ÖKO
MODELL
REGION

HEIDE
REGION
UELZEN

FÜR MEHR REGIONALES BIO

Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Dieses Projekt wird aus Mitteln des Landes Niedersachsen gefördert

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

LEADER

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums - ELER
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

ÖKO für Uelzen

Die Heideregion Uelzen ist ÖKO-Modellregion

Mehr regionales Bio – ein anhaltender Trend, wenn es um Lebensmittel geht. Aber: Die Nachfrage übersteigt das regionale Angebot. Drei niedersächsische Pilot-Ökomodellregionen erproben nun bis Ende 2022, wie Entwicklungspotenziale im Ökolandbau und den nachgelagerten Wirtschaftszweigen entfaltet werden können. Eine davon ist die Öko-Modellregion Heideregion Uelzen – und die hat bereits viel zu bieten: Lernen Sie unsere ÖKO-AKTIVEN kennen!

Schon jetzt kann sich die Region rund um Uelzen über ökologisch erzeugte Produkte, erfahrene Menschen und innovative Köpfe aus der ÖKO-Branche freuen. Diese Broschüre zeigt Ihnen, wer hinter den Produkten steckt, die mit Fachverstand, Engagement und Leidenschaft hier im Landkreis erzeugt werden. ÖKO aus Uelzen – ÖKO für Uelzen.

www.oeko-fuer-uelzen.de

Die ÖKO-Modellregion Heideregion Uelzen

Mit über 50 Ökobetrieben und über 3.600 Hektar Ökofläche weist die Öko-Modellregion Heideregion Uelzen derzeit einen Flächenanteil von gut fünf Prozent auf (Stand 08/2020).

Unter den ökologisch wirtschaftenden Betrieben finden sich auch Bio-Pioniere, anerkannte Demonstrationsbetriebe, Experten für Spezialkulturen und Neueinsteiger.
Neben den Landkreisen Holzminden und Goslar konnte sich die Heideregion Uelzen in einem Wettbewerb des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit ihrem Konzept durchsetzen und wird nun bis Ende 2022 mit bis zu 60.000 Euro pro Jahr vom Land Niedersachsen unterstützt. Auch die Lokale Aktionsgruppe der LEADER-Region Heideregion Uelzen fördert das Projekt Ökomodellregion Heideregion Uelzen mit bis zu 60.000 Euro während der Projektlaufzeit. Trägerin des Projektes ist die Bezirksstelle Uelzen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen. Gemeinsam mit Akteuren aus der regionalen Öko-Wirtschaft hat sie das Konzept entwickelt.

Öko-Modellregion – Was ist das?

Das Ziel der Öko-Modellregion ist die Steigerung des regionalen Anteils ökologisch wirtschaftender Betriebe. Neben der landwirtschaftlichen Produktion sind das auch die Bereiche Verarbeitung, Vermarktung bis hin zur Außer-Haus-Verpflegung. Der bisherige Aktionsplan Ökolandbau hat eine Steigerung auf 10 % bis 2025 vorgesehen. Die niedersächsische Landesregierung hat sich nach Abschluss der Vereinbarung zum Niedersächsischen Weg gemeinsam mit den Umweltverbänden und der Landwirtschaft ein neues, darauf aufbauendes Ziel gesetzt: 15 % Ökolandbau bis 2030.

Gemeinsam stark im ÖKO-Netzwerk

Ökologisch-regionale Wertschöpfungsketten zu initiieren und zu stärken, das bedeutet Netzwerke aufzubauen und zu pflegen, verlässliche Partnerschaften zu bilden, aus Erfahrung zu lernen und für neue Impulse offen zu sein.

Bereits bei der Erarbeitung des Konzeptes für die Öko-Modellregion Heideregion Uelzen hat sich gezeigt, dass im Landkreis Uelzen die Mischung stimmt! Das Zusammenspiel von Öko-Pionieren mit langjähriger Erfahrung, Bio-Neustartern mit Neugier und Experimentierfreude, bestehenden regionalen Netzwerken und Verbänden sowie Fachinstitutionen und Kümmerern vor Ort, bildet den Nährboden für einen erfolgreichen Projektfortschritt.
Die Projektträgerin für die Öko-Modellregion Heideregion Uelzen ist die Bezirksstelle Uelzen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Das **Projektmanagement** kümmert sich um die Umsetzung des Konzeptes und ist Ansprechpartner für Akteure und Interessierte. Bei Fragen oder Ideen rund um das Projekt wenden Sie sich an:

Eva Neuls, eva.neuls@lwk-niedersachsen.de;
Tel. 0581/8073-130 und
Dr. Christiane Kania-Feistkorn
christiane.kania-feistkorn@lwk-niedersachsen.de;
Tel. 0581/8073-164.

Unterstützt wird das Projektmanagement durch das **Steuerungsgremium** der **Öko-Modellregion Heideregion Uelzen:**

- **Bauernverband Nordostniedersachsen e.V.,** Freya Lüddeke
- **Bohlsener Mühle,** Volker Krause
- **Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen GmbH,** Carolin Grieshop
- **Landwirtschaftskammer Niedersachsen,** Dr. Jürgen Grocholl (Bezirksstellenleiter Uelzen); Christiane Philipps-Bauland (Regionalentwicklung Bezirksstelle Uelzen); Dr. Ulrich Klischat (Leiter Fachbereich Ökologischer Landbau)
- **Nabuko Bio-Großverbraucher-Service,** Torsten Bunge
- **ÖKORegio e.V. / Bauckhof Stütensen** Jakob Schererz
- **Sönkes Süßkartoffeln; Strampe GbR** Sönke Strampe (Biolandwirt)
- **Wirtschaftsförderung Landkreis Uelzen,** Heidi Narberhaus
- **Regionalmanagement LAG Elbtalaue** (als Beisitzer), Uta Sander

Der Verein für unsere ÖKORegio(n)

Rund 40 Mitglieder zählt der Verein aus den Bereichen Wirtschaft, Vereine mit ökologischen und nachhaltigen Interessen sowie Privatleuten und Institutionen. 2005 gegründet setzt sich der ÖKORegio e.V. für ökologische und nachhaltige Themen ein, unterstützt bei der Vernetzung, ist Ansprechpartner und initiiert gemeinsame Aktionen für eine größere Sichtbarkeit in der Region.

Drei traditionelle Aktionen bzw. Veranstaltungen werden mit dem Verein jährlich organisiert und durchgeführt: Der Aktionstag „Nachhaltig Uelzen“ – ehemals ÖKORegio-Markt wird seit zwei Jahren gemeinsam mit dem Netzwerk für Nachhaltigkeit organisiert. Seit über zehn Jahren organisiert der ÖKORegio e.V. gemeinsam mit dem Heinrich-Böll-Haus Lüneburg für unsere Region (Uelzen, Lüchow-Dannenberg und Lüneburg) die Bio-Brotbox für die Schülern der ersten Klassen. Über 3000 Bio-Brotboxen werden jedes Jahr an die ABC-Schützen in den drei Landkreisen verteilt. Einmal im Jahr wird beim ÖKORegio-Ball dazu eingeladen, das Tanzbein „ökologisch“ übers Parkett zu schwingen. Ein Ereignis, das viel Aufmerksamkeit bei tanzbegeisterten Bürger*innen genießt und zudem mit einem reinen Bio-Buffet aufwarten kann.

Die öffentlichen Events und Aktionen* werden ergänzt durch wechselnde Mitwirkung an Märkten, Festen und Aktionen sowie vereinsinternen Veranstaltungen. Mit der ÖKORegio-Card gibt es zudem eine Einkaufskarte, die den Inhabern Vergünstigungen bei den meisten ÖKORegio-Mitgliedern beschert. Für Interessierte von „außen“ ist das ÖKORegio-Büro häufig Ansprechpartner, wenn es um Informationen zur Bio-Wirtschaft vor Ort, Kontakte oder auch Ausflüge in Betriebe geht. Der Verein hat einen stimmberechtigten Sitz in der LAG der Leaderregion Heideregion Uelzen inne und war am Konzept zur Bewerbung der Landwirtschaftskammer als Öko-Modellregion beteiligt.

In den letzten Jahren hat der ÖKORegio eine eigene Broschüre mit einem Überblick über die Vereinsmitglieder veröffentlichen, in diesem Jahr hat sich der Vorstand entschlossen, gemeinsam mit der Öko-Modellregion aufzutreten. Die Begleitbroschüre zur ÖKORegio-Card wird es weiterhin an den Verkaufsstellen geben.

*im Jahr 2020 sind alle Veranstaltungen und Aktionen im Zuge der Coronapandemie ausgefallen.

Fotos: ÖKORegio e. V.

Von links: Frank Andraschko, Eberhard Gottschlich, Carsten Bauck, Eva Neuls, Frank Wiegmann, Brigitte Vollmer, Jakob Schererz und Martin Evers.

ÖKORegio e.V.
Woltersburger Mühle 1
29525 Uelzen

info@oekoregio.com
oekoregio.com

Regionale ÖKO-Aktive

Die Öko-Modellregion Heideregion Uelzen biete eine bunte Palette öko-regionaler Produkte, die mit viel Erfahrung, Fachwissen, Freude am Ausprobieren und durch schonenden Umgang mit der Umwelt angebaut, geerntet und weiterverarbeitet werden.

Wer dahintersteckt?
Schauen Sie doch mal nach!

01

Fotos © Alte Imkerei

Kontakt

„Alte Imkerei“ Staudengärtnerei
Annette Grewe
Bienenbüttel
kontakt@alte-imkerei.de
www.staudengaertnerei-alte-imkerei.de

DE-ÖKO-006

„Alte Imkerei“ Staudengärtnerei

Die „Alte Imkerei“ in Bienenbüttel ist ein kleiner Erzeugerbetrieb für selbstproduzierte Stauden. Gearbeitet wird nach alter Gärtnertradition. Die angebotenen Pflanzen werden im Freiland in natürlichem Boden kultiviert, können damit Frost gut standhalten und wachsen nach dem Umpflanzen gut an, weil sich die Wurzeln frei entwickeln können. Gearbeitet wird ohne Topf und ohne Torf, um Mikroplastik und die klimaschädliche Zerstörung von Moorgebieten zu vermeiden.

Die Stauden werden fast ausschließlich durch Teilung vermehrt, so kann sichergestellt werden, dass es sich tatsächlich um die angegebene Sorte handelt. Der Hof gehörte früher einem Imker, daher auch der Name „Alte Imkerei“. Für Annette Grewe passt der Name zudem gut zu ihrer Betriebsphilosophie, da ihr der Schutz von Bienen und anderen Blütenbesuchern besonders am Herzen liegt.

Verschickt werden die Stauden ausschließlich zur Pflanzzeit als Wurzelware im Frühjahr und im Herbst – Frühjahrsblüher im Herbst, Spätsommerblüher im Frühjahr. Dies schont natürliche Ressourcen und spart Energie. Die Bestellung ist ausschließlich über das Internet möglich.

Versandzeit: Frühjahr: 15. März bis 30. April
Herbst: 15. August bis 15. Oktober
Produkte: Stauden

Fotos © Bauck GmbH

02

Kontakt

Bauck GmbH
Duhenweitz 4
29571 Rosche
Tel. 05803/9873-0
info@bauckhof.de
www.bauckhof.de

DE-ÖKO-007

Bauck GmbH

Die Bauck GmbH ist 1969 als einer der Pioniere unter den Naturkostherstellern aus den drei biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauckhöfen in Klein Süstedt, Stütensen und Amelinghausen hervorgegangen. Unter der Marke „Bauckhof“ stellt die Bauckhof-Mühle Demeter- und Bio-Produkte wie Mehle, Müslis und Backmischungen in ihren eigenen Mühlen her. Das Unternehmen ist noch immer familien- und mitarbeitergeführt. Langfristige und faire Partnerschaften sind der Bauck GmbH wichtig, um Preisspekulationen mit Demeter-Getreide entgegenzuwirken. Das ist nur eine der Maßnahmen mit denen die Bauckhof Mühle einen Beitrag dazu leistet, die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu erhalten und zu fördern. Im Herbst 2020 wurde eine der modernsten Mühlen Europas eingeweiht. Mit speziell entwickelter Mühlentechnik werden hier vor allem Hafer und andere glutenfreie Rohstoffe verflockt, vermahlen und abgepackt.

Die Bauckhof-Mühle beschäftigt rund 220 Mitarbeiter, darunter 20 Auszubildende in sechs Ausbildungsberufen.

Produkte: Mehle, Backmischungen für Kuchen und Brot, Porridges, Müslis, Burger- und Falafel-Mischungen. Die meisten der über 140 Mühlenprodukte sind glutenfrei und vegan.

Öffnungszeiten Bauckhof-Lädchen:
Mo–Do 9 –16 Uhr, Fr 9–15 Uhr

BIO-MÜHLE SEIT 1969
Bauck HOF

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Bauckhof Amelinghausen GbR

Bauckhof Amelinghausen

Der Bauckhof Amelinghausen ist das Schaufenster der drei Bauckhöfe. Mit 255 Hektar ist er der flächengrößte Hof mit eigenem Bio-Hofladen. Dort werden die Erzeugnisse aller drei Höfe angeboten, die Produkte der Bauckhof Mühle sowie ein Bio-Vollsortiment.

Eine Besonderheit ist die Demeter-Hofkäserei: Hier wird die Milch von rund 70 Kühen zu feinsten Käse- und Molkereiprodukten verarbeitet. Das Käsesortiment umfasst über 20 Sorten Schnitt-, Hart- und Weichkäse und einen Heide-Halloumi (Weißkäse).

Ein vielseitiger Demeter-Betrieb mit Milchkühen, Schweinen und Mastgeflügel und einem umfangreichen Ackerbau: Neben Getreide und Kartoffeln werden hier auch verschiedene Feldgemüse wie Hokkaido, Porree, Rote Bete, Zwiebeln, Möhren und mehr angebaut. Zum Hof gehören zudem 80 Hektar Wald, die sich am Ortsrand erstrecken und in mehrstufigem Waldbau nachhaltig bewirtschaftet werden.
Die gemeinnützige Landbauforschungsgesellschaft Sottorf mbH ist ebenfalls in Amelinghausen ansässig. Sie ist Trägerin von Grund und Boden der drei Bauckhöfe – mehr dazu unter www.bauckhof.de/bauckhof-wurzeln/landbauforschungsgesellschaft/

Produkte: Kartoffeln, Eier, Fleisch und Wurst, Käse, Gemüse aus eigener Herstellung – sowie Bio-Vollsortiment als Handelsware.

