

tz-Spezial zu gesunden Lebensmitteln aus heimischen Höfen und Betrieben

Bio-Stadt München

Liegt es an den Lebensmittelskandalen der letzten Jahre, an BSE und Schweinepest, an Meldungen über Gifte in Paprika und Salaten, in Weintrauben und auf Apfelschalen? München gehört bundesweit zu den Städten mit der größten Nachfrage nach Bioprodukten. Die Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft berichtet bundesweit vom jährlichen Zuwachs von 15 bis 20 Prozent. In München waren es 2008 mehr als 180.000 Kunden, die auf ökologischen Anbau und Herstellung achten. 55.000 davon kaufen ausschließlich zertifizierte Lebensmittel.

Um diesen Trend zu fördern, hat sich die Stadt 2006 zur „Bio-Stadt“ erklärt. Deren Leitbild „ökologisch-ökonomisch-fair“ trifft genau die

Wertediskussion und die Konsumentenüberlegungen.

Vor allem bei der Ernährung ihrer Kinder wollen die Münchner nichts falsch machen, deshalb traf das Pro-

jekt „Bio für Kinder“ in Kooperation mit Tollwood auf begeisterte Resonanz. Das Ziel des Pilotversuchs, das in einigen Kinderbetreuungseinrichtungen durchgeführt wurde: Es sollte gezeigt werden, dass ökologische Verpflegung finanzierbar ist. Inzwischen konnten mithilfe von Sponsoren 26 Einrichtungen auf Bio für Kinder umgestellt werden.

Ende 2008 begann das Projekt Bio in der Gastronomie, bis Ende 2008 gab es 17 bio-zertifizierte Gaststätten mit zumindest einem Teilangebot von Bio-Produkten.

Waren früher Öko-Läden noch separat gestiftet, gibt es heute fast an jeder Ecke die Möglichkeit, Bio-Pro-



dukte einzukaufen. Dementsprechend mitgewachsen sind in den letzten Jahren und Jahrzehnten die Anbauflächen für ökologische Pflanzen, von denen die Hersteller biologisch zertifizierter Lebensmittel die Zutaten beziehen, und die Weidflächen für die artgerechte Haltung von Schlachttvieh. Auch im Kleinen wird „Öko-

Viehzucht“ betrieben: Zum Beispiel von der Hobby-Imkerin Maja Högner im Nymphenburger Schlosspark. Die gelernte Uhrmacherin hat zehn Bienenvölker im Park, die ihren Lindenblütenhonig herstellen, und vier am Starbinger See. Das Ergebnis gibt's beispielsweise im Stammerhof zu kaufen.

Info Was ist eigentlich Bio?

Die Verwendung der Begriffe Öko/Bio bzw. ökologisch/biologisch sind durch eine EU-Basisverordnung – die Anfang 2009 neu aufgelegt wurde – rechtlich geschützt. Bioprodukte erkennt man an dem Stempel mit der Code-Nummer der Kontrollstelle. Auch verarbeitende Betriebe, wie z.B. Bäckereien, müssen sich

staatlichen Kontrollen unterziehen. Seit Ende 2001 gibt es ein staatliches deutsches Bio-Siegel, welches Übersichtlichkeit schaffen und die Vermarktung echter Bioprodukte erleichtern soll. Die bekanntesten Biomarken sind Demeter, Naturland und Bioland, es gibt auch eine Reihe regionaler Varianten.



Bäckerei Polz

Brot & Kuchen

In der Backstube der Bäckerei Polz in Amperngching wird seit 30 Jahren ökologisch gebacken – so viel, dass Sabine und Thomas Polz Juni- oder unter anderem zahlreiche Bioläden in München beliefern können. Vor über 50 Jahren hat Vater Thomas Polz seine kleine Bäckerei in einem Lebensmittelladen gegründet. Seit 1979 wird frisch verarbeitetes Bio-Getreide zu Vollkornbrot verbacken, inzwischen gibt es auch Ciabatta, Pide, Baguettes und allerlei Kuchenorten in Öko-Ausführung. Ihr Mehl bezieht die Familie Polz aus der Antersdorfer Bio-Mühle in Simbach. Der Familienbetrieb, der es auf 40 Mitarbeiter gebracht hat, betreibt Filialen in Halbmhausen, Hebertshausen und Röhrmoos.



