



UNTERNEHMEN ZUKUNFT

Nachhaltigkeit im Mittelstand Rheinland-Pfalz





UNTERNEHMEN ZUKUNFT

Nachhaltigkeit im Mittelstand Rheinland-Pfalz





Unter www.nachhaltig-wirtschaften.rlp.de finden Sie weitere Informationen.

INHALT

NACHHALTIGKEIT IST WEGWEISER IN DIE ZUKUNFT	6
--	----------

NACHHALTIGKEIT BRAUCHT DIE WIRTSCHAFT	8
--	----------

UNTERNEHMENSPORTRÄTS

Amorella Kirsch-Manufaktur	10
Anja Gockel	14
BIOVEGAN	18
Braumanufaktur Sander	22
Die Schreiner Werkstatt	26
DFH Deutsche Fertighaus Holding AG	30
Ebbes vom Kessel	34
Edelsteinschleiferei Peter Lind	38
EWM	42
Gänz	46
GAIA mbH	50
Haareszeiten	54
Hahn Kunststoffe GmbH	58
Hevert-Arzneimittel	62
Kreissparkasse Kaiserslautern	66
Kübler GmbH	70
Kumpan electric	74
Lange Aviation	78
Metzgerei Bayer	82
MR Bio	86
Nölken Hygiene Products	90
Pacific Straws	94
Rabenkopf BürgerEnergie	98
Rhenocoll	102
Stiftsgut Keysermühle	106
Ulmenhof	110
Unverpackt	114
Vollkornbäckerei Barth GmbH	118
Weingut Christoph Bäcker	122
Werner & Mertz	126

NACHHALTIGKEIT
IST WEGWEISER
IN DIE ZUKUNFT



Vorwort

Nachhaltigkeit ist vielschichtig. Wer nachhaltig handelt, schätzt die Folgen seines Handelns für die Zukunft ab – in wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Hinsicht. Nachhaltigkeit steht damit für eine Entwicklung, die Chancen offen hält. Kleine und mittlere Unternehmen, die am Markt Trends und Hemmnisse frühzeitig erspüren, handeln nachhaltig. Sie produzieren das, was nachgefragt wird. Sie schonen Ressourcen, haben die Zukunft im Blick und sind verantwortungsbewusst gegenüber ihren Mitarbeitern – all das vereint sich in nachhaltigem Wirtschaften. Unternehmen gestalten so den Pfad für eine zukünftige Gesellschaft ganz wesentlich mit.

Nachhaltigkeit ist ein interdisziplinärer Ansatz. Nachhaltige Entwicklungen zeichnen sich dadurch aus, dass sie den Anliegen der Gesellschaft in ihrer Gesamtheit Rechnung tragen. Nachhaltigkeit ist eine Grundvoraussetzung für den dauerhaften Zusammenhalt einer Gesellschaft. Sie steht für eine verantwortungsbewusste Nutzung von Ressourcen sowie für Generationen- und Chancengerechtigkeit. Nachhaltigkeit ist damit ein demokratisches Urprinzip. Sie setzt auf eine generationenübergreifende, faire Chancen- und Lastenverteilung.

Mit der Nachhaltigkeitsstrategie hat das Land den Weg für ein ökologisch nachhaltiges, wirtschaftlich zukunftsfähiges und sozial gerechtes Rheinland-Pfalz geebnet. Hier will „Unternehmen Zukunft“ anknüpfen und Einblicke geben, wie und warum kleinere rheinland-pfälzische Unternehmen sowie der Mittelstand nachhaltig wirtschaften. Gerade kleinere und mittlere Unternehmen stehen für eine enge Bindung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und eine starke regionale Verwurzelung in ihrer Region. Diese ist ein prägender Bestandteil

der Identität vieler kleiner und mittelständischer Unternehmen und verkörpert die Umsetzung des Nachhaltigkeitsprinzips in der Wirtschaft.

Wir begegnen Persönlichkeiten, Überzeugungen und Entscheidungen. Vielfältige Ideen prägen das Portfolio der Nachhaltigkeit. Eine nachhaltige Geschäftstätigkeit kann Produkte ebenso betreffen wie Produktionsweisen, Handelsbeziehungen, Material- oder Energieeinsatz, den Umgang mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern oder die Konstruktion des Betriebsgebäudes. Nachhaltigkeit prägt Unternehmensgründungen und findet sich bei Traditionsbetrieben. Nachhaltigkeit hat dank digitaler Konzepte Neues wie das Sharing oder Crowdfunding hervorgebracht. Firmen unterschiedlicher Branchen und Größe beschreiten mit Konsequenz und Erfolg den Weg zu einem nachhaltigen Wirtschaften. Das wirkt positiv auch auf sie selbst zurück, denn viele junge Menschen wünschen sich, ihre Berufswahl mit Nachhaltigkeit zu verknüpfen. Auch für Fachkräfte gelten solche Betriebe als besonders attraktiv.

Ich danke allen beteiligten Unternehmerinnen und Unternehmern dass sie sich in dieser Publikation präsentieren und zeigen, was möglich ist. Die kleinen und mittleren Unternehmen sind das Rückgrat unserer rheinland-pfälzischen Wirtschaft. Mit ihrem Beispiel für eine nachhaltige Entwicklung zeigen sie Mut und bekennen sich zur Verantwortung für die Zukunft aller.

Dr. Volker Wissing
Minister für Wirtschaft, Verkehr,
Landwirtschaft und Weinbau

NACHHALTIGKEIT
BRAUCHT
DIE WIRTSCHAFT



Dass sich Unternehmen für Nachhaltigkeit interessieren und engagieren, ist entscheidend, denn Nachhaltigkeit braucht die Wirtschaft und umgekehrt.

„Wir sind uns dessen bewusst, dass die soziale und wirtschaftliche Entwicklung vom nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen der Erde abhängt“, steht im Vorwort zum Indikatorenbericht der Nachhaltigkeitsstrategie Rheinland-Pfalz zu lesen. Hier wird erklärt, wovon Nachhaltigkeit in erster Linie abhängt: von fruchtbaren Böden und biologischer Vielfalt, von sauberem Wasser, von gesunder Luft und einem Klima, das eine Anpassung an Veränderungen offen hält. Aufmerksamkeit und wirksames Handeln sind gefragt. Ein stabiles soziales und wirtschaftliches Umfeld stärkt die Nachhaltigkeit.

Planetare Grenzen

Meldungen aus der Wissenschaft zum Klimawandel oder dem Verlust der Artenvielfalt steht dieses Konzept gegenüber: Nachhaltiges Handeln – ob in Wirtschaft oder Gesellschaft – kann einen Beitrag dazu leisten, dass die natürlichen Grenzen, die der Planet Erde setzt, nicht überschritten werden. Jeder einzelne, jedes Unternehmen, jede Initiative zählt. Bereits 1987 hatte der Brundtland-Bericht der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung formuliert: Nachhaltig ist eine Entwicklung, „die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen.“

Diese Definition gilt und Menschen sowie Organisationen, die sie sich zu eigen machen, denken sowohl an das Heute wie auch über ihre eigene Lebenszeit hinaus.

Rheinland-Pfalz hat seit 2001 eine das ganze Land betreffende Nachhaltigkeitsstrategie, die auf einen Landtagsbeschluss von 1999 zurückgeht und in ihrer Fortschreibung 2015 erstmals Nachhaltigkeitsziele nennt. Themen sind unter anderem die Reduktion der Treibhausemissionen, die Steigerung der Ressourceneffizienz sowie der Ausbau des ökologischen Landbaus. Ein Indikatorenbericht analysiert regelmäßig den Stand des Fortschritts.

Agenda 2030

Die rheinland-pfälzischen Nachhaltigkeitsziele sind Teil der weltweiten Anstrengung für ein gutes Leben und Wirtschaften. Die UN-Vollversammlung hat 2015 den Katalog „Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ verabschiedet. Kernstück dieser Agenda sind 17 Ziele (Sustainable Development Goals, SDGs), die erstmals soziale, ökologische und wirtschaftliche Aspekte für alle Länder gleichermaßen berücksichtigen. Bis 2030 sollen Hunger und extreme Armut endgültig beseitigt, Geschlechtergerechtigkeit hergestellt und insgesamt 164 Ziele wie sauberes Wasser für alle Menschen, bessere Gesundheitsversorgung, Reduktion von Treibhausgasen, weniger Lebensmittelverluste und mehr erreicht sein. Ausdrücklich fordert die Agenda 2030 die Staatengemeinschaft dazu auf, die Schwächsten und Verwundbarsten der Gesellschaft in den Mittelpunkt zu stellen und niemanden zurückzulassen. Dahinter steht die Überzeugung, dass sich die globalen Herausforderungen nur von allen Staaten gemeinsam lösen lassen.

Die Agenda 2030 schafft die Grundlage für weltweiten wirtschaftlichen Fortschritt im Einklang mit sozialer Gerechtigkeit und im Rahmen der ökologischen Grenzen der Erde.

www.nachhaltigkeit.rlp.de



AMORELLA KIRSCH-MANUFAKTUR

KIRSCHSPEZIALITÄTEN



Für Landwirt Fritz Mossel ist die Kirschverarbeitung Familientradition.

Süße rote Vielfalt für ein ganzes Jahr

Der imposante Barockbau an der Einfahrt nach Mainz lässt sich vom dichten Autoverkehr nicht beeindrucken. Dahinter ein idyllischer Garten und weite Felder: Hier wachsen pralle, saftig-rote Kirschen. Empfindliche Früchte. Deshalb stehen die Bäume verteilt, um Schlechtwetterfronten möglichst zu entgehen.

Die AMORELLA KIRSCH-Manufaktur ist zum Kern eines seit bald 200 Jahren bestehenden landwirtschaftlichen Familienbetriebes geworden, der in der 6. Generation wirtschaftet. Kirschwein bot schon der Großvater an, heute gibt es vom Kirsch-Schaumwein bis zu Kirsch-Pralinen so viele Spezialitäten, dass die Früchte das ganze Jahr über zu haben sind – auch tiefgefroren. Neben den Schattenmorellen werden Raritäten wie Speierling, Mispel oder Wildrosen im Garten gehegt.

Der Ackerbau ist Standbein geblieben und wird kontrolliert-integriert betrieben. Kein Zufall, dass Luzerne angebaut wird oder Backgetreide.

Die Familie Mossel lebt mit drei Generationen auf dem Viereck-Hof. Mit Blick auf die Kinder Annika und Finn im Teenageralter machen die Eltern Katja und Fritz Mossel den Betrieb zukunftsfest. Eine Holzhackschnitzelheizung liefert Wärme und Solarpaneele Energie. Die eigene Pflanzenkläranlage reinigt alle Abwässer und Gießwasser kommt aus der Regenwasserzisterne. Als Sturm Kyrill das alte Scheunendach verwüstete, baute man ein modernes Kelterhaus, Produktionshalle, Küche und Kirsch-Laden. Statt Pferde werden heute volle gegen leere Einkaufskörbe am ehemaligen Zollhaus gewechselt.



OFFENE HOFTORE FÜR MARKTSCHWÄRMER

Wer echte Marktstände liebt und auch gern online unterwegs ist, kann immer mittwochs zum Amorella-Hof ausschwärmen. Seit 2017 öffnet die Kirschmanufaktur ihre Tore für Direktvermarkter aus der Umgebung. Sie sind Teil des Konzepts der „Marktschwärmerei“:

Kundinnen und Kunden bestellen und bezahlen vorab via Internet und holen dann Salatköpfe, frisches Geflügel, Öl, Brot, Obst oder was sonst im Angebot ist, selbst ab. Ein schneller Einkauf, der Regionales zusammenholt. Die Idee unter dem Motto „Fairer einkaufen. Besser essen“ kommt aus Frankreich und nicht nur in Mainz schwärmen immer mehr Menschen von diesem Einkaufserlebnis.

Anmeldung: www.marktschwaermer.de

1822

übernimmt die Familie die alte Zollstation Chausseehaus und lebt von Acker- und Obstbau.

1948

erfindet Mikrobiologe Dr. Hans Mossel den Amorella Kirsch-Dessertwein.

2003

übernehmen Fritz und Katja Mossel den Betrieb von den Eltern Klaus und Christel Mossel und bauen die Kirschmanufaktur mit heute 26 Produkten aus eigenem Sauerkirschanbau auf.

Im Gespräch mit: Landwirt Fritz Mossel und Diplom-Kauffrau Katja Mossel



Man denkt an Schwarzwälder Kirschtorte oder kandierte Früchte. Was macht Kirschen heute modern?

Katja Mossel: Die schöne Säure der alkoholfreien Säfte, ihr fruchtiger Geschmack, das tolle Aroma. Das interessiert gerade junge Leute. Neu ist zum Beispiel unser FRiZZ, ein verperlter, hundertprozentiger Fruchtsaft. Das ist für uns wichtig, wertige, alkoholfreie Getränke anzubieten. Die Freude an gutem Essen und Trinken ist die Basis. Deshalb sind wir auch bei Slow Food engagiert.

Was ist das Besondere an der Amorella Kirschmanufaktur?

Katja Mossel: Wir bauen selbst an und warten mit der Ernte bis zur Vollreife, nur so entfaltet sich das Aroma. Während zwei bis drei Wochen im Sommer wird fast alles von Hand geerntet und sofort verarbeitet. Wir wollen Vielfalt und Geschmack. Manche Kunden fahren weit, um mit unseren Morellen zum Beispiel selbst Konfitüren herzustellen. Unsere Kirschen sind kein Supermarktoobst, weder eingefärbt noch gezuckert.

Wie gehen Sie mit dem Pflanzenschutz um?

Fritz Mossel: Wir sind lange schon im integrierten kontrollierten Anbau aktiv. Gesunde, vollreife Früchte brauchen wir für unsere Spezialitäten.

Unsere Devise ist: so wenig wie möglich und so viel wie nötig. Das Aufkommen der Kirschesigfliege ist existenzbedrohend. 2014 hatten wir einen Verlust von acht Tonnen Kirschen. Essentiell ist die Obstbauberatung des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum in Oppenheim. Staatliche Beratung und Zulassungsbehörden müssen angepasste, praxisnahe Lösungen erarbeiten, nur so ist der heimische Kirschenanbau zu erhalten. Aktuell verschwinden in Rheinhessen, dem größten Sauerkirsch-Anbaugebiet Deutschlands, immer mehr Kirschanlagen.

Nicht nur das historische Barockgebäude der Manufaktur steht für Tradition.

Fritz Mossel: Wichtig ist uns der Erhalt der alten Kirscharten. Im Garten wachsen die Marienborner Sauerkirsche, Minister von Podbielski und Königliche Amarellen mit hellem Fruchtfleisch. Wir engagieren uns, alte Sorten zu retten. Es ist immer wieder spannend zu erleben, wie diese schmecken.

Sie engagieren sich auch im UNESCO-Welterbe?

Fritz Mossel: Früher wuchsen am Mittelrhein viele Kirschen, das kann man zur Kirschblüte noch sehen. Die Initiative Mittelrhein-Kirsche im Oberen Mittelrheintal will die Sortenvielfalt bewahren. Wir begleiten das Projekt mit dem Ziel, des Erhalts der historischen Kirscharten des Mittelrheins.

2010

Ausbau der alten Scheune für die Schattenmorellen-Produktion: 2000 Kirschbäume stehen auf drei Hektar; dazu Ackerbau.

Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft Integrierter Obstanbau Rheinland-Pfalz e.V. (AGIO) und der Arbeitsgruppe Integrierter Landbau e.V. (AGIL)



Mit den Kindern Annika und Finn Mossel geht der Familienbetrieb in die 6. Generation.



KONTAKT

AMORELLA KIRSCH-Manufaktur
Familie Fritz Mossel
Chausseehaus 1
55127 Mainz-Marienborn

Telefon: +49 (0) 6131 52690
Fax: +49 (0) 6131 627 9923
Mail: info@chauseehaus.de
www.amorella-kirsch.de

Öffnungszeiten:
nach telefonischer Vereinbarung und freitags von 13 bis 18 Uhr

ANJA GOCKEL

MODEDESIGN

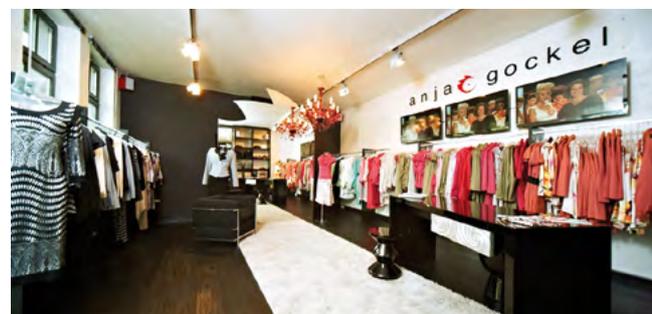


Modedesignerin Anja Gockel lädt zum Besuch ihres Shops in der Alten Patrone in Mainz ein.

