

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 76 (2021)
Heft: 4

Artikel: Die Geschichte von einem bio-genossenschaftlichen Lager
Autor: Mutz, Elisa
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-976544>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Geschichte von einem bio-genossenschaftlichen Lager



Elisa Mutz.¹ Im Oberpfälzer Jura in Bayern, der nordöstlichen Fortsetzung des Schweizer Juras, ist als gemeinschaftliches Projekt von Bio-Land-

wirtInnen und -Verarbeitung ein Lager- und Aufbereitungszentrum für Öko-Druschfrüchte entstanden. Ziel war es, ein an den Ökolandbau sowie an die Bedürfnisse der Mitglieder angepasstes Lager zu schaffen, das die vielfältigen Erzeugnisse der Region von Getreide über Leguminosen bis Mais und Raps aufnehmen kann. Mittlerweile sind über **180 Mitglieder Teil der Bio-regionalen Genossenschaft**. Zur Ernte 2021 wurde das Lager in Betrieb genommen.

Regionalstrukturen für Bio

Das Lagerhaus befindet sich in einer Region, in der die ökologische Landwirtschaft eine vergleichsweise lange Tradition hat. Die Bio-Brauerei Lammsbräu stellt seit den 1980er Jahren Biere aus ökologischen Rohstoffen her. Ihre Erzeugergemeinschaft besteht aus über hundertfünfzig LandwirtInnen. Unter anderem deshalb ist der Landkreis seit 2014 eine staatlich anerkannte Ökomodellregion (135'000 EW). Die Staatsregierung in Bayern bezuschusst eine Personalstelle, die Konzepte zur Förderung des Ökolandbaus entwickelt und umsetzt. Ziel ist es, bis 2030 auf 30% der landwirtschaftlich genutzten Flächen Bayerns ökologisch zu wirtschaften, aktuell sind es etwa 12%, in Neumarkt 14%.

Das schon bestehende Netzwerk der Erzeugergemeinschaft hat zusammen mit der neuen ÖMR-Stelle die Entstehung der Genossenschaft und des Lagers vorangetrieben: In Arbeitskreisen stellte sich heraus, dass **viel Bedarf an professionellen Lager- und Aufbereitungsmöglichkeiten für biologische Druschfrüchte** bestand. Eine Zwischenlagerung am Hof – bei steigenden Qualitätsanforderungen – ist gerade für kleinere Be-

triebe oder solche im Nebenerwerb eine grosse Schwierigkeit. Eine Umstellung auf biologische Landwirtschaft ist unwahrscheinlich, wenn die nötigen Strukturen fehlen; und gerade diese Umstellungen mit voranzutreiben, ist eine der Grundideen der Ökomodellregionen.

So entstand die Idee eines gemeinsamen Lagers für LandwirtInnen, Handel und Verarbeitung. Die Organisation in Form der Genossenschaft wurde gewählt, weil der Gemeinschaftsgedanke allen sehr wichtig war.

Grosszellen und Kleinzellen

Drei Jahre wurde geplant. Wie verwirklicht man ein Lager für ganz verschiedene Bedürfnisse? Für die Mengen grosser Verarbeiter wie Lammsbräu wurden **Aussensilos** geplant. Verschiedene Früchte und Qualitäten und zusätzlich die Zugehörigkeit zu verschiedenen Öko-Verbänden machen **zahlreiche Kleinzellen** nötig. «Die vielseitige Landwirtschaft der Region soll ja erhalten bleiben, das Lager soll diese Vielfalt aufnehmen können und auch widerspiegeln» (Anne Fröhlich, ehemalige Projektmanagerin ÖMR Neumarkt).

Das Lager ist nun auf etwa 6'800 t Weizen ausgelegt. Zuerst waren 3'500 t angedacht, aber das wäre wegen der benötigten Technik – Förderung, Trocknung, Reinigung – auch bei voller Auslastung nicht rentabel gewesen. Die Lammsbräu-Mengen füllen jetzt etwa ein Drittel des Lagers und können eine gewisse Planungssicherheit für das grosse Lager geben.

Die vielen Stunden für die Planung konnten mit der Projektstelle der ÖMR sowie mit grossem ehrenamtlichen Engagement der Genossenschaftsvorstände und des Aufsichtsrates geleistet

werden. Mitfinanziert wurde der Bau durch eine Marktstrukturförderung des Freistaats Bayern.

Wirtschaftlich-sozialer Prozess

Seit der Gründung der BIREGO nahmen die Mitglieder von 70 auf über 180 zu. Ausser weiteren Höfen sind auch Verarbeiter und Händler beigetreten. **Wer Anteile zeichnet, kann das Lager nutzen**. Als investierende Mitglieder können auch VerbraucherInnen oder umstellungsinteressierte LandwirtInnen der BIREGO beitreten.

«Das Lagerzentrum vernetzt die Bio-Landwirtinnen und -Landwirte mit den Unternehmen und Händlern der Region, kann **Kleinstmengen zu nachfragegerechten Chargen bündeln** und schafft eine zentrale Anlaufstelle» (Markus Schenk, Demeter-Landwirt und Vorstand der BIREGO). Langfristig ist es das Ziel, das Lager um Aufbereitungsmaschinen wie einen Entspelzer oder einen Farbausleser als Körnersortierer, je nach Bedürfnissen der Mitglieder, zu ergänzen. Ausserdem gibt es die Idee eines sogenannten Bio-Innovationszentrums, das als **Begegnungsstätte der Mitglieder untereinander und für öffentliche Veranstaltungen** entstehen könnte. Nicht zuletzt, um die Wichtigkeit einer professionellen, qualitätserhaltenden Lagerung herauszustellen: denn sie ist, wenngleich wenig sichtbar, essenzieller Bestandteil der Wertschöpfungskette. ●



Vier Getreidesilos mit Kleinzellen (rechts im Bild). Foto: Toni Reisinger

¹ Elisa Mutz studiert Agrarsystemwissenschaften in München. Seit Anfang 2021 arbeitet sie Teilzeit für die Bio-regionale Genossenschaft Oberpfalz (www.birego.de) im organisatorisch-kommunikativen Bereich. Der Artikel kam über ihre Freundschaft mit Silja Graf aus der Redaktionsgruppe zustande.