

## Neuigkeiten

### Der „Ernährungsrat Münster“ ist gegründet

„Die Versorgung unserer Städte mit Lebensmitteln erfolgt heutzutage zu einem großen Teil über weltweite Lieferketten und schädigt so die Umwelt, beschleunigt den Klimawandel und führt zu sozialen Missständen hier und weltweit. Städte stehen in der Verantwortung, die von ihrer Lebensmittelversorgung ausgehenden Probleme zu minimieren und die Chancen, die ihnen das Thema Ernährung bietet, zu nutzen.

Bisher fehlte in Münster und Umgebung ein Gremium, das die Gestaltung des regionalen Ernährungssystems von der Erzeugung bis zur Entsorgung fokussiert.“ schreibt der Ernährungsrat Münster auf seiner Internetseite

#### Aber was ist ein Ernährungsrat?

Die Versorgung mit Lebensmitteln ist für Städte wortwörtlich überlebenswichtig, doch Einfluss haben sie darauf kaum. Dabei kann ein optimiertes lokales Ernährungssystem die **Lebensqualität der Bürger\*innen** positiv beeinflussen und die Umwelt schonen. Damit wir vor Ort wieder mitbestimmen können, was wie auf unseren Tellern landet, sollen Ernährungsräte als Gremien dazu dienen, die verschiedenen Akteure des Ernährungssystems miteinander zu vernetzen und gemeinsam Entscheidungen zu treffen.

Wir freuen uns über die Gründung und Aktivitäten des Ernährungsrat Münster und sind sehr interessiert an der Arbeit und werden auch die gegründeten **Arbeitsgruppen** (Lebensmittelnahversorgung, Essbare Stadt, Ressourcenschonung, Ernährungsbildung und Außer-Haus-Verpflegung) unterstützen.

Wir haben dabei festgestellt, dass wir viele der Forderungen des Ernährungsrates schon lange erfüllen und bei unserer Arbeit im Handel und auf dem Hofgut täglich mit und für die Natur und den Menschen einsetzen.

## EINFACH JETZT MACHEN !

### Ja zum Klimaschutz!

Stephen Wehner, Geschäftsführer und Vorstand von Bergwaldprojekt e.V. ist Initiator dieser Selbstverpflichtungskampagne. Nach dem Motto „**Jede\*r kann etwas tun, fangen wir jetzt an!**“ ruft er Unternehmen, Vereine und Organisationen auf sich zu positionieren und zu handeln.

Die Unterzeichner\*innen verpflichten sich:

Auf Inlandsflüge und auf Flüge für Reisen bis 1.000 km zu verzichten.

In allen Betriebsstätten den Energieverbrauch zu minimieren und den verbleibenden Strombedarf aus 100% Ökostrom zu beziehen.

Auf Fleisch aus konventioneller, industrieller Produktion ganz zu verzichten und für Verpflegung und

Bewirtung, soweit möglich, nur noch biologisch, saisonal und regional bzw. fair produzierte Lebensmittel zu nutzen.

Auf der Internetseite der Klimaschutzaktion ist zu lesen: „Wir können nicht länger auf den Gesetzgeber, auf einen gesellschaftlichen Konsens oder auf technische Innovationen warten, um die Verschärfung der ökologischen und sozialen Krise abzuwenden. Deshalb sind alle gesellschaftlichen Akteur\*innen aufgefordert, ab sofort selbst zum Schutz heutiger und zukünftiger Generationen wirkungsvoll zu handeln...“

Auch wir von Ökullus und dem Hofgut Schulze Buschhoff legen uns auf klimaschonendes Verhalten fest und haben unterzeichnet.

Machen auch Sie mit bei **EINFACH JETZT MACHEN!**

## Lieferengpässe bei Flaschenmilch

Wir müssen leider auch weiterhin davon ausgehen, dass es bei der **Flaschenmilch** (bioladen und Söbbeke) in nächster Zeit zu **Lieferengpässen** kommen wird. Andere Molkereiprodukte (wie Joghurt) können ebenfalls betroffen sein.

Die Milchkühe geben jahreszeitbedingt tendenziell in den Wintermonaten weniger Milch.

In diesem Winter ist die Auslieferungsmenge stark gesunken und durch die muttergebundene Kälberaufzucht steht grundsätzlich weniger Milch für die Abfüllung zur Verfügung. Da bei den **Milchbauern** höchste Qualität an oberster Stelle steht, wird ausschließlich Milch von den Mitgliedern verwendet und fehlende Mengen werden nicht durch Zukauf ausgeglichen.