Gärtnerei Karmiah

Salate der alten Sorte

Die Gemüse- und Salatsorten der alteingesessenen Pasinger Gärtnerei Karmiah werden sowohl auf dem eigenen Hof als auch auf dem Pasinger Viktualienmarkt und in Bioläden in und um München verkauft. Als Hans Karmiah Anfang der 80er Jahre den Betrieb übernahm, stellte er auf Bio-Anbau um; er war auch einer der ersten Mitglieder im Verband Naturland e. V. Sein Sohn Florian wiederum, der 2004 Chef der Bio-Gärtnerei wurde, besann sich auf alte und weniger bekannte Sorten von Tomaten, Paprika, Papereoni und Kürbissen. Außerdem gibt es ausgefallener Salatsorten wie Krachsalat, Miniromansalat und dreifarbiges Mais.



Andechser Molkerei

Alles reiner Käse & Co.

500 zertifizierte Milchlieferanten versorgen die Andechser Molkerei mit dem Grundstoff für ihre biologischen Produkte, das ist nicht nur Kuh-, sondern auch Ziegenmilch. 1908 gründeten die Urgroßeltern der Familie Scheitz ihre Käseerei hinter der Dorfkirche in Erling-Andechs. 1980 setzte sie die erste pfandfreie braune Mehrgewichtsfische durch. Auf dem sogenannten ökologischen Weg können die Kunden eine lückenlose Dokumentation aller Bio-Rohstoffe von der Herstellung und Verarbeitung zum Produkt bis hin zur Produktauslieferung nachvollziehen: ob Joghurt, Kefir, Butter, Käse und und. Andechser Produkte gibt es in zahlreichen Bioläden und Supermärkten.



Gut Obergrohrhof

Feinstes Gemüse

Das Gut Obergrohrhof im Landkreis Dachau, das von der Stadt München 1979 erworben wurde, wurde zehn Jahre später auf ökologischen Landbau umgestellt. Rund 75 Hektar und ein Teil der Gebäude ist an die Bio-Gärtnerei von Julian Jacobs und Peter Slinshoff verpachtet. Auf 45 Hektar wird Feingemüse angebaut. Im Sommer sind bis zu 40 Personen im Einsatz, um zu säen, pflegen und zu ernten. Ab 6 Uhr schwärmen die Erntehelfer aus, der Salat z. B. muss um 10 Uhr gepflückt sein, sonst wird es zu heiß. Diese Demeter-Gärtnerei beliefert zahlreiche Abnehmer sowie Ökokooperativen mit Broccoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Rettich, Fenchel, Spinat und Radieschen.



Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Schwein gehabt!

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten und ihr Gründer Karl Ludwig Schweisfurth sind deutschlandweit bekannt. Bis zum Beginn der 80er Jahre betrieb Schweisfurth das fleischverarbeitende Unternehmen Herita. Dann verkaufte er es an Nestlé und startete eine ökologische Schweinezucht in Glonn (Landkreis Ebersberg). Heute gehören zum Vorzeigunternehmen Stallungen, Schlachtung und Fleischerei, aber auch eine Molkerei und Brauerei. In und um München gibt es zwölf eigene Herrmannsdorfer Läden, fast alle anderen Bio-Läden – in München und deutschlandweit – werden ebenfalls mit den Fleisch- und Wurstprodukten aus Glonn beliefert.



Wolfmühle Forstgüter

Mehle & Körner

Seit 1984 gibt es den Bio-Markt Wolfmühle gleich bei Forstinning nun schon. Und hier findet der Bio-Anhänger auf gut 100 Quadratmetern Ladenfläche alles, was das Herz begehrt – von Käse, Obst und Gemüse über Nudeln bis hin zum ganz speziellen Müsli. Besonders stolz ist Inhaber, Bauer und Müller Andreas Löffel auf die selbst gemahlene Mehle und Körner aller Art. Damit werden auch eigene Bio-Brote und Semmeln gebacken oder Naturkost-Bäckereien im Stadtgebiet beliefert. Mehr Infos über das kleine, aber sehr feine Bio-Unternehmen sowie online genaue Wegbeschreibung finden sich im Internet auf www.wolfmuehle.de

tz-Spezial zu gesunden Lebensmitteln aus heimischen Höfen und Betrieben



Basic Supermarkt im Tal, Westenriederstr. 35

Öko-Markt der Superlative

Groß, größer, basic: Hier fühlt man sich wie in einem normalen Supermarkt. Die Aktiengesellschaft beschäftigt 600 Mitarbeiter und hat nur Märkte mit über 500 Quadratmetern Fläche. Der erste entstand 1998 in Schwabing, heute sind es 23 in 14 deutschen Städten. München hat sechs Filialen. Der Umsatz stieg und steigt: 2006 waren es 72,6 Mio. Euro, ein Jahr später 91 Mio. Euro. In der Filiale im Tal gibt es einen separaten Drogeriemarkt und ein Bio-Restaurant.