Öffnungszeiten Hofladen: Mo, Di, Do, Fr 9 –18.30 Uhr, Mi 9–13 Uhr, Sa 8–13 Uhr

Kontakt

Bauckhof Amelinghausen GbR
Triangel 2, 21385 Amelinghausen
Tel. 04132/912042 (Hofladen)
laden.amelinghausen@bauckhof.de
www.bauckhof.de

DE-ÖKO-022

demeter
BAUCKHOF
Amelinghausen

Mitglied im ÖKORegio

Bauckhof Klein Süstedt

Der Bauckhof in Klein Süstedt wird seit 1932 biologisch-dynamsich bewirtschaftet und zählt somit zu den ältesten Demeter-Betrieben Deutschlands. Die ökologische Tierhaltung mit Schwerpunkt auf Geflügelmast und Legehennen stellt das Hauptstandbein des Betriebes. Die Legehennen und Mastgeflügel leben in modernen Mobilställen, die eine wesensgerechte und flächenschonende Haltung ermöglichen. Zu jedem Stall gehört ein angeschlossener Wintergarten, in dem die Hühner sandbaden, picken und scharren können. Die Legehennen- und Bruderhahn-Flächen sind mit Pappeln bepflanzt. Das schafft eine Umgebung, in der sich die Hühner als ursprüngliche Waldbewohner noch wohler fühlen, als auf einer grünen Wiese.

Der Bauckhof Klein Süstedt engagiert sich in verschiedenen Gremien und Vereinen, unter anderem in der Bruderhahninitiative Deutschland und in der Ökologischen Tierzucht, die sich für Zweinutzungsrassen engagiert. Zum Demeterhof gehört außerdem eine Bullenaufzucht. In der Landwirtschaft ist die beliebte Heide-Kartoffel die Vermarktungskultur. Weitere Feldgetreide und -früchte werden überwiegend zur eigenen Futtererzeugung angebaut.

Von der Henne bis zum Ei, von der Aufzucht bis zur Schlachtung – die Menschen auf dem Bauckhof fühlen sich nicht nur dafür verantwortlich, wie ihre Tiere aufwachsen, sondern auch dafür, wie sie geschlachtet werden. Dafür wurde die eigene Fleischmanufaktur gegründet.

Fotos © Bauckhof Klein Süstedt

Kontakt

Bauckhof GmbH
Zum Gerdautal 2
29525 Hansestadt Uelzen OT Klein Süstedt
Tel. 0581/90160
vertrieb@bauckhof.de
www.bauckhof.de

DE-ÖKO-022

demeter
BAUCKHOF

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Bauckhof Klein Süstedt

Kontakt

Bauckhof Fleischmanufaktur GmbH
Zum Gerdautal 2
29525 Hansestadt Uelzen OT Klein Süstedt
Tel. 0581/90160
vertrieb@bauckhof.de
www.bauckhof.de

DE-ÖKO-022

demeter
BAUCKHOF

Bauckhof Fleischmanufaktur

Respekt vor dem Leben und das Tierwohl stehen für den Bauckhof Klein Süstedt im Vordergrund. Das Töten und Verarbeiten der Tiere gehört dazu, wenn Fleisch gegessen und Tiere für den menschlichen Verzehr aufgezogen werden. Deshalb legt der Bauckhof Klein Süstedt großen Wert darauf, die Schlachtung der Tiere selbst beeinflussen und verantworten zu können. Das ist der wesentliche Grund, warum 2011 die Bauckhof-Fleischmanufaktur für die Geflügelschlachtung gegründet wurde, die für handwerkliche und sorgfältige Arbeit steht.

In der Fleischmanufaktur werden Hühner, Enten und Gänse geschlachtet, zerlegt und kommissioniert. Die Rinder und Schweine werden in der 20 Kilometer weit entfernten Neulandschlachterei Hencke geschlachtet. Das Zerlegen und Kommissionieren erfolgen dann wieder in der Bauckhof-Fleischmanufaktur. Hier werden Fleisch- und Wurstprodukte sowie küchenfertige Gerichte hergestellt. Die Vermarktung läuft über den eigenen Online-Shop, Bio-Märkte in der Region und den ausgesuchten Lebensmitteleinzelhandel.

Produkte: Kartoffeln, Eier, Hähnchen-Produkte, Bruderhahn, Wurstprodukte und Rindfleisch

Vermarktung: über den Hofladen Bauckhof Amelinghausen, Bioläden in der Region, Wochenmarkt Uelzen und Ebstorf bei Meister Brunos

Online-Shop: www.bauckhof-shop.de

Mitglied im ÖKORegio

Bauckhof Stütensen e.V.

Auf dem Demeter-Hof in Stütensen steht die sozialtherapeutische Arbeit mit Menschen mit Hilfebedarf im Mittelpunkt. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft bietet viele Arbeitsbereiche – Gemüsegärtnerei, Ackerbau, Tierhaltung mit Kühen, Schweinen und Geflügel, Kompostwirtschaft, Waldbau und Wiesen- und Heckenpflege. Über 100 Menschen, davon die Hälfte mit Hilfebedarf, leben und arbeiten in der sozialtherapeutischen Gemeinschaft mit den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Töpferei und die Lebensmittelwerkstatt.

Gemüse und Obst werden für die Gemeinschaft verarbeitet, aber auch Auftragsarbeiten werden übernommen, wie zum Beispiel das Herstellen getrockneter Apfelstücke für Müslis der Bauckhof Mühle. Ein Großteil des angebauten Gemüses und Obstes wird von der Hofküche für das gemeinsame Mittagessen verbraucht.

Produkte: Getreide, Gemüse, Obst, Kartoffeln, Apfelringe, Tee, Trockenbohnen, Weihnachtsbäume, Feuerholz und Holzanzünder, Töpferwaren

Vermarktung: über den eigenen Hofladen, den Hofladen Bauckhof Amelinghausen sowie den Bioladen Uelzen

Öffnungszeiten Bauckhof-Lädchen: Mo 13–16.30 Uhr, Di–Fr 9 –16.30 Uhr; Do 9–20 Uhr

Fotos © Bauckhof Stütensen e.V.

Kontakt

Bauckhof Stütensen e.V.
Stütensen 2, 29571 Rosche
Tel. 05803/9640
info@bauckhof-stuetensen.de
www.bauckhof.de

DE-ÖKO-022

BAUCKHOF Stütensen

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Baumbachhof

Baumbachhof

Im kleinen Dorf Kallenbrock liegt der Biobetrieb in Nebenerwerb. Auf dem Baumbachhof von 1875 leben drei Generationen unter einem Dach. Die ganze Familie packt mit an: beim Holzmachen für die CO_2-neutrale Holzheizung, bei der Heuernte, im großen naturbelassenen Garten oder beim Umtrieb der Galloway-Rinder.

Die rund 80 Galloways leben in mehreren kleinen Herden das ganze Jahr über draußen. Sie fühlen sich wohl, wenn sie im Sommer ihr Gras oder im Winter Heu aus eigener Produktion fressen können. Nach der Geburt auf der Weide werden die Kälbchen mindestens ein halbes Jahr von der Mutterkuh gesäugt. Bei diesem naturnahen Leben soll auch die Schlachtung der dann mindestens dreieinhalb Jahre alten Tiere so entspannt wie möglich vonstattengehen. Seit 2016 hat Michael Bombeck die Weideschussgenehmigung von der Veterinärbehörde und praktiziert den für die Tiere stressfreien Kugelschuss auf der Weide. Im Anschluss übernimmt Fleischerei Hencke aus Bad Bevensen die Weiterverarbeitung.

In Direktvermarktung ab Hofladen können neben Mischpaketen ab 5 Kilogramm auch alle gängigen Fleischsorten, sowie Zunge, Bäckchen, Herz und Leber separat bestellt werden. Geschlachtet wird traditionell im Herbst und Frühjahr. Den Kunden werden vorher die Verteiltermine bekannt gegeben, zu denen sie bestellen können.

Direktvermarktung ab Hofladen nach Absprache.

Kontakt

Baumbachhof
Galloway Ökobetrieb
Michael Bombeck
Kallenbrock Hof Nr. 1
29559 Wrestedt
Tel. 0151/12475216 o. 05802/987899
www.galloway-baumbachhof.de
post@galloway-baumbachhof.de

DE-ÖKO-009

Baumbachhof

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © BaumFachWerk

BaumFachWerk

Bäume haben eine große Bedeutung für unsere Umwelt. Sie binden klimaschädliches Kohlendioxid, schützen vor Erosion und helfen den Böden, wertvolles Grundwasser zu bilden ...alles gute Gründe, jeden Baum mit Sorgfalt zu behandeln. Als ausgebildeter Baumpfleger (European Tree Technician) und FLL-zertifizierter Baumkontrolleur, Baumsachverständiger und Gutachter steht Thorsten Kruse-Neuls seit 2001 für Fragen und Tätigkeiten rund um den Baumbestand als kompetenter Partner Privatleuten, Betrieben und Kommunen zur Seite.

Durch Schnittmaßnahmen werden unerwünschte Entwicklungen in der Krone korrigiert. Tote, kranke, absterbende Äste werden entfernt. Ob Jungbaum oder ausgewachsener Riesen – die Arbeiten werden fachgerecht und vorzugsweise mit der Seilklettertechnik ausgeführt. Durch Boden- und/oder Umfeldverbesserungen können kränkelnde Bäume wieder revitalisiert werden.

Baumkontrolle und Baumkataster bei Einzelbäumen oder Parkanlagen: Bäume sollten und müssen regelmäßig von einem Sachkundigen visuell kontrolliert werden. Finden sich dabei Schadsymptome, können rechtzeitig Gegenmaßnahmen festgelegt und eingeleitet werden. Bei größerem Baumbestand lohnt sich gegebenenfalls ein eigenes Baumkataster.

Baumfällungen werden mit Hilfe der Seilklettertechnik, Hubsteiger oder Kran durchgeführt. Durch jahrelange Erfahrung können auch Problemfällungen sicher ausgeführt werden.

Leistungen: zertifizierte Baumpflege und -fällung, Gutachten, Baubegleitung, Baumkataster, Beratung und mehr

Kontakt

BaumFachWerk
Thorsten Kruse-Neuls
European Tree Technician
Baumsachverständiger
FLL-zertifizierter Baumkontrolleur
Heideweg 2
29574 Ebstorf
Tel. 0173/6326178
info@baumfachwerk.de
www.baumfachwerk.de

BAUM FACH WERK

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © BioGut Bauck

BioGut Bauck

Seit über 20 Jahren wird auf dem BioGut Bauck ökologische und verantwortungsvolle Landwirtschaft betrieben. Angefangen hat alles mit 40 Angusrindern – mittlerweile leben hier über 1.000 Nutztiere. Die Tiere verbringen ihr Leben in einem Naturschutzgebiet und werden per Kugelschuss auf der Weide erlegt – damit bleibt ihnen der stressige Transport zum Schlachthaus erspart.
Bei der „Nutztiersafari" machen Henning Bauck und Elisabeth Krüger Bio-Landwirtschaft erlebbar und vermitteln Wissenswertes zu unterschiedlichsten, mitunter bedrohten Nutztierrassen. Im eigenen Restaurant wird eine breite Palette an hochwertigen Bio-Gerichten angeboten, mit kulinarischem Schwerpunkt auf Steaks. Mit Caterings, Events, Firmen- und Familienfeiern, Kindergeburtstagen und Grillkursen hat sich das BioGut Bauck überregional einen Namen gemacht.

Der Betrieb ist Bioland- und Biopark-zertifiziert und bietet unter dem Credo „weniger, dafür das Beste" Biofleisch aus einer Hand: Zucht, Schlachterei mit Zerlegung, Verarbeitung und Vermarktung – von der Geburt bis zur Theke. Erhältlich sind die Produkte im eigenen Hofladen und auf den Wochenmärkten in Braunschweig, Gifhorn, Isenbüttel und Wolfsburg.

Produkte: Tierhaltung – Angusrinder, Wasserbüffel, Bisons, Geflügel, Schweine, Wild, Ziegen, Schafe, Kamele, Kängurus, Alpaka, Lamas und mehr.

Ausbildung zum Tierpfleger, Fachrichtung Zoo, möglich.

Öffnungszeiten:
Hofladen und Gastronomie: Sa und So ab 10 Uhr
Nutztiersafari: Sa und So, 14-16 Uhr

Kontakt

BioGut Bauck
Henning Bauck
Bergstraße 30
29389 Bad Bodenteich
Tel. 05824/2346
info@henning-bauck.de
www.henning-bauck.de

DE-ÖKO-022

BAUCK ★ BIOGUT ★

Fotos © Biohof Heidelicht

Biohof Heidelicht

Der Biohof Heidelicht in Groß Süstedt wurde viele Jahre vom Ehepaar Müller bewirtschaftet und hatte seinen Schwerpunkt in der Vermehrung von Bio-Saatgut-Kartoffeln. Bereits vor einigen Jahren wurde es schwieriger, auf den 11 Hektar landwirtschaftlicher Fläche kostendeckend zu arbeiten. Daher hat sich Familie Müller entschieden, die Bewirtschaftung ihrer Flächen abzugeben. „Wir freuen uns darüber, dass wir mit dem Bauckhof Klein Süstedt einen Betrieb gefunden haben, der ganz in unserem Sinne arbeitet", berichtet Harald Müller, der die Bodenfruchtbarkeit und den sorgsamen Umgang für äußerst wichtig hält. „Es erfüllt uns mit Stolz, dass unser Land jetzt in Demeter-Hand ist."

Einhergehend mit der Bio-Landwirtschaft haben sich Müllers mit dem Einsatz von effektiven Mikroorganismen beschäftigt und ebenfalls andere Betriebe und Privathaushalte zum Einsatz der Mikroorganismen beraten. Da diese immer stärker nachgefragt und aufwendiger wurden, haben sich Müllers entschieden, den Biohof Heidelicht zu dem gleichnamigen Handelsunternehmen umzuwandeln.

Beratung: Mo–Fr von 8–12 Uhr unter der Hotline-Telefonnummer 05808/539 oder Mobil 0157/56 39 71 23

Handelsware: Effektive Mikroorganismen, Naturheilkundliche Produkte in Bio-Qualität, Nahrungsergänzungsmittel und mehr.

Öffnungszeiten: Mo–Fr von 8–12 Uhr, bei Einkauf vor Ort vorab telefonische Anmeldung erbeten! Nachmittags nach Vereinbarung.

Kontakt

Biohof Heidelicht
Handelsunternehmen
Am Berge 7, 29581 Groß Süstedt
Tel. 05808/539
info@biohof-heidelicht.de
www.biohof-heidelicht.de

DE-ÖKO-037

Biohof Heidelicht

Fotos © Biohof Schrötke

Kontakt

Biohof Schrötke
Astrid Schrötke
Hohenbünstorf 2b
29587 Natendorf
Tel. 05806/980263
schroetkea@gmx.de

DE-ÖKO-006

Biohof Schrötke

Auf dem Biohof Schrötke in Hohenbünstorf bei Natendorf leben und arbeiten drei Generationen. Der Hof existiert bereits seit 1416. Im Jahr 2016 stellte Familie Schrötke auf ökologische Landwirtschaft um – eine Herzensangelegenheit. Der Betrieb wird nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Es werden hier vorwiegend Dinkel, Weizen, Gerste, Ackerbohnen und Erbsen angebaut. Zum Hof gehören auch circa 500 Legehennen, die artgerecht in Mobilställen gehalten werden. Die Bio-Eier werden direkt ab Hof, aber z.B. auch im Bioladen Uelzen und im BioMarkt Sonnenseite in Bad Bevensen, auf dem Wochenmarkt Uelzen, im B&B Jelmstorf und im Edeka in der Röbbeler Straße in Bad Bevensen verkauft. Nach dem Ausstallen werden die Hennen entweder lebend abgegeben oder als Suppenhühner angeboten. Zwei Alpakas – Pius und Peterson – schützen die Hühner vor Fuchs und Habicht. Außerdem werden Bio-Nudeln aus eigenen Eiern hergestellt. Im Herbst/Winter gibt es zudem eigene Kürbisse ab Hof.

