

Damit hatten selbst Optimisten nicht gerechnet: In den ersten fünf Monaten dieses Jahres ist die Ökolandbaufläche in Mecklenburg-Vorpommern um fast 10.000 auf mehr als 149.000 ha angewachsen. Rund 100 Unternehmen haben im gleichen Zeitraum auf Öko umgestellt. 944 Betriebe – fast jeder fünfte – wirtschaftet landesweit nun ökologisch. „Bio boomt“, sagte Agrarminister Till Backhaus kürzlich vor den Teilnehmern einer politischen Sommerreise, zu der die Arbeitsgemeinschaft der ökologischen Anbauverbände Mecklenburg-Vorpommerns eingeladen hatte.

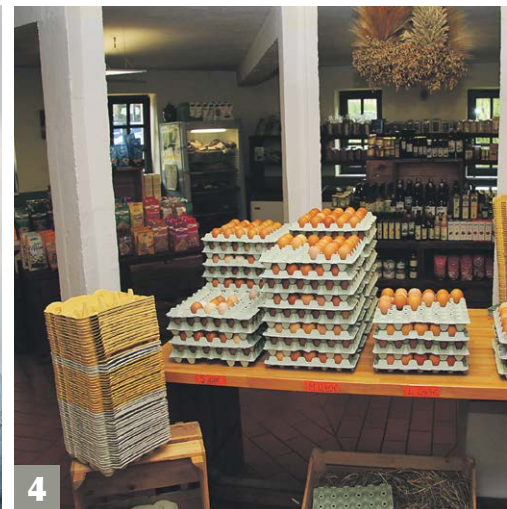
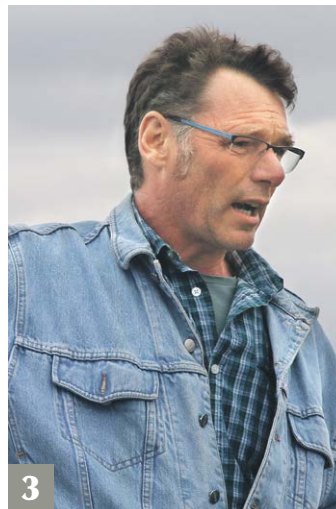
### Starkes Signal

Backhaus sicherte den Vertretern von Ökoverbänden, ökologischen Netzwerken, Bio-Vermarktern, -Landwirten, -Beratern und Kommunalpolitikern weiterhin Förderung zu. Bis 2020 stehen für den Ökolandbau 168 Mio. € zur Verfügung – 29 Mio. € mehr als in der vorangegangenen Förderperiode –, um weitere Flächenzugänge finanziell zu begleiten. „Das ist ein



## Erst ganz am Anfang

Um „**Mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung**“ ging es auf der politischen Sommerreise, zu der kürzlich die Arbeitsgemeinschaft der Öko-Anbauverbände MV eingeladen hatte.



klares und starkes Signal“, betonte Backhaus. Zugleich machte er deutlich, dass für das Wachstum der Branche weitere Absatzmärkte erschlossen werden müssen. „Neben der Gastronomie ist die bio-regionale Verpflegung in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ein wichtiger Baustein“, betonte der Minister.

Auf dem Gut Vorder Bollhagen bei Heiligendamm, Startpunkt der Sommerreise, informierte Johannes Lampen, Leiter des Gutes, über Produktion, Vermarktung und besondere Bedingungen des Betriebes inmitten eines Trinkwasserschutzgebietes. Das Gut ist seit 1996 im Besitz der Familie Jagdfeld und wurde 2004 auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Auf 500 ha LF werden Kleegras und Weizen, Kartoffeln und

Braugerste, Hafer, Erbsen sowie Lupinen und Dinkel sowie Winteraps angebaut. 220 ha Dauergrünland dienen als Weiden bzw. Futterflächen für 140 Mutterkühe, 30 Mastrinder, 80 Mutterschafe und 35 Mutterziegen. In sechs mobilen Ställen werden 1.075 Legehennen und darüber hinaus Masthühner, Gänse, Enten und Pferde gehalten.

