



SCHLOSS HAMBORN

HOFGUT SCHLOSS HAMBORN



**BERICHTSVORLAGE
GEMEINWOHLBERICHT
KOMPAKTBILANZ**

**GEMEINWOHL
ÖKONOMIE** 
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

Allgemeine Informationen zum Unternehmen

Firmenname:	Hofgut Schloss Hamborn gGmbH
Rechtsform:	gGmbH
Eigentums- und Rechtsform:	100% Tochtergesellschaft des Schloss Hamborn Rudolf Steiner Werkgemeinschaft e.V.
Website:	www.schlosshamborn.de/hofgut
Branche:	Lebensmittel, Landwirtschaft, Inklusion
Firmensitz:	33178 Borcheln
Gesamtanzahl der Mitarbeitenden:	59
Vollzeitäquivalente:	42
Saison- oder Zeitarbeitende:	0
Umsatz:	3.189.150 €
Jahresüberschuss:	-580.299 €

Tochtergesellschaften / verbundene Unternehmen:

Zu der Hofgut Schloss Hamborn gGmbH gehören die folgenden Bereiche (Produktionsbetriebe):

- Biomanufaktur Fleischerei
- Biomanufaktur Bäckerei
- Biomanufaktur Käserei

Vermarktungsbetriebe:

- Natura Hofladen
- Marktwagen
- Lieferservice Schloss Hamborn

Berichtszeitraum: Geschäftsjahr 2022

Kurzpräsentation des Unternehmens

Die Hofgut Schloss Hamborn gGmbH ist ein landwirtschaftlicher Betrieb, der 1931 gegründet wurde und damit der älteste Demeter-Betrieb in NRW ist. Wir verfügen über 200 ha Betriebsfläche und die Betriebszweige Ackerbau, Milchvieh, Hühner- und Schweinehaltung. Mit einem Fokus auf biodynamische Landwirtschaft produzieren wir in den hofeigenen Manufakturen Käserei, Bäckerei und Fleischerei hochwertige Produkte wie Brot, Käse, Fleisch und Gemüse. Für den Vertrieb der Produkte setzen wir auf eigene Direktvermarktung über den Hofladen Natura, den Marktwagen auf den Wochenmärkten Paderborn und Meschede und den Lieferservice Schloss Hamborn.

Das Hofgut Schloss Hamborn setzt in allen Bereichen auf Nachhaltigkeit, regenerative Energie und einen geschlossenen Nährstoffkreislauf.

Seit Mitte Juni 2013 sind wir ein Inklusionsbetrieb, der Arbeitsplätze für 15 Personen aus der Zielgruppe des §215 SGB IX schafft.

Der Betrieb des Hofguts und der dazugehörigen Bereiche erfolgt unter dem Dach der Schloss Hamborn Rudolf Steiner Werkgemeinschaft e.V., als Tochtergesellschaft mit 100%iger Beteiligung.

Produkte / Dienstleistungen

Die Produkte des Hofgut Schloss Hamborn, darunter Lebensmittel wie Brot, Käse, Fleisch und Gemüse sind Demeter-zertifiziert und zeichnen sich durch ihre hohe Qualität aus. Die Herstellung sämtlicher Produkte erfolgt ohne den Einsatz von Zusatzstoffen, was nicht nur für die Gesundheit von Verbraucher:innen förderlich ist, sondern auch ökologisch verantwortungsbewusst ist.

Umsatzanteile Hofgut Schloss
Hamborn gGmbH
Geschäftsjahr 2022

Landwirtschaft	782.283 €
Bäckerei	343.793 €
Fleischerei	465.426 €
Käserei	381.729 €
Lieferservice	1.271.050 €
Marktwagen	367.517 €
Natura Hofladen	923.339 €
	4.535.136 €

Das Unternehmen und Gemeinwohl

Welchen Bezug hat Ihr Unternehmen zur Gemeinwohl-Ökonomie?

Welche Aktivitäten bzw. welches GWÖ-Engagement gab es im letzten Jahr vor der Erstellung der Gemeinwohl-Bilanz?

Wer ist die Kontaktperson im Unternehmen für die GWÖ (inkl. Kontaktdaten)?

Wir teilen als 100%ige Tochtergesellschaft der Schloss Hamborn Rudolf Steiner Werkgemeinschaft e.V. die gleiche starke Werteorientierung der Gesellschafterin. Die Rudolf Steiner Werkgemeinschaft hat seit Jahrzehnten eine klare und starke Werteorientierung vor dem Hintergrund der Anthroposophie, vor allem in sozialer und ökologischer Ausrichtung. Dies ist in der Satzung des Vereins, als auch im Leitbild des Hofgut Schloss Hamborn, welches hier hinsichtlich des Betriebszwecks abgedruckt ist, fest verankert. Die Gesellschafterin hat im Jahr 2022 erstmals eine GWÖ Bilanz aufgestellt.

Kontaktpersonen:

Gerd Bögeholz (Geschäftsführung)

g.boegeholz@schlosshamborn.de

Fon: 05251/389102

Mobil: 0151/14654332

Rafael Ciesla (Geschäftsführung)

r.ciesla@schlosshamborn.de

Fon: 05251/389500

Mobil:

Testat

Sobald Sie das Testat bekommen haben, bitte an dieser Stelle das Testat einfügen.

A1 Menschenwürde in der Zulieferkette

Einstiegsfrage:

Was wissen wir über die Einhaltung der Menschenwürde bei unseren Lieferant:innen (z.B. Qualität der Arbeitsplätze), speziell bei unseren größten Lieferant:innen?

Wir sind (als gGmbH) ein regionaler gemeinnütziger Betrieb, der eigene, selbst produzierte Produkte (fast ausschließlich Demeter-Ware) sowie zugekaufte Bio-Ware regional anbietet. Wir bieten unsere Produkte zum Beispiel im eigenen Hofladen, dem *Natura Laden* an sowie in unserem Marktwagen auf den Wochenmärkten in Paderborn und Meschede. Zudem beliefern wir mit unseren Lebensmitteln über den Lieferservice ausgewählte inhabergeführte Lebensmitteleinzelhändler:innen, wie beispielsweise den *Marktkauf Thomas Lehr* in Paderborn, interne Kund:innen in Schloss Hamborn und auch private Endkund:innen, die via Online-Shop bestellen. Bei unseren Zulieferant:innen, wie zum Beispiel der *Weiling GmbH* (im Folgenden kurz *Weiling*), achten wir auf die Einhaltung der Menschenwürde. Der Biogroßhändler *Weiling* hält gute Arbeitsplätze vor und macht seine Lieferkette bis zum Erzeuger:in transparent. Dies geschieht durch Offenlegung der Lieferant:innen bis hin zu detaillierten Darstellungen der Lieferbetriebe. Mit den zugekauften Artikeln der Firma *Weiling* setzten wir im Jahr 2022 750.000 Euro um. Das macht circa 80 % der zugekauften Handelsware aus. Der Handelspartner *Weiling* erfüllt diese Auflagen ebenso, beispielsweise legt Firma *Weiling* Wert auf eine Spedition, die alles selbst ausliefert. Somit kann sichergestellt werden, dass die Menschenwürde und die Arbeitszeiten der Arbeitskräfte, insbesondere bei den LKW-Fahrer:innen, eingehalten werden kann.

Zudem haben wir einzelne Landwirt:innen unter Vertrag und machen dies kenntlich. Dies gilt beispielsweise für die Landwirt:innen, von denen wir Fleischrinder beziehen.

In unserem Unternehmen wird die vertikale Integration praktiziert. Das bedeutet, dass unsere Landwirtschaft sowie die angebotenen Produkte nahezu komplett unter einem Dach produziert, verarbeitet und angeboten sowie vermarktet werden. Nur teilweise werden externe Dienstleister:innen, wie beispielsweise die *Bio-Mühle Eiling* in Warstein zur Mehlproduktion, hinzugezogen.

Berichtsfragen:

Welche Produkte/Dienstleistungen werden zugekauft? Nach welchen Kriterien werden Lieferant:innen ausgewählt?

Wir arbeiten eng mit dem Bio-Lebensmittelgroßhändler *Weiling* zusammen und beziehen bei diesem Bio-Lebensmittel und jene Handelsware, welche wir nicht selbst produzieren können. Eine weitere Zuliefererkategorie sind Landmaschinenhändler:innen, die auch Reparaturen und Inspektionen von den Traktoren und sonstigen landwirtschaftlichen Maschinen anbieten. Ein wichtiger Partner von uns ist hier die Firma *Drücke* welche in Borchon ansässig ist und Landmaschinen wartet und repariert. Seit 2023 wird Strom von der Firma *Lichtblick* bezogen. Zuvor wurde die Energie (sprich Strom und Gas) von den lokalen Stadtwerken der Stadt Paderborn bezogen. Es ist wichtig zu betonen, dass der verwendete Strom zu 100% aus erneuerbaren Energien stammt, sowohl beim vorherigen Anbieter als auch beim aktuellen. Wir verlassen uns hierbei auf Zertifikate, die die Herkunft und ökologische Qualität des genutzten Ökostroms bestätigen. Bei Firma *Lichtblick* wird dies durch ein TÜV Nord Zertifikat nachgewiesen. Eine weitere Energiequelle ist in erster Linie Dieselmotorkraftstoff, welchen wir von dem Energiehändler beziehungsweise Heizöl-Lieferanten *Lausen Energie* kaufen. *Lausen Energie* ist ein ortsansässiger Betrieb, der mit sozialversicherungspflichtig angestellten Mitarbeiter:innen arbeitet.

Zudem haben wir Pachtverträge über Gebäude und andere Räumlichkeiten, diese liegen direkt bei unserer Gesellschafterin, der Schloss Hamborn Rudolf Steiner Werkgesellschaft e.V.. Ein weiterer wichtiger Zulieferant für uns ist der Bio-Lebensmittelanbieter *Bauckhof*. Wichtig an dieser Stelle zu erwähnen ist, dass der *Bauckhof* auch ein Demeter-zertifizierter Anbieter ist (*Bauckhof* bietet z.B. Saaten und Sämereien an). Unsere Junghennen beziehen wir von Lieferant:innen, die auch nach den Demeter- oder anderen Bio-Richtlinien produzieren. Es wird sehr großer Wert auf die Einhaltung der Demeter-Richtlinien gelegt, die auch als Einkaufsrichtlinien dienen. Die Demeter-Richtlinien werden jährlich vom Demeter- Verband und die EU-Bio-Richtlinien von der Kontrollstelle überprüft.

Wie werden soziale Risiken in der Zulieferkette überprüft bzw. evaluiert?

Wir setzen in erster Linie (> 90 %) auf Zulieferant:innen aus Deutschland und gehen aufgrund der Ansässigkeit der Firmen (in Deutschland) davon aus, dass sich diese an die in Deutschland geltende Arbeitsschutzmaßnahmen und Gesetze halten und somit faire Arbeitsbedingungen herrschen.

Soziale Risiken sehen wir bei dem Bio-Großhändler *Weiling* nicht, da das Unternehmen auf gute und persönliche Verbindungen zu seinen Lieferant:innen setzt. Dies wird durch Offenlegung der Lieferant:innen incl. detaillierter Betriebsbeschreibung belegt. Der Zulieferer *Weiling* führt zudem Jahresgespräch mit seinen Kund:innen und bietet ein attraktives Bonus-System mit Rückvergütung an. Die Rückvergütung erfolgt gestaffelt, basierend auf den abgenommenen Produkten und dem erzielten Umsatz. Je nach Umsatzhöhe werden dementsprechend Bonus-Schecks ausgestellt.

Neuerungen werden direkt mit Abnehmer:innen auf persönliche Art und Weise kommuniziert. *Weiling* setzt auf eine persönliche Beziehung zu seinen Kunden:innen und stellt dafür persönliche Kundenberater:in zur Verfügung. Insbesondere werden soziale Standards bei im Ausland ansässigen Firmen überwacht.

Unter unseren Lieferant:innen gibt es keine ausdrücklichen Inklusionsbetriebe.

Zu den Landmaschinenhersteller:innen pflegen wir eine langjährige Beziehung, zudem ist die Anzahl der Lieferant:innen in diesem Bereich sehr gering. Meistens werden Landmaschinen der Firma *Fendt* bezogen. Vorrangig steht bei dem Bezug von Landmaschinen die Qualität im Vordergrund. Häufig werden Hersteller:innen aus Deutschland oder mindestens der EU ausgewählt. Es gibt keinen direkten Einblick in die Produktion der Landmaschinen-hersteller:innen. Wir nehmen an, dass die Arbeitsbedingungen gut sind, da die Unternehmen in Deutschland herstellen und somit dem gesetzlichen Arbeitsschutz folgen.

Zu der Firma *Drücke* bestehen langjährige Beziehung, unser Landwirt kann durch langjährige persönliche Beziehungen und Einblicke versichern, dass die Arbeitsplätze gute Arbeitsbedingungen aufweisen.

Für die Käserei werden Hygieneprodukte zu gekauft, aber eher in kleineren Mengen. Diese machen einen geringen Anteil für die Gemeinwohlsbilanz aus (> 1 % vom Aufwand). Die Kulturen für die Käseherstellung werden von einer kleinen Manufaktur bezogen, da hier Wert auf ein gutes und persönliches Lieferant:innenverhältnis gelegt wird, gehen wir davon aus, dass gute Arbeitsverhältnisse herrschen. Wenn zudem beispielsweise Artikel mit Demeter-Zertifizierung vergriffen sind, die jedoch für die Herstellung von Demeter-Artikeln benötigt werden, so wird auf andere Bio-Artikel zurückgegriffen (90 % Verbandsware).

Die Fleischerei bezieht die Tiere aus der eigenen Landwirtschaft und wegen der besseren Fleischqualität von ausgewählten Demeter-Nebenerwerbslandwirt:innen, die Fleischrinderrassen halten. Die Schlachtung wird in der nahe gelegenen *Fleischerei Scharfenbaum* in Madfeld vorgenommen. Die Fleischerei verarbeitet das Fleisch zu Fleisch- und Wurstwaren, die über die oben beschreiben Kanäle vertrieben werden. Daneben wird auch Lohnverarbeitung für Bio-Landwirt:innen angeboten, vor allem im Bereich der Verarbeitung von Hühnern und Bruderhähnchen zu Convenience-Waren wie Hühnerfrikassee. In der Produktion eingesetzte Gewürze u.Ä. werden in 100 % Bio-Qualität bezogen. Die Produkte sind zum großen Teil Demeter-zertifiziert, je nach Ausgangsprodukt gibt es auch reine EU-Bio Ware.

Welche Zertifikate haben die zugekauften Produkte?

Unsere selbst hergestellten Produkte tragen zumeist das Demeter-Siegel, zugekaufte Bio-Produkte (beispielsweise über die Firma *Weiling*) mindestens das EU-Biosiegel.

Verifizierungsindikatoren

Nr.	Lieferant	Erläuterungen	2022	
			EUR	%
1	Weiling GmbH	Bio-Lebensmittel-großhändler	758.446	36%
2	Ewers Landtechnik	Landmaschinen	214.996	10%
3	Stadtwerke Paderborn	Ökostrom	94.902	5%
4	Lausen Mineralöl-handel	Diesel und Mineralöl	62.690	3%
5	Bauckhof GmbH	Bio-Wareneinsatz	44.736	2%
6	R. Steiner Werkge-meinschagft e.V.	Energie, Miete etc.	74.464	4%
7	Drücke Service GmbH & Co. KG	Landmaschinenreparatur	37.915	2%
8	Meyerhof zu Bakum GmbH	Bio-Legehennen	36.629	2%
9	Geflügelhof Meyer GmbH & Co. KG	Bio-Legehennen	30.843	1%
10	Stefan Meyer	Lohn-Mähdrusch	27.405	1%
11	DKV EURO Service GmbH & Co. KG	Tankkartenservice (Dieselkraftstoff)	22.402	1%
12	Ludger Gerold	Fleischrinder	20.533	1%
13	Agravis Westfalen-Hessen GmbH	Landhandel	20.494	1%
14	Schmutte GmbH	Eierkartons	19.640	1%
	Summe aller restlichen Lieferanten		641.408	30%
Summe			2.107.503,00	100%

Nr.	Kostenart*	Erläuterungen	2022	
			EUR	%
1	Raumkosten	Raummieten und Nebenkosten	268.104	7%
2	Bürokosten	Büromaterial, Bürokommunikation, Porto etc	5.468	0%
3	Reise- und Bewirtungskosten	Bahn/Flugreisen und Übernachtung, Bewirtungskosten	0	0%
4	Fuhrparkkosten	Aufwendungen für eigene oder Fremdfahrzeuge (Benzin, Reparatur, Miete etc)	86.976	2%
5	Wareneinsatzkosten	z.B. Rohprodukte, Vorprodukte, Handelsprodukte, Fracht, Verpackung etc.	2.320.093	64%
6	Fremdleistungen	eingekaufte Dienstleistungen z.B. Vertrieb, Werbung etc., Veredelung von Produkten	48.866	1%
7	Versicherungen und Beiträge	Versicherungsraten, Beiträge zu Verbänden etc.	22.474	1%
8	EDV Kosten	inkl. Internetauftritt, Entwicklung, Wartung, Betrieb	15.721	0%
9	Instandhaltungen		146.051	4%
10	Umlage Verwaltung intern		60.000	2%
11	Beiträge Verbände (Demeter etc.)		13.430	0%
12	Sonstige Betriebskosten		439.459	12%
13	Zinsen	Zinsaufwand für Fremdkapital	9.794	0%
14	Abschreibungen	AfA - Aufwand für Abnutzung	186.961	5%
Summe			3.623.397,00	82%

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei sechs Punkten (*Erfahren*) ein. Die Punktzahl wurde im Austausch mit der Peer Group auf acht Punkte korrigiert.

Wir kaufen grundsätzlich nur Bio-zertifizierte Ware ein, wobei eine besondere Präferenz auf Ware gelegt wird, die gemäß den Demeter-Richtlinien hergestellt wurde. Die zertifizierte Ware stellt auch sicher, dass soziale Standards in der Lieferkette eingehalten werden und die Menschenwürde garantiert wird. Die Richtlinien von Demeter und anderen Anbauverbänden sehen neben ökologischen Standards ausdrücklich Sozialstandards vor (Ordnungspunkt 2.4 der Demeter Richtlinien, siehe Anhang). Auszug: *Zusammenarbeit, würdevolle Arbeit und Einkommen · Die Demeter-Gemeinschaft ermöglicht, dass alle, die Demeter-Lebensmittel herstellen, handeln oder verbrauchen, sich begegnen und an der Willensbildung im Verband beteiligen können, um gemeinsam an der Entwicklung einer lebensgemäßen Agrar- und Ernährungskultur mitzuwirken. Wir entwickeln unsere Fähigkeiten und Strukturen, im Sinne permanenter Verbesserung, an den sich stetig wandelnden Aufgaben. · Demeter-Partnerinnen und -Partner in Landwirtschaft, Herstellung und Handel, sowie -Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter legen Wert auf eine Unternehmenskultur, die den Menschen in seinem Bedürfnis nach individueller Entwicklung, seinem unternehmerischen Handeln und seiner Innovationskraft in den Mittelpunkt stellt. · Menschen in der biodynamischen Landwirtschaft, in der Verarbeitung und im Handel, Forschende und Verbraucherinnen arbeiten auf Augenhöhe, transparent und verlässlich zusammen und tauschen sich darüber regelmäßig aus. · Alle an der Wertschöpfung Beteiligten sollen angemessene Preise bekommen, weltweit. Diese Preise müssen die erneute Produktion der Erzeugnisse für alle Beteiligten gewährleisten und deren Existenz sichern. Die im Wettbewerb*

stehenden Mitglieder beteiligen sich nicht an einem qualitäts-, preis- und markenschädlichen Wettbewerb. · Demeter-Lebensmittel werden in Handelsunternehmen angeboten, die sich aktiv und verbrauchernah um die Vermarktung von hochwertigen Bioprodukten zu gerechten Preisen bemühen und sich bisher schon in ihrer jeweiligen Branche qualitativ hervorheben. · Das Produkt, seine Präsentation und sein Preis spiegeln den Premium-Anspruch der Demeter- Marke wider. · Wir arbeiten an neuen Organisations- und Eigentumsformen für landwirtschaftliche Betriebe und Unternehmen, um sicherzustellen, dass biodynamische und ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auch in Zukunft arbeitswirtschaftlich, sozial und ökonomisch möglich sind. · Arbeitsplätze, Arbeitszeiten und Entlohnung gewährleisten eine menschenwürdige Arbeit. · Wirtschaften im Demeter-Zusammenhang findet in einer am Produkt orientierten Balance zwischen regionalen Wertschöpfungskreisläufen und überregionalem Handel statt. · Demeter-Betriebe leisten einen wichtigen Beitrag zur Regionalentwicklung, da sie vielfach mit einem breiten Angebot an Verarbeitung, Gastronomie, Ferienwohnungen, Therapieplätzen oder kulturellen Angeboten vergleichsweise viele Arbeitsplätze zur Verfügung stellen und kulturelle Impulse setzen. Da 90 % der Ware nach Demeter-Richtlinien angeboten wird, kann man sagen, dass die Richtlinien eingehalten werden. Die Geschäftsbeziehungen zu den Landmaschinenhändler:innen ist ebenso als gut anzusehen. Schlussendlich kann gesagt werden, dass unsere wesentlichen Lieferant:innen die sozialen Richtlinien erfüllen.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Neben den Demeter Richtlinien werden eigenen Einkaufsrichtlinien verschriftlicht.

Der Wechsel von den Stadtwerken Paderborn zu dem jetzt neuen Energielieferanten *Lichtblick* erfolgte nach dem Berichtszeitraum 2022.

A1 Negativaspekt: Verletzung der Menschenwürde in der Zulieferkette

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass die Menschenwürde in der Zulieferkette bei dem wesentlichen Lieferanten:innen nicht verletzt wird?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden. Wir können ausschließen, dass die Menschenwürde bei den wesentlichen Lieferant:innen verletzt wird.

A2 Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette

Einstiegsfrage:

Wie weit reicht unser direkter und indirekter Einfluss in der Zulieferkette auf die Gestaltung eines fairen und solidarischen Umgangs der Beteiligten miteinander?

Im Bereich „Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette“ wird die Frage geklärt, inwiefern wir, direkten oder indirekten Einfluss in der Zuliefererkette auf die Gestaltung eines fairen und solidarischen Miteinanders aller Beteiligten haben.

Als Demeter Betrieb orientieren wir uns an dem Ideal einer Kreislaufwirtschaft mit hoher vertikaler Integration. Das bedeutet am Beispiel des Brotes, dass der Getreideanbau durch unsere eigene Landwirtschaft mit eigenem Saatgut vorgenommen wird. Die Ernte wird mit Hilfe von Lohnunternehmer:innen (Mähdrusch) eingebracht, in eigenen Getreidesilos eingelagert und gereinigt sowie getrocknet. Das Getreide wird dann zur Bio-Mühle Eiling nach Warstein geliefert, dort vermahlen und in Säcken abgepackt an unsere Bäckerei geliefert. Die Bäckerei verarbeitet das Mehl zu Brot und setzt nur in geringem Umfang zugekaufte Ware ein (Hefe, Saaten etc.). Das fertige Brot wird über die eigenen Verkaufsstellen vertrieben. Insofern wird ein Großteil der Zulieferkette im eigenen Betrieb abgebildet, wo wir mit Sicherheit bestätigen können, dass Solidarität und Gerechtigkeit eingehalten werden.

Wir legen daneben auch Wert auf eine gute externe Lieferanten:innenbeziehung. Als Beispiel richten wir unseren Blick hier auf *Weiling*. Dort sind wir eine der mittelgroßen Abnehmer des Lieferanten und haben somit nur geringfügige Mitsprachemöglichkeit. Es ist jedoch möglich, über die/den persönlichen Kundenberater:in, Einwände, Ideen und Vorschläge an *Weiling* heranzutragen. Es gab auch eine Situation, wo wir selbst auf ein faires und solidarisches Miteinander angewiesen waren. Ein Beispiel ist der gemeinsame Start eines Projekts mit dem Lieferanten mit dem Namen „Bruderhahn“, dass die Vermeidung des Schredderns von Küken in der Geflügelwirtschaft zum Ziel hat.

Verhalten sich Lieferant:innen hingegen unfair (zum Beispiel bei absoluter Nichtzahlung), so gehen wir gegen diese Lieferant:innen vor. Im einem solchen Fall führen wir die Geschäftsbeziehung nicht mehr fort.

Mit welchen Maßnahmen fordert und fördert das Unternehmen entlang der Zulieferkette einen fairen und solidarischen Umgang aller Beteiligten miteinander?

Wir achten darauf, dass alle Zulieferant:innen einen angemessenen Preis für ihre Produkte erhalten. Allerdings müssen wir uns an marktüblichen Preisen orientieren. Jedoch sind unsere Betriebsergebnisse bis dato durchgängig negativ. Aus diesem Grund erfolgt eine

eher unfaire Behandlung unseres eigenen Betriebes gegenüber Zulieferant:innen als andersherum. Die Marge wird nicht streng festgelegt, sondern beruht auf gegenseitigem Vertrauen und partnerschaftlichem Umgang. Unternehmen mit größerer Marktmacht haben jedoch tendenziell mehr Einfluss, so dass wir aufgrund unserer Betriebsgröße eher Juniorpartner gegenüber den Hauptlieferant:innen sind.

Wie überprüft und sanktioniert das Unternehmen diesbezüglich eventuell vorhandene Risiken und Missstände?

Es wird keine direkte Überprüfung der Unternehmen bezüglich Risiken und Missstände vollzogen. Bei dem Zulieferer *Weiling* gibt es dazu keinen Anlass, da es eine beiderseitige faire Behandlung gibt. Die Einkaufskonditionen sind an eine umsatzbezogene Rabattstaffel geknüpft, die im Jahresvoraus von *Weiling* zur Verfügung gestellt wird. Wir sind in dieser Beziehung der Schwächere beider Partner.

Hinsichtlich der Kraftstofflieferant:innen bleibt nur ein Wechsel zu einem anderen Unternehmen (z.B. *Schallenkamp*), da keine Verhandlungsmacht besteht. Bei diesen Lieferant:innen besteht nicht die Möglichkeit einen Einblick in ihre Lieferkette zu erhalten, da es sich um ein weltweit gehandeltes Gut handelt (z.B. Diesel).

In der Käseproduktion arbeiten wir mit einer kleineren Händlerin für Kulturen zusammen, hier existiert ein faires Miteinander. Zudem sind wir einem Interessenverband angeschlossen, wodurch kollegiale Beziehungen zu anderen Betrieben bestehen. Es wird auch hier auf einen guten Austausch und ein kollegiales Miteinander geachtet und eine gegenseitige Unterstützung durch Informationsaustausch praktiziert. Preise werden gar nicht bis eher selten hinterfragt, weil die Beziehung so gut ist und kein Wechselkriterium existiert.

Die Bäckerei ist über den Demeter-Zusammenschluss mit anderen Demeter-Bäckereien im Austausch. Das Getreide wird aus eigenem Anbau bezogen und das Mehl in einer biozertifizierten Mühle bei Warstein gewonnen (zu dieser besteht ein partnerschaftlicher Austausch).

Der Saaten-Einkauf erfolgt beim *Bauckhof*. Preise werden nicht hinterfragt, da mit Listenpreisen gearbeitet wird.

Wir sind mit wesentlichen Lieferant:innen in engem Austausch. Jeder unserer Betriebe kümmert sich um seinen eigenen Einkauf. Damit verfügt jeder Bereich über ein eigenes Netzwerk. Nur die Firma *Weiling* stellt den zentralen Lieferanten für unser gesamtes Unternehmen dar. Hier haben wir den größten Einblick. Da *Weiling* hauptsächlich Verbandsware liefert, wird vorausgesetzt, dass die vorgelagerten Betriebe und Lieferanten von *Weiling* auch Solidarität und Gerechtigkeit in ihrer Lieferkette erfahren und ausüben. (siehe z.B. Demeter-Richtlinien 2.4)

Von unserer Seite aus existiert nur bei ganz wenigen kleinen Lieferant:innen (z.B. in der Lohnverarbeitung der Fleischerei) eine „Marktmacht“. Es geht im Gegenteil in vielen Fällen

darum, dass wir uns gerecht behandelt fühlen. Was üblicherweise in einer Lieferkette abgebildet wird, wird durch uns selbst abgebildet. Insgesamt haben wir drei bis vier Wertschöpfungsstufen.

Verifizierungsindikatoren

Es gibt keinen zentralen Einkauf, wir können somit nicht nachvollziehen, ob die Lieferant:innen eine Lieferkette haben, welche Solidarität und Gerechtigkeit berücksichtigt. Nur bei der Firma *Weiling* kann von einem Lieferanten für unseren zentralen Einkauf gesprochen werden, der besonderen Wert auf eine faire Wertschöpfung legt. Obwohl der Preis wichtig ist, liegt unsere größte Priorität auf der Qualität der Bio-Verbandsware. Somit ist der Preis nicht das führende Einkaufskriterium, sondern das Bio-Label und die Qualität der Ware.

Anteil der Lieferant:innen, mit denen ein fairer und solidarischer Umgang mit Anspruchsgruppen thematisiert wurde bzw. die auf dieser Basis ausgewählt wurden

Aufgrund der vertikalen Integration in unserem Unternehmen kann sichergestellt werden, dass die Lieferkette auf einem fairen, solidarischen Umgang beruht. Wir legen sehr großen Wert auf das eigentliche Handwerk. Somit sind die handwerklichen Aspekte wie beispielsweise in der Käserei, Bäckerei sowie Fleischerei ein eigener Anspruch, welcher umgesetzt und gelebt wird.

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei sieben Punkten (*Vorbildlich*) ein. Von der Peer Group auch acht Punkte korrigiert.

Im konkreten Vergleich zur gesamten Lebensmittelbranche übertreffen wir bei Weitem die Ziele. Die Verbandsware (Demeter, Bioland etc.) hat eigene Vorgaben hinsichtlich der Kriterien Solidarität und Gerechtigkeit (siehe Demeter Verbandsrichtlinie 2.4)

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Als Verbesserungspotenzial beabsichtigen wir mehr offene Gespräche mit den Lieferant:innen zu führen, wie es bereits bei uns gelebt wird. Nicht mit allen Lieferant:innen wurde bisher eine persönliche Beziehung gepflegt. Die persönliche Kunden:innenbeziehung ist durch Corona eingeschlafen. Um das zu verbessern, müssen neue Kapazitäten geschaffen werden, auch seitens der Lieferant:innen.

Wir handeln aus einem eigenen Wertekanon heraus, jedoch sind diese Werte in einem Leitbild festgehalten und eher intern. Wir setzen uns als Ziel eine Kodifizierung auch nach

außen hin festzulegen, sodass auf diese auch in einer schriftlichen Form zurückgegriffen werden kann. Es soll ein Leitfaden erstellt werden, der Aspekte mit ein bezieht, die auch die Demeter-Richtlinien abdecken.

A2 Negativaspekt: Ausnutzung der Marktmacht gegenüber Lieferant:innen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette nicht verletzt werden sowie die Marktmacht bei den wesentlichen Lieferant:innen nicht ausgenutzt wird?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

A3 Ökologische Nachhaltigkeit In der Zulieferkette

Einstiegsfrage:

Was wissen wir über die Umweltauswirkungen in unserer Zulieferkette, insbesondere bei den größten Lieferant:innen bzw. jenen Produkten und Dienstleistungen, die mit hohen Umweltrisiken einhergehen?

Es werden ausschließlich Bio-Produkte zugekauft, die mindestens das EU-Biosiegel erfüllen. Der Lieferant *Weiling* liefert diese Produkte und ist als par excellence anzusehen. Bei dem Produkt Energie und bei der Stromversorgung gehen wir noch einen Schritt weiter. In den angeführten Demeter-Richtlinien wird ein Demeter-zertifizierter Betrieb nicht dazu gezwungen, Ökostrom zu verwenden. Wir haben uns allerdings aus eigener Überzeugung für diese Art des Stroms entschieden. Es wird der Weg der höchsten Nachhaltigkeit und Regionalität beschritten. Zudem gibt der Lieferant *Weiling* beispielsweise an, wie die Fracht zu uns geliefert wird. So kann bei der Kommissionierung, beziehungsweise Bestellung eingesehen werden, ob es sich um eine Schiffsfracht, Luftfracht oder LKW-Fracht handelt und in Abhängigkeit davon abgewogen werden (und indirekt entscheiden), wie viel CO₂ für die Lieferung ausgestoßen wird, bzw. werden soll. Unsere Wärmelieferung erfolgt via Nahwärme aus dem Biomasse-Heizwerk der Gesellschafterin. Das zugekaufte Holz ist nicht immer FSC-zertifiziert, wird allerdings häufig regional bezogen. Beispielsweise wird Holz von Rodungen an Autobahnen oder sonstigen Abfallprodukten, wie aus Tischlereien, genutzt. FSC steht für „Forest

Stewardship Council“ und ist eine unabhängige, gemeinnützige Organisation, die sich für die Förderung nachhaltiger Forstwirtschaft einsetzt. Die Zertifizierung soll sicherstellen, dass die Holz-gewinnung auf eine umweltfreundliche, sozial verantwortliche und wirtschaftlich tragfähige Weise erfolgt.¹

Berichtsfragen:

Nach welchen Kriterien werden Rohware, Produkte und Dienstleistungen ausgewählt?

Wir wählen unsere Produkte mindestens nach EU Bio-Standard aus, jedoch trägt der Großteil der bezogenen Produkte das Demeter-Siegel. Um die selbst produzierte Ware mit dem Demeter Siegel kennzeichnen zu dürfen, müssen 90 % der Zutaten aus Demeter Herkunft stammen, im Falle von Ausnahmegenehmigungen mindestens 70 %. Bei Handelsware haben wir neben Demeter Produkten auch viele Produkte anderer Anbauverbände wie Bioland oder Naturland, die sog. Verbandsware.

Wie werden ökologische Risiken in der Zulieferkette evaluiert?

„Demeter ist der Goldstandard“, durch die Richtlinien wird sichergestellt, dass diese unter den bestmöglichen Bedingungen, vor allem in ökologischer Hinsicht, hergestellt werden. Bei den Landmaschinenhersteller:innen gibt es keinen direkten Einblick in die Lieferkette. *Weiling* führt zudem regelmäßig stichprobenartige Prüfungen durch und ruft bei Nichteinhaltung des Bio-Standards oder sonstiger Deklarationen (wie mit dem Demeter-Siegel) die Produkte zurück.

Welche ökologischen Kriterien werden bei der Auswahl der Produkte und Lieferant:innen berücksichtigt?

Unser Anspruch liegt in erster Linie auf Demeter-Produkten. Hier ist noch zwischen den selbst hergestellten Produkten, die zu fast 100 % Demeter gelabelt sind, und den Zukaufprodukten zu unterscheiden, wo neben Demeter Produkten auch andere Verbandsware und in Einzelfällen EU-Bio Ware zugekauft wird.

Wie bereits erwähnt, bietet der Lieferant *Weiling* bei Zukaufware die Option, zwischen LKW- und Schiffsfracht zu wählen, wobei wir den CO₂-Ausstoß berücksichtigen. Es gibt verschiedene Kriterien für die Wahl des Frachtweges, wobei der Preis eine entscheidende Rolle spielen kann. In vielen Fällen ist beispielsweise die Schiffsfracht kostengünstiger. Flugfracht wird hauptsächlich bei schnell verderblichen Lebensmitteln eingesetzt. Unter ökologischen Gesichtspunkten kann es jedoch sinnvoll sein, sich für Flugfracht zu

¹ Quelle: <https://fsc.org/en/what-the-fsc-labels-mean> [letzter Zugriff, 29.01.2024]

entscheiden, insbesondere bei Bananen z.B. aus Nicaragua. Der Transport per Flugzeug ermöglicht die Lieferung reifer Früchte, ohne auf zusätzliche Reifemittel zurückgreifen zu müssen, was bei einem Transport mit dem Schiff erforderlich wäre. Da Bananen vom Kunden im Laden erwartet werden, wird auch solche nicht regionale Ware zugekauft. In der Käserei wird man vor die Herausforderung gestellt, dass es nur eine Handvoll an Betrieben gibt, die die Käse- und Bakterienkulturen liefern können. Hierdurch wird die Auswahl sehr begrenzt.

Welche Unterschiede gibt es zum Wettbewerb hinsichtlich ökologischem Einkauf?

Wir differenzieren uns durch unseren ausschließlich und mindestens Bio-Siegel-zertifizierten Einkauf. Es gibt nur einen kleinen geringen Anteil von konventionellen Zukäufen, die allerdings nur zu reglementieren sind, wenn es Ausnahmen gibt. Beispielsweise wurden wir 2022 Opfer von Brandstiftung, welches zur Folge hatte, dass das gesamte Stroh vernichtet wurde. Aus diesem Grund musste ausnahmsweise Stroh von konventionellen Betrieben zugekauft werden, um die Tiere damit zu versorgen. Diese Ausnahmesituation lassen sich Demeter Richtlinienkonform mit einem Zukauf bis zu maximal 5 % der benötigten Materialien bewältigen.

Verifizierungsindikatoren

Der komplette Wareneinkauf ist Bio-zertifiziert, was durch jährlich stattfindende Bio- und Demeter-Kontrollen belegt werden kann.

Hier gehen wir noch einen Schritt weiter und nutzen beispielsweise Mehrwegprodukte für die Milcherzeugnisse. Demeter schreibt nicht zwingend vor das Joghurt und Milch im Glas verkauft werden müssen. Allerdings sehen wir aus eigener Überzeugung hier den Mehrwert und vermarkten dementsprechend die Produkte in Mehrwegverpackungen.

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei acht Punkten (*Vorbildlich*) ein.

In jeder Hinsicht sind wir hier als sehr vorbildlich einzustufen. Das komplette Einkaufsmanagement basiert auf ökologischen Standards, sämtliche Produkte sind zu 100 % Bio. Dies wird jährlich durch unabhängige Organisationen (Kontrollverband) und den Demeter Verband kontrolliert. Darüber hinaus ist die Energiebeschaffung sehr vorbildlich, da diese weitestgehend regenerativ ist und weit über den notwendigen Standard hinausgeht.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Wir sehen ein Verbesserungspotenzial bei dem Einsatz von erneuerbaren Energien, bis 2030 möchten wir in der Lage sein, alle Energien aus regenerativen Erzeugnissen herzustellen. Zusätzlich sollen die Filteranlagen des Holzvergaserheizwerks verbessert und die Rückgewinnung von verlorener Energie optimiert werden. Ferner möchten wir uns im Rahmen der kommunalen Wärmeplanung einbringen. Nach unserer Ansicht zur Wärmenutzung ist es so, dass jede nicht genutzte Kilowattstunde besser ist als jede zusätzliche erzeugte Öko-Kilowattstunde. Das Motto lautet: „Besser einsparen, als Öko-Energie zu beanspruchen“.

A3 Negativaspekt: unverhältnismäßig hohe Umweltauswirkungen in der Zulieferkette

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass keine Produkte/Dienstleistungen zugekauft werden, die in der Lieferkette mit besonders hohen schädlichen Umweltauswirkungen einhergehen?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

A4 Transparenz und Mitentscheidung in der Zulieferkette

Einstiegsfrage:

Wie weit reicht unser direkter und indirekter Einfluss in der Zulieferkette auf die Gestaltung eines transparenten und partizipativen Umgangs der Beteiligten miteinander?

Wir haben nur in einer beschränkten Weise direkten oder indirekten Einfluss auf die Gestaltung einer transparenten und partizipativen Umgangsweise aller Beteiligten entlang der Lieferkette. Hier ist das bereits zuvor genannte Beispiel *Weiling* aufzugreifen. Es ist möglich bei *Weiling* Kritik zu äußern und bestimmte Aspekte einzusehen. Jedoch ist aufgrund unserer Unternehmensgröße kein großer Einfluss gegeben und somit auch keine Mitbestimmung in weitreichende Form. Jedoch ist es möglich, in Form von

Jahresgesprächen oder bei Gesprächen mit der/dem persönlichen Kundenberater:in Kritik zu äußern.

Berichtsfragen:

Mit welchen Maßnahmen fordert und fördert das Unternehmen entlang der Zulieferkette einen transparenten und partizipativen Umgang aller Beteiligten miteinander?

Mit dem Lieferanten *Weiling* pflegen wir über unseren Kundenbetreuer oder in Jahresgesprächen eine offene Kommunikation. Maßnahmen werden erhört und zum Teil umgesetzt, sofern dies möglich ist. Dadurch, dass wir meist eine langjährige und enge Beziehung mit unseren Lieferant:innen pflegen, ist ein direkter Austausch möglich und wir haben somit einen gewissen Einfluss. Eine Form der strukturierten Erfassung von Anregungen oder Anmerkungen erfolgt nur beim Lieferanten *Weiling*. Im Gegensatz dazu finden bei den Landmaschinenhersteller:innen keine turnusmäßigen Gespräche statt. Falls doch, erfolgt der Einfluss in erster Linie auf der persönlichen Ebenen durch Kommunikation. Es gibt kein spezifisches Label für Transparenz und Mitbestimmung, beziehungsweise Mitentscheidung entlang der Lieferkette. Jedoch kann von einer gewissen Mitbestimmung durch die Bio Label, insbesondere bei Demeter, ausgegangen werden. Transparenz in der Lieferkette, kann aber angenommen werden durch die Beschaffung von Produkten, die mindestens das EU-Bio-Label haben.

Wir stellen Zulieferant:innen Informationen über die Situation unseres Unternehmens zur Verfügung. Beispielsweise sind wir sehr ehrlich in schwierigen wirtschaftlichen Situationen. Es erfolgt keine direkte Offenlegung der Jahresabschlüsse gegenüber unseren Lieferant:innen. Daher werden punktuell schwierige Situation nach außen kommuniziert, allerdings gibt es hier keine strukturierte Vorgehensweise. Wirtschaftlich erfolgt eine Offenlegung der Bilanzen.

Wie prüft und sanktioniert das Unternehmen diesbezüglich eventuell vorhandene Risiken und Missstände?

Missstände in den Lieferketten werden angesprochen und es wird auf Abstellung gedrängt. Eine mögliche Form der Sanktionierung ist dann der Abbruch der Geschäftsbeziehung zu Geschäftspartner:innen.

Verifizierungsindikatoren

Es gibt keine Label, die dies direkt belegen. Durch den 100 %igen Bio-Einsatz und entsprechende Vorgaben z.B. der Demeter-Richtlinien kann nur indirekt Transparenz und Mitentscheidung nachgewiesen werden.

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei vier Punkten (*Erfahren*) ein.

Durch das Bio Label „Demeter“ wird eine Transparenz in der Lieferkette hergestellt. Dies ist in 2.4. der Demeter Richtlinien als Grundwert festgelegt. Es wäre gut zu wissen, ob der Hauptgeschäftspartner *Weiling* betriebliche Mitbestimmung ermöglicht und, ob beispielsweise eine Mitarbeitendenvertretung in Form eines Betriebsrates besteht.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Wir setzen uns als Ziel, eigene Richtlinien zu entwickeln und herausbringen, um die Transparenz und Partizipation innerhalb unserer Lieferketten zu überprüfen und somit auch einen Anreiz für Verbesserungen zu geben. Eine Systematisierung der Richtlinien wäre ebenfalls wünschenswert.

B1 Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln

Einstiegsfrage:

Wie stellen wir eine ausreichende Ausstattung mit Eigenmitteln sicher?

Unser Unternehmen besitzt die Rechtsform gGmbH und ist somit eine gemeinnützige Organisation. Wir haben kein eigenes Profitinteresse. Zudem haben wir nur eine einzige Gesellschafterin, welche die Schloss Hamborn Rudolf Steiner Werkgemeinschaft e. V. ist. Bevor die Ausgliederung aus der Werkgemeinschaft 2013 erfolgte, waren wir ein unselbstständiger Bestandteil und wirtschaftlich steuerpflichtig. Hierdurch kann im Falle fortlaufender Verluste schlimmstenfalls die Aberkennung der Gemeinnützigkeit für die Gesellschafterin folgen. Durch eine Gründungssatzung in Verbindung mit einem Einbringungsvertrag wurden wir als Tochtergesellschaft der Werkgemeinschaft ausgegliedert. Da kein Eigenkapital in dem Sinne bestand, wurde als Eigenkapital Sachanlagevermögen wie Maschinen oder Tiere eingebracht. Wir sind seit dem ersten Tag verlustbringend. Durch die Werkgemeinschaft erhalten wir ein Gesellschafter-Darlehen.

Berichtsfragen:

Welche unterschiedlichen Möglichkeiten des Gewinns von Eigenmitteln wurden überlegt?

Es ist für uns seit der Ausgliederung vor zehn Jahren nicht möglich einen Gewinn zu erwirtschaften. Eigenkapital finanzieller Natur wird durch die Gesellschafterin zur Verfügung gestellt. Aufgrund der Gemeinnützigkeit unseres Unternehmens ist es nicht sinnvoll, dass Anteile zur Generierung von Eigenkapital veräußert werden. Dies liegt daran, dass eine Null-Verzinsung bzw. Null-Dividende für ausgegebene Anteile wenig interessant sind. Die Gründung einer Genossenschaft ist nicht in Erwägung gezogen worden. Gemeinnützigkeit ist ein wichtiges Kriterium. Es existiert eine Monoabhängigkeit von der Gesellschafterin, die existenziell ist. Würde die Gesellschafterin das Hofgut nicht mehr halten, folgt eine sofortige Insolvenz. Wir sind stets bemüht, die erwirtschafteten Verluste so klein wie möglich zu halten.

Welche Formen und Anteile von Finanzierung durch Berührungsgruppen und/oder über Ethikbanken konnten umgesetzt werden?

Als Finanzpartner:innen fungieren die GLS-Bank sowie die Sparkasse Paderborn-Detmold-Höxter. Eine weitere Finanzpartnerin des Hofguts ist die AGCO-Bank, worüber ein Schlepper der Marke *Fendt* kreditfinanziert ist. Ebenfalls gewähren zwei Privatpersonen dem Hofgut finanzielle Unterstützung in einem kleineren Umfang.

Über die Unternehmensform der Solidarischen Landwirtschaft wurde nachgedacht, diese jedoch als nicht zielführend angesehen. Bei einer solidarischen Landwirtschaft wird eine Naturalrendite erwartet, die durch Kund:innen vorfinanziert wird. Dadurch können kapitalschwache Landwirt:innen bankenunabhängig Kapital vor dem Einbringen der Ernte erhalten. Jedoch eignet sich diese Form der Landwirtschaft eher für Gründer:innen in der Landwirtschaft und bei Gärtnereibetrieben. Es würde zwar eine Vorfinanzierung erfolgen, diese ist jedoch durch die hohe Verschuldung nicht sinnvoll. Wir erfahren eine Sicherung durch unsere Gesellschafterin sowie andere Betriebe aus Schloss Hamborn und somit eine andere Form der „solidarischen“ Landwirtschaft.

Insgesamt haben wir ein Gesellschafterdarlehen über 2,2 Millionen Euro in Anspruch genommen. Die Darlehen bei den Banken belaufen sich auf ca. 144.000 Euro.

Wie können konventionelle Kredite abgelöst und Finanzrisiken verringert werden?

Wir haben nur einen geringfügigen Anteil an konventionellen Krediten, diese belaufen sich auf ca. 250.000 Euro. Finanzrisiken werden durch aktuelle Leasingfinanzierungen reduziert. Diese sind bilanzschonender und stellen kein Anlagevermögen dar. Eine Auswirkung erfolgt nur in der Gewinn- und Verlustrechnung.

Wie sind die Finanzpartner:innen in Bezug auf ethisch-nachhaltige Ausrichtung zu bewerten?

Die GLS-Bank ist eine 100% Ethik-Bank, welche ethische und ökologische Wertvorstellungen vertritt. Daneben arbeiten wir mit der Sparkasse Paderborn-Detmold-Höxter. Die Sparkasse stellt zwar keine Ethikbank dar, jedoch handelt es sich hierbei um eine regionale und von öffentlicher Hand getragenen Bank. Bei der AGCO-Bank handelt es sich um einen US-amerikanischen Konzern, der vermutlich auf dem Basalniveau eines ökologischen und ethischen Standards handelt.

Verifizierungsindikatoren

Kapitalart	2022 Volumen in TSD €
Eigenkapital (EK)	Negativ (Unternehmen ist überschuldet) → Gesellschafterkapital ersetzt das EK
Fremdkapital (FK)	-2.763.586 (Unternehmen ist überschuldet) → Gesellschafterkapital ersetzt das EK
Eigenkapitalquote (EKQ) $EK / (EK + FK) * 100$	4.400.000 €
	- 60%

EKQ der Branche (Quelle?)	unbekannt
---------------------------	-----------

Fremdfinanzierung:

Berichtszeitraum 2022			
Finanzinstitut	Finanzierungsart	Volumen in TSD €	Anteil in % vom Fremdkapital
GLS Bank	Darlehen	38	1
Sparkasse Paderborn	Darlehen	49	1
AGCO Bank	Maschinenfinanzierung	127	3
VW Bank	Autofinanzierung	3,5	0,01
GEFA Bank		30	1
Gesellschafterdarlehen	Darlehen	2020	46
Privatperson	Darlehen	13	0,01
Privatperson		1,5	0,01
Verbindlichkeiten L+L		202	5
Gesamtbetrag		4.414	100%

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei Erste Schritte (1 Punkt[MOU1]) ein.

Unsere Einstufung richten wir nach den aktuelle Bewertungskriterien.

Es existiert zwar kein Eigenkapital im Sinne von Geldmitteln, zudem ist eine Gesamteinordnung in der Branche schwierig. Eigenkapitalersetzende Mittel werden kooperativ von der Gesellschafterin zur Verfügung gestellt. Wir sind Pächter bei der Werkgemeinschaft und besitzt nur bewegliches Anlagevermögen in Form von Tieren und Maschinen. Das Eigenkapital ist schon lange aufgezehrt, seit circa zwei Jahren nach Gründung. Hier existiert der Widerspruch zwischen ökologischer Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit im Sinne eines tragfähigen Geschäftsmodells. Die Finanzierung wird teilweise mit einer Umwelt-/Ethik-Bank vorgenommen, so dass auch hier ein erster Ansatz bei der Fremdfinanzierung vorliegt.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Als Verbesserungsziele sehen wir die Realisierung von Skaleneffekten. Das bedeutet, dass der Umsatz bei möglichst gleichbleibenden Personalkosten ausgeweitet werden muss. Es existiert für uns ein Zielkonflikt zwischen sozialen und ökonomischen Effekten. Würden wir den Betrieb stärker spezialisieren, beispielsweise nur Milchkühe halten und der Milchbetrieb ausbauen, könnten eher Gewinne erwirtschaftet werden. Dies widerspricht jedoch dem Demeter Ideal des vielfältigen Hofes und regionaler Kreisläufe. Zu Corona-Zeiten ging es bereits in diese Richtung, der Verkauf der Ware lief sehr gut, jedoch erfolgte

in 2020 ein Hacker:innen-Angriff, der die IT und damit auch die Umsatzexpansion ausgebremst hatte. Der Nachfragepeak aus der Corona Zeit ging in 2022 spürbar zurück und es müssen neue Wege gesucht werden, unsere hochwertigen Produkte bei hohem Inflationsdruck und geänderten Kostenbewusstsein bei Verbrauchern zu platzieren.

B2 Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln

Einstiegsfrage:

Welche Bedeutung haben unsere Ausgaben als Einkommen für unsere Berührungsgruppen?

Wir treten als Unternehmen auf und zahlen die üblichen Beiträge bei unseren Lieferant:innen. Ferner haben wir, insbesondere als Inklusionsbetrieb, eine existenzsichernde Bedeutung für unsere Mitarbeitenden. Dies ist insbesondere wichtig für die Menschen mit Schwerbehinderung, die auf dem normalen Arbeitsmarkt keine gleichwertige Beschäftigung wie bei dem Hofgut erhalten würden. Die Vergütung erfolgt auf Basis eines Haustarifs. Das Hofgut hat eine hohe ideelle Bedeutung für die Mitglieder der Werkgemeinschaft und wird durch diese finanziert, es vertritt somit eine gemeinwohl- und sozialorientierte Haltung.

Berichtsfragen:

Welche notwendigen Zukunftsausgaben konnten ermittelt werden und wie weit sind ihre Deckung und zusätzliche Risikovorsorge möglich?

Aufgrund der aktuellen wirtschaftlichen Lage werden Investitionen ausgesetzt bzw. auf ein Minimum beschränkt. Im Falle eines Maschinenausfalls, oder falls die Situation eintritt, dass Maschinen sich als besser, effizienter und sicherer entpuppen, wird ein Maschinen-Investment getätigt. Beispielsweise haben wir in einen neuen Ackerschlepper investiert. Weitere Investments in den vergangenen Jahren waren Hühnermobile für die Legehennen, welche aus einem regional ansässigen Betrieb stammen. Wir blicken auf ein schlechtes Geschäftsjahr zurück, Bio-Produkte werden schlechter nachgefragt als in den vergangenen Jahren. Zudem sind auch wir mit dem steigenden Mindestlohn konfrontiert, die Löhne sind bei uns für die niedrigen Lohngruppen um weit über 20 % gestiegen.

Produkte und Dienstleistungen werden ständig weiterentwickelt. So zum Beispiel das Fleisch- und Käseangebot. Unsere hohe Diversifizierung wirkt sich für uns eher nachteilig aus. Es wird jedoch auch an neuen Geschäftsideen gefeilt. Ein festes Budget für die Produktentwicklung existiert nicht. Produktentwicklungen finden erst in den einzelnen Bereichen statt, ist hierbei ein vielversprechendes Produkt herausgekommen, so wird

dieses in der Hofgut-Konferenz vorgestellt. Nach entsprechender Abnahme erfolgt die Beantragung des Demeter-Labels, was bürokratischen Aufwand darstellt. Anschließend kann das Produkt in den Verkauf kommen.

Das Hofgut befindet sich in einem Organisationsentwicklungsprozess.

Welche Ansprüche stellen die Eigentümer:innen an Kapitalerträge mit welcher Begründung?

An Kapitalerträge werden keine Ansprüche gestellt, Ziel ist eine Verlustminimierung. Jedoch wäre die Gesellschafterin erfreut über eine schwarze Null, welche bisher nicht greifbar erscheint.

Eine Wirtschaftsplanung mit Investitionsplanung erfolgte nur mit unvermeidbaren Ausgaben, jedoch konnte diese nicht eingehalten werden. Zukunftsinvestitionen wurden zurückgefahren. Auch die Instandhaltung der Käserei wurde aufgeschoben. Jedoch wurde in 2023 in einen neuen Web-Shop investiert, der sich gerade in der Realisierung befindet. Dieser geht vermutlich erst 2024 online.

Verifizierungsindikatoren

Indikator	2022 Volumen in Tsd. €
Mittelüberschuss aus laufender Geschäftstätigkeit* (aus Gewinn- und Verlustrechnung)	-580.299
Gesamtbedarf Zukunftsausgaben (Vorherige Prognose für Berichtszeitraum)	0
+ Geplante Ausgaben für Anlagenzugänge	0
+ Geplante Zuführung zu Rücklagen (nicht entnommener Gewinn)	0
= Geplanter strategischer Aufwand (Prognose für Berichtszeitraum)	0
<u>Getätigte</u> Zukunftsausgaben (im Berichtszeitraum)	0
+ Getätigte Ausgaben für Anlagenzugänge	134.730
+ Zuführung zu Rücklagen (nicht entnommener Gewinn)	0
= Getätigter strategischer Aufwand (im Berichtszeitraum)	134.730
Deckung des Bedarfs an Zukunftsausgaben in %	

(= Getätigter strategischer Aufwand / geplanter strategischer Aufwand)	
Ausgeschüttete Kapitalerträge	0

*Mittelüberschuss ist ein Cashflow- und kein Ergebnisbegriff; das Thema beschäftigt sich sehr grundsätzlich mit der Verwendung verfügbarer Geldmittel.

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei 0 Punkten (*Basislinie*) ein.

Es gab keine Kapitalausschüttung und ist generell nicht vorgesehen. Eine laufende Verlustabdeckung geschieht durch die Gesellschafterin, welche auch ökonomische Stabilität gibt.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Als Verbesserungspotenzial und Ziel möchten wir unsere Verluste minimieren, es kommt auf ein ausgeglichenes Verhältnis an. Eine ökonomische Spätstabilität wäre sehr wünschenswert. Die Investitionen in das Hofgut stellen eine ideelle und materielle Werterhaltung dar, jedoch kann diese nicht bis zur Gefährdung der Gesellschafterin fortgeführt werden. Unser Unternehmen sollte eher aus der Holding-Perspektive betrachtet werden, was bedeutet, dass das Hofgut innerhalb des Unternehmensverbundes Schloss Hamborn mit den Chancen und Risiken, jedoch auch mit den nicht monetär honorierten Leistungen, betrachtet werden muss. Die Verluste können allerdings nur soweit toleriert werden, wie diese nicht den Gesamtverbund gefährden. Ziel ist, unter dem Strich langfristig einen Überschuss zu erzielen und sinnvolle Entscheidungen zu treffen, sodass nach Corona neue Zielgruppen für unsere Produkte erschlossen werden können, die über die „Bio-Bubble“ hinaus gehen.

B2 Negativaspekt: unfaire Verteilung von Geldmitteln

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass die Verteilung von Geldmitteln trotz stabiler Gewinnlage fair erfolgt?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden. Die Mittel werden fair verteilt. Lediglich wurden einmal befristete Verträge aus wirtschaftlichen Gründen nicht verlängert.

B3 Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung

Einstiegsfrage:

Welche sozial-ökologischen Folgewirkungen ziehen wir bei Investitionen in das Anlagevermögen und bei Geldanlagen in Betracht?

Investitionen in den sozialen und ökologischen Anspruch, sowie Demeter-Produkte herzustellen und zu vermarkten, steht bei uns an erster Stelle. Wir bemühen uns ökologische Auswirkungen möglichst minimal zu halten. Investitionen erfolgen in langlebigere und effizientere Maschinen, die zum Beispiel geringfügiger Diesel verbrauchen. Beim Kauf des Ackerschleppers wurde darauf geachtet, dass dieser neben guten Leistungs- und Effizienzwerten einen guten Arbeitsplatz bietet und zum Beispiel Bequemlichkeit und Komfort sicherstellt. Zertifikate gibt es hierfür nicht. Ökologische Investitionen erfolgten im Rahmen von Hühnermobilen, die von einem regionalen Hersteller aus Witzenhausen bei Kassel bezogen werden. Dieses Investitionsgut dient ökologischen und tierwohlorientierten Zwecken. Zudem ist es uns wichtig lokale und regionale Handwerksunternehmen zu beschäftigen. Vermieden wird die Zusammenarbeit mit Unternehmen, die ihren Mitarbeitenden Dumpinglöhne zahlen.

Berichtsfragen:

Welche Sanierungsziele am/im eigenen Betrieb haben ein soziales und ökologisches Verbesserungspotenzial?

Verbesserungspotenzial gibt es bei Maschinen und Geräten, aber auch bei den Tieren. Zum Beispiel wurde die Milchviehherde aufgestockt, sodass eine höhere Milchproduktion und zugleich eine höhere Käseproduktion möglich wurden. Ökologische Belange und der ökologische Ansatz wurden beachtet. Die Hühnermobile wurden aus einem ökologischen Grund angeschafft. So soll das Tierwohl gefördert und die hohe Ammoniakbelastung, wie es bei konventioneller Haltung üblich ist, verringert werden. Da der Mist so weniger scharf ist und mit dem Kuhmist vermengt als Dünger für unsere Felder und Flächen verwendet werden kann.

Wir streben eine energetische Verbesserung hinsichtlich der Wärmenutzung an. Diese konnten bisher aufgrund der finanziellen Lage des Hofguts nicht vorgenommen werden. Sehr wenige und nicht nennenswerte Investitionen wurden in die Instandhaltung von Fahrzeugen getätigt.

Welche Mittel werden für die Realisierung benötigt und welche Förderprogramme können genutzt werden?

Die Realisierung von Förderprogrammen gestaltet sich für uns schwierig. Es gibt Kammerberater:innen, die die Landwirt:innen beraten. Häufig ist für das Erlangen eines Förderprogramms die Voraussetzung, dass ein gewisses Eigenkapital erzielt wird. In der Vergangenheit wurde das Agrarinvestitionsförderprogramm (AFP) für die Landwirtschaft in Anspruch genommen. Die Landwirtschaft erhält EU-Agrarsubventionen. Dieses Instrument der EU soll dafür sorgen, dass landwirtschaftliche Preise niedrig gehalten werden können. Bei Schloss Hamborn betragen diese EU-Subventionen circa 150.000-160.000 Euro. Als Grundlage hierfür dienen die Regeln der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) auf EU-Ebene. Diese ist auf zwei Säulen aufgebaut, welche sich zum einen an Flächen für die sogenannte Direktzahlungen, die wiederum an sogenannte Konditionalitäten gebunden sind, orientieren, als auch an ökologischen Sonderprogrammen wie Blühstreifen und mehrjährige Fruchtfolgen für mehr Biodiversität aus dem so genannten AUK-Programm (Agrarumwelt- und Klimaschutzmaßnahmen). Wir versuchen jede mögliche Förderung aus diesem Programm wahrzunehmen.

Welche Investitionen wurden / werden konkret vorgenommenen?

Eine aktuelle Investition in 2023 stellt die Modernisierung und Erneuerung des Web-Shops da.

In welchem Ausmaß beteiligt sich das Unternehmen an Finanzierungsformen sozial-ökologischer Projekte?

Wir beteiligen uns in äußerst geringer Form an Finanzierungsformen sozial-ökologischer Projekte. Wir sind an der Raiffeisen-Genossenschaft beteiligt und haben bei der GLS-Bank eine kleine Genossenschaftsbeteiligung, welche zwangsläufig notwendig ist für die Finanzierung von Krediten und Darlehen. Dafür liefern wir eine immaterielle Rendite an die Gesellschafterin. Ein Investitionsplan besteht nur für die Werkgemeinschaft und nicht alleinig für unser Unternehmen. In dem Investitionsplan der Werkgemeinschaft sind kleinere Investitionen für Maschinen und Geräte für uns enthalten.

Verifizierungsindikatoren

Indikator	2022 Volumen in Tsd. €
Investitionsplan (inkl. ökologischer Investitionen) (Prognose für Berichtszeitraum, PBZ)	114.000
Realisierung des Investitionsbedarfs im Berichtszeitraum (RIB)	134.730
Realisierung ökologische Investitionen (RÖI)	134.730
Realisierungsquote (gesamt)	118%
Anteil ökologischer Investitionen	100%
Finanzierte Projekte	0
Fondsveranlagungen	0

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei zwei Punkten (*Fortgeschritten*) ein.

Das Ziel von neuen Investitionen ist es, im Sinne der ökologischen wie ökonomischen Grundsätze Verbesserungen bei uns zu schaffen, sodass beispielsweise neue Betriebszweige eröffnet bzw. erweitert werden können (z.B. Kauf Milchkühe) oder neue Maschinen als Ersatz oder Neuinvestition angeschafft werden, die weniger Energie verbrauchen und / oder leistungsfähiger bzw. effizienter sind.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Unser Ziel ist es, unsere Ertragssituation zu verbessern, sodass der der Sanierungsbedarf stärker vorangetrieben werden kann.

B3 Negativaspekt: Abhängigkeit von ökologisch bedenklichen Ressourcen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass das Geschäftsmodell nicht auf ökologisch bedenklichen Ressourcen aufbaut oder dass zumindest eine mittelfristige Ausstiegsstrategie verfolgt wird?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

Zum Beispiel wird die Biomasse der Gesellschafterin genutzt, sowie auch eigenes Saatgut verwendet. Es werden kein Asbest und keine Chemikalien eingesetzt.

B4 Eigentum und Mitentscheidung

Einstiegsfrage:

Wie können wir die gelebte Gemeinschaft in unserem Unternehmen beschreiben?

Unser Unternehmen ist in insgesamt sieben Bereiche aufgeteilt. Zum einen die Landwirtschaft, die drei Veredelungsbereiche Bäckerei, Käserei und Fleischerei und die drei Vermarktungsbereiche Hofladen Natura, Marktwagen und Online-Lieferservice. Jede Woche trifft sich die Hofgut-Konferenz, an der auch die beiden Geschäftsführer Herr Ciesla und Herr Bögeholz teilnehmen. Hier sind auch die Betriebsleiter:innen der einzelnen Bereiche vor Ort. Auch andere Kolleg:innen aus den Abteilungen können ihre Meinung mitteilen, diese wird in Entscheidungen auch berücksichtigt. Zu strategischen Fragen können die Kolleg:innen Input liefern. Die Meinung der Mitarbeitenden werden bei Entscheidungen gehört, insbesondere werden Fachmeinungen geschätzt.

Berichtsfragen:

Wer sind die Eigentümer:innen, über welche Anteile verfügen sie, welche Rechte, Pflichten und Haftungen folgen daraus?

Alleineigentümer ist die Verein Rudolf Steiner Werkgemeinschaft e. V.. Eine Eigenkapitalquote gibt es nicht und das Stammkapital beläuft sich auf 25.000 Euro. Die Gesellschafterin hat umfängliche Rechte, nimmt diese jedoch nicht in einer ausgeprägten Form wahr. Die Geschäftsführer des Hofguts müssen immer das Haftungsrisiko in Bezug auf Insolvenzverschleppung beachten.

Welche Form von Mitentscheidung und Eigentumsbeteiligung konnte gefunden werden?

Die Mitentscheidung der Gesellschafterin beschränkt sich auf die strategische Entwicklung und liegt nicht in den operativen Geschäften. Es gibt eine Umsatzsteuerorganschaft, die den Warenstrom innerhalb der Organschaft umsatzsteuerfrei stellt. Ein Einblick in die Prozesse ist immer gegeben und bis 2021 gab es einen gemeinschaftlichen Geschäftsbericht über die wirtschaftliche und inhaltliche Entwicklung der Werkgemeinschaft und ihrer Tochtergesellschaften. Der Jahresabschluss der Tochtergesellschaft wurde auf der Mitgliederversammlung der Gesellschafterin

öffentlich vorgestellt, es wird daher sehr transparent, aber nicht direkt für die allgemeine Öffentlichkeit kommuniziert. Die Partizipation für Mitarbeitende, Kund:innen und das gesellschaftliche Umfeld ist deswegen mittelbar gegeben, indem sie Mitglied in der Werkgemeinschaft sind bzw. werden können.

Wie werden transparente Entscheidungsgrundlagen für alle Eigentümer:innen gesichert und wie wird die neue Gemeinschaft auf diese Aufgaben vorbereitet?

Die Eigentümer:innen werden unterjährig permanent über Geschäftsvorfälle auf dem Laufenden gehalten. Dies geschieht durch die Personalunion zwischen Geschäftsführung und Vorstand der Gesellschafterin. Viele der unternehmerischen Tätigkeiten werden im Verbund kommuniziert und es gibt eine Vertreter:innenkonferenz, in der die Geschäftsführer berichten. Die operative Leitung durch die Hofkonferenz tagt wöchentlich und die Sitzungen werden protokolliert.

Wie hat sich die Eigentümerstruktur in den letzten Jahren entwickelt und wie wird die Veränderung abgesichert?

Es gab keine Veränderung in den letzten Jahren – die Werkgemeinschaft ist seit der Gründung 100% Eigentümerin.

Verifizierungsindikatoren

Eigenkapitalstruktur in Prozent	2022 in Prozent
Unternehmer:innen	100%
Führungskräfte	
Mitarbeiter:innen	
Kund:innen	
Lieferant:innen	
Gesellschaftl. Umfeld	
nicht mittätige Kapitalinvestor:innen	

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei einem Punkte (*Erste Schritte*) ein.

Es gibt keine Pläne, die gemeinnützige Gesellschaft z.B. in eine Genossenschaft umzuwandeln, um aus dieser den Vorteil zu erlangen, dass Genossenschaftsanteile zur Kapitalerhöhung ausgegeben werden können. Die umsatzsteuerliche Organschaft

zwischen Tochter- und Muttergesellschaft (Rudolf Steiner Werkgemeinschaft e.V. und dem Hofgut) würde dementsprechend nicht mehr möglich sein, und Umsatzsteuer müsste bei einem Transfer innerhalb der Unternehmen abgeführt werden.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

In diesem Bereich gibt es aktuelle keine Ziele oder angestrebten Verbesserungspotenziale.

B4 Negativaspekt: feindliche Übernahme

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass keine feindlichen Übernahmen erfolgt sind?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden. Es sind keine feindlichen Übernahmen erfolgt und haben dies auch nicht geplant. Es könnte höchstens zu freundlichen Übernahmen kommen.

C1 Menschenwürde am Arbeitsplatz

Einstiegsfrage:

Was bedeutet Menschenwürde im Arbeitsleben für unser Unternehmen, und wie können wir für mehr Menschlichkeit im Unternehmen sorgen?

Wir sind ein Inklusionsunternehmen und beschäftigen 40 % Menschen mit Schwerbehinderung. Gleichzeitig bieten wir diesen eine Unterstützung in ihrem Arbeitsalltag. Grundsätzlich ist das Thema Menschenwürde und Entwicklung individueller Fähigkeiten in einer anthroposophischen Einrichtung hoch angesiedelt. Dies wird im Leitbild wie folgt beschrieben:

„Gemeinsam streben alle Mitarbeitenden eine freundliche, gegenseitig wertschätzende und anerkennende Haltung untereinander an. Alle Mitarbeitenden mit und ohne Behinderung versuchen ein Arbeitsumfeld zu gestalten, in dem unterschiedliche Fähigkeiten ohne Wertung anerkannt werden.

Das Hofgut ist ein Betrieb, der sich mithilfe von Selbstverwaltungsorganen organisiert. Auf der Grundlage klarer Verantwortungsstrukturen soll ein Arbeitsumfeld geschaffen werden, in dem die Eigeninitiative jedes Mitarbeiters sich entfalten kann und gleichermaßen ein „Wir“ Gefühl gepflegt wird. Es werden transparente Strukturen und Entscheidungswege für Mitarbeiter angestrebt. Jeder Mitarbeitende bemüht sich um eine aufmerksame und achtsame Haltung anderen gegenüber wie auch eine umsichtige Wahrnehmung seiner Aufgaben. Die Arbeit wird teamorientiert durchgeführt.

Mitarbeitende mit Leitungsfunktion bemühen sich insbesondere um gute Arbeitsbedingungen und greifen auf gemeinsam vereinbarte Mittel der Personalführung zurück. Die Fähigkeit, Anregungen und Kritik konstruktiv auszusprechen und auch annehmen zu können, wird von allen Mitarbeitenden erübt, regelmäßige Mitarbeitergespräche sollen Spannungen abbauen und zur Zufriedenheit aller Mitarbeitenden beitragen. Das Hofgut und die Mitarbeitenden vereinbaren, dass fachliche wie soziale Kompetenzen durch interne wie externe Fortbildungen regelmäßig erweitert werden. Dies gilt auch für die Arbeit an den anthroposophischen Grundlagen der täglichen praktischen Arbeit.“

Berichtsfragen:

Wie kann die Unternehmenskultur im Unternehmen beschrieben werden?

In der Unternehmenskultur weisen wir der Menschenwürde einen hohen Stellenwert zu, genauso wie der Diversität. Indem wir als Inklusionsunternehmen mit

anthroposophischem Ansatz tätig sind, streben wir die Selbstentwicklung unserer Mitarbeiter:innen an, insbesondere der mit Schwerbehinderung, an. Häufig besteht bei Menschen mit Behinderung auf dem freien Arbeitsmarkt ein Vermittlungshemmnis. Wir prüfen zudem nach einer Einarbeitungszeit, ob der Arbeitsplatz den Mitarbeitenden zufrieden stellt. Ist dies nicht der Fall, so erfolgt eine Umgestaltung der Arbeitssituation. Ebenfalls besteht für Kolleg:innen ohne Behinderung die Möglichkeit einer Arbeitsplatzveränderung – sofern dies notwendig sein sollte. Wir beschäftigen 18 Mitarbeitende mit Behinderung (Stand 31.12.2022), dies entspricht etwa einem Stellenanteil von 14 Vollzeitstellen. Sie machen rund 32 % des Beschäftigtenanteils aus. In Gesprächen gibt es Feedback zu Fehlern, Neuigkeit und Arbeitserfolgen – die Mitarbeiter:innen erhalten für gute Arbeit Lob. Es herrscht ein offener und toleranter Umgang. Zeitgleich mit der Gründung des Inklusionsbetriebs wurde im Rahmen des Qualitätsmanagements ein Leitbild entwickelt (siehe Anhang). Transparenz und Partizipation werden geschätzt – Entscheidungen werden durch die Bereichsleitenden gemeinsam in der Hofkonferenz getroffen. Auszeichnungen und Prämierungen wie die der Käserei im vergangenen Jahr, werden in Feiern für alle Mitarbeitenden gewürdigt. [MOU2] Unseren Mitarbeitenden gegenüber pflegen wir eine Fehlerkultur, in der Fehler nicht als No-Go, sondern als Lernfeld gesehen werden. Mitarbeiter:innen können Initiativen oder Alternativen vorschlagen oder sich an der Entwicklung von Produkten beteiligen.

Welche Maßnahmen wurden zu betrieblicher Gesundheitsförderung und Arbeitsschutz umgesetzt und wie werden sie evaluiert?

Unser Sicherheitsbeauftragter ist Olaf Drückhammer. Dieser hat die Aufgabe, auf Missstände in der Arbeitssicherheit hinzuweisen und diese dem Arbeitgeber gegenüber zu benennen. Zudem arbeiten wir mit einem externen Unternehmen zur Sicherheitsberatung zusammen. Mitarbeitende sollten als Verbesserungspotenzial stärker über die Möglichkeiten der Ausbildung zu Ersthelfer:innen sowie Brandschutzhelfer:innen informiert werden. Aktuell werden keine Gesundheitspräventionskurse spezifisch für die Mitarbeiter:innen angeboten. Jedoch wäre dies gut umsetzbar, da es Angestellte mit Übungsleiterschein gibt. Es besteht derzeit keine klassische Gesundheitsförderung im Sinne von Fitnessstudios, eher werden individuell vereinbarte Förderungen, zum Beispiel in der Rehaklinik, unterstützt. Der Zweckbetrieb „Selbstständig Leben mit Assistenz“ unterstützt Mitarbeitende mit Schwerbehinderung und betreut diese. Ferner besteht die Möglichkeit der Teilnahme an Meditations-Kursen zur Stressbewältigung, ein Betriebliches Eingliederungsmanagement wird ebenfalls praktiziert. Es besteht ein Potenzial von gesundheitsfördernden Maßnahmen. Die Gegebenheiten vor Ort würden eine Umsetzung ermöglichen.

Welche Rolle spielt Diversität bei der Aufnahme von sowie im Umgang mit Mitarbeitenden und welche Betriebsvereinbarungen bzw. Maßnahmen gibt es bereits?

Bei uns gibt es keine ausgewiesene Richtlinie zur Diversitätsförderung, diese geht aus unserer gelebten Betriebskultur hervor. Ein Schwerpunkt liegt hier auf der Integration und Inklusion von Menschen mit (Schwer-)Behinderung. Ebenfalls besteht eine Kooperation mit einer Mosterei in Detmold, diese ist ein Inklusionsunternehmen und fungiert als Kooperationspartnerin

Verifizierungsindikatoren

Indikator	2022
Durchschnittliche Betriebszugehörigkeit	
XX	5 Jahre
Gesundheits-/Krankenquote	
XX	9 Prozent
Angebot und in Anspruch genommene Entwicklungsmöglichkeiten (1)	
Keine Erfassung	XX Stunden/Jahr
Anzahl der Tage, an denen Mitarbeitende trotz Krankheit in den Betrieb kommen	
XX	0 Tage/Jahr
Anzahl und Ausmaß der Betriebsunfälle	
XX	0
in Anspruch genommene Angebote im Bereich Gesundheit/Diversität (2)	
Keine Erfassung	
Anzahl und Ausmaß der Betriebsunfälle	
XX	
Durchschnittliche Karenzdauer von Vätern/Müttern in Monaten	
XX	0

- 1) (fachlich und persönlich) in Stunden pro mitarbeitende Person bzw. nach Führungsebene
- 2) Inhalte und Anzahl der Stunden pro mitarbeitende Person

Diversität

Demografische Verteilung der Mitarbeitenden des Unternehmens	
Indikator	2022
Alter	43,4
XX	
Geschlecht	
Männlich	40
Weiblich	19
Ethnie	
Keine Erfassung	
körperliche/psychische Einschränkungen	
XX	41%

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei sechs Punkten (*Erfahren*) ein. Die Punktzahl wurde durch die Peer Group auf sieben Punkte korrigiert.

Eine Systematik fehlt noch zum Erreichen einer höheren Stufe. Es gibt bislang kein strukturiertes Gesundheitsmanagement, jedoch wird eine hohe Diversität durch den Inklusionsaspekt praktiziert und auch durch eine tolerante, auf Lerneffekte setzende Fehlerkultur gefördert. Mitarbeitendengespräche und -befragungen zu Erfolgen von Inklusionsmaßnahmen sind als Analyse zu sehen. Die Betriebsleiter:innen tragen ein Stück der Verantwortung, wie Diversität in ihren Bereichen gelebt wird. Viele Mitarbeitenden sind schon seit langer Zeit bei uns angestellt und kennen daher keine andere Unternehmenskultur. Es gibt Jahresgespräche mit den Mitarbeitenden, worin Ziele für das Folgejahr erarbeitet werden.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Eine angestrebte Verbesserung ist die regelmäßige Durchführung von Mitarbeiter:innen-gesprächen – auch im Sinne eines Qualitätsmanagements und einer systematischen Analyse der Unternehmenskultur. Ebenfalls sollen Rückenschulungen eingeführt werden, sodass eine Entlastung der Mitarbeiter:innen stattfindet und diese zusätzliche gefördert werden. Hier können beispielweise Physiotherapeut:innen der Werkgemeinschaft helfen – bestehende Ressourcen der Werkgemeinschaft könnten hierfür in Anspruch genommen werden.

C1 Negativaspekt: menschenunwürdige Arbeitsbedingungen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass keine Strukturen, Verhaltensweisen oder Teilaspekte erfüllt werden, die menschenunwürdige Arbeitsbedingungen unterstützen?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

C2 Ausgestaltung der Arbeitsverträge

Einstiegsfrage:

Wie können unsere Arbeitsverträge an individuelle Bedürfnisse angepasst und gleichzeitig solidarisch und gerecht gestaltet werden?

Arbeitsverträge können vor dem Hintergrund der rechtlichen Vorgaben „frei“ gestaltet werden, allerdings können individuelle Bedürfnisse wegen einer grundlegenden Gleichbehandlung aller Mitarbeitenden nicht immer vollständig abgebildet werden. Einen Rahmen für die Arbeitsverträge bilden die entsprechenden Stellenausschreibungen. Individuell werden beispielsweise die Arbeitsstunden und der Einsatzort festgelegt. Eine weitere mögliche Option stellen flexible Arbeitsverträge dar. Diese Art der Arbeitsverträge ermöglichen Anpassungen in Bezug auf die Arbeitszeit. Diese Verträge bieten Arbeitgeber:innen und Arbeitnehmer:innen mehr Flexibilität und können unterschiedliche Formen annehmen. Die Ausgestaltung des Arbeitsvertrags hängt von den eingestellten Personen ab, berücksichtigt werden muss zum Beispiel, ob es sich um einen inklusiven oder nicht-inklusiven Mitarbeitenden, um ein Minijobverhältnis oder ein SV-pflichtiges Arbeitsverhältnis handelt etc.. Bei uns gibt es einen Standard-Rahmenvertrag, welcher von einer Anwaltskanzlei ausgearbeitet wurde und den aktuellen rechtlichen Vorschriften entspricht. Dieser wird dann im Rahmen des Machbaren individuell angepasst.