Produktionsschwerpunkte: Eier, Nudeln, Dinkel, Weizen, Gerste, Ackerbohnen, Erbsen, Kürbisse

Verkauf ab Hof: Verkaufshäuschen mit Vertrauenskasse, 24 Stunden geöffnet

Biohöfe Oldendorf

Die Biohöfe Oldendorf sind Reiner Bohnhorst und Per Morten Haram: zwei Biobauern, die gemeinsam zwei benachbarte Biohöfe in Oldendorf bewirtschaften. 1996 begann Bohnhorst mit der Umstellung seines Bauernhofes auf Ökolandbau. Haram beobachtete die Entwicklung und entschloss sich alsbald mitzuziehen. So gründeten sie 2010 zusammen die Biohöfe Oldendorf mit 150 Hektar.

Heute bewirtschaftet der Biolandbetrieb 400 Hektar. Bäuerliches Denken, Wirtschaften in möglichst geschlossenen Kreisläufen und der Verzicht auf chemisch-synthetische Stoffe bilden die Grundlage ihrer Arbeit. Eine vielseitige Fruchtfolge war dem Betrieb mit Schwerpunkt Kartoffelanbau schon immer wichtig, genauso wie der Spaß an den Erzeugnissen: Einkorn und Quinoa zum Beispiel sind besondere Getreide, die sie für die Bohlsener Mühle anbauen.

2019 haben sie zudem mit dem Feldgemüseanbau begonnen: Porree, Kohlrabi, Stangensellerie, Brokkoli, Blumenkohl und Rote Bete wachsen auf dem Acker. Die Vermarktung insbesondere der Bioland-Kartoffeln findet über den Bio-Großhandel statt. Seit einigen Jahren betreiben die beiden zudem einen Onlineshop, der besonders von Urlaubern der Region genutzt wird, die auf den Geschmack der Heidekartoffel gekommen sind.

Produkte: Kartoffeln, Gemüse (Staudensellerie, Rote Bete, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Porree), Getreide (z.B. Dinkel, Quinoa)

Fotos © Jochen Quast (oben), Biohöfe Oldendorf

Kontakt

Biohöfe Oldendorf GbR
Oldendorf II Haus Nr. 2
29587 Natendorf
Tel. 05822/947770
mail@biokartoffeln.de
www.biokartoffeln.de

DE-ÖKO-006

Fotos © Biolandbetrieb Eitzbachhof

Biolandbetrieb Eitzbachhof

Jürgen Thiele und Barbara Treu bewirtschaften in Eitzen I den Eitzbachhof. Der Betrieb wurde bereits 1983 auf biologischen Landbau umgestellt. Er ist Mitglied im Anbauverband Bioland. Produziert werden hier im Schwerpunkt Kartoffeln und Getreide.

Auf dem Eitzbachhof wird viel Wert auf Gründüngungskulturen gelegt, die einen hohen Anteil an Blühpflanzen haben. Diese dienen nicht nur der Verbesserung des Bodenlebens, sondern leisten einen wichtigen Beitrag für die Biodiversität in landwirtschaftlich genutzten Flächen. Außerdem dienen sie als Nahrungsquelle für Insekten und die Bienenvölker des Eitzbachhofes auf der Pachtfläche.

Vermarktung: sackweise an Läden oder größere Mengen an Händler

Kontakt

Biolandbetrieb Eitzbachhof
B. Treu/J. Thiele
Bienenbüttel
Tel. 05823/955607
info@eitzbachhof-bioland.de

DE-ÖKO-006

Bohlsener Mühle

Dass in Bohlsen gemüllert wird, hat Tradition: Schon im 13. Jahrhundert wurde mit einer Wassermühle gemahlen.

Über 260 Mitarbeiter produzieren 650 unterschiedliche Artikel und erwirtschaften damit 17 Millionen Euro ökonomische Wertschöpfung, die zu 2/3 in die Region fließt. Das Engagement in verschiedenen sozialen Projekten, in ökologischen Vereinigungen und Verbänden sowie für den Erhalt und die Entwicklung der Region – selbstverständlich! Und immer wieder einen Schritt weitergehen: Nur was verarbeitet wird, kann auch angebaut werden und warum nicht auf Transportwege verzichten und in einem Projekt Quinoa nach Norddeutschland holen? Oder die anfallenden Dinkelspelzen für die Wärmeversorgung nutzen?

Denn nur eine nachhaltige Wirtschaftsweise wird zukünftig erfolgreich sein. Ökologie und Wirtschaftlichkeit schließen sich dabei nicht aus.

Produkte: Getreideprodukte wie Kekse, Müsli, Cerealien, Flocken, Mehl, Schnelle Küche, Brot, Brötchen und Kuchen

Öffnungszeiten Bohlsener Mühlenladen, Mühlenstraße 1, 29581 Bohlsen:
Mo bis Fr 7 –17 Uhr, Sa 7 –10:30 Uhr

Öffnungszeiten Bohlsener Mühlenladen, Grapengießerstraße 45, 21335 Lüneburg:
Mo bis Fr 10 –18:30 Uhr, Sa 9 –16 Uhr

Fotos © Bohlsener Mühle

Kontakt

Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG
Mühlenstraße 1 (Bäckerei/Mühle)
Neuer Weg 1 (Verwaltung/Backstraße)
29581 Bohlsen
Tel. 05808/9870
info@bohlsener-muehle.de
www.bohlsener-muehle.de

DE-ÖKO-001

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © AGIL

Büro für angewandte Archäologie – AGIL

Archäologie fasziniert und regt die Fantasie an: Spätestens seit Abenteurern wie Indiana Jones ist das staubige Image passé …

AGIL ist ein Zusammenschluss von Archäologen, Handwerkern, Pädagogen, Biologen, Restauratoren, Medien-Experten und anderen, die sich mit experimenteller Archäologie und lebendiger Geschichte im weitesten Sinn befassen. Zu unseren Projekten gehören vielfältige Aktionen rund um das historische Zentrum des Kurortes Bad Bodenteich und in der Erlebnis-Schmiede Südergellersen.

AGIL macht unsere Geschichte greifbar, unmittelbar und nachhaltig: Von archäologischen Funktionsrepliken und museumspädagogischen Schulprogrammen über Kreativ-Kurse in alten Handwerkstechniken und Erfahrungsurlaub bis zu Aktionspräsentationen und kompletten Projektentwicklungen mit praktischer Umsetzung für öffentliche und private Auftraggeber.

Das ist dem Team von AGIL wichtig: „In einer Welt, die virtuell und global werden soll und eine schon nicht mehr überschaubare Menge an Information und Zerstreuung bietet, konzentrieren wir uns auf überschaubare Projekte, zeigen Beziehungen und historisch Gewachsenes vor Ort, in der Natur, und der Region auf. Archäologische Prozesse dauern meist lange, bauen auf Traditionen von Generationen auf. Wir verkaufen Ihnen Zeit und bevorzugen das vermeintlich Einfache."

Kontakt

AGIL – Büro für angewandte Archäologie in der Erlebnisschmiede
Dr. Frank M. Andraschko
Im alten Dorfe 5
21394 Südergellersen
Tel. 04131/681706
info@agil-online.de
www.agil-online.de

AGIL
Büro für angewandte Archäologie

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Devil's Stone Alpacas

Devil's Stone Alpacas

Seit 2010 züchtet Astrid Heidenreich, Inhaberin der Firma Devil´s Stone Alpacas, Huacaya-Alpakas. Ihr Angebot reicht von Alpakaverkaufstieren und Alpakawanderungen bis hin zum Verkauf hochwertiger Alpakaprodukte. Im Sortiment des Onlineshops können die Kunden viele ihrer Produkte erwerben. Weiterhin findet man Devil´s Stone Alpacas auf Kunsthandwerkermärkten bzw. Weihnachtsmärkten rund um Lüneburg und Uelzen.

Astrid Heidenreich lebt mit ihren Tieren in der Lüneburger Heide in Rettmer, einem Stadtteil von Lüneburg. Bei geführten Besichtigungen können Interessierte mehr über das Alpaka und die Alpakazucht erfahren oder auch an verschiedenen Alpaka-Aktivitäten wie Wanderungen und Entschleunigungen teilnehmen.

Mit ihrem Angebot möchte Astrid Heidenreich eine Alternative zu kurzlebigen Produkten der Konsumgesellschaft bieten: langlebige, hochwertige und natürliche Produkte statt Massenware. Individuelle Kleidungsstücke, die unter fairen Bedingungen erzeugt wurden. Fair für die Tiere, aber auch für die Menschen, die zu der Fertigstellung der Produkte beigetragen haben. Die Menge der Erzeugnisse ist gebunden an den Ertrag der Wollernte.

Kontakt

Devil's Stone Alpacas
Astrid Heidenreich
Pilgerpfad 6
21335 Lüneburg OT Rettmer
Tel. 0163/5283151
devilsstone-alpacas@web.de
www.devils-stone-alpacas.de
www.alpakawolltraum.com/shop

SEIT 2010
DEVIL'S STONE
ALPACAS

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Elbers Hof

Kontakt

Elbers Hof
An der Kirche 5
29559 Wrestedt-Nettelkamp
Tel. 05802/4049
info@elbers-hof.de
www.elbers-hof.de

DE-ÖKO-022

Elbers Hof
Feldfrischer Genuss

Elbers Hof Landwirtschaft

Der Elbers Hof in Nettelkamp wird seit 1990 biologisch-dynamisch bewirtschaftet und ist einer der vielseitigsten ökologischen Gemüseanbaubetriebe der Heideregion Uelzen. Über 100 verschiedene Kräuter, Gemüse- und Salatkulturen werden hier ebenso wie Kartoffeln, Zuckermais und Futtergetreide angebaut. Der Elbers Hof hält auf den Weideflächen am Eisenbach eine Mutterkuhherde mit rotbunten und schwarzbunten Niederungsrindern – eine ursprüngliche Zweinutzungsrasse. Niederungsrinder stehen auf der Liste der bedrohten Nutztierrassen. Neugierige Schweine begrüßen einen direkt auf dem Hof. Außerhalb von Nettelkamp findet man auch Geflügel (Legehennen, Masthähnchen, Gänse und Enten). Schafe und Wasserbüffel gehören ebenfalls dazu, sie sind ausgezeichnete Landschaftspfleger. Das Futtergetreide wird für die Vielzahl der eigenen Tiere verwendet.
Verschiedene Kräuter-, Salat- und Gemüsesorten werden angebaut, wobei neben den Klassikern auch Exoten wie Artischocken vorkommen.

Die hofeigenen Erzeugnisse werden frisch vom Feld im Hofladen angeboten und über die Biokisten an die Kundschaft ausgeliefert.

Produkte: Gemüse, Salate, Kräuter, Obst, Eier, Fleisch- und Wurstwaren.

Vermarktung über Hofladen und Biokiste.

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Elbers Hof

Elbers Hof Biokiste

Anfang der 1990er Jahre hat der Elbers Hof ein Abo-Konzept übernommen, das die eigenen Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher liefert. Die Biokiste vom Elbers Hof ist überregional bekannt und beliebt. An fünf Tagen in der Woche werden Haushalte, Betriebe und Schulen beliefert. Die eigenen Fahrer sind dabei etwa 100 km im Umkreis des Hofes unterwegs. Die Kistengröße ist individuell wählbar, so ist für Alleinstehende aber auch für Großfamilien alles dabei.
Die Hof- oder Regionalkiste, Schonkost- oder Obst-Gemüse-Mix-Kiste fürs Büro werden jede Woche neu zusammengestellt und gepackt. Die Kunden können aber auch über einen komfortablen Online-Shop ihre Kisten selbst zusammenstellen. Ebenfalls nimmt der Kundenservice Bestellungen und Anfragen gerne entgegen.
Das Naturkost-Vollsortiment von über 4.000 Artikeln hält zudem alles bereit, was für den Alltag benötigt wird. Obendrein gibt es jede Woche neue Rezeptvorschläge zur Kiste dazu!

Öffnungszeiten Hofladen:
Mo- Fr von 10- 13 Uhr und 14- 19 Uhr, Sa von 10- 14 Uhr

Online-Shop: shop.elbers-hof.de

Kontakt

Elbers Hof GbR
Katja Nitzsche & Ulrich Elbers
An der Kirche 5
29559 Wrestedt-Nettelkamp
Tel. 05802/4049
info@elbers-hof.de
www.elbers-hof.de

DE-ÖKO-022

Elbers Hof
Feldfrischer Genuss

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Elbland Bio-Mühle GmbH

Elbland Bio-Mühle

Die Elbland Bio-Mühle GmbH in Göddenstedt liegt unweit der Heide im Zentrum Niedersachsens. Seit vielen Jahren schon befindet sich an diesem Standort eine Mühle. Heute wird hier ausschließlich Bio-Getreide (Weizen, Roggen und Dinkel) vermahlen.

Mit ihren BIO-Produkten – Mehl, Schrot und Backmischungen – beliefert die Elbland Bio-Mühle Kunden in der Region, aber auch überregionale und internationale Märkte. Verarbeitet werden die Rohstoffe nach EU-Bio-, Bioland- und Demeter-Standards. Mit einer Jahreskapazität von 30.000 Tonnen ist die Elbland Bio-Mühle eine der führenden reinen Bio-Mühlen in Deutschland und versteht sich dabei als „Mehlpurist“: Je mehr man weglässt, desto gesünder, nachhaltiger und ursprünglicher sind die Produkte.

Die Mitarbeiter der Elbland Bio-Mühle arbeiten leidenschaftlich an und in der Mühle, in der auch ausgebildet wird. An der nahegelegenen Müllerschule in Wittingen (einer von zwei Ausbildungsschulen in Deutschland), erhalten die derzeit drei Auszubildenden den nötigen theoretischen Unterbau für ihr Handwerk. Die Zusammenarbeit mit regionalen Bio-Landwirten liegt der Elbland Bio-Mühle in besonderer Weise am Herzen. Sie gehört zu der Gruppe der Flechtorfer Mühlen, deren Leitsatz auch in Göddenstedt gelebt wird: „Qualität ist kein Zufall, sondern das Ergebnis eines Prozesses“.

Produktionsschwerpunkte: Weizen-, Roggen-, Dinkelmehle, Schrote und Backmischungen

Kontakt

Elbland Bio-Mühle GmbH
Mühlenberg 1
29571 Rosche/Göddenstedt
Tel. 05820/97078-12
stein@flemu.de
www.flechtorfermuehle.de/newpage

DE-ÖKO-001

Fotos © Ellenberg

Ellenberg´s Kartoffelvielfalt

Der 116 Hektar große Biolandhof wurde bereits im 16. Jahrhundert gegründet. Er liegt in Barum, ca. fünf Kilometer westlich von Bad Bevensen, und wird von der Familie Ellenberg bewirtschaftet.

