

PRESSEMITTEILUNG

Biohof Barthel mit dem regional & fair-Preis des Biokreis ausgezeichnet
„Dirk Barthel ist ein echter Pionier im Osten“

Nürnberg/Passau, 16.02.2018: Bio ist allgegenwärtig in Naturkostläden, Supermärkten und Drogerieketten – von der einfachen Milch bis zu Convenience-Produkten mit exotischen Zutaten gibt es alles, was der Gaumen begehrt, auch in Bio-Qualität. Nichts könnte dies besser demonstrieren als die Leitmesse Biofach, die vom 14. bis 17. Februar in Nürnberg die „neuesten internationalen Branchentrends“ präsentiert. Mit einer regional verwurzelten Landwirtschaft hat das häufig nicht mehr viel zu tun. Doch es gibt sie noch: Kleinbäuerliche Betriebe, die nach Bio-Richtlinien, in einem überschaubaren Maß und begrenzt auf ihre Region wirtschaften. Einer von ihnen ist der Biohof Barthel in Greudnitz bei Leipzig. Für sein Engagement hat Dirk Barthel am Donnerstag, 15. Februar, auf der Biofach den regional & fair-Preis des Biokreis e.V., Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung, entgegen genommen.

Als Pionier neue Strukturen aufbauen

Rund 80 Rinder hält Dirk Barthel auf den Elb-Auen in Domnitzsch/OT Greudnitz, 60 km von Leipzig entfernt. Die Rinder leben in einem Verband aus Mutterkühen und Jungtieren ganzjährig auf der Weide, die Milch der Kühe bleibt den Kälbern vorbehalten. Auch drei Zuchtbullen gehören dazu. Als Ergänzung zum Gras bekommen die Tiere Heu, Getreide und Silage aus eigenem Anbau. Statt mit Pestiziden wird das Getreide durch mechanische Pflegemaßnahmen und eine Fruchtfolge unkrautarm gehalten. Das Fleisch der Rinder und Kälber ist begehrt, das Interesse vor allem in Leipzig riesig. Das war jedoch nicht immer so. Nach der Wende begann die Familie Barthel ihre Landwirtschaft mit drei Rindern. „Es war ja niemand da, der Bio gemacht hat und es gab absolut keine Vermarktungsstrukturen. Ich habe dann versucht, alles selbst aufzubauen, habe selbstständig Marktforschung betrieben, um herauszufinden, worauf der Kunde Wert legt, und daraufhin ein Konzept entwickelt“, erinnert sich Dirk Barthel. 2001 stellte er den Betrieb auf Bio um, seit 2015 erfüllt er zusätzlich die strengen Vorgaben des Anbauverbandes Biokreis. Die Familie kann heute gut von dem Betrieb leben. Das Fleisch wie auch die verschiedenen Wurstspezialitäten sind in Bio-Märkten im Raum Leipzig und Halle zu haben. Gastronomische Einrichtungen gehören zu den Abnehmern und ein Lieferservice versorgt Privatkunden. Das sichert dem Betrieb die Unabhängigkeit vom Großhandel und kurze Wege in der Region – in einem Umkreis von etwa 100 km wird ausgeliefert. Diese Leistung würdigt auch Sepp Brunnbauer, Geschäftsführer des Biokreis e.V., bei der Preisverleihung in Nürnberg: „Dirk Barthel war ein echter Pionier im Osten. Er hat es selbstständig geschafft, eine lokale Vermarktung zu entwickeln, wo es vorher überhaupt keine Vertriebswege gab.“ Wegen der regional verankerten Betriebsweise und langjähriger, fairer Marktbeziehungen tragen seine Produkte zudem das regional & fair-Siegel des Biokreis.

