

Viele Hände... ein Ganzes!



Bioland



*Eine kurze Geschichte von
den Wurzeln und Zielen einer regionalen
und biologischen Erzeugergemeinschaft*



Erzeugergemeinschaft für
Bioland-Getreide
mit Lager und Mühle
in der Region
Hohenlohe / Franken

Gründung: 1989
Liefernde Höfe: über 120
Mitarbeiter: 26

Betriebsanlagen:
Lagerkapazität: 8500 t
Reinigungsanlagen
Mühle

OBEG Hohenlohe
Zell Nr. 3
74575 Schrozberg
Landkreis Schwäbisch-Hall
www.obeg.de



OBEG Hohenlohe
in Schrozberg-Zell



Wenn der Boden gut ist ...

Schon vor über dreißig Jahren wurde vielen Menschen klar: Wir müssen lernen, im Einklang mit der Natur zu leben. Für die Bauern und Bäuerinnen hieß das: Auf dem eigenen Hof beginnen und dort eine nachhaltige Landwirtschaft einleiten. Schon im Kleinen sinnvolle Kreisläufe aufbauen. Eine bewusst kleinräumige Kulturlandschaft mit belebender Artenvielfalt erzeugen und erhalten. Und durch eine durchdachte Fruchtfolge und natürliche Bodenbehandlung den Aufbau humusreichen Bodens fördern, den es braucht, um Jahr für Jahr gesunde Früchte zu ernten. Das und vieles mehr musste neu gelernt und immer weiter verbessert werden.

... und viele Hände sich zusammenfinden ...

Doch damit war es längst nicht getan: Denn zur Landwirtschaft gehören auch ein Lager, aufwändige Getreidereinigungsanlagen und eine Mühle – und die vorhandenen, konventionellen Strukturen waren ganz oft nicht geeignet, mit biologischen Erzeugnissen umzugehen.

Eine neue Welt in der alten musste entstehen – und die Bäuerinnen und Bauern mussten erkennen: **Das geht nur gemeinsam!**

... dann entsteht etwas ganz Neues!

So entstand im Jahr 1989 in Schrozberg auf der Hohenloher Ebene die Organisch-Biologische Erzeugergemeinschaft OBEG: Anfangs gegründet von acht Bäuerinnen und Bauern, sind es inzwischen über 100. Die OBEG ist in dieser Zeit aber nicht nur gewachsen - sie hat auch beständig hinzugelernt: Dass etwa der Markt (auch der Bio-Markt) z.B. nicht ohne Getreideanalytik auskommt. Dass zu Bio-Lebensmitteln ganz entscheidend auch Bio-Saatgut gehört, das diesen Namen verdient. Dass die Wiederbelebung ursprünglicher Getreidesorten wie Einkorn oder Emmer hervorragend zum Bio-Gedanken passt. Dass auch Ölsaaten wie Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Kürbiskerne sich durchaus in den regionalen Anbau einfügen lassen.

Das alles haben die Menschen, die sich in der OBEG Hohenlohe engagieren, in den letzten Jahren und Jahrzehnten gelernt und verwirklicht. Und sie bleiben nicht stehen, gehen neue Projekte an - ohne eines zu vergessen: **Dass der Boden gut bleibt!**

Walter Schuch,
Dr. Anna Schmieg,
Richard Beck,
Die Geschäftsführung
der OBEG Hohenlohe



Arbeitsfelder in der
Getreideaufbereitung:

- Erfassung nach der Ernte
- Reinigung des Getreides
- Lagerung in Silos
- Getreideanalytik
- Vermahlung
- Auslieferung
- Saatgutaufbereitung

Anbau- und Sorten-
beratung für unsere
Bioland-Landwirte

Beratung und Schulung
für unsere Bioland-
Bäckereien



Jedes Korn ein Bio-Hof ...

Mehr als 120 Bioland-Bauern bringen ihre Ernte zur Bioland-Erzeugergemeinschaft in Schrozberg-Zell. Und von dort kommt das Getreide auch in Ihre Bäckerei!



Die Organisch-Biologische Erzeugergemeinschaft Hohenlohe:

Von Bioland-Bauern und -Bäuerinnen gegründet und geführt - mit dem Ziel, das eigene, also regional erzeugte Bioland-Getreide selbst lagern, aufbereiten und vermarkten zu können.

Bio und Handwerk gehören zusammen: unsere idealen Partner die Bäckereien

Wir beliefern über 100 Bäckereien mit unseren eigenen Produkten, entwickeln Bio-Backmittel ohne technische Enzyme und andere synthetischen Hilfsstoffen und geben unsere Erfahrungen an biologisch backende Betriebe gerne weiter.



OBEG Hohenlohe GmbH & Co.KG, Zell Nr. 3, 74575 Schrozberg,
www.obeg.de, info@obeg.de, Kontrollstelle: DE-ÖKO-006