



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

*Mehr Bio in Stadt und Land*

Karolinenhof, 29.10.2013

# Überblick der Akteursszene in Berlin und Brandenburg Stärken und Schwächen bei Produzenten und Vermarktern, Vernetzungsmöglichkeiten

**Michael Wimmer**

**Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.  
(FÖL)**



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Inhalt:

- ✓ **Kurzvorstellung FÖL**
- ✓ **Marktentwicklung des Biomarktes in Berlin-Brandenburg**
- ✓ **Stärken und Schwächen, Herausforderungen**
- ✓ **relevante Trends für Direktvermarkter**
- ✓ **Empfehlungen**



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Kurzvorstellung FÖL e.V.

- Dachorganisation der ökologischen Lebensmittelwirtschaft in Berlin-Brandenburg  
+ soziales Netzwerk der Biobewegung in der Region
- heute 280 Mitglieder entlang der Wertschöpfungskette
- Gründungsimpuls: Belebung der Nachfrageseite
  - ✓ Bio-Einkaufsführer, Bio-Termine in Stadt und Land
  - ✓ Bio-Erlebnisbauerhöfe am Potsdamer Platz, FEZ, . . .



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Kurzvorstellung FÖL e.V.

### **Neue Herausforderung: Verbesserung der Angebotsseite**

- ☞ Vermittlung zwischen Angebot und Nachfrage
- ☞ Vermittlung zwischen Öko und Konventionell

Sowie: stärkere Fokussierung auf das Thema

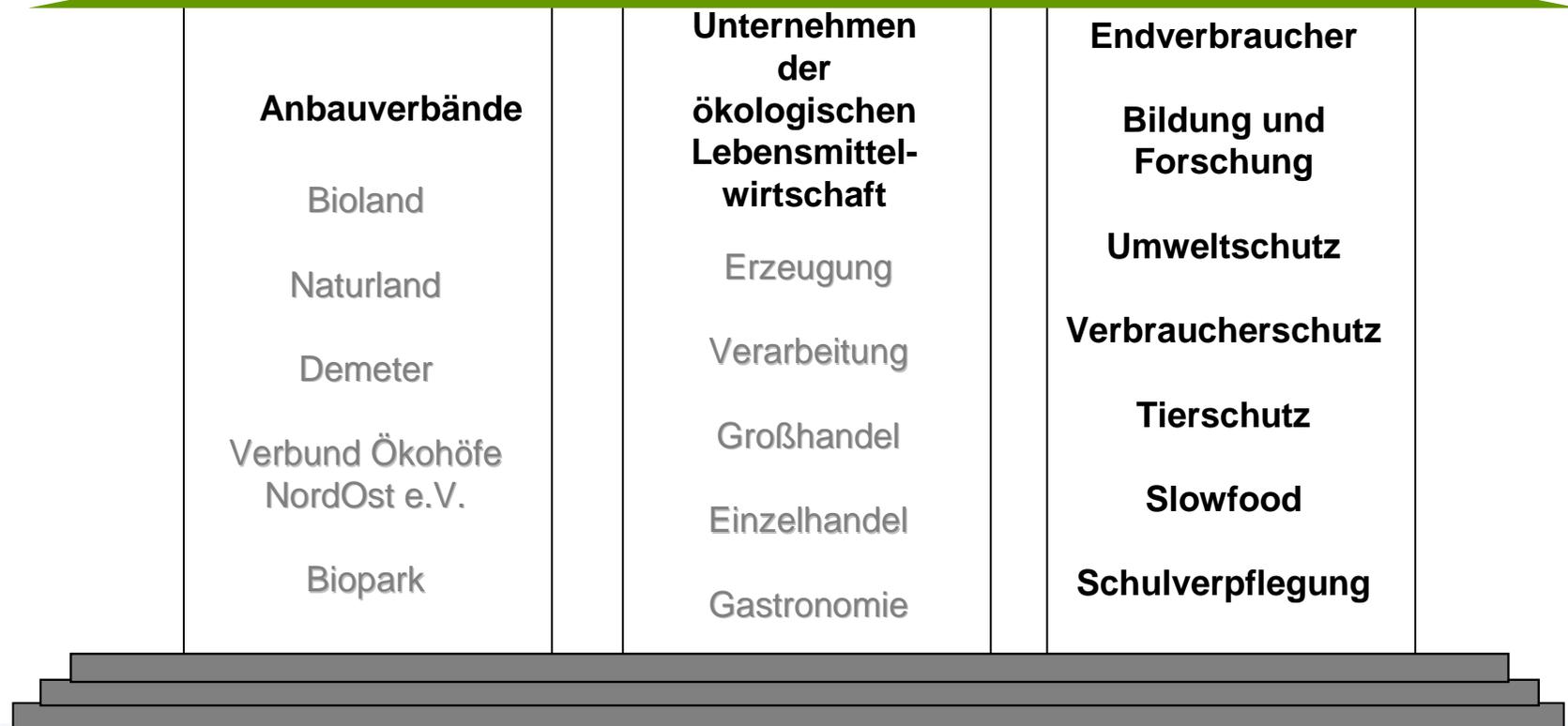
- ✓ Regionalität
- ✓ Saisonalität
- ✓ Fachhandel
- ✓ Verbandsware



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Struktur FÖL e.V.

FÖL e.V.

