

ass
De
Be
th
re
ag
s
m
n
O
r
rt
e
il
u
m
u
t
e
e



Einer der teilnehmenden Pilotbetriebe ist die Münsinger Schillerschule, die in ihrer Mensa Bioprodukte bei der Zubereitung des Essensangebots für Schüler einsetzt. Foto: Privat

Interessantes für Halter von Milchvieh

Landwirtschaft An einer Fachtagung am Donnerstag können Bauern im „Rössle“ oder online teilnehmen.

Region. Das Kreislandwirtschaftsamt Münsingen, der Kreisbauernverband Reutlingen, die Milchviehberatung Schwäbische Alb-Donau und der Fachdienst Landwirtschaft sowie der Kreisbauernverband Ulm-Ehingen und der VLF Alb-Donau-Ulm laden gemeinsam für Donnerstag, 2. Februar, zu einer Fachtagung für Milchviehhalter. Die Teilnahme an der ganztägigen Hybridveranstaltung ab 10 Uhr ist kostenfrei – entweder in Präsenz im Gasthaus „Rössle“, Bahnhofstraße 33 in Laichingen, oder online von zuhause aus.

Das Jahr 2022 hat der heimischen Milchherzeugung neue Rekorde bei den Milchpreisen gebracht. Profiteure sind vor allem leistungsorientierte Milchviehhalter, die ihre Produktionskosten im Griff haben und möglichst viel Milch aus den vorhandenen, betriebseigenen Ressourcen erzeugen. Gleichzeitig sind aber auch die Kosten zum Beispiel für Kraftfutter und Energie gestiegen. Eröffnet wird die Tagung deshalb mit einem Vortrag von Lukas Kieffers vom Institut für landwirtschaftliche Betriebslehre der Universität Hohenheim zur „Steigerung der Grundfutterleistung als wichtiges Instrument zur Verbesserung des betrieblichen Erfolgs in der Milchviehhaltung“. Denn diese Steigerung und eine möglichst kostengünstige Futtererzeugung, die zumindest teilweise auch durch Weidengang realisiert werden kann, sind wichtige Stellenschrauben für den betrieblichen Erfolg. Darauf referiert Joschko Luib vom Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW) in Aulendorf über die „Verlängerte Haltung von Bullenkälbern“. Was kommt auf die Milchviehbetriebe zu? In Betrieben, die Kälber bislang bereits mit dem 14. Lebensstag abgeben haben, erfordere die Neureglung Anpassungen. Der Vortrag zeigt Ansätze für eine zukunftsorientierte Kälberhaltung auf. Vor dem Hintergrund der Frage nach einer erfolgreichen Vermarktung der Kälber eröffnet den Nachmittagsteil Holger Mathiak, Geschäftsführer des Kälber Kontors Süd und Leiter der Viehzentrale Südwest in Bad Waldsee. In „Aktuelles zur Vermarktungssituation“ stellt er eine aktuelle Kälbermarktanalyse vor. Johanna Großklos-Bumbalo von Agri Concept stellt das „EIP-Projekt Milchviehkälber – Wertschätzung durch Wertschöpfung“ vor. Das Projekt zielt darauf ab, Vermarktungswege zu finden und zu generieren, die die Aufzucht und Mast von Kälbern mit höheren Tierwohlbedingungen lohnenswert machen. Für die Web-Veranstaltung ist es nötig, sich vorab anzumelden – über den Link <https://next.edupip.com/de/webinar/2023/1846502> – die digitalen Teilnehmer erhalten dann per Mail die Zugangsdaten. swp

Wertschätzung und Absatz fördern

Münsingen Die praktische Umsetzung der „bio-regionalen Außer-Hausverpflegung“ steht im Mittelpunkt der Arbeit der Regionalmanagerin Maike Honold in der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Von Ralf Ott

Im Dezember 2021 ist die Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb mit den drei Landkreisen Reutlingen, Alb-Donau und Esslingen als Kooperationspartner an den Start gegangen. Auf der durch den Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb eingerichteten Stelle als Regionalmanagerin kümmert sich Maike Honold seither um das Schwerpunktthema, die „bio-regionale Außer-Haus-Verpflegung“. Ziel ist es, die Verwendung von Biolebensmitteln in Kantinen von Unternehmen, Institutionen, Pflegeeinrichtungen, Kliniken, Schulen und Kindertagesstätten zu etablieren. Auf diese Weise soll der Absatz von Biolebensmitteln gesteigert werden, denn ohne eine größere Nachfrage ist das Ziel der Landesregierung, den Anteil der Biolandwirtschaft bis zum Ende des Jahrzehnts auf 30 bis 40 Prozent auszubauen, nicht zu erreichen.

zu genügen.“ So ist zum Beispiel „erdbehaftetes Gemüse“ tabu. Natürlich gibt es Firmen, die entsprechende Produkte anbieten, aber unter der Voraussetzung, Biolebensmittel aus der Region einzusetzen und diese nicht hunderte von Kilometern zu transportieren, muss zunächst eine funktionierende Struktur geschaffen werden. „Das kann beim Er-

zeuger oder in den Küchen sein.“ Zumeist fehlt es allerdings in vorhandenen Betrieben am benötigten Platz und eine dezentrale Reinigung bei vielen Produzenten wiederum ist viel zu kostspielig. „Das Ziel ist es daher, die regional benötigten Mengen zentral zu waschen und für den Einsatz in der Küche vorzubereiten.“ Damit bleibt auch die Wertschöpfung in der Region. Für die erforderlichen Investitionen wiederum stehen diverse Förderprogramme zur Verfügung.

