

WIR MACHEN TÜREN AUF!



Achtung: Neue Termine!

ERNÄHRUNG:
Gesund
Bio
Vegan
Regional
Fair Trade

Hier finden Sie alle Besuche im
Überblick mit den neuen Terminen:

- 21. August, 14 – 16 Uhr
Gottschalk-Obst, Ingelheim
- 26. August, 15 – 17 Uhr
Ziegenhof Trumpfheller, Momart
- 4. September, 14 – 16 Uhr
Biohof Birkenhof, Klein-Zimmern
- 9. September, 9 – 12 Uhr
Hubertushof, Irmtraut
- 9. September, 16.30 – 19.30 Uhr
Dottenfelder Hof, Bad Vilbel
- 11. September, 16 – 17.30 Uhr
Imkerei Schemel, Bickenbach
- 17. September, 16 – 18 Uhr
Biolandhof Frenzel, Ewersbach
- 29. Oktober, 10 – 12 Uhr
Schäfers Backstuben, Biedenkopf
- 4. November, 14 – 16 Uhr
Hüttenthal Molkerei, Mossautal
- 6. November, 10.15 – 12.15 Uhr
Europa-Catering, Bensheim
- Alnatura, Darmstadt neuer
Termin steht frühestens
ab September 2020 fest

Bildquellen:

Titel: ©kucherav/fotolia.com

Seite 3: ©jchizhe/stock.com

Seite 15: ©ExQuisine /fotolia.com

Gedruckt wurde auf Recycling Papier Vivus 89 150/m² gedruckt.
 Ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen Blauer Engel.



EVANGELISCHE KIRCHE
IN HESSEN UND NASSAU



ZENTRUM GESELLSCHAFTLICHE
VERANTWORTUNG
DER EVANGELISCHEN KIRCHE
IN HESSEN UND NASSAU

Veranstalter

Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung
der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau

| Heike Miehe

Telefon 06131 | 28744-45 | h.miehe@zgv.info

Evangelisches Dekanat Bergstraße

| Sabine Allmenröder

Evangelisches Dekanat Bergstraße

| Heike Hellwig

Evangelisches Dekanat Biedenkopf-Gladenbach

| Pfarrerin Katharina Stähler

Evangelisches Dekanat Darmstadt-Stadt

| Winfried Kändler

Evangelisches Dekanat Gladenbach

| Dr. Uwe Seibert

Evangelisches Dekanat Mainz

| Gisela Apitzsch

Evangelisches Dekanat Odenwald

| Eva Heldmann

Evangelisches Dekanat Vorderer Odenwald

| Annette Claar-Kreh

Evangelisches Dekanat Westerwald

| Wilfried Kehr

Evangelisches Stadtdekanat Frankfurt und Offenbach

| Pfarrer Dr. Gunter Volz

WIR MACHEN TÜREN AUF



ERNÄHRUNG:

Gesund Bio Vegan Regional Fair Trade

Immer mehr Menschen möchten ihren Konsum ökologisch und nachhaltig gestalten. Gesunde Ernährung ist in aller Munde. Inzwischen gibt es vielfältige Angebote, die in puncto Ernährung vieles bedienen: Ob Vegetarisch, Vegan, Regional oder Fair Trade bzw. Bio. Dies zu erkennen ist im Alltag oft schwierig. Und auch die Anbieter müssen mit ihren Produkten den vielfältigen Markt bedienen.

Wie setzen insbesondere kleinere Betriebe dies um? Mit welchen Ideen und Strategien begegnen sie den neuen Herausforderungen einer nachhaltigen, ökologischen Landwirtschaft oder Produktion? Wie sind die Arbeitsbedingungen im Betrieb?

Dazu werden 2020 Betriebe aufgesucht, die sich in unserer Region einen Namen gemacht haben.

Begleiten Sie uns ...

