

# BACKHAUS BOTE



*Neu im Sortiment:*

*Bioländer*

**Blick aufs Handwerk**

Eine Nacht in der  
Backstube

**Einkaufsvergnügen**

Besuch auf dem  
Wochenmarkt

**Jubiläum**

50 Jahre Bioland

**Bioland**

## LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,

seit über einem Jahr plagt uns das Corona-Virus. Diese Pandemie wird uns nicht nur in Erinnerung bleiben, sondern auch wirtschaftlich ihre Spuren hinterlassen. Zu befürchten ist, dass viele kleinere, oft inhabergeführte Geschäfte über kurz oder lang ihre Tore schließen müssen und die Innenstädte weiter veröden, weil sich die Käuferschaft im Internet orientiert und dort bestellt. **Als sehr widerstandsfähig erwiesen sich im vergangenen Jahr jedoch die Wochenmärkte. Sie erlebten regelrecht eine kleine Renaissance.**

Für das gesellschaftliche Leben, egal ob in der Stadt, oder auf dem Land, sind Marktplätze und Wochenmärkte nach wie vor von erheblicher Bedeutung. Irgendwann im 10. Jahrhundert begannen wohl hierzulande Bauern, die mehr geerntet hatten als sie selbst benötigten, ihre Waren auf Märkten feil zu bieten.

Genau so haben wir es auch gemacht, als Susan Götsch 1987 anfang, hier in Passade, auf einem der ersten Bioland-Höfe des Landes, Brot zu backen und es auf dem Wochenmarkt in Schönberg anzubieten. Der Wochenmarktverkauf ist besonders, aber wir haben die Entscheidung für das mobile Geschäft nie bereut. **An dieser Stelle möchte ich mal all den anderen Marktbesuchern dafür danken, dass sie unermüdlich, Jahr ein Jahr**



**aus, bei Wind und Wetter auf den Wochenmärkten des Landes stehen und die Märkte mit ihren vielfältigen Sortimenten attraktiv machen.**

Aber in diesen herausfordernden Zeiten gibt es auch **Grund zu feiern**, zwar nicht direkt bei uns, so doch bei **Bioland**.

Denn dieser Öko-Verband, dem das Passader Backhaus seit seinen Anfängen angehört, **wird 50 Jahre alt!**

Anlässlich dieses Jubiläums gibt es bei uns **ab dem 29. April ein neues Brot, das „Bioländer“**.

Zu all diesen und noch weiteren Themen lesen Sie mehr in diesem Boten.

Abschließend wünsche ich Ihnen, bei all den Unwägbarkeiten, mit denen wir in diesen Zeiten in das Jahr blicken, nicht den Blick für das Positive im Kleinen zu verlieren wie die Freuden, die uns das Frühjahr schenkt.

Herzliche Grüße aus Passade,

Ihr Olaf Knickrehm, Geschäftsführer



Schauen Sie doch mal vorbei auf [www.passader-backhaus.de](http://www.passader-backhaus.de)

## ÖFTER MAL WAS ANDERES Optimiert – Unsere Internetseite

Frühlingsfrisch und aufgeräumt präsentiert sich unsere Internetseite in neuem Layout. Und ganz nebenbei ist sie nun auch technisch auf dem neuesten Stand und für Smartphone und Tablet optimiert.

Auf den Seiten erfahren Sie natürlich weiterhin, was unsere Bäckerei auszeichnet, was in unseren Produkten steckt, sowie wo, wann und wie Sie uns finden.

## VEREINFACHT – EC-ZAHLUNG

*„Money makes the world go round...“ Hatte man früher bei diesen Zeilen noch das Geklingel von Geldmünzen im Ohr, ist es heute eher das leise Sirren des Zahlungsbelegs, der sich aus dem Kartenlesegerät herauschiebt.*

*Und so ist es nun auch bei uns – wir bieten Ihnen jetzt in allen Filialen – die Möglichkeit, mit EC-Karte zu zahlen.*

*Nichtsdestotrotz freuen wir uns auch weiterhin, wenn's in der Kasse klingelt!*

Text: A. Drückhammer





Das „neue“ Brot  
in verschiedenen  
Formen.

