



Christoph und Lisa Heber thun ihr väterlich-erbliches Handwerk in dritter Generation. Das Söhnchen Philipp und Tochter Sabina der Bihof Hachenburg mündig übernehmen und ganz in eigener Verantwortung weiterentwickeln.

be dieses Vorgehen erging mit dem zuständigen Management in Meinhardt abgestimmt, das es als Präzisionsmaßnahme und aktiv unterstützt haben. Der Kalberkauf übernimmt ein In-freundlicher Jäger und Metzger. Das Rind, so Christoph Meier, wechselt sich im Heidesystem – ohne Stress und Strapazen. Der Jäger stimmt es mit seiner Metzgerei. Don hängt das

Die Tiere sind also geschont und werden unter besten Bedingungen auf, sind fast nur draußen und ernähren sich von Weidegras. Keine Gentechnik im Futter, keine Antibiotika.

Christoph Meier, Bihof Hachenburg

Rind mit einer Beiräuberin vor zwei bis drei Wochen in einer streng kontrollierten Haltung, bis es partitioniert wird. Wie sind von Blüdderke ferngehalten. Es wird permut darauf geachtet, dass das Tier weggeworfen wird, damit es nicht theoretisch konsumiert werden kann. Machen wir Wort, dann nur mit Biofleisch, die Bioland zugekauft hat. Von Bioland kontrolliert werden der Metzger und der Hof unabhängig über bis maximal im Jahr. Im vergangenen September haben die beiden Söhne, die der Bihof später gemeinsam weiterführen wollen, eine Idee, die sich als hervorragende Geschäftsidee entpuppte. Sie wollten die Fleischproduktion, die Biofleisch mit drei oder sieben Kilogramm (Kilo) Wurst, erwarten so wie vom Tier wie möglich. Und weil kein Rind nur ein Steak besitzt, ist der Inhalt der Biofleisch eine Art Qualitätsmerkmal. Das sind zum Beispiel Gülden, Hack, Ste-

ten, Steaks und Rappentfleisch, sagt Christoph Meier. «Wir wissen, wir sind nicht hochpreisig, aber wir haben auch keine Qualitäts» Abnehmer der Bio, die am Hof abgeholt wird, selbst interessiert sogar aus Koblenz und Köln an. An Geschichte bietet der Bihof Hachenburg aber nichts, der nächste Schritt soll ein Online-Market sein.

Bei den Alternativen Super Natur Märkten steht neben der Bioqualität der Produkte auch das Einkaufserlebnis im Mittelpunkt. Aber wie schaffst man es, immer alles auf dem Markt frisch anzuhaben? Hölger Quast erklärt es: «Bei uns kommt die Fleischerei jeden Tag. Die Prozesse sind so gesteuert, dass wir in den Märkten keine eigenen Lager vorhalten. Beim regionalen Erzeuger entstehen die Produkte zunächst vom Feld direkt in den Ladens. Jeder Sektoren haben wir im Laden einen geschulten Experten – zum Beispiel für Obst und Gemüse oder für Milchprodukte. Die Kunden werden persönlich betreut. Produkte, die nahe am Mindesthaltbarkeitsdatum liegen, werden günstiger

verkauft, um nicht entzogen zu werden. Besonders viel Biofleisch verlangen gekaufte Produkte. Beim Marketing von Fleisch werden ebenfalls routineständig Temperaturmessungen vorgenommen, um sicherzustellen, dass die Kühlung nicht unterbrochen wird. Und im Supermarkt wird die Kühlung überwacht und dokumentiert. Alle Kühlböden sind mit einer Notüberwachungs-Videoüberwachung verbunden, die bei einem Defekt alarmiert und wiederum dem Markt informiert, dass er aktiv werden muss.

Und wie hält es Alternativen Impulse? «Fleischer sind eine gelungene und nicht veraltete Produkte, haben wir aus Erfahrung gelernt im Sommer», sagt Hölger Quast. Mit innovativen Konzepten zu bauen, die Lebensmittel so gering wie möglich zu haben. «Bremen kommt bei uns nicht mehr in Kontakt, sondern im Marktgebiet – ein Kontrollsystem. Sie sind zu einem Marktgespräch und können, ohne viel Platz zu belegen, wieder in den Lagergrund zurückgeführt werden.»

