

Ralf Schill, Jannik Würth und Reinhard Schneider (von links) arbeiten seit vielen Jahren zusammen.

BIOLAND-DREHSCHLEIBE IN UMKIRCH

→ Die Dachswanger Mühle

AUTORIN:

Gabriele Hennicke, Journalistin,
www.schwarzwaldgeschichten.com

DARUM GEHT'S:

In diesem Jahr feierte Bioland-Mitglied und -Partner Dachswanger Mühle 30-jähriges Jubiläum. Die Gebrüder Schneider sind in der Region Baden für ihre Kollegen wichtige Bündler und Vermarkter.

Hier wachsen Getreide, Kartoffeln und Soja, hier ist Umschlagplatz für gut 30 weitere Bioland-Höfe. Die Dachswanger Mühle der Brüder Lebrecht und Reinhard Schneider in Umkirch bei Freiburg hat sich in den 30 Jahren ihres Bestehens ständig weiterentwickelt. Mit der Marke „Feldfrisch – badisch“ beliefern die beiden zusammen mit zwei weiteren Bioland-Kollegen seit einem Jahr auch den gehobenen Lebensmitteleinzelhandel mit Kartoffeln und Zwiebeln.

Riesige Silos stehen auf dem Betrieb und seinen beiden weiteren Standorten. In großen Hallen wird Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen, Gerste, Mais und Soja gereinigt, gemischt und verpackt. Silo-Lkw und Traktoren fahren vor und werden beladen.

Die Gebrüder Schneider schlagen jährlich etwa 2.000 Tonnen Bio-Getreide um, die auf einer Fläche von etwa 700 Hektar wachsen, davon bewirtschaften sie 120

Hektar selbst. Gemahlen wird in der historischen Mühle schon lange nicht mehr. Das übernimmt ein Bioland-Kollege aus der Region. In Umkirch wird das Mehl gelagert und mit dem Label „Dachswanger Mühle“ in Säcke zu 25 Kilo oder für den Einzelhandel in Kilopakete abgepackt und ausgeliefert. Für Bio-Landwirte produziert die Dachswanger Mühle Futtermischungen, beliefert Bäckereien und Brauereien in der Region, Bio-Läden und den Naturkost-Großhandel. Die Schneiders bauen zudem Sojabohnen für Taifun-Tofu an. Der Bioland-Betrieb und -Partner ist auch Anlieferstelle für sämtliche Vertragsanbauer von Taifun-Tofu aus Deutschland, Frankreich und Österreich.

Die neue Marke

Als vor einigen Jahren in einem guten Kartoffeljahr der Markt zusammenbrach, war den Schneider-Brüdern klar, dass sie einen zweiten Absatzmarkt brauchten und taten sich mit zwei langjährigen Partnern zusammen. Zwischen der Dachswanger Mühle, dem Schillhof in March und Würth's Kartoffelkiste in Neuried bestehen gewachsene Beziehungen, betonen die Schneiders. Die Kartoffelernte der drei Betriebe hatten die Schneiders bisher komplett an den regionalen Großhändler Rinklin Naturkost vermarktet – durchschnittlich 500 Tonnen pro Jahr.

Ziemlich „hemdsärmelig“, wie die Betriebsleiter es selbst beschreiben, haben sie

Hieber, den führenden großen Lebensmittelhändler der Region, angeschrieben und ein Angebot für Bio-Kartoffeln unterbreitet. Das Angebot fand Interesse, die Bioland-Landwirte kamen mit dem Einkäufer des Lebensmitteleinzelhändlers zusammen und stellten ihren Betrieb und die Produkte vor.

„Auf dieses Gespräch haben wir uns intensiv zusammen mit einem Coach vorbereitet. Das hat sich gelohnt“, sagt Reinhard Schneider. Ihnen wurde bald bewusst, dass das Kind einen Namen braucht. Gemeinsam entwickelten die Landwirte die Marke „Feldfrisch – badisch“ und ein Vermarktungskonzept, das auf die Personen setzt.

Die Kartoffeln werden ungewaschen in Papiertüten verpackt, in denen sie lichtgeschützt sind. Angeboten werden mehrere Sorten festkochende, vorwiegend festkochende und mehlig kochende Sorten.

Schnell war klar, dass der Betrieb von Jannik Würth in Neuried der Umschlagplatz sein sollte. Dort gibt es nämlich bereits ein großes Kartoffellager für 250 Tonnen. Hierhin wandert ein Teil der Ernte von Schillhof und Dachswanger Mühle, hier werden die Kartoffeln auch in 2-Kilo-Tüten abgepackt.

