

WIRTSCHAFT

K O M P A K T

Das Entscheidermagazin für Schaumburg

September 2026 | Heft 69

FOTO: PIVABAY



Bio in Schaumburg

Öko-Modellregion
Schaumburg

Junge Unternehmen
in der Biobranche

Auszeichnung für
den Klimaschutz



Bereit für alles, was kommt.

**Die Märkte
ändern sich.
Ihr Unternehmen
bleibt stark.**

Weil's um mehr als Geld geht.



**Sparkasse
Schaumburg**



Liebe Leserinnen und Leser!

Als Verbraucher stehen uns eine Vielzahl von Bio-Produkten zur Verfügung. Im Jahr 2025 stiegen die Verbraucherausgaben für Bio-Lebensmittel und -Getränke bundesweit um 6,7 Prozent auf mehr als 18 Milliarden Euro. Mit einem Marktanteil von 6,5 Prozent haben sich Bio-Produkte fest im Einkaufsverhalten von Verbrauchern etabliert. Daher nehmen wir in dieser Ausgabe von „Wirtschaft Kompakt“ den Markt für Bioprodukte in Schaumburg in den Blick.

Neben dem Konsum ist „Bio“ ein Wirtschaftsbereich, der von der landwirtschaftlichen Erzeugung über Nahrungsmittelhersteller, Restaurants, Großküchen und Hofläden bis zum Einzelhandel reicht. Der Landkreis ist seit rund einem Jahr eine Öko-Modellregion, weil wir den Bio-Anteil entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Schaumburg erhöhen möchten.

Der Beitrag des Landvolks Weserbergland soll verdeutlichen, dass sowohl konventionelle als auch ökologische Landwirtschaft hochwertige Produkte erzeugen und ihre Berechtigung haben. Auch gibt es eine Vielzahl von Verbraucherinnen und Verbrauchern, die sich höhere Preise für Bio-Lebensmittel nicht leisten können oder wollen.

In diesem Magazin stellen wir Ihnen in der Rubrik Unternehmensportraits die Firmen For Foodies GmbH und die PizzAlta & SebOtto GmbH mit ihren Bio-Produkten

vor. Außerdem beschreibt die Geschäftsführerin der Dieckmann Cereals GmbH die Rolle von Zertifizierungen und Lieferantenanforderungen für die Bio-Produkte der Marke Gerstoni.

Ich wünsche Ihnen eine interessante und anregende Lektüre.

Dieses ist mein letztes Editorial in einer Ausgabe von „Wirtschaft Kompakt“. Ich möchte mich daher von Ihnen an dieser Stelle verabschieden. Gerne habe ich als Landrat in den vergangenen 15 Jahren dieses Wirtschaftsmagazin begleitet. Eine funktionierende erfolgreiche Wirtschaft ist Basis und Fundament für unsere Region. Am besten gelingt so etwas im Zusammenwirken aller Akteure. Ein Magazin wie dieses mit interessanten und aufschlussreichen Themen und einer Vielzahl von Unternehmensportraits ist ein „kleiner“ Baustein dieser gemeinsamen Zusammenarbeit. Dafür möchte ich mich bei Ihnen ganz herzlich bedanken.

Jörg Farr
Landrat

In diesem Magazin

Editorial	3	Veranstaltungstermine	33
Inhaltsverzeichnis und Impressum	4	Wegweiser durch den Landkreis	34-35

ÖKO-LANDBAU IN DER REGION

Mehr Bio von hier

Was eine Öko-Modellregion ist
– und was sie für Schaumburg bewegt.....5-6

Ein Weg – aber nicht „der“ Weg – zu mehr Nachhaltigkeit

Konventionelle oder ökologische Landwirtschaft?
Beides hat in Schaumburg seine Berechtigung.....7-9

„Wer auf Ökolandbau umschwenken will, muss das voll und ganz wollen“

Kreislandwirt Dieter Wilharm-Lohmann im Exklusiv-
Interview über konventionelle und biologische Landwirt-
schaft, das Dreijahres-Projekt Öko-Modellregion und einen
Auftritt in der NDR-Sendung „Plattenkiste“ 10-11

Es geht um Bodengesundheit, Ökosysteme und den Menschen

Ökologische Landwirtschaft: Ist das auch 'was
für meinen Betrieb? Und worauf kommt es an? 12-14

Den Mut haben, neue Wege zu gehen

Der ökologische Betrieb Biovielfalt Wedeking setzt
auf Spezialisierung und Unternehmerteil.....15

Wo aus Wurzeln Vielfalt wächst

Der Bioland-Betrieb „Erdreich“ ist Produzent, Händler,
Logistiker und Dienstleister in einem 16-17

Einfach, regional und nachhaltig

Wie die Dieckmann Cereals GmbH mit der Marke
Gerstoni auf Bio als Erfolgsfaktor setzt 18-19

LANDESGARTENSCHAU 2026

Regionale Zukunft zum Anfassen

Eine Woche im Pavillon der Regionen auf der
Landesgartenschau in Bad Nenndorf 20-21

UNTERNEHMENS PORTRAIT

Wo Genuss und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen

Im Restaurant Mohn erleben die Gäste immer
wieder eine neue kulinarische Reise 22

„Ohne diese Entscheidung würde es uns heute nicht mehr geben“

Camena Samen ist bundesweit führend bei Vermehrung
und Vertrieb von biologisch erzeugtem Saatgut.....23

Das Eine-Million-Euro-Start-Up

Deutschlands erste Manufaktur für schockgefrorene
Bio-Pizzaböden befindet sich in Rodenberg.....24

Demnächst in mehr als 10.000 Märkten gelistet

Wie die For Foodies GmbH den Lebensmittel-
Einzelhandel bereichert und aufmischt.....25

FÖRDERUNG VON FACHKRÄFTEN

Was, wenn Entwicklung kein Zufall wäre?

Mit „mehrWERT – Fachkräfteempowerment
für die Region“ zu mehr Erfolg 26-27

GRÜNE CHAMPIONS 2026

Damit Nachhaltigkeit sichtbar wird

Mehrere Schaumburger Betriebe als
„Grüne Champions 2026“ ausgezeichnet.....28-30

KREISLAUF- UND RESSOURCENWIRTSCHAFT

Fahrplan Abfallmanagement

Neue Webseite informiert Existenzgründende 31

WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG IM LANDKREIS

Wie Firmen in der Region unterstützt werden

Investitionsförderung und Technologietransfer
im Landkreis Schaumburg.....32

IMPRESSUM



**Wirtschaftsförderer Dr. Ludwig Schätzl
hat die redaktionelle Federführung für
das Magazin „WIRTSCHAFT kompakt“.**

Für Anregungen, Kritik oder Themenvorschläge
ist Dr. Schätzl zu erreichen:

Landkreis Schaumburg
Dr. Ludwig Schätzl
Jahnstraße 20, 31655 Stadthagen
Telefon (0 57 21) 703 12 22
Telefax (0 57 21) 703 15 98
leitung.wirtschaftsfoerderung@
schaumburg.de

Herausgeber
Landkreis Schaumburg

Redaktion (verantwortlich)
Annika Friedrichs

Redaktionelle Mitarbeit

Holger Buhre, Juliane Schwarz
(beide Schaumburger Nachrichten)

Produktion und Layout

Stella Wiensgoll, Carolin Heinrich
(Schaumburger Nachrichten)

Anzeigen

Sandra Becker (verantwortlich)

Fotos

Roger Grabowski (SN), Holger Buhre,
Juliane Schwarz, pixabay, iStockphoto (by Getty
Images), LWK (Volker Graß und Linde Meyer),
Studio Hirschmeier, privat

Auflage

3.500 Exemplare



Mehr Bio von hier

Was eine Öko-Modellregion ist – und was sie für Schaumburg bewegt



Im Dialog für eine starke regionale Bio-Wertschöpfung: Bei der Vernetzungsveranstaltung der Öko-Modellregion im April erhielten die Teilnehmenden Informationen aus erster Hand.

FOTO: PR.

Von Anneke Eggert

Kurze Wege, regionale Lebensmittel und eine nachhaltige Landwirtschaft gewinnen zunehmend an Bedeutung. Außerdem übersteigt die Nachfrage das regionale Angebot an Bio-Lebensmitteln. Die Öko-Modellregion (ÖMR) Landkreis Schaumburg greift diese Entwicklung auf und bringt Menschen und Betriebe zusammen, die sich für mehr Bio aus der Region einsetzen.

Mit vielfältigen Projekten und einem starken Netzwerk sollen der ökologische Landbau gestärkt und regionale Bio-Produkte sichtbarer und besser verfügbar werden. Seit Juli 2025 ist der Landkreis Schaumburg Projektträger der hiesigen Öko-Modellregion. Mit der Besetzung des Projektmanagements vor ungefähr einem Jahr startete die Region in die aktive Phase des ersten Förderzeitraums, der im September 2028 enden wird.

Öko-Modellregionen werden in Niedersachsen über das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert. Als ein Instrument des Niedersächsischen Wegs sollen sie dazu beitragen, die im Rahmenvertrag vereinbarten 15 Prozent Ökolandwirtschaft in Niedersachsen bis 2030 zu erreichen und dabei die Anforderungen des Natur- und Umweltschutzes mit den Bedürfnissen der Landwirt-

schaft und der Gesellschaft in Einklang zu bringen.

Neben Schaumburg nehmen aktuell vier weitere Öko-Modellregionen diese Förderung in Anspruch: Göttingen, die Heideregion Uelzen, der Zweckverband Hasetal und der Landkreis Hameln-Pyrmont. Die Dauer einer Förderperiode erstreckt sich über drei Jahre. Die Regionen können über bis zu drei aufeinanderfolgende Förderperioden hin-

weg vom Land Niedersachsen mit bis zu 60.000 Euro pro Jahr gefördert werden.

Das gemeinsame Ziel des Landes und der Regionen ist die Steigerung des Anteils ökologisch wirtschaftender Betriebe. Der Fokus liegt hierbei nicht nur auf den landwirtschaftlichen Betrieben, sondern auch auf der Verarbeitung, Vermarktung und Gemeinschaftsverpflegung. Zu diesem Zweck werden in den jeweiligen Regionen individuelle Konzepte umgesetzt, die sich an den regionalen Gegebenheiten orientieren.

Im Landkreis Schaumburg liegt der Bio-Anteil unter dem niedersächsischen Durchschnitt von rund sechs Prozent der landwirtschaftlichen Fläche. Aus diesem Grund soll hier der Bio-Anteil entlang der gesamten Wertschöpfungskette erhöht werden. Es sollen bessere Absatzmöglichkeiten für Bio-Produkte geschaffen und somit der Öko-Landbau in die Mitte der Gesellschaft gebracht werden.

Dabei soll auch überprüft werden, welche Lager- und/oder Verarbeitungsstätten für den Aufbau einer vollständigen regionalen Wertschöpfungskette fehlen – beispielsweise Schlachtkapazitäten – und welche Maßnahmen geeignet sind, diese Lücken zu schließen sowie entsprechende Lösungen gemeinsam mit den regionalen Akteurinnen und Akteuren zu entwickeln.

Außerdem sollen in den unterschiedlichen Naturräumen des Landkreises jeweils Bio- oder Umstellungsbetriebe gefunden werden, die eine Vorbildfunktion für Betriebe einnehmen sollen, die an der Umstellung interessiert sind. Neben der Wei-

terentwicklung regionaler Wertschöpfungsketten ist auch die Öffentlichkeitsarbeit zur Förderung des Öko-

bisher zwei erfolgreiche Veranstaltungen durchführen. Anfang März 2026 stand die Auftaktveranstal-

Wertschöpfungskette der Gemeinschaftsverpflegung zu vernetzen und über aktuelle Unterstützungs- und Förderangebote zu informieren.

Im Rahmen mehrerer Messen und Veranstaltungen informierte die ÖMR zudem mit Mitmach- und Informationsständen rund um den ökologischen Landbau. So sollen dessen Vorteile erlebbar gemacht werden – ergänzt durch Aktionen für Kinder. Ein besonderer Programmpunkt war diesbezüglich jüngst der Einsatz der Roadshow des Bio-Mobils auf der Landesgartenschau in Bad Nenndorf. Mit abwechslungsreichen Angeboten richtet sie sich insbesondere an Familien und Kinder und vermittelt anschaulich Wissen über den ökologischen Landbau und regionale Bio-Produkte.



Bei der Schaumburger Regionalschau im April präsentierte sich das Projekt „Öko-Modellregion Landkreis Schaumburg“ an einem eigenen Stand.

FOTO: PR.

landbaus und regionaler Bio-Produkte ein zentraler Bestandteil des Projekts. Ziel ist es, das Bewusstsein für die Vorteile des ökologischen Landbaus zu stärken, die Bedeutung regionaler Bio-Erzeugnisse sichtbar zu machen. Nicht zuletzt sollen Verbraucherinnen und Verbraucher sowie weitere Akteurinnen und Akteure für nachhaltige Ernährung und regionale Wertschöpfung sensibilisiert werden.

Projektpartner bei der Umsetzung des Projekts Öko-Modellregion Landkreis Schaumburg sind neben der Landwirtschaftskammer Niedersachsen das Landvolk Weserbergland, die Naturparke Weserbergland und Steinhuder Meer, die LEADER-Regionen Westliches Weserbergland und Schaumburger Land sowie die Öko-Modellregion Hameln-Pyrmont. Neben vielen aufgebauten Kontakten und gestarteten Projekten konnte die ÖMR

tung mit knapp 50 Gästen unter dem Titel „Zukunft regional: Chancen für die ökologische Landwirtschaft in der Direktvermarktung“ im Achumer Meierhof auf dem Programm. Neben der Vorstellung der Öko-Modellregion durch das Projektmanagement erläuterte Katrin Busch von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen die Chancen und Herausforderungen der ökologischen Direktvermarktung. Anschließend berichtete Sylke Herse vom Bickbeernhof Brokeloh über ihre praktischen Erfahrungen und ihr Leben mit der Blaubeere.

Ende April ging es im Café im Forum Brückentor (Rinteln) in Kooperation mit der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft, der ÖMR Hameln-Pyrmont und dem Umweltzentrum Hannover um das Thema Gemeinschaftsverpflegung. Ziel der Veranstaltung war es Akteurinnen und Akteure entlang der gesamten

**DIESES VORHABEN
WIRD AUS MITTELN DES
LANDES NIEDERSACHSEN
GEFÖRDERT.**



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



ZUR PERSON

Anneke Eggers

Projektmanagerin

Öko-Modellregion Landkreis Schaumburg

Jahnstraße 20

31655 Stadthagen

Telefon: 05721 / 703-1553

oekomodellregion@schaumburg.de

www.schaumburg.de/

Öko-Modellregion-Schaumburg

Ein Weg – aber nicht „der“ Weg – zu mehr Nachhaltigkeit

Konventionelle oder ökologische Landwirtschaft? Beides hat in Schaumburg seine Berechtigung



Je mehr Milch eine Kuh gibt, desto geringer ist die Methan-Bilanz und damit der Treibhausgasausstoß pro Liter Milch.

FOTO: PIXABAY (HEDY81).

Von Henning Brünjes

Der Ökolandbau hat in der öffentlichen Diskussion zunehmend Aufmerksamkeit erlangt. Was vor rund 50 Jahren als Nischenmarkt begann, hat inzwischen einen spürbaren Marktanteil erreicht. Seit 2005 legt die EU-Öko-Verordnung verbindliche Standards für ökologische Lebensmittel fest und schuf die Basis für das bekannte EU-Bio-Siegel.

Seither hat sich bei vielen Menschen – nicht zuletzt auch befördert durch Bio-Anbau-Verbände und einen teilweise recht einseitigen politischen Diskurs – ein verklärtes Bild von „Bio-“ und „Öko“-Landwirtschaft als Allheilmittel

gegen Artenschwund und sonstige Umweltprobleme, Klimawandel und ungesunde Ernährung in den Köpfen festgesetzt. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher scheinen zudem bei „Öko“ und „Bio“ das Bild eines Landidylls à la Bullerbü vor Augen zu haben mit glücklichen Kühen, Schweinen, Hühnern sowie sonstigen niedlichen Haustieren, dampfenden Misthaufen, blühenden Wildwiesen, Schmetterlingen und Bienen sowie vor lauter blühenden Wildblumen leuchtenden Äckern.

Was verbirgt sich aber tatsächlich hinter dem Begriff „ökologische“ beziehungsweise „biologische“ Landwirtschaft? Die EU-Öko-Verordnung 2018/848 definiert die Mindestanforderungen: Im Pflanzenbau ist im

Wesentlichen der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und schnell löslichen Mineraldüngern verboten. Ein bedarfsgerechter Einsatz von organischen Düngern, insbesondere aus der Nutztierhaltung, ist erlaubt. In der Tierhaltung sind die Vorgaben zu Platz und Auslauf für die Tiere höher und entsprechen der höchsten Haltungsstufe 5 der Initiative Tierwohl. Bio-Anbauverbände geben den ihnen angehörigen landwirtschaftlichen Betrieben zusätzliche oder weitergehende Anforderungen vor, um sich damit bei der Vermarktung ihrer Bio-Erzeugnisse von anderen abzugrenzen.