- Breze: 0,69 Euro
- Milch (Berchtesgadener Land): 1,19 Euro
- Landjäger: 1 Paar (etwa 64 g): 1,50 Euro
- Rinderleende: 2,89 Euro/100g
- Allgäuer Emmentaler: 1,49 Euro/100g
- Apfel: 2,79 Euro/kg
- Kartoffeln: 1,49 Euro/kg
- Grapefruit: 1,29 Euro/Stck.
- Wirsing: 3,49 Euro/kg
- Lauch: 4,99 Euro/kg
- Tomaten: 3,99 Euro/kg
- Kopfsalat: 1,99 Euro/Stck.



Biomarkt in Stemmerhof am Sendlinger Berg, Pflinganserstr. 6

Ein Bauernhof in der Stadt

Im ehemaligen Bauernhof gegenüber der alten Sendlinger Kirche gibt es neben Cafés und kleinen Läden seit 2001 auch einen Biomarkt der gemäßigten Sorte. Auf 300 Quadratmetern bietet Geschäftsführerin Monika Demjany viele Produkte aus der Münchner Umgebung. Die Frischtheile sind besonders groß. Eine Genossenschaft beherrscht zwei weitere Filialen in Grünwald und Planegg.

- Breze: 0,69 Euro
- Milch (Berchtesgadener Land): 1,15 Euro
- Landjäger: 2,99 Euro/100g
- Rinderleende: 3,89 Euro/100g
- Allgäuer Emmentaler: 1,79 Euro/100g
- Apfel: 1,49-2,49 Euro/kg
- Kartoffeln: 1,45 Euro/kg
- Grapefruit: 0,99 Euro/Stck.
- Wirsing: 4,44 Euro/kg
- Lauch: 5,49 Euro/kg
- Tomaten: 2,99-4,29 Euro/kg
- Kopfsalat: 1,99 Euro/Stck.

Der Biobrot-Marktführer Hopfsteiner kommt von hier, auch die zweitgrößte Bio-Kette basic. Die bekannten Hermansdorfer-Landwerkstätten sitzen nur wenige Kilometer entfernt. Bayern ist die Öko-Hochburg Deutschlands. In den Bio-Supermärkten aber kommen trotzdem immer noch viele Produkte, etwa Obst und Gemüse, aus dem Ausland. Der Deutsche Bauernverband will das jetzt ändern. Präsident Gerd Sonnleitner forderte gestern in München „ein klares Bekenntnis zu Bioprodukten aus deutscher oder sogar regionaler Erzeugung“. Ein bei Grundnahwungsmärkten auf Dauer von Importen dominiertes Öko-Markt verliere seine Glaubwürdigkeit und sei daher kein Zukunftsmode. Sonnleitner präsentierte eine Umfrage, nach der sich 11 Prozent der deutschen Bayern eine Umstellung auf Öko-Landbau innerhalb der nächsten zwei bis drei Jahre vielleicht vorstellen könnten. Die Bereitschaft sei größer geworden. Dafür bedürfte es aber verlässlicher Marktpartner, die die Produkte tatsächlich abnehmen. Die tz-Reporter Nina Bautz und Oliver Bodner (Fotos) haben gestern Münchner Bio-Märkte getestet.



Bio-Boom: Der große Marktvergleich

Entenbach Naturkost, Schütthauer Str. 16

Kontakt zum Kunden

Ein Einzelkämpfer im Bio-Bereich: Naturkost ist die 130 Quadratmeter große Ladenfläche verwinkelte, die Regale sind aus massivem Holz, inhaberin Regina Rauch, die das Geschäft seit zwei Jahren führt, kennt viele Kunden mit Namen. Dafür muss man kleine Abstriche machen: Die Obst- und Gemüse-Auswahl ist beschränkt, Fleisch und Wurst gibt es nur abgepackt. Dafür führt der Laden beispielsweise Demeter-Weine. Weil das Familienunternehmen unabhängig ist, überlegen sie und ihr Mann Volker Frölich (Foto) sich immer neue Aktionen: Dienstags etwa ist hier Bananen-Tag, da kosten die Bananen statt 1,59 Euro nur 1,55 Euro.