Berichtsfragen:

Wie stellt die Organisation sicher, dass allen Mitarbeitenden ein an regionale Lebenshaltungskosten angepasster „lebenswürdiger Verdienst“ zusteht?

Die Bezahlung unserer Mitarbeitenden wird über einen Haustarif geregelt. Der Haustarif legt die Vergütung nach einem bestimmten System fest, somit erfolgt keine subjektive Vergütungsentscheidung. Ebenfalls berücksichtigt der Haustarif die Qualifikation und das Dienstalter der Mitarbeitenden. Die niedrigste Lohnstufe entspricht dem Mindestlohn. Inklusionsmitarbeitende verdienen mindestens Mindestlohn, weisen sie eine entsprechende Qualifikation oder auch Entwicklung auf, so wird dies in der Vergütung berücksichtigt (dann folgt eine Vergütung der Arbeit über dem Mindestlohn).

Bei uns sind keine hohen Verdienste möglich, sodass die Schere zwischen den einzelnen Gehältern der Mitarbeiterinnen nicht sonderlich groß ausfällt. In Schloss Hamborn sind die Mietkosten deutlich unter dem örtlichen Mietspiegel.

Welche Möglichkeiten gibt es in der Organisation, den Verdienst selbstorganisiert zu bestimmen?

Beim Hofgut Schloss Hamborn besteht keine Möglichkeit, den Dienst selbst organisiert zu bestimmen. Es existieren ebenfalls keine leistungsabhängigen Lohnkomponenten.

Wie werden Arbeitszeiten in der Organisation erfasst und Arbeitslasten verteilt? Welche Rolle spielen Überstunden für den Erfolg der Organisation?

Die Arbeitszeiterfassung erfolgt über eine Excel-Tabelle. Wir arbeiten mit dem System der Vertrauensarbeitszeit und sind zugleich das erste Unternehmen der Werkgemeinschaft, welches eine vollständige Zeitdokumentation durchführt.

In den unterschiedlichen Bereichen gibt es unterschiedliche Arbeitslastverteilungen. Bei sechs unserer sieben Bereiche erfolgt die Verteilung der Lasten gleichbleibend. Im landwirtschaftlichen Bereich kann keine gleichbleibende Verteilung der Lasten erfolgen, da beispielsweise zu Erntezeiten ein höherer Arbeitseinsatz der Mitarbeitenden nötig ist. Bei der Ernte sind sie fast den ganzen Tag über beschäftigt. Die Käserei versucht, es allen Mitarbeitenden zu ermöglichen, dass sie zu passenden Arbeitszeiten arbeiten können und entsprechende Räume zu schaffen – es wird auf die Situation der Mitarbeitenden Rücksicht genommen. Dies betrifft zum Beispiel die Anpassung der Arbeitszeiten an Kinderbetreuungszeiten. In der Käserei werden Arbeitslasten nach Qualifikation verteilt. So ist es auch möglich, dass zum Beispiel Praktikant:innen bestimmte Nach- und Zuarbeiten übernehmen. Körperliche leichte und schwere Arbeiten werden gleichmäßig verteilt ohne Erweiterungs-aufgaben zu vernachlässigen.

Es ist wichtig, dass Schichten gleichmäßig abgedeckt werden können, um eine vergleichbare Arbeitsbelastung zu erzielen.

Überstunden werden in Freizeit oder nachrangig monetär abgegolten. Erhöhte Lasten werden zu einem späteren Zeitpunkt wieder ausgeglichen. Zu Weihnachten, beziehungsweise zu Verkaufsspitzen, wird das Personal (zum Beispiel im Verkauf) entsprechend aufgestockt.

Wie können die Möglichkeiten der Mitarbeitenden zur gesellschaftlichen Teilhabe erweitert werden?

Die Mitarbeitenden können ihre Freizeit selbst gestalten und auf eine ausgewogene Work-Life Balance achten. In den meisten Bereichen (Ausnahme Landwirtschaft) gibt es

geregelte Arbeitszeiten, die eine klare Abgrenzung von Arbeitszeit und Freizeit zulassen. Es gibt keine aktiven Möglichkeiten zur Teilhabe unserer Mitarbeitenden an gesellschaftlichen Angeboten. Diese können nach individuellen Präferenzen wahrgenommen werden. Im Gemeinwesen Schloss Hamborn gibt es jedoch eine Reihe von kulturellen oder auch sportlichen Angeboten, an denen Mitarbeitende gerne teilnehmen können. Es können fünf Tage Bildungsurlaub pro Jahr genommen werden, wie gesetzlich vorgeschrieben.

Welche Möglichkeiten gibt es in der Organisation, die Arbeitszeit selbstorganisiert zu bestimmen? Welche Arbeitsmodelle werden in der Organisation angeboten?

Es wird versucht, die Arbeitszeiten flexibel zu organisieren. Im Natura Laden bspw. wird sehr stark auf individuelle Wünsche eingegangen. Dies betrifft Kinderbetreuungsmöglichkeiten aber auch individuelle Präferenzen. Jedoch gibt es Grenzen in der Flexibilität, beispielweise wenn die Schichten im Hofladen nicht mehr bedient werden können. Das Verkaufsteam muss fixe Zeiten abdecken. Die Käserei passt sich ebenfalls den Bedürfnissen und Wünschen der Mitarbeitenden an. In der Landwirtschaft wird die Arbeitszeit durch saisonale Faktoren wie die Erntezeit bestimmt. Hier ist es dann erforderlich, dass Mitarbeitende bis teils Mitternacht arbeiten, um die Ernte rechtzeitig einbringen zu können. Im landwirtschaftlichen Betrieb beginnt der Arbeitstag früh morgens. Die Bäckerei hat sich selbst dazu entschieden nachts zu arbeiten. Arbeitszeiten gehen aus der Tradition der Gewerke hervor.

Welche Maßnahmen gibt es in der Organisation, um eine Work-Life-Balance zu gewährleisten?

Die Bereiche gehen im Rahmen des Möglichen auf die Belange der Mitarbeitenden ein, so wie zuvor beschrieben. Es wird berücksichtigt, wie die Arbeitskräfte arbeiten können – dies stellt zugleich eine Notwendigkeit aufgrund von Personalknappheit und Fachkräftemangels dar. So hat sich beispielweise das Team vom Marktwagen dazu entschieden, die Reinigungszeiten des Marktwagens an die Verfügbarkeit des Personals anzupassen.

Verifizierungsindikatoren

Indikatoren	2022
Höchstverdienst (pro Monat umgerechnet auf Vollzeitäquivalent)	4.300€
Mindestverdienst (pro Monat umgerechnet auf Vollzeitäquivalent)	1.811€

Medianverdienst (pro Monat umgerechnet auf Vollzeitäquivalent)	2.300€
Innerbetriebliche Verdienstspreizung = Höchstverdienst / Mindestverdienst	2,4
Tatsächlich geleistete Überstunden	
Standortabhängiger „lebenswürdiger“ Verdienst“ (2020) für Allein- erziehend mit einem Kind ²	1.463€
unternehmensweit definierte Wochenarbeitszeit	40 / 45

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei vier Punkten (*Erfahren*) ein.

Die Lohnschere beträgt 1:2,5. Allgemein gibt es eine Verdienstarbeitszeit von 40 Wochenstunden als Standard in unseren Bereichen, in der Landwirtschaft von 45 Stunden. Eine 30-Stundenwoche ist aufgrund der Verdiensthöhe für die meisten Mitarbeitenden nicht möglich, um die Lebenshaltungskosten decken zu können. Der Fachkräftemangel führt ebenfalls dazu, Teilzeitmöglichkeiten einzuschränken. Im Vergleich zu anderen landwirtschaftlichen Betrieben ist zudem festzustellen, dass diese zumeist familiengeführt sind und dort Arbeitszeiten üblich sind, die weite über das Höchstmaß des Arbeitszeitgesetzes hinausgehen. In unserem Fall arbeiten wir ausschließlich mit sozialversicherungspflichtig angestellten Kräften, für die auch die gesetzlichen Arbeitszeitregelungen gelten. Man kann also festhalten, dass im Vergleich zur landwirtschaftlichen Peer Group eher gute Arbeitsverhältnisse herrschen, im Vergleich zu anderen Branchen jedoch schlechte.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Wir bemühen uns, die Verdienste stetig anzupassen. Im Niedriglohnbereich erfolgt das „automatisch“ durch die Anpassungen des Mindestlohns. Für die höheren Gehälter ist zudem die Marktsituation einflussgebend. Da die Lebensmittelpreise, insbesondere für die Bio-Lebensmittel, stark gestiegen sind, ist leider über die Mindestlohnanpassungen hinaus kaum eine Erhöhung möglich. Verbesserungen aufgrund von Produktionsprozessen sind wegen der handwerklichen Ausrichtung schwierig.

C2 Negativaspekt: ungerechte Ausgestaltung der Arbeitsverträge

² <https://www.wsi.de/de/armut-14596-armutsgrenzen-nach-haushaltsgroesse-15197.htm> [letzter Zugriff: 29.01.2024]

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass die Mitarbeitenden nicht durch ungerechte Arbeitsverträge einseitig belastet oder ausgebeutet werden?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

C3 Ökologisches Verhalten der Mitarbeitenden

Einstiegsfrage:

Welche Maßnahmen setzen wir, um ökologisch nachhaltige Handlungsweisen der Mitarbeitenden zu fördern?

Wir sind Pioniere in der Bio-Branche und bauen nach ökologischen Prozessen an. Kolleg:innen, die zu uns kommen, können so von uns lernen. Dies betrifft den ökologischen Anbau, die Herstellung als auch die Zubereitung. Durch die Zusammenarbeit mit den Hamborner Küchen gibt es auch eine große Expertise hinsichtlich gesunder Ernährung.

Berichtsfragen:

Welchen Wert legen das Unternehmen und die Mitarbeitenden auf die ökologisch-regionale Herkunft ihrer Lebensmittel am Arbeitsplatz?

Wir legen höchstmöglichen Wert auf ökologisch, regionale Lebensmittel am Arbeitsplatz. Dies liegt vor allem daran, dass wir selbst Erzeuger sind und das Bewusstsein hierfür fördern möchten. Allerdings können wir unseren Mitarbeitenden nur teilweise Mittagsverpflegung anbieten. Die Mitarbeiter:innen in der Landwirtschaft bekommen eine Mittagsverpflegung, die aus der Küche des Altenwerks stammt. Übrig gebliebene Ware aus dem Lieferdienst (vom Wochenende) wird kostenfrei an die Mitarbeitenden ausgegeben.

Wir räumen unseren Mitarbeitenden zusätzlich 20 % Mitarbeiter:innenrabatt ein, woraus sich ein Einkaufsvorteil im Lieferservice oder im Naturladen ergibt.

Ferner erhalten sie zusätzlich 10 % Rabatt am Marktwagen.

Welche Verkehrsmittel benützen Mitarbeitende, um zu ihrem Arbeitsplatz zu gelangen?

Ein Teil von ca. 20 % unserer Mitarbeitenden wohnt direkt in Schloss Hamborn, sie können den Arbeitsplatz fußläufig erreichen. Aufgrund unserer abgeschiedenen Lage sind viel

allerdings auf ein Auto angewiesen. Die öffentliche Nahverkehrsangebotung zu unserem Dorf ist infrastrukturell schlecht ausgestaltet. Ein weiterer Grund für die Anreise mit dem PKW liegt in den Arbeitszeiten in der Produktion. Der öffentliche Nahverkehr deckt diese spezifischen Zeiten nicht ab. Andere Mitarbeitenden aus der direkten Umgebung nutzen beispielsweise, wenn möglich, das Fahrrad.

Welche Strategie verfolgt das Unternehmen im Hinblick auf das ökologische Verhalten der Mitarbeitenden, gibt es Weiterbildungsangebote?

Es gibt systematische Fortbildungen, Mitarbeitende aus dem Verkauf bekommen Einblick in die Produktion und erhalten somit eine Förderung des Gesamtverständnisses über die Herstellung von den Lebensmitteln. Die Mitarbeitenden können somit die Lebensmittel konkret erklären und von konventionell hergestellten Produkten unterscheiden.

Unseren Mitarbeitenden bieten wir zusätzlich die Möglichkeit eines Job-Rads, um die Mobilität zu fördern. Bisher nutzen 62 von knapp 600 Mitarbeitenden (Schloss Hamborn gesamt) dieses Angebot, 3 von 59 aus dem Hofgut. Allgemein fördern wir durch unsere Verhaltensansprüche am Arbeitsplatz (Umgang mit ökologischen Themen, Nachhaltigkeit etc.) auch indirekt das individuelle nachhaltige Verhalten der Mitarbeitenden in anderen Lebensbereichen.

Ferner besteht die Möglichkeit, Verkaufs- oder Beratungsschulungen (z.B. zu ökologischer Kosmetik vom Lieferanten Weiling) sowie Managementschulungen zu besuchen.

Von Demeter werden an dieser Stelle keine speziellen Schulungen vorgeschrieben, jedoch ist es wichtig, dass die Mitarbeitenden die Produkte und Prozesse verstehen, sodass sie zum Beispiel im Einzelhandel gut verkauft werden können.

Verifizierungsindikatoren

Indikatoren	2022
Anteil der Verpflegung aus ökologischer Herkunft	100 Prozent
Anteil der Anreise mit PKW bzw. öffentlichen Verkehrsmitteln bzw. Rad bzw. zu Fuß	30 Prozent
Nutzungsgrad des ökologischen Betriebsangebots der Mitarbeitenden in Prozent	80 Prozent

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei acht Punkten (*Vorbildlich*) ein.

Die Mitarbeiter erreichen uns in erster Linie vermehrt über den PKW, das gilt natürlich für die Mitarbeitenden, die nicht in Schloss Hamborn wohnen. Wir würden die Mitarbeitenden gerne auf öffentliche Verkehrsmittel ausweichen, doch aufgrund des

schlechten Angebotes des öffentlichen Nahverkehrs ist dies bisher nicht möglich. Hierfür müsste es ein besseres Angebot geben, dass jedoch nicht in unserer finalen Entscheidungsmacht liegt. Mitfahrgemeinschaften gibt es nur teilweise. Wenn möglich werden auch Dienstfahrten mit dem Rad erledigt.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Unser Schulungsangebot wollen wir systematisch weiter ausbauen, da unser bisheriges noch noch stärker genutzt werden könnte. Beim Ausbau der Schulungen sollen auch die Führungskräfte stärker mit eingebunden werden. Für die Gesamteinrichtung setzen wir uns das Ziel eines selbstorganisierten Anruf-Sammeltaxis oder die Möglichkeit einer Fahrgemeinschaft zu verschiedenen Schichtzeiten – allerdings stellt dies eine große Herausforderung dar, da die unterschiedlichen Betriebe sehr differente Anfangs- und Endzeiten haben.

Wir wollen unsere Mitarbeiter auch noch stärker dazu anhalten ressourcenschonend zu agieren. Ein externes Energieaudit soll in der nahen Zukunft für die gesamte Werkgemeinschaft erfolgen, dieses möchten wir auch mit Empfehlungen für unsere Mitarbeitenden kombinieren.

C3 Negativaspekt: Anleitung zur Verschwendung/Duldung unökologischen Verhaltens

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass im Unternehmen weder Verschwendung von Ressourcen gefördert noch unökologisches Verhalten geduldet wird?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

C4 Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz

Einstiegsfrage:

Wie leben wir Partizipation und Transparenz in unserem Unternehmen?

Transparenz und Partizipation spielen bei uns eine große Rolle. Wesentliche Entscheidungen werden in der Hofkonferenz gemeinsam getroffen. Zahlen und

Entscheidungen werden transparent kommuniziert und protokolliert. Die Entwicklung eines Leitbilds war ein hoher Partizipationsprozess, an dem alle Mitarbeitenden teilnehmen konnten. Es gibt eine Mitarbeitendenvertretung seit einiger Zeit, die sich für die Interessen der Mitarbeitenden einsetzt. Die Mitarbeitendenvertretung wurde durch die Werkgemeinschaft initiiert.

Berichtsfragen:

Welche wesentlichen/kritischen Daten sind für die Mitarbeitenden leicht zugänglich?

Auf der jährlichen Mitglieder:innenversammlung der Werkgemeinschaft werden alle Ergebniszahlen, die wesentlich sind, öffentlich zugänglich gemacht. Das sind z.B. Ertrag, Aufwand und Ergebnis.

Wie werden Führungskräfte ausgewählt, evaluiert und abgesetzt? Von wem?

Die Geschäftsführung wird durch die Gesellschafter:innen bestimmt. Führungskräfte werden durch die Hofkonferenz gewählt, die sich aus den Betriebsleiter:innen zusammensetzt. Hierfür können Vorgänger:innen Vorschläge für die Nachfolge machen, so wie dies in der Käserei vor einiger Zeit erfolgt ist. Es besteht ein Zusammenwirken zwischen einzelnen Betriebsleiter:innen in Absprache mit der Geschäftsführung.

Welche wesentlichen Entscheidungen können die Mitarbeitenden mehrheitsdemokratisch oder konsensual mitbestimmen?

Geschäftsentscheidungen werden vorrangig durch die Geschäftsführung getroffen. Circa 20 % der Mitarbeitenden nehmen an der Hofkonferenz teil. Dies entspricht einer Personenzahl von zehn bis zwölf Personen. Strategische Entscheidungen werden im Kreis der Hofkonferenz getroffen. Es gibt eine Mitarbeitendenvertretung, in der die verschiedenen Betriebe der Werkgemeinschaft durch Mitarbeitende vertreten sind. Mitarbeitende haben vorrangig Mitentscheidungsmöglichkeiten in ihren eigenen Arbeitsbereichen. Die allgemeine Mitarbeitendenvertretung bearbeitet verschiedene Themen für die Werkgemeinschaft, die auch über arbeitsrechtliche Themen hinausgehen und unterstützt so zusätzlich Mitarbeitende in individuellen Anliegen.

Welche Erfahrungen wurden bisher mit mehr Transparenz und Mitbestimmung gemacht?

Eine vollständige Transparenz ist aufgrund des Datenschutzes nicht immer möglich, was bei einigen Mitarbeitenden auf Unverständnis trifft, z.B. bei arbeitsrechtlichen Trennungen. Zusätzlich können die Anfragen der Mitarbeitendenvertretung nicht

offengelegt werden, da auch die MAV einer Verschwiegenheitsverpflichtung unterliegt. Allgemeine Veränderung, wie eine Veränderung der Gehaltsstruktur, kommuniziert werden. Ansonsten werden die Mitentscheidung und Transparenz im Unternehmen durchgängig praktiziert.

Verifizierungsindikatoren

Indikatoren	2022
Grad der Transparenz bei kritischen und wesentlichen Daten (Einschätzung in Prozent)	90 Prozent
Anteil der Führungskräfte, die über Anhörung/Mitwirkung/Mitentscheidung der eigenen Mitarbeitenden legitimiert werden.	30 Prozent
Anteil der Entscheidungen, die über Anhörung/Mitwirkung/Mitentscheidung getroffen werden (in Prozent).	90 Prozent

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei vier Punkten (*Erfahren*) ein.

Entscheidungen werden konsensual mit Mitarbeitenden getroffen. Wesentliche Ergebniszahlen aus der Hofkonferenz werden an die relevanten Interessengruppen transparent kommuniziert und leicht verfügbar zur Verfügung gestellt, mindestens einmal pro Jahr. Entscheidung können in den einzelnen Betrieben gegebenenfalls abweichen. In die Bestellung und der Abwahl von Führungskräften werden die Mitarbeitenden teilweise einbezogen. Wir sind transparent hinsichtlich wesentlicher Daten. Jedoch wurde der Geschäftsbericht im letzten Jahr nicht erstellt, um die schwierige wirtschaftliche Situation nicht zu offensiv nach außen zu kommunizieren.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Gerne würden wir angefragte Themenfelder bei der Mitarbeitendenvertretung sammeln und gegebenenfalls grobe Themen auswählen, ohne ins Detail zu gehen und diese dann an die Mitarbeitenden kommunizieren. Unser Ziel ist es hier mehr Transparenz zu schaffen und ein größeres Verständnis innerhalb dieses Betriebes zu erreichen. Der Informationsfluss an die Mitarbeitenden sollten möglichst objektiv nachvollziehbar sein, eine Möglichkeit wären hier öffentliche Protokolle, die zur Verfügung gestellt werden.

C4 Negativaspekt: Verhinderung des Betriebsrates

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass keine Verhinderung des Betriebsrates vorliegt?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

D1 Ethische Kundenbeziehung

Einstiegsfrage:

Was sind unsere Werte und Prinzipien gegenüber Kund:innen, und wie setzen wir diese im Unternehmen um – von der Produktentwicklung über Kund:innengewinnung bis zur Kund:innenpflege?

Unsere Werte und Prinzipien sind tief im Unternehmen verankert und spiegeln sich in verschiedenen Aspekten wider. Wir legen Wert darauf, dass unsere Produkte, die aufgrund ihrer Herstellung im höherpreisigen Segment angesiedelt sind, unseren Kund:innen gegenüber im Verkaufsgespräch erklärt werden. Zudem sollen unsere Kund:innen die Möglichkeit haben, die angebotenen Produkte bestmöglich kennenzulernen. Aus diesem Grund setzen wir auf direkte Beratung und Gespräche, die den hohen ethischen und ökologischen Anspruch, der in den Produkten liegt, widerspiegeln. Weiterhin legen wir großen Wert darauf, dass die angebotenen gesunden Lebensmittel nicht nur aktiv zu der Gesundheit der Kund:innen beitragen, sondern auch ökologisch nachhaltig hergestellt und verarbeitet werden und Biodiversität bei der Herstellung gefördert wird. Es wird betont, dass hinter den Produkten ein ganzheitliches, durchdachtes Konzept nach den Kriterien des Demeter-Verbandes steckt, welches sehr gut zu dem „One Health“ und „Planetary Health“ Ansatz passt. Der „Planetary Health“ Ansatz befasst sich mit den Beziehungen zwischen der menschlichen Gesundheit und den politischen, ökonomischen und sozialen Systemen unseres Planeten sowie den natürlichen Systemen, von denen die Existenz der menschlichen Zivilisation abhängt.³ Der „Planetary Health“ Ansatz baut auf dem multidisziplinären Konzept des „One Health“ Ansatz auf, der darauf abzielt, die Gesundheit von Menschen, Tieren und Ökosystemen nachhaltig auszugleichen und zu optimieren.⁴ Letztlich reicht dieses von der Samenauswahl bis zur Fertigstellung des Produkts.

Die Einbindung der Kund:innen in betriebliche Prozesse erfolgt begrenzt, jedoch führen wir Testphasen in der Produktentwicklung durch. Während dieser Phasen haben Kund:innen die Möglichkeit, neue Produkte zu testen und über Geschmack sowie mit ihrem Kaufverhalten abzustimmen. Diese Testphasen sind nicht nur für das Sammeln von Feedback wichtig, sondern auch für die Demeter-Zertifizierung, die eine vorherige Anmeldung erfordert und im Anschluss das entsprechende Siegel vergibt.

Berichtsfragen:

³ Whitmee S, Haines A, Beyrer C, et al.: The Rockefeller Foundation–Lancet Commission on planetary health: Safeguarding human health in the Anthropocene epoch: report of The Rockefeller Foundation–Lancet Commission on planetary health. The Lancet 386: 197.

⁴ https://www.who.int/health-topics/one-health#tab=tab_1 [letzter Zugriff: 30.01.2024]

Wie werden neue Kund:innen gewonnen und wie Stammkund:innen betreut?

Die Gewinnung und Betreuung neuer sowie bestehender Kund:innen erfolgt durch verschiedene Vertriebsbereiche und Ansätze. Es werden verschiedene Kund:innengruppen in verschiedenen Vertriebsbereichen bedient: Hofladen Natura, Marktwagen, Lieferservice (Onlineshop) und Wiedervermarkter:innen. Am Verkaufswagen ebenso wie im Hofladen werden Dauerbeziehungen zu den Kund:innen gepflegt, indem sie persönlich angesprochen werden und ihnen eine umfassende Beratung angeboten wird, um individuellen Wünschen und Bedürfnissen gerecht zu werden. Der Kontakt zu Kund:innen, die den Lieferservice nutzen, erfolgt vorrangig über Telefon oder E-Mail, während bei den Wiedervermarktern der Kundenkontakt durch Besuche und telefonische Kommunikation gepflegt wird.

Um neue Kund:innen zu gewinnen organisieren wir Verkostungen am Marktwagen und unsere Mitarbeitenden nehmen sich Zeit für Fragen und individuelle Beratungen. Unsere Kunden:innen haben tendenziell eine kritische Haltung und hohe Ansprüche, weshalb wir auf Mundpropaganda im Marketing setzen und reduziert in Werbemaßnahmen investieren. Darüber hinaus ist das Personal im Hofladen präsent und ansprechbar. So können wir intensive Kundenbeziehungen entwickeln und Stammkunden gewinnen. Vor allem nutzen wir vermehrt Social-Media-Kanäle wie Facebook und Instagram, um auf uns und unser Angebot aufmerksam zu machen. Ebenso wie bei der direkten Ansprache der Kund:innen wird dabei Wert auf Ehrlichkeit und Transparenz in der Interaktion mit Kund:innen gelegt.

Wie stellt das Unternehmen sicher, dass der Kundennutzen vor dem eigenen Umsatzstreben liegt?

Wir legen großen Wert auf einen hohen ethischen und ökologischen Anspruch, der zugleich den Kundennutzen repräsentiert. Etwa 70 % der Kund:innen sind weiblich, die den Nutzen aus schmackhaften, regionalen, Demeter-zertifizierten Produkten schätzen, die sowohl gesundheitlich als auch geschmacklich überzeugen und für Tierwohl und Umweltschutz stehen. Gleichwohl muss auch die Wirtschaftlichkeit gewahrt bleiben, was bereits im Leitbild wie folgt festgehalten ist:

„Das Hofgut Schloss Hamborn strebt auch und gerade als soziales und produktives Unternehmen wirtschaftlichen Erfolg an. Alle vorgenannten Ziele sind so miteinander zu koordinieren, dass dieses Ziel erreicht werden kann.“

Bei der Preisgestaltung wird nicht primär auf Gewinnmaximierung abgezielt, sondern darauf, Verluste zu minimieren und kostendeckend zu arbeiten. Dies führt zu einer Orientierung an Bio-Marktpreisen, um die Kund:innenbindung aufrechtzuerhalten,

obwohl die Produkte höherwertiger sind und diese Preisgestaltung nicht auskömmlich für uns ist. Insbesondere im Markt für Fleisch und Edelprodukte ist die Ausprägung in der Region Paderborn begrenzt.

Wir sind natürlichen Grenzen ausgesetzt, welche durch die Anzahl der Tiere bestimmt und verfügbaren Feldflächen bestimmt werden, welche die Produktionsmengen begrenzen. So verfügen wir beispielsweise über eine Milchviehherde mit ca. 50-60 Milchkühen, die jährlich etwa 250.000 bis 300.000l Milch produzieren. Das Hauptziel besteht darin, zumindest kostendeckend zu arbeiten, da Gewinne im Berichtszeitraum nicht erzielt werden. Gleichzeitig ist die erwirtschaftete Marge gering, da es sich bei dem Hofgut um einen landwirtschaftlichen Betrieb mit hohen Personalkosten handelt. Es wird seitens der Geschäftsführung überlegt, Produkte in Flagship Bio-Stores in hochpreisigen Ballungszentren anzubieten, um höhere Preise zu erzielen, jedoch ist dies als Kompromiss zu verstehen, da unser Fokus primär auf der Wirtschaftlichkeit und der Erhaltung unseres eigenen Ladens liegt.

Die Kund:innen des Hofladens Natura stammen hauptsächlich aus dem Großraum Paderborn und dem Paderborner Umland. Ihre Anreise ist aufgrund der ländlichen Lage des Schloss Hamborn in vielen Fällen wetterabhängig. Bei Winterwetter ist der Weg vielen zu gefährlich oder beschwerlich. Darüber hinaus zählen auch die Patient:innen der Reha-Kliniken auf dem Gelände und die Hamborner:innen zum direkten Kund:innenkreis. Die Kund:innen am Marktwagen auf dem Wochenmarkt Paderborn stammen aus Paderborn und umliegenden Gebieten. Auf dem Wochenmarkt in Meschede stellt fast das gesamte Sauerland das Einzugsgebiet des Marktwagens dar, da in dieser Region das Angebot von Bio-Produkten stark begrenzt ist.

Eine weitere Kundengruppe sind die Wiedervermarkter. Diese sind Partner und Kunden zugleich, da sie unsere Produkte an Endkunden in einem größeren Radius bzw. an andere Zielgruppen vertreiben.

Letztlich wurde durch eine Studie der Regionalwert GmbH (Anhang) ermittelt, welche monetär nicht vergüteten Nachhaltigkeitsleistungen das Hofgut erbringt. Der Wert dieser Leistungen liegt bei fast 800.000 € pro Jahr und verdeutlicht den enorm hohen Beitrag für das Gemeinwohl.

Welche Kund:innen-Gruppen haben einen erschwerten Zugang zu den Produkten und Dienstleistungen? Was wird getan, dass diese auch in den Genuss der Produkte/Dienstleistungen kommen können?

Bestimmte Kund:innengruppen, insbesondere solche mit niedrigerem Einkommen, haben aufgrund der hohen Produktpreise erschwerten Zugang zu den angebotenen Waren. Es gestaltet sich schwierig, dieser Herausforderung effektiv entgegenzuwirken, da die Produktionskosten hoch sind. Jedoch werden verschiedene Maßnahmen unternommen,

um diesen Personen dennoch den Zugang zu den Produkten zu erleichtern. Eine der Initiativen umfasst die Weitergabe von Lebensmitteln vom Marktwagen an Organisationen wie die *Tafel* oder der *Caritas* und die Beteiligung am *Foodsharing*. Gelegentlich werden im Hofladen Natura Produkte zu reduzierten Preisen angeboten, was von Kund:innen geschätzt wird. Außerdem gibt es auch die Möglichkeit, Produkte zu vergünstigten Konditionen anzubieten, wie beispielsweise durch den Verkauf von B-Ware oder die Bereitstellung einer "Überbleibselkiste", aus der Kund:innen kostenlos übrig gebliebene Lebensmittel mitnehmen dürfen. Produkte die übrigbleiben oder vom Vortag stammen werden auch teilweise vergünstigt angeboten. Dies erfolgt jedoch seltener, damit die Kundenpräferenz nicht von der frischen Ware weggeht. Lebensmittelabfälle werden weitestgehend vermieden, indem Reste als Tierfutter weiterverwendet oder bei entsprechender Restqualität an Mitarbeitende weitergegeben werden. Wir plädieren für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln gegenüber unseren Kund:innen, um eine möglichst geringe Verschwendung zu gewährleisten und übrig gebliebene Produkte bestmöglich zu nutzen.

Im Allgemeinen wird darauf geachtet, dass Lebensmittel möglichst sinnvoll genutzt werden, und es wird versucht, Abfälle stets auf ein Minimum zu reduzieren.

Verifizierungsindikatoren

Indikator	2022
Marketing-Budget	
<u>Werbung (z.B. Broschüren)</u>	1.763 Euro
<u>Pressearbeit</u>	0 Euro
<u>Online-Marketing</u>	0 Euro
<u>Verkaufsförderung</u>	0 Euro
<u>sonstiges</u>	180 Euro
<u>Gesamt</u>	1.943 Euro

Indikator	2022
Art der Bezahlung der Verkaufsmitarbeitenden:	
fixe Bestandteile	100,00 Prozent
umsatzabhängige Bestandteile	0,00 Prozent

Indikator	2022
Interne Umsatzvorgaben von Seiten des Unternehmens	

Ja	X, aber ohne Konsequenz bei Nichteinhaltung, zudem sind es Bereichs-Umsatzvorgaben, nicht auf einzelne MA personalisiert.
Nein	-

Indikator	2022
Umsatzanteil in % des Produktportfolios, das von benachteiligten Kund:innen-Gruppen gekauft wird	
Geschäftsbereich 1	2 Prozent
Geschäftsbereich 2	XX Prozent [JF3]

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei acht Punkten (*Vorbildlich*) ein.

Es gibt klare, mündlich kommunizierte Leitlinien, die von allen Mitarbeitenden internalisiert wurden. Die Ethikleitlinien sind im Leitbild der Hofgut Schloss Hamborn gGmbH festgehalten. Kund:innenbefragungen haben vor der Covid-19 Pandemie stattgefunden – somit vor dem Berichtszeitraum – und seither nur begrenzt, jedoch wird regelmäßig in der Hofkonferenz über Kund:innenfeedback gesprochen, um den Kund:innenkontakt zu überwachen und zu verbessern. Als Inklusionsunternehmen legen wir Wert auf Barrierefreiheit, die in nahezu allen Kundenbereichen wie dem Onlineshop oder dem Hofladen Natura gewährleistet wird. Die Beziehung zu Kund:innen wird, als Teil der Marktpositionierung, auf Augenhöhe gepflegt, indem Kundenwünsche nach Möglichkeit erfüllt werden. Hierbei kann es jedoch lediglich zu Konflikten kommen, insbesondere wenn Kund:innen unrealistische Erwartungen an das Unternehmen und seine Produkte haben. Die Kommunikation mit Kund:innen erfolgt transparent, ohne Übertreibungen und barrierefrei.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Verbesserungspotenziale identifiziert wir hinsichtlich unseren ethischen Leitlinien, die zukünftig mit mehr Detailtiefe und weiteren Handlungsmöglichkeiten verschriftlicht und erweitert werden sollen. In diesem Zusammenhang möchten wir stärker konzeptionell arbeiten und Leitlinien verschriftlichen.

D1 Negativaspekt: unethische Werbemaßnahmen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass keine unethischen Werbemaßnahmen durchgeführt werden?

Falls nicht, ist dieser Negativaspekt nach Vollbilanz zu berichten.

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

D2 Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmen

Einstiegsfrage:

Was zeichnet eine kooperative und solidarische Haltung gegenüber Mitunternehmern aus?

Eine kooperative und solidarische Haltung gegenüber Mitunternehmern zeigt sich durch das gemeinsame Arbeiten an einem übergreifenden Ziel, wie beispielsweise die Verfolgung der Ideale innerhalb des Demeter-Verbandes oder vergleichbare Ziele in anderen Branchen. Diese Solidarität zeigt sich auch in der gegenseitigen Unterstützung, insbesondere im landwirtschaftlichen Bereich, sowie im regelmäßigen Austausch über Produkte hinweg.

Konkrete Kooperationsprojekte wie der Düngertransfer oder die Zusammenarbeit im Rahmen von Initiativen wie dem Bruderhahn-Konzept in der Geflügelwirtschaft verdeutlichen unsere solidarische Haltung. Auch im Bereich der Vermarktung werden Wiedervermarkter als Kooperationspartner:innen betrachtet, da sie die Produkte weiterverkaufen und somit eine gemeinsame Wertschöpfungskette unterstützen.

Zusätzlich tauschen wir uns regelmäßig mit anderen Bioproduzent:innen aus, um Erfahrungen zu teilen und mögliche Kooperationsmöglichkeiten zu erkunden. Beispielsweise kann dies den Austausch mit Bioproduzent:innen aus dem Kreis Höxter und dem Hochsauerlandkreis oder anderen Partner:innen umfassen, sei es im Bruderhahn-Konzept oder in anderen Handels- und Vermarktungsk Kooperationen.

Berichtsfragen:

Mit welchen Unternehmen wird bereits kooperiert und welche Ziele werden dabei verfolgt?

Unsere Kooperationen umfassen eine Vielzahl von Unternehmen und verfolgen verschiedene Ziele, wobei der Fokus insbesondere auf Transparenz und regelmäßigem Austausch liegt. Es gibt ein starkes ehrenamtliches Engagement, das gepflegt wird, um die Beziehungen zu festigen.

Wie zuvor im Berichtsteil C1 erwähnt, kooperieren wir mit anderen Unternehmen, die eine ähnliche Wertekultur pflegen, wie beispielsweise dem Inklusionsbetrieb *Golfclub Haxterpark* in Paderborn oder der *Mosterei Lebenshilfe* aus Detmold, die wie wir zu den Inklusionsunternehmen zählen.

Im landwirtschaftlichen Bereich arbeiten wir mit verschiedenen regionalen Demeter-Unternehmen zusammen, wie beispielsweise mit dem Betrieb *Brandenburg* bei Brilon für die Putenzucht, deren Fleisch von uns weiterverarbeitet und von *Brandenburg* im Bereich Köln-Bonn vermarktet wird. Eine weitere Zusammenarbeit besteht mit dem Betrieb *Bonin* bei Meschede im Sauerland, der den Austausch von Maschinen und Rapsölbelieferungen beinhaltet. Auch das *Gut Holzhausen* im Kreis Höxter ist ein Partner für den Austausch über Mutterkuhaufzucht und der Diskussion über Produkte und Herausforderungen. Mit einem benachbarten konventionellen Betrieb werden regelmäßig Maschinen und Geräte ausgetauscht. Eine weitere Kontaktaufnahme mit einem Biolandhof in Eissen, Kreis Höxter, ist außerhalb des Berichtszeitraums geplant. Die Kooperationsarbeit im Handel spielt sich über den Verkauf der eigenen Produkte mit Hofladen Natura oder über Wiedervermarkter ab.

Des Weiteren finden jährliche „Demeter im Westen e.V.“ – Tagungen statt, bei denen verschiedene Vertreter:innen Schloss Hamborn besuchen, um Erfahrungen auszutauschen. Tage der offenen Tür (Hoffest, Erntedankfest, Weideauftrieb) dienen als Plattform für Transparenz und Vertrieb und wird sowohl für Kund:innen als auch Partner:innen genutzt. Weitere Kooperationen beinhalten den Austausch von Eiern und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit dem Betrieb *Brandenburg* sowie die Zusammenarbeit mit anderen milchverarbeitenden Betrieben, um Erfahrungen über Verpackungsmaterialien auszutauschen. Zudem werden regelmäßig Tag-der-offenen-Tür-Veranstaltungen mit anderen Lebensmitteleinzelhändler:innen durchgeführt.

Intern kooperieren wir mit der Werkgemeinschaft und dem Altenwerk. Der Lieferservice liefert beispielsweise die Mittagsküche des Altenwerks aus. Diese Zusammenarbeit beinhaltet auch die Nutzung von Fahrzeugen des Hofguts durch das Altenwerk. Auch die Käserei kooperiert intern, indem sie ihr Sortiment den Betrieben von Schloss Hamborn zur Verfügung stellt. Die Käserei praktiziert eine aktive Mitgliedschaft im Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (VHM). Es werden über den VHM beispielsweise Ausbildungsverhältnisse hergestellt, Fortbildungen durchgeführt und eine gemeinsame Interessensvertretung der handwerklich arbeitenden (Hof-)Käsereien vorgenommen.

Ferner kooperieren wir auch mit Mitarbeitenden der Werkgemeinschaft, die beispielsweise gemeinsam mit eigenen MA die Weihnachtsmarktbude in Borchen

gemeinsam betreuen oder eine Beteiligung an der Bewirtung bei Großveranstaltungen in Schloss Hamborn.

In welchen Bereichen verhält sich das Unternehmen solidarisch gegenüber anderen Unternehmen und hilft uneigennützig?

Wir zeigen Solidarität und uneigennützige Hilfe in verschiedenen Bereichen, durch wechselseitige Unterstützung mit verschiedenen Partner:innen eingeht. Dies zeigt sich in Kooperationen mit (Inklusions-)Unternehmen, die eine ähnliche Wertekultur teilen, um diese zu unterstützen. Zudem erfolgt der Austausch von Maschinen und Arbeitsleistung mit benachbarten Betrieben zur gegenseitigen Unterstützung in der Landwirtschaft. Eine weitere Form der Zusammenarbeit besteht in der Kooperation mit der Muttergesellschaft, bei wir Logistikleistungen für die von der Mutter betriebenen Heizwerke erbringen, die zu niedrigeren Verrechnungspreisen abgerechnet werden. Dies unterstreicht die uneigennützige Ausrichtung dieser Maßnahme. Zusätzlich zeigt sich Solidarität innerhalb der Rudolf Steiner Werkgemeinschaft e.V., wo gegenseitige Hilfeleistung, insbesondere finanzieller Natur, eine wichtige Rolle spielt. Des Weiteren kooperieren wir mit dem Altenwerk, beispielsweise im Bereich Catering.

Diese verschiedenen Maßnahmen verdeutlichen die solidarische und uneigennützige Haltung des Hofguts gegenüber anderen Unternehmen und Gemeinschaften.

Verifizierungsindikatoren

Indikatoren	2022
Investierte Zeit- / Ressourcenaufwand für Dienstleistungen, die in Kooperation erstellt werden ⁵	600 Std.
Zeit- / Umsatzanteil für Kooperationen mit anderen Unternehmen:	
	2022
Unternehmen, die die gleiche Zielgruppe ansprechen (auch regional)	50
Unternehmen der gleichen Branche, die regional eine andere ZG ansprechen	50
Unternehmen der gleichen Branche in gleicher Region, mit anderer ZG	500

Bereiche des Engagements und der Kooperation (Anzahl: x/3)	
	2022
Kooperation mit zivilgesellschaftlichen Initiativen zur Erhöhung der ökologischen / sozialen / qualitativen Branchenstandards	66 Prozent
Aktiver Beitrag zur Erhöhung gesetzlicher Standards innerhalb der Branche (Responsible Lobbying)	33 Prozent

⁵ im Verhältnis zum gesamten Zeitaufwand für die Erstellung Dienstleistungen des Unternehmens

Mitarbeit bei Initiativen zur Erhöhung der ökologischen / sozialen / qualitativen Branchenstandards	33 Prozent
---	------------

Weitergabe von Arbeitskräften / Mitarbeiterstunden an Unternehmen ...	
(%-Anteil im Verhältnis zur Anzahl der Mitarbeiter / Stunden)	2022
... anderer Branchen weitergegeben, um kurzfristig die Mitunternehmen zu unterstützen?	1 Prozent
... der gleichen Branche weitergegeben, um kurzfristig die Mitunternehmen zu unterstützen?	0 Prozent

Weitergabe von Aufträgen an Unternehmen ...	
(%-Anteil im Verhältnis zur Anzahl der Gesamtaufträge)	2022
... anderer Branchen weitergegeben, um kurzfristig die Mitunternehmen zu unterstützen?	0 Prozent
... der gleichen Branche weitergegeben, um kurzfristig die Mitunternehmen zu unterstützen?	0 Prozent

Weitergabe von Finanzmittel an Unternehmen ...	
Summe in Euro	2022
... anderer Branchen weitergegeben, um kurzfristig die Mitunternehmen zu unterstützen?	0 Euro
... der gleichen Branche weitergegeben, um kurzfristig die Mitunternehmen zu unterstützen?	0 Euro

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen und bei sechs Punkten (*Erfahren*) ein.

Die Bewertungsgrundlage basiert auf der Erfüllung der in den Bewertungsstufen genannten Kriterien, wie beispielsweise die Kooperation mit Mitunternehmen über Demeter, dem VHM oder dem Projekt Bruderhahn.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Wir wollen die Zusammenarbeit mit anderen Unternehmen im Bio-Sektor über den Demeter-Verband hinaus insbesondere im Bereich der Vermarktung intensivieren. Mit diesem Schritt wollen wir darauf abzielen, Synergien zu nutzen und gegenseitige Unterstützung zu fördern. Die Bildung zusätzlicher Verbünde könnte dazu beitragen, gemeinsame Vermarktungs- und Veredelungsziele effizienter zu erreichen.

Zudem streben wir einen verbesserten praktischen Austausch zwischen den Betrieben der Käseproduktion an. Wir sehen Schwierigkeiten bei der Identifizierung der Relevanz von

Fortbildungen für unseren Betrieb. Zwar werden Arbeitsgruppen durch den VHM angeboten, die jedoch aufgrund mangelnder zeitlicher Kapazitäten nicht von den Mitarbeitenden wahrgenommen werden. Eine Idee wären praxisorientierte Schulungen vor Ort oder spezifische Schulungsangebote zu entwickeln, um den Bedürfnissen der produzierenden Bereiche von uns besser gerecht zu werden.

D2 Negativaspekt: Missbrauch der Marktmacht gegenüber Mitunternehmen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass auf schädigendes, diskreditierendes Verhalten gegenüber Mitunternehmen komplett verzichtet wird?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

D3 Ökologische Auswirkungen durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen

Einstiegsfrage:

Welche ökologischen Auswirkungen entstehen im Zusammenhang mit der Nutzung und Entsorgung Ihrer Produkte und Dienstleistungen durch Ihre Kund:innen?

Wir legen einen starken Fokus auf ökologische Nachhaltigkeit entlang der gesamten Vermarktungskette, was gleichzeitig unser zentrales Geschäftsmodell darstellt. Als ältester landwirtschaftlicher Biobetrieb (seit 1932) der Region Nordrhein-Westfalen heben wir folgende ökologische Auswirkungen hervor:

- **Bodenschutz und -diversität:** Verzicht auf Pestizide und synthetische Dünger zugunsten organischer Dünger fördern das Bodenleben. Der Verzicht auf den Pflugeinsatz und die Anwendung von Grubbern unterstützen das Bodenleben und die Diversität der Pflanzen.
- **Nachhaltige Landwirtschaftspraktiken:** Die Saatgutherstellung erfolgt standortangepasst und unter ökologischen Gesichtspunkten. Längere Fruchtfolgen und die gezielte Förderung des Lebens im Boden sind essenzielle Bestandteile des ökologischen Konzepts.
- **Tierwohl und artgerechte Haltung:** Wir legen einen starken Fokus auf die Einhaltung von Demeter-Richtlinien. Die Tiere haben weitestgehend Freilauf und

werden entsprechend der Richtlinien gehalten. Freilauf und Weidegang für Milchkühe und der Verzicht auf Melkroboter, ein mobiler Stall für Hühner und Freilauf für Schweine sind Beispiele für eine tierfreundliche Haltung. Darüber hinaus trägt das Milchvieh zur Förderung der Biodiversität bei, indem der Mist auf der Weide einen Lebensraum für Insekten schafft, wodurch wiederum beispielsweise Vögel profitieren und die Artenvielfalt unterstützt wird.

- **Verpackungsvermeidung und Recycling:** In der Käserei wird auf separate Verpackungen und Umverpackungen verzichtet, während ein Pfandsystem aktiv genutzt wird. Die Käseverpackung ist aus hygienischen Gründen Vorschrift, jedoch werden Plastikverpackungen reduziert, und auch Deckel werden mit einem Umlauf von 10–15-mal wiederverwendet, um das energieintensive Sofortrecycling zu vermeiden.
- **Energienutzung und -regeneration:** Wir beziehen zu 100 % Ökostrom und setzen auf regionale Stoffkreisläufe und regenerative Energien in der Produktion (in der Produktion verbrauchte Wärme kommt aus Bio-Masse aus dem eigenen Heizwerk). Die Milchverarbeitung erfolgt ohne lange Transportwege, wir kennen die genaue Herkunft unserer Produkte.

Diese Maßnahmen zeigen das engagierte Bestreben, ökologische Auswirkungen zu minimieren und nachhaltige Praktiken in sämtlichen Bereichen der Produktion und Vermarktung zu implementieren.

Berichtsfragen:

Wie groß sind die ökologischen Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen, absolut und im Vergleich zu bestehenden Alternativen mit ähnlichem Nutzen?

Die ökologischen Auswirkungen unserer Produkte und Dienstleistungen tendieren dazu, ein Minimalziel zu erreichen, wobei zusätzliche Verbesserungen nur begrenzt möglich sind. Der Grund dafür liegt in Hygienevorschriften und rechtlichen Vorgaben der Lebensmittelverbände. Im Vergleich zum konventionellen Einzelhandel, der herkömmliche Produkte führt, weisen die 100 % Bioprodukte, die das Demeter-Label tragen, sowie die spezielle Tierhaltungsform und Verpackung klare Vorteile hinsichtlich der (ökologischen) Nachhaltigkeit auf.

Im Marktwagen werden ausschließlich Papierverpackungen für Käse und Papiertüten für Brot verwendet, was im Vergleich zu herkömmlichen Kunststoffverpackungen ökologisch vorteilhaft ist. Trotz des bereits erzielten Minimierungseffekts sind weitere bedeutende Verbesserungen mit einem hohen zusätzlichen Aufwand verbunden, der in keinem sinnvollen Verhältnis zu den erwarteten Ergebnissen steht.

Unser Bestreben, ökologische Auswirkungen zu minimieren, umfasst alle derzeit verfügbaren Möglichkeiten. Kund:innen sind zudem eingeladen, eigene Verpackungen zu

nutzen, um Ressourcen zu schonen und den ökologischen Fußabdruck weiter zu reduzieren.

Mit welchen Strategien und Maßnahmen werden die ökologischen Auswirkungen, die durch die Nutzung und Entsorgung der Produkte und Dienstleistungen entstehen, reduziert?

Um die ökologischen Auswirkungen durch die Nutzung und Entsorgung der Produkte und Dienstleistungen zu reduzieren, setzen wir verschiedene Strategien und Maßnahmen um. Wie bereits erwähnt, bestehen Verpackungsmaterialien für Käse und Brot überwiegend aus Papier, und wir ermutigen unsere Kund:innen aktiv dazu, eigene Verpackungen zu verwenden. Zudem setzen wir verstärkt auf die Nutzung von Mehrweggläsern und biologisch abbaubaren Tüten im Onlineshop, um Plastik zu vermeiden. Um das Bewusstsein für ökologische Nachhaltigkeit zu schärfen, wurden Einwegverpackungen aus dem Sortiment weitestgehend entfernt und durch Mehrwegalternativen ersetzt. Darüber hinaus legen wir großen Wert darauf, die Kund:innen darüber zu informieren, wie sie durch das Wieder-verwenden von Eierkartons oder eigenen Verpackungen aktiv zum Umweltschutz beitragen können. In Bezug auf die Energieeffizienz im Lieferservice wurden effiziente Planungstools für die Liefertouren implementiert, um unnötige Wege zu vermeiden und die Energiekosten zu reduzieren. Zusätzlich setzen wir auf Poolmanagement, das heißt, es werden Liefertouren genutzt, die den geringsten CO₂-Ausstoß aufweisen, und grüne Plastikkisten verwendet, die mehrfach zur Kommissionierung genutzt werden können. Diese Strategien zielen darauf ab, den ökologischen Fußabdruck der Produkte und Dienstleistungen kontinuierlich zu verringern. Wie in der Einstiegsfrage des Berichtsteils D3 dargelegt, setzen wir in sämtlichen Bereichen auf nachhaltige Energienutzung. Wir überprüfen in unserer Hofkonferenz regelmäßig Verbesserungsmöglichkeiten, insbesondere für Verpackungsmaterial.

Wie sind Konsistenz, Effizienz und Suffizienz im Geschäftsmodell verankert?

Das Konzept von Konsistenz, Effizienz und Suffizienz ist integraler Bestandteil unseres Geschäftsmodells und ist im Leitbild verankert. Dieses Leitbild setzt klare Standards für Konsistenz, die in allen Phasen der Herstellungsprozesse gewährleistet werden sollen. Unser Fokus liegt darauf, dass Prinzipien und Standards konsistent umgesetzt werden, unabhängig von der Produktionsstufe. Im Hinblick auf Effizienz streben wir danach, Ressourcen so effektiv wie möglich zu nutzen. Allerdings wird auch das Konzept der Suffizienz verfolgt: Es wird nur so viel produziert, wie es die Möglichkeiten und Kapazitäten des Hofes zulassen. Dies kann manchmal im Widerspruch zur reinen Effizienz stehen. Jedoch streben wir vor dem globalen Ziel der Suffizienz danach, so effizient wie möglich zu handeln und unser Geschäft nachhaltig zu führen.

Durch welche Strategien und Maßnahmen werden maßvoller Konsum bzw. eine suffiziente Nutzung der Produkte und Dienstleistungen gefördert?

Die Förderung eines maßvollen Konsums sowie einer suffizienten Nutzung der Produkte geschieht durch verschiedene Strategien:

- **Preisstrategie:** Die relativ hohe Preisgestaltung der Produkte regt einen maßvollen Konsum an und reguliert das Konsumverhalten der Kund:innen.
- **Transparenz und Qualität:** Die ausführliche Erklärung und Darlegung der Produkte sowie deren Herstellung schafft Transparenz und Bewusstsein für einen maßvollen Konsum. Der Fokus liegt auf der Qualität, was Kund:innen dazu ermutigt, bewusster zu konsumieren.
- **Kundenkreis und Konsumverhalten:** Die Kundschaft praktiziert basierend auf ihren persönlichen Wertevorstellungen bereits einen maßvollen Konsum. Die Mehrheit ist weniger am Überkonsum interessiert, sondern legt Wert auf die Qualität der Produkte.
- **Bewusster Fleischkonsum:** Insbesondere beim Fleischkonsum wird auf einen bewussten Konsum geachtet. Kund:innen, die der Gruppe von Vegetarier:innen und Veganer:innen gehören, zeigen von Haus aus ein Interesse an einem maß- und respektvollen Umgang mit den Produkten.
- **Berücksichtigung natürlicher Knappheit:** Die Einsicht in die natürliche Knappheit bestimmter Ressourcen trägt dazu bei, dass Kund:innen maßvoller mit den Produkten umgehen und sie bewusster konsumieren.

Wie wird die maßvolle Nutzung in der Kommunikation mit Kund:innen gefördert?

Die Förderung einer maßvollen Nutzung setzen wir in der Kommunikation mit den Kund:innen auf verschiedene Weisen um:

- **Produktberatung:** Maßvolle Nutzung wird durch eine umfassende Produktberatung in den oben genannten Vertriebsbereichen gefördert. Kund:innen erhalten Informationen über die Herstellung, die richtige Verwendung und den angemessenen Konsum der Produkte.
- **Bewusster Kundenkreis:** Da die Kundschaft bereits ein hohes Bewusstsein für einen maßvollen Konsum besitzt, ist die Notwendigkeit der Förderung begrenzt. Die meisten handeln sehr bewusst und bedacht beim Einkaufen.
- **Vergangene Werbekampagnen:** Frühere Werbeslogans aus dem Jahr 2019 rieten von Überkonsum ab. Die Überlegung besteht, diese Kampagnen wieder

aufzugreifen und für das Jahr 2024 zu nutzen, um bewusstes Konsumverhalten zu fördern.

- **Gezielte Werbemaßnahmen:** Werbung wird bewusst eingesetzt, um einen maßvollen Umgang mit den Produkten zu unterstützen.
- **Nutzung von Social Media und Printmedien:** Die Planung von Werbung über soziale Medien und in gedruckten Medien wird erwogen, um die Botschaft eines bewussten Konsums zu verbreiten.

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei zehn Punkten (*Vorbildlich*) ein.

Unser Geschäftsmodell ist hinsichtlich der ökologischer Auswirkungen optimal und sämtliche Kriterien der Bewertungsstufen⁶ sind erfüllt.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Es ist zu beachten, dass trotz dieser Leistungsbilanz weiterhin Verbesserungspotenzial besteht. Es existieren Bereiche wie beispielsweise die Elektrifizierung des Fuhrparks und der Mobilität, wobei das Geschäftsmodell zwar auf technologische Entwicklungen angewiesen ist, diese aber derzeit noch nicht in vollem Umfang verfügbar sind. Wir sind uns der Tatsache bewusst und setzen uns für die Nutzung und Implementierung solcher Technologien ein, sobald diese verfügbar werden. Dasselbe gilt auch für die Umstellung von Landmaschinen auf umweltfreundlicherer Betriebsstoffe und die energetische Optimierung von Effizienz.

D3 Negativaspekt: bewusste Inkaufnahme unverhältnismäßiger ökologischer Auswirkungen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass es keine bewusste Inkaufnahme
unverhältnismäßiger ökologische Auswirkungen gibt?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

⁶ Arbeitsbuch zur Kompaktbilanz 5.0, S. 56

D4 Kund:innen-Mitwirkung und Produkttransparenz

Einstiegsfrage:

Wie transparent sind Sie gegenüber Ihren Kund:innen, und welche Mitsprachemöglichkeiten oder Mitentscheidungsrechte geben Sie ihnen?

Die Transparenz gegenüber den Kund:innen ist ein grundlegender Wert, der in unserem Unternehmen hochgehalten wird. Es werden verschiedene Möglichkeiten zur Mitentscheidung und Mitsprache angeboten, um die Kund:innen in Prozesse zu involvieren:

- **Testphase neuer Produkte:** Wie eingangs erwähnt, haben Kund:innen die Möglichkeit, an Testphasen neuer Produkte teilzunehmen und ihre Meinungen sowie Vorlieben einzubringen. Dies ermöglicht es, die Produkte besser an die Bedürfnisse der Kund:innen anzupassen. Hier ist wichtig zu sagen, dass die Testphase zwar einen Teil der Produktentwicklung darstellen, jedoch erst nach der Fertigstellung eines neuen Produktes stattfindet.
- **Produktauswahl und Kundenfeedback:** Die Produktauswahl wird zunächst intern von den Mitarbeitenden getroffen und intern getestet, bevor Produkte in den Verkauf gelangen. Kundenfeedback zu Produkten wird ernst genommen und aktiv gesammelt, um die Qualität und das Angebot stetig zu verbessern.
- **Kundenumfragen und Anfragen am Marktwagen:** Es wurden Kundenumfragen durchgeführt, um das Einkaufserlebnis zu evaluieren. Anfragen von Kunden am Marktwagen sowie deren Feedback zu einzelnen Produkten werden gesammelt und evaluiert, um zu prüfen, ob sie umsetzbar sind.
- **Jährliches Hoffest und ganzjährige Öffnung des Hofs:** Das jährliche Hoffest bietet Kund:innen die Gelegenheit, aktiv am Hofleben teilzunehmen, den Alltag auf dem Hof kennenzulernen und zu verstehen, wie mit verschiedenen Herausforderungen umgegangen wird. Zudem ist der Hof ganzjährig geöffnet und bietet Kund:innen die Möglichkeit, die Felder zu besichtigen und unseren Alltag hautnah zu erleben. Auch die dazu gehörigen Produktionsstätten sind weitestgehend für Kund:innen und andere Interessent:innengruppen zugänglich. Es gibt regelmäßige Führungen und Besichtigungen, die es den Kund:innen ermöglichen, direkt in die Produktionsbereiche Einblick zu nehmen. Diese Offenheit und Transparenz sind durch die ethischen Leitlinien vorgeschrieben.

Berichtsfragen:

Welche konkreten Mitsprachemöglichkeiten und Mitentscheidungsrechte werden Kund:innen eingeräumt und wie wird darüber kommuniziert?

Die Kommunikation und Möglichkeiten zur Mitentscheidung für Kund:innen stehen im Einklang mit der Philosophie der Zusammenarbeit und Transparenz:

- **Kundenwünsche und offenes Feedback:** Kund:innen haben die Möglichkeit, ihre Wünsche und Anregungen jederzeit uns gegenüber zu äußern. Hierzu gibt es eine Anregungsbox am Natura Laden. Diese werden ernst genommen, gesammelt und in Diskussionen über die Machbarkeit und Umsetzung berücksichtigt.
- **Verkostungs- und Probeaktionen:** Um Feedback zu erhalten, werden regelmäßig Verkostungs- und Probeaktionen durchgeführt. Hierbei haben Kund:innen die Gelegenheit, neue Produkte zu probieren und ihr Feedback zu geben, was als eine Form der Mitentscheidung betrachtet wird.
- **Mitmach-Aktionen in der Landwirtschaft:** Kund:innen können an Mitmach-Aktionen teilnehmen, wie beispielsweise das Aussäen auf einer eigenen kleinen Parzelle. Dies fördert das Verständnis für landwirtschaftliche Prozesse und ermöglicht eine direktere Beteiligung.
- **Mitentscheidung nach Produktentwicklung:** Die eigentliche Mitentscheidung der Kund:innen setzt erst ein, nachdem ein neues Produkt entwickelt wurde. Dies geschieht über Verkostungsangebote, bei denen das Feedback und die Präferenzen der Kund:innen berücksichtigt werden.
- **Mitmach-Aktionen im Rahmen von Festen:** Bei verschiedenen Festen oder Veranstaltungen werden Mitmach-Aktionen angeboten, die es den Kund:innen ermöglichen, aktiv am Geschehen teilzunehmen und so einen Einblick in Prozesse zu erhalten.

Werden Impulse von Kund:innen zur sozial-ökologischen Verbesserung der Produkte und Dienstleistungen aufgenommen?

Das Ziel ist es, aktiv zuzuhören, die Rückmeldungen von Kund:innen ernst zu nehmen und sie als wichtige Quelle für die kontinuierliche Verbesserung der Produkte und Dienstleistungen zu nutzen, um den Bedürfnissen der Kund:innen gerecht zu werden. Das Feedback von Kund:innen wird an verschiedenen Stellen gesammelt, sei es direkt vom Marktwagen oder im Hofladen. Das Kundenfeedback, sowohl positives als auch negatives, wird in regelmäßig in unserer Hofkonferenz diskutiert und bewertet. Dies ermöglicht es, die Anregungen der Kund:innen zu berücksichtigen und gegebenenfalls in die Weiterentwicklung einzubeziehen.

Welche Produktinformationen sind öffentlich zugänglich (Inhaltsstoffe, Wertschöpfungskette, ökologisch relevante Informationen, Preisfindung)?

Die öffentlich zugänglichen Produktinformationen umfassen primär drei Aspekte:

1. **Inhaltsstoffe und Wertschöpfungskette:** Die Informationen zu Inhaltsstoffen und zur lokalen Wertschöpfungskette sind sowohl vor Ort als auch online transparent einsehbar. Kund:innen können so detaillierte Einblicke in die Bestandteile der Produkte und deren Entstehungsprozess erhalten.
2. **Ökologisch relevante Informationen:** Diese werden durch das Demeter-Zertifikat bereitgestellt. Dieses Zertifikat bietet umfassende Einblicke in ökologische Aspekte und ist öffentlich erhältlich, um die ökologische Qualität der Produkte zu nachzuvollziehen.
3. **Preisfindung:** Aktuell ist die Preisfindung der Produkte nicht proaktiv dargestellt. Dies liegt daran, dass wir bisher defizitär wirtschaften. Obwohl Überlegungen zur Darstellung der Preisgestaltung existieren, haben wir sie aufgrund begrenzter zeitlicher Kapazitäten bisher nicht umgesetzt.

Das Qualitätsmanagement erfolgt mittels des GAB-Verfahrens, welches von uns eingesetzt wird und maßgeblich durch anthroposophische Richtlinien sowie das Leitbild geprägt ist. Die Offenlegung aller Inhaltsstoffe, die den Vorgaben der Lebensmittel-Informations-verordnung (LMIV) entspricht, stellt einen weiteren transparenten Aspekt der Produkte dar.

Verifizierungsindikatoren

Indikatoren	2022
Anzahl der Produkt- und Dienstleistungsinnovationen mit sozial-ökologischer Verbesserung, die durch die Mitwirkung von Kund:innen entstanden sind.	5 Prozent
Anteil der Produkte mit ausgewiesenen Inhaltsstoffen (in % des Umsatzes).	100 Prozent
Anteil der Produkte und Dienstleistungen mit veröffentlichten Preisbestandteilen (in % des Umsatzes).	0 Prozent

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei fünf Punkten (*Erfahren*) ein.

Wir haben mögliche Anlaufstellen für Feedback und fordern dieses auch konkret in Form von direkter (schriftlicher) Nachfrage (beim Lieferservice) ein. Darüber hinaus machen wir Informationen zu der Herkunft der Produkte und zu Herstellungsprozessen öffentlich zugänglich.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Um die Interaktion und das Engagement mit den Kund:innen zu verstärken, wollen wir die Preisbestandteile für die selbstergestellten Produkte genauer ermitteln und kommunizieren. Dies dient dazu, Transparenz zu schaffen und den Kund:innen Einsicht in die Preisgestaltung zu ermöglichen. Des Weiteren wird geplant, regelmäßig systematische Kund:innen-befragungen durchzuführen bzw. diese wieder einzuführen. Die Befragungen sind entscheidend, um das Feedback der Kund:innen zu erfassen und ihre Bedürfnisse besser zu verstehen. Um ein stärkeres Mitspracherecht und eine aktivere Einbindung der Kund:innen zu gewährleisten, beabsichtigen wir, Institutionen zu schaffen, welche den Kund:innen weitere Rechte zusprechen. Dies schafft eine transparentere Kommunikation und fördert ein Gefühl der Mitgestaltung. Ein wesentlicher Schritt ist, den Kundenkontakt über die Grenzen des Marktwagens und des Hofladens Natura hinaus auszubauen. Wir möchten verstärkt präsent sein und den direkten Austausch mit unseren Kund:innen an verschiedenen Standorten intensivieren.

D4 Negativaspekt: kein Ausweis von Gefahrenstoffen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass die Produkte keine Schadstoffe enthalten, die Kund:innen und Umwelt belasten und auch keine schädlichen Nebenwirkungen bei der zweckgemäßen Verwendung der Produkte entstehen?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

E1 Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen

Einstiegsfrage:

In welcher Form dienen unser Produkte/ Dienstleistungen dem Grundbedarf, dem persönlichen Wachstum der Menschen, der Stärkung der Gemeinschaft oder der Regeneration der Erde?

Unsere Produkte erfüllen vielfältige Bedürfnisse im Grundbedarf, persönlichem Wachstum, der Stärkung der Gemeinschaft und der Regeneration der Erde. Da es sich bei unseren Produkten um Lebensmittel handelt, die als essenzielle Nahrungsgüter gelten und nicht als Luxusprodukte betrachtet werden, decken sie trotz ihrer Positionierung im hochpreisigen Segment zu 100% den Grundbedarf der Menschen. Wir legen großen Wert darauf, dass hochwertige Lebensmittel, die jedem Menschen zugänglich sein sollen, unabhängig von ihrem Preis, diese Qualität beibehalten. Unsere Verantwortung sehen wir darin, an der Balance zwischen Qualität und Zugänglichkeit zu arbeiten. Unsere strategische Ausrichtung zielt darauf ab, hochwertige Lebensmittel anzubieten, die den Grundbedarf jedes Menschen erfüllen können, ohne den Aspekt einer Luxusmarke zu betonen. Unsere Produkte sind darauf ausgerichtet, Gemeinschaften zu stärken und einen nachhaltigen Beitrag zur Regeneration der Erde zu leisten.

Berichtsfragen:

Welche der neun Grundbedürfnisse erfüllen die Produkte/ Dienstleistungen des Unternehmens?

Manfred Max-Neef identifizierte neun grundlegende menschliche Bedürfnisse, darunter Bedürfnisse nach (1) Lebenserhaltung/ Gesundheit/ Wohlbefinden, (2) Schutz/ Sicherheit, (3) Zuneigung/ Liebe, (4) Verstehen/ Einfühlung, (5) Teilnehmen/ Geborgenheit, (6) Muße/ Erholung, (7) kreatives Schaffen, (8) Identität/ Sinn und (9) Freiheit/ Autonomie. Diese Bedürfnisse dienen als Orientierungspunkte für eine holistischere Betrachtung des menschlichen Wohlbefindens und gesellschaftlichen Fortschritts⁷.

Unsere Produkte erfüllen eine Vielzahl der neun Grundbedürfnisse:

1. *Lebenserhaltung/ Gesundheit/ Wohlbefinden*: Der Schwerpunkt liegt hier, da die Produkte Lebensmittel sind, die einen Beitrag zur Ernährung leisten.

⁷ Max-Neef, M., Elizalde, A. and Hopenhayn, M., 1990. *Entwicklung nach Menschlichen Mass*. Gesamthochschule Kassel

2. *Schutz/ Sicherheit*: Die Arbeitsplätze bieten Mitarbeitenden Schutz und Sicherheit im Sinne der Existenzsicherung.
3. *Zuneigung/ Liebe*: Weniger im Fokus, aber im sozialen Kontext des Unternehmens vorhanden, wenn auch nicht der Kernaspekt.
4. *Verstehen/ Einfühlung*: Einfühlung und Verständnis sind in den Prozess wieder Produktion und der Vermarktung präsent.
5. *Teilnehmen/ Geborgenheit*: Als Inklusionsunternehmen schaffen wir die Teilnahme von Personen mit Behinderung am Arbeitsmarkt und damit auch ein Gefühl der Geborgenheit.
7. *Muße/ Erholung*: Dieser Punkt ist kein Kernaspekt und auf unseren Betrieb und insbesondere auf die produzierenden Bereiche nichtzutreffend.
8. *Kreatives Schaffen*: Besonders in unseren Verarbeitungsbetrieben wird kreatives Schaffen ermöglicht, sowohl in der Produktentwicklung als auch bei ökologisch sinnvollen Prozessen.
9. *Identität/ Sinn*: Unsere Produkte bedienen die Bedürfnisse nach Identität und Sinn, insbesondere im ökologischen und nachhaltigen Kontext. Sie stärken die Zugehörigkeit zu einer Wertegemeinschaft, sowohl für Mitarbeitende wie auch für Kund:innen, die im engen Zusammenhang mit Grundwerten der Anthroposophie steht.
10. *Freiheit/ Autonomie*: Ein Aspekt, der in vielen Bereichen eine Rolle spielt, aber nicht den Hauptfokus bildet.

Die Schwerpunkte liegen auf den Grundbedürfnissen Lebenserhaltung, Schutz und Sicherheit, Teilnahme und Geborgenheit, sowie Identität und Sinn.

Welche der Produkte/Dienstleistungen sind Luxusprodukte, die meistens „nur“ dem eigenen Status dienen und durch preiswertere, weniger ressourcenschädliche Produkte des einfachen oder guten Lebens ersetzt werden können?

Wir betrachten unsere Produkte nicht als Luxusprodukte. Diese Einschätzung entspringt unserer grundlegenden Unternehmensphilosophie, die Luxuslabels nicht im Einklang mit der DNA des Hofguts sieht. Wir verfolgen bewusst eine Ausrichtung, die sich von Luxusprodukten distanziert.

In welcher Form dienen unsere Produkte und Dienstleistungen dem persönlichen Wachstum der Menschen bzw. der Gesundheit?

Im Hinblick auf die Frage, wie unsere Produkte dem persönlichen Wachstum der Menschen und ihrer Gesundheit dienen, lassen sich folgende Aspekte feststellen:

- *Gesundheitliche Aspekte*: Unsere Produkte fördern die Gesundheit, da sie vollständig ohne Zusatzstoffe hergestellt werden. Es gibt keine Verwendung von Ultra Processed

Food, das häufig mit der Volkskrankheit wie beispielsweise Adipositas in Verbindung steht.

- *Minimale Zusatzstoffe nach Demeter-Richtlinien:* Gemäß den Demeter-Richtlinien setzen wir das absolute Minimum an Zusatzstoffen in unseren Produkten ein. Dieser Ansatz ist nicht nur förderlich für die Gesundheit von Mensch und Tier, sondern auch für die Umwelt.
- *Fokus auf Pflanzen und Bio-Diversität:* Unser Fokus liegt auf Pflanzen und der Förderung der Bio-Diversität, im Einklang mit dem „Planetary Health“ Ansatz. Dies trägt nicht nur zur persönlichen Gesundheit bei, sondern auch zum Umweltschutz.
- *Ein komplett durchdachter Produktionsprozess:* Der gesamte Produktionsprozess, angefangen beim Saatgut (z.B. Verwendung von samenfestem Saatgut, Verzicht auf genmanipulierte Organismen), bis hin zum fertigen Produkt, folgt einem Ziel, das auf möglichst kreislaforientierter Nachhaltigkeit basiert. In der Käserei beziehen wir Kulturen aus der Schweiz, die wir selbst weiter vermehren. Bei Kulturen, die zu nicht optimalen Produkten führen, werden diese nicht weitergeführt. Zudem setzen wir Fremdkulturen reduziert ein.

Welche gesellschaftlichen/ ökologischen Probleme (regional oder global) werden durch unsere Produkte/ Dienstleistungen gelöst bzw. gemindert? (Orientierung an UN-Entwicklungszielen, siehe vertiefende Online-Informationen)

Unsere Produkte spielen eine Rolle bei der Bewältigung und Minderung verschiedener gesellschaftlicher und ökologischer Herausforderungen, insbesondere auf regionaler Ebene und im Einklang mit den UN-Entwicklungszielen. Im Fokus unserer nachhaltigen Landwirtschaft steht die Verwendung von regional angepasstem Saatgut und die Förderung der Biodiversität. Durch Bodenbearbeitung mit der Häufelpflugtechnik und Heckenpflanzungen zwischen Feldschlägen setzen wir uns aktiv für die Wiederherstellung von kleinräumigen Strukturen im ländlichen Raum ein. Der konsequente Verzicht auf synthetische Dünger und Pestizide unterstreicht unsere Bemühungen im Natur- und insbesondere Wasserschutz. Unsere Praktiken minimieren Nitratreinträge, insbesondere durch die Nutzung von Mist als organischem Dünger, was zu geschlossenen Nährstoffkreisläufen beiträgt. Der Mist unserer eigenen Tiere wird wiederverwendet, um den Stoffaustrag zu minimieren. Unsere lokale Kreislaufwirtschaft stellt sicher, dass wir nachhaltig mit Ressourcen umgehen. Dabei streben wir eine möglichst geschlossene Kreislaufwirtschaft an, obwohl unsere Produkte den Hof verlassen. Wir sind darauf ausgerichtet, das Maximum an positiven Effekten in unserer Region zu erzielen. Dies schließt auch ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte ein und spiegelt unser starkes regionales Engagement wider. Der verantwortungsbewusste Einsatz von Antibiotika erfolgt ausschließlich auf ärztlichen Rat und im Krankheitsfall unserer Tiere. Antibiotika wird nicht zur Wachstumsförderung eingesetzt und kranke Tiere aus dem Melkprogramm genommen.

Alle vorgenannten Maßnahmen stellen auch wirksame Maßnahmen im Sinne des Klimaschutzes sowie der verantwortungsbewussten Konsumtion dar.

Damit bedienen wir folgende der Sustainable Development Goals (SDG):

2,3,6,8,11,12, 13, 15

Verifizierungsindikatoren

Indikator	2022
Anteil der Nutzenart in % des Gesamtumsatzes:	
1. Erfüllte Bedürfnisse	
decken Grundbedürfnisse	100 Prozent
Statussymbol/Luxus	0 Prozent
2. Dienen der Entwicklung	
der Menschen	100 Prozent
der Erde/Biosphäre	100 Prozent
3. löst gesellschaftlich/ökologische Probleme lt. UN-Entwicklungszielen	
SDG 3; SDG 10; SDG 12; SDG 13, SDG 15	100 Prozent
4. Nutzen der Produkte/Dienstleistungen:	
Mehrfachnutzen/einfacher Nutzen	100 Prozent
Hemmender/Pseudo-Nutzen	0 Prozent
Negativnutzen	0 Prozent

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei neun Punkten (*Vorbildlich*) ein.

Wir betrachten uns als Vorbild in der Region, was sich in der hohen Qualität der Produkte widerspiegelt, die nicht nur dem Demeter-Zertifikat entsprechen, sondern teilweise sogar über die vorgeschriebenen Standards hinausgehen. Unsere Bestrebungen gehen über das bloße Produzieren von Lebensmitteln hinaus: Wir verfolgen das Ideal eines breitaufgestellten Landwirtschaftsbetriebs und setzt dabei innovative Formen der Bodenbearbeitung ein, wie beispielsweise die Häufelpflugtechnik. Dies zeigt unser Bestreben, nicht nur die Mindestanforderungen zu erfüllen, sondern ständig nach Verbesserungen und Innovationen zu suchen. Dies reflektiert dabei hauptsächlich unsere regionalen Leistungen, da einige Ansätze und Standards global eher schwer umsetzbar sind. Dennoch heben wir uns durch unsere regionalen Bemühungen und unseren Beitrag zur nachhaltigen Landwirtschaft von anderen Produzent:innen in der Region ab.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Wir sehen einige Verbesserungspotenziale, die dazu beitragen können, unser Konzept und unsere Werte zu stärken. Eines unserer zentralen Ziele besteht darin, die Kommunikation über unser Hofgut-Konzept zu intensivieren und breiter zu streuen. Durch eine gezielte und weitreichende Kommunikation können potenzielle Kund:innen besser informiert werden, was zu einer gesteigerten Bekanntheit und Wertschätzung des Hofguts führen kann. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf einer verstärkten Vernetzung mit dem lokalen Umfeld. Wir streben an, enger mit der Gemeinschaft und anderen landwirtschaftlichen Betrieben in der Region zusammenzuarbeiten. Dies schließt auch die Verbesserung der allgemeinen Kommunikation im Umfeld mit ein, um ein tieferes Verständnis für unsere Werte und Praktiken zu fördern. Eine ausgeweitete Zusammenarbeit mit externen Kolleg:innen steht ebenfalls auf der Agenda. Der Austausch mit anderen landwirtschaftlichen Betrieben kann nicht nur zu neuen Ideen führen, sondern uns auch in einem breiteren Netzwerk verankern. Es ist unser Ziel mehr gesellschaftliche Relevanz durch gezielte Kooperationen zu erlangen. Partnerschaften mit anderen Unternehmen oder Organisationen, die ähnliche Werte und Ziele teilen, können dazu beitragen, uns in einem breiteren gesellschaftlichen Kontext zu positionieren und einen positiven Beitrag zu relevanten sozialen und ökologischen Themen zu leisten.

E1 Negativaspekt: menschenunwürdige Produkte und Dienstleistungen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass keine der aufgelisteten menschenunwürdigen Produkte oder Dienstleistungen produziert oder verkauft werden?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

E2 Beitrag zum Gemeinwesen

Einstiegsfrage:

Wie stellen wir eine faire Balance zwischen dem, was wir für das Gemeinwesen leisten, und dem, was wir daraus erhalten, her?

Die Herausforderung, eine faire Balance zwischen dem, was wir für das Gemeinwesen leisten, und dem, was wir daraus erhalten, ist eher unausgewogen. Wir tragen erheblich zum Gemeinwohl bei, indem wir uns um Biodiversität, Bodenpflege, das Wohlbefinden der Tiere und die CO₂-Speicherung im Boden bemühen. Diese nicht-monetären Beiträge sind bedeutend, gehen jedoch unter den dargelegten wirtschaftlichen Bedingungen (siehe Berichtsteil B) zu Ungunsten des Hofguts aus. Das, was aus unseren Produkten erzielt wird, stellt keinen fairen Ausgleich dar, weil der Betrieb unter den üblichen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen defizitär wirtschaftet. Um eine ausgewogenere Balance zu schaffen, fehlt es an einer angemessenen Gegenleistung durch die Gesellschaft. Unser Wunsch ist es, eine monetäre Honorierung für die Erhaltung des Gemeinwohls angerechnet zu bekommen. Wir plädieren für die Einführung und Akzeptanz von Mechanismen, die nicht-monetäre Leistungen in monetärer Form erfassen, um Anreize für nachhaltige Praktiken in der Landwirtschaft und darüber hinaus zu schaffen. Eine solche Honorierung könnte beispielsweise dazu dienen, den Verzicht auf Pestizide in der konventionellen Landwirtschaft zu fördern und somit positive Auswirkungen auf das gesamtgesellschaftliche Wohl zu erzielen.

Berichtsfragen:

Welchen direkten materiellen Beitrag leistet das Unternehmen zur Sicherung des Gemeinwesens (z. B. in Form von Ertragsteuern, lohnsummenabhängigen Abgaben und Sozialversicherungsbeiträgen)? Welche direkten materiellen Unterstützungen (z.B. Förderungen, Subventionen) erhält das Unternehmen andererseits?