Die Schwerpunkte von Ellenberg´s Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG sind der Kartoffelanbau, sowie die Vermarktung von alten und selbst gezüchteten Kartoffelsorten. Die bäuerliche Zucht ist das Herzstück des Unternehmens. Unter dem Motto „Bio von Anfang an“ züchtet Karsten Ellenberg die Kartoffeln im Einklang mit der Natur und baut die einzigartigen Knollen liebevoll auf den Feldern an. Über 100 Sorten sind es im Schnitt, etwa 35 davon sind dauerhaft im Hofladen verfügbar. Die Kartoffelsorten werden in erster Linie an Bio-Landwirte und Bio-Gärtner zum eigenen Anbau vertrieben. Aus der Zucht von Karsten Ellenberg stammt auch die „Kartoffel des Jahres 2018“ die rotfleischige Sorte „Rote Emmalie“. Im Kartoffelladen auf dem Hof wird die Kundschaft eingehend zu Speise- und Pflanzkartoffeln beraten, alternativ bestellen Kunden die Kartoffeln im Onlineshop über die Website und bekommen sie direkt ins Haus geliefert.

Produkte: Speisekartoffeln, Pflanzkartoffeln, Saatgut

Öffnungszeiten Hofladen:
Mo–Fr 8–12 Uhr + 12.45–17 Uhr

Kontakt

Ellenberg´s Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG
Ebstorfer Straße 1, 29576 Barum
Tel. 05806/304
info@kartoffelvielfalt.de
www.kartoffelvielfalt.de

DE-ÖKO-006

Kartoffel Vielfalt
Familie Ellenberg

Fotos © Esszutaten KG

Kontakt

Esszutaten KG – Biologische Ackergestaltung
Bäckerstraße 1 (Betrieb)
Strother Weg 2 (Hofladen)
29584 Groß Thondorf
Tel. 0152/53273006
info@esszutaten.de
www.esszutaten.de

DE-ÖKO-006

Esszutaten KG – Biologische Ackergestaltung

„Nicht alles zu jeder Zeit, sondern alles zu seiner Zeit“ – nach diesem Motto wirtschaftet der Bioland-zertifizierte Hof „Esszutaten“ in Groß Thondorf am Rande der Göhrde. Familie Selent, Familie Gruss, Familie Mennerich, Familie Alvermann und Familie Schulz säen, ackern und ernten gemeinsam auf acht Hektar. Angebaut werden Gemüse, Getreide, Kartoffeln und Kürbisse. Jeder ist zu einem Besuch bei der Feldarbeit herzlich eingeladen. Für die Feldbestellung und Ernte werden übrigens überwiegend die vorhandenen alten Maschinen eingesetzt. Die sind nicht so groß, nicht so modern, aber auch nicht so schwer, was dem Boden zu Gute kommt. Das dauert etwas länger, aber es entschleunigt ungemein. Dass neben Sonne, Wind und Regen jedes Tun seine Zeit braucht – da sind sich die fünf Familien einig. Ein Teil des Getreides wird in der Bardowicker Windmühle zu Mehl verarbeitet.

Produkte: Gemüse (z.B. Salat, Möhren, Kohl, Steckrüben, Sellerie, Kohlrabi, Kürbis), Kartoffeln, Getreide und Mehl

Hofladen: Die Erzeugnisse von „Esszutaten“ gibt es im eigenen Hofladen im Strother Weg 1 in Groß Thondorf. Der Laden ist in Selbstbedienung rund um die Uhr geöffnet.

Forellenzucht Benecke

Für die Forellenzucht Benecke stand die naturnahe Fischhaltung schon immer im Vordergrund, da lag es nahe, den Schritt der Öko-Zertifizierung zu gehen. Seit 2010 werden in der Hauptproduktionsstätte, der Teichanlage Klein Hesebeck, hauptsächlich Bachsaiblinge, aber auch Bachforellen und Lachsforellen nach den Naturland-Richtlinien für Aquakultur von der Brut bis zur Speisefischgröße aufgezogen. Bei der biologischen Aquakultur wird auf niedrige Besatzdichten im Teich und wenig externe Stressfaktoren für die Fische geachtet. Das verwendete Fischfutter wird anteilig aus Fischmehl aus nachhaltiger Fischerei sowie anderen Proteinquellen (z.B. Erbsenprotein) aus ökologischer Landwirtschaft hergestellt. Die Weiterverarbeitung und Vermarktung der Fische erfolgt auf dem Forellenhof in Bruchtorf. Im Hofladen könnnen die biologisch erzeugten Bachforellen, Saiblinge und Lachsforellen, die frisch geschlachtet, geräuchert oder zu weiteren Delikatessen veredelt werden, erworben werden. Neben der artgerechten Fischzucht- und haltung ist Familie Benecke auch die nachhaltige Bewirtschaftung des angrenzenden Waldes und der Grünflächen zum Erhalt und zur Förderung der Artenvielfalt im gesamten Betrieb besonders wichtig.

Produktionsschwerpunkte: Fischzucht (Aquakultur), Verarbeitung und Vertrieb; Saiblinge, Bachforellen, Lachsforellen (lebend, frisch geschlachtet oder weiterverarbeitet)

Ausbildung zur Fischwirtin / zum Fischwirt möglich.

Vermarktungswege: eigener Hofladen, Angelteich, regionale Gastronomie, Isemarkt Hamburg, Wochenmarkt Bad Bevensen, neu: regionale Biomärkte

Öffnungszeiten / Hofladen: Mo + Sa 9 –14 Uhr,
Mi–Fr 9–18 Uhr und So 10–12 Uhr

Fotos © Forellenzucht Benecke

Kontakt

Forellenzucht Benecke,
Beneckes Forellenspezialitäten GbR
Gunna und Hermann Benecke
An den Fischteichen 1, 29585 Bruchtorf
Tel. 05823/1811
info@forellenzucht-benecke.de
www.forellenzucht-benecke.de

DE-ÖKO-003

Fotos © Gärtnerhof Bienenbüttel

Gärtnerhof Bienenbüttel

Der Gärtnerhof Bienenbüttel wird seit seiner Gründung 1978 ökologisch bewirtschaftet und ist Naturland-zertifiziert. Die Geschäftsführer Klaus Verbeck und Uta Kaltenbach betreiben den Hof zusammen mit Gärtnermeisterin Eilean Bendrig und einem Auszubildenden.

Auf dem 6 Hektar großen Betrieb wird eine Vielfalt an Freilandgemüse angebaut, wie z.B. Salate, Zucchini, Kohlrabi, Kürbis, Fenchel, Bohnen, Mangold, Rote Bete, Möhren, Sellerie, Zuckermais und Kräuter. Gurken und Tomaten wachsen in ungeheizten Folienhäusern. Auch Kartoffeln gedeihen auf dem leichten Heideboden besonders gut und entwickeln ein köstliches Aroma.

Alle Gemüsejungpflanzen werden in der Gärtnerei selbst angezogen und bilden im Frühjahr auch einen Teil des Verkaufs-Sortiments. Die Düngung erfolgt rein pflanzlich, und der Humusaufbau des Bodens wird durch vielfältige, stark wurzelnde und blühende Gründüngungspflanzen gefördert. Zusammen mit dem Baumbestand und den Hecken und Knicks ist dies auch ein Lebensraum für Insekten und Vögel, die helfen, ggf. Schädlinge in Schach zu halten.

Produkte: verschiedene Feld- und Fein-Gemüse, Kartoffeln und Kräuter

Vermarktet werden die leckeren, feldfrischen Produkte im Hofladen freitags von 11 bis 18 Uhr, sowie mittwochs und samstags auf dem Lüneburger Wochenmarkt

Kontakt

Gärtnerhof Bienenbüttel GmbH
Fichtenweg 10
29553 Bienenbüttel/Neu-Steddorf
Tel. 05823/9811-0
info@gaertnerhof.org
www.gaertnerhof.org

DE-ÖKO-005

Fotos © HandWerkStatt

HandWerkStatt

Vollkornbrot und Maschenkunst – seit zehn Jahren bieten Sigrun und Jens Hagedorn in Hanstedt I mit ihrer HandWerkStatt regionale Produkte an. Wichtig sind ihnen dabei der persönliche Kontakt zu ihren Kunden, das weitergeben von Informationen zur Qualität und individuelle Beratung.

Das Vollkornbrot von Jens Hagedorn entstand aus einem Selbstversorgergedanken heraus und sorgte nach eingehender Entwicklungsphase schnell für Nachfragen im Umfeld. Eine Backstube mit Steinbackofen wurde eingerichtet, dann kam die Öko-Zertifizierung und los ging´s. „Ursprung und Grundlage für ein gesundes Brot ist die Kraftkammer des Getreidekorns. Sie nach ihren Regeln aufzuschließen ist das Geheimnis eines gesunden Vollkornbrotes“ ist die Philosophie von Hagedorn.

Ökologisch zertifizierte Wolle und eine fundierte Strickberatung sowie Stricktreffs sind ein weiterer Schwerpunkt der HandWerkStatt. Sigrun Hagedorn hat lange gesucht und Wollqualitäten gefunden, mit denen sie ihre Leidenschaft aus langer Familientradition heraus in ihrem WollLaden weitergibt.

Produkte: Brot und Wolle

Geöffnet: Di–Sa 11–13 Uhr + 15–18 Uhr

Kontakt

HandWerkStatt
Sigrun & Jens Hagedorn
Wriedeler Straße 15
29582 Hanstedt I
Tel. 05822/941580
handwerkstatt@email.de
www.handwerkstatt-hanstedt.de

DE-ÖKO-006

Fotos © Heide-Geflügel

Kontakt

Heide-Geflügel
Christine Bremer
Kölau Nr. 5, 29562 Suhlendorf
Tel. 0160/97979362
c.bremer@heide-gefluegel.de
www.heide-gefluegel.de

DE-ÖKO-022

Heide-Geflügel

Christine und Rouven Bremer aus Kölau haben sich der nachhaltigen ökologischen Geflügelhaltung verschrieben. Auf dem Demeter-Betrieb „Heide-Geflügel“ wird nicht nur Rassegeflügel gehalten, im Fokus steht auch das Züchten robuster Tiere. Dabei spielt die Kreuzung alter Rassen, die in der Haltung anspruchslos, aber langsam wachsend sind, mit den schnellwüchsigen Hochleistungstieren, die einen guten Fleischansatz mitbringen, eine besondere Rolle. Dabei engagiert sich Christine Bremer in dem EIP-agri-Projekt „Robustpute“. Bei der Futterbeschaffung für die Tiere wird auf Regionalität besonderen Wert gelegt, ebenso auf die Bodengesundheit der rund 40 Hektar Ackerflächen durch die Bewirtschaftung im Kreislauf „Futter–Tier–Boden“. Unterstützend wirken dabei traditionelle Demeter-Präparate, aber auch Stärkungs- und Gesundungsmittel aus modernen Forschungsarbeiten.

Produkte:
Hühner und Puten: Elterntiere für Rassezucht, Brut und Jungtieraufzucht, Legehennen und Hahnenmast; Futter- und Kartoffelanbau

Öffnungszeiten Hofladen:
freitags 15 –17 Uhr, Verkauf ab Hof und Jungtierverkauf

Fotos © Lars Wendlandt

Heide-Kräuter

In Eimke liegt der Hof von Jörg-Wilhelm und Verena Ostermann. Auf zwei des rund 100 Hektar großen Betriebes baut Verena Ostermann seit 2017 verschiedene Tee- und Gewürzpflanzen an. Seit 2019 ist ihr Betrieb „Heide-Kräuter“ mit dem Bioland-Siegel zertifiziert. Verschiedene Kräuter wachsen auf kleineren Parzellen, teilweise zur Gewinnung von Saatgut im Auftrag für verschiedene Zuchtfirmen, aber auch zur Ernte von Blüten, Blättern, Wurzeln oder ganzer Pflanzen. Diese werden mit Hilfe einer eigenen Trocknung schonend zu hofeigenen Produkten wie zum Beispiel zu Teemischungen und Salzen weiterverarbeitet. Ein neuer Betriebszweig ist die hofeigene Verarbeitung von Ölsaaten zu kaltgepressten Speiseölen. Gemäß den Richtlinien des ökologischen Anbaus erfolgt die Nährstoffversorgung der Pflanzen mit natürlichen Düngemitteln und dem Anbau von Leguminosen als Stickstoffsammler. Die Unkrautregulierung erfolgt durch Maschinenhacke und von Hand. Auch die Ernte und weitere Aufbereitung ist mit viel Handarbeit verbunden – Bioqualität, die schmeckt!

2019 erfolgte die Umstellung des Gesamtbetriebs Ostermann, der neben den „Heide-Kräutern“ schwerpunktmäßig Kartoffeln und verschiedene Druschfrüchte hauptsächlich zu Vermehrungszwecken anbaut.

Produkte: Ökologischer Tee- und Gewürzpflanzenanbau samt Weiterverarbeitung u.a. zu Bio-Tee, kaltgepressten Speiseölen, Kartoffeln, Weizen, Triticale, Gerste, Hafer sowie Grassamen, Wicken, Lupinen, Buchweizen, Leindotter, Rauhafer, Ringelblumen; Viehhaltung: Mutterkuhherde, Pferde, Gänse, Hühner und Masthähnchen

Ab-Hof-Verkauf: Fr 14–18 Uhr;
Bestellungen sind telefonisch oder per Mail möglich

Kontakt

Heide-Kräuter
Verena Ostermann
Dorfstraße 5, 29578 Eimke
Tel. 05873/9800230
heide-kraeuter@t-online.de
www.heide-kraeuter.de

DE-ÖKO-006

Fotos © Thorsten Schneider, Vielbauch

Heiderinder

Aus Achtung vor dem Tier liegt die gesamte Verarbeitungskette bei „Heiderinder“ in einer Hand. Beste, artgerechte Tierhaltung auf ca. 60 Hektar Grünland, respektvolle Schlachtung und bedachtsame Weiterverarbeitung – und zwar des gesamten Tieres, „from nose to tail“. Die „Heiderinder“ sind Hereford-Rinder, die sich durch ihre robuste Konstitution, Leichtkalbigkeit und ausgezeichnete Fleischqualität auszeichen. Die Idee zur Gründung setzten die Brüder Alexander Schmidt (Bienenbüttel) und Thomas Schmidt (Berlin) im Jahr 2015 um. Die Umstellung auf die Vermarktung über Mutterkuh-Patenschaften und stressfreie Weideschlachtung waren erste wichtige Meilensteine. 2018 wurde die Heiderinder UG gegründet, 2020 wurde die Heiderinder UG in die Heiderinder GmbH umgewandelt, deren Geschäftsführer Erik Lindemann ist. Der Bio-Betrieb setzt erfolgreich effektive Mikroorganismen für die Bodengesundheit ein und legt viel Wert auf den Nährstofftausch mit Bio-Ackerbetrieben für eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft. Um die regionale Direktvermarkung zu fördern, ist für 2021 ein Dorfladen geplant.