*Ein helles, rustikales Brot, oval oder rund, mit kräftiger Kruste, mit Vollkornanteil, zum Grillen, mit feiner Krume für Kinder, als Beilage zu Käse und Oliven, schlicht und gut, als Jubiläumsbrot für 50 Jahre Bioland – so klingen die Ideen, als wir uns darüber Gedanken machen, wie unser neues Brot werden soll. Voller Elan macht sich unser Bäckermeister Oliver Grube daran, alle Wünsche zu erfüllen.*

Schnell ist klar, es wird ein **Weizenbrot** mit Vollkornanteil. Das ist **schön hell** und passt als Beilagenbrot zu vielen Gelegenheiten.  
Nun gilt es auszuprobieren, wieviel **Vollkorn** der Teig „verträgt“, so dass das Brot weiterhin locker bleibt. Es zeigt sich, dass die Mischung aus 20 % Weizenvollkorn- und 80 % Weizenmehl Typ 550 das beste Ergebnis bringt.  
Für eine gute **Geschmacksentwicklung** experimentiert Oliver mit einer langen

Teigführung. Einen ganzen Tag darf der Vorteig ruhen, und auch der Hauptteig bekommt nochmal 24 h Zeit, um eine gute Teiglockerung und einen aromatischen Geschmack zu entwickeln.

Die **Aufarbeitung**, das Formen des Teigs zum Laib, kann man ebenfalls variieren. Wirkt man Teiglinge rund, d.h. knetet sie mit dem Handballen eine Weile durch und formt sie dabei zur Kugel, erhält man ein Brot mit einer gleichmäßig feinporigen Krume, da die Gärblasen zerdrückt werden.

# DAMIT WERDEN WÜNSCHE WAHR – UNSER „BIOLÄNDER“

*ab 29. April im Sortiment*





Oliver Grube und Marvin Hennecke schlagen die Teiglinge ein

Zieht man den Teigling dagegen vorsichtig lang und breit und legt ihn dann übereinander zusammen – das nennt man Einschlagen – schont man die Gasblasen und das fertige Brot hat größere Löcher in der Krume und wirkt rustikaler.

Anschließend werden die mal rund, mal oval geformten Teiglinge in Körbchen zum „abschließenden Aufgehen“ ablegt. Werden die Teiglinge dann auf dem Weg in den Ofen mit dem „Schluss“ nach unten auf das Blech gestürzt, erhält

man ein Brot mit einer glatten Kruste, auf der noch das Muster des Gärkörbchens erkennbar ist. Wird der „Schluss“ dagegen nach oben orientiert, kann das Brot beim Backen **schön rustikal** aufreißen.

Doch was bringt eine schöne Optik, wenn das Brot am Ende langweilig schmeckt. Deshalb verwenden Oliver Grube und Verkaufsleitung Sandra Engelhardt viel Zeit auf das **Probieren** des „neuen Brotes“. Ist die Kruste schön knusprig?



Oliver Grube und Sandra Engelhardt bei der Brotverkostung

Schmeckt man das würzige Röstaroma der kräftig gebackenen Kruste? Ist das Aroma der Krume ausgewogen? Hält sich das Brot frisch – wenn es mal älter werden sollte?

Nach ein paar Probierdurchgängen mit Familienbeteiligung sagt Oliver: „Mein Lieblingsbrot ist das Bioländer jetzt schon. Meine Kinder lieben es mit Schokoaufstrich und ich freue mich auf einen Sommerabend mit dem Bioländer und Rotwein auf meiner neuen Terrasse“.



Und zu guter Letzt wird das Bioländer zu unserem Jubiläumsbrot anlässlich des 50-jährigen Bestehens des Bioland-Verbandes gekürt und trägt zukünftig das markante – essbare – Bioland-Logo.