Extravaganz mit Bodenhaftung

Wenn Anja Gockel am Ende der Show inmitten der Models steht und alle applaudieren, dann ist das ein Moment voller Kraft und Schönheit. Es erfüllt sich, wofür sie seit über 23 Jahren kämpft: das Charisma der Frauen sichtbar zu machen und Geschlechtsunterschiede aufzuheben. „*Stellt eure Weiblichkeit in den Mittelpunkt und findet euer Gleichgewicht. Seid authentisch und mutig. Wir brauchen die weibliche Energie in der Welt*“, schreibt sie auf der Webseite. Selbstbewusste Fashion in lebhaften Farben, kühn geschnitten und mit unerwarteten Materialien haben die Designerin über deutsche Grenzen hinaus bekannt gemacht. Kluge Extravaganz hat sie bis ins renommierte Berliner Hotel Adlon Kempinski geführt, wo sie mittlerweile die beiden jährlichen Kollektionen phantasievoll und mit internationalen Künstlerinnen präsentiert.

Im Mainzer Künstlerambiente der Alten Patrone, einer historischen Fabrik, hat sie ihr Atelier, Lager und einen Shop. Dort regiert Solidität statt Glamour. Ökostrom bringt die Lampen zum Glühen, es gibt einen einzigen Lieferwagen, hochwertig bedrucktes Einpack-Seidenpapier soll dazu verführen, es wiederzuverwenden. Anja Gockel hat das Metier von der Pike auf gelernt, sich in London durchgeschlagen, bei der schrillen Vivienne Westwood gejobbt und ihre erste Modenschau um 5 Uhr morgens auf den Champs-Élysées inszeniert, weil es anders nicht zu bezahlen gewesen wäre. Die Mode der Selfmadefrau ist wie sie selbst: voller Farbe, Energie und bodenständig.





Anja Gockel wurde 2017 zur Designerin des Jahres gewählt, 2018 wurde sie zur Botschafterin für Design, Mode und Kultur (VDMD) ernannt und 2019 von der Zukunftsinitiative Rheinland-Pfalz als Unternehmerpersönlichkeit mit internationaler Ausstrahlung ausgezeichnet. 1996 hatte sich die Modemacherin nach dem Studium in Hamburg und einem Abschluss am Central Saint Martins College of Art and Design in London (wo sie auch sieben Jahre lebte) selbstständig gemacht und führt heute ein Atelier mit Shop in Mainz sowie einen Flagship Store in Köln und Berlin. Sie lebt mit Mann und vier Kindern in Mainz.



Showtime im Hotel Adlon in Berlin.



FEINE TASCHEN AUS DER LEDERSTADT

Zur Mode von Anja Gockel passen die handgearbeiteten Ledertaschen und Accessoires der Manufaktur Braun Büffel. Schlichte Eleganz, feinste Verarbeitung und teils leuchtende Farben kommen hier zusammen. Das über 130 Jahre bestehende Familienunternehmen aus Kirn, der einstigen Lederstadt des Landes, ist heute weltweit erfolgreich. Sattler- und Polstermeister Johann Braun legte 1887 den Grundstein der Marke. Heute führt Christiane Brunk das Unternehmen in 4. Generation. Auch aus Familientradition besteht die Ledermanufaktur in Rheinland-Pfalz fort und hier wird auch noch im Handwerk des Feintäschners ausgebildet. Die Kollektionen „Made in Germany“ stehen für hohe Handwerkskunst beim Umgang mit dem Leder und Sorgfalt bei der Herstellung. Von der Auswahl der Häute, der Partner, bis zur Veredlung der Produkte spielt der Gesichtspunkt Nachhaltigkeit eine elementare Rolle. Als Abfallprodukt der Fleischproduktion bietet sich Leder zur Weiterverarbeitung an, doch nachhaltig ist die Herstellung nur, wenn die Gerbmethoden umweltschonend sind – davon ist man in der Ledermanufaktur überzeugt. Lederwaren hoher Qualität sind haltbar, sie haben also einen sehr langen Lebenszyklus. Durch einen kostenlosen lebenslangen Reparatur-Service, den Braun Büffel anbietet, wird die Ökobilanz zusätzlich erhöht.

www.braun-bueffel.com



Neue Mode entsteht im Mainzer Atelier.

Im Gespräch mit: Modedesignerin Anja Gockel

Mode, wie Sie sie kreieren, ist Luxus, oder?

Anja Gockel: Luxus ist ja kein Schimpfwort, sondern die Entscheidung für das Besondere. Jedes Modell gibt es bei mir pro Größe nur ein Mal, also jeweils nur sechs Teile. Wir designen unsere Mode mit Herz und Leidenschaft. Das muss auch etwas kosten. Ich rate dazu, lieber weniger, aber hochwertig zu kaufen. So ein Kleidungsstück mit Stil kann eine Käuferin zehn Jahre tragen. Das ist keine Wegwerfkleidung.

Wie verstehen Sie Nachhaltigkeit?

Anja Gockel: Auch als Wertschätzung, als Festhalten an Menschen und Dingen. Meine Mitarbeiterinnen, fast nur Frauen, arbeiten seit durchschnittlich zwölf Jahren bei mir. Und Nachhaltigkeit bedeutet wirtschaftliches Denken. Die Stoffe zum Beispiel brauche ich auf, aus den Reststücken werden Schals und Accessoires.

Wo lassen sie produzieren?

Anja Gockel: In Mainz entstehen die Musterkollektionen und hier arbeiten drei Schneidermeisterinnen. Weitere drei Zwischenmeister nähen außerhalb die Serien. Alles Handwerk made in Germany und das bedeutet auch: kein Ausschuss, keine Probleme mit der Qualität. Ich habe immer in Europa arbeiten lassen, ich wollte keine Plattform für Ausbeutung schaffen. Es gibt 70 Millionen Arbeitssklaven in der Welt, sie nähen die Billigware – darüber können auch die Frontfirmen in Asien, mit denen vielfach geworben wird, nicht hinwegtäuschen.

Woher stammen die Materialien?

Anja Gockel: Zumeist aus Portugal und Italien. Ich lege Wert auf europäischen Standard. Leder und Felle verwende ich nicht und Kunstfelle sind immer häufiger aus recyceltem Polyester. Ich verzichte auf Used-Effekte. Diese sind problematisch für die Umwelt, denn sie können nur mit viel Chemie und Wasser erzeugt werden. Kundinnen und Kunden fragen heute häufiger nach der Fertigung, hier sind kleine Handelsstrukturen hilfreich.

KONTAKT

Anja Gockel
Atelier & Shop
Am Judensand 59 e
55122 Mainz
Telefon: +49 (0) 6131 634-160
Fax: +49 (0) 613 634-1622
Mail: info@anja-gockel.com
www.anja-gockel.com

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 10 –19 Uhr
Sa: 10 – 16 Uhr

Anja Gockel
Flagship Store Köln
Pfeilstr. 31 – 35
50672 Köln
Telefon: +49 (0) 221 2573-188

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 10.30 –19 Uhr
Sa: 10.30 – 18 Uhr

Anja Gockel
Flagship Store Berlin
Pariser Straße 44
10707 Berlin
Telefon: +49 (0) 30 8854-406

Öffnungszeiten:
Mo – Sa: 10 –18 Uhr

BIOVEGAN

BACK- UND KOCHZUTATEN



Die Verarbeitung der Produkte richtet sich bei BIOVEGAN nach den Anforderungen für Allergiker.

Backinnovationen aus dem Ökoneubau

Das begehrteste Produkt war und ist Backpulver mit Weinstein. Seniorchefin Käthe Henneke hatte das Triebmittel bereits in ihrer Kochschule für vitalstoffreiche Vollwertkost und eine gute, günstige Ernährung eingesetzt. Seit 30 Jahren steht der Name BIOVEGAN für natürliche Lebensmittelgrundstoffe. Gluten- oder laktosefrei und vegan sind viele der Produkte. Das Geschäftsführerpaar Gärtner, beide sind Betriebswirte, hat das Unternehmen breit aufgestellt. Dazu gehört der Umzug in den modernen Ökoneubau mit den runden Ecken. Die Produktion der Lebensmittel und Backprodukte erfolgt in getrennten Gebäudeteilen – je nach dem ob Allergene dabei sind oder nicht.

Produktinnovationen entstehen in der Versuchsküche. Neu ist die Marke Nicol Gärtner für die klassischen Supermärkte. BIOVEGANes findet man in gut 2.000 Biomärkten. Es gibt Bio-Backmischungen für Brot, Pizza und Kuchen, Sauerteigansatz, Geliemittel, Bio-Farbstoffe oder auch Saucen- oder Puddingpulver. Dem fairen Handel widmen sich die Firmeninhaber persönlich und fahren regelmäßig nach Madagaskar, um ohne Zwischenhandel, biologisch angebaute Bourbonvanille zu importieren. Rund 1000 Bauern aus 54 Dörfern bauen in einer Kooperative diese Vanille an. Bei den Treffen sind Kontakte entstanden und damit auch Unterstützungsangebote für die Bauernfamilien.



Nicol Gärtner ist Geschäftsführende Gesellschafterin von BIOVEGAN.

Im Gespräch mit: Nicol Gärtner

Was treibt Sie an?

Nicol Gärtner: Wir haben für uns Zukunftsrezepte formuliert. Dazu gehört zum Beispiel eine enkel-taugliche Landwirtschaft. Wenn in Brasilien Felder gespritzt werden, kommt das auch hier bei uns an. Deshalb: Ackergifte – nein danke. Es muss nicht nur in diesem Bereich viel Überzeugungsarbeit geleistet werden, das geht alles zu langsam.

Auch das Thema Plastik treibt Sie um?

Nicol Gärtner: Ich bin Taucherin und weiß, wovon ich spreche: Die Erde erstickt in Plastikmüll. Unser Unternehmen hat sich daher entschlossen, einen eigenen Weg bei der Verwendung von Kunststoffen zu gehen. Wir stellen bis Ende 2020 auf kompostierbare Verpackungen um, denn diese kann die Erde verdauen. Sie hinterlassen in der Natur keine Spuren und verrotten binnen sechs bis zwölf Monaten. Recycling ist für mich keine Alternative, dahinter stecken vor allem Wirtschaftsinteressen. Es ist zwar zunächst unbequem auf Plastik zu verzichten, aber wir alle müssen raus aus der Komfortzone.

Wie gehen Sie vor?

Nicol Gärtner: Wir ersetzen im Betrieb Plastik nach und nach; das noch vorhandene Plastik brauchen wir auf. Ich kaufe keine Kunststoffartikel mehr ein. Statt Textmarkern gibt es jetzt Wachsmalstifte im Büro. Für unsere Verpackungen gehen wir weltweit auf die Suche nach Ersatzstoffen und nutzen zum Beispiel schon Ökofolie aus Zellulose. Wir wollen auch weniger verwenden und die Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist ebenso Teil des Programms.

Und die Kosten?

Nicol Gärtner: Noch ist Plastik billig. Darauf zu verzichten und etwas anderes zu wählen, drückt den Gewinn. Aber wir müssen reagieren und unser Unternehmen ist frei so zu handeln. BIOVEGAN handelt aus eigenem Antrieb und wir vermitteln so auch dem Handel, was die Verbraucher wünschen – denn diese entscheiden am Regal über Produkt und Verpackung. Unsere Kampagne begleiten wir mit Anzeigen in großen Publikumsmagazinen.

BIOVEGAN war 1986 Branchenpionier für vegane Back- und Kochzutaten: Käthe und Claus Henneke gründeten das Unternehmen in Ransbach-Baumbach. Nach dem Tod des Vaters 2003 übernahm Tochter Nicol Gärtner und baute mit ihrem Mann Matthias A. Gärtner im ersten ökologischen Gewerbepark im rheinland-pfälzischen Bonfeld ein Verwaltungs-, Fertigungs- und Produktionsgebäude aus Holz. Das Wärmekonzept verfolgt das Ziel, CO₂ auf Null zu minimieren und Grauwasser zu nutzen. 2015 wurde das Projekt mit dem Umweltpreis des Landes ausgezeichnet. Rund 70 Personen sind bei BIOVEGAN beschäftigt.

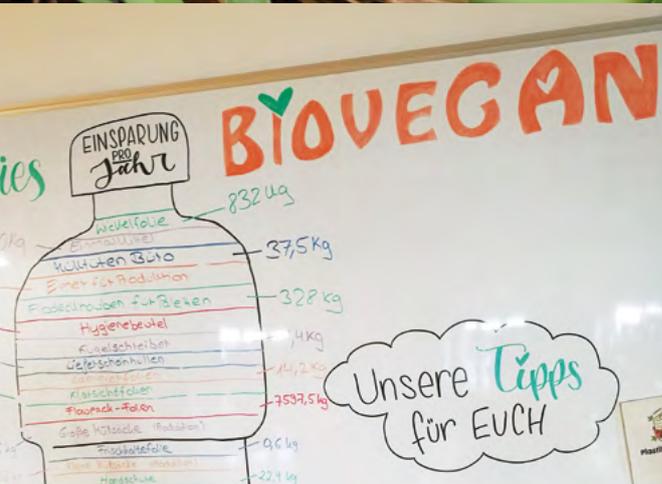


Firmengründerin Käthe Henneke (links) erprobt in der Versuchsküche noch regelmäßig neue Rezeptideen.



CROWDFUNDING

Bei der Finanzbeschaffung für die Anti-Plastik-Kampagne im Unternehmen und für die Erweiterung der Lieferwege für den Bio-Vanilleanbau in Madagaskar setzt BIOVEGAN zu 30 Prozent auf Crowdfunding. Die Schwarmfinanzierung bietet Beteiligungen zwischen 1000 und 25.000 Euro an – die Anlage erfolgt für fünf Jahre als Nachrangdarlehen mit den entsprechenden Risiken. Die weiteren Mittel sollen in die Ausweitung von Produktion und Verkauf der Bio- und veganen Lebensmittel fließen. Es ist bereits die zweite Crowdfunding-Aktion bei BIOVEGAN.



KONTAKT

BIOVEGAN GmbH
BIOVEGAN-Allee 1
56579 Bonefeld

Telefon: +49 (0) 2634 9434-0
Fax: +49 (0) 2634 9434-340
Mail: info@biovegan.de
www.biovegan.de
www.nicolgaertner.de

BRAUMANUFAKTUR SANDER

HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER



Dipl. Braumeister Ulrich Sander

Das Bier ist frisch, die Kästen sind recycelt

Am Tag des Bieres, dem 23. April 2012, meldete Ulrich Sander beim Gewerbeamt seinen Traum an: eine regionale Spezialitätenbrauerei in Worms. Man nahm ihn nicht recht ernst, dabei hatte es einmal elf Brauereien in der Stadt gegeben. 2014 ist dann der Traum wahr geworden und die Braumanufaktur ökologischer Biere Sander wurde zum neuen Vollzeit Arbeitsplatz des Gründers. Bei Sander gibt es kaltgehopftes Helles, Pils, Weizenbier, Ale-Biere und sogar Sauerbiere. In Holzfässern, wo einst Whisky oder Rum lagerte, reifen Spezialitäten. Sander verbindet Wissen mit moderner Technik und Handarbeit für sein Bio-Bier. Dafür verwendet der Braumeister Malz aus einem bayerischen Familienbetrieb und fast nur

deutschen Hopfen. Alles ist durchdacht und hausgemacht wie der Nibelungendrache auf dem Etikett der Bierflaschen. Und die Kästen hatten schon ein Vorleben, sie werden wiederverwertet und neu gelabelt. Auch die kernigen Bügelflaschen sind Mehrwegflaschen und werden per Hand verschlossen. Braumeister Sander ist ein Macher, der seinen Beruf von der Pike auf gelernt und mit einem Studium in Berlin abgeschlossen hat. Danach hat er bei großen Brauereien und als Anlagenbetreiber im In- und Ausland gearbeitet. Sein eigenes Bier vertreibt er vor allem in der Region, auch beim Bio-Fachhandel. Die Mund-zu-Mund-Propaganda klappt, das Bier kommt an.

