

ALBGEMACHT

*g'scheides aus dem Biosphärengebiet
Schwäbische Alb*

Regionale und nachhaltig erzeugte Produkte unter ein gemeinsames Dach zu stellen, war eine klare Vorgabe an das Biosphärengebiet von Akteuren aus der Region. Dieser Wunsch wurde im Rahmenkonzept, dem Arbeitshandbuch für das Biosphärengebiet, mit dem Leitprojekt „**Biosphären-Produkte unter einem Dach**“ berücksichtigt. Das Leitprojekt startete im Herbst 2014. Dabei wurden alle an den Wertschöpfungsketten beteiligten Akteure einbezogen.

Als Folge des Leitprojekts entsteht derzeit im Biosphärengebiet Schwäbische Alb mit „**ALBGEMACHT**“ eine Regionalmarke, die im Kern die biologische Vielfalt auf den Wiesen und Äckern erhält und fördert. Unter dieser neuen Marke sollen Lebensmittel und weitere Produkte in einem modernen und aussagekräftigen Markenauftritt vereint und für die Kunden gut sichtbar gemacht werden. Gleichzeitig wird auf den landwirtschaftlichen Flächen ein verbindlicher Beitrag zur biologischen Vielfalt durch die Landwirtschaft umgesetzt.

Eine Gruppe von Landwirtinnen und Landwirten, verarbeitenden Betrieben und Vermarktern aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb haben im November 2017 den Verein Albgemacht e. V. gegründet. Der Verein hat das Ziel, Lebensmittel auf den Markt zu bringen, die „mehr als regional“ sind. Anhand kontrollierter Kriterien tragen die Produkte unmittelbar dazu bei, Streuobstwiesen und Wacholderheiden zu schützen und sorgen für mehr blühende Wiesen und artenreiche Äcker.

Aktuell besteht der Verein aus den acht aktiven Mitgliedern Hofmolkerei Schmid GmbH, Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG, Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck eG, Metzgerei Oskar Zeeb GmbH, Schäferei Kräuterlamm GbR, Lichtensteiner Mühle GmbH, REWE Südwest und REWE Widmann Ehingen. Darüber hinaus gibt es drei Fördermitglieder sowie eine Reihe weiterer Interessenten. Der Verein ist ausdrücklich offen für weitere Landwirte, Produzenten, Verarbeiter und Vermarkter!

Die teilnehmenden Betriebe bereiten aktuell den Markteintritt der Albgemacht-Produkte vor und leiten das Kontrollverfahren für die gemeinsam erarbeiteten Kriterien ein. Erste Informationen zur Regionalmarke sind bereits unter www.albgemacht.de verfügbar. Hier findet sich als Video eine Art Projektbericht, der verdeutlichen soll, dass sich einige regionale Erzeuger des Biosphärengebiets „auf den Weg gemacht haben“. Ein Produktstart ist für das zweite Halbjahr 2018 geplant.

Das Grundgerüst der Marke „**ALBGEMACHT**“ bilden Kriterien, die in sieben Säulen eingeordnet sind. Diese Kriterien werden über eine externe Kontrollstelle jährlich überprüft. Die Basis dieser sogenannten Qualitätssicherung ist das bestehende Qualitätszeichen des Landes Baden Württemberg (QZBW) für konventionelle Betriebe und das Bio-Zeichen Baden-Württemberg für Bio-Betriebe. Diese bestehenden Siegel wurden um gebietsspezifische Kriterien speziell für das Biosphärengebiet Schwäbische Alb erweitert. Die weiteren Kriterien sind in Einstiegsriterien, geltend für die ersten fünf Jahre und in Zielkriterien gegliedert. Für viele Betriebe sind die Kriterien nicht sofort umsetzbar. Der Zeitraum von fünf Jahren soll den Betrieben die Möglichkeit geben, die Veränderungen in einem zeitlich ausreichenden Maß anzugehen und umzusetzen.

Die Kriterien berücksichtigen die regionale Herkunft, die Erzeugung ohne Gentechnik, das Tierwohl, die möglichst schonende und natürliche Verarbeitung sowie die Fairness und die Qualitätssicherung. Dabei bietet die Säule „Erhalt und Förderung der biologischen Vielfalt“ die deutlichsten Unterscheidungsmerkmale zu anderen Regionalmarken bzw. regionalen Produkten. Das zentrale Alleinstellungsmerkmal „mehr als regional“ wird mit dem Ziel definiert: Tieren und Pflanzen in der Landschaft Lebensräume sichern. Beispiele hierfür sind:

- Mit dem Kauf von **ALBEMACHT**-Milch werden artenreiche, blühende Wiesen unterstützt.
- Mit dem Kauf von **ALBEMACHT**-Mehl werden Ackerwildkräuter und blühende Felder für Insekten und Vögel gefördert.
- Mit dem Kauf von **ALBEMACHT**-Wein werden Trockenmauern und Steinschüttungen - wichtige Lebensräume für Eidechsen und Insekten geschaffen und erhalten.
- Mit dem Kauf von **ALBEMACHT**-Lammprodukten werden seltene Orchideen und Kräuter, die auf den Wacholderheiden im Biosphärengebiet wachsen, unterstützt.

Bei Fragen oder Interesse an der Regionalmarke „**ALBEMACHT**“ wenden Sie sich bitte an:

Herrn Julian Schmid
Vorstand Albgemacht e.V.
07383 9438833
info@hofmolkerei-schmid.de

Frau Adelheid Schnitzler
Geschäftsstelle Biosphärengebiet
Schwäbische Alb
07381 932938-25
Adelheid.Schnitzler@rpt.bwl.de

Herrn Rainer Striebel
Geschäftsstelle Biosphärengebiet
Schwäbische Alb
07381 932938-16
Rainer.Striebel@rpt.bwl.de



Produkt aus dem

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb

