

# Naturland Nachrichten

Fachinformationen für den Öko-Landbau



## Reduzierter Kraftfuttereinsatz bei Öko-Rindern

Potentiale der Weide, Low-Input, Milch aus Grundfutter

Öko-Aronia

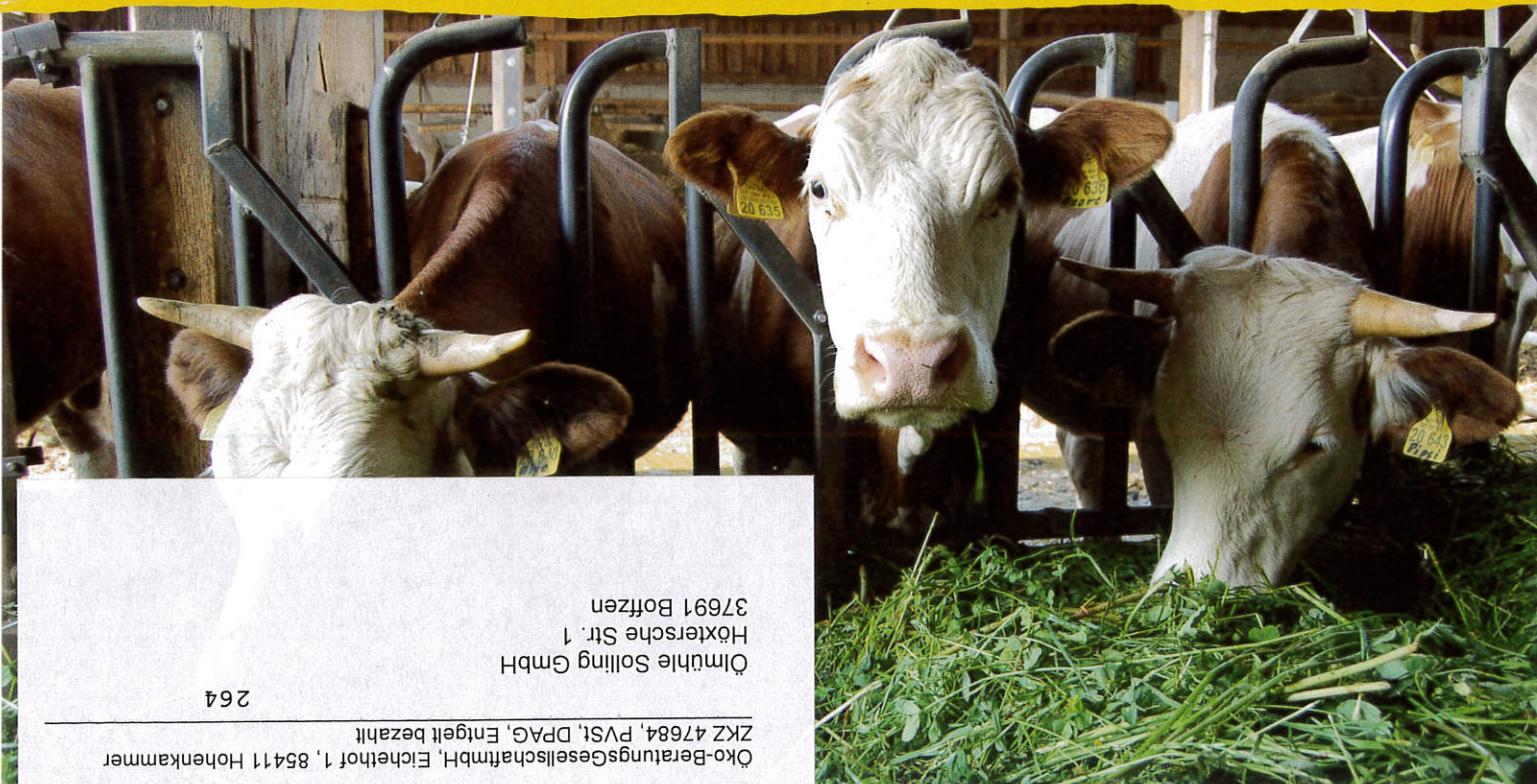
Anbau & Verarbeitung

Öko-Schweinehaltung

Exkursion, Seuchen, Ideen

Naturschutz

Säume, Blühstreifen, Gehölze...



264

Ömühle Solling GmbH  
Höxtersche Str. 1  
37691 Boffzen

Öko-Beratungsgesellschaft mbH, Eichethof 1, 85411 Hohenkammer  
ZKZ 47684, PVSt, DPAG, Entgelt bezahlt

Naturland Pioniere

## Gudrun Baensch: Naturland vom ersten Tropfen an



Der Kontakt zur Kooperative Serendipol besteht seit der Zeit in der Entwicklungshilfe. Quelle: Ölmühle Solling



Nach und nach ist Gudrun Baensch in die handwerkliche Ölherstellung hineingewachsen. Quelle: Ölmühle Solling

Starke Frauen spielen eine wichtige Rolle in der Entwicklung des Öko-Landbaus. Eines haben sie alle gemeinsam: Sie gehen ihren Weg mit sehr viel Idealismus und lassen sich von ihren Zielen auch durch anfängliche Rückschläge niemals abbringen. Zu diesen erfolgreichen Pionierinnen gehört Gudrun Baensch, die gemeinsam mit ihrem Mann Werner 1996 die Ölmühle Solling gründete. Die Idee dazu entstand während eines Auslandseinsatzes im fernen China.

„Wenn ich so zurückdenke, muss ich sagen: Wir waren schon ziemlich mutig“, meint Gudrun Baensch. „Mit zwei kleinen Kindern im Gepäck kehrten wir aus dem Ausland zurück in unsere Heimat und machten uns ohne finanzielle Sicherheit selbständig auf einem völlig neuen Gebiet.“ Sohn Sebastian kam bereits in der Dominikanischen Republik zur Welt, wo das Ehepaar fünf Jahre lang Kakaobauern bei der Umstellung auf ökologischen Anbau und der Verbesserung ihrer Rohstoffqualität unterstützte. Als die Familie nach kurzem Zwischenstopp daheim für zweieinhalb Jahre nach China ging, war auch Tochter Sarah schon mit dabei. Doch irgendwann wurde klar: Die Kinder sollten ihre Wurzeln kennen lernen und in Deutschland zur Schule gehen. Das hieß jedoch auch, die spannende Arbeit in der Entwicklungshilfe zu beenden und die Weichen zu stellen für ein ganz neues Kapitel. So warfen Gudrun und Werner Baensch das in die Waagschale, was sie dafür zu bieten hatten: Er das Studium als Lebensmitteltechnologe samt entsprechendem Fachwissen. Sie die organisatorische Begabung und die Flexibilität, die ihren Werdegang seit jeher bestimmten. „Schon früher, als ich noch im Freizeit- und Behindertensport unterrichtet habe, konnte ich mir niemals ein Angestelltenverhältnis vorstellen“, erzählt Gudrun Baensch. „Ich wollte immer schon selbstständig sein, eigene Entscheidungen treffen und auf faire Weise mit anderen Menschen zusammenarbeiten. Das alles konnte ich nur mit einem eigenen Betrieb verwirklichen.“

### Neustart mit Hand und Fuß

Der erste Impuls für die Neuorientierung kam im chinesischen Berufsausbildungszentrum, in dem sich das Ehepaar damals engagierte. Dort stand unter anderem eine Ölpressen, an der junge Lehrlinge geschult wurden. „Diese manuelle Art der Ölherstellung

hat uns beide begeistert“, erinnert sich Gudrun Baensch. „Genau das wollten wir zu Hause in die Tat umsetzen, bevorzugt mit regionalen Rohstoffen und vor allem in zertifizierter Bio-Qualität.“ Noch

### Gudrun Baensch

Inhaberin der Ölmühle Solling  
 1996 Gründung zusammen mit Ehemann Werner Baensch  
 1996 Zertifizierung nach den Naturland Richtlinien  
 2008 Umzug an den jetzigen Standort in Boffzen  
 2014 Sohn Sebastian Baensch verstärkt die Geschäftsführung  
 2015 Zertifizierung des nativen Kokosöls nach den Naturland Fair Richtlinien  
 Produkte: rund 100 Ölspezialitäten, Aufstriche, Essige und Kosmetikprodukte  
 Ca. 25 Prozent davon sind nach den Naturland Richtlinien zertifiziert  
 Kulinarische Botschafter für Slow Food

während die Idee heranreifte und die Suche nach dem passenden Standort abgeschlossen war, fiel die Entscheidung, Naturland in den Prozess einzubeziehen. Denn der Öko-Verband erleichterte zum einen die Suche nach den passenden Rohstoffpartnern für heimische Ölsaaten, Nüsse und Kerne. Zum anderen erlaubte er durch seine internationale Ausrichtung die Einbindung jener Kleinbauern, zu denen die Öko-Pioniere während ihrer Zeit als Entwicklungshelfer bereits gute und vertrauensvolle Kontakte aufgebaut hatten. „Noch heute reisen wir alle zwei Jahre zu Serendipol nach Sri Lanka. Die Kooperative, zu der 280 Kleinbauernfamilien gehören, baut für uns Kokosnüsse an und arbeitet inzwischen auch nach den Naturland Richtlinien“, erzählt Gudrun Baensch. „Durch die enge Zusammenarbeit haben wir heute eine besondere Kompetenz in der Herstellung von Kokosölen, die gerade so sehr am Markt gefragt sind. Mit unserem nativen Kokosöl konnten wir sogar den ANUGA Taste2015 Award gewinnen.“

### Fair als Teil der Philosophie

Das preisgekrönte Produkt ist das erste der Ölmühle Solling, das 2015 nach den Naturland Fair Richtlinien zertifiziert wurde. Für Gudrun Baensch war diese Entwicklung nur eine Frage der Zeit.

„Wenn man einmal so eng mit Bauern zusammengearbeitet hat, kennt man die Herausforderungen, vor denen die stehen, und hat ein ganz anderes Verständnis für ihre Bedürfnisse. Partnerschaftliche Zusammenarbeit, faire Preisgestaltung und gemeinsame Qualitätssicherung sollte dabei eine Selbstverständlichkeit sein.“ Diese Einstellung teilen auch ihre Kinder Sebastian und Sarah Baensch. Während der Sohn bereits im Jahr 2014 in die Geschäftsführung eingestiegen ist, wird die Tochter noch ihr betriebswirtschaftliches Studium abschließen und dann ebenfalls diesen Weg einschlagen. Durch die neue Generation verändert sich der Blickwinkel für die Bedürfnisse des Familienbetriebes und des Marktes. Das bringt natürlich auch mal Reibung mit sich, wie die Mutter eingesteht, hat aber vor allem positive Effekte. „Frischer Wind in Kommunikation und Vermarktung ist für uns manchmal gewöhnungsbedürftig, aber gleichzeitig bereichernd“, meint sie. „Und vor allem ist es schön zu sehen, dass unser Lebenswerk mit samt seiner besonderen Philosophie weiterleben und im nachhaltigen Sinne wachsen wird.“ Wie die Eltern, legen auch die Kinder größten Wert auf besondere Öko-Qualität und Fairness gegenüber allen, die Teil der handwerklichen Herstellungskette sind. Dass sie dabei neue Partner einbinden und andere Wege zum Ziel finden, kann für die Zukunft der Ölmühle Solling nur förderlich sein.

