

Herbst-Tagung BÖLW

Porträt Bohlsener Mühle, Zukunftskonferenz



Die diesjährige Herbst-Tagung des BÖLW stand unter dem Thema: „Blaue Revolution für grünes Wasser: Öko-Methoden erschließen Wasserressourcen zur Sicherung der Welternährung.“

Die Nutzung ökologischer Anbaumethoden ist von zentraler Bedeutung, um eine ausreichende Wasserversorgung zur Ernährung der Weltbevölkerung sicher zu stellen. Das wurde bei der Jahrestagung des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft in Berlin deutlich.

Dieter Gerten vom Potsdam Institut für Klimafolgenforschung (PIK) zeigte auf, dass die Verfügbarkeit von Wasser in absehbarer Zeit zum bedeutendsten limitierenden Faktor bei der Lebensmittelproduktion wird. Ein Schlüssel zur Steigerung von Erträgen sei der Umgang mit dem so genannten „grünen Wasser“. Dies ist das Wasser, das nach Regenfällen vom Boden gespeichert wird und den Kulturpflanzen ohne weitere Bewässerung zur Verfügung steht. 70 % der Ernten werden mit „grünem“ Wasser erzeugt.

Durch eine bessere Nutzung sind nach seinen Berechnungen bis zu 19 % mehr Ertrag möglich.

„Mit den Methoden des Öko-Landbaus kann der Humusgehalt der Böden deutlich gesteigert werden. Dadurch kann er mehr Wasser speichern. Das ist gerade in Trockengebieten von großer Bedeutung“, betonte Urs Niggli Direktor vom Forschungsinstitut für Ökologischen Landbau (FiBL). Langjährige Untersuchungen zeigten, dass Öko-Flächen Regen besser aufnehmen und so zum Hochwasserschutz beitragen können. Er stellte auch fest, dass der Öko-Landbau eine hohe Wasserqualität sichert, da er mit lediglich 4 % der im konventionellen Landbau üblichen Pflanzenschutzmittelaufwendungen auskommt und zudem keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden.

Der Vorsitzende des BÖLW, Felix Prinz zu Löwenstein betonte die Ressourcen-Effizienz des Öko-Landbaus. In den Ländern des Südens sei er nicht nur die ertragsstärkere, sondern auch die ertragsstabilere Lösung. Löwenstein forderte daher

ein Umdenken bei der Bekämpfung des Hungerproblems: „Wir müssen weg von auf einzelne Technologien gegründeten Lösungsansätzen, wie das bei der Gentechnik der Fall ist. Statt dadurch weitere ökologische Schäden zu riskieren, müssen wir das ganze System aus Boden, Pflanze und Umwelt in den Blick nehmen.“

Bereits der Weltagrarricht zeige auf, dass ein „Weiter so“ in der Landwirtschaft ein Weg ohne Zukunft ist. Agrarforschung und -politik müssten einen Paradigmenwechsel vollziehen. „Doch alle Anstrengungen werden uns nichts helfen, wenn wir nicht bereit sind, einen Lebensstil in Frage zu stellen, der mehr Ressourcen verbraucht, als uns zur Verfügung stehen!“ stellte Löwenstein klar.

Für den BNN Einzelhandel besuchte Harald Wurm die Veranstaltung.

Die Dokumentation der Tagung **„Herausforderung Wasser - Brauchen wir eine blaue Revolution?“** finden Sie in wenigen Tagen unter www.boelw.de

PM BÖLW vom 16.10.2009



DVD Weihnachtsaktion

Unsere diesjährige DVD-Aktion bietet Ihnen die Möglichkeit, ein Weihnachtsgeschenk der besonderen Art an Ihre Kundschaft weiterzugeben.

„Der Bauer, der das Gras wachsen hört“ erzählt hautnah aus dem Leben eines biologischen Landwirtes, der auf kärgstem Boden höchste Erträge erwirtschaftet.

Bitte nutzen Sie das mit diesem Newsletter versandte Bestell-Formular.