Produkte: Tierhaltung Rinder, Fleisch

Öffnungszeiten Hofladen:
Hofladen in Planung bis 2021
Öffnungszeiten siehe Internet

Kontakt

Heiderinder GmbH
Alexander Schmidt
Fischstraße 11, 29553 Bienenbüttel
Tel. 0174/6701357
alexander.schmidt@heiderinder.de
www.heiderinder.de

DE-ÖKO-039

Fotos © Jochen Quast

Hof-Fischer-von-Bokel

Seit 1920 gibt es den Hof-Fischer-von-Bokel. Für Carsten Fischer aus Bad Bodenteich war es ein wichtiges Anliegen, seine Flächen in Bokel auf Ökolandbau umzustellen. Seit 2013 wirtschaftet er „aus Verantwortung gegenüber der Natur und den Tieren“ ökologisch im Nebenerwerb. Des Weiteren ist Carsten Fischer selbstständig tätig als landwirtschaftlicher Betriebshelfer. Auf zehn Hektar hält er eine Mutterkuhherde in Freilandhaltung und darüber hinaus werden ebenfalls zehn Hektar Grünland bewirtschaftet. Die Kälber bleiben in der Weidehaltung nach der Geburt bei ihren Müttern, die Fütterung besteht zunächst vorwiegend aus Muttermilch, später aus Gras und Heu. Die Tiere sind eine Kreuzung aus Limousin- und Aubrac-Rindern. Wiesen und Weiden werden von den Tieren auf extensive Weise genutzt. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Landschaftspflege.

Carsten Fischers Vermarktungspartner ist die bio-zertifizierte Viehvermarktung Elbe-Ilmenau GmbH. Auf Bestellung werden Fleisch- und Wurstwaren auch gerne direkt an den Verbraucher verkauft. Zudem können Jungtiere nach acht Monaten zur weiteren Aufzucht erworben werden.

Produkte: Rindfleisch, Heu

Dienstleistung: selbständige landwirtschaftliche Betriebshilfe für Biobetriebe

Kontakt

Hof-Fischer-von-Bokel
Carsten Fischer
Bokeler Dorfstraße 10
29265 Sprakensehl OT Bokel
Tel. 0151/54240277
hof-fischer-von-bokel@web.de

DE-ÖKO-006

Fotos © Arek Marud, Weltwinkel

Hotel Johnsburg

Ökologisch. Modern. Zentrumsnah. Ein modernes Hotelerlebnis ganz unkompliziert. Mit einem Self-Check-In und einem digitalisierten Informationssystem können Sie Ihren Urlaub nur wenige Fußminuten vom Stadtzentrum Uelzens genießen. Ausgestattet mit Vollholzmöbeln, Smart-TV und einem Wasserkocher sind die elf Zimmer auf dem neuesten Stand.

Die konsequente ökologische Ausrichtung spiegelt sich in vielen Aspekten wider:
Die Komplettsanierung des Gebäudes mit baubiologisch unbedenklichen Werkstoffen und die nachhaltige Ausstattung der Zimmer bieten eine gesunde Übernachtungsmöglichkeit. Bettwäsche und Handtücher sind natürlich aus Materialien in Bioqualität hergestellt.

Für das Frühstück werden ausschließlich Biozutaten verwendet. In ihrem Konzept verzichten die Inhaber des Hotels Johnsburg auf ein Buffet aus Respekt vor den Lebensmitteln. Das Frühstück wird nach Wunsch an den Platz serviert, sodass die Gäste genussvoll und mit dem guten Gefühl in den Tag starten können, dass keine Nahrungsmittel verschwendet werden.

Kontakt

Hotel Johnsburg
Johnsburg 1
29525 Uelzen
Tel. 0581/14930
info@hotel-johnsburg.de
www.hotel-johnsburg.de

Hotel JOHNSBURG

Mitglied im ÖKORegio

Initia Medien und Verlag

Kreative Ideen und Konzepte bestehen aus vielen Elementen, bevor ein fertiges Produkt entsteht. Als Verlag und Werbeagentur verbindet Initia Medien und Verlag die verschiedenen Bereiche der Medienbranche mit besonderem Augenmerk auf die Region und eine nachhaltige Wirtschaftsweise. Zu den Dienstleistungen gehören Mediengestaltung und Grafikdesign – von der Idee über die Konzeption bis zum fertigen Produkt, vom Flyer über das Kundenmagazin bis zur Website. Das Texten für verschiedene Medien von Print bis Web ist eine Stärke der Unternehmensgründerin Eva Neuls und ihrem Netzwerk aus freien JournalistInnen. Das ist ihr Element: Informationen prägnant und lesefreundlich für die jeweiligen Zielgruppen in Worte zu fassen. Das Initia-Team steht mit Rat und Tat zur Seite, um die Besonderheiten und Facetten der KundInnen in die Welt zu tragen.

Initia Medien und Verlag ist außerdem Herausgeberin des Regionalmagazins „Barftgaans“. Zweimonatlich wird aus der Region berichtet- über Menschen im Landkreis Uelzen, kleine und große Initiativen, mit einem Blick auf Neues und einem besonderen Sinn für Übersehenes, mit Liebe zu den Details einer Region und der Möglichkeit sich als Betrieb und Dienstleister mit Werbung zu präsentieren.

Produkte: Regionalmagazin „Die neue Barftgaans“, diverse regionale Bücher, Kundenmagazine und mehr

Dienstleistung: Öffentlichkeits- und Pressearbeit, Werbeagentur, Verlag

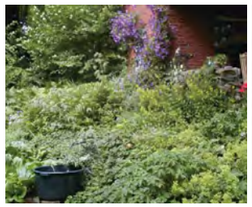
Fotos © Initia Medien und Verlag

Kontakt

Initia Medien und Verlag UG (haftungsbeschränkt)
Eva Neuls
Woltersburger Mühle 1
29525 Uelzen
Tel. 0581/971570-60
info@initia-medien.de
www.initia-medien.de
www.barftgaans.de

Initia Medien und Verlag

Mitglied im ÖKORegio



Fotos © IN-WA-QUARZ GmbH & CoKG

IN-WA-QUARZ GmbH

IN-WA-QUARZ ähnelt im Ansatz der Homöopathie und stärkt die Pflanze dahin gehend, sich mit den Eigenschaften der Krankheitserreger auseinanderzusetzen. Die Pflanzen werden dadurch in ihrem natürlichen Wuchs unterstützt und stark gemacht. Es fördert die Blühfreudigkeit und auch die Erträge im heimischen Garten.

IN-WA-QUARZ ist geeignet für Feld und Garten, für Topfblumen in der Wohnung und auf dem Balkon, für Blumen- und Ziergärten, im Obstgarten und für alle Gemüsesorten.

Jahrelange Erfahrungen belegen, dass Phlox, Rosen und andere Pflanzen ohne Mehltau bleiben. Der Pfirsichbaum wächst wieder mit neuen Kräften und trägt herrliche Früchte. Weintrauben, Kartoffeln, Tomaten und Gurken werden gegenüber Pilzkrankheiten deutlich resistenter.

IN-WA.QUARZ aktiviert den Abbau von organischen Reststoffen und fördert somit den Umbau von Rohhumus zu Dauerhumus (sichtbarer Schwarzwassereffekt)!

IN-WA-QUARZ besteht aus:
NaCl Natriumchlorid, Quarzmehl, Wasser
Pflanzenstärkungsmittel gemäß BVL

Kontakt

IN-WA-QUARZ GmbH & CoKG
Klaus-Hinrich Schulz
Katzien 1, 29571 Rosche
Tel. 05803/891
info@in-wa-quarz.de

DE-ÖKO-039

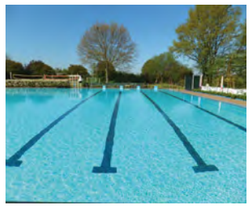
Natürliche Stärkung für Pflanzen
IN-WA-QUARZ

Mitglied im ÖKORegio

Interessengemeinschaft Sommerbad Stadensen

An einem heißen Sommertag einen Sprung ins Wasser machen, für die Besucher des Sommerbades Stadensen ist das eine Selbstverständlichkeit, die eigentlich gar keine ist. Nur dem Engagement und Ideenreichtum der Stadensener ist es zu verdanken, dass ihr Bad privat als „Interessengemeinschaft Sommerbad Stadensen e.V.“ seit nunmehr rund 20 Jahren geführt werden kann. Zeitgleich mit der Privatisierung wurde das Sommerbad mit Unterstützung des Umweltanalytikers Martin Evers aus Strothe auf ein chlorreduziertes Bad umgestellt. Mit dem Einbau eines memon-Transformers, der bioenergetisch die Wasserqualität verbessert, konnte der Chloreinsatz auf ein Minimum reduziert werden. Die Vorteile sind deutlich zu spüren: Es treten kaum Reizungen von Augen und Haut auf. Begleitet wurde das Projekt von der Ostfalia Hochschule, Campus Suderburg.

Neben großzügiger Liegewiese mit Strandkörben, Matschecke und Beachvolleyball-Feld lockt das Bad mit Angeboten wie Aqua-Jogging und Schwimmkursen (auch für Erwachsene). DLRG und Sportvereine nutzen das Bad zu Trainingszwecken, die Tauchschule Schulz bietet Tauch- und Schnorchelkurse an. Aktionen wie Nachtschwimmen, Cocktail-Abend, Kinderfest oder Beachvolleyballturnier tragen zur Attraktivität bei und Raum für Kindergeburtstage ist ausreichend vorhanden. Zukunftsorientiert ist das Bad in Sachen Inklusion aufgestellt: Schon lange ist es „Behinderten-Tauchstützpunkt“ und seit 2020 verfügt das Bad über einen modernen behindertengerechten Sanitärtrakt.



Fotos © Sommerbad Stadensen

Kontakt

Interessengemeinschaft Sommerbad Stadensen
Sportweg, 29559 Stadensen
Tel. 05802/970614 (während der Freibadsaison)
sommerbad-stadensen@t-online.de
www.sommerbad-stadensen.de
1. Vorsitzender: Reinhard Wagner
wagner.stadensen@gmx.de

INTERESSENGEMEINSCHAFT SOMMERBAD STADENSEN E.V.

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Lässig

Lässig im Bahnhof

Das Lässig im Hundertwasser-Bahnhof Uelzen besticht durch sein schön-schlichtes Ambiente. Eine Einladung an die Gäste aus der Region und Reisende gleichermaßen, zu verweilen und sich an hochwertigen Bio-Speisen zu erfreuen. Das Café bietet auch einen Mittagstisch und kleine Snacks an.

Regelmäßige kulinarische Events laden zum Schlemmen ein: Gerd Waldecker (Küchenchef und Geschäftsführer) legt Wert auf regionale Bio-Zutaten – nicht nur im Café, dass auch für Feierlichkeiten, Tagungen und Veranstaltungen zur Verfügung steht. Drei unterschiedlich große Seminar- und Veranstaltungsräume können im Obergeschoss mit Empore genutzt werden.
Das Lässig bietet zudem einen Bio-Catering-Service für Veranstaltungen jeder Art an: von der Familienfeier bis zum Großevent.
Wer‘s eilig hat, der findet Bio-Snack und Kaffee-Spezialitäten zum Mitnehmen sowie Brötchen und Backwaren im Lässig-Backshop. 365 Tage im Jahr von 5 bis 20 Uhr!

Täglich geöffnet: Backshop 5–20 Uhr

Kontakt

Lässig im Bahnhof
Friedensreich-Hundertwasser-Platz 1
29525 Uelzen
Tel. 0581/97365521
info@laessig-im-bahnhof.de
www.laessig-im-bahnhof.de

DE-ÖKO-007

Lässig im Bahnhof
Catering | Café | Backshop

Mitglied im ÖKORegio

Martinshof

In dem Ort Klein Bollensen bei Wrestedt wird seit 1990 der „Martinshof“ vom Martinshof e.V. betrieben. Der als Demeter-Betrieb zertifizierte Martinshof umfasst vier Hofstellen mit Wohnheimen und Wirtschaftsgebäuden, verfügt über rund 40 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche und Wald.

Hier leben und arbeiten seelenpflege-bedürftige Menschen gemeinsam im Rahmen einer anerkannten Werkstatt für Menschen mit Behinderung (WfBM) mit verschiedenen Arbeitsbereichen und 60 Wohnheimplätzen mit familienähnlichen Strukturen in Bauernhäusern. Im Mittelpunkt steht die Landwirtschaft mit einer biologisch-dynamischen Anbauweise. Das natürliche Zusammenspiel von Boden, Pflanze, Tier und Mensch vermittelt Menschen mit unterschiedlichem Assistenzbedarf positive Erlebnisse und leistet einen wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung und zu einer nachhaltigen Landwirtschaft und Umweltgestaltung.

Produkte: Pflanzenanzucht, Feld- und Feingemüse, Obst, Tierhaltung (Dexter-Rinder, Schweine, Geflügel, Dülmener Pferde), Backwaren, Nudeln, Säfte

Öffnungszeiten Bäckerei: Di + Fr von 10–16 Uhr

Fotos © Martinshof e.V.

Kontakt

Martinshof e.V.
Christian Saffenreuther
Klein Bollensen 2
29559 Wrestedt
Tel. 05825/831667
verwaltung@martinshof-ev.de
www.martinshof-ev.de

DE-ÖKO-007

Martinshof
Lebens- und Arbeitsgemeinschaft auf anthroposophischer Grundlage
Klein Bollensen · 29559 Wrestedt

Fotos © Mayerhof Niendorf

Kontakt

Mayerhof Niendorf
Reiner und Dörte Schenk
Niendorf I, Nr. 33
29591 Römstedt
Tel. 0151/58862826
info@mayerhof-niendorf.de
www.swingolf-niendorf.de

DE-ÖKO-006

Mayerhof Niendorf

Wenn Hähnchen bei uns einziehen, dann bio! Das dachte sich Familie Schenk, die sich mit ihrem Betrieb, dem Mayerhof Niendorf in Römstedt bei Bad Bevensen, derzeit in der Umstellungsphase befindet. Mit ihrem neuen Betriebszweig „Masthähnchen“ starteten sie im Juli 2020 dann aus Überzeugung gleich in Bioland-Qualität. Alle zwei Wochen ziehen nun 600 Ein-Tages-Küken zunächst für drei bis vier Wochen in den beheizten Kükenstall. Danach geht es zum Zelten auf die Wiese – hier können die Tiere selbst entscheiden, ob sie lieber draußen auf der eingezäunten Kleegras-Parzelle picken oder sich in den Hühner-Zelten aufhalten möchten. Gefüttert wird natürlich Biofutter. Haben die Masthähnchen das Schlachtgewicht erreicht, erfolgt die Schlachtung durch die Bio-Schlachterei „Schröder´s Bio“ in Schwarzenbek.