Ein wesentlicher Unterschied sowohl im Pflanzenbau als auch in der Tierhaltung der

konventionellen Landwirtschaft liegt daher in der intensiveren Nutzung der vorhandenen Ressourcen. Laut Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) lag im Wirtschaftsjahr 2023/2024 der Viehbesatz bei den ökologisch wirtschaftenden Betrieben bundesweit im Schnitt bei 55 Vieheinheiten (VE) je 100 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche (LF). Die konventionelle Vergleichsgruppe hatte mit ungefähr 70 VE je 100 Hektar LF einen um 15 VE höheren Viehbesatz. Im konventionellen Pflanzenbau war der Getreideertrag doppelt so hoch. Auch die Milchleistung überstieg die der ökologisch wirtschaftenden Betriebe um mehr als 2100 Kilogramm je Kuh pro Jahr.



Der Viehbesatz bei ökologisch wirtschaftenden Betrieben ist deutlich niedriger als bei der konventionellen Landwirtschaft.

FOTO: HB.

Befürworter der ökologischen Landwirtschaft sehen in ihr einen echten Mehrwert für Natur, Artenvielfalt und Tiererschutz, weil der Verzicht auf Herbizide Ackerwildkräutern mehr Raum gibt, Tiere mehr Platz im Stall haben und die Gefahr von Nährstoff- und Pflanzenschutzmitteleinträgen in Gewässer geringer ist. Kritiker weisen aber zu Recht darauf hin, dass die ressourcenschonendere Art der Bewirtschaftung mit erheblichen Mindererträgen „erkauft“ wird, die nur dadurch kompensiert werden könnten, dass andernorts auf der Welt der Ackerbau ausgeweitet wird zu Lasten von Wäldern und Grünland. Für die Ernährungssicherung – insbesondere, wenn sie regional sein soll – ist eine flächendeckende ökologische Landwirtschaft daher nicht die Lösung.

Auch bei der Verursachung von Treibhausgasen ist der Vergleich von ökologischer und konventioneller Landwirtschaft ambivalent: Je mehr Milch zum Beispiel eine

Kuh gibt, desto geringer ist die Methan-Bilanz und damit der Treibhausgasausstoß pro Liter Milch – ein Plus also für die konventionelle Milchviehhaltung. Andererseits verursacht die Herstellung von Mineraldünger zusätzliche Treibhausgase – ein Plus für die Öko-Landwirtschaft, obwohl auch dort gedüngt wird, nämlich mit organischen Düngern aus der Tierhaltung. Man könnte dieses Pro und Kontra beliebig fortsetzen.

Dennoch hat die ökologische Landwirtschaft ihren festen Platz bei der Lebensmittelerzeugung gefunden: nämlich dort, wo schwächere Böden sinnvoll genutzt und sensible Biotope erhalten werden müssen.

Für das Landvolk Niedersachsen als Berufsinteressenverband sind die ökologisch wirtschaftenden landwirtschaftlichen Betriebe in erster Linie Wirtschaftsunternehmen, die wirtschaftlich nachhaltige Rahmenbedingungen benötigen, um ihre Erzeug-

nisse kostendeckend produzieren und zu auskömmlichen Preisen vermarkten zu können. Abgesehen von der Art und Weise der Bewirtschaftung unterscheiden sie sich damit nicht von ihren konventionell wirtschaftenden Kolleginnen und Kollegen.

WIE SIEHT ES ABER MIT DEN MARKTCHANCEN FÜR ÖKOLOGISCHE ERZEUGNISSE AUS?

Während der zweijährigen Umstellungsphase müssen Betriebe zwar die ökologischen Bewirtschaftungsvorgaben einhalten, dürfen ihre Erzeugnisse aber noch nicht als ökozertifizierte Erzeugnisse mit zumeist höheren Preisen vermarkten. Insbesondere während der Umstellungsphase erhalten Umstellungsbetriebe daher zusätzliche Fördermittel. Damit die Umstellung auf ökologische Bewirtschaftung wirtschaftlich nachhaltig ist, müssen diese Betriebe – ebenso wie ihre konventionell wirtschaftenden Kollegen – aber auch langfristig

die Perspektive haben, ihre Erzeugnisse zu auskömmlichen Preisen vermarkten zu können.

Der Marktanteil von Biolebensmitteln – gemessen am bundesweiten Gesamtumsatz für Lebensmittel – ist zwar in den vergangenen Jahrzehnten gestiegen. Der Marktanteil von Biolebensmitteln als solches ist jedoch weiterhin überschaubar: Von 2008 bis 2025 ist er laut Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) von 3,54 Prozent auf 6,42 Prozent am Gesamtumsatz für Lebensmittel in Deutschland gestiegen. Dies entspricht in 17 Jahren einer durchschnittlichen jährlichen Zunahme von rund 0,17 Prozent.

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen oder können schlichtweg nicht höhere Preise für Biolebensmittel zahlen – insbesondere in Zeiten hoher Inflation, steigender Arbeitslosigkeit und wirtschaftlicher Unsicherheit. Biolebensmittel müssen aber



Der Getreideertrag im konventionellen Pflanzenbau ist laut Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ungefähr doppelt so hoch wie beim Öko-Landbau.

FOTO: PIXABAY (LMXS-FOTOGRAFIE).

teurer sein als konventionell erzeugte, weil die Erträge niedriger sind bei gleichzeitig höherem Aufwand.

In Niedersachsen ist die Zahl ökologisch wirtschaftender Betriebe von 2253 im Jahr 2020 auf 2646 im Jahr 2024 gestiegen. Damit liegt die Quote bei rund sechs Prozent der Betriebe. Der Ökoflächenanteil ist im gleichen Zeitraum von knapp 138.000 Hektar (5,4 Prozent) auf rund 154.000 Hektar (6,0 Prozent) gewachsen. Damit bleibt Niedersachsen weit hinter dem bundesweiten Ökoflächenanteil von 11,5 Prozent im Jahr 2024 zurück.

Letzteres liegt nicht zuletzt daran, dass landwirtschaftliche Betriebe sich in Bundesländern mit eher kleinteiligen Strukturen (zum Beispiel in Bayern) oder mit ertragsschwachen Standorten (zum Beispiel in einigen neuen Bundesländern) eher zu einer Umstellung auf ökologische Landbewirtschaftung entschließen, weil die

wirtschaftlichen Hürden der Umstellung nicht so hoch sind wie auf Hohertragsstandorten oder für leistungsstarke und moderne Haupterwerbsbetriebe, wie man sie häufiger in Niedersachsen vorfindet.

Hier hat man sich im Maßnahmenpaket „Der Niedersächsische Weg“ darauf verständigt, dass niedersachsenweit bis 2030 mindestens 15 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe auf eine ökologische Wirtschaftsweise umstellen sollen, soweit die Marktchancen dieses zulassen. Bundesweit strebt man einen Anteil von 20 Prozent an. Von diesen Zielen ist man weit entfernt.

Dem Landvolk ist es aber sehr wichtig, dass die Politik nun nicht blind durch Förder- und Ordnungsrecht die Ausweitung der ökologischen Landwirtschaft forciert, ohne dass die Nachfrage nach Biolebensmitteln mitwächst. Denn dadurch destabilisiert man einen Biolebensmittelmarkt, der sich in seiner Nische aus einem Gleichgewicht aus An-

gebot und Nachfrage entwickelt hat. Bereits heute kann man erkennen, dass günstige Bio-Handelsmarken im Lebensmitteleinzelhandel vielen etablierten Öko-Betrieben, die sich oftmals mit ihrer Direktvermarktung einen sicheren Kundenkreis aufgebaut haben, wirtschaftlich zu schaffen machen.

Seit 2025 gehört der Landkreis Schaumburg zum Kreis der Öko-Modellregionen in Niedersachsen. Die Öko-Modellregion soll Vermarktungswege für ökologische und umstellungswillige Betriebe im Landkreis erschließen und gute Rahmenbedingungen schaffen, ohne die konventionelle gegen die ökologische Landwirtschaft auszuspielen. Denn beide Bewirtschaftungsformen haben in Schaumburg ihre Berechtigung. Das Landvolk unterstützt dieses Projekt, weil es der Landwirtschaft in Schaumburg eine weitere Option und damit wirtschaftliche Perspektiven bietet und den Absatz von Erzeugnissen

aus unserer Region fördert.

► www.handwerk-lhn.de.



ZUR PERSON

Henning Brünjes

Geschäftsführer

*Landvolk Niedersachsen –
Bauernverband Weserbergland e.V.*

Geschäftsstelle Stadthagen

Obere Wallstraße 3

31655 Stadthagen

Telefon: 05721 / 4055

Fax: 05721 / 4072

[bruenjes.henning@](mailto:bruenjes.henning@landvolk-weserbergland.de)

landvolk-weserbergland.de

www.landvolk-weserbergland.de

„Wer auf Ökolandbau umschwenken will, muss das voll und ganz wollen“

Kreislandwirt Dieter Wilharm-Lohmann im Exklusiv-Interview über konventionelle und biologische Landwirtschaft, das Dreijahres-Projekt Öko-Modellregion und einen Auftritt in der NDR-Sendung „Plattenkiste“



Dieter Wilharm-Lohmann (62) fungiert seit Juni 2017 als Schaumburger Kreislandwirt.

FOTO: HB

Herr Wilharm-Lohmann, in Niedersachsen liegt der Bio-Anteil bei rund sechs Prozent der landwirtschaftlichen Fläche, im Schaumburger Land jedoch darunter. Warum ist die Quote hier nicht höher?

Der Unterschied ist nur marginal. Es kommt immer auch auf die Bodenverhältnisse an. Und hier im Schaumburger Land haben wir tendenziell relativ gute und sichere Erträge.

Ist die Förderung für die Umstellung hoch genug? Oder müsste man hier ansetzen, um eine bessere Ökolandbauquote zu erreichen?

Die Umstellung scheitert meines Wissens nach nicht an der Förderung. Soweit ich das beurteilen kann, ist die Förderung gut. Wer auf Ökolandbau umschwenken will, muss das aber voll und ganz wollen.

Angenommen, man will umstellen: Welches sind dann die größten Hürden, die man als Landwirt hat? Bürokratie, Geld, Organisation? Oder worauf kommt es an?

Spannend ist die Umstellungsphase, weil man dann noch kein volles Geld für die dann erwirtschafteten Naturalerträge bekommt – also noch nicht den Ökopreis und trotzdem schon weniger ern-

tet. Die Umstellungsphase erstreckt sich im Moment über drei Jahre auf dem Acker. Und dann muss man sich natürlich auf dieses Thema auch ganz anders einlassen. Heute gibt es an den Schulen immer eine Fachrichtung Ökolandbau, wo man sich dann schon mal auf Ökobetriebe begeben und erste Erfahrungen sammeln kann. Ich selbst betreibe seit mehreren Jahrzehnten konventionelle Landwirtschaft

und hätte ein bisschen Respekt davor, meinen Betrieb umzustellen.

Was bekommen Sie mit von Landwirten, die ihren Betrieb umgestellt haben? Wie lange im Voraus haben die begonnen mit der Planung? Man kann ja nicht sagen, ich mache das jetzt, und morgen geht es los.

Ich kenne hauptsächlich Landwirte, die das bereits ziemlich lange machen – teilweise schon in der zweiten Generation. Das sind sehr etablierte Betriebe. Die sind in der ersten Generation mit sehr viel Überzeugung gestartet, weil sie diesen Weg für richtig hielten. Und wenn dann die Vermarktung gepasst hat, ist das erfolgreich gewesen. Aktuell ist mir ein Betrieb bekannt, der das für einen Teilbereich machen will. Das ist heute auch möglich.

Wie hat man sich das vorzustellen?

Man kann einen Betriebsteil ökologisch bewirtschaften und einen Teil weiter konventionell. Der Kollege sät seine Ackerflächen mit Gras ein, macht das extensiv und ohne großen Aufwand und verkauft dann Bio-Heu. Ein anderer Kollege fährt einen Großteil seines Ackerbaubetriebs konventionell und hat daneben eine Direktvermarktung. Für diese baut er unter anderem Gemüse und Kartoffeln an. Und das macht er entsprechend den Bio-Standards – aber ohne das zertifizieren zu lassen. Er meint, der erforderliche Aufwand wäre zu hoch. Die Tendenz scheint derzeit ein bisschen mehr Richtung Regionalität zu gehen. Die Verbraucher möchten gerne sehen: Wer hat das angebaut? Und wie wird das angebaut? Das Bio-Zertifikat scheint nicht immer höchste Priorität zu haben.

Gibt es, wenn man umstellen will, irgendwie Unterschiede je nach Betriebsart?

Da gibt es große Unterschiede. Als Milchviehbetrieb müsste man zum Beispiel erstmal eine Molkerei haben, die überhaupt Biomilch annimmt in der Menge, weil Milch sich nicht lagern lässt. Und man kann hier nicht einfach selbst Butter oder Pulver produzieren. Man braucht also eine feste Abnahme. Doch genau das war zeitweise sehr schwierig, weil der Markt dicht war. Offensichtlich reichte das Angebot für die Nachfrage aus. Das weiß ich von einem Kollegen hier aus der Region, der das mal überlegt hatte.

Worauf kommt es noch an?

Manche Biobetriebe haben sehr spezielle Ackerfrüchte und Nischenprodukte und bedienen ein sehr spezielles Segment. Die setzen häufig auf Direktvermarktung – oder zumindest auf ganz kurze Wege zum Verbraucher. So lässt sich eine ganz andere Wertschöpfung erreichen.

Was empfehlen Sie als Kreislandwirt Betrieben, die mit dem Gedanken spielen, ihre Bewirtschaftung umzustellen?

Sinnvoll ist es, sich einem entsprechenden Verband anzuschließen und sich dort umfassend informieren zu lassen. Bioland ist der bekannteste. Es gibt aber noch viele mehr. Auch bei der Öko-Modellregion Schaumburg kann man sich Expertise holen. Und man muss auch mit potenziellen Vermarktern sprechen. Denn die Vermarktungswege sind enorm wichtig.

Schaumburg ist seit Mitte 2025 Öko-Modellregion in Niedersachsen. Was halten Sie davon?

Als Landvolk bildet Schaumburg zusammen mit Holz-

minden und Hameln ein großes Kreisgebiet. In Holzminden ist die dreijährige Förderperiode bereits ausgelaufen, in Hameln und Schaumburg läuft sie noch. Ich bin mir nicht sicher, ob die Öko-Modellregion zu dem Erfolg führt, den sich der Gesetzgeber und die Politik davon versprechen. Ich glaube, die meisten Betriebe müssen sich den direkten Weg suchen. Die hiesige Projektstelle wird es schwer haben, Betriebe von einer Umstellung zu überzeugen.

Das heißt, die Projektförderung von 60.000 Euro pro Jahr – also 180.000 Euro in drei Jahren – wird dauerhaft wenig bewirken?

Man wird abwarten müssen, wie nachhaltig das Projekt Öko-Modellregion sein wird. Es ist ein guter Gedanke. Aber ich bin sehr gespannt, wie es nach den drei Jahren weitergeht.

Welchen Stellenwert genießt das Thema Ökolandbau bei den Landwirten hier im Schaumburger Land? Werden Sie als Kreislandwirt darauf angesprochen?

Im Zuge der Öko-Modellregion ist ja einiges passiert. Es hat unter anderem Einladungen gegeben an Landwirte – insbesondere an solche, die mit einer Umstellung liebäugeln oder sich darüber schon mal Gedanken gemacht haben. Dies trifft vor allem auf jüngere Betriebsleiter zu, die überlegen, ob das eine Alternative sein kann – und zwar vor allem unter dem Gesichtspunkt, ob es finanziell eine Verbesserung ist.

Was nehmen Sie aus und in der Bevölkerung wahr?

Meinem Eindruck nach sieht man an den Hofläden, dass die regionale Direktvermarktung im Moment

mehr im Fokus steht als die die Vermarktung von reinen Bio-Produkten.

Abschließende Frage: Wie stehen Sie persönlich als konventionell tätiger Landwirt zum Thema Öko-Landbau?

Als ich Ende der achtziger Jahre in der Ausbildung war und die Fachschule Agrarwirtschaft in Hameln besuchte, waren zwei Mitschüler, unser Lehrer und ich mal zu Gast in der NDR-Radiosendung „Plattenkiste“. Damals wurden wir unvermittelt gefragt: „Was halten Sie von Bio?“

Was haben Sie geantwortet?

Sinngemäß habe ich das gesagt, was auch heute im Wesentlichen mein Standpunkt ist: Wenn alle Landwirte in Deutschland 30 Prozent – um eine Zahl zu sagen – an chemischen Pflanzenschutzmitteln und synthetisch hergestellten Düngern einsparen würden, dann würden wir wahrscheinlich immer noch 85 bis 90 Prozent der Erträge machen. Das würde in puncto gesamtökologischer Bilanz mehr bewirken, als wenn fünf oder zehn Prozent der Betriebe gar nichts machen mit Chemie, während alle anderen aus wirtschaftlichen Gründen gefordert sind, immer bis ans Maximum zu gehen. Vielleicht ist das eine steile These, aber diese Art der Landwirtschaft wäre mir eigentlich die liebste.