Aufgrund unserer Gemeinnützigkeit sind wir von der Ertrags- und Gewerbesteuer befreit. Dennoch werden Umsatzsteuern gezahlt, wobei wir nicht pauschalieren, sondern optieren. Dies ermöglicht die Inanspruchnahme von Vorsteuern, während die meisten herkömmlichen Landwirt:innen pauschalieren und somit keine Vorsteuer zahlen können. Einen Beitrag zum Gemeinwesen leisten wir auch durch die Zahlung von Sozialabgaben, insbesondere aufgrund des hohen Personalbestands und des Engagements als Inklusionsbetrieb. Etwa 700.000 Euro pro Jahr werden sowohl arbeitnehmer- als auch arbeitgeberseitig für Sozialversicherungsbeiträge aufgebracht. Zusätzlich fließen etwa 100.000 Euro pro Jahr in Form von Lohnsteuern in die öffentlichen Kassen.

Weiterhin erhalten wir materielle Unterstützung durch Förderungen von öffentlichen Stellen. Hierzu zählen EU-Agrarsubventionen in Höhe von etwa 160.000 Euro pro Jahr sowie Agrardieselrückerstattungen von etwa 8.000-9.000 Euro pro Jahr. Letztere werden jedoch in den nächsten Jahren voraussichtlich reduziert bzw. ganz eingestellt. Es ist zu beachten, dass die Agrardieselrückerstattung nicht als Subvention, sondern als zweckgebundene Abgabe vom Dieselpreis betrachtet wird, die eigentlich für die Straßeninstandhaltung bestimmt ist.

Zusätzlich erfolgt eine Förderung durch den Landschaftsverband Westfalen Lippe für Menschen mit Behinderung. Diese umfassen Investitionsförderungen sowie laufende Förderungen, die pauschal auf 30 % der Arbeitnehmer-Brutto-Beträge festgelegt sind und am Jahresende nach Einzelnachweis erstattet werden. Es gibt eine Kopfpauschale für die besondere Betreuung.

Wir möchten anmerken, dass wir keinen Bedarf für die Errichtung einer WfbM (Werkstatt für Menschen mit Behinderung) sehen. Auf Grundlage des Bundesteilhabegesetzes haben wir uns dazu verpflichtet, die Integration von Menschen mit Behinderung in das normale gesellschaftliche Leben zu unterstützen. Dieser Pflicht kommen wir als Inklusionsunternehmen nach.

Wie viel an Geld, Ressourcen und konkreter Arbeitsleistung wird für das freiwillige gesellschaftliche Engagement des Unternehmens aufgewendet? Worin besteht der Eigennutzen an diesen Aktivitäten?

Wir verwenden keine Geldmittel für allgemeine gesellschaftliche Aufgaben, da diese aufgrund der defizitären Wirtschaftslage schlicht nicht existent sind. Unsere Ausrichtung als gemeinnütziges Unternehmen ist eher darauf ausgerichtet, Empfänger solcher Leistungen zu sein, als selbst finanzielle Ressourcen für gesellschaftliche Zwecke bereitzustellen. In Maßen werden durch Sachspenden an die Tafel im Sinne eines freiwilligen gesellschaftlichen Engagements erbracht. Hinzu kommt die ehrenamtliche Arbeit in Verbänden wie Demeter, Regionalwert etc.

Welche nachhaltigen Veränderungen bewirken die freiwilligen Aktivitäten des Unternehmens?

Für das freiwillige gesellschaftliche Engagement werden hauptsächlich Arbeitsleistungen in anderen gesellschaftlichen Bereichen erbracht. Dabei liegt der Fokus auf konkreter Mitarbeit und Unterstützung, jedoch ohne direkte finanzielle Mittel einzubringen. Wir betrachten uns eher als aktiven Teilnehmer und Beitragenden in gesellschaftlichen Belangen, indem wir unsere Arbeitskraft und Ressourcen auf freiwilliger Basis einsetzen. Der Eigennutzen besteht dabei vorrangig in der aktiven Teilnahme und dem Beitrag zum Gemeinwohl, auch wenn dies primär durch konkrete Arbeitsleistungen und nicht durch finanzielle Mittel erfolgt. Zudem verfolgen wir, wie bereits ausführlich im Berichtsteils D4 erwähnt, ein offenes Konzept, das einen niederschweligen Ansatz vorsieht und den Hof zu jederzeit für alle zugänglich macht. Auf diese Weise wird die Idee der ökologischen Landwirtschaft offen nach außen getragen und gefördert.

Wie stellt das Unternehmen sicher, dass illegitime Steuervermeidung oder Korruption und negativer Lobbyismus nicht begünstigt bzw. verhindert werden?

Wir gewährleisten, dass illegitime Steuervermeidung, Korruption und negativer Lobbyismus nicht begünstigt bzw. verhindert werden. Die Steuerbefreiung des Hofguts schließt die Motivation zur Steuervermeidung aus, da dies gegen die grundsätzlichen Prinzipien des Unternehmens sprechen würde. Damit wird der Aspekt der Steuervermeidung durch unsere steuerliche Ausrichtung bereits von vornherein ausgeschlossen. Geschäftsvorfälle unterliegen zudem dem Vier-Augen-Prinzip.

Verifizierungsindikatoren

Indikator		2022
Umsatz		3189 T Euro
Nettoabgaben		
Abgaben der ArbeitgeberInnen	Lohnsummenabhängige Steuern	0 Euro
	Sozialversicherungsbeiträge der ArbeitgeberInnen	358 T Euro
Abgaben der Mitarbeitenden	Summe der Lohnsteuern	101 T Euro
	Summe der Sozialversicherungsbeiträge der Mitarbeitenden	358 T Euro
Effektiv gezahlte Ertragsteuern	Einkommensteuer	0 Euro
	Körperschaftsteuer	0 Euro
	Landesspezifische sonstige Steuern, z.B. Gewerbesteuer (Deutschland)	0 Euro
	Sozialversicherung der Selbständigen	0 Euro
Summe Nettoabgaben		817 T Euro

Wertschöpfung		
Umsatzerlöse		2.797 Euro
+/- Bestandsveränderungen	+ Bestandserhöhung, - Bestandsminderung	25 T Euro
+ Aktivierte Eigenleistungen		0 Euro
+ sonstige Erträge		0 Euro
+ Subventionen	Summe aller unternehmensbezogenen Subventionen und Förderungen	392 T Euro
- Vorleistungen	Rohstoffe, Materialien, Handelsware, alle Bearbeitung, die auswärts geschieht (Aufwand für Lohnherstellung), sonstiger betrieblicher Aufwand, oder einfach insgesamt Übernahme der Einkaufssumme aus A1 als Minusbetrag	945 T Euro
- Abschreibungen		187 T Euro
= Wertschöpfung		2.082 T Euro

Nettoabgabenquote	Nettoabgaben / Wertschöpfung	39%
--------------------------	------------------------------	------------

Freiwillige Leistungen für das Gemeinwesen	2022
Geldleistungen	0 Euro
+ Zeitleistungen (Geleistete Stunden umgerechnet mit Kostenfaktor X Euro)	5.000 Euro
+ Sachleistungen	0 Euro
+ sonstige Leistungen	
= Summe Leistung Absolut	5.000 Euro
Umsatzanteil (= Summe Leistungen / Umsatz)	0,1%

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Fortgeschritten (2 Punkte).

Beim Thema Steuern und Abgaben erreichen wir, wie oben in den Verifizierungsindikatoren abgebildet, eine Nettoabgabenquote von 39%. Damit ist die grundsätzliche Bereitschaft klar erkennbar, über Steuern und Abgaben einen fairen Beitrag zu leisten. Freiwillige Leistungen erfolgen nur in geringfügigem Maße, da die Rechtsform als gemeinnützige Organisation das nicht vorsieht.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Eines unsere Ziele ist es, einen Überschuss zu erwirtschaften oder in andere landwirtschaftliche Regionen zu expandieren, um diese dadurch aktiv zu unterstützen. Aktuell sehen wir uns aufgrund bestimmter Vorgaben und Rahmenbedingungen in der Umsetzung dieser Ziele beschränkt. Wir streben jedoch an, diese Hindernisse zu überwinden und unsere Kapazitäten zu erweitern, um zukünftig einen positiven Beitrag über unsere unmittelbare Umgebung hinaus leisten zu können.

E2 Negativaspekt: illegitime Steuervermeidung

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass es keinerlei Praktiken betreibt, die der illegitimen Steuervermeidung dienen oder die den erwirtschafteten Unternehmensgewinn bewusst einer korrekten Besteuerung und damit dem Gemeinwohl entziehen?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

E2 Negativaspekt: mangelnde Korruptionsprävention

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass es selbst keine korruptionsfördernden Praktiken betreibt und dass sämtliche Lobbying-Aktivitäten offengelegt wurden?

Ja, auch diesen Aspekt können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

E3 Reduktion ökologischer Auswirkungen

Einstiegsfrage:

Wie erkennen wir potenziell schädliche Umweltwirkungen und vermeiden diese?

Wir erkennen schädliche Umweltauswirkungen in der Landwirtschaft und setzen uns aktiv dafür ein, diese zu vermeiden. Insbesondere in der konventionellen Landwirtschaft, die den Einsatz von synthetischen Düngemitteln, Pestiziden und Pflanzenschutzmitteln praktiziert, entstehen nachweislich schädliche Effekte auf die Biodiversität. Studien belegen, dass der Rückgang der Artenvielfalt nicht nur zu einer Reduktion der Insektenpopulation führt, sondern auch Auswirkungen auf die Avifauna hat. Um diesen Herausforderungen zu begegnen, verfolgen wir einen ganzheitlichen Ansatz in der Landwirtschaft. Es werden bewusst Methoden angewendet, die von vornherein schädliche Umweltauswirkungen minimieren. Diese wurden bereits an verschiedenen Stellen in vorangegangenen Berichtsteilen ausführlicher erläutert. Der Fokus liegt auf einer nachhaltigen Landbewirtschaftung, die den Einsatz schädlicher Agrochemikalien vermeidet. Agrochemikalien umfassen alle in der Landwirtschaft eingesetzten Chemikalien, die die Produktivität steigern und Ernteerträge schützen, aber gleichzeitig negative Auswirkungen auf Böden oder die Biodiversität zeigen. Auch in der Verarbeitung achten wir darauf, schädliche Auswirkungen zu reduzieren. Der Energieeinsatz, der notwendig ist, wird kritisch betrachtet, und es wird aktiv nach Wegen gesucht, regenerative Energieträger wie regenerative Wärme und Öko-Strom zu nutzen. Obwohl die Energieeffizienz noch optimiert werden kann, sind wir bestrebt, den Einfluss auf die Umwelt zu minimieren. In Bezug auf die Produkte selbst setzen wir auf eine umweltfreundliche Auswahl. Es werden keine oder nur sehr geringe Mengen von Zusatzstoffen in den Lebensmitteln verwendet. Auch bei der Auswahl von

Verpackungsmaterialien wird auf deren Umwelt-verträglichkeit geachtet, um schädliche Umweltauswirkungen zu minimieren.

Berichtsfragen:

Welche negativen Umweltwirkungen in Bezug auf Emissionen, Lärm, Abfall, Verbrauchsgüter sowie Energie-, Wasser- und Stromverbrauch haben die betrieblichen Herstellungs- bzw. Arbeitsprozesse?

Wir haben uns darauf fokussiert, die negativen Umweltauswirkungen unserer betrieblichen Herstellungs- und Arbeitsprozesse auf ein Minimum zu reduzieren. In der Landwirtschaft werden schädliche Auswirkungen aktiv vermieden. Es erfolgt bewusst der Verzicht auf synthetische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel. Die Ackerschlepper, welche Agrardiesel verbrauchen, weisen zwar natürlichen CO₂- und Rußausstoß auf, arbeiten jedoch energieeffizient. Hierbei stellt die begrenzte Verfügbarkeit erschwinglicher, serienreifer Alternativen auf Wasserstoffbasis oder elektrischem Antrieb eine Herausforderung dar.

In den Verarbeitungsprozessen sind negative Umweltauswirkungen ebenfalls auf ein Minimum beschränkt. Die Lärmemissionen sind untergeordnet, und die Abfallproduktion wird durch die ordnungsgemäße Entsorgung in wertstoffgetrennten Mülltonnen reguliert. In Bezug auf den Energieverbrauch verfolgen wir eine nachhaltige Strategie. Die Wärmeenergie wird aus regenerativen Quellen bezogen und der Stromverbrauch erfolgt zu 100 % aus Ökostrom. Der Wasserverbrauch ist aufgrund der betrieblichen Anforderungen, insbesondere in Bezug auf Hygiene und die Tierhaltung, zwar recht hoch, jedoch erfolgt keine künstliche Bewässerung der Felder.

Welche Daten zu den wesentlichen Umweltwirkungen (Umweltkonten) werden erhoben und veröffentlicht?

Die erhobenen Daten zu den wesentlichen Umweltwirkungen von uns sind aus der Übersicht der Verifizierungsindikatoren für den Berichtsteil E3 ersichtlich. Allerdings erfolgt keine Veröffentlichung dieser Daten. Jedoch wird betont, dass stets versucht wird, negative Umweltauswirkungen maximal zurückzudrängen.

Wie werden Umweltdaten veröffentlicht?

Die Umweltdaten, insbesondere bezüglich wesentlicher Umweltauswirkungen, werden derzeit nicht strukturiert und kontinuierlich veröffentlicht. Über einen Zeitraum von 2-3 Jahren gab es die Herausgabe eines Geschäftsberichts, in dem auch Umweltdaten

erschienen, allerdings war dies eher im Zusammenhang mit sozialen Aspekten der Gesamtgemeinschaft Schloss Hamborn und nicht als eigenständiger Umweltbericht konzipiert. Derzeit ist keine weitere Veröffentlichung in Planung, jedoch besteht die Möglichkeit, zukünftige Berichte stärker auf Umweltaspekte auszurichten.

Aktuell wird ein Energieaudit durchgeführt, bei dem analysiert wird, wo die größten 90 % des Energieverbrauchs liegen. Verbesserungspotenziale und notwendige Investitionen werden mithilfe der dynamischen Barwertmethode ermittelt. Investitionen, die sich in einer vorgegebenen Zeit amortisieren, sind verpflichtend umzusetzen. Dieser Prozess ermöglicht eine gezielte Optimierung des Energieverbrauchs und könnte in Zukunft als Grundlage für umweltrelevante Veröffentlichungen dienen.

Verifizierungsindikatoren

Entsprechend dem Tätigkeitsfeld des Unternehmens sind relevante Umweltkonten zu berichten:

Umweltkonten	2022
Ausstoß klimawirksamer Gase	Siehe Auswertung Regionalwert GmbH (Anhang)
Transporte (und deren CO ₂ -Äquivalent)	k.A.
Benzinverbrauch (und dessen CO ₂ -Äquivalent)	37464 Liter Agrardiesel und 8613 Liter Diesel
Stromverbrauch (und dessen CO ₂ -Äquivalent)	338.618 kWh.
Gasverbrauch (und dessen CO ₂ -Äquivalent)	k.A.
Heizenergie	237.000 kWh.
Verbrauch von Trink- und Regenwasser	2.450 m ³
Chemikalienverbrauch (giftig, ungiftig)	1000 kg
Papierverbrauch	500 kg
Einsatz von sonstigen Verbrauchsmaterialien	1000 kg
Kunstlicheinsatz	k.A.
Schadstoffemissionen	k.A.

Die jeweiligen Messwerte sollten auf betrieblich relevante Kenngrößen umgelegt werden (z.B. kg CO₂ pro Mitarbeitendem oder bezogen auf den Umsatz). Die Bezüge können dann zur Überprüfung der Erreichung des Ziels „Reduzierung“ genutzt werden.

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei sechs Punkten (*Erfahren*) ein.

Dies resultiert vor allem aus den genannten Aspekten im Matrixfeld E3, die Substitutionsstrategien im landwirtschaftlichen Bereich und in der Produktion betreffen. Unsere Fähigkeit zur Anwendung von Substitutionsstrategien ist geprägt durch die Einhaltung der Vorgaben von Demeter, die im landwirtschaftlichen Sektor relevante Substitutionsrichtlinien vorschreiben. Besonders in der Produktion setzen wir effektive Substitutionsstrategien um, die den Anforderungen der Umweltkonten entsprechen. Hierbei konzentrieren sich die Anstrengungen vor allem auf die Verarbeitungsebene. Wir arbeiten kontinuierlich an der Optimierung und Umsetzung von Substitutionsansätzen, um unsere Umweltauswirkungen weiter zu minimieren.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Unser Ziel ist die Implementierung eines Systems zur systematischen Erhebung und regelmäßigen Veröffentlichung von Kennzahlen zu Umweltdaten, um Transparenz und Nachverfolgbarkeit gewährleisten zu können.

E3 Negativaspekt: Verstöße gegen Umweltauflagen sowie unangemessene Umweltbelastungen

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass es nicht gegen Umweltauflagen verstößt bzw. die Umwelt nicht unangemessen belastet?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

E4 Transparenz und gesellschaftliche Mitentscheidung

Einstiegsfrage:

Wie machen wir die Wirkungen unseres unternehmerischen Handelns sichtbar, und wie ermöglichen wir Mitbestimmung aufgrund legitimer Interessen der gesellschaftlichen Berührungsgruppen?

Wie bereits ausführlicher im Berichtsteil D4 zu Kund:innenbeziehungen dargelegt, erlaubt es unser offenes Hofkonzept jeder Person, unser Hofgut jederzeit zu besuchen und tiefere Einblicke zu gewinnen. Zusätzlich führen wir gezielt Veranstaltungen durch, bei denen die Öffentlichkeit eingeladen ist, um vertiefte Einblicke zu erhalten, Fragen zu stellen und Feedback zu geben. Dieser direkte Kontakt hat nicht nur Auswirkungen auf unsere Kund:innen, sondern fördert auch den Dialog mit der breiteren Gemeinschaft. In den Verkaufsstellen führen wir Beratungsgespräche, um die Öffentlichkeit über die Besonderheiten unserer Produkte und deren Herstellung zu informieren. Dies bietet eine effektive Möglichkeit, unsere Botschaft und Wirkung mit einer breiten Reichweite zu teilen. Darüber hinaus haben Shareholder von Schloss Hamborn die Möglichkeit, an unserem Hofgut teilzuhaben und erhalten wirtschaftliche Einblicke, was eine weitere Ebene der Mitbestimmung und Transparenz schafft.

Berichtsfragen:

Welche wichtigen oder kritischen Informationen werden für die gesellschaftlichen Berührungsgruppen erfasst und in welcher Form wird darüber berichtet (Umfang und Tiefe, Art der Publikation, Zugänglichkeit für die Öffentlichkeit)?

Die Erfassung und Berichterstattung wichtiger oder kritischer Informationen für die gesellschaftlichen Berührungsgruppen erfolgten auf unterschiedlichen Ebenen und in verschiedenen Formen. Insbesondere für die Schloss Hamborner Gemeinschaft wird eine tiefgreifende Darstellung mit wirtschaftlichen Ergebnissen und den Gründen dafür bereitgestellt. Diese Informationen werden auf Mitgliederversammlungen und anderen relevanten Versammlungen dargelegt, um die Transparenz sicherzustellen.

Im Rahmen der Geschäftsberichte, die in den letzten zwei Jahren pausiert wurden, erfolgt eine Veröffentlichung für die allgemeine Öffentlichkeit. Diese Berichte bieten einen umfassenden Einblick in verschiedene Aspekte des Unternehmens und tragen dazu bei, ein Verständnis für unsere Tätigkeiten und Entscheidungen zu schaffen.

Zusätzlich erfolgt, gemäß der gesetzlichen Veröffentlichungspflicht, die Veröffentlichung von Bilanzdaten im Bundesanzeiger, um der gesetzlichen Veröffentlichungspflicht nach-

zukommen. Dies stellt sicher, dass wichtige finanzielle Informationen öffentlich zugänglich sind und den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Wie können Bürger:innen in Dialog treten und gesellschaftliche Berührungsgruppen legitime Interessen gegenüber dem Unternehmen vertreten?

Für Bürger:innen existieren verschiedene Instrumente, um aktiv am Dialog teilzunehmen und legitime Interessen gegenüber dem Unternehmen zu vertreten. Seitens Schloss Hamborn stehen Instrumentarien zur Verfügung, die eine Mitwirkung ermöglichen. Hierbei haben die Bürger:innen direkte Einflussmöglichkeiten, die auf Mitentscheidungsrechten basieren und in verschiedenen Formaten strukturierte Partizipation ermöglichen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit der indirekten Partizipation über die Mitgliederversammlung der Gesellschafterin, die aufgrund der Gesellschaftsform des Unternehmens einen weiteren Kanal für den Dialog mit verschiedenen gesellschaftlichen Berührungsgruppen darstellt.

Hingegen gibt es im Austausch mit Kund:innen und deren Interessensvertretung weniger strukturierte Formate für Mitwirkung. Hier erfolgt die Partizipation eher auf Basis von Rückmeldungen zu Produkten und im Rahmen des „normalen“ Kund:innenverhältnis, ohne, dass Kund:innen formale Entscheidungsrechte haben. Die Kommunikation mit Kund:innen erfolgt vorwiegend über die Verkaufsstellen von unserem Hofgut oder verschiedener online Kanäle wie unsere Website, Facebook oder Instagram. Obwohl diese Kanäle genutzt werden, besteht noch Potenzial für eine verstärkte Nutzung von Social Media, um den Dialog mit Kund:innen zu intensivieren, was in Zukunft weiter ausgebaut werden soll. Diese dienen jedoch vorrangig der Kommunikation und nicht der direkten Mitbestimmung durch Bürger:innen und gesellschaftliche Berührungsgruppen.

Wie werden die Ergebnisse des Dialogs dokumentiert und wie fließen sie in die Entscheidungsfindung ein?

Wir konnten bereits einen wesentlichen Mangel hinsichtlich der Dokumentation wichtiger Informationen und Prozesse, sowohl für das Hofgut als auch für den Gesamtverband Schloss Hamborn, identifizieren und betrachten dies als eine Herausforderung, der wir uns zukünftig stellen wollen.

Vor der Zeit der Corona-Pandemie wurden regelmäßig Befragungen der einschlägigen Berührungsgruppen durchgeführt, und es ist geplant, diese Praxis wiederaufzunehmen. Das Feedback der Öffentlichkeit und deren Berührungsgruppen wird über Social Media, den direkten Kontakt an den Verkaufsstellen oder bei unseren Hof-Veranstaltungen gesammelt. Dieses Feedback wird bewertet und fließt in die Entscheidungsfindung sowie in unser alltägliches Handeln ein. Die Diskussion und Bewertung des Feedbacks erfolgt in den Hofkonferenzen. Allerdings weist dieses Vorgehen bisher keinen strukturierten

Charakter auf. Wir erkennen an, dass eine verbesserte Dokumentation und Strukturierung der erhaltenen Informationen sowie der Entscheidungsprozesse notwendig sind, um den Dialog effizienter zu gestalten und die gewonnenen Erkenntnisse angemessen zu nutzen.

Verifizierungsindikatoren

Umweltkonten	2022
Veröffentlichung eines Gemeinwohlberichts oder eine gleichwertige gesellschaftliche Berichterstattung	Nein
Anteil der Mitentscheidung der Berührungsgruppen (in % der relevanten Entscheidungen, je nach Mitbestimmungsgrad)	10 Prozent

Selbsteinschätzung (mit Begründung):

Wir stufen uns bei fünf Punkten (*Erfahren*) ein.

Im Wesentlichen verfügen wir über Erfahrung im Umgang mit gesellschaftlichen Berührungsgruppen und tauschen Argumente aus. Der Kontakt zu relevanten Berührungsgruppen ist etabliert, wobei jedoch noch Raum für Verbesserungen besteht. Aktuell existiert (noch) kein Gemeinwohlbericht, was wir als Bereich mit Entwicklungspotenzial identifizieren. Dies unterstreicht unser Bestreben, die Transparenz und Dokumentation im Zusammenhang mit gesellschaftlichen Interaktionen zu stärken. Eine positive Note vergibt sich das Hofgut für das unabhängige externe Audit durch Demeter- und EU-Kontrollen. Dies drückt das Bestreben nach objektiver Bewertung und Qualitäts-sicherung aus. In Bezug auf die Auslegung wesentlicher "Projekte" zeigt sich eine Einbindung von Berührungsgruppen in größere organisatorische Entscheidungen, wie etwa bei der Gründung des Inklusionsunternehmens. Jedoch wird klargestellt, dass kleinere Projekte, wie beispielsweise in der Produktentwicklung, bisher nicht in gleichem Maße die Einbeziehung gesellschaftlicher Interessengruppen erfahren.

Verbesserungspotenziale/Ziele:

Als zukünftiges Ziel sehen wir den tiefergreifenden Austausch von Argumenten mit unseren Berührungsgruppen. So wird die Einbeziehung gesellschaftlicher Interessengruppen, auch in kleinere Projekte des Hofguts, angestrebt, um die Partizipation weiter zu stärken. Ein weiteres Verbesserungspotenzial besteht darin, unsere Dokumentation in allen wesentlichen Bereichen, auch über die das Hofgut betreffenden Bereiche hinaus, zu verbessern.

E4 Negativaspekt: Förderung von Intransparenz und bewusste Fehlinformation

Berichtsfrage:

Kann das Unternehmen bestätigen, dass es keine falschen Informationen über das Unternehmen oder gesellschaftliche Phänomene verbreitet?

Ja, das können wir bestätigen. Der Negativaspekt kann somit ausgeschlossen werden.

Ausblick

Kurzfristige Ziele

Welche kurzfristigen Ziele verfolgen Sie bei der Umsetzung der Gemeinwohl-Ökonomie (Zeitraum 1-2 Jahre)?

Kurzfristig möchten wir Anregungen aus dem Bilanzierungsprozess, insbesondere die weitere Verschriftlichung von Wertevorstellungen und Leitlinien, vorantreiben.

Ferner ist ein Kernanliegen die nachhaltige Verbesserung der wirtschaftlichen Situation, die auch im Sinne der Gemeinwohlökonomie eine Notwendigkeit darstellt.

Langfristige Ziele

Welche langfristigen Ziele verfolgen Sie bei der Umsetzung der Gemeinwohl-Ökonomie (Zeitraum 3-5 Jahre)?

Langfristig möchten wir die Leitgedanken der Gemeinwohlökonomie fest im Unternehmen verankern und die Transparenz und gesellschaftliche Wirksamkeit ausbauen. Die Weiterentwicklung des Kernanliegens des Unternehmens, des biologisch-dynamischen Landbaus sowie die Veredelung und Vermarktung von Produkten mit diesen Qualitätsmerkmalen, wollen wir deutlich mehr Menschen nahebringen. Diese Anstrengungen sollen helfen, das Unternehmen langfristig zu stabilisieren und gesellschaftlich wirksam werden zu lassen.

EU Konformität: Offenlegung von nicht-finanziellen Informationen (Eu COM 2013/207)

Im Mai 2014 stimmte der Ministerrat der EU einer Richtlinie zu, die noch in nationales Recht umzusetzen ist. Die offenzulegenden Informationen (obligatorisch ab 500 Mitarbeitenden) sind

- Beschreibung des Geschäftsmodells. Was ist der Zweck des Unternehmens, womit wird Nutzen gestiftet für Kunden, wodurch werden Gewinne erwirtschaftet.
- Welche Politiken verfolgt das Unternehmen, um die Einhaltung der gebotenen Sorgfalt in **Umwelt-, Sozial- und Arbeitnehmerbelangen, zur Achtung der Menschenrechte und zur Bekämpfung von Korruption** zu gewährleisten?
- Was sind die primären Risiken der Geschäftsprozesse in diesen Bereichen?

- Was sind die primären Risiken der Geschäftsbeziehungen, Produkte und Dienstleistungen in diesen Bereichen?
- Wie werden diese Risiken gehandhabt? Mit welchen Ergebnissen?
- Offenlegung relevanter nicht-finanzieller Leistungsindikatoren

Der Gemeinwohl-Bericht kann zur nichtfinanziellen Berichterstattung gemäß EU-Richtlinie verwendet werden. Es ist Verantwortung des Unternehmens sicherzustellen, dass der Gemeinwohlbericht in der entsprechenden Tiefe und mit allen nationalen Erfordernissen der Umsetzung der Richtlinie erstellt wird.

In Österreich gilt das „Nachhaltigkeits- und Diversitätsverbesserungsgesetz (NaDiVeG)“, in Deutschland das „CSR-Richtlinien-Umsetzungsgesetz (CSR-RUG)“.

Beschreibung des Prozesses der Erstellung der Gemeinwohl-Bilanz

Wer war bei der Erstellung der GWÖ-Bilanz/ dem GWÖ-Bericht im Unternehmen involviert? Welche Stakeholder waren involviert? (Name, Position/ Verbindung zum Unternehmen)

Wie viele Personen-Arbeitsstunden wurden dafür aufgewendet?

Wie wurde die Bilanz/ der Bericht intern kommuniziert?

Involviert waren:

Als Auditoren:

Dr. Christoph Harrach (Berater), Jessica Figge (Berichterstellung),
Leonie Happe (Berichterstellung), Lennart Hüveler (Berichterstellung)

Unternehmensseitig:

Gerd Bögeholz (Vorstand Träger und Geschäftsführung)
Rafael Ciesla (Geschäftsführung)
Holm Wehmeyer (Marktwagen)
Olaf Drückhammer (Käserei)
Markus Kock (Hofladen Natura)
Hartmut Oster (Vorstand Träger und Einrichtungsleitung Kinder- und Jugendhilfe -
Landschulheim)
Tanja Lutzke (Lohnbuchhaltung)

Datum: 30. Januar 2024

Datum der Letztkorrektur: 26.06.2024

Leitbild

Im Hofgut Schloss Hamborn vereinigen sich in einem integrativen sozialen Umfeld biologisch-dynamische Landbaukultur, die handwerkliche Herstellung hochwertiger Lebensmittel, die kompetente, freundliche und kundenorientierte Vermarktung zu einem harmonischen Ganzen.

Die Arbeit des Hofgutes Schloss Hamborn fußt auf dem anthroposophischen Welt- und Menschenbild. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier auf Grundlage dieses Ansatzes. Das Hofgut Schloss Hamborn arbeitet in engem Zusammenhang mit den anderen in Schloss Hamborn tätigen Betrieben und pflegt den gegenseitigen Austausch.

Die biologisch-dynamische Landbaukultur auf dem ältesten Demeter Hof in Nordrhein-Westfalen fußt auf einem ganzheitlichen Ansatz, der Aspekte der Umwelt, des Menschen und des Kosmos in ihre Arbeit einbezieht. Sie arbeitet mit natürlichen Rhythmen, stellt einen pfleglichen Umgang mit den Böden, eine artgerechte Tierhaltung und eine liebevolle Gestaltung der Kulturlandschaft in den Vordergrund. Die Mitarbeiter der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Schloss Hamborn pflegen die Vielfalt sowie das Lebendige sowohl in der Umwelt wie auch im Sozialen. Sie erzeugen Produkte, die diese Lebendigkeit in sich tragen und als Grundlage für Lebensmittel mit Charakter dienen.

Die hochwertigen Erzeugnisse unseres biologisch-dynamischen Landbaus werden in den Veredelungsbetrieben Bäckerei, Fleischerei und Käserei von Meistern ihres Handwerks schonend weiter verarbeitet. Hierbei wird ein besonderes Augenmerk auf die Pflege und den Erhalt bewährter handwerklicher Kulturtechniken in der Herstellung gelegt. Die so hergestellten Lebensmittel sind Träger einer lebendigen Energie, die Grundlage für eine gesunde Ernährung ist und den Menschen in seiner Ganzheit berücksichtigt. Die bestmögliche inhaltliche und geschmackliche Qualität der Produkte ist unser Ziel.

Vom Hofgut Schloss Hamborn werden die eigenen Produkte über den Marktwagen und zusätzlich ausgewählte Bio-Produkte anderer Produzenten direkt und regional über den Natura Laden und die Ökokiste vermarktet. Wir legen Wert auf kurze Wege und gewährleisten eine größtmögliche Transparenz für den Kunden von der Herstellung bis zum Verkauf. Im Vordergrund steht die kompetente Beratung der Kunden über die den Produkten innewohnenden Qualitäten und die Art ihrer Herstellung. Der Demeter Gedanke spielt dabei eine besondere Rolle. Freundlichkeit, Verbindlichkeit und eine Hinwendung zum Kunden kennzeichnen die Mitarbeitenden in der Vermarktung.

Das gesamte Hofgut versteht sich als offener Hof, wo Gäste und Interessenten willkommen sind. Insbesondere jungen Menschen will das Hofgut in der Art der Tätigkeit Vorbild und Anregung sein und diesen Möglichkeiten zum Sammeln von Erfahrungen aber auch für eine Ausbildung geben.

Gemeinsam streben alle Mitarbeitenden eine freundliche, gegenseitig wertschätzende und anerkennende Haltung untereinander an. Alle Mitarbeitenden mit und ohne Behinderung versuchen ein Arbeitsumfeld zu gestalten, in dem unterschiedliche Fähigkeiten ohne Wertung anerkannt werden.

Das Hofgut ist ein Betrieb, der sich mithilfe von Selbstverwaltungsorganen organisiert. Auf der Grundlage klarer Verantwortungsstrukturen soll ein Arbeitsumfeld geschaffen werden, in dem die Eigeninitiative jedes Mitarbeiters sich entfalten kann und gleichermaßen ein „Wir“-Gefühl gepflegt wird. Es werden transparente Strukturen und Entscheidungswege für Mitarbeiter angestrebt. Jeder Mitarbeitende bemüht sich um eine aufmerksame und achtsame Haltung anderen gegenüber wie auch eine umsichtige Wahrnehmung seiner Aufgaben. Die Arbeit wird teamorientiert durchgeführt. Mitarbeitende mit Leitungsfunktion bemühen sich insbesondere um gute Arbeitsbedingungen und greifen auf gemeinsam vereinbarte Mittel der Personalführung zurück. Die Fähigkeit, Anregungen und Kritik konstruktiv auszusprechen und auch annehmen zu können, wird von allen Mitarbeitenden erübt, regelmäßige Mitarbeitergespräche sollen Spannungen abbauen und zur Zufriedenheit aller Mitarbeitenden beitragen. Das Hofgut und die Mitarbeitenden vereinbaren, dass fachliche wie soziale Kompetenzen durch interne wie externe Fortbildungen regelmäßig erweitert werden. Dies gilt auch für die Arbeit an den anthroposophischen Grundlagen der täglichen praktischen Arbeit.

Alle bemühen sich gemeinsam, das Leitbild in der täglichen Arbeit mehr und mehr umzusetzen. Jeder Mitarbeitende versteht sich als Repräsentant des Hofgutes Schloss Hamborn und setzt sich für eine entsprechende Information der Öffentlichkeit ein. Jeder Mitarbeitende ist ein wichtiger Botschafter für die Öffentlichkeit.

Das Hofgut Schloss Hamborn pflegt die Feste der Jahreszeiten, sowohl für Kunden als auch für die Mitarbeitenden.

Das Hofgut Schloss Hamborn strebt auch und gerade als soziales und produktives Unternehmen wirtschaftlichen Erfolg an. Alle vorgenannten Ziele sind so miteinander zu koordinieren, dass dieses Ziel erreicht werden kann.

Verabschiedet in der Leitbildkonferenz am 15.04.2013, gültig ab Mai 2013,
nächste Überprüfung im September 2014

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

FÜR DIE LAND- UND WALDWIRTSCHAFT

Die Regionalwert-Leistungsrechnung bewertet die Leistungen des Betriebs in den Themenfeldern Ökologie, Soziales und Regionalökonomie. Basis der Berechnung sind die vom Betrieb eingegebenen Daten, gemessen in mehreren hundert Kennzahlen.

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Schloss Hamborn 52 | 33178 Borchten | Deutschland

Bewertungszeitraum: 2021-01 - 2021-12

ÜBER UNS

Wir machen Nachhaltigkeit in der Land- und Landwirtschaft sichtbar und geben ihr einen finanziellen Wert. Auf dieser Basis können die Leistungen der Betriebe für das Gemeinwohl, die Umwelt und die Region endlich angemessen honoriert werden.

Mehr Infos zur Regionalwert-Leistungsrechnung unter: www.regionalwert-leistungen.de

Ein Produkt der Regionalwert Leistungen GmbH

2021-01 - 2021-12 | 2023-12-23 | 482563569

2023-12-23 | DE_23v2p0

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Schloss Hamborn 52 | 33178 Borchten | Deutschland

Enno Eilers

Betriebszweige: Ackerbau, Ackerfutterbau, Tierhaltung, Grünlandbewirtschaftung, Direktvermarktung & Handel

Nutztierarten: Mastrinder, Mastschweine, Legehennen, Milchvieh

**Nachhaltigkeitsleistungen
insgesamt**

789.072 EUR

**Nachhaltigkeitsleistungen
Flächenbezogen**

3.073 EUR/ha

**Durchschnittlicher
Nachhaltigkeitsgrad**

70 %

Betriebliche Nachhaltigkeitsleistungen

Im Zeitraum 2021-01 - 2021-12 hat der Betrieb Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers in den unten aufgeführten Kategorien die abgebildeten Nachhaltigkeitsleistungen erbracht. Die Abbildung zeigt eine Bewertung der betrieblichen Leistungen auf einer Farb- und Prozentskala, kombiniert mit einer monetären Bewertung.

Ökologie

Bodenfruchtbarkeit

85 %
61.241 EUR

Biodiversität

75 %
72.334 EUR

Klima & Wasser

69 %
199.862 EUR

Tierwohl

82 %
157.105 EUR

Soziales

Fachwissen

83 %
48.898 EUR

Betrieb in der Gesellschaft

41 %
83.467 EUR

**Beschäftigungsverhältnis &
Arbeit**

87 %
47.760 EUR

Regional-
Ökonomie

**Wirtschaftliche
Souveränität**

73 %
105.759 EUR

**Regionale
Wirtschaftskreisläufe**

42 %
11.597 EUR

Regionale Vernetzung

63 %
1.050 EUR

LEGENDE

- < 20% nicht nachhaltig
- 20 bis <40%
- 40 bis <60%
- 60 bis <80%
- ≥ 80% stark nachhaltig
- nicht relevant

HINWEISE

Bitte beachten Sie: Der Nachhaltigkeitsgrad (Farb- und Prozentskala) und der Wert der Nachhaltigkeitsleistungen (Euro- Wert) können voneinander abweichen. Weitere Infos dazu finden Sie im Begleithandbuch.

Betriebliche Nachhaltigkeitsleistungen | Ökologie

Im Zeitraum 2021-01 - 2021-12 hat der Betrieb Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers im Themenfeld Ökologie die abgebildeten Nachhaltigkeitsleistungen erbracht.

Bodenfruchtbarkeit	Landwirtschaft: Bodenbegrünung NR	Waldwirtschaft: Bodenschutz NR	Landwirtschaft: Erosionsschutz & Bodenpflege 49 % 8.824 EUR	Landwirtschaft: Form der Düngung 100 % 15.794 EUR
	Landwirtschaft: Fruchtfolge 91 % 21.219 EUR	Landwirtschaft: Nährstoffbilanzen 100 % 15.404 EUR		
Biodiversität	Waldwirtschaft: Besondere Standorte NR	Waldwirtschaft: Forschungsflächen NR	Landwirtschaft: Genetische Vielfalt 97 % 22.786 EUR	Landwirtschaft: Grünlandbewirtschaftung 34 % 2.189 EUR
	Waldwirtschaft: Jagd NR	Waldwirtschaft: Natürliche und künstliche Verjüngung NR	Waldwirtschaft: Schutz besonderer Lebensräume NR	Waldwirtschaft: Störungsintensität NR
	Waldwirtschaft: Strukturelle Vielfalt NR	Landwirtschaft: Schaffung von Lebensräumen 49 % 8.827 EUR	Landwirtschaft: Vielfältige Bewirtschaftung 95 % 11.558 EUR	Landwirtschaft: Verantwortungsvoller Pflanzenschutz: Biodiversität 100 % 26.974 EUR

LEGENDE

- < 20% nicht nachhaltig
- 20 bis <40%
- 40 bis <60%
- 60 bis <80%
- ≥ 80% stark nachhaltig
- nicht relevant

HINWEISE

Bitte beachten Sie: Der Nachhaltigkeitsgrad (Farb- und Prozentskala) und der Wert der Nachhaltigkeitsleistungen (Euro- Wert) können voneinander abweichen. Weitere Infos dazu finden Sie im Begleithandbuch.

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Klima &
Wasser

Landwirtschaft: Emissionsreduktion 87 % 104.551 EUR	Landwirtschaft: C-Rückbindung 81 % 27.798 EUR	Waldwirtschaft: Energie NR	Landwirtschaft: Energie NR
Landwirtschaft: Erosionsschutz 36 % 8.824 EUR	Landwirtschaft: Flächengebundene Tierhaltung 100 % 43.818 EUR	Waldwirtschaft: Klimaschutz NR	Landwirtschaft: Landnutzung 56 % 2.100 EUR
Landwirtschaft: Ressourcenschonung 70 % 525 EUR	Landwirtschaft: Torf NR	Landwirtschaft: Transport & Verkehr 67 %	Landwirtschaft: Verantwortungsvoller Pflanzenschutz: Klima & Wasser 76 % 9.551 EUR
Landwirtschaft: Wassermanagement 100 %	Landwirtschaft: Wasserschutz 15 % 2.696 EUR	Waldwirtschaft: Wasserschutz NR	

Betriebliche Nachhaltigkeitsleistungen | Soziales

Im Zeitraum 2021-01 - 2021-12 hat der Betrieb Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers im Themenfeld Soziales die abgebildeten Nachhaltigkeitsleistungen erbracht.



LEGENDE

- < 20% nicht nachhaltig
- 20 bis <40%
- 40 bis <60%
- 60 bis <80%
- ≥ 80% stark nachhaltig
- nicht relevant

HINWEISE

Bitte beachten Sie: Der Nachhaltigkeitsgrad (Farb- und Prozentskala) und der Wert der Nachhaltigkeitsleistungen (Euro- Wert) können voneinander abweichen. Weitere Infos dazu finden Sie im Begleithandbuch.

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Beschäftigung
sverhältnis &
Arbeit

Landwirtschaft: Arbeitsplatzqualität 100 % 1.000 EUR	Waldwirtschaft: Arbeitsplatzqualität NR	Landwirtschaft: Einbindung der Angestellten 100 % 33.550 EUR	Landwirtschaft: Familienmitglieder NR
Waldwirtschaft: Familienmitglieder NR	Waldwirtschaft: Kommunikation und Mitsprache NR	Landwirtschaft: Saisonarbeitskräfte: Soziales NR	Waldwirtschaft: Unfallverhütung NR
Landwirtschaft: Verantwortung & Arbeitsteilung NR	Landwirtschaft: Vielfalt in der Arbeit 60 % 13.210 EUR		

Betriebliche Nachhaltigkeitsleistungen | Regionalökonomie

Im Zeitraum 2021-01 - 2021-12 hat der Betrieb Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers im Themenfeld Regionalökonomie die abgebildeten Nachhaltigkeitsleistungen erbracht.

Wirtschaft-
liche
Souveränität

Landwirtschaft: Betriebsfläche 53 %	Waldwirtschaft: Betriebsplanung NR	Landwirtschaft: Diversifizierung des Betriebes 100 % 25.665 EUR	Waldwirtschaft: Diversifizierung des Betriebs NR
Waldwirtschaft: Geschlossener Betriebskreislauf NR	Landwirtschaft: Geschlossener Hofkreislauf 70 % 36.222 EUR	Landwirtschaft: Genetische Ressource Pflanze 92 % 1.895 EUR	Landwirtschaft: Saisonarbeitskräfte: Regionalökonomie 100 % 12.531 EUR
Landwirtschaft: Struktur des Vertriebes 59 % 22.991 EUR	Waldwirtschaft: Struktur des Vertriebs NR	Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Hühner 0 %	Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Kühe & Rinder 75 % 6.456 EUR
Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Mastputen NR	Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Schweine 0 %	Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Ziegen NR	Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Schafe NR

LEGENDE

- < 20% nicht nachhaltig
- 20 bis <40%
- 40 bis <60%
- 60 bis <80%
- ≥ 80% stark nachhaltig
- nicht relevant

HINWEISE

Bitte beachten Sie: Der Nachhaltigkeitsgrad (Farb- und Prozentskala) und der Wert der Nachhaltigkeitsleistungen (Euro- Wert) können voneinander abweichen. Weitere Infos dazu finden Sie im Begleithandbuch.

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Regionale
Wirtschafts-
kreisläufe

Landwirtschaft: Einkauf bei regionalen Produzent*innen
7 %
4.500 EUR

Landwirtschaft: Herkunft Materialien Weinbau
NR

Landwirtschaft: Herkunft Düngemittel
NR

Landwirtschaft: Herkunft Futtermittel
76 %
5.500 EUR

Landwirtschaft: Herkunft Pflanzgut
50 %
75 EUR

Landwirtschaft: Herkunft Produktionsmittel Keller
NR

Waldwirtschaft: Herkunft Pflanzgut
NR

Landwirtschaft: Herkunft Maschinen Weinbau
NR

Waldwirtschaft: Herkunft Pflanzenschutzmittel
NR

Landwirtschaft: Herkunft Saatgut
83 %
188 EUR

Waldwirtschaft: Herkunft Saatgut
NR

Landwirtschaft: Regionaler Umsatz
7 %
1.335 EUR

Waldwirtschaft: Regionaler Umsatz
NR

Regionale
Vernetzung

Landwirtschaft: Netzwerkarbeit
43 %
1.050 EUR

Landwirtschaft: Regionaler Bezug
83 %

Waldwirtschaft: Regionale Vernetzung
NR

Betriebliche Nachhaltigkeitsleistungen | Ökologie | Tierwohl

Im Zeitraum 2021-01 - 2021-12 hat der Betrieb Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers in der Kategorie Tierwohl innerhalb des Themenfeldes Ökologie die abgebildeten Nachhaltigkeitsleistungen erbracht.

Tierwohl Legehennen	Landwirtschaft: Legehennen: Futtermittel 100 % 4.940 EUR	Landwirtschaft: Legehennen: Stall & Auslauf 65 % 10.208 EUR	Landwirtschaft: Legehennen: Tiertransporte 42 % 1.463 EUR	Landwirtschaft: Legehennen: Extensivierung 75 % 11.619 EUR
Tierwohl Masthühner	Landwirtschaft: Masthühner: Futtermittel NR	Landwirtschaft: Masthühner: Stall & Auslauf NR	Landwirtschaft: Masthühner: Tiertransporte NR	Landwirtschaft: Masthühner: Extensivierung NR
Tierwohl: Milchvieh	Landwirtschaft: Milchvieh: Extensivierung 77 % 15.135 EUR	Landwirtschaft: Milchvieh: Hörner 94 % 5.227 EUR	Landwirtschaft: Milchvieh: Stall & Auslauf 90 % 34.473 EUR	Landwirtschaft: Milchvieh: Transport 58 % 14.275 EUR
Tierwohl Mastputen	Landwirtschaft: Mastputen: Futtermittel NR	Landwirtschaft: Mastputen: Stall & Auslauf NR	Landwirtschaft: Mastputen: Tiertransporte NR	Landwirtschaft: Mastputen: Extensivierung NR
Tierwohl: Mastrinder	Landwirtschaft: Mastrinder: Hörner 100 % 423 EUR	Landwirtschaft: Mastrinder: Stall & Auslauf 67 % 3.068 EUR	Landwirtschaft: Mastrinder: Tiertransporte 88 % 1.431 EUR	Landwirtschaft: Mastrinder: Extensivierung 100 % 818 EUR
Tierwohl Mastschweine	Landwirtschaft: Mastschweine: Futtermittel 100 % 6.830 EUR	Landwirtschaft: Mastschweine: Stall & Auslauf 77 % 24.998 EUR	Landwirtschaft: Mastschweine: Tiertransporte 83 % 11.955 EUR	Landwirtschaft: Mastschweine: Extensivierung 100 % 10.245 EUR

LEGENDE

- < 20% nicht nachhaltig
- 20 bis <40%
- 40 bis <60%
- 60 bis <80%
- ≥ 80% stark nachhaltig
- nicht relevant

HINWEISE

Bitte beachten Sie: Der Nachhaltigkeitsgrad (Farb- und Prozentskala) und der Wert der Nachhaltigkeitsleistungen (Euro- Wert) können voneinander abweichen. Weitere Infos dazu finden Sie im Begleithandbuch.

Tierwohl:
Mutterkühe

Landwirtschaft: Mutterkühe: Extensivierung	Landwirtschaft: Mutterkühe: Hörner	Landwirtschaft: Mutterkühe: Stall & Auslauf	Landwirtschaft: Mutterkühe: Transport
NR	NR	NR	NR

Tierwohl
Schafe

Landwirtschaft: Schafe: Eingriffe am Tier	Landwirtschaft: Schafe: Krankheitsmanagement	Landwirtschaft: Schafe: Stall & Auslauf	Landwirtschaft: Schafe: Tiertransporte	Landwirtschaft: Schafe: Extensivierung
NR	NR	NR	NR	NR

Tierwohl:
Ziegen

Landwirtschaft: Ziegen: Hörner	Landwirtschaft: Ziegen: Krankheitsmanagement	Landwirtschaft: Ziegen: Stall & Auslauf	Landwirtschaft: Ziegen: Tiertransporte	Landwirtschaft: Ziegen: Extensivierung
NR	NR	NR	NR	NR

Tierwohl
Zuchtsauen

Landwirtschaft: Zuchtsauen: Eingriffe am Tier	Landwirtschaft: Zuchtsauen: Futtermittel	Landwirtschaft: Zuchtsauen: Stall & Auslauf	Landwirtschaft: Zuchtsauen: Tiertransporte	Landwirtschaft: Zuchtsauen: Extensivierung
NR	NR	NR	NR	NR

Auswertung auf Kennzahllebene

Hier sehen Sie das Ergebnis Ihres Betriebes auf Kennzahllebene. In der Spalte "Ergebnis" steht, welches Ergebnis wir auf Grundlage Ihrer eingegebenen Werte für die jeweilige Kennzahl berechnen. Die Grenzwerte ("GW") bilden unseren Bewertungsrahmen und der Nachhaltigkeitsgrad zeigt, wie Sie darin abschneiden. Die Gewichtung zeigt, wie stark die jeweilige Kennzahl das Ergebnis der Unterkategorie beeinflusst und die Nachhaltigkeitsleistung ist der monetäre Wert, den Sie mit Ihrem Betrieb geschaffen haben.

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
Ökologie		ø 78 %				490.541,97 EUR
Bodenfruchtbarkeit		ø 85 %			1	61.241,34 EUR
Landwirtschaft: Erosionsschutz & Bodenpflege		ø 49 %			1	8.823,94 EUR
[K_EUB_1] Anteil der Fläche mit Zwischenfrucht (%)	6,49	8 %	0	80	1	30,44 EUR
[K_EUB_2] Anteil des bedeckten Bodens (%)	37,	37 %	0	100	1	2.375,00 EUR
[K_EUB_7] Anteil der Fläche mit Untersaat (%)	0	0 %	0	40	1	0,00 EUR
[K_EUB_6] Anteil der Fläche mit reduzierter Bodenbearbeitung (%)	99,71	100 %	0	50	1	6.418,50 EUR
[K_EUB_3] Anzahl der Befahrungen (Weinbau) (Anzahl)	NR	NR	22	15	NR	0,00 EUR
[K_EUB_5] Gründüngung auf gerodeten Flächen (Obstbau) (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_EUB_13] Anzahl der Maßnahmen zur Schonung des Bodens (Anzahl)	4	100 %	0	3	1	NR
[K_EUB_19] Anteil Fläche mit Traubenlese durch Seilzug oder Träger in nur beschränkt maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_EUB_24] Anteil Fläche mit Direktsaat der Begrünung im Weinbau (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_EUB_25] Bedeckter Boden in nur beschränkt maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_EUB_26] Bedeckter Boden in nicht maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_EUB_27] Bodenprobe und Auswahl standortangepasster Rebunterlagen (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_EUB_28] Einsatz von Drohnen (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_EUB_29] Anteil Fläche mit Handlese (Weinbau) (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_EUB_30] Regelmäßiger Kulturwechsel im Obstbau (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_EUB_32] Vielfältige Einsaat & Durchwurzelung in der Fahrgasse (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_EUB_33] Anteil Bodenbedeckung im Baumstreifen (%)	NR	NR	0	6	NR	0,00 EUR
[K_EUB_34] Anteil Bodenbedeckung in der Fahrgasse (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Form der Düngung		Ø 100 %			1	15.794,40 EUR
[K_FDD_1] Anteil des Stickstoffs durch organischen Dünger (%)	100	100 %	0	100	1	7.897,20 EUR
[K_FDD_2] Anteil des Stickstoffs durch Kompost, Festmist & Leguminosen (%)	781,16	100 %	0	100	1	7.897,20 EUR
Landwirtschaft: Fruchtfolge		Ø 91 %			1	21.218,60 EUR
[K_FRF_1] Anzahl der Fruchtfolgeglieder (Anzahl)	7	100 %	2	5	1	18.479,00 EUR
[K_FRF_2] Anteil der Leguminosenfläche (%)	24,35	81 %	0	30	1	2.739,60 EUR
Landwirtschaft: Nährstoffbilanzen		Ø 100 %			1	15.404,40 EUR
[K_NBZ_5] Stickstoffbilanz (kg / ha)	52	100 %	-45	10	1	8.985,90 EUR
[K_NBZ_6] Phosphorbilanz (kg / ha)	27	100 %	-10	5	1	6.418,50 EUR
Biodiversität		Ø 75 %			1	72.333,97 EUR
Landwirtschaft: Genetische Vielfalt		Ø 97 %			1	22.785,92 EUR
[K_GEV_1] Anzahl samenfester Sorten im Acker- & Ackerfutterbau (Anzahl)	12	100 %	0	7	1	600,00 EUR
[K_GEV_2] Anteil samenfester Sorten im Acker- und Ackerfutterbau (%)	92,31	92 %	0	100	1	276,92 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_GEV_3] Anzahl samenfester Sorten im Gemüsebau (Anzahl)	NR	NR	0	30	NR	0,00 EUR
[K_GEV_4] Anteil samenfester Sorten im Gemüsebau (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_GEV_7] Anzahl vermehrter Saatgutsorten (Anzahl)	NR	NR	1	5	NR	0,00 EUR
[K_GEV_8] Anteil des gentechnisch veränderten Futtermittels (%)	0	100 %	100	0	1	21.909,00 EUR
[K_GEV_11] Erhalt alter oder gefährdeter Rassen (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_GEV_26] Anzahl Klone im Weinbau (Anzahl)	NR	NR	1	5	NR	0,00 EUR
[K_GEV_27] Anteil Arbeitsstunden für selection massale (%)	NR	NR	0	3	NR	0,00 EUR
[K_GEV_31] Erhaltungssorten Obstbau (Anzahl)	NR	NR	1	7	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Grünlandbewirtschaftung		Ø 34 %			1	2.188,50 EUR
[K_GLB_2] Anzahl der Schnitte im Grünland (Anzahl)	1	100 %	4	2	1	2.158,50 EUR
[K_GLB_4] Anteil spät genutzte Grünlandfläche (%)	0	0 %	0	30	1	0,00 EUR
[K_GLB_6] Stehenlassen von Teilflächen ()	0,14	1 %	0	10	1	30,00 EUR
Landwirtschaft: Schaffung von Lebensräumen		Ø 49 %			1	8.827,47 EUR
[K_SVL_1] Durchschnittliche Schlaggröße (ha)	8	21 %	10	0,5	1	1.351,26 EUR
[K_SVL_5] Anteil Schutzgebiete (%)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_SVL_7] Anteil der Fläche mit Streuobstwiesen (%)	0,23	100 %			1	180,00 EUR
[K_SVL_10] Landschaftspflege (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_SVL_15] Anteil begrünter Vorgewende im Weinbau (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_SVL_16] Weinbaufläche mit insektenfreundlicher Begrünungsregulierung (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_SVL_24] Anteil der Landschaftsstrukturelemente (Hecken, Bäume etc.) (%)	1,35	68 %	0	2	1	1.045,74 EUR
[K_SVL_25] Anteil der Landschaftsstrukturelemente (Trockenmauern, Kleingewässer etc.) ()	0	0 %	0	2	1	0,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_SVL_23] Anteil der Blühflächen (Ackerfläche) (%)	0,27	5 %	0	5	1	54,46 EUR
[K_SVL_26] Anteil des faunafreundlich gemähten Grünlandes & Ackerfutters (%)	100	100 %	0	100	1	6.196,00 EUR
[K_SVL_27] Anteil Fahrgassen mit mehrjährigen & vielfältigen Wildkräutern (Obstbau) (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_SVL_28] Anteil Obstbaufläche mit Hochstaudensaum (%)	NR	NR	0	1	NR	0,00 EUR
[K_SVL_30] Ankerpflanzen pro Hektar Obstbaufläche (Anzahl / ha)	NR	NR	0	15	NR	0,00 EUR
[K_SVL_31] Nisthilfen für Wildbienen pro Hektar (Anzahl / ha)	NR	NR	0	3	NR	0,00 EUR
[K_SVL_32] Nisthilfen für Fledermäuse pro Hektar (Anzahl / ha)	NR	NR	0	3	NR	0,00 EUR
[K_SVL_33] Alternierendes Mulchen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_SVL_34] Blühstreifen in der Fahrgassenmitte (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_SVL_35] Anteil der Blühflächen (Weinbau) (%)	NR	NR	0	30	NR	0,00 EUR
[K_SVL_36] Nisthilfen für Kleinvögel (Anzahl / ha)	NR	NR	0	5	NR	0,00 EUR
[K_SVL_37] Nisthilfen für Greifvögel (Anzahl / ha)	NR	NR	0	0,1	NR	0,00 EUR
[K_SVL_38] Altgrasstreifen in der Fahrgasse (%)	NR	NR	0	30	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Vielfältige Bewirtschaftung		Ø 95 %			1	11.558,07 EUR
[K_VFB_1] Anzahl der Arten im Acker- und Ackerfutterbau (Anzahl)	13	100 %	1	7	1	325,00 EUR
[K_VFB_2] Anzahl der Sorten im Acker- und Ackerfutterbau (Anzahl)	13	86 %	1	15	1	278,57 EUR
[K_VFB_3] Anzahl der Arten im Gemüsebau (Anzahl)	NR	NR	1	30	NR	0,00 EUR
[K_VFB_4] Anzahl der Sorten im Gemüsebau (Anzahl)	NR	NR	1	60	NR	0,00 EUR
[K_VFB_5] Anzahl der Arten im Obstbau (Anzahl)	NR	NR	1	6	NR	0,00 EUR
[K_VFB_6] Anzahl der Sorten im Obstbau (Anzahl)	NR	NR	1	35	NR	0,00 EUR
[K_VFB_7] Anzahl der Nutztierassen (Anzahl)	4	100 %	1	4	1	10.954,50 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_VFB_9] Anzahl der Sorten im Weinbau (Anzahl)	NR	NR	3	10	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Verantwortungsvoller Pflanzenschutz: Biodiversität		ø 100 %			1	26.974,00 EUR
[K_VPB_1] Anteil unbehandelter Flächen (%)	100	100 %	0	100	1	26.974,00 EUR
[K_VPB_4] Anzahl der Maßnahmen zu verantwortungsvollem Pflanzenschutz (Anzahl)	NR	NR	0	5	NR	NR
[K_VPB_5] Anteil der Weinbaufläche mit pilzwiderstandsfähigen Sorten (%)	NR	NR	0	33	NR	0,00 EUR
[K_VPB_6] Kupferausbringung im Wein- und Obstbau (kg / ha)	NR	NR	3	0,3	NR	0,00 EUR
[K_VPB_12] Anteil mit nützlingsschonenden Pflanzenschutzmitteln behandelter Weinbaufläche (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPB_13] Anteil Weinbaufläche mit mechanischer Unterstockbearbeitung (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPB_14] Anteil Weinbaufläche mit mechanischer Unterstockbearbeitung in nur beschränkt maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPB_15] Freimähen oder Hacken in nicht maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPB_16] Anteil mit abdriftmindernder Technik behandelte Weinbaufläche (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPB_17] Anteil mit Recyclingspritzen behandelter Weinbaufläche (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPB_18] Anteil nicht maschinell bewirtschaftbarer Steillagen mit Pflanzenschutz durch Schlauch (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPB_19] Einsatz von eigenen Schaderregerprognosesystemen im Weinbau (Auswahl)	NR	NR			NR	NR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
{K_VPB_20} Einsatz von externen Schaderregerprognosemodellen im Weinbau (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
{K_VPB_21} Einsatz von Pheromonen im Weinbau (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
{K_VPB_22} Anteil Weinbaufläche mit Laubwandmanagement und Entblätterung (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_23} Anteil Weinbaufläche mit sanftem Rebschnitt (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_24} Mahd oder Walzen in nur beschränkt maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_25} Mahd oder Hacken in nicht maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_26} Anteil der Fläche mit alternativem Pflanzenschutz (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_27} Anteil Obstbaufläche ohne chemisch-synth. Wachstumsregulatoren (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_28} Anteil ab bbch-Stadium 65 ohne chemisch-synth. PSM behandelte Obstbaufläche (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_29} Anwendungen von Insektiziden während der Vorblüte (Obstbau) (Anzahl)	NR	NR	6	0	NR	0,00 EUR
{K_VPB_30} Anwendungen von Insektiziden während der Blüte (Obstbau) (Anzahl)	NR	NR	3	0	NR	0,00 EUR
{K_VPB_31} Anwendungen von Insektiziden während der Nachblüte (Obstbau) (Anzahl)	NR	NR	6	0	NR	0,00 EUR
{K_VPB_34} Anteil der Obstbaufläche mit Blattspritzungen nach der Ernte (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_36} Absammeln befallener Früchte bei der Ausdünnung (Obstbau) (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
{K_VPB_37} Anteil Obstbaufläche unter Entfernung von Mehltautrieben (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
{K_VPB_38} Anteil Obstbaufläche ohne Weichholz und Tonkinstäbe (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_39} Zugang zu Heißwassertauchgerät (Obstbau) (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
{K_VPB_40} Zugang zu Bürstenmaschine (Obstbau) (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
{K_VPB_41} Anteil Klasse 2 in Tafelobstvermarktung (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_42} Anteil Obstbaufläche mit schorf widerstandsfähigen Sorten (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_43} Anteil überdachte Obstbaufläche (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_44} Pheromone im Obstbau (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_45} Anteil Obstbaufläche ohne Herbizide (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_48} Anteil ohne bienengefährdende Mittel behandelte Obstfläche während der Vorblüte (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_49} Anteil ohne bienengefährdende Mittel behandelte Obstfläche während der Nachblüte (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_46} Sommerschnitt / Sommerriß (Obstbau) (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
{K_VPB_50} Anteil ohne Substitutionskandidaten behandelte Obstbaufläche (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPB_51} Anteil Obstbaufläche ohne chem.-synth. Pflanzenschutz (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
Klima & Wasser		Ø 69 %			1	199.861,99 EUR
Landwirtschaft: Emissionsreduktion		Ø 87 %			1	104.550,84 EUR
[K_CRE_1] Anteil des Stickstoffs durch Kompost, Festmist & Leguminosen (%)	781,16	100 %	0	100	1	7.897,20 EUR
[K_CRE_2] Anteil des bedeckten Bodens (%)	37,	37 %	0	100	1	2.375,00 EUR
[K_CRE_3] Anteil der Fläche mit reduzierter Bodenbearbeitung (%)	99,71	100 %	0	50	1	3.851,10 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_CRE_4] Anteil regenerativer Energien (elektrisch) (%)	100	100 %	0	100	1	3.630,00 EUR
[K_CRE_5] Anteil regenerativer Energien (Wärme) (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_CRE_6] Flächenbesatz (GVE / ha)	0,45	100 %	2	0,8	1	43.818,00 EUR
[K_CRE_7] Dieserverbrauch pro Hektar (l / ha)	144,11	78 %	300	100	1	8.791,54 EUR
[K_CRE_8] Precision farming (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_CRE_9] Anteil des Stickstoffs durch organischen Dünger (%)	100	100 %	0	100	1	7.897,20 EUR
[K_CRE_10] Anteil des eigenen Futters (%)	80	80 %	0	100	1	26.290,80 EUR
[K_CRE_11] Verwertung von gerodetem Holz (Obstbau) (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_CRE_12] Nutzung von Abwärme (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
Landwirtschaft: C-Rückbindung		Ø 81 %			1	27.797,84 EUR
[K_CRU_2] Anteil des bedeckten Bodens (%)	37,	37 %	0	100	1	2.375,00 EUR
[K_CRU_3] Grünlandbewirtschaftung ()	1	100 %	0	1	1	2.158,50 EUR
[K_CRU_4] Agroforst & Landschaftsstrukturelemente (%)	1,35	68 %	0	2	1	1.045,74 EUR
[K_CRU_5] Anzahl der Fruchtfolgeglieder (Anzahl)	7	100 %	2	5	1	18.479,00 EUR
[K_CRU_6] Rotationsweiden (Milchvieh) (Auswahl)	Ja	100 %			1	1.000,00 EUR
[K_CRU_7] Anteil der Leguminosenfläche (%)	24,35	81 %	0	30	1	2.739,60 EUR
[K_CRU_8] Anteil Bodenbedeckung im Baumstreifen (%)	NR	NR	0	6	NR	0,00 EUR
[K_CRU_9] Anteil Bodenbedeckung in der Fahrgasse (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Erosionsschutz		Ø 36 %			1	8.823,94 EUR
[K_ERS_1] Anteil der Fläche mit Zwischenfrucht (%)	6,49	8 %	0	80	1	30,44 EUR
[K_ERS_2] Anteil des bedeckten Bodens (%)	37,	37 %	0	100	1	2.375,00 EUR
[K_ERS_3] Anteil der Fläche mit Untersaat (%)	0	0 %	0	40	1	0,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_ERS_4] Anteil der Fläche mit reduzierter Bodenbearbeitung (%)	99,71	100 %	0	50	1	6.418,50 EUR
[K_ERS_6] Gründung auf gerodeten Flächen (Obstbau) (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_ERS_8] Anteil Bodenbedeckung im Baumstreifen (%)	NR	NR	0	6	NR	0,00 EUR
[K_ERS_9] Anteil Bodenbedeckung in der Fahrgasse (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Flächengebundene Tierhaltung		Ø 100 %			1	43.818,00 EUR
[K_FGT_1] Flächenbesatz (GVE / ha)	0,45	100 %	2	0,8	1	43.818,00 EUR
Landwirtschaft: Landnutzung		Ø 56 %			1	2.100,00 EUR
[K_LNG_3] Veränderung von Landnutzung (Verhältnis)	<0,01	56 %	-0,01	0,01	1	2.100,00 EUR
Landwirtschaft: Ressourcenschonung		Ø 70 %			1	525,00 EUR
[K_RES_1] Anteil nicht filtrierter Weinmenge (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_RES_5] Anteil Weinmenge in Mehrwegflaschen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_RES_6] Anteil Weinflaschen mit Naturkorken (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_RES_7] Anteil Weinflaschen ohne Verschlussversiegelungen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_RES_8] Verzicht auf oder Wiederverwendung von Trägerfolie bei Weinflaschen (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_RES_9] Anteil Holzfässer älter als zehn Jahre zur Weinproduktion (%)	NR	NR	0	100	NR	NR
[K_RES_10] Anteil Pfähle aus bodenschonendem Material im Weinbau (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_RES_11] Anzahl Pfähle pro ha Weinbaufläche (Anzahl)	NR	NR	1.250	840	NR	NR
[K_RES_12] Anteil biologisch abbaubarer Anbindematerialien im Weinbau (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
{K_RES_13} Anteil rückgeholter Hilfsmittel im Weinbau (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_RES_14} Standzeiträume der Anlagen im Weinbau (Jahre)	NR	NR	20	50	NR	NR
{K_RES_15} Reinigungsgänge mit mechanischer Unterstützung in der Weinproduktion (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
{K_RES_16} Chlorfreie Reinigung im Weinkeller (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
{K_RES_18} Anteil Weinmenge in Leichtglasflaschen oder alternativen Verpackungen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_RES_17} Anteil ressourcenschonender Verpackungen (%)	70	70 %	0	100	1	525,00 EUR
{K_RES_19} Anteil Überdachung aus plastikfreiem Material (Obstbau) (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Transport & Verkehr		Ø 67 %			1	0,00 EUR
[K_TUV_1] Anzahl der Maßnahmen zu nachhaltigem Transport & Verkehr (Anzahl)	2	67 %	0	3	1	NR
Landwirtschaft: Verantwortungsvoller Pflanzenschutz: Klima & Wasser		Ø 76 %			1	9.550,60 EUR
[K_VPK_1] Anteil unbehandelter Flächen (%)	100	100 %	0	100	1	6.743,50 EUR
{K_VPK_4} Anzahl der Maßnahmen zu verantwortungsvollem Pflanzenschutz (Anzahl)	NR	NR	0	5	NR	NR
{K_VPK_5} Anteil der Weinbaufläche mit pilzwiderstandsfähigen Sorten (%)	NR	NR	0	33	NR	0,00 EUR
{K_VPK_6} Kupferausbringung im Wein- und Obstbau (kg/ha)	NR	NR	3	0,3	NR	0,00 EUR
{K_VPK_7} Anteil Weinbaufläche mit mechanischer Unterstockbearbeitung (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
{K_VPK_8} Anteil Weinbaufläche mit mechanischer Unterstockbearbeitung in nur beschränkt maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_VPK_9] Freimähen oder Hacken in nicht maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPK_10] Anteil mit verlustmindernder Technik behandelte Weinbaufläche (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPK_11] Anteil mit Recyclingspritzen behandelter Weinbaufläche (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_VPK_12] Anteil der Fläche mit alternativem Pflanzenschutz (%)	51,41	51 %	0	100	1	2.807,10 EUR
Landwirtschaft: Wassermanagement		Ø 100 %			1	0,00 EUR
[K_WMM_3] Bewässerung (Auswahl)	Nein	100 %			1	NR
[K_WMM_2] Eigener Bewässerungsanteil (%)	NR	NR	0	30	NR	NR
[K_WMM_1] Anzahl der Maßnahmen zur Wassereffizienz (Anzahl)	NR	NR	0	4	NR	NR
[K_WMM_7] Verwendung von Trockenstressmonitoring im Weinbau (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_WMM_8] Anteil Weinbaufläche mit Pflanzdichte unter 80cm (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
[K_WMM_10] Maßnahmen zur Wassereffizienz im Keller (Anzahl)	NR	NR	0	3	NR	NR
Landwirtschaft: Wasserschutz		Ø 15 %			1	2.695,77 EUR
[K_WSS_1] Stickstoffbilanz (kg / ha)	52	30 %	70	10	1	2.695,77 EUR
[K_WSS_2] Phosphorbilanz (kg / ha)	27	0 %	25	5	1	0,00 EUR
Tierwohl		Ø 82 %			1	157.104,68 EUR
Landwirtschaft: Legehennen: Futtermittel		Ø 100 %			1	4.939,50 EUR
[K_LHF_1] Legehennen: Körner im Futter pro Tag und Tier (g / Tier / Tag)	15	100 %	0	15	1	4.939,50 EUR
Landwirtschaft: Legehennen: Stall & Auslauf		Ø 65 %			1	10.208,30 EUR
[K_LHS_4] Legehennen: Sitzstangenlänge pro Tier (cm / Tier)	18	60 %	15	20	1	1.975,80 EUR
[K_LHS_6] Legehennen: Tageslicht (%)	NR	NR	3	20	NR	0,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_LHS_8] Legehennen: Stallfläche (Tiere / m²)	333,33	0 %	10	6	1	0,00 EUR
[K_LHS_9] Legehennen: Rotation der Auslaufflächen (Wochen)	NR	NR	6	2	NR	0,00 EUR
[K_LHS_10] Legehennen: Strukturierung der Auslaufflächen (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_LHS_11] Legehennen: Anteil Fläche mit scharffähigem Untergrund (%)	90	100 %	25	85	1	3.293,00 EUR
[K_LHS_12] Legehennen: Künstliche Beleuchtung (h)	2	100 %	14	8	1	4.939,50 EUR
[K_LHS_13] Legehennen: Auslauffläche pro Tier (m² / Tier)	NR	NR	0	4	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Legehennen: Tiertransporte		Ø 42 %			1	1.462,59 EUR
[K_LHT_2] Legehennen: Transportdauer zur Schlachtung (h)	1,5	50 %	3	0	1	46,50 EUR
[K_LHT_1] Legehennen: Transportdauer zum eigenen Betrieb (h)	2	33 %	3	0	1	0,10 EUR
[K_LHT_3] Legehennen: Tierwohlfreundlicher Transport (%)	43	43 %	0	100	1	1.415,99 EUR
Landwirtschaft: Legehennen: Extensivierung		Ø 75 %			1	11.618,50 EUR
[K_LHX_1] Legehennen: Gruppengröße (Anzahl)	420	100 %	5.000	1.000	1	8.232,50 EUR
[K_LHX_2] Legehennen: Anteil der Zweinutzungshühner (%)	0	0 %	0	50	1	0,00 EUR
[K_LHX_5] Legehennen: Anteil der Hähne (%)	2	100 %	0	2	1	3.293,00 EUR
[K_LHX_7] Legehennen: Schlachalter (Monate)	80	100 %	10	14	1	93,00 EUR
Landwirtschaft: Milchvieh: Extensivierung		Ø 77 %			1	15.134,63 EUR
[K_MVE_1] Milchvieh: Klauenpflege (Auswahl)	Ja	100 %			1	NR
[K_MVE_2] Milchvieh: Schlachalter Milchvieh (Jahre)	6	33 %	4	10	1	3.379,00 EUR
[K_MVE_3] Milchvieh: Zwischenkalbezeit (Tage)	430	100 %	300	365	1	6.717,50 EUR
[K_MVE_4] Milchvieh: Erstkalbealter (Monate)	33	75 %	24	36	1	5.038,13 EUR
Landwirtschaft: Milchvieh: Hörner		Ø 94 %			1	5.226,88 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_MVH_1] Milchvieh: Anteil nicht enthornter Tiere (%)	94,83	94 %	20	100	1	5.226,88 EUR
Landwirtschaft: Milchvieh: Stall & Auslauf		Ø 90 %			1	34.472,75 EUR
[K_MVS_1] Milchvieh: Stallinnenfläche pro GVE (m² / GVE)	15,41	100 %	3,5	9	0,45	10.076,25 EUR
[K_MVS_2] Milchvieh: Stallaußenfläche pro GVE (m² / GVE)	0	0 %	0	4	0,45	0,00 EUR
[K_MVS_3] Milchvieh: Anteil der Stallfläche mit Einstreu & Gummimatten (%)	81,25	100 %	20	80	0,45	6.717,50 EUR
[K_MVS_4] Milchvieh: Anzahl der Weidetage (Tage)	200	100 %	0	200	1	17.679,00 EUR
[K_MVS_5] Milchvieh: Herdenanteil mit Weidezugang (%)	100	100 %	0	100	1	NR
[K_MVS_6] Milchvieh: Bürsten im Stall (Auswahl)	Ja	100 %			1	NR
Landwirtschaft: Milchvieh: Transport		Ø 58 %			1	14.274,69 EUR
[K_MVT_1] Milchvieh: Transportdauer zum Mastbetrieb (h)	3	0 %	3	0	1	0,00 EUR
[K_MVT_2] Milchvieh: Transportdauer zur Schlachtung (h)	0,75	75 %	3	0	1	7.557,19 EUR
[K_MVT_3] Milchvieh: Transportdauer zum eigenen Betrieb (h)	NR	NR	3	0	NR	0,00 EUR
[K_MVT_4] Milchvieh: Anteil mit tierwohlfreundlichem Transport (%)	100	100 %	0	100	1	6.717,50 EUR
Landwirtschaft: Mastrinder: Hörner		Ø 100 %			1	422,84 EUR
[K_MRH_1] Mastrinder: Anteil nicht enthornter Tiere (%)	103,45	100 %	20	100	1	422,84 EUR
Landwirtschaft: Mastrinder: Stall & Auslauf		Ø 67 %			1	3.068,48 EUR
[K_MRS_2] Mastrinder: Anteil der Stallfläche mit Einstreu & Gummimatten (%)	80	100 %	0	80	0,42	408,75 EUR
[K_MRS_5] Mastrinder: Anzahl der Weidetage (Tage)	210	100 %	0	200	1	2.452,50 EUR
[K_MRS_6] Mastrinder: Herdenanteil mit Weidezugang (%)	100	100 %	0	100	1	NR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_MRS_9] Mastrinder: Stallinnenfläche pro GVE (m² / GVE)	4,43	17 %	3,5	9	0,42	207,23 EUR
[K_MRS_10] Mastrinder: Stallaußenfläche pro GVE (m² / GVE)	0	0 %	0	4	0,42	0,00 EUR
[K_MRS_11] Mastrinder: Bürsten im Stall (Auswahl)	Nein	0 %			0,42	NR
Landwirtschaft: Mastrinder: Tiertransporte		Ø 88 %			1	1.430,63 EUR
[K_MRT_1] Mastrinder: Transportdauer zur Schlachtung (h)	0,75	75 %	3	0	1	613,13 EUR
[K_MRT_2] Mastrinder: Transportdauer zum eigenen Betrieb (h)	NR	NR	3	0	NR	0,00 EUR
[K_MRT_3] Mastrinder: Tierwohlfreundlicher Transport (%)	100	100 %	0	100	1	817,50 EUR
Landwirtschaft: Mastrinder: Extensivierung		Ø 100 %			1	817,50 EUR
[K_MRX_3] Mastrinder: Schlachalter der Masttiere (Tage)	840	100 %	500	650	1	817,50 EUR
[K_MRX_4] Mastrinder: Klauenpflege (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
Landwirtschaft: Mastschweine: Futtermittel		Ø 100 %			1	6.830,00 EUR
[K_MS_F_1] Mastschweine: Raufutter (Auswahl)	Ja	100 %			1	6.830,00 EUR
Landwirtschaft: Mastschweine: Stall & Auslauf		Ø 77 %			1	24.997,80 EUR
[K_MSS_3] Mastschweine: Stallfläche pro Tier bis 50kg (m² / Tier)	2,5	100 %	0,5	2,1	1	3.415,00 EUR
[K_MSS_9] Mastschweine: Stallfläche pro Tier ab 50kg (m² / Anzahl)	5	100 %	1	4	1	3.415,00 EUR
[K_MSS_4] Mastschweine: Stallaußenfläche und Auslauf mit befestigtem Untergrund (%)	30	75 %	0	40	1	2.561,25 EUR
[K_MSS_1] Mastschweine: Anteil der perforierten Stallfläche (%)	0	100 %	100	0	1	3.415,00 EUR
[K_MSS_2] Mastschweine: Anteil der eingestreuten Stallfläche (%)	20	25 %	0	80	1	853,75 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_MSS_10] Mastschweine: Abkühlungsmöglichkeiten (Auswahl)	Ja	100 %			1	3.415,00 EUR
[K_MSS_11] Mastschweine: Tageslicht (%)	50	100 %	3	20	1	6.830,00 EUR
[K_MSS_5] Mastschweine: Herdenanteil mit Zugang zu unbefestigtem Auslauf (%)	80	80 %	0	100	1	NR
[K_MSS_6] Mastschweine: Unbefestigte Auslaufläche pro Tier (m² / Tier)	1	10 %	0	10	1	1.092,80 EUR
[K_MSS_12] Mastschweine: Dauer auf Fläche (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_MSS_13] Mastschweine: Sonnenschutz (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Mastschweine: Tiertransporte		Ø 83 %			1	11.954,60 EUR
[K_MST_1] Mastschweine: Transportdauer zur Schlachtung (h)	0,75	75 %	3	0	1	5.122,50 EUR
[K_MST_2] Mastschweine: Transportdauer zum eigenen Betrieb (h)	0,75	75 %	3	0	1	2,10 EUR
[K_MST_4] Mastschweine: Tierwohlfreundlicher Transport (%)	100	100 %	0	100	1	6.830,00 EUR
Landwirtschaft: Mastschweine: Extensivierung		Ø 100 %			1	10.245,00 EUR
[K_MSX_3] Mastschweine: Schlachalter (Monate)	10	100 %	6	10	1	3.415,00 EUR
[K_MSX_4] Mastschweine: Gruppengröße (Anzahl)	12	100 %	50	20	1	6.830,00 EUR
Soziales		Ø 70 %				180.124,23 EUR
Fachwissen		Ø 83 %			1	48.897,56 EUR
Landwirtschaft: Ausbildung		Ø 58 %			1	1.297,56 EUR
[K_AUS_1] Anteil der Auszubildenden (%)	2,44	16 %	0	15	1	697,56 EUR
[K_AUS_3] Betreuung Auszubildende (%)	2,86	100 %	200	50	1	600,00 EUR
Landwirtschaft: Fachkräfte		Ø 100 %			1	36.000,00 EUR
[K_FHK_1] Fachkräfteanteil (%)	87,5	100 %	0	50	1	36.000,00 EUR
[K_FHK_2] Maßnahmen zur Wissensstabilität (Anzahl)	5	100 %	0	2	1	NR
Landwirtschaft: Weiterbildung		Ø 90 %			1	11.600,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
[K_WEL_1] Anteil der Stunden für externe Weiterbildung (%)	0,4	80 %	0	0,5	1	5.600,00 EUR
[K_WEL_2] Teilnahmeanteil der Mitarbeitenden an externen Weiterbildungen (%)	100	100 %	0	50	1	6.000,00 EUR
Betrieb in der Gesellschaft		Ø 41 %			1	83.466,67 EUR
Landwirtschaft: Geschlechterverhältnis		Ø 25 %			1	1.500,00 EUR
[K_GVH_1] Geschlechterverhältnis (Verhältnis)	-0,5	25 %	-1	1	1	1.500,00 EUR
Landwirtschaft: Inklusion & Integration		Ø 100 %			1	79.200,00 EUR
[K_IUI_1] Inklusion & soz. Landwirtschaft (%)	55	100 %	0	5	1	79.200,00 EUR
Landwirtschaft: Pädagogik & Praktika		Ø 18 %			1	1.558,33 EUR
[K_PUP_1] Bezahlte Praktika (Wochen / Festangestellte)	0	0 %	0	1	1	0,00 EUR
[K_PUP_2] Schülerpraktika (Wochen / Anzahl)	0,25	25 %	0	1	1	625,00 EUR
[K_PUP_3] Praktika gesamt (Wochen / Anzahl)	0,25	13 %	0	2	1	NR
[K_PUP_4] Veranstaltungen zu erlebbarer Landwirtschaft (Verhältnis)	0,1	33 %	0	0,3	1	933,33 EUR
[K_PUP_5] Gemeinschaftliche Traubenlese (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_PUP_6] Beitrag zur Prävention von Alkoholmissbrauch (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_PUP_8] Bewirtschaftung von eingeschränkt maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (Weinbau) (ha)	NR	NR			NR	0,00 EUR
[K_PUP_9] Bewirtschaftung von nicht maschinell bewirtschaftbaren Steillagen (Weinbau) (ha)	NR	NR			NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Wissenstransfer		Ø 21 %			1	1.208,33 EUR
[K_WTT_1] Veranstaltungen zum Wissenstransfer (Verhältnis)	0,13	42 %	0	0,3	1	1.208,33 EUR
[K_WTT_2] Stundenaufwand für Forschungsprojekte (Anzahl)	0	0 %	0	0,01	1	0,00 EUR
Beschäftigungsverhältnis & Arbeit		Ø 87 %			1	47.760,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
Landwirtschaft: Arbeitsplatzqualität		Ø 100 %			1	1.000,00 EUR
[K_APQ_1] Ergonomie am Arbeitsplatz (Auswahl)	Ja	100 %			1	NR
[K_APQ_16] Angebote zur betrieblichen Gesundheitsförderung (Auswahl)	Ja	100 %			1	1.000,00 EUR
[K_APQ_17] Beitrag zur Familienfreundlichkeit (Auswahl)	Ja	100 %			1	NR
Landwirtschaft: Einbindung der Angestellten		Ø 100 %			1	33.550,00 EUR
[K_EDA_3] Eigenverantwortliches Arbeiten (Auswahl)	Ja	100 %			1	33.550,00 EUR
[K_EDA_5] Mitsprache der Angestellten (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Vielfalt in der Arbeit		Ø 60 %			1	13.210,00 EUR
[K_VIA_3] Abwechslungsreicher Arbeitsalltag für Angestellte (Anzahl)	10	100 %	1	5	1	6.500,00 EUR
[K_VIA_4] Einblick in andere Wertschöpfungsstufen (%)	1	20 %	0	5	1	6.710,00 EUR
Regionalökonomie		Ø 59 %				118.405,94 EUR
Wirtschaftliche Souveränität		Ø 73 %			1	105.758,71 EUR
Landwirtschaft: Betriebsfläche		Ø 53 %			1	0,00 EUR
[K_BFL_1] Anteil der Fläche in Betriebseigentum (%)	45	45 %	0	100	1	NR
[K_BFL_3] Pachtsicherheit (Auswahl)	eher sicher	67 %			0,55	NR
Landwirtschaft: Diversifizierung des Betriebes		Ø 100 %			1	25.664,50 EUR
[K_DDB_1] Anzahl der Betriebszweige (Anzahl)	5	100 %	1	4	1	14.385,00 EUR
[K_DDB_2] Anzahl der Arten im Acker- und Ackerfutterbau (Anzahl)	13	100 %	1	7	0,02	325,00 EUR
[K_DDB_3] Anzahl der Arten im Gemüsebau (Anzahl)	NR	NR	1	15	NR	0,00 EUR
[K_DDB_4] Anzahl der Arten im Obstbau (Anzahl)	NR	NR	1	6	NR	0,00 EUR
[K_DDB_5] Anzahl der Nutztierarten (Anzahl)	4	100 %	1	4	0,53	10.954,50 EUR
[K_DDB_6] Anzahl der Sorten im Weinbau (Anzahl)	NR	NR	1	6	NR	0,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
{K_DDB_11} Anzahl vermehrter Saatgutsorten (Anzahl)	NR	NR	1	5	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Geschlossener Hofkreislauf		Ø 70 %			1	36.221,80 EUR
[K_GHK_1] Anteil des eigenen Stickstoffs (%)	100	100 %	0	100	1	8.631,00 EUR
[K_GHK_2] Anteil des eigenen Futters (%)	80	80 %	0	100	1	26.290,80 EUR
[K_GHK_3] Anteil des eigenen Saat- und Pflanzguts (%)	23,08	100 %	0	15	1	1.300,00 EUR
[K_GHK_4] Anteil des selbst produzierten Stroms (%)	0	0 %	0	100	1	0,00 EUR
{K_GHK_14} Anteil ohne Reinzuchthefer hergestellter Weinmenge (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Genetische Ressource Pflanze		Ø 92 %			1	1.894,82 EUR
[K_GRP_1] Anteil samenfester Sorten im Ackerbau (%)	92,31	92 %	0	100	1	1.894,82 EUR
{K_GRP_2} Anteil samenfester Sorten im Gemüsebau (%)	NR	NR	0	100	NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Saisonarbeitskräfte: Regionalökonomie		Ø 100 %			1	12.531,00 EUR
[K_SAR_1] Anteil der Saisonarbeitskräfte (%)	0	100 %	90	5	1	12.531,00 EUR
{K_SAR_2} Langjährige Saisonarbeitskräfte (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
Landwirtschaft: Struktur des Vertriebes		Ø 59 %			1	22.991,09 EUR
[K_SDV_1] Umsatzanteil aus Direktvermarktung (%)	<0,01	0 %	0	50	1	0,90 EUR
[K_SDV_2] Umsatzanteil des umsatzstärksten Einzelkunden (%)	9,73	100 %	100	10	1	14.840,00 EUR
[K_SDV_4] Preismitgestaltung (%)	80	80 %	0	100	1	NR
[K_SDV_5] Umsatzanteil durch verarbeitete Produkte (%)	3,13	16 %	0	20	1	260,19 EUR
[K_SDV_3] Umsatzanteil des umsatzstärksten Produktes (%)	5,74	100 %	100	20	1	7.890,00 EUR
{K_SDV_6} Umsatzstärkstes Preissegment im Weinbau (Anzahl)	NR	NR	1	5	NR	0,00 EUR
{K_SDV_7} Produktvielfalt in der Solawi (Anzahl)	NR	NR	5	25	NR	NR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Hühner		Ø 0 %			0,15	0,00 EUR
[K_WEH_1] Hühner: Anteil der Tiere aus eigener Nachzucht (%)	0	0 %	0	100	1	0,00 EUR
{K_WEH_2} Hühner: Schlachtungen auf dem eigenen Betrieb (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Kühe & Rinder		Ø 75 %			0,54	6.455,50 EUR
[K_WEK_1] Kühe & Rinder: Anteil der Tiere aus eigener Nachzucht (%)	100	100 %	0	100	1	5.893,00 EUR
[K_WEK_3] Kühe & Rinder: Anteil Kälber aus Natursprung (%)	50	50 %	0	100	1	562,50 EUR
{K_WEK_2} Kühe & Rinder: Schlachtungen auf dem eigenen Betrieb (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Schweine		Ø 0 %			0,31	0,00 EUR
[K_WES_1] Schweine: Anteil der Tiere aus eigener Nachzucht (%)	0	0 %	0	100	1	0,00 EUR
[K_WES_3] Schweine: Anteil Ferkel aus Natursprung (%)	0	0 %	0	100	1	0,00 EUR
{K_WES_2} Schweine: Schlachtungen auf dem eigenen Betrieb (Auswahl)	NR	NR			NR	0,00 EUR
Regionale Wirtschaftskreisläufe		Ø 42 %			1	11.597,23 EUR
Landwirtschaft: Einkauf bei regionalen Produzent*innen		Ø 7 %			0,3	4.500,00 EUR
[K_ERP_1] Anteil der regionalen Handelsware (%)	7,3	7 %	0	100	1	4.500,00 EUR
Landwirtschaft: Herkunft Futtermittel		Ø 76 %			0,2	5.500,00 EUR
[K_HFM_1] Anteil der Futtermittel aus <75km (%)	69,23	69 %	0	100	1	4.500,00 EUR
[K_HFM_2] Anteil der Futtermittel aus 75-750km (%)	100	100 %	0	100	0,31	1.000,00 EUR
Landwirtschaft: Herkunft Pflanzgut		Ø 50 %			0,77	75,00 EUR
[K_HPG_1] Anteil des Pflanzguts aus <75km (%)	0	0 %	0	100	1	0,00 EUR
[K_HPG_2] Anteil des Pflanzguts aus 75-750km (%)	100	100 %	0	100	1	75,00 EUR

