

Landwirtschaft

Dachswanger Mühle: Umkircher Bio-Drehscheibe



Von Gabriele Hennicke

Fr, 28. Juni 2019 um 19:34 Uhr

Wirtschaft

BZ-Plus | Die Dachswanger Mühle spielt eine zentrale Rolle für die ökologisch wirtschaftenden Landwirte in der Region.



Lebrecht Schneider – hier wird Getreide abgefüllt. Foto: Gabriele Hennicke

Die Dachswanger Mühle in Umkirch ist nicht nur ein großer Bioland-Betrieb, der Getreide, Soja und Kartoffeln anbaut. Er ist gleichzeitig Umschlagplatz und Vermarkter für gut 30 weitere Bioland-Höfe und Zulieferer für Bäckereien und Brauereien in der Region, den Sojaprodukte-Hersteller Taifun-Tofu, Biomilch-Erzeuger im Schwarzwald, Bioläden und den gehobenen Lebensmittel-Einzelhandel.

"Wir sind der Flaschenhals", sagt Lebrecht Schneider, der den Bauernhof zusammen mit seinem Bruder Reinhard vor 30 Jahren auf ökologischen Anbau nach Bioland-Richtlinien umgestellt hat. Seither bewirtschaften ihn die Brüder gemeinsam. "Bei uns geht rein, was an Getreide, Kartoffeln und Soja in der Region erzeugt wird und es wird von hier aus an regionale Verarbeiter und den Biogroßhandel geliefert."

Als die Brüder 1989 auf Öko-Anbau umstellten, begegneten ihnen zunächst viele Berufskollegen mit Skepsis. Doch schon nach ein, zwei Jahren fragten andere Biobetriebe aus der Umgebung an, ob die Gebrüder Schneider nicht ihr Getreide mitvermarkten könnten. Die hatten nämlich im Naturkost-Großhändler Wilhelm Rinklin in Eichstetten einen wichtigen Kunden gefunden; bald gehörten außerdem die Bäko Freiburg, der Fachgroßhandel für Bäckereien und Konditoreien, und einzelne Biobäckereien zum Kundenkreis.

"Als wir anfangen, wussten wir zunächst nicht, wie die Vermarktung läuft. Die hat sich mit dem Markt und mit unseren Kunden entwickelt. Wir sind zusammen mit Rinklin groß geworden. Die Nachfrage nach Biolebensmitteln nahm zu; uns schlossen sich immer mehr Landwirte an", sagt Schneider (56). Riesige Silos stehen auf dem Betrieb zwischen Umkirch und Gottenheim, und an den beiden weiteren Standorten in Waltershofen und Teningen. In großen Hallen wird Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen, Gerste, Mais und Soja gereinigt, gemischt und verpackt. Silo-Lkw und Traktoren fahren vor und werden beladen.

Eine Fläche von 120 Hektar wird bewirtschaftet

Die Dachswanger Mühle bewirtschaftet selbst eine Fläche von 120 Hektar und schlägt jährlich etwa 2000 Tonnen Biogetreide um, die auf einer Anbaufläche von etwa 700 Hektar wachsen. Die Schneider-Brüder bewältigen das mit fünf Mitarbeitern. Gemahlen wird in der Mühle aus dem 12. Jahrhundert seit etwa 100 Jahren nicht mehr. Das erledigt die Grether-Mühle in Sulzburg.

In Umkirch wird das Mehl gelagert und unter dem Label "Dachswanger Mühle" in Säcken zu 25 Kilo oder für den Einzelhandel in Kilopaketten abgepackt und ausgeliefert. Für Biolandwirte produzieren sie Futtermischungen, sowohl für die Kühe der Landwirte, die an die Molkerei Schwarzwaldmilch abliefern, aber auch Hühner-, Enten- und Gänsefutter. Manche Bauern haben eine eigene Rezeptur, die eigens für sie frisch geschrotet und mit dem Silo-Lkw geliefert wird. "Wir haben auch viele private Hühnerhalter als Kunden und einen kleinen Hofladen eingerichtet", so der Landwirt.

Eine ganz enge Zusammenarbeit besteht mit dem Tofu-Hersteller Taifun-Tofu in Freiburg-Hochdorf. Die Dachswanger Mühle baut Sojabohnen für Taifun-Tofu an und ist Anlieferstelle für sämtliche Vertragsanbauer von Taifun-Tofu aus Deutschland, Frankreich und Österreich. "Unsere Idee eines Sojaanbaus in der Region Ende der 1990er-Jahre haben die Schneiders sofort mit großem Enthusiasmus aufgenommen. Gerade in den Anfangsjahren des Vertragsanbaus fungierte die Mühle auch als Leuchtturmbetrieb, der anderen Landwirten Mut zum Einstieg in den Sojaanbau machte. An Reinhard und Lebrecht Schneider schätzen wir neben ihrer hohen Soja-Kompetenz besonders die schnelle Kommunikation und den konstruktiven Umgang mit schwierigen Situationen, etwa während der Ernte", sagt Alfons Graf, Geschäftsführer von Taifun-Tofu.

Etwa 70 Tonnen oder vier Silo-Lkw braucht der Tofuhersteller jede Woche, damit die Produktion nicht stillsteht. "Das muss alles wie am Schnürchen klappen. Wir haben die gesamte Logistik und Technik gemeinsam mit Taifun entwickelt", berichtet Lebrecht Schneider.

Seit vor über 20 Jahren ein Anruf von der Freiburger Hausbrauerei Feierling kam, liefert die Dachswanger Mühle auch regionale Bio-Braugerste. Ein weiteres wichtiges Standbein sind Kartoffeln, etwa 500 Tonnen lieferte das Unternehmen in der vergangenen Saison an den Bio-Großhandel.

Neu ist der direkte Vermarktungsweg zum Lebensmitteleinzelhandel. Gemeinsam mit drei anderen Bioland-Landwirten aus der Region haben die Schneider-Brüder die Marke "Feldfrisch badisch" gegründet. Seit Dezember 2018 liefern sie Kartoffeln an die Hieber-Märkte der Region, weitere Produktlinien wie Zwiebeln und Kürbis sind in Planung.

"Uns ist wichtig, dazu beizutragen, dass es eine regionale Wertschöpfungskette gibt und sie zu erhalten", sagt

Lebrecht Schneider, "wir machen seit drei Jahrzehnten bereits im kleinen Stil, was in der Bio-Musterregion Emmendingen, Breisgau-Hochschwarzwald, Freiburg entwickelt werden soll". Bio-Musterregionen werden seit 2018 von der Landesregierung gefördert. Ziel ist es, regionale Bioprodukte in kurzen Wertschöpfungsketten voranzubringen.

Die Dachswanger Mühle feiert am Sonntag, 30. Juni, ab 11 Uhr ein Hoffest.

Ressort: [Wirtschaft](#)

Zum Artikel aus der gedruckten BZ vom Sa, 29. Juni 2019:

» [Zeitungsartikel im Zeitungslayout: PDF-Version herunterladen](#)

» [Webversion dieses Zeitungsartikels: Die Umkircher Bio-Drehscheibe](#)

Kommentare

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

[Jetzt Profil anlegen](#)