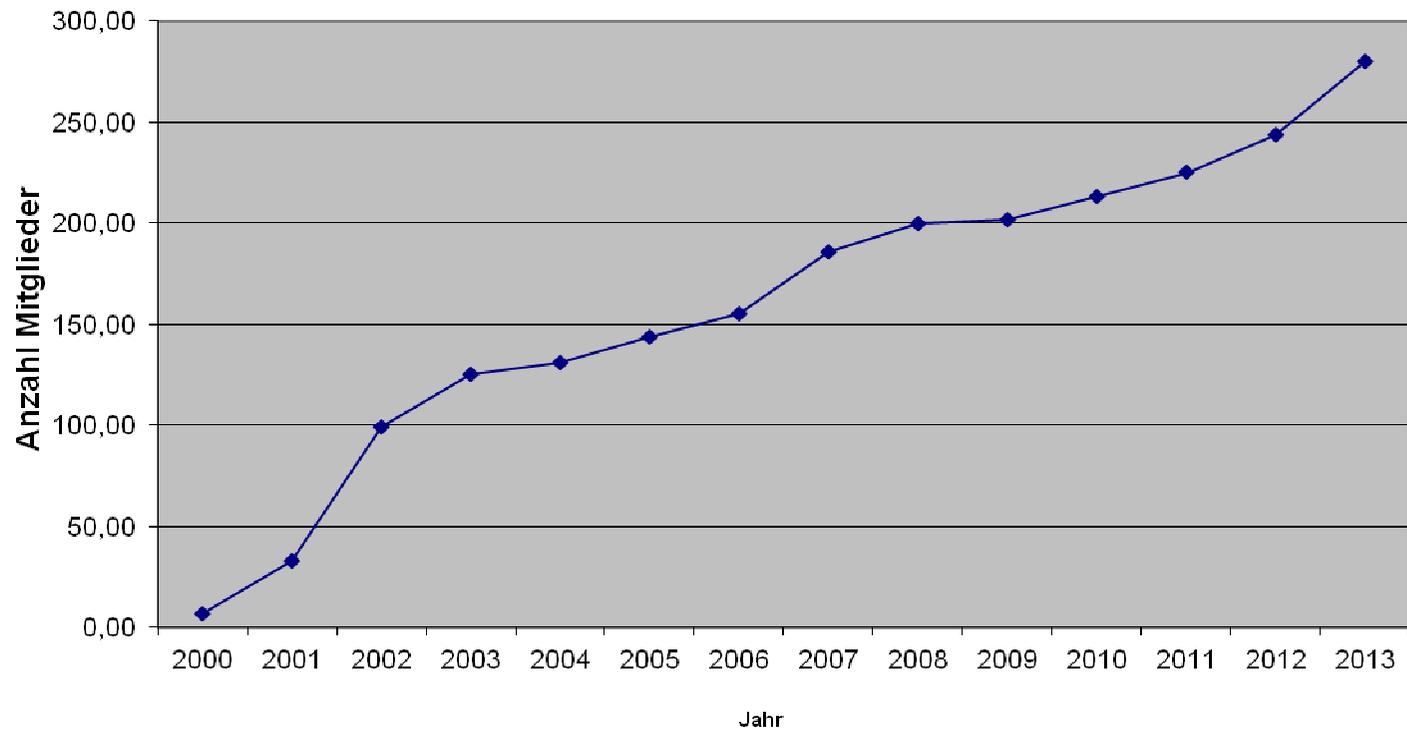




Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Entwicklung

### Mitgliederentwicklung FÖL e.V.

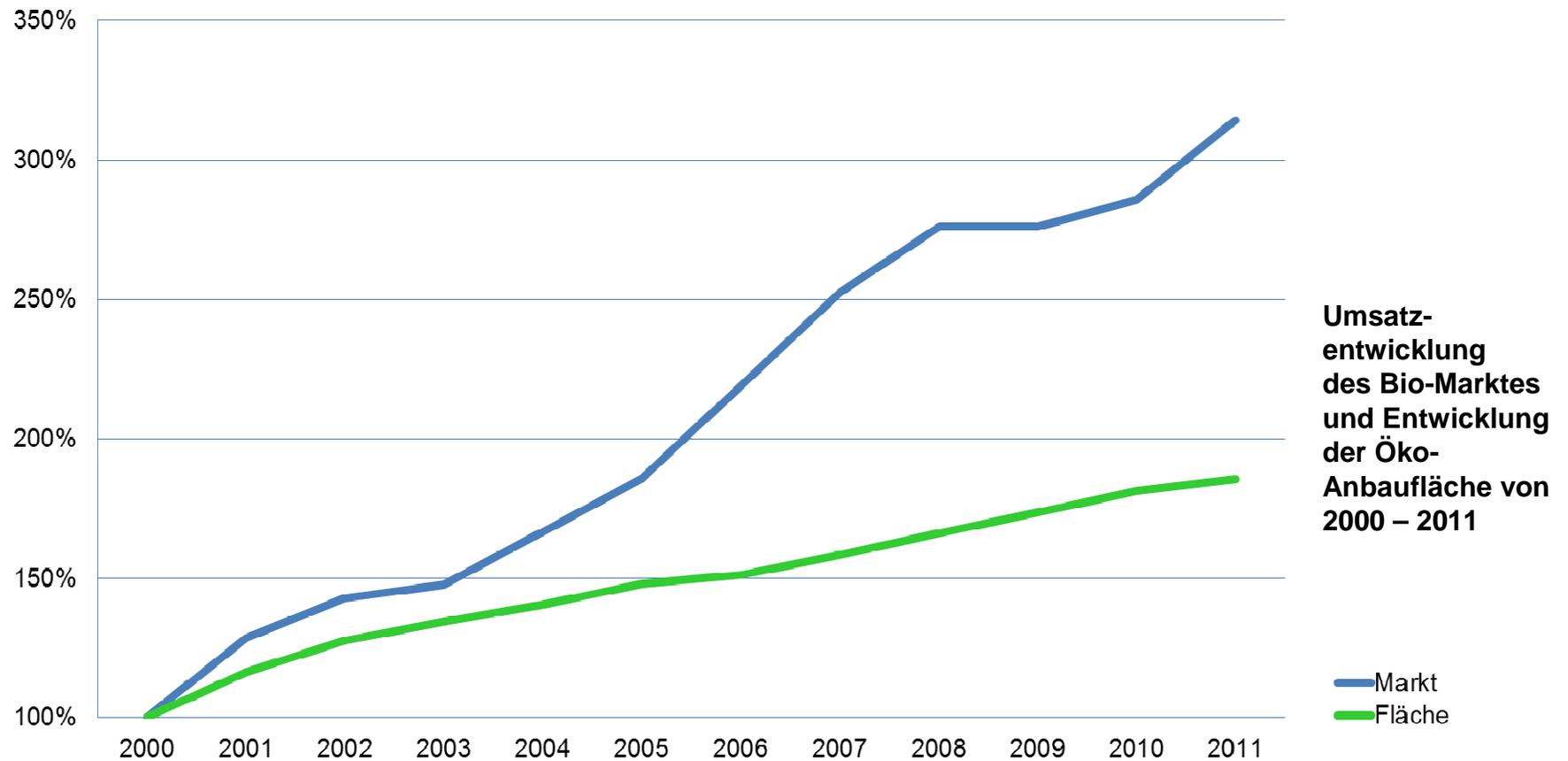




Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

