

Man kennt sich: Regionale Bioland-Lebensmittel vom Hof

Heiligenbronn, 16. Juni 2023

Die Umstellung der Produktion hat reibungslos geklappt und ist nun offiziell: Die Landwirtschaft der Stiftung St. Franziskus sowie ein Teil der regionalen Produkte aus der Bäckerei und der Metzgerei tragen seit Neuestem das Qualitätsbiolabel von „Bioland“. Die unter ökologischen Aspekten erzeugten Produkte wie Kartoffeln, Eier, Fleisch, Wurst, Nudeln und Backwaren können direkt vor Ort erworben werden: In den beiden Läden der Stiftung in den Schramberger Stadtteilen Heiligenbronn und Waldmössingen, außerdem in der Bäckerei und auf St. Wendelin, dem Bauernhof der Stiftung. Dort wird ein Großteil der gesunden und nachhaltigen Produkte erzeugt. Auch Menschen mit Sinnesbehinderung sind auf dem Hof tätig. Privatkunden und Besucher können sich von der artgerechten Haltung der Rinder, Schweine und Hühner überzeugen, ein „Schwätzle“ halten und den Landwirten buchstäblich über die Schulter schauen. Gemäß dem aktuellen Trend: „Ich weiß, wo meine Lebensmittel herkommen.“

Die Stiftung St. Franziskus steht als Sozialunternehmen für hochwertige Angebote und Leistungen für Menschen. Aber auch für hochwertige und schmackhafte Lebensmittel. Schon seit Langem wissen Kunden aus der Region die Produkte aus der Bäckerei, der Metzgerei und der stiftungseigenen Landwirtschaft zu schätzen. Dieser Hof, St. Wendelin, ging aus dem ehemaligen Bauernhof des Klosters Heiligenbronn hervor und produziert seit jeher regionale Lebensmittel mit kurzen Wegen und von hoher Qualität.

Ein Teil davon ist nun von Bioland zertifiziert worden. Von Mittwoch, 21. Juni an, werden sämtliche Produkte, die nach Bioland-Kriterien erzeugt werden, in den Läden der Stiftung angeboten. Neben den altbekannten und beliebten Produkten, die unter konventionellen Gesichtspunkten hergestellt werden, dürfen sich die Kunden nun zusätzlich auf folgende Bioland-Produkte freuen:

Aus der Bäckerei: Weizenbrötchen, Sonnenblumenbrot, Haferkrusti und Kürbiskernbrot, zudem Bio-Dinkelnudeln als Suppennudeln, halbrunden und geräderten Nudeln für leckere Hausmannskost und Pasta-Gerichte.

Aus der Metzgerei: Schwarzwurst, Leberwurst, Fleischkäse, Lyoner, Majoranwürste zum Grillen, Grillsteaks vom Schwein sowie Bio-Rindfleisch.

Vom Bauernhof St. Wendelin: Bioland-Eier und -Kartoffeln. Als sogenannte „Umstellungsware“ waren sie schon seit Sommer vergangenen Jahres im Verkauf.

Nach wie vor finden Kunden auch selbstverständlich ihre beliebten und liebgewonnen Produkte vor. Für jeden Geschmack und Geldbeutel. Etwa Fleischsalat, Wurstaufschnitt, Wurstkonserven oder auch die schwäbischen Brezeln und Brote nach bewährter Rezeptur.

Der Zertifizierung des Teilsortiments durch Bioland ging ein mehrjähriger Umstellungsprozess voraus. Denn bei der Bioware wird streng darauf geachtet, dass sämtliche Kriterien in der gesamten Anbau- und Herstellungskette eingehalten werden. Das beginnt beim Vorbereiten der Äcker und Felder unter biodynamischen Gesichtspunkten, sprich, viel Handarbeit und kein Einsatz von chemischen Hilfsmitteln. Über die Verwendung von biologischem Saatgut für die Tierfutterpflanzen, Fachjargon: Grün- und Raufutter, sowie für das Getreide und die Kartoffeln. Weiterhin über den Bezug von biologischen Zutaten und Gewürzen, etwa für die Wurstwaren. Bis hin zu aufwendigen Trennprozessen, vor allem bei der Schlachtung der Schweine und Rinder oder der Kühlung des Fleisches und der Lagerung der verschiedenen Mehle. Und nicht zuletzt beim Verkauf.

Doch letztendlich waren die Prüfer durch die anerkannte Prüfungsstelle ABCert vollauf überzeugt von den Konzepten der Stiftungsbetriebe. „Die waren regelrecht angetan, wie gut das bei uns funktioniert und wie wir die konventionelle von der Bio-Produktion trennen können“, erklärt Paul Fehrenbacher, Metzgermeister der Stiftung St. Franziskus. Ein Teil des Fleisches geht in den freien Verkauf, ein anderer wird für die betriebliche Gemeinschaftsverpflegung verwendet. Die Stiftung St. Franziskus unterhält für ihre Einrichtungen an über 30 Standorten im Südwesten mehrere Küchen und Kantinen.