Wir bitten daher um Ihr Verständnis, wenn wir Ihre Bestellungen bis dahin nicht immer erfüllen können, bzw. wir Ihre Milch durch Tetra-Milch ersetzen müssen. Herzlichen Dank!

## Gärtnerprüfung erfolgreich bestanden

Herzlichen Glückwunsch an unsere beiden frisch gebackenen Gemüsegärtner, Benjamin und Jan. Gleich zum Jahresbeginn stand für sie die praktische Abschlussprüfung an, die sie mit Bestnoten abgeschlossen haben. Mitte Februar ist die feierliche Lossprechung.

### Warum Gemüsegärtner?

Benjamin hat ein Praktikum während seines **Berufsvorbereitungsjahrs** in unserer Gemüsegärtnerei überzeugt, er wollte das Gärtnerhandwerk erlernen. Bei der Mithilfe auf den Wochenmärkten hat er seine Freude am Kontakt mit Menschen entdeckt. Aktuell ist er wieder auf den Märkten und berät dort mit seinem Fachwissen beim Einkauf.

Jan hat die Gärtnerausbildung nach seinem Studium der Sozialen Arbeit im **zweiten Bildungsweg** gewählt. Er möchte später gerne beide Berufe bei einer Tätigkeit in einer sozialen Einrichtung mit landwirtschaftlichem Schwerpunkt verbinden. Doch zunächst arbeitet er weiter auf unserem Hofgut um sein gärtnerisches Fachwissen weiter zu vertiefen.

Beide hat die naturverbundene und körperliche Tätigkeit unter freiem Himmel gereizt. Für Gärtner heißt das, bei Regen, Frost und sommerlicher Hitze draußen zu arbeiten. „Das ist ein harter Job“ sagen sie rückblickend. Jedoch hat die abwechslungsreiche Tätigkeit, die Arbeit im Team, auch das Traktorfahren und immer wieder interessante Begegnungen mit Praktikanten am Hofgut aus verschiedensten Ländern auch viel Spaß gemacht.

### **Ausbildung auf dem Bioland Hofgut Schulze Buschhoff**

Ungefähr 40 verschiedene Gemüsekulturen werden auf dem **Hofgut** angebaut. Das erfordert viel Fachwissen und ist gleichzeitig optimale Grundlage für eine **breit gefächerte Ausbildung**. Das erfahrene Gärtnerteam führt die Auszubildenden kompetent in der Regel über 3 Jahre bis zu ihrem Gärtnerabschluss. In dieser Zeit werden alle Arbeitsabläufe von der Bodenvorbereitung, Aussaat, Pflanzung, der Pflege bis zur Ernte und Vorbereitung für den Verkauf durchlaufen. Auch der Direktverkauf an den Endverbraucher auf den **Wochenmärkten** gehört am Hofgut mit zur Tätigkeit eines Auszubildenden.

**Wir wünschen Benjamin und Jan alles Gute für Ihren weiteren Berufsweg!**

## **Ökokiste e.V. - der Verband für Ökokisten Lieferbetriebe**

Seit 2016 ist Ökullus dem Verband Ökokiste e.V. angeschlossen und damit einer von über 40 zertifizierten Ökokisten-Lieferbetrieben deutschlandweit. Jeder einzelne hat sich mit Leib und Seele der Idee „Bio“ verschrieben.

### **Konsequent ökologisch**

Der Unterschied zu den unzähligen Lieferservices, die derzeit aus dem Boden sprießen:

**Mitgliedsbetriebe des Vereins Ökokiste e.V. handeln ganzheitlich und nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus.**

Ökokisten-Kunden können sich darauf verlassen, dass die Erzeugnisse, die sie in ihrer Ökokiste finden, unter nachhaltig ökologischen und menschenwürdigen Bedingungen erzeugt wurden.

### **Regionalität an erster Stelle**

Jeder Mitgliedsbetrieb liefert im eigenen Umland aus. Obst, Gemüse, Milch, Käse, Eier, Fleisch & Co. stammen entweder vom eigenen Hof oder werden von Bio-Erzeugern (wenn möglich regional) nach strengsten Richtlinien bezogen. Große Teile des Ökokisten-Angebots tragen das Siegel eines Anbauverbands wie **Demeter** oder **Bioland**. Was regional nicht vorhanden ist, beziehen wir von ausgewählten in- und ausländischen Zulieferern, die unseren Qualitätsanspruch teilen. Flugware kommt gar nicht in die Kiste.

