WIR sind Biopark

www.biopark.de

Mela

BIOPARK®
Ökologischer Landbau

Wir sind Biopark

zum Film

biopark_official

biopark.oekolandbau

Willkommen in der faszinierenden Welt der Landwirtschaft im Einklang mit der Natur!

In dieser Broschüre möchten wir Ihnen einige unserer engagierten Landwirte vorstellen, die Teil unseres ökologischen Anbauverbands Biopark e.V. sind.

Seit unserer Gründung im Jahr 1991 in Mecklenburg-Vorpommern setzen wir uns leidenschaftlich für nachhaltige Landwirtschaft ein. Heute erstreckt sich unser Wirkungsfeld über ganz Deutschland, wir arbeiten mit landwirtschaftlichen Betrieben, Verarbeitungsbetrieben, Bäckereien, Fleischereien, Mühlen und Gastronomien zusammen, die unsere strengen Biopark-Zertifizierungs-Richtlinien befolgen, die weit über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen.

Unsere Landwirte bewirtschaften nicht nur Flächen in Natur- und Landschaftsschutzgebieten, sondern zeigen auch, dass Landwirtschaft und Naturschutz Hand in Hand gehen können. Gemeinsam mit Partnern wie dem WWF Deutschland, der EDEKA Nord und dem Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung e.V. (ZALF e.V.) haben wir bereits im Jahr 2012 das Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt" ins Leben gerufen. Dabei setzen unsere Betriebe Naturschutzmaßnahmen um, die speziell an ihre Standortgegebenheiten angepasst sind und über die Ziele des ökologischen Landbaus hinausgehen.

Unsere Biopark-Betriebe spielen eine entscheidende Rolle bei der Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt, indem sie Nützlinge fördern, auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln verzichten, Blühflächen am Ackerrand anlegen, Grünland durch Weidehaltung der Tiere bewahren, seltene Tierrassen halten, die perfekt an die regionalen Bedingungen angepasst sind und alte Pflanzensorten anbauen.

Tauchen Sie ein in die Welt unserer Landwirte, die mit Leidenschaft, Wissen und Respekt für die Natur einen nachhaltigen Beitrag zur Ernährung und zum Naturschutz leisten.

Mecklenburg- Vorpommern

Gut Gallin GmbH

Online-Shop

Bio Fleischerei
Gut Gallin
Hauptsraße 1
19258 Gallin

Jens Rasim

Jens Rasim: Ein Leben für die nachhaltige Landwirtschaft

Jens Rasim, der Eigentümer von Gut Gallin, ist ein Mann mit einer landwirtschaftlichen Ausbildung und einer tiefen Leidenschaft für ökologischen Landbau. Er ist gelernter Agrotechniker mit Abitur und hat im Jahr 1994 seinen Abschluss als Diplom-Agrar-ingenieur an der renommierten Universität Rostock erlangt. Seitdem hat er sein Leben der nachhaltigen Landwirtschaft gewidmet.

Seit 1995 wird Gut Gallin unter seiner Leitung ökologisch bewirtschaftet. Dieser vielseitige Betrieb, der südlich des malerischen Schaalsees liegt, vereint Ackerbau und Viehzucht. Auf den Feldern von Gut Gallin gedeihen verschiedene Getreidesorten, darunter Dinkel, Brotweizen, Brotroggen, Speisehafer, Braugerste und Triticale.

80 % des angebauten Getreides finden ihren Weg zu Mühlen und Verarbeitungsbe-trieben in Norddeutschland. Bekannte Namen wie die Stoertebeker Braumanufaktur, der Bauckhof, Gut Rosenkrantz GmbH und die Bohlsener Mühle schätzen die Qualität von Gut Gallin.

Jens Rasim betreut außerdem 100 Mutterkühe im Herdbuch der Rassen Deutsch Angus, Charolais, Fleckvieh und Gelbvieh sowie 190 weitere Zucht- und Mastrinder. Diese Tiere genießen im Sommer die Weide und im Winter komfortable Ställe mit Stroheinstreu.
Im Betrieb sind auch 120 Mastschweineplätze integriert. Sowohl die Rinder als auch die Schweine werden an namhafte Unternehmen wie die Biopark Markt GmbH, die Rinder-Allianz und die Biofleischerei Gut Gallin GmbH vermarktet.

Jens Rasim ist ein engagierter Teilnehmer am Biopark-Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt", bei dem sich Betriebe für den Schutz und die Förderung der Artenvielfalt einsetzen.

Mecklenburg- Vorpommern

Gut Dalwitz

Willkommen auf Gut Dalwitz: Tradition und Nachhaltigkeit vereint

Gut Dalwitz, idyllisch gelegen am Rande der malerischen Mecklenburgischen Schweiz, hat eine bewegte Geschichte, die bis ins Jahr 1349 zurückreicht. Seitdem ist das Land um Dalwitz im Besitz der Familie von Bassewitz. Doch die Geschichte des Gutes ist geprägt von Höhen und Tiefen. Im Jahr 1945 wurde Heinrich Graf von Bassewitz, der Großvater des heutigen Besitzers, enteignet und floh nach Schleswig- Holstein. Gut Dalwitz wurde aufgesiedelt und der Landwirtschaftsbetrieb 1952 verstaatlicht. Nach dem Konkurs der LPG „Freier Bauer" wurde der Betrieb vom VEG Walkendorf mitbewirtschaftet. Es war erst 1992, als Dr. Heinrich Graf von Bassewitz und seine Frau Lucy Gräfin von Bassewitz aus Uruguay zurückkehrten, um das Gut wieder aufzubauen. Sie nahmen sich der Renovierung des Hofes mit seinen historischen Wirtschaftsgebäuden an und führten Gut Dalwitz in eine neue Ära.

Heute ist Gut Dalwitz ein Ort, an dem Tradition und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen. Der Betrieb beherbergt rund 300 Rinder und 50 Schafe, die ganzjährig in Freilandhaltung leben. Zudem gibt es etwa 70 Pferde aus der ersten deutschen Criollozucht. Tierhaltung, Ackerbau und Forstwirtschaft sind die zentralen Elemente eines ökologischen und nachhaltigen Systems, das auf Gut Dalwitz praktiziert wird. Für reitbegeisterte Besucher bietet Gut Dalwitz eine Vielzahl von Möglichkeiten, darunter Rinderarbeit zu Pferd, Farmritte, Polocrosse und Geländeritte. Im Hofrestaurant „Remise", das im charmanten alten Pferdestall untergebracht ist, können die Produkte des Hofes genossen werden. Hier trifft regionale Küche auf südamerikanische Einflüsse.

Dr. Heinrich Graf von Bassewitz erklärt seine Vision für Gut Dalwitz: „Wir produzieren Lebensmittel und Energie in geschlossenen Kreisläufen, nutzen denkmalgeschützte Gebäude für den Tourismus und schaffen so an einem marktfernen Standort unter Nutzung aller Synergien Arbeitsplätze und Einkommen."

Dr. Heinrich Graf von Bassewitz

Online-Shop

Hofrestaurant
„Remise"
Dalwitz 46
17179 Walkendorf

Mecklenburg- Vorpommern

Elisabeth-Hof Werle

Hofladen
Elisabeth-Hof
Ausbau 3
18258 Werle

Elisabeth-Hof Werle: Teilhabe und Vielfalt im Einklang

Der Elisabeth-Hof ist ein ganz besonderer Ort, der einen integralen Teil der Güstrower Werkstätten GmbH bildet. „Unsere Mission besteht darin, Menschen mit Beeinträchtigungen die Möglichkeit zu geben, aktiv am Arbeitsleben teilzuhaben. Auf dem Elisabeth-Hof bieten wir verschiedene Arbeitsbereiche an, die individuell auf die Fähigkeiten und Interessen unserer Mitarbeiter abgestimmt sind. Dabei erhalten sie tatkräftige Unterstützung von hochqualifizierten Fachkräften.

Unser Hof in Werle ist stolz darauf, vom Biopark e.V. als zertifizierter Bauernhof anerkannt zu sein. Hier betreiben wir saisonale Pflanzen- und Gemüseproduktion, Geflügel- und Schweinemast, Eierproduktion sowie eine Streuobstwiese. Alles, was auf unseren Landflächen außerhalb der Gärtnerei wächst, ist zu 100 % für die eigene Verarbeitung und Veredlung auf dem Hof vorgesehen, einschließlich Futter und Einstreu für unsere Schweine, Hühner, Enten und Gänse.

Unsere Mitarbeiter, die Beeinträchtigungen haben, haben sich mit fachlicher Anleitung auf ihre spezifischen Aufgabenbereiche spezialisiert. Dazu gehören der liebevolle Umgang mit unseren Tieren, die Arbeit in der Gärtnerei sowie Tätigkeiten in der Landwirtschaft und Landschaftspflege."

Christian Jänicke, der Leiter des Elisabeth-Hofs, betont: „Auf den hauseigenen Gartenflächen und in den Gewächshäusern werden saisonales Gemüse und Blumen angebaut, für den Hofladen und die ABO-Kunden, welche durch unsere Mitarbeiter gesät, gepflanzt, gepflegt und auch per Hand geerntet werden – meist auch im Beisein von Hofkunden."

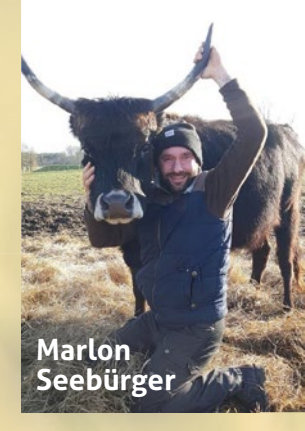
Der Elisabeth-Hof Werle ist mehr als nur ein Arbeitsplatz. Er ist ein Ort der Bildung und Begegnung für Menschen mit und ohne Behinderung aller Altersgruppen. Hier fördern und feiern wir die Vielfalt und die Fähigkeiten eines jeden Einzelnen, schaffen Möglichkeiten zur Bildung und schenken Raum für Begegnungen, die Brücken zwischen unterschiedlichen Lebenswelten bauen. Willkommen auf dem Elisabeth-Hof Werle, wo Teilhabe, Respekt und Zusammenarbeit im Mittelpunkt stehen."