- Gottschalk-Obst, Ingelheim
- Hüttenthal Molkerei, Mossautal
- Alnatura, Darmstadt
- Biolandhof Familie Frenzel, Ewersbach
- Dottenfelderhof, Bad Vilbel
- Ziegenhof „Weiße Hube“, Momart
- Biohof Birkenhof, Klein-Zimmern
- Hubertushof, Irmtraut
- Imkerei Schemel, Bickenbach
- Schäfers Backstuben, Biedenkopf
- CAT Europa Catering, Bensheim

21. August 2020 – Ingelheim Obstbaubetrieb Gottschalk



Bildquelle: ©Martin Heinrichs

Treffpunkt: 14:00 Uhr
Binger Straße 53
55218 Ingelheim
Dauer: ca. 2 Stunden

Der Obstbaubetrieb Gottschalk bewirtschaftet 20 Hektar Land in und um Ingelheim.

Das Obst des Familienbetriebs wird seit über 40 Jahren durch Direktvermarktung und in umliegenden regionalbedachten Geschäften vertrieben. Hauptkultur im Anbau ist der Apfel, zudem Birnen, Quitten, Stein- und Beerenobst. Ergänzt wird das Angebot durch viele regionale und überregionale Produkte.

2011 wurde der Betrieb um eine Lohnversaftung (Mosterei) erweitert.

Die naturtrüben Säfte werden in der „Bag-in-Box“-Verpackung für den eigenen Hofladen, private Klein-Kunden sowie für Hofläden von Kollegen abgefüllt. Jeder bekommt den Saft von seinem eigenen Obst!

Eine Hackschnitzel-Heizung versorgt CO₂-neutral die Saftproduktion sowie die Betriebsgebäude mit erneuerbarer Energie.

Über die Hälfte des benötigten Strombedarfs, hauptsächlich der Kühlung von Obst geschuldet, wird durch eine eigene Photovoltaikanlage erzeugt.

Evangelisches Dekanat Mainz
Gisela Apitzsch | Telefon: 0 61 31 / 96 00 4 - 26
gisela.apitzsch@ekhn.de

04. November 2020 – Hüttenthal Privatmolkerei Hüttenthal GmbH & Co. KG

Mit der **Hüttenthaler Molkerei** ist eine über 120-jährige Tradition verbunden: Sie vermarktet die Milch von 16 landwirtschaftlichen Familienbetrieben aus dem Odenwald und stellt Produkte aus Kuh- und Ziegenmilch her. Waren es anfänglich 3000 Liter Milch, so werden heute rund 14 000 Liter Kuhmilch und 1000 Liter Ziegenmilch pro Tag verarbeitet.

Modern sind die Bedingungen, unter denen dies geschieht: Es wird Wert gelegt auf artgerechte Tierhaltung, Weidegang und traditionelle Fütterung ohne Gentechnik. Hierfür und für den Verzicht auf Glyphosat auf den Weiden zahlt die Molkerei einen Zuschlag. Die hauseigene Quelle hinter der Molkerei versorgt die Produktion mit Wasser.

Nach überlieferten Rezepten werden die Produkte aus rein natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Dabei wird auf Bindemittel, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe sowie gentechnisch veränderte Käseerikulturen verzichtet.

Treffpunkt: 14:00 Uhr
Molkereiweg 1
64756 Mossautal / Odw.
Dauer: ca. 2 Stunden



Bildquelle: Privatmolkerei Hüttenthal

Evangelische Dekanate Vorderer Odenwald und Odenwald
Annette.Claar-Kreh | Telefon: 0 60 78 / 78 259 22
annette.claar-kreh@ekhn.de

Termin steht noch nicht fest – Darmstadt Das Handelsunternehmen Alnatura



Bildquelle: Roland Halbe

Treffpunkt: 16:00 Uhr
Mahatma-Gandhi-Straße 7
64295 Darmstadt
Dauer: ca. 1-1,5 Stunden



Alnatura entwickelt Bio-Produkte und betreibt eigene Bio-Supermärkte. Das Markensortiment umfasst rund 1200 Produkte von Apfelsaft bis Zwieback bei ausgewählten Handelspartnern sowie in über 100 Alnatura Filialen in Deutschland und der Schweiz.