Bienenfreundliche Wiesen und Weiden

Unabhängigkeit und kurze Wege bestimmen auch die Futterbeschaffung. Das Getreide für die Rinder baut Dirk Barthel selbst an, Zukauf ist nicht notwendig. Außerdem stehen auf den Feldern Roggen, Hafer und Weizen als Speisegetreide sowie Phacelia, Wicke und Blaue Lupine für die Saatgutproduktion. „Ich baue das auch an, damit

unsere Imker was für ihre Bienen haben. Nur mit der Rapsblüte der Monokulturen würden sie verhungern“, erklärt Barthel. Ein Teil der Flächen sind zudem Vogelschutzgebiet. Sie werden nicht beweidet und erst sehr spät gemäht – nach dem 15. Juli, so dass die Blumen und Gräser zuvor in Blüte gehen können. Ansonsten werden diese Wiesen in Ruhe gelassen, nicht gedüngt und liefern gut verträgliches Heu, das Barthel an Pferdehöfe und landwirtschaftliche Betriebe verkauft.

Ein Zugpferd für den Ökolandbau

Auch eine Fleischerei für die Bio-Verarbeitung musste erst gefunden werden. Dirk Barthel wollte mit der Fleischerei Galla in Elsnig zusammenarbeiten – diese liegt nur 10 km vom Biohof Barthel entfernt. „Die hatten allerdings von Bio keine Ahnung. Wir haben die Bio-Schlachtung und -Verarbeitung dann gemeinsam von der Pike her aufgebaut, in zwei getrennten Firmen, aber freundschaftlich verbunden“, so Barthel. Das ist bis heute so. Neue Rezepturen entwickeln sie gemeinsam, erzählt er: „Mir sind die hohe Qualität und der Service am Kunden sehr wichtig. Dazu gehört auch die Gesundheitsberatung – wir entwickeln beispielsweise individuelle Rezepte für Allergiker.“ Alle Produkte sind zudem frei von chemischen Zusätzen wie Nitritpökelsalz und Geschmacksverstärkern. Doch auch Dirk Barthel benötigt bisweilen Unterstützung – beispielsweise wenn es um die Sicherung von Flächen für seinen Betrieb geht. Die Bodenpreise sind inzwischen exorbitant hoch, von einem kleinbäuerlichen Betrieb kaum zu leisten. Einen Partner hat Barthel in der BioBodenGenossenschaft: „Die Genossenschaft kauft Flächen, um sie langfristig für den Ökolandbau zu sichern. So habe ich für einen Teil meiner Flächen nun einen Pachtvertrag auf 42 Jahre – besser geht es gar nicht, damit kann ich planen.“ Und Pläne hat er: „Vor kurzem rief mich der Küchenchef einer Großküche an. Er wollte seine komplette Küche auf Bio umstellen und fragte, ob ich ihn beliefern könnte. Das sind Herausforderungen, die ich gerne annehme“, erzählt Barthel. „Noch mehr Bio in Umlauf bringen, das ist mein Ziel. Da stelle ich mich gerne als Zugpferd davor.“

Bildnachweis:

Bild 1: Der Biokreis zeichnet Dirk Barthel mit dem regional & fair-Preis aus, v.l.n.r.: Gudrun Plesch, Geschäftsführerin Biokreis NRW, Christian Schenkel, Dirk Barthel, Franz Strobl, erster Vorsitzender Biokreis e.V., und Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer. Foto: Roggenkamp

Bild 2: Auf den Flächen rund um den Biohof Barthel wächst auch Phacelia zur Saatgutgewinnung – und für die Bienen. Foto: Barthel

Bild 3: Auf den Elb-Auen rund um den Hof weiden die Mutterkühe mit Nachzucht. Foto: Barthel

Bild 4: Dirk Barthel mit seinen Rindern auf der Weide. Foto: Barthel

Kontakt: Dorothee Ahlers, Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungen, ahlers@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 01577 / 3545296



Biokreis – Wir machen Bio lebendig! Rund 1200 Bio-Bauern und 150 Lebensmittel-Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 200 Verbraucher gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Wir stehen seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, Tierwohl, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung und treten basisdemokratisch mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau sowie dessen Weiterentwicklung ein.