► Interview: Holger Buhre

ZUR PERSON

Dieter Wilharm-Lohmann

Kreislandwirt für den
Landkreis Schaumburg

Meinser Straße 28

31675 Bückeburg

Telefon: 05722 / 4848

d.wilharm-lohmann@web.de

Es geht um Bodengesundheit, Ökosysteme und den Menschen

Ökologische Landwirtschaft: Ist das auch 'was für meinen Betrieb? Und worauf kommt es an?

Von Katharina Bittner

Die Umstellung auf ökologischen Landbau kann für viele landwirtschaftliche Betriebe eine Chance sein. Die Förderung für den ökologischen Landbau ist aktuell sehr attraktiv – vor allem für grünlandbasierte Betriebe. Eine umfassende Vorbereitung der Umstellung ist jedoch notwendig, um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen.

Der ökologische Landbau bezieht den gesamten Betrieb mit ein. Es geht um Bodengesundheit, Ökosysteme und den Menschen. Die gesetzliche Grundlage bildet die sogenannte EU-Öko-Verordnung (EU) 2018/848 mitsamt den dazugehörigen Durchführungsverordnungen.



Für eine geplante Umstellung muss genau hingeschaut werden. Unerlässlich ist in den meisten Fällen eine Vor-Ort-Beratung am Futtertisch.

FOTO: LWK (LINDE MEYER)

UNTERNEHMEN SICHTBAR MACHEN

Wir schneiden. Wir veröffentlichen.

50.000 Menschen sehen es.

JETZT ANFRAGEN →



490 €

SONDERANGEBOT



Gültig bis zum 31.10.2027



Die Öko-Landessortenversuche bewerten praxisrelevante Sortenunterschiede.

FOTO: LWK (VOLKER GRAB)

Die größten Unterschiede zur konventionellen Flächenbewirtschaftung sind:

- Kein Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln
- Beikrautregulierung überwiegend durch mechanische Bodenbearbeitung
- Kein Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln (zum Beispiel KAS), sondern vorrangig Nutzung von organischen Düngemitteln
- Vielfältigere Fruchtfolgen
- Nur ökologisch zertifiziertes Saatgut.

Die größten Unterschiede zur konventionellen Tierhaltung:

- Zugang zu Freigelände (Auslauf oder Weide abhängig von der Tierart)
- Höhere Mindestplatzvorgaben im Stall
- Einsatz von ökologisch zertifizierten Futtermitteln
- Einsatz von angepassten Rassen (robust und für Außenhaltung geeignet).

Um den Einstieg in den ökologischen Landbau attraktiver zu machen, wird die zweijährige Umstellungszeit mit einem höheren Prämi-

ensatz gefördert. Die Fördermaßnahme „BV1: Ökologischer Landbau“ ist eine Agrarumwelt- und Klimamaßnahme (AUKM). Diese flächenbezogene Förderung bezieht sich immer auf den Gesamtbetrieb.

Die Erstverpflichtung nach aktueller Richtlinie gilt für fünf Jahre ab dem 1. Januar des Folgejahres der Beantragung. Das heißt: Eine Beantragung im Jahr 2026 würde nach erfolgreicher Bewilligung die Verpflichtung zur Einhaltung der ökologischen Bewirtschaftungen

des Betriebes vom 1. Januar 2027 bis zum 31. Dezember 2031 bedeuten. Die Auszahlung erfolgt in der Regel im Frühjahr des Folgejahres. Bei Beantragung 2026 ist das erste Verpflichtungsjahr 2027 – und die Auszahlung für die Einhaltung in 2027 erfolgt im Frühjahr 2028.

Ab Umstellungsbeginn der Flächen ist der Aufwuchs in den ersten zwölf Monaten weiterhin konventionell, obwohl schon unter ökologischen Vorgaben gewirtschaftet wird. Nach zwölf Monaten unter ökologischen

Treffpunkt Küche
**Küchencentrum
Holtmann**
by Uwe Treichel & Holger Sack

10 Jahre
Garantie
auf Korpusse und
Arbeitsplatten*

Großes Feld 8
31675 Bückeburg
www.kuechencentrum-holtmann.de
* Für einen einmaligen Betrag von 555 €.
Infos hierzu hier auf unserer Webseite.

WIR STATTEN DAS
GESAMTE HAUS AUS:

– KÜCHE

– HWR

– BÜRO

– GARDEROBE

– ANKLEIDE

– WOHNEN

– BAD

Produktionsbedingungen wächst sogenannte „Umstellungsware“ auf Acker- und Grünlandflächen auf.

Für Grünland gilt, dass der Aufwuchs 24 Monate nach Umstellungsbeginn Bioqualität hat. Für Ackerkulturen gilt, dass der Aufwuchs Bioqualität entspricht, wenn die Aussaat 24 Monate nach Umstellungsbeginn der Fläche erfolgt ist.

Auch die verschiedenen Tierarten haben unterschiedliche Umstellungszeiten. Zusätzlich

Aus produktionstechnischer Sicht kann es Sinn machen den Umstellungsbeginn bereits vor den förderbedingten Verpflichtungsbeginn zu legen. Dies ist betriebsindividuell zu betrachten. Hierfür empfiehlt es sich, eine Umstellungsberatung in Anspruch zu nehmen. Diese kann zum Beispiel von den Ökoberatern der LWK Niedersachsen durchgeführt werden. Vereinfacht kann man sagen, dass die meisten Ackerbaubetriebe in der Regel zum 1. Juli umstel-

druck vorliegt, sollte keine Folgekultur eingeplant werden, die anfällig für eine hohe Verkrautung ist. Hierfür sind Kenntnisse zur Zusammensetzung der Beikrautarten auf den Flächen notwendig – und darüber, ob diese als ertragsschädigend für die angebauten Kulturen einzuschätzen sind.

Eine gewisse Restverkrautung wird im Ökolandbau in Kauf genommen. Auch die Sortenwahl spielt eine Rolle. In den Öko-Landessortenversuchen

- Dokumentation wird unterschätzt: Je besser die Vorbereitung der Kontrolle, desto kürzer die Kontrolle.
- Kleinvieh macht auch Mist: Zusätzliche Betriebszweige erhöhen den Aufwand, auch wenn diese klein sind.

In einer Umstellungsberatung schaut sich eine erfahrene und fachkundige Person der LWK zunächst den Betrieb vor Ort an. Die Praxis zeigt immer wieder, dass der Betriebsbesuch wichtig ist, um sich einen Eindruck von den individuellen Gegebenheiten und Voraussetzungen zu verschaffen. Einige Punkte, die für die Umstellung relevant sind, kann die Betriebsleitung noch gar nicht wissen und daher auch nicht vorab erfragen oder sich informieren.

Beim Vor-Ort-Termin gibt es bereits etliche Hinweise und Informationen. Themen der Umstellungsberatung sind: Förderung, Zertifizierung, Umstellungsablauf, gesetzliche Vorgaben und Produktionstechnik. Häufig gibt es Förderprogramme, über die die Umstellungsberatung ganz oder in Teilen gefördert wird. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.

FÖRDERUNG „BV1: ÖKOLOGISCHER LANDBAU“		
	Zweijähriger Umstellungszeitraum	Folgejahre
Ackerland	548 € / ha	314 € / ha
Dauergrünland	609 € / ha	284 € / ha
Gemüse	630 € / ha	630 € / ha
Dauerkulturen	1546 € / ha	987 € / ha
Transaktionskostenzuschlag für Dokumentation etc.	40 € / ha (max. 600 € / Betrieb)	

Die Tabelle gibt einen Überblick über die Grundförderung der Agrar-, Umwelt- und Klimamaßnahme „Ökologischer Landbau“ (Stand: 1. Januar 2026).

wird hier zwischen gleichzeitiger und produktionstechnischer Umstellung unterschieden. Daraus resultieren je nach Betriebsschwerpunkt unterschiedliche Umstellungsabläufe.

Beispiel: Die Umstellungszeit von Rindern bei einer gleichzeitigen Umstellung liegt bei zwölf Monaten. Dies findet häufig Anwendung in der Mutterkuhhaltung. Bei Milchviehhaltung wird häufig eine produktionstechnische Umstellung genutzt. Hierbei beträgt dann die Umstellungszeit für Milch sechs Monate.

Für Rindfleisch gilt allerdings, dass das Tier zu drei Vierteln seiner Lebenszeit ökologisch gehalten werden muss, um den Bio-Status zu erhalten. Die Umstellungsvariante ist in der Regel vorrangig abhängig vom zu vermarktenden Produkt sowie von betriebsindividuellen Faktoren.

len, Milchviehbetriebe zum 1. April oder 1. Mai, Mutterkuh- und Grünlandbetriebe zum 1. Januar.

Bei der Umstellung von konventioneller auf ökologische Flächenbewirtschaftungen müssen die Arbeitsschritte neu gedacht werden. Die Arbeiten im konventionellen Ackerbau beziehen sich häufig auf den Ist-Zustand. Da der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln im Ökolandbau grundsätzlich nicht zulässig ist, müssen die Betriebe vorbeugend arbeiten. Hierzu zählt zum einen eine breitere Fruchtfolge: Häufig werden sechs bis acht-gliedrige Fruchtfolgen angestrebt. Die Flächen sollten unter anderem immer wieder individuell hinsichtlich Nährstoffversorgung, Bodenzustand und Beikrautdruck betrachtet werden. Wenn ein großer Beikraut-

der LWK werden die Sorten nicht nur auf Erträge geprüft, sondern auch auf Faktoren wie Beschattung, Blattstellung oder Frohwüchsigkeit. Während die Kultur wächst, müssen regelmäßige Schlagkontrollen durchgeführt werden.

Die Beikrautregulierung erfolgt im Ökolandbau mechanisch mit verschiedenen Striegel- und Hackgeräten. Der Einsatz mechanischer Maßnahmen ist allerdings nur in einem kurzen Zeitfenster möglich, wenn das Beikraut noch in einem kleinen Entwicklungsstadium ist und die Kulturpflanze möglichst nicht gestört oder geschädigt wird.

HÄUFIGE STOLPERSTEINE AUS DER PRAXIS SIND:

- Möglichst geschlossener Betriebskreislauf: Bio-Mist darf nur auf Bio-Flächen ausgebracht werden. Kooperationen sind möglich.



ZUR PERSON

Katharina Bittner
Beraterin Ökolandbau

Landwirtschaftskammer Niedersachsen
(Fachbereich Ökologischer Landbau)

Wunstorfer Landstraße 9

30453 Hannover

Telefon: 0511 / 3665-4494

katharina.bittner@lwk-niedersachsen.de

www.lwk-niedersachsen.de

Den Mut haben, neue Wege zu gehen

Der ökologische Betrieb Biovielfalt Wedeking setzt auf Spezialisierung und Unternehmergeist

Von Alessia Grumpelt
und Raphael Wedeking

Im März 2025 haben wir mit der Gründung der Biovielfalt Wedeking UG den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Auf rund 45 Hektar bewirtschaften wir in Lüdersfeld-Vornhagen einen ökologischen Betrieb mit Wassermelonen, Auberginen, Möhren, Hafer, Weizen, Mais und einer kleinen Mutterkuhherde.

Unsere Begeisterung für den ökologischen Landbau entstand bereits während unserer Ausbildung auf Bio-Betrieben. Der Name „Biovielfalt“ beschreibt dabei nicht einen bereits erreichten Zustand, sondern unsere Vision, einen vielfältigen, regional verwurzelten und wirtschaftlich tragfähigen Betrieb aufzubauen.

Als junger Betrieb können wir nicht über Größe konkurrieren. Deshalb setzen wir bewusst auf Spezialkulturen wie Wassermelonen, Auberginen und Möhren. Gerade diese Kulturen bieten die Chance, regionale Wertschöpfung zu schaffen und Importware teilweise zu ersetzen. Gleichzeitig stellen sie einen Bio-Betrieb vor besondere wirtschaftliche Herausforderungen.

Während Gründer in vielen Branchen auf Förderprogramme, Haftungsfreistellungen oder zinsvergünstigte Darlehen zurückgreifen können, stehen vergleichbare Gründungsförderungen für die landwirtschaftliche Primärproduktion kaum zur Verfügung. Förderkredite



Alessia Grumpelt und Raphael Wedeking bauen unter anderem Bio-Wassermelonen an.

FOTO: LUISA ADAM (SN)

der Landwirtschaftlichen Rentenbank sind überwiegend an konkrete Investitionen gebunden. Insbesondere in der Gründungsphase fehlt jungen Betrieben jedoch häufig flexibel einsetzbares Kapital, obwohl genau dieses für den Unternehmensaufbau entscheidend ist.

Hinzu kommt der hohe Kapitalbedarf eines Bio-Betriebs. Mechanische Unkrautregulierung erfordert Striegel, Hacktechnik und kulturspezifische Maschinen. Gleichzeitig sind organische Dünger deutlich teurer und in einer Region wie Schaumburg nur begrenzt verfügbar. Da es hier bislang nur wenige ökologisch wirtschaftende Betriebe gibt, fehlen häufig passende Lohnunternehmen oder Maschinen zum Ausleihen. Gerade in der Anfangsphase bedeutet das zusätzliche Investitionen, lange Wege und einen erheblichen organisatorischen Aufwand.

Auch die Vermarktung unterscheidet sich. Vor allem bei

Sonderkulturen sind funktionierende Absatzwege entscheidend. Unsere Erfahrung zeigt, dass hierfür häufig die Zusammenarbeit mit einem Bio-Anbauverband notwendig ist, um entsprechende Vermarktungsstrukturen nutzen zu können. Für junge Bio-Betriebe endet die Herausforderung deshalb nicht mit der Produktion – sie beginnt dort oft erst.

Langfristig ist Wachstum dennoch unverzichtbar. Zusätzliche Flächen sorgen dafür, dass Investitionen in Maschinen wirtschaftlich ausgelastet werden und Betriebe im Wettbewerb mit in- und ausländischen Anbietern bestehen können. Gleichzeitig verbessert eine größere Betriebsstruktur die Verhandlungsposition gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel und schafft die Grundlage für wirtschaftlich tragfähige Preise. Gerade dieses Wachstum ist jedoch schwierig, da Flächen knapp sind und sich junge Betriebe das Vertrauen von Ver-

pächtern, Banken und häufig auch Berufskollegen erst über Jahre erarbeiten müssen.

Wir stehen mit unserem Betrieb noch am Anfang. Dennoch sind wir überzeugt, dass ökologischer Landbau, Spezialisierung und wirtschaftliches Unternehmertum erfolgreich miteinander verbunden werden können. Gleichzeitig wünschen wir uns Rahmenbedingungen, die jungen Gründerinnen und Gründern in der landwirtschaftlichen Primärproduktion den Einstieg erleichtern und Innovationen stärker fördern. Denn die Zukunft der Landwirtschaft braucht Menschen, die den Mut haben, neue Wege zu gehen.

Mit unserer Öffentlichkeitsarbeit und unseren Social-Media-Kanälen möchten wir Einblicke in den landwirtschaftlichen Alltag geben und zeigen, wie viel Planung, Wissen, Verantwortung und unternehmerisches Risiko hinter der Erzeugung unserer Lebensmittel stecken. Denn gut gefüllte Supermarktgale sind keine Selbstverständlichkeit: Sie sind das Ergebnis der täglichen Arbeit von Landwirtinnen und Landwirten.

ZUR PERSON

Alessia Grumpelt
Telefon: 0172 / 6748100

Raphael Wedeking
Telefon: 0179 / 5151754

Biovielfalt Wedeking UG

Vornhagen 8

31702 Lüdersfeld-Vornhagen

info@biovielfalt-wedeking.de

Wo aus Wurzeln Vielfalt wächst

Der Bioland-Betrieb „Erdreich“ ist Produzent, Händler, Logistiker und Dienstleister in einem

Von Leona Wittkugel
und Tom Wollny

Unsere Wurzeln? Sind ein gesunder Boden, verantwortungsvoller Anbau und der respektvolle Umgang mit der Natur. Auf diesem Fundament bauen wir auf: mit Liebe, Sorgfalt und Respekt gegenüber dem Boden, der uns nährt.

Aus diesen Wurzeln wächst bei uns echte Vielfalt: Auf rund fünf Hektar Freiland sowie mehr als 3000 Quadratmeter geschütztem Anbau (Gewächshäuser) bauen wir mit großer Leidenschaft eine Vielfalt an Gemüse, Kräutern und Schnittblumen nach den Bioland-Richtlinien an. Doch Vielfalt bedeutet für uns weit mehr als unterschiedliche Kulturen. Sie zeigt sich auch in den Menschen, mit denen wir arbeiten, in den Ideen, die wir verwirklichen, und in den Möglichkeiten, die wir unseren Kundinnen und Kunden bieten.

Der ökologische Landbau bedeutet für uns Verantwortung: gegenüber Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen. Er ist weit mehr als der Verzicht auf chemisch-synthetische Mittel. Ziel ist es, fruchtbare Böden zu erhalten, natürliche Kreisläufe und die Biodiversität zu fördern sowie Lebensmittel zu erzeugen, die im Einklang mit unserer Umwelt entstehen. Dabei gilt es, ökologische, wirtschaftliche und soziale Aspekte gemeinsam zu denken.