Rind-, Schaf- und Ziegenfleisch sowie Eier, weitere Geflügelzeugnisse und Kartoffeln aus eigener Produktion werden im Gutsladen vermarktet. Hier wird auch ein Sortiment von Obst und Gemüse aus der Region angeboten. Etwa 1.800 Eier werden wöchentlich an das Hotel Adlon in Berlin geliefert. Auch auf einem örtlichen Biomarkt finden Produkte aus Vorder Bollhagen Kunden. Das Gut ist

Mitglied im Netzwerk Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau und kam im Landeswettbewerb „Bestes Bio in MV“ im Januar auf der Grünen Woche in der Kategorie „Bestes Betriebskonzept“ auf den zweiten Platz.

Von Vorder Bollhagen ging die Reise in die Biogärtnerei Küstenmühle in Rostock. „In unserem Betrieb steht die Betreuung von Menschen mit Behinderung im Mittelpunkt“, erläuterte Gärtner Markus Brost. Produziert werden Gemüse, essbare Blüten und Kräuter. Vermarktet wird zwei- bis dreimal in der Woche über den Lieferservice „Biokiste“ auch an Bio-Restaurants. „Wir haben erste Kontakte zur Mensa der Universität Rostock geknüpft und hoffen, dass die Beziehungen ausgebaut werden“, berichtete Brost. 1.000

Tomatenpflanzen wurden in diesem Frühjahr in dem kleinen Betrieb angezogen. Beim Rundgang besichtigten die Besucher gut gewachsene Tomaten und Chili unter Glas sowie Freilandkulturen, darunter Zucchini, Borretsch, Eichblattsalat und Dill, dem die seit Wochen anhaltende Trockenheit zu schaffen machte.

Letzte Station der Sommerreise war die Mensa der Universität Rostock. Hier begrüßte Kai Hörig, Geschäftsführer des Studierendenwerks Rostock-Wismar die Gäste. Die Mensa genießt sowohl bei den Rostocker Studenten als auch darüber hinaus einen ausgezeichneten Ruf. Bei bundesweiten Wettbewerben erzielten Speisenangebot, Gastronomie und Service Bestnoten. Hier werden vegetarische und vegane Gerichte angeboten.





- 1 Auf einer Flurfahrt** besichtigten die Besucher Kleegraskulturen des Gutes Vorder Bollhagen.
- 2 In sechs mobilen Hühnerställen** werden jeweils zwischen 200 und 300 Legehennen gehalten.
- 3 Gutsleiter Johannes Lampen:** „Wir wirtschaften in der sensiblen Trinkwasserschutzzone landesweit. 20 Prozent Kleegras in der Fruchtfolge tragen dazu bei, den Stickstoff zu fixieren.“
- 4 Außer im Gutsladen** werden Eier vom Gut Vorder Bollhagen auch auf regionalen Biomärkten und im Berliner Hotel Adlon vermarktet.
- 5 Gärtner Markus Brost:** „Wir produzieren Gemüse, essbare Blüten und Kräuter für die Biokiste“.
- 6 In der Mensa der Universität Rostock** gibt es vegetarische und vegane Gerichte. Für Bio-Essen geht die Kalkulation bisher nicht auf.

FOTOS: GERD RINAS

**Beim Rundgang** durch die Biogärtnerei Küstenmühle sahen die Besucher gut gewachsene Tomaten.



**Als Freilandkulturen** werden u. a. Zucchini, Borretsch, Eichblattsalat und Dill angebaut.



5

kornnudeln, Kaffee und Tee. „Regionale Bioprodukte sind zu teuer. Wir müssen auf den Endpreis achten“, so Hörig.

In den Mensen werden Essen in drei Preisgruppen angeboten. „Studierende zahlen für ein Menü drei Euro. Teurer soll es nicht werden. Vor allem wegen der steigenden Mieten in der Stadt kommen Studierende schon jetzt nicht mehr jeden Tag in die Mensa“, so Hörig. Ein weiteres Problem: Regionale Anbieter seien nicht in der Lage, Produkte wie z. B. Kartoffeln übers Jahr sicher in der benötigten Menge zu liefern.