Erst im zweiten Anlauf gelang es, den richtigen Logistiker zu finden, der die Kartoffeln an die 14 Hieber-Märkte in Südbaden verteilt. Seit dem Frühjahr macht das Merkur Frucht in Umkirch, der diese

Märkte sowieso täglich beliefert. Merkur Frucht holt zweimal pro Woche die Kartoffeln bei Wurth's Kartoffelkiste ab. Der Logistiker agiert außerdem als Großhändler, an den Feldfrisch – badisch verkauft. Wichtig war den Landwirten, dass die Erzeugerpreise für verkaufsfähige Ware, welche an den Landwirt vom Abpackbetrieb ausbezahlt wird, beim Verkauf an den LEH mit 60 bis 70 Cent pro Kilo gleich hoch sind wie im Naturkostfachhandel.

Transparenz gegenüber Stammkunden

Die Partner-Betriebe haben ihre Initiative von Anfang an offen mit Rinklin Naturkost kommuniziert. Die Dachswanger Mühle hatte den Naturkostgroßhändler bislang exklusiv mit Kartoffeln beliefert. Klar ist allen Beteiligten, dass der Naturkostgroßhändler als wichtigster Kunde an erster Stelle steht. Er erhält derzeit etwa 90 Prozent der Kartoffelernte.

Im späten Frühjahr, wenn die Kartoffeln in Südbaden zur Neige gehen, können die Gebrüder Schneider auf Bioland-Kartoffeln

von einem Erzeugerzusammenschluss aus dem Wendland zurückgreifen. Dieser Puffer besteht nun auch für die Feldfrisch – badisch-Kartoffeln.

Nach der Erfahrung der Gebrüder Schneider dauert es vier, fünf Jahre, bis eine Marke wie Feldfrisch – badisch etabliert ist. Das ist die Erfahrung beim Aufbau ihrer eigenen Marke. Zudem ist es wichtig, für ein Alleinstellungsmerkmal zu sorgen. Daher haben die Landwirte darauf bestanden, dass es in den Hieber-Märkten nur ihre Bio-Kartoffeln und keine anderer Produzenten geben sollte. Der Lebensmittel Einzelhändler hat dem zugestimmt. Zusätzlich haben die Bioland-Kartoffelbauer auf Öffentlichkeitsarbeit gesetzt. „In den ersten Wochen waren wir sehr euphorisch und haben mehrere Werbeaktionen in Märkten gemacht, das hat nachgelassen, uns fehlt einfach die Zeit“, sagt Reinhard Schneider. Dennoch sei es wichtig, als Lieferant immer wieder mal vor Ort zu sein, beim Personal in den Märkten bekannt zu sein und zu schauen, wie die eigenen Produkte präsentiert werden, um darauf ein-

wirken zu können, sagt Ralf Schill. Für die Kunden liegt ein ausführlicher Prospekt aus.

„Rückblickend können wir schon sagen, dass wir den Aufwand für die Vermarktung über den LEH unterschätzt haben. Wir sind da etwas blauäugig rangegangen“, meint Jannik Wurth. Die finanzielle Investition alleine betrage etwa 10.000 bis 12.000 Euro, der zeitliche Aufwand sei immens.

Neben dem Hauptprodukt Kartoffeln liefern die Bioland-Landwirte unter der Marke Feldfrisch – badisch auch Zwiebeln, geplant sind außerdem Möhren. „Unser Ziel ist es, auch andere Märkte in der Region zu beliefern. Die Nachfrage ist auf jeden Fall da. Auch aufseiten von Berufskollegen, die für uns anbauen wollen“, sagt Reinhard Schneider. „Uns ist wichtig, dazu beizutragen, dass es eine regionale Wertschöpfungskette gibt“, ergänzt Lebrecht Schneider, „wir machen seit drei Jahrzehnten bereits im kleinen Stil, was in der Bio-Musterregion Emmendingen/Breisgau-Hochschwarzwald/Freiburg, die gerade etabliert wird, entwickelt werden soll.“ ←

DER NATÜRLICHE NÄHRSTOFFMIX für sichere Erträge



Alles öko. Schließen Sie jetzt die Nährstofflücken Ihrer Kulturen mit den Pflanzennährstoffen von K+S.

Unsere hochwertigen Produkte sind natürlichen Ursprungs und für den Einsatz im ökologischen Landbau zugelassen.