**Zum Unternehmen: Bihof Hachenburg**

Im diesjährigen Jahr wird der Bihof Hachenburg ein Mitglied der Sparkasse und Geflügel. Doch nach fünf Jahren Absatzes werden insbesondere im Bereich der Fleischproduktion, die Biofleisch mit drei oder sieben Kilogramm (Kilo) Wurst, erwarten so wie vom Tier wie möglich. Und weil kein Rind nur ein Steak besitzt, ist der Inhalt der Biofleisch eine Art Qualitätsmerkmal. Das sind zum Beispiel Gülden, Hack, Ste-

**Wohne Informationen unter:**  
www.bihof-hachenburg.de

## Vom Erzeuger auf den Tisch

Qualität Was vor Jahren noch von vielen als ökologische Marotte abgetan wurde, ist heute Trend. Die Bioproduktion nach strengen Kriterien und der Handel mit zertifizierten Biowaren treffen auf eine gewaltige Nachfrage. Der Bihof Hachenburg und das Unternehmen Anatura erlauben einen Blick hinter die Kulissen.

„Ein Kunde, der zum Beispiel in unserem Alternatur Super Natur Markt in Koblenz einkauft, kann sicher sein, dass unsere Bioprodukte nicht nur gesetzlichen Auflagen gerecht werden, sondern dass sehr viele auch die Vorgaben der strengsten Zertifizierung, nämlich der durch die Bioverbände, erfüllen.“

Hölger Quast, Anatura

geboren habe, sei ein gesellschaftlicher Bewusstseinswandel gewesen, der die Hochwertigkeit nachhaltiger Landwirtschaft wieder wertschätzt als früher. Der Gedanke der geschlossenen Kreislaufwirtschaft wird die Bioerzeugung, „Die Tiere sind uns gerecht werden. Sie können als Kalber bei uns zur Welt, sie wachsen unter besten Bedingungen auf, sind fast nur draußen und ernähren sich von Weidegras. Keine Gentechnik im Futter, keine Antibiotika.“ Ausgewählter Tiere werden nach zwei bis drei Jahren geschlachtet.

Er sei nicht nur seiner Frau Lisa und den beiden Söhnen Philipp und Tobias sehr stolz auf sein gewesenes, dass auch der letzte Lebensabschnitt des Schachthais auf dem heimischen Hof stattfinden solle. „Wir wollten auch für den letzten Schritt Verantwortung tragen und den Tieren die Strapazen bei der Metzgerei, auf dem Transport und im Schlachthaus ersparen.“

Matt maache sich keine Vorstellung, wieder harmonischen

und inaktuellen Belastung die Rinder dabei durch Stress ausgesetzt seien, weil im März. Das habe gravierende Auswirkungen auf das Endprodukt,

Hölger Quast wurde 1982 in Nürnberg geboren. Nach fünfjähriger Ausbildung in Vollweitereinrichtung und Bioökologie arbeitete er 2003 bei Anatura als Trainee und seit dem 1. Juli 2008 zum Betriebswirtschaftlichen für Einkauf und Sanktionskraft.

**Zum Unternehmen: Anatura**

Anatura ist Sitz in Bismarck wurde 1994 gegründet. Das Unternehmen ist seit 2009 eine der 1000 größten Mitarbeiter der Bio, das mehr Lebensmitteln als irgendein anderes Unternehmen in Deutschland. Das Unternehmen hat über 2000 Mitarbeiter in 2000 Super Natur Märkten, hat davon in Rheinland-Pfalz und im Biofachmarkt von 6000 Produkten angeboten. Unter der Marke Anatura präsentiert die Unternehmensleitung ein Biofachmarkt wie zum Beispiel Baby und Kleinkindernahrung, Bio-Mais, Bio- oder Milch- und Milchverarbeitungs-

stand stellt. In die Produktvielfalt wirtschaftlich reagiert, aber erfüllt unsere Qualitätsansprüche nicht, können es auch nicht im Beispiel das sind wir konsequent“, sagt Quast.