LUXUS, DER NICHT SCHADET

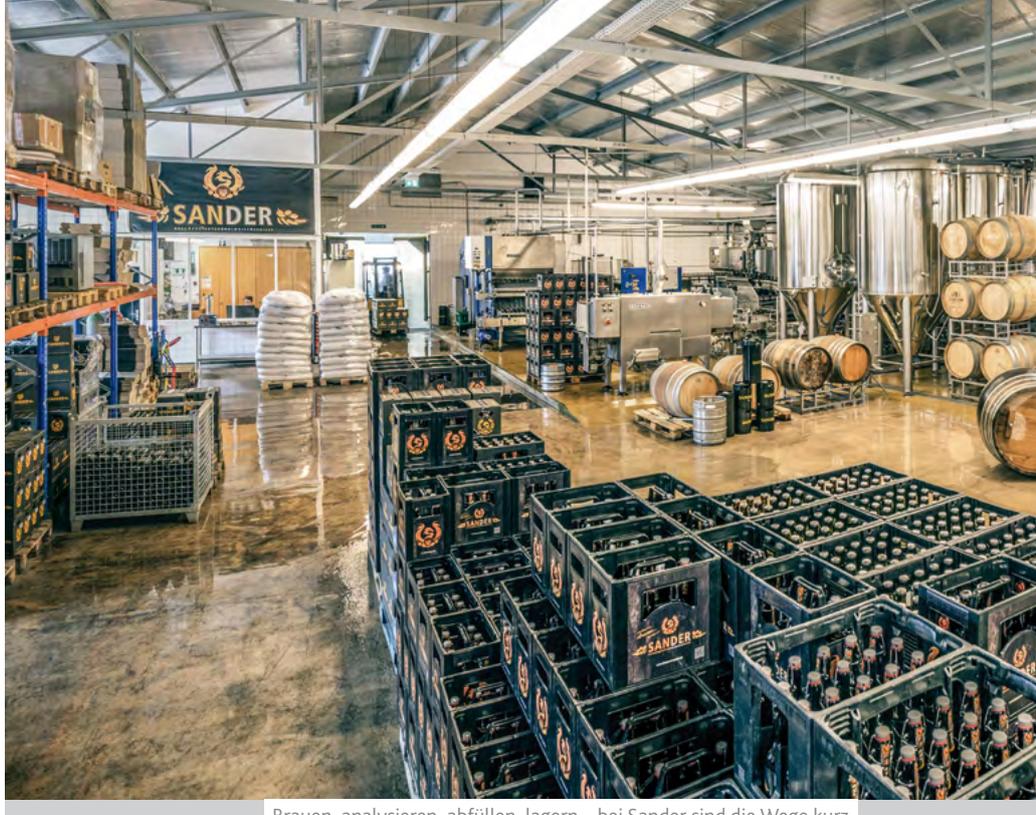
Sander-Bier ist als Bio-Bier von Naturland zertifiziert. Das liegt unter anderem an der Familiengeschichte, denn Großvater Otto Heinrich Sander war einer der ersten deutschen Bio-Winzer und Mitglied des Naturland-Verbandes der ersten Stunden. Der ältere Sander-Bruder betreibt heute in der 3. Generation dieses Bio-Weingut in Mettenheim. Im dortigen Kelterhaus fing auch die Brauerei klein an. „*Bier ist wie Wein ein Luxusprodukt*“, bekennt sich Ulrich Sander zur ökologischen Herstellung, „*da ist es sinnvoll, dass die Produktion der Natur nicht schadet. Ein Genussmittel sollte in seiner Herstellung die Umwelt nicht über Gebühr belasten.*“



Ein Mal wöchentlich ist Brautag in Worms.



Dipl. Braumeister Ulrich Sander



Brauen, analysieren, abfüllen, lagern – bei Sander sind die Wege kurz.

Im Gespräch mit: Dipl. Braumeister Ulrich Sander

Folgen Sie dem Trend der Craft-Biere?

Ulrich Sander: Ich vermeide diesen Begriff, denn oft fehlt es in diesem Zusammenhang an technischem und unternehmerischem Wissen. Viele machen ihr Hobby zum Gewerbe. Auch die Wanderbrauer sind nur vermeintlich authentisch. Ich begrüße dagegen eine umfassende Meisterpflicht, es geht schließlich um ein sensibles Lebensmittel.

Was ist anders bei Ihnen?

Ulrich Sander: Ich habe einen handwerklichen Betrieb und betreibe ihn mit Ernsthaftigkeit. Das ist meine Lebensaufgabe. Wir möchten den Freunden eines guten Bieres zeigen, was Bier alles kann. Industriell hergestellte Biere vermögen dies nicht.

Wie gewinnen Sie Kunden?

Ulrich Sander: Industriell gefertigtes Bier ist gut, aber sein Geschmack muss massentauglich sein. Mein Bier schmeckt anders, da kann man die Leute abholen. In Industriebier werden auch Hilfsstoffe zur Stabilisierung eingesetzt und später wieder herausgefiltert, das geschieht bei Bio-Bier nicht. Bier zu machen ist technisch und technologisch viel anspruchsvoller als Wein, schon wegen der geringeren Haltbarkeit. Im Preise schlägt sich das leider nicht nieder.

Hat es Bier schwer inmitten von Weinbergen?

Ulrich Sander: Rheinland-Pfalz ist Bierland. Rheinhessen ist eines der besten Anbaugelände für Getreide und Gerste. Wir haben hier eine echte Biertradition. Mit Genussskultur sind die Menschen gut anzusprechen, da gibt es keinen Wettbewerb. Meine Kunden legen großen Wert auf Regionalität.



In einer ehemaligen Bäckerei sind das Sudhaus, die Reinigungs- und Abfüllanlagen sowie ein Labor. Besucherinnen und Besucher sind in der Braumanufaktur willkommen: in der urigen Schankwirtschaft mit Shop und im Biergarten wird Bio-Bier frisch gezapft. Die Produktion ist binnen fünf Jahren von 400 Hektolitern auf jährlich auf 1100 Hektoliter angewachsen. An seinem Arbeitsplatz wird Inhaber Ulrich Sander von zehn (Teilzeit-)Mitarbeitern unterstützt.



Biergarten und -ausschank laden ein zu Verkostungen.

KONTAKT

Braumanufaktur Sander
Weinsheimer Str. 67
67547 Worms-Weinsheim

Telefon: +49 (0) 6241 8545028
Mail: info@brauerei-sander.de
www.brauerei-sander.de

Ausschank und Verkauf:
Di: 17 – 20 Uhr / Mi: 17 – 22 Uhr / Fr: 15 – 22 Uhr / Sa: 10 – 13 Uhr

DIE SCHREINER WERKSTATT

MÖBELTISCHLEREI & HOLZHANDWERK



Tischlermeister Stephan Flick

Jedes Stück Holz ist besonders

Stephan Flick steht zwischen modernen Maschinen und spricht über Hans Carl von Carlowitz (1645–1714) aus Freiberg, den Urvater der Nachhaltigkeit. Dieser hatte für den Holzanbau „eine kontinuierliche beständige und nachhaltige Nutzung“ gefordert. 300 Jahre später knüpft der junge Tischlermeister hier an: Er kennt die Wälder der Pfalz, ihre Vielfalt an Holz und ihre Spezialitäten wie die Edelkastanie. Im Ausstellungsbereich stehen nicht nur individuelle Kleinmöbel – Bänke, Tische, Küchenmöbel – sondern auch große Regale mit Fundstücken, Äste und Intarsien, baumhohe Furniere, Stöcke und Flechtwerk, Bretter. Stephan Flick studiert das Holz, um seine Geheimnisse zu ergründen – und zu bewahren.

Stephan Flick holt sich immer wieder Herausforderungen aus dem, was er findet: Ausgemusterte grüne Schultafeln, die Generationen begleiteten, werden zur „Tafelrunde“ – das sind moderne Tische mit gekreuzten Buchenholzbeinen, die nicht nur in Lehrerhaushalten gut ankommen. Traditionelles Handwerk und überzeugendes Design, dazu moderne Technik – das geht mühelos zusammen.





Holz wird in der Werkstatt gesammelt – und weiter verarbeitet.

Im Gespräch mit: Tischlermeister Stephan Flick

Wie kommen Sie an Holz aus der Region?

Stephan Flick: Das ist nicht so einfach, die Holzhändler wissen oft gar nicht, woher das Holz stammt, welches sie verkaufen. Regionales Holz beschaffe ich mir direkt vom Waldbesitzer, bei Sägewerken oder bei Wertholzversteigerungen. Eigene Stämme werden von einem mobilen Sägewerk aufgeschnitten und zur Trocknung mehrere Jahre gelagert. Das braucht Zeit, aber so bekommt man interessante Hölzer.

Ihr Betrieb bietet individuellen Möbelbau aus heimischem Holz. Wie modern ist Ihr Handwerk?

Stephan Flick: Im Holzhandwerk gibt es seit Jahrhunderten ausgereifte Lösungen für eine materialgerechte und ressourcenschonende Verarbeitung. Schon in der Steinzeit war fast alles aus Holz. Um dieses Wissen zu nutzen, beschäftige ich mich viel mit historischen Handwerkstechniken. Bei meiner täglichen Arbeit bewege ich mich im Spannungsfeld zwischen moderner und historischer Holzbearbeitung. Dabei merke ich oft, dass man das Rad nicht immer neu erfinden muss. Was lange gut war, kann auch heute noch gut sein. In Bezug auf die Digitalisierung im Holzhandwerk sind größere Betriebe schon sehr modern ausgestattet. Sie produzieren rationell und marktgerecht, ihre

Produktionsabläufe gehen immer mehr in Richtung Industrie 4.0. Kleinere Betriebe kommen dadurch zunehmend unter Druck nachzuziehen. Mein Fokus gilt jedoch nicht der stetigen Rationalisierung von Arbeitsprozessen. Vielmehr sehe ich im nachhaltigen, gemeinwohlorientierten Arbeiten und Wirtschaften einen modernen und zukunftsweisenden Ansatz. Die Kombination von Handwerkstradition und moderner Technik bietet hier immer wieder neue Möglichkeiten.

Sie arbeiten auch mit dem, was anderswo übrig bleibt.

Stephan Flick: Es ist für mich unbegreiflich, dass so viele Rohstoffe auf dem Müll landen, obwohl Umwelt- und Klimaschutz in aller Munde ist. Als ich mit der Reihe „Fensterplatz“ begonnen habe, waren die Kunden verblüfft, weil ich Tropenholz verwendet habe. Aber es waren die Rahmen von gut 30 Jahre alten Tropenholzfenstern, aus denen neue Gartentische wurden. In der verantwortungsvollen Nutzung regionaler Ressourcen sehe ich einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. Auch alte Häuser mit ihren Baustoffen sehe ich als regionale Ressource. Darin steckt viel graue Energie durch Herstellung und Transport. Diese wird am besten genutzt, wenn Häuser nicht abgerissen werden und die Rohstoffe nicht auf der Deponie landen.



Stephan Flick stammt aus Herxheim. Als Sohn eines Schreinermeisters hat er sich schon früh für Holz und alte Handwerkstechniken interessiert. Der Berufsweg war klar: Schreinerlehre und dann Ausbildung zum Meister. In seiner Werkstatt fertigt er individuelle Möbel und Designobjekte. 2018 hat er die Ausbildung zum Fachpraxislehrer für Holztechnik abgeschlossen und kann nun auch in der Schule junge Leute unterrichten. Sein Recyclingmöbel aus alten Schultafeln wurde 2015 beim Designpreis Rheinland-Pfalz und 2017 beim German Design Award ausgezeichnet.



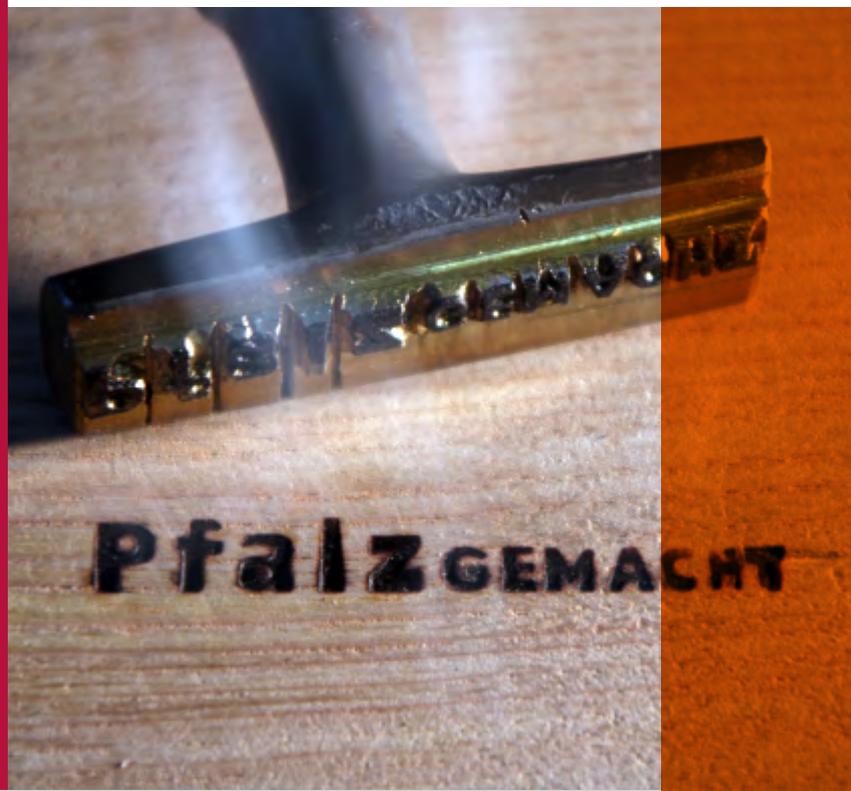
PFALZ
GEMACHT

PFALZGEMACHT

Seit kurzem tragen die Stücke aus der Schreiner Werkstatt das Wertzeichen „Pfalzgemacht“. Dahinter steht die schonende Nutzung der Holzvorkommen und die regionale Verarbeitung ohne lange Transportwege. Und der Wert von Handwerkskunst, die altem Wissen verbunden bleibt. Weder Kienspäne noch Holzschlappen werden mehr in der Pfalz hergestellt, aber Flick will die kundige Verarbeitung für die Region erhalten. Welche Emotionalität im Schreinerhandwerk steckt, zeigen zum Beispiel seine „Kulturessenzen“ – etwa eine einfache Bank, deren Sitzfläche ein verklüftetes Balkenstück bildet, gefunden in einem 1780 gebauten Haus. Oder der Bretthocker, der ihm bei Restaurierungsarbeiten in einem alten pfälzischen Fachwerkanwesen begegnete. Er stellt jetzt wieder solche Hocker, die weit verbreitet waren und über Generationen weitergegeben wurden, her.



Aus alt mach neu: Das gilt auch für den Holzhocker.



KONTAKT

DIE SCHREINER WERKSTATT
Stephan Flick
Sunnerwiesen 1
76863 Herxheim (bei Landau)

Telefon: +49 (0) 7276/502437
Fax: +49 (0)7276 989277
Mail: info@die-schreiner-werkstatt.de
www.die-schreiner-werkstatt.de

DFH DEUTSCHE FERTIGHAUS HOLDING AG

FERTIGHÄUSER



In einem Nachhaltigkeitsbericht dokumentiert die DFH ihre Produktionsweise.

Holzhäuser werden smart

„Nachhaltig ist das neue Normal“ – Überschrift der Sonderschau einer großen Architektur- und Baumesse. Die Deutsche Fertighaus Holding AG (DFH) ist auf dem Sprung zu dieser neuen Normalität. Einem der größten deutschen Anbieter für Fertighäuser werden Energieeffizienz, klimaschonende Baustoffe oder Wiederverwertbarkeit immer wichtiger.

Die Hallen am Produktionsstandort in Simmern im Hunsrück werden mit Bauholz-Resten beheizt, die Hausteile u. a. aus Hölzern, die aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammen, produziert. Smart sind die Neubauten – darunter auch das sparsame KfW-Effizienz-Haus 40 – größtenteils serienmäßig: Ein Hauskraftwerk speichert den Solarstrom vom Dach, Wärmepumpen liefern angenehme Wärme und eine Wallbox vor der Tür ist für das Laden des E-Autos zuständig.

Der Nachhaltigkeitsbericht des Unternehmens bekennt sich zum umwelt- und ressourcenschonenden Wirtschaften, denn: „Nur wer die Auswirkungen seines Handelns auf Umwelt und Gesellschaft bedenkt und berücksichtigt, ist auf Dauer erfolgreich.“ Optimierung inbegriffen. So sucht man zum Beispiel nach Wegen, das Dämmmaterial Hartschaum durch eine ökologische Variante zu ersetzen und dabei wirtschaftlich zu bleiben. In einer repräsentativen FORSA-Umfrage im Auftrag der DFH spricht sich die Mehrheit der Deutschen für eine nachhaltige Bauweise aus. Würden die Deutschen in nächster Zeit den Bau eines Hauses planen, wären ihnen Faktoren wie eine verbesserte Energieeffizienz, die Verwendung ökologischer Baustoffe sowie die soziale Verantwortung des Bauträgers gegenüber Mitarbeitern und Kunden bedeutend wichtiger als noch vor wenigen Jahren.



NACHHALTIGES BAUEN SPART RESSOURCEN

Mehr als 1000 DFH-Fertighäuser, davon rund 70 Prozent Ausbau-Häuser, hat die Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB) 2018 zertifiziert. 68 Prozent der zertifizierten DFH-Häuser erreichten den Gold- und sogar 32 Prozent den Platinstandard. Dabei bezieht die DGNB die Umwelt, den Menschen und die Wirtschaftlichkeit gleichermaßen ein. Der Zertifizierungsprozess erfolgt unabhängig und ist auch den globalen Nachhaltigkeitszielen verpflichtet. Die DGNB will Verantwortung für gegenwärtige Probleme wie Klimawandel und Ressourcenverknappung übernehmen, anstatt sie kommenden Generationen zu überlassen. Nachhaltiges Bauen wird dazu einen entscheidenden Beitrag leisten. Rund ein Drittel des Ressourcenverbrauchs in Deutschland wird von Gebäuden verursacht.

www.dgnb.de



Dr. Sven Lundie

Unternehmensverbund
mit den drei Marken
massa haus, allkauf und
OKAL

Im Gespräch mit: Dipl. Wirtschaftsingenieur Dr. Sven Lundie, seit 2017 Leiter Innovation und Nachhaltigkeit



Fertighaus von DFH

Wie wichtig ist Ihren Kunden Nachhaltigkeit?

