



Garantiert gentechnikfrei: Albkorn-Landwirt Manfred Schmelcher aus Dapfen bei der Weizenernte.



Bei Albkorn arbeiten Landwirte, Bäcker und Müller Hand in Hand (von links): Albkorn-Landwirt Helmut Holzschuh zeigt Müllermeister Erwin Luz und Bäckermeister Edmund Sautter, wie sein Weizen wächst. FOTO: RAINER FIESELMANN

»Pioniere der regionalen Wertschöpfung«

20 Jahre Albkorn – Erzeugergemeinschaft vermarktet neben Mehl und Backwaren aus heimischem Getreide auch Biere

»In Albkorn ist Herzblut drin, und das leben wir«

ENINGEN/MÜNSINGEN. Am Anfang stand ein Abschied. Als in Eningen 1993 die Mühle ihren Betrieb aufgab, stellte sich Bäckermeister Wolfgang Sautter die Frage: Kann ich nicht Landwirte finden, die direkt für meine Bäckerei produzieren? Aus der Gegend sollten sie stammen, mit Feldern praktisch vor der Haustür, um den Kunden sagen zu können: Schaut, hier

wächst der Weizen für das Brot, das ich jeden Tag für euch backe!

Der umtriebige Eninger Bäcker war damals zugleich Landesinnungsmeister, quasi höchster Bäcker Württembergs. Mit seinem Anliegen nach transparenter regionaler Produktion wandte er sich an den Müllermeister Erwin Luz, der in dritter Generation die Getreidemühle in Buttenhausen im Lautertal führte. Der sprach mit Bauern auf der Alb, die wagen wollten, was damals noch ungewöhnlich war: sich auf direkte Zusammenarbeit vor Ort einzulassen und eine gemeinsame Wertschöpfungskette zu begründen.

»Für uns war wichtig, dass wir als Landwirte nicht mehr austauschbar waren, sondern als erstes Glied in der Kette sichtbar wurden«, erinnert sich Helmut Holzschuh, der den Fladhof direkt oberhalb von Buttenhausen betreibt. Damit die Marke »Albkorn« ein Erfolg werden konnte, war ihm von Anfang an klar: »Wir mussten mehr machen, als damals üblich war.«

So gaben sich die Albkorn-Landwirte Erzeugerregeln, die vor zwanzig Jahren ebenso streng wie innovativ waren: mit Klärschlammverbot für sämtliche Äcker, einem Pflügegebot nach Mais, mit genau bedarfsgerechter Düngung in kontrolliert-integriertem Anbau nach den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, einem Verzicht auf Halmverkürzer und gentechnisch veränderte Getreidesorten und mit einer externen Kontrollinstanz, die sämtliche Schritte vom Feld bis in die Ladentheke überwacht.

»In Albkorn ist Herzblut drin, und das leben wir«, sagt Helmut Holzschuh auch heute noch – und spricht damit für alle Mitstreiter. Was 1995 mit zwei Bäckern, acht Landwirten und der Mühle Luz begann, ist inzwischen eine der größten Erzeugergemeinschaften im Land geworden: Elf familiengeführte Handwerks-Bäckereien auf der Alb und im Vorland, die aus-



Gruppenbild der (meisten) Albkorn-Akteure beim Festakt »20 Jahre Albkorn« im März 2015.

schließlich mit Albkorn-Mehl backen, gehören heute dazu, außerdem 23 landwirtschaftliche Betriebe auf der Reutlinger, Münsinger und Ehinger Alb sowie weiterhin die Mühle Luz als Dreh- und Angelpunkt. Seit 2008 ist auch die Berg-Brauerei aus Eningen mit im Boot und bezieht Braugerste von Albkorn. In dieser Zusammensetzung ist die Erzeugergemeinschaft sogar bundesweit einzigartig.

Vordenker

»Als Vordenker für Qualitätskriterien waren Sie Ihrer Zeit weit voraus«, zollte der Reutlinger Landrat Thomas Reumann den Mitgliedern der Albkorn-Gemeinschaft beim Festakt im März »hohen Respekt« für ihre Pionierarbeit: Lange vor der Gründung des Biosphärengebiets Schwäbische Alb habe Albkorn bereits den Mut gehabt, mit umweltschonenden Erzeugerkriterien und einer regionalen Wertschöpfungskette Maßstäbe zu setzen.

Drei »Vorzüge« fielen dem Reutlinger Landrat dabei besonders ins Auge: die direkten Beziehungen der Unternehmer untereinander, die kurzen Transportwege und damit verbunden der Nutzen für Klima und Umwelt. Der wirtschaftliche Erfolg schließlich gebe der Vermarktungsinitiative recht, so Reumann.