*Mehr Bio in Stadt und Land*

## Marktentwicklung: Schere öffnet sich immer weiter

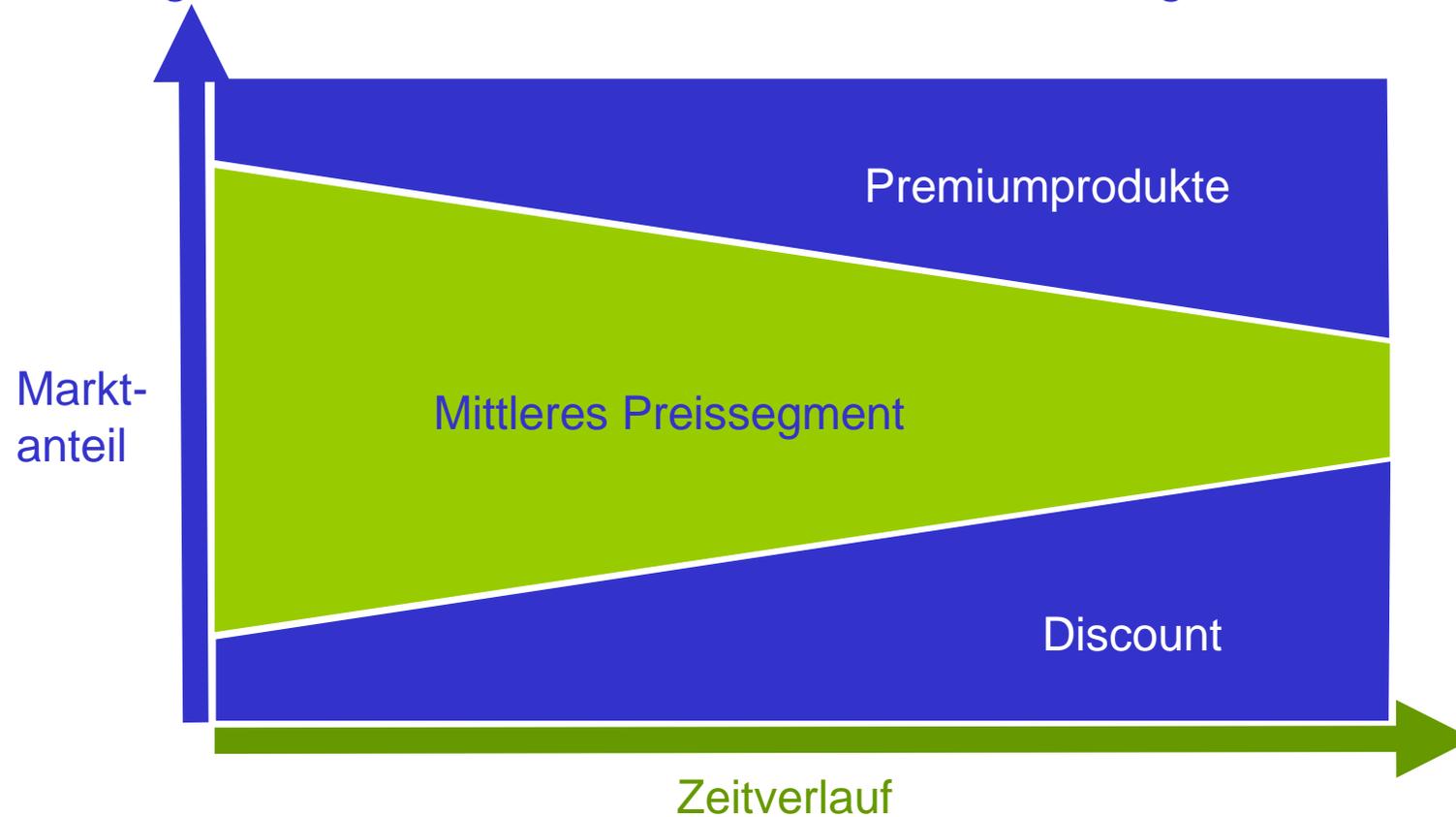




Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Perspektive: Diversifizierung des Marktes