Dr. Sven Lundie: Ich selbst verwende den Begriff der Nachhaltigkeit eigentlich gar nicht mehr und spreche lieber von Zukunftsfähigkeit. Diese ist unseren meist jungen Baufamilien sehr wichtig, denn sie sind sensibilisiert für Themen wie Wohn- gesundheit oder Klimaschutz. Unser Vertrieb erläutert ihnen die Zertifizierung der Häuser durch die Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB) und was nachhaltiges Bauen aus- macht.

Sie nutzen Holz für Ihre Fertighäuser.

Dr. Sven Lundie: Damit verbessern wir direkt die Ökobilanz. Beim Holzbau ist der Energieaufwand geringer und Holz ist ein Kohlenstoffspeicher. Holzhäuser verbrauchen bis zu 50 Prozent weniger Treibhausgase als Steinhäuser in der Produktion. Damit ist der CO₂-Fußabdruck von Anfang an kleiner.

Wieso haben Sie sich für eine Serienzertifizie- rung bei der DGNB entschieden?

Dr. Sven Lundie: Wir wollen nachhaltiges Bauen in die Breite tragen und möglichst vielen Baufamilien eine Zertifizierung ermöglichen. Daher war uns – auch mit Blick auf mehr als 3.000 realisierte Häuser der DFH-Gruppe pro Jahr – eine Vereinfachung des renommiertesten Zertifizierungsverfahrens wichtig.

Wie macht die DFH den Hausbau künftig noch zukunftssicherer?

Dr. Sven Lundie: Der nächste Nachhaltigkeitsbe- richt soll sich am gesamten Lebenszyklus eines Hauses orientieren, es wird dann alles eingerech- net: von der Herstellung aller Materialien und dem Transport über Produktion und Nutzung bis zum Rückbau. Wir wollen uns Ziele zur weiteren Verbesserung setzen. Das Haus von morgen wird CO₂-neutral sein müssen, und es ist alles andere als simpel, das umzusetzen. Am Ende stehen Häuser, die nahezu frei von Betriebs- und Umwelt- kosten sind.

Standorte:

Hauptsitz in Simmern und
Nezvěstice/Tschechien

Mitarbeiter:

ca. 1500,
davon 1280 in
Rheinland-Pfalz

Zertifizierung durch
die Deutsche Gesellschaft
für Nachhaltiges Bauen

Unterzeichnung
des Deutschen
Nachhaltigkeitskodex



Die Produktionshalle für Fertighäuser wird mit Resten des Bauholzes beheizt. Das spart Energie.

KONTAKT

DFH Deutsche Fertighaus Holding AG
Argenthaler Straße 7
55469 Simmern

Telefon: +49 6761 90300-0
Fax: +49 6761 90300-100
Mail: kontakt@dfhag.de
www.dfhag.de

EBBES VUM KESSEL

CATERING / SERVICE / EVENTS



Koch Stefan Kessel arbeitet eng mit seiner Frau Simone Kessel zusammen.

Hier schnibbelt der Koch noch selbst

„Ebbes“ ist pfälzisch und heißt „etwas“. Es hat etwas, bei Profikoch Stefan Kessel leckere Speisen zu bestellen. Auf den Tisch kommt ausschließlich Handarbeit. Alles ist selbst geschnibbelt, gekocht und zubereitet. Das ist personalintensiv. Frische und Bio-Qualität zählen.

Das Unternehmerehepaar Kessel entschloss sich nach der Ausbildung in der Gastronomie und nach verschiedenen Stationen – darunter ein eigenes Restaurant sowie Arbeit in Klinik- und Schulküchen und parallel ein Partyservice – zur Neugründung am Familiensitz in Worms-Rheindürkheim. Im Ochsenstall des ehemaligen Bauernhofes, gebaut 1893, ist heute eine moderne, mit Ökostrom betriebene Profi-Küche

eingerrichtet. Hier werden Leckereien für Familienfeste, Partys oder Business-Treffen zubereitet – alle in bester Bio-Qualität, das gibt es selten im Catering.

Die Angebote richten sich selbstverständlich nach der Saison. Das bedeutet keine Erdbeeren im Januar, aber auf Wunsch Winterkabeljau aus Wildfang. Auf den Tisch kommen sorgfältig kombinierte Menüs, Fingerfood, Kuchen und man kann sich Gerichte auch abholen. Zum Service gehören Besteck und Geschirr, auf Wunsch Dekoration und alles, was ein Essen perfekt macht. Ebbes vum Kessel arbeitet individuell für Familienfeiern, Geschäftsessen, Sommerfeste, Jubiläen und bietet auch Kindermenüs oder Speisen für Allergiker an.



Im Gespräch mit: Inhaber und Küchenchef Stefan Kessel

Was ist für Sie gutes Essen?

Stefan Kessel: Mit Liebe und ehrlich gekochtes Essen.

Wurde früher besser gegessen?

Stefan Kessel: Man hat früher ausgewogener gegessen, weniger Fleisch. Da gab es, was man heute nicht mehr kennt: „Ausgescheppte“, Kartoffelstampf mit Birnenschnitzen. Ich koche noch Gemüse in Wasser und verwende die Brühe. Das spart Geld und ist gesund.

Ihr Lieblingsgericht?

Stefan Kessel: Rindfleisch mit Meerrettich.

Was sind gute Küchen-Innovationen?

Stefan Kessel: Der Convectomat, der ausrechnet, wie lange der Braten braucht. Ich setze auf Technik, die die Arbeit erleichtert, mir aber meinen Freiraum lässt. Nicht verzichten kann ich auf die Moulinette, ein Häcksler für Gemüse und Salate.

Was ist anders, wenn man für Kinder kocht und was halten Sie Currywurst und Pommes entgegen?

Stefan Kessel: Kinder sagen, wenn es gut geschmeckt hat und wann nicht. Ein kleines Stück Fleisch mit Soße und Dampfkartoffeln schmeckt ihnen auch und Ketchup mit Maß und Ziel ist nicht schlimm.

Inzwischen gibt es viele Bio-Produkte auch beim Discounter. Wie finden Sie das?

Stefan Kessel: Das finde ich nicht gut, weil sie den Preis drücken können. Die Milch, die ich im Bio-Großhandel kaufe, ist oft teurer als beim Discounter. Wir zahlen gerne den höheren Preis, da ich möchte, dass der Landwirt für seine Arbeit und Leistung einen fairen Preis erhält. Ich setze auf Bio, weil es für mich einen höheren Mehrwert hat.

1995 wurde der Veranstaltungs- und Partyservice gegründet, der lange auch Schulen und Kindergärten bekocht hat, seit über zehn Jahren in Bio-Qualität. Beim Projekt „Große Küche auf kleiner Flamme“ engagiert sich Stefan Kessel für Klimaschutz in Großküchen. Das Unternehmen beschäftigt neben den Inhabern einen freiberuflichen Koch und hat zwei Vollzeit- und zwei Teilzeit-Angestellte.

Bio-Kräuter, Bio-Backwaren und Bio-Molkereiprodukte standen am Anfang. Seit 2008 ist alles „100 Prozent Bio“ im Unternehmen. Kessel setzt auf die Bioland-Zertifizierung – das ist außergewöhnlich für die Gastronomie. Viele Zulieferer des Betriebs stammen aus der Region, überwiegend aus Rheinhessen und der Pfalz, und sind dem Unternehmerpaar persönlich bekannt: Heimisches Gemüse kommt zum Beispiel vom Biolandhof Morgentau in Kleinniedesheim, Fleisch von der Hephata Alsfelder BioFleisch, ebenfalls ein Bioland-Betrieb, Backwaren vom Kleinsägmühlerhof in Altleinigen; einer Einrichtung der Lebenshilfe mit Demeter-Zertifizierung und Ziegenkäse aus der Pfalz vom Biolandhof der Familie Stichelmeir.



Regional und saisonal sind die Speisen von Kessel.



Die Familie wirtschaftet in der alten Scheune von 1893.

KONTAKT

Ebbes vum Kessel
Catering / Service / Events
Stefan Kessel
Kaiser-Wilhelm-Str. 11
67550 Worms

Telefon: +49 (0) 6242 6883
Fax: +49 (0) 6242 6918
Mail: info@partyservice-kessel.de
www.partyservice-kessel.de

EDELSTEINSCHLEIFEREI PETER LIND

SCHLEIF- UND SCHMUCKWERKSTATT, EDELSTEINHANDEL



Im Geschäft von Edelsteinschleifermeister Peter Lind werden die kostbarsten Rohstoffe der Erde verarbeitet.

Den Wert der Edelsteine verstehen

In Idar-Oberstein ist 500 Jahre Edelstein-Wissen versammelt. Die Stadt behauptet sich als weltweites Zentrum, wenn es um die schönsten Steine und ihre Verarbeitung geht. Ob Amethyste, Turmaline oder Smaragde, der Ruf zieht Händler, Juweliere und Einzelkunden in die Stadt. Hier handelt man mit großer Sachkunde mit den Kostbarkeiten aus dem Bauch der Erde. Im Geschäft von Peter Lind gehen dem Besucher die Augen über von der Pracht an Farben, Formen, Facetten. Und hier können die Besucher verstehen lernen, was einen Edelstein ausmacht. Der Meister führt

am Schleifstein alte Handwerkskunst vor, die so aktuell ist wie die Freude am Schmuck. Susanne Lind gibt Auskunft über die Heilkunst der Steine. Und sie malt mit dem Pulver der gemahlene Steinen, etwa Lapislazuli. So entstehen farbprächtige Kunstwerke für die Wand. Schmuck als Körperkunst wird hier handgefertigt. Der Anspruch ist hoch: Nur echte und möglichst „saubere“ Edelsteine sollen in den Regalen und Vitrinen leuchten. Trauringe aus Öko-Gold sind beliebt bei Liebesspaaren. Uralte Tradition und Moderne treffen sich in den schimmernden Schmuckstücken.



FAIRER HANDEL

Der Verein Fair Trade Minerals & Gems (FTMG) mit Sitz in Balingen arbeitet seit 2009 daran, einen fairen und nachhaltigen Mineralien- und Edelsteinhandel unabhängig vom Handel zu etablieren. Ziel ist es, dass ein angemessener Teil der Werte aus den gewonnenen Bodenschätzen in den Ursprungsländern verbleibt. Mehr Gerechtigkeit und Humanität soll menschenwürdige Arbeitsbedingungen, ausreichende Löhne sowie Umwelt- und Klimaschutz beinhalten. (www.fairtrademinerals.de)

Das Ehepaar Lind will den fairen Handel stärken.



Susanne und Peter Lind



Im Gespräch mit: Peter Lind, Edelsteinschleifermeister und Geschäftsinhaber, und Susanne Lind, Edelsteinhändlerin und Seminarleiterin

Was sind saubere Edelsteine?

Peter Lind: Gemmologisch kontrollierte Steine, die von unabhängigen Instituten untersucht wurden und echt sind. Mit diesen Steinen arbeiten wir.

Und faire Steine?

Peter Lind: Wir sind Mitbegründer des Vereins FAIR TRADE MINERALS & GEMS und versuchen unser Angebot in fair gehandelten Edelsteinen zu erweitern. Dort achtet man auf faire Aspekte beim Abbau von Rohsteinen ohne Kinderarbeit – oder man bindet die Bearbeitung von Edelsteinen in ein Projekt, etwa zur Schulbildung, ein.

In den einzelnen Ländern ist die Rückverfolgung umständlich und schwer und dadurch die Deklaration für Fair Trade noch in den Kinderschuhen. Ein paar Vorzeigeprojekte blicken schon auf eine erfolgreiche Umsetzung zurück.

In Brasilien gibt es ein Projekt für den fairen Abbau und auch die spätere Verarbeitung, wie das Schleifen dieser Edelsteine unter fairen und ökologischen Aspekten. In Honduras wurde der faire

und ökologische Abbau von Opalen vom Verein unterstützt. Hier leben jetzt über hundert Familien direkt oder indirekt vom Opalabbau. Fairer Handel mit Edelsteinen ist ein schwieriges Pflaster. Im Schmuckbereich läuft es besser mit Angeboten von Gold und Silber, welches unter ökologischen und fairen Methoden abgebaut wurde.

Honorieren die Kunden ein nachhaltigeres Angebot?

Peter Lind: Engagement in dieser Richtung ist ein Alleinstellungsmerkmal und bringt Vorteile. Aber es ist schwer, den Markt zu bedienen, weil wir unsere Ansprüche längst nicht in allen Ländern durchsetzen können.

Sie bieten Steinheilkunde.

Susanne Lind: Nach unserer Ausbildung bieten wir viele Themen der Steinheilkunde in Seminaren und Workshops an. Als Seminarleiterin achte ich auf echte, unbehandelte Steine, um deren Wirkung nutzen zu können, zum Beispiel in Wohlfühlmassagen mit Edelsteinen. Tigereisen wirkt anregend und Magnesit beruhigend.



Edelsteine aus allen Ländern der Erde sind in Idar-Oberstein zu haben.



Die Familie Lind ist in der 7. Generation in der Edelsteinindustrie tätig. In der 4. Generation ist Peter Lind Edelsteinschleifer und betreibt ein Geschäftshaus mit Schleiferei und Handel. Ausgebildet bei der Deutschen Gemmologischen Gesellschaft in Idar-Oberstein stellt er auch Edelsteinbefundberichte und Echtheitszertifikate aus.

Seine Frau Susanne Lind ist Industriekauffrau im Fachbereich Edelsteine und arbeitet seit über 30 Jahren beruflich mit Edelsteinen. Susanne Lind malt mit Edelsteinpulvern und Naturerden und zeigt in Ausstellungen ihre Exponate (www.edelsteinmalerei.de).

Beide haben eine Ausbildung in Steinheilkunde und beraten in dieser Richtung. Das Geschäft bietet eine große Auswahl an Edelsteinen und Mineralien. Die Werkstatt lädt ein zu Schleifvorführungen. In den Räumlichkeiten finden auch Fortbildungen z. B. in Kettenknüpfen, Edelsteinkunde und zur Steinheilkunde statt.

KONTAKT

Edelsteinschleiferei Peter Lind
Mainzer Str. 24
55743 Idar-Oberstein

Telefon: +49 (0) 6781 5622471
Fax: +49 (0) 6781 23932
Mail: verkauf@edelsteinschleiferei-shop.de
www.edelstein-schleiferei.de

Öffnungszeiten Januar bis Februar:

Mo – Fr: 13 – 17.30 Uhr / Sa: 9.30 – 16 Uhr

Öffnungszeiten März bis Dezember:

Mo: 13 – 17.30 Uhr / Di – Fr: 9.30 – 17.30 Uhr / Sa: 9.30 – 16 Uhr



Früher „dirty and dangerous“, heute ist die Arbeit „clean and clever“.

Feuer und Hitze sind gebändigt

In den Produktionshallen der EWM AG erinnert nichts an die Aspekte, die das Schweißen früher mit sich brachte: Hitze, Rauch, offenes Feuer, Anspannung. Bei EWM scheint das Schweißen gebändigt. Im Showroom kann jeder mit Schweißausrüstung und unter Anleitung einen entspannten Versuch im Schweißen wagen.

Schweißgeräte finden sich überall, im Küchenbau ebenso wie auf der Schiffswerft – und eine innovative Technik hilft der Umwelt ebenso wie den Kostenrechnern: Schweißrauchemissionen wurden um bis zu 75 Prozent reduziert und dank neuer Schweißprozesse können Rohstoffe wie Aluminium oder Stahl auch beim Kunden sparsamer verwendet werden. Ein EWM-Kunde, der Transport- und Recyclingfahrzeuge baut, nutzt EWM-Schweißtechnik mit folgenden Vorteilen: Mit den neuen

Schweißprozessen muss weniger Material als früher abgetragen werden. Auch hat sich das Zusammenschweißen vereinfacht mit dem Effekt, dass Metalle eingespart werden. Der Gasverbrauch reduzierte sich um ein Drittel und die Arbeitszeit um 15 Prozent. Gleichzeitig wurden bis zu zehn Prozent mehr Fahrzeuge produziert.

Die sogenannte Invertertechnologie erhöht die Lebensdauer der Schweißgeräte – zum Teil arbeiten Kunden seit 25 Jahren im Drei-Schicht-Betrieb mit EWM-Geräten. 2019 wurde eine neue Produktions- und Logistikhalle eröffnet. Demnächst soll dort eine vollautomatische Produktionslinie mit einem autonomen Transportsystem ohne Fahrer unterwegs sein. Zur Beheizung wird ein Blockheizkraftwerk genutzt.



Susanne Szczesny-Oßing

Im Gespräch mit: Susanne Szczesny-Oßing, EWM-Aufsichtsratsvorsitzende und Präsidentin der IHK Koblenz

Klimaschutz ist in aller Munde, was halten Sie davon?

Susanne Szczesny-Oßing: Wir müssen etwas tun, keine Frage. Aber Angst war nie ein guter Ratgeber. Ich weiß aus unserem Unternehmen: Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit gehören zusammen. Das sind keine Gegensätze. Es geht darum, neu zu denken, neue Ideen zu entwickeln. Mit intelligenten Lichtbögen zum Beispiel entstehen beim Schweißen viele Schadstoffe erst gar nicht. Ich bin überzeugt, intelligente Technologien können dazu führen, dass unser relativer Wohlstand trotz Klima- und Ressourcenfrage bestehen bleibt.

Wofür steht hier der Mittelstand?

