

Ostseeländer: Mit Bio in vieler Munde

Der Züssower Ökohof behauptet sich seit mehr als 12 Jahren. Zu seinen Kunden zählen namhafte Hotels.

Von Sven Jeske

Züssow – Im Steigenberger Grandhotel von Heringsdorf zählt Züssower Käse zum Speiseplan. Das Milcherzeugnis aus dem kleinen Dorf hat, was Urlauber anspricht: Es wird in der Region hergestellt. Und das nachweislich aus Milch, die von Tieren stammt, die gemäß europäischer Öko-Verordnung artgerecht gehalten und in der Regel nicht mit Antibiotika und Wachstumshormonen behandelt werden. Zudem schmecke der Käse, heißt es, was ihn nicht allein im Steigenberger zu einem begehrten Artikel mache.

Wer den zum Pommerschen Diakonieverein gehörenden Biohof Ostseeländer in Züssow aufsucht, kann Zeuge des Entstehungsprozesses werden. „Im Falle eines Supermarkts gehe ich rein und kaufe mein Produkt. Bei uns in Züssow kann man beobachten, wie Schafe gemolken und ihre Milch in die Hofkäserei gelangt, wo sie verarbeitet wird. Letztlich kann man das Produkt auch bei uns kaufen“, erklärt Fachbereichsleiter Ulf Hrybinski den Unterschied. Der sei in Züssow Prinzip. „Wir haben so eine Transparenz in allen unseren produktiven Bereichen“, beteuert Heike Wille, zuständige Landwirtin. Seit dem Jahr 2003 werde der Hof in Züssow Jahr um Jahr neuerlich bio-zertifiziert. Die Kontrollen betreffen die Tierhaltung ebenso wie die Gärtnerei, den Feldbau und die Käserei.

Bio – das ist im Falle von Ostseeländer mehr als ein Aushängeschild. Für den einst konventionell produzierenden Bauernhof in Züssow war die Umstellung auf ökologischen Landbau und Tierhaltung von existenzieller Bedeutung. Um neben all den landwirtschaftlichen Großproduzenten bestehen zu können, bedurfte es eines herausragenden Leistungsmerkmals, mit dem sich das eigene Angebot deutlich vom Wettbewerb abhebt. „Nur mit ‚normalen‘ Produkten hätten wir nicht punkten können“, ist Heike Wille überzeugt.

Als die Züssower im Jahr 2003 umschwenkten, war Bio bereits in vieler Munde. Einer Erhebung aus dem selben Jahr zufolge hatte das Bio-Siegel 2003 einen Bekanntheitsgrad von 68 Prozent. Zehn Jah-



Alles im grünen Bereich: Bio-Gemüse aus Züssow hat trotz der Konkurrenz seine Abnehmer.

Fotos: pvz

re später, 2013, war dieser auf 95,3 Prozent gestiegen. Im selben Zeitraum verdreifachte sich die Anzahl von Produkten in Deutschland, die ein Biosiegel tragen: von 23 931

●● Wir sind ehrlich, transparent, erlebbar.“

Ulf Hrybinski, Fachbereichsleiter

Zugleich legten immer mehr Verbraucher Wert auf Lebensmittel aus ihrer Umgebung. Die Verbraucher sehnten sich nach einem Gefühl von mehr Transparenz und Ehrlichkeit, Authentizität und klaren Verhältnissen, schätzte die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft 2013 in einer Studie ein. „Ehrlich, transparent und erlebbar“ – so sehen sich

Ulf Hrybinski zufolge auch die Züssower Produzenten. „Bei uns gibt es nur den bio-zugelassenen Dünger. Pflanzenschutzmittel wenden wir nicht an“, betont Heike Wille. Alle Anbauflächen würden per Hand gehackt. Netze über dem Kohl verhinderten, dass der Kohlweißling seine Eier ablegen kann. „Sind Läuse da, sind sie da“, sagt Wille.

In Züssow reifen Tomaten nicht stets und ständig. Erntet man Erdbeeren, Möhren und Zwiebeln, Salate, Wurzelgemüse und Kräuter im Rhythmus, den die Natur vorgibt. Rein er-

tragsmäßig weicht man mitunter von den konventionellen Betrieben ab. Das nimmt man in Kauf.

Bewirtschaftet werden Hof, Gärtnerei und Käserei von gut 40 Mitarbeitern. Sechs Fachkräfte leiten sie an. „Ich denke, Ostseeländer ist etabliert“, sagt Heike Wille. Züssow werde Produktionsstandort bleiben. „Hier ist der Mutterhof, hier sind die Flächen – das setzt man nicht um.“

Am Sonnabend nun lädt der Ostseeländer zum Hoffest ein. „Diesmal haben wir 26 verschiedene Händler hier“, kündigt Ulf Hrybinski an. Für Besucher werde es Musik und Unterhaltung geben. Und Hofführungen: „Denn wir wollen vermitteln, was hier passiert.“

Auf zum Hoffest

Am Sonnabend feiert Ostseeländer in Züssow ein zünftiges Hoffest (10.30 – 17 Uhr). Auf einem Markt bietet der Biohof dann Produkte aus eigener Herstellung an. Darunter auch Kunsthandwerk, Holz, Keramik, Handweberei und Mode aus Woll- und Naturstoffen.

Auch eine Wanderimkerlei wird zu sehen sein. Ihr Betreiber zieht mit seinen Bienenvölkern ein ums andere Mal der Tracht hinterher, um so die Honigernte zu stelgern.

Besucher des Festes werden zu Kutschfahrten und spannenden Bauernhofspielen eingeladen.

Für Musik sorgen eine Band und ein Drehorgelspieler.



Blick auf den Mutterhof in Züssow: Im Jahr 2008 kamen ein Bioladen und eine Käserei hinzu.



In Züssow kann man zuschauen, wie der Käse entsteht.



Auch die Tierhaltung unterliegt den Richtlinien der europäischen Öko-Verordnung.

Quelle: OZ, 2015-09-03