Neben der Landwirtschaft hat der Mayerhof Niendorf aber noch Weiteres zu bieten: Auf dem 18-Loch-Swin-Golf-Platz können Interessierte bei einer vereinfachten Form des Golfens und bei Kaffee und hausgebackenem Kuchen im gemütlichen Blockhaus nette Stunden mit Freunden und Familie verbringen.

Produktionsschwerpunkte: Bioland-Masthähnchen; Hülsenfrüchte, Getreide, Grün-und Raufutter (Umstellerprodukte); 18-Loch-Swingolf-Platz

Verkauf Bioland-Masthähnchen ab Hof, nach telefonischer Bestellung

Öffnungszeiten SwinGolf-Platz: Mi - Sa ab 13 Uhr, sonn- und feiertags ab 12 Uhr

Fotos © Museumsdorf Hösseringen

Museumsdorf Hösseringen

Am Landtagsplatz des ehemaligen Fürstentums Lüneburg gelegen, zeigt das Museumsdorf Hösseringen die ländliche Geschichte der Lüneburger Heide in lebendiger und anschaulicher Weise. Auf dem 10 Hektar großen Gelände wurden bislang 27 historische Bauten errichtet und zu einem regionaltypischen Haufendorf und einer Einzelhofstelle angeordnet. Die eingerichteten Häuser, Scheunen, Ställe und Werkstätten geben einen Einblick in das Wohnen und Arbeiten auf dem Lande in der Zeit von etwa 1600 bis 1950. Bauerngärten mit traditionellen Gemüsen und Kräutern sowie Wiesen, ein Dorfteich und Ackerflächen, auf denen regionaltypische ältere Kulturpflanzen angebaut werden, vervollständigen das Bild, Heidschnucken und Schweine beleben das Museum.

Dauerausstellungen in mehreren Gebäuden informieren über typisch ländliche Arbeitsbereiche, Schmiede, Stellmacherwerkstatt und Sägerei geben Einblicke in das Handwerk. Hinzu kommen wechselnde Ausstellungen zu besonderen Schwerpunkten. In der Heidefläche erläutert der „Heideentdeckerpfad“ die Geschichte dieser Kulturlandschaft. Sonntags zeigen ein Schmied oder eine Weberin ihr Handwerk. Zahlreiche Aktionstage, meist mit einem besonderen Angebot für Kinder, machen das Museum immer aufs Neue zu einem Ausflugsziel.

Im Eingangsgebäude befinden sich der Museumsshop sowie ein Tagungs- und Arbeitsraum. Das Museumsgelände ist von großen Waldungen umgeben. Der „Waldgeschichtspfad Schooten“ und der „Wassererlebnispfad Hardautal“ laden zu informativen Spaziergängen ein.

Kontakt

Museumsdorf Hösseringen
Landtagsplatz 2, 29556 Suderburg
Tel. 05826-1774
info@museumsdorf-hoesseringen.de
www.museumsdorf-hoesseringen.de

Öffnungszeiten: 15. März–31. Oktober
Di bis So und feiertags 10.30–17.30 Uhr
Gruppen-Führungen auch außerhalb dieser Zeiten

Museumsdorf Hösseringen
Landwirtschaftsmuseum Lüneburger Heide

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © nabuko

nabuko Bio-Großverbraucher-Service

Voll und ganz bio, das ist der Auftrag von „nabuko Bio-Großverbraucher-Service“. Das Team um Christine und Torsten Bunge verarbeitet und handelt seit 1993 Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau: Nach Möglichkeit werden die Zutaten aus der Region bezogen. Obst und Gemüse als Rohware oder als „ready-cut“-Produkte, die in Uelzen gewaschen, geschnitten und verpackt werden. Der direkte kundennahe Kontakt macht es möglich, Wünsche flexibel umzusetzen – in Form und Mischung „fertig für den Topf!“ Schnelle und flexible Absprachen bieten besten Service u. a. für Großküchen, Caterer, Restaurants, Schulen und Kitas.

Darüber hinaus bietet nabuko ein komplettes Biosortiment an: Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Trockenwaren, Getränke. Tiefgekühltes Gemüse, Gemüsemischungen, Kräuter, Obst sowie das Convenience-Programm von Kartoffelprodukten über Fleisch bis Backwaren runden das Vollsortiment ab.

Die Förderung des Ökolandbaus, ressourcenschonendes Wirtschaften und die gesundheits- und genussbewusste Ernährung stehen für nabuko im Vordergrund.

Kontakt

nabuko Bio Großverbraucher-Service
Torsten Bunge e.K.
Von-Estorff-Straße 26–30, 29525 Uelzen
Tel. 0581/976180
info@nabuko-biogvs.de
www.nabuko-biogvs.de

DE-ÖKO-006

nabuko
Bio-Großverbraucher-Service

Mitglied im ÖKORegio

ÖKO-KORN-NORD

Die Erzeugergemeinschaft Öko-Korn-Nord w.V. wurde 1991 von den Lieferanten der Bohlsener Mühle gegründet und ist heute die größte Erzeugergemeinschaft der Region Niedersachsen/Sachsen-Anhalt. Alle Mitglieder müssen einem anerkannten, deutschen Bio-Anbauverband angehören. Der größte Teil der Mitglieder ist beim Biolandverband. Öko-Korn-Nord ist offizieller Bioland-Rohwarenpartner. Mitglieder haben eine Andienungspflicht und im Gegenzug eine Abnahmegarantie. Für die einzelnen Getreidearten werden Pools gebildet, wodurch alle Mitglieder für die gleiche Qualität den gleichen Preis bekommen. Unabhängig vom Lieferzeitpunkt sichern regelmäßige Abschläge die Liquidität der Mitglieder, Öko-Korn-Nord w.V. vermarktet aber auch das Getreide von externen Betrieben. Neben Verbandsware aller Verbände wird auch EU-Bio-Ware angekauft.

Öko-Korn-Nord w. V. ist zudem einer der bedeutendsten Aufbereiter und Vermarkter eines breiten Spektrums an Bio-Z-Saatgut in Deutschland. Das gesamte Saatgut wird in der modernen Betriebsstätte in Uelzen aufbereitet und von dort bundesweit disponiert. Als Gesellschafter und Züchtervertreter der Cultivari Getreidezüchtungsforschung Darzau gGmbH liegt Öko-Korn-Nord w.V. die regionale, ökologische Züchtung besonders am Herzen.

Mit insgesamt vier Betriebsstätten in Betzendorf, Bad Bevensen, Uelzen und Magdeburg ist Öko-Korn-Nord w.V. einer der größten und erfahrensten Ökogetreidelagerhalter in Deutschland. Es ist sichergestellt, dass die Mitglieder und Lieferanten ohne Lagerkapazität ihr Getreide in der Ernte anliefern können. Die Mitglieder haben dabei selbstverständlich Vorrang. Fast 30 Mitarbeiter kümmern sich um die Geschäftsbereiche: Rohwarenhandel, Saatgutproduktion und Vertrieb, Lagerung und Aufbereitung von Getreide ggf. auch als Lohnauftrag, Dinkelschälung und Betriebsmittelhandel.

Fotos © ÖKO-KORN-NORD

Kontakt

Hauptverwaltung:

ÖKO-KORN-NORD w. V.
Wulfsoder Weg 5
21386 Betzendorf
Tel. 04138/5106-0
info@oeko-korn-nord.de
www.oeko-korn-nord.de

DE-ÖKO-039

ERZEUGER ZUSAMMENSCHLUSS
ÖKO-KORN-NORD

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Forstwirt H.-J. Lange

Kontakt

Thomas Göllner (Betriebsleiter)
Buchenberg 29, 29525 Uelzen
Tel. 0581/2482
stadtforst@stadt.uelzen.de
stadtforst-Uelzen@t-online.de

Stadtwald Uelzen

900 Hektar für die Erholung – der Stadtwald Uelzen ist ein wichtiges Naherholungsgebiet für die Uelzener und ihre Gäste. Als geschlossenes Waldgebiet im Westen der Stadt ist er bedeutend für den Landschafts-, Natur- und Wasserschutz und ein Refugium für viele Waldtiere, Vögel und Insekten sowie zahlreiche Pflanzen- und Pilzarten. Einen kleinen Ausschnitt dieser Vielfalt bietet das Wildgatter im Stadtwald nahe des Klinikums. Hier werden Wildschweine, Rot- und Damwild, Mufflons, Fasane und die Uelzener Uhus gehalten. Mit seinen vielen Tieren ermöglicht es Groß und Klein interessante Beobachtungen heimischer Wildtiere. Das Füttern der Wildschweine und Rothirsche ist besonders bei Kindern sehr beliebt und auch die Führungen werden gerne angenommen.

Der Forstbetrieb gehört zu den Eigenbetrieben der Hansestadt Uelzen. Eine Besonderheit ist die besonders nachhaltige Bewirtschaftung des Stadtwaldes, der nach den Vorgaben des FSC und sogar des Naturland-Verbandes zertifiziert ist. Durch mehr als 40 Jahre praktizierte naturgemäße Bewirtschaftung finden sich in der nachwachsenden Waldverjüngung zu mehr als 80 % die heimischen Laubbaumarten, hauptsächlich Buche und Eiche, und nur noch zu etwa 20 % Nadelgehölze. Nahezu alle Waldbestände im Stadtwald sind Mischwälder, die aus 60 verschiedenen Baum- und Straucharten bestehen, wie Kiefer, Fichte, Buche und Eiche; dazu findet man auch Hainbuche, Esche, Ahorn, Douglasie und Lärche. In der Nutzung des Waldes werden nur einzelne Stämme schonend entnommen. Es werden Rückepferde bei der Waldarbeit eingesetzt und natürlich wird auf chemischen Pflanzenschutz verzichtet. Vor wenigen Jahren wurde zudem der Bestattungswald Fischerhof ausgewiesen.

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Stadtwerke Uelzen

Stadtwerke Uelzen

Trotz der großen Fortschritte, die im Neu- und Ausbau regenerativer Energiequellen bereits erzielt wurden, befindet sich der Energiemarkt nach wie vor in einem Wandlungsprozess. Umso wichtiger ist es, dass kommunale Unternehmen, wie die Stadtwerke Uelzen, vor Ort die Energiewende aktiv vorantreiben.

100 % Ökostrom und Erdgas für alle Haushaltskunden, klares Trinkwasser aus dem Wasserschutzgebiet im Stadtwald, ganzjähriger Freizeitspaß durch das Badeland Uelzen (BADUE), ein modernes Busnetz sowie exklusive Vorteile durch die mycity pluscard – dies sind nur einige Attribute, die das Uelzener Unternehmen ausmachen. Seit 2008 liefern die Stadtwerke Uelzen 100 % Ökostrom an alle Haushaltskunden und leisten damit einen entscheidenden Beitrag zur Energiewende.

Neben der Umsetzung der Strategie zur nachhaltigen und langfristigen Absicherung der Energieversorgung leistet mycity einen wichtigen Beitrag zur stetigen Weiterentwicklung Uelzens – ob als einer der größten Arbeitgeber der Region, als Ausbildungsbetrieb oder als Auftraggeber für heimische Unternehmen.

Mehr Informationen über mycity finden Sie unter
www.stadtwerke-uelzen.de

Kontakt

Stadtwerke Uelzen GmbH
mycity Service-Center
Veerßer Straße 77a
29525 Uelzen
Tel. 0800/2525258
mail@stadtwerke-uelzen.de
www.stadtwerke-uelzen.de

mycity®

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Strampe Agrar GbR

Strampe Agrar GbR Sönkes Süßkartoffeln

Während der Ausbildung zum Landwirt hat Sönke Strampe erstmals auf einem Betrieb bei Celle die ökologische Landbewirtschaftung kennengelernt. Die Kulturvielfalt und die mechanischen Maßnahmen der Unkrautregulierung haben ihn begeistert und die Lust auf Öko-Anbau geweckt. Zurück auf dem elterlichen Betrieb wurde nach einem Konzept gesucht, den gesamten Betrieb mit rund 250 Hektar auf eine ökologische Wirtschaftsweise umzustellen. Nach zwei Jahren Planung wurde 2017 auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Seitdem ist es der Ansatz, unter Einhaltung der strengen Bioland-Richtlinien und mit einer weiten Fruchtfolge hochwertige Bio-Produkte für die Region anzubauen. Schwerpunkt und Leidenschaft ist der Anbau und die Etablierung von deutschen Süßkartoffeln in den Märkten vor Ort. Sönke ist einer der ersten Süßkartoffel-Anbauer in Norddeutschland und wird in der Vermarktung und Werbung für die Süßkartoffeln von seiner Frau Anna unterstützt.

Produktionsschwerpunkte: Süßkartoffel; Anbau von Speisegetreide, vorwiegend Dinkel und Hafer; Körnererbsen und Ackerbohnen, Kleegras, Kürbis

Kontakt

Strampe Agrar GbR / Sönkes Süßkartoffeln
An der Aue 12, 29549 Bad Bevensen
Tel. 0151/12113722
post@soenkes-bio.de
www.soenkes-suesskartoffeln.de

DE-ÖKO-006

Fotos © Arek Marud Weltwinkel

Uhlenköper-Camp Uelzen

Auf dem familiären Uhlenköper-Camp findet jeder seinen Lieblingsplatz: ob auf der autofreien Zeltwiese, mit dem Wohnwagen in gemütlich aufgeteilten Stellgruppen oder in einer der Mietunterkünfte, wie den Schlummertonnen oder den Jurten. Das Konzept bietet den Gästen ganz nebenbei ein unverfälschtes und nachhaltiges Erleben der Natur. Bei Sonnenschein kühlt man sich im NaturFreiBad (mit Rafting-Rutsche) ab oder genießt das schöne Wetter bei einem Eis, natürlich aus Bio-Zutaten, auf der Sonnenterrasse. Das Bistro bietet große und kleine Mahlzeiten den ganzen Tag über.

Günstig zur Gerdau und Ilmenau gelegen werden zudem Kanutouren angeboten. Paddeln auf idyllischen Heideflüssen – allein, als Familie oder in einer Gruppe. Ob auf eigene Faust oder mit erfahrenem Tour-Guide – können hier ganz besondere Naturerlebnisse erfahren werden. Ganz einfach und unkompliziert: Die Boote werden vom Team des Uhlenköper-Camps direkt zur Einstiegsstelle gebracht und am Ende der Tour wieder abgeholt.
Ausrüstung wie Schwimmwesten, Paddel und Packsäcke werden gestellt. Jede Tour beginnt mit einer gründlichen Einweisung.

Kontakt

Uhlenköper-Camp Uelzen
Festplatzweg 11, 29525 Uelzen
Tel. 0581/73044
info@uhlenkoeper-camp.de
www.uhlenkoeper-camp.de

Uhlenköper-Camp Uelzen
Campingpark · NaturFreiBad · Kanutouren

Uhlenköper-Camp Uelzen
NaturFreiBad UELZEN
Fahrradvermietung & Kanutouren

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Vinnen GbR

Kontakt

Vinnen GbR
Christian und Henrich Vinnen
Wessenstedt 1
29587 Natendorf
Tel. 0160/1604402
Cvinnen@t-online.de

DE-ÖKO-039

Vinnen GbR

In Wessenstedt bei Natendorf liegt der Bio-Betrieb der Familie Vinnen. Hier bauen Christian und Henrich Vinnen auf 330 Hektar Pflanz- und Speisekartoffeln, Möhren, Rote Bete und Zwiebeln, Getreide und Leguminosen an. Seit 2000/2002 wirtschaftet die Familie nach Bioland- und Naturland-Richtlinien.