REGIONALWERT-LEISTUNGSRECHNUNG

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers

Name	Kennzahl Ergebnis	Nachhaltig- keitsgrad	0% nachhaltig	100% nachhaltig	Gewichtung	Nachhaltigkeits- Leistung
Landwirtschaft: Herkunft Saatgut		ø 83 %			0,77	187,50 EUR
[K_HSG_1] Anteil des Saatguts aus <75km (%)	66,67	67 %	0	100	1	150,00 EUR
[K_HSG_2] Anteil des Saatguts aus 75-750km (%)	100	100 %	0	100	1	37,50 EUR
Landwirtschaft: Regionaler Umsatz		ø 7 %			1	1.334,72 EUR
[K_RUM_1] Anteil des Umsatzes aus <75km (%)	6,08	6 %	0	100	1	875,00 EUR
[K_RUM_2] Anteil des Umsatzes aus 75-750km (%)	7	7 %	0	100	1	459,73 EUR
Regionale Vernetzung		ø 63 %			1	1.050,00 EUR
Landwirtschaft: Netzwerkarbeit		ø 43 %			1	1.050,00 EUR
[K_NEA_1] Besuch von Veranstaltungen zu regionaler Vermarktung und nachhaltiger Landwirtschaft (Anzahl / Festangestellte)	0,08	75 %	0	0,1	1	300,00 EUR
[K_NEA_2] Anzahl der betrieblichen Kooperationen (Anzahl)	1	50 %	0	2	1	NR
[K_NEA_6] Verbandstätigkeiten (%)	0,05	5 %	0	1	1	750,00 EUR
Landwirtschaft: Regionaler Bezug		ø 83 %			1	0,00 EUR
[K_RBG_1] Anzahl der Maßnahmen zum Erhalt von Kulturgut (Anzahl)	2	100 %	0	1	1	NR
[K_RBG_2] Kennzeichnung durch Regionalmarken (Auswahl)	NR	NR			NR	NR
[K_RBG_3] Anteil der gemeinsam mit anderen Betrieben genutzten Maschinen (%)	10	67 %	0	15	1	NR

Dokumentation der Eingabewerte

Leistungswert	Eingabe
Anmeldung	
Formular	DE_23v2p0
Bestellnummer	482563569
Bewertungszeitraum	2021-01 - 2021-12
Anmeldung: Name des Betriebs	Hofgut Schloss Hamborn gGmbH z. Hd. Enno Eilers
Anmeldung: Anschrift der Betriebsstätte	Schloss Hamborn 52 33178 Borchen Deutschland
Betriebsleiter*in	Enno Eilers
Kontakt	+4916098985688 e.eilers@schlosshamborn.de
Allgemeines	
Betriebsinformationen	
Betriebsinformationen	
[R_BIN_13] Betriebsform (Auswahl)	Haupterwerb
[C_BIN_14] Zertifizierung / Verbandsmitgliedschaft (Auswahl)	• Demeter • Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau
[C_BIN_3] Betriebszweige (Auswahl)	• Ackerbau • Ackerfutterbau • Tierhaltung • Grünlandbewirtschaftung • Direktvermarktung & Handel

Leistungswert	Eingabe
[C_BIN_4] Nutztierarten (Auswahl)	• Mastrinder • Mastschweine • Legehennen • Milchvieh
[Y_BIN_34] Solidarische Landwirtschaft (Auswahl)	Nein
[N_BIN_12] Betriebsfläche gesamt (ha)	257
[N_BIN_1] Landwirtschaftlich genutzte Fläche (ha)	256,74
[N_BIN_7] Ackerfläche (Ackerbau & Gemüsebau) (ha)	132,82
[N_BIN_8] Fläche mit Ackerfutter (ha)	51,97
[N_BIN_9] Dauergrünlandfläche (ha)	71,95
Tierbestand	
Tierbestand	
[N_TBE_1] Kälber (Zucht und Mast) (Anzahl)	15
[N_TBE_2] Männliche Rinder über 6 Monate bis 1 Jahr (Anzahl)	0
[N_TBE_3] Männliche Rinder über 1 Jahr bis 2 Jahre (Anzahl)	0
[N_TBE_4] Männliche Rinder über 2 Jahre, Zuchtbullen (Anzahl)	2
[N_TBE_5] Weibliche Rinder über 6 Monate bis 1 Jahr (Anzahl)	11
[N_TBE_6] Weibliche Rinder über 1 Jahr bis 2 Jahre (Anzahl)	19
[N_TBE_7] Andere weibliche Rinder über 2 Jahre (Anzahl)	69
[N_TBE_21] Anteil Mastrinder (%)	50
[N_TBE_27] Anteil Mutterkühe (%)	0
[N_TBE_28] Anteil Milchvieh (%)	50
[N_TBE_9] Ferkel bis unter 30 kg (Anzahl)	20
[N_TBE_10] Zuchtsauen ab erstem Abferkeln u. Jungsauen trächtig (Anzahl)	0
[N_TBE_11] Andere Zuchtschweine (ohne Eber) ab 50 kg (Anzahl)	0
[N_TBE_12] Jungschweine (Zucht/Mast) 30 kg bis unter 50 kg (Anzahl)	20
[N_TBE_13] Mastschweine (einschl. Eber) ab 50 kg (Anzahl)	20
[N_TBE_22] Anteil Mastschweine (%)	100
[N_TBE_14] Legehennen über 6 Monate (Anzahl)	1.500

Leistungswert	Eingabe
[N_TBE_15] Küken und Junghennen bis 6 Monate zur Aufzucht (Anzahl)	500
[N_TBE_16] Masthühner/-hähne und übrige Küken (Anzahl)	0
[N_TBE_23] Anteil Masthühner (%)	0
[N_TBE_17] Großvieheinheiten (Anzahl)	115
Ökologie	
Bodenfruchtbarkeit	
Landwirtschaft: Erosionsschutz & Bodenpflege	
[N_EUB_1] Fläche mit Zwischenfrucht (ha)	12
[N_EUB_14] Standzeit Zwischenfrucht (Monate)	5
[N_EUB_3] Bedeckung des Bodens (ha)	95
[N_EUB_6] Fläche mit Untersaat (ha)	0
[N_EUB_5] Reduzierte Bodenbearbeitung (ha)	256
[C_EUB_13] Maßnahmen zur Schonung des Bodens (Anzahl)	• Einsatz von bodenschonenden Maschinen • Bodenschonende Bereifung (auch reduzierter Reifendruck) • Vermeidung von Befahren bei Nässe • Flache Bodenbearbeitung
[Y_EUB_32] Einsatz von Drohnen (Auswahl)	Nein
Landwirtschaft: Form der Düngung	
[N_FDD_1] Organischer Dünger (kg)	1.380
[N_FDD_2] Mineraldünger (kg)	0
[N_FDD_3] Stickstoffeintrag durch Leguminosen (kg)	9.400
[N_FDD_4] Stickstoffeintrag durch Kompost & Festmist (kg)	1.380
Landwirtschaft: Fruchtfolge	
[N_FRF_1] Fruchtfolge (Anzahl)	7
[N_FRF_2] Fläche mit Leguminosen (ha)	45
Landwirtschaft: Nährstoffbilanzen	
[Y_NBZ_3] Nährstoffbilanzen (Auswahl)	Nein
[Y_NBZ_4] Nährstoffbilanzen Bewertung (Auswahl)	Ja

Leistungswert	Eingabe
[N_NBZ_1] Stickstoffbilanz (kg / ha)	52
[N_NBZ_2] Phosphorbilanz (kg / ha)	27
Biodiversität	
Landwirtschaft: Genetische Vielfalt	
[N_GEV_1] Samenfeste Sorten Acker- & Ackerfutterbau (Anzahl)	12
[Y_GEV_9] Erhalt gefährdeter oder alter Rassen (Auswahl)	Nein
[N_GEV_8] Gentechnik im Futtermittel (%)	0
Landwirtschaft: Grünlandbewirtschaftung	
[N_GLB_2] Schnitte im Dauergrünland (Anzahl)	1
[N_GLB_4] Fläche mit Spätnutzung (ha)	0
[N_GLB_6] Stehenlassen von Teilflächen (ha)	0,1
Landwirtschaft: Schaffung von Lebensräumen	
[N_SVL_30] Faunafreundliche Mahd im Dauergrünland & Ackerfutterbau (%)	100
[N_SVL_1] Schlaggröße Anbauflächen (ha)	8
[N_SVL_23] Agroforstfläche (ha)	0
[N_SVL_27] Blühflächen (Ackerfläche) (ha)	0,5
[N_SVL_28] Landschaftsstrukturelemente (Bäume, Hecken etc.) (ha)	3,47
[N_SVL_29] Landschaftsstrukturelemente (Trockenmauern etc.) (ha)	0
[N_SVL_5] Schutzgebiete (ha)	0
[N_SVL_7] Streuobstwiesen (ha)	0,6
[Y_SVL_11] Landschaftspflege (Auswahl)	Nein
Landwirtschaft: Vielfältige Bewirtschaftung	
[C_VFB_9] Vielfalt im Ackerbau (Auswahl)	• Getreide (bspw. Weizen, Dinkel) • Kartoffeln • (Körner-)Leguminosen (bspw. Ackerbohne, Soja) • Mais
[N_VFB_1] Anzahl Arten Acker- und Ackerfutterbau (Anzahl)	13
[N_VFB_2] Anzahl Sorten Acker- und Ackerfutterbau (Anzahl)	13

Leistungswert	Eingabe
[N_VFB_12] Anzahl Nutztierrassen (Anzahl)	4
Landwirtschaft: Verantwortungsvoller Pflanzenschutz: Biodiversität	
[N_VPB_1] Behandelte Flächen (ha)	0
[N_VPB_3] Fläche alternativer Pflanzenschutz (ha)	132
[C_VPB_5] Maßnahmen zu verantwortungsvollem Pflanzenschutz (Anzahl)	• Anbau und Zucht widerstandsfähiger Sorten • Auswahl von an Klima & Region angepassten Sorten • Einsatz biodynamischer Präparate • Mechanische und thermische Unkrautbekämpfung
Klima & Wasser	
Landwirtschaft: Emissionsreduktion	
[N_CRE_7] Dieserverbrauch (l)	37.000
[Y_CRE_1] Verwendung von Wärmeenergie (Auswahl)	Nein
[Y_CRE_8] Anwendung von precision farming (Auswahl)	Nein
Landwirtschaft: C-Rückbindung	
[Y_CRU_1] Weiderotation (Auswahl)	Ja
[N_CRU_2] Beweidete Fläche (ha)	50
Landwirtschaft: Energie	
[Y_ENY_6] Verwendung elektrischer Energie (Auswahl)	Ja
[N_ENY_2] Fossile Energiequellen (kWh)	0
[N_ENY_3] Regenerative Energiequellen (kWh)	363.000
[N_ENY_5] Selbst produzierter Strom (kWh)	0
Landwirtschaft: Landnutzung	
[N_LNG_1] Landnutzungsänderung I (ha)	0,3
[N_LNG_2] Landnutzungsänderung II (ha)	0
Landwirtschaft: Ressourcenschonung	
[Y_RES_28] Verpackung von Produkten (Auswahl)	Ja
[N_RES_29] Anteil ressourcenschonender Verpackungen (%)	70

Leistungswert	Eingabe
[N_RES_30] Kosten für ressourcenschonende Verpackungen (EUR)	25.000
Landwirtschaft: Transport & Verkehr	
[C_TUV_2] Maßnahmen zu nachhaltigem Transport (Anzahl)	• Leerfahrtenvermeidung • Routenoptimierung
Landwirtschaft: Wassermanagement	
[Y_WMM_3] Bewässerung landwirtschaftliche Fläche (Auswahl)	Nein
Tierwohl	
Landwirtschaft: Legehennen: Futtermittel	
[N_LHF_1] Legehennen: Anteil Körner am Futter (g / Tier / Tag)	15
Landwirtschaft: Legehennen: Stall & Auslauf	
[Y_LHS_7] Legehennen: Mobilstallhaltung (Auswahl)	Ja
[N_LHS_8] Legehennen: Stallfläche (m²)	4,5
[N_LHS_13] Legehennen: Anteil Fläche mit scharrfähigem Untergrund (%)	90
[Y_LHS_12] Legehennen: Strukturierung der Auslaufläche (Auswahl)	Ja
[Y_LHS_10] Legehennen: Rotation der Auslauflächen (Auswahl)	Ja
[N_LHS_9] Legehennen: Rotation der Auslauflächen (Wochen)	4
[N_LHS_4] Legehennen: Sitzstangenlänge pro Tier (cm / Tier)	18
[N_LHS_6] Legehennen: Tageslicht im Stall (%)	5
[N_LHS_14] Legehennen: Künstliche Beleuchtung insgesamt (Tage)	220
[N_LHS_15] Legehennen: Künstliche Beleuchtung pro Tag (h)	2
Landwirtschaft: Legehennen: Tiertransporte	
[Y_LHT_3] Legehennen: Einkauf von Tieren (Auswahl)	Ja
[N_LHT_1] Legehennen: Transport zum Betrieb I (h)	2
[N_LHT_5] Legehennen: Transport zum Betrieb II (EUR)	14,5
[Y_LHT_4] Legehennen: Schlachtung (Auswahl)	Ja
[N_LHT_2] Legehennen: Transport zur Schlachtung (h)	1,5
[N_LHT_6] Legehennen: Tierwohlfreundlicher Transport (%)	43
Landwirtschaft: Legehennen: Extensivierung	
[N_LHX_3] Legehennen: Gruppengröße (Anzahl)	420

Leistungswert	Eingabe
[N_LHX_1] Legehennen: Zweinutzung (%)	0
[N_LHX_2] Legehennen: Anteil Hähne (%)	2
[N_LHX_7] Legehennen: Schlachtalter (Monate)	80
Landwirtschaft: Milchvieh: Extensivierung	
[Y_MVE_1] Milchvieh: Klauenpflege (Auswahl)	Ja
[N_MVE_2] Milchvieh: Schlachtalter (Jahre)	6
[N_MVE_3] Milchvieh: Zwischenkalbezeit (Tage)	430
[N_MVE_4] Milchvieh: Erstkalbealter (Monate)	33
Landwirtschaft: Milchvieh: Hörner	
[N_MVH_1] Milchvieh: Genetisch hornlose Tiere (Anzahl)	0
[N_MVH_2] Milchvieh: Horntragende Tiere (Anzahl)	55
Landwirtschaft: Milchvieh: Stall & Auslauf	
[N_MVS_1] Milchvieh: Stallinnenfläche gesamt (m²)	800
[N_MVS_2] Milchvieh: Stallaußenfläche gesamt (m²)	0
[N_MVS_3] Milchvieh: Stallinnenfläche mit Einstreu & Gummimatten (m²)	650
[N_MVS_4] Milchvieh: Anzahl der Weidetage (Tage)	200
[N_MVS_5] Milchvieh: Herdenanteil mit Weidezugang (%)	100
[Y_MVS_6] Milchvieh: Bürsten im Stall (Auswahl)	Ja
Landwirtschaft: Milchvieh: Transport	
[Y_MVT_1] Milchvieh: Verkauf an Mast oder Viehhändler (Auswahl)	Ja
[N_MVT_2] Milchvieh: Transport zu Mastbetrieben (h)	3
[Y_MVT_3] Milchvieh: Schlachtung (Auswahl)	Ja
[N_MVT_4] Milchvieh: Transport zur Schlachtung (h)	0,75
[Y_MVT_5] Milchvieh: Zukauf von Tieren (Auswahl)	Nein
[N_MVT_8] Milchvieh: Tierwohlfreundlicher Transport (%)	100
Landwirtschaft: Mastrinder: Hörner	
[N_MRH_1] Mastrinder: Genetisch hornlose Tiere (Anzahl)	0
[N_MRH_2] Mastrinder: Horntragende Tiere (Anzahl)	60
Landwirtschaft: Mastrinder: Stall & Auslauf	

Leistungswert	Eingabe
[N_MRS_9] Mastrinder: Stallinnenfläche gesamt (m²)	230
[N_MRS_10] Mastrinder: Stallaußenfläche gesamt (m²)	0
[N_MRS_1] Mastrinder: Einstreu & Gummimatten (%)	80
[Y_MRS_11] Mastrinder: Bürsten im Stall (Auswahl)	Nein
[N_MRS_5] Mastrinder: Weidetage (Tage)	210
[N_MRS_6] Mastrinder: Weidezugang (%)	100
Landwirtschaft: Mastrinder: Tiertransporte	
[Y_MRT_3] Mastrinder: Einkauf von Tieren (Auswahl)	Nein
[Y_MRT_4] Mastrinder: Schlachtung (Auswahl)	Ja
[N_MRT_2] Mastrinder: Transport zur Schlachtung (h)	0,75
[N_MRT_6] Mastrinder: Tierwohlfreundlicher Transport (%)	100
Landwirtschaft: Mastrinder: Extensivierung	
[Y_MRX_4] Mastrinder: Klauenpflege (Auswahl)	Ja
[N_MRX_3] Mastrinder: Schlachttalter (Tage)	840
Landwirtschaft: Mastschweine: Futtermittel	
[Y_MSF_1] Mastschweine: Raufutter (Auswahl)	Ja
Landwirtschaft: Mastschweine: Stall & Auslauf	
[N_MSS_3] Mastschweine: Stallfläche pro Tier (bis 50kg) (m² / Tier)	2,5
[N_MSS_9] Mastschweine: Stallfläche pro Tier (ab 50kg) (m² / Tier)	5
[N_MSS_4] Mastschweine: Stallaußenfläche und befestigter Auslauf (%)	30
[N_MSS_1] Mastschweine: Perforierte Stallfläche (%)	0
[N_MSS_2] Mastschweine: Einstreu (%)	20
[Y_MSS_7] Mastschweine: Abkühlungsmöglichkeiten (Auswahl)	Ja
[N_MSS_8] Mastschweine: Tageslicht (%)	50
[N_MSS_5] Mastschweine: Anteil Tiere mit Zugang zu Auslauf (%)	80
[N_MSS_6] Mastschweine: Auslaufläche pro Tier (m² / Tier)	1
[Y_MSS_10] Mastschweine: Dauer auf Fläche (Auswahl)	Nein
[Y_MSS_11] Mastschweine: Sonnenschutz (Auswahl)	Nein
Landwirtschaft: Mastschweine: Tiertransporte	

Leistungswert	Eingabe
[Y_MST_3] Mastschweine: Einkauf von Tieren (Auswahl)	Ja
[N_MST_1] Mastschweine: Transport zum Betrieb I (h)	0,75
[N_MST_6] Mastschweine: Transport zum Betrieb II (EUR)	140
[Y_MST_4] Mastschweine: Schlachtung (Auswahl)	Ja
[N_MST_2] Mastschweine: Transport zur Schlachtung (h)	0,75
[N_MST_7] Mastschweine: Tierwohlfreundlicher Transport (%)	100
Landwirtschaft: Mastschweine: Extensivierung	
[N_MSX_3] Mastschweine: Schlachttalter (Monate)	10
[N_MSX_4] Mastschweine: Gruppengröße (Anzahl)	12
Soziales	
Fachwissen	
Landwirtschaft: Ausbildung	
[N_AUS_1] Auszubildende (Anzahl)	1
[N_AUS_3] Auszubildende (EUR)	12.000
Landwirtschaft: Fachkräfte	
[N_FHK_4] Nicht angestellte Betriebsleiter*in (h)	0
[N_FHK_1] Festangestellte (VZÄ)	40
[N_FHK_2] Festangestellte (h)	100.000
[N_FHK_5] Festangestellte (EUR)	1.300.000
[N_FHK_3] Fachkräfte (VZÄ)	35
[N_FHK_6] Fachkräfte (EUR)	1.200.000
[C_FHK_7] Maßnahmen zur Wissensstabilität (Auswahl)	• Aufschriebe zu Prozessen • Mitarbeiterrotation in Verantwortungsbereichen • Geringe Mitarbeiterfluktuation • Beratungsgespräche mit ext. Berater*innen • Weiterbildung der Angestellten
Landwirtschaft: Weiterbildung	
[N_WEI_1] Fortbildungen (h)	400

Leistungswert	Eingabe
[N_WEI_2] Mitarbeiteranteil Fortbildungen (%)	100
Betrieb in der Gesellschaft	
Landwirtschaft: Geschlechterverhältnis	
[N_GVH_1] Weibliche Angestellte (VZÄ)	10
[N_GVH_2] Männliche Angestellte (VZÄ)	30
Landwirtschaft: Inklusion & Integration	
[N_IUI_1] Inklusion durch Anstellung (VZÄ)	20
[N_IUI_2] Soziale Landwirtschaft (VZÄ)	2
[Y_IUI_3] Angebote zur Inklusion (Auswahl)	Nein
Landwirtschaft: Pädagogik & Praktika	
[N_PUP_1] Bezahlte Praktika (Wochen)	0
[N_PUP_2] Unbezahlte Schülerpraktika (Wochen)	10
[N_PUP_3] Erlebbare Landwirtschaft (Anzahl)	4
Landwirtschaft: Wissenstransfer	
[N_WTT_1] Landwirtschaft erklären (Anzahl)	5
[N_WTT_2] Forschungsprojekte (h)	0
Beschäftigungsverhältnis & Arbeit	
Landwirtschaft: Arbeitsplatzqualität	
[Y_APQ_1] Ergonomie am Arbeitsplatz (Auswahl)	Ja
[Y_APQ_16] Angebote zur betriebliche Gesundheitsförderung (Auswahl)	Ja
[N_APQ_17] Aufwand für betriebliche Gesundheitsförderung (h)	100
[Y_APQ_18] Beitrag zur Familienfreundlichkeit (Auswahl)	Ja
[N_APQ_9] Saisonarbeitskräfte (h)	0
Landwirtschaft: Einbindung der Angestellten	
[Y_EDA_3] Eigenverantwortliches Arbeiten (Auswahl)	Ja
[Y_EDA_5] Mitsprache der Angestellten (Auswahl)	Ja
Landwirtschaft: Familienmitglieder	
[R_FMG_1] Beschäftigung von Familienmitgliedern (Auswahl)	Keine angestellten Familienmitglieder
Landwirtschaft: Vielfalt in der Arbeit	

Leistungswert	Eingabe
[N_VIA_3] Abwechslung in der Arbeit (Anzahl)	10
[N_VIA_4] Arbeitsstunden in anderen Wertschöpfungsstufen (h)	1.000
Regionalökonomie	
Wirtschaftliche Souveränität	
Landwirtschaft: Betriebsfläche	
[N_BFL_1] Fläche in Betriebseigentum (%)	45
[R_BFL_3] Pachtsicherheit (Auswahl)	eher sicher
Landwirtschaft: Geschlossener Hofkreislauf	
[N_GHK_1] Betriebseigener Stickstoff (%)	100
[N_GHK_2] Betriebseigene Futtermittel (%)	80
[N_GHK_3] Betriebseigenes Saat- und Pflanzgut (Anzahl)	3
Landwirtschaft: Struktur des Vertriebes	
[N_SDV_1] Gesamtumsatz (EUR)	4.110.000
[N_SDV_3] Umsatz Eigenproduktion (EUR)	2.877.000
[N_SDV_2] Umsatz Handelsware (EUR)	1.233.000
[N_SDV_25] Preismitgestaltung (%)	80
[N_SDV_4] Subventionen & Ausgleichszahlungen (EUR)	444.115
[N_SDV_7] Umsatz aus Tierhaltung (EUR)	2.190.900
[N_SDV_5] Umsatz aus hybriden Ackerbausorten (EUR)	5.000
[N_SDV_6] Umsatz aus samenfesten Ackerbausorten (EUR)	60.000
[N_SDV_22] Direktvermarktung (EUR)	90
[N_SDV_23] Umsatzstärkster Kunde (EUR)	400.000
[N_SDV_24] Umsatzstärkstes Produkt (EUR)	165.000
[N_SDV_26] Verarbeitete Produkte (EUR)	90.000
Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Hühner	
[N_WEH_1] Hofeigene Hühnerküken (Anzahl)	0
[N_WEH_4] Zugekaufte Hühnerküken (Anzahl)	1.650
[Y_WEH_3] Hühner: Hofeigene Schlachtung (Auswahl)	Nein
[N_WEH_5] Hühner: Umsatz durch Eier (EUR)	320.000

Leistungswert	Eingabe
[N_WEH_6] Hühner: Umsatz durch Schlachttiere (EUR)	2.100
[N_WEH_7] Hühner: Umsatz durch Küken, Junghennen & Tiere für die Mast (EUR)	0
[N_WEH_8] Hühner: Umsatz durch Hühnerfleisch (EUR)	7.200
Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Kühe & Rinder	
[N_WEK_4] Hofeigene Kälber (Anzahl)	50
[N_WEK_1] Zugekaufte Kälber (Anzahl)	0
[N_WEK_10] Natursprungskälber (Anzahl)	25
[N_WEK_11] Natursprungskälber (%)	50
[Y_WEK_3] Kühe & Rinder: Hofeigene Schlachtung (Auswahl)	Nein
[N_WEK_6] Kühe & Rinder: Umsatz durch Kälber (EUR)	1.400
[N_WEK_12] Kühe & Rinder: Umsatz durch Milch und Milchprodukte (EUR)	1.013.700
[N_WEK_8] Kühe & Rinder: Umsatz durch Schlachttiere (EUR)	13.500
[N_WEK_9] Kühe & Rinder: Umsatz durch Fleisch (EUR)	150.000
Landwirtschaft: Wertschöpfungsstufen Schweine	
[N_WES_1] Hofeigene Ferkel (Anzahl)	0
[N_WES_3] Zugekaufte Ferkel (Anzahl)	73
[Y_WES_4] Schweine: Hofeigene Schlachtung (Auswahl)	Nein
[N_WES_5] Schweine: Umsatz durch Ferkel & Tiere für die Endmast (EUR)	0
[N_WES_6] Schweine: Umsatz durch Schlachttiere (EUR)	58.000
[N_WES_7] Schweine: Umsatz durch Schweinefleisch (EUR)	625.000
Regionale Wirtschaftskreisläufe	
Landwirtschaft: Einkauf bei regionalen Produzent*innen	
[N_ERP_1] Einkaufswert Handelsware (EUR)	1.233.600
[N_ERP_2] Regionalität der Handelsware (EUR)	90.000
Landwirtschaft: Herkunft Düngemittel	
[Y_HDM_1] Zukauf Düngemittel (Auswahl)	Nein
Landwirtschaft: Herkunft Futtermittel	
[Y_HFM_1] Zukauf Futtermittel (Auswahl)	Ja
[N_HFM_4] Einkaufswert Futtermittel (EUR)	130.000

Leistungswert	Eingabe
[N_HFM_2] Einkaufswert regionale Futtermittel (EUR)	90.000
[N_HFM_3] Einkaufswert überregionale Futtermittel (EUR)	40.000
Landwirtschaft: Herkunft Pflanzgut	
[N_HPG_6] Einkaufswert Pflanzgut (EUR)	3.000
[N_HPG_8] Einkaufswert regionales Pflanzgut (EUR)	0
[N_HPG_9] Einkaufswert überregionales Pflanzgut (EUR)	3.000
Landwirtschaft: Herkunft Saatgut	
[Y_HSG_1] Zukauf Saatgut (Auswahl)	Ja
[N_HSG_4] Einkaufswert Saatgut (EUR)	4.500
[N_HSG_2] Einkaufswert regionales Saatgut (EUR)	3.000
[N_HSG_7] Einkaufswert überregionales Saatgut (EUR)	1.500
[Y_HSG_5] Zukauf Pflanzgut (Auswahl)	Ja
Landwirtschaft: Regionaler Umsatz	
[N_RUM_1] Regionaler Umsatz (EUR)	250.000
[N_RUM_2] Überregionaler Umsatz (EUR)	37.700
Regionale Vernetzung	
Landwirtschaft: Netzwerkarbeit	
[N_NEA_1] Veranstaltungen zu nachhaltiger Landwirtschaft und regionaler Vermarktung (Anzahl)	3
[N_NEA_2] Betriebliche Kooperationen (Anzahl)	1
[N_NEA_6] Verbandstätigkeiten (h)	50
Landwirtschaft: Regionaler Bezug	
[C_RBG_1] Erhalt von Kulturgut (Anzahl)	• Erhalt von besonderen Kulturlandschaftsmerkmalen wie Terrassen oder Wasserläufen • Erhalt von kulturtypischen Hochstammwiesen
[Y_RBG_2] Regionalmarken (Auswahl)	Nein
[N_RBG_3] Gemeinsame Maschinennutzung (%)	10

HERAUSGEBER

Regionalwert Leistungen GmbH
Bruckmatten 6
D-79356 Eichstetten
+49(0)7663 71395 - 0
kontakt@rw-leistungen.de
www.regionalwert-leistungen.de

HINWEIS

Für die Richtigkeit der eingegeben Daten und Informationen ist alleine der Betrieb verantwortlich. Je gewissenhafter er die Erfassung vornimmt, desto glaubwürdiger und nützlicher ist das Ergebnis der Auswertung. Eine nachträgliche Prüfung der mittels des Programmes erstellten Nachhaltigkeitsbewertung durch die Regionalwert Leistungen GmbH findet nicht statt. Die Regionalwert Leistungen GmbH ist ferner nicht verpflichtet, die ihr übermittelten oder eingegebenen Informationen, Daten oder Unterlagen auf deren Richtigkeit und Vollständigkeit zu überprüfen.



demeter

RICHTLINIEN 2023

Erzeugung und Verarbeitung
Richtlinien für die Zertifizierung »Demeter« und »Biodynamisch«

GÜLTIG AB 01. JANUAR 2023

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORWORT	9
2. UNSER LEITBILD	10
2.1. Einleitung	10
2.2. Vision	12
2.3. Mission	13
2.4. Grundsätze	14
2.5. Werte	16
2.6. Oberziele	16
3. ALLGEMEINE GRUNDLAGEN	17
3.1. Geltungsbereich der Richtlinien	17
3.2. Änderungen zur Richtlinie	17
3.3. Systematik der Richtlinie	18
3.4. Vertrags- und Kontrollpflicht	18
3.4.1. Mitgliedschaft	18
3.4.2. Anforderungen an Demeter-Verarbeiter	18
3.4.3. Anforderung an Demeter Händler	19
3.4.4. Lohnverarbeitung und Lohnlagerung	19
3.4.5. Vertriebsgrundsätze	19
3.4.6. Kontrolle und Dokumentation	20
3.4.7. Rückstände und Qualitätsmängel im Allgemeinen	20
3.5. Zur Kontrolle berechnigte Organisationen	21
3.6. Zertifizierung	21
3.7. Produktzulassung	21
3.8. Warentrennung	22
3.9. Ausnahmegenehmigungen	22
3.10. Sanktionen	22
3.11. Hofgespräch, Einführungskurs, Betriebsentwicklungsgespräch	23
3.12. Beiträge	24
4. GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN, HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN	25
4.1. Geltungsbereich	25
4.2. Qualität der Zutaten	25
4.3. Bio-Halbfertigprodukte	26

4.4. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen	26
4.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten	26
4.6. Deklaration von Demeter-Produkten.....	26
4.7. Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten	26
4.8. Verarbeitungsverfahren	27
4.8.1. Grundsätzlich zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verfahren	27
4.8.2. Grundsätzlich untersagte Verfahren	28
4.9. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten mit eingeschränkter Verwendung	30
5. RICHTLINIE FÜR DIE KENNZEICHNUNG VON DEMETER-ERZEUGNISSEN	36
5.1. Demeter-Marken	36
5.1.1. Grundsätzliches	36
5.1.2. Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung	36
5.1.3. Markennutzung	36
5.2. Demeter-Markenbild	37
5.3. Standardplatzierung auf Produkten	37
5.4. Formvorgabe Demeter-Markenbild	38
5.5. Farbvorgabe Demeter-Markenbild	38
5.5.1. Reguläre Verwendung	38
5.5.2. Einfarbdruck.....	39
5.6. Textzusätze zum Demeter-Markenbild	39
5.7. Schreibweise der Marke »Demeter«	39
5.8. Kennzeichnung von Demeter-Produkten	40
5.8.1. Qualitäten der Rohware in Demeter-Produkten	40
5.8.2. Monoprodukte	40
5.8.3. Zusammengesetzte Produkte	41
5.8.4. Zutatenauslobung	42
5.9. Spezielle Kennzeichnung von Demeter-Produkten	43
5.9.1. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel.....	43
5.9.2. Kennzeichnung mit alten Demeter-Marken und der Demeter-Blume.....	43
5.9.3. Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen	43
5.9.4. Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung	44
5.9.5. Kennzeichnung von Geflügelprodukten	44
5.9.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung	44
5.9.7. Kennzeichnung von Demeter-Wein	45
5.9.8. Kennzeichnung von Spirituosen und Alkohol für die Weiterverarbeitung.....	45
5.9.9. Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und Körperpflegeprodukten.....	46
5.9.10. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten	46
5.9.11. Kennzeichnung von Textilien und Fasern aus Demeter-Rohstoffen	47
6. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG UND REINIGUNG	48

6.1. Geltungsbereich und Grundlage	48
6.2. Vorbeugende Maßnahmen	48
6.3. Behandlungsprotokoll	49
6.4. Maßnahmen bei akutem Befall	49
6.5. Reinigung	49

7. ALLGEMEINE REGELUNGEN ERZEUGUNG 51

7.1. Grundsätzliches zur Erzeugung	51
7.2. Biodiversität und Nachhaltigkeit	52
7.3. Präparate	52
7.4. Düngung.....	53
7.4.1. Allgemeine Regelungen zur Düngung	53
7.4.2. Biogasanlagen und Biogassubstrat.....	54
7.5. Saatgut.....	55
7.6. Tierhaltung	55
7.6.1. Allgemeine Anforderungen an die Tierhaltung	55
7.6.2. Raufutterfresserhaltung	56
7.6.3. Spezielle Regelungen zur Rinderhaltung	56
7.6.4. Spezielle Regelungen zu Schafen und Ziegen	57
7.6.5. Spezielle Regelungen zur Haltung von Schweinen	58
7.6.6. Spezielle Regelungen zur Geflügelhaltung	58
7.7. Fütterung.....	58
7.7.1. Begriffsbestimmungen	58
7.7.2. Grundsätzliche Anforderungen an Futtermittel	59
7.7.3. Demeter-Anteile in der Fütterung aller Tierarten.....	59
7.7.4. Umstellungsfuttermittel	60
7.7.5. Spezielle Regelungen zu Futtermitteln von benachbarten Biobetrieben	60
7.7.6. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Raufutterfressern	60
7.7.7. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Schweinen.....	61
7.7.8. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Geflügel.....	61
7.8. Arzneimittelbehandlung bei Tieren	62
7.9. Tierzukauf	63
7.9.1. Allgemeine Regeln Tierzukauf	63
7.9.2. Zukauf von Rindern.....	63
7.9.3. Zukauf von Ziegen	63
7.9.4. Zukauf von Schafen	63
7.9.5. Zukauf von Geflügel.....	63
7.9.5.1. Legehennen	63
7.9.5.2. Masthähnchen	64
7.9.5.3. Übriges Mastgeflügel.....	64
7.10. Geflügelhaltung	64

7.10.1. Grundsätzliche Anforderungen	64
7.10.2. Legehennenhaltung	65
7.10.2.1. Legehennenstall	65
7.10.2.2. Außenklimabereich	66
7.10.2.3. Grünauslauf	66
7.10.2.4. Mobilstallhaltung	67
7.10.3. Junghennen / Bruderhähne	67
7.10.3.1. Haltungsanforderungen Junghennen / Bruderhähne	67
7.10.4. Mastgeflügel	68
7.10.4.1. Haltungsanforderungen Mastgeflügel	68
7.10.5. Brüterei	68
7.11. Garten-, Obst- und Weinbau	69
7.11.1. Grundsätzliche Regelungen zum Gartenbau	69
7.11.2. Grundsätzliche Regelungen zu Dauerkulturen	70
7.11.3. Saat- und Pflanzgut einschließlich vegetatives Vermehrungsmaterial	70
7.11.4. Erden und Substrate	70
7.11.5. Düngung und Fruchtfolge	71
7.11.6. Freiland	71
7.11.7. Geschützter Anbau	71
7.11.7.1. Düngung im geschützten Anbau	72
7.11.7.2. Heizen im geschützten Anbau	72
7.11.7.3. Bewirtschaftung im geschützten Anbau	72
7.11.8. Bodenbearbeitung und Regulierung der unerwünschten Beikräuter	72
7.11.9. Pflanzenbehandlungen	73
7.12. Spezielle Regelungen Obst- und Weinbau	73
7.12.1. Zierpflanzenbau, Stauden und Gehölze	73
7.13. Pilze	74
7.13.1. Einleitung	74
7.13.2. Pilzbrut	74
7.13.3. Substrat	74
7.13.4. Anwendung der Biologisch-Dynamischen Präparate	75
7.13.5. Reinigung und Desinfektion sowie Schutz der Kulturen	75
7.13.6. Beleuchtung	75
7.14. Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse	75
7.14.1. Leitbild	75
7.14.2. Aufstellung der Bienenvölker	76
7.14.3. Bienenwohnung	76
7.14.4. Betriebsweisen	77
7.14.4.1. Völkervermehrung und züchterische Auslese	77
7.14.4.2. Zukauf von Völkern und Königinnen	77
7.14.4.3. Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin	77
7.14.4.4. Methoden zur Steigerung des Honigertrages	77

7.14.4.5. Rasse	77
7.14.4.6. Wabenbau	77
7.14.4.7. Waben im Brutraum.....	78
7.14.4.8. Waben im Honigraum.....	78
7.14.4.9. Herkunft des Wachses	78
7.14.4.10. Lagerung von Waben	78
7.14.4.11. Einwinterung.....	78
7.14.4.12. Notfütterung.....	78
7.14.4.13. Reizfütterung	78
7.14.4.14. Fütterung von Schwärmen und Ablegern	79
7.14.5. Honiggewinnung und Gewinnung weiterer Produkte aus Demeter Bienenhaltung	79
7.14.5.1. Verarbeitung zu Schleuder- und Presshonig, Um- und Abfüllung, Erwärmung	79
7.14.5.2. Gebindearten, Honiglagerung	79
7.14.5.3. Wachsverarbeitung.....	79
7.14.5.4. Pollen	80
7.14.5.5. Rohpropolis und Propolistinktur.....	81
7.14.5.6. Bienengift	82
7.14.5.7. Wabenhonig	82
7.14.5.8. Gelee Royal.....	83
7.14.6. Messbare Qualität des Honigs – Analysewerte	83
7.14.7. Bienengesundheit	83
7.14.8. Umstellung.....	84
7.14.8.1. Wachaustausch	84
7.14.9. Anhang Honigerwärmung	85
7.14.9.1. Musteranlage 1 zur Honigerwärmung.....	85
7.14.9.2. Musteranlage 2 zur Honigerwärmung.....	85
7.15. Biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung	86
7.15.1. Geltungsbereich und Grundlagen	86
7.15.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten	86
7.15.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung.....	87
7.15.4. Anforderungen an die Dokumentation	87
7.15.5. Transparenz in der Sortenentwicklung (Werdegangbeschreibung)	87
7.16. Anhänge.....	89

8. PRODUKTSPEZIFISCHE VERARBEITUNGSRICHTLINIEN 103

8.1. Verpackungsrichtlinie und Abfallmanagement.....	103
8.2. Obst- und Gemüseerzeugnisse	106
8.2.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungsmittel und Filtermaterialien	106
8.2.2. Allgemeine Verarbeitungsverfahren.....	106
8.2.3. Plastik	106
8.2.4. Obst	106
8.2.5. Gemüse	107

8.3. Brot und Backwaren.....	109
8.3.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	109
8.3.2. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren	109
8.3.3. Zutaten und Zusatzstoffe	109
8.3.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren.....	110
8.4. Fleisch- und Wurstwaren	111
8.4.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	111
8.4.2. Zutaten und Zusatzstoffe	111
8.4.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren.....	112
8.5. Milch und Milcherzeugnisse	113
8.5.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	113
8.5.2. Allgemeine Grundlagen – Milch und Milcherzeugnisse.....	113
8.5.3. Zutaten und Zusatzstoffe	113
8.5.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Milch und Milcherzeugnisse	114
8.6. Öle und Fette	116
8.6.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	116
8.6.2. Allgemeine Grundlagen – Öle und Fette.....	116
8.6.3. Zutaten und Zusatzstoffe	116
8.6.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle.....	116
8.6.5. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Öle zur Weiterverarbeitung	117
8.7. Getreideerzeugnisse	118
8.7.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	118
8.7.2. Allgemeine Grundlagen	118
8.7.3. Zutaten und Zusatzstoffe	118
8.7.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren.....	119
8.8. Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis	119
8.8.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	119
8.8.2. Allgemeine Grundlagen	119
8.8.3. Zutaten und Zusatzstoffe	120
8.8.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren.....	120
8.9. Eiprodukte	120
8.9.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	120
8.9.2. Allgemeine Grundlagen – Eiprodukte	120
8.9.3. Zutaten und Zusatzstoffe.....	121
8.10. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade	121
8.10.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	121
8.10.2. Allgemeine Grundlagen – Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade.....	121
8.10.3. Zutaten und Zusatzstoffe	122
8.11. Bier.....	123
8.11.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	123
8.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier	123
8.11.3. Zutaten und Zusatzstoffe – Bier	123

8.11.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Bier.....	124
8.12. Wein, Schaumwein und Perlwein	125
8.12.1. Geltungsbereich sowie allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	125
8.12.2. Allgemeine Grundlagen	125
8.12.3. Zutaten und Zusatzstoffe	126
8.12.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wein, Sekt und Perlwein	127
8.12.5. Reinigung und Desinfektion	128
8.13. Kosmetika und Körperpflegeprodukte	128
8.13.1. Leitbild	128
8.13.2. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	128
8.13.3. Geltungsbereich Kosmetik	129
8.13.4. Systematik der Kosmetikrichtlinie	129
8.13.5. Qualität und Berechnung der Inhaltsstoffe – Kosmetik	129
8.13.6. Nicht zugelassene Materialien – Kosmetik	131
8.13.7. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Kosmetik	131
8.13.8. Inhaltsstoffe – Nicht-Landwirtschaftlicher Herkunft	132
8.13.9. Definitionen – Kosmetik	134
8.14. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung	135
8.14.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	135
8.14.2. Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich	135
8.14.3. Spezielle Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren.....	136
8.14.4. Demeter-Gastronomie	136
8.15. Säuglingsmilchnahrung.....	138
8.15.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	138
8.15.2. Allgemeine Grundlagen – Säuglingsmilchnahrung	139
8.15.3. Zutaten und Zusatzstoffe	139
8.15.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung.....	139
8.16. Textilien.....	140
8.16.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	140
8.16.2. Allgemeine Grundlagen – Textilien	140
8.16.3. Zutaten und Zusatzstoffe	140
8.16.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Textilien.....	140
8.17. Tiernahrung.....	141
8.17.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	141
8.17.2. Allgemeine Grundlagen – Tiernahrung	141
8.17.3. Zutaten und Zusatzstoffe	141
8.17.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Tiernahrung.....	141

1. VORWORT

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität

Die **Grundlage** für jedes Demeter-Produkt sind Erzeugnisse aus anerkannt biologisch-dynamischer Landwirtschaft. In der Biologisch-Dynamischen Agrarkultur wird von der Erkenntnis ausgegangen, dass Leben nicht nur aus Stoffgeschehen besteht, sondern eine über die Materie hinausgehende Wirklichkeit ist und Stoffe Träger des Lebens werden müssen. Die einzelne Landwirtschaft wird weitgehend so eingerichtet, dass sie ihre Produktionsmittel aus ihrem eigenen Leben hervorbringt, wie es den natürlichen Ökosystemen entspricht. Alles wird auf die Erhaltung und Förderung der Lebensprozesse ausgerichtet. Die einzelnen Glieder einer Landwirtschaft werden einander zugeordnet wie Organe in einem Organismus. Dabei ist die Tierhaltung mit dem eigenen Futterbau und der betriebseigenen Düngernerzeugung ein wesentlicher Bestandteil dieses Organismus.

Besondere, aus Naturstoffen von den Landwirten hergestellte Präparate dienen der Aktivierung und Harmonisierung der Lebensvorgänge in Boden, Pflanzen und Tieren. Die Gesundheit des Ganzen und im Einzelnen ist ein wesentliches Ziel aller Maßnahmen. Sie ist kein selbstverständlicher Zustand, sondern eine im Lebendigen ständig zu erzeugende Leistung. Biologisch-dynamisch zu wirtschaften heißt, aus dem Bewusstsein um die Eigenkräfte des Lebendigen zu arbeiten, ohne chemisch-synthetische Bekämpfungsmittel gegen Unkräuter und Schädlinge sowie leichtlösliche Mineraldünger. Dies ist nur mit Mehraufwand an Arbeit und höheren Ernterisiko zu leisten. Ziel ist es, mit den so entstandenen Erzeugnissen dem Leben des Menschen im best- möglichen Sinne zu dienen und dabei die lebendige Produktivität der Landwirtschaft zu erhalten und zu steigern sowie einer Vielfalt von Lebewesen in einer reich strukturierten Landschaft Lebensmöglichkeiten zu bieten.

Die **Erzeuger-Richtlinien** stecken den verpflichtenden Rahmen der Maßnahmen für die Demeter-Anerkennung der Feld- und Stall-Erzeugnisse ab. Sie sind im Hinblick auf das Waren- zeichenrecht ein wesentlicher Bestandteil zur Sicherung und Erhaltung der Rechte an den geschützten Namen und Zeichen für alle ehrlichen und verantwortungsvollen Anwender.

In der **Weiterverarbeitung** dieser land-, garten- und obstbaulichen Erzeugnisse wie Getreide, Obst und Gemüse, Kräuter, Gewürze, Milch, Fleisch u. a. stellt sich die besondere Aufgabe, die bestehende hohe Demeter-Qualität zu erhalten, und im Sinne der menschlichen Gesundheit weiterzuentwickeln. Es ist von großer Bedeutung, die Lebensmittel so zu behandeln, dass sie eine auf die unterschiedlichen berechtigten Bedürfnisse der verschiedenen Menschen zugeschnittene Aufarbeitung erfahren, ohne ihren inneren Wert zu verlieren. Sie sind aus Lebensprozessen hervorgegangen, sind häufig selbst noch vital und empfindlich. Relativ grobe und problematische Methoden des Haltbar- und Gefüigmachens müssen in der Verarbeitung unterbleiben. Die Produkte erhalten ihren Wert dadurch, dass sie dem Leben des Menschen nachhaltig dienen. Um der selbstgestellten biologisch-dynamischen Aufgabe gerecht zu werden, engagieren sich sowohl Landwirte als auch Verarbeiter in besonderem Maße.

Besondere Aufmerksamkeit verlangt das Schlachten von Tieren. Man muss sich bewusst machen, dass am Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Wesens steht. Ethische Einsichten gebieten es, das jeweilige Tier vom Transport bis zur Schlachtung in einer solchen Weise zu behandeln, dass Angst, Stress, Durst und Schmerzen des Tieres soweit wie möglich vermieden werden. Transportwege sollen so kurz wie möglich sein und deshalb die Tiere aus der Umgebung beschafft werden.

Letzten Endes kommt es darauf an, dass jeder Verarbeiter und Erzeuger in der Lage ist, auf der Grundlage der nachstehenden Richtlinien aus eigener Erkenntnis verantwortlich zu handeln. Jeder Einzelne verdankt einen Teil seiner Existenz und seines Erfolges als biologisch-dynamisch Gestaltender der übergeordneten gemeinsamen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Leitbild ist, so zu handeln, dass das Vertrauen der Verbraucher in die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gestärkt wird.

In der Erzeugung und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten entsteht Qualität ausschließlich durch verantwortungsvolles Handeln der Tätigen. Auf Dauer ist die vom Verbraucher erfahrene stets erstklassige Qualität die beste und wichtigste Werbung. Jede einzelne Enttäuschung hat bei dem Verbraucher größere und nachhaltigere Wirkung als regelmäßige Zufriedenheit. Die Folgen hat nicht das einzelne Produkt oder die einzelne Firma zu tragen, sondern alle Erzeuger und Verarbeiter von Demeter-Lebensmitteln.

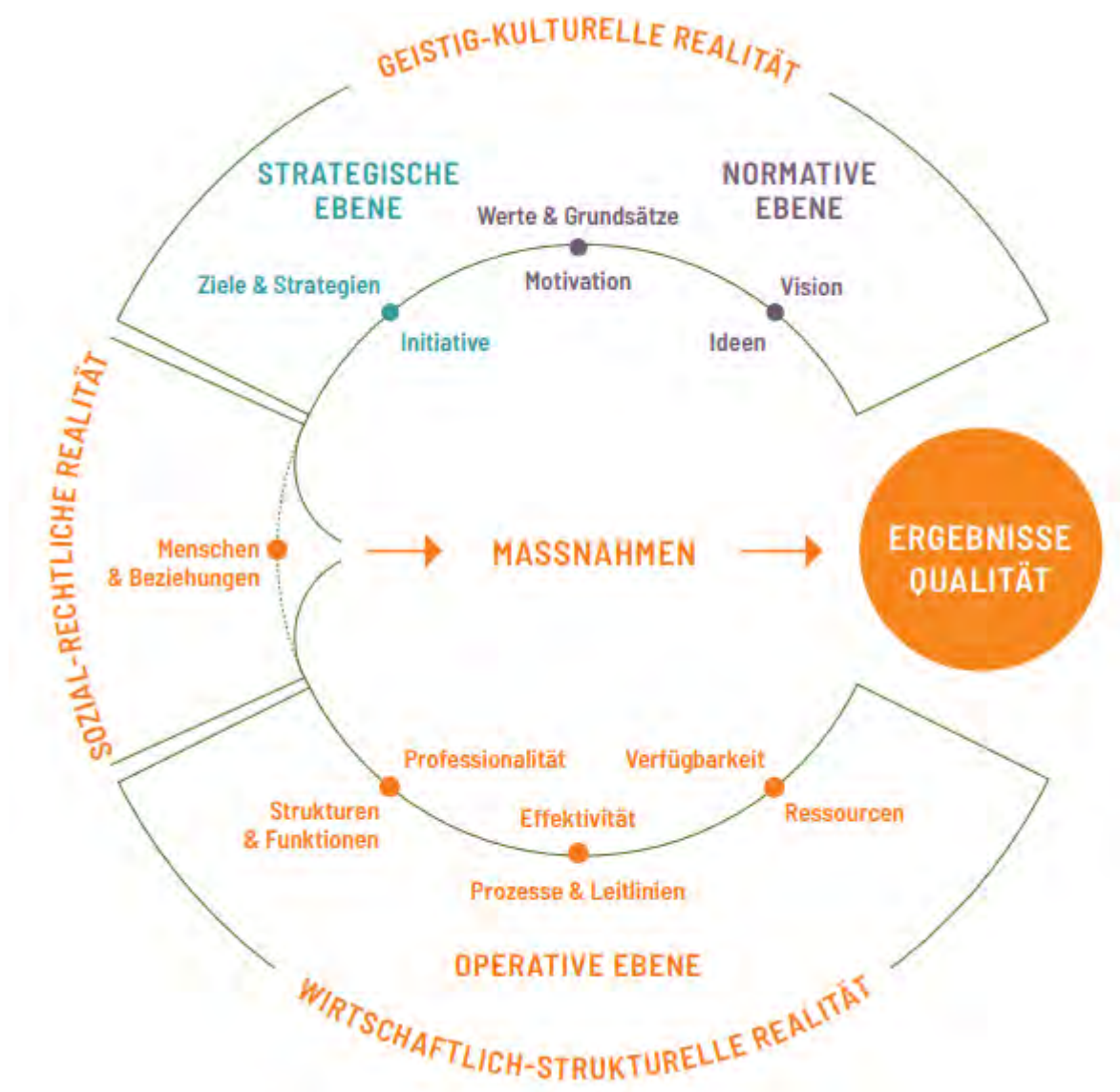
Nicht zuletzt ist die vorliegende Richtlinie Ergebnis eines Jahrzehnte währenden gemeinschaftlichen Entwicklungsprozesses. Die Richtlinien können allein durch mehrheitsfähige Entscheidungen der Mitglieder des Demeter e.V. verändert werden und spiegeln eine gemeinsam angestrebte Richtung. Jedes Mitglied und jeder Delegierte sollte sich dieser Verantwortung bewusst sein. Die vorliegende Richtlinie ist ein selbstgeschaffenes Regelwerk von Mitgliedern für Mitglieder.

2. UNSER LEITBILD

2.1. Einleitung

In einem lebendigen Prozess hat Demeter sein Leitbild entwickelt und auf der Delegiertenversammlung 2015 beschlossen. Wie stellen wir uns die Zukunft vor, welche ganz konkreten Ziele definieren wir für unsere tägliche Arbeit? Zwischen diesen beiden Polen spannt das Leitbild einen Bogen. Weil wir das Leitbild in ein ganzheitliches Organisations-Modell eingebettet haben, erleichtert es uns ganz konkret die Integration in die tägliche Arbeit. So wird fruchtbar umgesetzt, was gemeinsam entwickelt wurde und verhindert, dass das Leitbild nur eine hehre Absichtserklärung bleibt. In der Mission beschreiben wir die Aufgaben der einzelnen Abteilungen, in den Grundsätzen die inhaltliche Arbeit der Mitglieder. Die strategischen Ziele werden heruntergebrochen auf konkrete Maßnahmen sowie mit Budget hinterlegt. Indikatoren ermöglichen die Erfolgskontrolle.

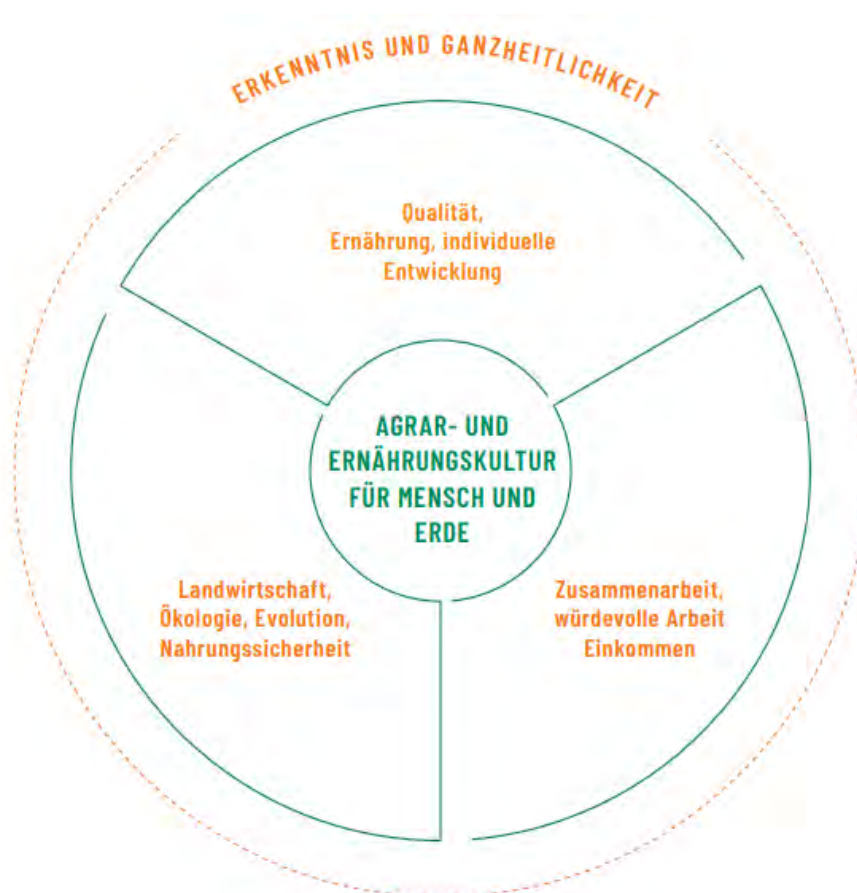
Für unsere Vision brauchen wir Ideen. Ohne Motivation bleiben Werte und Grundsätze Floskeln, erst durch Initiative setzen wir Ziele und Strategien um. Erkenntnis, Kreativität, ethische Urteilsfähigkeit und Willenskraft sind hierfür notwendig. Damit ist die geistig-kulturelle Realität beschrieben: es ist der Mensch, der die Freiheit hat zu entscheiden und zu handeln. Und in Freiheit haben wir uns auf ein gemeinsames Bild geeinigt, das deshalb zugleich unsere normative Ebene widerspiegelt. Dem steht die wirtschaftlich-strukturelle Realität gegenüber: keine Vision wird ohne verfügbare Ressourcen erreicht. Werten und Grundsätzen stehen auf der operativen Ebene effektive Prozesse und Leitlinien gegenüber. Strategien können nur mit professionellen Strukturen und Funktionen umgesetzt werden. Ganz entscheidend ist aber: beide Realitäten und Ebenen begegnen sich in den Menschen und deren Beziehungen, denn sie sind die Handelnden, deren Maßnahmen zu qualitätsvollen Ergebnissen führen.



2.2. Vision

Wo wollen wir hin? Langfristige Ziele, an denen alles Weitere ausgerichtet werden kann.

- Menschen in der Landwirtschaft, Verarbeitung und im Handel, Forschende sowie Verbraucherinnen und Verbraucher entwickeln die Erde gemeinsam natur- und menschengemäß weiter. *Dimension Landwirtschaft, Ökologie, Evolution und Nahrungssicherheit*
- Lebensmittel und andere Produkte nähren Körper, Seele und Geist. Sie ermöglichen möglichst vielen Menschen ihr individuelles Potential zu entfalten und ihr Bewusstsein zu entwickeln. *Dimension Qualität, Ernährung und individuelle Entwicklung*
- Tätige in der Landwirtschaft, Verarbeitung und im Handel sowie Verbraucherinnen und Verbraucher leben und arbeiten in Würde, wertschätzend, tolerant und respektvoll miteinander – zum Wohle aller. *Dimension Zusammenarbeit, würdevolle Arbeit und Einkommen*
- Biodynamische Agrarkultur umfasst die geistigen und materiellen Aspekte der Welt. Sie befähigt die Menschheit mit Kräften und Substanzen in ihren kosmischen und irdischen Qualitäten bewusst umzugehen. *Dimension Erkenntnis und Ganzheitlichkeit*



2.3. Mission

Wer sind wir und was machen wir? Die Mission zeigt die Kernaufgaben und Kompetenzen des Verbandes. Die Bereiche der Mission spiegeln sich in der Organisation des Demeter e.V. wider – *siehe Begriffe in kursiv.*

- Wir sind ein demokratischer Verband in dem sich Menschen in der biodynamischen Landwirtschaft, in der Verarbeitung und im Handel, Forschende und Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich für die stetige Weiterentwicklung der biodynamischen Landwirtschaft, der Lebensmittelqualität und des assoziativen Wirtschaftens engagieren. Wir sind ein lebendiges Netzwerk und bieten unseren Mitgliedern beste Unterstützung. Der Demeter e.V. versteht sich gemeinsam mit den Landesverbänden als eine Einheit sowie als Teil einer weltweiten biodynamischen Bewegung. Wir arbeiten eng mit befreundeten Organisationen zusammen. *Verwaltung und Verbandsmanagement*
- Inspiriert werden wir dabei von den Anregungen der Anthroposophie Rudolf Steiners, insbesondere von seinem ›Landwirtschaftlichen Kurs‹. An der Weiterentwicklung der biodynamischen Land- und Ernährungswirtschaft arbeiten wir erkenntnistheoretisch, wissenschaftlich, transdisziplinär, lösungsorientiert und praktisch. Die gewonnenen Erkenntnisse vermitteln wir über Bildung, Beratung und Information. Mit diesen Grundlagen entwickeln wir eine ganzheitliche Agrar- und Ernährungskultur und arbeiten mit anderen Menschen und Organisationen an ihrer Verwirklichung, bringen Wissen und Können in einen lebendigen Austausch und verbessern die Qualität der Arbeit und Erzeugnisse. *Geistesleben*
- Zum Schutz der Verbraucherinnen, Verbraucher und Mitglieder sichern wir die biodynamische Wirtschaftsweise, die Verarbeitung biodynamischer Rohwaren sowie den Handel biodynamischer Produkte unter der Marke Demeter bzw. dem biodynamischen Siegel. Dafür erarbeiten wir Richtlinien, zertifizieren die Betriebe, definieren Qualitätssicherungsstandards und schützen die Markenrechte. *Recht*
- Wir erschließen, pflegen und entwickeln den Markt für Demeter-Produkte. Wir schaffen Bedingungen für einen fairen, wertschätzenden Umgang der Wirtschaftsbeteiligten untereinander. *Wirtschaft*
- Wir informieren und beteiligen Verbraucherinnen und Verbraucher. Wir kooperieren mit Organisationen des ökologischen Landbaus und der Zivilgesellschaft sowie Unternehmen, die unsere Ziele teilen. Unsere innovativen Landbaumethoden, unser Qualitätsverständnis sowie neue sozio-ökonomische Ansätze bringen wir in die gesellschaftspolitische Debatte ein und stellen uns dem kritischen und offenen Austausch. Wir sind offen für neue Erkenntnisse und geben eigene Erfahrungen mit Freude weiter. Wir setzen uns für Rahmenbedingungen ein, die eine nachhaltige Agrar- und Ernährungskultur fördern. *Öffentlichkeitsarbeit und Politik*

2.4. Grundsätze

Landwirtschaft, Ökologie, Evolution und Nahrungssicherheit

- Überall auf der Welt prägen sich Höfe regional aus. Gestalten wir die Höfe als einen lebendigen Organismus, der aus sich selbst heraus in ein Gleichgewicht kommt, so schaffen wir mit der Wirtschaftsweise vielfältige ökologische, kulturelle und soziale Lebensräume für die weitere Entwicklung von Pflanzen, Tieren und Menschen.
- Durch die Haltung von Wiederkäuern, insbesondere horntragender Rinder, vielfältige Fruchtfolgen, gezielte Pflege und Kompostierung des organischen Düngers und den Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate beleben wir den Boden und vermehren seine Fruchtbarkeit und Resilienz stetig.
- Unsere Kulturpflanzen schöpfen ihre Qualitäten als Lebensmittel aus belebtem, fruchtbarem Boden und der intensiven Beziehung zur Luft, Wasser, Licht und Kosmos. Die Züchtung bio-dynamischer, samenfester Sorten und die Anwendung der biodynamischen Spritzpräparate schaffen die Voraussetzung für gesunde, charaktervolle, reife und für die menschliche Entwicklung förderliche Lebensmittel.
- Die uns anvertrauten Tiere begreifen wir als Mitgeschöpfe und achten ihre Integrität. Wir ermöglichen eine ihrem Wesen gemäße Entwicklung, halten, füttern, pflegen, nutzen und züchten sie entsprechend und treten ihnen mit Respekt entgegen.
- Der Schlüssel für einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen, mit dem Klima, Boden, Wasser und Luft, mit Biodiversität und Energie ist die Kreislaufwirtschaft. Wir streben nach achtsamem, nachhaltigem und innovativem Umgang mit Rohstoffen in der Produktion und im Konsum. Wir bevorzugen und gewinnen regenerative Energie. Der Humusaufbau der biologisch-dynamischen Böden unterstützt die Speicherung von Wasser und Kohlendioxid und leistet einen Beitrag gegen Erosion und Erderwärmung. Mit verschiedensten Lebensräumen für Wildtiere und -pflanzen und mit vielen unterschiedlichen Kulturpflanzen und -sorten sowie Tierrassen tragen wir zur biologischen Vielfalt bei und schaffen stabile Agrarökosysteme.
- Wir entwickeln und erforschen Grundlagen und Verfahren der Biodynamischen Wirtschaftsweise partizipativ und als Beitrag zur Entwicklung des Ökolandbaus im Ganzen.
- Technik setzen wir so ein, dass sie unseren Zielen dient und die Entfaltung des Lebendigen unterstützt.
- Da die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise auf allen Kontinenten möglich ist und praktiziert wird, tragen wir zu einer nachhaltigen Nahrungssicherung bei.
- Wir streben Transparenz in Bezug auf Herkunft, Erzeugung, Verarbeitung und Zusammensetzung der Lebensmittel an. Damit stärken wir die Selbstverantwortung und freie Entscheidung des Konsumenten.
- Demeter-Lebensmittel bieten den Verbraucherinnen und Verbrauchern die bestmögliche Ernährungsqualität. Daran arbeiten wir, indem wir Erfahrungen, analytische Methoden und Ergebnisse der Qualitätsforschung einbeziehen. Die Kunst der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung bietet auch für industrielle Verarbeitungsprozesse Orientierung

Zusammenarbeit, würdevolle Arbeit und Einkommen

- Die Demeter-Gemeinschaft ermöglicht, dass alle, die Demeter-Lebensmittel herstellen, handeln oder verbrauchen, sich begegnen und an der Willensbildung im Verband beteiligen können, um gemeinsam an der Entwicklung einer lebensgemäßen Agrar- und Ernährungskultur mitzuwirken. Wir entwickeln unsere Fähigkeiten und Strukturen, im Sinne permanenter Verbesserung, an den sich stetig wandelnden Aufgaben.
- Demeter-Partnerinnen und -Partner in Landwirtschaft, Herstellung und Handel, sowie -Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter legen Wert auf eine Unternehmenskultur, die den Menschen in seinem Bedürfnis nach individueller Entwicklung, seinem unternehmerischen Handeln und seiner Innovationskraft in den Mittelpunkt stellt.
- Menschen in der biodynamischen Landwirtschaft, in der Verarbeitung und im Handel, Forschende und Verbraucherinnen arbeiten auf Augenhöhe, transparent und verlässlich zusammen und tauschen sich darüber regelmäßig aus.
- Alle an der Wertschöpfung Beteiligten sollen angemessene Preise bekommen, weltweit. Diese Preise müssen die erneute Produktion der Erzeugnisse für alle Beteiligten gewährleisten und deren Existenz sichern. Die im Wettbewerb stehenden Mitglieder beteiligen sich nicht an einem qualitäts-, preis- und markenschädlichen Wettbewerb.
- Demeter-Lebensmittel werden in Handelsunternehmen angeboten, die sich aktiv und verbrauchernah um die Vermarktung von hochwertigen Bioprodukten zu gerechten Preisen bemühen und sich bisher schon in ihrer jeweiligen Branche qualitativ hervorheben.
- Das Produkt, seine Präsentation und sein Preis spiegeln den Premium-Anspruch der Demeter- Marke wider.
- Wir arbeiten an neuen Organisations- und Eigentumsformen für landwirtschaftliche Betriebe und Unternehmen, um sicherzustellen, dass biodynamische und ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auch in Zukunft arbeitswirtschaftlich, sozial und ökonomisch möglich sind.
- Arbeitsplätze, Arbeitszeiten und Entlohnung gewährleisten eine menschenwürdige Arbeit.
- Wirtschaften im Demeter-Zusammenhang findet in einer am Produkt orientierten Balance zwischen regionalen Wertschöpfungskreisläufen und überregionalem Handel statt.
- Demeter-Betriebe leisten einen wichtigen Beitrag zur Regionalentwicklung, da sie vielfach mit einem breiten Angebot an Verarbeitung, Gastronomie, Ferienwohnungen, Therapieplätzen oder kulturellen Angeboten vergleichsweise viele Arbeitsplätze zur Verfügung stellen und kulturelle Impulse setzen

2.5. Werte

Vision, Mission und Grundsätzen liegen Kernwerte zugrunde. Diese setzen wir um, indem wir dazu jeweils eine innere und eine auf den Anderen gerichtete, äußere Haltung in unserem Handeln einnehmen.

INNERE WERTE	KERNWERTE	ÄUSSERE WERTE
Ehrfurcht	Nachhaltigkeit	Verantwortung
Offenheit	Freiheit	Interesse
Gerechtigkeitssinn	Gleichheit	Fairness
Empathie	Solidarität	Partnerschaft
Erkenntniswille	Ganzheitlichkeit	Verbindung zum Ganzen

2.6. Oberziele

- **Verwaltung:** Effiziente, effektive, serviceorientierte, faire und nachhaltige Arbeitserledigung. Verbandsmanagement: Sehr gute Mitgliederbeteiligung sowie Zusammenarbeit und Integration der Verbandsgliederungen.
- **Agrar- und Ernährungskultur:** Die Demeter-Entwicklungsgemeinschaft ist ein wesentlicher Innovationsmotor für eine Land- und Ernährungswirtschaft der Zukunft.
- **Qualität:** Die Demeter-Qualitätsversprechen werden erfüllt.
- **Markt:** Demeter wächst in der Landwirtschaft und am Markt weiter.
- **Politik und Öffentlichkeitsarbeit:** Demeter ist die bekannteste und glaubwürdigste Marke im Bio-Bereich und hat eine Stimme in Politik und Gesellschaft.
- **Themen-, Abteilungs- und Landesverbands-übergreifende Projekte:** Übergreifende Themen und Projekte dienen allen abteilungsbezogenen Oberzielen gleichermaßen und sind gut zwischen den Abteilungen abgestimmt und bearbeitet

3. ALLGEMEINE GRUNDLAGEN

3.1. Geltungsbereich der Richtlinien

Die vorliegenden Richtlinien in der neuen überarbeiteten Fassung wurden von den Delegierten des Demeter e.V. verabschiedet und vom Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschafts- weise ratifiziert. Die Richtlinie gilt für die Erzeugung und Verarbeitung tierischer und pflanzlicher Produkte, die mit dem Markenzeichen ›Demeter‹ oder mit sonstigen Hinweisen auf die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise in Verkehr gebracht werden bzw. bei deren Vertrieb auf die Demeter-Richtlinie verwiesen wird.