Text und Fotos: A. Drückhammer



# BESTE BIOLAND-QUALITÄT FÜR BESTES BROT

## Sommerweizen aus Passade

*In diesen Tagen wird auf den Feldern rund um Passade ausgesät: Der Sommerweizen kommt in die Erde, um auch im nächsten Jahr die Backstube mit bestem Bioland-Vollkornmehl zu versorgen. Angebaut wird eine neue Sorte namens Quintus.*

Das Saatgut stammt von Feldern an der schleswig-holsteinischen und mecklenburgischen Ostseeküste. **„Die Sorte Quintus** ist sehr gesund, also robust gegen Umweltwelteinflüsse“, erklärt Matthias Schiller. Er beackert seit 2013 die Felder des Bioland-Hofes Göttisch. „Quintus ist durch seine Herkunft das bei uns vorherrschende Klima gewöhnt und kann auch mit Trockenheit gut umgehen“, so Schiller. Allerdings bleibe der Sorteneinfluss auf die Qualität nach wie vor geringer als der Witterungseinfluss.

Für den **Anbau von Sommerweizen** hat sich unser Landwirt entschieden, weil er unter unseren Klima- und

Bodenverhältnissen bessere Ergebnisse hinsichtlich der Backqualität erzielt als Winterweizen und gut in die Fruchtfolge passt. „Wir düngen als ökologisch arbeitender Betrieb ja keinen mineralischen Stickstoff, um die Pflanzen zu ernähren“, so Schiller.

Durch die Aussaat des Getreides im Frühjahr kann die Vorfrucht, ein Klee- gras, länger auf dem Acker wachsen und hinterlässt beim Unterpflügen mehr in Pflanzenmasse gebundenen Stickstoff in der Erde. So ist die Qualität des Sommerweizens besser, allerdings erbringt er einen niedrigeren Ertrag als der Winterweizen.

Für unsere Bäcker ist **die Verarbeitung des Bioland-Weizens** immer wieder **eine Herausforderung**, denn die für das Gelingen von Backwaren wichtigen Größen des Proteinanteils und Klebergehaltes sind je nach Erntejahr und Standort unterschiedlich und damit auch die Backqualität. Matthias Schiller: „Ich versuche da gegenzusteuern, indem ich meine unterschiedlichen Acker-Standorte in Wisch, Passade, Stoltenberg und Hohenfelde nutze.“ In diesem Jahr wird Sommerweizen auch in Passade wachsen.

Von den Schwankungen der Backqualität des Bioland-Weizens kann Bäckermeister Oliver Grube ein Lied singen. „Bei der Sorte SW Sonett, die wir bisher verarbeitet haben, ist die Enzymaktivität nicht allzu hoch, zudem haben die Körner einen vergleichsweise hohen Schalenanteil.



Es kam aber auch schon vor, dass wir einen Weizen mit einer nachweislich ungünstigen Backqualität besser verarbeiten konnten als einen ausgewiesenen guten Weizen“, so der Backstubenchef.

**Bei solchen Schwankungen in der Rohstoffqualität sind langjährige Backerfahrung und fundiertes Bäckerhandwerk gefragt.** Oliver Grube hat beides: „Für die Weizen-vollkornbrötchen zum Beispiel kneten wir den Teig länger, um ihn geschmeidiger zu machen. Und geben ein bisschen mehr Wasser zu.“

Gespannt ist das Bäckerteam nun auf die neue Sorte. Aber bis das Mehl aus ihren Körnern in die Backstube kommt, vergeht ja noch ein wenig Zeit

Text und Fotos: J. Ahrent

**Matthias Schiller an der Maschine für die Getreidereinigung. Er ist mit dem Reinigungsergebnis beim Weizen zufrieden.**