Susanne Szczesny-Oßing: Ich weiß, dass sich viel mehr Menschen mit Lösungen beschäftigen, als man denkt. Gerade im Mittelstand passiert einiges – das zeigen viele Positivbeispiele aus meinem Alltag bei der IHK. Die Transformation findet statt, auch bei EWM: Früher galt unser Geschäft als „dirty and dangerous“, heute ist es „clean and clever“. Der Mittelstand tut viele Dinge einfach, die nötig sind – auch in Rheinland-Pfalz.

Was hat sich bei EWM verändert?

Susanne Szczesny-Oßing: Es ging bereits bei der Gründung 1957 für meinen Großvater darum, besser, effizienter und nachhaltiger zu werden. Bei EWM werden seitdem in der Entwicklung von Produkten und Prozessen Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt. Angefangen hat das Unternehmen als Komponentenhersteller, 1993 wurden wir zum Schweißgerätehersteller, um die deutlich sparsamere und intelligentere Invertertechnologie selbst anbieten zu können. Diese Technologie ist nach wie vor nachhaltig, weil strom- und materialsparend. Heute bieten wir Komplettlösungen fürs Schweißen. Das heißt, dass wir unsere Kunden so beraten, dass ihre Produktion wirtschaftlicher und damit auch nachhaltiger wird. Dabei ist das Beharrungsvermögen teilweise groß und Wirtschaftlichkeitsargumente bleiben wesentlich. Auch Digitalität ist Nachhaltigkeit: EWM-Geräte sind jetzt schon digital offen für zukünftige Entwicklungen. Das bedeutet, dass in der Zukunft eher neue Soft- als neue Hardware angeschafft werden muss.



Acht Familienmitglieder führen gemeinsam mit dem Vertriebsvorstand Robert Stöckl die EWM AG mit ihren 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Seit 1957 gibt es den Stammsitz in Mündersbach, wo Edmund Szczesny zunächst Komponenten für Schweißgeräte in einer Halle herstellte, die die Gemeinde ursprünglich gebaut hatte. An diesem Ort ist heute das Technologie- und Innovationszentrum: EWM steht für Lichtbogen-Schweißtechnik, ob in tragbaren, fahrbaren und stationären Geräten, mit Drahtvorschubgeräten, Schweißbrennern, Schweißzusatzwerkstoffen oder mittels Softwarelösungen. Es gibt 15 deutsche und sieben internationale Firmenstandorte, 60 Prozent der Produkte werden exportiert. EWM gehört zu Ecoliance, dem Netzwerk der Umwelttechnikbranche im Land und ist als Innovationsführer ausgezeichnet.



ECOLIANCE

Ecoliance Rheinland-Pfalz ist ein Zusammenschluss von Unternehmen der rheinland-pfälzischen Umwelttechnikbranche; EWM ist hier Mitglied. Ecoliance wird vom Land Rheinland-Pfalz indirekt durch die Förderung der strategischen Ausrichtung über ein Begleitforschungsprojekt am Umwelt-Campus Birkenfeld unterstützt. Als Ansprechpartner für die Umwelttechnologie in Rheinland-Pfalz fördert das Netzwerk die Kooperation von Wirtschaft, Wissenschaft, Verwaltung und Politik und verfolgt das Ziel, sich an die Spitze der Technologie- und Innovationsentwicklung zu stellen. Dazu dienen auch Kooperationsprojekte der Mitgliedsunternehmen und gemeinsame Forschungsvorhaben sowie der Austausch mit anderen Netzwerken und Clustern.

www.ecoliance-rlp.de



Blick in die Schweißgeräte-Produktion.

KONTAKT

EWM AG
Dr. Günter-Henle-Straße 8
56271 Mündersbach

Telefon: +49 (0) 2680 181-0
Fax: +49 (0) 2680 181-244
Mail: info@ewm-group.com
www.ewm-group.com

GÄNZ

BIOWEINGUT & LANDHOTEL



Die Geschwister Sarah und Peter Gänz sind überzeugt, dass Wein und Landschaft im Naheland eine Alternative zum Kurztrip mit Flieger sind.

Junges Unternehmen macht Lust auf Natur

Diesmal war es andersherum: Aus dem Neben-erwerbsbetrieb ist wieder ein Vollzeit-Hofgut geworden, mit kleinem Hotelbetrieb. Alles Bio, seit über 20 Jahren. Da war es ein Glück, dass am Dorfrand noch ein Getreideacker in Familienbesitz war. Hier bauten Albert und Hiltrud Gänz 2000 neu und mit weitem Blick ins Rheinhessische. Aus dem vorherigen Zuhause im Ortszentrum hat die Gemeinde den Hackenheimer Kulturhof entstehen lassen.

Drei Generationen der Familie Gänz bewirtschaften Bio-Hotel und Bio-Weingut, hinzu kommen Streuobstwiesen und Ackerflächen. Natürlich auch im ökologischen Anbau. Das Korn geht an einen bekannten Mainzer Bio-Backbetrieb. Den Ausschlag für die berufliche Neuorientierung der Familie hatte Peter Gänz als Teenager gegeben,

als er sich für die Landwirtschaft entschied. Seine Schwester Sarah Gänz ist als Betriebswirtin die perfekte Ergänzung. Mit Oma Maria Gänz leben drei Generationen auf dem Hof und bauen diesen langsam aber sicher so aus, dass er ökologisch und technisch in Zukunft bestehen kann.

Die Familie will einvernehmlich mit der Natur leben und vermittelt dies auch den Kunden. Die Pflanzenkläranlage am Haus fehlt so wenig wie der chemiefreie Badeteich oder die Elektroladestation für die Hotelgäste, die immer häufiger mit dem E-Bike kommen. Statt für weite Ziele entscheiden sich immer mehr, hier eine Woche lang Landschaft, Wein- und Speisekarte zu erkunden. Katze und Hund schauen zu und für Insekten und Wildtiere ist der Aussiedlerhof ebenfalls ein kleines Paradies.



DAS KAPITAL LIEGT VOR DER HAUSTÜR

Die eigenen verstreut liegenden, ökologischen Landflächen sieht die Familie Gänz als Trittsteine für Tiere und Pflanzen, die anderswo kaum noch Platz finden. Für Peter Gänz ist Landwirtschaft Landschaftspflege. Sarah Gänz schwärmt von der vielfältigen Landschaft zwischen Rhein und Nahe und wirbt mit: „*Natur, Genuss, Abenteuer*“. Dieses geliebte rheinhessische Hügelland für Mensch und Tier zu erhalten, ist die selbst gestellte Aufgabe. Flächen ohne Jagd, eine verträgliche Landwirtschaft und der Einsatz gegen Flächenfraß gehören dazu. Das wichtigste Kapital sei schließlich die Natur. Und Hildegard von Bingen grüßt mit einem Petersilienwein.



Sarah Gänz und Dipl.-Ing. Peter Gänz

Seit 250 Jahren
Weinbau und
Landwirtschaft

Heute
ca. 70.000 Flaschen
Bio-Wein pro Jahr

Seit 1997
zertifiziert
von Bioland

Im Gespräch mit:

Sarah Gänz, 32, und ihrem Bruder Peter Gänz, 36. Sie hat BWL und Publizistik studiert, unter anderem in England. Er hat an der Hochschule Geisenheim den Abschluss zum Diplom-Ingenieur für Weinbau gemacht.

Ändern sich gerade die Geschmäcker der Weintrinkerinnen und -trinker?

Sarah Gänz: Die jungen Kunden sind nicht vorbelastet und fragen immer mehr nach halbtrockenen Weinen. Auch Weine mit niedrigem Alkoholgehalt und weniger Säure liegen im Trend. Darauf stellen wir uns genauso ein wie auf den Klimawandel.

Sie haben einen neuen Weinkeller eingerichtet. Sind auch die Produktionsverfahren neu?

Peter Gänz: Wir probieren immer wieder Neues. Aus der Erfahrung lernen wir. So verzichten wir schon lange auf Schönungsmittel. Mit jeder Behandlung des Weins geht etwas verloren. Mit den Trauben gehen wir schonend um, deshalb auch ohne Pumpen. In jeder Flasche soll sich der ursprüngliche Charakter des jeweiligen Weinbergs und des Jahrgangs wiederfinden. Die Lagen bauen wir einzeln in kleinen Mengen aus.

Sie sind täglich im Weinberg?

Peter Gänz: Ja, auch weil man schnell auf das Wetter reagieren muss. Ich gucke im Herbst jeden Tag, wann der Riesling goldene Bäckchen bekommt. Nur die vollreifen Trauben haben das Aroma.

Im Bio-Hotel gibt es dann den Bio-Wein.

Sarah Gänz: Wir haben ein Produkt, das genussvoll ist. Unsere Mutter kocht für die Hausgäste, zu 100 Prozent Bio. Das ist selten in Hotels. Die jährliche Zertifizierung bei den BIOHOTELS ist ein Qualitätsmerkmal.

Schauen die Gäste denn nach der Nachhaltigkeit?

Sarah Gänz: Wir ziehen zuerst Menschen an, die auch so leben. Zugleich zeigen wir allen mit Führungen und bei Weinproben, was den ökologischen Landbau ausmacht. So können wir – mit Freude – überzeugen. Das Potential kleiner Betriebe liegt im engen Kontakt zu den Menschen. Das ist ein klarer Vorteil gegenüber dem Internet. Und den nutzen wir zur Kommunikation über Nachhaltigkeit.

Ausgezeichnet u.a. mit

- Die besten Winzer Deutschlands (Gerhard Eichelmann 2018)
- Best of Riesling
- Internationaler Bioweinpreis
- Der Feinschmecker Vinum Weingude

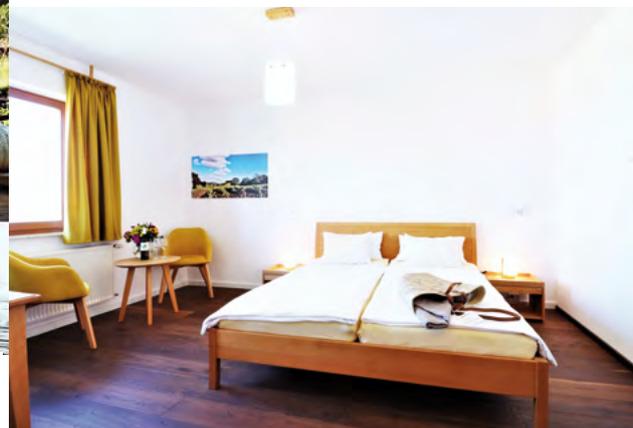
Landhotel
mit zwölf Betten

Zertifiziert
als Bio-Hotel,
Bio-Speisen

Familienbetrieb
mit fünf Personen
und drei Helfern in Teilzeit
und Saisonkräften



Für das Bio-Hotel wurde – umgeben von Apfelbäumen – ein Naturteich neu angelegt.



KONTAKT

Bioweingut & Landhotel Gänz
Bosenheimer Straße 46
55546 Hackenheim

Telefon: +49 (0) 671 89634-53
Fax: +49 (0) 671 89634-55
Mail: info@gaenz.com
www.gaenz.com; www.gaenz.bio

Öffnungszeiten Weinverkauf:
Mo – Sa: 8 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr
Hotel Anreise:
Mo – Sa: 14 – 18 Uhr / So: 13 – 15 Uhr

GAIA MBH

WIND- UND SOLARENERGIE



Sonne und Wind schenken sogar Speicherenergie

Gaia ist in der griechischen Mythologie die große Mutter Erde. Der Forscher James Lovelock beschreibt die Erde als Lebewesen und nennt sie Gaia. In Rheinland-Pfalz sind mit GAIA (Gesellschaft für Alternative Ingenieurtechnische Anwendungen) die alternativen – oder auch erneuerbaren – Energien gemeint. Was vor gut 20 Jahren noch als „alternativ“ bezeichnet wurde, kann heute oft als „nachhaltig“ gelten. GAIA, der Spezialist für erneuerbare Energien aus Lamsheim, bietet an, die Kraft von Wind und Sonne zur Energieerzeugung zu nutzen und hält dafür ein breit sortiertes Leistungspaket bereit: von der Standortanalyse über Planung, Genehmigung und Finanzierung bis hin zur fachgerechten Begleitung des Anlagenbetriebs.

Auch als Generalunternehmen baut das Unternehmen Solaranlagen, Windräder unterschiedlicher Hersteller und Elektro-Ladestationen. Angesprochen sind Gewerbetreibende, Industrie und Eigenheimbesitzer ebenso wie Kommunen oder große Energieversorger.

GAIA ist in der ehemaligen Fabrik des Kofferherstellers Goldpfeil zuhause, auf dem Dach finden sich Photovoltaik und im Technikraum verschiedene Generationen von immer kleiner werdenden Speichersystemen. Intensiv testet man dort, was Künstliche Intelligenz vermag – Ziel ist es, Verbrauch und Energienutzung immer weiter zu optimieren. Schon heute ist das historische Firmengebäude ein Energiegewinnhaus, das mehr Strom erzeugt, als es benötigt.



Dipl.-Ing. Michael Wahl und Dipl.-Kfm. Torsten Zielasko,
Inhaber und Geschäftsführer

Im Gespräch mit: Dipl.-Ing. Michael Wahl, Geschäftsführer von GAIA

Sie sind ein Pionier der Erneuerbaren in Rheinland-Pfalz. Wie kam es dazu?

Michael Wahl: Im Studium habe ich eine Arbeit zum Vergleich von Kernkraftnutzung mit Erneuerbaren Energien verfasst. Die Vorteile sah ich eindeutig bei letzteren. Mein Professor war aber nicht einverstanden und gab mir eine schlechte Note. Das Thema hat mich seither nicht losgelassen. Nach der Diplomprüfung war mir klar: Große Konzerne können die (damals) alternativen Energien nicht in den Markt bringen, aber ich kann es.

Und wie sehen Sie die Entwicklung 20 Jahre später?

Michael Wahl: Als deutscher und europäischer Mittelständler und Ingenieur bricht es mir das Herz, dass wir die Zukunftstechniken wie Photovoltaik, Batterietechnik, E-Mobilität und vieles mehr aus der Hand geben. Wir kommen einfach nicht ins Handeln. Dabei kommt mit dem Klimawandel eine Lawine auf uns zu. Es wird um die Kosten gehen, und die Erneuerbaren Energien sind schon jetzt am günstigsten. Je länger wir zögern und zaudern, desto teurer wird uns die Klimakrise kommen.

Aber Windräder mag nicht jeder.

Michael Wahl: Nutzung und Ausbau der Windenergie in Deutschland werden konstant von einem breiten gesellschaftlichen Konsens getragen. Dennoch gibt es tatsächlich einige Bürger, die Ängste haben und gegen Windenergie sind. Uns ist es sehr wichtig, alle Beteiligten im Umfeld eines geplanten Projektes von Anfang an mitzunehmen und wir setzen auf Information und Austausch vor Ort. Themen wie Lärm- und Naturschutz nehmen wir sehr ernst. Auch die Hersteller haben darauf reagiert und in den letzten Jahren leisere und leistungsstärkere Anlagen entwickelt.

Was ist bei der Sonnennutzung zu beachten?

Michael Wahl: Auf dem Obst- und Gemüsemarkt in Maxdorf haben wir schon 2010 eine Drei-Megawattanlage gebaut, die Strom für 3000 Menschen liefert. Wir achten bei unseren Anlagen auf die Herkunft der PV-Module und nutzen zum Beispiel keine Dünnschicht-Module mit Schwermetalleintrag. Leider sind die deutschen PV-Modul-Hersteller fast alle verschwunden und damit deren Know-how und Arbeitsplätze, die – wie es aussieht – in Deutschland im Vergleich zum Bergbau nicht geschätzt werden. Vieles wird in Asien produziert und man weiß nicht immer auf welche Weise das geschieht.



WALLBOXEN LADEN E-AUTOS AUF

Seit 2014 hat GAIA ein eigenes Elektroauto in Betrieb. Die erste Schnellladesäule wurde 2015 installiert. Damit war ein neues Geschäftsfeld eröffnet. In der Umgebung des Unternehmens, in Hettenleidelheim und am Lambsheimer Rathaus, wurden Ladestationen eingerichtet. Viele Privatleute statten inzwischen ihre Häuser mit Wallboxen aus. Bis zu 80 Prozent der E-Autos werden zuhause aufgeladen. Das Aufladen an Schnellladestationen braucht nur 30 Minuten, um von 20 auf 80 Prozent Ladestand zu kommen. Über die Haushaltssteckdose dauert das Aufladen aber 24 Stunden. Gerade Hausbesitzer würden gern Strom an E-Autofahrer über ihre Ladestationen verkaufen, das aber ist noch nicht ohne Weiteres erlaubt.



GAIA bringt Erneuerbare Energien in die Region.



Seit mehr als zwei Jahrzehnten arbeiten Michael Wahl und Torsten Szielasko als GAIA-Geschäftsführer. 1999 haben sie das Unternehmen gegründet. Sie haben das Unternehmen nach und nach aufgebaut und haben heute fast 50 Angestellte. GAIA setzt auf den Heimatmarkt in Rheinland-Pfalz und die angrenzenden Regionen. Über 120 Windkraftanlagen und 350 Photovoltaik-Anlagen hat das Unternehmen ganz oder teilweise realisiert.