Im Jahr 2019 ist die Firmenzentrale nach Darmstadt in Europas größtes Bürogebäude aus Lehm gezogen. Getreu des Alnatura-Mottos „Sinnvoll für Mensch und Erde“ soll es modernsten ökologischen Prinzipien entsprechen und auch soziale und kulturelle Kriterien des Miteinanders im Arbeitsalltag erfüllen. Die Architektur und die Arbeitsbedingungen werden im Mittelpunkt des Betriebsbesuchs stehen.

Evangelisches Dekanat Darmstadt-Stadt
Winfried Kändler | Telefon: 0 61 51 / 136 24 30
winfried.kaendler@ekhn.de

17. September 2020 – Ewersbach Biolandhof Familie Frenzel

Auf dem 68 Hektar großen **Biolandhof der Familie Frenzel** werden Mutterkühe und Legehennen artgerecht gehalten. Das Rindfleisch wird ebenso wie die Eier, Nudeln und Suppenhühner in der Region vermarktet. Der Biolandhof Familie Frenzel ist Partnerbetrieb der hessischen Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“. Kinder und Jugendliche können dort erleben, wo und wie unsere Lebensmittel hergestellt werden und sinnliche Erfahrungen im Umgang mit Tieren und Pflanzen sammeln.



Bildquelle: Bioland Frenzel



Treffpunkt: 16:00 Uhr
Am Sasenberg 22
35716 Dietzhöltal-
Ewersbach
Dauer: ca. 2 Stunden

Evangelisches Dekanat an der Dill
Dr. Uwe Seibert | Telefon: 02 77 2 / 58 34 210
u.seibert@ev-dill.de



Treffpunkt: 16:30 Uhr
Dottenfelderhof 1
61118 Bad Vilbel
Dauer: ca. 3 Stunden

Bildquelle: Dottenfelder Hof

Der **Dottenfelderhof** liegt in einer Niddaschleife zwischen Bad Vilbel und Dortelweil. Seit 1968 wird er durch eine Betriebsgemeinschaft biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Die Landbauschule Dottenfelderhof e.V. trägt den Hof und damit die Entwicklung des biologisch-dynamischen Landbaus am Ort. Die Betriebsfläche umfasst ca. 200 Hektar. Zu dem Betrieb gehören eine Herde von 80 Milchkühen, 1400 Legehennen, Schweine, Gänse und Schafe. Erzeugt werden u.a. Getreide, Gemüse, Kartoffeln, Salate und Obst. Der Hof hat eine eigene Käserei und eine Hofbäckerei. Der Großteil der Produkte wird im Hofladen sowie auf Regionalmärkten der näheren Umgebung verkauft. Der Besuch vermittelt Einblicke in die zahlreichen Aktivitäten des Hofes und in seine „Philosophie“. Welche Antworten kann er auf die Fragen der gegenwärtigen und zukünftigen Ernährung unserer Gesellschaft geben? Im Rahmen der Führung ist eine Einkehr im Hofcafé vorgesehen (auf eigene Rechnung der Teilnehmenden).

Evangelisches Stadtdekanat Frankfurt und Offenbach
Pfarrer Dr. Gunter Volz | Telefon: 0 69 / 21 65 - 12 27
gv@ev-dekanat-ffm.de

Die Familie Trumpfheller führt den Betrieb „**Weißer Hube**“ nun schon in der 12. Generation. Seit 2008 bewirtschaftet sie ihren Betrieb ökologisch und erzeugt auf den ca. 100 Hektar Wiesen- und Weidenflächen das Futter für die Tiere. Dazu gehören eine Gelbvieh-Rinderherde und fast 200 Hühner. Seit April 2016 leben dort auch 200 Thüringer Waldziegen mit ihren Zicklein. Jeden Tag von März bis November werden die Ziegen gemolken. Die frische Ziegenmilch wird anschließend in der hofeigenen Käserei weiter zu verschiedenen Käsesorten verarbeitet und u. a. im Hofladen verkauft. Auf dem Hof werden ferner Arbeitsplätze für Menschen mit seelischer oder psychischer Beeinträchtigung bereitgestellt.