Entwicklung der Marktanteile verschiedener Produktsegmente





Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

Bio ist nicht gleich Bio:

Verbandsstandards machen den Unterschied:

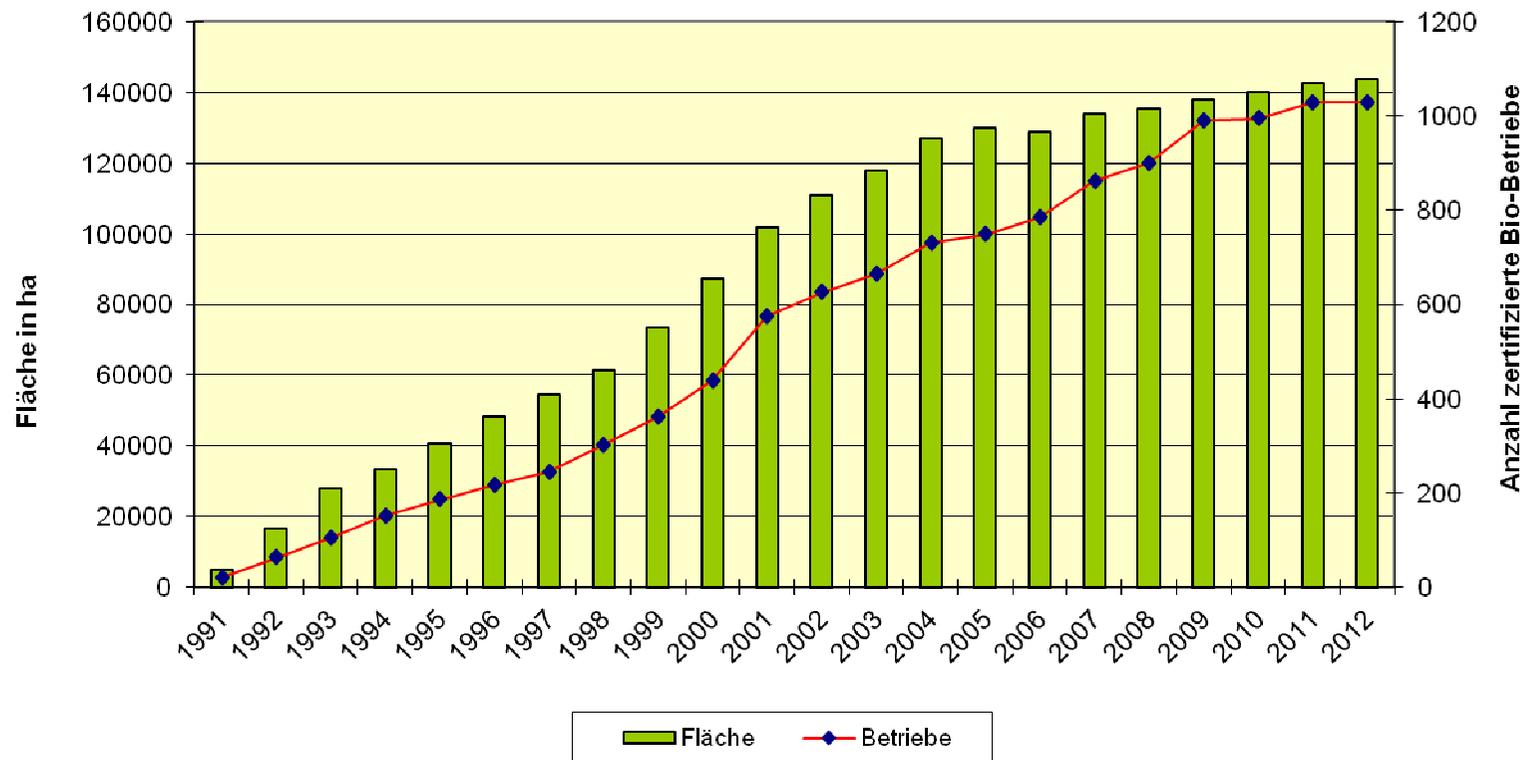




Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Berlin-Brandenburg: Fläche stagniert / ist tendenziell rückläufig