Gesunder und lebendiger Boden ist die Grundlage der „Erdreich“-Vielfalt.

FOTO: PR.

Gerade in der heutigen Zeit wird deutlich, wie wichtig dieser ganzheitliche Ansatz ist. Wetterextreme, steigende Energie- und Produktionskosten sowie ein zunehmender Wettbewerbsdruck stellen viele landwirtschaftliche Betriebe vor große Herausforderungen. Gleichzeitig wünschen sich immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher regionale Lebensmittel, Transparenz und einen bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen. Für uns ist das kein Widerspruch, sondern ein klarer Auftrag.

Bio-Gemüse zu erzeugen, ist aber nur ein Teil unserer Ar-

beit. Ebenso wichtig ist die Frage, wie diese Produkte ihren Weg zu den Menschen finden. Deshalb setzen wir bewusst auf die Direktvermarktung und kombinieren unterschiedliche Vertriebswege. Unser Gemüse gelangt über unseren Hofladen in Krebschagen, die Wochenmärkte in Stadthagen und Wunstorf sowie unseren Biokisten-Lieferservice mit Online-Shop direkt zu unseren Kundinnen und Kunden. Darüber hinaus beliefern wir regionale Gastronomiebetriebe.

Saisonales Gemüse kommt zum Großteil direkt aus un-

serer eigenen Bioland-Gärtnerei oder aus der Region. Ergänzt wird unser Sortiment durch ein breites Angebot an sorgfältig ausgewählten Zukauf-Produkten. So entsteht beispielsweise in unserem Lieferservice ein Bio-Vollsortiment, das den gesamten Wocheneinkauf aus einer Hand ermöglicht.

Diese Verbindung von eigener Erzeugung, Handel und Direktvermarktung schafft einen Mehrwert – für unseren Betrieb ebenso wie für unsere Kundschaft. Kurze Transportwege, frische Produkte und nachvollziehbare Herkunft sind nur einige der

Vorteile. Gleichzeitig bleiben wir unabhängiger von klassischen Handelsstrukturen und können flexibel auf Erntemengen, Witterungseinflüsse oder veränderte Nachfrage reagieren. Mehrere Vermarktungswege schaffen wirtschaftliche Stabilität und verteilen Risiken auf verschiedene Standbeine: ein wichtiger Faktor in einer Zeit, in der sich die Rahmenbedingungen der Landwirtschaft stetig verändern.

Besonders wertvoll ist für uns der persönliche Kontakt. Auf den Wochenmärkten, im Hofladen und bei der Auslieferung unserer Biokisten entstehen täglich inspirierende Gespräche. Diese Begegnungen schaffen Vertrauen und Transparenz, stärken die

Wertschätzung für regionale, ökologisch erzeugte Lebensmittel und machen unsere Arbeit greifbarer.

Produktionsplanung, Kulturführung, Ernte, Lagerung, Logistik, Personalmanagement, Digitalisierung, Marketing und Kundenservice greifen jeden Tag ineinander. Ein moderner ökologischer Gemüsebaubetrieb ist heute oftmals zugleich Produzent, Händler, Logistiker und Dienstleister. Genau diese Vielseitigkeit macht unsere Arbeit anspruchsvoll, eröffnet aber auch neue wirtschaftliche Chancen und schafft Perspektiven für die Zukunft.

Wir sind überzeugt, dass die Zukunft des ökologischen Landbaus nicht allein



Tomaten aus dem eigenen Gewächshaus: Ein Beispiel für kurze Wege, saisonalen Anbau und persönliche Vermarktung.

FOTO: PR.



Mit dem Biokisten-Lieferservice bringt das Unternehmen Gemüse aus eigenem Anbau und eine vielfältige Auswahl des Bio-Vollsortiments direkt nach Hause oder in die Firma.

FOTO: PR.

auf dem Acker entschieden wird. Sie entsteht dort, wo hochwertige Lebensmittel, verantwortungsvolles Unternehmertum und die Verbindung zwischen Erzeugung und Gesellschaft zusammenkommen. Denn jede Kaufentscheidung ist mehr als nur ein Einkauf: Sie ist eine bewusste Entscheidung dafür, welche Art von Landwirtschaft wir in Zukunft stärken möchten.

Unser Ziel ist deshalb nicht nur, Gemüse anzubauen. Wir möchten Menschen wieder mit der Landwirtschaft verbinden und zeigen, welchen Wert gesunde Böden und ökologisch erzeugte Lebensmittel für unsere Gesellschaft haben. Für uns trägt jeder Schritt Verantwortung: vom lebendigen Boden über den sorgfältigen Anbau bis hin zur bewussten Entscheidung

der Verbraucherinnen und Verbraucher – vom Acker bis auf den Teller. So wächst aus einem gesunden Boden nicht nur gutes Gemüse, sondern auch eine lebenswerte Zukunft für unsere Region.



ZUR PERSON

Leona Wittkugel und Tom Wollny

Inhaber „Erdreich“

Wittkugel und Wollny GbR

Kreisstraße 22

31655 Stadthagen

Telefon: 05721 / 8102961

info@erdreich-bio.de

www.erdreich-bio.de

Einfach, regional und nachhaltig

Wie die Dieckmann Cereals GmbH mit der Marke Gerstoni auf Bio als Erfolgsfaktor setzt

Von Karin Dieckmann

Der Bio-Markt in Deutschland wächst seit Jahren dynamisch. Im Jahr 2025 stiegen die Verbraucherausgaben für Bio-Lebensmittel und -Getränke um 6,7 Prozent auf den Rekordwert von mehr als 18,2 Milliarden Euro. Mit einem Marktanteil von 6,5 Prozent haben sich Bio-Produkte fest im Einkaufsverhalten vieler Verbraucher etabliert.

Getrieben wird das Wachstum vor allem durch den Lebensmitteleinzelhandel. Aber auch Drogeriemärkte und Online-Handel verzeichnen zweistellige Wachstumsraten, während Bio-Läden ihre Marktposition behaupten. Hierbei gewinnen Themen wie transparente Lieferketten, regionale Herkunft und belegbare Nachhaltigkeit zunehmend an Bedeutung.

Unsere Marke Gerstoni verzeichnet ein stetiges Wachstum. Dieses resultiert zum einen aus der einfachen Zubereitung der Produkte und aus den damit erzielbaren gesundheitlichen Vorteilen, beispielsweise der Regulierung des Cholesterinspiegels. Zum anderen profitiert unser Unternehmen vom anhaltenden Trend zu regionalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln.

GERSTONI SORGT FÜR WACHSTUM IM BIO-SEGMENT

Hervorgehend aus unserer Saatzucht hat sich Gerstoni auf die Entwicklung und



Unter der Marke Gerstoni gibt es unter anderem ein spezielles Müsli aus Beta-Glucan-Gerste.

FOTO: PR.

Vermarktung innovativer Lebensmittel aus Beta-Glucan-Gerste spezialisiert. Diese besonders ballaststoffreiche Gerstensorte bauen wir in der Region Schaumburg-Lippe als Rohstoff für unsere Produkte an. Das Gerstoni-Sortiment umfasst unter anderem Gourmet-Gerste als heimische Reis-Alternative, Gersten-Risottos, Gerstenflocken, Gersten-Müslis sowie ein speziell vermahlene, hochwertiges Gerstenmehl. Unser Ziel ist es, die ernährungsphysiologischen Vorteile unserer besonderen Speisergerste in alltagstaugliche Produkte zu übersetzen und damit eine nachhaltige und genussvolle Ernährung zu fördern. Ergänzt wird unser Angebot durch zahlreiche Rezeptideen für Frühstück, Kochen und Backen, die zeigen, wie köstlich und unkompliziert eine herz- und darmbewusste Ernährung sein kann. Mit unserem Kernprodukt

Gerstoni Classic und einer neuen Range an Gersten-Risottos erprobt unser Unternehmen aktuell den Einstieg ins Bio-Segment. Sowohl im eigenen Online-Shop als auch im Lebensmitteleinzelhandel bieten sich dafür attraktive Marktchancen. Gleichzeitig steigen jedoch die Anforderungen an Qualitätssicherung, Dokumentation und Transparenz.

BIO-ZERTIFIZIERUNGEN ALS GRUNDLAGE FÜR VERTRAUEN UND QUALITÄT

Der Bio-Markt erfordert zusätzliche Zertifizierungen. Dabei kann Gerstoni auf verlässliche Lieferantenstrukturen und etablierte Prozesse aus dem bestehenden Sortiment aufbauen. Ob geschliffene Gerste, Gerstenflocken oder Gerstenmehl: Für alle Produkte bilden Rückverfolgbarkeit, transparente Lieferketten und hohe Qualitätsstandards die Grundlage, um

die besondere Qualität der Produkte für eine gesundheitsbewusste und nachhaltige Ernährung sicherzustellen und das Vertrauen von Kunden und Handelspartnern langfristig zu stärken.

Die Herstellung und Vermarktung von Bio-Lebensmitteln unterliegen in der Europäischen Union klar definierten gesetzlichen Regelungen. Unternehmen müssen nachweisen, dass Rohstoffe, Produktionsprozesse, Lagerung und Kennzeichnung entlang der gesamten Lieferkette den geltenden Bio-Vorschriften entsprechen. Dies wird durch regelmäßige Kontrollen unabhängiger Zertifizierungsstellen überprüft. Ergänzt werden diese Prüfungen durch umfangreiche Dokumentationspflichten, die eine lückenlose Rückverfolgbarkeit aller eingesetzten Rohstoffe gewährleisten.

Bei Gerstoni und unseren Partnerunternehmen sind die



Die Gourmet-Gerste eignet sich als heimische Reis-Alternative für eine gesunde und nachhaltige Ernährung.

FOTO: PR.

jährlichen Bio-Zertifizierungen zentrale Bestandteile des Qualitätsmanagements. Dies gilt in besonderem Maße bei unserer Beta-Glucan-Gerste mit ihrem Gesundheitsplus – vom Anbau in der Region Schaumburg über die Verarbeitung in Schälmühlen bis hin zum Mischen von Gersten-Müslis und Gersten-Risottos. Durch die konsequente Dokumentation aller relevanten Prozesse stellen wir sicher, dass sämtliche Anforderungen an Bio-Produkte erfüllt werden. Damit wir hier verlässlich arbeiten, pflegen wir mit unseren Partnern auf allen Ebenen seit Jahren eine konstruktive und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

QUALITÄT BEGINNT AUF DEM ACKER

In der Kommunikation mit unseren Kunden sehen wir gerade in der jüngeren Vergangenheit ein verstärktes Interesse an nachvollziehbaren Daten und Fakten. Warum benötigt unsere Gerste nur ein Prozent des Süßwassers von Reis? Und warum liegt der CO₂-Footprint so viel niedri-

ger? Warum gibt es nicht alle Gerstoni-Produkte in Bio-Qualität? Diese Fragen erreichen uns regelmäßig. Insbesondere ökologisch bewusste und auf ihre Gesundheit achtende Kunden erwarten nachvollziehbare Antworten, die selbst das Bio-Siegel allein nicht bieten kann.

Auch in der Betriebsgastonomie und Gemeinschaftsverpflegung spielen Nachhaltigkeit und Transparenz eine zunehmend wichtige Rolle. Unternehmen, öffentliche Einrichtungen und Catering-Anbieter achten verstärkt darauf, Umwelt- und Sozialleistungen entlang ihrer Lieferketten nachvollziehbar darzustellen und ihre Beschaffungsprozesse nachhaltig auszurichten.

Vor diesem Hintergrund gewinnen Nachhaltigkeitszertifizierungen und entsprechende Nachweise verantwortungsvollen Wirtschaftens an Bedeutung. Eine besondere Herausforderung für Betriebe besteht jedoch darin, für die Vielfalt ihrer Gerichte die benötigten Zutaten dauerhaft

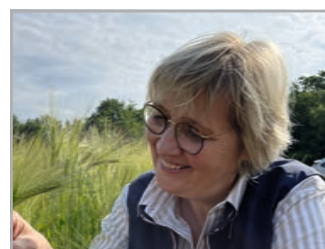
in zertifizierter Bio-Qualität zu beschaffen und somit eine eigenständige Bio-Zertifizierung umzusetzen. Auch setzt der enorme Preisdruck in Kliniken, Reha-Kliniken und anderen sozialen Einrichtungen einen engen Kostenrahmen, der zusätzliche Aufwendungen erschwert.

BIO IST MEHR ALS EINE KENNZEICHNUNG AUF DER VERPACKUNG

Wir sehen den langfristigen Erfolg unserer Gerstoni Produkte in einer ganzheitlichen Unternehmensstrategie, die Premium-Qualität vom Samenkorn an, Nachhaltigkeit, Transparenz und persönliche Verantwortung miteinander verbindet. Zertifizierungen, verlässliche Lieferantenbeziehungen und eine nachvollziehbare Dokumentation schaffen die Grundlage für das Vertrauen von Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie von Handel und Gemeinschaftsverpflegung.

Für Gerstoni bedeutet Bio, nachweislich gesunde und nachhaltige Ernährung (beispielsweise Gerstoni statt Reis),

alltagstauglich und auf breiter Front verfügbar zu machen, ohne dabei die Wirtschaftlichkeit aus den Augen zu verlieren. Angesichts steigender Anforderungen an Nachhaltigkeit, Herkunftsnachweise und Klimaschutz gehen wir davon aus, dass die Bedeutung glaubwürdiger, heimischer Bio-Konzepte auch in Zukunft wachsen wird und dass wir unser Bio-Sortiment weiter ausbauen werden.



ZUR PERSON

Karin Dieckmann
Geschäftsführerin

Dieckmann Cereals GmbH

Dorotheenweg 15

31737 Rinteln

Telefon: 05751 / 92278-10

Fax: 05751 / 92278-13

k.dieckmann@dieckmann-cereals.de

www.gerstoni.de

Individuelle Tore für ein schönes Zuhause

Zeichnung: Hans-Joachim Dyerl | Foto: ccu/brand



Ihre Spezialisten für

Ob Neubau, Sanierung oder Reparatur -
wir sind ihr kompetenter Ansprechpartner.

Garagentore
Sectionaltore
Industrietore

Automatik-Türen
Ersatzteile
Antriebe



Automatik - Türen und - Tore

Münchhausen-Ring 27
31552 Apelern
Tel. 0 50 43 91 05 0
info@portaltechnik.de





Regionale Zukunft zum Anfassen

Eine Woche im Pavillon der Regionen auf der Landesgartenschau in Bad Nenndorf

Von Anna Rizou

Mitte Juni präsentierten sich auf Initiative der Wirtschaftsförderung des Landkreises Schaumburg fünf Bereiche der Regionalentwicklung im Pavillon der Regionen auf der Landesgartenschau in Bad Nenndorf: das Zukunftsforum Ressourcenwirtschaft, die Öko-Modellregion Schaumburg, der Naturpark Weserbergland, die LEADER-Region Schaumburger Land und das Sachgebiet Mobilität. Unter dem LaGa-Motto „Hier blüht Vielfalt“ wurde sichtbar, wie eng wirtschaftliche Entwicklung, Ressourcenschutz, Lebensqualität und bürgerschaftliches Engagement miteinander verbunden sind.

Mit wechselnden Themenschwerpunkten, Exponaten und Mitmachangeboten war der Pavillon weit mehr als ein klassischer Informationsstand. Besucherinnen und Besucher konnten sich informieren, Fragen stellen und regionale Zukunftsthemen unmittelbar erleben.



Mehrere Bereiche der Regionalentwicklung haben sich im Juni bei der Landesgartenschau in Bad Nenndorf im Pavillon der Regionen präsentiert.

FOTOS: PR.

Das Zukunftsforum Ressourcenwirtschaft – ein Projekt der Abfallwirtschaftsgesellschaft Landkreis Schaumburg mbH (aws) und der Handwerkskammer Hannover Projekt- und Servicegesellschaft mbH (PSG) – rückte den praktischen Umgang mit Wertstoffen und Kreisläufen

in den Mittelpunkt. Die unterschiedlichen Stufen des Schaumburger Qualitätskomposts veranschaulichten, wie aus Bioabfällen ein hochwertiges regionales Produkt entsteht. Ein Piktogramm-System zur Abfalltrennung zeigte zudem, wie Ressourcenschonung auch in Unternehmen verständlich und alltagstauglich umgesetzt werden kann.

Daran knüpfte die Öko-Modellregion mit Informationen zu ökologischer Landwirtschaft, Saisonalität und regionaler Wertschöpfung an. Anschauliche Mitmachangebote machten das Potenzial regional erzeugter Lebensmittel unmittelbar erlebbar. Der Naturpark Weserbergland ergänzte

diese Perspektive um Bildung für nachhaltige Entwicklung, Naturerlebnis und umweltbewusste Freizeitgestaltung. Bilder aus dem Naturpark, Informationen zu Wanderangeboten und eine Aktion rund um den Apfel machten die Landschaft mit mehreren Sinnen erfahrbar.