Mecklenburg- Vorpommern

Schäferei Klaus Seebürger

Klaus Seebürger: Ein Leben in Harmonie mit der Natur und den Tieren

Schon in seiner Kindheit wurde Klaus Seebürger von der Faszination des ökologischen Landbaus geprägt. Was ihn an der Landwirtschaft besonders begeistert, ist die Freiheit und die Abgeschiedenheit, die sie bietet. Diese Leidenschaft spiegelt sich in seinem Beruf als Schäfer wider, der für ihn weit mehr als nur eine Arbeit ist. Es geht ihm darum, aktiv am praktischen Tagesgeschehen seines Betriebes teilzunehmen und am Ende des Tages die Ergebnisse seiner Arbeit zu sehen. Der Hof von Klaus Seebürger liegt in Preten, einem beschaulichen Ort im nord-östlichsten Teil Niedersachsens entlang der Elbe. Mit sieben Herden und Tausenden von Schafen ist seine Schäferei die größte in diesem Bundesland.



Marlon Seebürger

Bereits seit Anfang der 90er Jahre führt Klaus Seebürger seinen Betrieb. Die Schäferei Seebürger ist jedoch weit mehr als nur Schafzucht und -haltung. Heute beherbergt sein Hof Limousin-Rinder, Aubrac-Rinder, Auerochsen, Wasserbüffel, Ziegen, Esel und Pferde. Alle Rinderarten werden extensiv und artgerecht gehalten, was bedeutet, dass sie ihr gesamtes Leben von Geburt an auf der Weide verbringen. Besonders die Wasserbüffel und Auerochsen fühlen sich in dieser ursprünglichen und wasserreichen Region der Sude- und Kainkeniederung wohl.

Klaus Seebürger

Der Betrieb von Klaus Seebürger erstreckt sich mittlerweile über eine beeindruckende Anzahl Flächen. Diese dienen sowohl dem Ackerbau und der Futterproduktion für die eigenen Tiere, als auch als Weidefläche für die vielfältige Tierwelt seiner Schäferei.

Klaus Seebürger bringt seine Leidenschaft auf den Punkt: „Draußen in der Natur und mit meinen Tieren fühle ich mich am wohlsten." Inzwischen teilt er die Betriebsleitung mit seinem Sohn Marlon Seebürger. Gemeinsam setzen sie die Tradition der Freiheit und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft fort, die Klaus Seebürger so am Herzen liegt.

Online-Shop

Café Schwarzes Schaf
Alter Bahnhof Preten
19273 Am Neuhaus

Hof Rosin: Nachhaltige Landwirtschaft seit 1992

„Seit unserer Betriebsgründung im Jahr 1992 haben wir stets auf ökologische Landwirtschaft gesetzt und sind seit 1994 Mitglied des renommierten Bio-Anbauverbandes BIOPARK e.V." so Thomas Bandt.

„Ein Herzstück unseres Betriebes ist unsere Mutterkuhherde, die derzeit aus etwa 300 Rindern der Rassen Charolais, Limousin, Angus und Fleckvieh besteht. Diese Tiere verbringen das gesamte Jahr über auf unseren saftigen Weiden. Lediglich Färsen und Ochsen, die zur Weitermast vorgesehen sind, verbringen die Wintermonate in unseren Stallungen, wo sie bestens versorgt werden.

Ein weiterer wichtiger Bereich unseres Betriebes ist die Schweinemast. Unsere Schweine führen ein komfortables Leben auf Stroh und haben freien Zugang zu großzügigen Ausläufen. Ihr Wohlgefühl ist uns dabei besonders wichtig.

Doch wir gehen über die Standards des Ökolandbaus hinaus und sind stolze Teilnehmer des Projekts „Landwirtschaft für Artenvielfalt". Im Rahmen dieses Projekts setzen wir uns aktiv für eine naturschutzgerechte Bewirtschaftung unserer Flächen ein. Dabei steht der Schutz gefährdeter Vogelarten im Mittelpunkt. Wir legen Schonstreifen und Hecken an, die als Rückzugsorte und Nistplätze für diese faszinierenden Vögel dienen."

Neben dem Schutz und dem Erhalt der Umwelt werden bei Familie Bandt gleichzeitig hochwertige Öko-Produkte erzeugt.

Online-Shop

Mecklenburg- Vorpommern

Landwirtschaftsbetrieb Karl Matthes

Gut Kussewitz: 30 Jahre Engagement für Ökolandbau und Naturschutz

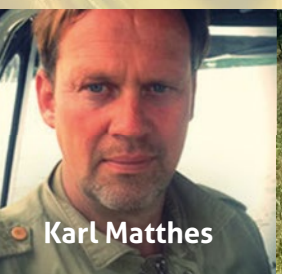
Auf dem Gut Kussewitz von Inhaber Karl Matthes stehen seit 30 Jahren der Ökolandbau und der Naturschutz im Fokus des Handelns. 500 Mutterkühe, sowie 300 Mastfärsen werden entsprechend der Biopark-Richtlinien gehalten. Eine robuste Kreuzung aus Limousin und Fleckvieh bietet dabei die Basis für gesunde Muttertiere und frohwüchsige Kälber.

Die Tiere werden auf den Flächen des Betriebes aufgezogen. Die Weiden bei Fresendorf im Landkreis Rostock sind bekannt für ihren Artenreichtum. Auf dem Trockenrasen sowie in den feuchten Orchideenwiesen finden sich viele seltene Pflanzen.

Im Jahr 2012 hat Karl Matthes die zu Usedom gehörende Insel Görmitz gekauft und erhält dort mit seinen Rindern ebenfalls ein einzigartiges Naturreservat. Die kleine Insel im Achterwasser von Usedom ist nicht nur Tummelplatz für viele Seeadler, sondern auch einer der bedeutendsten Brutplätze für Limikolen im Ostseeraum. Unteranderem brüten dort Kiebitze, Säbelschnäbler und Rotschenkel. Auch viele Singvögel, wie zum Beispiel Sperbergrasmücke und Karmingimpel sind dort in den ausgedehnten Hecken zu beobachten.

Seit kurzem wird, in Kooperation mit der NaturGut Stahlbrode GmbH, das Fleisch der eigenen Rinder direkt an den Kunden vermarktet und ist bald auch im eigenen Hofladen erhältlich.

„Mit unserem jungen Team arbeiten wir täglich im Sinne der Arten und des Biotopschutzes. Insbesondere die Schaffung des besonders geschützten Brutgebiets auf der Insel Görmitz ist mir eine Herzensangelegenheit." so Karl Matthes.



Karl Matthes

Mecklenburg- Vorpommern

Dörte Wolfgramm-Stühmeyer

Landwirtschaftsbetrieb Wolfgramm

Landwirtschaftsbetrieb Wolfgramm: Traditionelle Werte und nachhaltige Vision

Der Landwirtschaftsbetrieb Wolfgramm, in der Nähe von Greifswald in Levenhagen gelegen, ist ein liebevoll geführter Familienbetrieb in der zweiten Generation. Die studierte Agrarökologin Dörte Wolfgramm-Stühmeyer hat mittlerweile die Verantwortung für den elterlichen Betrieb übernommen und führt ihn mit großer Hingabe. Unter ihrer Leitung grasen rund 60 Mutterkühe und 85 Mutterschafe samt ihrer Nachzucht am Stadtrand von Greifswald.

Für Dörte Wolfgramm-Stühmeyer steht das Wohl der Tiere an erster Stelle: „Wir legen großen Wert auf eine artgerechte Haltung unserer Rinder und Schafe, um hochwertiges Bio-Fleisch aus Weidehaltung anzubieten." In jüngster Zeit haben auch Schweine ihren Platz auf dem Hof gefunden und werden in einer artgerechten Umgebung auf Stroh gehalten. „Die Strohhaltung weckt das natürliche Instinktverhalten der Schweine, insbesondere das Wühlen und die angeborene Neugierde. Zusätzlich bieten wir unseren Schweinen viel Auslauf. Diese Form der Aufzucht ist besonders tierfreundlich." Im vergangenen Jahr wurden Legehennen in den Betrieb integriert.

Ihr Betriebskonzept wurde im Dezember 2020 vom Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern mit dem ersten Platz beim Förderpreis „Bestes BIO aus MV" ausgezeichnet. Sie engagiert sich aktiv im Biopark-Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt" und bietet Blühpatenschaften an. Im November 2020 wurde auf ihrem Hof eine Streuobstwiese angelegt, und Ende 2021 eröffnete sie einen Regionalladen mit eigenen Produkten sowie anderen Köstlichkeiten. Im Jahr 2023 wurde die jährlich stattfindende BIO-Landpartie auf dem Hof Wolfgramm eröffnet und lockte zahlreiche, interessierte Besucher dorthin. Der Hof Wolfgramm-Stühmeyer verkörpert eine nachhaltige Vision, bei der Tradition und Moderne Hand in Hand gehen.

Regionalladen
Zum alten Mischplatz
17498 Levenhagen

Mecklenburg- Vorpommern

Ökolandbau Strasen Inh. Toni Strasen

Von einem Traum zur Wirklichkeit: Toni Strasen und seine Highland Cattle

Es begann im Jahr 2010, als Toni Strasen den Gedanken hegte, Rinder zu halten. Acht Jahre später, im Jahr 2018, wagte er endlich den mutigen Schritt und gründete seinen eigenen Betrieb im Nebenerwerb. Von Beginn an war für ihn klar, dass ökologischer Landbau seine Philosophie sein sollte. 2021 trat Toni Strasen dem renommierten Biopark-Verband bei. Sein Betrieb umfasst sowohl Ackerland als auch Grünland und ist seit seiner Gründung ökologisch zertifiziert.

Das Jahr 2021 markierte einen entscheidenden Wendepunkt, als Toni Strasen endlich seine langgehegte Leidenschaft für Highland Cattle, auch bekannt als Schottische Hochlandrinder, in die Tat umsetzte. Anfangs startete er mit nur vier Färsen, doch in kurzer Zeit hat sich seine Herde erheblich vergrößert. Sie umfasst nun zwei Mutterkühe, fünf Färsen, drei Jungbullen, einen Zuchtbullen und ein Kalb. „Mehr als ich erwartet habe", gibt Toni Strasen zu. Die Wahl der Highland Cattle-Rasse erfolgte bewusst aufgrund ihrer Robustheit, Leichtkalbigkeit, Vitalität, Fleischqualität und nicht zuletzt wegen ihres markanten Aussehens.

