

PRESSEMITTEILUNG

Biohof Kapplermühle mit dem regional & fair-Preis des Biokreis ausgezeichnet
Naturnah und artgerecht in einem regionalen Kreislauf wirtschaften

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 Kapplermühle in Bad Berleburg. Für ihr Engagement hat die Familie Schenkel am Donnerstag, 15. Februar auf der Biofach den regional & fair-Preis des Biokreis e.V., Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung, entgegen genommen.

Auf dem Weg zu einem geschlossenen Kreislauf

Christian und Nicole Schenkel halten am Fuße des Rothaargebirges Rinder der Rassen Charolais und Blonde d'Aquitaine, Legehennen, Masthähnchen und Gänse – 2002 haben sie auf Bio umgestellt. Seit drei Jahren halten sie ihre Tiere nach den strengen Vorgaben des Anbauverbandes Biokreis. Die Familie wollte naturnah und artgerecht wirtschaften und hoffte, dass diese Art der landwirtschaftlichen Produktion der richtige Weg sein würde. Inzwischen ist aus der damaligen Hoffnung Überzeugung geworden: So und nicht anders wollen sie leben und produzieren. „Ich wollte ein geschlossenes System, einen Kreislauf schaffen – das lag mir am Herzen“, sagt Christian Schenkel heute. Das Geflügel zieht in mobilen Ställen über die Weiden, das schont den Boden und bietet so immer frisches Grün zum Scharren und Picken. Die Rinder leben in einem Verband aus Mutterkühen und Jungtieren auf der Weide, die Milch der Kühe bleibt ausschließlich den Kälbern vorbehalten. Heu und Silage für die Rinder stammt vom eigenen Betrieb, das Futter für die Legehennen aus einer Bio-Mühle im Kreis Warendorf. „Rund“ wird das System auch durch die Kooperation mit einem Bio-Kollegen: Dieser baut 30 km entfernt Ackerbohnen, Erbsen und Getreide für das Geflügel vom Biohof Kapplermühle an und bekommt im Austausch den Mist der Tiere als Dünger für seine Felder. Diese Bedingungen sind auch in der Bio-Haltung keine Selbstverständlichkeit: „Christian und Nicole Schenkel haben mich durch ihr enormes Engagement beeindruckt. Die Wege können ihnen gar nicht kurz genug sein“, sagt Gudrun Plesch, Geschäftsführerin des Biokreis NRW, anlässlich der Preisverleihung in Nürnberg.

Handarbeit und kurze Wege

Seit vergangenem Jahr hat die Familie Schenkel einen weiteren Baustein für einen geschlossenen Kreislauf dazubekommen: Nach langer Planungs- und Bauphase wurde 2017 die hofeigene Metzgerei eröffnet und ein Metzger eingestellt. Michael Schmidt kam aus dem konventionellen Bereich und war nach einer Bio-Schulung sofort begeistert: „Das ist noch richtiges Handwerk – durch den Verzicht auf Zusatzstoffe ist der Metzger im Bio-Bereich viel stärker gefordert, und das Aroma des Fleisches und der Gewürze kommt wunderbar zur Geltung.“ Die Hofmetzgerei ist eine der wenigen Metzgereien in Deutschland, die ihr Fleisch „schlachtwarm“ zerlegen und verarbeiten – das natürliche

tierische Phosphat bleibt erhalten und macht chemische Zusätze überflüssig. Das wird auch ermöglicht durch den kurzen Weg von der Schlachtung in die Hofmetzgerei: Auf der anderen Seite von Bad Berleburg, 20 km vom Biohof Kapplermühle entfernt, liegt der Familienbetrieb Bätzel, in dem die Rinder von Christian Schenkel geschlachtet werden. Zusätzlich verarbeitet Schmidt in der Hofmetzgerei Schweine von zwei anderen Bio-Betrieben – beide rund 60 km vom Biohof Kapplermühle entfernt. Auch hier sind die Wege kurz.

„Letztendlich hängt es vom Kunden ab“

Die Genehmigung für den Bau einer hofeigenen Schlachtung liegt bereits bei Christian Schenkel in der Schublade. „Mir ist wichtig, dass alles Hand in Hand läuft“, sagt er, „und daran arbeiten wir, auch wenn es zur Zeit noch viele Baustellen gibt.“ Seine Fleisch- und Wurstwaren und die Eier vermarktet er unabhängig vom Großhandel in den umliegenden Städten, in Bad Berleburg, Olpe, Siegen – der weiteste Transport geht nach Köln und Bonn. Dabei beliefert er ausschließlich selbstständig geführte Supermärkte und Bio-Läden, verkauft ab Hof und über Wochenmärkte. „Wir wollen einfach klein und vernünftig bleiben, kein großer Betrieb mit 1000 Mitarbeitern werden.“ Doch der Kunde entscheidet letztendlich, so ist Schenkel überzeugt: „Ob der Preis in Ordnung ist, das Produkt gefällt, ob der Kunde so eine Art der Tierhaltung mit der Natur möchte oder doch lieber möglichst günstig – auch davon hängt die Zukunft kleiner, regional wirtschaftender Betriebe, wie wir es einer sind, ab.“

Bildnachweis:

Bild 1: Der Biokreis zeichnet Christian und Nicole Schenkel 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: Christian und Nicole Schenkel mit ihren Hühnern, Foto: Christian und Nicole Schenkel

Bild 3: Metzger Schmidt fertigt in der hofeigenen Metzgerei Rind- und Schweinswürste, Foto: Udo Richter

Bild 4: Die Rinder auf dem Biohof Kapplermühle werden im Herdenverband auf der Weide gehalten, Foto: Udo Richter

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.