

Bio aus der Region ist unsere erste Wahl

Es gibt eine Flut an Regionallabeln im Handel, die „regional“ so weit auslegen, dass mittlerweile jede Aussagekraft fehlt.

Wir verstehen unter „regional“ aber eben nicht „aus irgendeiner Region“, sondern wirklich „aus der Nähe“. Denn die Grundidee der Ökokiste und auch unsere Überzeugung, die uns überhaupt erst den Weg der Direktvermarktung von Bio-Lebensmittel hat gehen lassen, war der Wunsch, erntefrisches Gemüse kundenfreundlich in der Region zu vermarkten. Ganz nach dem Motto „Aus der Region – Für die Region“.

Regionalität bedeutet somit für uns, dass wir immer dem am nächsten verfügbaren Produkt den Vorzug geben. In den saisonalen Spitzenzeiten gelingt dies leicht – so stammen **Obst- und Gemüsewaren** überwiegend aus der eigenen Erzeugung bzw. von anderen Bio-Betrieben aus der direkten Umgebung, wie beispielsweise aus den demeter-Gärtnereien der Sozialtherapeutischen Gemeinschaft Weckelweiler oder der Gärtnerei Großhöchberg. **Brot- und Backwaren** beziehen wir ganzjährig zu 100 Prozent von unserem Bioland-Partnerbetrieb „Krimmers Backstub“ aus Untermünkheim und vom demeter-Betrieb Hofgut Hermersberg aus Niedernhall.

Eier stammen in der Regel von unserem eigenen Hof, wird mehr benötigt, so wird ebenfalls zu 100 Prozent in der Region zugekauft.

Die **Fleischprodukte** unserer regelmäßigen Fleischaktionen beziehen wir ebenfalls aus nächster Nähe. So stammt das Rind-, Schweine-, und Lammfleisch vom Hof Fauser (Bioland zertifizierter Betrieb) in Mutlangen, Geflügelfleisch vom Sternhof Weikersholz (Biokreis zertifizierter Betrieb) in Rot am See. Beide Betriebe verfügen über eigene, EU-zertifizierte Schlachtereien, so dass den Tieren jeglicher Transportstress erspart bleibt.

In unserem Online-Shop haben wir Produkte aus eigener Erzeugung sowie Produkte regionaler Partner mit dem Zusatz „Regional“ kenntlich gemacht.

Besonders stolz sind wir dabei darauf, dass wir zu saisonalen Spitzenzeiten einen Anteil von **80% Verbandsware** von Anbauverbänden wie demeter oder Bioland erreichen, die noch sehr viel strengere Richtlinien vorgeben als das EU-Öko-Label.

Bio muss aber nicht zwangsläufig regional bedeuten. Wer möchte kann mit der Ökokiste auch rund ums Jahr möglichst alles in Bio-Qualität genießen - auch Lebensmittel, die bei uns nur zeitweise oder gar nicht wachsen. Ausgenommen ist dabei allerdings Flugware, die nach den Richtlinien des Verbands Ökokiste e.V. untersagt ist. Beziehen wir Ware von Bio-Partnern aus der Ferne, verlassen wir uns gerade im Winterhalbjahr auf unsere Bio-Großhändler Weiling GmbH und Handelskontor Willmann, die ihre Produkte aus langjährigen Kooperationen von konkret ausgewiesenen Vertragslandwirten beziehen. Auch hier gibt es jahrelange Freundschaften und Austausch, so dass auch die

südeuropäischen Erzeuger keine „Fremden“ sind. So nutzen wir auch Gelegenheiten, weiter entfernte Betriebe persönlich zu besuchen und uns selbst ein Bild vor Ort zu machen. Der letzte Besuch hat uns beispielsweise im November 2016 zur Familie Minisci und deren Bio-Betrieb *Biosybaris* (demeter) und zur *Erzeugergemeinschaft L'arcobaleno* (Naturland-Betriebe) in Sizilien geführt. Das dortige Klima bietet hervorragende Voraussetzungen für Clementinen, Orangen und Nektarinen.

Breiteres Gemüseangebot aus eigenem Anbau

Durch den Bau eines Gewächshauses im Jahr 2018 haben wir nun die Möglichkeit ein breiteres Sortiment an Gemüse aus eigenem Anbau anzubieten. So werden 2019 Gurken, Tomaten, Paprika und Co. aus unserem eigenen Gewächshaus stammen. Durch die bewusste Entscheidung, dieses mit einer Hackschnitzelanlage zu beheizen, ist es uns möglich, das Gemüse CO₂-neutral anzubauen.

Erzeugernähe

Ein besonderes Anliegen ist uns die Förderung kleiner, bäuerlicher Strukturen, damit auch kleinere und mittlere Produktionsbetriebe in der Region eine Zukunft haben. Um das realisieren zu können, ist ganzheitliches Handeln gefragt, bei dem alle an einem Strang ziehen.

Durch die Kooperation mit regionalen Bio-Erzeugern unterstützen wir die heimischen Landwirte, Viehzüchter und Verarbeitungsbetriebe, die sich jeden Tag für Pflege und Erhalt eines intakten, artenreichen Ökosystems engagieren. Wir geben ihnen langfristige Planungs- und Absatzsicherheit und fördern dadurch die Produktion von 100 % Bio sowie nachhaltige Wirtschaftskreisläufe in der Region. Denn wir wollen auch in Zukunft lebendige Dörfer, eine vielfältige Landschaft und ökologisch wirtschaftende Bauern, um eine hohe Lebensmittelqualität zu sichern.