Wie aus Ideen konkrete Projekte für den ländlichen Raum werden, zeigte LEADER. Die Projektträger des Baukulturdienstes Weser-Leine und des Reinsdorfer Bienenhauses unterstützten die Präsentation und vermittelten anhand dieser beiden Vorzeigeprojekte aus erster Hand, wie Förderung vor Ort wirkt. Ein eigens entwickeltes Brettspiel lud dazu ein, weite-



Der Pavillon befindet sich mitten auf dem LaGa-Areal.

FOTOS: PR.

re Vorhaben spielerisch kennenzulernen. So wurde das komplexe Förderprogramm anschaulich vermittelt: Hinter jeder Förderung stehen Menschen, Kooperationen und Projekte, die Dörfer und Städte langfristig stärken. Kleine Give-aways sorgten besonders an den heißen Tagen für Aufmerksamkeit und boten einen unkomplizierten Einstieg ins Gespräch.

Auch nachhaltige Mobilität wurde konkret erlebbar. Das Sachgebiet Mobilität des Landkreises stellte für den Radverkehr das Schaumburger Knotenpunktsystem und praktische Informationen für die Routenplanung vor. Damit rückte ein Thema in den Fokus, das Tourismus, Nahmobilität, Gesundheit und Klimaschutz verbindet. Insbesondere die ausgeleg-

ten Radkarten stießen auf großes Interesse. Viele Gäste informierten sich über mögliche Touren und nahmen die Karten gerne für eigene Ausflüge mit.

Außerdem stießen das geplante Busliniennetz und der „Flexbus“ – ein kundengesteuertes System mit Bussen, die auf Bestellung fahren – auf großes Interesse. Die Nachfrage zeigte, wie wichtig leicht zugängliche Informationen sind, um Menschen für die Erkundung der Region mit dem Fahrrad oder für den ÖPNV zu gewinnen.

Über die einzelnen Themen hinaus wurde die überregionale Anziehungskraft der Landesgartenschau deutlich. Am Pavillon kamen die Akteure mit Gästen aus ganz Niedersachsen ins Gespräch.

Viele berichteten von Erfahrungen aus ihren Heimatregionen. So entstand ein Austausch, der weit über die Grenzen des Schaumburger Landes hinausreichte.

Die Woche machte deutlich, dass regionale Entwicklung besonders dann greifbar wird, wenn sie anschaulich und im persönlichen Austausch vermittelt wird. Die Mitmachangebote sprachen unterschiedliche Alters- und Interessengruppen an und zeigten zugleich die Verbindungen zwischen Ressourcenschutz, regionaler Wertschöpfung, Mobilität, Förderung und Ehrenamt.

Die Landesgartenschau bot hierfür einen lebendigen Begegnungsraum. Die gemeinsame Präsentation zeigte: Zukunftsfähige Regional-

entwicklung entsteht dort, wo Wissen, Ideen und Engagement zusammenkommen – eine besondere Stärke des Schaumburger Landes.



ZUR PERSON

Anna Rizou

Regionalmanagement LEADER

Niedersächsische Landgesellschaft mbH

Arndtstraße 19

30167 Hannover

Telefon: 0511 / 123208-76

regionalmanagement@nlg.de

www.nlg.de

Chemiefreier Kalkschutz mit System

AquaCat aus Rinteln setzt auf nachhaltige Wasserbehandlung

Mit über 20 Jahren Erfahrung bietet AquaCat hochwertige, chemiefreie Lösungen zur Wasserbehandlung für Privathaushalte und Gewerbe. Im Mittelpunkt steht die Impfkristallisation, ein physikalisches Verfahren anstelle klassischer Enthärtung.

Dabei wird der Kalk nicht aus dem Wasser entfernt, sondern seine Struktur verändert: Mikroskopisch kleine Kalk-

kristalle schweben stabil im Wasser, sodass sie sich nicht mehr an Rohrleitungen oder Heizstäben festsetzen können. Dieser effektive Kalkschutz funktioniert ganz ohne Chemie oder Salz. AquaCat begleitet Kunden von der individuellen Beratung über die Festpreisgarantie bis zum fachgerechten Einbau. „Probleme mit Kalk? Wir haben die Lösung“, verspricht das Unternehmen.



- ✓ Kein Einsatz von Salz, Chemie oder Strom
- ✓ Keine Veränderung der Wasserqualität oder des pH-Wertes
- ✓ Spart Energie durch optimale Wärmeübertragung
- ✓ Längere Lebensdauer von Leitungen, Armaturen und Geräten
- ✓ Weniger Reinigungsaufwand und geringer Verbrauch von Reinigungsmitteln
- ✓ Umweltfreundlich und ressourcenschonend

Probleme mit Kalk?
Wir haben die Lösung!

Ihr regionaler Kalkschutz Partner

- ✓ Keine Kalkablagerungen
- ✓ Salz und Wartungsfrei
- ✓ Bis zu 25% weniger Energieverbrauch

AQUACAT

AquaCat Deutschland
 Hafenstraße 31, 31737 Rinteln
 0176 40380982
info@aquacatdeutschland.de
www.aquacatdeutschland.de

Anders als klassische Enthärtungsanlagen entfernt das physikalische Verfahren der Impfkristallisation den Kalk nicht aus dem Wasser, sondern verändert dessen Struktur, bevor er sich ablagern kann.



AquaCat Deutschland
Wasseraufbereitungstechnik
Hafenstraße 31
31737 Rinteln
Tel. 0176 40380982
www.aquacatdeutschland.de

Wo Genuss und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen

Im Restaurant Mohn erleben die Gäste immer wieder eine neue kulinarische Reise

Von Laura Überschär

Das Restaurant Mohn in Hohnhorst ist der Realität gewordene Kindheitstraum meines Partners Joris Hogervorst, der hier als Chefkoch fungiert. Gemeinsam haben wir das Fine-Dining-Restaurant im September 2024 gegründet – und vor wenigen Wochen einen Michelin-Stern erhalten.

Die anfänglichen Zweifel der Umgebung an unserem Vorhaben waren kein Geheimnis: Fine Dining auf dem Land? Braucht man das denn in Hohnhorst? Werden überhaupt Gäste kommen? Die Antwort lautet: Ja, das tun sie. Und wie. Obwohl wir vorher schon sehr zufrieden waren mit der hohen Anzahl an zufriedenen neuen und zurückkehrenden Gästen, sind wir seit der Verleihung des Michelin-Sterns so weit ausgebucht, dass wir es selbst kaum fassen können und unglaublich dankbar dafür sind.

Wir wollen unsere Gäste mitnehmen auf eine kulinarische Reise, die Genuss und Nachhaltigkeit vereint. Durch die Entscheidung ausschließlich Menüs zu servieren, können Lebensmittelabfälle stark reduziert werden. Zum einen kann dadurch besser kalkuliert werden, wie viel Ware benötigt wird. Zum anderen werden Restprodukte zum Beispiel kreativ in den Einstimmungshäppchen verarbeitet.



Chefkoch Joris Hogervorst (Mitte) und seine Partnerin Laura Überschär (rechts daneben) haben sich mit der Eröffnung des Restaurants Mohn einen Kindheitstraum erfüllt – und wurden kürzlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

FOTOS: RG

Gäste haben die Wahl zwischen einer rein vegetarischen Variante sowie einem Menü, bei dem auch Fisch und Fleisch integriert sind. Gemüse spielt in beiden Menüs eine wichtige Rolle. Der Einsatz von saisonalen und regionalen Zutaten ist dabei essenziell. Wenn diese auch noch biologischen Ursprungs sind, umso besser. So kommt ein Großteil des Gemüses von der Biogemüse-gärtnerei Erdreich (Krebshagen), Fleisch von Bio- oder Neu-landbetrieben aus der Umgebung und Fisch möglichst aus nachhaltigen Aquakulturen der Region.

Auch in Bezug auf das Getränkeangebot möchten wir diesem Anspruch gerecht werden: Angefangen beim selbst gefilterten Wasser über Fairtrade-Kaffee von Globo (Beckedorf) bis zu Bio-Bier von

The Fabulous Birdy Beer (Stadthagen) und dem vorrangig biologischen Wein aus Deutschland und Europa. Untersuchungen zeigen: Obwohl Wein nur 3,5 Prozent der Agrarfläche der EU ausmacht, kommen hier 15 Prozent der angewendeten Pestizide zum Einsatz.

Das „Mohn“ ist also kein rein biologisches Restaurant, sondern setzt auf das Abwägen zwischen saisonalen, regionalen und biologischen Zutaten. Selbstverständlich spielen auch ökonomische Belange eine Rolle. Das Gastgewerbe an sich regt zu mehr Konsum an. Ein Restaurantbesuch – insbesondere im gehobenen Segment – stellt ein Luxusgut dar. Daher sehen wir es als unsere Pflicht an, wenn wir schon hochwertigere Produkte servieren, dass diese auch besser für Tier und Natur und

damit auch unseren eigenen Lebensraum sind.

Ebenfalls wichtig ist es uns, die Geschichten der Herkunft der Produkte und ihrer Produzenten zu erzählen. Dies sorgt einerseits für eine gesteigerte Wertschätzung für die Ressourcen, die eingesetzt wurden und andererseits für mehr Wertschätzung für die Arbeit und Leidenschaft, die die Produzenten und wir selbst aufgebracht haben. Darüber hinaus wird ein großer Mehrwert für die Gäste und deren Restaurant-Erlebnis geschaffen. Natürlich spielt die Sinneswahrnehmung eine fundamentale Rolle bei einem Abend in unserem Restaurant – im Gedächtnis bleiben soll aber auch das Gefühl, das durch das Storytelling aufkommt.



ZUR PERSON

Laura Überschär
Mitinhaberin

Restaurant Mohn Hohnhorst GbR

Hauptstraße 25

31559 Hohnhorst

Telefon: 05723 / 9899546

info@restaurantmohn.de

www.restaurantmohn.de

„Ohne diese Entscheidung würde es uns heute nicht mehr geben“

Camena Samen ist bundesweit führend bei Vermehrung und Vertrieb von biologisch erzeugtem Saatgut

Von Holger Buhre

Hinter Marc-Philip Steg liegt die anstrengendste Zeit des Jahres. „Im Juli und August haben wir immer Hochsaison“, sagt der Inhaber von Camena Samen. Der in Lauenau ansässige Betrieb beschäftigt mehr als 20 Mitarbeiter und ist auf die Vermehrung und den Vertrieb von biologisch erzeugtem Saatgut spezialisiert, das größtenteils sowohl vom Bundessortenamt geprüft als auch von den Landwirtschaftskammern empfohlen wurde.

„Wir haben mehr als 270 Mischungen im biologischen Bereich und sind damit bundesweit führend“, berichtet der 56-jährige Diplom-Ökonom. Im Jahr 2007 übernahm er den Betrieb von seinem Vater. Heute beliefert Camena laut Steg „ungefähr 6000 aktive Kunden – überwiegend Landwirte, die im Ökolandbau tätig sind – in Deutschland und Europa“ regelmäßig mit Ackerfutterbau- und Blümmischungen, sortenreinem Saatgut sowie Grünland- und Zwischenfruchtmischungen. Hierbei stammt die Rohware nur zu einem kleinen Teil aus eigenem Anbau. „Mehr als 80 Prozent kaufen wir zu.“

Auf einen eigenen Fuhrpark verzichtet der Großhändler aus Kostengründen ebenso wie auf Filialen oder Produktionsstätten in anderen Orten. Stattdessen gelangt das bestellte – und ausschließlich in



Das biologisch erzeugte Camena-Saatgut wird ausschließlich in Lauenau gemischt und gelagert.

FOTOS: HB

Lauenau in speziellen Trocknungs- und Reinigungsanlagen aufbereitete – Saatgut per Paketdienst (bis 150 Kilogramm) oder Spedition zu den Kunden, die das Unternehmen fast vollzählig über Mund-zu-Mund-Propaganda gewinnt.

Ergänzt wird die Direktvermarktung in einigen Bundesländern durch Liefer- und Abnahmeverträge mit exklusiven Händlern. „In Spitzenzeiten verlassen täglich bis zu 60 vollgepackte Euro-Paletten auf Lastwagen unser Firmengelände“, erklärt der Inhaber. Dieses sei seit Anfang des Jahrtausends – zuletzt 2018 – aus Kapazitätsgründen bereits mehrmals erweitert worden.

Worauf der studierte Betriebs- und Volkswirt stolz ist: „Wir sind aus uns selbst heraus organisch gewachsen und haben zuletzt immer einen Umsatz

im niedrigen zweistelligen Millionenbereich gemacht.“ Hierzu beigetragen habe der wegweisende Entschluss seines Vaters im Jahr 1990, den Betrieb nach und nach ganz auf Bio-Produktion umzustellen. „Ohne diese strategische und weitsichtige Entscheidung würde es uns heute nicht mehr geben“, ist Steg überzeugt.

Dass er selbst eines Tages zum Camena-Chef werden würde, sei „eigentlich in den achtziger Jahren bereits absehbar gewesen“, blickt er zurück. „Ich habe hier schon als Schüler und Student mitgearbeitet, so dass mein beruflicher Werdegang quasi vorgezeichnet war.“ Bereut habe er diesen keine Sekunde: „Man kann in dieser Position einfach unheimlich viel gestalten.“ Und auch Investitionen tätigen: Die letzte größere erfolgte vor fünf Jahren, als Steg für rund 200.000 Euro eine automati-

sche Absackung im Lager installieren ließ.

Bliebe noch die Frage nach der Bedeutung des Firmennamens. „Der hat historische Gründe“ erklärt der 56-Jährige. Gegründet worden sei das Unternehmen 1868 von Carl Metz. Die Gebrüder Steg – einer von ihnen der Großvater des heutigen Inhabers – übernahmen den Betrieb Mitte des 20. Jahrhunderts und führten ihn als Carl Metz Nachfolger GmbH weiter. Aus den jeweils zwei Anfangsbuchstaben kreierte Steg dann gleich nach seinem Einstieg ins Unternehmen den jetzigen Namen – einen, der auch in vielen Jahren und bei künftigen Öko-Landbau-Betreibern noch dafür bekannt sein soll, größten Wert auf die Qualität der verwendeten Sorten zu legen.



ZUR PERSON

Marc-Philip Steg
Inhaber

Camena Samen

Coppenbrügger Landstraße 58

31867 Lauenau

Telefon: 05043 / 1075

Fax: 05043 / 1078

mp-steg@camena-samen.de

www.camena-samen.com

Das Eine-Million-Euro-Start-Up

Deutschlands erste Manufaktur für schockgefrorene Bio-Pizzaböden befindet sich in Rodenberg

Von Juliane Schwarz

Wer das Betriebsgebäude der PizzAlta & Sebotto GmbH in Rodenberg betritt, dem strömt sofort ein wohliger Tomatengeruch in die Nase. Auf einer Fläche von rund 500 Quadratmetern backt das Team um Inhaber Sibin Musev hier Pizzaböden in Bioqualität.

Angefangen hat alles mit seinem Restaurant „Zum Steinofen“ in Lauenau. Schon dort spezialisierte sich der Lauenauer auf Bio-Pizza: „Die erste im Raum Hannover.“ Die Idee kam ihm und seinen Mitarbeitern während der Corona-Pandemie, als sich unter ihnen Langeweile breitmachte.

„Wir wussten, dass die Pizza dann teurer wird, also haben wir uns überlegt, eine günstige Alternative für zuhause anzubieten“, berichtet Musev. Von seinem Büro aus hat er das Geschehen gut im Blick, kann beobachten, wie die Pizzaböden im schockgefrosteten Zustand verschweißt und anschließend verpackt werden. Schwere Maschinen haben die Prozesse zum Teil automatisiert, aber viele Schritte werden noch mit der Hand gemacht.

Seine Maschinen kaufte Musev, ohne je vorher eine tiefgefrorene Pizza hergestellt zu haben. Auch probieren musste er erstmal eine. „Nach dem ersten Bissen dachten wir: Wenn unsere genauso schmeckt, dann haben wir das Geld zum Fenster rausgeworfen.“



Nach der Schockfrostung bei minus 40 Grad werden die Pizzaböden verschweißt.

FOTOS: JULIANE SCHWARZ

Der erste Selbstversuch misslang, doch innerhalb kürzester Zeit hatte er den Dreh raus. Als er sich in Rodenberg nach einem Lager umsah, aber nur große Räume angeboten bekam, entschloss er sich, seine Pizzaboden-Produktion von Lauenau in den Nachbarort zu verlegen.

Mit 120 Quadratmetern fing dort im Oktober 2022 der Betrieb an. Als zwei Jahre später ein Wasserschaden das Restaurant heimsuchte, nahm die Produktion Fahrt auf: Musev musste die Bezahlung seiner Mitarbeiter sicherstellen. Heute ist die PizzAlta & Sebotto GmbH sein Hauptstandbein.

Erst im vergangenen Jahr hat er das Unternehmen offiziell gegründet, inzwischen arbeitet er auf einer Fläche von 500 Quadratmetern. Als Investor ist die Frießinger Mühle eingestiegen. Als Gesellschafter an Bord ist Umberto Napolitano, der Gründer der Pizza-Schule aus dem bayrischen Veitsbrunn.