**Das Korn des Bioland-Weizens ist im Vergleich zu konventionellem Weizen eher klein.**



Den Bäckern über die Schulter geschaut –



# BEI UNS WIRD HAND ANGELEGT

*Es ist ein Donnerstagmorgen, kurz nach Mitternacht. Die Backstube in Passade füllt sich mit Leben. Das Bäckerteam macht sich an die Arbeit, die Brote, Brötchen und Spezialitäten für diesen Verkaufstag zu produzieren. Dabei nutzen sie Maschinen lediglich das Grobe; bei uns bestimmt viel Handarbeit die Produktion, und solides Bäckerhandwerk ist gefragt.*



0.30 Uhr

Christian Gilly wirkt die Teiglinge für das Dinkel-Duo rund. Jeweils zwei Teigkugeln werden in eine Form gelegt. Sie verschmelzen dann beim Backen zu einem Brot – daher der Name Dinkel-Duo.

Anja Knoop gibt jedem Französischen Landbrot seine Form. Durch das Verdrehen des Teiges erhält jedes Brot sein individuelles Aussehen und seine markante Kruste.



1.45 Uhr

Tim Schüler, Marcus Neumann und Christian Gilly (v. li.) produzieren Hand in Hand arbeitend das Arche Warder. Aus dem Abwieger kommt der vorbereitete Teig, wird noch einmal nachgewogen, anschließend in der Körnerbestreuung gewälzt und dann in die Formen gelegt.

3.00 Uhr



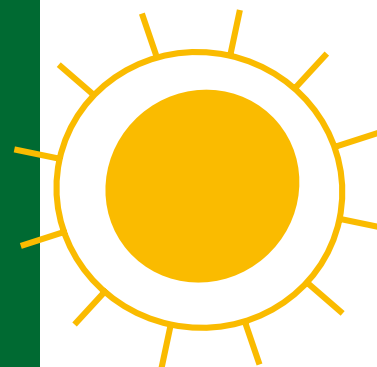
2.15 Uhr



Der Teig für die Seelen wird portionsweise vom großen Fladen abgezogen. Die Portionen werden anschließend nachgewogen – eigentlich überflüssig, denn Dank der Erfahrung von Marvin Hennecke stimmt das Gewicht meistens schon.

3.30 Uhr

Niklas Lühr bestreut die Italienischen Seelen zunächst mit Oregano, dann folgt eine großzügige Portion Gouda. Genauso bekommen die Schwäbischen Seelen ein Topping aus Kümmel und Hagelsalz, bevor es für sie in den Ofen geht.



Als letzte Brötchensorte sind die Rundstücke an der Reihe. Bevor sie in den Ofen kommen, verpasst Oliver Grube jedem einzelnen den speziellen Schnitt.



4.30 Uhr

5.00 Uhr

6.00 Uhr

Uhr ist die Arbeit in der Backstube für heute geschafft. Während die Bäcker aufräumen und sich dann auf den Heimweg machen, sind schon die Mobilverkäuferinnen und -verkäufer da, um die Wagen für Märkte und Verkaufstouren zu beladen. Morgen, am Freitag, beginnt in der Backstube bereits um 21.00 Uhr die Produktion für's Wochenende – mit viel Handarbeit.



Bäckermeister Oliver Grube hat die Teigplatten in Dreiecke geschnitten und rollt sie in die klassische Croissant-Form. Anschließend werden die Teigrohlinge mit Ei bestrichen.

Marcus Neumann lässt die Teigplatten für die Croissants durch die Ausrollmaschine „fahren“. Haben sie die richtige Stärke und Konsistenz, legt er sie zusammen und walzt erneut. Insgesamt zwölf Mal wiederholt er diesen Vorgang. So erhalten unsere Croissants ihre einmalige Blättrigkeit.

