*

KONRAD SAMBERGER

Wie zum Beweis, dass die Natur rund um die Schneemühle noch im Lot ist, fliegt der seltene Schwarzstorch über das Feld von Konrad Samberger. Der außergewöhnliche Vogel ist ein scheuer Waldbewohner, doch hier, über dem blühenden Holunder, lässt er sich blicken. Den Holunder baut Konrad Samberger zusätzlich zur Braugerste seit vielen Jahren für die Neumarkter Lammsbräu an.

Von Anfang an war für ihn nur ökologische Landwirtschaft in Frage gekommen. Konrad Samberger hatte den Betrieb 1990 gekauft. Der Vorbesitzer des historischen Gehöfts in der Schneemühle bei Pilsach hatte keine eigenen Kinder und gab die Landwirtschaft auf.

„Meiner Meinung nach muss man verantwortungsvoll mit der Schöpfung umgehen. Nur das nachhaltige Wirtschaften ist langfristig zielführend“, sagt der vierfache Vater Konrad Samberger.

Längst ist sein Hof Magnet für viele junge Menschen geworden. Das liegt nicht zuletzt daran, dass seine Tochter Elisabeth als Pferdewirtschaftsmeisterin Reitunterricht gibt und Pensionspferde betreut.

Die Rösser sind nicht die einzigen Tiere auf dem Hof. Es gibt außerdem Mutterkühe. Und Hunde: Denn Konrad Samberger hat ein Faible für Dackel und eine eigene Zucht.







„Die Menschheit kann auf Dauer nur mit ökologischer Landwirtschaft überleben.“

PETER GRAMM

Peter Gramms Tage müssen mehr als 24 Stunden haben. Anders ist es kaum zu erklären, dass der vierfache Vater neben seiner Landwirtschaft mit Ackerbau und Mutterkühen auch noch als selbstständiger Schreinermeister Massivholzmöbel baut.

Den Hof in Megesheim am Rand des Altmühltals übernahm er 1988 in vierter Generation von seinen Eltern und führte ihn sofort ökologisch fort. „Für mich ist der bewusste Umgang mit der uns anvertrauten Erde unumgänglich“, sagt Peter Gramm. Die biologische Landwirtschaft sieht er als Erhalt der natürlichen Lebens-

grundlagen. „Schließlich will ich, dass meine Kinder und Enkel in Zukunft eine lebenswerte Natur vorfinden.“ Die Neumarkter Lammsbräu beliefert die Familie – Sohn Jonathan hilft tatkräftig mit – seit mehr als 20 Jahren. Peter Gramms Frau Perpetua kümmert sich mit Hingabe um den Hofladen, in dem man neben eigenen Erzeugnissen der Familie auch Naturkosmetik kaufen kann.

„Die Menschheit kann auf Dauer nur mit ökologischer Landwirtschaft überleben“, ist Peter Gramm überzeugt. Und danach handelt er Tag für Tag.







*Der Schutz des Bodens
steht für die beiden im
Vordergrund.*

ANJA BAUMERT UND ROMAN HÖLZL

„Ich will zurück in die Landwirtschaft!“ Mit diesem Wunsch von Anja Baumert fing 2007 alles an. Zusammen mit Roman Hölzl kaufte sie sich einen Hof in Leuchtenberg im wilden Oberpfälzer Wald.

Seitdem bauen sie Heil- und Gewürzpflanzen wie Körnerfenchel, alte Getreidesorten wie Staudenroggen, aber auch Braugerste an. Die Saatgutvermehrung von Rotklee ist bei ihrer Arbeit von großer Bedeutung. Zu den 112 Hektar Betriebsfläche kommen etwa ein Dutzend Legehennen und Alpakas. Letztere sind wie eine Reminiszenz an Südamerika. Anja Baumert, die Landwirtschaft studiert hat, verbrachte neun Jahre ihres Lebens in Chile. Vielleicht ist es diese Zeit, die

ihr etwas Geheimnisvolles verleiht. Man kann sich die grazile Frau kaum auf einem Mähdrescher vorstellen. Doch sie fährt die gewaltigen Maschinen alle selbst, wie Roman Hölzl stolz anmerkt.