Bildquelle: Ziegenhof Weisse Hube

Treffpunkt: 15:00 Uhr
Hohe Straße 72
64732 Bad König / Momart
Dauer: ca. 2 Stunden

Evangelisches Dekanat Odenwald
Gemeindepädagogin Eva Heldmann
Mobil: 01 51 / 62 64 23 45
eva.heldmann@ekhn.de

4. September 2020 – Klein-Zimmern Biohof Birkenhof



Bildquelle: Biohof Birkenhof

Treffpunkt: 14:00 Uhr
Marktstraße 100
64846 Klein-Zimmern
Dauer: ca. 2 Stunden



Seit vier Generationen ist der **Birkenhof** im Besitz der Familie Schaffer. Der Biohof unterhält einen Hofladen und setzt auf Diversifizierung. Der Hof verfügt über Böden, die zu den besten in Hessen zählen. Damit im gesamten Betrieb ein ökologischer Kreislauf von Pflanze, Tier und Boden hergestellt wird, wurden 12 000 Hennen angeschafft. Die Hühner sollen den biologischen Dünger für den Gemüseanbau liefern und bis zu 10 000 Eier am Tag legen.

Hobbygärtner können einen Saisongarten pachten und den ökologischen Anbau mit professioneller Unterstützung selbst ausprobieren.

Der Birkenhof gehört zum Landesverband Naturland und arbeitet in der Ökomodellregion Südhessen mit. Ziel der Ökomodellregion Süd ist die Ausweitung der ökologischen Produktion bei gleichzeitiger Förderung regionaler Wertschöpfungsketten.

Evangelisches Dekanat Vorderer Odenwald
Annette Claar-Kreh | Telefon: 0 60 78 / 78 259 22
annette.claar-kreh@ekhn.de

9. September 2020 – Irmtraut Hubertushof

Der **Hubertushof** wurde von Hubert und Edelgard Müller im Jahr 1970 gegründet. Damals war der Bauernhof ein Milchviehbetrieb mit dem ersten Boxenlaufstall im Westerwald.

Über die Jahre hat sich der Hubertushof ständig weiterentwickelt, heute ist es ein moderner Hof mit ca. 300 Milchkühen und ca. 200 Jungtieren. Der Schwerpunkt liegt nach wie vor auf der Erzeugung von Qualitätsmilch. Das Futter für die Tiere wird größtenteils selbst angebaut.

Investiert wird immer wieder in modernste Technik und Haltungssysteme was den Tieren bestmöglichen Komfort bietet.

Auch in Sachen Klimaschutz gibt es einige Maßnahmen. Mit der Biogasanlage, welche ausschließlich die auf dem Betrieb anfallende Gülle sowie den Festmist vergärt, wird auf umweltfreundliche Art Energie erzeugt. Durch das Verstromen des anfallenden Methangas werden jährlich etwa 600 000 kWh Strom erzeugt.

Zum Schutz von Grund- und Trinkwasser wird Überdüngung und Auswaschung von Nitrat vermeiden.

Treffpunkt: 09:00 Uhr
Hubertushof
56479 Irmtraut
Dauer: ca. 3 Stunden



Bildquelle: Hubertushof

Evangelisches Dekanat Westerwald
Wilfried Kehr | Telefon: 0 26 63 / 94 30 10
wilfried.kehr@diakonie-westerwald.de

11. September 2020 – Bickenbach Imkerei Holger Schemel



Bildquelle: Imkerei Schemel

Treffpunkt: 16:00 Uhr
Berta-Benz-Straße 106
(Gewerbegebiet)
64404 Bickenbach
Dauer: ca. 1,5 Stunden

Die Imkerei befindet sich in Bickenbach an der Hessischen Bergstraße. Die klimatischen Bedingungen sind optimal für die Überwinterung und den Frühjahrsaufbau der Bienenvölker. Die Bienen werden von hier auch bundesweit verteilt.