»Hinterher klingt das alles sehr logisch und selbstverständlich«, fasst Uli Zimmermann die Albkorn-Geschichte zusammen. Als Leiter der Berg-Brauerei hat er sich 2008 zum Beitritt ent-

schlossen – aus gemeinsamer Verbundenheit zu regionalen Rohstoffen heraus: »Je größer die Welt wird, desto wichtiger wird die Erdung, die Bodenhaltung.«

Wirtschaftsfaktor

In den zwanzig Jahren ihres Bestehens ist die Erzeugergemeinschaft längst zu einem beachtlichen Wirtschaftsfaktor geworden. Allein in den Bäckereien hängen an Albkorn mehr als 200 Arbeitsplätze. Darüber hinaus trägt Albkorn zum Erhalt der 23 Bauernhöfe bei, deren Landwirte im Voll- oder Nebenerwerb das Getreide anbauen. Auf einer Fläche von rund 280 Hektar wachsen überwiegend Weizen, aber auch Roggen und

Dinkel. In der Mühle Luz wird die jährliche Ernte zu mehr als 1 200 Tonnen Albkorn-Mehl vermahlen. Etwa 70 Prozent davon verarbeiten die Albkorn-Bäcker, 30 Prozent gelangen in den Handel. Auf weiteren 60 Hektar wachsen jedes Jahr rund 250 Tonnen Braugerste für die Berg-Brauerei.

Im Frühjahr hat die Albkorn-Gemeinschaft einen neuen Sprecher gewählt. Bäckermeister Michael Haug, der die gleichnamige Familienbäckerei in Sonnenbühl in vierter Generation führt, ist nach Wolfgang Sautter und Mitbegründer Klaus-Dieter Glocker aus Goma-dingen erst der dritte Sprecher in zwanzig Jahren – ein weiteres Zeichen für die Stabilität einer gewachsenen Gemeinschaft.

Im täglichen Bäckereigewerbe erlebt Michael Haug, dass immer mehr Kunden genau nachfragen, wo die Zutaten für seine handwerklichen Backwaren herkommen – ein erfreuliches Zeichen: »Für mich gehen regionale Wertschätzung und Wertschöpfung Hand in Hand«, unterstreicht Michael Haug. »Wichtig ist, dass wir das, was unsere Natur direkt vor der Haustür bietet, schätzen und nützen – und die Verbraucher dafür sensibilisieren.« (GEA)

TEXT/FOTOS: GERHARD SCHINDLER



Die (meisten) Albkorn-Bäckermeister zusammen mit Albkorn-Initiator Wolfgang Sautter (Mitte, im Anzug).

Wir gratulieren zum 20-jährigen Jubiläum!

Familie Bross



Brunnengässle 4 und 6
72531 Hohenstein-Eglingen
0 73 83/94 23 13
www.rudis-huehnerhof.de

Glückwunsch zum 20-jährigen Jubiläum



Familie Geiselhart
Hauptstraße 35/1
72534 Hayingen-Ehstetten
Tel. 0 73 83/94 20 53
Mobil 01 73/8 82 60 37

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

MARTIN LANG · WERBUNG & GRAFIK-DESIGN
PLIEZHAUSEN-RÜBGARTEN · TEL. 07127-92810

Ich gratuliere herzlich zum 20-jährigen Jubiläum und wünsche weiterhin viel Erfolg!

Ihre Kreissparkasse. Gut für die Menschen und Unternehmen in der Region.

www.ksk-reutlingen.de

Kreissparkasse Reutlingen



Willi Baier



Die Getreidemühle Luz in Buttenhausen an der Lauter ist Dreh- und Angelpunkt von Albkorn.



Die Kulturlandschaft Schwäbische Alb zu erhalten, ist eines der Ziele der Erzeugergemeinschaft – hier ein Albkorn-Weizenfeld bei Engstingen mit typischem Blütenstreifen.



Albkorn-Backwaren empfangen 2009 die Gäste des restaurierten Schienenbusses der Schwäbischen Alb-Bahn am Bahnhof Gomadingen. FOTOS: SCHINDLER

20 Jahre Transparenz und Qualität

Historie – Ein Rückblick auf die Geschichte der Erzeugergemeinschaft Albkorn

Seit 20 Jahren besteht die Erzeugergemeinschaft Albkorn. Ein Rückblick.