Er selbst ist ein Multitalent, hat schon vieles gemacht und ist mit der Landwirtschaft zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. Der Schutz des Bodens steht für die beiden im Vordergrund. Der Lohn: Beeindruckende Fruchtstände. Als Fachberaterin für Naturland gibt Anja Baumert ihr Wissen weiter. In der Region sind sie als „Zugereiste“ längst anerkannt und geschätzt. Die „Kümmelbauern“ haben dem Hof professionell zu neuer Blüte verholfen.







*Zwischen Senf
und Wicken tummeln
sich Bienen soweit
das Auge reicht.*

KARL SCHÖN

Wäre die Autobahn mit ihrem immerwährenden Lärm nicht so nah, wäre Hatzenhof ein Paradies. So ist der idyllisch gelegene Weiler ein Paradies mit einem kleinen Makel. Aber was ist im Leben schon perfekt?

Die Natur, jedenfalls, ist es nicht. Sonst würde es jetzt regnen, damit die Ackerbohnen nicht ihre Blüten abwerfen. Karl Schön nimmt es mit Gelassenheit. Er hat den Hof seiner Eltern als Nebenerwerb übernommen und betrachtet die Arbeit auf seinen Feldern als „Hobby“ und Ausgleich zu seinem Schreibtischjob bei der Bundeswehr. Doch es ist auch sein Forscherdrang, der ihn antreibt. Wie ist das eigentlich mit Buchweizen? Karl Schön wagt das Experiment und baut die alte Pflanze an. Auch Roggen und Rotklee

wachsen gerade auf seinen Feldern, die rund um seinen Hof liegen. Ob er auch Blühstreifen hat? Diese Frage bringt Karl Schön zum Schmunzeln. Hinter seinem Haus erstreckt sich ein gewaltiges Blütenmeer am Waldrand. Zwischen Senf und Wicken tummeln sich Bienen soweit das Auge reicht.

Die Neumarkter Lammsbräu beliefert Karl Schön immer wieder mit Braugerste. Was ihn damals bewogen hat, den Hof umzustellen? Er habe beim Spritzen immer Kopfschmerzen bekommen, erzählt Karl Schön. „Da habe ich mir gedacht: Das kann einfach nicht gut sein.“ Kopfweh hat er heute nicht mehr. Dafür stechen ihn dann und wann Bienen. Aber was ist im Leben schon perfekt?







*„Agro-Gentechnik
ist in der ökologischen
Landwirtschaft völlig
zu Recht verboten.“*

WILLI STAUDIGL

Die Landkreis-Bewohner kennen seinen Stand beim Neumarkter Bauernmarkt. Da steht Willi Staudigl immer samstags und lacht gut gelaunt, wenn er mit seinen Kunden plaudert. Nur wenige hat es jedoch bisher nach Düren verschlagen, wo das Gemüse heranreift, das so verführerisch am Marktstand bereit liegt. Dabei lohnt sich die Fahrt in den Naturpark Altmühltal immer. Die Landschaft ist einmalig schön, die Täler rund um Breitenbrunn sind märchenhaft.

