

Bio-Landwirte und lebensmittelverarbeitende Betriebe gehen Partnerschaft mit dem Biosphärenreservat Bliesgau ein

Jetzt wird's lecker!

Wir, die Partner aus der Landwirtschaft und den verarbeitenden Betrieben halten den regionalen Gabentisch reich gedeckt. Bei uns bekommen Sie herzhaftes Brot-, Fleisch- und Wurstspezialitäten, Käse und Milcherzeugnisse, herrliche Säfte und Kräuternessige, hochwertige Öle für Ihre Küche und je nach Saison frisches Gemüse und knackige Salate.



Der Umwelt und der Region zuliebe bieten wir Bliesgau-Produkte, die allesamt aus einer nachhaltigen Erzeugung stammen. Von uns Landwirten erhalten Sie alle Produkte in EG-Öko-, Bioland- oder demeter-Qualität. Als verarbeitende Betriebe bieten wir mindestens ein Erzeugnis in Bioqualität, das nachweislich aus der Region des Biosphärenreservates Bliesgau stammt. Dabei werden die hohe Qualität der Produkte und deren Herkunft durch externe Kontrollen sichergestellt. Auf diese Weise leisten wir unseren Beitrag zum Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft im Biosphärenreservat Bliesgau.

... et voilà, das sind wir:

Biolandhof Wack

„Seit 1984 bewirtschaften wir, die Familie Wack, den Eichelberger Hof nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes e.V. – heute mit vier Generationen. 70 Milchkühe, 20 Schweine, 450 Hühner und der Getreideanbau auf einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 210 ha bilden

die Hauptbetriebszweige unseres Familienbetriebes.“

In unserem Hofladen erhalten Sie frische Produkte von unserem Hof, wie Milch, Eier, Getreide, Wurst und saisonal auch Früchte und Gemüse. Außerdem erhalten Sie neben allen Erzeugnissen der Bliesgau Molkerei eine breite Auswahl an Naturkostprodukten, die wir von anderen Bio-Bauern oder vom Bio-Großhandel beziehen.

Etwa alle zwei Monate finden bei uns ein Schweinefleischverkauf und etwa dreimal jährlich ein Rindfleischverkauf von unseren eigenen Tieren statt. Die Termine können Sie persönlich in unserem Hofladen erfragen oder den Aushängen bei unseren „Milch Heisjern“, das sind unsere Selbstbedienungsläden, am Biolandhof Wack, der Gärtnerei Zeller in Niederwürzbach und Erfweiler Ehlingen, entnehmen.

Bliesgau Essige – Doris Kratkey

„Für mich ist der Bliesgau ein richtiges Paradies. Im Biosphärenreservat wächst fast alles, was ich brauche,

um meine Essige, Kräuteröle, Bio-Gemüse und Naturkosmetik nach althergebrachten Verfahren herzustellen. Hierfür gehe ich mit meinem Körbchen durch die Wiesen und pflücke duftende Kräuter und Blüten. Rohstoffe, wie Milch und Honig, finde ich beim Bauern um die Ecke, Öl bei den Kollegen von der Ölmühle.“

In der Verkaufsstelle auf dem Hartungshof in Bliesransbach oder im Bliesgau-Regal erhalten Sie Bliesgau-Essige und eingelegtes Bio-Gemüse, Bliesgau-Kosmetik, reichhaltige Cremes, Massageöle und Verwöhnseifen mit Karité-Butter aus biologisch zertifiziertem Anbau und fairem Handel, sowie aus kaltgepressten heimischen Ölen, Räucherkräuter und Mischungen aus dem Bliesgau und edlen Räucherharzen aus aller Welt.