Die Rinder aus Toni Strasens Betrieb werden ausschließlich direkt vermarktet. Hierbei verfolgt Toni Strasen einen innovativen Ansatz des Rinderleasings und Rinder Sharings. „Mit dem Rinderleasing und Rinder Sharing sehe ich für mich selbst eine große Zukunft. Lebendverkauf an andere Landwirte ist natürlich auch noch Teil unseres Geschäfts", erklärt er. Auf den Ackerflächen seines Betriebes baut er Roggen, Gerste, Weizen und Triticale an. Die Ernte vermarktet er über die Biopark Markt GmbH und nutzt sie zur Herstellung von Schrot für seine Tiere. Doch Toni Strasen hat noch viele weitere Ziele für seinen Betrieb: „Ich möchte die Betriebsfläche erweitern, eine Highland Cattle Herdbuchzucht aufbauen und verschiedene Tierarten und Tierrassen halten."

Er fährt fort: „Ich kann mir vorstellen, in den Gemüseanbau einzusteigen und mich auf verschiedene Arten zu spezialisieren. Außerdem strebe ich an, wirtschaftlicher zu werden, indem ich mehr eigene moderne Technik einsetze. Schließlich möchte ich langfristig von der Mutterkuhhaltung und dem Betrieb leben können."

Mecklenburg- Vorpommern

Öko-Hof-Voss Inh. Rene Voss

Biohof Voss: Nachhaltige Landwirtschaft an der Küste

Entlang der Küste, gegenüber der malerischen Insel Usedom, erstreckt sich der Bio-Hof der Familie Voss. Im Jahr 1992 wurde der Hof von Georg-Werner Voss gegründet. Dieser Schritt ermöglichte es ihm, den Familienbetrieb aus dem damaligen LPG-Betrieb herauszulösen und zu übernehmen. Georg-Werner Voss begann seine landwirtschaftliche Reise mit der Haltung von Fleischrindern, da er als erfahrener Jäger eine enge Verbindung zu Nutztieren hatte. Aufgrund seiner begrenzten Erfahrung im Anbau von Feldfrüchten und im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, die in dem damals staatlichen Betrieb kaum eine Rolle spielten, entschied er sich sofort für einen ökologischen Ansatz in der Landwirtschaft.

Der Familienbetrieb Biohof Voss wird bereits seit 1993 nach den strengen Kriterien des Anbauverbandes Biopark bewirtschaftet. Neben der Grünlandbewirtschaftung und der Mutterkuhhaltung zur Rinderfleischerzeugung werden Getreide, Körnerleguminosen wie Lupinen und Feldfutter angebaut. Ein Großteil der Ernte dient als Futter für die Viehhaltung. Darüber hinaus wird ein Teil des Getreides regional vermarktet. Auf den saftigen Weiden des Hofes grasen etwa 70 Mutterkühe mit ihren Kälbern. Zusätzlich werden 80 Legehennen gehalten, deren Eier ebenfalls regional vermarktet werden.

Aufgrund seiner Lage entlang des Peenestroms hat sich der Biohof Voss auf die Bewirtschaftung von feuchtem und nassem Grünland sowie auf die Landschaftspflege spezialisiert. In enger Kooperation mit dem Zweckverband Peenetal werden schwer zugängliche Flächen für die Grünlandnutzung erhalten und gepflegt. Im Rahmen des Naturschutzkonzepts „Landwirtschaft für die Artenvielfalt" baut der Betrieb auf seine langjährige Erfahrung auf und setzt zusätzliche Naturschutzmaßnahmen zur Förderung der Artenvielfalt um.

Mecklenburg- Vorpommern

Kamerunzucht NVP

Thomas Seemann: Vom Gerüstbauer zum erfolgreichen Schafzüchter und Bio-Landwirt

Manchmal führt das Leben uns auf überraschende Wege und so erging es auch Thomas Seemann aus dem idyllischen Zornow bei Marlow. Ursprünglich gelernter Gerüstbauer, wagte er einen mutigen Schritt, der ihn schließlich in die Welt der Landwirtschaft führte. 2010 begann er im Nebenerwerb mit der Zucht von Kamerunschafen. Anfangs noch konventionell wirtschaftend, vermarktete er sein Fleisch sogar bis nach Berlin an die Gastronomie. Doch die Herausforderung bestand darin, dass die Gastronomie vor allem die Edelteilstücke nachfragte, während das restliche Fleisch in Grillwurst verarbeitet und auf Dorffesten angeboten werden musste.

Dies führte ihn dazu, über eine Umstellung auf ökologischen Landbau nachzudenken. 2018 erfolgte der Schwenk zur ökologischen Landwirtschaft und im Jahr 2019 schloss er sich dem Biopark Verband an. Diese Entscheidung erwies sich als äußerst erfolgreich, da er nun über die Biopark Markt GmbH vermarkten konnte und von den Vorteilen dieser Partnerschaft begeistert ist. „Der Vorteil bei der Biopark Markt GmbH ist, dass ich einen festen Preis für meine Produkte erhalte. Innerhalb von zwei Wochen nach dem Verkauf ist das Geld auf dem Konto", betont Thomas Seemann.

Über viele Jahre hinweg war Thomas Seemann sogar der größte Züchter von Kamerunschafen weltweit und exportierte einige seiner Tiere bis nach Spanien. Leider zwang ihn eine neue EU-Verordnung diesen Export einzustellen. Dennoch behielt er seine Kamerunschafe und setzte sie zur Pflege von Solarparks ein. Inzwischen hat er sein Repertoire erweitert und züchtet neben Kamerunschafen auch Dorperschafe, die sich aufgrund ihres hervorragenden Schlachtgewichts besonders eignen. Die Betriebsflächen von Thomas Seemann erstrecken sich über eine weite Strecke zwischen Ribnitz-Damgarten und Marlow, was ihn täglich etwa 100 Kilometer unterwegs sein lässt, um seine Herden zu kontrollieren.

Zum Schutz seiner Schafherden hat er 15 Pyrenäenberghunde ausgebildet. Auf seinem Hof hält er auch Hühner, mit denen er die jungen Hunde auf den Herdenschutz vorbereitet. Eine klare Linie verfolgt er hierbei: „Falls ein Hund ein Huhn reißen sollte, wird er nicht mehr für die Zucht verwendet." Thomas Seemanns Geschichte zeigt eindrucksvoll, wie Entschlossenheit, Leidenschaft und die Bereitschaft zur Anpassung den Weg zu einer erfolgreichen landwirtschaftlichen Karriere ebnen können.

Mecklenburg- Vorpommern

Landhöfe Kargow-Waren GmbH

Stefan Puls: Vom KFZ-Meister zum Öko-Landwirt im Müritz-Nationalpark

Idyllisch und fast vollständig im Müritz-Nationalpark gelegen, liegt der Biopark-Betrieb von Stefan Puls. Das Anwesen erstreckt sich fast vollständig im Nationalpark und dient als Heimat für artgerechte Rinderhaltung. Die Familie von Stefan Puls hat im Jahr 1991 unseren Verband Biopark mitbegründet. Was diesen Betrieb so einzigartig macht, ist nicht nur seine Lage, sondern auch die Leidenschaft und Hingabe seines Besitzers, für artgerechte Tierhaltung und ökologische Landwirtschaft.

Der Weg zum Landwirt war für Stefan Puls alles andere als vorherbestimmt. Ursprünglich ausgebildet als KFZ-Mechatroniker mit einem Meisterstudium in diesem Bereich, verbrachte er seine Zeit mit Technik, Maschinen und Motoren. Doch das Schicksal hatte andere Pläne für ihn vorgesehen.

Das Leben nahm eine unerwartete Wendung. Als sein Vater schwer erkrankte, lag es an Stefan Puls das Lebenswerk seiner Mutter fortzusetzen. So übernahm er ein großes und mutiges Erbe, das ihm übertragen wurde.

Auf den Wiesen im Nationalpark hält er gut 200 Mutterkühe mit ihren Kälbern sowie einige Bullen zur Zucht. Die Tiere sind das ganze Jahr über draußen. „Wir sind jeden Tag bei den Herden, um nach dem Rechten zu sehen." so Stefan Puls. Er steuert seinen wuchtigen Jeep über die holprige Moorwiese, um zu einer Gruppe rotbrauner Angusrinder zu gelangen, die friedlich grast. Der Zaun an der Koppel muss kontrolliert werden, die Tiere getränkt, die Kälber gefüttert werden. Auch wenn die Mutterkühe im Freien kalben, wacht Puls über sie. Das Futter, mit dem er seine Rinder im Winter versorgt, baut er auf nährstoffarmen Niedermoor-Wiesen rund um den Nationalpark an.

Die Begeisterung und Leidenschaft, die Stefan Puls für seine Arbeit auf seinem Bio-Hof empfindet, sind unübersehbar. „Ich liebe, was ich hier tue!", schwärmt der drahtige Landwirt mit einem strahlenden Lächeln. Für ihn bedeuten zwölf Stunden tägliche Arbeit in der Natur alles andere als eine Belastung. Die Möglichkeit, draußen in der Natur zu sein und mit seinen Tieren zu arbeiten, erfüllt ihn mit Freude und Zufriedenheit.

Mecklenburg- Vorpommern

Mutterkuhlhaltung Gut Belitz

Sarah Bongardt: Für eine nachhaltige Landwirtschaft und den Schutz der Natur

Im Jahr 2008 gründete Sarah Bongardt ihren eigenen Betrieb, der seitdem Mitglied im Biopark ist. Doch für sie ist die ökologische Landwirtschaft nicht nur ein Beruf, sondern eine Lebensphilosophie.

„Ich betreibe ökologische Landwirtschaft, weil ich sie als einzigen und richtigen Weg erachte, Tierwohl, Naturschutz, gesunde Ernährung und Klimaschutz unter einen Hut zu bringen", erzählt Sarah Bongardt. Diese Überzeugung spiegelt sich in jedem Aspekt ihres Betriebes wider. Ihr Betrieb konzentriert sich ausschließlich auf Grünland, das äußerst extensiv bewirtschaftet wird. Hier werden Mutterkühe der Rasse Deutsch Angus gehalten, die ganzjährig auf der Weide grasen und sich von Gras und Heu ernähren. Die Kälber verbleiben mindestens acht Monate bei ihren Müttern, bevor sie in der Regel über die Biopark Markt GmbH vermarktet werden.