Für die Lammsbrauerei baut Willi Staudigl hier Gerste und Weizen an, sein heller Lichtkorn-Roggen wird von einer Bäckerei verarbeitet. Der dreifache Vater konzentriert sich mittlerweile voll auf den Landbau, unterstützt von seiner Frau. Mit der war

er jüngst in Äthiopien. Auf seiner Reise übers Land sprach er immer wieder mit Bauern – Menschen, die unter schwierigsten Voraussetzungen versuchen, Lebensmittel anzubauen. Mit anderen Widrigkeiten, nämlich Vorurteilen, hatte Willi Staudigl zu kämpfen, als er seinen Betrieb auf ökologische Bewirtschaftung umstellte. Die gesellschaftliche Akzeptanz war damals gering. Doch inzwischen hat das Interesse an gesunden Lebensmitteln zugenommen. Dass Pesticide Risiken bergen, ist den meisten heute klar. Am Bauernmarkt wird deshalb längst über ein neues Thema diskutiert: Gentechnik. „Menschen sind keine Versuchskaninchen“, sagt Willi Staudigl. „Agro-Gentechnik ist in der ökologischen Landwirtschaft völlig zu Recht verboten.“







WILLIBALD WALTER

*„Das, was wir tun,
tun wir auch für
die nachfolgenden
Generationen.“*

Willibald Walter setzte sich lange Zeit mit dem biologischen Landbau auseinander, bevor er seinen konventionellen Betrieb 1991 umstellte. Ausschlaggebend waren vor allem gesundheitliche Schwierigkeiten, die er durch die Pflanzenschutzmittel gehabt hatte.

Die schwierige Anfangsphase hat er noch gut in Erinnerung. Und auch heute gibt es immer wieder neue Herausforderungen, zum Beispiel in der Milchviehhaltung. Doch machen die sichtbaren Erfolge den manchmal aufkommenden Frust über die Bürokratie immer wieder wett. „Es ist beeindruckend zu beob-

achten, dass sich der Boden immer wieder selbst regeneriert“, sagt Willibald Walter.

Auf seinen 120 Hektar baut er neben Futter für die Milchkühe unter anderem seit 1993 Braugerste für die Lammsbräu an, tatkräftig unterstützt von seiner Familie. Sein Sohn wird den Hof in der traumhaften, an die hügelige Toskana erinnernden Landschaft bei Parsberg übernehmen. „Das, was wir tun, tun wir auch für die nachfolgenden Generationen“, sagt Willibald Walter, und dabei denkt er nicht allein an seine eigenen Enkel.







*Man spürt es in jedem
Winkel des Betriebs:
Hermann und Tanja Zeller
tun ihre Arbeit mit
großer Freude.*

HERMANN ZELLER

Es gibt zwei Dinge, die der Triesdorfer Tiger und die Frankenziege gemeinsam haben: Sie stehen beide sowohl auf der Roten Liste gefährdeter Haustierrassen, als auch auf dem Biolandhof von Hermann und Tanja Zeller in Ipsheim.

Der Triesdorfer Tiger ist übrigens keine Raubkatze, sondern ein Rind. Weltweit gibt es nur noch etwa 70 dieser Tiere mit dem braun-weißen Fell. Bei Familie Zeller weiden sie mit den anderen Milchkühen auf der großen Wiese hinter dem direkt an der Aisch gelegenen Hof. Die Frankenziegen tummeln sich

rund um die 150 kWp-Photovoltaik-Anlage und sind auf Wunsch der drei Söhne zu den Zellers gestoßen. Seit 1991 betreibt die Familie ökologischen Landbau. Etwas anderes kam für sie nicht in Frage.

Neben Milch, Fleisch und Braugerste ist der Gemüseanbau einer der Schwerpunkte. Regelmäßig beliefern die Zellers den Bio-Großhändler dennree. Darüber hinaus verkauft die Familie ihre Produkte auf dem Hof. Hier können sich auch die Kinder frei entfalten. Man spürt es in jedem Winkel des Betriebs: Hermann und Tanja Zeller tun ihre Arbeit mit großer Freude.