In seinem Sortiment führt Musev außer Pizzaböden –

mit und ohne die Soße aus echten italienischen Tomaten – auch Pizzateigkugeln. Noch in der Entwicklung ist der Pizzaboden aus Natursauerteig. Alle Produkte sind im Edeka-Zentrallager in Lauenau gelistet und damit bereits in vielen Supermärkten in der Region erhältlich.

Darüber hinaus arbeitet Musev mit dem Biogroßhandel

Weiling aus Coesfeld und dem Großhandel Rossini aus Hannover zusammen und beliefert Cateringfirmen und Hotels. „Wir suchen uns nur Kunden, die unsere Qualität schätzen“, macht er deutlich.

Die größte Herausforderung für sein Unternehmen sieht Musev darin, ausreichend Personal zu finden. Zwölf Mitarbeiter sind aktuell in der Manufaktur tätig. Sie produzieren pro Stunde 300 Pizzen. Die Kapazitätsgrenze liegt bei 400 Pizzen, dann bräuchte er sechs Kollegen mehr.

Um über seinen Jahresumsatz zu sprechen sei es noch zu früh, meint der Geschäftsmann. Dafür sei sein Unternehmen noch nicht lang genug aus den Kinderschuhen herausgewachsen. Eine Million Euro hat Musev nach eigenen Angaben bislang in den Aufbau der Manufaktur investiert. Weitere Investitionen sind deshalb vorerst nicht geplant. „Wir wollen exklusiv bleiben“, sagt er. „Wir haben unser Konzept – und an dem halten wir fest.“



ZUR PERSON

Sibin Musev

Geschäftsführer

PizzAlta & Sebotto GmbH

Gutenbergstraße 1

31552 Rodenberg

Telefon: 05723 / 7487158

pizzalta@pizzalta.de

www.pizzalta-sebotto.de

Demnächst in mehr als 10.000 Märkten gelistet

Wie die For Foodies GmbH den Lebensmittel-Einzelhandel bereichert und aufmischt

Von Holger Buhre

Momentan sind ihre Produkte in knapp 4000 Verkaufsstellen in ganz Deutschland erhältlich. „Ende des Jahres werden wir voraussichtlich in mehr als 10.000 Märkten gelistet sein“, sagt Oliver Rick. Der geschäftsführende Gesellschafter der For Foodies GmbH (Luhden) hat das Startup Anfang 2020 in seinem Wohnzimmer in Deckbergen gegründet und sich zunächst auf die Entwicklung besonderer Saucen und Dips fokussiert. „Die Anfänge während der Corona-Phase waren echt schwierig“, berichtet der gelernte Versicherungs-Fachwirt, der zuvor lange Zeit im organisatorischen und kaufmännischen Bereich für mehrere große Gastronomie-Unternehmen tätig gewesen ist.

Das Durchhaltevermögen zahlte sich jedoch aus: Zum einen lernte er den aus Hamburg stammenden Koch, Lebensmitteltechnologien und Produktentwickler Fynn-Rasmus Brücker kennen, der inzwischen Mitarbeiter und Mitgesellschafter ist. Zum anderen machte das Unternehmen 2025 rund 1,8 Millionen Euro Umsatz. „Für dieses Jahr gehen wir von mehr als sechs Millionen Euro aus“, freuen sich beide über die rasante Entwicklung.

Ihr Portfolio besteht aktuell aus mehr als 30 Artikeln der Marke For Foodies. Außer Dips und Saucen umfasst das stetig wachsende Sortiment auch Salate, Aufstriche und Gewürze sowie Dattelproduk-



Fynn-Rasmus Brücker gibt einen kleinen Einblick in die große Produktwelt der For Foodies GmbH.

FOTOS: HB

te aller Art. Allein rund 400 Tonnen Bio-Dattel-Rohstoff aus Dubai lässt das Duo in diesem Jahr verarbeiten: zu Sirup, Paste, Aufstrichen und sogar zu einer Bio-Dattel-Cola. Und mit „Datz“ – einer jüngst beim Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum eingetragenen Getränkemarken – bringen Rick und Brücker demnächst „unsere Antwort auf Spezi“ auf den Markt.

„In puncto Dattel-Produkte gehören wir zu den Vorreitern im deutschen Lebensmittel-Einzelhandel“, erklärt das kreative Duo. „Wir wollen internationale Food-Trends nach vorne bringen und sehen uns als Speerspitze für neue Produkte.“ Entwickelt und verwirklicht werden diese in Kooperation mit fünf Lebensmittelproduzenten in Deutschland.

Auf eigene Produktionsstätten verzichtet die For Foodies GmbH ganz bewusst. „Nicht nur aus Kostengründen, son-

dern weil wir dann auch stärker als Dienstleister agieren und mit unseren Kunden gemeinsam Neues kreieren können“, macht Brücker deutlich – und verweist auf mehr als 100 Produkte, bei denen die Luhdener dazu beitrugen, dass bekannte Lebensmittler sie inzwischen als Eigenmarken im Sortiment hätten.

Sehen die beiden Verantwortlichen ihr aktuell aus zehn Mitarbeitern bestehendes Unternehmen insofern als „hidden champion“ (unbekannter Marktführer), weil es als vergleichsweise kleiner Mittelständler mit großem Erfolg in einem hochspezialisierten Nischenmarkt agiert? „Das kann man so sagen“, meinen beide. „Unser Ziel ist es aber natürlich auch, dass die Marke For Foodies immer bekannter wird – nicht nur in Deutschland.“

Aus diesem Grund sind Rick und Brücker viel unterwegs und nur selten gemeinsam in

Luhden anzutreffen, wo sich neben den gemieteten Büroräumen auch ein Teil des Lagers befindet. „Wir können nicht nur vom heimischen Schreibtisch aus arbeiten“, machen sie deutlich. „Stattdessen sind wir regelmäßig und weltweit auf Food-Messen vertreten und suchen nach Möglichkeit immer den direkten Kontakt zu unseren Kunden und Geschäftspartnern.“

Diese Herangehensweise verringere die erforderliche Entwicklungszeit von der Produktidee bis zur Marktreife auf drei bis vier Monate und verbessere zugleich die Chancen erheblich, es überhaupt so weit zu bringen. „Denn von zehn Ideen lässt sich im Idealfall eine einzige realisieren“, wissen die zwei geschäftsführenden Gesellschafter aus Erfahrung. „Unsere vielen Dattel-Produkte bilden diesbezüglich eine absolute Ausnahme.“



ZUR PERSON

Oliver Rick

Geschäftsführender Gesellschafter

For Foodies GmbH

Hainekamp 17

31711 Luhden

Telefon: 0157 / 33734911

info@for-foodies.com

www.for-foodies.com

Was, wenn Entwicklung kein Zufall wäre?

Mit „mehrWERT – Fachkräfteempowerment für die Region“ zu mehr Erfolg

Von Caroline Valendiek

Viele kleine und mittlere Unternehmen (KMU) sehen sich mit der großen Herausforderung konfrontiert, qualifizierte Mitarbeitende zu gewinnen, Teams zu stärken und eine Unternehmenskultur zu entwickeln, die Mitarbeitende langfristig bindet. Ob durch individuelle Begleitung zum betrieblichen Empowerment, die Qualifizierungsreihe für Kümmernde oder die Toolbox: Das mehrWERT-Team stellt mehrere Möglichkeiten zur Verfügung. Mit dem kostenfreien Unterstützungsangebot für KMU wachsen Betriebe und Mitarbeitende gemeinsam und begegnen den Anforderungen der modernen Arbeitswelt besser.

WARUM SIND DIE BETRIEBE DABEI?

„Einige wollen den frischen Blick von außen, um Verbes-



Die sogenannte Kümmernden-Qualifizierung in Hameln stieß auf großes Interesse.

FOTO: PR.

serungspotenziale aufzudecken“, sagt Beraterin Kirsten Höxter. „Andere benötigen Unterstützung bei der Strukturierung oder möchten ihre Führungskräfte stärken und langfristig Motivation und

Wohlbefinden im Betrieb steigern.“ Dazu bietet das mehrWERT-Team auch kostenfreie Qualifizierungen direkt im Betrieb an.

„Mir helfen vor allem die praxisnahen Impulse und der Austausch mit anderen Unternehmen in den Qualifizierungsmodulen“, berichtet Svea Hansen (Gasthof Vehlen), die an der Qualifizierung für Kümmernde teilnimmt. „Auch die Toolbox mit den vielen kleinen Tipps und Handlungshilfen finde ich toll.“ Davon könne sie vieles im Alltag direkt und unkompliziert umsetzen. Die Toolbox wird auf der mehrWERT-Homepage kontinuierlich erweitert.

Er möchte eine Mitarbeiterin zur Filialleiterin in Laue-
nau qualifizieren. Nach dem ersten Gespräch mit dem Inhaber war klar, dass sie mit Hilfe von mehrWERT diese Rolle ausfüllen kann. Hinzu kam ein Gespräch mit der Mitarbeiterin im Betrieb. Sie freut sich auf den Start in die Kümmernden-Qualifizierung. Zusätzlich möchte sie auch am Seminar „Plötzlich Führungskraft“ teilnehmen, das die Handwerkskammer Hannover Projekt- und Servicegesellschaft mbH (PSG) für den Herbst dieses Jahres plant.

Neben den zahlreichen Erstgesprächen und Begleitungen in den Betrieben läuft seit Ende 2025 auch die Qualifizierungsreihe für betriebliche Kümmernde. Den Auftakt bildeten drei Kick-offs in der großen Projektregion mit rund



Beraterin Kirsten Höxter (rechts) besuchte kürzlich die Fleischerei Rauch in Lauenau, wo Inhaber Veit Rauch seine Angestellte Anna Struß zur Filialleiterin qualifizieren möchte.

FOTO: PR.

Veit Rauch ist Inhaber der Fleischerei Rauch (Rinteln).

80 Personen aus knapp 40 Betrieben.

Bis zum Sommer 2027 machen sich die Teilnehmenden in den Themen Führung, Personal und Kommunikation, Weiterbildungsmanagement sowie Gesundes Unternehmen fit. An den noch rund 30 geplanten Qualifizierungsmodulen können auch Mitarbeitende aus KMU teilnehmen, die nicht die gesamte Qualifizierung für betriebliche Kümmernde in Anspruch nehmen. Geplant sind Präsenzformate als Tagesworkshops an drei Veranstaltungsorten, so dass eine gewisse Flexibilität bei den Terminen gegeben ist. Einige Themen werden auch rein digital stattfinden.

Wichtig ist für das mehrWERT-Angebot auch das Netzwerken. Für den 24. September ist nachmittags ein großes Treffen für alle interessierten Akteure in Liebenau (Landkreis Nienburg) geplant, bei dem es vielfache Angebote zum Austausch gibt. Möchten Sie mitmachen und dabei sein? Melden Sie sich beim mehrWERT-Team – oder zu einer der digitalen Informationsveranstaltungen an. Alle Termine finden sich im Internet:

► mehrwert-weiterbildung.de/
Veranstaltungen

ZUM HINTERGRUND

- Kofinanziert wird das Projekt „mehrWERT – Fachkräfteempowerment für die Region“ durch die Regionale Entwicklungskooperation (REK) Weserbergland plus sowie die Landkreise Diepholz, Vechta und Cloppenburg.
- Die Handwerkskammer Hannover Projekt- und Servicegesellschaft mbH (PSG) ist eine hundertprozentige Tochter der Handwerkskammer Hannover. Neben weiteren Aufgaben plant und realisiert sie Entwicklungs-, Beratungs- und Qualifizierungsleistungen für Betriebe aller Wirtschaftsbereiche. Geschäftsführer sind Peter Karst und Joachim Hoffmeyer.



ZUR PERSON

Caroline Valendiek

Projektmitarbeiterin

Handwerkskammer Hannover

Projekt- und Servicegesellschaft mbH

Postfach 10 04 07

31785 Hameln

Telefon: 05131 / 9910-106

mehrwert@hwk-psg.de

www.mehrwert-weiterbildung.de

mehrWERT

Das Projekt „mehrWERT–Fachkräfteempowerment für die Region“ wird im Rahmen des Programms Wandel der Arbeit durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales und die Europäische Union über den Europäischen Sozialfonds Plus (ESF Plus) gefördert.



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Arbeit und Soziales



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Landkreis Diepholz



Projektträgerin:



ETL | Bahe & Kollegen GmbH

Steuerberatungsgesellschaft



Antonio Bahe | Florian Mecking | Fenja Stock
Steuerberater

Sprechen Sie uns an

Senden Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns an.
Die Zusammenarbeit ist einfach und bequem.

Überzeugen Sie sich selbst!

Kurhausstraße 1a | 31542 Bad Nenndorf
Tel. 05723/9403-0 | info@bahe-kollegen.de
www.bahe-kollegen.de

Damit Nachhaltigkeit sichtbar wird

Mehrere Schaumburger Betriebe als „Grüne Champions 2026“ ausgezeichnet



Den 1. Preis des Wettbewerbs „Grüne Champions 2026“ nahm Christian Engelke (Fünfter von rechts) entgegen, Geschäftsführer der Engel & Engelke Raumbegrünung GmbH.

FOTO: RG

Von Lutz Gärtner

Elf Bewerbungen, ein Preisgeld von 6000 Euro und ein klares Signal an die regionale Wirtschaft: Der Wettbewerb „Grüne Champions 2026“ hat im Landkreis Schaumburg Unternehmen ausgezeichnet, die Klimaschutz und Nachhaltigkeit aktiv in ihren Betriebsalltag integrieren. Die Preisverleihung fand während der Schaumburger Regionalschau beim traditionellen Handwerkerfrühstück statt.

Initiiert wurde „Grüne Champions 2026“ von der Energieagentur Schaumburg, der Wirtschaftsförderung des Landkreises und dem Schaumburger Wochenblatt. Den Startschuss gab es bereits im November 2025. Bewerben konnten sich Unternehmen bis Ende Januar 2026.

DREI PARTNER, EIN WETTBEWERB

Angesprochen waren hierbei ganz bewusst alle Branchen: Privatunternehmen, Hand-

werks- und Baubetriebe, Landwirte, Freiberufler und Finanzinstitute sowie öffentliche Unternehmen wie Energieversorger, Verkehrsbetriebe oder die Abfallwirtschaft. Kommunen und private Haushalte waren von der Teilnahme ausgeschlossen.

Ziel des Wettbewerbs war es, Betriebe sichtbar zu machen, die durch innovative Ideen, Investitionen oder konkrete Maßnahmen einen aktiven Beitrag zum

Umwelt- und Klimaschutz leisten – unabhängig von Größe oder Branche. Insgesamt gingen elf Bewerbungen ein, die eine große Bandbreite abdeckten: vom Bauunternehmen über einen Betrieb für Fassadenbegrünung bis zum Friseursalon.

BEWERTUNG NACH VIER GLEICHGEWICHTETEN KRITERIEN

Eine unabhängige Jury aus Vertreterinnen und Ver-

tretern unterschiedlicher Fachbereiche bewertete die Einreichungen anhand von vier Kriterien, die jeweils zu 25 Prozent in die Gesamtwertung einfließen:

- Beitrag zum Klimaschutz – zum Beispiel durch quantifizierbare Treibhausgas-Einsparungen
- Vorreiterrolle auf dem Weg zur klimaneutralen Wirtschaft – zum Beispiel durch Alleinstellungsmerkmale oder Vorbildwirkung für andere Betriebe
- Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit – zum Beispiel durch den Erhalt oder die Schaffung von Arbeitsplätzen und bessere Arbeitsbedingungen
- Umweltrelevante Zertifizierung – zum Beispiel nach Standards wie GWÖ, VSME, CSRD oder ISO 50001.

Damit orientierte sich der Wettbewerb an vier der 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen: bezahlbare und saubere Energie, Industrie, Innovation und Infrastruktur, nachhaltiger Konsum und Produktion sowie Maßnahmen zum Klimaschutz.



Landrat Jörg Farr würdigte in seiner Laudatio die Qualität der Projekte und Bewerbungen.

FOTO: RG



Überreicht wurden die Auszeichnungen während des Handwerkerfrühstücks bei der von der SN-Veranstaltungsagentur organisierten Schaumburger Regionalschau Ende April auf dem Stadthäger Festplatz.

FOTO: RG

DIES SIND DIE PREISTRÄGER

Bei der Siegerehrung überreichten Landrat Jörg Farr und Energieagentur-Geschäftsführerin Verena Michalek die Auszeichnungen an folgende Betriebe:

1. PLATZ: ENGEL & ENGELKE RAUMBEGRÜNUNG GMBH (BÜCKEBURG)

Das traditionsreiche Garten- und Landschaftsbau-Unternehmen hat mit der Dach- und Fassadenbegrünung einen komplett neuen Geschäftszweig aufgebaut.

Hintergrund: Bei steigenden Temperaturen und fortschreitender Verstädterung gewinnt die Begrünung von Gebäuden zunehmend an Bedeutung. Begrünte Fassaden und Dächer kühlen durch Verdunstung und wirken so dem städtischen Hitzeinsel-Effekt entgegen – ein Effekt, der angesichts zunehmender Sommerhitze in Innenstädten immer wichtiger wird.