Sarah Bongardt ist eine leidenschaftliche Verfechterin der ökologischen Landwirtschaft. „Ich habe eine landwirtschaftliche Ausbildung auf einem Ökobetrieb absolviert und danach ökologische Landwirtschaft an der Uni Kassel/Witzenhausen studiert. Ich liebe die Arbeit unter freiem Himmel, ganz besonders Handarbeit. Die intakte Natur und die wunderschöne Landschaft rund um den Betrieb sind mein Motor und meine Kraftquelle für die tägliche Arbeit." so Frau Bongardt.

Milchviehhof Völkshagen

Heinrich Friedrichsen und der Milchviehhof Völkshagen GbR

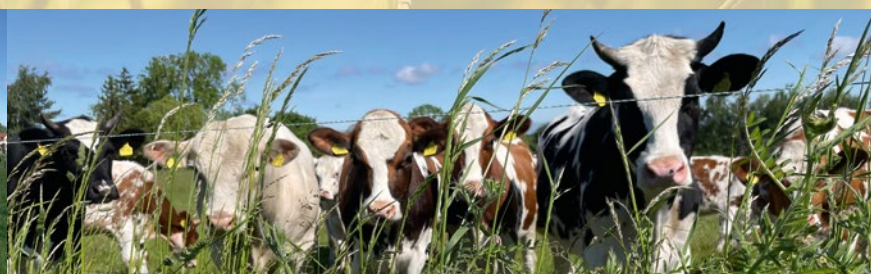
Die Milchviehhof Völkshagen GbR, im Landkreis Vorpommern-Rügen, ist ein leuchtendes Beispiel für traditionelle Landwirtschaft, die sich den modernen ökologischen Standards angepasst hat. Heinrich Friedrichsen führt diesen Biopark-Betrieb seit einigen Jahren, nachdem die Hofübergabe von seinem Vater im Jahr 2015 erfolgte.

Der Betrieb bewirtschaftet Flächen, die rings um die Hofstelle angeordnet sind. Diese Flächen werden vielseitig genutzt, sowohl für die Futterherstellung als auch für die Weidehaltung der Tiere. Das Ackerland dient dem Anbau von Getreide, das später als Kraftfutter verwendet wird.

In Bezug auf die Fruchtfolge erklärt Heinrich Friedrichsen: „Ein Jahr haben wir Getreide, dann folgen drei bis vier Jahre Kleegras, um den Boden zu schonen. Wir sind insgesamt sehr gut aufgestellt und machen alles selbst, sowohl bei der Getreide- als auch bei der Grünlandernte."

Der Betrieb beherbergt insgesamt 200 Tiere, darunter 80 melkende Kühe mit Nachzucht. Die Bio-Milch, die auf dem Hof erzeugt wird, findet ihren Weg zur Gläsernen Molkerei in Dechow. Die vorherrschende Rasse in der Herde ist die Rotbunte Holstein Friesian, wenngleich auch vereinzelt Schwarzbunte zu finden sind.

Heinrich Friedrichsen erläutert die Rassewahl: „Für uns sind die Rotbunten stabiler. Da wir fast ganzjährig von April bis mindestens November unsere Tiere auf die Weiden lassen, haben wir so gut wie keine Euter- und Klauenerkrankungen. Dies hat sich jahrelang schon so bewährt." Bereits im Jahr 2001 stellte Heinrich Friedrichsen Senior den Betrieb auf ökologischen Landbau um, nachdem alle erforderlichen Anforderungen erfüllt waren. Lediglich die Pflege und Ernte des Getreides mussten angepasst werden. Dieser Schritt war ein logischer Schritt, da er die Vorteile des ökologischen Landbaus erkannte: „Da alle Kriterien erfüllt waren, mussten wir nur noch auf mechanische Bodenbearbeitung umstellen und konnten ab da an auch ökologisch wirtschaften. Warum auch nicht, denn Bio ist eine schöne Sache!"



Mecklenburg- Vorpommern

Sabine Weber

Woody-Hills-Farm

Die Woody-Hills-Farm der Familie Weber

Die Woody-Hills-Farm liegt in Mecklenburg-Vorpommern, im Ort Jülchendorf-Meierei, ca. 15 km östlich vom Schweriner See zwischen Brüel, Sternberg und Crivitz, inmitten einer wunderschönen, hügeligen Landschaft, die von größeren Waldflächen durchzogen wird. Diese hübsche Landschaft hat auch zur Namensgebung des Hofes beigetragen.

Mit der Landwirtschaft und der Pferdezucht hat Familie Weber im Jahre 2001 begonnen. Die Flächen des bäuerlichen Familienbetriebes werden etwa zur Hälfte als Ackerland und Grünland bewirtschaftet. Im Jahre 2008 wurde mit der Fjällrinderzucht begonnen.

Im Rahmen einer abwechslungsreichen Fruchtfolge werden u. a. verschiedene Getreidearten (Roggen, Gerste, Hafer) und Leguminosen (bitterstoffarme Lupinen, Luzerne und Klee) angebaut. Die Tiere werden in ganzjähriger Freilandhaltung gehalten und ausschließlich mit betriebseigenem Futter versorgt. Dabei wird Wert auf eine sehr gute Futterqualität gelegt.

Zur Frage, warum der ökologische Landbau für Familie Weber so wichtig ist, erklären Tochter Fiona und Schwiegersohn Johann: „Im Boden von Bio-Ackerflächen leben z.B. fast die doppelte Anzahl Regenwürmer und Insekten, was sich positiv auf die Bodenfruchtbarkeit auswirkt. Auch das Grundwasser wird im Ökolandbau weniger mit Nitratrückständen belastet. Biobauern helfen unser aller Lebensgrundlage – den wertvollen Boden – vor Verschmutzung, Auslaugung, Verdichtung, Versiegelung und Erosion zu bewahren und schützen auch unser Grundwasser."

Mecklenburg- Vorpommern

Clausdorfer Bio-Hof Hanka Blümel

Kuhgebundene Kälberaufzucht auf dem Clausdorfer Biohof von Hanka Blümel

Der Clausdorfer Bio-Hof kann auf eine lange Geschichte zurückblicken, die bis ins Jahr 1992 reicht. Seit 2006 wird der Hof als Einzelunternehmen geführt, und seine Leitung liegt in den Händen von Hanka Blümel. Diese engagierte Landwirtin hat eine klare Vision für ihren Betrieb und setzt sich mit Leidenschaft für ökologische Prinzipien in der Landwirtschaft ein.

Auf dem Clausdorfer Bio-Hof sind verschiedene Tierarten zu Hause, darunter Milchkühe, Mutterkühe (Angus und Kreuzungen) und Schafe. Die Produkte des Betriebes finden ihren Weg zum Verbraucher über die Biopark Markt GmbH und Arla. Zusätzlich haben Kunden die Möglichkeit, zu bestimmten Zeiten frische Milch direkt ab Hof zu beziehen.

Hanka Blümel betrachtet die Vorgaben des ökologischen Landbaus als Mindeststandard in ihrer landwirtschaftlichen Praxis. Doch sie geht noch einen Schritt weiter und praktiziert die kuhgebundene Aufzucht von Kälbern. Dies bedeutet, dass die Kälbchen nicht von ihren Müttern getrennt werden und weiterhin von ihnen versorgt werden. Dieser Ansatz steht im Einklang mit den Bedürfnissen der Tiere und fördert das Tierwohl.

Die Bewirtschaftung des Hofes konzentriert sich hauptsächlich auf Grünland, wobei ein erheblicher Anteil dieser Flächen in Niedermoorgebieten im Einzugsgebiet der Kittendorfer Peene liegt. Auf den Ackerflächen werden verschiedene Getreidearten und Erbsen angebaut, und einige Flächen sind für Luzernegras und Kleegras reserviert.

Der Clausdorfer Bio-Hof unter der Leitung von Hanka Blümel steht für eine nachhaltige und ökologische Landwirtschaft, die auf den Bedürfnissen der Tiere basiert und den Respekt vor der Natur in den Mittelpunkt stellt.

Dieser Betrieb ist ein lebendiges Beispiel dafür, wie Landwirtschaft und Umweltschutz in Einklang gebracht werden können, um hochwertige Lebensmittel zu produzieren.

Mecklenburg- Vorpommern

Landwirtschaftsbetrieb Christian Schulz

Mit Pferden und Passion: Ein Blick in den Biopark-Betrieb der Familie Schulz

Inmitten der malerischen Landschaft von Bartenshagen, nahe Rostock, liegt der Milchviehbetrieb der Familie Schulz. Die Geschichte des Betriebes reicht bis ins Jahr 1992 zurück, als er aus den vereinten Betrieben von Vater und Sohn entstand. Seitdem hat sich viel verändert, aber die Leidenschaft für die Landwirtschaft ist unverändert geblieben. Derzeit sorgen sieben engagierte Mitarbeiter dafür, dass der Hof erfolgreich bewirtschaftet wird.

Im Jahr 2011 wurde ein moderner Kuhstall errichtet, der kontinuierlich erweitert wird, um das Wohl der rund 240 Milchkühe und ihrer Nachzucht zu gewährleisten. Doch es geht nicht nur darum, hochwertige Milch zu produzieren. Die Familie Schulz legt großen Wert auf die artgerechte Haltung ihrer Tiere.

Der Bioparkbetrieb melkt seine überwiegend genetisch hornlosen Milchkühe mit einem Side-by-Side-System. Gemolken wird morgens 04:15 Uhr und nachmittags 15:15 Uhr. Beide Töchter helfen bereits beim Melken am Nachmittag. Bevor die Tiere in den Melkstand kommen, werden die Kühe von der Weide geholt, manchmal auch zu Pferde.

Die Familie Schulz hegt eine besondere Beziehung zu Pferden. Sie halten vier Pferde, darunter auch besondere Rassen wie den Andalusier und das Camargue- Pferd. Die Pferde spielen eine wichtige Rolle bei der täglichen Arbeit auf dem Hof. Sie unterstützen bei der Viehhaltung und helfen, die Kühe von der Weide zum Melkstand zu bringen. Die Wahl dieser Rassen hat sich bewährt, insbesondere die Camargue-Pferde erweisen sich als äußerst bodenständig und zuverlässig.

Familie Schulz engagiert sich auch für Bildung und Nachwuchsförderung. Sie stellt einer Schule aus Rostock einen Teil ihres Ackers zur Verfügung, der von den Schülern im Rahmen der Ackerepoche selbst bewirtschaftet wird. Diese einzigartige Initiative ermöglicht es den Kindern, die Zusammenhänge der Landwirtschaft aus erster Hand zu erleben und ein tieferes Verständnis für die Herkunft ihrer Lebensmittel zu entwickeln.