Die vorliegenden Richtlinien sind Bestandteil des Markennutzungsvertrags, der zwischen dem Demeter e.V. und markennutzenden Parteien geschlossen wird. Die Richtlinien werden mit der Bekanntmachung durch den Demeter e.V. gültig und zur Grundlage für die Demeter-Zertifizierung. Zur Qualität der biodynamischen Lebensmittel gehören ein hervorragender Geschmack, ein gutes Aussehen sowie die inneren Qualitäten. Diese können durch bildschaffende Methoden, rationale Bildekräfteuntersuchungen und andere über das rein Stoffliche hinausreichende Methoden erforscht und stetig verbessert werden. Neben der irdischen Umwelt werden auf Demeter-Betrieben auch kosmische Rhythmen berücksichtigt.

Systematik des Geltungsbereichs der Richtlinie

- (1) Alle gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Erzeugung, Verarbeitung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, insbesondere die aktuell gültigen europäischen Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus gelten unbeschadet dieser Richtlinie.
- (2) Übergeordnet zu dieser Richtlinie gilt die Richtlinie Erzeugung und Verarbeitung zur Verwendung von Demeter und Biodynamisch und damit in Verbindung stehende Marken von Demeter International in der jeweils gültigen Fassung (<https://demeter.net/certification/standard/>).
- (3) Nationale Demeter-Richtlinien können in Teilen strenger oder weitreichender formuliert sein, weniger strenge Regelungen im Vergleich zur internationalen Demeter-Richtlinie sind nicht möglich.
- (4) Widersprechen gesetzliche Vorschriften über die Verarbeitung, Erzeugung, Lagerung oder Kennzeichnung von Lebensmitteln trotz sorgfältiger Prüfung dieser Richtlinie, kann daraus nicht abgeleitet werden, dass der von dem Widerspruch betroffene Bereich dadurch aus dem Geltungsbereich der Richtlinie entfällt. Die Behebung des Widerspruchs durch die Delegiertenversammlung muss abgewartet werden.
- (5) Ein Widerspruch zwischen gesetzlichen Vorgaben und Vorgaben der Demeter-Richtlinie in einem bestimmten Bereich führt auch nicht dazu, dass alle anderen durch die Demeter- Richtlinie geregelten Bereiche dadurch ihre Gültigkeit verlieren.

3.2. Änderungen zur Richtlinie

Änderungsanträge in Hinsicht auf die nationale Demeter-Richtlinie regelt die Satzung des Demeter e.V. Über Änderungen entscheidet einmal im Jahr die Delegiertenversammlung des Demeter e.V. Fristen und Abstimmungsmodalitäten sind im Rahmen der Satzung des Demeter e.V. geregelt sowie in einem durch den Aufsichtsrat verabschiedeten Richtlinienprozess. Über Änderungen der Richtlinie der Biodynamischen Föderation – Demeter International entscheidet einmal im Jahr die Mitgliederversammlung der Föderation.

3.3. Systematik der Richtlinie

Die vorliegende Richtlinie folgt der Systematik einer Positivliste, was nicht erwähnt oder ausdrücklich erlaubt ist, kann nicht ungefragt in einem Demeter-Produkt zum Einsatz kommen. Das gilt für alle Bereiche der Richtlinie und umfasst Rohstoffe, Zutaten, Futtermittel, Betriebsmittel, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren (siehe auch 4.2. Qualität der Zutaten und 4.8. Verarbeitungsverfahren dieser Richtlinie).

3.4. Vertrags- und Kontrollpflicht

Die Richtlinien gelten für alle Vertragspartner des Demeter e.V., welche Produkte erzeugen, herstellen, lagern, handeln oder in Verkehr bringen, die in jeglicher Form mit dem Demeter-*Markenbild*, oder andere für die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise geschützte Zeichen gekennzeichnet sind. Jede Verwendung der geschützten Namen und Zeichen ohne Vertrag mit dem Demeter e.V. und ohne einem gültigen Demeter-Zertifikat ist verboten und wird gegebenenfalls gerichtlich verfolgt.

3.4.1. Mitgliedschaft

Voraussetzung für den Abschluss eines Markennutzungsvertrags ist die Mitgliedschaft beim Demeter e.V. und in einem Landesverband. Das Recht auf Markennutzung ist gekoppelt an die Einhaltung der Richtlinie und die Teilnahme am Zertifizierungsverfahren.

3.4.2. Anforderungen an Demeter-Verarbeiter

- (1) Demeter-Verarbeiter sind Mitglied im Demeter e. V. oder in einem Landesverband und haben einen gültigen Markennutzungsvertrag für den Bereich Verarbeitung abgeschlossen.
- (2) Ein Demeter-Verarbeiter bildet mindestens vier der folgenden sechs Kernkompetenzen ab, dies wird im Rahmen des Vertragsvergabeprozesses berücksichtigt:
 - Forschung und Entwicklung
 - Produktion
 - Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung
 - Strategische Rohwarenbeschaffung und Rohwarensicherung
 - Marketing und Markenführung
 - Vertrieb
- (3) Der Demeter-Verarbeiter weist ein Nachhaltigkeitsmanagementsystem nach anerkannten Standards vor oder nutzt den von Demeter angebotenen Fragebogen zum Nachhaltigkeitsmanagement spätestens ab dem 1. Mai 2022. Ausgenommen sind kleine Demeter-Verarbeiter und Demeter-Hofverarbeiter.

3.4.3. Anforderung an Demeter Händler

- (1) Demeter-Händler sind Mitglied im Demeter e. V. oder in einem Landesverband und haben einen gültigen Markennutzungsvertrag für den Bereich Handel abgeschlossen.
- (2) Demeter-Händler führen ein breites Bio-Sortiment, mindestens 1.200 Bio-Produkte. Demeter-Spezialgroßhändler und Drogeriemärkte sind von dieser Regelung ausgenommen. Sofern verfügbar, wird in jeder Warengruppe mindestens ein Demeter-Produkt angeboten.
- (3) Demeter- Händler führen mindestens 200 Demeter- und/oder biodynamische Siegel-Produkte im Sortiment. Demeter-Spezialgroßhändler und Drogeriemärkte sind von dieser Regelung ausgenommen.
- (4) Demeter-Händler weisen ein Nachhaltigkeitsmanagementsystem nach anerkannten Standards vor oder nutzen den von Demeter angebotenen Fragebogen zum Nachhaltigkeitsmanagement spätestens ab dem 1. Mai 2022.

3.4.4. Lohnverarbeitung und Lohnlagerung

Eine Lohnverarbeitung und/oder Lohnlagerung von Demeter-Rohstoffen, Demeter-Halbfertigprodukten oder Demeter-Produkten ist Erzeugern, Hofverarbeitern und Verarbeitern nur möglich, wenn dem Demeter e.V. ein entsprechender, nach den Vorgaben des Demeter e.V. ausgestalteter Lohnverarbeitervertrag vorliegt. Händlern ist eine Lohnverarbeitung und/oder Lohnlagerung nur mit einer Sondervereinbarung möglich. Der Lohnverarbeitervertrag muss vor Aufnahme der Lohnverarbeitung oder Lohnlagerung beim Demeter e.V. zur Prüfung und Freigabe eingereicht werden. Die Beendigung des Lohnverhältnisses ist dem Demeter e.V. gegenüber schriftlich und direkt anzuzeigen, eine Mitteilung im Rahmen der Demeter-Kontrolle ist hierfür nicht ausreichend. Mit Lohnverarbeitung und Lohnlagerung verbundene Gebühren regelt die aktuelle Beitragsordnung des Demeter e.V.

3.4.5. Vertriebsgrundsätze

Die Abgabe von Demeter-Erzeugnissen und Demeter- bzw. Siegel-Produkten darf nur an Demeter-Verarbeiter oder -Händler erfolgen. An andere Abnehmer dürfen die Produkte nicht unter dem Hinweis auf Demeter vermarktet werden. Außer:

- vor Belieferung eines Wiederverkäufers ohne Demeter-Markennutzungsvertrag wird vom Demeter-Verarbeiter oder -Händler eine Belieferungsanzeige beim Demeter e. V. eingereicht und die Einhaltung der Vertriebsgrundsätze nachgewiesen. Die Vertriebsgrundsätze umfassen die Richtlinienkapitel 3.4.3. Absatz (2) und (4) sowie die Entwicklungskriterien oder
- vor Belieferung eines Wiederverkäufers/Filialisten ohne Demeter-Markennutzungsvertrag durch einen Demeter-Erzeuger oder -Hofverarbeiter sichert dieser die Einhaltung der Anforderung in 3.4.3. Absatz (2) zur Bio-Sortimentsbreite ab oder
- es handelt sich um Einzelhändler mit bis zu fünf Filialen, die die Demeter-Erzeugnisse oder -Produkte an Endverbraucher abgeben.

3.4.6. Kontrolle und Dokumentation

Alle Vertragspartner des Demeter e.V. mit richtlinienrelevanten Aktivitäten (Erzeugung, Verarbeitung, Handel) werden regelmäßig auf die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie kontrolliert, wobei die Kontrolle risikoorientiert erfolgen kann.

Die Inhaber eines Markennutzungsvertrags räumen dem Demeter e.V. oder von ihm beauftragten Dritten das Recht ein, jederzeit die dafür nötigen Flächen, Produktionseinheiten, Lagerräume und Dokumente zu kontrollieren. Näheres regelt der Markennutzungsvertrag.

Der Inhaber eines Markennutzungsvertrags führt mit Hinblick auf Demeter-Produkte und -Rohstoffe gesonderte Aufzeichnungen über den Einkauf, die Verwendung, Herstellung, Lagerung und den Verkauf von Demeter-Rohstoffen, Halberzeugnissen und Zutaten sowie über alle Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe, die er für die Herstellung von Demeter-Produkten verwendet. Die Aufzeichnungen enthalten alle Angaben, die für die Kontrolle der Einhaltung der vorliegenden Richtlinie nötig sind.

Inhaber eines Markennutzungsvertrags aus dem Bereich Erzeugung, Verarbeitung und Lohnverarbeitung werden in der Regel einmal im Jahr angekündigt kontrolliert. In unregelmäßigen Abständen werden Mitglieder aus dem Bereich Erzeugung und Verarbeitung zusätzlich unangekündigt kontrolliert. Anzahl und Frequenz angekündigter und unangekündigter Inspektionen obliegt dem Ermessen des Demeter e.V. und erfolgt auf Einteilung verschiedener Risikoklassen.

Inhaber eines Markennutzungsvertrags aus dem Bereich Handel werden stichprobenartig kontrolliert, die Anzahl und die Frequenz der Kontrollen obliegt dem Ermessen des Demeter e.V. auf Basis einer Einteilung in Risikoklassen. Der Handel von Demeter-Produkten und -Rohstoffen ist nur möglich, wenn ein gültiges Demeter-Zertifikat vorliegt. Ausnahme ist die Abgabe an Endverbraucher.

3.4.7. Rückstände und Qualitätsmängel im Allgemeinen

Das Kontrollrecht des Demeter e.V. umfasst auch die Probenahme während der Inspektion in angemessenem Umfang. Um eine gleichbleibend hohe Qualität von Demeter-Produkten zu gewährleisten, sind regelmäßige Analysen hinsichtlich der Verunreinigung von Rohstoffen und Produkten mit chemisch-synthetischen Pestiziden, als auch auf gentechnisch veränderte Organismen zu beauftragen. Behördliche Hinweise und Verstöße gegen Rechtsnormen im Allgemeinen sowie Verstöße gegen die europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus im Speziellen sind der Zertifizierung innerhalb eines Werktages mitzuteilen.

3.5. Zur Kontrolle berechnigte Organisationen

Kontrollstelle	Adresse
Kontrollverein Ökologischer Landbau e.V.	Ettlinger Straße 59 76137 Karlsruhe Fon 0721 – 35239-10 Fax 0721 – 35239-09 mailto:kontakt@kontrollverein.de www.kontrollverein.de
Prüfgesellschaft Ökologischer Landbau mbH	Bahnhofstrasse 9 76137 Karlsruhe, Fon 0721 – 626840-0 Fax 0721 – 626840-22 kontakt@pruefverein.de www.pruefverein.de
ABCERT AG	Martinstr. 42 – 44 73728 Esslingen Fon 0711 – 3517920 Fax 0711 – 351792200 info@abcert.de www.abcert.de
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH	Marientorgraben 3-5, 90402 Nürnberg Fon 0911 – 424390 Fax 0911 – 492239 info@bcs-oeko.de www.bcs-oeko.de
GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH	Prinzenstrasse 4 37073 Göttingen Fon 0551 – 37075347 Fax 0551 – 58774 erzeugung@gfrs.de www.gfrs.de
Ecocert IMO GmbH (derzeit eingeschränkt auf Verarbeitung)	Max-Stromeyer-Str. 57 78467 Konstanz Fon 07531 – 81301 0 Fax 07531 – 81301 29 office.deutschland@ecocert.com www.ecocertimo.de
Lacon GmbH	Moltkestraße 4 77654 Offenburg Fon 0781 – 96679200 Fax 0781 – 96679300 mailto:lacon@lacon-institut.org www.lacon-institut.com
ÖkoP Zertifizierungs GmbH	Europaring 4 94315 Straubing Fon 09421 – 961090 Fax. 09421 – 9610929 mailto:biokontrollstelle@oekop.de www.oekop.de

3.6. Zertifizierung

Die Zertifizierung erfolgt durch die zuständige Abteilung des Demeter e.V.

3.7. Produktzulassung

Alle Produkte, die in Verbindung mit Demeter und Biodynamisch in Verkehr gebracht werden, benötigen eine Produktzulassung von Seiten der Abteilung Qualität des Demeter e.V. Alle Rezepturen und die entsprechenden Verpackungen und Etiketten (bei Monoprodukten nur die entsprechende Verpackung und Etiketten) müssen mindestens drei Wochen vor der Herstellung vollständig beim Demeter e.V. eingereicht werden. Diese Regelung gilt auch für Produkte ohne Nutzung der Demeter-Marken mit Zutaten-Kennzeichnung sowie für Änderungen von zugelassenen Produkten.

Der Demeter e.V. gibt innerhalb von 10 Werktagen nach vollständigem Eingang eine Stellungnahme ab. Für Mitglieder aus dem Bereich Verarbeitung und Handel ist auch Werbematerial mit Bezug auf Demeter zulassungspflichtig. Erzeuger und Hofverarbeiter, die ihre verarbeiteten Produkte nur direkt an Endverbraucher und nicht an Wiederverkäufer abgeben, benötigen keine Produktzulassung.

Dies gilt nicht für Produkte mit einem Demeter-Anteil zwischen 66 und 90 %, diese müssen regulär angemeldet werden und können nur bei vorliegender Ausnahmegenehmigung an Endverbraucher abgegeben werden. Wenn ein Produkt bei einer vom Verband ausgeführten Qualitätsprüfung teilnimmt, muss es angemeldet sein.

Hinweise und Unterstützung zur Produktzulassung finden Sie in unserer Checkliste für Produktzulassungen unter <http://www.demeter.de> oder auf Anfrage in der Abteilung Qualität des Demeter e.V.

3.8. Warentrennung

- (1) Waren, Rohstoffe und Zutaten verschiedener Qualitäten (Demeter, Demeter in Umstellung, Bio und konventionell) sind auf allen Stufen von Erzeugung, Handel, Lagerung, Transport und Verarbeitung konsequent und deutlich zu trennen.
- (2) Eine Vermischung muss ausgeschlossen sein; eine deutliche Kennzeichnung der Qualitäten und/oder Chargen wird vorausgesetzt.
- (3) Die Rückverfolgbarkeit muss auf allen Stufen der Wertschöpfung gewährleistet sein. Besonderes Augenmerk liegt auf der Dokumentation des Warenflusses im Betrieb, vor allem wenn verschiedene Qualitäten in der gleichen Produktionseinheit verarbeitet werden.
- (4) Konventionelle, Bio- und Demeter-Produkte dürfen nicht parallel in gleichen Räumlichkeiten hergestellt werden.
- (5) Werden auf den gleichen Produktionsanlagen konventionelle- oder bio- und Demeter- Produkte hergestellt, ist auf eine gründliche Reinigung vor der Demeter-Produktion zu achten.

3.9. Ausnahmegenehmigungen

- (1) Alle Anträge auf Ausnahmegenehmigungen sind an die Abteilung Qualität des Demeter e.V. zu richten.
- (2) Ausnahmegenehmigungsfähige Bereiche sind größtenteils in der Richtlinie als solche formuliert. (Siehe Anhang 4). Eine Reihe von Ausnahmegenehmigungen in Form von Einzel- und Härtefallentscheidungen kann das Zertifizierungsgremium der Abteilung Qualität auf Antrag erteilen.
- (3) Ausnahmegenehmigungen, die auch die internationale Richtlinie betreffen und dort nicht als ausnahmegenehmigungsfähig formuliert sind, benötigen die Zustimmung des Standard Committees von Demeter International.

3.10. Sanktionen

Die Sanktionen bei Verstößen gegen diese Richtlinie sind im Demeter-Sanktionskatalog fest- gelegt. Dieser kann unter https://www.demeter.de/sites/default/files/richtlinien/richtlinien_sanktionskatalog.pdf eingesehen

werden. Weiteres regelt der Markennutzungsvertrag. Gegen die Sanktionsentscheidungen des Demeter e.V. kann Widerspruch gemäß § 13 der Demeter-Satzung und der Widerspruchsordnung eingelegt werden.

3.11. Hofgespräch, Einführungskurs, Betriebsentwicklungsgespräch

- (1) Jeder Verarbeiter und Händler hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Wirtschafts- weise und ihre Prinzipien, mindestens aber innerhalb von drei Jahren nach Abschluss eines Markennutzungsvertrags einen Einführungskurs besucht. Die Einführungskurse werden in Zusammenarbeit mit der Demeter Akademie oder auch durch die Demeter Akademie selbst angeboten. Die Teilnahme erfolgt durch die Geschäftsführung oder die Leitung des Bereichs ›Bio‹ bzw. ›Demeter‹.
- (2) Jeder Landwirt hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft, mindestens aber innerhalb von zwei Jahren nach Abschluss des Demeter-Vertrags einen Einführungskurs besucht. Die Einführungskurse werden in Zusammenarbeit mit der Demeter Akademie oder auch durch die Demeter Akademie selbst angeboten.
- (3) Jeder Landwirt führt mindestens einmal im Jahr ein sogenanntes Hof- oder Betriebsentwicklungsgespräch nach den Vorgaben des zuständigen Landesverbandes.
- (4) Jeder Verarbeiter und Händler führt mindestens alle zwei Jahre ein sogenanntes Betriebsentwicklungsgespräch nach den Vorgaben des Demeter e.V.

3.12. Beiträge

Für die Nutzung der Marken Demeter und Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken sind Beiträge an den Demeter e.V. zu entrichten. Näheres regelt die Satzung des Demeter e.V., der Markennutzungsvertrag sowie die Beitragsordnung in aktuell gültiger Fassung.

Das Wichtigste in Kürze

- Deutsche und internationale Richtlinie können sich unterscheiden; entscheidend für deutsche Mitglieder ist die deutsche Richtlinie.
- Die Richtlinie ist im Sinne einer Positivliste formuliert, was nicht erwähnt ist, ist verboten oder bedarf der Zustimmung des Demeter e.V. Im Zweifel fragen Sie die Abteilung Qualität des Demeter e.V.
- Nur bestimmte Kontrollstellen sind für die Durchführung einer Demeter-Kontrolle zugelassen.
- Produkte, Rezepturen und Werbematerialien müssen durch den Demeter e.V. freigegeben werden.
- Jeder Erzeuger, Verarbeiter und Händler muss einen Markennutzungsvertrag mit dem Demeter e.V. abschließen.
- Warentrennung nach Qualitäten ist auf allen Stufen konsequent einzuhalten, nicht ausreichende Trennung und Kennzeichnung führt zur Aberkennung.
- Richtlinienverstöße können Sanktionen und Vertragsstrafen nach sich ziehen.
- Ausnahmeregelungen hinsichtlich dieser Richtlinie sind möglich und werden von Seiten der Abteilung Qualität des Demeter e.V. in Zusammenarbeit mit den entsprechenden Gremien vergeben.

4. GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN, HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN

4.1. Geltungsbereich

Für die meisten Verarbeitungsprodukte existieren produktspezifische Richtlinien. Sie bilden für diese Produkte den Rahmen, innerhalb dessen Produkte der jeweiligen Produktgruppe entwickelt und hergestellt werden können. Für Produkte, die sich nicht eindeutig einer Richtlinie zuordnen lassen, können die Richtlinien-Vorgaben bei der Abteilung Qualität des Demeter e.V. angefragt werden.

Dieses Kapitel enthält die grundsätzlichen Regelungen zur Handhabung und Verarbeitung von Demeter-Produkten, Halbfertigprodukten und Rohstoffen. Die grundsätzlichen Regelungen zu Betriebsmitteln in der Erzeugung sind in Kapitel 7 beschrieben. Das Kapitel enthält allgemeine Regelungen zur Herstellung von Demeter-Produkten wie Verarbeitungsverfahren, Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Konservierungsverfahren. In den Verarbeitungsrichtlinien ab Kapitel 8 sind zu den einzelnen Produktgruppen primär produktspezifische Themen geregelt.

4.2. Qualität der Zutaten

- (1) Die Basis für die Demeter-Zulassung eines jeden Produkts (Ausnahmen Kosmetika und Textilien) ist eine gültige Bio-Zulassung. Demeter-Produkte, die in den Regelungsbereich der EG-Öko-VO fallen, ohne entsprechende Biokennzeichnung sind nicht möglich.
- (2) Grundsätzlich können als Zutaten alle Rohstoffe, die konform mit den Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus sind, in Demeter-Produkten Verwendung finden. Das gilt auch für Wasser und alkoholhaltige Erzeugnisse (Gäralkohole) gemäß Richtlinien für die Anerkennung von Demeter-Bier, -Wein, -Sekt und -Perlwein.
- (3) Wenn Zutaten, Rohstoffe und Halbfertigprodukte in Demeter-Qualität verfügbar sind, müssen diese vorrangig eingesetzt werden. Es gilt bei allen Zutaten, Rohstoffen und Halbfertigprodukten das Regime: erst Demeter, dann EU-Bio. Es sind im Verarbeitungsbereich mindestens zwei Nichtverfügbarkeitsbescheinigungen vorzulegen, bevor innerhalb des Regimes eine niedrigere Qualität bezogen werden kann. Es gelten zusätzlich die in 4.4. genannten Vorgaben.
- (4) Sollte es bei Nichtverfügbarkeit zur Verwendung von Lebensmitteln aus anderen ökologischen Qualitäten kommen, sind die Kennzeichnungsbestimmungen zu beachten.
- (5) Demeter-Produkte müssen mindestens 90 % Demeter-Rohstoffe enthalten, Demeter-Produkte mit einem Demeter-Anteil von mindestens 66 % benötigen eine Ausnahmegenehmigung. Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.
- (6) Konventionelle Zutaten dürfen nur im Rahmen der aktuell gültigen europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus eingesetzt werden.

4.3. Bio-Halbfertigprodukte

Halbfertigprodukte dürfen keine Zusatzstoffe beinhalten, die von den Demeter-Richtlinien abweichen und nur mit den in der Demeter-Richtlinie zugelassenen Hilfsstoffen hergestellt sein. Die von den Richtlinien abweichenden konventionellen Produkte dürfen maximal in dem von den Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus vorgegebenen Umfang Verwendung finden.

4.4. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen

Eine Zutat oder ein Halbfertigprodukt ist in Demeter-Qualität verfügbar, wenn sie/es in ausreichender Menge, sinnvoller Entfernung, der entsprechenden Spezifikation und zu einem wirtschaftlich vertretbaren Preis erhältlich ist. Bei der Bewertung der wirtschaftlichen Vertretbarkeit ist der Anteil des Rohstoffes im Produkt und damit die Auswirkung des eingesetzten Rohstoffes auf den Preis des Endprodukts zu berücksichtigen. Die Nichtverfügbarkeit ist gegenüber dem Demeter e.V. darzulegen. Die Entscheidung über die tatsächliche Nichtverfügbarkeit beurteilt die Abteilung Qualität des Demeter e.V. nach Prüfung aller Aspekte. Die Abteilung Qualität des Demeter e.V. ist berechtigt im Falle des Einsatzes von Zutaten oder Halbfertigprodukten in abweichenden Qualitäten trotz Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen, eine Lenkungsabgabe mindestens in Höhe von 50 % bis höchstens 200 % des finanziellen Vorteils zu erheben.

4.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

Die Kennzeichnung von Demeter-Produkten regelt eine separate Kennzeichnungs-Richtlinie.

4.6. Deklaration von Demeter-Produkten

In der Zutatenliste muss eine Volldeklaration erfolgen. In begründeten Fällen können Ausnahmen gewährt werden, sofern dem Demeter e.V. die vollständige Rezeptur bekannt ist.

- (1) Übergeordnet gelten die Vorgaben der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), die nicht Gegenstand der Überprüfung durch Demeter ist.
- (2) Für alle Zutaten muss die eingesetzte Qualität (kbA, Demeter, konventionell) angegeben werden.
- (3) Zusatzstoffe in Halbfertigprodukten und Zwischenprodukten müssen auch in der Zutatenliste des Endprodukts aufgeführt sein.
- (4) Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.

4.7. Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten

Zur Berechnung des Anteils an Zutaten wird immer der Gewichtsanteil der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung berücksichtigt. Als Grundlage der Berechnung werden nur Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß der Verordnung (EG) 889/2008 hinzugezogen.

4.8. Verarbeitungsverfahren

Die vorliegende Richtlinie kann nicht alle derzeit denkbaren Verfahren zur Verarbeitung von Lebensmitteln abdecken, ebenso wenig kommende Entwicklungen im Bereich Lebensmitteltechnologie vorhersehen. Die nachfolgenden Listen bilden eine Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Bei der Einführung neuer Technologien und der Entwicklung neuer Produkte fragen Sie bei der Abteilung Qualität des Demeter e.V. an.

4.8.1. Grundsätzlich zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verfahren

- (1) *Alle physikalischen Verfahren*, wie Waschen, Reinigen, Sieben, Filtern, mechanische Zerkleinerung, Mixen, Pressen, Zentrifugieren, Blanchieren, Dekantieren, Dampfbehandlung usw. , sind für alle Demeter-Produkte zugelassen. Die für diese physikalischen Verfahren verwendeten Betriebsmittel können weiteren Einschränkungen unterliegen, die in den Kapiteln 4.9. und 8 genannt werden.
- (2) *Erhitzung* bei technologischer Notwendigkeit oder zur Verbesserung der mikrobiellen Stabilität ist zugelassen.
- (3) Zur *Sterilisation* sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden (Einschränkungen bei Milch beachten).
- (4) *Desodorieren* (Wasserdampfbehandlung bis 230° C) bei Ölen für die Weiterverarbeitung ist zugelassen.
- (5) *Pasteurisation* ist zugelassen.
- (6) *Autoklavieren* ist zugelassen (Einschränkungen bei Milch beachten).
- (7) Die Verfahren der Kühlagerung, der Steuerung der Luftfeuchtigkeit und die *CA-Lagerung*, sind für Obst und Gemüse sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- (8) Bananenreifung mit *Ethylen* ist zugelassen.
- (9) *Homogenisierung* von Obst- und Gemüsesäften sowie Getränken auf Pflanzenbasis ist zugelassen.
- (10) *Gefrieren* (Einschränkungen für Brot und Backwaren sowie Gemüse beachten) ist zugelassen.
- (11) *Gefriertrocknungsverfahren* bei Obst- und Gemüseprodukten sowie bei Milchprodukten sind zugelassen.
- (12) *Sprühtrocknung* ist eingeschränkt zugelassen, vor dem Einsatz muss eine Prüfung der Notwendigkeit durch den Demeter e.V. erfolgen.
- (13) *Bactofugierung*: Das Bactofugat darf nicht verwendet werden.
- (14) *Winterisieren* ist zugelassen.
- (15) *Ultrahocherhitzung* ist nur bei Sojagetränken zugelassen.
- (16) *Räucherung* ist mit Hartholzarten (ausgeschlossen tropische Gehölze) zugelassen.
- (17) *Detektion* von Aflatoxinen mittels UV-Strahlung ist zugelassen.
- (18) *Rote Beete Produkte* (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt werden.

- (19) *Ultrafiltration und Umkehrosmose* mit dem Ziel der Erhöhung der Trockenmasse bei Joghurt und Sauermilcherzeugnissen ist zugelassen.

4.8.2. Grundsätzlich untersagte Verfahren

- (1) *Ionisierende Bestrahlung* von Demeter-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für Demeter-Lebensmittel zum Zweck der Detektion von Fremdkörpern, wie beispielsweise die Röntgendetektion, ist untersagt. Für Betriebe, die eine solche Technologie auch bei Demeter-Produkten anwenden und einem erhöhten Haftungsrisiko unterstehen, kann eine Ausnahmegenehmigung beim Demeter e.V. für diese Technologie beantragt werden.
- (2) Herstellung von Demeter-Lebensmitteln (Rohstoffen) mit Hilfe von *gentechnisch veränderten Pflanzen* und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch manipulierten Lebewesen bestehen, oder mit deren Hilfe hergestellt werden, ist untersagt. Besondere Vorsicht ist geboten bei typischen GVO-Rohwaren wie Soja, darüber hinaus bei Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und Mikroorganismen/ Starterkulturen.
- (3) *Begasen* von Demeter-Lebensmitteln zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln bei Demeter-Produkten ist untersagt. (Hierzu zählen nicht die CO₂- oder die N₂-Behandlungen.)
- (4) Über die Wirkung von *Nanotechnologie* auf die Gesundheit von Menschen ist noch wenig Wissen vorhanden. Deshalb werden die Anwendung von Nanotechnologie und die Verwendung von Betriebsmitteln, Zutaten, Stoffen, und Hilfsmitteln, die mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt sind, in der Verarbeitung von Demeter-Produkten kritisch betrachtet. Aufgrund des derzeitigen Standes der Analytik hinsichtlich nanoskalärer Strukturen, der unzureichenden gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich der Kennzeichnung, der zahlreichen Eintragswege von Feinstaub über Tiermedikamente bis hin zu industriellen Oberflächen und Verpackungen sowie fehlender Trennungsmerkmale zwischen traditionellen und modernen anthropogen erzeugten Nanomaterialien kann das Vorhandensein von Nanotechnologie in Demeter-Produkten jedoch derzeit nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden. Weitere Informationen können in dem Merkblatt des Demeter e.V. zu Nanotechnologie unter www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/informationen#formulare-verarbeiter abgerufen werden.
- (5) Der Einsatz von *Sorten aus Zellfusionstechniken (künstliche CMS Sorten)* ist im Anbau und der Verarbeitung nicht zulässig. Wie bei anderen gentechnischen Methoden existiert auch hier das Problem von Verunreinigungen bei der Saatgutgewinnung, dem Anbau, dem Transport und der Verarbeitung. Die fehlende gesetzliche Kennzeichnung und die parallele Verarbeitung mit anderen Bio-Qualitäten erschwert eine sortenreine Trennung zusätzlich. Aufgrund des aktuellen technischen Stands der Analytik und der fehlenden Erfahrungswerte kann derzeit kein verlässlicher Grenzwert genannt werden, der vermeidbare und unvermeidbare Verunreinigung trennt. Bis zur Ermittlung eines validen Grenzwerts geht der Demeter e.V. von einem provisorischen Grenzwert von 3 % aus. Werden bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen kbA-Qualitäten eingesetzt, hat der Hersteller eine erhöhte Sorgfaltspflicht, Herkünfte aus Zellfusionstechnologie auszuschließen und durch eine Zusicherung der Freiheit von Zellfusionsorten zusätzlich zu dokumentieren. Eine Positivliste der zellfusionsfreien Sorten befindet sich auf der Website des Demeter e.V. Fehler! Linkreferenz ungültig.

- (6) *Gefriertrocknungsverfahren* von Demeter-Produkten sind außer bei Milch, Obst und Gemüse ausgeschlossen.
- (7) *ESL-Technologien* (Extended Shelf Live) bei Milch sind untersagt.
- (8) *Homogenisierung* bei Milch ist untersagt.
- (9) Eine *chemische Konservierung* von Demeter-Produkten wie z. B. Oberflächenbehandlung bzw. Begasung mit *chemischen Konservierungsmitteln* ist verboten.
- (10) *Ethylenbegasung* von Obst und Gemüse ist untersagt (Ausnahme Bananen).
- (11) *Extrusionstechnologien*: Besonderheiten in der Kennzeichnung bei Getreide beachten.
- (12) Die *Hochfrequenztrocknung* und der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) sind ausgeschlossen. Dies gilt auch für Kräuter und Gewürze.
- (13) Direkte *Trocknung* von empfindlichen Produkten wie zum Beispiel Tee und Gewürze mit *fossilen Brennstoffen* ist ausgeschlossen, Trocknung hat indirekt zu erfolgen in einer separaten Trocknungskammer.
- (14) *Mikrowellengeräte* sind untersagt.
- (15) Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen sind untersagt.
- (16) *Hochdruckpasteurisierung* oder *Hochdruckbehandlung* (englisch: HPP), auch kalte oder nicht-thermale Pasteurisierung genannt, ist untersagt.
- (17) *Mikroverkapselung* im Allgemeinen ist untersagt.
- (18) *Sterilisation* und *Ultrahocherhitzung* von Milch ist untersagt.
- (19) Die Verwendung von *Flüssigrauch* oder die Verwendung von Raucharomen ist bei der Räucherung nicht zugelassen.
- (20) *Laser Labelling* von frischem Obst und Gemüse ist nicht zugelassen

4.9. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten mit eingeschränkter Verwendung

Tabelle 1: ZUSATZSTOFFE UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE MIT ZULASSUNG ODER EINGESCHRÄNKTER ZULASSUNG FÜR DEMETER PRODUKTE (AUSGENOMMEN KOSMETIK UND TEXTILIEN)

Zusatzstoff/ Verarbeitungshilfsstoff	E-Nr.	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Calciumcarbonat CaCO_3	E170	Alle	Als Rieselhilfsstoff für Salz
		W	Säureregulation
		MI	Für Sauermilchkäse als Reifungsmittel
		KG	Als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
Schwefeldioxid SO_2	E220	W	Schwefelhöchstmengen beachten
Kaliummetabisulfit	E224	W	Schwefelhöchstmengen beachten
Kaliumbisulfit	E228	W	Schwefelhöchstmengen beachten
Milchsäure	E270	FW, MI	Zur Behandlung von Naturdärmen und als Säuerungsmittel bei Mozzarella
CO₂	E290	Alle	Als inertes Gas / Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen, Kohlensäuredruck-behandlung bei Getränken
Lecithin	E322	ZS	Nur in Schokolade <u>und Nougat</u> und nur in ökologischer Qualität
		FÖ	Nur in Margarine und nur in ökologischer Qualität
		SG	Als Emulgator in der Herstellung von Mixgetränken
Zitronensäure $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7$	E330	FÖ	Als Verarbeitungshilfsstoff bei der Entschleimung
Natriumcitrat $\text{C}_6\text{H}_5\text{Na}_3\text{O}_7$	E331	FW	Nur für Brühwurstherstellung, wenn Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist
Weinsäure $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$	E334	W	Säureregulation / Verarbeitungshilfsstoff
Natriumtartrat	E335	BB	Als Basis für Backpulver
Kaliumtartrat	E336	W	Kaltstabilisierung
		BB	Als Basis für Backpulver
Agar-Agar	E406	OG, MI, ZS	Nur für Brotaufstriche und Süßmilcherzeugnisse
Johannisbrotkernmehl	E410	Alle außer W	

GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN,
HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN

Zusatzstoff/ Verarbeitungshilfsstoff	E-Nr.	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Guarmehl / Guarkernmehl	E412	Alle außer W	
Gummi arabicum	E414	ZS	
Pektin	E440i	BB, MI, OG	
Natriumcarbonat Na_2CO_3 NaHCO_3, Natriumbicarbonat (Natron)	E500	SG	Für Tofu
		ZS	nur für die Herstellung von Zucker
		BB	Als Basis für Backpulver
Kaliumbicarbonat KHCO_3 / Kaliumcarbonat / Pottasche KHCO_3	E501	W	Säureregulation / Verarbeitungshilfsstoff
		BB	Nur Lebkuchen und Honigkuchen
		OG	Nur zur Entfernung der Wachsschicht bei Trauben für ›Türkische Sultanen‹ sowie bei Trauben aus anderen Regionen, in denen klimatisch bedingt die Trocknung anders nicht möglich ist
Natronlauge / Natriumhydroxid / NaOH	E524	BB	Nur für Laugengebäck
		ZS	
		GE	Zur Einstellung des pH-Werts bei der Stärkeherstellung

* **B** Bier
BB Brot- und Backwaren
FÖ Fette und Öle
FW Fleisch und Wurstwaren
GE Getreideerzeugnisse
KG Kräuter und Gewürze

MI Milch und Milcherzeugnisse
OG Obst- und Gemüseerzeugnisse
SG Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis
SMN Säuglingsmilchnahrung
W Wein
ZS Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, etc.

Tabelle 2: ZUTATEN UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE MIT ZULASSUNG ODER EINGESCHRÄNKTER ZULASSUNG FÜR DEMETER PRODUKTE (AUSSER KOSMETIK UND TEXTILIEN)

Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Aktivkohle	FÖ, ZS, W	Filtration
Aromaextrakte	Alle außer W und B	Reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial (bio oder demeter) und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel. Bei Brot und Backwaren nur für Feingebäck.
Bienenwachs Carnaubawachs pflanzliche Öle	Alle außer W	Als Trennmittel oder Entschäumungsmittel, pflanzliche Öle oder Wachse müssen mindestens Bio sein
Bentonite	Alle	(Analysen bzgl. Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein)
Bio-Heferindenzubereitung	W	Hefenährstoff
Braugips	B	Als Verarbeitungshilfsstoff für die Bierherstellung
Calciumchlorid CaCl₂	MI	Nur zur Käseherstellung; Milchgerinnung
Calciumsulfat CaSO₄	SG	Als Gerinnungsmittel für Tofu / Verarbeitungshilfsstoff
Cellulose	Alle	Chlorfrei oder frei von elementarem Chlor zur Filtration
Enzyme	Alle Enzyme (einschließlich Zusatzstoffe und Trägermaterialien) müssen folgende Voraussetzungen erfüllen: GVO-Freiheit, ohne Konservierungsmittel (eine Ausnahmegenehmigung kann beantragt werden, wenn die Nichtverfügbarkeitserklärung von drei Anbietern vorliegt), Glycerin kann zugesetzt sein, muss aber aus nachhaltigen Quellen stammen	
	OG	Enzyme können für die Pressung und Klärung von Säften eingesetzt werden
	ZS	Enzyme können für die Herstellung von Zucker und Süßungsmitteln eingesetzt werden
	MI	Mikrobielles Lab kann zur Dicklegung von Milch eingesetzt werden
	SG	Enzyme können zur Entschleimung sowie für die Stärkeverzuckerung eingesetzt werden

GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN,
HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN

Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Ethylen	OG	Nur zur Bananenreifung
Filtermaterialien	Alle	Asbest- und chlorfreie Materialien
Gerbsäuren	ZS	Natürlichen Ursprungs
Kalilauge / Kaliumhydroxid KOH	KOS	Für die Verseifung / Verarbeitungshilfsstoff
Kalkmilch / Calciumhydroxid Ca(OH) ₂	ZS	Verarbeitungshilfsstoff in der Zuckerherstellung, zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe
	B	Zur Enthärtung von Brauwasser
Kasein, Weizen-, Erbsen- und Kartoffelprotein	W	Zur Schönung, wenn Verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen
Kieselgur/Diatomeenerde	Alle	Aktiviert und nicht-aktiviert, regelmäßige Analysen bzgl. der Arsenbelastung von Produkten wird empfohlen
Kunststoffdispersionen	MI	Ohne Fungizide als Überzugsmasse bei Käse
Lab	MI	Auch chemisch konserviert
Natürliche Hartparaffine	MI	Als Überzugsmassen nur für Käse (ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk, Cyclokautschuk)
Magnesiumchlorid MgCl ₂	SG	Als Gerinnungsmittel für Tofu / Verarbeitungshilfsstoff
Mikrokristalline Wachse	MI	Als Überzugsmasse, nicht gefärbte Wachse, nur für Käse
N ₂ Stickstoff	Alle	Als inertes Gas / Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen
Native Stärke, Quellstärke	Alle außer W	Demeter oder ökologische Herkunft
Perlite	Alle	
Pflanzenproteine	OG	Zur Schönung und Klärung
Rauch	MI, FW	Von einheimischen Hartholzarten (ohne Behandlung), Heidekraut, Wachholderzweigen, Nadelholz- Samenständen, Gewürze
Saccharose-Ester	ZS	In ökologischer Qualität
Salz	Alle außer W	Alle üblichen Speisesalzarten, wie Steinsalz, Meersalz, ... Ohne Jod und Fluor; ohne Rieselhilfsstoffe, außer Calciumcarbonat
Schwefelsäure	ZS	Zur pH-Kontrolle, Zuckerherstellung

**GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN,
HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN**

Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Siliciumdioxid	B	Als Verarbeitungshilfsstoff zur Herstellung von glutenfreien Bier
Speisegelatine (mind. ökologische Qualität)	BB	Nur für sahnehaltige Massen
	OG	Zur Schönung und Feinklärung von Obst- und Gemüsesäften bei entsprechender Deklaration
	Alle außer W	Als Zutat uneingeschränkt bei entsprechender Kennzeichnung
Starterkulturen	Alle	Keine gentechnisch veränderten Kulturen; Hefezugabe bei Weinen nur bei Gärstockung (außer Pied de Cuve)
Textilien	Alle	Ungebleicht, zur Filtration
Thiamin / B₁	W	Hefenährstoff
Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von: Natriumcarbonat, Natriumhydrogen- carbonat, Natriumtartrat und Kaliumtartrat (Weinstein), Pottasche (Kaliumcarbonat)	BB	Oder Kombinationen daraus

* **B** Bier
BB Brot- und Backwaren
FÖ Fette und Öle
FW Fleisch und Wurstwaren
GE Getreideerzeugnisse
KG Kräuter und Gewürze

MI Milch und Milcherzeugnisse
OG Obst- und Gemüseerzeugnisse
SG Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis
SMN Säuglingsmilchnahrung
W Wein
ZS Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, etc.

Das Wichtigste in Kürze

- Beim Einsatz von Zutaten, Rohstoffen und Halbfertigprodukten gilt immer das Regime erst Demeter, dann EU-Bio.
- Die Demeter-Richtlinie funktioniert als Positiv-Liste; um die Handhabung zu erleichtern sind in diesem Kapitel dennoch viele zugelassene und nicht zugelassene Verfahren sowie Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gelistet. Sollten Sie sich unsicher sein, wenden Sie sich bitte an die Abteilung Qualität des Demeter e.V.
- Wenn Sie ein Demeter-Produkt entwickeln wollen, müssen Sie immer drei Richtlinienbereiche beachten, die Kennzeichnungsrichtlinie (das steht auf dem Produkt), die Grundsätzlichen Regelungen (darauf ist im Allgemeinen zu achten) und die Produktrichtlinie (darauf ist im Speziellen zu achten).
- Ein Demeter-Rohstoff ist dann verfügbar, wenn er in ausreichender Menge, sinnvoller Entfernung, der entsprechenden Spezifikation, zu einem vertretbaren Preis zur Verfügung steht.

5. RICHTLINIE FÜR DIE KENNZEICHNUNG VON DEMETER-ERZEUGNISSEN

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität Erzeugung, Verarbeitung und Handel

5.1. Demeter-Marken

5.1.1. Grundsätzliches

Nachfolgende Regelungen beziehen sich auf das Demeter Markenbild und das Demeter Siegel. Dort, wo für das Siegel abweichende Regelungen gelten, sind diese ausdrücklich benannt.

Eigentümer eingetragener Marken sind gesetzlich verpflichtet, ihre Marken vor Missbrauch zu schützen. Der Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweisen, als Eigentümer der Marke ›Demeter‹, hat den Demeter e.V. mit dem Schutz der eingetragenen Demeter-Marken beauftragt.

Die Demeter-Marken dürfen nur von Vertragspartnern genutzt werden, die mit dem Demeter e.V. einen gültigen Markennutzungsvertrag abgeschlossen haben. Als Markennutzung ist jeder Gebrauch des Wortes Demeter und/oder eines oder mehrerer der eingetragenen Demeter-Marken in jeglicher Form anzusehen.

Von einem Gebrauch ist auszugehen, wenn in der Öffentlichkeit (und bei den Kunden) der Eindruck entstehen kann, es handelt sich um ein Demeter-Erzeugnis.

Neben dem Demeter-Markenbild darf außer dem ECOVIN-Logo kein weiteres Logo eines Bio-Anbauverbandes auf dem Etikett oder auf der Verpackung verwendet werden. Ausnahmen sind nur auf Antrag an den Demeter e.V. möglich.

5.1.2. Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung

Es gelten die Bestimmungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und die spezifischen Verordnungen für einzelne Lebensmittel des Lebensmittelrechts. Es gelten weiterhin die Bestimmungen der EU, insbesondere die europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel. Jedes Unternehmen handelt in eigener Verantwortung gegenüber diesen Verordnungen. Diese gesetzlichen Grundlagen werden in dieser Richtlinie weder wiedergegeben noch interpretiert.

5.1.3. Markennutzung

- (1) Markennutzung schließt jegliche Nutzung des Demeter-Markenbildes oder des Begriffes Demeter in Form von Produktauszeichnung, Werbematerial oder generellen Informationen (z. B. Preislisten) ein.
- (2) Jedes Demeter-Produkt muss als Inverkehrbringer einen Vertragspartner mit Markennutzungsvertrag nennen. Der Vertragspartner muss identifizierbar auf dem Etikett genannt sein. Name und Adresse des Vertragspartners müssen auf Etikett oder Verpackung stehen.

- (3) Hinweise zur Biodynamischen Qualität oder zur Biodynamischen Wirtschaftsweise auf Produkten oder Werbematerial ist nur in Kombination mit einer Demeter-Zertifizierung und einer Demeter-Kennzeichnung (Markenbild, -siegel oder Zutatenkennzeichnung) möglich.
- (4) Kombinationen aus Demeter-Markenbild und Betriebslogo bzw. Herstellermarke sind nur mit schriftlicher Zustimmung durch den Demeter e.V. möglich. Um das Demeter-Markenbild ist ein Schutzabstand zu Texten und Gestaltungselementen einzuhalten. Ausnahmen sind bei sehr kleinen Etiketten möglich.
- (5) Produkt- oder Betriebsnamen bzw. Herstellermarken dürfen einer der registrierten Demeter-Marken in Wortlaut, Optik oder Typographie nicht ähneln. Das Wort Demeter darf in Betriebsbezeichnungen nicht enthalten sein, Ausnahmen sind nur im Bereich Landwirtschaft, z. B. »Demeter-Hof xy« möglich.
- (6) Das Demeter-Markenbild kann auf Herstellermarken-Produkten verwendet werden. Auf Handelsmarken-Produkten ist dies nur möglich, wenn es sich um Kisten oder Verpackungen von unverarbeitetem Obst und Gemüse handelt und der Demeter-Erzeuger/Erzeugerverbund genannt wird. Oder die Verpackung des Handelsmarken-Produkts mit Demeter- Markenbild bereits vor dem 1. Mai 2019 durch den Demeter e. V. zugelassen wurde, der Demeter-Erzeuger/Erzeugerverbund bzw. Hersteller auf der Verpackung angegeben ist und die Vermarktung im Bio-Fachhandel erfolgt.
- (7) Regionalmarken-Produkte, d. h. Produkte mit Handelsmarken, die eine regionale Herkunftsangabe tragen, können mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn es sich um unverarbeitetes oder gering verarbeitetes Obst und Gemüse, Milch- und Milchprodukte sowie Fleisch- und Fleischerzeugnisse handelt und der Erzeuger/Erzeugerverbund oder Hersteller auf der Verpackung angegeben wird.

5.2. Demeter-Markenbild

Das Demeter-Markenbild besteht aus den graphischen Bildelementen: dem Markenbild-Schriftzug, dem umrahmenden Hintergrundfeld und der Akzentuierungslinie. Die Proportionen der einzelnen Elemente und des Markenbildes dürfen nicht verändert werden.

GRAPHISCHE ELEMENTE DES DEMETER-MARKENBILDS

Markenbild	Markenbildschriftzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
			

5.3. Standardplatzierung auf Produkten

Das Demeter-Markenbild wird zur Kennzeichnung von Produkten im Co-Branding (Gemeinsame Verwendung der Demeter-Marke mit Marke des Inhabers des Markennutzungsvertrags) verwendet. Es gilt:

- (1) Eine Platzierung des Demeter-Markenbildes auf Umverpackungen und Etiketten erfolgt im oberen Drittel des Sichtfeldes.
- (2) Es wird dringend empfohlen, das Demeter-Markenbild auf Umverpackungen und Etiketten mittig am oberen Rand des Sichtfeldes, oberhalb des Markennamens und / oder der Verkehrsbezeichnung zu platzieren.
- (3) Die Größe des Demeter Markenbildes beträgt bei rechteckigen Umverpackungen und Etiketten ein Viertel der Breite des bedruckbaren Bereiches (mindestens 15mm, max. 50 mm). Bei Rundetiketten beträgt sie ein Viertel des Durchmessers des bedruckbaren Bereiches. Bei umlaufenden Etiketten auf einer gerundeten Verpackung beträgt sie ein Viertel des Durchmessers der Verpackung. In allen Fällen gilt die Mindestgröße von 15 mm.
- (4) Eine Verbindung von Verkehrsbezeichnung und Demeter-Markenbild (z. B. -Rahmjoghurt) ist möglich.
- (5) Die Platzierung mittels eines Halsetiketts bei in Flaschen abgefüllten Produkten ist möglich.

5.4. Formvorgabe Demeter-Markenbild

- (1) Form und Proportionen des Demeter-Markenbildes dürfen nicht verändert werden.
- (2) Wenn aufgrund des Hintergrunds die Abgrenzung des Markenbildes nicht mehr eindeutig ist, muss der Hintergrund aufgehellt werden
- (3) Bei runden Etiketten darf das Markenbild nicht der Rundung angepasst werden. Zwischen den oberen Ecken des Markenbildes und dem runden Rand der Etiketten, muss ein Abstand in der Größe des Buchstaben ›d‹ im Markenbild eingehalten werden.

5.5. Farbvorgabe Demeter-Markenbild

5.5.1. Reguläre Verwendung

Wird für Etiketten oder Umverpackungen eines Demeter-Erzeugnisses mehr als eine Druckfarbe verwendet, sind die Farbvorgaben in der regulären Verwendung einzuhalten.

Tabelle 1: FARBVORGABEN ZUR REGULÄREN ANWENDUNG DES DEMETER-MARKENBILDES

Markenschriftzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
		
Weiß (oder ausgespart heller Untergrund)	4C CMYK Papier gestrichen/coated C 0 / M 65 / Y 100 / K 0 Papier ungestrichen/uncoated C 0 / M 50 / Y 100 / K 0 Pantone Orange 158 C RAL 2011	4C CMYK Papier gestrichen/coated C 100 / M 0 / Y 70 / K 30 Papier ungestrichen/uncoated C 100 / M 0 / Y 80 / K 23 Pantone Grün 336 C RAL 6016

5.5.2. Einfarbdruk

Wird für Etiketten oder Umverpackungen von Demeter- Erzeugnissen nur eine Druckfarbe verwendet, sind Sonderformen des Markenbildes als Monofarbdruk möglich.

Sollten Sie Etiketten im Monofarbdruk planen, wenden Sie sich bitte im Vorfeld an die Abteilung Qualität des Demeter e.V.



5.6. Textzusätze zum Demeter-Markenbild

Auf Verpackungen sind Textzusätze zum Demeter-Markenbild nicht vorgesehen und bedürfen ausdrücklich der Genehmigung durch den Demeter e.V. Textzusätze werden zentriert, unter dem Markenbild in Fließtext-Typographie und der Farbe der Akzentuierungslinie, platziert. Textzusätze sind nur in Verbindung mit dem Begriff ›biologisch-dynamisch‹, ›biodynamisch‹ oder ›biodyn‹ möglich.

5.7. Schreibweise der Marke ›Demeter‹

Es sind zwei Schreibweisen des Wortes ›Demeter‹ auf Etiketten, Umverpackungen und Werbeunterlagen zu unterscheiden:

demeter: Wenn das Wort im Fließtext anstelle der Marken oder als Zutatenbezeichnung verwendet wird (z. B. demeter-Milch) – Fließtexttypographie, Kleinschreibweise, kursiv, Fettdruck.

Demeter: Für alle anderen Nennungen oder Benennung von Einrichtungen (z. B. Demeter- Qualität, Demeter-Richtlinie, Demeter e.V.) – Fließtexttypographie, Normalschrift, nur Anfangsbuchstabe groß.

Eine weitere optische oder farbliche Hervorhebung des Wortes ›Demeter‹ im Fließtext ist nicht vorgesehen.

5.8. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

5.8.1. Qualitäten der Rohware in Demeter-Produkten

(1) In Demeter-Produkten können folgende Qualitäten von Rohwaren eingesetzt werden:

- Demeter-Rohware (das Vorliegen einer Biozertifizierung ist Voraussetzung)
- Rohware aus Demeter in Umstellung mit Biozertifizierung
- Rohware aus Demeter in Umstellung mit Bio-Umstellungszertifizierung
- Rohware mit Biozertifizierung

5.8.2. Monoprodukte

- (1) Monoprodukte sind Produkte, die aus nur einer Zutat bzw. einer Art von Rohware bestehen.
- (2) Monoprodukte können mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn sie zu hundert Prozent aus Demeter-Rohware bestehen. Mischungen verschiedener Qualitäten sind nur mit der Auslobung des niedrigeren Status möglich
- (3) Monoprodukte mit dem Status ›Demeter in Umstellung mit Bio-Zertifizierung‹ können mit dem Markenbild erfolgen. Ein Hinweis zur Umstellung ›In Umstellung auf Demeter‹ ist als Fußnotenhinweis an geeigneter Stelle des Etiketts vorzunehmen.
- (4) Monoprodukte in ›Umstellung auf Demeter mit Bio-Umstellungs-Zertifizierung‹ (zweites Jahr der Umstellung) können nicht mit dem Markenbild ausgezeichnet werden. Nur ein textueller Hinweis: ›In Umstellung auf **demeter**‹ ist möglich.

Tabelle 2: MONOPRODUKTE: ZUSAMMENSETZUNG UND KENNZEICHNUNG

Produktart	Demeter-Anteil	Demeter U-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenliste
Monoprodukt	100 %	0 %		Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
Monoprodukte, die nicht zu 100% aus Demeter-Rohware bestehen, sondern aus Mischungen zwischen Demeter-Umstellungs-Rohware und Demeter-Rohware, können nur mit dem jeweils niedrigeren Status ausgelobt werden				
Monoprodukt in Umstellung auf Demeter mit Bio-Zertifizierung	0 %	100 %	 in Umstellung	Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
	Oder Mischungen aus beidem			
Monoprodukt in Umstellung auf Demeter mit Bio-Umstellungszertifizierung	0 %	100 %	in Umstellung auf Demeter	Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
	Oder Mischungen aus beidem			
Monoprodukt aus dem ersten Jahr der Demeter- und Bio-Umstellung	0 %	0 %	Keine Auslobung möglich	
	Oder Mischungen aus beidem			

5.8.3. Zusammengesetzte Produkte

- (1) Zusammengesetzte Produkte bestehen aus zwei oder mehreren Zutaten bzw. Arten von Rohware.
- (2) Zusammengesetzte Produkte können nur mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn sie zu mindestens neunzig Prozent aus Demeter-Rohstoffen bestehen.
- (3) Wenn Zutaten gleicher Art in zusammengesetzten Produkten in gemischten Qualitäten eingesetzt werden, kann jeweils nur der niedrigere Zertifizierungsstatus ausgelobt werden.
- (4) Bei zusammengesetzten Produkten muss die Qualität der Zutaten eindeutig gekennzeichnet werden. Dies gilt unabhängig von ihrer Menge und dem Anteil an Demeter-Zutaten. Hierfür sollte eine Kennzeichnung durch Symbole verwendet werden, z. B. * = aus biologischem Anbau; ** = aus biodynamischem Anbau; *** aus biodynamischen Anbau in Umstellung. Eigene Formulierungen sind zulässig.
- (5) Zutaten mit dem Zertifizierungsstatus ›Demeter in Umstellung mit Bio-Zertifizierung‹ werden bei der Berechnung der Demeter-Anteile wie Demeter-Zutaten gewertet.
- (6) Für eine Auslobung mit dem Demeter-Markenbild für Produkte mit weniger als 90 und mehr als 66 % Demeter-Rohstoffen muss eine Ausnahmegenehmigung von Seiten des Demeter e.V. vorliegen. Diese Produkte müssen zusätzlich mit dem sinngemäßen Hinweis ›Dieses Produkt enthält zwischen 66 und 90 % Demeter-Anteil‹ oder der Nennung des tatsächlichen prozentualen Anteils, an geeigneter Stelle des Etiketts ergänzt werden.

- (7) Wildfisch und Zutaten aus Wildsammlung können bis zu einer Größenordnung von max. 5 % eingesetzt werden, Wildfisch muss aus MSC-Beständen oder anderen als nachhaltig eingestuften Fangmethoden stammen. Das Endprodukt muss mindestens 70 % Demeter-Zutaten enthalten.

Tabelle 2: MONOPRODUKTE MIT UMSTELLUNGSANTEIL: ZUSAMMENSETZUNG UND KENNZEICHNUNG

Demeter-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenliste
90 – 100 % Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet		Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe 5.8.1. (2)
66 – 90 % Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet		Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe 5.8.1. (2) Es muss eine Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. vorliegen Die Produkte müssen mit zusätzlichem Texthinweis versehen werden, der auf den verringerten Demeter-Anteil hinweist
10 – 66 % Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet	Nur Zutaten-Auslobung möglich	Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe 5.8.1. (2) Demeter darf nur als demeter in der Zutatenliste erwähnt werden

5.8.4. Zutatenauslobung

Unter bestimmten Umständen können nur die Demeter-Zutaten als solche textuell ausgelobt werden:

- (1) Enthält ein Produkt weniger als 66 % und mehr als 10 % Demeter- Rohstoffe, können lediglich die Zutaten ausgelobt werden. Die Auslobung erfolgt ausschließlich mit der Wort-Marke **demeter** im Zutatenverzeichnis (vgl. 5.7. Schreibweise der Marke Demeter).
- (2) Die produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien müssen auch für ein Produkt mit Zutatenauslobung eingehalten werden.
- (3) Bei Spirituosen erfolgt die Kennzeichnung grundsätzlich nur über Zutatenauslobung.
- (4) Bei Kosmetik-Produkten mit einem Demeter-Anteil von weniger als 66 % sind weitere Einschränkungen zu beachten, vergleiche 5.9.9. und 5.9.10. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten.



- (5) Werden Zutaten in Bio-Qualität eingesetzt, obwohl sie in Demeter verfügbar sind oder die Richtlinie eine Verwendung in Demeter-Qualität vorschreibt, so ist bei Produkten, die zwischen 66 und <100 % Demeter-Anteile enthalten ebenfalls nur eine Zutatenauslobung der Demeter-Anteile möglich.

5.9. Spezielle Kennzeichnung von Demeter-Produkten

5.9.1. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel



- (1) Das Siegel-Produkte herstellende Unternehmen ist ein Demeter-Verarbeiter, -Hofverarbeiter oder -Erzeuger. Das biodynamische Siegel kann für alle Marken (Hersteller-, Handels- und Regional- marken) verwendet werden
- (2) Das Siegel muss im Durchmesser mindestens 10 mm und darf maximal 30 mm groß sein.
- (3) Für sämtliche Kennzeichnungen gilt als Maximalgröße, dass der Schriftzug ›demeter‹ im Siegel nicht größer als 50 Prozent des Schriftzuges der Produktbezeichnung des gekennzeichneten Erzeugnisses ist.
- (4) Ausnahmen sind beispielsweise die Verwendung auf Obstkisten und sehr kleinen Etiketten, analog zum Markenzeichen sind die entsprechenden Proportionen und den Maßen der Umverpackung beizubehalten.
- (5) Wird das Siegel auf der Rückseite platziert, wird die Größe an die Größe der üblichen Bio- Siegel angepasst.
- (6) Sofern das Siegel nicht auf der Rückseite von Verpackungen verwendet wird, erfolgt seine Platzierung auf Umverpackungen und Etiketten in der unteren Hälfte des Sichtfeldes.
- (7) Der Farbton sollte der dunkelsten Leadfarbe des jeweiligen Designs entsprechen. Weitere Empfehlungen entnehmen Sie bitte dem aktuellen Gestaltungshandbuch.
- (8) Siegel und Markenzeichen können nicht gleichzeitig verwendet werden.

5.9.2. Kennzeichnung mit alten Demeter-Marken und der Demeter-Blume

Die Nutzung der alten Demeter-Marken ›Biodyn‹, und der Blume in Verbindung mit dem alten Demeter-Schriftzug, ist nicht mehr möglich. Die Blume ohne Schriftzug kann als gestalterisches Element eingesetzt werden.

5.9.3. Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen

Bei Produkten, die aufgrund rechtlicher Vorschriften vitaminisiert oder mineralisiert werden müssen, ist in der Zutatenliste, wie gesetzlich gefordert, entsprechend darauf hinzuweisen.

5.9.4. Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung

- (1) Neben dem Demeter-Markenlogo darf kein weiteres Verbandslogo mit Bezug zur Bienenhaltung auf Etiketten und Verpackungen von Produkten aus Demeter-Bienenhaltung auf- geführt sein.
- (2) Auf den Etiketten von Verpackungen der Bienenprodukte ist folgender Pflichttext (oder eine sinngemäße Formulierung) aufzuführen: ›Das Entscheidende an Produkten aus Demeter-Bienenhaltung ist die Art und Weise dieser (wesensgemäßen*) Bienenhaltung. Durch den großen Flugradius der Bienen ist nicht zu erwarten, dass sie nur biologisch- dynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen.‹

* kann optional verwendet werden.

5.9.5. Kennzeichnung von Geflügelprodukten

Die Demeter-Legehennenhaltung und Produkte daraus dürfen nur mit einem Hinweis auf die Aufzucht der korrespondierenden Bruderhähne versehen werden, wenn die Bruderhähne nach Demeter-Richtlinie aufgezogen wurden.

5.9.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung

- (1) Produkte aus biodynamischer Züchtung gemäß Kapitel 7.15. können mit den Demeter-Marken im Allgemeinen und dem Markenbild im Speziellen im Sinne dieser Richtlinie gekennzeichnet werden.
- (2) Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit dem textuellen Hinweis ›biologisch gezüchtete Sorte‹ oder ähnlichen Bezeichnungen wie ›aus biodynamischer Züchtung‹ oder ›aus einer biologisch-dynamisch gezüchteten Sorte‹ im Fließtext ausgelobt werden.
- (3) Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit einem Kombinations-Logo des Vereins ›Bioverita‹ in Verbindung mit einem Hinweis auf die biodynamische Züchtung ausgelobt werden.
- (4) Für Produkte mit dem textuellen Hinweis oder dem Kombinations-Logo gelten folgende Vorgaben bezüglich der Mindestanteile:
 - Saatgut muss 100 % aus biodynamischer Züchtung stammen.
 - Bei Monoprodukten Gemüse, die als lose, unverarbeitete Ware im Handel erscheinen müssen 100 % der Rohstoffe aus biodynamischer Züchtung stammen.
 - Bei Monoprodukten müssen mindestens 66 % der Rohstoffe im Jahresmittel aus biodynamischer Züchtung stammen.
 - Bei Nicht-Monoprodukten müssen mindestens 50 % der Zutaten im Jahresmittel aus biodynamischer Züchtung stammen.
 - Oben genannte Bestimmungen gelten auch für Produkte aus Saatgut auf Demeter- Betrieben, das zwischenzeitlich auf einem Öko-Betrieb zur Saatgutvermehrung oder -gewinnung angebaut wurde.



5.9.7. Kennzeichnung von Demeter-Wein

- (1) Das Demeter-Markenbild kann grundsätzlich wie auf anderen Produkten verwendet werden.
- (2) Es soll bevorzugt am oberen Rand des Frontetiketts platziert werden, kann aber auch an jeder anderen Stelle des Front- oder Rückenetiketts in horizontaler Ausrichtung verwendet werden.
- (3) Zusätzlich zur Standard-Farbgebung (5.5. Farbvorgaben) kann das Markenbild auf dem Front- oder Rückenetikett in schwarz/weiß, gold oder silber unabhängig von der Farbgebung des Gesamtetiketts eingesetzt werden.
- (4) Die Größe des Markenbilds muss mindestens 15 mm aber weniger als 50 mm betragen (horizontale Abmessung).
- (5) Es kann auch in Form einer Flaschenhals-Manschette platziert werden.
- (6) Wenn Demeter anerkannte Trauben für die Weinbereitung verwendet werden und die Weinbereitung nach den Vorgaben der EU-Verordnung für Bio-Wein zertifiziert ist, dann kann dieser Wein als ›Bio-Wein aus Demeter Trauben‹ oder als ›Bio-Wein aus Trauben aus an- erkannt biodynamischem Anbau‹ oder sinngemäßen Formulierungen ohne Markenzeichennutzung ausgelobt werden, wenn sich die Kennzeichnung auf das Rückenetikett beschränkt und in gleicher Schriftgröße und Schriftart wie der restliche Text auf dem Rückenetikett verwendet wird.

5.9.8. Kennzeichnung von Spirituosen und Alkohol für die Weiterverarbeitung

- (1) Ausschließlich für die Weiterverarbeitung bestimmter Alkohol (Verarbeitungsalkohol) kann mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden.
- (2) Demeter-Produkte mit alkoholischen Zutaten (zum Beispiel Stollen) bei denen die Zutat nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist oder wo die Verwendung nicht zwingend erwartet wird, sind eindeutig mit einem zusätzlichen Hinweis zu kennzeichnen.

Die Kennzeichnung von Spirituosen mit dem Demeter-Markenzeichen ist nicht zugelassen. Die Demeter-Zutaten dürfen unter folgenden Voraussetzungen ausgelobt werden:

- Das Produkt muss den Demeter Richtlinien für Spirituosen (Internationale Richtlinie, www.demeter.net) entsprechen.
- Der Begriff Demeter darf nur auf dem Rückenetikett oder dem Seitenetikett verwendet werden.

- Es ist lediglich Zutatenauslobung zugelassen vgl. 5.7 Schreibweise der Marke Demeter und 5.8 ›Zutatenauslobung‹, Demeter darf nur als **demeter** in der Zutatenliste erwähnt werden (**-Kennzeichnung oder in Textform ›**demeter**-Weizen‹)

5.9.9. Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und Körperpflegeprodukten

- (1) Das Demeter-Markenbild kann genutzt werden, wenn die Kosmetik-Richtlinie aus Kapitel 8.14 eingehalten wird, 90 % der Inhaltsstoffe landwirtschaftlicher Herkunft in Demeter-Qualität eingesetzt werden sowie die übrigen Bio-zertifiziert sind. Alle Zutaten nicht-landwirtschaftlicher Herkunft müssen gemäß der Kosmetik-Richtlinie zugelassen sein.
- (2) Die internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe (engl. INCI) muss verwendet werden; zusätzlich sollte der Name jeder Zutat in der jeweiligen Landessprache aufgeführt sein.
- (3) Mischungen aus ätherischen Pflanzenölen können in einem Sammelbegriff genannt werden. Dieser Sammelbegriff kann nur mit Demeter ausgelobt werden, wenn alle Öle dieser Mischung den Demeter- Richtlinien entsprechen. Falls nicht alle Öle in Demeter-Qualität vorliegen, sind sie einzeln zu benennen und zu kennzeichnen.
- (4) Das Demeter-Markenbild kann auch bei kosmetischen Produkten mit mindestens 66 % Demeter-Anteil eingesetzt werden, sofern eine Ausnahmegenehmigung durch den Demeter e.V. vorliegt.

5.9.10. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten

Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil von weniger als 66 % kann eine Zutatenauslobung (›**demeter**-Zutat‹) erfolgen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- (1) Die Produkte erfüllen die Kosmetikrichtlinie in allen Aspekten. Lediglich eine oder mehrere Zutaten nicht-landwirtschaftlicher Herkunft sind gemäß der Richtlinie nicht zugelassen. Es wird keine gemäß der Richtlinie explizit ausgeschlossene Zutat verwendet. Verwendung der Worte Demeter/Biodynamisch als Hinweis auf die Qualität der Rohmaterialien, ebenso wie eine kurze Information über Biodynamische Landwirtschaft, ist nur erlaubt, wenn bei der Vermarktung und Kennzeichnung den Konsumenten nicht der Eindruck vermittelt wird, dass es sich bei dem Produkt als Ganzes um ein Demeter-Produkt handelt. Bei Vermarktung und Kennzeichnung eines Produkts mit Zutatenauslobung darf auch nicht auf die Demeter- Kosmetikrichtlinie referenziert werden oder der Eindruck entstehen, das Produkt sei in seiner Gesamtheit nach diesem Standard hergestellt worden.
- (2) Das gilt im Besonderen für Hinweise und Veröffentlichungen bezüglich dieser Produkte im Internet und anderen vom Verkaufsort unabhängigen Informations- und Werbemedien.
- (3) Das Wort Demeter / Biodynamisch wird nur in Verbindung mit der jeweiligen Zutat verwendet.
- (4) Demeter oder Biodynamisch können nur auf der Rückseite oder seitlich verwendet werden.
- (5) Die zertifizierten Biodynamischen Zutaten im Produkt werden entweder auf der Verpackung oder auf beiliegenden Produktbeschreibungen und im Internet mittels Link zum Produkt angegeben.
- (6) Schriftart und Schriftgröße der Demeter-Zutat ist die gleiche wie beim übrigen Text der Zutatenliste, z. B. kleingedruckt, fett und kursiv.

5.9.11. Kennzeichnung von Textilien und Fasern aus Demeter-Rohstoffen

Neben der regulären Kennzeichnung mit dem Demeter-Markenbild, kann die Kennzeichnung von Demeter-Textilien und Fasern auch mit dem alten Demeter-Schriftzug erfolgen. Diese Kennzeichnung ist nur für diese Produktkategorie möglich.



Das Wichtigste in Kürze

- Nur Inhaber eines Markennutzungsvertrags können Waren unter dem Demeter Markenzeichen oder mit dem Hinweis auf Demeter oder den Biodynamischen Landbau in Verkehr bringen.
- Der Inhaber des Markennutzungsvertrags ist als solcher auf dem Etikett erkennbar.
- Etiketten und Werbematerial müssen von der dafür zuständigen Abteilung des Demeter e.V. freigegeben werden, Kontaktdaten finden Sie am Ende dieses Dokuments oder im Internet unter www.demeter.de.
- Das Demeter-Markenbild darf nur an bestimmten Stellen des Etiketts platziert werden, es gibt unterschiedliche Vorgaben zwischen einzelnen Produktgruppen.
- Der Verbraucher soll so weit wie möglich über die Qualität des Produkts auf dem Etikett aufgeklärt werden. Die Auszeichnung erfolgt in Volldeklaration, vor allem in Hinsicht auf die eingesetzten Qualitäten und den Anteil an Demeter-Rohstoffen.
- Das Demeter-Markenbild darf nur in den dafür vorgegebenen Farben verwendet werden, einfarbige Versionen sind nur für bestimmte Drucktechniken und Produkte vorgesehen.
- Vorgaben können sich nach Produktart (z. B. Wein, Kosmetik, Honig) unterscheiden.

6. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG UND REINIGUNG

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität für Erzeugung und Verarbeitung

6.1. Geltungsbereich und Grundlage

- (1) Der Geltungsbereich erstreckt sich auf Produktion, Lager- und Betriebsräume sowie Maschinen von landwirtschaftlichen und verarbeitenden Betrieben sowie daran angrenzende Bereiche einschließlich der dort gelagerten Produkte.
- (2) Grundlage für die vorliegende Richtlinie sind die allgemeinen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene. Grundsätzlich sollte jeder Betrieb über ein durchdachtes, gut funktionierendes Reinigungskonzept verfügen. Dies ist die beste Vorbeugung gegen Schädlingsbefall.

6.2. Vorbeugende Maßnahmen

Generell zugelassene Maßnahmen und Mittel zur Behandlung von Räumen:

- (1) Fallen: Lebendfallen und Schlagfallen, Köderfallen, Fallen mit Anti-Koagulanzen, UV-Lockfallen, Fallen mit Alkohol, Pheromonfallen, Klebefolien
- (2) Repellents auf pflanzlicher und tierischer Basis (z. B. Zitrusöl, Leinsaatöl, tierische Öle)
- (3) Ultraschall-Generatoren
- (4) Kieselgur
- (5) Temperaturbehandlung (Kälte- und Hitzebehandlungen)
- (6) Pyrethrumextrakte ohne Piperonylbutoxide
- (7) *Bacillus thuringiensis*

Generell zugelassene Maßnahmen und Mittel zur Behandlung von Produkten:

- (1) Prallung oder Siebung
- (2) Absaugen
- (3) Druckentwesung mit anschließender Nachreinigung
- (4) Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heißentwesung mit anschließender
- (5) Nachreinigung)
- (6) Durchlüftung bzw. N₂- oder CO₂-Behandlung mit anschließender Nachreinigung

6.3. Behandlungsprotokoll

Es muss ein Behandlungsprotokoll geführt werden, worin alle (vorbeugenden) Maßnahmen festgelegt werden. Dieses Protokoll muss bei der Kontrolle zur Einsicht vorliegen. Das Protokoll muss mindestens Datum, eingesetztes Mittel oder Maßnahme, Dosierung und Ort der Maßnahme enthalten.

6.4. Maßnahmen bei akutem Befall

Wenn vorbeugende Maßnahmen nicht genügen, sind eindämmende Maßnahmen erforderlich. Physische Maßnahmen sind gegenüber chemischen Maßnahmen zu bevorzugen. Wenn chemische Maßnahmen notwendig sind, sind folgende Einschränkungen zu beachten:

- (1) Ausschließlich leere Räume dürfen behandelt werden.
- (2) Die Maßnahmen dürfen nur von professionellen Schädlingsbekämpfern durchgeführt werden.
- (3) Die Behandlung muss vorab bei der Abteilung Qualität des Demeter e.V. beantragt und genehmigt werden.
- (4) Eine Forderung nach baulichen Verbesserungsmaßnahmen kann Bestandteil der Antragsbearbeitung sein.

Der Antrag muss Folgendes enthalten:

- (5) Die Empfehlung eines professionellen Schädlingsbekämpfers, inklusive Belege der Notwendigkeit.
- (6) Beschreibung und Spezifikation der Maßnahmen und Mittel.
- (7) Beschreibung der prophylaktischen Maßnahmen zur Vermeidung erneuter Fälle.

6.5. Reinigung

In der Erzeugung sind zur Reinigung und Desinfektion von Gebäuden, Installationen, Anlagen und Geräten ausschließlich folgende Mittel zugelassen (in der Lebensmittelverarbeitung gilt diese Liste mit empfehlendem Charakter):

- Alkohol
- Ätzkalk
- Kalk
- Kalilauge
- Kalium- und Natriumseife
- Kalkmilch
- Methansulfonsäure
- Natriumcarbonat
- Natronlauge
- Natürliche pflanzliche Essenzen

- Organische Säuren: Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
- Phosphorsäure
- Salpetersäure
- Wasser und Dampf
- Wasserstoffperoxid
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Zitzen und Melkgeräte

(Jodhaltige Mittel nur auf Anweisung durch den Tierarzt)

Für den Bereich Wein, Sekt und Perlwein sind ausschließlich folgende Reinigungsmittel zulässig:

- Kaliumseife (Schmierseife)
- Natronlauge
- Organische Säuren: Peressigsäure, Essigsäure und Zitronensäure
- Ozon
- Schwefel
- Wasserstoffperoxid

7. ALLGEMEINE REGELUNGEN ERZEUGUNG

Richtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität für die Erzeugung

7.1. Grundsätzliches zur Erzeugung

- (1) Diese Richtlinien sind für alle Erzeugerbetriebe mit Demeter-Vertrag so lange gültig bis sie durch eine weiterentwickelte, verabschiedete und ratifizierte Fassung ersetzt oder geändert werden.
- (2) Tierhaltung, Pflanzenbau und Düngewirtschaft sind ausgewogene Teile in einem zusammenhängenden landwirtschaftlichen Organismus, entweder als ein individueller Gemischtbetrieb oder als Kooperation aus mehreren Betrieben.
- (3) Jeder Landwirt hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft, mindestens aber innerhalb von zwei Jahren nach Abschluss des Demeter-Vertrags einen Einführungskurs besucht.
- (4) Der sorgfältige Umgang mit Lebensmitteln, Hygiene und Sauberkeit ist eine Selbstverständlichkeit. Das Hofbild repräsentiert die Biodynamische Landwirtschaft in der Öffentlichkeit; deshalb ist ein gutes Erscheinungsbild wichtig.
- (5) Der gesamte Betrieb wird nach den Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Die Gesamtbetriebsumstellung muss nach 3 Jahren abgeschlossen sein, dieser Zeitraum kann auf 5 Jahre verlängert werden, sofern der gesamte Betrieb ökologisch bewirtschaftet wird. Mit der Umstellung der Tierhaltung muss von Anfang an begonnen werden. Von der Gesamtbetriebsumstellung kann nur die Bienenhaltung, Teichwirtschaft und Waldbewirtschaftung ausgenommen werden.
- (6) Vom Betriebsleiter darf neben einem Demeter-Betrieb nicht gleichzeitig ein anderer landwirtschaftlicher Betrieb konventionell bewirtschaftet werden. Als Betriebsleiter gelten dabei alle natürlichen oder juristischen Personen, die Leitungs- / Weisungsmacht für einen landwirtschaftlichen Betrieb besitzen und gegenüber dem Demeter e.V. vertretungsberechtigt oder zeichnungsberechtigt sind¹.
- (7) Bewirtschaften Ehe- bzw. Lebenspartner oder Kinder und Eltern des Betriebsleiters seinen konventionellen Betrieb, so ist dies nur unter folgenden Auflagen gestattet:
 - Es handelt sich um eine vollständig und eindeutig räumlich getrennte Betriebsstätte.
 - Es werden keine Betriebsmittel (landwirtschaftliche Verbrauchsgüter) gemeinsam genutzt.
 - Es besteht eine eindeutige steuerrechtliche, förderrechtliche und buchhalterische Trennung der Betriebe.

¹ Bei juristischen Personen gilt dies auch mit der Maßgabe, dass der andere landwirtschaftliche Betrieb (ggf. in entsprechender Anwendung) zu einem verbundenen Unternehmen im Sinne von § 15 AktG gehört. Bei natürlichen Personen gilt dies auch mit der Maßgabe, dass diese an einer juristischen Person mehrheitlich oder an einer Personengesellschaft nicht nur unerheblich beteiligt sind, die einen landwirtschaftlichen Betrieb konventionell bewirtschaftet; bei der Minderheitsbeteiligung an einer Gesellschaft ist Voraussetzung, dass aufgrund der Beteiligung einzelne unternehmerische Entscheidungen des Unternehmens beeinflusst werden können (»beherrschender Einfluss« = »nicht nur unerhebliche Beteiligung«).