Gründung

Am 19. April 1995 wird die Erzeugergemeinschaft Albkorn aus der Taufe gehoben. Im Rathaus Gomadingen besiegeln die Gründungspartner die Zusammenarbeit. Dazu gehören: Wolfgang Sautter (Bäckerei Sautter, Eningen, damals zugleich Landesinnschmeister der Bäcker), Klaus-Dieter Glocker (Bäckerei Glocker, Gomadingen), Erwin Luz (Getreidemühle Luz, Münsingen-Buttenhausen), Helmut Holzschuh (Fladhof, Münsingen-Buttenhausen) und weitere sieben Landwirte.

Das Ziel: Verbrauchern größtmögliche Transparenz zu bieten. Bäckerei-Kunden sollen

erfahren und erleben, wo die Zutaten der Backwaren herkommen. Gleichzeitig bringt die gemeinsame regionale Produktion und Vermarktung Sicherheit und Mehrwert für alle Beteiligten.

Von Anfang an wird nach den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg produziert und verarbeitet. Das bedeutet: integrierter Anbau, lückenlose Dokumentation aller Schritte, Verzicht auf Gentechnik und Halmverkürzer, Zertifizierung aller Beteiligten. Der Blütenstreifen am Ackerrand mit seiner Blumen- und Kräutermischung wird zum Markenzeichen von Albkorn.

Erweiterung

Innerhalb von zehn Jahren treten weitere sieben Bäcker

und zahlreiche Landwirte der Erzeugergemeinschaft bei. Immer wird der regionale Bezug aktiv kommuniziert und vermarktet, Albkorn entwickelt sich zu einer regionalen Marke mit Mehrwert. Mehrfach erhält die Gemeinschaft Plenum-Fördermittel, etwa für Schautafeln, Messgeräte, Feldschilder und Öffentlichkeitsarbeit.

Slogan auf Schwäbisch

2007 gibt sich die Gemeinschaft den Slogan »Onser Alb, onser Korn – mei Brot!« und unterstreicht damit ihre Verwurzelung in der schwäbischen Heimat.

Bier-Spezialitäten

Seit 2008 gibt es Albkorn auch zu trinken: Die Berg-Brauerei

aus Eningen-Berg wird Mitglied. Auf der ersten regionalen Messe »schön&gut« im Alten Lager in Münsingen wird dies groß gefeiert. Die Berg-Brauerei braut seither ihr »Bräumeister Pils« sowie die vier saisonalen Biersorten »Märzen«, »Herbstgold«, »Sankt UlrichsBock« und das Weihnachtsbier komplett aus Albkorn-Braugerste.

Festakt »20 Jahre Albkorn«

Mit 120 geladenen Gästen aus Politik, Handwerk und regionaler Wirtschaft feiert die Erzeugergemeinschaft im März 2015 ihr 20-jähriges Bestehen – am Gründungsort im Rathaus Gomadingen. (ges)

IM SONDERZUG DEM BROT AUF DER SPUR

Zum Höhepunkt des Jubiläums »20 Jahre Albkorn« lädt die Erzeugergemeinschaft ihre Kunden zu einer Erlebnis-Zugfahrt über die Alb ein. Am Samstag, 22. August, geht es im historischen Schienenbus der Schwäbischen Alb-Bahn von Münsingen nach Engstingen und zurück. An Stationen unterwegs lässt sich der Weg vom Korn zum Brot hautnah miterleben – zum Beispiel bei der Ernte mit traditionellem Gerät am Haltepunkt Marbach. Zwei Bäckereien entlang der Strecke öffnen ihre Backstuben. Zur Verpflegung gibt es Albkorn-Spezialitäten in fester und flüssiger Form. Die Fahrkarten für den Sonderzug werden allesamt verlost. Teilnahmekarten liegen ab 1. Juli bei allen Albkorn-Betrieben aus. (ges)



2008 wird die Berg-Brauerei Mitglied von Albkorn. Gefeiert wurde dies auf der Messe »schön&gut« im Alten Lager in Münsingen. Auf den Beitritt stoßen an (von links): Landrat Thomas Reumann, Ernst-Reinhard Beck (damals MdB), Peter Hauk (damals Landwirtschaftsminister), Albkorn-Landwirt Gebhard Aierstock, Brauereichef Uli Zimmermann und Albkorn-Bäcker Klaus-Dieter Glocker. FOTO: MARTIN LANG

Wir feiern  Jahre!

ALBKORN

onser Alb – onser Korn
mei Brot, mei Bier!

20 Jahre Korn von der Alb

www.albkorn.de