Entwicklung Ökolandbau in Brandenburg

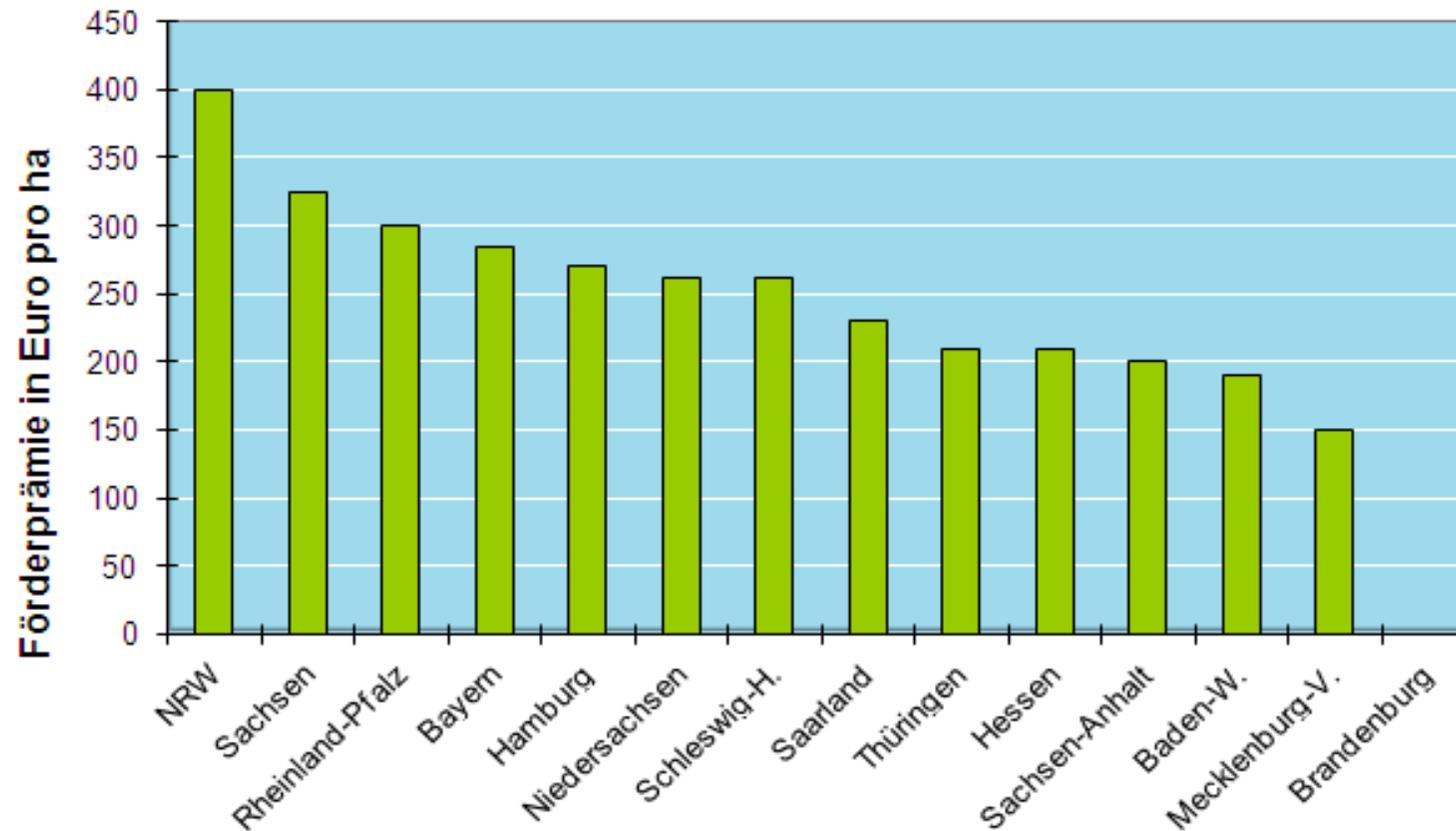




Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Ursachenforschung:

### Ackerland: Umstellungsförderung 1. u. 2. Umstellungsjahr



Quelle: FÖL e.V.,



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Marktentwicklung und Trends

- ❖ Hohe Wachstumsraten
- ❖ Bio erobert neue Vertriebskanäle
- ❖ Mangel an deutscher / regionaler Ware begrenzt das Wachstum und führt zu Importdruck
- ❖ Regionalität wird für "Bio" immer wichtiger
- ❖ *(Fach-)Handel fordert regionale Ware*
- ❖ *Einsatz in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung*



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Allgemeine Trends am Biomarkt

### Sonstige Trends und Entwicklungen:

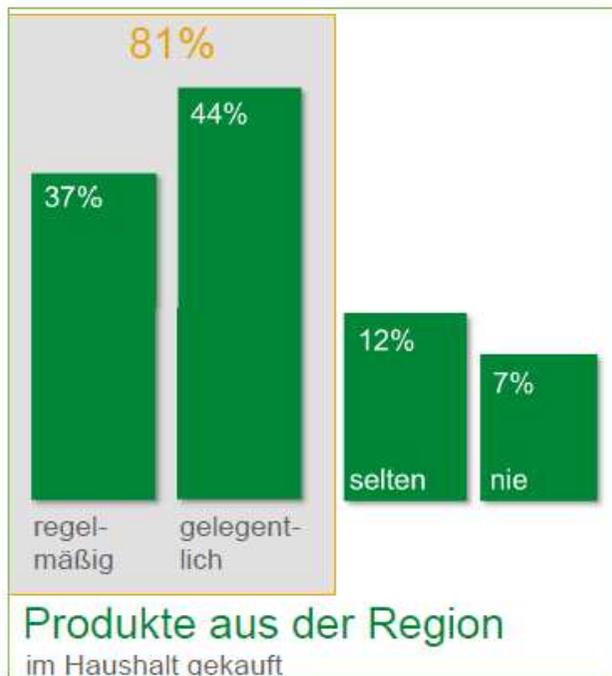
- ❖ Kompetenzwettbewerb um Zusatznutzen
- ❖ auch: höherer Convenience-Anteil
- ❖ Rückverfolgbarkeit und Qualitätssicherungssysteme (Warenströme werden anonymer)
- ❖ Strukturwandel auch im Naturkost Einzelhandel
- ❖ vegetarisch und vegan
- ❖ Rückbesinnung auf regional, saisonal, frisch, erlebbar
- ❖ Auch LEH entdeckt das Thema Regionalität



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Trends: Regionalität, Saisonalität, Frische

Der neue Platzhirsch im Supermarkt:  
Regio schlägt Bio bereits im Einkaufswagen.