KONTAKT

Gesellschaft für Alternative
Ingenieurtechnische Anwendungen –
GAIA mbH
Jahnstraße 28
67245 Lamsheim

Telefon: +49 (0) 6233 35944-00
Fax: +49 (0) 6233 35944-01
Mail: info@gaia-mbh.de
www.gaia-mbh.de

HAARESZEITEN

NATURFRISEUR

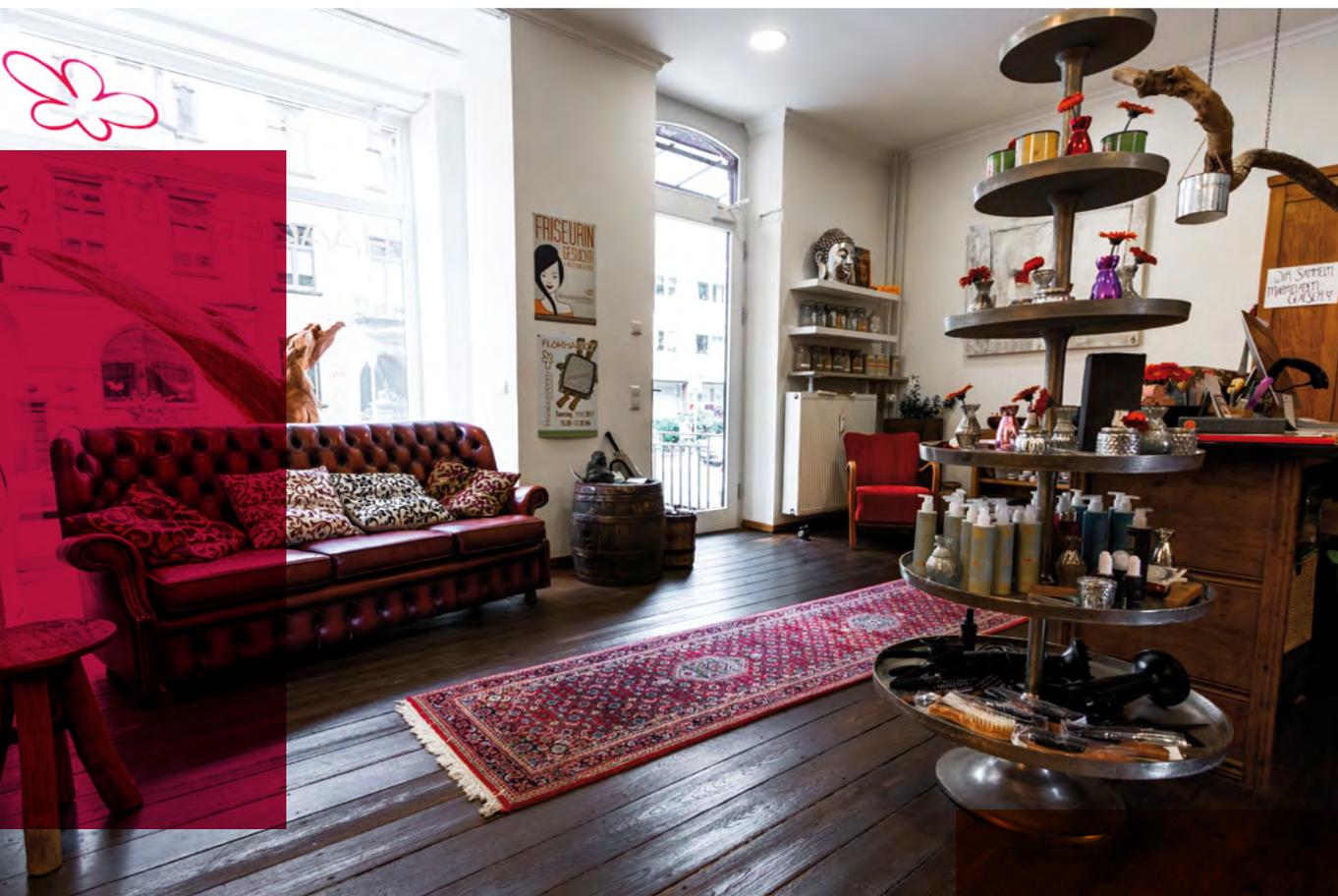


Natur macht schön wissen Friseurmeisterin Petra Regnery-Britz (rechts) und ihr Team.

Natürlich gefärbtes Haar

Der Farbton des alten Stadthauses, welches das Friseurgeschäft beherbergt, findet sich in der Palette der Naturhaarfarben wieder. Gleich hinter dem Empfang von Haareszeiten Naturfriseur stehen aufgereiht große Einmachgläser. Darin pulvrige Pflanzenhaarfarbe, die hier verwendet wird. Das Pulver besteht aus Kräutern, Blumen, Wurzeln, Nüssen, Kaffee und anderen Naturstoffen. Es wird mit heißem Wasser zu einem Brei angerührt und auf das Haar aufgetragen. Der Anwendungsbereich liegt zwischen hellem Hellblond und Schwarz; die natürliche Pigmentierung des Haares bleibt erhalten. Das Ergebnis der Färbung vom Naturton der Kundin, der Rezeptur

und der Einwirkzeit ab. Nicht nur die Färbemittel sind hier biologisch, auch das Shampoo und andere Pflegemittel. Die kleinen Handtücher sind ein Abfallprodukt aus Eukalyptusholz, die zu 100 Prozent recycelbar sind. Mitgebrachte Marmeladengläser dienen beim Kauf als Transportmittel für das Pflanzenhaarpulver. „Haareszeiten“ hat sein nachhaltiges Konzept auch auf den täglichen Energiebedarf ausgeweitet. Hier kommt beispielsweise die sparsame LED-Beleuchtung, ein Wärmepumpentrockner und eine energiesparende Warmwasseraufbereitung mittels Wärmepumpentechnik zum Einsatz.



Petra Regnery-Britz hat 1981 ihren Wunschberuf erlernt: Heute ist sie Friseurmeisterin und Inhaberin des Geschäftes „Haareszeiten-Naturfriseur“ in Koblenz. Sie beschäftigt fünf Friseurinnen, darunter drei Friseurinnen mit Meisterausbildung sowie drei Auszubildende und eine Auszubildende, die auf Grund ihrer Sprache die Einstiegsqualifikation (EQJ) absolviert. Die Mutter von zwei Söhnen und einer Tochter hat sich vor neun Jahren in Koblenz-Rübenach selbstständig gemacht. 2013 ist der Betrieb in die Koblenzer Vorstadt umgezogen. Ihre Tochter Paulina Britz macht ihre Ausbildung im Betrieb. Sie will Friseurmeisterin werden und eine Zusatzausbildung zur Haut- und Haarpraktikerin anschließen.



Pflanzenhaarfärben werden aus Pulver angerührt, dazu gibt es Beratung.



GEPRÜFT WIRD MIT CHEMIE

Beim Naturfriseur gibt es naturgemäß keine Ausbildung im chemischen Färben von Haaren. Die Auszubildenden lernen den Einsatz chemischer Hilfsmittel in der Friseurfachschule. Das sei auch gut so, sagt die angehende Friseurin Paulina Britz, so könne man das ganze Spektrum und könne sich selbst ein Urteil bilden. Ihre Ausbilderin bedauert jedoch, dass bei der Prüfung nicht mit Naturhaarfärben gearbeitet werden darf. Das bestätigt die Handwerkskammer Koblenz: In der Zwischenprüfung seien Dauerwellen Thema und in der Abschlussprüfung das Färben. Jedes mal sei Chemie im Einsatz und der richtige Umgang damit werde auch geprüft. Das Thema Naturfarben werde noch nicht angeboten und Kenntnisse über natürliche Haarfärbeverfahren würden über private Weiterbildungsmaßnahmen erlernt.



**Im Gespräch mit:
Haareszeiten-Inhaberin Petra
Regnery-Britz und Paulina Britz,
die nach dem Fachabitur und
einem Freiwilligen Kulturellen
Jahr jetzt im dritten Lehrjahr zur
Friseurin steht**



Tochter Pauline Britz (rechts) lernt im Geschäft ihrer Mutter, Petra Regnery-Britz.

Sie arbeiten mit natürlichen Pflanzenhaarfarben. Ist das eine neue Mode?

Petra Regnery-Britz: Nein, für mich ist das keine neue Mode. Ich interessiere mich schon seit meiner Ausbildung für Pflanzenhaarfarben. Mein Ausbilder stellte mir damals auf meinen Wunsch hin Henna zur Verfügung und sagte im großen Vertrauen: „Mach mal!“ Mit Henna habe ich angefangen, Haare zu färben. Heute arbeite ich mit Farben, die aus verschiedenen Pflanzen hergestellt werden. Diese beziehe ich unter anderem aus Deutschland, aber auch aus anderen Teilen der Welt

Paulina Britz: Immer mehr Kundinnen fragen nach Pflanzenhaarfarben.

Was ist anders als bei der chemischen Färbung?

Paulina Britz: Ich habe in einer Friseurfachschule sechs Monate mit Chemie gearbeitet und trotz Handschuhen einen Ausschlag bekommen. Mit Chemie zu färben empfinde ich anstrengender, gerade auch wegen der Dämpfe.

Petra Regnery-Britz: Pflanzenhaarfarben pflegen, kräftigen und schützen das Haar. Sie wirken gesundheitsfördernd auf Haare und Kopfhaut und

schonen Mensch und Umwelt. Im Gegensatz zu chemischen Haarfärbemethoden, die die äußere Schicht des Haares öffnen, um mit ihren Pigmenten einwirken zu können, lagern sich die Pflanzenhaarfarben am Haar an. Selbst gänzlich ergrautes Haar kann zufriedenstellend abgedeckt werden.

Was bedeutet Nachhaltigkeit für Sie?

Petra Regnery-Britz: Wir sollten bewusster mit unseren Ressourcen umgehen. Nachhaltigkeit fängt für mich schon beim Shampoo an. Um Haare und Umwelt zu schonen, verdünnen wir unsere Shampoos bei der Anwendung mit Wasser. Wir verwenden ausschließlich zertifizierte Bio-Produkte, um die Belastung so gering wie möglich zu halten.

Paulina Britz: Für mich bedeutet Nachhaltigkeit, nicht nur auf sich selbst zu schauen, sondern auch auf die Auswirkungen zu achten, die man durch sein eigenes Verhalten verursacht, etwa bei der Müllproblematik. Viele in meinem Freundeskreis interessieren sich zwar für Bio-Produkte, halten aber entgegen, dass sie sich das nicht leisten könnten. Ich werde bestaunt, wenn ich meine Ziele trotzdem umsetze. Für Fridays For Future würde ich dennoch nicht schwänzen, ich mache lieber an jedem Tag etwas Sinnvolles für die Umwelt.

KONTAKT

Haareszeiten Naturfriseurin
Markenbildchenweg 16
56068 Koblenz

Telefon: +49 (0) 261 5793 427
www.haareszeiten-naturfriseurin.de

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Fr: 8.30 – 18 Uhr / Mi, Do: 8.30 – 19 Uhr / Sa: 8.30 – 14 Uhr

Mittagspause:

Mo – Fr: 13 – 14 Uhr

HAHN KUNSTSTOFFE GMBH

KUNSTSTOFFBAU



Die Bauteile aus Recycling-Kunststoff werden im Hunsrück produziert und lagern dort bestellfertig auf großen Flächen.

Plastik ersetzt Beton

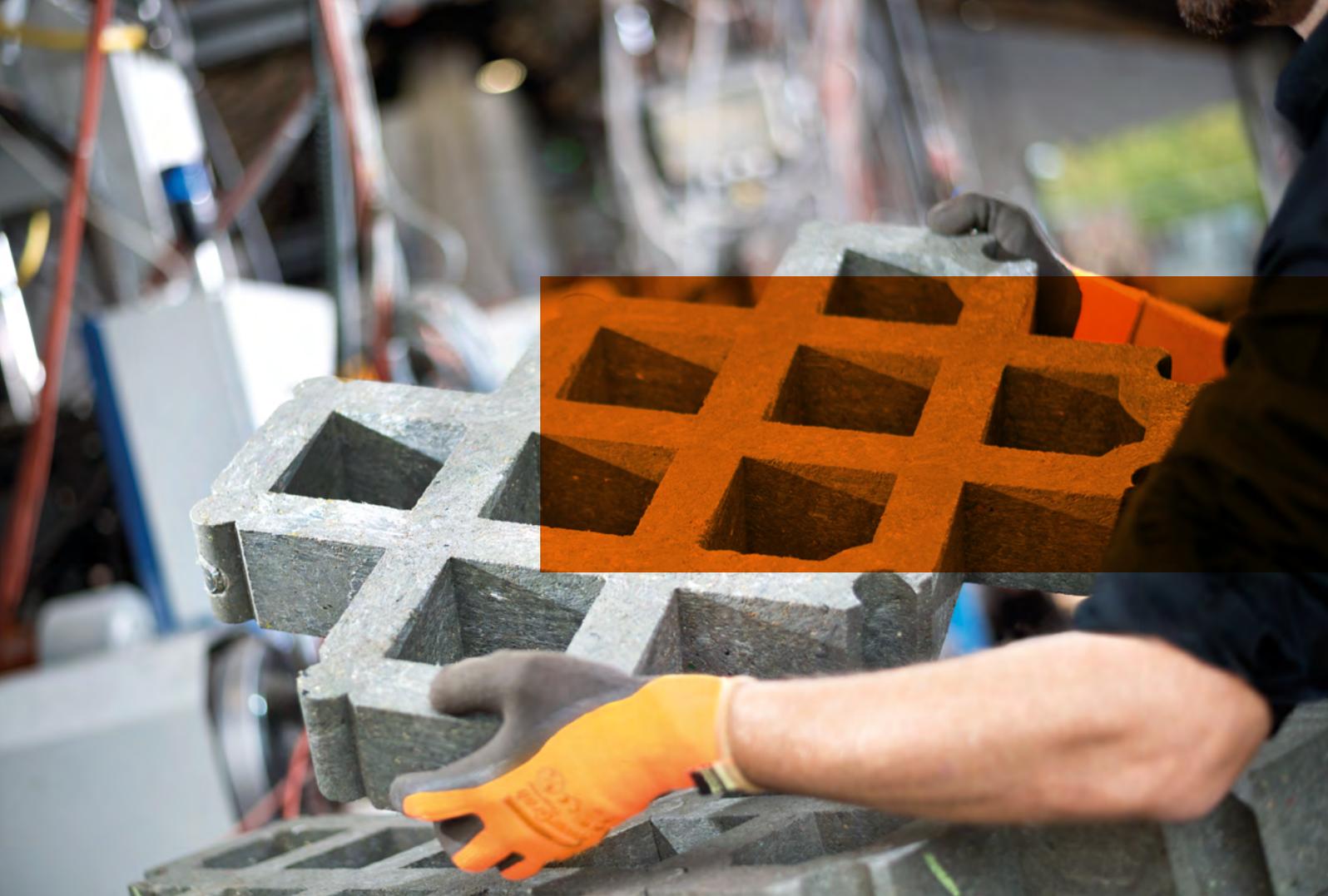
In Bärenbach im Hunsrück sind die Poller an der Straße schiefergrau – und aus Kunstholz. Kein Wunder, denn einen Kilometer weiter wird Kunststoff in vielen Formen und großen Mengen produziert und gelagert: Bodengitter, Kabelkanäle, Pfosten, Einfassungen, Bänke, Bretter und Planken, Kunst-Steine aller Art. Alles ist aus Abfall gemacht, der sonst verbrannt würde: HAHN Kunststoffe setzt seit über 25 Jahren auf ein Verfahren, das immer mehr Aufmerksamkeit gewinnt. Aus Plastikmüll entstehen

Pellets und daraus neue, kompakte Teile aus hanit®. Das Material hanit® zeigt, dass alte Zahnpastatuben oder Plastikverpackungen nicht in der Umwelt landen müssen. Sie können sich zum Beispiel in stabile Lagerunterlagen für Schwerlasten verwandeln, die andernfalls aus Beton sind. Diese können Holz ersetzen, viel Rohöl sparen und so dem Plastikmüllproblem beikommen. Der besonders für technische Konstruktionen geeignete Recycling-Kunststoff hanit® ist umweltgerecht und überdauert Jahrzehnte.

KUNSTSTOFFEXPORT BOOMT

Das Unternehmen hat die Auslandsmärkte im Blick. Auch in Italien, Frankreich oder England sind Blumenkübel oder Uferpalisaden aus hanit® zu haben. Seit wenigen Jahren wird auch in Kanada produziert, jetzt sind die USA das nächste große Ziel. Sogar in der neuen Untergrundbahn von Riad/Saudiarabien wird der Recycling-Kunststoff verbaut: Das Unternehmen aus dem Hunsrück hat rund 80 Kilometer Kabelkanal per Schiff geliefert. Entscheidender Vorteil war das geringe Gewicht des Materials.





Formen für die Kunststoffteile werden eigens hergestellt.