Die Vinnen GbR hält selbst kein Vieh, bekommt aber die Nährstoffe einiger Öko-Tierhalter, für die sie Futtergetreide produziert. So können sich die Vinnens auf das konzentrieren, was sie am besten können: Ackerbau!
Speise- und Pflanzkartoffeln können etwa bis April/Mai gelagert werden, Rote Beete ist etwa bis März verfügbar. Möhren sind in der Erntesaison (September bis Ende November) erhältlich.

Auch einen Teil des Getreides lagert der Betrieb selbst und arbeitet hier ansonsten mit Öko-Korn-Nord zusammen. Zum Team der Vinnen Gbr gehören neben Christian und Henrich Vinnen drei Mitarbeiter, ein Lehrling sowie Saisonarbeitskräfte.

Produktschwerpunkte:
Pflanz- und Speisekartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Rote Bete; Dinkel, Einkorn, Brau-und Futtergerste, Triticale, Körnererbse, Ackerbohnen, Mais und Ackergras.

Voelkel Naturkostsäfte

Tradition leben: Die Unternehmensgeschichte unserer Naturkostsafterei begann vor 100 Jahren mit der Verwirklichung des Lebenstraums von Margret und Karl Voelkel. Geprägt von der biodynamischen Idee zogen sie auf den Höhbeck, eine bis heute besonders naturbelassene Gegend Norddeutschlands und legten den Grundstein für die Voelkel-Philosophie.

Die Idee der ursprünglichen Saftherstellung wurde seither stetig weiterentwickelt. Waren Margret und Karl Voelkel noch mit dem Mostmax, einer mobilen Saftpresse, im Umkreis unterwegs, entwickelte ihr Sohn Harm den Namen Voelkel ab Mitte der 40er Jahre zu einer überregionalen Marke. Zusätzlich zu Äpfeln, Birnen und Beerenobst begann er, am Standort in Pevestorf verschiedene Gemüsesorten zu Naturkostsäften zu verarbeiten.

Seit Beginn der 80er Jahre wurden die Bio- und Demeter-Säfte von Stefan Voelkel, Enkel des Gründerpaares, zu einem breiten Sortiment in der gesamten Bio-Branche ausgebaut. Mit der gleichen Leidenschaft für eine faire, zukunftsfähige Landwirtschaft arbeiten heute seine Söhne Boris, Jacob, David und Jurek im Unternehmen und führen es in der vierten Generation.

Produkte: Frucht- und Gemüsesäfte, BioZisch, Schorlen, Cidre, Teegetränke, Smoothies und mehr

Fotos © Voelkel Naturkostsäfte GmbH, Voelkel und Söhne

Kontakt

Voelkel Naturkostsäfte GmbH
Fährstraße 1
29478 Höhbeck/OT Pevestorf
Tel. 05846/950-0
info@voelkeljuice.de
www.voelkeljuice.de

DE-ÖKO-007

Voelkel
Die Naturkostsafterei

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © WERKHAUS

WERKHAUS

Seit 1992 stellt das Familienunternehmen WERKHAUS mit Sitz in Bad Bodenteich umweltfreundliche, innovative Produkte für Büro und Zuhause, Möbel sowie Warendisplays und optische Spielzeuge her. Kennzeichen der Artikel ist die einzigartige WERKHAUS-System: Aus zusammengesteckten, maßgefertigten Einzelteilen und Gummiringen entstehen solide Produkte, von der Ablagebox über das WERKBOX-Regalsystem bis hin zur Sauna. Neueste Innovation ist das destinature Dorf, ein komplett nachhaltig gebautes und betriebenes Naturhotel in Hitzacker.

Die Materialauswahl folgt strengen Nachhaltigkeitskriterien: Holz, Holzfaserplatten und Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft, Öko-Textilien sowie ungiftige Farben und Lacke. Holzabfälle werden thermisch im eigenen Holzheizwerk verwertet, der Strom stammt zu 100 % aus erneuerbaren Energiequellen. Die Produkte werden von Fachhändlern weltweit vertrieben aber auch in eigenen deutschen Läden, u.a. in Lüneburg und Braunschweig.

So facettenreich wie die Produktpalette sind auch die Menschen, die zusammen bei WERKHAUS arbeiten: Rund 170 Mitarbeiter aus mehreren Nationen, ein Teil davon mit körperlichen oder seelischen Einschränkungen. WERKHAUS bildet aktuell 13 Auszubildende in sieben Berufen aus.

Kontakt

WERKHAUS – Design und Produktion GmbH
Industriestraße 11 + 13
29389 Bad Bodenteich
Tel. 05824/9550
info@werkhaus.de
www.werkhaus.de

WERKHAUS destinature Dorf
Elbuferstraße 4
29456 Hitzacker (Elbe)
Tel. 05862/3389943
destinature.dorf@werkhaus.de

Mitglied im ÖKORegio

WITT – Der Wein aus der Lüneburger Heide

Fotos © WITT

WITT ist Plattdeutsch für „Weiss“ und steht seit kurzem auch für norddeutschen Premium Wein in Bio-Qualität, produziert von Bio-Winzer Jan Alvermann und seiner Frau Monika in Groß Thondorf. Für Niedersachen leisten sie Pionierarbeit in Sachen Weinbau. 2018 wuchsen hier die ersten Bio-Trauben und die erste Ernte war bereits ein voller Erfolg. Für Jan Alvermann erfüllte sich ein lang gehegter Traum, den er seit seiner Meisterausbildung auf einem Winzergut in sich getragen hat. Akribische Vorbereitung, Expertenwissen, liebevolle Pflege und Handverlesung sowie eine präzise Fermentierung lassen eine tolle Weinqualität unter den hiesigen Bedingungen möglich werden. Für das Ehepaar ist es wichtig, so zu wirtschaften, dass sie ihren Betrieb auch mit Freude an die nachfolgende Generation abgeben können. Sie bieten Interessierten auch gerne Führungen an, um die Arbeit hinter einem guten Wein für Verbraucher sichtbar zu machen.

Produktionsschwerpunkte: Rebsorten Weißwein (Phoenix, Solaris, Muscaris, Johanniter und Helios); Rebsorten Rotwein (Rondo und Regent)

Verkauf ab Hof
Mi 16–18 Uhr, Fr. 16–18 Uhr
und nach Vereinbarung

Kontakt

WITT – Der Wein aus der Lüneburger Heide
Jan und Monika Alvermann
Bäckerstraße 2, 29584 Groß Thondorf
Tel. 05828/487
lecker@witt-wein.de
www.witt-wein.de

DE-ÖKO-006

Fotos © Woltersburger Mühle; oben: © Jochen Quast

Woltersburger Mühle

Die Woltersburger Mühle ist ein Friedensort am Rande der Stadt Uelzen. Ein Ort zwischen Laubwald und fließendem Gewässer, an dem soziales Engagement, Spiritualität und Nachhaltigkeit einander die Hand reichen. Auf dem Gelände befinden sich außerdem ein Café, Übernachtungshäuser und Seminarräume. Bei einem Spaziergang auf dem Gelände lassen sich ein großer Kräutergarten, eine Fischtreppe, ein Wasserrad sowie drei Wege mit vielen Kunstwerken zu den Themen „Gerechtigkeit, Frieden und Schöpfung“ entdecken.

Das Mühlen-Café lädt mit selbstgebackenem Kuchen, fair gehandeltem Bio-Kaffee, guten Bio-Weinen, Säften von Voelkel und dem heimischen Bier Uhlenbräu zum Genießen ein. Am Samstag- und Sonntagvormittag wird ein besonderes Frühstücksbuffet angeboten.

Jeweils am ersten Freitag und Samstag des Monats tritt von 18 bis 22 Uhr PUR in Erscheinung. PUR ist ein Pop-up-Restaurant mit vegetarisch-veganen-ayurvedischen Gerichten. Lassen Sie sich verwöhnen auf einem Fest der Entschleunigung!

Der Seminarbetrieb hat 40 Betten und verschiedene Seminarräume. Vollverpflegung ist möglich.

Öffnungszeiten Café: Fr., 14-18 Uhr, Sa - So, 9.30-18 Uhr (Frühstücksbuffet bis 12 Uhr)

Kontakt

Woltersburger Mühle
Woltersburger Mühle 1
29525 Uelzen
info@woltersburger-muehle.de
www.woltersburger-muehle.de

Woltersburger Mühle

Mitglied im ÖKORegio

Fotos © Ziegenhof Stederdorf

Ziegenhof Stederdorf

Seit 2016 belebt eine kleine Ziegenherde den Struckschen Hof: Zehn Muttertiere tummeln sich im Frühjahr mit ihren Lämmern auf der idyllischen Hofwiese direkt gegenüber des Wohnhauses. Der kleine Biolandhof vermarktet seine Ziegenprodukte wie Fleisch, Wurst und Milch regional und auf Vorbestellung.
Die familienfreundlichen Holländer Schecken Ziegen sind eine alte, robuste Zweinutzungsrasse, anspruchslos und widerstandsfähig mit einer guten Milchleistung. Die Ziegenmilch unterscheidet sich in ihrer Fettsäurezusammensetzung von der Kuhmilch und ist schneller und leichter verdaulich – oft sogar für Menschen, die Kuhmilch nicht vertragen. Ziegen und Lämmer können hier auch für die eigene Selbstversorgung erworben werden.
Ein kleiner Hausgarten bietet frische Kräuter, je nach Saison, in Bunde geschnitten.

Produkte: Ziegenfleisch und -wurst sowie Rohmilch auf Vorbestellung.

Kontakt

Marlene Rodenberg
und Christof Struck
Alte Schulstraße 1
29559 Wrestedt
Tel. 05802/987200
marlene.rodenberg@freenet.de

DE-ÖKO-006

Fotos © Adobe Stock

Kontakt

Zimmerei Kiemann
Matthias Kiemann
Eichenweg 5
29367 Steinhorst-Räderloh
Tel. 05148/911927
matthias-kiemann@t-online.de
www.zimmerei-kiemann.de

Kiemann

Mitglied im ÖKORegio

Zimmerei Kiemann

Als Zimmerermeister hat sich Matthias Kiemann besonders auf die traditionelle Handwerkskunst spezialisiert: Der Betrieb verbindet Holzbausanierung, Rekonstruktion denkmalgeschützter Bauten, Restaurierung von Bauernhäusern und alten Stadthäusern mit moderner Technik. Dabei werden hochwertige Materialien und Werkstoffe nachhaltig und ökologisch verarbeitet. Als Meisterbetrieb und anerkannter Restaurator im Zimmerhandwerk ist Matthias Kiemann kompetenter Partner für historische Sanierungen. Behutsam wird mit der alten Bausubstanz gearbeitet, und bei Bedarf das gesamte Objekt rekonstruiert.

Bessere Argumente kann es kaum geben: gesund, hochwertig, nachhaltig, regional und zukunftsfähig. Stroh, Holz und Lehm sind baubiologisch unbedenklich und schaffen ein optimales Raumklima: Ausgeglichene Luftfeuchtigkeit, schadstoffreie, saubere Atemluft und eine behagliche Wohnatmosphäre mit ausgezeichneter dämmender Wirkung. Die Ökobilanz von Lehmbauten ist einfach unschlagbar: Nachwachsend und regional, komplett rückbaubar und kompostierbar.

Zimmerermeister Matthias Kiemann übernimmt und koordiniert für für seine Kunden die Planung und Durchführung sämtlicher Aufgaben einer Fachwerksanierung: von der Absprache mit Architekten, das Einholen von Anträgen und Genehmigungen bei Behörden und auf Wunsch die Koordination des Bauprojekts mit anderen Gewerken – alles aus einer Hand.

AUSGEWOGEN.BIO

AUSGEWOGEN.BIO

Von-Estorff-Straße 26-30
29525 Uelzen
stark@ausgewogen.bio
Tel. 0581/976 18 76

Öffnungszeiten: Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr

bioladen UELZEN

bioladen UELZEN

Oldenstädter Straße 1-3
29525 Uelzen
Tel. 0581/9739889
bioladen-uelzen@t-online.de

Öffnungszeiten: Mo–Fr 8.30–19 Uhr, Sa 8–14 Uhr

Bio MARKT Sonnenseite & Naturköstlichkeiten

BioMARKT Sonnenseite

Lüneburger Straße 19
29549 Bad Bevensen
Tel. 05821/418 14

Öffnungszeiten: Mo–Do 8–18 Uhr,
Fr 8–18.30 Uhr, Sa 8–15 Uhr

Elbers Hof
Feldfrischer Genuss

Elbers Hof – Hofladen

An der Kirche 5
29559 Nettelkamp
Tel. 05802/4049
info@elbers-hof.de
www.elbers-hof.de