4.15 Uhr





# KLEIN ABER OHO – HEFE



Hefepilze  
Foto: Shutterstock

*Hefen sind einzellige Mini-Lebewesen, die zu den niederen Pilzen zählen, und in unserem täglichen Umfeld natürlicherweise allgegenwärtig*

Sie siedeln **überall dort, wo süße oder stärkereiche Lebensmittel offen zugänglich sind**. So vergären sie Obstsäfte oder sind an der Spontangärung von Getreidebreien beteiligt. Will man jedoch ein bestimmtes Endprodukt erhalten, werden in der Regel gezielt ausgesuchte Hefestämme eingesetzt. Bei der Wein- oder Bierherstellung sind dies spezielle Wein- bzw. Bierhefen und beim Backen die Backhefe.

## Hefe ist ein anspruchsvoller Zeitgenosse.

Wer sich schon mal an einem Hefekuchen oder Hefebrot versucht hat,

kann ein Lied davon singen. **Für ihr Wachstum braucht Hefe kohlenhydratreiche Nahrung, die passende Temperatur und Zeit.** Dabei können sich Wärme und Zeit unter bestimmten Voraussetzungen ersetzen. Wenn sie dann loslegt, kann der Teig schon mal „explosionsartig“ an Volumen zunehmen und über den Schüsselrand hinauswandern.



Hefebrotteig mit Gasblasen – Foto: A. Drückhammer

Bei ihrer Vermehrung spaltet Hefe Zucker im Wesentlichen zu Kohlenstoffdioxid und Wasser. Beides kommt der Gebäck-Konsistenz zugute. Die CO<sub>2</sub> Bläschen lockern den Teig und das Wasser macht ihn saftiger. So ganz nebenbei entstehen dabei auch kleine Mengen Alkohol, der beim Backen verdampft, sowie weitere Stoffe, die das Aroma der Backwaren prägen.

Wir verwenden Hefe nach dem Motto „so viel wie nötig und so wenig wie möglich“ für unsere Brötchen, Seelen Croissants und Co. sowie für einige Kuchen. Auch in den Broten mit Auszugsmehl sorgt Hefe für eine lockere Krume. Durch eine lange Teigführung gelingen Brote wie Landbrot, Seelen oder Dinkel-Duo mit vergleichsweise wenig Hefe.

## Die Hefe-Herstellung ist ein aufwendiger Prozess

In den meisten Fällen wird als „Futter“ für die sich vermehrenden Hefekulturen Melasse, ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung, verwendet. Darüber hinaus benötigt Hefe für ein optimales Wachstum eine Stickstoffquelle sowie ein gleichbleibend sauer eingestelltes Nährsubstrat.



Bäckerhefe im Block  
Foto: Shutterstock

Für diese Zwecke werden in der **Bio-Hefe-Herstellung organische Rohstoffe wie Molke oder Zitronensäure eingesetzt**, während bei der konventionellen Hefe-Produktion Ammoniak und Schwefelsäure zum Einsatz kommen. Weiterhin wird für Bio-Hefe anstelle von synthetischen Entschäumern z.B. Sonnenblumenöl verwendet, um ein zu starkes Aufschäumen der „Hefe-Suppe“ zu verhindern.

Diese biologischen Zusatzstoffe werden am Ende des Herstellungsprozesses wieder ausgewaschen.

Text: A. Drückhammer

## Hefen sind reich an wichtigen Nährstoffen

Besonders ihr Gehalt an B-Vitaminen ist enorm. Die Vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub> und Niacin tragen zu einem reibungslosen Stoffwechsel bei und unterstützen Muskeln und Nerven. Mit **Folsäure, Pantothersäure und Biotin** liefern sie wichtige Nährstoffe für gesunde Haut, Haare und Nägel. Zudem kann sich ihr Gehalt an **Mineralstoffen** und **Spurenelementen** sehen lassen. Kalium, Natrium, Kalzium, Magnesium, Eisen und Zink stärken Knochen, Muskeln, Blutbildung und Abwehrkräfte.



# BIS BALD AUF DEM WOCHENMARKT



Der „Großholzer Gemüsestand“ bietet saisonale Bioland-Gemüsevielfalt.