1993 gegründet von Ulrich Kossin, wird die HAHN Kunststoffe GmbH heute von Stephan Seibel und Marco Bräuß geführt. Das Unternehmen sitzt mit seiner Entwicklungsabteilung im Hunsrück und hat vor kurzem weitere 200.000 Quadratmeter Firmenfläche hinzugekauft. Am Standort werden jährlich bis zu acht Millionen Euro investiert. 66.000 Tonnen Kunststoff werden jährlich aufbereitet und zu 2000 verschiedenen Produkten geformt. Von den 400 Mitarbeitern arbeiten 320 im Hunsrück.



Direkt aus dem Gelben Sack kommt der Rohstoff und wird zunächst maschinell aufbereitet.



Geschäftsführer Marco Bräuß



Im Gespräch mit: Marco Bräuß, Geschäftsführer von HAHN Kunststoffe

Sie zeigen, Kunststoff ist sehr gut wiederzuverwerten. Wird das honoriert?

Marco Bräuß: Unsere Kunden wählen die Produkte in erster Linie, weil sie gut sind und von den Eigenschaften perfekt in das Anwendungsgebiet passen. Erst an zweiter Stelle, weil wir das Plastik aus dem Gelben Sack recyceln.

Was sind die Bestseller?

Marco Bräuß: Wir haben 18 Millionen Weidepfosten aus hanit® verkauft. Mit 20 Jahren Garantie sind sie unschlagbar. Jetzt geht es von der Bank für den Wald, einem unserer ersten Produkte, in Richtung Stadtmöbel. Immer wichtiger werden auch Konstruktionen für die Industrie, zum Beispiel Bio-Filter Böden. Viele neue Ideen entstehen in Zusammenarbeit mit unseren Kunden.

Woher bekommen Sie die Rohstoffe?

Marco Bräuß: Wir nehmen die einfachste Sortierqualität aus den Gelben Säcken. Statt das Plastik zu verbrennen, verarbeiten wir es zu Pellets und neuen Produkten – an 362 Tagen im Jahr in vier Schichten. Besser als bei uns lassen sich „Mischkunststoffe“ nicht nutzen.

Wohin geht die Entwicklung?

Marco Bräuß: Wir wollen das Design weiter entwickeln und neue Märkte erschließen. Deutschland ist beim Recycling Spitze, davon können andere Länder profitieren. Die Nutzer haben große Vorteile, wenn sie wiederverwertbaren Kunststoff nutzen: Er ist sehr beständig, wir nehmen ihn sogar zurück, so kann er jahrzehntelang in Gebrauch sein. Es stört uns, wenn manche sagen, Recycling funktioniert nicht. Unsere 400 Mitarbeiter beweisen, wie gut es funktioniert.

KONTAKT

HAHN Kunststoffe GmbH
Gebäude 1027
55483 Hahn-Flughafen

Telefon: +49 (0) 6543 98860
Fax: +49 (0) 6543 988697
Mail: info@hahnkunststoffe.de
www.hahnkunststoffe.de

HEVERT-ARZNEIMITTEL

ARZNEIMITTEL UND MIKRONÄHRSTOFFPRÄPARATE



Vor über 100 Jahren betrieb der Pastor Emanuel Felke (Mitte) eine Naturheilpraxis in Bad Sobernheim – die Firmeninhaber räumen seinen Kenntnissen weiter einen Platz ein.

Heilpflanzen wachsen im Nahetal

Das Familienunternehmen Hevert steht für eine ganzheitliche Medizin und es richtet sich auch in Produktion und Personalführung ganzheitlich aus. Als Hersteller von pflanzlichen und homöopathischen Arzneimitteln sowie von Mikronährstoffpräparaten legen die Geschäftsführer Marcus Hevert und Mathias Hevert großen Wert auf Stimmigkeit. Das bilden die Jahresberichte zur Unternehmensverantwortung, Corporate Social Responsibility (CSR), ab. Sie belegen den sorgsamen Umgang mit Energie und Naturschutz und stellen soziale Aspekte auch und gerade gegenüber Mitarbeitern in den Vordergrund. So besteht ein Kinderhaus ganz aus Holz für Ferien- und bedarfsgerechte Betreuung der Kinder von Firmenangehörigen. Das kann den Arbeitsalltag ebenso erleichtern wie verschiedene Modelle flexibler Arbeitszeiten.

Zum Geschäftsbetrieb gehört die Anlieferung von Pflanzentinkturen aus aller Welt. Gleichzeitig

werden im Nahetal frische Pflanzen – möglichst aus der Region – mit Stumpf und Stiel verarbeitet. Im Aufbau ist die Kultivierung und Zertifizierung von Heilpflanzen, etwa der Goldrute, auf nahe gelegenen Feldern. Über 100 Arzneimittel bietet das Unternehmen im In- und Ausland an. Alle sind apothekenpflichtig. Höchste Sorgfalt ist bei der Herstellung erforderlich. Über 90 Prozent der Arzneimittel werden in Bad Sobernheim und Nussbaum in modernen Produktionsräumen hergestellt und aufwändig kontrolliert. Daneben steht die Forschung nach neuen Rezepturen und Therapieansätzen im Vordergrund.

Seit 2017 gibt es neben dem alten Flugplatz Tempelhof in Berlin ein Hevert-Co-Workingspace. Das Hevert-Hauptstadtbüro dient der Personalgewinnung ebenso wie der Vernetzung. So lassen sich hier zum Beispiel auch Gespräche über die Naturheilkunde mit Kunden, Partnern und Politik am Puls der Hauptstadt führen.



Frische Pflanzen aus dem Nahetal und der Region werden bei Hevert verarbeitet.

Tradition und Moderne verbinden: Die Großeltern der heutigen Gesellschafter, der Pharmazeut Emil Hevert und seine Frau Dorothea, gründeten 1956 ein eigenes pharmazeutisches Unternehmen in Bad Sobernheim und begannen, Naturheilmittel herzustellen. Der Sohn der Firmengründer, Arzt und Apotheker Dr. Wolfgang Hevert, führte das Familienunternehmen zu nationalem Erfolg. Bis heute ist Pastor Emanuel Felke (1856 – 1926), der in Bad Sobernheim eine Naturheilpraxis betrieb und Licht, Luft, Wasser, Heilerde sowie Komplexmittel-Homöopathie populär machte, Inspirator. Heute trifft bei Hevert traditionelle Medizin auf moderne Produktionsverfahren.



LIEBE ZUR NATUR

„Wir lieben die Natur“ lautet der Wahlspruch des Unternehmens und ist am Firmenstandort in Nussbaum zu erleben: Riesling (demnächst in Bio-Güte) vom eigenen Weinberg wird gekeltert, vier Bienenvölker sorgen für Hevert-Honig und für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen gibt es kostenlos Bio-Gemüse vom eigenen Acker, direkt neben dem Hevert-Heilpflanzenanbau.



Heilpflanzen wie Calendula wachsen inzwischen auch auf betriebseigenen Feldern.



Mathias (links) und Marcus Hevert führen die Firma.

Im Gespräch mit: Geschäftsführern Marcus Hevert und Mathias Hevert

Auf der Homepage steht „Nachhaltige Gesundheit“. Was ist das?

Mathias Hevert: Dauerhaft gesund zu sein und nicht nur symptomfrei. Naturheilkunde will Ursachen finden. Wir wollen Menschen nachhaltig gesund machen und dabei gleichzeitig nachhaltig auf Umwelt und Gesellschaft einwirken.

Was zieht das nach sich?

Marcus Hevert: Genau hinzuschauen. Auch im Kleinklein. Welche Alternativen etwa gibt es zu Palmöl oder zur Alufolie der Tablettenverpackungen? Wo finden wir andere Firmen, um Bio-Kunststoffe voranzubringen? Wir haben E-Autos und E-Bikes angeschafft. Für unsere Mitarbeiter, insbesondere im Außendienst, bieten wir Eco-Fahrtraining an. In der Produktion wird Bio-Alkohol genutzt. Unsere Leuchtturm-Projekte wie das Kinderhaus mit eigener Erzieherin genügen uns nicht. Wir wollen dabei helfen, gute Trends zu verstärken. Und wenn dann der Landwirt, der in direkter Nachbarschaft zu unseren Heilpflanzen-Feldern wirtschaftet, ebenfalls auf Bio umstellt, ist das auch ein Teilerfolg.

Wird diese nachhaltige Führungs- und Wirtschaftskultur anerkannt?

Mathias Hevert: Apotheken- und Praxisteams erkennen es an. Für die Patienten steht verständlicherweise das eigene Leiden im Vordergrund. Wir sehen aber auch hier ein Umdenken! Auf die Vermeidung von Palmöl in Tabletten wurden wir erst durch eine Patientin gebracht.

Kann man Naturheilmittel und chemische Arzneien vergleichen?

Marcus Hevert: Beide Seiten sollen sich ergänzen. Es geht sowohl als auch.

Mathias Hevert: Kundige Apotheken und Therapeuten wissen das Richtige einzusetzen. Deshalb soll die Naturheilkunde auch fester Teil der Ausbildung sein. Wir stehen für die ganzheitliche Medizin, welche Schulmedizin und Naturheilkunde verbindet, und vermitteln dieses Wissen in vielen Fortbildungsveranstaltungen, hier vor Ort oder auch in Webinaren.

KONTAKT

Hevert-Arzneimittel GmbH & Co. KG
In der Weiherwiese 1
55569 Nussbaum

Telefon: +49 (0) 6751 910 0
Fax: +49 (0) 6751 910 150
Mail: info@hevert.de
www.hevert.com

KREISSPARKASSE KAISERSLAUTERN

FINANZDIENSTLEISTER



Auf dem Dach Solaranlagen und Begrünung – seit der Sanierung setzte die Kreissparkasse baulich auf Nachhaltigkeit.

Für das Gemeinwohl in der Region

In der großen Eingangshalle der Kreissparkasse steht ein kleines Elektroauto namens Emil. Die Stadtwerke Kaiserslautern (SWK) sind hier Untermieter und werben mit dem Kleinwagen für E-Mobility und ihr neues eCarSharing-Angebot – ein Beitrag zum Klimaschutzkonzept der Stadt.

Klimaschutz und Ressourcenschonung beschäftigen auch das Finanzinstitut, das sich zur Aufgabe bekennt, die nachhaltige Entwicklung der Region und ihrer Einwohner zu unterstützen. „*Unser tägliches Handeln ist ein stetes Abwägen von sozialen, ökologischen und ökonomischen Auswirkungen.*“, schreibt die Kreissparkasse in ihrer Selbstdarstellung beim Deutschen Nachhaltigkeitskodex. Das Sparkassengesetz verpflichtet

sie ohnehin zum Handeln im Sinne des Gemeinwohls. „*Unsere Einflussmöglichkeit im Rahmen der Wertschöpfungskette sehen wir darin, unseren Bedarf an Ressourcen nachhaltig und dauerhaft zu senken.*“, heißt es weiter.

4,1 Millionen Blatt Papier wurden 2018 benötigt, die Ausdrücke sollen künftig weniger werden. Bei Strom und Wärme ist schon einiges passiert: Seit 2006 wurden mehrere Photovoltaikanlagen installiert und geheizt wird seit 2017 mit Fernwärme. Die Lüftung ist besonders energiesparend. Bei der Kreditvergabe spielen Nachhaltigkeitskriterien bisher noch nicht die herausragende Rolle, aber besonders gern finanziert man in der Kreissparkasse nachhaltige Projekte.

DEUTSCHER NACHHALTIGKEITSKODEX

Corporate Social Responsibility (CSR) ist für Unternehmen und Organisationen mit mehr als 500 Mitarbeitenden und einer Bilanzsumme von mehr als 20 Millionen Euro verpflichtend. Sie müssen Daten zu Umwelt-, Sozial- und Arbeitnehmerbelangen, zur Achtung der Menschenrechte und Bekämpfung von Korruption offenlegen. Auch kleine und mittlere Unternehmen können indirekt betroffen sein – etwa wenn sie Geschäftsbeziehungen zu Unternehmen pflegen, die der Berichtspflicht unterliegen.

Berichtsstandards ermöglichen eine unkomplizierte Dokumentation und eignen sich als Einstieg ins Nachhaltigkeitsmanagement. Einer dieser Standards ist der Deutsche Nachhaltigkeitskodex (DNK), der vom Rat für Nachhaltige Entwicklung im Auftrag der Bundesregierung konzipiert wurde. Auch die Kreissparkasse Kaiserslautern berichtet seit 2017 mit dem DNK. Unternehmen jeder Größe und Rechtsform können ihre Leistungen mit diesem Instrument transparent und vergleichbar machen.

www.deutscher-nachhaltigkeitskodex.de



Die Eingangshalle ist an den örtlichen Energieversorger untervermietet und dieser wirbt hier für Carsharing.



Kai Landes, Daniela Ostanond, Hartmut Rohden (v.l.)

Im Gespräch mit: Kai Landes, Vorstandsvorsitzender, Hartmut Rohden, Mitglied des Vorstandes und Daniela Ostanond, Juristin im Vorstandssekretariat sowie Nachhaltigkeitsbeauftragte

Sie geben seit 2017 eine Entsprechenserklärung zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) ab. Warum?

Kai Landes: Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt uns seit langem, angefangen bei der energieeffizienten doppelten Glasfassade unseres Hauptgebäudes oder der Fassaden-Photovoltaikanlage. Und wir erfüllen mit dem DNK die Anforderungen des CSR-Richtlinie-Umsetzungsgesetzes. Nachhaltigkeit wirkt für eine Sparkasse in unterschiedlichen Dimensionen: nach außen, etwa wenn es um regionale Wertschöpfung geht; nach innen bei unserem Gebäudemanagement zum Beispiel oder in der Kundenbeziehung, wenn es um ökologisch wirksame Investitionen wie Solaranlagen oder Kraftwerke geht.

Wie gehen Sie das Thema im eigenen Haus an?

Daniela Ostanond: Durch den DNK ist der Prozess so in Gang gekommen, dass sich alle mit Nachhaltigkeit beschäftigen. Wir können die DNK-Erklärung selbst erarbeiten und jedes Jahr kommt Neues hinzu. So entsteht positiver Wandel.

Kai Landes: Wir checken ständig, was noch zu verbessern ist. Der Papierverbrauch soll weiter reduziert werden. Wir haben bereits in Green IT investiert, künftig brauchen wir weitere digitale

Lösungen wie Notebooks für die Beratung. Ziel ist es, den ökologischen Fußabdruck weiter zu verringern und die Mitarbeiter mitzunehmen. Jobtickets gibt es schon, jetzt denken wir an dienstliche Elektroautos. Wir haben auch Trinkwasser-Zapfstellen und für alle gibt es kostenlos Kaffee, fair gehandelt und ohne umweltschädliche Kapsel-Verpackung.

Hartmut Rohden: Nachhaltigkeit sollte selbstverständlich werden. Schaut man nach draußen, reicht unser Auftrag als Sparkasse vom Kampf gegen Armut, über Wirtschaftserziehung in Schulen bis zur Unterstützung der Schuldnerberatung – nicht zu vergessen unsere Stiftungen.

Was halten Sie von nachhaltigen Geldanlagen?

Hartmut Rohden: Noch fehlt die feste Definition von Nachhaltigkeit im Finanzbereich, das ist auf EU-Ebene in Arbeit. Eine klare Festlegung ist sinnvoll und wird Orientierung geben.

Kai Landes: Die meisten Kunden stellen bei nachhaltigen Anlagen den Natur- und Klimaschutz in den Vordergrund und erst dann folgen Themen wie faire Entlohnung oder keine Kinderarbeit. Die Nachfrage steigt. Wir wollen unser Angebot an nachhaltigen Finanzprodukten ausweiten und denken daran, einen eigenen Nachhaltigkeitsfond aufzulegen.



Die Kreissparkasse Kaiserslautern wurde 1874 gegründet und sichert die geld- und kreditwirtschaftliche Versorgung der Bevölkerung, der mittelständischen Wirtschaft sowie der öffentlichen Hand in der Region. Rund 630 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen arbeiten am Hauptsitz sowie in 36 personenbesetzten Geschäftsstellen. Die Kreissparkasse Kaiserslautern unterhält vier Stiftungen für Kultur, Sport und Soziales, für das Pfälzische Handwerk, für die Hochschule Kaiserslautern sowie für die Technische Universität Kaiserslautern.

KONTAKT

Kreissparkasse Kaiserslautern
Am Altenhof 12/14 und
Fackelstraße 36
67655 Kaiserslautern

Telefon: +49 (0) 631 3636-0
Fax: +49 (0) 631 3636-6000
Mail: posteingang@kskkaiserslautern.de
www.kskkl.de

KÜBLER GMBH

ENERGIESPARENDE HALLENHEIZUNGEN



Weil Infrarot-Heizstrahler gezielt wärmen, sind sie besonders effizient.

Umweltfreundliche Wärme für Hallen

Industriehallen in enormen Ausmaßen, hohe Gewerbe-, Ausstellungs- und Eventhallen, sogar Melkstände für Hunderte von Tieren: solche Räume zu heizen ist eine Herausforderung. Mehr als 13.000 Großräume werden mit KÜBLER Hallenheizsystemen punkt- und temperaturgenau erwärmt. Darunter auch Hallen mit historischem Background. Die berühmte Hamburger Fischauktionshalle, der geschichtsträchtige Flugzeughangar der Junker-Werke in Dessau, heute ein Museum, die ehemaligen Pfaff-Industriehallen in Kaiserslautern gehören dazu. Anders als mit üblichen Warmluftgebläsen heizen die KÜBLER Infrarotheizstrahler gezielt die Raumfassung und andere Körper, auf die die Infrarotwellen treffen.