Quelle: So is(s)t Deutschland, Nestlé Studie 2011.

DER POLITIK EIN DORN IM AUG

Bestes aus unserer Region.



Aus Liebe zu unserer Region...  
Wir legen viel Wert auf Integrität, Ehrlichkeit und Verantwortung. Mit unseren regionalen Lieferanten verbindet uns eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Als einer der größten Arbeitgeber und Ausbildungsbetriebe übernehmen wir darüber hinaus Verantwortung für unsere Region und fördern leckere und frische Lebensmittel aus der Nachbarschaft unter der Bezeichnung **Bestes aus unserer Region**. So sichern wir die Zukunft unserer Region und schaffen Arbeitsplätze beim Dauern nebenan, sowie in Klein- und mittelständischen Betrieben rund um unseren Markt.

FOTO: WALTER SCHMIDT

Regionales: Auch bei Edeka ganz groß.

Aus Liebe  
zur  
Heimat



Qualitätsprodukte  
aus unserer Gegend.

REWE



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

Bsp: von hier / Kaiser's





Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

Die Stärke:

## Der Heimatmarkt Berlin

- ✓ Berlin = sehr dynamischer Markt
- ✓ Bioladen = Regionalladen
- ✓ Regionale Logistikstrukturen
  - => Regionale Warenflüsse
  - => Transparenz, Flexibilität und Frische
  - => kein klassisches **Listungsproblem**
  - => tlw. eigene Welt: Systemgrenze Öko-Konventionell
- ▼ Angebotsstruktur für Gastronomie / Hotellerie



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Wachstumstreiber: Die BioSupermärkte

### Erfolgsrezept BioSupermarkt

**BIO COMPANY<sup>®</sup>**

**viv**

**BioFrischeMarkt**



**basic**

*Bio-Genuss für alle*



**ALNATURA<sup>®</sup>**





Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Die Schwächen:

### Ungenutzte Chancen für Berlin / Brandenburg

- Brandenburg hat bundesweit noch die höchste Bio-Quote
  - Brandenburg ist vor allem (billiger) Rohstofflieferant
  - Geringe Vorverarbeitungs- bzw. Veredelungsgrad
  - zu wenige einzelhandelsfähige Produkte
  - zu wenige Spezialitäten
- => Zu geringer Blick auf den Berliner Markt**
- => Zu geringes unternehmerisches Denken**



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

**Trends: Zurück zur Natur**

## **Brandenburger Landestourismuskonzeption:**

10,9 % Ökofläche = imagebildende Stärke Brandenburgs

Zitat:

*„Brandenburgs Attraktivität für Touristen und Erholungssuchende beruht wesentlich auf seiner außergewöhnlichen Naturlandschaft und seiner hohen Umweltqualität. Weiträumig naturnah erhaltene Landschaften, gesunde Böden, saubere Luft und sauberes Wasser sowie ruhige Räume sind sein Markenzeichen“ (S. 15).*

Öko-Direktvermarkter & Anbieter von Urlaub auf dem (Bio-Hof) = überzeugte und authentische Botschafter für ganz Brandenburg



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Tipps und Empfehlungen

- Kooperation mit Dritten . . . , lokal, regional und landesweit
- Vermarktung von identitätsbildenden Kernprodukten / Sortimenten
- Vertrauen als neue Währung: Kommunikation / Erzählung emotionaler Botschaften in wahren Geschichten, Porträts und Bildern
- Verbindung Tourismus und Direktvermarktung suchen



Potsdam erleben

Tourist-Information

Veranstaltungen

Reiseangebote

Unterkünfte

KARTE ÖFFNEN

Sie sind hier: ▶ Startseite ▶ Brauseminar

Reiseexperten 0331 27558899

## Brauseminar

Potsdam | Potsdam | 22.11.2013 - 24.11.2013

» zurück

### Veranstaltungsort

Braumanufaktur Forsthaus Templin  
Templiner Straße 102  
14473 Potsdam

### Info / Kontakt

Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler  
Tel.: +49 (0) 33209 217979  
Fax.: +49 (0) 33209 217980  
Email: » [info@braumanufaktur.de](mailto:info@braumanufaktur.de)  
www: » <http://www.braumanufaktur.de>

ZUR KARTE

ZUM MERKZETTEL HINZUFÜGEN

UNTERKUNFT SUCHEN &amp; BUCHEN

 Empfehlen Tweet +1

### Brauseminar

#### Termine

22.11.2013 - 24.11.2013

#### Beschreibung

Die Seminarteilnehmer brauen im Team unter fachkundiger Anleitung ihr eigenes Bier. Es werden verschiedene Brauanlagen gegenübergestellt und Tipps zum eigenen Bau von Hobbybrauanlagen gegeben. Am Ende des Brauseminars sind die Teilnehmer in der Lage, zuhause selber Bier zu brauen. Wenn das selbst gebraute Bier nach ca. 5 bis 6 Wochen fertig gereift ist, trifft sich die Gruppe zur abschließenden Verkostung.