*Bereits im Mittelalter wurden auf Märkten frische Waren gehandelt – von Tieren und Tierprodukten über Obst und Gemüse bis zu Backwaren. Diese lange Tradition lebt auf den Wochenmärkten bis heute weiter. Gerade in den Zeiten von Corona ist diese Einkaufsmöglichkeit beliebt wie nie.*

Ob Blücher und Exer in der Kieler Innenstadt, Eckernförde, Lütjenburg oder Timmendorfer Strand, an diesen und vielen anderen Orten in unserer Region bauen mindestens einmal pro Woche Händler ihre Stände auf. Meist gehören die Märkte seit Jahrhunderten zum Stadtbild. In früheren Jahren sicherten sie die Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln, waren ein wesentlicher Baustein in der Kette vom Erzeuger und Produzenten zum Verbraucher. Heute bieten Wochenmärkte eine Einkaufsmöglichkeit von vielen. Trotzdem erfreuen sie sich nach wie vor – oder besonders heute – großer Beliebtheit. Bieten sie doch neben frischen Produkten aus der Region auch den einen oder anderen netten Plausch mit Freunden, Nachbarn oder den Marktbesckern.







Gewürze und Kräuter in Bioland-Qualität vom Kräuterhof Johannsen sind eine Augen- und Gaumenweide



Hier findet jeder Hübsches für Haus und Garten



Blumen sind ein Highlight auf dem Frühlingswochenmarkt.



Am Fahrrad-Kaffeestand gibt's köstlichen, frisch zubereiteten Kaffee.

Traditionell begannen die Märkte bereits am frühen Morgen, gab es doch wenig Kühlmöglichkeiten. So musste man zeitig aufstehen, um frische Waren zu ergattern. Heute hat sich ein Start um acht Uhr eingebürgert, mancherorts, wie in Eckernförde, beginnen die Händler auch schon um sieben Uhr mit dem Verkauf. Doch das Angebot ist gegenüber früheren Zeiten gewachsen. Nicht nur Schlachter, Obst- und Gemüsebauern, Hühnerhöfe und Bäcker wie wir sind vertreten; auch Gärtnereien, Stände mit mediterranen Spezialitäten oder duftenden Kräutern und Gewürzen präsentieren ihre Waren.

Ein Besuch des Wochenmarktes bedeutet Einkauf auf entspannte Art. Auf den breiten Wegen zwischen den Ständen lassen sich unerwünschte Begegnungen vermeiden und es gibt kein Drängeln beim Bezahlen. So ist der Einkauf auf dem Wochenmarkt, auch während der Corona-Pandemie sicher. Und dann sind da noch die Möglichkeiten, ein wenig zu verweilen und einen nicht-alkoholischen Frischschoppen abzuhalten: Auf immer mehr Märkten

stehen mobile Cafébars und versorgen die Besucher mit Kaffeespezialitäten und kleinen Leckereien.

Auch die Geschichte des Passader Backhauses ist eng verbunden mit den Wochenmärkten. Sie sind seit über 30 Jahren unser Verkaufsplatz Nummer Eins – bieten sie doch ein ideales Umfeld für unsere hochwertigen, regionalen Bio-Produkte. Schließlich kommt ein Großteil der auf den Märkten angebotenen Frischwaren aus der Region; und der Anteil der wie wir biologisch wirtschaftenden Anbieter wächst stetig. So erwartet Wochenmarkt-Kunden ein breites Sortiment aus nachhaltig erzeugten Produkten. Appetit bekommen?

Dann bis bald auf dem Wochenmarkt!

Sie finden auf unserer Website [www.passader-backhaus.de](http://www.passader-backhaus.de) alle Wochenmärkte, die wir Woche für Woche ansteuern.

Text und Fotos: J. Ahrent





# WILLKOMMEN IM BIOLAND



Matthias Schiller und Olaf Knickrehm  
Bioland-Mitglied und -Partner.