Mecklenburg- Vorpommern

GbR Kittendorf Landwirtschaftsbetrieb

Ein Familienbetrieb mit Herz für Bio und Nachhaltigkeit: die Kittendorf GbR

Die Geschichte des landwirtschaftlichen Betriebes der Familie Kittendorf ist eine Geschichte des Wandels und der Leidenschaft für ökologische Landwirtschaft. Gegründet im Jahr 1991 von Dietmar Kittendorf, hat der Betrieb seit 2009 konsequent auf ökologische Landwirtschaft gesetzt. Im Jahr 2020 erfolgte dann der Schritt zur Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR), mit Dietmar und seinem Sohn Paul als Gesellschaftern. Sophie Kittendorf, die Frau von Paul Kittendorf, gewährt einen Einblick in das, was den Betrieb der Familie auszeichnet: „Wir haben uns der Schweinemast mit etwa 200 Tieren und der Mutterkuhhaltung mit etwa 100 Tieren und ihrer Nachzucht verschrieben. Bei uns bleiben die Kälber im Schnitt 6-7 Monate bei ihren Muttertieren."

Die Familie bewirtschaftet Dauergrünland, um Futter anzubauen, betreibt Marktfruchtanbau und kultiviert Klee- und Luzernegras. Die Flächen sind rund um den Hof angeordnet. Die Sommerbeweidung der Tiere erstreckt sich von Mai bis November, und im Herbst haben die Mutterkühe Zugang zu Zwischenfrüchten und Ackergras. Danach erfolgt die Einstallung in den Tiefstreustall mit Auslauf. Die Vermarktung der Produkte erfolgt hauptsächlich über die Biopark Markt GmbH.

Bio ist für Familie Kittendorf weit mehr als nur eine Wirtschaftsform. Es ist eine tief verwurzelte Einstellung zum Naturschutz und zur artgerechten Tierhaltung. Sie sind strikt gegen Massentierhaltung und den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln. Für sie bedeutet Bio, artgerechte Tierhaltung und Umweltschutz in Einklang zu bringen und die Biodiversität zu fördern. Deshalb engagieren sie sich aktiv im Biopark-Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt".

Heike und Philipp Büsch

Biohof Büsch

Biohof Büsch und seine großen „Gelben"

Der Biohof Büsch in Glaisin liegt im Kreis Ludwigslust-Parchim in Mecklenburg-Vorpommern und besitzt einen der größten Zuchtbestände der Rasse Gelbvieh in Fleischnutzung.

Seit einigen Jahren trägt Phillip Büsch hier die Verantwortung. Auf dem Hof groß geworden, ist er mit allen betrieblichen Abläufen von Kindesbeinen an vertraut. Immer schon stand für ihn fest, Landwirt werden zu wollen und in die Fußstapfen seiner Eltern zu treten. Nach der Ausbildung zum Landwirt und einem Fachschulstudium zum staatlich geprüften Agrarbetriebswirt führte ihn sein Weg 2017 wieder zum elterlichen Betrieb. Gegründet wurde der Biohof bereits im Oktober 1992 von Phillips Eltern, Rainer und Heike Büsch, anfangs als Mutterkuhbetrieb mit Kreuzungskühen.

2002/2003 kamen die ersten „Gelben" nach Glaisin. Sie passten von Anfang an gut auf den Hof und ins Betriebskonzept. Phillip Büsch zu seinen Tieren: „Den ruhigen Charakter und entspannten Umgang schätzen wir an den Gelben. Außerdem ist uns die ausgewogene Kombination von guter Aufzuchtleistung, hervorragender Mastfähigkeit und Fleischansatz sehr wichtig."

Die Flächen des Betriebes sind in etwa 50 % Acker und Grünland geteilt und dank Flächentausch größtenteils arrondiert. Auf dem Acker erfolgt zu einem beträchtlichen Teil Futterbau für den noch wachsenden Rinderbestand. Kalbten die Kühe anfangs noch ganzjährig, wurde die Kalbezeit nach und nach auf Januar bis Juli eingegrenzt. Der Wolf ist dabei ein großes Thema in der Region.

Bilder: Dr. Sabine Schmidt

Mecklenburg- Vorpommern

Landwirtschaftsbetrieb Wolff

Ökolandbau und Landurlaub bei Familie Westendorff auf der Sonneninsel Usedom

Inmitten der unberührten Natur des Lieper Winkels auf der Sonneninsel Usedom liegt der ökologische Landwirtschaftsbetrieb Wolff der Familie Westendorff. Das idyllische Fischerdorf Warthe, nur einen Steinwurf vom Achterwasser und Peenestrom entfernt, bietet eine malerische Kulisse für dieses Vorzeigeprojekt nachhaltiger Landwirtschaft.

Im Juli 2008 übernahm Diane Westendorff den Betrieb von ihrem Vater und setzte die ökologische Bewirtschaftung fort. Der Betrieb umfasst nicht nur rund 150 Mutterkühe mit ihrer Nachzucht, sondern auch Schafe, Ziegen, Pferde und Esel, die ganzjährig Freilandhaltung genießen.

Schon seit 1992 ist die Familie Mitglied in unserem ökologischen Anbauverband und nimmt erfolgreich am Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt" teil. Die kleinteilige Struktur des Betriebes, sowohl im Grünland als auch im Ackerbereich, schafft eine vielfältige und artenreiche Landschaft.

Die Ackerflächen werden für Sommer- und Winterkulturen sowie einjähriges Kleegras genutzt. Durch die äußerst extensive Bewirtschaftung im Einklang mit ökologischen Prinzipien erblühen im Frühjahr zahlreiche gefährdete Ackerwildkräuter wie die Saat-Wucherblume und die Acker-Lichtnelke.

Neben der Landwirtschaft betreibt die Familie Westendorff mehrere Ferienhäuser und -wohnungen, in denen Gäste die Landluft schnuppern und die Seele baumeln lassen können. Unter dem Slogan „Landurlaub bei Westendorff's in Warthe / Insel Usedom" heißen sie Besucher herzlich willkommen. So ermöglichen sie ihren Gästen, das ländliche Leben hautnah zu erleben und die Schönheit der Insel in vollen Zügen zu genießen.

Diane Westendorff

Brandenburg

Weidewirtschaft-Liepe GmbH

Weidewirtschaft Liepe - Ökolandbau im Herzen des Biosphärenreservats

Im Herzen des Biosphärenreservats Schorfheide-Chorin liegt die Weidewirtschaft-Liepe GmbH, ein Landwirtschaftsbetrieb, der von Karl-Heinz und Hendrik Manzke geführt wird. Die Geschichte dieses Betriebes beginnt im Jahr 1991, als er aus einer ehemaligen Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG) hervorging.

„Wir sind ein mittelgroßer, ökologisch-wirtschaftender Landwirtschaftsbetrieb mit dem Schwerpunkt Mutterkuhhaltung. Unsere Kühe stehen fast das ganze Jahr über auf den Weiden im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin und ziehen dort auch ihre Kälber auf. Speziell beweiden wir das Naturschutzgebiet Niederoderbruch und das Landschaftsschutzgebiet Choriner Endmoränenbogen im Landkreis Barnim. Dort können unsere Tiere ihr natürliches artgerechtes Verhalten entfalten und tragen einen entscheidenden Beitrag zur Pflege und Erhaltung unserer Kulturlandschaft bei."

Die Wahl der Rinderrasse „Deutsche Angus" erwies sich als eine kluge Entscheidung, die sich durch die einzigartigen geografischen Gegebenheiten und die Lage im Naturschutzgebiet als äußerst passend herausstellte. In dieser Region, am Rande des Urstromtals und der Choriner Endmoräne, finden sich unterschiedliche Landschaftsformen, von feuchten Wiesen im Tal bis zu steilen Hängen und steinigen Hochlagen. Hier galt es, eine Rinderrasse zu finden, die diesen vielfältigen Anforderungen gerecht wird. Die Tiere sollten ganzjährig im Freien gehalten werden, um eine artgerechte Haltung zu gewährleisten. Diese Umstellung von einer betreuungsintensiven Stallrinderhaltung zu einer extensiveren Freilandhaltung war ein wichtiger Schritt, um den Bedürfnissen der Tiere gerecht zu werden. Der Betrieb war bereits in den 90er Jahren dem wachsenden Trend nach qualitativ hochwertigem Rindfleisch „made in Germany" voraus. Die „Deutsche Angus" Rasse trug dazu bei, diese Nachfrage erfolgreich zu bedienen und hochwertiges Fleisch zu produzieren.
Das Fleisch wird hauptsächlich über EDEKA Nord-Filialen vermarket und ist aufgrund seiner hervorragenden Qualität sehr gefragt. Durch viel freie Bewegung an frischer Luft, das artenreiche Weidefutter und behutsames Wachstum der Tiere erhält es seinen typisch prägenden Weiderind-Charakter.

Karl-Heinz Manzke

Hendrik Manzke

Brandenburg

Kaschke GbR

Kaschke GbR – Mutter und Sohn führen erfolgreiches Öko-Landwirtschaftsunternehmen

Das Unternehmen wurde 1990 als Einzelunternehmen von Birgit Kaschke gegründet. Aus Gründen der Leidenschaft für den Landwirtschaftsbetrieb ist ihr Sohn, Guido Kaschke, dem Unternehmen im April 2017 beigetreten. Die Kaschke GbR ist ein seit mehreren Generationen geführtes Familienunternehmen, dessen Ursprung noch weit vor 1990 liegt – damals in Form einer Hobbylandwirtschaft.

Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1990 wurde der einst konventionelle Betrieb kontinuierlich in einen ökologischen Landwirtschaftsbetrieb umgestellt. Zudem etablierte sich das Unternehmen als Zuchtbetrieb für die Rinderrasse Uckermärker. Eine Mutterkuhherde befindet sich zurzeit im Aufbau. Sie besteht aktuell aus 45 Rindern inklusive Kälbern.

Im Jahr 2014 wurde der Zuchtbulle Hektor Jahrgangsbester auf der Prüfstation des Rinderzuchtverbandes Berlin-Brandenburg. Die Kaschke GbR vermarktet regional an die Spreewaldmühle Kümmel und überregional an die Biopark Markt GmbH.

