

Schwarzwälder Bote

Rosenfeld

Auf Wertschätzungstour rund um Rosenfeld

Von Schwarzwälder Bote 11.08.2020 - 16:51 Uhr



Auf Wertschätzungstour bei Familie Lohrmann (von links): Thomas Miller, Gottfried Lohrmann, Hilde Lohrmann, Wilhelm Lohrmann, Benjamin Lohrmann, Friedlinde Gurr-Hirsch, Andreas Lohrmann, Martin Wangler, Luise Lohrmann, Nicole Hoffmeister-Kraut, Christian Lohrmann und Günther-Martin Pauli. Foto: Rauch Foto: Schwarzwälder Bote

Im Rahmen der "Von daheim"-Tour haben sich unter strahlend blauem Himmel mehrere CDU-Politiker mit Gastronomen, Erzeugern und Händlern getroffen.

- Anzeige -

Rosenfeld. Unterwegs waren Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch, Wirtschaftsministerin Nicole Hoffmeister-Kraut, Landrat Günther-Martin Pauli, Bürgermeister Thomas Miller sowie weitere Gäste. Die CDU-Politiker machten sich ein Bild der regionalen Erzeugungsketten in Rosenfeld.

Inmitten des Urdinkelfelds vom Schönberghof war ein Tisch mit regionalen Spezialitäten angerichtet, unter anderem mit Salaten und Gemüse aus der Bio-Gärtnerei, die nur wenige Meter entfernt ist, sowie Brot aus der Biobäckerei Baier, die Körner und Mehle ausschließlich vom Schönberghof bezieht. Die Spezialitäten wurden von "Unser Lamm"-Koch Georg Barta und Günter Rauch aus Bickelsberg aufgetragen.

Dort bekamen die Teilnehmer den ersten "geschmacklichen" Eindruck der Tour. Mit dabei: Jutta und Klaus Koch von Edeka Koch, Dominik Reger, Braumeister und Geschäftsführer bei Brauhaus Zollernalb, Familie Günter Rauch aus Bickelsberg sowie Anke und Manfred Kränzler vom Schönberghof.

Nach dem Mittagessen bekamen die Teilnehmer eine Führung durch die Klostermühle Heiligenzimmern. Wilhelm Lohrmann, Geschäftsführer und Präsident des Verbands der Agrargewerblichen Wirtschaft (VdAW), erläuterte die Geschichte der Mühle, die sich seit 1828 im Familienbesitz befindet. Gottfried Lohrmann, ebenfalls Geschäftsführer, appellierte an die Politiker, landwirtschaftlich genutzte Flächen zu schützen anstatt zu verbauen. Immer mehr fruchtbares Ackerland werde für Neubauten von Industriebetrieben verwendet – dies sehen die Geschäftsführer der Mühle und des Landhandels als eine Problematik nicht nur in der Zukunft, sondern bereits heute.

In der mehr als 400 Jahre alten denkmalgeschützten Bauernstube der Mühle erläuterte Benjamin Lohrmann die Schwierigkeiten des Biolandhandels. Die Ansprüche an Biogütern seien mit hohem Aufwand verbunden. Die Familie Lohrmann betreibt neben dem konventionellen Landhandel ebenfalls einen Biolandhandel. Dabei wünscht sich der Junior-Geschäftsführer, der sich seit Jahren mit dem Thema biologische Landwirtschaft auseinandersetzt, eine Unterstützung der

Politik in Form einer Bioleitregion, in der nicht nur die Biolandwirte, sondern auch die Händler, welche die Logistik, Lagerung und Abwicklung übernehmen, unterstützt werden.

Vom Landhandel ging es dann direkt zu einem Erzeuger. Vor der Besichtigung des Schönberghofs der Familie Anke und Manfred Kränzler bekamen die Teilnehmer weitere Köstlichkeiten der Bäckerei Baier zu probieren, welche aus Körnern und Mehlen des Demeterhofs kreiert wurden. "Mein Ziel ist es, die beste Qualität zu backen, die es gibt, und dafür brauche ich die besten Rohstoffe", erklärte Bäckermeister und Geschäftsführer Jochen Baier.

So entstand diese einmalige und regionale Wertschätzungskette, vom Feld bis zum fertigen Produkt.

Die Familie Kränzler bewirtschaftet 260 Hektar Land biologisch-dynamisch nach den Grundsätzen und Richtlinien des Demeter-Verbands. "Wir brauchen gesunde Böden. Dadurch bekommt man widerstandsfähigere Pflanzen und weniger Schädlinge. Gesunder Boden bedeutet gesunde Menschen", erläuterte Manfred Kränzler seine Philosophie und Vorgehensweise.

Diesem Gedanken der regionalen Wertschätzungskette, führte auch Gärtner Jan Vollmer bei der Besichtigung der Bio-Gärtnerei, deren Eigentümer Familie Rauch aus Bickelsberg ist, weiter. Dort wird ein Teil des Gemüses für die B2-Bioläden, Bistros und den Lieferdienst angebaut. Dort entsteht ein wichtiger Kreislauf: Schönes Gemüse wird verkauft, während krummes Gemüse in den Bistros verarbeitet wird. Abfall, wie zum Beispiel Gemüse-Ausputz, landet auf dem Kompost und wird anschließend wieder in der Gärtnerei verwendet.

In den Gewächshäusern konnten die Gäste den Anbau von Tomaten und Gurken besichtigen, während frisches Gemüse zum Probieren gereicht wurde. Insbesondere die Karotten, welche in dem schwarzen Boden rund um die Gärtnerei ein besonderes Aroma bekommen, seien weit über die Kreisgrenze bekannt.

Die Führung endete schließlich in den Salatfeldern neben dem Urdinkelfeld, in dem die Teilnehmer zur Mittagszeit gespeist hatten.

- Anzeige -

- Anzeige -