### Gelungener Generationswechsel

Sohn und Tochter sind in den Familienbetrieb hineingewachsen, der Generationswechsel ist bestens vorbereitet, und so langsam werden sich die Gründer aus dem operativen Geschäft der Ölmühle Solling „herausschleichen“. Dass sie einmal ein 60 Mitarbeiter starkes und gut aufgestelltes Unternehmen in die Hände ihrer beiden Kinder legen würden, hätten sie sich in den Anfängen nicht träumen lassen – und viele andere, die den Weg damals begleitet



Auf der BioFach feierten Sebastian, Gudrun, Werner (von li. nach re.) und Sarah Baensch (re.) ihre 20-jährige Naturland Mitgliedschaft. Quelle: Ölmühle Solling

haben, vermutlich auch nicht. „Ich war immer optimistisch, selbst als 2007 ein Brand in Büro und Laden ausbrach“, erzählt Gudrun Baensch. „Denn selbst dieses furchtbare Ereignis hat sich im Nachhinein als gute Wendung herausgestellt: Wir waren schließlich gezwungen, mit unserer kleinen Manufaktur noch schneller in größere Räumlichkeiten umzuziehen und hatten endlich unseren langersehten Durchbruch als qualitätsbewusster Spezialanbieter am Öko-Markt.“

Weitere Informationen unter [www.oelmuehle-solling.de](http://www.oelmuehle-solling.de)

Claudia Mattuschat, freie Journalistin  
 Martina Romanski, Naturland Zeichen GmbH

### MELDUNGEN

## Das Biosiegel feiert 15. Geburtstag – Auch heute braucht Öko-Landbau einen Schub!

Am 5. September ist es genau 15 Jahre her, dass die damalige Landwirtschaftsministerin, Renate Künast einen maßgeblichen Treibsatz für die Ausweitung des Biomarktes zündete: das sechseckige Biosiegel wurde der Öffentlichkeit vorgestellt. Das war der Start einer Erfolgsgeschichte.

Für die Wirkung auf den Öko-Markt war die einheitliche Erkennbarkeit von Bio-Produkten anhand des Siegels ebenso bedeutsam wie die Möglichkeit, das bekannte Zeichen für Information und Aufklärung rund um das Produktionssystem „Öko-Landbau“ zu nutzen. Es war ein Quantensprung in den bundespolitischen Maßnahmen für die Förderung der Ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft.

Auch wenn Öko seitdem die Nische eines kleinen Spezial-Segments im Lebensmittelmarkt durchbrochen hat, steht die Ausweitung nach wie vor auf der Agenda der deutschen und Europäischen Agrar- und Wirtschaftspolitik. Ebenso wie der Nachhaltigkeitsrat der Bundesregierung hat deshalb auch Landwirtschafts- und Ernährungsmini-

ster Christian Schmidt die Zielsetzung aufgegriffen, den Öko-Landbau auf 20 Prozent zu steigern.

Dieses Etappenziel auf dem Weg zu einer wirklich nachhaltigen, zukunftsfähigen Landwirtschaft anzuvizieren ist richtig. Denn auf diese Weise lassen sich viele Politikziele – von Biodiversität bis Klimaschutz, von Wasserschutz bis zur Hochwasserprävention erreichen. So wie vor zehn Jahren mit dem Biosiegel müssen auch jetzt kraftvoll neue Instrumente in die Hand genommen werden. Dass sich Christian Schmidt die „Zukunftsstrategie Ökolandbau“ vorgenommen hat, unterstützen wir – deshalb arbeitet die Branche daran intensiv mit. Wenn jedoch der Minister dafür im Jahr des Strategie-Starts, 2017, keinerlei zusätzliche Haushaltsmittel

vorsieht, ist die Anstrengung umsonst. Dann bleibt der Quantensprung aus und die Zielerreichung ist in die zweite Jahrhunderthälfte verschoben!

Auf diese Weise bleibt ein höchst wirksames Werkzeug für die Lösung drängender Probleme in Landwirtschaft, Umwelt und Ernährung ungenutzt. Deshalb müssen jetzt die Haushaltspolitiker im Bundestag die unzureichende Vorlage aus dem Landwirtschaftsministerium nachbessern und den Haushaltsansatz für das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und sonstige Nachhaltige Produktionsverfahren (BÖLN) auf 60 Millionen Euro anheben.

Dr. Felix Prinz zu Löwenstein,  
 BÖLN Vorstandsvorsitzender und Naturland Landwirt