- (8) Die Teilnahme an regionalen Arbeitsgruppentreffen ist obligatorisch.
- (9) Wenn Saatgut, Tiere, Futtermittel, Düngemittel und sonstige Betriebsmittel in Demeter-Qualität verfügbar sind, müssen diese vorrangig eingesetzt werden. Sind diese nicht in Demeter-Qualität verfügbar, so sind Bio-Verbandsprodukte vorrangig zu EU-Bio-Produkten einzusetzen. Sind keine Verbands- oder Bio-Produkte verfügbar, können in den Fällen, in denen die Öko-VO einen Bezug zulässt, auch konventionelle Betriebsmittel eingesetzt werden. Es sind in diesem Fall, sowie bei dem Bezug von Bio-Verbands- und EU-Bio-Produkten, weitere Einschränkungen in den nachfolgenden Kapiteln zu beachten.

7.2. Biodiversität und Nachhaltigkeit

- (1) Dem Schutz und der Förderung von Biodiversität kommt im Demeter-Betrieb hohe Aufmerksamkeit zu. 10 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche eines Betriebs müssen als Biodiversitätsflächen vorgehalten werden.
- (2) Wenn Biodiversitätsflächen auf dem Betrieb und auf direkt angrenzenden Flächen weniger als 10 % der gesamten Betriebsfläche erreichen, muss ein Biodiversitätsplan gemäß den Vorgaben des Demeter e. V. erstellt und genehmigt werden.
- (3) Nachhaltige Wassernutzung ist integraler Bestandteil der Demeter Landwirtschaft. Gute biodynamische Bodenbewirtschaftung erhöht die Wasseraufnahme- und Speicherkapazität und trägt so entscheidend zu nachhaltiger Nutzung bei.

Bewässerung darf sich nicht nachteilig auf den Boden auswirken und keine Erosion oder Versalzung auslösen. Grund- oder Oberflächenwasserentnahme ist nur mit der entsprechenden Genehmigung möglich. Die Nutzung nicht-erneuerbarer Wasservorkommen ist nicht zulässig. Bewässerungswasser darf nicht verunreinigt sein, bei Nutzung von Oberflächenwasser ist besondere Sorgfalt geboten.

- (4) Um die Umwelt zu schützen und Ressourcennutzung zu minimieren, unterhalten alle Demeter Betriebe ein Abfallmanagementsystem. Das System zielt mit oberster Priorität auf Vermeidung und Minimierung von Abfall; wo dies nicht möglich ist, wird bestmögliches Recycling sichergestellt. Abfall der weder vermieden noch recycelt werden kann, wird immer sachgerecht entsorgt. Alle Mitarbeiter:innen sind geschult, um die Umsetzung des Systems zu gewährleisten.

7.3. Präparate

Die biodynamischen Präparate tragen wesentlich zur Weiterentwicklung von Boden, Pflanzen und Tieren im landwirtschaftlichen Betrieb bei, indem sie diese für die kosmischen und geistigen Kräfte öffnen. Die Arbeit mit den Präparaten ermöglicht es dem Bauern einen Zugang zur Kräfteseite der Stoffe zu bekommen. Die Präparatearbeit hilft ihm, seinem Betrieb, seinem Boden, den Pflanzen und Tieren und der umgebenden Natur auf eine andere, mehr spirituelle Art, zu begegnen. Die praktische Arbeit mit den Präparaten wird mit Sorgfalt ausgeführt. Sie eröffnet die Möglichkeit aus der täglichen Hektik immer wieder auszusteigen.

In der biodynamischen Landwirtschaft kommt Herstellung, Lagerung und Ausbringung der Präparate große Bedeutung zu. Die Präparate helfen mit, dass der Betriebsorganismus sich zu einer Art Individualität entwickeln kann.

Ein offener Austausch über die Präparate und die beobachteten Wirkungen sind Voraussetzung. So helfen sich alle Beteiligten gegenseitig, diese oft sich im Verborgenen abspielenden Wirkungen der Präparate in die Wahrnehmung zu bringen.

Weitere Einzelheiten zu der Präparatearbeit finden Sie in dem Präparate-Handbuch des Demeter e.V., zu beziehen über die Demeter-Beratung oder direkt über die Bundesgeschäftsstelle in Darmstadt.

- (1) Hornmist muss mindestens einmal im Jahr während der Vegetationszeit auf allen Flächen angewandt werden.
- (2) Hornkiesel ist kulturartengemäß bei jeder anzuerkennenden Kultur, mindestens aber einmal im Jahr, auf Pflanzen aller Flächen anzuwenden.
- (3) Die Kompostpräparate sind bei allen organischen Wirtschaftsdüngern (Mist, Gülle, Jauche) und Komposten, inklusive zugekauften Wirtschaftsdüngern, Erden, Substraten und Biogas-Gülle, anzuwenden. Steht im ersten Jahr der Umstellung kein präparierter Wirtschaftsdünger zur Verfügung, muss ein Sammelpräparat² auf allen Flächen ausgebracht werden.
- (4) Gärtnereien und Dauerkulturbetriebe müssen, wenn sie keinen präparierten Raufutterfresserdünger haben, zusätzlich zu der Anwendung der Kompostpräparate unter (3) ein Sammelpräparat jährlich auf allen Flächen mindestens einmal ausbringen.
- (5) Jeder Betrieb muss bei der jährlichen Kontrolle entweder eine geeignete Lagerstätte, Rührvorrichtung und Ausbringtechnik und/oder die Belege für eine Lohnausbringung der Präparate vorweisen können.

7.4. Düngung

7.4.1. Allgemeine Regelungen zur Düngung

Eines der obersten Ziele der biodynamischen Landwirtschaft ist es, die Lebendigkeit des Bodens zu fördern. Dazu gehört, die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens durch angemessene Kultivierung zu erhalten und zu steigern, Tiere zu halten und geeignete Düngemethoden anzuwenden. Das Ziel jeglicher Düngung ist in erster Linie der Aufbau von Humus, der die Bodenfruchtbarkeit fördert und dadurch die Pflanze ernährt, es ist nicht das Ziel, die Pflanze direkt zu düngen. Aus diesen Gründen sind Düngemittel vom eigenen Betrieb, Mist und Kompost, von immenser Bedeutung in der biodynamischen Landwirtschaft.

- (1) Die Grundlage der Düngung besteht bei allen Betriebstypen aus Mist und Kompost, der mit den Kompostpräparaten behandelt ist. Werden Wirtschaftsdünger zugekauft, erfolgt dies nach der Reihenfolge: Erst Demeter, dann Verbands-Bio, dann EU-Bio. Wenn diese Qualitäten nicht verfügbar sind, kann auch konventioneller Mist aus nicht-industrieller Tierhaltung zugekauft werden.
- (2) Die eingesetzte Gesamtstickstoffmenge aus allen eingesetzten Wirtschafts- und Handelsdüngern darf im Durchschnitt über die landwirtschaftliche Nutzfläche maximal 112 kg N/ ha und Jahr betragen. Dies entspricht derjenigen Menge, die anfallen würde, wenn eine Anzahl Tiere mit einem maximalen Dunganfall von 1,4 Dungeinheiten³ gehalten werden würden (siehe Anhang 9). Die zulässigen Düngemittel sind in Anhang I dieser Richtlinie gelistet.

² Siehe das Präparatehandbuch des Demeter e.V.

³ Dungeinheit (DE): 1 Dungeinheit entspricht einem Nährstoffeintrag von 80 kg N / ha und 70 kg P2O5

- (3) Die Anwendung von organischem Handelsdünger im landwirtschaftlichen Betrieb darf maximal 40 kg Gesamt-N / ha und Jahr betragen, die Berechnung erfolgt als Durchschnitt über die landwirtschaftliche Fläche des Betriebs.
- (4) Die Anwendung von organischen Handelsdüngern darf im Gemüsebaubetrieb maximal 80 kg Gesamt-N / ha und Jahr betragen, die Berechnung erfolgt als Durchschnitt über die gemüsebauliche Fruchtfolge.
- (5) Der Gesamtstickstoff aus organischen Handelsdüngern muss niedriger sein als die gesamte Stickstoffzufuhr aus hofeigenem Wirtschaftsdünger, zugekauftem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und Grüngutkompost.
- (6) Organische Handelsdünger dürfen nur nach der Demeter-Betriebsmittelliste eingesetzt werden. Die aktuelle Liste finden Sie unter <http://www.demeter.de/richtlinien> oder direkt über die FIBL Betriebsmittelsuche unter https://www.betriebsmittelliste.de/bml-suche.html#.
- (7) Organische Stickstoff-Handelsdünger müssen ab 01. Januar 2030 aus ökologischer Herkunft stammen.

TABELLE 1: MAXIMALE MENGEN AN WIRTSCHAFTS- UND ZUKAUFDÜNGERN IN DEN VERSCHIEDENEN KULTUREN

Betriebstyp	Maximaler Stickstoffeintrag in kg N pro ha und Jahr als Durchschnitt über die landwirtschaftliche Nutzfläche des Betriebs	Davon aus organischen Handelsdüngern in kg N pro ha und Jahr
Ackerbau/Grünland	112 kg N / ha	40 kg N / ha
Gartenbau Freiland	112 kg N / ha	80 kg N / ha als Durchschnitt über die gemüsebauliche Fruchtfolge
Obstbau	96 kg N / ha	40 kg N / ha
Weinbau	150 kg N / ha im dreijährigen Turnus ausgebracht	40 kg N / ha

Weitere Regelungen zur Düngung im Gartenbau sind in Kapitel 7.11.4. ff beschrieben

7.4.2. Biogasanlagen und Biogassubstrat

Das Betreiben von Biogasanlagen und die Verwendung von Biogassubstrat unterliegen im bio- dynamischen Anbau strengen Auflagen, da die Wirkung einer mineralischen Düngung ähnlich ist.

- (1) Zu vergärende Substrate für die Biogasanlage müssen zu mindestens 2/3, bezogen auf die Trockenmasse, aus dem eigenen Betrieb oder aus einer Betriebskooperation stammen. Betriebskooperationen sind dabei nur mit Demeter- oder Bio-Betrieben möglich. Getreide aus dem eigenen Betrieb oder einer Betriebskooperation darf nur in Anlagen mit baubehördlicher

Genehmigung vor dem 01. Juni 2005 verwendet werden. Die übrigen Substrate müssen der Positivliste von Materialien im Anhang 1, Abs. 5 entsprechen.

- (2) Für Neubetriebe / Neuanlagen ab 01. Juni 2019 dürfen auch von außen zugeführte Substrate nur eingesetzt werden, wenn sie ökologischer Herkunft sind.
- (3) Wird Biogasgärrest bezogen, so muss dieser aus Anlagen stammen, deren zu vergärende Substrate zu 100 % aus ökologischer Herkunft stammen (ausgenommen sind Gärreste von Anlagen auf Demeter-Betrieben, die vor dem 01. Juni 2019 bei Demeter gemeldet waren).

7.5. Saatgut

Besondere Aufmerksamkeit gilt dem Saatgut und dem eigenen Nachbau. Dadurch wird die Bildung hofeigener, angepasster Sorten gefördert.

- (1) Hybridsaatgut (F1) darf nicht gezüchtet oder vermehrt werden (siehe auch 7.15. Biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung).
- (2) Es sind keine Hybridsorten (F1) im Getreidebau zugelassen, außer Mais.
- (3) Elektronenbeizung ist ausgeschlossen. Andere technische Verfahren bedürfen einer Zulassung durch den Demeter e.V. (z. B. Ozonbehandlung).

7.6. Tierhaltung

7.6.1. Allgemeine Anforderungen an die Tierhaltung

- (1) Allen Nutztieren muss Auslauf und /oder Weidegang gewährt werden, sofern keine anders lautende Verordnung dem entgegensteht, z. B. im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung. Der Platzbedarf in Stall und Auslauf ist für alle Tierarten in Anhang 3 aufgeführt.
- (2) Zugang zu Weideland und Auslauf muss immer dann gewährt werden, wenn der physiologische Zustand der Tiere, die klimatischen Bedingungen und der Zustand des Bodens dies gestatten. Stallneubauten sind so zu planen, dass die Mindestweidefläche gemäß 7.6.3. (1) und (2) einzuhalten ist.
- (3) Bei Haltungssystemen für Säugetiere mit nicht eindeutiger Trennung zwischen Innen- und Außenbereich müssen die Flächenanforderungen in der Summe erfüllt sein. Bei Haltungssystemen für Wiederkäuer und Pferde mit Laufstallhaltung und Sommerweidegang kann die Flächenanforderung für den Auslauf gem. Anhang 3 im Winter entfallen. Zur Berechnung der Stallfläche können in diesem Fall auch ständig zugängliche, befestigte, nicht überdachte Stallflächen berücksichtigt werden. In Gebieten mit geeigneten Klimaverhältnissen, die es erlauben, dass die Tiere ganzjährig im Freien leben, sind keine Stallungen vorgeschrieben.
- (4) In der Tierhaltung ist für einen guten **Gesundheits- und Tierwohlstatus** Sorge zu tragen. Das Tierwohl wird anhand von tierbezogenen Kriterien regelmäßig, nach einem durch den Demeter e.V. festgelegten, risikoorientiertem Schema, kontrolliert.
- (5) Bei **Tiertransporten** und beim **Schlachten** ist, wo immer möglich, für eine Begleitung und einen stressfreien Ablauf für die Tiere zu sorgen. Unter

<https://www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/informationen> sind Leitlinien des Demeter e.V. zum Thema Schlachten veröffentlicht.

- (6) Das Halten männlicher Tiere ist für eine *natürliche Fortpflanzung* anzustreben. Zuchtziele sind: bestmögliche Anpassung an den Hof und seine Bedingungen, eine gute Gesundheit und eine hohe Lebensleistung. Mehrnutzungsrasen sind in der Regel besser geeignet als spezialisierte Hochleistungsrasen.
- (7) *Embryotransfer* und *Spermatrennung* nach Geschlecht als Züchtungsmethode sowie Tiere, die daraus entstanden sind, sind als Zucht- und Gebrauchstiere nicht zugelassen. Die *Geschlechtserkennung im Ei* ist als Selektionsmethode bei Geflügel nicht zugelassen.

7.6.2. Raufutterfresserhaltung

- (1) Im landwirtschaftlichen Betrieb sind Raufutterfresser zu halten. Als Raufutterfresser gelten dabei Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde. Weitere Raufutterfresser können auf Anfrage gehalten werden. Der Mindestbesatz beträgt dabei 0,2 Großvieheinheiten (GV) pro ha, der Höchstbesatz ist in Anhang 9 geregelt. Zur Anrechnung der Raufutterfresser kann eine Futter-Mist- Kooperation mit einem anderen Demeter- oder ökologischen Betrieb geschlossen werden. Die Kooperation muss vom Demeter e.V. genehmigt werden, wobei folgende Kriterien erfüllt sein müssen:
 - Der Futterliefernde Betrieb verfügt über ausreichend Futterflächen, um die erforderlichen RGV zu versorgen und nimmt die entsprechende Menge an Mist oder Gülle zurück.
 - Die Wirtschaftsdüngereinfuhr ist in dem aufnehmenden Betrieb bezüglich der gesetzlichen und betrieblichen Anforderungen sichergestellt.
 - Die beiden Kooperationspartner befinden sich in einer Entfernung von maximal 50 km zueinander (gilt für Kooperationen ab 01. Januar 2022)
 - Der Wirtschaftsdünger muss auf dem Betrieb, wo er anfällt, präpariert werden, idealerweise im Stall, spätestens aber sechs Wochen vor der Ausbringung.
 - Wird die Kooperation mit einem Bio-Betrieb geschlossen, so muss der gesamte kooperierende Betrieb auf Bio umgestellt sein.
- (2) Auch im Gartenbaubetrieb sind Raufutterfresser gemäß Absatz (1) zu halten. Spezielle Regelungen für die Haltung von Raufutterfressern im Gartenbau sind in Kapitel 7.11.1. aufgeführt.
- (3) Dauerkulturbetriebe sind von der Pflicht zur Tierhaltung ausgenommen, müssen aber, wenn sie keinen präparierten Raufutterfresserdünger haben, zusätzlich zu der Anwendung der Kompostpräparate bei allen organischen Wirtschaftsdüngern das Fladenpräparat oder ähnliches (siehe 7.3. Präparate) jährlich auf allen Flächen mindestens einmal ausbringen.

7.6.3. Spezielle Regelungen zur Rinderhaltung

- (1) Milchvieh- und Mutterkühe müssen in der Vegetationsperiode Zugang zu Weideland haben. Die Mindestweidefläche beträgt 600 m² je Großvieheinheit. Für bis zum 31. Dezember 2021 bestehende Demeter-Betriebe mit lediglich befestigtem Auslauf kann eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2030 zur Einrichtung der Weide gemäß diesen Vorgaben gewährt werden.
- (2) Aufzucht- und Mastrinder ab 12 Monate müssen in der Vegetationsperiode Zugang zu Weideland haben. Die Mindestweidefläche beträgt 600 m² je Großvieheinheit. Für Bullen kann alternativ ein ganzjährig nutzbarer Auslauf gemäß Anhang 3 eingerichtet werden. Für weibliche Tiere unter 12

Monaten kann ebenfalls ein Auslauf gemäß Anhang 3 eingerichtet werden. Für bis zum 31. Dezember 2021 bestehende Demeter-Betriebe mit lediglich befestigtem Auslauf kann eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2030 zur Einrichtung der Weide gemäß diesen Vorgaben gewährt werden.

- (3) Für einzelne Tiere oder Tiergruppen, die aufgestellt werden müssen (z. B. zum Decken, Besamen, zur Vorbereitungsfütterung (3 Wochen), Frischmelker (2 Wochen), bei Gefahren durch Raubtiere, etc.) kann alternativ ein ganzjährig nutzbarer Auslauf im Freien gemäß Anhang 3 der Richtlinien angeboten werden. Einzelne kranke und kalbende Tiere sind von der Auslaufverpflichtung ausgenommen.
- (4) Das *Enthornen von Tieren ist nicht zugelassen*. Enthornete Tiere dürfen nicht gehalten werden.
- (5) Der Zukauf eines einzelnen enthornten Tieres (Zuchttier, z. B. Stier) ist mit Ausnahmegenehmigung möglich.
- (6) Genetisch hornlose Tiere in der Rindviehhaltung sind nicht erlaubt. Das Einkreuzen mit genetisch hornlosen männlichen Zucht- und Masttieren (Natursprung und künstliche Besamung), auch zur Erzeugung von Gebrauchskreuzungen und der Zukauf von genetisch hornlosen weiblichen Zuchttieren sind ausgeschlossen.
- (7) Für traditionell genetisch hornlose Rinderrassen wie Aberdeen Angus, Deutsch Angus und Galloway gilt ein Bestandsschutz.
- (8) Umstellungsbetriebe, die genetisch hornlose Rinderherden halten, müssen – mit Ausnahme der oben genannten Rassen – ihre Herden auf hörnertragende Genetik zurückzüchten. Für einen Übergangszeitraum werden genetisch hornlose bzw. enthornte Tiere im Rahmen der Rückzüchtung geduldet. Mit Beginn der Umstellung muss ein genetisch horntragender Bulle bzw. entsprechendes Sperma eingesetzt werden.
- (9) Die Kastration ohne Betäubung und Schmerzmittel ist nicht zugelassen, Kuhtrainer unter- liegen ebenso einem Verbot.

7.6.4. Spezielle Regelungen zu Schafen und Ziegen

- (1) Schafen und Ziegen ist während der Vegetationsperiode Zugang zu Weideland zu gewähren. Stehen beweidbare Flächen nicht ausreichend zur Verfügung, muss zusätzlich zur Weide ein ganzjährig nutzbarer Auslauf gemäß Anhang 3 eingerichtet werden.
- (2) Folgende Schafrassen werden als nicht traditionell genetisch hornlos eingestuft und müssen behornt gehalten werden:
 - Graue gehörnte Heidschnucke
 - Weiße gehörnte Heidschnucke
 - Skudde (männliche Tiere)
- (3) Das Kupieren der Schwänze ist nicht zugelassen. Ausgenommen sind Fälle, bei denen eine tierärztliche Indikation vorliegt.
- (4) Das Enthornen von Ziegen ist nicht erlaubt. In der Ziegenhaltung können bei den Nach- kommen auf natürliche Art und Weise genetisch hornlose Tiere vorkommen, diese dürfen 15 % des Gesamtbestandes nicht übersteigen. Der Zuchtbock darf nicht genetisch hornlos sein. Sind in einem Bestand mehr als 15 % der milchgebenden Tiere hornlos, ist dem Demeter e.V. eine schriftliche

Erklärung vorzulegen, aus der hervorgeht wie der Betrieb innerhalb der nächsten 3 Jahre auf einen Anteil von max. 15 % hornloser Tiere kommen will. Die 3-Jahresfrist wird nach positiver Prüfung des Konzepts durch die Abteilung Qualität dem Betrieb bewilligt.

7.6.5. Spezielle Regelungen zur Haltung von Schweinen

- (1) Die Kastration von Ferkeln ohne Betäubungs- und Schmerzmittel sowie die Immunokastration ist nicht zugelassen.
- (2) Das Zähnekneifen und Zähneschleifen sowie Nasenringe und Nasenkrampen zur Verhinderung der Wühltätigkeit sind nicht zugelassen.
- (3) Das Kupieren der Schwänze ist nicht zugelassen. Ausgenommen sind Fälle, bei denen eine tierärztliche Indikation vorliegt.

7.6.6. Spezielle Regelungen zur Geflügelhaltung

sind in Kapitel 7.10. beschrieben.

7.7. Fütterung

7.7.1. Begriffsbestimmungen

Bei der Fütterung von Demeter-Tieren müssen verschiedene Möglichkeiten der Zusammensetzung und Berechnung von Futterrationen beachtet werden. Alle Tiere müssen mit 100 % Biofutter gefüttert werden.

Trockenmasse: Trockenmasse landwirtschaftlichen Ursprungs.

100 % Biofutter: die Trockenmasse dieses Futters stammt zu 100 % aus öko-logischer Landwirtschaft.

Bezugsbasis (100 %): Bezugsbasis aller Futterberechnungen ist die Trockenmasse landwirtschaftlichen Ursprungs.

Verbandsfuttermittel: Futtermittel, die den Standards eines Bio-Verbandes außer Demeter entsprechen, der über ein QS-System über alle Komponenten verfügt (derzeit nur Bioland / Naturland).

Gesamtjahresration: Gesamtfutter eines Betriebs über alle Tierarten für ein Jahr.

Jahresration: Für eine Tierart über das gesamte Jahr eingesetzte Futter.

Betriebseigene Futtermittel: Vom eigenen Betrieb oder vom Kooperationspartner angebautes Futter / Demeter, Demeter in Umstellung oder Bio.

Zukaufsfutter: Von anderen Betrieben zugekauft Futter in den Qualitäten Demeter, Bio-Verbandsware, EU-Bio und Umstellungsfuttermittel.

Demeter-Umstellungsfutter: Futtermittel in Umstellung auf Demeter. Unterschieden wird zwischen »in Umstellung auf Demeter mit Anerkennung« und »in Umstellung auf Demeter ohne Anerkennung«. Erstere Bezeichnung gilt für Futtermittel, die von biozertifizierten Flächen stammen sich aber noch in Umstellung auf Demeter befinden, letztere Bezeichnung gilt für Futtermittel die von Flächen stammen die sich sowohl in der Umstellung auf Bio (2. Umstellungsjahr) als auch Demeter befinden.

7.7.2. Grundsätzliche Anforderungen an Futtermittel

- (1) Demeter-Betriebe können Futtermittel von anderen Demeter-Betrieben und -Vertragspartnern zukaufen. Bei der Zukaufmenge ist darauf zu achten, dass die Demeter- und hofeigenen Anteile gemäß Tabelle 2 eingehalten werden.
- (2) Demeter-Betriebe können Grundfuttermittel (Gras, Heu, Silage) von Bio-Betrieben aus der Region zukaufen, sofern sie in dem Bio-Betrieb selbst erzeugt wurden. Bei der Zukaufmenge ist darauf zu achten, dass die Demeter- und hofeigenen Anteile gemäß Tabelle 2 eingehalten werden.
- (3) Demeter-Betriebe können Mischfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel sowohl für Wiederkäuer als auch Monogastrier nur von Demeter-Vertragspartnern zukaufen.
- (4) Mit Ausnahme der unter (2) genannten Grundfuttermittel ist der Zukauf von nichtoriginären Demeter-Futtermitteln zulassungspflichtig. Eine Zulassung erfolgt nur, wenn Demeter-Futtermittel nicht ausreichend zur Verfügung stehen. Die Zulassung ist zeitlich begrenzt.
- (5) Zugelassene Mischfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel werden mit ›geeignet für Demeter-Betriebe‹ gekennzeichnet.
- (6) Tierische Futtermittel außer Milch, Milchprodukte, Molke und Eier sind verboten. Extraktionsschrote und isolierte Aminosäuren sind nicht zulässig.
- (7) Tiere, die ausschließlich für den Eigenbedarf gehalten werden, müssen zumindest ökologisch gefüttert und gehalten werden (ausgenommen Bienen und Teichwirtschaft).

7.7.3. Demeter-Anteile in der Fütterung aller Tierarten

- (1) In der Jahresration erhalten alle Tierarten 70 % Demeter-Anteil in der Fütterung. Auf Antrag kann dies im Falle einer Nichtverfügbarkeit bei Schweinen und Geflügel auf 50 % gesenkt werden.
- (2) Die hofeigenen Anteile oder die im Rahmen einer Futter-Mist-Kooperation angebauten Futtermittel müssen in der Jahresration bei Raufutterfressern 60 % und bei Monogastriern 50 % betragen.

TABELLE 1: DEMETER-ANTEILE IN DER FÜTTERUNG ALLER TIERARTEN

Während der Umstellungszeit und bei Neuhinzunahme von Flächen sind zusätzlich die Angaben in 7.7.4. zu beachten.

Tierart	Demeter-Anteil in der Jahresration*	Demeter-QS-geprüfter Bio-Anteil in der Jahresration**	Hofeigene Anteile bzw. aus Kooperationen***	Reduktion der Demeter-Anteile vorübergehend auf Antrag möglich?****
Raufutterfresser	≥ 70 %	≤ 30 %	≥ 60 %	Nein
Schweine	≥ 70 %	≤ 30 %	≥ 50 %	Ja, auf 50 %
Geflügel	≥ 70 %	≤ 30 %	≥ 50 %	Ja, auf 50 %

Alle Angaben in Trockenmasse (TM)

- * Kann bis zu 100 % Futtermittel »in Umstellung auf Demeter« enthalten, sofern es bereits biozertifiziertes Futter ist.
- ** Geprüft nach den Vorgaben der Demeter-Futtermittel QS.
- *** Kann über alle Tierarten des Betriebs inklusive Kooperationen gerechnet werden, sofern die Vorgaben der VO (EG) 2018/848 bezüglich des Regionalitätsanteils pro Tierart eingehalten werden: 60 % des Futters von Pflanzenfressern und 30 % des Futters von Monogastriern muss aus der gleichen Region stammen. Die Berechnungsgrundlage ist der Gesamtfutterbedarf der Tierarten in TM.
- **** Ausgenommen Katastrophenfälle gemäß VO (EG) 2018 / 848 Artikel 22.

7.7.4. Umstellungsfuttermittel

- (1) Umstellungsfuttermittel aus dem ersten Jahr der Umstellung auf Demeter und Bio (innerhalb von 12 Monaten geerntet) haben den Status von konventionellem Futter und dürfen nur betriebsintern im ersten Jahr der Umstellung bis zu 100 % in der Jahresration eingesetzt werden.
- (2) Futtermittel aus dem ersten Jahr der Umstellung dürfen abweichend von (1) in darauffolgenden Jahren oder bei Neuhinzunahme von Flächen zu 20 % in der Jahresration eingesetzt werden. Dabei muss es sich um Futtermittel aus der Beweidung bzw. der Beerntung von Dauergrünland, mehrjährigen Futterkulturen oder von Eiweißpflanzen handeln.
- (3) Futtermittel aus dem zweiten Jahr der Umstellung auf Demeter und Bio (nach 12 Monaten geerntet) dürfen betriebsintern zu 100 % in der Jahresration eingesetzt werden.
- (4) Futtermittel aus dem zweiten Jahr der Umstellung auf Demeter und Bio (nach 12 Monaten geerntet) dürfen als zugekaufte Futtermittel zu 25 % in der Jahresration eingesetzt werden.
- (5) Futtermittel aus dem zweiten Jahr der Umstellung auf Demeter mit Bio-Anerkennung, dürfen bis zu 100 % in der Jahresration eingesetzt werden.

7.7.5. Spezielle Regelungen zu Futtermitteln von benachbarten Biobetrieben

- (1) Bio-Futter von benachbarten Biobetrieben darf im eigenen Betrieb als betriebseigener- und Demeter-Anteil gerechnet werden, wenn ein Nutzungsvertrag mit dem Biobetrieb über einen Zeitraum von mindestens 3 Jahren vorliegt und eine Präparateausbringung inklusive Fladenpräparat durch den Demeter-Betrieb für den Zeitraum des Vertrags über die gesamte Fruchtfolge veranlasst wurde (bei Grünland über die jeweilige Grünland-Fläche).
- (2) Dieses Futter darf maximal 30 % der Gesamtjahresration ausmachen.
- (3) Marktfrüchte, die im Rahmen der Fruchtfolge auf den im Geltungsbereich des Nutzungsvertrags befindlichen Flächen angebaut werden, können nicht unter Demeter vermarktet werden.

7.7.6. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Raufutterfressern

- (1) Die Sommerfütterung von allen Raufutterfressern muss in der täglichen Ration überwiegend (> 50 % TM) Grünfutter enthalten, sofern es die Witterung erlaubt.

- (2) Wiederkäuer erhalten während der Zeit, in der sie nicht weiden oder nicht mit Grünfutter gefüttert werden, mindestens 3 kg TM Heu / Tag je GV .
- (3) Reine Silagefütterung, bezogen auf die Tagesration, ist ausgeschlossen.
- (4) Die Fütterung muss artgerecht sein und zu mindestens 75 % in der Jahresration Raufutter (Grünfutter, Heu, Silage) enthalten.

7.7.7. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Schweinen

- (1) In der Schweinehaltung muss auf Demeter-Betrieben vom Ferkel bis zum Mast- und Zuchtschwein 100% Biofutter eingesetzt werden.
- (2) Bei Nichtverfügbarkeit von ausreichend Demeter-Futter kann der Anteil von Bio-Futter auf 50% erhöht werden. Hierzu ist eine Ausnahmegenehmigung zu beantragen.

7.7.8. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Geflügel

- (1) In der Geflügelhaltung muss auf Demeter-Betrieben vom Küken bis zum Lege-, Mast- und Zucht tier 100% Biofutter eingesetzt werden.
- (2) Bei Beständen bis zu 350 Legehennen oder Masthähnchen pro Jahr kann der hofeigene Anteil bei Gartenbau- oder Dauerkulturbetrieben durch Zukauf ersetzt werden. Die Demeter-Anteile gemäß Tabelle 2 sind dennoch einzuhalten.
- (3) Bei Kleinbeständen an Geflügel (bis 100 Legehennen oder Masthähnchen pro Jahr) kann bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Futter 100 % Bio-Futter zugekauft werden. Die Demeter- und hofeigenen Anteile gemäß Tabelle 2 sind in diesem Fall nicht einzuhalten.
- (4) Ein Teil der Futtermittelration muss den Tieren das natürliche Futtersuchverhalten ermöglichen. Hühnern muss 15 g Getreide als ganze Körner in die Einstreu zur aktiven Futtersuche gegeben werden, Masthühnern als ganze Körner im Mischfutter. Es muss strukturiertes Raufutter angeboten werden.
- (5) Allen Geflügelarten müssen entsprechende Magensteine angeboten werden. Sind diese ausreichend im Auslauf vorhanden, kann auf eine zusätzliche Gabe verzichtet werden.
- (6) Wassergeflügel muss von einer offenen Wasserstelle trinken können.
- (7) Gänse und Puten benötigen während der Vegetationszeit einen weidefähigen Grünaufwuchs.
- (8) Für Weidegänse beträgt der minimale Weidefutteranteil 30 % der Futter-Trockenmasse.
- (9) Enten müssen durch ›Gründeln‹ Raufutter aufnehmen können.
- (10) Bei Nichtverfügbarkeit von ausreichend Demeter-Futter kann der Anteil von Bio-Futter auf 50% erhöht werden. Hierzu ist eine Ausnahmegenehmigung zu beantragen.
- (11) Bruderhähne und Junghennen dürfen bis zum 31. Dezember 2024 auch mit Futtermitteln gefüttert werden, die nicht die erforderlichen Demeter-Anteile gemäß Tabelle 2 einhalten, sofern es sich um 100 % Bio-Futtermittel von Demeter-Vertragsfuttermühlen handelt.

7.8. Arzneimittelbehandlung bei Tieren

Die Gesundheit von Tieren ist in erster Linie durch aufmerksame Tierbetreuung, Wahl geeigneter Rassen, Zucht und Fütterung sowie durch weitere, vorbeugende Maßnahmen wie artgerechte Tierhaltung sicherzustellen. Treten Gesundheitsstörungen auf, so müssen unmittelbare Maßnahmen zu ihrer Beseitigung bzw. Linderung eingeleitet werden. Im Krankheitsfall ist die *Fürsorgepflicht des Tierhalters und die tierärztliche Indikation* ausschlaggebend für die gewählte Behandlungsmethode. Die dabei zu berücksichtigenden Einschränkungen und Besonderheiten sind im Folgenden geregelt. Sie gelten nur, sofern eine Therapiewahl möglich ist.

- (1) Priorität sollen Mittel haben, welche die kürzeste Wartezeit haben, sofern es sich um ansonsten gleichwertige Therapeutika handelt.
- (2) Medikamente, welche *Organophosphate* enthalten sollten nicht verabreicht werden.
- (3) Einsatz von Antibiotika – Einzelne Tiere (für Rinder, Schafe, Ziegen und Zuchtschweine, bei Mastschweinen und Geflügel darf die gesamte erkrankte Gruppe behandelt werden) dürfen maximal drei Behandlungen pro Jahr erhalten. Tiere mit einer Lebensdauer von weniger als einem Jahr dürfen nur eine Behandlung erhalten.
- (4) Der Einsatz von Antibiotika darf *nicht prophylaktisch*, sondern nur in *unvermeidbaren Fällen* und nur unter Aufsicht eines *Tierarztes* erfolgen, *Reserveantibiotika für die Humanmedizin* dürfen nicht verwendet werden.
- (5) Ektoparasiten – Eine Gabe *Avermectine* darf nur bei Einzeltieren erfolgen (für Rinder, Schafe, Ziegen und Zuchtschweine, bei Mastschweinen und Geflügel darf die gesamte erkrankte Gruppe behandelt werden). Im Fall von Räude bei Mastschweinen darf eine ganze Gruppe mit *Avermectine* behandelt werden.
- (6) *Pyrethroide* sind als lokale Anwendungen (Pour-on-Präparate oder Ohrclips) erlaubt. Weitere Lösungsansätze müssen in die Bekämpfungsmaßnahmen integriert werden.
- (7) Endoparasiten: Entwurmungsmittel dürfen nur nach Parasitennachweis und unter Berücksichtigung von entsprechenden weidehygienischen Maßnahmen verabreicht werden (bei Schweinen ist auch ein nachträglicher Nachweis mittels Schlachtbefund ausreichend). Die Behandlung einer Gruppe ist erlaubt, jedoch ist der Einsatz von *Avermectinen* als Medikament gegen Endoparasiten ausgeschlossen, sofern alternative Mittel zur Verfügung stehen.
- (8) Einzeltier- sowie Herdenbehandlungen, ganz gleich welche Maßnahme, sind in einem Stallbuch genau aufzuzeichnen. Dies hat so zu erfolgen, dass die Behandlung eines jeden Einzeltieres nach Diagnose, Behandlungsverfahren, Medikament, Wartezeit und Zeitpunkt der Behandlung nachvollziehbar ist. Die Aufzeichnungen sind aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen.
- (9) Bei Einsatz von *allopathischen Arzneimitteln* sind die doppelten gesetzlichen Wartezeiten einzuhalten, mindestens jedoch 48 Stunden, wenn keine Wartezeit oder ›null Tage Wartezeit‹ angegeben ist.
- (10) Wenn Tiere mehr als die vorgeschriebene Anzahl an Behandlungen erhalten haben können sie nicht mit dem Demeter-Markenzeichen vermarktet werden.

7.9. Tierzukauf

7.9.1. Allgemeine Regeln Tierzukauf

- (1) Bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Tieren können Verbands-Bio-Tiere, wenn diese nicht verfügbar sind EU-Bio-Tiere zugekauft werden. Der Zukauf konventioneller Tiere ist nur nach den Vorgaben der VO (EG) 2018 /848 und mit Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. möglich.
- (2) Die Zeitspanne, nach der zugekaufte Tiere die Demeter-Anerkennung erlangen ist in Anhang 5 aufgeführt.
- (3) Beim Zukauf von Rindern und Ziegen kann ein konventionelles Tier gegenüber einem Bio- Tier bevorzugt werden, wenn bei gleicher Rasse das Bio-Tier enthornt oder genetisch horn- los ist, das konventionelle Tier hingegen horntragend ist. Die Vorgaben der VO (EG) 2018 /848 bezüglich Zukauf sind zu beachten.

7.9.2. Zukauf von Rindern

- (1) Es müssen horntragende Rinder zugekauft werden. Der Zukauf von genetisch hornlosen männlichen und weiblichen Tieren ist nicht möglich. Der Zukauf eines einzelnen enthornten Tieres (Zuchttier, z. B. Stier) ist mit Ausnahmegenehmigung möglich.
- (2) Werden traditionell genetisch hornlose Rassen (Aberdeen Angus, Deutsch Angus und Galloway) reinrassig gezüchtet, so ist ein Zukauf von Tieren dieser Rassen möglich.
- (3) Rinder, die vor der Bio-Umstellung geboren wurden, können nicht mit Demeter ausgelobt werden.

7.9.3. Zukauf von Ziegen

- (1) Es müssen horntragende Ziegen zugekauft werden. Der Zukauf von genetisch hornlosen männlichen und weiblichen Tieren ist nicht möglich. Der Zukauf eines einzelnen enthornten Tieres (Zuchttier) ist mit Ausnahmegenehmigung möglich.

7.9.4. Zukauf von Schafen

- (1) Schafe, die vor der Bio-Umstellung geboren wurden, können nicht mit Demeter ausgelobt werden.

7.9.5. Zukauf von Geflügel

7.9.5.1. Legehennen

- (1) Legehennenküken müssen von Verbands-Bio-Elterntieren stammen. Sollte aus organisatorischen oder fachlichen Gründen der Einsatz von Legehennenküken aus anderen Bezugsquellen nötig sein, kann beim Demeter e.V. eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden, die mindestens acht Wochen vor Einstellung eingegangen sein muss.

- (2) Für den Einsatz von Nicht-Demeter-Junghennen müssen zwei schriftliche Nichtverfügbarkeitsbescheinigungen von mindestens zwei Demeter-Junghennenaufzüchtern vorliegen. Davon muss mindestens eine auf eine Bestellung von vor mehr als 6 Monaten Bezug nehmen.
- (3) Diese Regelungen gelten nicht für kleine Bestände bis 100 Tiere und für Rassegeflügel.

7.9.5.2. Masthähnchen

- (1) Masthähnchen müssen von Bio-Elterntieren stammen.

7.9.5.3. Übriges Mastgeflügel

- (1) Der Zukauf erfolgt nach dem unter 7.9.1. (1) genannten Regime.

7.10. Geflügelhaltung

7.10.1. Grundsätzliche Anforderungen

- (1) Allen Geflügelarten müssen die artgemäßen Verhaltensmuster sinnvoll ermöglicht werden. Es ist genügend Futterplatz einzurichten, damit alle Tiere gemeinsam fressen können, sowie entsprechende Tränkestellen. Im Stall müssen den aufbaumenden Nutzgeflügelarten genügend erhöhte, artgerechte Strukturen angeboten werden.
- (2) Für alle Haltungssysteme gilt: Ställe, Gebäude und Stalleinrichtungen sind so zu strukturieren und zu unterhalten, dass sie den Anforderungen an die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere und des Betreuers gerecht werden. Genügend Tageslicht für alle Tiere, ein gutes Stallklima sowie eine geringe Staubbelastung sind unabdingbare Voraussetzungen für das Gedeihen des Geflügels.
- (3) Für das Komfortverhalten und die Körperpflege müssen den entsprechenden Tierarten genügend Staub- und Sonnenbadmöglichkeiten angeboten werden. Wassergeflügel muss ein entsprechendes Wasserangebot zur Verfügung stehen.
- (4) Verändernde Eingriffe am Tier sind verboten.
- (5) Werden die in den nachfolgenden Kapiteln genannten maximalen Bestandsgrößen eines Stallgebäudes erreicht, ist zu dem nächsten Stallgebäude ein Abstand von 150 Metern einzuhalten. Mehrere Einzelgebäude, die in Summe nicht die maximale Bestandsgrößen überschreiten, werden als eine Produktionseinheit betrachtet und sind von der Abstandsregelung ausgenommen. Für die Nutzung von Altgebäuden kann der Demeter e.V. auf Antrag geringere Abstände genehmigen.
- (6) Für Eigenbedarfstiere und Kleinhaltungen müssen die nachfolgenden Angaben sinngemäß umgesetzt werden. Als Kleinhaltung gilt dabei bei Legehennen, Bruderhähnen und Masthühnern eine maximale Stallplatzzahl von 100, bei den übrigen Geflügelarten von 20 Stallplätzen.

Alle Maßvorgaben bezüglich Stall, Stalleinrichtung, Außenklimabereich und Grünauslauf sind in Anhang 8 für alle Geflügelarten aufgeführt.

7.10.2. Legehennenhaltung

Die Nachfolgenden Vorgabe gelten für Legehennen sowie deren Elterntiere und Zuchtelterntiere.

- (1) Ställe ab 1000 Legehennenplätzen (ohne Hähne) müssen durch einen von Demeter beauftragten Kontrolleur bezüglich Stallsystem, Tierbesatz und Auslauf vor der ersten Einstallung abgenommen werden.
- (2) Zur Verbesserung der Sozialstrukturen bei den Legehennen müssen Hähne eingestallt werden (1 Hahn pro 50 Hennen).

7.10.2.1. Legehennenstall

- (1) Die Unterbringung im Stall erfolgt in Boden- oder Volierenhaltungssystemen mit Außenklimabereich und Auslauf.
- (2) In einem Stallgebäude dürfen maximal 3000 Legehennen gehalten werden.
- (3) Pro m² vom Tier begehbarer Bewegungsfläche im Stall dürfen bis zu 6 Tiere gehalten werden. Für den Tierbesatz anrechenbare Bewegungsflächen müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - Mindestbreite von 30 cm
 - Maximale Neigung von 5°
 - Minimale Drahtstärke von 2 mm bei Gitterböden
 - Die lichte Höhe zwischen den übereinanderliegenden Etagen beträgt mindestens 45 cm
 - Der befestigte Boden muss mit geeignetem Einstreumaterial in genügender Höhe eingestreut sein
 - Legenester, deren Anflugroste und erhöhte Sitzstangen sind keine Bewegungsflächen und können deshalb nicht für den Tierbesatz mitgerechnet werden.
- (4) In Volierenställen dürfen max. 2 erhöhte Ebenen übereinander angeordnet werden. Dabei darf bezogen auf den Stallinnenbereich (Warmbereich) der max. Tierbesatz von 12 Tieren je m² Stallgrundfläche nicht überschritten werden.
- (5) Für den Tierbesatz zählende erhöhte Ebenen müssen eine direkt darunter liegende Entmistung aufweisen.
- (6) Mindestens 1 / 3 der Bewegungsfläche der Tiere im Stall muss als eingestreute Scharfläche zur Verfügung stehen.
- (7) Der Stall ist mit Tageslicht ausreichend zu beleuchten. Die Fensterflächen müssen mind. 5 % der Stallgrundfläche betragen. Die Tageslänge darf auf max. 16 Stunden mit Kunstlicht verlängert werden sofern eine ununterbrochene Nachtruhe ohne künstliche Beleuchtung von mindestens 8 Stunden gewährleistet ist. Für die das Tageslicht ergänzende Zusatzbeleuchtung dürfen keine Lichtquellen mit Stroboskopeffekt eingesetzt werden.
- (8) Den Tieren steht stets sauberes, frisches Trinkwasser zur Verfügung.
- (9) Pro Tier müssen 18 cm Sitzstange zur Verfügung stehen. In Kotgrubenställen müssen mind. 1 / 3 der Sitzstangen um mind. 45 cm erhöht sein. Der Querschnitt der Sitzstangen beträgt mindestens 30 x 30 mm, die oberen Kanten sind abgerundet. Für die anrechenbare Sitzstangenlänge werden nur Sitzstangen gerechnet, welche sich nicht über dem Einstreubereich befinden, mind. 30 cm horizontalen Achsabstand voneinander und mind. 20 cm Wandabstand haben.

- (10) Für die Eiablage müssen den Tieren genügend eingestreute Legenester oder Abrollnester mit weichen Gumminoppen oder ähnlichen Materialien zur Verfügung stehen. Für 80 Legehennen muss 1 m² Familiennest zur Verfügung stehen, das Einzelnest von 35 cm mal 25 cm reicht für maximal 5 Hennen.
- (11) Den Tieren muss permanent ein Staubbad, wenn möglich im Wintergarten, zur Verfügung stehen.
- (12) Die Stallöffnungen zum Außenklimabereich und Auslauf sind so bemessen, dass die Hühner problemlos und uneingeschränkt zirkulieren können. Die Stallöffnungen müssen über eine kombinierte Länge von 1 m je 150 Tiere verfügen. Die Mindestabmessungen der Öffnungen betragen 67 cm in der Breite und 45 cm lichte Höhe. Bei Ställen mit weniger als 100 Tieren sind kleinere Öffnungen zulässig.

7.10.2.2. Außenklimabereich

Der Außenklimabereich (Synonyme: Veranda, Wintergarten und Kaltscharrraum) ist ein witterungsgeschützter, nicht der Klimaführung des Stalls unterliegender Teil des Stalls, der vom Stallgebäude räumlich abgetrennt, den Legehennen unmittelbar zugänglich und mit Einstreumaterial ausgestattet ist.

- (1) Es ist je 18 Legehennen ein Außenklimabereich von 1 m² einzurichten.
- (2) Bei Ställen mit weniger als 100 Tieren ist kein Außenklimabereich erforderlich, sofern im Stall nicht mehr als 4,5 Hennen pro m² gehalten werden.

7.10.2.3. Grünauslauf

- (1) Ein Grünauslauf ist vorgeschrieben. Der Auslauf muss so zugeschnitten sein, dass er von allen Legehennen vollständig und möglichst gleichmäßig genutzt werden kann.
- (2) Jedem Tier stehen mindestens 4 m² Grünauslauf im Umkreis von 150 m zur Verfügung.
- (3) Zugang zum Grünauslauf soll grundsätzlich bis auf die nachfolgend aufgeführten Ausnahmen täglich gewährt werden. Hierüber ist unabhängig von der Bestandsgröße ein Auslaufjournal zu führen. Damit wird nachgewiesen, dass mind. ein Drittel der Lebenstage Zugang zum Auslauf besteht. Der Zugang zum Grünauslauf kann eingeschränkt oder verwehrt werden, wenn die gesamte Herde sich in einer tierärztlichen Behandlungsphase befindet, bei widrigen Wetterbedingungen, die einen Zugang insbesondere aus Tiergesundheitsgründen nicht sinnvoll erscheinen lassen, in der Eingewöhnungsphase (gemäß Öko-VO) von Junghennen sowie bei sonstigen behördlichen Anordnungen.
- (4) Es müssen Maßnahmen ergriffen werden, damit kein übermäßiger Nährstoffeintrag im stallnahen Bereich erfolgt. Hierzu wird der stallnahe Bereich mit einem nährstoffabsorbierenden und austauschbaren Material (z. B. Rindenmulch) versehen, das periodisch, spätestens vor der Neueinstellung, ausgetauscht wird.
- (5) Der Grünauslauf muss größtenteils Pflanzenbewuchs aufweisen. Er muss den Tieren Schutz vor Feinden und Schatten bieten, so dass sie den Auslauf gleichmäßig nutzen. Gehölze sollten für eine natürliche Strukturierung der ganzen Auslauffläche gepflanzt werden. Schattier- oder Windschutznetze bieten künstliche Schutzmöglichkeiten. Die Anordnung von Strukturelementen und Unterschlupfmöglichkeiten ist so anzulegen, dass die Tiere mühelos die Auslaufentfernungen überwinden können.

7.10.2.4. Mobilstallhaltung

Sofern hier nicht anders geregelt, gelten die allgemeinen Anforderungen der Legehennenhaltung.

- (1) Es ist je 18 Legehennen ein Außenklimabereich von 1 m² einzurichten.
- (2) In mobilen Ställen für bis zu 350 Tieren, die mindestens 14-tägig versetzt werden, ist kein Außenklimabereich erforderlich, wenn der Zugang zum Weideauslauf spätestens um 7:00 Uhr gewährleistet ist. Für Ställe, die nicht mindestens 14-tägig versetzt werden, ist ein Außenklimabereich zur Verfügung zu stellen (z. B. während des Winters).
- (3) Bei mobilen Ställen mit weniger als 100 Tieren ist kein Außenklimabereich erforderlich, sofern im Stall nicht mehr als 4,5 Hennen pro m² gehalten werden.
- (4) Für mobile Ställe reicht es, wenn sich offensichtlich staubbadefähiger Boden im Außenklimabereich oder Auslauf befindet.

7.10.3. Junghennen / Bruderhähne

Sofern hier nicht anders geregelt, gelten die allgemeinen Anforderungen der Legehennenhaltung.

- (1) Der Bezug von Tieren, die mittels In-Ovo-Selektion (vorgeburtliche Geschlechtererkennung) selektiert wurden, ist für Demeter-Betriebe ausgeschlossen. Demeter-Legehennenbetriebe stellen sicher, dass zu jeder Junghenne, die Demeter-Eier legen soll, ein Bruderhahn nach den Demeter-Vorgaben aufgezogen wird.
- (2) Eine Aufzucht der Bruderhähne kann abweichend von (1) in ökologisch-zertifizierten Betrieben erfolgen, solange keine Auslobung der Bruderhahnaufzucht auf den Eierschachteln, sonstigen Produkten und Werbematerialien der korrespondierenden Demeter- Legehennenhaltung erfolgt (5.9.5. Kennzeichnung von Geflügelprodukten).
- (3) Das Mindestschlachtalter bei Bruderhähnen beträgt 14 Wochen.

7.10.3.1. Haltungsanforderungen Junghennen / Bruderhähne

- (1) Es dürfen maximal 9600 Junghennen und Bruderhähne in einem Stallgebäude gehalten werden. Dabei darf die maximale Größe einer Gruppe 4800 Tiere nicht überschreiten.
- (2) Es dürfen im Warmstall maximal 16 kg Lebendgewicht pro m² Stallgrundfläche gehalten werden.
- (3) Wird ein Außenklimabereich für 24 Junghennen / Bruderhähnen je m² angeboten, kann der Besatz im Warmstall auf 21 kg Lebendgewicht pro m² Stallgrundfläche angehoben werden.
- (4) In mobilen Ställen für bis zu 350 Tieren, die mindestens 14-tägig versetzt werden, ist kein Außenklimabereich erforderlich, wenn der Zugang zum Weideauslauf spätestens um 7:00 Uhr gewährleistet ist. Für Ställe, die nicht mindestens 14-tägig versetzt werden, ist ein Außenklimabereich zur Verfügung zu stellen (z. B. während des Winters).
- (5) Jedem Tier steht mindestens 1 m² Grünauslauf in einem Umkreis von 150 Metern zur Verfügung.
- (6) Den Tieren muss bis zum Ende der 9. Woche 10 cm Sitzstange, ab der 10. Woche 14 cm Sitzstange angeboten werden. Alternativ oder kombinierend kann 100 cm² erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
- (7) Ab der 6. Lebenswoche der Junghennen / Bruderhähne muss ein Staubbad zur Verfügung stehen.

7.10.4. Mastgeflügel

Sofern hier nicht anders geregelt, gelten die allgemeinen Anforderungen der Legehennenhaltung. Bruderhähne sind im Kapitel Junghennen / Bruderhähne geregelt.

7.10.4.1. Haltungsanforderungen Mastgeflügel

Dieser Abschnitt enthält Regelungen für Masthähnchen, Perlhühner, Puten und Wassergeflügel. Bruderhähne sind im vorherigen Abschnitt geregelt.

- (1) In einem Stallgebäude dürfen maximal 3000 Masthühner und Perlhühner, 1000 Puten, 1000 Gänse und 2 x 500 Enten gehalten werden.
- (2) Im Stall dürfen max. 16 kg Lebendgewicht je m² je begehbare Bewegungsfläche gehalten werden. In mobilen Ställen kann dies auf 18 kg erhöht werden. Die Bewegungsfläche ist die den Tieren verfügbare Grundfläche des Stallraumes.
- (3) Wird ein Außenklimabereich von mind. 1 / 3 der Stallgrundfläche angeboten, kann der Besatz im Stall auf 21 kg Lebendgewicht und maximal 10 Tiere je m² begehbare Bewegungsfläche erhöht werden.
- (4) In beweglichen Ställen mit einer Bewegungsfläche von bis zu 150 m² dürfen maximal 30 kg Lebendgewicht und nicht mehr als 16 Tiere je m² gehalten werden. Solche Ställe müssen zusätzlich einen Außenklimabereich von mind. 1 / 3 der Stallgrundfläche aufweisen.
- (5) Masthühnern, Perlhühnern, Puten und Flugenten sind Sitzstangen und /oder erhöhte Ebenen anzubieten. Die erforderlichen Maße sind in Anhang 8 aufgeführt.
- (6) 2 / 3 der Stallgrundfläche müssen mit scharffähigem Material eingestreut sein. Masthühnern, Perlhühnern und Puten muss ab der 6. Woche ein Staubbad zur Verfügung stehen.
- (7) Allem Mastgeflügel ist Grünauslauf zu gewähren. Die erforderlichen Mindestflächen sind in Anhang 8 aufgeführt. Die maximalen Auslaufdistanzen betragen 150 Meter für Puten und Perlhühner und 80 Meter für Masthühner und Enten. Gänse haben keine vorgeschriebene maximale Auslaufdistanz.
- (8) Bei Gänsen und Enten reicht ein Unterstand für die Unterbringung über Nacht. Dieser muss auch dem Schutz vor Feinden dienen. Bei Hühnerhaltung mit Hühnerhunden kann bei Gänsen auf den festen Unterstand verzichtet werden. Enten und Gänse erhalten Zugang zu offenen Gewässern.
- (9) Sofern Zugang zu Gewässern für Gänse nicht möglich ist, sind Tränken aufzustellen, in denen Gänse den Kopf und Halsvollständig eintauchen können, um ihr Gefieder zu pflegen.

7.10.5. Brüterei

- (1) In einer Demeter-Brüterei dürfen ausschließlich Demeter- und Bio-Bruteier von ökologisch gehaltenen Elterntieren ausgebrütet werden.
- (2) Nur mit Genehmigung dürfen in folgenden Fällen konventionelle Eier verwendet werden:
 - für die Brut von Rassegeflügel, Puten, Wassergeflügel und Sondergeflügel, wenn keine entsprechenden Bio-Eier verfügbar sind;
 - in Katastrophen- und Seuchenfällen
 - bei Erprobung neuer Herkünfte ohne ökologische Elterntierstufe

- (3) In den Arbeitsräumen muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein.
- (4) In die Brutabläufe ist der Einfluss eines Tag-Nacht Rhythmus durch Tageslicht und gegebenenfalls in Brutschränken künstliche Belichtung zu integrieren.
- (5) Es dürfen nur Beleuchtungskörper installiert sein, die keinen ›Stroboskopeffekt‹ erzeugen, wie Glühlampen oder Hochfrequenzlampen. Normale Fluoreszenz- oder Sparlampen sind verboten.
- (6) Mit Ausnahme von Formaldehyd dürfen Desinfektionsmittel gem. EU-Öko-VO verwendet werden. Wöchentlich bzw. mindestens nach jedem Schlupf müssen Proben von Mekonium, Steckeier oder Brüterestaub auf relevante Infektionskeime untersucht werden.
- (7) Im Umkreis von 500 m darf weder Umschlag von Geflügel stattfinden noch Geflügel gehalten werden (gilt nicht für kleine Hofbrütereien unter 1000 Brutplätze).

7.11. Garten-, Obst- und Weinbau

Gemüse- und Zierpflanzenbau sowie Dauerkulturen wie Obstbau, Hopfenbau und Baumschulen inkl. Spargel und Rhabarber

Gemüse- und Zierpflanzenbau, Obstbau, Hopfenbau und sonstige Dauerkulturen sollen ebenso wie der Ackerbau Organe des landwirtschaftlichen Betriebes sein. Überwiegend auf diese Betriebszweige aufbauende Betriebe bedürfen besonderer Betriebskonzepte.

Im intensiven Gartenbau machen die häufig wechselnden Kulturen auf dem gleichen Stück Erde einen besonders schonenden Bodenaufbau erforderlich. Im Sinne eines geschlossenen Betriebskreislaufs und der Betriebsindividualität ist eine eigene Tierhaltung anzustreben. Ist diese nicht möglich, ist eine Futter-Mist-Kooperation empfehlenswert.

Zur Ergänzung der Fruchtfolge werden Vertreter vielfältigster Pflanzenfamilien (z. B. Phacelia, Buchweizen usw.) für den Zwischenfruchtanbau angebaut. Ebenso sollen Leguminosen und Gramineen unter den Gesichtspunkten von Bodenaufbau und N-Fixierung und Blütenpflanzen zur Nützlingsförderung einen festen Platz in der Fruchtfolge einnehmen.

Samenfesten Sorten kommt eine große Wichtigkeit im Hinblick auf den Fortbestand unserer Kulturpflanzen zu, aber auch im Hinblick auf die menschliche Ernährung. Pflanzenqualität heißt auch Ernährungsqualität und Geschmack. Samenfeste Sorten werden gegenüber Hybriden bevorzugt.

7.11.1. Grundsätzliche Regelungen zum Gartenbau

- (1) Gemäß 7.6.2. (2) sind auch im Gemüsebaubetrieb Raufutterfresser zu halten. Die Raufutterfresserhaltung kann durch Futter-Mist-Kooperation gemäß 7.6.2. (1) bei einem Kooperationspartner erfolgen. Diese Regelung gilt ab 01. Januar 2025 für Gemüsebaubetriebe mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche ab 40 ha und ab 01. Januar 2030 für Gemüsebaubetriebe ab 10 ha.
- (2) Gemüsebaubetriebe unter 40 ha (ab 01. Januar 2025) bzw. unter 10 ha (ab 01. Januar 2030), die mehr als 75 % ihres Umsatzes mit gärtnerischen Kulturen erzielen, können die Raufutterfresserhaltung durch eine Misteinfuhr ersetzen. Dabei ist die Menge an Mist einzuführen, die bei einer Haltung von $0,2 R \cdot GV$ / ha anfallen würde. Der Mist ist dabei in folgender Reihenfolge

zuzukaufen: Erst Demeter, dann Verbands-Bio, dann EU-Bio. Wenn diese Qualitäten nicht verfügbar sind, kann auch konventioneller Mist aus nicht-industrieller Tierhaltung zugekauft werden.

- (3) Gemüsebau-Umstellungsbetriebe ab einer Größe von 40 ha setzen die Regelungen unter (1) bis zum Abschluss der Umstellung um. Gemüsebau-Umstellungsbetriebe mit einer Größe von weniger als 40 ha setzen die Regelungen unter (2) bis zum Abschluss der Umstellung um.

*Raufutterfresser

7.11.2. Grundsätzliche Regelungen zu Dauerkulturen

- (1) Betriebe, die mehr als 75 % ihres Umsatzes mit Dauerkulturen (Obstbau, Weinbau, Baumschule, Stauden, Hopfen und Zierpflanzen) erzielen, sind von einer verpflichtenden Raufutterfresserhaltung ausgenommen.

7.11.3. Saat- und Pflanzgut einschließlich vegetatives Vermehrungsmaterial

Eine eigene Jungpflanzenanzucht auf dem Hof ist eine Bereicherung für den Betrieb. Wenn möglich werden die Pflanzen in hofeigener Anzuchterde gezogen.

- (1) Die Verwendung mittels Zellfusion pollensteril (CMS) gezüchteten Sorten ist verboten. Eine aktuelle Liste von zellfusionsfreien Sorten im Gemüsebau steht auf der Demeter-Website zur Verfügung.
- (2) Jungpflanzen werden, sofern in der Menge und Qualität verfügbar, von Betrieben bezogen, die einem anerkannten Bioverband angehören.
- (3) Für Kresse und andere Sprossen ist Demeter Saatgut zu verwenden.
- (4) Chicorée-Wurzeln stammen aus Biologisch-Dynamischem Anbau. Werden die Wurzeln von einem Betrieb eines anderen anerkannten Bioverbands bezogen, muss dies deklariert werden, z. B. Chicorée aus Bio-Verbands-Wurzeln. In diesem Fall ist ein Hinweis auf Demeter nicht zulässig.

7.11.4. Erden und Substrate

- (1) Die verwendeten Substrate enthalten mindestens 25 % präparierten Kompost. (fermentierbare Holzfasern, die mindestens 8 Wochen fermentiert wurden, zählen als Kompost.)
- (2) Anzuchtsubstrate enthalten höchstens 70 % Torf.
- (3) Topfsubstrate enthalten höchstens 50 % Torf.
- (4) Erden und Substrate dürfen gedämpft werden. Anschließend sind Hornmist und Kompostpräparate anzuwenden.
- (5) Topf- und Containerkulturen werden mit dem Gefäß vermarktet, eine Vermarktung von Ernteprodukten aus Topf- und Containerkultur ist nicht möglich.
- (6) Sackkulturen und Dünnschichtverfahren sind nicht zulässig.
- (7) Chicoréewurzeln sollen mit oder ohne Deckerde auf gewachsenem Boden getrieben werden. Treiberei ist zulässig.

7.11.5. Düngung und Fruchtfolge

Präparierte Komposte aus den betrieblichen Kreisläufen, ergänzt durch Mist horntragender Wiederkäuer und der Leguminosenanbau sind die wichtigsten Grundlagen der Düngung. Wenn Mist und andere organische Materialien von außen beschafft werden müssen, wird besondere Sorgfalt gelegt auf Herkunft und die Vermeidung von eventuellen Rückständen von z. B. Pflanzenschutz-, Desinfektions-, und Tierarzneimitteln.

Die intensive Bodenbearbeitung und das hohe Maß an Lebendigkeit biologisch-dynamisch bewirtschafteter Böden haben hohe Stoffumsätze im Boden zur Folge. Auf ausgleichenden Humusaufbau durch Kompost- und Gründüngung, geeignete Bodenbearbeitung und Fruchtfolgegestaltung wird besonders geachtet.

Besonders die Höhe der Stickstoffdüngung sollte kulturspezifisch so gewählt werden, dass die Qualität nicht negativ beeinflusst wird.

In Gewächs- und Folienhäusern kann wegen der intensiveren Nutzung ein höherer Düngereinsatz erfolgen. Die Anwendung schnell wirkender Handelsdünger ist so weit wie möglich zu begrenzen.

In der Fruchtfolge nehmen Gründüngungen mit Leguminosengemengen sowie Futterbau einen wichtigen Platz zur Nährstoffversorgung der Kulturen ein. Circa ein Drittel der Fruchtfolge im Freiland muss mit einer Gründüngung und /oder Futterbau belegt sein. Während der Vegetationsperiode sind ertragsfreie Flächen mit Zwischenbegrünungen belegt. Im Winter sind die Flächen umfangreich begrünt.

Die im vorherigen Absatz genannte Regel gilt für alle gärtnerischen Betriebe bis 40 ha. Gärtnerische Betriebe über 40 ha müssen Raufutterfresser halten oder in Futter-Mist-Kooperationen mit Raufutterfresser haltenden Betrieben eingebunden sein. Solange Betriebe über 40 ha mit Bestandsschutz noch ohne Raufutterfresser wirtschaften, gilt diese Regelung auch für solche Betriebe.

7.11.6. Freiland

Im Freilandanbau ist die Düngungshöhe an organischen Handelsdüngern auf 80 kg N / ha und Jahr im Durchschnitt auf die gemüsebauliche Fruchtfolge, d. h. auf Flächen, auf denen Gemüse bzw. die nötigen Gründüngungen angebaut werden, beschränkt. Die Gesamtaufwandmenge an Düngemitteln darf 112 kg N/ha und Jahr über die landwirtschaftliche Nutzfläche nicht überschreiten.

Als Orientierung, welche Handelsdünger verwendet werden können, dient die Demeter- Betriebsmittelliste (www.demeter.de). Alle dort nicht genannten ökologischen Handelsdünger werden nur mit vorheriger Absprache mit dem Demeter e.V. verwendet, welcher weitere Prüfungen in Auftrag geben kann.

7.11.7. Geschützter Anbau

In den nachfolgenden Kapiteln werden die Anbaubedingungen für Marktfrüchte im geschützten Anbau beschrieben. Geschützter Anbau umfasst dabei Gewächshäuser aus Glas und Folie sowie Folientunnel. *Regeln zu Spezialkulturen im geschützten Anbau (Jungpflanzen, Zierpflanzen und Sprossen) sind noch im Aufbau und nicht Bestandteil dieser Richtlinie.*

Das Verhältnis zwischen Freilandflächen und geschützten Flächen muss ausgewogen sein, in jedem Fall muss die landwirtschaftliche Nutzfläche im Freiland die Fläche im geschützten Anbau überwiegen. Das Verhältnis zwischen Freilandflächen und geschützten Flächen wird dabei durch die zulässige Gesamtstickstoffmenge bestimmt (siehe nächstes Kapitel).

7.11.7.1. Düngung im geschützten Anbau

Die eingesetzte Düngemenge wird über die gesamte landwirtschaftliche Nutzfläche des Betriebs inklusive geschützter Flächen berechnet und darf 170 kg N pro ha und Jahr nicht überschreiten. Freilandflächen erhalten davon maximal 112 kg N. Diese Regel bedeutet, dass höherer Düngeeinsatz im geschützten Anbau mit reduziertem Dünger im Freiland ausgeglichen werden kann.

Bei höherem Düngeeinsatz im geschützten Anbau (über 112 g N/ha) ist der Bedarf aufgrund der Ertragserwartung nachzuweisen. Es sind zur Kontrolle der Nährstoffdynamik im Boden mindestens alle drei Jahre Bodenanalysen erforderlich, die Angaben über die Hauptnährelemente K, P, Mg, Ca, den pH-Wert sowie Humus- und Salzgehalt enthalten.

Technisches CO₂ darf nicht eingesetzt werden.

7.11.7.2. Heizen im geschützten Anbau

Ein durchgängiges Heizen von Gewächshäusern und Folientunneln zur Marktfruchtproduktion ist im Winter nicht zugelassen. Das bedeutet, dass die Gewächshäuser vom 1. November bis 15. Februar lediglich frostfrei (ca. 5°C) gehalten werden.

7.11.7.3. Bewirtschaftung im geschützten Anbau

Das Regenwasser von Gewächshäusern sollte aufgefangen und der Bewässerung von Kulturen zugeführt werden.

Künstliche Beleuchtung ist für Marktfruchtanbau im geschützten Anbau nicht zugelassen, ebenso ist das Dämpfen der Böden nicht zugelassen.

7.11.8. Bodenbearbeitung und Regulierung der unerwünschten Beikräuter

Beikräuter werden als Begleitpflanzen der Kulturarten und als Lebensraum der Tierwelt gesehen und sind Voraussetzung für eine vielfältige Artengemeinschaft. Das Ziel der Regulierung liegt im Eindämmen der Verunkrautung auf ein für den Kulturpflanzenbestand tolerierbares Maß. Neben vorbeugenden Kulturmaßnahmen werden zur Unkrautregulierung mechanische Maßnahmen (z. B. Striegeln, Hacken) gegenüber thermischen (z. B. Abflammen) bevorzugt. Die ›Bandabflämmung‹ der Reihen mit zeitgemäßen Geräten (Abdeckung, Düsen) ist der Ganzflächenabflämmung vorzuziehen.

Organisches Mulchen ist ein dem Biologisch-Dynamischem Landbau entsprechendes Verfahren, das zur Verbesserung der Bodenfauna führt. Es ist dem Abdecken mit Folien, etc. vorzuziehen. Der Einsatz von technischen Mulchmaterialien, wie Mulchpapier und Mulchfolie soll, wegen der ökologischen Breitenwirkung ganzflächiger Beikrautunterdrückung und der behinderten Ausbringung der Feldspritzpräparate, auf Kulturen mit starkem Beikrautdruck und Kulturen mit einem hohen Wärmebedürfnis beschränkt bleiben.

Mehrfach gebrauchsfähige oder verrottbare Materialien wie Baumwolle, Flachsmatten, Mulchpapier oder Folien aus nachwachsenden Rohstoffen sollen bevorzugt werden.

Mulch- und Abdeckmaterialien aus PVC werden nicht verwendet.

Nach der Verwendung müssen Mulch- und Abdeckmaterialien recycelt oder umweltgerecht entsorgt werden.

7.11.9. Pflanzenbehandlungen

Durch die vielseitigen, den Gesamtbetrieb betreffenden biodynamischen Maßnahmen, einer angepassten Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, Humuswirtschaft, Düngung und die Wahl geeigneter Bestandsdichten soll eine weitgehende Widerstandsfähigkeit der Kulturen gegen pilzliche, bakterielle und tierische Schädigung erreicht werden. In Gewächs- und Folienhäusern haben vor anderen Bekämpfungsmaßnahmen optimale Klimaführung und Nützlingseinsatz einen besonderen Stellenwert.

Freilandböden werden nicht gedämpft.

7.12. Spezielle Regelungen Obst- und Weinbau

Im Obstbau und Weinbau gilt es, alle verfügbaren Maßnahmen der Mischkultur, Begrünung, Zwischenkulturen und Bodenpflege zu nutzen. Die biologisch-dynamische Bodenpflege und eine ausgewogene Humusversorgung sind von zentraler Bedeutung. Kulturmaßnahmen, wie artspezifischer Erziehungsschnitt, Stockaufbau, Anschnitt, Laubarbeiten, Unterstockpflege sowie die Wahl großzügiger Zeilen- oder Quartierbreiten senken den Infektionsdruck in den Anlagen und tragen zur Stärkung und Widerstandskraft der Gehölze bei.

Besonderes Augenmerk ist auf die Wahl geeigneter Sorten, Unterlagen und Erziehungsformen zu lenken. Die Schaffung eines günstigen Kleinklimas in den Obstanlagen sowie der Aufbau und die Erhaltung eines ökologischen Gleichgewichts zwischen Schädlingen und Nützlingen kombiniert mit einer zeitgerechten Durchführung vor allem pflanzenstärkender Maßnahmen kann Einseitigkeiten entgegenwirken.

Die Anlagen müssen ganzjährig standortgerecht begrünt und aus vielerlei Pflanzenarten zusammengesetzt sein, die nach Möglichkeit vor dem Mähen oder Mulchen zur Blüte kommen. Der Bereich unter den Pflanzen soll bei Bedarf mit mechanischen und thermischen Methoden freigehalten werden. Höchstens Junganlagen können ohne dauerhaften Bewuchs oder Bedeckung sein. Wirtschaftsdünger und daraus hergestellte Komposte sollen bevorzugt Verwendung finden. Die Standortfestigkeit der Dauerkulturen erfordert eine größere Pflege des direkten Umfeldes. Hier eine Harmonie herzustellen kann helfen, Einzelmaßnahmen einzusparen.

Die Anlagen sind ganzjährig mit Ausnahme der unmittelbaren Baumreihen begrünt. Mit Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. kann in Junganlagen im ersten Jahr und in Trockenlagen bzw. in Trockenjahren darauf verzichtet werden.

Keine Verwendung von chemisch imprägnierten und tropischen oder subtropischen Hölzern als Unterstützungsmaterial. Wegen ihrer hohen Verrottungsresistenz wird Robinie bevorzugt verwendet. Salz-Imprägnierung der Hölzer ist zulässig. Die tropischen Gräser Bambus und Tonkin dürfen verwendet werden.

Im Weinbau darf die Stickstoffdüngung im dreijährigen Turnus eine Gesamtmenge von 150 kg N/ha nicht übersteigen.

7.12.1. Zierpflanzenbau, Stauden und Gehölze

Eine hohe Grundversorgung insbesondere bei Topfpflanzen durch biologisch-dynamischen Kompost soll den Einsatz von Handelsdüngern weitgehend reduzieren. Anzustreben ist eine Produktion mit nachhaltigen und verrottbaren Materialien wie z.B. Papier, Flachs, Jute, Hanf, Ton oder auch kompostierbaren bzw.

recyclbaren Verbundstoffen. Für den Torfanteil in verwendete Erden und Substraten sind Ausnahmen nur für z. B. Moorbeetpflanzen möglich.

7.13. Pilze

7.13.1. Einleitung

Mit diesen Richtlinien soll die Demeter Pilzkultur auf Spezialbetrieben ermöglicht werden, auch wenn sie keine landwirtschaftlichen Anbauflächen haben. Die Einbindung im Rahmen eines biologisch-dynamischen Hoforganismus zeigt sich bei der Pilzerzeugung als sehr schwierig. Deshalb ist die Einbindung in den Stoffkreislauf eines oder mehrerer Demeter-Erzeugerbetriebe und die Einbeziehung der Biologisch-Dynamischen Präparate umso wichtiger.

7.13.2. Pilzbrut

Es sollte möglichst eigene Pilzbrut verwendet werden, kultiviert auf Demeter-Rohstoffen, ersatzweise solche von anerkannten Betrieben ökologischer Anbauverbände. Gegebenenfalls soll die Substratherstellung im Lohnauftrag mit Demeter-Rohstoffen erfolgen.

Bei betriebseigener Brutherstellung müssen Demeter-Getreide bzw. andere Mischungsanteile, soweit verfügbar, aus Demeter-Erzeugung eingesetzt werden.

7.13.3. Substrat

Der Fruchtkörper des Pilzes steht zu dem durchwachsenden Substrat in einem ähnlichen zeitlichen Verhältnis wie der reife Apfel zum Apfelbaum: Das Pilzwachstum findet zu einem Großteil (viele Wochen bis Monate) im Verborgenen als Mycelwachstum im Substrat statt. Der am Ende in wenigen Tagen austreibende Fruchtkörper ist nur ein Abschluss dieser Entwicklung. Bei der Demeter Pilzzucht sollte daher diese Entwicklung von Anfang an aktiv gefördert werden (durch Verwendung von Demeter-Substratkomponenten, Präparateanwendung, innere Organisation des Substrates, etc.).

- (1) Die Substratherstellung (Substrat mischen, beimpfen) soll im eigenen Betrieb stattfinden. Zukauf von Substrat kann nur dann erfolgen, wenn das Substrat die Anforderungen gemäß der Demeter-Pilzrichtlinie erfüllt.
- (2) Altsubstrate sollten im Rahmen von Betriebskooperationen wieder in den Naturkreislauf zurückgeführt und wiederverwendet werden.
- (3) Für Champignonzucht ist die Verwendung ökologischer Ersatzstoffe, z. B. Holzfaser, anstelle von Torf als Deckerde anzustreben.
- (4) Die Durchwachsphase muss im eigenen Betrieb stattfinden. Zukauf von durchwachsenem Substrat kann nur dann aus anerkannten Betrieben ökologischer Anbauverbände erfolgen, wenn der Betrieb die Demeter-Richtlinien erfüllt.
- (5) Die Ausgangsstoffe landwirtschaftlicher Herkunft des Substrats (wie Stroh, Getreide, Kleie, etc.), sowie Mist und Kompost müssen aus kontrolliert biodynamischer Herkunft stammen.

- (6) Die Präparierung des Substrates/Mistes hat bereits auf dem Substrat-Herstellungsbetrieb zu erfolgen.
- (7) Holz bzw. Sägemehl muss den Vorgaben der Öko-Verordnung entsprechen. Es darf nur Holz verwendet werden, das zumindest nach dem Einschlag nicht mehr mit Insektiziden behandelt wurde.
- (8) Torf als Deckerde bei Champignonkulturen ist derzeit erlaubt. Nichtorganische Substratbestandteile gemäß Anhang 1 der Erzeugungsrichtlinien sind zulässig.

7.13.4. Anwendung der Biologisch-Dynamischen Präparate

- (1) Bisherige Erfahrungen zeigen, dass bei der Pilzerzeugung alle Biologisch-Dynamischen Präparate wichtig sind. Kompostpräparate sollen frühzeitig zum Substrat gegeben werden, damit sie noch einige Wochen einwirken können. Nach dem Autoklavieren und Beimpfen ist aufgrund der Steril-Phase lange Zeit keine Möglichkeit für eine biodynamische Maßnahme gegeben.
- (2) Substrate und Komponenten sind vor der Beimpfung mit den Kompostpräparaten zu präparieren und mit Hornmistpräparat zu behandeln.
- (3) Nach Beendigung der Sterilphase (z. B. nach Öffnen der Substratbeutel) werden die Spritzpräparate Hornmist und Hornkiesel zu den Erntewellen mehrfach appliziert. Mindestens einmal pro Erntewelle sind die Spritzpräparate anzuwenden.

7.13.5. Reinigung und Desinfektion sowie Schutz der Kulturen

Wie beim Pflanzenschutz sind auch hier physikalische Verfahren zur Reinigung und Desinfektion vorzuziehen (z. B. Heißdampf). Die Schädlingsbekämpfung soll möglichst mit biologischen Mitteln mit geringer Persistenz und geringer Umwelttoxizität erfolgen.

Zur Reinigung und Desinfektion sind im eigenen Betrieb nur Wasser und Dampf zugelassen. Arbeitsgeräte dürfen mit Alkohol (70 % ig) oder mit Mitteln auf Basis von Peressigsäure entkeimt werden.

Zum Pflanzenschutz sind biologische Mittel gemäß Anhang 2 der Erzeugungsrichtlinien zugelassen. Der Einsatz von Pyrethrum-Mitteln in den Kulturräumen ist nicht gestattet.

7.13.6. Beleuchtung

Obwohl Pilze keine lichtabhängigen Gewächse sind, reagieren doch einige Arten im Wachstum deutlich auf Licht. Deshalb werden auch Pilze möglichst unter Einwirkung natürlichen Lichtes kultiviert.

Pilzarten, von denen solche Lichteinflüsse bekannt sind, wie z. B. Shiitake, sind mit Licht zu kultivieren.

7.14. Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

7.14.1. Leitbild

Die Honigbienen sind seit ältester Zeit Kulturbegleiter des Menschen. Ihre Lebensweise verbindet die Bienenvölker intensiv mit den Eigenschaften und klimatischen Rhythmen der Umgebung ihres Standorts. Die

Beziehung des Menschen zum Bienenstock lässt sich nicht ohne weiteres mit der Beziehung zu den anderen Haustieren vergleichen. Dennoch sind die Bienenvölker – heute mehr denn je – auf die pflegende Betreuung durch den Menschen angewiesen. Der Mensch erfährt durch die Eigenart der Honigbiene Vorbild und Schulung.

Durch den großen Flugradius der Bienen ist nicht zu erwarten, dass sie unter den in Mitteleuropa vorherrschenden Verhältnissen nur oder überwiegend biologisch-dynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen. Das Entscheidende der Demeter-Bienenhaltung ist deshalb nicht wie bei anderen Haustier-Arten die Bindung an die Futterflächen des Betriebes, sondern die Art und Weise dieser wesensgemäßen Bienenhaltung.

Im Sinne der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise orientieren sich die imkerlichen Kulturmaßnahmen an den natürlichen Bedürfnissen des Bienenstocks. Die Betriebsweisen sind so gestaltet, dass der BIEN seine natürlichen Lebensäußerungen organisch entfalten kann. In der Demeter-Bienenhaltung dürfen die Bienenvölker ihren Wabenbau als Naturwabenbau errichten. Grundlage für Fortpflanzung, Vermehrung, Verjüngung und züchterische Entwicklung ist der Schwarmtrieb. Eigener Honig ist wesentlicher Bestandteil der Wintervorräte der Bienen.