Hinzu kommt der direkte Klimaschutzeffekt: Die Pflanzen binden CO₂ und produzieren Sauerstoff, während die Begrünung gleichzeitig isolierend wirkt und den Energieverbrauch für Heizung und Kühlung senkt. Die Jury würdigte zudem den Zusatznutzen für Biodiversität (Lebensräume für Vögel und Insekten), Wassermanagement und Luftfilterung.

Die Auszeichnung blieb nicht die einzige Anerkennung für das Unternehmen: Wenige Wochen später erreichte Engel & Engelke mit einem Begrünungsprojekt beim Weltkongress Gebäudegrün des Bundesverbands GebäudeGrün (BuGG) in Berlin den 3. Platz in der Kategorie Fassadenbegrünung.

2. PLATZ: WRM REESE HOLDING GMBH (RINTELN)

Die Unternehmensgruppe engagiert sich in mehreren Feldern für Klima- und Artenschutz zugleich. An nahezu allen Standorten wurden Photovoltaik-Anlagen auf den Dächern installiert. Die Verwaltung in Möllenbeck arbeitet im Sommer dadurch bereits zu 100 Prozent energieautark. Hinzu kommt die vollständige Umstellung der Kieswerke auf Ökostrom sowie ein Kreislaufsystem bei der Kiesreinigung, das die Ressource Wasser schont.

Bei der Modernisierung des Fahrzeugparks setzt das Unternehmen unter anderem auf einen Radlader mit zusätzlichem Elektroantrieb. Eine PV-gespeiste E-Auto-Ladestation ist bereits in Planung. Ein zweiter Schwerpunkt der Bewerbung war der Artenschutz: Die vom Unternehmen betriebenen Kies-, Sand- und Splitt-Abbaustätten werden nach der Nutzung aufwendig renaturiert und bieten seltenen, andernorts kaum noch zu findenden Tier- und Pflanzenarten neue Lebensräume.

**ZWEIMAL 3. PLATZ:
EMIDIO XSESSO HAIR
(BÜCKEBURG) UND
MENSCHING GMBH & CO. KG
(NIENBRÜGGE)**

Der Friseursalon „Emidio Xsesso Hair“ von Inhaber Emidio Gaudioso überzeugte mit einem ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzept für den laufenden Salonbetrieb. Dazu gehören Wasserrecycling am Waschplatz und wassersparende „Water Saver“-Armaturen ebenso wie eine konsequente Reduzierung von Material- und Verpackungsverbrauch sowie strikte Mülltrennung. Die Jury lobte insbesondere, dass der Betrieb Digitalisierung, Ressourceneffizienz und Kreislaufwirtschaft im täglichen Saisongeschäft eines Handwerksbetriebs verbindet.

Die Firma Mensching hat seit 2023 seine Werkstatthalde umfassend saniert: mit hochwertiger Dämmung von Dach und Wänden, isolierten Sektionaltoren, dem Ersatz der alten Ölheizung durch eine Hackschnitzelheizung sowie der Beleuchtungs-Umstellung auf LED. Damit sinken sowohl die Wärmeverluste als auch der Verbrauch fossiler Energieträger deutlich. Als zweites Standbein der Bewerbung diente eine innovative Reifenreparaturtechnologie, die die Lebensdauer von Reifen erheblich verlängert und dadurch Rohstoffe und CO₂ einspart.

**SONDERPREIS:
AHE VERBUNDSTEINE
BETONWAREN GMBH
(RINTELN)**

Das Unternehmen ist Teil der seit mehr als 60 Jahren bestehenden AHE-Unternehmensgruppe und verarbeitet Weserkies aus eigenen Lagerstätten im Schaumburger Land zu Beton- und Pflasterprodukten. Kernstück der Bewerbung war das unternehmensei-



Der Stadthäger Festplatz bot erneut hervorragende Rahmenbedingungen für die Regionalschau.

FOTO: RG

gene „c-ton“-Verfahren: Ein in intensiver Forschungsarbeit entwickeltes Additiv aus nachhaltiger Biomasse bindet Kohlenstoff dauerhaft in die Betonmatrix, sodass er nicht wieder in die Atmosphäre entweicht.

In Kombination mit der Umstellung auf Ökostrom und einer neu gebauten, effizienten Betonsteinanlage erreicht das Unternehmen nach eigenen Angaben einen vollständigen Emissionsausgleich innerhalb der eigenen Wertschöpfungskette – ausdrücklich ohne externe Kompensationszertifikate. Hinzu kommen Maßnahmen beim Kiesabbau, die dem Natur- und Artenschutz dienen: In Kooperation mit dem NABU ist im ehemaligen Abbaugelände Hohenrode eine mehrfach ausgezeichnete Auenlandschaft entstanden.

**„ALLE TEILNEHMER SIND
GEWINNER“**

Jörg Farr zeigte sich von der Qualität der Projekte beeindruckt und sprach von „fantastischen Bewerbungen“, die der Jury die Auswahl schwer gemacht hätten. Nachhaltigkeit sei heute längst kein Nice-to-have mehr, sondern ein handfester Wirtschaftsfaktor, so der Landrat. Auch Verena Michalek betonte das breite Teilnehmerfeld vom Handwerksbetrieb bis zum

Industrieunternehmen: „Ein Zeichen dafür, dass das Thema in der Breite der regionalen Wirtschaft angekommen ist.“

Nicht nur die Preisträger, sondern alle elf teilnehmenden Betriebe erhielten eine einjährige kostenfreie Mitgliedschaft im Förderverein der Energieagentur Schaumburg sowie eine Vorstellung in der Sonderbroschüre „Grüne Champions 2026“. Zu den weiteren Teilnehmenden zählten unter anderem die Immo-Control GmbH (Auetal), das Agaplesion Ev. Klinikum Schaumburg (Obernkirchen), die PV Green GmbH (Sachsenhagen), The Fabulous Birdy Beer (Stadthagen), die BürgerEnergieGenossenschaft Schaumburg eG (Nordsehl) und die Hair Help the Oceans UG (Bückeburg).

**TEIL EINES GRÖßEREN
NETZWERKS**

Der Wettbewerb ist eingebettet in ein wachsendes regionales Nachhaltigkeitsnetzwerk: Bereits im Juni 2025 hatte sich der neue Förderverein der Energieagentur Schaumburg mit zehn Gründungsmitgliedern konstituiert. Seit dem 31. März 2026 ist der Verein nun offiziell als weiterer Gesellschafter in die Energieagentur Schaumburg aufgenommen worden.

Vorbild für den Wettbewerb war zudem eine Broschüre zur Regionalschau 2023, in der bereits Unternehmen aus der Region vorgestellt worden waren, die aktiv Klimaschutz und Nachhaltigkeit umsetzen. Mit „Grüne Champions 2026“ wurde dieser Ansatz nun in einen strukturierten Wettbewerb mit eigener Jury, festen Bewertungskriterien und Preisgeld überführt.

Für die Region ist der Wettbewerb damit mehr als eine einmalige Auszeichnung: Er soll nach dem Willen der Veranstalter andere Betriebe motivieren, ebenfalls mit nachhaltigen Ideen und Maßnahmen den Klimaschutz voranzubringen.



ZUR PERSON

Lutz Gärtner

Projektmanager Klimaschutz in Unternehmen

Energieagentur Schaumburg gGmbH

Am Krankenhaus 1a

31655 Stadthagen

Telefon: 05721 / 96718-63

lutz.gaertner@energieagentur-shg.de

www.energieagentur-shg.de

Fahrplan Abfallmanagement

Neue Webseite informiert Existenzgründende

Von Ilka Storm-Hering

Das Zukunftsforum Ressourcenwirtschaft bietet im Internet einen neuen Informationsbereich an, der sich explizit an Existenzgründende und junge Unternehmen richtet. Der „Fahrplan Abfallmanagement“ beinhaltet wesentliche Informationen, um den Umgang mit Unternehmensabfällen von Beginn an auf sichere Füße zu stellen und macht zur schnellen und einfachen Orientierung an mehreren Stationen halt, die sich jeweils einem anderen Schwerpunkt widmen.

KONKRET UND ÜBERSICHTLICH

An der ersten Station gibt es beispielsweise einen Überblick über relevante Gesetze. Zudem wird erläutert, was hinter der fünfstufigen Abfallhierarchie steht, ab wann man als Abfallerzeuger gilt und welche Pflichten daraus folgen.



Was muss wie entsorgt werden? Darüber informiert eine neue Homepage des Zukunftsforums Ressourcenwirtschaft. FOTO: BARMALIEVA - STOCK.ADOBE.COM

Der praktischen Umsetzung im Betrieb widmet sich eine weitere Station. Es wird unter anderem erklärt, welche Abfälle getrennt werden müssen, wie mit gefährlichen Abfällen umzugehen ist und was bei der Wahl eines geeigneten Entsorgungsunternehmens zu beachten ist. Auch konkrete Empfehlungen zu organisatorischen Aspekten, hilfreichen Praxistools und zur erforderlichen Dokumentation werden gegeben.

Indem das Thema Abfallmanagement von Beginn an

strukturiert im Unternehmen angegangen wird, können Abfälle vermieden sowie Ressourcen länger im Wertstoffkreislauf gehalten werden. Gleichzeitig kann eine nachhaltige, ressourcenschonende Unternehmenskultur ein relevanter Wettbewerbsfaktor sein.

INDIVIDUELLES ENTSORGUNGSGEBOT

Jedes Unternehmen ist einzigartig – und damit auch die Art, Menge und Zusammensetzung der anfallenden Abfälle. Empfehlungen zu

Behältergrößen und Leerungsrhythmen sowie ein individuelles Entsorgungsangebot erhalten Unternehmen zwischen Hagenburg und Goldbeck direkt beim Vertriebsteam der Abfallwirtschaftsgesellschaft Landkreis Schaumburg mbH (aws): sowohl telefonisch (05721 / 9705-4000) als auch per E-Mail (vertrieb@aws-shg.de).



ZUR PERSON

Ilka Storm-Hering
Zukunftsforum Ressourcenwirtschaft
c/o Abfallwirtschaftsgesellschaft
Landkreis Schaumburg mbH
Am Krankenhaus 1a
31655 Stadthagen
Telefon: 05721 / 9705-5000
ZuR@aws-shg.de
<https://zur.aws-shg.de>

Wie Firmen in der Region unterstützt werden

Investitionsförderung und Technologietransfer im Landkreis Schaumburg

Das Team der Wirtschaftsförderung des Landkreises Schaumburg ist Ansprechpartner bei der Gründung von Unternehmen sowie deren Sicherung und Erweiterung. Eine stabile wirtschaftliche Entwicklung sowie die Erhaltung und Schaffung von Arbeitsplätzen ist nach wie vor ein prioritäres Ziel, um die regionale Wirtschaftskraft auszubauen.

Mit dem kreiseigenen Förderprogramm pro-Invest werden Investitionen der heimischen Wirtschaft unterstützt. So werden z.B. die Errichtung (Ansiedlung) und die Erweiterung von kleinen und mittleren Unternehmen gefördert, wenn hierdurch ein Vollzeitarbeitsplatz geschaffen wird. Auch die Investitionsvorhaben von Gründerinnen und Gründern können unterstützt werden. Die Höhe des Zuschusses beträgt maximal 15 Prozent der förderfähigen Kosten, höchstens jedoch 50.000 Euro. Die neugefasste Förderrichtlinie des Landkreises Schaumburg gilt von 2024 bis 2027. Insgesamt stehen jährlich 500.000 Euro Fördergeld zur Verfügung.

Neben der Investitionsförderung gibt es bei pro-Invest für Betriebe auch die Möglichkeit, ein Beratungsprojekt gefördert zu bekommen, das zum Beispiel die Innovationskraft oder die



Standort-Marketing und die Fördermittelrecherche gehören ebenso zu den Aufgaben der Wirtschaftsförderung wie die Gründungsberatung, der Technologietransfer und die finanzielle Unterstützung von Projekten per Förderprogramm pro-Invest.

FOTO: ADOBESTOCK

Digitalisierung stärkt, soweit keine Bundes- oder Landesförderung möglich ist. Hier können die Dienstleistungen externer Berater mit bis zu 50 Prozent der förderfähigen Kosten bezuschusst werden, höchstens jedoch 5000 Euro.

Ergänzend zu pro-Invest wird seit mehr als 25 Jahren der Wissens- und Technologietransfer als Förderinstrument in Schaumburg angeboten. Im Landkreis Schaumburg ist aktuell die Innovationsgesellschaft mbH (Stadthagen) mit der Durchführung des Wissens- und Technologietransfers beauftragt. Dort können kleine und mittlere Unternehmen sich über die Potenziale neuer Technologien sowie über Prozess- und Organisationsinnovationen informieren und erfahren, wie sie dabei durch eine Kooperation mit

einer Hochschule oder Forschungseinrichtung unterstützt werden können. In einem anschließenden Expertengespräch werden die Anforderungen des Unternehmens und das Angebot der Hochschule abgestimmt. Ergeben sich Ansätze für ein Projekt, wird seitens der Hochschule ein Angebot zur Zusammenarbeit erstellt. Anschließend wird geprüft, ob das Projekt durch pro-Invest gefördert werden kann. Auf diese Weise ergänzen sich die beiden Instrumente der Wirtschaftsförderung.

Wer eine Investition plant und sich für die Förderung pro-Invest oder für andere Dienstleistungen der Wirtschaftsförderung interessiert, kann sich gerne telefonisch oder per E-Mail melden. Ansprechpartner sind:



Dr. Ludwig Schätzl
(Leitung Wirtschaftsförderung)
Telefon: 05721 / 703-1222



Heike Kalinowsky (pro-Invest)
Telefon: 05721 / 703-1189



Christine Werner (Existenzgründungen)
Telefon: 05721 / 703-1353

► [wirtschaftsfoerderung@
schaumburg.de](mailto:wirtschaftsfoerderung@schaumburg.de)



EUROPÄISCHE UNION



Landkreis
Schaumburg



TERMINE

Gründungs- und Fördermittelberatung

Termine nach Vereinbarung
Wirtschaftsförderung Landkreis Schaumburg
Anmeldung unter: (05721) 703-1222
und wirtschaftsfoerderung@schaumburg.de

Berufs- und Gründungsberatung für Frauen

Beratungstermine nach Vereinbarung
Koordinierungsstelle Frau und Wirtschaft
Klosterstr. 26, 31737 Rinteln
Anmeldung unter: (05721) 703-7436
und kostelle-weserbergland@schaumburg.de

Der Notfallkoffer: Ihre systematische Vorsorge für Unternehmen und Familie

10.09.2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr
IHK Projekte Hannover GmbH
Bischofsholer Damm 91
30173 Hannover
Anmeldung unter: (0511) 3107-270
und katrin.gand@hannover.ihk.de
Kosten: 297,50 € / Pers.

Webinar: IHKN-Reihe IT-Sicherheit - Wie KMUs Cyberbedrohungen im Handel begegnen können

10.09.2026 von 10.00 bis 11.00 Uhr
IHK Niedersachsen (IHKN)
online
Anmeldung unter: (0511) 3107-245
und nadine.sasmaz@hannover.ihk.de
kostenfrei

Webinar - Marketingkanal Google Business Profil

kostenlos und stark
15.09.2026 von 9.00 bis 13.00 Uhr
IHK Projekte Hannover GmbH
Bischofsholer Damm 91
30173 Hannover
online
Anmeldung unter: (0511) 3107-336
und nicole.bokelberg@hannover.ihk.de
Kosten: 190,40 € / Pers.

Attraktiver Ausbildungsbetrieb

15.09.2026 von 10.00 bis 11.30 Uhr
Handwerkskammer Hannover
online
Anmeldung unter:
(0511) 34859-0
und info@hwk-hannover.de
kostenfrei

NBank-Beratungssprechtag

17.09.2026 von 10.00 bis 16.00 Uhr
19.11.2026 von 10.00 bis 16.00 Uhr
Wirtschaftsförderung Landkreis Schaumburg
Kreishaus Stadthagen
Jahnstr. 20, 31655 Stadthagen
Anmeldung unter: (05721) 703-1353
und wirtschaftsfoerderung@schaumburg.de
kostenfrei

Unternehmensbewertung - Grundlagen und Besonderheiten

17.09.2026 von 14.00 bis 17.00 Uhr
IHK Projekte Hannover GmbH
Bischofsholer Damm 91
30173 Hannover
Anmeldung unter: (0511) 3107-270
und katrin.gand@hannover.ihk.de
Kosten: 142,80 € / Pers.

Webinar - ChatGPT in der Unternehmenspraxis: KI erfolgreich für Marketing und Prozessoptimierung einsetzen

24.09.2026 von 09.00 bis 15.30 Uhr
IHK Projekte Hannover GmbH
Bischofsholer Damm 91
30173 Hannover
Anmeldung unter: (0511) 3107-336
und nicole.bokelberg@hannover.ihk.de
Kosten: 285,60 € / Pers.