Die Betriebsleiter schildern, warum ihnen der Ökologische Landbau am Herzen liegt: „Wir sehen unsere Verantwortung in der Aufrechterhaltung des ökologischen Systems. Dem Ausbau von Solaranlagen und/oder Windparks auf landwirtschaftlichen Nutzflächen sehen wir trotz der erneuerbaren Energiegewinnung kritisch entgegen, da dort Grundsätze des ökologischen Landbaus in ungeahnter Größe entwertet werden. Unser Bestreben ist nah an unsere Philosophie „Aus Liebe zur Landwirtschaft!" gebunden. Daher sehen wir unsere Arbeit als einen Beitrag zur gesellschaftlichen Verantwortung, Mutter Natur für die nächste Generation zu erhalten."

Biohof Sonnenberg GmbH

Biohof Sonnenberg – wo sich Schweine sauwohl fühlen

Peter Sonnenberg begann 1992 in Grube, Mutterkühe zu halten. Im Dezember 2014 begann die Umstellung auf Ökologischen Landbau. 2015 stieg Peter Sonnenbergs Sohn Christoph in das Unternehmen mit ein.

Christoph Sonnenberg erklärt die Betriebsstruktur: „Wir sind ein reiner Grünlandbetrieb und wirtschaften auf extensivem Dauergrünland auf schwachem, märkischem Sandboden. Auf dem Grünland halten wir ganzjährig ca. 130 Mutterkühe mit Nachzucht."

Zusätzlich zu den Mutterkühen ist der Betrieb Anfang 2016 in die Mastschweinehaltung eingestiegen. Die Biohof Sonnenberg GmbH vermarktet den Großteil ihrer Tiere über die Biopark Markt GmbH. Er ist überzeugt, dass man die Qualität von Öko-Produkten schmecken kann.

„Ich lege Wert darauf, dass in unserem Betrieb mit allen Lebewesen (Pflanzen, Tieren und Menschen) gleichermaßen respektvoll umgegangen wird. Auch wenn wir z.B. Tiere in erster Linie zur Nahrungsmittelerzeugung halten, sollen sie während ihrer Lebenszeit so artgerecht und würdevoll wie irgend möglich bei uns leben können." so Christoph Sonnenberg.

„War die Umstellung für meinen Vater anfangs vordergründig eine finanzielle Entscheidung, ist ökologischer Landbau für mich ganz persönlich mittlerweile die einzige und letzte Chance Landwirtschaft und Natur miteinander in Einklang zu bringen und Nahrungsmittelsicherheit auch für zukünftige Generationen noch zu gewährleisten. Ökologischer Landbau bedeutet Respekt vor dem Boden, den Pflanzen und den Tieren als Grundlage für gesunde Lebensmittel und ist (Über-) Lebensversicherung für unseren sowie für viele weitere Berufe und Handwerke."

Brandenburg

Pilzland Vertriebs GmbH

Bio-Pilze mit Qualität und Nachhaltigkeit: Die Geschichte hinter der Produktion

Pilze sind nicht nur eine kulinarische Delikatesse, sondern auch ein interessantes Beispiel für nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. An den Standorten in Tornow (Brandenburg) und Rechterfeld (Niedersachsen) wird von der Pilzland Vertriebs GmbH ein echtes Naturprodukt hergestellt - hochwertige Bio- Pilze, die den strengen Standards des Biopark e.V. entsprechen.

Das Geheimnis liegt im Substrat. Die Grundlage für diese erstklassigen Bio-Pilze ist das Bio-Substrat. Hierbei handelt es sich um eine sorgfältige Mischung aus verschiedenen organischen Rohstoffen wie Bio-Stroh, Bio- Hähnchenmist, Bio-Gips und Wasser. Doch die Herstellung dieses Substrats ist keine einfache Angelegenheit. Vom ersten Mischen der Rohstoffe bis zur Fertigstellung des Bio-Substrats vergehen ganze viereinhalb Wochen. Hier wird bereits deutlich, wie viel Aufwand und Sorgfalt in der Produktion stecken. Nachdem das Bio-Substrat vorbereitet ist, wird es in den Kulturräumen des Betriebs verwendet. Hier, in modern ausgestatteten Räumen, werden optimale Bedingungen für das Heranwachsen der Bio-Pilze geschaffen. Dank modernster Klimatechnik können Frische und Haltbarkeit der Pilze gewährleistet werden. So entstehen die köstlichen Bio-Pilze, die auf den Tellern der Verbraucher landen.

Die Produktion von Bio-Pilzen bei diesem Unternehmen basiert auf einem klaren Nachhaltigkeitskonzept. Die Energiegewinnung erfolgt aus regenerativen Quellen, was zur Schonung der Umwelt beiträgt. Zudem wird in der gesamten Produktion auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Betriebsstoffen und gentechnisch veränderten Organismen verzichtet. Dies gewährleistet eine umweltschonende und naturgemäße Champignonzucht.

„Die Produktion unserer Bio-Speisepilze benötigt Erfahrung und Feingefühl. Daher vertrauen wir bei der Herstellung des Substrates, auf dem die Bio-Pilze wachsen, der langjährigen Erfahrung unserer Mitarbeiter."

Agrargenossenschaft -Spreetal- eG

Landwirtschaft und Bauerhof-Eis: Agrargenossenschaft Spreetal eG

Inmitten des beeindruckenden Biosphärenreservats liegt die Agrargenossenschaft unter der Leitung von Sylvia Zeidler. „Der Betrieb wird seit der Wende ökologisch bewirtschaftet, da unsere Flächen zu 100 % im Biosphärenreservat liegen." so Zeidler.

Im Betrieb werden Milchkühe und Schweine gehalten. Eigentlich gibt es auf dem Betrieb zwei Schweineställe, aber aufgrund der Afrikanischen Schweinepest (ASP) wird zurzeit nur einer belegt. Momentan werden 200 Schweine gehalten. Früher hielt der Betrieb noch 80 bis 90 Sauen in Freilandhaltung. „Dabei hatten wir leider Probleme mit den Kolkraben", so Frau Zeidler.

Für die Milchkühe wurde 2019 ein neuer Stall mitsamt neuem Güllesilo gebaut und vier Melkroboter installiert. „Die Kühe kommen sehr gut mit den Melkrobotern zurecht und für unsere Mitarbeitenden ist es auch eine Arbeitserleichterung", erklärt Frau Zeidler. Zurzeit hat der Betrieb 320 Milchkühe, davon ungefähr 260 melkende Kühe. Die Tiere werden besonders artgerecht gehalten und erhalten nur hofeigenes Futter. Seit drei Jahren verlängert der Betrieb die Rastzeit der Kühe und paart milchbetontes Fleckvieh an.

Als weiteres Standbein bietet der Betrieb Übernachtungsmöglichkeiten an. So kann man in vier verschieden großen Räumen auf Stroh übernachten. Wer es nicht ganz so rustikal mag, kann auch in liebevoll eingerichteten Einzel- und Doppelzimmern oder Ferienwohnungen Urlaub machen. Außerdem hat der Betrieb ein Hofcafé, dass auch für viele Radtouristen ein willkommener Zwischenstopp ist. Ein absolutes Highlight ist das Bauernhof-Eis, das aus der hofeigenen Bio-Milch hergestellt wird. Neben dem leckeren Eisangebot bietet das Hofcafé hausgebackenen Kuchen sowie frisch zubereitete, deftige Leckereien für den kleinen Hunger an. Übernachtungs- und Cafégäste können in einem kleinen Hofmarkt an einem Warenautomaten regionale Produkte aus dem Spreewald kaufen.

Sylvia Zeidler

Sachsen-Anhalt

Pfendts Biohof

Pfendt´s Biohof – den Jahreslauf der Natur bewusst erleben

Seit 2004 bewirtschaftet die Familie Pfendt ihren Biohof in Pratau, einem malerischen Vorort der historischen Lutherstadt Wittenberg. Dieser idyllische Flecken Erde bietet nicht nur eine reiche Geschichte, sondern auch die perfekte Umgebung für ökologische Landwirtschaft und hochwertige Schafmilchprodukte.

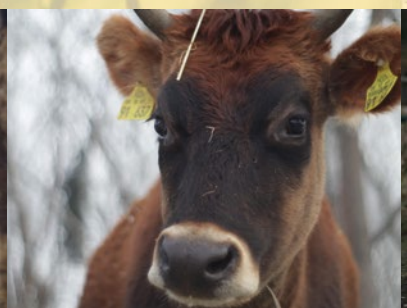
Derzeit beherbergt der Hof stolze 100 Milchschafe, die im Sommer die saftigen Elbwiesen beweiden. Die kostbare Schafmilch wird dann in der hofeigenen, ökologischen Käserei von geschickten Händen zu köstlichen Produkten verarbeitet. Die Spezialisierung auf hochwertige Schafmilchprodukte ist ein Markenzeichen des Pfendts Biohofes, wo Qualität und Handarbeit großgeschrieben werden. Auf dem Hof sind außerdem vier Milchkühe mit Kälbern, zwei Hütehunde, Katzen, Hühner, Gänse, Enten und Ziervögel zu finden.

Das Fundament des Betriebes ist eine fröhliche, harmonische Großfamilie. Wie die Familie die Veränderungen in der Landwirtschaft sieht: „Unsere Tischrunde ist nun zwar kleiner geworden, dafür aber die Maschinen im Betrieb größer. Was wir früher mehr in Handarbeit getan haben - z.B. die Heuernte -, das erledigen jetzt Vater und Sohn mit großer Rundballenpresse und stärkerem Traktor. Auch ist die Arbeit im Stall und in der Käserei durch Modernisierungen leichter geworden. Wir freuen uns sehr, dass einer unserer Söhne mit seiner Frau auf dem Hof geblieben ist, um hier weiter mitzuarbeiten."

Es ist etwas Besonderes, den Jahreslauf bewusst auf dem Bauernhof zu erleben: Das Erwachen im Frühling, die Hochsaison in der Melk- und Käsereizeit den Sommer über, die vielen Märkte und die Erntezeit im Herbst und dann die Lamm-Zeit und die Renovierungen im Winter. Alles macht Freude, weil wir es mit dankbaren Herzen tun."