Bliesgau Molkerei - Saarpfälzische Biohöfe GmbH

„Wir haben uns im Jahr 2005 durch den Zusammenschluss von fünf erfahrenen Bioland-Bauern aus dem Saarland und Rheinland-Pfalz gegründet. Unsere Molkerei wurde auf dem Eichelberger Hof in Ommersheim errichtet. Seitdem wird dort frische Bio-Milch in traditionellem Verfahren zu Trinkmilch, Quark, Sahne, Joghurt natur und mit Früchten verarbeitet. Inzwischen liefern acht Bio-Bauern ihre Bio-Milch aus der Region an die Bliesgau Molkerei.“ Frische Bio-Trinkmilch 3,7% und 1,5%, Quark, Sahne, Joghurt natur und mit Früchten. Alle Produkte sind im Naturkosthandel, in vielen Lebensmittel Einzelhandelsgeschäften und in Supermärkten der Firmen WASGAU, Globus und EDEKA erhältlich.

Bliesgau Ölmühle GbR

„Wir, das sind Jörg Hector und Patric Bies, haben uns auf den Anbau und die Herstellung von heimischen, schmackhaften und seltenen Speiseölen spezialisiert. Unsere kreativ komponierten Gewürz- und Kräuteröle sowie die Herstellung von Saarländischem



Foto: Saarpfalz-Touristik, Eike Dubois



Foto: Bliesgau Ölmühle

Senf runden unser Sortiment ab. Bei der Ölherstellung legen wir großen Wert darauf, das volle Wirkungsspektrum der Ölfettsäuren zu erhalten. Nur durch Nichtbehandlung behalten die Öle ihren Geschmack, Charakteristik und ernährungsphysiologischen Vorteile. Einige unserer hochwertigen Produkte sind zudem biozertifiziert.“

Wir bieten Ihnen Leinsamenöl, Mohnöl, Leindotteröl, Mariendistelöl, Hanföl, Rapsöl, Walnussöl, Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Leindotteröl; Kräuter-Öle, Apfel-Essig-Variationen, Senf-Variationen und Bliesgau Bio-Senf; Grüne Linsen aus dem Bliesgau, Mariendistelsaat, Leindotter- und Walnusspesto. Unsere Produkte erhalten Sie in unserer Verkaufsstelle auf dem Hartungshof in Bliesransbach und über das Bliesgau-Regal.

Grenzlandhof

„Wir, die Familie Becker vom Grenzlandhof im Mandelbachtal, bieten Ihnen gesundes Rindfleisch von artgerecht gehaltenen Kühen. Die

jungen Tiere leben nur von der Milch ihrer Mutterkühe und dem Gras, das hier ohne Chemie wächst. Selbstverständlich erhalten Sie unser Bio-Fleisch mit dem hervorragenden Geschmack in verschiedenen Packungsgrößen, welche auch für den Privathaushalt geeignet sind.“

Wir bieten Bio-Rindfleisch und Wilderzeugnisse aus eigener Produktion, die in unserer Verkaufsstelle auf dem Grenzlandhof erhältlich sind. Außerdem besitzt der Grenzlandhof eine bekannte Reitschule, in der man auf freundlichen, gut ausgebildeten Islandpferden das Reiten erlernen kann. Es werden auch Tages- und Wanderritte angeboten. Eine artgerechte Haltung der Pensionspferde rundet das Programm ab.

Neukahlenberger Hof, Haus Sonne e.V.

„Der Neukahlenberger Hof ist ein seit 1987 anerkannter demeter-Betrieb des Vereins „Haus Sonne“. Wir, das sind eine sozialtherapeutische Gemeinschaft mit 25 Menschen, bewirtschaften eine Betriebsfläche von 100 Hektar ausschließlich nach den Richtlinien für den biologisch-dynamischen Landbau. Dabei sind unsere Arbeiten in der Landwirtschaft und Weiterverarbeitung bewusst darauf abgestimmt, dass die hier tätigen Menschen mit Behinderung ihre Aufgaben in sinnvoller Weise

leisten können. Außerdem sind für uns artgerechte Tierhaltung und umweltschonender Anbau Aufgaben, welchen wir gerne nachkommen – und so leisten wir unseren Beitrag zur Gesundheit der Erde.“ Aus eigener Herstellung werden folgende Bio-Produkte angeboten: Quark, Käse, Joghurt, Marmelade, Apfelsaft, Kartoffeln.