*Sein Bauchgefühl
trieb ihn an –
und er tat gut daran,
sich darauf zu
verlassen.*

MANFRED WELLER

Wenn man Hans Peter Rusch, den Vordenker der ökologischen Landwirtschaft, zur Bodenfruchtbarkeit gelesen hat, kommt man um den Bio-Landbau gar nicht mehr herum. Davon ist Manfred Weller zutiefst überzeugt. Er selbst hatte sich schon immer sehr für das Bodenleben interessiert, studierte in Triesdorf, sah sich in der Schweiz einen Musterbetrieb an und entschied sich Anfang der 1980er Jahre für die Umstellung seines Betriebes in Erlangen.

„Das war eine Herausforderung“, erinnert sich Manfred Weller heute. Aber sein Bauchgefühl trieb ihn an – und er tat gut daran, sich darauf zu verlassen.

Inzwischen ist Manfred Wellers Sohn Stefan, der in Weihenstephan studiert hat, in die ökologische Landwirtschaft eingestiegen, arbeitet zudem als Bioland-Fachberater für Ackerbau. Er wird den Hof übernehmen. Das wunderschöne Fachwerk-Ensemble beherbergte einst auch die Gastronomie „Zum alten Markt“.

Heute kann man Lebensmittel im Hofladen der Familie erwerben, um den sich Jutta Weller kümmert. Ruschs „Kreislauf der lebenden Substanz“ ist übrigens bis heute für viele Bio-Landwirte Pflichtlektüre und hat nichts an Aktualität eingebüßt.







*Seinen freien Geist
und die Charakterstärke,
den eigenen Weg zu gehen,
hat Hubert Lautenschlager
mit seinem Vater
gemeinsam.*

HUBERT LAUTENSCHLAGER

Den Schlepper von Hubert Lautenschlager zierte ein markantes Autogramm: Percy Schmeiser hat auf dem Traktor unterschrieben. Und Hubert Lautenschlager hat die Signatur des Alternativen Nobelpreisträgers mit Lack gesichert – er ist stolz darauf, dass seine Maschine den Namen des bekannten Kämpfers gegen die Macht der Saatgut-Konzerne trägt. Getroffen hatte der Bio-Bauer aus Heinzhof bei Ursensollen den Kanadier bei einer Demonstration gegen Agro-Gentechnik.

Seinen freien Geist und die Charakterstärke, den eigenen Weg zu gehen, hat Hubert Lautenschlager mit seinem Vater gemeinsam.

Der „Wolfenbauer“ stellte den Hof Anfang der 1980er Jahre auf ökologischen Landbau um, weil er auf keinen Fall länger mit Gift arbeiten wollte.

1981 besuchte er einen Lehrgang zur Umstellung. Seit 1983 ist der Bioland-Betrieb Lieferant der Neumarkter Lammsbräu.

Sein Vater war damals noch einer der Pioniere. Hubert Lautenschlager setzt seine Arbeit fort. Etwas anderes als ökologische Landwirtschaft wäre für den Vater zweier Kinder nie in Frage gekommen.



BLÜHSTREIFEN

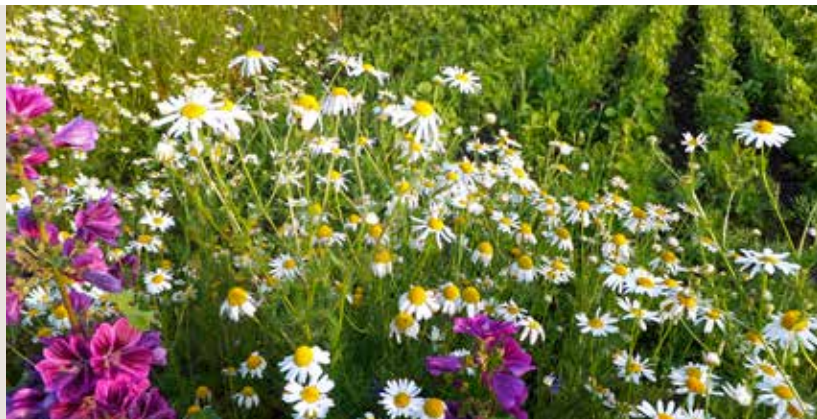
„Aufgeräumte“ Äcker gelten in der konventionellen Landwirtschaft noch immer als schön. Wie monochrom eingefärbte Rechtecke unterteilen sie unsere Umgebung in „Natur“ und so genannte „Kulturlandschaft“.