Bestellen Sie bis zum 6. November.

Danach werden alle Bestellungen von uns bis zum 11. Dezember ausgeliefert.

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung

**Partnerfirmen stellen sich vor:
30 Jahre
Bohlsener Mühle**

**Die Bohlsener Mühle –
werte voller leben**

Die Geschichte der Bohlsener Wassermühle reicht zurück bis in das 13. Jahrhundert und damit zählt Bohlsen, in der Lüneburger Heide nahe Uelzen gelegen, zu einem der ganz alten Mühlenstandorte in Niedersachsen.



Aber die Bohlsener Mühle ist kein Museum, vielmehr ein Ort, an dem gerade seit 1979 viel passiert ist: Zu diesem Zeitpunkt übernimmt Volker Krause von seinem Vater Helmut Krause den Mühlenbetrieb und stellt auf die abschließliche Verarbeitung von Getreide aus ökologischem Anbau um. Wirtschaftlich war es um die Mühle damals schlecht bestellt. Volker Krause musste für die Mühle einen neuen Ansatz finden – nichts lag da für ihn näher als der aufkommende ökologische Gedanke, mit dem er sich schon

während seiner Studienzeit auseinandersetzte. Der engagierte Ökonom ging damals in der Gegend von Bauer zu Bauer, um sie zu überzeugen, ihren Anbau auf Bio-Landwirtschaft umzustellen. Heute wird die Bohlsener Mühle zu einem großen Teil von der Erzeugergemeinschaft Öko-Korn-Nord beliefert, die inzwischen über 125 Betriebe umfasst und die größte Bio-Getreide-Erzeugergemeinschaft Niedersachsens ist.

1979, als Volker Krause die Mühle übernahm, arbeiteten dort zwei Mitarbeiter. Heute, in 2009, sind es 140 Mitarbeiter.

Volker Krauses Betrieb steht für ökologische und soziale Verantwortung: »Die Bohlsener Mühle ist als ganzheitliches, ökologisches Unternehmen fest in der Region verankert.«

Im Gespräch mit dem BNN Einzelhandel betont Volker Krause, dass ihm die Schaffung von Arbeitsplätzen in der Region sehr am Herzen liegt. Deswegen hat das Unternehmen den Bau der modernen Backstraße, die sich ein paar hundert Meter entfernt von der alten Mühle befindet, nicht in die neuen Bundesländer verlegt, »obwohl es dafür lukrative Fördergelder gegeben hätte!«, so Volker Krause. Ihm ist es wichtiger, die regionalen Wirtschaftskreisläufe zu beleben. In diesem Zusammenhang hat der überzeugte Bio-Unternehmer den Dinkelanbau in der näheren ländlichen Gegend nach Kräften gefördert. Dinkel ist heute eine der Hauptgetreidearten, die in der Bohlsener Mühle etwa zu Keksen oder Crackern weiterverarbeitet werden.



Die Bohlsener Mühle liefert Lebensmittel mit einer regionalen Identität. Die Sonne über den grünen Feldern im Markenzeichen steht für die Region der Lüneburger Heide im Getreideland Deutschland. Auch das gehört zum Verständnis der Regionalität:

Die Bohlsener Mühle mit ihrer angeschlossenen Bio-Bäckerei beliefert Naturkostläden und Bäckereien in der Lüneburger Heide und in nahe gelegenen Großstädten mit frischem Brot, Brötchen und Konditoreiprodukten. Das größte Volumen des Geschäfts nimmt die Herstellung von Dauergebäck wie Kekse, Cracker und weitere Knabberartikel ein. Auch Müslis, Crunchys und Convenience-Produkte verlassen die Bohlsener Mühle in Richtung des gut sortierten Naturkostfachhandels in Deutschland und darüber hinaus.