Besuchen Sie uns Partner aus der Landwirtschaft und aus den lebensmittelverarbeitenden Betrieben persönlich und informieren Sie sich über unsere Angebote auf der Homepage des Biosphärenreservates unter www.biosphaere-bliesgau.eu/partner.

Die Partnerinitiative ist ein gemeinsames Projekt des Biosphärenzweckverbandes Bliesgau, der Saarpfalz-Touristik und der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Saarpfalz mbH. Die „Lokale Aktionsgruppe Biosphärenreservat Bliesgau“ fördert diese Partner-Initiative im Rahmen des LEADER-Programms mit Mitteln des „Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums“ und des saarländischen Ministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz.

Weitere Informationen unter www.biosphaere-bliesgau.eu/partner
Für weitere Fragen: Jan Faßbender, Geschäftsstelle des Biosphärenzweckverbandes, Tel. 06842/960 09-17, E-Mail: j.fassbender@biosphaere-bliesgau.eu

Im Gespräch mit Monika Wack, Biolandhof Wack, Partner des Biosphärenreservates

? Guten Tag Frau Wack. Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Auszeichnung als Partnerin des Biosphärenreservat Bliesgau. Können Sie uns vielleicht etwas über Ihre Motivation (auch Erwartungen) berichten?

! Unsere Motivation als Biolandhof Wack ist es seit mittlerweile 30 Jahren, gute Bio-Produkte in der Region für die Region zu produzieren. Wir als Familie Wack machen Bio aus tiefster Überzeugung, der Schutz der Natur, die Herstellung hochwertiger, gesunder Lebensmittel und der Wille, unseren Nachfahren eine lebenswerte Welt zu hinterlassen, treiben uns dabei an. Wir wünschen uns, dass die Zusammenarbeit mit der Biosphäre dazu beiträgt, dass mehr Menschen den Wert regionaler Produkte zu schätzen lernen und so zum Erhalt des wunderschönen Bliesgau beitragen.

? Nun etwas Persönliches: Was begeistert Sie ganz besonders am Bliesgau?

! Der Bliesgau ist für mich in erster Linie Heimat, in der ich mich wohlfühle und von wo ich niemals weg möchte. Am Bliesgau begeistert mich, dass es so viele schöne Ecken bei uns gibt. Wir leben in einer wunderschönen Region Deutschlands, in der es auch für mich, die ich hier schon mein ganzes Leben lang lebe, immer wieder neue, interessante und faszinierende Sachen zu entdecken gibt, sei es in der Natur, kulturell oder kulinarisch. Wir brauchen nicht weit weg zu reisen, wir haben eins der schönsten Fleckchen Erde direkt vor der Haustür, und das begeistert mich.

? Ein Blick in die Zukunft: Wie stellen Sie sich das „Zusammenleben

von Mensch und Natur“ im Bliesgau in 20 Jahren vor?

! Ich denke, in den nächsten 20 Jahren werden wir durch die weltweite Entwicklung gezwungen werden, ganz neu über das Zusammenleben von Mensch und Natur nachzudenken und neue Wege dieses Zusammenlebens zu finden. Wünschen würde ich mir, dass sich in 20 Jahren ein bewussterer Lebensstil bei den Menschen etabliert hat, also, dass man beispielsweise genauer hinschaut, wo genau die Wurst auf meinem Teller herkommt oder unter welchen Bedingungen die Jeans, die ich mir gerne kaufen möchte, produziert wurde. Wir müssen zu einem bewussteren, reflektierten Lebensstil gelangen, denn so wie die letzten 20 Jahre kann es die nächsten 20 nicht einfach weitergehen.



Foto: Saarpfalz-Touristik, Wolfgang Henn