

Führungen und Kostproben

Wie war's beim ... Hoffest der Dachswanger Mühle in Umkirch?



Von **Lena Roser**

Di, 02. Juli 2019 um 18:47 Uhr

Umkirch

BZ-Plus | "30 Jahre Bio pur – gut für Mensch, Tier und Natur": So lautete das Motto bei der Jubiläumsfeier der Dachswanger Mühle.



An den gut beschatteten Infoständen konnten auch biologisch erzeugte Leckereien probiert werden. Foto: Lena Roser

Vor 30 Jahren haben Lebrecht und Reinhard Schneider den zwischen Umkirch und Gottenheim liegenden Betrieb auf einen ökologischen Anbau nach Bioland-Richtlinien umgestellt und das wurde jetzt gebührend gefeiert.

Ein Blick auf die Felder

Rund 120 Hektar Land werden von den Gebrüdern Schneider bewirtschaftet. Einen kleinen Einblick in die landwirtschaftliche Arbeit wurde den Besucherinnen und Besuchern des Hoffests bei den angebotenen Feldrundfahrten geboten. Entlang der Äcker voll mit Kartoffeln, Soja und Getreide wurde über den ökologischen Anbau informiert. Dabei war bei einem Feld mit Bio-Mais auch der direkte Vergleich zu konventionellen Anbauweisen möglich: Dieser Mais auf den Feldern benachbarter Betriebe war sichtbar größer, dafür kommt dort

mehr Chemie zum Einsatz.

Das Programm

Nachdem am Vorabend der Kabarettist "Fidelius Waldvogel" mit seinem Programm "Zwischen Himmelreich und Höllental" den Auftakt bei rund 200 Gästen gemacht hatte, wurden am Sonntag im Rahmen der Landesaktion "Gläserne Produktion" zahlreiche Vorträge und Führungen im landwirtschaftlichen Betrieb geboten. Die Gäste konnten so etwas über Störche und Hummeln oder auch über Homöopathie bei Nutztieren erfahren und sich dabei zugleich in der Kartoffelhalle etwas abkühlen, da dort das Vortragsprogramm stattfand. Auch die von Kindern meist ersehnte Strohburg auf landwirtschaftlichen Betrieben stand parat, sowie Ponys des Reit- und Fahrverein Umkirch-March.

Landwirtschaft: Die Dachswanger Mühle spielt eine zentrale Rolle für die ökologische Landwirtschaft in der Region

Ernährungsrat Freiburg

Wer mehr über die beiden Hauptakteure der Dachswanger Mühle erfahren wollte, konnte dies bei der Gesprächsrunde mit dem Ernährungsrat Freiburg, in dem Reinhard Schneider als Sprecher aktiv ist. Das Forum wurde vor einem Jahr gegründet und soll alle Akteure des Ernährungssystems von Landwirtschaft, Gastronomie und Verwaltung bis zu den Bürgerinnen und Bürgern zusammenbringen, um lokale, nachhaltige Ernährung zu fördern. Neben einem Einblick in jene Arbeit gaben die Gebrüder Schneider auch Auskunft über die Anfänge ihres Betriebs. "Damals war man Exote, heute ist Bio fast ein Muss", erklärte Lebrecht Schneider.

Bio-Köstlichkeiten

Tofu und Wurst aus der Region, Chips on Sticks oder Eis – die Auswahl an regionalen Bio-Speisen war groß. Ganz nach dem Motto vom Acker bis zur Ladentheke stammte vieles davon direkt vom Verzehrort, wie Teile des Taifun-Tofus, für dessen Produktion die Gebrüder Schneider langjährige Sojazulieferer sind. Extra zum Jubiläum wurde von der Brauerei Rogg aus Lenzkirch das "Dachsbier" gebraut, das die Gäste auf dem Fest genießen konnten. Es ist jetzt auch im Hofladen der Dachswanger Mühle und bei einer Reihe von Naturkostgeschäften erhältlich. Bezahlt wurde zumeist mit Dachsthalern – eine extra Hoffest-Währung.

Die Aussteller

Gut eindecken konnte man sich auch bei den Infoständen – mit Produkten und Informationen. Beispielsweise am Stand des "Forums ernähren, bewegen, bilden" des Landratsamtes oder bei der BioManufaktur Schneider aus Dauchingen, bei der neben Honig auch Bienenvölker "gemietet" werden konnten.

Info

Die Dachswanger Mühle hat die Adresse Dachswanger Hof 1, Umkirch. Der Hofladen hat geöffnet Freitag 16 bis 17.30 Uhr, Samstag 9.30 bis 13 Uhr.

Ressort: **Umkirch**

Zum Artikel aus der gedruckten BZ vom Mi, 03. Juli 2019:

- » Zeitungsartikel im Zeitungslayout: [PDF-Version herunterladen](#)
- » Webversion dieses Zeitungsartikels: [Bioanbau hat sich etabliert](#)

Kommentare

Bitte legen Sie zunächst ein Kommentarprofil an, um Artikel auf BZ-Online kommentieren zu können.

[Jetzt Profil anlegen](#)