»Manchmal bin ich selbst über den Erfolg unseres Unternehmens überrascht«, resümiert der Firmenchef, wenn er an die Geschichte der von ihm vor dreißig Jahren übernommenen Mühle denkt, an die vielen Schritte vom kleinen Getreideverarbeiter zum vielseitigen Bio-Lebensmittelhersteller. »Davon profitiert die Region und sie gibt uns viel zurück!«

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung

„Bio in Bewegung“ 2. Zukunftskonferenz „Von erfolgreichen Beispielen aus der Praxis lernen“

Am 3. Oktober fand die 2. Zukunftskonferenz in Kooperation mit der BioNord statt. Aktuelle Themen wie Nachhaltigkeit, Klimaschutz, Regionalität, Transparenz, Partnerschaft und Verbände standen auf dem Programm.

80 TeilnehmerInnen nutzten die Gelegenheit, sich in Impulsvorträgen zu informieren und in den Workshops lebhaft zu diskutieren. Unter dem Motto „Von den Erfolgreichen lernen“ wurden überzeugende Umsetzungsbeispiele aus der Praxis vorgestellt. Profilierung durch Regionalität, Co2-Zertifizierung, „Stop climate change“ und Zusatzgeschäft durch Lieferservice und/oder Imbiss waren die zentralen Themen.

„Der Markt wird sich auf eine kritischere Nachfrage einstellen müssen und ethisch und ökologisch vertretbare Produkte anbieten,“ war eine der Kernaussagen von Dr. Tanja Busse in ihrem Referat zu ihrem neuen Buch: **Die Einkaufsrevolution – Konsumenten entdecken Ihre Macht.**

Auch Vernetzung und Kommunikation wurden thematisiert. Hermann Heldberg/Naturkost Elkershausen appellierte, „doch die bestehenden Organisationen mit Leben zu füllen, anstatt die gesamte Bewegung mit immer neuen Vorstößen noch weiter zu zersplittern.“ (Quelle Biowelt 10/2009).



© Christine Stoll, Hamburg

Zukunftskonferenz 2009 in Hamburg - Workshop „Regionalität“

„Den Vertrauensvorsprung, den der Fachhandel immer noch genießt, müssen wir tagtäglich an unseren Ladentheken unter Beweis stellen. Ein gemeinsames Auftreten nach Außen ist dabei ein probates Mittel und zudem unter politischen und auch wirtschaftlichen Aspekten notwendig.

Die Kodexkampagne und die Kooperation des BNN Einzelhandel mit dem Verband der Biosupermärkte und dem Verein Naturkost Südbayern zur Entwicklung von gemeinsamen Branchenstandards, auf der Grundlage der bestehenden Sortimentsrichtlinien, zeigen, dass die Weichen dafür gestellt sind,“ so Harald Wurm, Vorstand BNN-EH.

Aus den Feedbackbögen zur Konferenz ergibt sich ein positiver Gesamteindruck.

Die Referate und Workshops wurden als vielfältig und gut auf-

einander abgestimmt empfunden.

Der Großteil der TeilnehmerInnen hat neue Impulse erhalten und würde die Konferenz weiterempfehlen.

„Jetzt müssen wir als EinzelhändlerInnen aktiv werden und die Impulse, die wir von Außen erhalten haben, auch umsetzen“, meint Eva-Maria Wagner von Naturkost Esens.

Diesen Eindruck bestätigt Rainer Wiegel / Naturkost Gellersen: „Eine gute und frische Veranstaltung mit einer Vielfalt kurzer aber prägnanter Referate, die neue Impulse gegeben haben. ... Ein wenig mehr zeitlicher Raum für einen offenen Austausch zwischen Einzelhandel und Herstellern wäre gut gewesen, um die aufgekommene Diskussion zu Fachhandelsmarken im LEH zu vertiefen und sich aufeinander zu zubewegen.“

Bundesverband Naturkost Naturwaren Einzelhandel e.V.

Am Römerturm 21 • 50667 Köln • Tel. 0221/139 756-22 • Fax. 0221/139 756-20

E-Mail: info@bnn-einzelhandel.de • www.bnn-einzelhandel.de

ViSdP: BNN-Einzelhandel. Vervielfältigung insgesamt oder in Teilen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verbandes