Hofladen
Pfendts Biohof GbR
Pratauer Lindenstraße 9
06888 Lutherstadt Wittenberg

Elvira und Stefan Pfendt



Sachsen-Anhalt

Biohof Koch

Biohof Koch - der erste anerkannte Öko-Betrieb in Sachsen-Anhalt

Der Biohof-Koch befindet sich seit Generationen im Besitz der Familie. Der Getreideanbau, die Milchviehhaltung und die Hofschlachterei haben eine lange Tradition. Um diese Tradition fortzuführen, übernahm der Sohn 1990 den Dreiseitenhof der Eltern. Der Biohof Koch stellt einen typischen Wischehof dar, zu dem Flächen gehören.

Der Hof liegt in Losenrade an der Elbe, im äußersten Norden von Sachsen-Anhalt, direkt an den Elbauen und so befinden sich zwei Drittel des Landes im Naturschutzgebiet „Elbauen - Beuster - Wahrenberg". Der Getreideanbau, die Milchviehhaltung und die Hofschlachterei haben eine lange Tradition.

Seit 1990 wird der Hof als Öko-Betrieb geführt und hat sich auf die Mutterkuhhaltung mit ganzjähriger Weidehaltung spezialisiert. Der Betrieb war der erste anerkannte Öko-Betrieb in Sachsen-Anhalt.

Der Schwerpunkt des Betriebes liegt im Ackerbau und in der Rindermast. Die ca. 80 Mutterkühe mit ihren Kälbern unterschiedlicher Rinderrassen, z.B. Angus, Limousin oder Simmentaler werden ganzjährig im Freien gehalten. Jedem Tier steht dabei ausreichend Weidefläche zur Verfügung. Die naturnahe Haltung bietet den Rindern die Möglichkeit, langsam heranzuwachsen. Dadurch entwickelt das gut marmorierte Fleisch einen unverwechselbaren Geschmack.

Im Sommer grasen die Rinder mit ihren Kälbern in den Elbauen, den Weideflächen des von der UNESCO anerkannten Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe und des Naturschutzgebietes Elbaue Beuster- Wahrenberg.

Durch Beweidung der Naturschutzgebiete tragen die Rinderherden als natürliche Landschaftspfleger ihren Teil dazu bei, die heimische Flora und Fauna zu erhalten. Das Heu, für die Zufütterung im Winter, kommt von den eigenen Wiesen. Seit 2011 besitzt der Familienbetrieb die EU-Genehmigung zur Rinderschlachtung.

Online-Shop

Schleswig-Holstein

Hof Falkenhusen

Hof Falkenhusen: Von Biofleisch, Bio-Spargel und frischer Bio-Milch

Idyllisch am Rande der Wakenitz-Wälder liegt der Hof Falkenhusen. Heute stellt sich Hof Falkenhusen als einzelliegendes Gut am Rande der Wakenitz-Bruchwälder dar.

1996 pachtete Jörg Aewerdieck das Stadtgut Falkenhusen in dritter Generation. Es folgte die ökologische Umstellung des Gutes und somit die ökologische Milch- und Viehwirtschaft. 2017 kaufte Familie Aewerdieck das Gut von der Stadt Lübeck. Der eigene Hofladen wächst stetig. Neben dem Angebot von Eiern, Milch und Fleisch, wird von der Familie auch Bio-Spargel angebaut. Insgesamt betreibt die Familie sechs Hühnermobile. Zurzeit werden auf dem Biopark-Betrieb 130 Milchkühe rund um die Uhr mittels zweier Melkroboter gemolken, was die Arbeit erleichtert.

Jörg Aewerdieck: „Die Fleischvermarktung erfolgt durch „Biopark", unseren Verband, und nach Vorbestellung in unserem Hofladen. Auf Anfrage öffnen wir gerne unsere Türen und laden Sie auf ein Glas frische Milch ein." Die Rinder genießen einen ganzjährigen Auslauf sowie hofeigenes Futter. Weibliche Kälber sichern die eigene Nachzucht. Die männlichen Kälber werden zur Mast verkauft.

„Unser Betrieb ist familiär geführt, wir beraten unsere Kunden gerne persönlich. Gute Qualität ist uns wichtig. Zudem freuen wir uns, dass unsere Kinder Marie Kristin und Max uns tatkräftig zur Seite stehen und den Betrieb einmal weiterführen wollen.", erzählt die Familie stolz. Beide Kinder arbeiten bereits Vollzeit auf dem elterlichen Betrieb.

Online-Shop

Hofladen
Hof Falkenhusen
Absalonshorster Weg 53
23562 Lübeck

Familie Aewerdieck

Schleswig-Holstein

Hof Jensen

Ein generationsübergreifender Weg zur ökologischen Landwirtschaft bei Familie Jensen

Alles begann im Jahr 1954, als Herbert und Minna Jensen den Hof erwarben. Damals zählten nur 2 Milchkühe, 2 Pferde, 3 Schweine und 15 Hühner zum Betrieb. Dank eines großen Gemüsegartens konnte die Familie sich selbst versorgen. Die nächste Generation kam 1966 mit Elke und Walter Jensen.

Der Betrieb wirtschaftete neben den Tieren auch im Rübenanbau. Das erste Schaf Namens: „Lise" zog auf dem Hof ein. 1989 übernahmen Dirk und Ilona Jensen den landwirtschaftlichen Betrieb von ihren Eltern.
Mittlerweile wuchs der Betrieb auf 40 Milchkühe, 500 Mutterschafe mit Ackerbau und Weideland heran. 2019 änderte sich die Ausrichtung des Hofes durch den Generationswechsel mit Tim und Rilana Jensen und ihren drei Kindern.

Die Milchkühe fanden ein neues Zuhause. Mit Fleckvieh und Uckermärkern zogen junge weibliche Fleischrinder auf den Hof. Die Mutterschafe beweiden weiterhin die Sommerweiden. „Für uns heißt artgerechte Haltung Herdentiere in Gruppen zu halten, im Sommer auf ihren Weiden und im Winter in Laufställen. Wir haben die Umstellungsphase in Richtung Ökolandbau hinter uns gelassen. Unser Erfolg ist die Familien-Zusammenarbeit. Wir stemmen unsere Neuausrichtung weitestgehend aus eigener Kraft." Seit Oktober 2021 sind wir ein anerkannt ökologisch wirtschaftender Betrieb. Wir haben uns dem Verband Biopark angeschlossen.

Neben Weizen- und Mais-Anbau als Futter für ihre Tiere, engagiert sich die Familie im Naturschutz und sät zusätzlich Blühwiesen an. „Wir möchten unseren Ackerbau mit dem Projekt aufwerten. Wir schaffen für unsere heimische Tierwelt ein Paradies." Seit 2023 können Kinder auf dem Bauernhof die Landwirtschaft hautnah erleben. „Wir möchten schon den Kleinsten Bildung im Bereich Landwirtschaft bieten. Unseren Betrieb dürfen die Schulen und Kindergärten als Lernort nutzen." sagt Rilana Jensen mit Begeisterung.

Rilana Jensen

Hofladen
Hof Jensen
Smeedbarg 2a
25704 Bargenstedt

Schleswig-Holstein

Landwirtschaftsbetrieb Jörg Backsen

Jörg Backsen: Ein Leben im Einklang mit der Natur auf der Insel Pellworm

Im Jahr 1993 übernahm Jörg Backsen einen landwirtschaftlichen Betrieb auf Pellworm, einer nordfriesischen Insel in Schleswig-Holstein. Ursprünglich ein Milchvieh- und Ackerbaubetrieb, wandelte er diesen in einen ökologischen Landwirtschaftsbetrieb um.

Zehn Jahre hat Jörg Backsen noch gemolken und ist dann mehr und mehr in die Rindermast eingestiegen. Seit 2000 vermarktet er seine Rinder über die Biopark Markt GmbH, seit 2002 ist er Mitglied im Biopark e.V.. Er hält ungefähr 200 Kühe und rund 100 Schafe.

Auf den Ackerflächen des Hofes werden Getreide, Ackerbohnen und Futter für die Tiere angebaut. Dadurch kann der Betrieb einen Großteil des Futterbedarfs aus eigenen Ressourcen decken, was zu geschlossenen Nährstoffkreisläufen beiträgt. Neben der Futterproduktion und der Tierhaltung spielt der Anbau von Marktfrüchten eine wichtige Rolle. Der Hafer des Betriebes wird über die Bohlsener Mühle vermarktet.

Jörg Backsen ist auch Teil des Biopark-Projekts „Landwirtschaft für Artenvielfalt". Pellworm ist ein bedeutendes Rast- und Brutgebiet für zahlreiche Wasser- und Seevogelarten innerhalb des Nationalparks Wattenmeer. Die Grünland- und Ackerflächen seines Betriebes sind von großer Bedeutung für die Vogelwelt und dienen Küstenvögeln als Nahrungs- und Brutstätten. Besonders charakteristisch für das Deichvorland der Insel sind die sogenannten Pütte oder Püttflächen.

Der Familienbetrieb vermietet in der Saison von Frühjahr bis zum Herbst auch Ferienwohnungen auf der seit 1703 bewohnten Edenswarft. Für die Besucher bietet sich die Möglichkeit, während ihres Urlaubs die Landwirtschaft und die umgebende Natur hautnah zu erleben und einen Einblick in die Wirtschaftsweise des Betriebes zu bekommen.

Familie Backsen

Schleswig-Holstein

Biohof Haithabu

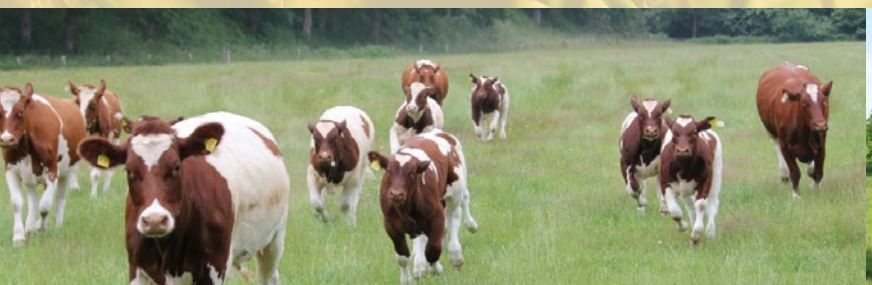
Biohof Haithabu: Wo Nachhaltigkeit und Tradition in Eintracht wachsen

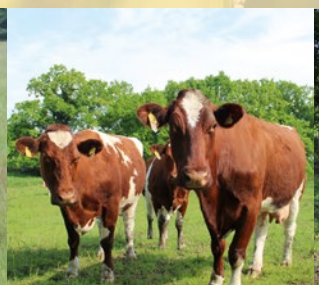
Der Biohof Haithabu von Familie Otzen befindet sich in Busdorf, im Kreis Schleswig-Flensburg und wird im Nebenerwerb geführt. Der Name Haithabu stammt von der bedeutenden Wikingersiedlung in der Nähe des landwirtschaftlichen Betriebes, welche vor ein paar Jahren zum Weltkulturerbe ausgerufen wurde. Im Frühjahr 2021 wurde der Betrieb von Hans-Volkert Otzen an seinen Sohn Henning Otzen übergeben.