### Große Herausforderung

Die höheren Kosten der Bioprodukte und die Sicherung der Wirtschaftlichkeit sind auch für andere Anbieter von Bio-Menüs in der Gemeinschaftsverpflegung die größten Herausforderungen. Kirsten Mesewinkel-Nowack betreibt in Güstrow, Krönchenhagen 12, das Bio-Bistro „Verdura“. Mit ihren drei Mitarbeitern liefert sie seit 2008 an einen Kindergarten, seit 2010 an eine Grund-

schule, eine weitere Kita und Schüler des John-Brinckman-Gymnasiums mittlerweile täglich 150 Bio-Essen aus. An eine weitere Kita werden Bio-Rohstoffe für die Essenszubereitung geliefert. Nebenher bietet die couragierte Unternehmerin Kochkurse an.

Ein Kindergarten-Essen in Bioqualität kostet bei „Verdura“ bisher 3,20 €. „Wir stehen in Preisverhandlungen. Wir brauchen 3,50 € pro Essen, wissen aber nicht, ob wir den Zuschlag kriegen“, so Mesewinkel-Nowack. „Die Kinder kommen zum Teil aus sozial schwachen Familien. Für breite Schichten ist Bio-Essen nicht bezahlbar“, so die Gastronomin. Vor allem integrierte Schulküchen seien notwendig. „Es grenzt fast an Körperverletzung, wenn das Essen stundenlang unterwegs ist und die Kinder dann mit solchem Fraß zugestopft werden“, empörte sich die Mutter von fünf Kindern.

### Muss Bio teuer sein?

Die Bio-Rohstoffe für ihre Küche bezieht Kirsten Mesewinkel-Nowack bis auf Eier und Salat vom Bio-Großhandel. Lieferant ist die Terra Naturkost Handels KG, Berlin, einer der größten Anbieter von Bio-Lebensmitteln bundesweit. Das Unternehmen hat vor zwei Jahren in Laage bei Güstrow ein Zwischenlager errichtet. „Wir beliefern mittlerweile allein in Mecklenburg-Vorpommern knapp 300 Kunden, von Hofläden bis zu Hotels“, berichtete der Laager Standortleiter Christian Schwanbeck.

Nach seinen Erfahrungen ist die Bio-Gemeinschaftsverpflegung sehr wohl ausbaubar. „20 bis 50 Cent pro Mahlzeit Mehrkosten muss man einplanen. Bei Mischkalkulationen geht es auch ohne zusätzliche Kosten“, meinte Schwanbeck, dessen Unterneh-

men 2017 seinen Umsatz in MV um zehn Prozent steigerte.

Auch Urte Grauwinkel von der Universität in Halle (Saale) zeigte sich zuversichtlich. Sie berät ein Projekt mit neun Küchen, bilanziert und optimiert Speisepläne, wertet Studien aus, beobachtet internationale Trends in der Gemeinschaftsverpflegung. Ihr Fazit: „Bio muss nicht teuer sein. Mit sieben Euro fallen die Mehrkosten im Monat gering aus.“

Allerdings gebe es in Deutschland viel Nachholebedarf, vor allem in der Ernährungsbildung in Schulen. Mut mache das bundesweite Netzwerk Biostädte ([www.biostaedte.de](http://www.biostaedte.de)). So wollen Nürnberg bis 2020 drei Viertel und Bremen bis 2022 einhundert Prozent ihrer Kitas mit Bio-Essen versorgen.

GERD RINAS



6

ANZEIGE

NEU

VALTRA

**T-SERIE T4**  
**155-271 PS/114-199 kW**  
 INFORMIEREN SIE SICH JETZT!

**Raiffeisen Technik Nord-Ost GmbH**  
 Kruckow · Woldegk  
 Richtenberg  
 Tel.: 039999/753-0  
 Fax: 039999/753-14  
[www.rt-nord-ost.de](http://www.rt-nord-ost.de)

Valtra ist eine valtra Marke von AGCO.