

INHALT

GÄA – NACHRICHTEN

DIE ROLLE DES BODENS ALS ZENTRALES THEMA
„WER WEITER DENKT – KAUFTE NÄHER EIN“
BIONORD-RESÜMEE

NACHRICHTEN

FISCHE ALS ERFINDUNG?
GETREIDEMARKT / ERNTE 2010

TERMINE

PORTRAIT DES MONATS
KONFITOREI BUCHECKCHEN

GÄA – NACHRICHTEN

Die Rolle des Bodens als zentrales Thema

Am 14.09.2010 fand das Gäa-Seminar zum Schwerpunkt Ackerbau in Wilsdruff statt. Die fachlichen Beiträge der Referenten Prof. Schmidtke (HTW Dresden) über Zwischenfruchtanbau mit Leguminosen und Hr. Näser (Grüne Brücke) über die Erkennung des Bodenzustandes, dessen Erhaltung und Verbesserung fanden rege Resonanz. Die Veranstaltung war überdurchschnittlich gut besucht. Dies spricht dafür, dass die elementare Rolle des Bodens zunehmend in den Fokus gelangt. Infos zum Seminar sind über Gäa Sachsen erhältlich.

„Wer weiter denkt – kauft näher ein“



Zum achten Mal fand der Tag der Regionen deutschlandweit statt. In diesem Rahmen fand erneut eine Veranstaltung durch die Verbrauchergemeinschaft Dresden statt.

Gäa und die Mitgliedsbetriebe Biokonditorei Heller, Fleischverarbeitung Mörl, Gemüsebau-Betrieb Ines Franz und die Helene-Meyer-Stiftung waren bei der Veranstaltung unter dem Motto „Wer weiter denkt, kauft näher ein“ präsent. Mitarbeiter der Gäa standen als Ansprechpartner für Themen wie „Bio“ und „Regionalität“ den Besuchern zur Verfügung. Daneben nutzte Gäa die Veranstaltung um Spenden für eine tschechische Kindertageseinrichtung in Raspenava zu sammeln. Diese ist in schwerem Ausmaß vom Augusthochwasser 2010 betroffen. Es wurde die gesamte Einrichtung zerstört und ein Neubau ist nun erforderlich. Ermöglicht wurde die Hilfsaktion durch die Unterstützung der anwesenden und einigen anderen Gäa-Unternehmen wie Gut Gamig, Kräutergarten Pommerland, Lindenmüllerhof, Oberlausitzer Bio-Karpfen und Backwaren Dr. Quendt. An alle Unterstützer nochmaligen Dank!

BioNord-Resümee

Unter dem Motto: „konsequent und fair“ präsentierten sich die Gäa-Mitgliedsunternehmen Bio-Bäckerei No1, C.F. Rolle Mühle GmbH, Dr. Quendt Backwaren KG, der Förderverein für die Natur der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft e.V., Kräutergarten Pommerland am 17. Oktober auf der Bio-Nord in Hannover. Die Messe bot eine gute Möglichkeit zur Kontaktpflege. Darüber hinaus bildete sie eine geeignete Plattform für den Neuaufbau von Direktkontakten der Unternehmen mit dem Handel bzw. einzelner Bio-Ladner. Am Abend des Messtages war die Stimmung gut und die Gäa-Unternehmen zeigten sich sowohl mit der Messeorganisation als auch mit den Gesprächsergebnissen im Verlauf des Tages sehr zufrieden.

NACHRICHTEN

Fische als Erfindung?

Auch Fischzüchter bleiben vom Trend des Besitzanspruchs auf Allgemeingut in Form von Patentanmeldung großer Gentechnik-Konzerne wie Monsanto betroffen. Fleisch von Fischen, die gentechnisch verändertes Futter erhalten haben, will Monsanto patentieren lassen. Die Argumentation: Die Fische haben erhöhte Omega-3-Fettsäuren, wenn sie mit Gentechnik-Soja gefüttert wurden. Neben der Unkontrollierbarkeit gentechnisch veränderter Organismen, sollten solche Entwicklungen bei jedem Skepsis gegenüber der Agro-Gentechnik wachrufen. Scheinen hier doch die angeblich gemeinnützigen Motive der Befürworter ad acta gelegt.



Quelle: www.keine-gentechnik.de

Getreidemarkt / Ernte 2010

Die Abhängigkeit der Landwirtschaft vom Wetter ist in diesem Jahr besonders deutlich. Nach einem sehr nassen und kühlen Mai frohlockten viele Landwirte noch auf eine gute Getreideernte. Die Hoffnung schwand jedoch mit jedem neuen Hitzetag im Juni und Juli dahin. Besonders auf den leichten Standorten gingen lange Trockenheit und Temperaturen über 30°C zulasten des Ertrags. Fortwährender Regen in der Erntezeit verzögerte die Ernte und im schlimmsten Falle musste das Getreide untergepflügt werden, da es nicht einmal zur Fütterung genutzt werden konnte.

Mengenmäßig fiel die Ernte besser als befürchtet aus, bei der Qualität zeichnet sich allerdings ein anderes Bild ab.