### **Was Ökokisten-Betriebe erfüllen müssen**

Neben den externen Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung für Bio-Erzeuger unterliegt jeder Lieferbetrieb zusätzlich den eigenen strengen **Verbandsrichtlinien von Ökokiste e.V.** Damit wird Produkt- und Servicequalität, Regionalität und Transparenz sowie ein soziales und ökologisch verantwortungsvolles Handeln gesichert. Die Verbandsrichtlinien umfassen Ausschlusskriterien und Punktkriterien. Deren Einhaltung wird von unabhängigen, staatlich anerkannten Kontrollstellen geprüft. Ausschließlich Betriebe,

die alljährlich das anspruchsvolle Zertifizierungsverfahren des Verbands Ökokiste e.V. durchlaufen, dürfen unter der Bezeichnung „Ökokiste“ arbeiten.

## **Ausschlusskriterien - für alle verbindlich**

Jeder Ökokisten-Betrieb muss sämtliche Ausschlusskriterien vollumfänglich erfüllen. Deren Liste ist lang. Hier ein paar Beispiele:

Alle von der EU-Öko-Verordnung erfassten Produkte, die wir Ihnen liefern, stammen ausnahmslos und damit zu **100 % aus kontrolliert ökologischem Landbau**.

Alle nicht von der EU-Öko-Verordnung erfassten Produkte entsprechen den Sortimentsrichtlinien des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN) und den darin geforderten Zertifizierungsstandards. Der Ökokisten-Betrieb ist selbst Erzeuger oder arbeitet mit mindestens einem regionalen Erzeuger zusammen.

Weitere Informationen finden Sie auf der Verbandsseite unter [www.ökokiste.de](http://www.ökokiste.de)

## **Die sieben Bioland-Prinzipien**

Die sieben Bioland-Prinzipien stehen für unser Leitbild und Ideal der Landwirtschaft der Zukunft. Wir laden Sie herzlich ein, sich selbst davon ein Bild zu machen: Auf [bioland.de](http://bioland.de), direkt auf den Höfen der Bioland-Bauern oder den Betrieben unserer verarbeitenden Partner. Wer die Zusammenhänge und Auswirkungen unserer Wirtschaftsweise kennt, kann einschätzen, welchen ganzheitlichen Mehrwert Bioland-Lebensmittel für uns alle haben.

Informieren Sie sich und werden Sie Teil einer Gemeinschaft, die Verantwortung für unsere Zukunft übernimmt: Als Erzeuger, Verarbeiter, Mitbürger oder Kunde.

[www.bioland-prinzipien.de](http://www.bioland-prinzipien.de)

## **Wann ist was reif - unser Saisonkalender**

Welches Gemüse hat im Februar Saison? Eine Frage, die immer weniger Menschen beantworten können. In unseren Breitengraden können wir Obst und Gemüse fast überall und jederzeit einkaufen. Obst und Gemüse hat immer Saison!?

Die Globalisierung macht es möglich, meist ohne Rücksicht auf die Umwelt, die Natur, die Arbeitsbedingungen.....

Doch wie soll man sich bei dieser riesigen Auswahl zurechtfinden?

In unserem Saisonkalender erfahren Sie wann welches Gemüse und Obst in unserer Region Saison hat. Denn wer saisonal und aus der Region kauft, tut Gutes. Es lohnt sich nach dem Saisonkalender einzukaufen.

Sie bekommen knackiges, frisches Gemüse, direkt aus der Region, ohne weite Transportwege.

Durch die natürlichen Erntezeiten im Freiland schmecken die Früchte besser, enthalten mehr Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe.

Sie sind gesünder, ausgereifter und damit verträglicher (importiertes Gemüse/Obst wird wegen des Transportes meist unreif geerntet und künstlich nachgereift).

Mit dem Kauf von regionalem Gemüse/Obst fördern Sie die hiesigen Arbeitsplätze, unsere Kulturlandschaft, die Umwelt und unser Essverhalten.

Wir hoffen Ihnen damit eine praktische Einkaufshilfe zu geben.

[Hier finden Sie unseren Saisonkalender zum downloaden.](#)

**Tipp:** Wer ausschließlich Gemüse aus der Region möchte, der sollte sich für unser Regionalsortiment zu 18 € entscheiden. Von Mai/Juni bis ca. Dezember /Januar packen wir garantiert alles was die Region zu bieten hat.

[Tipps & Infos](#)