Öffnungszeiten: Mo–Fr 10–13 Uhr und
14–19 Uhr, Sa 10–14 Uhr

Regionale Ökoproduktion steigern	Regionale Weiterverarbeitung von Ökoprodukten befördern	Vermarktung regionaler Ökoprodukte ausweiten	Bildungs- u. Öffentlichkeitsarbeit im regionalen Ökobereich ausbauen	Vernetzung und Kooperation ankurbeln	ENTWICK-LUNGSZIELE
NÄHRSTOFF-THINK-TANK Netzwerk zum Thema Nährstoffsicherheit (z.B. Anbaugemeinschaft für Kleegras und Schnittgutaufbereitung als Dünger) **IM ÖKO-FELD** (Feldfruchtbezogene Feldtage mit Informationen zu Anbau, Fruchtfolgen, Ertragsaussichten, Vermarktungsmöglichkeiten; Vorstellung von Bioanbauverbänden; Vermittlung von Ansprechpartnern und Experten)	**INITIATIVE REGIO-BIOMAHLZEIT** Gastronomiebetriebe und Cateringanbieter gewinnen für Biomensaessen in Kitas, Hochschule und Schulen (regional und überregional) **UMSTELLER AUF DEN TELLER!** Produkte aus der Umsteller-Produktion (Umsteller-Mehle,-Kekse, -Brote) **ÖKOBAUER meets UE-UNTERNEHMEN** Veranstaltungsreihe/ Austauschformate für Landwirte und Unternehmen im Landkreis	**ÖKO-REGIONAL-REGAL** Supermärkte und Biozulieferer für ein gebündeltes Bioproduktangebot vor Ort gewinnen **ÖKO-LOGISTIK-UE** Liefergemeinschaften für Ökoerzeugnisse aufbauen, um Ballungszentren effektiv zu beliefern	**ÖKO-NEWS-UE** Regelmäßige Pressearbeit zur ÖKO-Modellregion in reg. Magazinen und Anzeigenblättern Ifo **ÖKO – VON HIER!** Broschüre; Biolandwirte stellen sich vor **ÖKO MACHT SCHULE** … BAUSTEIN SCHULE „Projektwoche Ökolandbau“ … JUGEND GESTALTET ZUKUNFT Schul-Nachhaltig-keitswocheim LK UE (Projektvorhaben LEADER) und Öko-Koffer … ÖKO-BETRIEBSAUSFLUG Grundschulklasse trifft Biobauer	**ÖKO-FORUM LK UE** Infoveranstaltungen zur Ökomodellregion mit themenspezifischen Exkursionen zu großen und kleinen Biobetrieben im Landkreis **NACHBARS GARTEN** Lernen von und mit benachbarten Regionen (Lüchow-Dannenberg, Elbtalaue), Bildung von Kooperationen (z.B. Milch- und Fleischverarbeitung)	MÖGLICHE MASSNAHMEN
Interessierte Landwirte und Ökolandbaubetriebe des LK UELWK Niedersachsen (Bereich Ökolandbau) BVNON Kompetenznetzwerk Ökolandbau Niedersachsen GmbH (KÖN) LWK Niedersachsen (Bereich Ökolandbau) Bioland, Demeter, Neuland, …	Ökolandbaubetriebe LK UE Gastronomiebetriebe Nabuko Bio-Großverbraucher-Service Regionale Lebensmittelverarbeitende Betriebe (konventionell und öko) ÖkoRegio e.V. Bauckhöfe	EDEKA/REWE etc. Nabuko Bio-Großverbraucher-Service Bio-Verkaufsstellen im LK Uelzen Ökolandbaubetriebe LK UE ÖkoRegio e.V.	Breite interessierte Öffentlichkeit Ökolandbaubetriebe LK UE Bildungsbüro LK UE Klimaschutz Uelzen KÖN BBS II (Agrarwirtschaft, Hauswirtschaft) Weiterführende Schulen Grundschulen BVNON (Projekt Landwirtschaft entdecken und erleben) ÖkoRegio e.V. LAG Heideregion UE	Breite interessierte Öffentlichkeit (ÖKO-Forum) Ökolandbaubetriebe LK UE, BVNON LEADER-Region Elbtalaue ÖkoRegio e.V. Kompetenznetzwerk Ökolandbau Niedersachsen GmbH (KÖN)	MÖGLICHE AKTEURE UND ZIELGRUPPEN

Aktionsplan

Die Öko-Modellregion Heideregion Uelzen hat einiges vor. Einen Überblick über die Aktivitäten, Projektideen und Mitmach-Möglichkeiten erhalten Sie auf der Projektwebsite www.oeko-fuer-uelzen.de

Das Konzept der Öko-Modellregion Heideregion Uelzen fußt auf fünf Entwicklungszielen:

- Regionale Ökoproduktion steigern
- Regionale Weiterverarbeitung von Ökoprodukten befördern
- Vermarktung regionaler Ökoprodukte ausweiten
- Bildungs- u. Öffentlichkeitsarbeit im regionalen Ökobereich ausbauen
- Vernetzung und Kooperation ankurbeln

Um diese übergeordneten Ziele zu erreichen, werden konkrete Projekte aus unserem Aktionsplan initiiert. Die Projektansätze reichen von Feldtagen **„Im Öko-Feld“** und einem **„Nährstoff-Think-Tank“** für interessierte Landwirte über Bildungsprojekte zum Thema **„Öko macht Schule“** bis zu einem im regionalen Einzelhandel zu etablierenden **„Öko-Regional-Regal“**.

Als konzeptioneller Rahmen gibt der Aktionsplan Handlungsorientierung – aktiviert wird er durch die Öko-Aktiven in der Region, die mit ihrem Engagement zu mehr regionalem bio für Uelzen beitragen!

Nebenstehend wird der im Rahmen der Stakeholdertreffen erarbeitete Aktionsplan für die Entwicklungsziele **„Regionale Ökoproduktion steigern“**, **„Regionale Weiterverarbeitung von Ökoprodukten befördern“**, **„Vermarktung regionaler Ökoprodukte ausweiten“**, **„Bildungs- u. Öffentlichkeitsarbeit im regionalen Ökobereich ausbauen“** und **„Vernetzung und Kooperation ankurbeln“** vorgestellt.

Bio-Siegel

Ein kleiner Überblick

EU-BIO-SIEGEL – wer auf die Bio-Siegel achtet, geht auf Nummer sicher, dass er auch wirklich Bio-Qualität erhält. Aber auch hier gibt es Unterschiede. 2010 wurde EU-weit ein verbindliches Bio-Siegel eingeführt (auch als EU-Bio-Logo bezeichnet). Ein Produkt kann das europäische Bio-Siegel erhalten, wenn höchstens 0,9 Prozent gentechnisch verändertes Material enthalten ist und mindestens 95 Prozent der Inhaltsstoffe aus Öko-Anbau kommt. Das Siegel muss auf allen Produkten abgebildet werden, die entsprechend der EU-Bio-Richtlinien erzeugt wurden.

DEUTSCHES BIO-SIEGEL In Deutschland wurde 2001 ein staatliches Bio-Siegel eingeführt, dem die Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung zugrunde liegen. Dieses deutsche Bio-Siegel ist weiterhin gültig und kann zusammen mit dem EU-Siegel verwendet werden, muss es aber nicht.

Anbauverbände

Die folgenden, ausgewählten Anbauverbände müssen ebenfalls den Standard für das EU-Bio-Siegel erfüllen, gehen aber durch eigene Richtlinien weit über diese Standards hinaus. Die Betriebe werden zusätzlich durch die Verbände regelmäßig geprüft. Viele der Bio-Akteure im Landkreis Uelzen sind zusätzlich zu ihrer Öko-Zertifizierung Mitglied in einem Anbauverband. Eine Auswahl:

BIOLAND steht für hochwertige Lebensmittel und will dabei die Lebensgrundlagen schützen. Wer sich für Bioland entscheidet, sagt „Nein“ zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Stickstoff-Düngern und Pflanzenschutzmitteln und „Ja“ zu Artenvielfalt, Tierwohl und Umweltschutz. Auf den Bioland-Prinzipien basieren die strengen Richtlinien für Anbau, Tierhaltung und Verarbeitung, nach denen alle Mitglieder und Partner arbeiten. **ww.bioland.de**

BIOPARK E.V. steht für zertifizierten ökologischen Landbau ohne Kompromisse. Der Verband wurde 1991 in Mecklenburg-Vorpommern gegründet und ist mittlerweile bundesweit aktiv. Für die Vermarktung der Produkte sorgt seit 1994 die Biopark Markt GmbH. Zusammen mit weiteren Partnern initiiert sie das Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt“. Mit diesem Projekt setzen landwirtschaftliche Betriebe ausgewählte und an ihre Standortgegebenheiten angepasste Naturschutzmaßnahmen um. **www.biopark.de**

DEMETER wurde 1924 gegründet und ist der älteste ökologisch wirtschaftende Anbauverband Deutschlands. Mit seinen strengen Richtlinien setzt er seit fast 100 Jahren Maßstäbe für Nachhaltigkeit und steht für die biologisch-dynamische Kreislaufwirtschaft. Wichtige Kriterien: Gesamtumstellung eines Betriebes, 100 Prozent Biofutter mit einem Drittel Demeter-Anteil, bei Kühen 80 Prozent. 50 Prozent des Futters kommen vom eigenen Hof oder einer Kooperation. Kühe werden außerdem nicht enthornt, es werden samenfeste Sorten für den Anbau verwendet und keine Sorten aus Zellfusionstechnik. Zudem müssen mindestens 10 Prozent Biodiversitätsflächen zur Verfügung stehen. **www.demeter.de**

FAIRBIO E.V. setzt sich als Verein für faire Wirtschafts- und Handelsbeziehungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ein. Regionales Wirtschaften und Fairness Ökoprodukte vor der eigenen Haustür zu stärken, ist das erklärte Ziel. Dafür sind faire Preise für Lebensmittel und Rohstoffe eine Voraussetzung. Denn so können möglichst viele heimische Bio-Rohstoffe angebaut und verarbeitet werden. Nicht zuletzt können die Unternehmen auf diese Weise ihrer sozialen Verantwortung in ihrem Betrieb gerecht werden und sich auch für gesellschaftliche Belange engagieren. **www.fairbio.bio**

NATURLAND setzt als Verband bei Anbau und Verarbeitung von Nahrungsmitteln hohe ökologische Standards sowie auf nachhaltiges, soziales und faires Wirtschaften in über 60 Ländern weltweit. Die Anerkennungskommission von Naturland entscheidet auf Grundlage von unabhängigen Kontrollberichten über die Zertifizierung. Von Apfel über Fisch bis zu fair gehandelter Schokolade gibt es Produkte in Naturland Öko-Qualität. **www.naturland.de**

Einkaufshilfen

NABU-SIEGEL-CHECK ist eine App mit Fotoerkennung von Lebensmittellogos. Mit der App können Sie beim Einkaufen oder zuhause am Rechner Informationen abfragen: Der NABU-Siegel-Check zeigt, ob Lebensmittel ökologisch empfehlenswert sind oder eher nicht. Mit der kostenlosen Smartphone-App einfach das Logo von der Verpackung abfotografieren oder in der Siegel-Galerie der Webversion stöbern.

LABEL-ONLINE – ohne Labels, Siegel und Gütezeichen geht in unserer Warenwelt nichts mehr. Weit mehr als 1000 davon kleben auf Produkten, zeichnen Dienstleistungen oder Internetangebote aus. Ursprünglich als schneller Rat bei Kaufentscheidungen gedacht, haben Labels allein durch ihre Vielzahl diese Funktion für viele VerbraucherInnen verloren. Dementgegen gibt www.label-online.de VerbraucherInnen den Überblick zurück. Anhand von Bewertungen und Hintergrundinformationen lässt sich schnell erfassen, welches Zeichen was bedeutet und welche Qualität sich dahinter verbirgt. Für die schnelle Orientierung unterwegs gibt es die App **www.label-online.de**.

SIEGELKLARHEIT.DE – Dieses Portal wurde vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) initiiert. Ziel des Projekts ist die Stärkung nachhaltigen Handelns. Auch Siegelklarheit.de bietet eine App für unterwegs. **www.siegelklarheit.de**

Inhalt

ÖKO für Uelzen S. 2-3
Die ÖKO-Modellregion Heideregion Uelzen S. 4-5
Gemeinsam stark im ÖKO-Netzwerk S. 6-7
ÖKORegio e.V. S. 8-9

Regionale ÖKO-Aktive S. 10-49
01 „Alte Imkerei“ Staudengärtnerei, Bienenbüttel S. 12
02 Bauck GmbH, Rosche S. 13
03 Bauckhof Amelinghausen S. 14
04 Bauckhof Klein Süstedt S. 15
05 Bauckhof Fleischmanufaktur, Klein Süstedt S. 16
06 Bauckhof Stütensen S. 17
07 Baumbachhof Galloway Ökobetrieb, Wrestedt S.18
08 BaumFachWerk, Ebstorf S. 19
09 BioGut Bauck, Bad Bodenteich S. 20
10 Biohof Heidelicht, Groß Süstedt S. 21
11 Biohof Schrötke, Natendorf S. 22
12 Biohöfe Oldendorf, Natendorf S. 23
13 Biolandbetrieb Eitzbachhof, Bienenbüttel S. 24
14 Bohlsener Mühle, Bohlsen S. 25
15 Büro für angewandte Archäologie – Agil, Südergellersen S. 26
16 Devil’s Stone Alpacas, Rettmer S. 27
17 Elbers Hof, Nettelkamp S. 28
18 Elbers Hof Biokiste, Nettelkamp S. 29
19 Elbland Bio-Mühle, Göddenstedt S. 30
20 Ellenberg’s Kartoffelvielfalt S. 31
21 Esszutaten KG – Biologische Ackergestaltung S. 32
22 Forellenzucht Benecke, Bruchtorf S. 33
23 Gärtnerhof Bienenbüttel, Bienenbüttel S. 34
24 HandWerkStatt, Hanstedt I S. 35
25 Heide-Geflügel, Suhlendorf S. 36
26 Heide-Kräuter, Eimke S. 37
27 Heiderinder, Bienenbüttel S. 38
28 Hof-Fischer-von-Bokel, Bodenteich u. Bokel S. 39
29 Hotel Johnsburg, Uelzen S. 40
30 Initia Medien und Verlag, Uelzen S. 41
31 IN-WA-Quarz GmbH, Rosche S. 42
32 Interessengem. Sommerbad Stadensen S. 43
33 Lässig im Bahnhof, Uelzen S. 44
34 Martinshof, Wrestedt S. 45
35 Mayerhof Niendorf S. 46
36 Museumsdorf Hösseringen S. 47
37 Nabuko Bio-Großverbraucher-Service, Uelzen S. 48
38 ÖKO-KORN-NORD, Betzendorf S. 49
39 Stadtforst Uelzen S. 50
40 Stadtwerke Uelzen S. 51
41 Strampe Agrar GbR, Sönkes Süßkartoffeln, Bad Bevensen S. 52
42 Uhlenköper Camp, Uelzen S. 53
43 Vinnen GbR, Natendorf S. 54
44 Voelkel Naturkostsäfte, Höhbeck S. 55
45 Werkhaus, Bad Bodenteich S. 56
46 WITT – Der Wein aus der Lüneburger Heide, Groß Thondorf S. 57
47 Woltersburger Mühle, Uelzen S. 58
48 Ziegenhof Stederdorf, Wrestedt S. 59
49 Zimmerei Kiemann, Steinhorst S. 60

Bioläden im Landkreis Uelzen S. 61
Aktionsplan S. 62-63
Bio-Siegel – ein kleiner Überblick S. 65
Inhalt S. 66
Kontakt und Impressum S. 67

Kontakt

Ansprechpartnerinnen

Öko-Modellregion Heideregion Uelzen
c/o Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
Bezirksstelle Uelzen

Wilhelm-Seedorf-Straße 3, 29525 Uelzen

Dr. Christiane Kania-Feistkorn
christiane.kania-feistkorn@lwk-niedersachsen.de
Tel. 0581/8073-164

Eva Neuls
eva.neuls@lwk-niedersachsen.de
Tel. 0581/8073-130

Impressum

Herausgeberin: Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Bezirksstelle Uelzen, 2020
Wilhelm-Seedorf-Straße 3, 29525 Uelzen

Gestaltung/Grafik/Layout: Ulrike Bals, www.ideenlabor.design

Fotos: Titelseite ©Composer- stock.adobe.com; Innenteil ©weyo- stock.adobe.com (S. 2), ©Janet Worg- stock.adobe.com (S. 4), ©Brad Pict- stock.adobe.com (S. 6, S. 62);
Rückseite ©fotoduets- stock.adobe.com

Wir verzichten in der Regel zu Gunsten einer besseren Lesbarkeit auf „*innen“ oder die zusätzliche weibliche Schreibform und wählen die klassische Variante. Selbstverständlich sind alle Geschlechter gleichermaßen angesprochen.

ÖKO MODELL REGION

Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Dieses Projekt wird aus Mitteln des Landes Niedersachsen gefördert

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

LEADER

EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums - ELER

Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

www.oeko-fuer-uelzen.de