- Breze: 0,72 Euro
- Milch (Berchtesgadener Land): 0,99 Euro
- Landjäger: Wurst nur abgepackt
- Rinderleende: Fleisch nur abgepackt
- Allgäuer Emmentaler: 1,79 Euro/100g
- Apfel: 2,40 Euro/kg
- Kartoffeln: 1,99 Euro/kg
- Grapefruit: nicht vorrätig
- Wirsing: nicht vorrätig
- Lauch: 3,90 Euro/kg
- Tomaten: 3,99 Euro/kg
- Kopfsalat: 1,99 Euro/Stck.



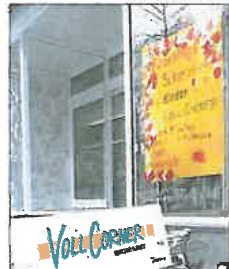
Bio vom (Super-) Markt

Bio-Lebensmittel haben in den letzten Jahren erfahren einen Boom. Lange schon sind sie nicht mehr ausschließlich in verstaubten Mini-Müsl-Läden zu finden, sondern haben auch die Warenregale der Discounter erreicht. Viele der großen Supermarktketten bedienen das stetig steigende Bedürfnis der Kunden nach Bio-Produkten mit Eigenmarken, wie BioBio (Fisch), Prima Bio (Aldi), Bioess (Lidl) oder Naturkind (Tengelmann). Die gesamte Bio-Produktpalette vom klassischen Müll bis zur Bio-Wurst, wird nach dem Standard der EU-Öko-Verordnung kontrolliert, wobei sich einige Handelsketten zusätzlich strengen Qualitätsrichtlinien unterwerfen.

Für alle, die auch in der Stadt ihre Biolebensmittel direkt vom Bauernhof kaufen wollen, gibt es in München zahlreiche Bio-Märkte. Dort kann sich der Kunde direkt vom Erzeuger von der Qualität der Bio-Ware überzeugen lassen. Die wichtigsten und größten Märkte in München sind der Viktualienmarkt, der Bauernmarkt in der Türkenstraße und der Elisabethmarkt in Schwabing. Ein Geheimtipp ist der Bauernmarkt am Seehaus. Dort kann man auch frische Bio-Obst gleich im nahegelegenen Biergarten verspeisen.

VollCorner im Glockenbachviertel, Holzstr. 39

Ein Münchner Familienbetrieb



Der Biomarkt im Viertel: Ein kleiner VollCorner-Laden in der Maisstraße machte 1988 den Anfang, heute hat München sieben Filialen. Die Filiale im Glockenbachviertel hat eine große Kosmetikecke mit Beratung, bunte Schnörkel-Tapeten und teils pinke Wände. Aktuell arbeiten zirka 160 Mitarbeiter und sieben Auszubildende für das Familienunternehmen. Umsatzsteigerung im letzten Jahr von 9,8 Millionen Euro auf rund 11,1 Millionen Euro.

- Breze: 0,69 Euro
- Milch (Berchtesgadener Land): 1,15 Euro
- Landjäger: 2,89 Euro/100g
- Rinderleende: kein Fleisch
- Allgäuer Emmentaler: 1,49 Euro/100g
- Apfel: 2,99 Euro/kg
- Kartoffeln: 1,49 Euro/kg
- Grapefruit: 1,29 Euro/Stck.
- Wirsing: 3,99 Euro/kg
- Lauch: 4,99 Euro/kg
- Tomaten: 3,99/kg
- Kopfsalat: 1,99 Euro/Stck.

Grüner Markt in der Ludwigsvorstadt, Lindwurmstr. 80

Multi-Kulti an der Salatbar



Völkerverständigung im Grünen Markt: Die 70 Mitarbeiter der vier Münchner Filialen kommen aus allen Herren Ländern. Angefangen hat die GmbH mit einem ganz kleinen Fischmarkt 1988, jetzt haben die mittelgroßen Märkte alle Vollsortiment. Der Laden in der Lindwurmstraße etwa führt aber kein frisches Fleisch (nur abgepacktes), dafür ist jedoch ein vegetarischer Imbiss mit Salatbar integriert.

- Breze: 0,72 Euro
- Milch (Berchtesgadener Land): 1,15 Euro
- Landjäger: nur abgepackt
- Rinderleende: nur abgepackt
- Allgäuer Emmentaler: 1,29 Euro/100g
- Apfel: 2,99 Euro/kg
- Kartoffeln: 1,69 Euro/kg
- Grapefruit: 1,39 Euro/Stck.
- Wirsing: 3,99 Euro/kg
- Lauch nicht vorrätig
- Tomaten: 3,99 Euro/kg
- Kopfsalat: 1,99 Euro/Stck.