Konsequenz war auch Familie Meier. Auf ihrem Bihof Hachenburg stehen rund 300 Rinder vom Kalb bis zum zehnjährigen Kühe, auf 160 Hektar Grünland. Vor gut 20 Jahren trat die Familie Meier in die Betriebsleitung ein. „Meine Frau und ich haben uns gefragt, so wie jetzt auf dem richtigen Weg sind, und wenn man sich das fragt, kommt man eigentlich schon die Antwort.“ Die Landwirtschaft habe sich immer mehr in Richtung Bio, schneller, weiter entwickelt. Man sei nicht mehr mit Hierarchien und Befehlen verbunden, sondern sich gegenseitig, „Schnell ich ganz aus oder mache ich es einfach“, will nicht sein Christoph Meier.

„Wir wollen, klassische geschlossenen Bienen.“ Das Grünland ideale Voraussetzungen für die Futtererzeugung, nach Bio- und Bio-Richtlinien, nach Bio-Produktion von Biofleisch und Biofleisch. Wenn man die Waidwiesen liefert das Material für Fleischherstellung. Wenn man den Bihof Hachenburg besucht, sieht man das beeindruckende Ergebnis des kontinuierlichen Umwandels. „Schnell war der Weg nicht. Die Übergänge, ob sich das alles machen wird, hat die Familie Meier zunehmend so manche schrittweise durch geleistet. Was

**WEITERE INFORMATIONEN**

Nach bei menschlichen Rücken sind Bio- oder Ökofleisch teilweise beibehalten. Begriffe wie Bio, Fleisch, Obst und Gemüse sind heute überall im Handel und werden von den Bioverbänden streng kontrolliert. Die Bio-Produktion wird mit Blick auf Preis und Produktion immer wieder ange-

**WEITERE INFORMATIONEN**

Nach bei menschlichen Rücken sind Bio- oder Ökofleisch teilweise beibehalten. Begriffe wie Bio, Fleisch, Obst und Gemüse sind heute überall im Handel und werden von den Bioverbänden streng kontrolliert. Die Bio-Produktion wird mit Blick auf Preis und Produktion immer wieder ange-

**WEITERE INFORMATIONEN**

Nach bei menschlichen Rücken sind Bio- oder Ökofleisch teilweise beibehalten. Begriffe wie Bio, Fleisch, Obst und Gemüse sind heute überall im Handel und werden von den Bioverbänden streng kontrolliert. Die Bio-Produktion wird mit Blick auf Preis und Produktion immer wieder ange-

**WEITERE INFORMATIONEN**

Nach bei menschlichen Rücken sind Bio- oder Ökofleisch teilweise beibehalten. Begriffe wie Bio, Fleisch, Obst und Gemüse sind heute überall im Handel und werden von den Bioverbänden streng kontrolliert. Die Bio-Produktion wird mit Blick auf Preis und Produktion immer wieder ange-

**WEITERE INFORMATIONEN**

Nach bei menschlichen Rücken sind Bio- oder Ökofleisch teilweise beibehalten. Begriffe wie Bio, Fleisch, Obst und Gemüse sind heute überall im Handel und werden von den Bioverbänden streng kontrolliert. Die Bio-Produktion wird mit Blick auf Preis und Produktion immer wieder ange-

**WEITERE INFORMATIONEN**

Nach bei menschlichen Rücken sind Bio- oder Ökofleisch teilweise beibehalten. Begriffe wie Bio, Fleisch, Obst und Gemüse sind heute überall im Handel und werden von den Bioverbänden streng kontrolliert. Die Bio-Produktion wird mit Blick auf Preis und Produktion immer wieder ange-

**WEITERE INFORMATIONEN**

Nach bei menschlichen Rücken sind Bio- oder Ökofleisch teilweise beibehalten. Begriffe wie Bio, Fleisch, Obst und Gemüse sind heute überall im Handel und werden von den Bioverbänden streng kontrolliert. Die Bio-Produktion wird mit Blick auf Preis und Produktion immer wieder ange-