Im Preis enthalten ist das verköstigte Bier und der Imbiss in den Pausen. Jeder Teilnehmer erhält neben dem Seminarskript eine Urkunde. Um telefonische Vorbestellung (033209/217979) der Seminarteilnehmer wird gebeten

Ein Veranstaltungstipp der FÖL

#### Preis

150 Euro

#### Weitere Informationen

» <http://www.braumanufaktur.de/Brauseminar.htm>

#### Anreise

- » [per Auto \(ein Service von meinestadt.de\)](#)
- » [per Bahn - überregional \(ein Service der Bahn AG\)](#)
- » [per Bahn - regional \(ein Service des VRR\)](#)

### Potsdam Stadtplan



Deal Finder



Merkzettel (0)



- » [persönliche Beratung & Buchung](#)
- » [Touristinfos im Überblick](#)
- » [Newsletter abonnieren](#)





Kein Partner-Shop

€ 836



California...



BRANDENBURG  
Das Weite liegt so nah.



DE



KARTE ÖFFNEN



Brandenburg App



Reiseexperten

0331 2004747



Merkzettel



Inspiration

Reiseziele

Themen

Angebote

Ausflüge

Veranstaltungen

Unterkünfte

Suchbegriff eingeben



Sie sind hier: > Startseite > Themen > Essen & Trinken > Ab-Hof-Verkauf > Gut Ogrosen

Wir im Social Web



## Gut Ogrosen

Spreewald | Ogrosen

> zurück



ALLE BILDER

### Gut Ogrosen

Ferien im Fachwerkhau: Das Gut Ogrosen (Anbauverband: Verbund Ökohöfe Nordost)

Am Südrand des schönen Spreewaldes bewirtschaften Toni und ihr Mann Heiner Lütke-Schwienhorst das Gut Ogrosen. Der Hof, einst im Besitz von Tonis Familie, war nach dem Rückkauf 1991 zu groß für die beiden Bio-Landwirte. So machten sie aus der Not eine Tugend und gründeten eine ökologische Höfegemeinschaft. Der gehören heute der Milchschafhof Schafgarbe, der Gemüsebaubetrieb Erdreich und der Ziegenhof am Gut Ogrosen an.

### Ab-Hof-Verkauf



KARTE ÖFFNEN





Kein Partner-Shop

€ 836



..... Californi...



1 Bewertung(en) | [Bewertung\(en\) ansehen](#)

### Kontakt

Dorfstr. 35  
03226 Vetschau OT Ogrosen

Tel.: 035436-218  
Fax.: 035436-45009  
Email: > [Luetke-Schwienhorst@t-online.de](mailto:Luetke-Schwienhorst@t-online.de)  
www: > <http://www.Gut-Ogrosen.de>



ZUR KARTE



ZUM MERKZETTEL HINZUFÜGEN



F Empfehlen



Tweet



+1

### Ogroser Käsespezialitäten

Betriebsschwerpunkt des Guts Ogrosen sind die 120 Milchkühe der alten Rasse Deutsches Schwarzes Niederungsrind, früher Alte Schwarzbunte genannt. Weiterhin zählen noch rund 30 Mastschweine zum Tierbestand. Die Kuhmilch wird direkt vor Ort in der Hofkäserei verarbeitet, die Räumlichkeiten sind praktischerweise in den Kuhstall integriert.

### Traditionelle Handarbeit

Aus fast 50.000 Litern entsteht mit viel Handarbeit und Können der Ogrosener Käse in Rohmilchqualität. Weichkäsesorten sind Camembert, Blauschimmel- oder Salzlakenkäse, Schnittkäse beispielsweise der Ogrosener Hofkäse und der Liebesbergkäse. Weil die Schnittkäseleibe unter einer natürlichen Rinde reifen, darf die später sogar mitgegessen werden.

### Regionale Zusammenarbeit

Eine Besonderheit der Ogrosener Käserei ist der handgeschöpfte Rohmilchquark, essentiell für die Spreewaldküche und Kartoffeln mit Quark und Leinöl. Den Quark liefert das Gut Ogrosen auch an den Bio-Gasthof Kolonieschänke in Burg, schließlich gehören Bio und Regionalität zusammen. Das einzige erhitzte Produkt ist der stichfeste Vollmilchjoghurt.

### Historisches Landhaus

Ihr 200 Jahre altes Landarbeiterhaus baute Familie Lütke-Schwienhorst in 2008 zu vier behaglichen Ferienwohnungen für insgesamt 17 Gäste um. Das Raumklima ist aufgrund der traditionellen Lehmbauweise zu jeder Jahreszeit ideal. Ebenfalls im denkmalgeschützten Lehmfachwerkhaus untergebracht: eine Mietwohnung und ein zu mietender Multifunktionsraum.

### Produktangebot

Fleisch, Wurst, Käse- und Milchprodukte von Kuh, Schaf, Ziege, Kartoffeln, Gemüse, Getreide, Obst, Säfte, Leinöl. Alle Produkte der Höfegemeinschaft sind im Hofladen zu haben, das Sortiment umfasst auch Fleisch und Wurst von Ogrosen und weitere Bio-Waren für den täglichen Bedarf. Für den kleinen Hunger und Durst bietet das Hofladencafé Speisen und Getränke sowie 20 Sitzplätze vor dem Geschäft.

### Freizeitangebote auf dem Betrieb

Besucher und Feriengäste können im knapp acht Hektar großen Gutspark um die drei Teiche herumspazieren, außerdem gibt es einen Kinderspielplatz, einen Fahrradverleih und einen Grillplatz.

### Feste

In jedem geradem Jahr am letzten Sonntag im August findet das Hoffest der Höfegemeinschaft statt, in ungeraden Jahren das Ogrosener Kurzfilmfest im Ziegenstall.



