

# Ramschware hat bei „Hi-Land“ keine Chance

Regionalvermarkter sind mit heimischen Produkten seit zwei Jahren am Markt / Das Motto: Hohe Qualität – kurze Wege – faire Erzeugerpreise

Kreis Hildesheim (pr). Knackige Salate, herzhafte Steaks und dazu Eier von glücklichen Hühnern. Mit heimischen Öko-Produkten sind die Regionalvermarkter von Hi-Land seit zwei Jahren am Markt. Hohe Qualität - kurze Wege lautet das Motto der zehn Anbieter. Doch von einem lukrativen Geschäft kann noch nicht die Rede sein. Denn auch bei Lebensmitteln gilt Verbrauchers Lieblingsdevise: Geiz ist geil. Die HAZ hat sich für eine kleine Serie bei einigen Hi-Land-Betrieben umgesehen.

Am Anfang war es nur so eine Idee. Wie können biologisch angebaute Produkte aus der Region für die Region vermarktet werden? Mit dieser Frage beschäftigte sich ein Fachforum der Lokalen Agenda im Jahr 2000. Das war die Initialzündung für die Marke „Hi-Land“, die heute in einigen Bio-Läden ebenso anzutreffen ist wie im Ochtersumer Hit-Markt oder auf dem Neustädter Wochenmarkt.

Dort ist Biobauer Michael Volm seit einiger Zeit mit einem Verkaufsstand vertreten. Der 31-jährige ist so etwas wie die Logistik-Zentrale von Hi-Land. Er liefert die Waren an die Bio-Läden aus und verkauft die Produkte direkt an den Endverbraucher.

Zum Beispiel die Eier vom eigenen



Auf der Schwarzen Heide in Söhre grasen die Auerochsen von Michael Volm.



Biobauer Michael Volm erwartet in diesem Jahr eine gute Apfelernte. Er schwört auf die alten Sorten Roter Boskop und Gustav Lebel.

Fotos: Hartmann

Hof in Söhre. Dort fühlen sich seine 100 Freilandhühner so wohl, dass das Eierlegen eine reine Freude ist. Kein Wunder, denn jedes Huhn hat acht Quadratmeter Auslauf. Obendrein bekommen die Tiere nur bestes Futter: Weizen und Futtererbsen, handgeschrotet und gentechnikfrei, versteht sich: „Und von den Biohöfen der Umgebung“, sagt Volm.

Neben den Hühnern hat der Söhreer noch ein zweites Standbein: Most und Tafelobst. Dafür bewirtschaftet er eine Streuobstwiese der Paul-Feindt-Stiftung bei Groß Dungen. Bis vor zwei Monaten ließ Volm seine sieben Auerochsen auf der Wiese weiden, um das Gras kurz zu halten und eine Verbuschung zu vermeiden. Jetzt grasen die Rinder auf der Schwarzen Heide in Söhre, während Äpfel, Kirschen, Walnüsse und Quitten in Groß Dungen heranreifen.

Besonders stolz ist Volm auf die alten Apfelsorten wie Roter Boskop oder Gustav Lebel: „Ein richtig fetter Apfel. Ein-

fach köstlich und gut lagerfähig“, schwärmt der Biobauer, der diese Sorten in einer Springer Mosterei zu Saft verarbeiten lässt. Den gibt es dann neben Eiern, Wurst und Brot ebenfalls auf dem Neustädter Markt.

Wie die Geschäfte so laufen? „Wir hatten nie einen zu geringen Absatz“, sagt Volm, räumt aber gleichzeitig ein, dass die Umsatzzahlen natürlich besser sein könnten. Anders als beispielsweise auf dem Großmarkt, könnten die Hi-Land-Betriebe nicht mal eben eine Tonne übrig gebliebenen Blumenkohl einfach so verramschen: „Das machen wir nicht, denn wir wollen faire Erzeugerpreise.“

Und aufgeklärte Kunden, die sich gern über die Produktionsabläufe in den Hi-Land-Betrieben informieren können. Das schafft Vertrauen. Sichert zudem Arbeitsplätze und die Existenz kleinbäuerlicher Betriebe - auch in Geiz-ist-geil-Zeiten.



Da macht das Eierlegen Spaß: Jedem Freilandhuhn stehen acht Quadratmeter zur Verfügung.