Foto H. Matzen

*Was 1971 mit der Initiative von zwölf Pionieren in Sachen Ökolandbau begann, hat sich zum größten Bio-Anbauverband in Deutschland und Südtirol entwickelt. In diesem Jahr feiert der Verband, in dem sich mittlerweile rund 10.000 Betriebe zusammengeschlossen haben, seinen 50. Geburtstag.*

*Das Passader Backhaus ist bereits seit 1987 Bioland-Partner.*

## Wer ist Bioland?

Bioland sind **Landwirte sowie Marktpartner** wie Bäcker, Metzger, Imker, Winzer oder auch Gärtner **aus Deutschland und Südtirol**, die sich in einem **Verband** zusammengeschlossen haben.

Alle zusammen arbeiten nach den **Bioland-Richtlinien**, die vom Saatgut bis zum fertigen Produkt alle Schritte der Erzeugung und Verarbeitung abdecken. Ihr Markenzeichen, das grüne Quadrat mit dem weißen Schriftzug, ist das bekannteste aller Bio-Verbandslogos.





### Was will Bioland?

**Bioland geht's ums Ganze.** Neben der Produktion hochwertiger Lebensmittel steht auch der Schutz unserer Lebensgrundlagen mit Themen wie Artenvielfalt, Tierwohl, Klima und Umwelt im Fokus.

**Wer Bioland-Produkte kauft, sagt Nein zu Gentechnik, industrieller Tierhaltung, chemisch-synthetischen Düngern sowie Pflanzenschutzmitteln und fördert Produkte aus regionalem Anbau mit kurzen Transportwegen.**

Um das komplexe Thema Ökologischer Landbau aus verschiedenen Blickwinkeln zu betrachten, hat Bioland die **7 Prinzipien** entwickelt. Diese stellen anschaulich dar, wie Landwirte, Lebensmittelhandwerk und Verbraucher ihren Anteil dazu beitragen können, die Menschheit langfristig zu ernähren und dabei unsere natürlichen Lebensgrundlagen zu erhalten.

Mehr dazu unter [www.bioland.de/sieben-prinzipien](http://www.bioland.de/sieben-prinzipien).

**Bioland**

**50 JAHRE**

Nach Abschluss der Bioland-Aktion Blütenglück haben wir Anfang November 2020 am Rande der Äcker in Passade viele Krokus-Zwiebeln gepflanzt. Im März 2021 freuten sich die Insekten über eine bunte Krokus-Blütenpracht.

Foto: I. Gottorf-Folger



### Was kann Bioland?

Die Bioland-Akteure beschenken den Verbrauchern ein großes Plus. Denn aus ihrer Arbeit ergeben sich positive Auswirkungen auf Natur, Umwelt und Gesellschaft im unmittelbaren Umfeld der Käufer von Bioland-Erzeugnissen. Beispiele dafür gibt es viele:

Ein **lebendiger Boden** bietet aktiven Schutz bei Witterungsereignissen wie Hochwasser, Überschwemmungen, Erosion.

Der Verzicht auf lösliche Mineraldünger und chemische Pflanzenbehandlungsmittel minimiert den Eintrag von Düngemitteln sowie Pestizidrückständen ins Grundwasser und sichert den Menschen vor Ort sauberes Trinkwasser.

**Abwechslungsreiche Kulturlandschaften**, die durch die biologische Landwirtschaft geprägt sind, leisten einen wertvollen Beitrag zur Artenvielfalt und bieten eine reizvolle Umgebung für die Naherholung und Urlauber.

Die Möglichkeit zur **Direktvermarktung** sichert und stabilisiert das Einkommen und den Bestand von Ökobetrieben. So können Bio-Landwirte und -Produzenten Arbeits- und Ausbildungsplätze für die Menschen in ihrer Nachbarschaft schaffen.

Text: A. Drückhammer  
© Alle Rechte an den Darstellungen liegen beim Bioland-Verband





# BACKHAUS BOTE

2021 | Ausgabe 35