Bio Einkaufsführer 2013/2014

Bestellung



Lust auf Apfelkuchen? Lesen Sie mehr in unserem > [Reiseblog](#)

### Interessante Links

- > [Brandenburger Gastlichkeit](#)
- > [Landgasthöfe Brandenburg](#)
- > [Brandenburger Hofläden](#)
- > [Brandenburg unter Dampf](#)
- > [Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau](#)
- > [Märkische Fischstraße](#)
- > [Weinland Brandenburg](#)

Merktettel (0)





1 Bewertung(en) | [Bewertung\(en\) ansehen](#)

### Kontakt

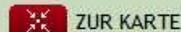
Dorfstr. 35  
03226 Vetschau OT Ogrosen

Tel.: 035436-218

Fax.: 035436-45009

Email: > [Luetke-Schwienhorst@t-online.de](mailto:Luetke-Schwienhorst@t-online.de)

www: > <http://www.Gut-Ogrosen.de>



ZUR KARTE



ZUM MERKZETTEL HINZUFÜGEN



Empfehlen



Tweet



+1

Betriebsschwerpunkt des Guts Ogrosen sind die 120 Milchkühe der alten Rasse Deutsches Schwarzes Niederungsrind, früher Alte Schwarzbunte genannt. Weiterhin zählen noch rund 30 Mastschweine zum Tierbestand. Die Kuhmilch wird direkt vor Ort in der Hofkäserei verarbeitet, die Räumlichkeiten sind praktischerweise in den Kuhstall integriert.

### Traditionelle Handarbeit

Aus fast 50.000 Litern entsteht mit viel Handarbeit und Können der Ogrosener Käse in Rohmilchqualität. Weichkäsesorten sind Camembert, Blauschimmel- oder Salzlakenkäse, Schnittkäse beispielsweise der Ogrosener Hofkäse und der Liebesbergkäse. Weil die Schnittkäselaibe unter einer natürlichen Rinde reifen, darf die später sogar mitgegessen werden.

### Regionale Zusammenarbeit

Eine Besonderheit der Ogrosener Käserei ist der handgeschöpfte Rohmilchquark, essentiell für die Spreewaldküche und Kartoffeln mit Quark und Leinöl. Den Quark liefert das Gut Ogrosen auch an den Bio-Gasthof Kolonieschänke in Burg, schließlich gehören Bio und Regionalität zusammen. Das einzige erhitze Produkt ist der stichfeste Vollmilchjoghurt.

### Historisches Landhaus

Ihr 200 Jahre altes Landarbeiterhaus baute Familie Lütke-Schwienhorst in 2008 zu vier behaglichen Ferienwohnungen für insgesamt 17 Gäste um. Das Raumklima ist aufgrund der traditionellen Lehmabauweise zu jeder Jahreszeit ideal. Ebenfalls im denkmalgeschützten Lehmfachwerkhause untergebracht: eine Mietwohnung und ein zu mietender Multifunktionsraum.

### Produktangebot

Fleisch, Wurst, Käse- und Milchprodukte von Kuh, Schaf, Ziege, Kartoffeln, Gemüse, Getreide, Obst, Säfte, Leinöl. Alle Produkte der Höfegemeinschaft sind im Hofladen zu haben, das Sortiment umfasst auch Fleisch und Wurst von Ogrosen und weitere Bio-Waren für den täglichen Bedarf. Für den kleinen Hunger und Durst bietet das Hofladencafé Speisen und Getränke sowie 20 Sitzplätze vor dem Geschäft.

### Freizeitangebote auf dem Betrieb

Besucher und Feriengäste können im knapp acht Hektar großen Gutspark um die drei Teiche herumspazieren, außerdem gibt es einen Kinderspielplatz, einen Fahrradverleih und einen Grillplatz.

### Feste

In jedem geradem Jahr am letzten Sonntag im August findet das Hoffest der Höfegemeinschaft statt, in ungeraden Jahren das Ogrosener Kurzfilmfest im Ziegenstall.



Bio Einkaufsführer 2013/2014

[Bestellung](#)



Lust auf Apfelkuchen? Lesen Sie mehr in unserem » [Reiseblog](#)

### Interessante Links

- > [Brandenburger Gastlichkeit](#)
- > [Landgasthöfe Brandenburg](#)
- > [Brandenburger Hofläden](#)
- > [Brandenburg unter Dampf](#)
- > [Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau](#)
- > [Märkische Fischstraße](#)
- > [Weinland Brandenburg](#)

[Merkzettel](#)  
(0)



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Tipps und Empfehlungen

- FÖL-Netzwerk nutzen:
  - ⇒ 14-täglicher Newsletter + Mitgliederrundbrief
  - ⇒ Hintergrundwissen & Kontakte anzapfen
- Div. Spielarten von Gemeinschaftsmarketing
- Vernetzungsmöglichkeiten
  - Einkaufsführer print & online
  - Ausflugstipps print & online
  - Pressearbeit



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

## Ausblick in eigener Sache:

9.11.2013: Gründung Aktionsbündnis Agrarwende Berlin-Bbg.

Mit dabei:



Bund für  
Umwelt und  
Naturschutz  
Deutschland



IG Imker  
Brandenburg



Berlin 21

Slow Food  
Berlin



**Vielen Dank für Ihre / Eure Aufmerksamkeit**



Fördergemeinschaft  
Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V.

*Mehr Bio in Stadt und Land*

**[www.bio-berlin-brandenburg.de](http://www.bio-berlin-brandenburg.de)**