Malke Honold
Regionalmanagerin

„Wenn Köche die bio-regionalen Produkte kennen, können sie damit kreativ umgehen.“

Bislang betreut sie 20 Pilotbetriebe, die sich bereit erklärt haben, das Projekt in ihren Kantinen umzusetzen und die damit so etwas wie „das Gesicht“ der Aktion gegenüber den Tischgästen darstellen. Wer mit einzelnen Aktionen startet, trifft den „Zeitgeist“ und sensibilisiert die Leute für das Thema, ist Honold überzeugt. So könne jeder ein wenig zur Umsetzung der Ziele bei-

tragen. „Wir haben den Akteuren keinen Mindestumsatz vorgegeben“, so Honold weiter, „sondern es wird im Einzelfall geprüft und entschieden, was machbar ist.“ In einem Workshop unter dem Motto „Küchentalent trifft Produzentenpower“ konnten beide Seiten wichtige Erfahrungen austauschen. „Wenn Köche wissen, welche Produkte bio-regional zur Verfügung stehen, können sie mit ihrem Wissen daraus kreative Gerichte entwickeln.“ Dabei gibt es durchaus Herausforderungen bei der Arbeit, berichtet sie und nennt Buchweizenbratlinge als Beispiel. „Werden 800 Stück benötigt, stellt sich die Frage, wer diese formt? Personal ist schließlich knapp und muss bezahlt werden. „Hier bieten sich eventuell Bowls als Alternative an.“

Das Spektrum dessen, was bislang angeboten wird, reicht vom Aktionstag bis hin zu einer regelmäßigen Verwendung verschiedener Bio-Erzeugnisse. „Manche Betriebe waren überrascht, welche Bio-Produkte vor der Haustür zur Verfügung stehen.“ Nicht so Honold, die selbst eine Ausbildung zur Landwirtin absolviert hat. Ihre Eltern bewirtschaften einen Biohof und daher ist ihr das Thema seit ihrer Kindheit vertraut. „Es gibt hier tolle Grundlagen, um den Gästen vollwertige und nachhaltige Gerichte mit Zutaten aus der Region anzubieten.“ Die Einbindung von Erzeugergemeinschaften und Großhändlern in die im Aufbau befindlichen Strukturen garantiert, dass größere Mengen zur Verfügung stehen. „Ich habe eine Bioproduktliste erstellt, in der inzwischen rund 70 Erzeuger erfasst sind.“

Durch die Preissteigerungen im Lebensmittelsektor ist ihre



Foto: HOF

„Ziel ist es, die benötigten Mengen zentral für den Einsatz in der Küche vorzubereiten.“

Malke Honold
Regionalmanagerin

Aufgabe nicht einfacher geworden. Aber: „Biolebensmittel sind gar nicht so teuer und in Verbindung mit einer Optimierung interner Prozesse und einem angepassten Speiseplan gut einsetzbar.“ Auch ein ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln kommt da ins Spiel. So hat Honold im vergangenen November Messwochen initiiert, um Zahlen über Lebensmittelabfälle zu gewinnen. Unterschieden wird dabei zwischen Tellerresten und den Ausgaberesten an der Bedientheke oder beim Salatbuffet, die ebenfalls im Bioabfall landen. Neun der Pilotbetriebe haben mitgemacht und an insgesamt 78 Tagen ihre Lebensmittelreste gemessen. Insgesamt waren das 1445 Kilogramm. Das entspricht 18,5 Kilo pro Tag und unnötig entstandenen Kosten in Höhe von 74 Euro oder – bezogen auf den gesamten Zeitraum – 3878 Euro in allen Betrieben, die gemessen haben. „In den Kantinenküchen werden jetzt Möglichkeiten geprüft, diese Mengen zu verringern. Auf jeden Fall wurden die Mitarbeiter für das Thema sensibilisiert“, betont Honold. Deutschlandweit entstehen rund 17 Prozent aller Lebensmittelabfälle – 1,9 Millionen Tonnen – in Schulen, Kitas, Betriebskantinen oder anderen Küchen für Gemeinschaftsverpflegung. Wird dieser Anteil reduziert, sinken die Kosten und das eingesparte Geld kann in bio-regionale Lebensmittel investiert werden, zieht Honold als Fazit aus den Messungen in den Pilotbetrieben.

Informationen zu den Bio-Musterregionen gibt es unter <https://www.biomusterregionen-bw.de/Startseite> oder www.biosphaerengebiet-alb.de