Bienen sind durch ihre Bestäubungsleistung und ihr, die Lebenskräfte der Pflanzen und der Natur anregendes Bienengift von großer Bedeutung für die gesamte Natur. Die wohltuende Wirkung von in der Kulturlandschaft aufgestellten Bienenvölkern zeigt sich besonders in der Steigerung von Ertrag und Qualität vieler Früchte unserer Kulturpflanzen und ist dadurch für jeden landwirtschaftlichen Betriebsorganismus von großer Bedeutung. Aus diesem Grund ist eine Bienenhaltung für jeden Demeter-Betrieb anzustreben.

7.14.2. Aufstellung der Bienenvölker

Bei der Aufstellung der Bienenvölker sind biologisch-dynamisch bewirtschaftete Flächen, ökologisch bewirtschaftete und naturbelassene Flächen zu bevorzugen. Zumindest in der Umgebung der Überwinterungsplätze müssen jährlich die biologisch-dynamischen Präparate ausgebracht werden.

Es dürfen an einem Standort nur so viele Bienenvölker aufgestellt werden, dass die Versorgung eines jeden Volkes mit Pollen und Nektar gewährleistet ist.

Bei der Auswahl der Standorte für die Bienenvölker ist mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass Belastungen der Bienenenerzeugnisse aus der Umwelt vermieden werden. Besteht der Verdacht hoher Belastungen durch die Umwelt, sind die Bienenprodukte zu untersuchen. Bei Bestätigung des Verdachtes ist der Standort aufzugeben. Die Standorte der Völker (Feststände, Überwinterungsplätze und Wanderstandorte) sind in einem Standortverzeichnis und bei Wanderungen in einem Wanderplan zu verzeichnen, der genaue Angaben über Zeitraum, Ort (Flur- und Grundstücksangaben o. ä.), Tracht und Völkerzahl enthält.

7.14.3. Bienenwohnung

Die Bienenwohnung – mit Ausnahme von Verbindungselementen, Dachabdeckung und Gitterboden – ist vollständig aus natürlichen Materialien wie beispielsweise Holz, Stroh oder Lehm zu fertigen.

Eine Innenbehandlung der Bienenwohnung darf nur mit Bienenwachs und Propolis aus Demeter-Bienenhaltung erfolgen.

Eine Außenbehandlung der Bienenwohnung ist nur mit Holzschutzmitteln aus natürlichen, ökologisch unbedenklichen, nicht chemisch-synthetischen Rohstoffen zulässig.

Reinigung und Desinfektion der Bienenwohnung sind bei Bedarf ausschließlich mit Hitze (Flamme, Heißwasser) oder mechanisch vorzunehmen.

7.14.4. Betriebsweisen

7.14.4.1. Völkervermehrung und züchterische Auslese

Der Schwarm ist die natürliche Art der Vermehrung. Die Vermehrung darf nur aus dem Schwarmtrieb heraus erfolgen. Eine Vorwegnahme von Schwärmen durch die Bildung von Kunstschwärmen und Teilung des Restvolkes zur weiteren Vermehrung ist statthaft.

Wie bei jeder Nutztierhaltung ist auch bei der Biene eine züchterische Auslese notwendig. Grundlage zur Gewinnung von Königinnenzellen ist der Schwarmtrieb.

Zur züchterischen Auslese ist die Umweiselung mit aus dem Schwarmprozess hervorgegangenen Königinnen und Schwarmzellen erlaubt. Ausnahmen sind nur in besonderen betrieblichen Situationen und in Abstimmung mit der Abteilung Qualität des Demeter e.V. möglich.

Künstliche Königinnenzucht (Umlarven und ähnliches) ist nicht erlaubt.

Die instrumentelle Besamung und die Verwendung gentechnisch manipulierter Bienen sind verboten.

7.14.4.2. Zukauf von Völkern und Königinnen

Die Betriebsweise darf sich nicht auf die permanente Eingliederung von fremden Völkern, Schwärmen und Königinnen stützen. Ein Zukauf von Bienenvölkern und Königinnen ist nur aus Demeter-Bienenhaltungen möglich. Völker, die nicht aus Demeter-Imkereien stammen, sind als nackte Völker einzugliedern.

7.14.4.3. Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin

Das Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin ist verboten.

7.14.4.4. Methoden zur Steigerung des Honigertrages

Mehrvolk- und Vereinigungsbetriebsweisen, sowie systematische Königinerneuerung sind nicht zulässig.

7.14.4.5. Rasse

Es soll mit einer an die Landschaft und die Örtlichkeit angepassten Biene der europäischen Rassen, ohne Einkreuzung aus anderen Kontinenten, geimkert werden.

7.14.4.6. Wabenbau

Der Wabenbau ist Teil des Bienenstockes. Als Naturwaben werden die Waben bezeichnet, welche die Bienenvölker ohne Vorgabe von Mittelwänden errichten. Der Naturwabenbau kann als Stabil- oder Mobilbau ausgeführt werden. Schmale Anfangsstreifen aus Bienenwachs zur Baurichtungsvorgabe sind zulässig.

7.14.4.7. Waben im Brutraum

Natürlicherweise ist das Brutnest eine geschlossene Einheit. Über den Bau von Naturwaben müssen Waben und Brut gemäß dem Entwicklungsverlauf des Bienenvolkes wachsen können. Brutraum und Rähmchengröße sind daher so zu wählen, dass sich das Brutnest organisch mit den Waben ausdehnen kann, ohne von Rähmchenleisten durchtrennt zu werden. Absperrgitter als systematischer Bestandteil der Betriebsweise sind nicht erlaubt. Ausnahmen sind nur in der Umstellungszeit möglich.

7.14.4.8. Waben im Honigraum

Die Gabe von Mittelwänden ist nur im Honigraum erlaubt. Es ist anzustreben, auch hier auf Mittelwände zu verzichten.

7.14.4.9. Herkunft des Wachses

Als Wachs für die Herstellung von Anfangsstreifen oder Mittelwänden kommt nur Naturbau- und Entdeckungswachs aus Demeter-Bienenhaltung in Frage. Waben aus konventioneller Herkunft sind innerhalb des ersten Umstellungsjahres auszuschneiden oder durch Waben oder Wachs aus Demeter-Bienenhaltung zu ersetzen (siehe auch Kapitel ›8. Umstellung‹).

7.14.4.10. Lagerung von Waben

Zum Schutz vor Wachsmotten dürfen nur folgende Mittel eingesetzt werden:

- Essigsäure
- *Bacillus thuringiensis* (nicht gentechnisch verändert)

7.14.4.11. Einwinterung

Honig und Blütenpollen sind die natürliche Nahrungsgrundlage der Bienen. Eine Einwinterung auf Honig ist anzustreben. Wenn dies nicht möglich ist, muss dem Ergänzungsfutter für die Überwinterung ein geeigneter Anteil Honig (i.d.R. 10 Gewichtsprozent zum Zucker) aus der eigenen oder einer nach diesen Richtlinien arbeitenden Imkerei zugefügt werden, um eine rasche Invertierung des Futters zu erreichen.

Bei milchsauer vergorenem Futter kann der vorgeschriebene Honiganteil geringer sein.

Dem flüssigen Futter sind Kamillen(-Tee) und Salz zuzusetzen.

Für die Fütterung dürfen nur ökologisch erzeugte Futtermittel eingesetzt werden.

7.14.4.12. Notfütterung

Sollte vor dem Einsetzen der ersten Tracht eine Fütterung notwendig sein, kann diese wie bei der Einwinterung erfolgen. Falls vor der letzten Ernte eine Notfütterung erforderlich werden sollte, darf diese nur mit Honig aus Demeter-Imkerei erfolgen. Jeglicher Zuckerzusatz ist untersagt.

7.14.4.13. Reizfütterung

Reizfütterungen sind nicht zulässig.

7.14.4.14. Fütterung von Schwärmen und Ablegern

Zum Aufbau der Bienenschwärme und Restvölker dürfen diese, wie bei der Einwinterung fest- gelegt, gefüttert werden.

7.14.5. Honiggewinnung und Gewinnung weiterer Produkte aus Demeter Bienenhaltung

7.14.5.1. Verarbeitung zu Schleuder- und Presshonig, Um- und Abfüllung, Erwärmung

Beim Schleudern, Pressen, Sieben, Klären und anschließendem Abfüllen darf der Honig nicht über 35° C erwärmt werden. Druckfiltration ist untersagt. Jede zusätzliche Erwärmung des Honigs ist zu vermeiden. In der Regel ist der geschleuderte Honig vor einem ersten Festwerden in Verkaufsgebinde (Glas- oder Metallgefäße) abzufüllen.

Wenn die geerntete Menge einer Sorte die durchschnittlich zu erwartende Jahresverkaufsmenge übersteigt, darf Honig auch in größeren Gebinden gelagert und später in Verkaufsgebinde um- gefüllt werden, wenn folgende Bedingungen eingehalten werden:

- (4) Mindestens die durchschnittliche Jahresverkaufsmenge der betreffenden Sorte muss direkt nach der Ernte vor einem ersten Festwerden in Verkaufsgebinde (Glas- oder Metallgefäße) abgefüllt werden.
- (5) Es muss dokumentiert werden, welche Mengen dieser Sorte in welche Gebindegrößen abgefüllt wurden.
- (6) Der Honig darf nur so weit erwärmt werden, dass er in einen fließfähigen Zustand (cremige Konsistenz, maximal 35° C) kommt und dann sofort mit geeigneten Gerätschaften abgefüllt werden kann.
- (7) Keinesfalls darf der Honig verflüssigt werden.

Es kommt nur eine indirekte Erwärmung des Honigs in Frage. Die Erwärmung des Mediums auf mehr als 35° C muss dabei sicher verhindert werden. Die Technik zur Erwärmung muss den Musteranlagen 1 oder 2 entsprechen (7.14.9. Anhang Honigerwärmung).

Über alle Maßnahmen einer Honigerwärmung zum Zweck der Abfüllung sind genaue, nachvollziehbare Aufzeichnungen zu machen (Datum, Menge, Prozess).

7.14.5.2. Gebindearten, Honiglagerung

Gebinde zur Abfüllung von Honig dürfen aus folgenden Materialien bestehen:

- Glas oder Metall
- Kunststoff (nur zum Zweck des Transportes und bei Auftragsabfüllung, nicht zur Lagerung)

Die Lagerung des Honigs muss luftdicht, dunkel und gleichbleibend kühl erfolgen.

7.14.5.3. Wachsverarbeitung

- (1) Definition: Bienenwachs ist ein körpereigenes Stoffwechselprodukt der Honigbienen. Es wird in ihren Wachsdrüsen als kleine Wachsschüppchen erzeugt. Aus diesen Wachsschüppchen bauen die Honigbienen ihre Waben und Wachsbrücken.

- (2) Das in der Imkerei gewonnene Wachs ist in Wachs I und Wachs II zu trennen. Wachs I ist Wachs, das ohne Vorgabe einer Mittelwand entstanden ist, z. B. Entdeckelungswachs und Wachs aus Naturwabenbau (ein Anfangsstreifen aus Wachs I von max. 10 % der Wabenfläche des Rähmchen Innenmaßes kann vernachlässigt werden). Wachs II ist aus Waben gewonnen, denen eine Mittelwand vorgegeben war und darf nicht mehr im Bienenvolk verwendet werden.
- (3) Wachsböcke müssen eindeutig als Wachs I bzw. II deklariert sein und sind mit Imkereinamen und Chargennummer zu kennzeichnen, um eine Vermischung und Verwechslung auszuschließen. Nur Wachs I darf ins Bienenvolk gegeben werden.
- (4) Wachs darf mit Hitze bis zu 120 °C gewonnen und verarbeitet werden. Es darf nicht mit Lösungs- oder Bleichmitteln oder anderen Zusätzen in Berührung kommen. Es sind nur Geräte und Behälter aus nichtoxidierenden Materialien einzusetzen.
- (5) Eine Fremdumarbeitung von Wachs zu Mittelwänden ist möglichst zu vermeiden, um eine Vermischung mit fremdem Wachs zu verhindern. Falls Wachs zur Umarbeitung weggegeben wird, benötigt der entsprechende Lohnverarbeiter eine Bio-Zertifizierung und einen Demeter-Lohnverarbeitervertrag. Damit im Zweifelsfall die schadstofffreie Qualität und Echtheit des Wachses nachgewiesen werden kann, sind Rückstellproben wie folgt aufzubewahren: Für die Anlieferung beim Umarbeiter sind drei Proben zu ziehen, wovon zwei beim Auftraggeber/Imker verbleiben und eine beim Lohnverarbeiter/Umarbeiter. Bei Abholung sind wieder drei Proben zu ziehen, wovon zwei beim Imker bleiben und eine beim Umarbeiter. Die Rückstellmuster sind mindestens 2 Jahre aufzuheben.

7.14.5.4. Pollen

- (1) Definition: Pollen ist der von den Bienen eingetragene Blütenstaub. Er ist ein wesentlicher Bestandteil der natürlichen Nahrungsgrundlage der Bienen und ist als Perga (Bienenbrot) in den Waben eingelagert.
- (2) Pollenersatzstoffe sind verboten.

Verunreinigungen

- (3) Um einen möglichst unbelasteten Pollen bzw. ein unbelastetes Perga ernten zu können, ist der Pollen von konventionellen Intensivkulturen zu vermeiden.
- (4) Besteht der Verdacht auf eine Beeinträchtigung des Pollens, kann Demeter eine Untersuchung der Produkte veranlassen. Bei Bestätigung des Verdachtes einer derartigen Beeinträchtigung (Überschreitung des Orientierungswertes des Bundesverbands Naturkost Naturwaren von 0,010 mg/kg bezogen auf den Wirkstoff im Produkt) darf der dort erzeugte Pollen nicht unter dem Demeter-Warenzeichen vermarktet werden.
- (5) Pollen-/Pergasammelnde Imkereien, die diese als Demeter ausloben, sind verpflichtet, mindestens eine Pollen-/Perga-Analyse jährlich durch Probennahme der Kontrollstelle auf Pflanzenschutzmittel- und Pyrrolizidinalkaloid-Rückstände untersuchen zu lassen, so- lange, bis abzuschätzen ist, wie hoch die Gefahr für eine Kontamination ist.

Ernte von Pollen und Perga

- (6) Es ist darauf zu achten, dass jederzeit ausreichend Pollen/Perga für das Volk vorhanden ist.
- (7) Eine Verletzung durch die Erntevorrichtung der Bienen bei der Pollenernte muss vermieden werden.

- (8) Die Löcher, durch die die Bienen schlüpfen, müssen rund sein, abgerundete Kanten haben und mindestens 4,8 mm groß sein.
- (9) Ausflugmöglichkeiten für die Drohnen müssen vorhanden sein.
- (10) Die Völker sind auf Schwarmstimmung zu kontrollieren und im Falle eines bevorstehenden Schwarms ist die Pollenfalle zu entfernen.
- (11) Pollen muss vor Regen, Nässe und direktem Sonnenlicht geschützt sein und täglich vor Sonnenuntergang geerntet werden. Der Pollensammelbehälter ist regelmäßig mit kochendem Wasser oder Dampf gründlich zu reinigen.
- (12) Der Pollen ist mittels eines Gebläses und/oder mechanisch zu reinigen.
- (13) Pollen und Perga sind auf einen Wassergehalt von <6 % zu trocknen. Dabei muss gewährleistet sein, dass nur mit einer maximalen Trocknungsluft von 35 °C getrocknet wird.

Gebindearten, Pollenlagerung

- (14) Lager und Verkaufsgebilde von Pollen und Perga dürfen aus den folgenden Materialien bestehen: Glas oder Edelstahl.
- (15) Pollen und Perga sind lichtgeschützt, trocken und kühl zu lagern.

7.14.5.5. Rohpropolis und Propolistinktur

- (1) Definition: Die Grundstoffe von Propolis sind überwiegend von den Bienen gesammelte Pflanzenharze verschiedener Herkünfte und geringe Anteile von Wachs und Pollen. Durch gemeinschaftliche Umarbeitung der Pflanzenharze, Hinzufügen von Drüsensekreten und Fermenten, entsteht im Bienenstock das Rohpropolis. Weitere Bezeichnungen für Rohpropolis sind Bienenharz, Bienenleim, Bienenkittharz, Kittharz oder Kittwachs.

Gewinnung

- (2) Rohpropolis kann durch Abkratzen von Beutenteilen oder Rähmchen oder durch Auflegen von Propolisgittern aus dem Bienenstock entnommen werden.
- (3) Rohpropolis darf für die Ernte aus Gittersystemen oder zur Abtötung von Wachsmotteneiern kurzzeitig eingefroren werden.
- (4) Propolisgitter dürfen in der Zeit von Mitte Juni bis Mitte September im Bienenstock eingelegt und die Propolis entnommen werden.

Lagerung von Rohpropolis bis zur Weiterverarbeitung oder Verkauf

- (5) Rohpropolis ist bis zur Weiterverarbeitung oder bis zum Verkauf dunkel, luftdicht und kühl im Glas zu lagern.

Herstellung von Propolistinktur aus Rohpropolis

- (6) Definition: Propolistinktur ist ein gereinigter Auszug der Rohpropolis in Alkohol, wobei der Wachsanteil als wesentlicher Teil ausfällt. Der Alkohol hat einen Wasseranteil, wodurch neben alkohollöslichen Bestandteilen auch wasserlösliche Bestandteile aus der Rohpropolis gelöst werden.
- (7) Um Propolis vom Wachsanteil zu trennen, muss 70 Vol.% - 85 Vol.%-iger Demeter-Verarbeitungsalkohol (soweit verfügbar) eingesetzt werden. Der Ansatz für die Propolistinktur darf nur in verschließbaren Behältnissen aus Glas oder Keramik hergestellt werden.

- (8) Der Ansatz muss über einen Zeitraum von mindestens 3 Wochen stehen bleiben und sollte täglich geschüttelt werden.
- (9) Die Tinktur darf nur in Glas- oder Keramikbehälter abgefüllt werden und muss dunkel gelagert werden.
- (10) Propolisextrakt kann durch Verdunsten von Wasser und Alkohol hergestellt werden.

Kennzeichnung von Propolistinktur

- (11) Propolistinktur darf nur mit Zutatenkennzeichnung ausgelobt werden, das Markenbild kann nicht verwendet werden.

7.14.5.6. Bienengift

- (1) Definition: Bienengift ist das Gift der Honigbiene, medizinisch Apitoxin, welches in den zwei Giftdrüsen erzeugt wird.

Gewinnung

- (2) Zulässig ist die Gewinnung von reinem, getrocknetem Bienengift (*Apitoxin*) aus den Giftblasen der Westlichen Honigbiene (*Apis mellifera*.) mittels elektrischer Stimulation der Arbeitsbienen. Geerntet wird nur das von der Biene selbst durch den Stachel abgegebene Gift.
- (3) Ernteverfahren: Die Ernte geschieht mittels elektrischer Stimulation der Arbeitsbienen als einziges gängiges und vertretbares Ernteverfahren, um damit reines Gift zu erhalten und gleichzeitig die Bienen nicht zu töten.
- (4) Der Kollektorrahmen darf vor dem Flugloch oder oberhalb der Oberträger platziert werden.
- (5) Bienengift darf nur in der Zeit von April bis zur letzten Honigernte geerntet werden. Dabei beträgt die maximale Stimulationszeit 20 Minuten / Volk und Woche.
- (6) Eine Bienengifternte darf nicht zeitgleich mit der Honigernte erfolgen.
- (7) Bei dem Einsatz von einer Membran zur Ernte reinen Bienengifts muss diese so beschaffen sein, dass die Bienen ihren Stachel nicht verlieren. Vom Material der Membran dürfen keine Rückstände in das Bienengift gelangen.

Trocknung und Lagerung

- (8) Das bei Raumtemperatur getrocknete Bienengift wird in Glasflaschen mit UV-Schutz abgefüllt, versiegelt und etikettiert und bis zum Versand kühl und dunkel bei 2°C bis 8°C gelagert.

7.14.5.7. Wabenhonig

- (1) Definition: Wabenhonig und Scheibenhonig im Sinne dieser Richtlinie ist verdeckelter Honig in frisch gebauten, unbebrüteten Naturbauwaben oder aus frisch eingesetzten, ausgebauten Mittelwänden. Er wird in seiner ursprünglichen Verpackung, der Wabe/Naturbauwabe, gehandelt.
- (2) Zur Gewinnung von Wabenhonig dürfen keine Kunststoffrähmchen eingesetzt werden.
- (3) Als Verpackung von Wabenhonig dürfen natürliche Materialien wie Glas, Ton usw. oder lebensmittelechte Kunststoffe verwendet werden.

7.14.5.8. Gelee Royal

- (1) Definition: Gelee Royal ist der von Ammenbienen durch Drüsensekrete erzeugte Futtersaft, der im Bienenvolk zur Aufzucht junger Arbeiterinnen Brut und zur Aufzucht und weiteren Futterversorgung der Königin verwendet wird.

Gewinnung

- (2) Nennenswerte Mengen von Gelee Royal können nur in künstlich entweiselten Völkern und in künstlichen Königinnenzellen oder über dem Absperrgitter, ebenfalls in künstlichen Königinnenzellen, gewonnen werden. Diese Gewinnung von Gelee Royal ist mit dem Tierwohl nicht vereinbar und damit ausgeschlossen.

7.14.6. Messbare Qualität des Honigs – Analysewerte

Es müssen über die gesetzlichen Festlegungen hinaus folgende Anforderungen an die Qualität des Honigs eingehalten werden:

- (1) Der Wassergehalt – gemessen nach DIN/AOAC – darf maximal 18 % und bei Heidehonig maximal 21,4 % betragen.
- (2) Der HMF-Gehalt darf maximal 10 mg/kg betragen.
- (3) Invertase-Einheiten mind. 64 U/kg Honig (nach Siegenthaler), ausgenommen natürlich enzymschwache Honige (sehr reinsortige Akazien- und Lindenhonige).

7.14.7. Bienengesundheit

Ein Bienenvolk sollte aus eigener Kraft ein gestörtes Gleichgewicht regulieren. Die Maßnahmen der Demeter-Imkerei sind darauf ausgerichtet, die Selbstheilungskräfte und die Vitalität der Bienenvölker zu erhalten. Der Verlust einzelner für bestimmte Krankheitserreger oder Schädlinge besonders anfälliger Völker ist im Sinne einer natürlichen Auslese hinzunehmen.

Ist eine Krankheits- oder Schädlingsabwehr unabdingbar, dürfen nur folgende Maßnahmen und

Mittel Anwendung finden:

- Brutentnahme
- Wärmebehandlung
- Kunstschwarmbildung
- Käfigen der Königin
- Kräutertees
- Ameisensäure
- Milchsäure
- Oxalsäure
- Zucker
- Salz

Dringend behandlungsbedürftige Völker müssen vor einer Behandlung abgeerntet werden. Aus diesen Völkern ist nach einer Behandlung eine Ernte von Produkten zur Vermarktung unter Warenzeichen in der laufenden Saison nicht statthaft.

7.14.8. Umstellung

Eine Umstellung setzt einen Umstellungsplan voraus, der spätestens drei Jahre nach Beginn zur vollen Zertifizierung führen muss. Voraussetzung für die Zertifizierung ›In Umstellung auf Demeter‹ ist, dass der letzte richtlinienwidrige Mitteleinsatz länger als 12 Monate zurückliegt und dass das Wachs des Wabenbaus ausgeschieden oder durch Wachs aus Demeter-Bienenhaltung ersetzt wurde. Wenn eine Wachsanalyse zu Beginn der Umstellung bzw. im ersten Umstellungsjahr die Unbedenklichkeit des in der Imkerei vorhandenen Wachses bestätigt, d.h. das vorhandene Wachs und die vorhandenen Waben dürfen nicht mit richtlinienwidrigen Mitteln belastet sein, kann dieser erste Austausch des Wachses unterbleiben. Dazu veranlasst die Kontrollstelle eine Probenahme von Wachs.

Mit Beginn des ersten Umstellungsjahres muss nach Maßgabe der Richtlinien gearbeitet werden. In dieser Zeit sind erlaubt:

- geteilter Brutraum
- Absperrgitter
- vorhandene Waben aus Mittelwänden im Brutraum. Diese müssen am Ende des ersten Umstellungsjahres in nennenswertem Umfang (ca. 30 %) durch Naturbau ersetzt worden sein.

7.14.8.1. Wachsaustausch

Stellt eine Imkerei auf Demeter um hat ein Wachsaustausch nach den Demeter-Vorgaben zu erfolgen: Alles Wachs und alle Waben, die vor der Umstellung im Betrieb vorhanden sind, können nicht Demeter-Wachs werden. Nur in der Demeter-Imkerei von den Bienen erzeugtes und in die Waben verbautes Wachs kann Demeter-Wachs sein. Entsprechend muss das vor der Umstellung vorhandene Wachs und das Wachs aus den bisher verwendeten Waben, im Zuge der Umstellung vollkommen gesondert gewonnen (eingeschmolzen), jeweils sofort entsprechend eindeutig gekennzeichnet und schließlich separat gelagert werden. Verwendung oder Verkauf dieses Wachses muss getrennt von später gewonnenem Demeter-Wachs erfolgen und detailliert dokumentiert werden. Am Ende des Umstellungszeitraums darf kein altes Wachs mehr im Betrieb vorhanden sein.

Weiterhin ist die Handhabung bei der Gewinnung von Demeter-Wachs aus der Imkerei zu beachten. Es muss beachtet werden, dass hier zwei ›Qualitäten‹ unterschieden werden:

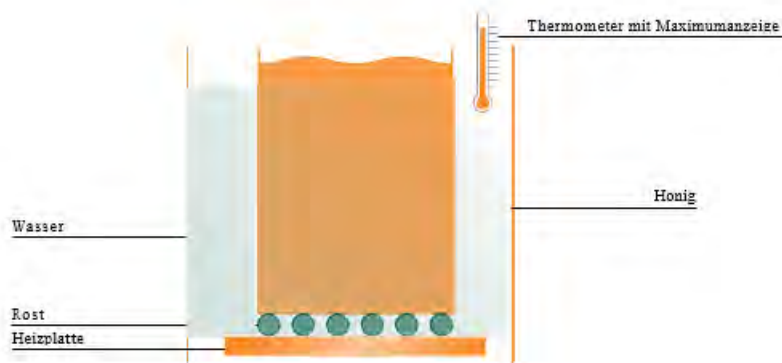
- Qualität 1: Alles aus reinen Naturbauwaben gewonnenes Wachs, sowie das Wachs, dass bei der Entdeckelung der Honigraumwaben bei der Honigernte anfällt. Dieses gewonnene Wachs kann zur Herstellung von Mittelwänden zum Einsatz in den Honigräumen sowie für Anfangsstreifen verwendet werden. Es muss entsprechend gekennzeichnet und getrennt von anderem Wachs gelagert werden.
- Qualität 2: Alles Wachs aus Honigraumwaben mit Mittelwänden, die aus Demeter-Wachs erster Qualität gefertigt wurden. Dieses Wachs muss gesondert vom Wachs der »Ersten Qualität« gekennzeichnet und gelagert werden. Dieses Wachs darf nicht erneut für die Herstellung von Mittelwänden und Anfangsstreifen verwendet werden, die in der Demeter-Bienenhaltung zum Einsatz kommen sollen.

Voraussetzung für die Zertifizierung mit ›Demeter‹ ist, dass kein Wachs mehr aus der Vorbewirtschaftung vorhanden ist.

7.14.9. Anhang Honigerwärmung

7.14.9.1. Musteranlage 1 zur Honigerwärmung

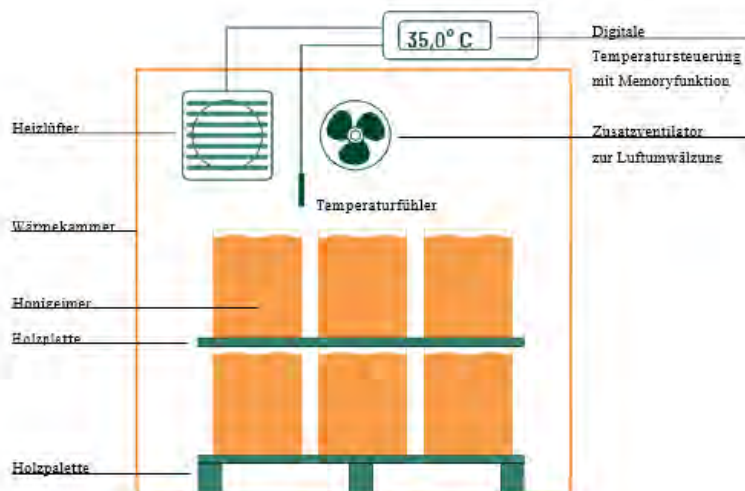
Die Temperatur des Wassers ist mit einem auf $1/10^{\circ}\text{C}$ ablesbaren Thermometer zu kontrollieren und darf 35°C nicht übersteigen. Dies wird über die Maximumanzeige festgehalten. Der Rost zur Distanzierung des Honiggefäßes von der Heizplatte ist unbedingt erforderlich.



7.14.9.2. Musteranlage 2 zur Honigerwärmung

(für größere Mengen)

Die Honigeimer müssen auf der Palette mit Abstand stehen, damit sie von allen Seiten von der erwärmten Luft umströmt werden können.



7.15. Biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung

7.15.1. Geltungsbereich und Grundlagen

Die Richtlinien für die anerkannte biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung wurden im Wesentlichen von der Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter (ABDP) erarbeitet. Sie sind Bestandteil des Vertrages zwischen dem Nutzer der Bezeichnung ›aus biologisch-dynamischer Züchtung‹ und der für die Vertragsvergabe verantwortlichen Organisation (Demeter e.V.). Sie gelten für Züchtungsbetriebe, welche biologisch-dynamische Züchtungsarbeit leisten, sowie für deren Produkte, die Sorten aus anerkannt biologisch-dynamischer Pflanzenzüchtung. Die Kennzeichnung biodynamisch gezüchteten Sorten ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

Ziel der Richtlinie ist es, Sorten ›aus biologisch-dynamischer Züchtung‹ mit prüfbaren Kriterien zu beschreiben und damit von anderen Sorten abzugrenzen, die diese Bezeichnung nicht tragen. Bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem Demeter-Logo ist nur ersichtlich, dass das Erzeugnis auf einem Demeter-anerkannten Betrieb gewachsen ist, nicht jedoch, aus welcher Art Saatgut es hervor gegangen ist. Mit dem Hinweis auf die Züchtung soll auf die besondere Herkunft des Saatgutes aufmerksam gemacht werden können.

7.15.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten

- (1) Die Züchtung soll auf Demeter-zertifizierten Feldern oder in entsprechenden Zuchtgärten stattfinden. Wo dies nicht möglich ist, kann wie nachfolgend beschrieben gezüchtet werden.
- (2) Wenn auf anerkannt ökologischen Feldern gezüchtet wird, sind die biologisch-dynamischen Präparate wie folgt anzuwenden: Mindestens einmal im Jahr Hornmist und Hornkiesel kulturartgerecht angewendet und präparierten Kompost oder ersatzweise Fladenpräparat auf allen Flächen ausgebracht. Dies ist mit dem ökologischen Betrieb schriftlich zu vereinbaren (z. B. mittels eines Anbaugestattungsvertrages).
- (3) Der Züchtungsbetrieb sowie die Dokumentation der Züchtungsarbeit müssen über die gesamte Zeit für eine Demeter-Kontrolle zugänglich gemacht werden.
- (4) Die Züchtung neuer Sorten beginnt mit zufälliger oder beabsichtigter Fremdbestäubung bzw. Mutation im Sinne einer erblichen Veränderung und darauf folgender Selektion. Ein Minimum von vier Jahren unter biologisch-dynamischen Selektionsbedingungen wie unter Absatz 1 und 2 beschrieben ist unverzichtbar. Dies gilt für die Auslobung als ›aus biologisch- dynamischer Erhaltungszüchtung‹ genauso wie für die Auslobung als ›aus biologisch- dynamischer Züchtung‹.
- (5) Als Zuchtmethoden werden grundsätzlich ausgeschlossen:
 - Alle von den IFOAM-Richtlinien ausgeschlossenen Methoden
 - Hybridzüchtung, unabhängig vom Herstellungsweg
 - Doppelhaploide bzw. Polyploidisierung
- (6) Sorten aus Proto- bzw. Cytoplasmenfusion
- (7) Die Verwendung von Hybridsorten und Doppelhaploiden als Eltern für die Neuzüchtung einer biologisch-dynamisch gezüchteten Sorte ist zulässig.

- (8) Für eine biologisch-dynamische Neuzucht ist die Anerkennung als Sorte durch eine anerkannte Behörde (beispielsweise das zuständige Sortenamt) unverzichtbar, wenn das Saatgut im Sinne des regional gültigen Saatgutverkehrsgesetzes an andere abgegeben werden soll.
- (9) Sofern im Rahmen geschlossener Produktionssysteme die amtliche Sortenregistrierung verzichtbar ist, kann beim Demeter e.V. die Anerkennung einer Sorte als ›aus biologisch- dynamischer Züchtung‹ stammend beantragt werden, wenn eine vorgelegte Sortenbeschreibung die Erfüllung der saatgutrechtlichen Anforderungen an die Unterscheidbarkeit erwarten lässt.

7.15.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung

Die Erhaltungszüchtung findet grundsätzlich auf anerkannt biologisch-dynamischen Betrieben statt, zumindest aber auf Betrieben gem. Absatz 2 des Kapitels ›Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten‹.

7.15.4. Anforderungen an die Dokumentation

Bereits der erste Eingang von Saatgut in den Betrieb muss dokumentiert werden. (Lieferschein / Eingangsbeleg / Lieferant / Menge / Behandlungszustand / Gentechrisiko).

In einem Flächenplan muss die Anbaufläche dokumentiert werden, aus der selektiert wurde. Die Elterngeneration der selektierten Pflanzen muss anhand eines Beleges in den Unterlagen zurückverfolgbar sein.

Die Abgabe von Saatgut muss nach Sorte /Partie /Menge / Behandlung / Empfänger anhand einer Lieferscheinkopie (EU-Bio-Kontrollstelle) dokumentiert werden, wie es bereits für die Öko-Kontrolle erforderlich ist.

Diese Belege dienen der Nachvollziehbarkeit des Verlaufs der Generationenfolge bzw. der aufeinander folgenden Anbauvegetationen, welche durchlaufen wurden.

7.15.5. Transparenz in der Sortenentwicklung (Werdegangbeschreibung)

Die Werdegangbeschreibung ist Grundlage für die Zertifizierung der Sorten und muss öffentlich zugänglich gemacht werden (Internet). Das Zertifikat für die Sorte ›aus biologisch-dynamischer Züchtung‹ wird von der Demeter-Zertifizierungsstelle ausgestellt.

Zur Werdegangbeschreibung gehören folgende Angaben:

- (1) Art, Kulturform, Sortenbezeichnung, Name des Züchters, Datum, Intention der Züchtung.
- (2) Woher stammt das Ausgangsmaterial? Bezeichnung, Lieferant, Jahr des ersten Anbaus, Angaben über ein Kreuzungsprodukt.
- (3) Unter welchen Bedingungen wurde und wird angebaut und selektiert? Standort, Wirtschaftsweise.
- (4) Nach welcher Methode wird selektiert? Massenauslese (positiv oder negativ), wie viele Individuen aus wie viel werden gewählt? Wird im Falle von Einzelpflanzen-Auslese getrennt nach Einzelpflanzen-Nachkommenschaften angebaut bzw. geprüft oder aus den aufbereiteten Samen ein durchmischter Ramsch ausgesät (Pedigree-/Stammbaum- oder Bulk-/Ramsch-Methode)? Wurde das Verfahren im Verlauf der Generationenfolge geändert oder gab es in bestimmten Selektionsabschnitten ganz bestimmte Ausscheidungskriterien? Wurden bestimmte

Untersuchungsverfahren angewandt und zur Entscheidung herangezogen? Unter welchen Bedingungen wurden zusätzliche Prüfungen durchgeführt? Gab es besondere Kriterien, die für die Praxiseinführung erfüllt werden mussten?

- (5) Wann wurde die Sorte vom Bundessortenamt eingetragen / zugelassen?
- (6) Wie erfolgt die Saatgutvermehrung zur Saatgutabgabe?
- (7) Wie kann die Sorte heute beschrieben werden? Typische Sortencharakteristika, Hinweise zum Anbau, Erfahrungen aus der Praxis, Ergebnisse aus Qualitätsuntersuchungen.

7.16. Anhänge

ANHANG 1:

Zugelassene Düngemittel und Mulchmaterialien

Grundsätzlich ist die Selbstversorgung des Betriebes mit eigenen Düngemitteln anzustreben. Zugekaufte Materialien sind im Rahmen der jährlichen Zertifizierung anzugeben.

1. Wirtschaftsdünger aus ökologischer Herkunft	
• Kompost • Stallmist, Geflügelmist, Gülle (auch nach Gewinnung von Biogas, sofern die Biogasgewinnung dem Abschnitt 7.4. Düngung dieser Richtlinien entspricht)	• Jauche • organische Abfälle • (Ernterückstände und ähnliches) • Stroh (auch als Betriebsmittel für andere Zwecke zu verwenden)
2. Organische Dünger und Mulchmaterialien (ökologischer und konventioneller Herkunft)	
• Mist, konventionell (außer Geflügelmist oder Mist aus industrieller Tierhaltung), möglichst schon am Entstehungsort präpariert • Stroh (aus konventioneller Herkunft nur als Einstreu zu verwenden) und andere pflanzliche Materialien • Beiprodukte der Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen als Ergänzung zu den Wirtschaftsdüngern – Tierischer Herkunft: Nur Dünger aus reiner Hornsubstanz, Haar- und Federabfällen, nicht hydrolysiert – Schrote, Pressrückstände • Algenprodukte • Frischholzprodukte: Sägemehl, Borke und Holzabfälle; Holzasche (nicht mit Fungiziden oder Insektiziden kontaminiert) • Pflanzenkohle (PAK Gehalte gemäß VO (EG) 2018/848 nach Toluol Extraktion) und unter Einhaltung der Schwermetallgrenzwerte nach dem Standard EBC-AgroBio	• Grüngutkompost (kein Kompost von Haushaltsabfällen › Biotonne ‹). Es sind Untersuchungsergebnisse auf Schadstoffgehalte vorzulegen. Als Obergrenze für Schwermetallgehalte gelten die Regelungen der VO (EG) 2018/848 für kompostierte Haushaltsabfälle • Torf ohne synthetische Zusätze zur Jungpflanzenanzucht, soweit Alternativen nicht verfügbar sind (Torf ist aus Gründen des Raubbaus nur zurückhaltend einzusetzen) • Vinasse und organische Handels-Mischdünger mit Vinasse-Anteil, sowie andere Flüssigdünger, sofern sie in der Demeter Betriebsmittelliste aufgeführt werden, dürfen im Obst- und Weinbau, in der Jungpflanzenanzucht, im Gemüsebau, Zierpflanzenanbau, Staudenanbau- und Baumschulanbau angewendet werden • Organische Stickstoff-Handelsdünger müssen ab 01. Januar 2030 aus ökologischer Herkunft stammen.

3. Zugekaufte mineralische Ergänzungsdünger

• Gesteinsmehle • Tonerdemehle (z. B. Bentonit) • Düngelkalk aus Naturherkünften: Dolomit, Kohlensaurer Kalk, Muschelkalk, Meeralgenkalk (nur von toten Bänken im Meer oder fossilen Formen an Land), Calciumsulfat • Carbokalk (nur aus ökologischer Zuckerherstellung und nur mit Nachweis auf dem Lieferschein, dass dieser Kalk aus der ökologischen Zucker-Produktion stammt) • natürliche schwermetallarme Phosphate (Rohphosphate)	Nur bei Bedarf, welcher dem Demeter e.V. nachzuweisen ist: • Calciumchlorid (CaCl_2) Blattbehandlung bei Apfelbäumen bei nachgewiesenem Calciummangel • Seealgenmehl und -extrakte • Kalisalze, magnesiumsalzhaltiges Kaliumsulfat (Kalimagnesia: > Patentkali <) • Kaliumsulfat (Chloridgehalt max. 3 %). Nur von natürlich vorkommenden Mineralien durch physikalische Extraktion gewonnen • Magnesiumsulfat (ausschließlich natürlichen Ursprungs, z. B. Kieserit) • Elementarer Schwefel • Spurenelemente
---	--

4. Sonstige Hilfsmittel (ausschließlich gemäß Betriebsmittelliste)

• Wasserlösliche Algenauszüge (hergestellt gemäß VO (EG) 2018/848) • Auszüge und Aufbereitungen aus Pflanzen • Mikrobielle oder pflanzliche Kompostaktivatoren • Rhizobien (Knöllchenbakterien)	• Bodenhilfsstoffe, Bodenimpfstoffe, Hilfsstoffe für das Bodenleben, z. B. Algenextrakte, Mikroorganismenpräparate, Getreidefermente, N-fixierende Bakterien, Mykorrhiza • Saathilfsmittel (z. B. Gesteinsmehl, natürliche Polymere) • Dünger-, Gülle-, Mist- und Biogaszusätze • Gärprodukte
--	--

5. Kofermente für die Biogasgewinnung (Berechnung erfolgt in Trockenmasse)

• Alle Wirtschaftsdünger unter 1., alle organischen • Zukaufdünger ökologischer Herkunft unter 2. • Aus konventioneller Herkunft nur Beiprodukte der Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln bis max. 10 % der zu fermentierenden Stoffe. • Klee, Klee gras, Gras • Grünlandaufwuchs	• Grünschnitt aus extensiver Bewirtschaftung (jedoch nicht von Straßenrändern, stark befahrenen Straßen und Bahndämmen) • Getreide (nur für Anlagen, die vor dem 01. Juni 2005 von der Baubehörde genehmigt waren)
---	---

Für Anlagen oder Neu-Betriebe ab 1. Juni 2019 müssen alle Substrate aus ökologischer Herkunft stammen.

6. Organische Handelsdünger

- Organische Handelsdünger sind stark aufbereitete Düngemittel aus organischem Ausgangsmaterial die überregional verfügbar sind. Eine Liste der zugelassenen Handelsdünger finden Sie in der Demeter-Betriebsmittelliste unter www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/richtlinien

Organische Stickstoff-Handelsdünger müssen ab 01. Januar 2030 aus ökologischer Herkunft stammen.

ANHANG 2

Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung und zur Anwendung in Stallungen und Haltungseinrichtungen

- Die Verwendung der hier aufgeführten Mittel soll nur erfolgen, wenn mit den biologisch- dynamischen Maßnahmen (z. B. rhythmisches Spritzen von Hornkiesel bei Insektenbefall, Veraschung) der Schadorganismenbefall nicht unter Kontrolle gehalten werden kann. Eine mögliche Gefährdung der Nützlingspopulation ist besonders zu beachten.
- Beim Kauf von Handelspräparaten ist darauf zu achten, dass diese keine Wirkstoffe enthalten, die entsprechend diesen Richtlinien nicht zugelassen sind bzw. aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt werden.

1. Biologische und biotechnische Maßnahmen

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen der Kulturpflanzen (Raubmilben, Schlupfwespen und dergleichen) • Insektenfallen (Farbtafeln, Leimfallen, Lockstoff-Fallen) • Pheromone (Sexual-Duftstoffe; Lockmittel in Fallen und Spendern) | <ul style="list-style-type: none"> • Mechanische Abwehrmittel (Mechanische Fallen, Antischneckenzaun und dergleichen) • Repellents (nicht chemisch-synthetisch, z. B. Thujaöl) Anwendung nur auf für Mensch und Tier ungenießbare Pflanzenteile • Natürliche Anstriche |
|---|---|

2. Haftmittel, Pflanzenpflegemittel, Pflanzenstärkungsmittel, Pflanzenhilfsmittel

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Präparate, welche die Widerstandskraft der Pflanzen fördern und gewisse Schädlinge und Krankheiten hemmen (Handelspräparate nur gemäß Betriebsmittelliste) • Quarzsand | <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzen-Präparate (Brennnesseljauche, Schachtelhalmtee, Wermuttee usw.), Propolis • Milch und Milchprodukte • Zusatzstoffe (Haftmittel, Netzmittel, Emulgatoren, Öle) |
|---|--|

3. Mittel gegen Pilzkrankheiten

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Netzschwefel • Calciumhydroxid gegen Obstbaumkrebs (Nectria galligena) | <ul style="list-style-type: none"> • Kaliumhydrogencarbonat (Kaliumbicarbonat) |
|---|---|

4. > Grundstoffe < gemäß der Definition von Anhang I der VO (EG) Nr. 2021/1165
Keine Verwendung als Herbizid

- z. B. Equisetum arvense L. (Ackerschachtelhalm), Chitosanhydrochlorid, Saccharose (Zucker)
- siehe auch Demeter-Betriebsmittelliste

5. Mittel gegen tierische Schädlinge

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Mikroorganismen: Virus-, Pilz- und Bakterienpräparate (frei von GVO und GVO-Derivaten; z. B. Bacillus thuringiensis, Granulosevirus) • Pyrethrumextrakte, -pulver (Pyrethrine, keine synthetischen Pyrethroide), jedoch nicht in der Pilzerzeugung; Anwendung ist nur ohne chemisch-synthetische Synergisten gestattet • Aluminiumsilikat (Kaolin) | <ul style="list-style-type: none"> • Quassiaholztee (bzw. -brühe) • Ölemulsionen (ohne chemisch-synthetische Insektizide) mit Pflanzenölen • Fettsäuren (alle Verwendungen zugelassen, außer Herbizid) • Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neem) • Eisen-III-Orthophosphat als Molluskizid • Hydrolisiertes Eiweiß (ausgenommen Gelatine) • Diatomeenerde gegen Lagerschädlinge |
|--|---|

6. Nur in Dauerkulturen zugelassene Hilfsmittel

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Kupfer bis 3 kg/ha und Jahr (gemittelt über einen Zeitraum von 5 Jahren) und vorzugsweise weniger als 500 g je Spritzung | <ul style="list-style-type: none"> • Paraffinöl (nur mit schriftlicher Empfehlung der Obstbau-Beratung) • Schwefelkalk (Schwefelkalkbrühe, Calciumpolysulfid) |
|--|---|

7. Nur zur Bekämpfung von Schädlingen in Stallungen und Haltungseinrichtungen und am Tier

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Neben den unter 1. – 4. bereits genannten Mitteln zusätzlich: Rodentizide (nur in Köderbehältern) • Diatomeenerden gegen Lagerschädlinge | <ul style="list-style-type: none"> • Mittel zur Raumbehandlung (z. B. Fliegenköder) • Mittel zur Anwendung am Tier (Kieselgur, ätherische Öle) • Imkereihilfsmittel gemäß Imkerrichtlinie |
|---|--|

Seit Mitte 2013 sind die vom Demeter e.V. geprüften und für die Anwendung zugelassenen Betriebsmittel in der Demeter-Betriebsmittelliste genannt. Die dortigen Vorgaben zu den einzelnen Mitteln sind bei der Anwendung zu beachten. Neue Mittel können auf Antrag aufgenommen werden.

Die aktuelle Betriebsmittelliste finden Sie über <https://www.betriebsmittelliste.de/bml-suche.html#/>. Hier können Sie unter dem Menüpunkt „Prüfungsstandard“ gezielt nach Produkten mit Demeter Zulassung suchen.

ANHANG 3

Flächenanforderungen für die Nutztierhaltung

Mindeststall- und Freiflächen bei Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen. Geflügel siehe Anhang 8

	Lebendgewicht (kg)	Stallfläche (den Tieren zur Verfügung stehende Nettofläche) (m²/Tier)	Außenfläche (Freigeländeflächen außer Weideflächen) (m²/Tier)
Zucht- und Mastrinder	bis 100	1,5	1,1
	bis 200	2,5	1,9
	bis 350	4,0	3,0
	über 350	5,0	3,7
		mindestens 1 m²/100 kg	mindestens 0,75 m²/100 kg
Milchkühe		6,0	4,5
Zuchtbullen		10,0	30,0
Schafe und Ziegen	je Schaf / Ziege	1,5	2,5
	je Lamm / Zicke	0,35	0,5
säugende Sauen je Sau mit bis zu 40 Tage alten Ferkeln	je Sau	7,5	2,5
Mastschweine	bis 50	0,8	0,6
	bis 85	1,1	0,8
	bis 110	1,3	1,0
	über 110	1,5	1,2
Ferkel	über 40 Tage alt und bis 30 kg	0,6	0,4
Zuchtschweine	weibliches Zuchtschwein	2,5	1,9
	männliches Zuchtschwein	6,0	8,0

ANHANG 4**Mögliche Ausnahmegenehmigungen – Erzeugung**

Anträge auf Ausnahmegenehmigung sind zu richten an zertifizierung@demeter.de

Mögliche Ausnahmen	
1	Betriebskooperation mit Demeter- oder Bio-Betrieb(en) zum Erreichen des Raufutterfresser-Mindestbesatzes
2	Schrittweise Umstellung von Flächen
4	Enthornung einzelner Tiere
5	Zukauf von enthornten Zuchttieren. Haltung von genetisch hornlosen Tieren (nur für sozialtherapeutische Einrichtungen)
6	Zukauf von konv. Grundfutter in Notsituationen
7	Zukauf von Zuchttieren konventioneller Herkunft
8	Zukauf von bis zu 50 % Ökofutter bei Geflügel und Schweinen
9	Neue Verfahren und neue, noch nicht gelistete Betriebsmittel
10	Haltung von Legehennen ohne Hähne
11	Bewirtschaftung von Flächen, auf denen keine Präparate ausgebracht werden können
12	Zukauf von konv. Mastgeflügel
13	Haltung von Geflügel in Ställen, die dem Bestandsschutz unterliegen
14	Dämpfen von Boden in Gewächshäusern
15	Höherer Torfanteil in Erden und Substraten für Moorbeetpflanzen
16	Pflanzungen von Dauerkulturen im ersten Jahr ohne Bodenbedeckung
17	Feuchtgetreidekonservierung mit organischen Säuren (nur für Futtermittel)
18	Umweiselung (Bienenhaltung)

ANHANG 5**Kennzeichnung von Produkten zugekaufter Tiere ökologischer oder konventioneller Herkunft.**

Rinder und Schafe, die vor der Bio-Umstellung geboren wurden, können nur ›Öko‹ vermarktet werden. Tiere konventioneller Herkunft dürfen nur mit Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. zugekauft werden.

Verkaufsprodukte (Rind)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung / Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Milch	ökologisch	ab Kauf des Tieres	Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch von Zuchttieren, Masttieren und Milchkühen	konventionell bzw. vor der Bio-Umstellung geboren		Tiere ohne Demeter-Zulassung
Rindfleisch von Masttieren	ökologisch	Mind. 2/3 Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Zuchttieren/ Milchkühen	ökologisch	12 Monate	Demeter

Verkaufsprodukte (Schaf, Ziege)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung / Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Milch	ökologisch	ab Kauf des Tieres	Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch (Ziege)	ökologisch	mind. 6 Monate	Demeter
Fleisch (Ziege)	konventionell	mind. 12 Monate	Demeter
Fleisch (Schaf)	ökologisch	mind. 6 Monate	Demeter
Fleisch (Schaf)	konventionell bzw. vor der Umstellung geboren		Öko

Verkaufs- produkte (Schwein)	Zertifizierungs- status des Tieres beim Kauf	Zukauf als	Fütterung/ Haltung richtlinien- gemäß	Kennzeichnung des Verkaufs- produktes
Fleisch	ökologisch	Bio-Ferkel*	mind. die Hälfte der Lebenszeit	Demeter
Fleisch	konventionell	Zuchttier	mind. 2 Jahre	Demeter

Verkaufs- produkte (Geflügel)	Zertifizierungs- status des Tieres beim Kauf	Zukaufalter	Fütterung/ Haltung richtlinien- gemäß	Kennzeichnung des Verkaufs- produktes
Eier	Öko (nur mit Nicht- verfügbarkeits- bescheinigung von Demeter- Junghennen)	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	Futter: mind. Öko bei der Aufzucht und Demeter im Legebetrieb	Demeter
Fleisch von Legehennen	Öko (nur mit Nichtverfügbarkeits- bescheinigung von Demeter- Junghennen)	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	frühestens nach einer Legeperiode (> 1 Jahr)	Demeter
Masthähnchen und sonstiges Mastgeflügel; - fleisch	von Demeter oder Öko- Elterntieren abstammend oder von anerkannten Betrieben der ökologischen Landbauverbände	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	mindestens 3/5 der Lebenszeit	Demeter
Mastgeflügel	konventionell	Weniger als 3 Tage	Von der Aufstallung bis zur Schlachtung	Demeter

* Lenkungsabgabe gemäß Delegiertenbeschluss erforderlich, wenn keine Demeter-Ferkel zugekauft werden.

ANHANG 6

Umstellung von Flächen und tierischen Produkten

Besteht der Verdacht, dass Flächen, die umgestellt werden sollen, kontaminiert sind, kann eine Beprobung vor Beginn der Umstellung erforderlich werden. Es muss ein Umstellungsplan vor- liegen und ein verbindlicher Umstellungsbeginn mit dem Betrieb datiert werden. Das Datum des Demeter-Umstellungsbeginns kann nicht vor der Anmeldung zur Biokontrolle liegen.

- Ab diesem Termin müssen die Richtlinien eingehalten und alle Präparate auf allen Flächen vor der Anerkennung der jeweiligen Kultur ausgebracht werden.
- Bis zum 1. Mai können Umstellungsbetriebe spätestens in das Zertifizierungsverfahren aufgenommen werden, wenn sie Produkte noch im gleichen Jahr mit „in Umstellung auf Demeter“ bzw. „Demeter“ ausloben möchten (verkürzte Umstellung nach den Tabellen B, C und D dieses Anhangs). Bis zu diesem Zeitpunkt müssen sie Hornmist und Fladenpräparat auf allen Flächen ausgebracht haben. Die Hornkieselanwendung erfolgt kulturartengerecht, in jedem Fall vor der Ernte der zu zertifizierenden Kultur.
- Betriebe, die sich nach diesem Datum zum Zertifizierungsverfahren anmelden, können ihre Erzeugnisse nicht mehr im gleichen Jahr mit Demeter-Hinweis ausloben.

Die Gesamtbetriebsumstellung muss nach max. 3 Jahren abgeschlossen sein, dieser Zeitraum kann auf 5 Jahre verlängert werden, sofern der gesamte Betrieb ökologisch bewirtschaftet wird. Die Tierhaltung muss von Anfang an mit umgestellt werden, es sei denn es handelt sich um einen auslaufenden Betriebszweig. Rinder und Schafe, die vor der Bio-Umstellung geboren wurden, können nur ›öko‹ vermarktet werden.

A: Umstellung nach konventioneller Vorbewirtschaftung

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Bio und Demeter	Status
Alle Kulturen	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	Ernte ist konventionell keine Auslobung als Demeter
Alle Kulturen	frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
Jährige Kulturen (z. B. Getreide, Kartoffeln)	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn gesät	Demeter
Mehrfähriger Futterbau (z. B. Grünland, Weiden)	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Dauerkulturen	frühestens 36 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Tiere und tierische Produkte	Bei gleichzeitig beginnender Umstellung (Flächen und Tiere) beträgt die Umstellungszeit 24 Monate.	Tiere und tierische Produkte folgen dem Anerkennungsstatus nach Öko-VO Ausnahmen: Rinder und Schafe vor der Umstellung geboren können keine Demeter-Anerkennung erlangen.

B: Umstellung nach einem Jahr Bewirtschaftung nach EG-Öko-VO

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Demeter	Status
Alle Kulturen	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
Jährige Kulturen	frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn gesät	Demeter
Mehrjähriger Futterbau	Frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Dauerkulturen	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Tiere und tierische Produkte	Tierartspezifische Umstellungszeiten nach EG (VO) 2018/848. Umstellungszeit der Futterflächen siehe erste zwei Zeilen.	Demeter, sobald die Bio-Anerkennung der Tiere und/oder tierischen Produkte vorliegt, der Futterstatus Demeter oder in Umstellung auf Demeter ist und die übrige Richtlinie eingehalten wird.

C: Umstellung nach zwei Jahren Bewirtschaftung nach EG-Öko-VO

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Demeter	Status
Jährige Kulturen, mehrjähriger Futterbau (z.B. Grünland, Weiden)	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn gesät	In Umstellung auf Demeter mit Bio-Anerkennung
Mehrjähriger Futterbau (z.B. Grünland, Weiden)	Innerhalb von 12 Monaten geerntet	In Umstellung auf Demeter mit Bio-Anerkennung
Dauerkulturen	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
Tiere und tierische Produkte	Umstellungszeiten der Futterflächen siehe erste Zeile.	Demeter, sobald die Bio-Anerkennung der Tiere und/oder tierischen Produkte vorliegt, der Futterstatus Demeter oder in Umstellung auf Demeter ist und die übrige Richtlinie eingehalten wird.

D: Umstellung nach drei Jahren Bewirtschaftung nach EG-Öko-VO

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Bio und Demeter	Status
Jährige Kulturen	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Dauerkulturen	Innerhalb von 12 Monaten geerntet	In Umstellung auf Demeter mit Bioanerkennung
Tiere und tierische Produkte	Umstellung der Futterflächen siehe erste Zeile	Demeter, sobald die Bio-Anerkennung der Tiere und/oder tierischen Produkte vorliegt, der Futterstatus Demeter oder in Umstellung auf Demeter ist und die übrige Richtlinie eingehalten wird

E: Hinzunahme von Neu-Flächen

Einsatz von Grundfutter aus dem ersten Umstellungsjahr (Nulljahr)

Die Fütterung bzw. Beweidung des Aufwuchses von betriebseigenen Flächen mit mehrjährigem Futterbau (Grünland, Weiden, mehrjähriges Ackerfutter) oder Körnerleguminosen im ersten Umstellungsjahr (Nulljahr) ist bis zu einem Anteil von 20 % der Jahresration (TM) im eigenen Betrieb zulässig.

Einsatz von Umstellungsfutter bei Hinzunahme von Neu-Flächen			% der Jahresration (TM)
Jahresration	Alle Tierarten	Betriebseigenes Futter in Umstellung auf Demeter, Bio-anerkannt	Bis zu 100%
	Schweine, Geflügel	Davon betriebseigenes Futter in Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio	Bis zu 100%
		Bio-Futter (nur mit Ausnahmegenehmigung bei Nichtverfügbarkeit)	max. 50%

ANHANG 7**Hersteller von Mischfuttermitteln und Lieferanten von Demeter-Futter mit Demeter-Markennutzungsvertrag**

Demeter-Betriebe können Mischfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel sowohl für Wiederkäuer als auch Monogastrier nur von Demeter-Vertragspartnern zukaufen. Eine aktuelle Liste der Hersteller von Misch- und Ergänzungsfuttermitteln steht auf der Website zur Verfügung:

<https://www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/futtermittel-adressen>

ANHANG 8**Stall- und Auslaufvorgaben Geflügel**

(1) Legehennen, Junghennen, Bruderhähne und Elterntiere der Art *Gallus gallus*

Stall und Auslaufvorgaben Sofern nicht anders angegeben, gelten die Vorgaben für Fest- und Mobilställe	Legehennen Elterntiere	Junghennen Bruderhähne
Besatzdichte und Mindeststallfläche Warmstall	6 Tiere pro m ²	16 kg Lebendgewicht pro m ²
Besatzdichte und Mindeststallfläche Außenklimabereich	18 Tiere pro m ² (ausgenommen Mobilställe bis 350 Tiere, die 14-tägig versetzt werden)	Nicht vorgeschrieben. Wird ein Außenklimabereich von 24 Tieren je m ² angeboten, kann der Besatz im Warmstall auf 21 kg Lebendgewicht pro m ² angehoben werden.
Sitzstangen Erhöhte Ebenen	18 cm pro Tier	Bis zur 10. Woche 10 cm pro Tier Ab der 10. Woche 14 cm pro Tier Alternativ oder kombinierend kann 100 cm ² erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
Nester	5 Tiere je Nest (mind. 35 x 25cm) 80 Tiere je m ² im Familiennest	–
Besatzdichte und Mindestaußenfläche Grünauslauf	4 m ² pro Tier	1 m ² pro Tier
Fensterfläche	5 % der Stallgrundfläche	5 % der Stallgrundfläche
Anteil Scharrfläche im Warmstall	Mindestens 1/3 der Mindeststallfläche	Mindestens 1/3 der Mindeststallfläche
Staubbad	Permanent zugänglich, wenn möglich im Wintergarten	Ab der 6. Woche; permanent zugänglich

(2) Mastgeflügel: Masthühner, Puten, Enten, Gänse und Perlhühner

Stall und Auslaufvorgaben Sofern nicht anders angegeben, gelten die Vorgaben für Fest- und Mobilställe	Masthühner, Puten und Perlhühner	Enten und Gänse
Besatzdichte und Mindeststallfläche Warmstall	16 kg Lebendgewicht pro m ² (Feststall) 18 kg Lebendgewicht pro m ² (Mobilstall)	16 kg Lebendgewicht pro m ² (Feststall) 18 kg Lebendgewicht pro m ² (Mobilstall)
Besatzdichte und Mindeststallfläche Außenklimabereich	Nicht vorgeschrieben. Wird ein Außenklimabereich von mind. 1/3 der Stallgrundfläche angeboten, kann der Besatz im Stall auf 21 kg Lebendgewicht und maximal 10 Tiere je m ² begehbare Bewegungsfläche erhöht werden.	Nicht vorgeschrieben. Wird ein Außenklimabereich von mind. 1/3 der Stallgrundfläche angeboten, kann der Besatz im Stall auf 21 kg Lebendgewicht und maximal 10 Tiere je m ² begehbare Bewegungsfläche erhöht werden.
Besatzdichte und Mindeststallfläche Mobilstall bis 150 m² Bewegungsfläche mit obligatorischem Außen- klimabereich von min. 50m²	Nur für Masthühner: 30 kg Lebendgewicht pro m ²	–
Sitzstangen Erhöhte Ebenen	5 cm pro Tier (Masthühner) 10 cm pro Tier (Puten und Perlhühner) Alternativ oder kombinierend kann 25 cm ² (Masthühner) oder 100 cm ² (Puten und Perlhühner) erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.	Nur Flugenten: 10 cm pro Tier Alternativ oder kombinierend kann 100 cm ² erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
Besatzdichte und Mindestaußenfläche Grünauslauf	4,0 m ² pro Tier (Masthühner Feststall) 4,0 m ² pro Tier (Perlhühner) 2,5 m ² (Masthühner Mobilstall) 10,0 m ² (Puten)	4,5 m ² pro Tier (Enten) 15 m ² pro Tier (Gänse bei Portionsweide) 30 m ² pro Tier (Gänse bei stationärer Weide)
Maximale Auslaufdistanz	Puten und Perlhühner: 150 m Masthühner: 80 m	Enten 80 m Gänsen: keine Distanz vorgegeben
Anteil Scharfläche im Warmstall	Mindestens 2/3 der Bewegungsfläche	Mindestens 2/3 der Bewegungsfläche
Staubbad	Ab der 6. Woche permanent zugänglich, wenn möglich im Wintergarten	–
Wasserstelle	–	Enten: Bis 50 Tiere mind. 3 m ² pro weitere 50 Tiere 1 m ² Gänse: Mind. Wasserstellen, die ein Halseintauchen ermöglichen

ANHANG 9**Berechnung des Viehbesatzes**

Der Tierbesatz orientiert sich an der Vorgabe, dass an tierischem Dung maximal 1,4 Dungeinheiten⁴ (DE) bzw. 112 kg N/ha anfallen dürfen. Für Tiere, bei denen rasse- oder leistungsbedingt andere Ausscheidungsmengen anfallen, können nach Genehmigung durch den Demeter e.V. Zu- oder Abschläge vorgenommen werden. Werden Tiere nicht während eines ganzen Jahres gehalten oder sind sie wegen Alters- oder Nutzungsänderung einer anderen Tierkategorie zuzuordnen, wird die Berechnung nach dem Durchschnitt der im Jahr gehaltenen Tierzahl durchgeführt.

Tierkategorie oder Art	Höchstzulässige Anzahl von Tieren je Hektar = max. 112 kg N bzw. 1,4 DE	Tierkategorie oder Art	Höchstzulässige Anzahl von Tieren je Hektar = max. 112 kg N bzw. 1,4 DE
Pferde ab 6 Monaten	2	Mutterziegen	13,3
Mastkälber	5	Ferkel	74
Andere Rinder unter einem Jahr	5	Zuchtsauen	6,5
Männliche Rinder zwischen 1 und 2 Jahren	3,3	Mastschweine	10
Weibliche Rinder zwischen 1 und 2 Jahren	3,3	Andere Schweine	10
Männliche Rinder ab 2 Jahren	2	Masthühner	280
Zuchtfärsen	2,5	Legehennen	140
Mastfärsen	2,5	Junghennen	280
Milchkühe	2	Mastenten	210
Merzkühe	2	Mastputen	140
Andere Kühe	2,5	Mastgänse	280
Mutterschafe	13,3		

⁴ * Dungeinheiten: 1 Dungeinheit entspricht einem Nährstoffeintrag von 80 kg N / ha und 70 kg P₂O₅

8. PRODUKTSPEZIFISCHE VERARBEITUNGSRICHTLINIEN

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)

8.1. Verpackungsrichtlinie und Abfallmanagement

Allgemeine Grundlagen

Um die Umwelt zu schützen und Ressourcennutzung zu minimieren, unterhalten alle Demeter Betriebe ein Abfallmanagementsystem. Das System zielt mit oberster Priorität auf Vermeidung und Minimierung von Abfall; wo dies nicht möglich ist, wird bestmögliches Recycling sichergestellt. Abfall der weder vermieden noch recycelt werden kann, wird immer sachgerecht entsorgt. Alle Mitarbeiter sind geschult um die Umsetzung des Systems zu gewährleisten.

Die Verpackungsrichtlinie befindet sich im Aufbau. Sie wird produktspezifisch sukzessive entwickelt. Bis zum Vorliegen von Verpackungsvorgaben in den einzelnen Produktbereichen gelten nachfolgende Vorgaben. Sollten Sie bereits Verpackungen verwenden, die hier nicht gelistet sind, oder würden Sie gerne nichtgelistete Verpackungen einsetzen, wenden Sie sich bitte an die Zertifizierung des Demeter e.V.

- **Nanomaterialien** in Verpackungen oder Beschichtungen von Verpackungen dürfen nicht eingesetzt werden. Derzeit sind die gesetzlichen Regelungen hinsichtlich der Kennzeichnung von Nanomaterial nicht ausreichend. Sollten Sie Bedenken haben, versichern Sie sich bitte bei Ihrem Hersteller oder fordern Sie eine Unbedenklichkeitserklärung hinsichtlich des Einsatzes von nanoskalären Stoffen an.

Nanoskaläre Partikel finden sich in Verpackungen unter anderem bei Produkten mit speziellen antibakteriellen Beschichtungen, speziellen Eigenschaften hinsichtlich der Migration von Gasen und bei Oberflächen mit speziellem Anhaftungsverhalten.

- Verpackungsmaterialien dürfen keine **Schimmelschutzmittel** enthalten.
- Aus **recycelten Papier- und Pappverpackungen** können Mineralölverbindungen aus den Druckfarben des Ausgangsmaterials in das Produkt migrieren. Gerade bei fett- und ölhaltigen Produkten und Produkten mit langer Haltbarkeit sollten Sie ihren Hersteller hinsichtlich Vermeidung und möglicher Barrieren ansprechen.
- **Schutzatmosphäre** mit Stickstoff oder Kohlendioxid als Schutzgas ist zulässig.
- **Polyvinylchlorid (PVC)** und chlorierte Verpackungen im Allgemeinen sind nicht zulässig. Da bislang die Verfügbarkeit PVC-freier Verpackungen für viele Anwendungen noch limitiert ist (dies betrifft insbesondere säurehaltige Produkte sowie Flaschen im Allgemeinen), können Ausnahmegenehmigungen für die Innenbeschichtungen von Deckeln erteilt werden.

Tabelle 1: Zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

Verpackung	Produktbereiche		Kommentare, Einschränkungen
Papier	Alle		nach Möglichkeit ungebleicht und ungeglättet
gewachstes Papier	Alle		
PE-beschichtetes Papier	Alle, außer Grüne Frische		
Pappe / Karton / Presspappe	Alle		
Kartonverpackungen / PE	Alle außer W und Grüne Frische		Ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
Pergamin	Alle außer W		
Pergamentpapier	Alle außer W		
Alufolie	Alle außer W		Nur für Zwieback (BB)
Kaschierte Alufolie	OG		Für Produkte, die gasdicht verpackt werden müssen
Aluminiummembranen	GE		Für hygroskopische Produkte
Glas	Alle		
Polyethylen (PE)	Alle außer W und Grüne Frische	jeweils einzeln und im Verbund	Für BB nur bei Schnittbrot
Polypropylen (PP)	Alle außer W und Grüne Frische		Für BB nur bei Schnittbrot
Polyamid (PA)	FW, GE, SG und MI		
Polyacryl	GE und SG		
Polyethylenterephthalat (PET)	FÖ		
Steingut	Alle		
Blech und Weißblech	Alle außer W		geschweißt und nicht gelötet
Holzkisten	Alle		
Alu-Tuben	OG		

Verpackung	Produktbereiche	Kommentare, Einschränkungen
Verschlüsse und Etiketten	Alle	
Edelstahlfässer	B	
Holzfässer	W, B	Für die Reifung bei Wein sind nur Holzfässer zugelassen
Stanniolierung von Flaschen	B	Nicht gestattet
Bierkästen	B	Nur Niederdruckpolyethylen, schwermetallfrei
Flaschenverschlüsse	B	PVC-frei
Kork	W	
Plastikstopfen	W	
Schraubverschluss, Kronkorken	W	
Nirsota-, Plastik- oder Zinnkapsel	W	Erstöffnungsgarantie
Polycap, Siegelack, Wachs	W	Erstöffnungsgarantie
Beton, Keramik, Holz, Edelstahl	W	Tanks für die Verarbeitung, Kunststoff nur zur Zwischenlagerung
Schlauchverpackungen	MI	Nur im begründeten Ausnahmefall und nach Genehmigung durch den Demeter e.V.
Reifungsfolie	MI	Solange als Verbundfolie mit PVDC zu- lässig bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist
Polystyrol-Becher	MI	Mit deutlicher Materialreduzierung und geringem Styrolanteil (z.B. ›K3‹)
Zellglas	GE	Einzel, im Verbund oder als Beschichtung

Alle Ohne Einschränkung
B Bier
BB Brot- und Backwaren
EI Eiprodukte

FÖ Fette und Öle
FW Fleisch und Wurstwaren
GE Getreideerzeugnisse
Grüne Frische Obst und Gemüse welches frisch vermarktet wird (ausgenommen bis 31.12.2025: Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch)

KG Kräuter und Gewürze
MI Milch und Milcherzeugnisse
OG Obst- und Gemüseerzeugnisse
SG Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis
SMN Säuglingsmilchnahrung
W Wein
ZS Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, etc.

8.2. Obst- und Gemüseerzeugnisse

8.2.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe und Filtermaterialien

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Filtermaterialien und Enzyme sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Obst und Gemüse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.2.2. Allgemeine Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Obst und Gemüse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.2.3. Plastik

Als Endkundenverpackungsmaterial ist Plastik im Bereich der grünen Frische* ausgeschlossen. Für empfindliche Produkte** kann recyceltes Plastik (Rezyklate) und/oder vollständig recycelbares Plastik für einen Übergangszeitraum bis zum 31. Dezember 2025 verwendet werden.

* Grüne Frische: Obst und Gemüse, welches frisch vermarktet wird; Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sind bis 31.12.2025 ausgenommen.

** Salate, Kräuter, Möhren, Beeren und Cocktailltomaten

8.2.4. Obst

Allgemeine Grundsätze – Obst

Das Ziel der Weiterverarbeitung von Obst ist, den ursprünglichen Charakter und die sensorischen Eigenschaften so weit wie möglich zu erhalten. Zu verarbeitende Rohware sollte möglichst reif und einwandfrei sein.

Verarbeitungsverfahren wie die Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung haben ihre Berechtigung hinsichtlich der mikrobiellen Stabilität und der Haltbarkeit der Produkte, es ist jedoch immer auf möglichst schonende Verfahren zu achten. Im Zweifelsfall entscheidet die Abteilung Qualität des Demeter e.V. über die Notwendigkeit der eingesetzten Technologie. Aseptische Abfüllung ist möglich und erwünscht. Das Eindampfen erfolgt möglichst in mehrstufigen Fallstrom- und / oder Dünnschichtverdampfern, wenn möglich unter Anwendung von Vakuum bzw. in Vakuumverdampfern.

Allgemein ist angestrebt, soweit dies möglich ist, naturtrübe Säfte herzustellen.

Bei der Herstellung von Obstprodukten mit zusätzlicher Süßung ist ein möglichst hoher Fruchtanteil bei möglichst geringer Süßung anzustreben.

Bei Fruchtaufstrichen ist darauf hin zu arbeiten, möglichst viel Pektin aus den eingesetzten Früchten zur Gelierung zu nutzen.

Produktspezifische Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffe – Obst

- (1) Für die **Reifung** von Bananen kann Ethylen eingesetzt werden.
- (2) Zur **pH-Einstellung** und als **Antioxidans** (zur Verhinderung der Bräunung) sind natürliche Säureträger (z. B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat) zugelassen. Die Behandlung von Obst mit Schwefeldioxid oder Sulfitlösungen ist nicht zulässig. Eine Anwendung von Ascorbinsäure als Antioxidans ist nicht möglich.
- (3) Zur Entfernung der Wachsschicht bei **Trockenfrüchten**, z. B. bei Pflaumen, erfolgt eine kurz- zeitige Behandlung mit kochendem Wasser.
- (4) **Obstkonserven** sind zulässig, die Aufgussflüssigkeit kann mit Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker zusätzlich gesüßt werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen. Zur Sterilisation sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung wie HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden.
- (5) Fruchtsäfte und Muttersäfte dürfen nicht zusätzlich gesüßt werden. **Konzentrate** dürfen hergestellt und als Zutaten in anderen Produkten eingesetzt werden. Die Herstellung von Säften aus Konzentraten (Rekonstituierung oder Rückverdünnung) ist nicht zugelassen.
- (6) Kieselgur kann zur **Feinklärung** von Säften eingesetzt werden.
- (7) Zur Eiweißeliminierung kann **Bentonit** und **Perlit**, zur Schönung Gelatine bei entsprechender Kennzeichnung eingesetzt werden.
- (8) Zur Schönung und Klärung können **Pflanzenproteine** eingesetzt werden.
- (9) Die Herstellung von **Frucht-Nektaren** ist nur aus Steinobst und Beeren (nicht aber aus Süd- früchten und Kernobst) möglich. Zur Süßung kann Speisehonig, Fruchtsirup, Ahornsirup, Fruktose und Zucker eingesetzt werden, die gesetzlichen Höchstgehalte sind zu beachten. Die Herstellung von Dicksäften ist nur auf der Basis von Fruchtsäften bzw. Muttersäften möglich. Dicksäfte werden ohne zusätzliche Süßung hergestellt. Die Entsäuerung der **Dicksäfte** mit Calciumcarbonat ist nicht zugelassen.
- (10) Die Süßung von **Apfelmark**, **Krauten** und **Pflaumenmus** ist nicht zulässig.
- (11) **Apfelmus** kann mit Honig oder Zucker gesüßt werden.
- (12) Die Herstellung von **Obstessig** (auch Weinessig und Rübenessig) ist möglich; Essigessenzen sind nicht zugelassen. Es können die traditionellen Verfahren sowie die Schnelllessigverfahren angewendet werden.
- (13) **Aromaextrakte** sind zulässig.
- (14) **Laser Labelling** von frischem Obst ist nicht zugelassen

8.2.5. Gemüse

Allgemeine Grundsätze – Gemüse

Das Ziel der Weiterverarbeitung von Gemüse ist, den ursprünglichen Charakter und die sensorischen Eigenschaften so weit wie möglich zu erhalten. Zu verarbeitende Rohware sollte möglichst reif und einwandfrei sein.

Die Haltbarmachung durch mikrobiell gebildete Säure ist die älteste Konservierungsmethode für Gemüse. Bei der Milchsäuregärung ist teilweise eine Steigerung des ernährungsphysiologischen und diätetischen Wertes möglich.

Bei allen Verarbeitungsschritten ist darauf zu achten, dass die Verluste ernährungsphysiologischer wichtiger Inhaltsstoffe (z. B. Migration ins Prozesswasser oder durch temperaturbedingte Denaturierung) durch die Wahl der geeignetsten Verfahren minimiert werden.

Produktspezifische Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffe – Gemüse

- (1) Verarbeitungsverfahren wie die *Pasteurisation*, *Sterilisation* und *Autoklavierung* haben ihre Berechtigung hinsichtlich der mikrobiellen Stabilität und der Haltbarkeit der Produkte, es ist jedoch immer auf möglichst schonende Verfahren zu achten. Im Zweifelsfall entscheidet die Abteilung Qualität des Demeter e.V. über die Notwendigkeit der eingesetzten Technologie.
- (2) Zur Verhinderung von *Bräunungsreaktionen* bei Trockengemüse und getrockneten Pilzen darf eine Behandlung mit natürlichen Säureträgern, z. B. Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat, durchgeführt werden. Ein Tiefgefrieren von zur Trocknung bestimmten Gemüse nach dem Blanchieren zur besseren Wasserabgabe ist nicht erlaubt. Die Trocknung soll möglichst schonend erfolgen z. B. mittels Luftentfeuchtungstrocknung.
- (3) Grundsätzlich ausgeschlossen sind die *Hochfrequenz Trocknung*, der *chemische Feuchtigkeitsentzug* (außer Salz) und die direkte Trocknung mit *fossilen Brennstoffen*.
- (4) Die Herstellung von *Gemüsekonserven* ist zulässig. Bei hellen Gemüsen ist der Zusatz von natürlichen Säureträgern (z. B. Zitronensaft, Demeter-Apfelsaft und Demeter-Sauerkrautsaft) möglich. Die Anwendung von Calciumchlorid bei Tomaten ist verboten.
- (5) Für die Herstellung von milchsäuren Gemüsen sind *Starterkulturen* zugelassen. Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker dürfen bis 1 % zugesetzt werden.
- (6) Die *Aufgussflüssigkeit* von essigsauerm Gemüse wird mit Essig, Salz, Speisehonig oder Zucker und Kräutern und Gewürzen hergestellt. Der Zusatz von Zitronensaft ist erlaubt. Isolierte organische Säuren dürfen nicht verwendet werden.
- (7) *Tiefgefrorenes Gemüse* wird ohne Aufgussflüssigkeit gefrostet. Das Gefrieren erfolgt nur mit *Schnellfrostverfahren* (z. B. mit Kaltluft im Wirbelschichtverfahren, Gefrieren in Flüssigkeit und siedenden Flüssigkeiten sowie mit kalten Dämpfen, Schockgefrieren mit flüssigem Stickstoff).
- (8) Zum Ansäuern von Gemüsesäften können natürliche Säureträger (z. B. Apfelessig, Sauerkrautsaft, . . .) verwendet werden. Salz darf in möglichst geringen Mengen zugesetzt werden. *Filtration mit asbestfreien Filtermaterialien* ist zulässig.
- (9) Filtration mit *Kieselgur* ist zulässig. *Perlit* kann zur Proteineliminierung eingesetzt werden. (10) Bei der Herstellung von ›Gemüsemeerrettich (geriebener Meerrettich)‹ oder ›Tafel-, bzw.
- (10) Delikatess-Meerrettich‹ ist der Zusatz von *Schwefeldioxid* (SO₂) verboten.
- (11) Tomatenmark wird durch *Eindampfen* aus Pulpe gewonnen. Ein Einstellen der Trockenmasse mit frischer Pulpe ist zulässig.
- (12) *Laser Labelling* von frischem Gemüse ist nicht zugelassen

8.3. Brot und Backwaren

8.3.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Brot und Brotwaren finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.3.2. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten und Zusatzstoffen die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität des Rohstoffes ›Getreide‹ erhalten bleibt und in der Verarbeitung ihre Fortsetzung findet.

