

Viele Hände... ein Ganzes!



Bioland

OBEG
HOHENLOHE
Ihr Bio von hier

*Eine kurze Geschichte
vom Boden, von Bauern und Bäckern
und 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 100
Mitarbeiter: 25

Betriebsanlagen:
Lagerkapazität: 7000 t
Reinigungsanlagen
Mühle

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



Walter Schuch,
Geschäftsführer
der OBEG bei der
Getreideannahme



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!**



Clive Ross, Müller,
bei der Begutachtung
des Bioland-Getreides

... 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!**



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





Biolandhof Karl Ebert
Biolandbetrieb seit 1991

Betriebsfläche:
42 ha Ackerland
16 ha Grünland

Anbau:

Dinkel, Weizen, Sommerweizen, Futtergetreide, Leguminosen

Tierhaltung:

Milchkühe,
Jungvieh, Ochsenmast

Karl Ebert
Steinbächle
74542 Ilshofen
Landkreis Schwäbisch Hall



Bewahren - entwickeln

Bewahren hat nichts mit Stillstand zu tun. Bewahren in der Landwirtschaft bedeutet: Jeden Tag neu das Leben einzuladen – auf den Acker, in den Stall. Und Leben bringt Entwicklung mit sich, ganz von selbst. Lebendige Höfe – das treibt unsere Bäuerinnen und Bauern an, und das ist es, was sie an die kommende Generation weitergeben wollen.

Milchvieh ist ein wichtiger Betriebszweig auf dem Bioland-Hof von **Karl Ebert**. Die Tiere sind ein Teil des Kreislaufs, der sich auf dem Hof vollzieht: Sie vertilgen Futter, das hier angebaut wurde – und produzieren mit ihrem Mist wieder Dünger für den Acker.

Über zwanzig Jahre auf seinem Biolandhof bei Ilshofen haben Karl Ebert gelehrt: Auch auf Bio-Höfen kommt der Mensch an körperliche Grenzen – und Investitionen, die die Arbeit erleichtern, können unverzichtbar sein. Der anstehende Umbau mit Vergrößerung des Viehstalls ist ein wichtiges Element, um den Betrieb an die kommende Generation übergeben zu können.



- weitergeben ...

Und dieser Beweg-Grund lässt mehr als hundert Bauernhöfe an einem Strang ziehen - Höfe, von denen keine zwei gleich sind. Geprägt durch Boden, Klima, durch Familientradition oder Umfeld ist jeder Hof etwas Besonderes, etwas Einzigartiges. Drei Kurzportraits sollen die Spannweite des bäuerlichen Wirtschaftens aller Höfe andeuten.



Walter Schuch, Urgestein und Gründervater der OBEG, betreibt seit Jahrzehnten in Schrozberg seinen Bioland-Hof ganz ohne Vieh. Hier ist eine kenntnisreiche Fruchtfolge und Anbauplanung enorm wichtig, und so ist es kein Zufall, dass ein Schwerpunkt dieses

Hofes beständige Versuche zur Entwicklung neuer Anbaumethoden und Sortenmischungen sind, die den biologischen Landbau voran bringen. Offenheit für Neues: das ist die Grundhaltung, die dahintersteht.

Und das erworbene Wissen gibt **Walter Schuch** nun an seinen jungen Nachfolger **Michael Kümmerer** weiter.



Mühlhof GbR
Walter Schuch und
Michael Kümmerer
Biolandbetrieb seit 1983

Betriebsfläche:
95 ha Ackerland
5 ha Wald

Anbau:
Dinkel, Weizen, Roggen,
Emmer, Leinsamen,
Leguminosen, Saatgut

Mühlhof GbR
Zell Nr. 3
74575 Schrozberg
Landkreis Schwäbisch-Hall





Biolandhof Kraus-Egbers

Biolandbetrieb seit 1981

Betriebsfläche:

108 ha Ackerland

6,5 ha Grünland

Anbau:

Dinkel, Weizen, Roggen,
Einkorn, Leguminosen,
Kartoffeln, Sonnenblumen,
Gemüse für den Hofladen

Tierhaltung:

Gelbvieh Mutterkuhherde
Weideochsen

Biolandhof Kraus-Egbers

Oberes Tor 21

97237 Oberaltertheim

Landkreis Würzburg



... und Vielfalt nach außen tragen!

Für **Bärbel und Dieter Kraus-Egbers** ist die große Vielfalt, die dem Besucher auf ihrem Hof geboten wird, unverzichtbarer Ausdruck für ihr Selbstverständnis: Denn Vielfalt ist ein Lebenselixier des Biolandbaus – und das in jeder Hinsicht: Vielfalt auf dem Acker ermöglicht eine Fruchtfolge, die den Boden nicht auslaugt, sondern immer wieder erneuert. Und die Vielfalt der Früchte lässt die Kundinnen und Kunden das ganze Jahr über erleben, wie abwechslungsreich gesunde Lebensmittel sein können.



Drei Generationen arbeiten gemeinsam auf diesem Hof, und allen ist es wichtig, den Hof offen zu gestalten und nach außen leuchten zu lassen.

Doch längst nicht alles, was auf dem Hof erzeugt wird, kann direkt über den Hofladen vermarktet werden. Gerade beim Getreide sind Bäckereien als Verarbeiter ein weiteres wichtiges Standbein. Und hier setzt die Erzeugergemeinschaft OBEG Hohenlohe an:

Sie ist unverzichtbares Bindeglied zwischen biologischer Landwirtschaft und handwerklichen Bäckereien. Denn sie bietet den Bauern durch verlässliche, nachhaltige Preise einen Schutz vor den Launen des Weltmarktes – und den Bäckereien bietet sie die qualitativ hochwertigen Rohstoffe, die diese benötigen, um täglich neu gute Backwaren zu erzeugen.

Unsere idealen Partner!

Achtzig Bäckereien in Nordwürttemberg, Franken und Nordbaden verbacken das Getreide der OBEG. Als handwerkliche Bäckereien sind sie die idealen Partner zur Verarbeitung von regionalem, biologisch erzeugtem Getreide:

Hier gibt es den persönlichen Kontakt, von dem ein partnerschaftliches Miteinander lebt.

Hier sind Bäckerinnen und Bäcker aus Leidenschaft am Werk: Die Arbeit mit natürlichen, unverfälschten Rohstoffen ist für sie nicht lästige Pflicht, sondern willkommene fachliche Herausforderung. Mehl ohne Enzyme, Teige ohne Emulgatoren: Da ist Erfahrung gefragt.

Der Lohn sind leckere, unverwechselbare Backwaren, verwurzelt in der Region.

Bio und Handwerk gehören zusammen!



Clive Ross, Müller,
mit Franz Schmid,
Bäckermeister und
Bäckereiberater der
OBEG Hohenlohe



Bioland Backwaren
mit Zutaten der OBEG
Hohenlohe bedeuten

Regional erzeugt
Regional verarbeitet
Regional veredelt

Alle Zutaten aus
Bio-Anbau

Keine riskanten Techno-
logien wie Gentechnik

Keine isolierten Hilfs-
und Zusatzstoffe

Hohe Qualitätsmaßstäbe
Bio-Kontrollen



Jedes Korn ein Bio-Hof ...

Mehr als 100 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.

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