Besser informiert in die Selbstständigkeit

07.10.2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr
Industrie- und Handelskammer Hannover
Bischofsholer Damm 91
30173 Hannover
Anmeldung unter: (0511) 3107-270
und katrin.gand@hannover.ihk.de
Kosten: 154,70 € / Pers.

Führung im Entsorgungszentrum Schaumburg Zukunftsforum Ressourcenwirtschaft

08.10.2026 von 14.00 bis 16.10 Uhr
Entsorgungszentrum Schaumburg (EVS)
Holztrift 16
31553 Sachsenhagen
Anmeldung unter: (05721) 9705-5000
und www.zur@aws-shg.de
kostenfrei

Barcamp - KI in der Unternehmenskommunikation

08.10.2026 von 10.00 bis 15.00 Uhr
IHK Projekte Hannover GmbH
Bischofsholer Damm 91
30173 Hannover
Anmeldung unter: (0511) 3107-245
und nadine.sasmaz@hannover.ihk.de
Kosten: 261,80 € / Pers.

Webinar - Praxistools für nachhaltiges Abfallmanagement Zukunftsforum Ressourcenwirtschaft

27.10.2026 von 11.00 bis 12.00 Uhr
Abfallwirtschaft Schaumburg (aws)
online
Anmeldung unter: (05721) 9705-5000
und www.zur@aws-shg.de
kostenfrei



Georg Altenburg GmbH & Co. KG

Dülwaldstraße 4 • Stadthagen | Kreuzbreite 20 • Bückeburg
Baustoffhandel 05721 / 704300 | Niederlassung Bückeburg
hagebaumarkt 05721 / 704100 | Telefon 05722 / 95800
www.hagebau-stadthagen.de



Pflanzenhof-
Stadthagen



Ostring 26 • Tel. (0 57 21) 7 33 01

WEGWEISER durch

ANSPRECHPARTNERINNEN UND -PARTNER

Landkreis Schaumburg – Wirtschaftsförderung

Dr. Ludwig Schätzl, Wirtschaftsförderer
Jahnstr. 20, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/703-1222, Fax 05721/703-1598
wirtschaftsfoerderung@schaumburg.de
www.schaumburg.de

Landkreis Schaumburg – Förderprogramm pro-Invest

Heike Kalinowsky, Wirtschaftsförderin
Jahnstr. 20, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/703-1189, Fax 05721/703-1598
wirtschaftsfoerderung@schaumburg.de
www.schaumburg.de

Landkreis Schaumburg – Gründungsberatung

Christine Werner, Wirtschaftsförderin
Jahnstr. 20, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/703-1353, Fax 05721/703-1598
wirtschaftsfoerderung@schaumburg.de
www.schaumburg.de

IHK Hannover - Geschäftsstelle Stadthagen

Martin Wrede, Leiter der Geschäftsstelle
Bahnhofstr. 31, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/97200, Fax 05721/972019
wrede@hannover.ihk.de, www.hannover.ihk.de

Wirtschaftsjunioren Schaumburg

Tobias Kranz, 1. Vorsitzender
www.wj-schaumburg.de

Kreishandwerkerschaft Niedersachsen-Mitte

Andre Harting, Geschäftsführer
Bahnhofstr. 23, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/77091, Fax 05721/81463
info@schaumburg-handwerk.de
www.schaumburg-handwerk.de

Arbeitgeberverband der Unternehmen im Weserbergland e.V.

Dieter Mefus, Geschäftsführer
Mühlenstr. 8, 31785 Hameln
Telefon 05151/21088, Fax 05151/958266
info@adu.de, www.adu.de

EFAS - Unternehmen in Schaumburg e.V.

Melanie Thiem, 1. Vorsitzende
Im Kirchfelde 21, 31675 Bückeburg
Telefon 0175/5510006
info@bueropunkt.com, www.efas-ev.de

JobCenter Schaumburg

Sylvia Brassat, Geschäftsführerin
Breslauer Str. 2-4, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/703-8000,
Fax 05721/703 8111

Agentur für Arbeit Hameln – Geschäftsstelle Rinteln

Cornelia Kurth, Leiterin
Dauestr. 1a, 31737 Rinteln
Telefon 05721/933-707
Stadthagen@arbeitsagentur.de
www.arbeitsagentur.de

Agentur für Arbeit Hameln – Geschäftsstelle Stadthagen

Cornelia Kurth, Leiterin
Enzerstr. 21, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/933-707
Stadthagen@arbeitsagentur.de
www.arbeitsagentur.de

Koordinierungsstelle Frau und Wirtschaft im Weserbergland

Kirstin von Blomberg, Projektleiterin
Anne-Brit Gabel, Projektleiterin
Monika Wiebke, Projektleiterin
Klosterstr. 26, 31737 Rinteln
Telefon 05721/703-7436
kostelle-weserbergland@schaumburg.de
www.frau-wirtschaft-weserbergland.de

Weserbergland AG

Henning Sander, Vorstand
Hefehof 8, 31785 Hameln
Telefon 05151/9812230
info@weserberglandag.de
www.weserberglandag.de

Bad Nenndorfer Unternehmertreffen (BNUT)

Edelhard Media UG
Peter Embscher
Bäckerstraße 2, 31555 Sutfeld
Telefon 05723/980 440-0
info@bnut.network
www.bnut.network

Energieagentur Schaumburg gGmbH

Verena Michalek, Geschäftsführerin
Am Krankenhaus 1a
31655 Stadthagen
Tel. 05721/96718-60
info@energieagentur-shg.de
www.energieagentur-shg.de

STÄDTE UND GEMEINDEN

Stadt Bückeburg

Axel Wohlgemuth, Bürgermeister
Marktplatz 2, 31675 Bückeburg
Telefon 05722/206-111, Fax 05722/206-227
buergermeister@bueckeburg.de, www.bueckeburg.de

Stadt Stadthagen

Lars Masurek, Wirtschaftsförderer
Rathauspassage 1, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/782-143, Fax 05721/782-110
l.masurek@stadthagen.de, www.stadthagen.de

Stadt Obernkirchen

Dörte Worm-Kressin, Bürgermeisterin
Marktplatz 4, 31683 Obernkirchen
Telefon 05724/395-30
doerte.worm-kressin@obernkirchen.de, www.obernkirchen.de

Stadt Rinteln

Daniel Jakschik, Wirtschaftsförderer
Klosterstr. 19, 31737 Rinteln
Telefon 05751/403-185, Fax 05751/403-400
d.jakschik@rinteln.de, www.rinteln.de

Gemeinde Auetal

Jörn Lohmann, Bürgermeister
Rehrener Str. 25, 31749 Auetal
Telefon 05752/18110
jllohmann@auetal.de, www.auetal.de

Samtgemeinde Eilsen

Hartmut Krause, Samtgemeindebürgermeister
Bückeburger Str. 4, 31707 Bad Eilsen
Telefon 05722/886-10, Fax 05722/886-24
krause@sg-eilsen.de
www.samtgemeinde-eilsen.de

Samtgemeinde Lindhorst

Svenja Edler, Samtgemeindebürgermeisterin
Bahnhofstr. 55a, 31698 Lindhorst
Telefon 05725/700-125, Fax 05725/700-135
info@sg-lindhorst.de, www.sg-lindhorst.de

Samtgemeinde Nenndorf

Mike Schmidt, Samtgemeindebürgermeister
Rodenberger Allee 13, 31542 Bad Nenndorf
Telefon 05723/704-14, Fax 05723/704-55
mike.schmidt@nenndorf.de
www.nenndorf.de

Samtgemeinde Niedernwöhren

Aileen Borschke, Samtgemeindebürgermeisterin
Hauptstr. 46, 31712 Niedernwöhren
Telefon 05721/9706-17, Fax 05721/970618
borschke@sg-niedernwoehren.de
www.sg-niedernwoehren.de

den LANDKREIS

Samtgemeinde Nienstädt

Stefan Kolb, Samtgemeindebürgermeister
Bahnhofstr. 7, 31691 Helpsen
Telefon 05724/398-10, Fax 05724/398-30
samtgemeinde@sg-nienstaedt.de

Samtgemeinde Rodenberg

Dr. Thomas Wolf, Samtgemeindebürgermeister
Amtsstr. 5, 31552 Rodenberg
Telefon 05723/705-10, Fax 05723/705-50
t.wolf@rodenberg.de
www.rodenberg.de

Samtgemeinde Sachsenhagen

Jörn Wedemeier, Samtgemeindebürgermeister
Markt 1, 31553 Sachsenhagen
Telefon 05033/960-10
j.wedemeier@sachsenhagen.de
www.sachsenhagen.de

GEWERBEVEREINE

Auetaler Gewerbeverein e.V.

Bastian Kautscha, 1. Vorsitzender
Auf der Kunterschaft 4, 31737 Rinteln
Telefon: 0171/3141949
info@kautscha-geruestbau.de
www.gewerbeverein-auetal.de

Bückeburger Stadtmarketing e.V.

Olaf Kruse
Marktplatz 2, 31675 Bückeburg
Telefon 05722/206-131, Fax 8929969
stadtmarketing@bueckeburg.de
www.bueckeburg.de

Handel- und Gewerbeverein Lindhorst e.V.

Benjamin Dageför, 1. Vorsitzender
Beethovenweg 1, 31698 Lindhorst
Telefon 05725/13 98
vorstand@lindhorst-hats.info
www.lindhorst-hats.info

Verein für Wirtschaftsförderung

Obernkirchen e.V.

Stefan Kaiser, 1. Vorsitzender
Markt 3, 31683 Obernkirchen
Telefon 05724/396-28, Fax 05724/396-13
www.vfw-obernkirchen.de
s.kaiser@moebelholtmann.de

Pro Rinteln Verein für Stadtmarketing e.V.

Dirk Ackmann, Geschäftsführer
Marktplatz 7, 31737 Rinteln
Telefon 05751/403986, Fax 05751/403989
stadtmarketing@rinteln.de, www.pro-rinteln.de

Gewerbeverein Rodenberg e.V.

Günter Ebertz, 1. Vorsitzender
Hölderlinweg 12, 31552 Rodenberg
Telefon 05723/4440, Fax 05723/917054
info@guenters-weinhaus.de
www.rodenberg-deister.de

Stadtmarketing Stadthagen e.V.

Juliane Djouimai, 1. Vorsitzende
Am Markt 1, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/925065, Fax 05721/925055
info@stadtmarketing-stadthagen.de
www.stadtmarketing-stadthagen.de

Lauenauer Runde e.V.

Günther Krüger, 1. Vorsitzender
Memeler Straße 8, 31867 Lauenau
Telefon 05043/5506
vorstand@lauenauer-runde.de
www.lauenauer-runde.de

Gewerbeverein Sachsenhagen e.V.

Sascha Nerge, 1. Vorsitzender
Leibnizring 3, 31553 Sachsenhagen
Telefon: 0176 567 096 84
info@gewerbeverein-sachsenhagen.de
www.gewerbeverein-sachsenhagen.de

Hagenburger Gewerbeverein

Oliver Laxner, 1. Vorsitzender
Schierstraße 7, 31558 Hagenburg
Telefon 05033/ 939065

TOURISMUSMARKETING

Schaumburger Land Tourismusmarketing e.V.

Mathias Derlin, Geschäftsführer
Lange Straße 45, 31675 Bückeburg
Telefon 05722/890550, Fax 05722/890552
info@schaumburgerland-tourismus.de
www.schaumburgerland-tourismus.de

Kur- und Tourismusgesellschaft Staatsbad Nenndorf mbH

Benjamin Lotz, Geschäftsführung
Hauptstr. 4, 31542 Bad Nenndorf
Telefon 05723/748560, Fax 05723/748585
KurT@badnenndorf.de, www.badnenndorf.de

Zweckverband Touristikzentrum Westliches Weserbergland

Matthias Gräbner, Geschäftsführer
Marktplatz 7, 31737 Rinteln
Telefon 05751/403-980, Fax 05751/403-989
touristikzentrum@westliches-weserbergland.de
www.westliches-weserbergland.de

Landesgartenschau Bad Nenndorf gGmbH

Benjamin Lotz, Geschäftsführer
Annette Stang, Geschäftsführerin
Hauptst. 4, 31542 Bad Nenndorf
Telefon 05723/704-103
info@landesgartenschau-badnenndorf.de
www.landesgartenschau-badnenndorf.de

ARBEITNEHMERVERTRETER

Industriegewerkschaft Metall Nienburg-Stadthagen

Friedrich Hartmann, 1. Bevollmächtigter
Probsthägerstr. 4, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/9744-0, Fax 05721/9744-29
nienburg-stadthagen@igmetall.de
www.igmetall-nienburg-stadthagen.de

Industriegewerkschaft Metall Alfeld-Hameln-Hildesheim

Sabrina Wirth (kommissarisch)
Fischpfortenstraße 15, 31785 Hameln
Telefon 05151/93668-0
alfeld-hameln-hildesheim@igmetall.de
www.igmetall-alfeld-hameln-hildesheim.de

ver.di – Vereinte Dienstleistungs- gewerkschaft e.V.

Angelika Brandt, Vorsitzende ver.di Ortsverein Schaumburg
Probsthäger Straße 4, 31655 Stadthagen
Telefon 05721/924245, Fax 05721/74697
service.nds-hb@verdi.de

DGB

Ali Yilmaz, Vorsitzender im DGB Kreisverband Schaumburg
Torsten Hannig, Regionsgeschäftsführer
Telefon 0511/16387255, Fax 0511/1638734
torsten.hannig@dgb.de
www.niedersachsen-mitte.dgb.de

Wir sind Ihr starker Partner für Ihre privaten und unternehmerischen Finanzen.

Unser Team Private Banking :



Markus Meyer
Regionaldirektor
Stadthagen
Private Banking Spezialist
markus.meyer@vbhs.de
Tel.: 05721 781-20119



Sebastian Vogel
Regionaldirektor
Rodenberg/Lauenau
Private Banking Betreuer
sebastian.vogel@vbhs.de
Tel.: 05721 781-20233



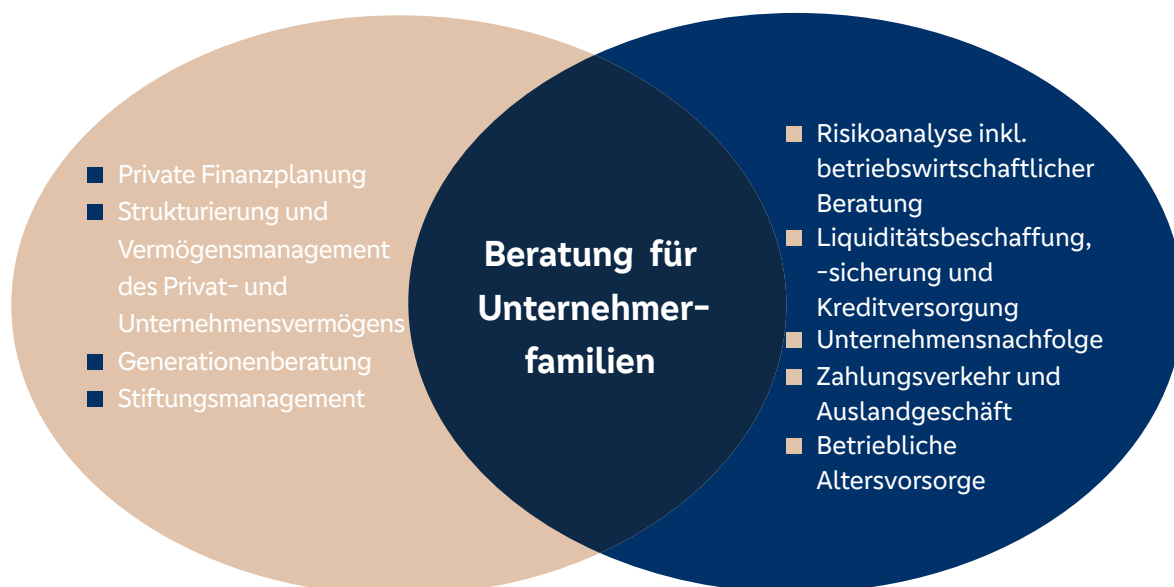
Tobias Kranz
Stellv. Bereichsleiter
Private Banking Spezialist
tobias.kranz@vbhs.de
Tel.: 05721 781-20201



Bernd Heumann
Regionaldirektor
Schaumburg Nord
Private Banking Spezialist
bernd.heumann@vbhs.de
Tel.: 05721 781-20161



Gaby Hansel
Stiftungsvorsitzende
Private Banking Expertin
gaby.hansel@vbhs.de
Tel.: 05721 781-20124



Unser Team Firmenkundenbetreuung:



Matthias Gottschalk
Bereichsleiter
Firmenkundenbetreuung
matthias.gottschalk@vbhs.de
Tel.: 05721 781-20180



Larissa Cervantes
Teamleiterin
Firmenkundenbetreuerin
larissa.cervantes@vbhs.de
Tel.: 05721 781-20154



Tim Wolter
Firmenkundenbetreuer
tim.wolter@vbhs.de
Tel.: 05721 781-20170



Marcel Manthey
Firmenkundenbetreuer
marcel.manthey@vbhs.de
Tel.: 05151 207-10356