Technologische Verfahren rufen häufig eine Diskrepanz zwischen dem Verbraucher einerseits, der eine weitgehende handwerkliche Herstellungsweise erwartet, und dem Verarbeiter andererseits, der möglichst rationell eine gute Qualität liefern möchte, hervor. Es ist nicht zu verkennen, dass viele moderne technologische Verfahren qualitätsfördernd auf das jeweilige Produkt wirken. Trotz aller modernen Technik, die sich der Mensch zur Hilfe geschaffen hat, ist die Herstellung von Demeter-Brot und -Backwaren noch zum großen Teil Handwerk.

Anzustreben ist eine Mehrstufenführung ohne Verwendung von Backhefe.

8.3.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) **Getreide** und Getreideerzeugnisse müssen immer in Demeter-Qualität eingesetzt werden, eine Ausnahmegenehmigung ist nicht möglich. Für alle anderen Zutaten gelten die allgemeinen Regelungen zur Zusammensetzung eines Demeter-Produkts.
- (2) Die Verwendung von Fertigbackmischungen und Vormischungen ist nicht möglich.
- (3) **Milchtrockenprodukte** dürfen generell nicht eingesetzt werden.
- (4) Als **Süßungsmittel** können verwendet werden: Zucker, Ahornsirup, Dicksäfte, Speisehonig, Malzsirup, Rübensirup und Verzuckerungsprodukte aus Getreide.
- (5) Folgende **Lockerungsmittel** können verwendet werden:
 - Backferment
 - Sauerteig aus betriebseigener Führung (Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden)
 - Bio-Backhefe
 - Pottasche (siehe 8.3.3. (8))
 - weinsteinsaures Backpulver (siehe 8.3.3. (8))

- (6) Für Spezialitäten, Saisonware und traditionelle Produkte ist der Einsatz von Spirituosen bei entsprechender Kennzeichnung zugelassen. Gäralkohole (Bier, Wein und Fruchtwein) können grundsätzlich eingesetzt werden.
- (7) Für *Brezellauge* und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung von Natriumhydroxid (E 524/Natronlauge) zugelassen.
- (8) Als *chemische Lockerungsmittel* ist für Lebkuchen und Honigkuchen Pottasche (E 501) zugelassen. Die Anwendung von weinsteinsaurem Backpulver (NaHCO_3 , (KHCO_3) , $\text{C}_4\text{H}_5\text{O}_6\text{K}$), auch zusammen mit Weinsäure, ist für alle Anwendungen zugelassen, vorausgesetzt der einzige Trägerstoff ist Getreidestärke.
- (9) *Aromaextrakte* dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Es darf sich hierbei nur um Extrakte und Aromen handeln, die mit Hilfe von Druck, Wasser und Wasserdampf, Essig, Öl, Ethanol und CO_2 gewonnen werden.
- (10) Für die Herstellung von Kleingebäck, Feingebäck, Zwieback, Toast, Baguette sowie mediterranen Gebäcken kann *Weizenkleber* nur in weizenhaltigen Demeter-Backwaren verwendet werden.
- (11) *Acerola* kann als einzelne Zutat mit einem Trägerstoff uneingeschränkt (auch bei Brot) verwendet werden.
- (12) *Backmittel* (Mischungen mehrerer zulässige Einzelkomponenten) auch unter Verwendung von *Acerola* dürfen nur in Kleingebäck, Feingebäck, Zwieback, Toast, Baguette sowie Mediterrane Gebäcke eingesetzt werden.
- (13) *Malzmehle* und *Sojamehle* sind zugelassen.
- (14) Alle Zutaten und Zusatzstoffe der eingesetzten Backmittel sind entsprechend der Anforderung zur Kennzeichnung von unverpackten und verpackten Demeter-Backwaren in der Volldeklaration aufzuführen.

8.3.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren

- (1) Walzenstuhl, Rotationsmühlen und Schneid-Prall-Mühlen, idealerweise mit internen Kühlsystemen, sind zugelassen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.
- (2) Aus arbeitstechnischen Gründen ist die Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare bei Kleinbackwaren (z. B. bei Stückchen und Laugengebäck, nicht aber bei Brot) durch Kühlen und Gefrieren zugelassen.
- (3) Kleinbackwaren (z. B. Croissants, Brötchen, Ciabatta, Baguette) können als Demeter TK- Produkte an Verbraucher zum Fertigbacken angeboten werden. Brote (wie z. B. Vollkornbrote, Graubrote, Mischbrote, Roggenbrote) sind davon ausgenommen. Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren werden.
- (4) Konditorei-Spezialitäten wie Macarons oder Cookies können ausgebacken und tiefgefroren an Endkunden abgegeben werden.
- (5) Das Backen im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen ist nicht zugelassen.
- (6) Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie. Weiterhin ist bei der Verwendung von beschichteten Backblechen oder Backformen genauestens auf die

Vorbehandlung der Bleche vor dem ersten Gebrauch in der Backstube zu achten. Bei geringen Oberflächenbeschädigungen dürfen beschichtete Bleche nicht weiter verwendet werden.

- (7) Backbleche und Werkzeuge mit einer polytetrafluoroethylene (PTFE) Beschichtung, die starken abrasiven Kräften ausgesetzt werden und daher Abrieb aufzeigen oder die Temperaturen über 250° ausgesetzt werden sind nicht zulässig. Der zuständige Zertifizierer hat das Recht, die relevanten Prozesse und Hilfsmittel zu spezifizieren.
- (8) Das Backen in Folie ist nicht zulässig. Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Spezialbackwaren (z. B. Laugengebäck, Stückchen, Konditoreibackwaren, glutenfreie Backwaren) zugelassen.
- (9) Für unverpackte und verpackte Demeter-Brote und -Backwaren ist den Kunden und Wiederverkäufern eine Liste mit allen Zutaten und Zusatzstoffen zugänglich zu machen (Volldeklaration).

8.4. Fleisch- und Wurstwaren

8.4.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen, Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Fleisch und Wurst finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.4.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Meersalz, Siedesalz und Steinsalz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber ausschließlich mit *Calciumcarbonat (E 170)* als Rieselhilfsstoff sind zugelassen.
- (2) Als *Zuckerarten* sind Rüben- und Rohrzucker, Stärkeverzuckerungsprodukte und Speisehonig zugelassen.
- (3) *Gewürzpräparate, Gewürzextrakte, Fleisch- und Hefeextrakte* sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen. Der Verarbeiter vergewissert sich, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Methylbromid erfolgt ist und lässt sich dies schriftlich bestätigen.
- (4) *Gäralkohle* können unbegrenzt eingesetzt werden. Zu beachten ist die *zusätzliche Kennzeichnung* bei Produkten, wo die alkoholische Zutat nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist (vgl. Kennzeichnungsrichtlinie ›Produkte mit Alkohol‹).
- (5) *Starterkulturen* sind für Rohwürste und Aufgusslaken zugelassen, die Verwendung von Edelschimmelmkultur ist erlaubt. Wenn Starterkulturen mit der gewünschten Funktionalität in Bio-Qualität verfügbar sind, werden sie bevorzugt eingesetzt. In beiden Fällen muss die GVO-Freiheit von Seiten des Herstellers schriftlich bestätigt sein.
- (6) *Kunstdarm* ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Wird Naturdarm verwendet, müssen die Wursthüllen bevorzugt von Demeter-Tieren stammen. Die Därme sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.

- (7) Nicht erlaubt ist die Herstellung von *Pökelwaren* im engeren Sinn unter Verwendung von Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genußsäuren.
- (8) Zugelassen sind die Verfahren zur Herstellung von Gallerten aus natürlichem Aspik und aus Schwartenbrei. Gallerten aus *Aspikpulver* in Bio-Qualität sind zugelassen.
- (9) Erfolgt keine Direktverarbeitung, so erfolgt die Verhinderung der Gerinnung mechanisch. Citrate dürfen nicht zugesetzt werden. Untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.
- (10) *Natriumcitrat (E 331)* kann für die Herstellung von Brühwurst verwendet werden, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist.
- (11) Die Verwendung von *Milchtrockenprodukten* ist ausgeschlossen.
- (12) Rote Beete Produkte (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt werden.

8.4.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren

- (1) Die Reifung des Fleisches erfolgt unter optimalen Temperaturen und Zeitspannen. Die Verwendung von *Fleischzartmachern* ist nicht zugelassen.
- (2) Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit *Genusssäure oder Kochsalzlösungen* ist nicht erlaubt.
- (3) Als Verfahren sind Trockenpökung und Nasspökung zugelassen. Die *Pökellake* besteht ausschließlich aus allen zugelassenen Salzarten mit oder ohne Gewürzen und Starterkulturen.
- (4) Das Fleisch für die Brühwurstherstellung wird im Idealfall *schlachtwarm* verarbeitet. Wenn dies nicht möglich ist, so sind Verfahren zur Erhaltung des Warmfleißeffektes wie Warm- schroten, Warmsalzen und Gefrierverfahren zugelassen. Die Verwendung von Milcheiweiß und anderen Kutterhilfsmitteln ist ausgeschlossen.
- (5) Für die Reifung der Masse bei der *Rohwurstherstellung* können Fleisch und Speck vorgesalzen oder vorgetrocknet werden. Die Reifung der Rohwurst wird als Langsamreifung um 15° C oder als Reifung bei mittlerer Temperatur zwischen 18° C und 20° C durchgeführt, aus hygienischen Gründen soll eine Reifetemperatur von 20° C nicht überschritten werden. Schnellreifungsverfahren, wie z. B. das GdL-Verfahren sind nicht zugelassen.
- (6) Zum *Räuchern* dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern, dass das Holz nicht imprägniert ist und keine Fabrikationsstoffe aus der Holzverarbeitung enthält. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen. Das Abbrennen des Holzes erfolgt durch offenes Bodenfeuer direkt in der Räucherammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt-, Warm- und Heißräucherung zugelassen.
- (7) *Wurstkonserven* sind zugelassen, als Behältnisse dienen Gläser und Weißblechdosen, wobei Glaskonserven bevorzugt eingesetzt werden sollen. Weißblechdosen dürfen nur geschweißt, nicht gelötet sein. Für Vollkonserven sind innen- und außenlackierte Dosen zugelassen.

8.5. Milch und Milcherzeugnisse

8.5.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Milch und Milcherzeugnisse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.5.2. Allgemeine Grundlagen – Milch und Milcherzeugnisse

Der mündige Verbraucher erwartet heute von einem Lebensmittel neben einem guten Geschmack und weitestgehender Rückstands- und Schadstoffarmut aus gutem Grund eine Herstellungsweise, die mit einem Minimum an Zusatzstoffen auskommt. Erfahrungen aus der Vergangenheit haben immer wieder gezeigt, dass Zusatzstoffe, für die zu einem früheren Zeitpunkt die Unbedenklichkeit als gesichert galt, zu einem späteren Zeitpunkt einer Revision unterworfen werden mussten. Immer wieder werden, mehr durch Zufall als durch systematische Untersuchungen, neue Gefahren für die Gesundheit durch Zusatzstoffe aufgetan. Aus diesem Grund sind Demeter-Erzeugnisse aus Milch soweit wie möglich frei von Zusatzstoffen zu halten.

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsprodukten zusammen mit den Zutaten und gegebenenfalls Zusatzstoffen die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Urproduzent muss auch dadurch anerkannt und gefördert werden, indem die Demeter-Qualität der Milch in der Verarbeitung ihre Fortsetzung findet.

8.5.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Frischmilch und Verarbeitungsmilch müssen immer zu **100 % aus Biodynamischer Erzeugung** stammen; eine Ausnahmegenehmigung ist nicht möglich.
- (2) **Starterkulturen** können verwendet werden. Diese sind nach den üblichen Verfahren im Betrieb zu vermehren. Die Anzüchtung und Weitervermehrung muss in Demeter-Milch erfolgen. Mikroorganismenkulturen wie z. B. *Brevibacterium linens* können verwendet werden.
- (3) **Milchpulver** aus Stuten- oder Ziegenmilch darf als Demeter-Produkt vermarktet werden. Milchpulver aus Kuhmilch ist nur als Zutat in verarbeiteten Produkten zugelassen.
- (4) Zusatz von **Milchpulver in Joghurt** zur Erhöhung der Trockenmasse ist erlaubt. Eine Anreicherung mit Milcheiweiß ist nicht erlaubt.
- (5) Zur Dicklegung der Milch können Säurewecker, **Kälberlab, mikrobielles Lab, pflanzliche Extrakte und Lab-Pepsin-Mischungen** eingesetzt werden. Zur Säurefällung von Milcheiweißen sind Käsereisauer sowie Obst- und Weinessig zugelassen. Reine Säuren zur Dicklegung sind nicht zugelassen.
- (6) **Calciumchlorid (E509)** kann für die Milchgerinnung eingesetzt werden.
- (7) Als **Süßungsmittel** sind Speisehonig, Zucker sowie Dicksäfte zugelassen. Für diätetische Lebensmittel kann auch Fruktose verwendet werden.

- (8) Zum **Würzen von Käse** dürfen nur reine Gewürze und Gewürzzubereitungen aus reinen Gewürzen zugesetzt werden. Nicht zulässig sind andere Gewürzzubereitungen, Auszüge oder Destillate aus Gewürzen. Die Verwendung von Laktoflavin und Beta-Carotin zur Anfärbung ist ausgeschlossen.
- (9) **Sauermilchkäse** darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden. Für die Herstellung von Sauermilchkäse ist Calciumcarbonat (E170) zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden. Die Kochsalzzugabe in den Käseteig ist auf höchstens 2,5 % zu begrenzen. Die Verwendung von Beta-Carotin und Laktoflavin ist ausgeschlossen.
- (10) Als **Überzugsmassen** für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse können Bienenwachs, natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse oder Mischungen daraus eingesetzt werden. Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse dürfen keine weiteren Zusätze wie Polyethylen, niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk oder Cyclokautschuk enthalten. Des Weiteren dürfen die Wachse nicht gefärbt sein.
- (11) **Kunststoffdispersionen**, soweit sie frei sind von Kaliumsorbat, Calciumsorbat und Natamycin, sind allein zur **Oberflächenbehandlung** von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen. (Dies gilt nur so lange, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist).
- (12) Zum **Räuchern von Käse** dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Der Verarbeiter vergewissert sich, dass das Holz nicht imprägniert ist und keine Fabrikationsstoffe aus der Holzverarbeitung enthält (Klebstoffe, Farbe etc.). Des Weiteren sind Heidekraut, Wacholderzweige, Nadelholzsaamenstände und Gewürze zugelassen. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen.

8.5.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Milch und Milcherzeugnisse

- (1) Zur **Pasteurisierung** der Konsummilch dürfen die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren angewendet werden. Dies gilt grundsätzlich auch für alle Verarbeitungsprodukte aus Milch. Andere Erhitzungsverfahren wie **Sterilisation**, **Ultrahoherhitzung (UTH)** dürfen nicht durchgeführt werden.
- (2) Die Milch darf einen **Homogenisierungsgrad** von 30 %, gemessen mit der Homogenisierungspipette (NIZO Methode), nicht überschreiten. Der Hinweis ›nicht homogenisiert‹ kann nur bis zu einem Homogenisierungsgrad von 10 % verwendet werden.
- (3) Technik, die speziell für die Homogenisierung von Milch vorgesehen ist, darf für die Verarbeitung von Demeter-Milch nicht verwendet werden.
- (4) Alle Verfahren zur Herstellung von ESL-Milch sind ausgeschlossen. (ESL = extended shelf life; das entspricht der Bezeichnung ›länger frische Milch‹ oder ähnlichen Angaben).
- (5) Bei der Herstellung von Butter darf Zukaufrahm verarbeitet werden. Zur Einstellung der Streichfähigkeit können physikalische Rahmreifungsverfahren wie Kalt-Warm-Kalt- (KWK) bzw. Warm-Kalt-Kalt- (WKK) Verfahren eingesetzt werden.
- (6) **Butter** kann sowohl als Süßrahmbutter als auch als Sauerrahmbutter gefertigt werden. Salzen mit Speisesalz ist bei entsprechender Kennzeichnung zulässig, nicht dagegen eine Färbung mit Beta-Carotin. Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung anwendbar. Die Frostlagerung von Butter bis zu einem halben Jahr ist erlaubt. Die frostgelagerte Butter darf nicht mit frischer Butter vermischt werden.

- (7) *Frischkäse und Quark* dürfen nur mit Säuerungskulturen und Labzusatz hergestellt werden. Die Verwertung der Molkenproteine durch Methoden wie Thermoquark-Verfahren und Ultrafiltration ist zugelassen. Ausgeschlossen ist die Verwendung des Centri-Whey-Verfahrens. Die Einstellung des Fettgehaltes ist durch Mischen mit Fettquark oder Magerquark und Rahm möglich. Ansonsten sind die heutigen, für die Herstellung von Frischkäse üblichen, Verfahren anwendbar.
- (8) Als Erhitzungsverfahren für die Ausgangsmilch bei *Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen* ist eine Hoherhitzung auf 85–95° C für 5–10 Minuten zulässig. Die Erhöhung der Trockenmasse kann durch Eindampfen unter Vakuum oder im Fallstromverdampfer/Mehrstufenverdampfer erfolgen. Eine Erhöhung der Trockenmasse durch Ultrafiltration oder Umkehrosmose ist zugelassen.
- (9) Zur *Verdickung von Süßmilcherzeugnissen* sind Getreidestärke und Agar-Agar erlaubt.
- (10) *Schlagsahne* darf nicht mit Milcheiweißerzeugnissen zur Erhöhung der Milchtrockenmasse angereichert werden. Homogenisierung und der Einsatz von Dickungsmitteln (z. B. Karrageen) sind nicht zulässig.
- (11) Die Herstellung von *Trockenmilcherzeugnissen* aus Demeter-Milch und Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig. (z. B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molke-pulver). Das Verfahren für Eindicken und Trocknen hat schonend zu erfolgen und ist bezüglich Druck und Temperatur zu optimieren.
- (12) Bei der Herstellung von Käse erfolgt die Reinigung der Milch über Separatoren oder geeignete Filtrationsverfahren. Keime können mit Hilfe der Bactofugierung entfernt werden. Das *Bactofugat* darf nicht weiter verwendet werden.
- (13) Eine Reifung von Käse in Folienbeuteln ist möglich.

8.6. Öle und Fette

8.6.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung von Demeter-Produkten sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Öle und Fette finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.6.2. Allgemeine Grundlagen – Öle und Fette

Ziele der Verarbeitung von Speiseölen und Speisefetten im Sinne dieser Richtlinien sind der weitgehende Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile und das Erreichen hoher sensorischer Qualität und gesundheitlicher Sicherheit. Es sind nur Geräte und Verfahren zu verwenden, die in den Lebensmitteln keine gesundheitsschädigenden Belastungen verursachen, einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten und die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Alle Verarbeitungsprozesse sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

Die vorliegende Richtlinie gilt für Speiseöle und -fette gemäß den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches, für Olivenöl und Kakaofett sowie Margarine.

Unter Ölen und Fetten zur Weiterverarbeitung werden alle Produkte im Geltungsbereich dieser Richtlinie verstanden, die als Zutat oder Medium zum Braten und Backen eingesetzt werden oder als Zutat in einem anderen Produkt eingesetzt werden (z. B. Mayonnaise).

8.6.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Als Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung sind pflanzliche Öle und Fette sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- (2) Als Zutaten aus tierischer Erzeugung sind tierische Öle und Fette zugelassen.
- (3) Das zur Verarbeitung von Margarine eingesetzte *Lecithin* muss Bio-zertifiziert sein.
- (4) Der Einsatz von gehärteten (hydrogenierten) Fetten ist nicht zulässig.
- (5) Als *Verarbeitungshilfsstoffe* für Öle und Fette sind asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, Kieselgur, Stickstoff (N₂), Zitronensäure / Bentonit (nur zur Entschleimung für Öle zur Weiterverarbeitung) und Aktivkohle zugelassen.

8.6.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle

- (1) Der Begriff kaltgepresst wird gemäß der entsprechenden Leitsätze verwendet. Werden Kaltgepresste Öle zusätzlich als nativ bezeichnet, so erfolgt eine Vorbehandlung der Saat ausschließlich durch mechanische Verfahren.

- (2) Zugelassen sind alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das *Konditionieren / Vorwärmen* nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt.
- (3) Mechanisches Pressen mit einer *Auslauftemperatur* von max. 60° C. Vorgaben zur maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen kaltgepressten Öle:
 - Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
 - Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnussöl: 60° C
 - Bei kaltgepressten Olivenölen darf eine Prozesstemperatur von 27° C nicht überschritten werden
- (4) Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren sind zugelassene Verfahren.
- (5) Das *Rösten* der Saat bei Kürbiskern-, Sesam- und Nussölen vor der Pressung ist zulässig, diese sind als ›kaltgepresstes Öl aus gerösteter Saat‹ zu deklarieren.

8.6.5. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Öle zur Weiterverarbeitung

- (1) Alle üblichen mechanischen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, einschließlich Aufbereiten und Trocknen durch Wärme sind zugelassen.
- (2) Bei der *Verarbeitung von Ölen* sind mechanisches Pressen, Zentrifugieren, Dekantieren, Filtrieren, die Entschleimung mit Zitronensäure, Vakuumtrocknen, Desodorieren (Wasserdampfbehandlung bis 230° C), physikalische Entsäuerung und Winterisieren (Entfernen der Wachskristalle durch Filtrieren, die bei Lagerung unterhalb von Zimmertemperatur auftreten können) zugelassen.
- (3) Bei der Verarbeitung von Ölen sind ausgeschlossen:
 - Extraktion mit organischen Lösungsmitteln
 - Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)
 - Chemische Entsäuerung
 - Entfärbung / Bleichung
 - Entschleimung mit mineralischen und anderen organischen Säuren außer Zitronensäure
 - Trocknungsverfahren mit Mikrowellen
- (4) In der Verarbeitung von Margarine zulässige Verarbeitungsverfahren:
 - Emulgieren
 - Pasteurisieren
 - Kristallisieren
- (5) Zur Herstellung von tierischen Fetten kann das Ausschmelzverfahren eingesetzt werden.

8.7. Getreideerzeugnisse

8.7.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Spezielle Regelungen für Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.7.2. Allgemeine Grundlagen

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken, so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter- Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt. Diese Richtlinie gilt für:

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Getreideflockenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte, z. B. Frühstückscerealien (Müsli, Crunchy, Flakes)
- Backmischungen, Trockenmischungen mit maßgeblichem Getreideanteil (Bratlinge, Fertig-Risotto), Getreidekaffee, native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Malz
- Teigwaren (inkl. gefüllte Teigwaren)

Brot und Backwaren gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinie, sondern werden in Kapitel 8.3. behandelt.

8.7.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene **Getreide** stammt ausschließlich von biologisch- dynamisch wirtschaftenden Betrieben, Ausnahmen sind nicht möglich.
- (2) **Teigwaren** dürfen ausschließlich aus Getreide bzw. Getreidemahlerzeugnissen wie Mehl, Dunst, Grieß sowie Eiern, Kräutern und Gewürzen, Gemüse, Wasser und Salz hergestellt sein. Für gefüllte Teigwaren gelten außerdem die Richtlinien für Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse bzw. Obst und Gemüse.
- (3) Zugelassene **Lockerungsmittel für Backmischungen** sind Backferment, Sauerteig, Trockensauer, Hefe, Hefeerzeugnisse.
- (4) Als **Backtriebmittel für Backmischungen** kann weinsteinsaures Backpulver eingesetzt werden. Ein Zusatz von Backmitteln erfolgt entsprechend der ›Verarbeitungsrichtlinie Demeter-Brot und - Backwaren‹.
- (5) Bei Produkten, die einen hefetypischen Geschmack erwarten lassen, bei denen aber aus technischen Gründen keine Hefe als Backtriebmittel eingesetzt wird (z. B. Pizzateig-Fertigmischungen), kann **Hefeautolysat** als geschmacksgebende Zutat eingesetzt werden.

- (6) Für die Herstellung von *Getreidestärke* sind Stickstoff (N₂), Kohlendioxid (CO₂) und Natronlauge (NaOH, zur Einstellung des pH-Wertes) als Verarbeitungshilfsstoffe zugelassen.
- (7) Eine Unterbindung der natürlichen Säuerung bei der Stärkeherstellung mittels Antibiotika ist nicht erlaubt, der Einsatz von *isolierten Enzymen* ausgeschlossen.
- (8) Die Herstellung oder Anwendung von chemisch oder enzymatisch modifizierter *Stärke* ist ausgeschlossen.

8.7.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren

- (1) *Walzenstuhl, Rotationsmühlen* und *Schneid-Prall-Mühlen*, idealerweise mit internen Kühlsystemen, sind zugelassen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.
- (2) Die Herstellung von *extrudierten* bzw. *gepufften* Erzeugnissen aus Demeter-Getreide ist nicht erlaubt. Extrudierte Monoprodukte sind mit Demeter-Markenbild nicht möglich.
- (3) *Extrudierte Zutaten* in Mischprodukten (z. B. Müsli), auch wenn sie aus Demeter-Getreide hergestellt wurden, werden in einem Demeter-Produkt hinsichtlich der Kennzeichnung wie eine Bio-Zutat gewertet.
- (4) Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von *Extrusionstechnologien* ist nicht erlaubt.
- (5) Die Herstellung von *Parboiled-Reis* aus Demeter-Reis ist zulässig, muss aber im Sichtfeld deklariert werden.

8.8. Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis

8.8.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Diese Richtlinie gilt für Soja- und Getreideproteinprodukte (z. B. Tofu und Seitan) und Getränke aus Getreide und Pseudogetreide, Soja, Samen und Nüssen (im nachfolgenden Getränke auf Pflanzenbasis genannt) und enthält spezielle Regelungen für diese Produktkategorien.

8.8.2. Allgemeine Grundlagen

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken, so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen.

In der Bewerbung der Getränke auf Pflanzenbasis darf nicht der Eindruck entstehen, es handele sich um einen ernährungsphysiologischen Ersatz für Milchprodukte.

8.8.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene **Getreide** stammt ausschließlich von biologisch- dynamisch wirtschaftenden Betrieben, Ausnahmen sind nicht möglich.
- (2) Für **Tofu** und **Sojaprodukte** sind als Gerinnungsmittel **Nigari** (Magnesiumchlorid) und **Calciumsulfat** zugelassen. **Natriumbikarbonat** (Natron) als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff ist zugelassen.
- (3) Für die Herstellung von Sojaerzeugnissen sind **Starterkulturen** zugelassen.
- (4) Zum Räuchern von Soja und Getreideptoteinprodukten dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Die Verwendung von **tropischen Hölzern** ist ausgeschlossen. Die Verwendung von **Flüssigrauch** ist nicht zugelassen.
- (5) Bei der Herstellung von Getränken mit Getreide und Pseudogetreide dürfen **Enzyme** zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke eingesetzt werden.
- (6) In Mischgetränken auf Pflanzenbasis darf **Lecithin** als Emulgator zur Erreichung einer homogenen Masse verwendet werden.

8.8.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren

- (1) Zur Haltbarmachung von Getränken auf Pflanzenbasis sind maximal **UHT-Verfahren** zugelassen.
- (2) Getränke auf Pflanzenbasis dürfen homogenisiert werden.
- (3) Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von **Extrusionstechnologie** ist nicht erlaubt.

8.9. Eiprodukte

8.9.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt. Spezielle Regelungen für Eiprodukte finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.9.2. Allgemeine Grundlagen – Eiprodukte

Diese Richtlinie gilt für Eiprodukte von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern (Puten) und Perlhühnern.

Eiprodukte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse, die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischungen hergestellt werden und denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zutaten nicht überwiegt.

Eier und Eiprodukte dürfen nur mit einem Hinweis auf die Aufzucht der korrespondierenden Bruderhähne versehen werden, wenn die Bruderhähne nach Demeter-Richtlinie aufgezogen wurden (vgl. 5.9.5 sowie Geflügelrichtlinie).

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen

Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

8.9.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) **Eier** stammen immer von biodynamisch wirtschaftenden Betrieben, eine Ausnahme ist nicht möglich.
- (2) Zugelassen sind färbende Lebensmittel und natürliche **Farbstoffe** für das Färben der Schale ganzer Eier (z. B. Ostereier). Nicht alle Landesbehörden der deutschen Bundesländer akzeptieren natürliche Farbstoffe auf der Ebene der Öko-VO. Erkundigen Sie sich sicherheitshalber bei Ihrer Kontrollstelle hinsichtlich der Regelungen in Ihrem Bundesland.
- (3) Das **Anfärben** von Eiprodukten (z. B. Flüssigei, Eidotter) ist nicht zulässig.
- (4) Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von **Verarbeitungshilfsstoffen**, **Mikroorganismenkulturen** und **Enzymen** nicht zulässig.

8.10. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

8.10.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren, Kennzeichnung und Verpackung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.10.2. Allgemeine Grundlagen – Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Produkte aus **Zuckerrohr bzw. Zuckerrüben**: Rohrohrzucker, Rohrübenezucker, Vollzucker (Zuckersaft wird getrocknet und vermahlen) Zuckerrüben-, bzw. Zuckerrohrsirup.
- Produkte aus **Getreide**: Getreidestärke-Verzuckerungsprodukte, Malzextrakte, Amazake (süßschmeckende Zubereitung aus fermentiertem Vollreis).
- Produkte aus **anderen Pflanzen**: Frucht- und Gemüsedicksäfte (z. B. Apfeldicksaft, Birnendicksaft), Ahornsirup, sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen.
- **Süßwaren**: Eiscreme, Sorbets und gefrorener Joghurt, Schokolade und Pralinen/Konfekt.
- Die Verarbeitung / Gewinnung von **Honig** ist in der ›Richtlinie für Demeter-Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse‹ geregelt.

8.10.3. Zutaten und Zusatzstoffe

Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe für Zucker sind:

- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Kohlensäure (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio-Saccharose-Ester
- Zitronensäure (für die Stärkehydrolyse)
- Natriumcarbonat, Calciumhydroxid, Natronlauge
- Schwefelsäure (zur pH-Kontrolle)

Zugelassene Hilfsstoffe für Süßungsmittel sind:

- Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Kieselgur, Perlite, Bentonit
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio-Saccharose-Ester
- Öle zur Schaumverhütung
- Aktivkohle
- Kalkmilch
- Kohlensäure

Zugelassene Starterkulturen und Enzyme:

- *Koji* (Starterkulturen, aus mit *Aspergillus oryzae* beimpften und bebrütetem Reis hergestellt)
- Zur *Dicksaftherstellung*: Alpha-Amylase, Glucoamylase, Alpha-Arabino-Furonisodase, Kata- lase, Cellulase, endo-1.4(4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Protease, Tannase, Endo-1.3-beat-D-Xylanase
- Für die *Getreide- / Stärkeverzuckerung*: Alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- Für die Invertierung bei der *Getreide- / Stärkeverzuckerung*: Xyllos (Glucose) Isomerase

Weitere zugelassene Zutaten und Zusatzstoffe:

Alle Demeter-Produkte, einschließlich Aroma-Extrakte, können bei der Herstellung von *Eiscreme, Sorbets und gefrorenem Joghurt* verwendet werden.

- Zugelassene *Verdickungsmittel* sind Johannisbrotkernmehl, Pektin, Guarkernmehl und Agar-Agar.
- *Stärkeverzuckerungsprodukte* und natürliche Stärken/Quellstärken sind als Zutaten zugelassen. Inulin und andere *Oligosaccharide* organischen Ursprungs sind erlaubt.
- Bei der Herstellung von Schokolade und Nougat kann *Lecithin* in biologischer Qualität eingesetzt werden
- Bei der Herstellung von Schokolade kann *Gummi Arabicum* eingesetzt werden.

8.11. Bier

8.11.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Bier finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

Demeter-Bier soll durch ›echte, traditionelle Braukunst‹ auf der Basis lebensgemäßer Vorgänge und Verfahren hergestellt werden. Bei der Bierherstellung sollen deshalb bevorzugt Stoffe aus naturgemäßen Prozessen angewendet werden (deshalb z. B. biologische Säuerung mit Milchsäurebakterien anstatt Zusatz von Säure).

8.11.3. Zutaten und Zusatzstoffe – Bier

- (1) Grundsätzlich darf zum Brauen von Demeter-Bier nur Demeter-Braugetreide verwendet werden, eine Ausnahme ist nicht möglich.
- (2) Als Zutaten dürfen nur *Hopfen* , *Malz*, *Bierhefe* und Brauwasser verwendet werden, die diesen Richtlinien entsprechen.
- (3) Unaufbereiteter *Aromahopfen* (Naturdoldenhopfen) ist zu bevorzugen. Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden. Hopfenpellets Typ 45 sowie Hopfenextrakte sind ausgeschlossen.
- (4) *Bierwürze-Wasser* ist die Basis der Bier-Qualität und wird somit als Zutat in der Anteilsberechnung berechnet und nicht als Wasser.
- (5) Zukauf von *Öko-Bierhefe* bzw. Zukauf aus Öko-Brauereien ist erlaubt. Konventionelle Bierhefe darf nur zugekauft werden, wenn Hefen mit vergleichbaren Eigenschaften nicht in ökologischer Qualität verfügbar sind. Es ist nur *lebende Frischhefe* ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschließlich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen, wenn nicht verfügbar auf Bio-Rohstoffen, zu vermehren bzw. zu züchten. Die Hefe darf nur mit Wasser in Brauqualität gewaschen werden.
- (6) *Milchsäurebakterien* dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.
- (7) Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind zugelassen:
 - Filtermaterialien: Textile Filter (z. B. Baumwollfilter), Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)

- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung
- Braugips
- Gärkohlenensäure, Technisches CO₂ nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
- N₂

(8) Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von **Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen** und **Vitaminen** nicht zugelassen.

8.11.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Bier

- (1) Das Getreide ist in Einweichbehältern mit Wasser zu waschen und in Tennen oder Keim- kästen zu keimen. Das Einweichwasser muss Brauqualität aufweisen.
- (2) Das **Malz** darf nicht geschwefelt werden.
- (3) Das **Darren** ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosaminbildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- (4) Beim **Würzekochen** ist eine Wiederverwendung von Hopfentreber unzulässig. Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Vorgänge während des Würzekochens, insbesondere der Einsatz von Kieselsäurepräparaten zur schnelleren Isomerisierung der Hopfeninhaltsstoffe, sind unzulässig.
- (5) Die Verwendung von Bio-Restbieren zur **natürlichen Säuerung** von Bieren ist zugelassen.
- (6) **Leichtbierspezialitäten** sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- (7) **Klärhilfsmittel**, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte »Bio-Späne« und Aluminiumfolien sind verboten.
- (8) Die Korrektur geschmacklicher oder optischer Mängel, z. B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe **durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter**, oder die Einstellung der Farbe durch Färbebier, ist unzulässig.
- (9) Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine **Pasteurisation** zugelassen. Für unfiltrierte Biere: Kurzzeiterhitzung mit anschließender schneller Rückkühlung.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren:

- (1) Die Anwendung von Mitteln, welche die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc.
- (2) Heißabfüllung (in der Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen.
- (3) Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfit und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd.
- (4) Schnellgärverfahren, insbesondere die Warmgärung (über 12° C), Druckgärung, Rührgärung oder das Nathanverfahren.
- (5) Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher.
- (6) Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit oder Chlordioxid.
- (7) Darren mit direkter Beheizung.

- (8) Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z. B. durch Kieselsäurepräparate.
- (9) Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes.
- (10) Messen der Füllhöhe mittels Röntgendetektion.

8.12. Wein, Schaumwein und Perlwein

8.12.1. Geltungsbereich sowie allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Diese Richtlinie regelt die Herstellung von Wein aus Trauben sowie von Schaum- und Perlwein auf Traubenbasis.

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Wein, Sekt und Schaumwein finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.12.2. Allgemeine Grundlagen

- Grundsätzlich ist für jeden Demeter-Wein eine möglichst schonende Arbeitsweise und die ausschließliche Verwendung von betriebseigenen Zutaten anzustreben. Betriebseigene Hefen sind zu bevorzugen. Maßnahmen, welche die Qualität des Weines herabsetzen können (z. B. die Anwendung von hohem Druck und hohen Temperaturen), sind zu vermeiden. Auf allen Stufen des Prozesses werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich eingesetzt. Primäres Ziel ist, die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut zu erhalten.
- Alle Geräte und Hilfsstoffe, die bei der Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Behälter für die Gärung und Lagerung, dürfen in keiner Weise die Qualität beeinträchtigen oder das Risiko einer Kontaminierung des Saftes oder Weines darstellen. Dies wird durch Verwendung von Stoffen und Geräten in Lebensmittelqualität hinreichend gewährleistet.
- Ziel ist eine *Ernte per Handlese*, Maschinenernte ist aber erlaubt. Trester geht, wenn möglich, zurück in den Weingarten.
- Für alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, sind die folgenden Grundsätze zu beachten:
 - Prozesse, die einen großen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
 - Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es aus Sicht der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
 - Physikalische Methoden sind chemischen vorzuziehen.
 - Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

8.12.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Die Richtlinien sind definiert als Positivliste von Prozessen, Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffen. Alle anderen Methoden und Materialien sind bei der Produktion von Demeter- Wein ausgeschlossen. Dessen ungeachtet, um deren striktes Verbot zu unterstreichen, sind die folgenden Prozesse und Materialien als nicht zugelassen aufgeführt:
 - Kaliumhexacyanoferrat
 - Ascorbinsäure, Sorbinsäure
 - PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
 - Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
 - Diammoniumphosphat (DAP)
 - Tannine
- (2) Es sind ausschließlich *Trauben* aus anerkannt Biologisch-dynamischer Erzeugung zu verwenden.
- (3) Zusatz von *Zucker* zur Erhöhung des Alkoholgehaltes ist erlaubt bei max. 1,5 Vol.-% Erhöhung des Alkoholgehaltes. Demeter-Traubensaftkonzentrat, Bio-Traubensaftkonzentrat oder Demeter-Zucker sind zulässig.
- (4) Es dürfen nur *traubeneigene Hefen* oder *Pied de Cuve* auf Basis von betriebseigenem Demeter- oder biozertifiziertem Traubenmaterial eingesetzt werden. Reinzuchthefen sind nur zulässig bei Gärstockungen (5 Brix – Zucker 50 g / l – oder weniger) bzw. für die zweite Gärung zur Herstellung von Sekt bzw. Schaumwein. Reinzuchthefen, die bei Gärstockungen eingesetzt werden, müssen bio-zertifiziert sein. Reinzuchthefen für die zweite Gärung bei Sekt und Schaumwein dürfen nicht auf petrochemischen Medien oder Sulfitablauge genährt werden.
- (5) Als *Hefenährstoff* sind Demeter- oder Bio-Heferindenzubereitung (GVO-frei) und Thiamin (B1) zugelassen.
- (6) *Milchsäurebakterien* (GVO-frei) können zum Säureabbau zugegeben werden.
- (7) *Kaltstabilisierung* erfolgt mit natürlichem Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung; Kaliumbitartrat ist ebenfalls zugelassen.
- (8) Die *Schönung* erfolgt mit Eieralbumin, Kasein sowie Weizen-, Kartoffel- und Erbsenprotein⁵. Für die anorganische Schönung kann Bentonit, Aktivkohle, Kieselgur und Sauerstoff (inkl. Micro- OX) eingesetzt werden.
- (9) Die Filtration erfolgt organisch mit Filtern aus Cellulose oder Textilien (ungebleicht und chlorfrei) oder anorganisch mit Kieselgur, Bentonit oder Perlit (Analysen bezüglich Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein).
- (10) *Schwefeldioxid* ist so wenig wie möglich zu verwenden. Die Schwefelung kann erfolgen durch reines Schwefeldioxid (gasförmig oder in Lösung), Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit. Sprudelnde Schwefeltabletten sind nicht zugelassen.

⁵ Sofern verfügbar aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

Restzucker	Max. Gehalt SO ₂ total (mg/l) nach der Abfüllung (gemessen im Wein)	
	Weißwein, Sekt, Rosé	Rotwein
< 2 g / l (wg. EU-VO Bio-Wein)	140	100
< 5 g / l	140	100
> 5 g / l	180	140
Spätlese > 5 g / l	250	250
Auslese > 5 g / l	320	320
Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein > 5 g / l	360	360

- (11) Zum Zweck der **Säureregulation** können Kaliumbicarbonat (KHCO₂), Calciumcarbonat (CaCO₂) und Weinsäure (E334) eingesetzt werden, eine Zugabe ist auf 1,5 g / Liter beschränkt und nur in Jahren, in denen eine Säureregulation gesetzlich zulässig ist.
- (12) Bei der **Abfüllung** können CO₂ und N₂ eingesetzt werden.

8.12.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wein, Sekt und Perlwein

- (1) Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. **Zentrifugenspumpen** oder **Kreiselpumpen** sind für die Anschaffungen (neu oder gebraucht) nicht mehr zulässig. Bestandsschutz ist gewährleistet.
- (2) **Gärbehälter** und Tanks aus Beton-, Holz-, Porzellan-, Edelstahl-, Steinzeug- und Tonbehälter sind zulässig. Plastikgefäße dienen nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung. Wein.
- (3) Gärbehälter und Tanks aus Glasfaser oder Beton mit Epoxidharzbeschichtung dürfen nicht neu beschafft werden.
- (4) **Eichenholzchips** als önologisches Verfahren sind nicht zugelassen.
- (5) Eine **Erwärmung der Rotweinmaische** bis max. 35° C ist zulässig; Pasteurisierung ist nicht zugelassen. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- (6) Konzentration des gesamten Mostes einer Charge ist nicht erlaubt. **Technische Alkoholabsenkung** ist nicht zulässig.
- (7) Verkaufsfertiger Wein wird ausschließlich in Glas abgefüllt.
- (8) **Verschlüsse** können aus Glas oder Kork bestehen. Schraubverschlüsse, Kronkorken und Kunststoffstopfen sind ebenfalls zulässig. Als **Erstöffnungsgarantie** können Nirosta-, Kunststoff- oder Zinnkapseln, Polcap, Siegelack oder Wachs eingesetzt werden.

8.12.5. Reinigung und Desinfektion

- (1) Die Reinigung der Verarbeitungsgeräte und -räume erfolgt mit Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid oder Zitronensäure; gefolgt von einer Spülung mit Trinkwasser.

Die Kennzeichnung von Demeter-Wein ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

8.13. Kosmetika und Körperpflegeprodukte

8.13.1. Leitbild

Das Wort "Kosmetik" beschreibt eine Verbindung der Schönheit des Menschen zur ewigen Schönheit des Kosmos. Der Duft der Kosmetik spielt dabei die Rolle eines Vermittlers.

Produkte, die als Kosmetik eingesetzt werden, sollen nicht etwas kaschieren, sondern einem ganzheitlichen Ansatz folgend, den Stoffwechsel der Haut anregen und damit die individuelle Schönheit unterstreichen, die Ausdruck der inneren Schönheit ist.

Vor diesem Hintergrund wird Demeter-Kosmetik mit einem ganzheitlichen Ansatz entwickelt und nicht als ein bloßer Prozentsatz an Demeter-Inhaltsstoffen für eine naturkosmetische Rezeptur angesehen.

Kosmetische Inhaltsstoffe

In Kosmetika werden Inhaltsstoffe für unterschiedliche Zwecke verwendet. Einige als Wirkstoff, einige für die Textur, einige als Duftstoff.

Wirkstoffe sind natürliche Extrakte oder Öle, die idealerweise in Demeter-Qualität verwendet werden, sie sind keine isolierten Substanzen.

Inhaltsstoffe, die zur Erzielung der Textur eingesetzt werden, können isolierte Substanzen wie Fettsäureester sein.

Obwohl das Parfüm einen sehr geringen Anteil am Produkt ausmacht, ist die Wirkung enorm. Der Geruch hat einen direkten Einfluss auf die Seele bzw. die Emotionen. Das Parfüm sollte nur aus reinen und natürlichen ätherischen Ölen (aus definierten Pflanzen) bestehen, idealerweise in Demeter-Qualität

8.13.2. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen, Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie. Regelungen zur Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik finden Sie in der Kennzeichnungsrichtlinie. Spezielle Regelungen für Kosmetik und Körperpflegeprodukte finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

Unabhängig von der hier vorliegenden Richtlinie müssen alle Kosmetikprodukte die Vorgaben übergeordneter Rechtsnormen erfüllen – speziell im Hinblick auf ihre Zusammensetzung, Sicherheit, Wirkung und Kennzeichnung.

8.13.3. Geltungsbereich Kosmetik

- Körperpflegeprodukte
- Sonnenschutzprodukte
- Zahnpflege und Mundhygiene
- Dekorative Kosmetik
- Ätherische Öle
- Extrakte und Tinkturen
- Wässer und Hydrolate (Hydrosole)
- Seifen, einschließlich Flüssigseifen und z. B. Shampoos und Duschgele
- Parfums

8.13.4. Systematik der Kosmetikrichtlinie

- (1) Innerhalb der Demeter-Kosmetikrichtlinie werden die Inhaltsstoffe eingeteilt nach ihrer Aufgabe und ihrem Zweck in dem entsprechenden Kosmetikprodukt. Es wird unterschieden in folgende 3 Kategorien: Wirkstoffe, Hilfsstoffe und Duftstoffe.
- (2) Wirkstoffe sind aktive Stoffe, die die eigentliche Wirkung des Kosmetikprodukts am Körper erzielen. Wirkstoffe sind natürliche Extrakte oder Öle, die bevorzugt in Demeter-Qualität eingesetzt werden. Sie können keine isolierten Stoffe sein. Die zulässigen Gewinnungs- und Verarbeitungsverfahren sind unter 8.13.7.(4) genannt.
- (3) Hilfsstoffe sind Stoffe, die die Wirkstoffe im Kosmetikprodukt in der Formulierung, Funktion und Textur unterstützen, wie z. B. Emulgatoren, Verdickungsmittel und Tenside. Sie stammen ausschließlich aus pflanzlichen oder mineralischen Ausgangsstoffen und können isolierte Stoffe wie z. B. Fettsäureester sein. Die zulässigen Gewinnungs- und Verarbeitungsverfahren sind unter 8.13.7.(4) genannt. Isolierte Stoffe müssen am Ende dieser Richtlinie in Anhang I gelistet sein.
- (4) Duftstoffe sind Stoffe, die die Wirkung des Kosmetikprodukts über die Geruchssinne entfalten. Als Duftstoffe dürfen nur Pflanzenextrakte, reine und natürliche ätherische Öle (die aus definierten Pflanzen stammen) oder Auszüge aus ätherischen Ölen verwendet werden.
- (5) Nicht in jedem Fall kann ein Inhaltsstoff eindeutig einer der drei Kategorien zugeordnet werden, einige Stoffe übernehmen auch mehrere Funktionen. Stoffe, die sowohl Wirk- oder Duftstoffe als auch Hilfsstoffe sind, müssen ebenfalls in Anhang I gelistet sein.

8.13.5. Qualität und Berechnung der Inhaltsstoffe – Kosmetik

- (1) Alle Inhaltsstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs müssen in Demeter- oder Bio-Qualität eingesetzt werden. Die notwendigen Demeter-Anteile sind in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt (Kapitel 5.14.).
- (2) Landwirtschaftliche Inhaltsstoffe können in konventioneller Qualität bis zu einer Größenordnung von 5 % eingesetzt werden, wenn ein schriftlicher Nachweis von mind. drei Lieferanten bzgl. der Nichtverfügbarkeit und eine umfassende Rückstandsanalyse, welche sich an den BNN-Werten orientiert, vorliegen.

- (3) Halbfertigprodukte und verarbeitete Zutaten von anderen anerkannten Standards (Kriterium: gelistet in der IFOAM Family of Standards) müssen aus Bio-zertifizierten Rohstoffen bestehen, deren Gewinnung und Verarbeitung den Vorgaben der Demeter-Richtlinie für Kosmetik entspricht.
- (4) Rohstoffe aus Wildsammlung müssen gemäß den europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus oder nach vergleichbaren gültigen nationalen Bio-Standards zugelassen sein (Kriterium IFOAM Family of Standards). Sie werden nicht als Demeter-Zutaten berechnet. Sie dürfen zu mehr als 5 % in einem Produkt vorhanden sein, sofern die Kennzeichnungsrichtlinie eingehalten wird.
- (5) Werden Wirkstoffe oder Hilfsstoffe auf Basis von Palmöl verwendet, so muss dieses, sofern verfügbar, eine Nachhaltigkeitszertifizierung aufweisen (certified sustainable palm oil / CSPO). Die Nicht-Verfügbarkeit muss nachgewiesen werden.
- (6) Ungefärbte und ungebleichte pflanzliche oder tierische Wachse sind zulässig.
- (7) Rohstoffe, die von toten Tieren gewonnen werden, dürfen ausschließlich von Demeter- Tieren stammen, die Nichtverfügbarkeitsregelung unter (2) kann nicht angewendet werden.
- (8) Als Rohstoffe, die von lebenden Tieren gewonnen werden, sind Milchprodukte, Wolle und Imkereiprodukte zulässig. Wenn Lanolin (Wollwachs) aus konventioneller Herkunft verwendet wird muss die Behandlung der Schafe mit Insektiziden, das Verfahren der Lanolinextraktion und die Lanolin Lösungsmittel bekannt sein. Eine schriftliche Erklärung zu diesen Details ist vom Lieferanten zur Verfügung zu stellen. Jedes Lot muss auf Rückstände solcher Behandlungen untersucht worden sein, und es muss ein Zertifikat dieser Rückstandsanalyse vorliegen. Das Lanolin mit den geringsten Insektizid-Kontaminationen ist zu verwenden.
- (9) Der Anteil aller Demeter- bzw. Bio-Zutaten in jedem Demeter-gekennzeichneten Groß- handels- oder Einzelhandelsprodukt wird in Gewichts- oder Volumeneinheiten berechnet. Salz, Wasser, Kohle und im Bergbau gewonnene Mineralstoffe sind ausgeschlossen.
- (10) Berechnung nach Gewichtsanteil (Gewichts-%): $\text{Gesamt-Nettogewicht von zusammengesetzten Demeter- bzw. Bio-Zutaten zum Zeitpunkt der Herstellung (ausgenommen Salz, Mineralstoffe und Wasser)} \div \text{Gesamtgewicht aller Zutaten zusammen (ausgenommen Salz, Mineralien und Wasser)} \times 100$.
- (11) Berechnung nach Volumen (Volumen-%): $\text{Flüssigvolumen aller Demeter- und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralstoffe)} \div \text{Volumen des fertigen Produkts (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien)} \times 100$.
- (12) Berechnung, wenn feste und flüssige Zutaten verwendet werden: Auf Gewicht basierend: $\text{kombiniertes Gewicht fester und flüssiger Demeter- und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien)} \div \text{Gesamtgewicht aller Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien)} \times 100$.
- (13) Naturstoffe mit natürlichen Anteilen von Wasser werden mit folgenden Gewichtsprozenten in die Berechnung mit einbezogen:
 - Gemüsedirektsäfte (ohne zugefügtes Wasser): 100 %.
 - Gemüsesaftkonzentrate, Konzentrat wird als Zutat gerechnet, Wasser zur Rückverdünnung wird nicht in die Berechnung mit eingezogen.
 - Wässrige Auszüge, nur der pflanzliche Anteil wird berechnet.
 - Wässrig-alkoholische Auszüge, der pflanzliche und der alkoholische Anteil wird berechnet.

8.13.6. Nicht zugelassene Materialien – Kosmetik

Die folgenden Materialien sind nicht zugelassen, weder als Lösungsmittel noch für irgendeinen anderen Zweck, als Zutat, Zusatzstoff oder Hilfsmittel:

- Mineralöle & Erdölderivate
- Benzol
- Hexan
- Propylenglykol
- Butylenglycol
- EDTA Chelatoren und ihre Salze
- Mikrokügelchen aus Kunststoff
- Synthetisch denaturierter Alkohol

8.13.7. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Kosmetik

- (1) Diese Richtlinie regelt ausdrücklich alle zulässigen Verfahren. Alle nicht genannten Verfahren sind ausgeschlossen.
- (2) Tierversuche sind sowohl an wirbellosen wie an Wirbeltieren verboten. Endprodukte und Rohstoffe dürfen nicht erstmalig in Tierversuchen nach 1979 getestet worden sein.
- (3) *Ionisierende Strahlung* ist von allen Verarbeitungsschritten ausgeschlossen.
- (4) Für die aktiven Wirkstoffe innerhalb der Kosmetikprodukte (siehe 8.13.4.(2)) sind alle üblichen (traditionellen) mechanischen und biologischen Verfahren erlaubt, wie z. B. Dampfdestillation, Extraktion, Fermentation, Erhitzung, Kühlung sowie Mahlen, Trocknen, Mischen, Gefrieren, Zerkleinern, Sieben und Waschen.
- (5) Haut- und Körperpflegeprodukte können funktionale Zusatzstoffe erfordern, wie z. B. Emulgatoren. Diese Hilfsstoffe innerhalb der Kosmetik (siehe 8.13.4.(3)) stammen aus natürlichen Ausgangsstoffen wie z. B. Öle, Saccharide, Proteine, Lipoproteine und organische Säuren. Neben den unter (4) genannten Verfahren sind folgende weitere Verfahren zulässig: Die Aufbereitung mittels Verseifung, Hydrolyse, Veresterung und Umesterung (Trans-Veresterung); Neutralisierung, Kondensation (mit Wasserentzug), Hydrierung und Sulphatierung. Weiterhin ist das Ausdämpfen von Ölen zur Herstellung von Fettsäuren und Glycerin erlaubt. Die daraus resultierenden Produkte müssen in Anhang I gelistet sein.
- (6) Ätherische Öle werden durch Dampfdestillation, CO₂-Extraktion, Kalt-Pressung, Skarifizierung, Rektifikation oder durch fraktionierte Destillation gewonnen. Bei Extrakten, Destillaten und Tinkturen sind nur mechanische, thermische und fermentative Verfahren zugelassen. Zulässige Extraktionsmittel sind Wasser, Öl, Ethanol, CO₂, Glycerin, Obstessig oder Mischungen aus den Genannten.
- (7) *Hydrolate* werden ausschließlich durch Dampfdestillation gewonnen und werden als Wasser berechnet, welches den entsprechenden Duftstoff enthält. Sie werden wie die anderen ätherischen Öle entsprechend der INCI Nomenklatur deklariert.
- (8) Für das *Enfleurage-Verfahren* müssen Demeter- oder Bio-Wachse oder -Fette verwendet werden.

- (9) *Rohseife* darf nur aus Rohwaren in Demeter-Qualität hergestellt werden, ohne andere Zutaten. Sie darf bis auf Natriumhydroxid oder Kaliumhydroxid (für die Verseifung max. 10 % der Rezeptur) keine weiteren Zusätze enthalten.
- (10) Zulässige *Lösungsmittel* sind Fette und Öle aus pflanzlicher Herkunft, Glycerin aus Fetten oder Ölen pflanzlicher Herkunft, Honig, Zucker und Essig. Lösungsmittel müssen in Demeter-Qualität eingesetzt werden.
- (11) Pflanzliche Konservierungsmittel sind bevorzugt zu verwenden.
- (12) *Natürliche Antioxidantien* sind zu bevorzugen (bspw. basierend auf Salbei oder Rosmarin)

8.13.8. Inhaltsstoffe – Nicht-Landwirtschaftlicher Herkunft

- (1) Als Inhaltsstoffe *mineralischen Ursprungs* sind zugelassen: Salze (Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumchloride und -sulphate), Tone (einschließlich Bentonit), Diatomeenerde > (Kieselgur), Steine (einschließlich Silikate), Edelsteine. Natürliche Mineralstoffe, die nicht chemisch modifiziert sind, können verwendet werden.
- (2) Als Inhaltsstoffe *metallischen Ursprungs* sind zugelassen, Edelmetalle und Metalle.
- (3) *Pigmente* auf der Basis von Mineralien und agglomerierten Metalloxiden sind zugelassen, vorausgesetzt sie erfüllen alle anderen Voraussetzungen der Richtlinie.
- (4) Ein Analysenzertifikat und eine entsprechende Dokumentation muss an die Zertifizierungsstelle übermittelt werden, wenn *Mineralstoffe* oder *Salze* als Zutat verwendet werden, um ausschließen zu können, dass diese Mineralstoffe und Salze unzulässige Kontaminanten enthalten wie z. B. Rieselhilfsstoffe und Schwermetalle.
- (5) Reines qualitativ hochwertiges Trinkwasser, Quellwasser, Mineralwasser, destilliertes Wasser oder dynamisiertes Wasser werden bevorzugt verwendet. Eine Wasserbehandlung muss eine hohe Wasserqualität sicherstellen. Wasser kann filtriert enthärtet und mit UV-Strahlen behandelt werden.
- (6) Natürlich vorkommende *Enzyme* (z. B. Frucht-Enzyme) sind erlaubt, sofern sie nachweislich GVO-frei und frei von anderen nichtzulässigen Zusätzen sind. Bio-zertifizierte Enzyme, die in Demeter-Produkten verwendet werden, müssen ebenso diesen Anforderungen genügen.

ANHANG 1

Zugelassene isolierte Hilfsstoffe

In dieser Kategorie können neue Hilfsstoffe nach folgenden Kriterien aufgenommen werden: Es handelt sich um Hilfsstoffe, die mit nach dieser Richtlinie zulässigen Verarbeitungsverfahren hergestellt wurden und es sind keine aktiven Wirkstoffe. Teilweise haben Hilfsstoffe auch Doppelfunktionen als Wirk- oder Duftstoff und Hilfsstoff. Dies ist hinter dem jeweiligen Stoff vermerkt.

A

Ascorbic Acid
Ascorbic Palmitate

B

Benzoic Acid and its salts

C

Cetearyl Alcohol
Cetearyl Glucoside (rinse off products only)
Cetyl Alcohol
Cetyl Glucoside (rinse off products only)
Cetyl Palmitate
Cetyl Olivat
Citric acid
Coco Glucoside (rinse off products only)
Coconut Alcohol

D

Decyl Oleate
Dehydroxanthan Gum
Disodium Cocoyl Glutamate

E

Ethyl Alcohol (fermentiert aus organischem Pflanzenmaterial landwirtschaftlichen Ursprungs)

G

Glyceryl Caprylate
Glyceryl Distearate
Glyceryl Lactate
Glyceryl Laurate
Glyceryl Linoleate
Glyceryl Oleate
Glyceryl Oleate Citrate

Glyceryl Stearate
Glyceryl Stearate SE
Glyceryl Stearate Citrate
Glyceryl Citrate
Glyceryl Cocoate

H

Hydrolyzed Wheat Gluten
Hydrolyzed Wheat Protein

J

Jojoba Esters

L

Lactic Acid (From fermentation of a GMO free carbohydrate substrate only) – Wirkstoff und Hilfsstoff
Lanolin Alcohol
Lauryl Alcohol
Lecithin
Lanolin

P

Polyglyceryl-3 Polyricinoleate
Potassium Cocoate
Potassium Olivat
Potassium Palmitate
Potassium Stearate

S

Sodium Cetearyl Sulfate
Sodium Cocoate
Sodium Cocoyl Glutamate
Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein
Sodium Gluconate

Sodium Lauroyl Lactylate	Sucrose Stearate
Sodium Olivat	
Sodium Pals Kernelate	T
Sodium Palmate	Tocopherol (Vitamin E) – Wirkstoff und Hilfsstoff
Sodium Stearyl Lactylat	Totarol
Sorbic Acids and their salts	
Stearinic Acid	X
Stearyl Alcohol	Xanthan (E 415)

Zugelassene isolierte Wirkstoffe

In dieser Kategorie können keine weiteren Stoffe aufgenommen werden. Es handelt sich um isolierte Wirkstoffe mit Bestandsschutz. Produkte mit Zulassung eines Demeter-Zertifizierers vor 2022, die diese Stoffe nutzen, bleiben auf unbestimmte Zeit zugelassen. Neue Produkte mit diesen Stoffen können nicht zugelassen werden.

- Triethyl Citrate (für Deodorants)
- Vitamins

8.13.9. Definitionen – Kosmetik

- **Antioxidans:** Eine Substanz, welche die Oxidation verhindert.
- **Ätherische Öle:** Flüchtige, fettlösliche Substanzen (nicht-wässrige Öle), die aus Pflanzen gewonnen werden.
- **Destillation, Wasserdampf:** Extraktion von flüchtigen Substanzen aus Pflanzen unter Zuhilfenahme von Wasser (Prozess, bei dem die Essenz durch Mazeration und nachfolgende Destillation extrahiert wird).
- **Dämpfen:** Von Ölen zur Desodorierung.
- **Emulgator:** Oberflächenaktive Substanz, welche die Mischung von Stoffen ermöglicht, z. B. die Mischung von Öl und Wasser.
- **Enfleurage** ist ein Verfahren zur Gewinnung von Pomaden aus Blüten durch die Absorption der Duftstoffe durch Fett.
- **Ester:** Bei der Reaktion (Veresterung) von Alkohol mit Säure entstehen Ester.
- **Extrakt:** In einem Lösungsmittel wie z. B. Alkohol oder Wasser gelöste pflanzliche Inhaltsstoffe.
- **Fermentation:** Enzymatischer Prozess durch Mikroorganismen bewirkt (Gärung).
- **Hydrierung:** Anfügen von Wasserstoff an eine Doppelbindung.
- **Hydrolate (Hydrosol):** Flüchtige wasserlösliche pflanzliche Substanz, die bei der Wasserdampfdestillation als wässriges Kondensat bei der Gewinnung (Destillation) von ätherischen Ölen anfällt.
- **Hydrolyse:** Trennen eines Esters in Säure und Alkohol.
- **Konservierungsmittel:** Substanzen, die das Wachstum von Mikroorganismen, bestimmten Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen, hemmen.
- **Landwirtschaftliche Zutat:** Ein Produkt, entweder als Rohstoff oder verarbeitet, das aus der Landwirtschaft oder aus Aquakultur oder aus Wildsammlung stammt.

- **Lösungsmittel:** Eine Substanz, die Stoffe löst oder Lösung herbeiführt.
- **Mineral:** Rohmaterial natürlicher Herkunft durch geologische Prozesse gebildet. Fossile Materialien werden hier nicht zugeordnet.
- **Neutralisation:** PH-Regulierung bis zum Neutralpunkt.
- **Rektifizierung:** Destillation oder mehrfache Destillation zum Entfernen unerwünschter Komponenten.
- **Seifen:** Reinigender und emulgierender Stoff; Kalium- oder Natriumsalze von Fetten.
- **Skarifizierung:** Aufritzen von z. B. Zitruschale zur Gewinnung der Zitrusöle.
- **Sulphatierung:** Prozess zur Gewinnung von Sulphateestern einer Fettsäure.
- **Tensid:** Eine Substanz, welche die Oberflächenspannung von Wasser vermindert oder die Spannung zwischen zwei Flüssigkeiten oder einer Flüssigkeit und einem festen Stoff.
- **Tinktur:** Lösung eines kosmetisch oder medizinisch wirkenden Stoffes, meist als alkoholische Lösung.
- **Umesterung (Trans-Veresterung):** Austausch einer Esterkomponente durch einen anderen Partner (Ester).
- **Verdünnung:** Verminderung der Konzentration der Zutat durch Wasserzugabe.
- **Verfügbar:** In einer angemessenen Form (bzgl. Qualität und Menge) erhältlich.
- **Verseifung:** Reaktion eines Fettes mit einer Lauge zur Bildung von Seife und Glycerin.
- **Wässer:** (siehe auch Hydrolate). Beim Destillieren von ätherischen Ölen anfallendes Wasser mit geringeren Anteilen an ätherischen Ölen und weiteren pflanzlichen Inhaltsstoffen.
- **Zertifiziert Bio:** Die Definition Bio-zertifizierter Rohstoffe als Zutat richtet sich nach NOP, EU-Öko-Verordnung(en) oder vergleichbaren Regelungen.

8.14. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

8.14.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Spezielle Regelungen für die Gastronomie finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.14.2. Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich

Damit die Speisen den Menschen nähren, muss die Vitalqualität hoch sein. Deshalb ist es entscheidend, für die Zubereitung möglichst frische, gering verarbeitete Produkte zu verwenden. Demeter-Gastronomie versteht sich als handwerkliche und ehrliche Küche ohne den Einsatz von Fertigprodukten. Zeit, Genuss, Kreativität und Gastfreundlichkeit müssen Vorrang haben vor Effizienz und durchgehender Verfügbarkeit. Eine enge Bindung an die Landwirte in der direkten Umgebung und eine achtungsvolle Veredelung ihrer Produkte sind Ausdruck und Identifikation einer zertifizierten Demeter-Gastronomie. Schonende Verfahren wie Dämpfen, Dünsten, Schmoren und Niedergartemperaturgaren sind zu bevorzugen. Die herausragende Qualität von

Gerichten wird in erster Linie durch die Frische von Rohwaren und das handwerkliche Können erzielt. Demeter-zertifizierte Gastronomen setzen möglichst viele Zutaten in Demeter- Qualität ein, mindestens aber die vorgegebene Anzahl an Produkten der jeweiligen Produktgruppe, sofern diese angeboten wird.

- Die Richtlinie gilt für die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung, sofern ein Hinweis auf die Verarbeitung von Demeter-Zutaten erfolgt. Im Speziellen die klassische Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bistros und Cafés, Straßenverkauf und Gastronomie auf Demeter-Betrieben.
- Produkte, die von gastronomischen Betrieben abgepackt außerhalb der Gastronomie verkauft werden, fallen nicht unter den Geltungsbereich dieser Richtlinie. Für sie gelten die jeweiligen produktspezifischen Richtlinien.

8.14.3. Spezielle Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsmitteln und Verarbeitungsverfahren

- (1) Das verwendete **Salz** darf weder Jodzusätze noch Fluorzusätze noch Rieselhilfsmittel außer Calciumcarbonat enthalten.
- (2) Der Einsatz von **Mikrowellenverfahren** ist grundlegend ausgeschlossen.
- (3) Induktionsverfahren sind zugelassen.
- (4) **Gefriergetrocknete und getrocknete Fertigprodukte** wie gekörnte Brühen, Instant Suppen und Fonds sind nicht zugelassen.
- (5) Bei der Verarbeitung der Zutaten und Rohwaren in der Demeter-Gastronomie dürfen nur die Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden, die in der Tabelle 4.9. als für die entsprechende Produktgruppe zulässig aufgeführt sind.

8.14.4. Demeter-Gastronomie

Auslobung von Demeter-Zutaten

Grundsätzlich ist die Verwendung **verschiedener Qualitäten bei gleichen Zutaten**, innerhalb einer Speisekarte nicht zulässig, ein Wechsel der Qualität zu der in der Karte angezeigten, beispielsweise aufgrund von kurzfristiger Nichtverfügbarkeit, ist den Gästen dementsprechend offensiv anzuzeigen.

- (1) Zertifizierte Betriebe sind berechtigt die Bezeichnung ›Demeter-**Gastronomie**‹ und das Markenzeichen für die Gastronomie zu führen.
- (2) Der **Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss 100 % betragen**. Ausgenommen von diesem Anteil sind Zutaten, die nicht biozertifizierbar sind (z. B. Wild und Wildfisch) sowie angemeldete Ausnahmen (s. u.). Wild muss aus Deutschland stammen.
- (3) Alkoholfreie Getränke sind zu 100% biozertifiziert. Für Weine gilt ein Umstellungszeitraum von 2 Jahren nach der ersten Demeter-Kontrolle, innerhalb dessen konventionelle Weinbestände abverkauft werden können. Spirituosen sind aufgrund der schlechten Verfügbarkeit bis 2025 von der 100% Regel ausgenommen, ihr Bioanteil muss mindestens 75 % betragen (bezogen auf die Positionen in der Getränkekarte).

- (4) Demeter Produkte müssen in folgenden Produktgruppen enthalten sein, sofern diese Produktgruppen im Restaurant generell verwendet werden. Der Schlüssel für Demeter- Produkte in den Produktgruppen ist der folgende:

TABELLE 1: Produktgruppen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

Produktgruppe	Demeter Produkte
Trockensortiment	mindestens 5
Obst & Gemüse	mindestens 2
Molkereiprodukte	mindestens 2
Fleisch & Wurstwaren	mindestens 1
Brot- und Backwaren	mindestens 1
Alkoholische Getränke	mindestens 3
Getränke alkoholfrei kalt	mindestens 2
Getränke alkoholfrei warm	mindestens 2

- (5) Die eingesetzten Demeter-Produkte jeder Produktkategorie müssen dem Gast erkenntlich gemacht werden. Die Kennzeichnung erfolgt in der Speisekarte und/oder in Form eines Aushanges im Gastraum mit allen Produkten in Demeter-Qualität: »Diese Produkte beziehen wir ausschließlich in Demeter-Qualität:... «.
- (6) Sobald mehr als die Mindestanzahl pro Produktgruppe in Demeter-Qualität angeboten wird, kann bei einer kurzfristigen Nichtverfügbarkeit die Anzahl der über die Mindestanzahl hinausgehenden Produkte in Bio-Qualität (nach Möglichkeit Bio-Verbandsqualität) eingesetzt und in der Speisekarte und/oder im Aushang kenntlich gemacht werden.
- (7) Drei Zutaten (beispielsweise besondere regionale Spezialitäten) dürfen als angemeldete Ausnahme in Abweichung von der 100 % Bio-Regel in konventioneller Qualität eingesetzt werden. Die Ausnahmegenehmigung muss bei der Abteilung Qualität beantragt werden, die Zutaten müssen auf der Karte klar als nicht biozertifiziert gekennzeichnet werden.
- (8) Es können mit dem Markenzeichen ausgelobte »Demeter-Gerichte« angeboten werden. Diese bestehen zu 100 % aus Biozutaten und alle wertgebenden Bestandteile müssen Demeter-Qualität aufweisen (wertgebende Bestandteile siehe Tabelle 1)
- (9) Die **Kennzeichnung einzelner Produkte** muss eindeutig sein, insbesondere darf nicht der Eindruck erweckt werden, die Auslobung einzelner Komponenten beziehe sich auf das gesamte Gericht oder das gesamte Sortiment.
- (10) **Zertifizierte Demeter-Gastronomie** muss von mindestens zwei landwirtschaftlichen Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.
- (11) Im Betrieb verwendete **Reinigungsmittel** sollten durch das EU-Ecolabel, Ecocert oder Eco-garantie zertifiziert sein und /oder in der FiBL Betriebsmittelliste in ihrer aktuellsten Fassung gelistet sein.

TABELLE 2: WERTGEBENDE BESTANDTEILE BEI DEMETER-GERICHTEN

Gericht, Gang	Wertgebende Bestandteile
Vorspeisen, Suppen, Salate, Snacks, Sonstiges	Gemüse-, Fleisch- und Getreideeinlage (Suppe), Sahne, Milch, Eier, Hülsenfrüchte, Fleisch, Blattsalate, Öle, Sahne, Eier, Gemüse, Früchte, Getreideerzeugnisse, Milchprodukte, namensgebende Bestandteile wie bspw. Kräuter (Rosmarin-Gnocchi)
Hauptgänge und Zwischengänge	Sättigungsbeilagen, Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Sahne, Eier, Mehl, Milchprodukte, Öle und Fette, Getreide und Getreideprodukte
Süßspeisen	Milch, Sahne, Eier, Zucker, Früchte, Gemüse, Butter, Mehl

Für die Gemeinschaftsverpflegung gelten die folgenden Sonderregelungen:

TABELLE 3: SPEZIELLE REGELUNGEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Thema	Regelung
Bio-Anteil	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss mindestens 50 % betragen.
Demeter-Anteil	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 20 % betragen.
Demeter-Getränke	Sofern Getränke angeboten werden, müssen mindestens vier alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden.
Regionalität	Zertifizierte Demeter-Gemeinschaftsverpflegung muss von mindestens zwei Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.
Kennzeichnung	Die Kennzeichnung der verwendeten Demeter-Produkte erfolgt auf der Unternehmenswebsite oder schriftlich an anderer Stelle (direkt auf der Speisekarte, in der APP oder im Intranet des Unternehmens).

8.15. Säuglingsmilchnahrung

8.15.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Säuglingsmilchnahrung finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.15.2. Allgemeine Grundlagen – Säuglingsmilchnahrung

Stillen bedeutet mehr als dem Kind die beste und gesündeste Nahrung zu geben. Es ist auch Nahrung für die Seele und setzt in einzigartiger Weise die in der Schwangerschaft begonnene Beziehung von Mutter und Kind fort.

Demeter Säuglingsmilchnahrung ist nicht als Ersatz für Muttermilch gedacht, sondern soll da ergänzend oder unterstützend wirken, wo ausschließliches oder teilweises Stillen aus verschiedenen Gründen nicht möglich ist.

Für die bedeutende Zielgruppe Mutter und Kind ist es wichtig, gerade in dieser entscheidenden Lebensphase eine Ernährung auf Basis zertifizierter biodynamischer Rohstoffe zu erhalten.

Die Herstellung und Zusammensetzung von Säuglingsmilchnahrung ist strengen gesetzlichen Bestimmungen unterworfen, wie den Anforderungen an Hygiene, Zutaten und dem Gehalt von Makro- und Mikronährstoffen.

Der Geltungsbereich der Richtlinie umfasst Demeter-Säuglingsmilchnahrung der Kategorie Anfangsmilch und Folgemilch, hergestellt auf der Basis von Kuh- und Ziegenmilch. Nur Produkte für Säuglinge bis zu einem Alter von zwölf Monaten dürfen unter Demeter vermarktet werden.

8.15.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Produkte auf der Basis von *Sojabohnen* oder *Sojamilch* sind ausgeschlossen.
- (2) Folgende Zutaten können in Demeter-Säuglingsmilchnahrung eingesetzt werden:
 - Milch, Milchbestandteile und Milchfett
 - Molkepulver
 - Pflanzliche Öle
 - Laktose, Stärke und Maltodextrin
- (3) *Mikronährstoffe* dürfen nur zugesetzt werden, wenn ein gesetzlich vorgeschriebener Gehalt durch Demeter-Zutaten allein nicht erreicht werden kann.
- (4) Aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse kann es notwendig sein, *Zutaten und Mikronährstoffe* zuzusetzen, die als sehr *positiv für die Entwicklung des Säuglings* angesehen werden oder zum Zwecke der Anpassung der Rezeptur im Hinblick auf die Nährstoffzusammensetzung erforderlich sind. Die AG Säuglingsmilchnahrung wird als Gremium beauftragt, die wissenschaftlichen Arbeiten und die sich daraus ergebenden neue Zutaten und Mikronährstoffe zu beurteilen und anschließend Empfehlungen an die Delegierten des Demeter e.V. und Demeter International abzugeben.

8.15.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung

- (1) Alle Verarbeitungsschritte werden nach dem Grundsatz der besten erzielbaren *Lebensmittelqualität* optimiert.
- (2) Sprühtrocknung und Homogenisierung der Gesamtmasse ist zugelassen.

8.16. Textilien

8.16.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Textilien finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.16.2. Allgemeine Grundlagen – Textilien

Textile Rohstoffe (Wolle, Baumwolle, Leinen, Seide usw.) sind landwirtschaftliche Produkte, für die alle Prinzipien der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise gelten. Anders als bei den Nahrungsmitteln ist für die Textilerzeugung immer eine Verarbeitung erforderlich. So wie die Nahrungsmittelverarbeitung die spezifische Qualität biologisch-dynamischer Produkte gefährden kann, so ist die Textilverarbeitung von entscheidender Bedeutung für die Qualität der textilen Güter. Daneben kann die textile Produktion durch den Einsatz einer Vielzahl von Chemikalien (Färberei, Ausrüstung) zu hohen Umweltbelastungen und -schäden führen.

Als *Grundlage* der Anerkennung von Demeter-Textilien gilt die Einhaltung der Verarbeitungsrichtlinien der ›*International Association of Natural Textiles*‹ (IVN) in ihrer jeweils gültigen Fassung. Für Demeter-Produkte sind zumindest die Vorgaben für das Qualitätsniveau ›Naturtextil IVN-zertifiziert (BEST)‹ zu erfüllen.

8.16.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Alle *Fasern* (Wolle, Baumwolle, Flachs, etc.) kommen von Demeter-anerkannten Erzeuger-Betrieben.

8.16.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Textilien

- (1) Nur Mischungen mit *mindestens 50 %* Gewichtsanteilen an Demeter-Fasern dürfen als ›Demeter‹ gekennzeichnet werden.
- (2) Fasern ›*In Umstellung* auf Demeter‹ können verarbeitet werden, sofern ihr Anteil am fertigen Textil *nicht mehr als 1/3* ausmacht.
- (3) Die Mischung mit *Seide* oder anderen natürlichen Fasern aus *konventioneller* Herkunft ist nur erlaubt, solange diese Fasern nicht in Demeter-Qualität oder Öko-Qualität verfügbar sind.
- (4) Die Kennzeichnung ist in der ›Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen‹ geregelt. Im Speziellen gilt das Kapitel ›Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern‹ der o. a. Richtlinie.

8.17. Tiernahrung

8.17.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung von Demeter-Produkten sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Tierfutter finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.17.2. Allgemeine Grundlagen – Tiernahrung

Wie auch für den Menschen ist eine gesunde Ernährung für Tiere entscheidend für das Wohlbefinden. Demeter-Tierfutter ist ein ausgewogenes Futter auf Basis von Demeter-Rohwaren. Zutaten und Zusatzstoffe fördern die Gesundheit und sind in natürlicher Form anzuwenden. Tierfutter bietet die Möglichkeit neben Demeter-Rohstoffen, auch Rohstoffe sinnvoll zu verwerten die für den menschlichen Verzehr nicht geeignet sind.

Diese Richtlinien beziehen sich auf Tierfutter und Tierfutterprodukte, die mit dem Demeter- Markenbild an Endverbraucher vermarktet werden. Für Tierfutter auf landwirtschaftlichen Betrieben gilt das Kapitel Fütterung im Teil Erzeugung.

8.17.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Grundsätzlich sind Zutaten in Demeter-Qualität zu verwenden. Sollten diese nicht verfügbar sein, können nach Genehmigung der Rezeptur Zutaten in Bio-Qualität genommen werden. Verbandsware ist zu bevorzugen.
- (2) Für Tiere, die sich grundsätzlich pflanzlich ernähren, (Herbivoren) sind nur Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung zugelassen.
- (3) Für Tiere, deren Nahrung (zum Teil) aus Fleisch besteht (Karnivoren und Omnivoren), sind auch tierische Produkte zugelassen.
- (4) Weiterhin sind folgenden Zusatzstoffe zugelassen:
 - Viehsalz
 - Algenkalk, Futterkalk, Muschelkalk
 - Meeresalgen
 - Kräutermischungen, Mineralstoffmischungen, Vitaminpräparate
(= Premixe: keine isolierten Aminosäuren, bevorzugt aus natürlichen Quellen)
 - Gesteinsmehl, Lebertranöl, Johannisbrot

8.17.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Tiernahrung

- (5) Pflanzenöle, Kleie, Bierhefe, Melasse als Trägerstoffe im Mineralfutter, als Staubbindemittel und als Presshilfsmittel (max. 2 % der Inhaltsstoffe) sind zugelassen. Diese Hilfsstoffe müssen mindestens aus ökologischer Herkunft stammen.

Demeter e.V.

Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

Vorstand: Dr. Alexander Gerber, Johannes Kamps-Bender

Auflage: Rein digital

www.demeter.de

Hier lebt **Genuss**
mit **Natürlichkeit**

Hofgut Schloss Hamborn gGmbH
Schloss Hamborn 50
33178 Borchten

Fon 05251/389-500
Fax 05251/389-505

verwaltung@schlosshamborn.de
www.schlosshamborn.de



BERICHTSVORLAGE
GEMEINWOHLBERICHT
KOMPAKTBILANZ

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