Da jedoch in großen Teilen Europas Ertrags- und Qualitätseinbußen zu verzeichnen sind, hat sich die gesamte Marktlage seit Frühjahr verändert. So ist heute für Futter und schwächerer Speiseware bessere Preise zu erzielen als für Qualitätsgetreide im Vorjahr.

mehr dazu unter www.gaea.de

TERMINE Veranstaltungs-Details unter www.gaea.de

- 20.10. **Ökologische Kaninchenhaltung** – Praxiserfahrungen. Infos: www.soel.de
- 20-21. **Landwirtschaftstagung Neue Agrarpolitik**-Evan. Akademie Schlobben Schönburg 34369 Hofgeismar, Infos: www.agrarbuendnis.de
- 26.10. **Gäa-Kartoffelanbau-Seminar**, 13.- 18.00 Uhr, Gäa Betrieb Schlichting, Klein Bünstorf Nr. 5, 29549 Bad Bevensen; Anm: ulf.mueller@gaea.de, Fax: 0351/4015519, www.gaea.de
- 28.10. **BÖLW-Herbsttagung**: Wie viel Öko braucht die Welt? in 10115 Berlin www.boelw.de
- 02.11. **Ökologische Schweinehaltung**, Stallumbau für die Mast/Neubau fürs Gruppensäugen und Sauenkonditionierung, in 36041 Fulda-Haimbach, Infos: www.oekolandbau.de
- 03.11. **3. Mitteldeutsches BioBranchen-Treffen** 2010 in 06108 Halle (Saale), Infos: www.biohofegemeinschaft.de
- 03.11. **Warum schmecken Biolebensmittel anders?** Seminar für Naturkost Einzelhändler in 61191 Rosbach Infos: www.n-bnn.de
- 05.11. **Workshop: Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration in** 37213 Witzenhausen, Uni Kassel
- Bio-Praxisseminare:**
 Infos: ÖkoStrategieWissen&Beratung: www.oeko-strat.de
- 09.11 **Aus Bio Premium machen - Profil für Naturkostmarken** (St. Augustin)
- 10.11. **„Absatzmarkt Bistro, Bio-Convenience und Food-to-go“** (Köln)
- 16.11. **„Risikofaktor Bio-Sourcing“** (Berlin)
- 10.11. **Einsteigerseminar für Biobäcker, Modul 1:** "So gelingt der Einstieg in den Biomarkt" in 70182 Stuttgart, Kontakt: www.baecker-bw.de
- 10.11. **Seminar: „Öko-Kartoffeltag - Erzeuger-Händler-Dialog“** im Landwirtschaftszentrum Haus Düsse, Infos: www.landwirtschaftskammer.de
- 16.11. **4. Bauern- und Imkertag** „Europa ohne Agro-Gentechnik“ in 04703 Böckewitz/ Börtewitz, Infos: www.sachsen-gentechnikfrei.de
- 17.11. **Praxisseminar für Biobäcker, Modul 2:** Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren in Bioqualität in 70182 Stuttgart, Kontakt: www.baecker-bw.de
- 18.11. **Fachliche Einführung in die ökologische Milchvieh- und Mutterkuhhaltung** in 54634 Bitburg, Infos: www.oekolandbau.rlp.de

PORTRAIT DES MONATS

Konditorei Bucheckchen

Die Konditorei Bucheckchen, eine Tochterfirma der Bäckerei Heller, findet man am Südrand von Dresden, in Leubnitz-Neuostra. Der Betrieb besteht bereits seit 1961. Der Konditormeister Thomas Heller und seine Frau Anett (ebenfalls Konditorin) haben den elterlichen Betrieb und die traditionellen Werte des Backhandwerks übernommen. Für das Familienunternehmen Heller heißt das heute: natürliche Rohstoffe in 100% Bio-Qualität, traditionelle Rezepturen



und solides Handwerk.

Aus dieser Philosophie heraus war der Weg zu den Bio-Backwaren nicht weit. Da der Erfolg der hochwertigen Konditoreierzeugnisse für sich sprach, ging das Unternehmen 2010 den Schritt zur 100%igen Bio-Konditorei. Das bedeutet für das Familienunternehmen auch, Zutaten aus der Region und aus fairem Handel zu verarbeiten.

Das daraus entstehende Produktangebot reicht von klassischem Bienenstich und typischem Dresdner Christstollen bis zu einer Torten- Interpretation von Pina Colada und selbst kreierten Pralinen. Besonders Augenmerk sei auch auf das hauseigene Eis gelegt: Klassiker wie Schoko- und Vanilleeis werden genauso angeboten wie veganes Hafermilcheis und Spezialitäten für Diabetiker. Für das Milcheis auf Hafermilchbasis hat das Unternehmen auf der ANUGA in Köln 2005 den bundesweiten Innovationspreis im Handwerk erhalten.

Ein Großteil dieser Delikatessen wird in ganz Deutschland als Tiefkühlware im Naturkosthandel vertrieben, und ist im Angebot von Cafés und Restaurants zu finden.

Anlässlich des 20-jährigen Bestehens feierte die Bäckerei Heller im September 2010 mit seinen Wegbegleitern das Ereignis und auch die Einweihung des Ausbaus der Produktionsstätte. Trotz der Erweiterung bleibt bei Familie Heller das Handwerk solide und gehört zum Selbstverständnis. D.h. zeitig aufstehen für den Bäckermeister, aber auch voller Geschmack für den Kunden!

Biokonditorei & Bäckerei Bucheckchen

Wilhelm- Franke- Straße 36
 01219 Dresden
 Tel: (03 51) 4 70 73 77
 Fax: (03 51) 4 79 90 28
info@biokonditorei.de