Doch von Kultur kann in Wahrheit keine Rede sein. Eher von einer Unkultur, nämlich der, mit immer mehr Chemie und grüner Gentechnik ausgelaugten Böden immer mehr Profit abzuringen.

Da kommt es einem wie ein Zeitsprung in die Vergangenheit vor, wenn plötzlich in einem Getreidefeld Mohn und Kornblumen leuchten. Wenn es rundherum farbenfroh schillert und geschäftig summt. Denn hier gibt es sie noch: Bienen. Die Bio-Bauern der EZÖB

haben nicht nur Gnade mit Beikräutern. Sie kultivieren sogar Pflanzen, die sie nicht verwerten können auf so genannten Blühstreifen und verzichten damit freiwillig auf Teile ihrer wertvollen Ackerfläche. Ackerrittersporn und andere vom Aussterben bedrohte Wildkräuter wie der Große Frauenspiegel sprießen hier.

Die Neumarkter Lammsbräu unterstützt ihre Lieferanten bei der Finanzierung des Saatgutes und mit Beratung. Auf diese Weise schaffen die EZÖB-Mitglieder nicht nur Rückzugsorte für die Natur. Sie geben uns auch ein Stück der Landschaft zurück, die einst Künstler zu hinreißenden Bildern inspiriert hat. Ein konventioneller Maisacker hätte Claude Monet wohl nie dazu gebracht, seine „Felder im Frühling“ zu schaffen.







NATURKUNDLICHE SPAZIERGÄNGE

Die Bio-Bauern der EZÖB arbeiten nicht im Verborgenen. Wie der Brauerei, liegt auch den Landwirten Transparenz am Herzen. Die Menschen sollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, wie sie angebaut werden und welche Vorteile der ökologische Anbau im Vergleich zum konventionellen hat.

Aus diesem Grund öffnen die EZÖB-Mitglieder regelmäßig ihre Höfe für Besucher. Zum Beispiel bei den naturkundlichen Spaziergängen. Dabei wird gezeigt, wie die Landwirte die Natur schützen und ihre Heimatregion pflegen. Die Teilnehmer können sich dabei auch Anregungen für den eigenen Garten holen,

zum Beispiel, wie man mit vielen kleinen Maßnahmen naturnahe Lebensräume für Vögel und Insekten schaffen kann. Kompetent geführt von einer Naturschutzberaterin, erfahren die Besucher, was die ökologische Landwirtschaft für den Natur-, Grundwasser- und Artenschutz leistet.

Dabei wird klar: Phasen des Artensterbens hat es in der Erdgeschichte immer wieder gegeben. Doch heute liegt die Rate mit bis zu 130 ausgestorbenen Arten pro Tag um den Faktor 1.000 höher als beim natürlichen Artenverlust. Hauptverantwortlich für diesen nie dagewesenen Prozess ist der Mensch.



ÖKO-MODELLREGION NEUMARKT

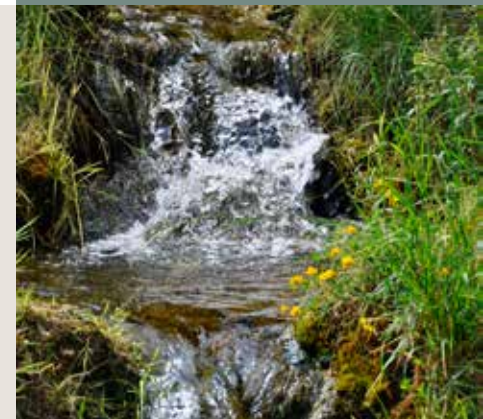
Neumarkt zählt zu den Landkreisen mit den meisten Bio-Betrieben. Darüber hinaus nimmt die Region mit einem Anteil von 7,7 Prozent Bio-Fläche die unangefochtene Spitzenposition in den Regierungsbezirken Niederbayern und Oberpfalz ein und liegt klar über dem bayernweiten Durchschnitt von nur 5,8 Prozent.