Seit 2002 ist der Biohof stolzes Mitglied beim Biopark e.V. und führt eine ökologische Landwirtschaft. Auf den betrieblichen Flächen werden Mutterkühe der französischen Rotbunten-Rasse Maine-Anjou sowie deren Kälber gehalten. Dabei wird eine Herdbuchzucht geführt, und die Kälber werden hauptsächlich als Absetzer oder auch als Zuchttiere vermarktet.

Hans-Volkert Otzen ist sogar Gründungsmitglied des Bundesverbandes Maine-Anjou Deutschland e.V. und setzt sich aktiv für die Zucht und Verbreitung der Maine-Anjou Rinder in Deutschland ein. Der Biohof Haithabu ist der einzige Betrieb, der diese Rasse unter ökologischen Bedingungen züchtet. Die Rinder werden vom Frühjahr bis zum Spätherbst auf den umliegenden Weiden gehalten. Im Winter kommen die Tiere in den artgerechten Offenlaufstall und werden mit Heu und Silage aus der eigenen Futterwerbung gefüttert.

Familie Otzen selbst: „Unser Antrieb ist der ökologische Landbau und die Aufzucht von Tieren in einem natürlichen, artgerechten Lebensraum. Das Streben nach einem bewussten Umgang mit unserer Umwelt und der Erhalt der natürlichen Lebensqualitäten ist unser übergeordnetes Ziel. Durch die ökologische Wirtschaftsweise erzeugen wir hochwertige Produkte und stellen dadurch eine geschmacklich wertvolle Qualität sicher."





Henning Otzen

Schleswig-Holstein

Landwirtschaftsbetrieb Lars Jochims

Seit über vier Generationen - Biopark-Betrieb von Lars Jochims setzt auf Tierwohl und ökologischen Anbau

Der Biopark-Betrieb von Lars Jochims liegt an der Westküste Schleswig-Holsteins in der Gemeinde Norderwöhrden in Dithmarschen. Seit über vier Generationen wird auf dem Hof von Lars Jochims Landwirtschaft betrieben. Doch heute, in einer Zeit, in der Nachhaltigkeit und Tierwohl an Bedeutung gewinnen, hat sich dieser Betrieb einem neuen Weg verschrieben: dem ökologischen Landbau. Die Umstellung erfolgte im Jahr 2017 und brachte frischen Wind in die traditionsreiche Familienfarm.

Lars Jochims, ein junger und engagierter Landwirt, betont: „Bei uns auf dem Hof steht das Tierwohl klar im Fokus. Bei der Bewirtschaftung haben wir schon immer darauf geachtet, dass unsere Tiere genug Platz und Einstreu haben – auch vor der Umstellung auf Bio. Den Tieren geht es einfach besser." Dieses ethische Prinzip war der Ausgangspunkt für die Veränderung hin zum ökologischen Landbau. Die entscheidende Anpassung bestand darin, die Fütterung der Tiere zu überarbeiten. Auf betriebseigenen, hofnahen Flächen wird nun Bio-Futter für die Tiere produziert, und der Dünger stammt ausschließlich von den Rindern selbst. Dadurch entsteht ein geschlossener und nachhaltiger Nährstoffkreislauf. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Weidehaltung: Jedes Tier verbringt mindestens sechs Monate im Jahr auf den grünen Marschweiden, was die Lebensqualität und Gesundheit der Tiere deutlich verbessert.

Der Betrieb von Lars Jochims beherbergt verschiedene Fleischrinderrassen, darunter Uckermärker, Limousin und Charolais. Ihr hochwertiges Fleisch wird über die Biopark Markt GmbH und den eigenen Hofladen vermarktet. Dabei legt Lars Jochims großen Wert auf transparente Herkunft und artgerechte Haltung.
Der Biopark-Betrieb von Lars Jochims ist ein Paradebeispiel für moderne Landwirtschaft, bei der Tradition und Tierwohl Hand in Hand gehen. Diese nachhaltige Einstellung hat nicht nur positive Auswirkungen auf die Umwelt, sondern auch auf die Qualität der erzeugten Lebensmittel. Lars Jochims und sein Team setzen ein klares Zeichen dafür, dass Landwirtschaft im Einklang mit der Natur und den Bedürfnissen der Tiere erfolgreich und zukunftsfähig sein kann.

Online-Shop

Thüringen

Henning, Johanna, Gerhard und Karin Steinbock

Ökologische Landwirtschaft Gerhard Steinbock

Glückliche Kühe auf dem Helmsgrüner Bauernhof der Familie Steinbock

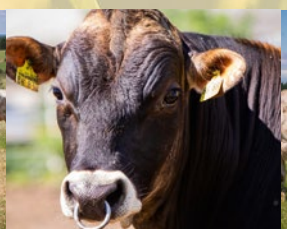
Der Helmsgrüner Bauernhof, 1993 gegründet und 2000 auf ökologische Landwirtschaft umgestellt, ist nicht nur ein landwirtschaftlicher Betrieb, sondern ein Ort, an dem Mensch und Tier im Einklang mit der Natur leben. Hier kümmert sich die Familie Steinbock mit viel Liebe und Hingabe um rund 200 Milchkühe der Rasse Holstein-Friesian. Doch dieser Bauernhof ist weit mehr als nur ein Ort der Milchproduktion; es ist ein lebendiger Beweis für artgerechte Tierhaltung, nachhaltige Landwirtschaft und Bildung.

Die Milchkühe des Hofes, die sich glücklicherweise viel auf der Weide aufhalten können, sind von April bis November draußen. Der Winter bringt sie in den komfortablen Offenstall, wo sie mit Grassilage, Heu und Stroh gefüttert werden. Die artgerechte Haltung der Tiere steht im Mittelpunkt des Hofbetriebes, und das spiegelt sich in der Qualität der Milch und des Rindfleisches wider, die im Hofladen in Bio-Qualität erhältlich sind.

Eine bemerkenswerte Ergänzung des Hofladens ist die 24-Stunden-Milchtankstelle mit Weidemilch. Im Jahr 2022 wurde der Betrieb von Gerhard Steinbock an seinen Sohn Henning Steinbock übergeben. Doch bereits in den Jahren vor der offiziellen Hofübergabe engagierte sich die gesamte Familie Steinbock in verschiedenen Projekten und erhielt Anerkennung für ihre Bemühungen, darunter den Tierschutzpreis im Jahr 2010 und den Thüringer Biopreis 2021.

Was treibt diese Familie an, sich so leidenschaftlich für ihren Hof einzusetzen? Henning Steinbock erklärt es: „Uns ist es möglich, ein breites Wissen in verschiedenen Fächern wie Biologie, Physik, Mathematik und anderen spielerisch zu vermitteln. Meine Frau wollte dies mit- und weiterverfolgen und entschied sich, einen Kurs zur Berufspädagogin zu machen, welchen sie erfolgreich abgeschlossen hat. Durch diese Weiterbildung können wir nun diverse eigene Projekte rund um unseren Hof zusätzlich anbieten."

Ein solches Projekt sind Familientage und Kinderkurse, bei denen Kinder und Erwachsene für einige Stunden Teil des Hofes werden und gemeinsam den Tagesablauf auf einem ökologischen Betrieb erleben können. Diese Bildungsinitiativen tragen dazu bei, das Bewusstsein für nachhaltige Landwirtschaft und den Wert von artgerechter Tierhaltung zu fördern.



Biohof Steinbock,
Helmsgrün 40
07356 Bad Lobenstein

Hol dir spannende Infos auf dein Handy

biopark_official

biopark.oekolandbau

Entdecke die Landwirtschaft hautnah!

Einige unserer Landwirtschaftsbetriebe öffnen ihre Türen und laden dich ein, sie direkt bei ihrer täglichen Arbeit zu begleiten. Egal, ob du einen Drohnenflug über die weiten Rinderweiden erleben möchtest, mit dem Boot zur idyllischen Insel Görmitz fahren willst oder hautnah bei der Ernte im Mähdrescher dabei sein möchtest - wir bringen dich direkt auf den Hof!

Wie? Ganz einfach! Scanne einfach den QR-Code auf den Seiten unserer Betriebe und schon bist du mittendrin im Geschehen. Wir wollen, dass du die faszinierende Welt der Landwirtschaft aus erster Hand erlebst und verstehst, wie unser ökologischer Anbauverband Biopark e.V. sich für nachhaltige Landwirtschaft einsetzt.

Wenn du immer auf dem Laufenden bleiben und spannende Fakten rund um Tiere und Landwirtschaft erfahren möchtest, dann folge uns auf Facebook und Instagram.

Dort teilen wir interessante Informationen, Geschichten aus der Landwirtschaft und geben Einblicke in unsere Projekte. Sei ein Teil unserer Community und entdecke die Vielfalt und Schönheit des Ökolandbaus!

Wusstest du, dass Honig 1000 Jahre haltbar ist?

Wusstest du, dass man bis zu 4 Kilo Schafwolle von einem Tier scheren kann? Das reicht für 3 Pullover.

Dieser Messeauftritt wird

Gefördert durch

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Weitere Informationen unter www.bundesprogramm.de

www.oekolandbau.de
www.bmel.de
www.bundesprogramm.de

Besuchen Sie unseren Messestand in Halle 1.

Impressum

Biopark e.V.	Informationen des Verbandes / Sonderausgabe
Herausgeber:	Biopark e.V. - Rövertannen 13 - 18273 Güstrow
Telefon:	03843 - 24 50 30 - Fax: 0384 3 - 24 50 32
	info@biopark.de - www.biopark.de
Geschäftsführung:	Dr. Delia Micklich
Redaktion:	Dr. Delia Micklich, Anja Tews, Melanie Gosch
Gestaltung:	Biopark e.V.
Fotos:	Biopark e.V.
Erscheinungsjahr:	2023