Elke Nachtsheim, Leiterin des Referats Hauswirtschaft und Ernährung bei der Stiftung, die den gesamten Umstellungsprozess von Anfang an koordinierte, hebt die Bedeutung des Bioland-Sortiments in der Palette der Stiftungsprodukte hervor: „Wir freuen uns auf zusätzliche Kundschaft, die den Wert von gesunder und umweltgerechter Lebensmittelproduktion zu schätzen weiß.“ Und natürlich den Geschmack und die Qualität der regionalen Produkte.

Zum Konzept gehört es, dass über Kundenbeziehung nicht nur geredet wird, sondern dass ein enges Vertrauensverhältnis zur Kundschaft auch gelebt wird. Auf St. Wendelin können Eier und Kartoffeln direkt ab Hof bezogen werden. Und dabei den Mitarbeitern der Landwirtschaft über die Schulter geschaut werden. Außerdem sind auch „kleine“ Kunden jederzeit willkommen. Sie können sich – wie auch die Erwachsenen – von der artgerechten Haltung der Schweine, Rinder, Kälber und Hühner überzeugen. Etwa in den freizügigen Außengehegen. Das Tierwohl stand bereits vor der Umstellung nach Bioland-Kriterien auf St. Wendelin an oberster Stelle, wie Tobias Schneider, der den Bauernhof leitet, unterstreicht. Er führt den Betrieb in dritter Generation. Schon sein Vater und Großvater waren Landwirte auf dem Hof, der etwas oberhalb von Heiligenbronn liegt. Dort arbeiten auch Mitarbeiter der „Grünen Gruppe“. Dieses Team, bestehend aus Menschen mit Sinnesbehinderung, die in Wohnungen der Stiftung St. Franziskus leben, ist auf dem Hof beschäftigt.

Das quirlige Treiben auf dem Hof ist einen Besuch wert und es darf auch gerne mal ein „Schwätzle“ gehalten werden. Die angesagten Verbrauchermottos „Ich kenn‘ meinen Bauern“ und „Ich weiß, wo meine Lebensmittel herkommen“ sind auf St. Wendelin kein reiner Werbeslogan, sondern Realität. „Der Verkauf und Umgang mit den Kunden ist bei uns in den täglichen Ablauf integriert“, sagt Tobias Schneider. Er ist vom neuen Konzept und der Bewirtschaftung nach Bio-Kriterien vollauf überzeugt: „Es ist faszinierend, wie Mensch und Natur miteinander kooperieren können.“ Und nicht zuletzt das Tierwohl sei ein großes Plus: „Dass sich die Tiere draußen aufhalten können, bereichert das ganze Hofleben“, freut sich Tobias Schneider. Ein Teil der Bioland-Tiere wird übrigens vom Edeka-Verbund abgenommen und von Edeka Südwest vermarktet.

Der Schutz der Umwelt, ein respektvoller Umgang mit den natürlichen Ressourcen und eine achtsame Beziehung von Mensch und Tier gehören zur originären Unternehmenskultur der Stiftung St. Franziskus. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 Klimaneutralität zu erreichen. Die Stiftung betreibt zudem ein eigenes Umweltmanagement und trägt bereits seit Jahren das anspruchsvolle EMAS-Zertifikat. Dieses Umweltmanagementsystem schreibt unter anderem interne Standards zum Umweltschutz vor, die Entwicklung von Umweltprojekten sowie die Definition und strenge Einhaltung von Umweltzielen. Außerdem erfordert es die Einbeziehung der Mitarbeiter sowie der Klienten der Stiftung in den Umweltschutz – Senioren, Kinder- und Jugendliche sowie Menschen mit Behinderung.

Aktuell wird die Gemeinschaftsverpflegung in der Stiftung zudem auf die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) umgestellt.

Die Öffnungszeiten der Verkaufspunkte:

Landwirtschaft St. Wendelin in Heiligenbronn (nur Bioland-Eier und -Kartoffeln): Montag bis Freitag von 8 bis 12 und von 13 bis 16 Uhr

Hofladen in Heiligenbronn (Fleisch- und Wurstwaren, Bioland-Eier, Bioland-Nudeln und Kartoffeln): Mittwoch von 15.30 bis 17.30 Uhr, Donnerstag von 8.30 bis 12.30 Uhr, Freitag von 8 bis 16.30 Uhr

Außengeschäft „Franz“ in Waldmössingen, Burgstr. 4 (gesamtes Sortiment, zusätzlich Produkte aus der Korb- und Bürstenmacherei): Dienstag von 8.30 bis 13 Uhr, Donnerstag von 8.30 bis 13 und 14 bis 17 Uhr, Freitag von 8.30 bis 13 Uhr

Bäckerei in Heiligenbronn (neben Backwaren zusätzlich Bioland-Eier und Bioland-Nudeln): Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag von 8.30 bis 12.30 Uhr