Dass dies so ist, daran hat die Neumarkter Lammsbräu mit ihrer Erzeugergemeinschaft einen maßgeblichen Anteil. Das wurde einmal mehr bei der staatlichen Anerkennung des Landkreises als „Öko-Modellregion“ hervorgehoben.

Insgesamt wurden 2014 fünf bayerische Gemeindebündnisse von Landwirtschaftsminister Helmut Brunner offiziell zu Öko-Modellregionen erklärt.

„Sie sollen beispielhaft zeigen, wie man in gezielter Zusammenarbeit und mit einem überzeugenden Konzept die Produktion ökologischer Lebensmittel und das Bewusstsein für Ökologie, Regionalität und Nachhaltigkeit voranbringen kann“, sagte Brunner. Gelobt wurde, dass im Landkreis Neumarkt eine gute Mischung aus Landwirtschaft und Gewerbe bestehe. In der Region seien starke Bio-Pioniere ansässig – wie das Kloster Plankstetten oder die Neumarkter Lammsbräu. Die Direktvermarktung genieße in der Region einen hohen Stellenwert.

Ziel des Landkreises Neumarkt ist es, den Anteil ökologisch bewirtschafteter Flächen weiter zu erhöhen. Die Neumarkter Lammsbräu und ihre Bio-Bauern werden auch hier wieder Vorreiter sein.







DIE FOTOGRAFIN

... war insgesamt 1.810,6 km auf der Straße,
um die 19 Biobauern zu besuchen. Mit ihrem
2,0-Liter-VW-Turbo-Diesel verbrauchte sie dabei
ca. 150 Liter.

Um ihre Klimabilanz wieder aufzubessern reduzierte
sie ihren Fleischkonsum während der Projekt-Zeit
von fünf Monaten erheblich (was ihr schwer fiel!)
und pflanzte zwei zusätzliche Bäume in ihrem Garten
(was ihr eine Freude war!).





INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort von Dr. Franz Ehrnsperger	4	Franz und Sonja Friedrich	33
Grußwort von Dr. Felix Prinz zu Löwenstein	6	Konrad Samberger	35
Zeitleiste	8	Peter Gramm	37
Kulturlandpläne	10	Anja Baumert und Roman Hölzl	39
Fair zum Bauern	13	Karl Schön	41
Markus Schenk	15	Willi Staudigl	43
Georg Wein	17	Willibald Walter	45
Heinz Winter	19	Hermann Zeller	47
Karl Stephan	21	Manfred Weller	49
Werner Schwarz	23	Hubert Lautenschlager	51
Erwin Ehemann	25	Blühstreifen	52
Josef Dimler	27	Naturkundliche Spaziergänge	55
Hermann Heiselbetz	29	Öko-Modellregion Neumarkt	56
Markus Eckert	31	Die Fotografin Violetta Paprotta	59



IMPRESSUM

Neumarkter Lammsbräu
Amberger Straße 1
92318 Neumarkt
Tel. 09181/4040
info@lammsbraeu.de
www.lammsbraeu.de

Redaktion:
Violetta Paprotta
Kathrin Moosburger
Susanne Horn

Gestaltung:
Sabine Perlinger
www.perlinger.pool-x.de

Druck:
Druckerei Frischmann
www.frischmann-net.de

Fotos:
Neumarkter Lammsbräu
Violetta Paprotta
Roman Hölzl
Familie Zeller

**Vielen Dank allen, die bei der
Erstellung des Buches geholfen haben.**