Je nach Jahreszeit können Sie verschiedene Schritte der Honigernte oder andere Arbeiten rund um die Erzeugnisse der Bienen erleben. Die Berufsimkerei erwirtschaftet mit ca. 500 Bienenvölkern verschiedene Honigsorten. Bei der Arbeit mit den Bienenvölkern wird großen Wert darauf gelegt, einen gesunden und rückstandsfreien Honig zu ernten. Dies gewährleisten ständige Kontrollen durch CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH), den Deutschen Imkerbund und der staatlichen Lebensmittelüberwachung. Bereits in dritter Generation arbeitet Familie Schemel in Bickenbach mit Bienen.

Evangelisches Dekanat Bergstraße
Heike Hellwig | Telefon: 0 62 52 / 67 33 - 26
heike.hellwig@ekhn.de

29. Oktober 2020 – Biedenkopf Schäfers Backstuben GmbH

Schäfers Backstuben sind seit 1931 als ein Familienunternehmen in Biedenkopf ansässig. Heute wird der Betrieb vom Enkel des Firmengründers geführt. Er bekam 2005 die Auszeichnung zum „Roggenbäcker des Jahres“ mit dem Roggenbrot „Opa Ewald“, das er seinem Großvater widmete. Es wird auch heute noch wie zu Opa Ewalds Zeit hergestellt. 2012 zeichnete das Magazin „Der Feinschmecker“ Schäfers Backstuben als eine der besten Bäckereien Deutschlands aus. Die Backstube bezieht ihre Rohstoffe aus der Region, z. B. wird ein Teil des Mehls seit 1931 aus einer 19 Kilometer entfernten Mühle geliefert, die Eier kommen aus nicht weiter als 21 km entfernten Betrieben. Die Backstube beteiligte sich schon mehrere Male mit Konfirmanden*innen zusammen an der Aktion „5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt“.



Bildquelle: Schäfers Backstuben GmbH

Treffpunkt: 10:00 Uhr
Zur Wolfskaute 14
35216 Biedenkopf
Dauer: ca. 1,5 – 2 Stunden

Evangelisches Dekanat Biedenkopf-Gladenbach
Pfarrerin Katharina Stähler | Mobil: 0170 / 81 777 32
katharina.staehler@ekhn.de



Bildquelle: Europa Catering

Eine vorherige Anmeldung ist unbedingt erforderlich unter Angabe von

Namen
Adresse
E-Mail
und Telefon an

Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung
der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau

Sekretariat Arbeit & Soziales
Julia Unser
Telefon 06131 | 28744-32
Mail anmeldung@zgv.info
Fax 06131 | 28744-11

Täglich verlassen mehrere hundert frisch zubereitete Mahlzeiten die Firma Europa-Catering in Bensheim. Mit 15 betriebseigenen Fahrzeugen werden sie an Schulen, Kindergärten, Kantinen und Veranstalter in den vier umliegenden Landkreisen ausgeliefert. Evangelische Kindertagesstätten gehören seit der Unternehmensgründung 2003 dazu.

Damit jeder Kunde zufrieden ist, müssen ausgetüftelte Arbeitsabläufe ineinander greifen und hohe Hygieneanforderungen erfüllt werden.

Frische Lebensmittel aus regionaler (ca. 50 %) und kontrolliert biologischer Erzeugung (ca. 20 %) werden in gleichbleibender Qualität eingekauft und zubereitet, Feste und Events unterschiedlichster Größe flexibel beliefert.

Nach Betriebsbesichtigung und Gespräch mit Geschäftsführer Sven Podszus wird eine kleine Kostprobe aus dem Tagesangebot der Gemeinschaftsverpflegung angeboten.

Evangelisches Dekanat Bergstraße
Sabine Allmenröder | Telefon: 0 62 52 / 67 33 43
sabine.allmenroeder@ekhn.de

Bei allen Besuchen gibt es eine Beschränkung der Teilnehmerzahl. **Die Bestätigung der Teilnahme erfolgt 14 Tage vor dem jeweiligen Termin.** In dieser Mitteilung werden Sie über alle notwendigen weiteren Details informiert.