Hallenbeheizung muss ganzheitlich gesehen werden, um wirklich effizient zu sein. Davon ist man bei KÜBLER überzeugt. Deswegen wurde von Anfang an Wert darauf gelegt, eigene Steuerungen für die Heizungssysteme anzubieten. Die digitalen Systeme bringen zusätzliche Effizienzgewinne, ebenso wie die Restwärmenutzung als Zusatzkomponente. Am Hauptsitz Ludwigshafen ist die Brennerproduktion und der Chassisbau zu finden, die Blechverarbeitung erfolgt in Dresden und die Verkleidungen werden in Ungarn gefertigt. Standorte bestehen in Dresden, Hagen, Hamburg, Prag (Tschechien) und Fegyvernek (Ungarn), dazu kommen zahlreiche Auslandsvertretungen und ein bundesweit flächendeckendes Servicenetz.



HEIZWERK BIETET MIETMODELLE

Innovationen sind Teil der Unternehmensgeschichte. Drei Ingenieure arbeiten heute in der Entwicklungsabteilung. Die direkt nutzbare Energieausbeute der Hallenheizungen zum Beispiel hat sich dank intensiver Forschung mit der Hallenheizung MAXIMA auf 80 Prozent Infrarotanteil gesteigert. Die jüngste Strategie heißt WÄRME 4.0 – die Digitale Hallenheizung. Neu ist auch HeizWerk, das innovative Mietangebot von KÜBLER, das es Kunden ermöglicht, hochmoderne Energie- und CO₂-sparende Heizungstechnologie zu nutzen bei null Investitionsaufwand.



Thomas Kübler hat die Firma im Jahr der Wende gegründet.



Im Gespräch mit: Hallenheizungsspezialist Thomas Kübler, Geschäftsführender Gesellschafter der KÜBLER GmbH

Ihr Unternehmen hat sich auf Infrarot spezialisiert – warum?

Thomas Kübler: Infrarot ist das wirtschaftlichste und effizienteste Wärmeprinzip, wenn es um hohe Räume geht. Ähnlich wie Sonnenstrahlen wärmt Infrarot Wände, Böden und Gegenstände. Diese Wärme wird als sehr angenehm empfunden und es entsteht keine warme Luft, die unter das Hallendach steigt und ungenutzt verpufft. Der entscheidende Effizienzvorteil!

Sie haben Ihr Unternehmen 1989 gegründet. War damals eine gute Zeit für energiesparende Hallenheizungen?

Thomas Kübler: Vor 30 Jahren mussten wir regelrecht Pioniararbeit leisten und den Menschen erst einmal zeigen, dass Infrarot eine natürliche Wärme ist. Und dass sie in Hallengebäuden besser funktioniert als andere Technologien. Heute steht unser Unternehmen für die führenden Hallenheizungstechnologien. Mit einem nahezu unbegrenzten Einsatzspektrum.

Ein Jahr später haben Sie den Standort Dresden eröffnet – was war daran besonders?

Thomas Kübler: Ich habe als erster in Sachsen eine Produktionshalle gebaut. Wo sonst hätte ich als 27-Jähriger einen Drei-Millionen-Kredit bekommen? Wir haben die Baustelle der Dresdner Frauenkirche beim Wiederaufbau beheizt. Auf unserem Firmengelände in Ludwigshafen liegt heute ein Stein der Kirche, der nicht mehr gebraucht wurde und den mir der Bauleiter zum Abschied geschenkt hat.

Sie werben mit Nachhaltigkeit. Was verstehen Sie darunter?

Thomas Kübler: Unsere Produkte reduzieren den CO₂-Ausstoß um bis zu 70 Prozent. Damit erfüllen wir heute schon die Klimaziele von 2030 und tragen entscheidend zur Klimawende bei. Nachhaltigkeit betrifft aber nicht nur unsere Produkte. Uns ist wichtig, diese im Unternehmen zu leben, gerade auch mit Blick auf unsere eigenen Prozesse und die Belegschaft. Wir haben zum Beispiel eine Mitarbeiterlounge, wo es täglich frisch zubereitetes Essen gibt. Und natürlich gehören auch familienfreundliche Arbeitsmodelle dazu.



Der Verfahrenstechniker Thomas Kübler gründete 1989 die KÜBLER GmbH in Ludwigshafen am Rhein. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 120 Mitarbeiter. Mit seinen Patenten, Patentanmeldungen und Gebrauchsmustern setzt KÜBLER Benchmarks in der modernen Hallenbeheizung. Für hocheffiziente und innovative Heiztechnologien wurde das Unternehmen u. a. mit dem Innovationspreis Rheinland-Pfalz sowie mit dem Energy Masters Award der Deutschen Energie-Agentur, dem Großen Preis des Mittelstandes und dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.



KONTAKT

KÜBLER GmbH
Energiesparende Hallenheizungen
Am Bubenpfad 1a
67065 Ludwigshafen

Telefon: +49 (0) 621 57000-0
Fax: +49 (0) 621 57000-57
Mail: direkt@kuebler-hallenheizungen.de
www.kuebler-hallenheizungen.de

KUMPAN ELECTRIC

ELEKTROROLLER UND E-SCOOTER



Patrik Tykesson hat schon als Jugendlicher gern an Maschinen geschraubt.

Innovativ und dabei nostalgisch wie im Film

Auf dem Firmenhof in Remagen stehen sie aufgereiht in Weiß, Blau, Grau, Schwarz oder Braun – schicke Fortbewegungsmittel auf zwei eher kleinen Rädern. Drinnen große Kartons voller Montageteile. Es dauert gut vier Stunden, einen Kumpán für die Straße zu produzieren. Der Laden boomt, seit kurzem kann man hier auch online bestellen. Elektroroller gelten als cool und diese sind besonders. Nicht nur, weil sie hierzulande zusammgebaut werden, sondern auch, weil die Kumpán-Komponenten zum Löwenanteil aus Deutschland und Europa stammen. Weitere Extras: ein Batterie-Management-System, das Risiken wie Überhitzung ausschließt und eine intelligente Zusammenschaltung mehrerer Akkus

steuern kann – für eine Reichweite von bis zu 186 Kilometern. Die Batterien können an einer Haushaltssteckdose aufgeladen werden. Und diese Roller sind schön, haben bauchige Kotflügel, Zierleisten und erinnern mit ihrem Retro-Style an die Sehnsuchtsfilme der 1950er Jahre. Die Modelle tragen Namen wie 1954 Ri – die Sportvariante erreicht bis zu 100 Stundenkilometer. Das Display ist von heute: Sieben Zoll groß und mit einer Touch-Funktion wie bei einem Tablet oder Smartphone. Man braucht einen Führerschein und ein Nummernschild, sogar für den hübschen Scooter. Diesen Kumpán macht man sich gern zum Kumpel und kann getrost aufs Auto in der City verzichten.



Die Brüder Daniel, Patrik und Philipp Tykesson, Jahrgang 1982, 1984 und 1986, haben 2010 ihr Unternehmen gegründet. Die drei Betriebswirte zogen sich drei Jahre lang zurück ins Elternhaus und legten in der Garage los. Geboren in Bonn und aufgewachsen in Unkel, sind sie heute in Remagen mit rund 60 Mitarbeitern erfolgreich. Die Zahlen weisen nach oben und der Platz am Unternehmenssitz wird knapp. Expansion steht an.



Die Unternehmer (von links) Patrik, Daniel und Philipp Tykesson sind Brüder.

Im Gespräch mit: Geschäftsführer Patrik Tykesson

Wie klappt das, wenn drei Brüder zusammen Geschäftsführer sind?

Patrik Tykesson: Wir haben uns schon als Kinder gut verstanden, aber auch gerauft. Heute diskutieren wir. Es gibt drei Meinungen, da wir unterschiedliche Bereiche verwalten und wir einigen uns immer.

Warum wurden gerade E-Roller zu Ihrem Thema?

Patrik Tykesson: An alten Autos haben wir schon immer gern geschraubt. Aber E-Autos als Geschäftsidee war zu groß. Wir haben die Elektromobilität kommen sehen, als noch keiner an sie dachte. Also wurde es zu unserem Ziel, den Stadtverkehr mit Zweirädern zu revolutionieren.

Und wieso im Retro-Look?

Patrik Tykesson: Wir beziehen uns auf das Jahr 1954, welches tatsächlich das Geburtsjahr unserer Eltern ist. Fürs Design haben wir Elemente verschiedener Jahrzehnte zu einem besonderen Mix vereint. Und der Name Kumpan war ein Glücksgriff, der zu 100 Prozent mit unseren Werten übereinstimmt.

Experten sprechen vom milliarden-schweren Markt für Mikromobilität. Wie gehen Sie damit um?

Patrik Tykesson: Dass Deutschland hier Marktführer wird, ist das Wichtigste. Asien und die USA haben andere Hebel angesetzt, subventionieren im Niedrigsegment. Die Politik ist gefragt und der Endkunde pusht die Entwicklung. Kumpan setzt auf hochwertige und technologisch innovative Produkte. Da mache ich mir keine Sorgen. Und die Kunden schätzen es sehr, dass wir in Deutschland produzieren.

Was bedeutet Nachhaltigkeit für Ihr Geschäft?

Patrik Tykesson: Nachhaltigkeit auf Teufel komm raus ist noch kein Erfolgsmodell. Es braucht die Balance zwischen Wirtschaftlichkeit und Anspruch. Aber wir achten zum Beispiel auf hochwertige und wenn möglich nachhaltige Materialien. Die Trittbretter beim Tretroller sind beispielsweise aus Bambus. Mit unseren Lieferanten haben wir Vereinbarungen geschlossen, welche nachhaltige Produktionsprozesse sicherstellen. Unser nächstes Ziel ist es, nachhaltig produzierte Zellen der schwedischen Firma Northvolt zu integrieren.

STÄDTE SETZEN AUF SHARING

Sharing ist ein großes Thema für alles, was mit Elektrounterstützung auf unseren Straßen rollt. Kumpan hat eigens eine robuste Variante seiner Roller aufgelegt, die sich für Firmenflotten oder für den öffentlichen Raum eignet. Berlin und Paris haben es vorgemacht, weitere Städte ziehen nach. Kumpane zum Ausleihen sind unterwegs zum Beispiel in Oberhausen, Gütersloh oder Basel. Häufig betreiben örtliche Energieversorger die Sharing-Angebote oder Stadtwerke ergänzen so den öffentlichen Nahverkehr, um eine individuelle Komponente beim Weg durch die Stadt anzubieten. Abgerechnet wird pro Fahrt über eine entsprechende App.



Die Kumpen-Elektroller gibt es in manchen Städten auch als Miet-Flotte.





KONTAKT

Kumpan electric – e-bility GmbH
Dieselstraße 28
53424 Remagen

Telefon: +49 (0) 2642 999 800
Fax: +49 (0) 2642 999 80-29
Mail: info@ebility.de
www.kumpan-electric.com

LANGE AVIATION

SEGELFLUGZEUGBAU



Segelflugzeugbau ist Ingenieurwissen, Kreativität und Handarbeit.

Segelflug mit Brennstoffzellen

Elektromotoren sind zuverlässig und auf Knopfdruck da. Das kann in der Luft Menschenleben retten. Ingenieur Axel Lange hat einen Segelfliegertraum wahr gemacht: jederzeit mit (Elektro-)Motorenhilfe aufsteigen und segeln können. Das gab es vorher nur mit den unzuverlässigen Zweitakt-Motoren, die schwere Unfälle nach sich zogen. Lange Aviation setzte früh auf andere Energien und machte so das elektrische Fliegen serientauglich, eine Pionierleistung. Der übernächste Schritt ist der autonome Segler ohne Pilot. Für einen Pilot hat die Antares Platz, ein außergewöhnlich leichtes und besonders elegantes Segelflugzeug. Seit 2004 wurden rund 100 in Betrieb genommen, bis heute beträgt der Erfahrungsschatz etwa 120.000 Flugstunden weltweit.

In Zweibrücken wird geforscht und konstruiert, auch an leistungsfähigen und CO₂-freien Motorseglern. Mit dem Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt hat die Lange Aviation das Forschungsflugzeug

Antares H2 entwickelt. 2009 flog so zum ersten Mal in der Geschichte ein bemanntes Flugzeug vom Start bis zur Landung ausschließlich mit Brennstoffzellenantrieb. Anschließend gründete sich die Lange Research Aircraft GmbH, die nach acht Jahren Entwicklungs- und Bauzeit 2019 mit dem Hybrid-Segler Antares E2 in die Testphase geht. Brennstoffzellen und Batterien sorgen bei diesem Segler dauerhaft für umweltfreundliche Energie. Sechs Brennstoffzellen, betrieben mit Methanol, sorgen für Sicherheit. Fliegen mit Wasserstoff ist unschlagbar preisgünstig und über sehr große Reichweiten möglich. Das Gewicht muss klein bleiben und deshalb baut Lange den Rumpf und die Tragflächen aus japanischen Hochmodul-Kohlenstofffasern, die mit Harz getränkt werden. Das Cockpit ist so sicher wie in der Formel 1, das Chassis so hart wie Hochleistungsstahl, aber fünfmal leichter. Radiowellen hält das nicht auf. Das wäre auch nicht gut, denn mit an Bord sind Kommunikationssysteme wie Kameras und Sensoren.



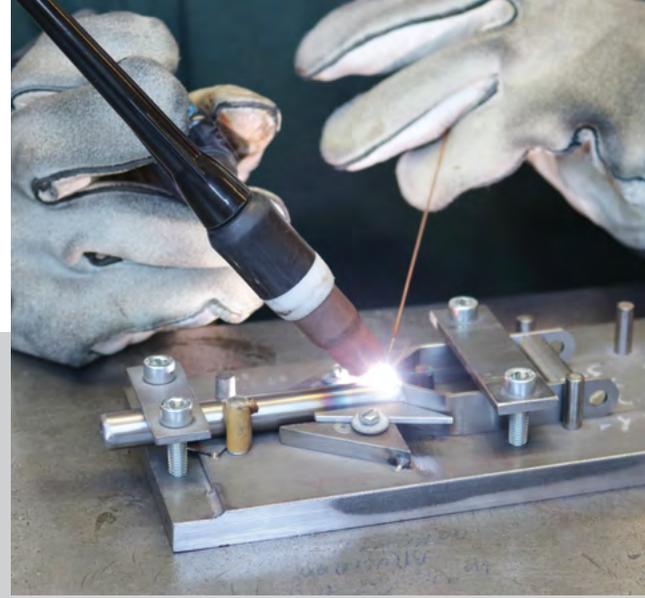
Der ehemalige Flughafen von Zweibrücken liegt vor der Tür, das passt. Seit 2000 ist die Lange Aviation GmbH mit einem Bürobau und zwei Hallen am Ort. Das Unternehmen gibt es seit 1996, im Aufbau musste eine Insolvenz bewältigt werden, der 2007 ein unternehmerischer Neustart folgte. Heute arbeiten 25 Mitarbeiter am Standort. Die Segler werden in einer Manufaktur gefertigt. Dazu kommt das Forschungsunternehmen Lange Research Aircraft GmbH mit fünf Ingenieuren, das mit Experten aus der ganzen Welt arbeitet.



Am Flughafen Zweibrücken werden innovative Segelflugzeuge konstruiert, die zukünftig Überwachungsaufgaben übernehmen sollen.



Konstrukteur und Chef Axel Lange



Im Gespräch mit: Axel Lange, Inhaber von Lange Aviation GmbH, Ingenieur und Konstrukteur

Vor 20 Jahren haben Sie schon an fliegerische Elektromobilität geglaubt. Gab es Unterstützung?

Axel Lange: Niemand hat geglaubt, dass es funktioniert. Heute wollen es alle gewusst haben. Elektrische Antriebe kommen mit Macht.

Was macht Ihre Antares-Segler attraktiv?

Axel Lange: Sie sind total einfach zu bedienen, computerunterstützt. Wir legen großen Wert auf Sicherheit. Elektromotoren sind unkaputtbar und nicht wartungsanfällig. Die Batterien halten 20 Jahre und unsere Segler sind auch leichter als andere – und leise. Mit einer Vollladung, die drei Euro kostet, kann man über 3500 Meter steigen. Sie sind wunderbar für den Segelflugsport, wenn auch nicht für Geschäftsreisen.

Was kostet so ein Segelflugzeug und wer kauft es?

Axel Lange: Mit allem Zubehör und Mehrwertsteuer, rund 250.000 Euro. Unsere Kunden sind überall, auch in den USA, Neuseeland oder Namibia zuhause, und es sind zu einem Viertel Chartergesellschaften. Interessant ist der chinesische Markt, den wir genau beobachten. Zuerst muss dort aber der Luftraum geöffnet werden.

Werden bald Lufttaxis kommen?

Axel Lange: Diesen Hype verstehe ich nicht, weil alle Lösungen sehr teuer sind. E-Motorflugzeuge kann man nicht bauen, sie sind zu schwer und bei zwei Passagieren ist Schluss. Viel interessanter sind die Anwendungen, die wir für E-Motorsegler gefunden haben. Hier können herkömmliche Flugzeuge oder Hubschrauber ersetzt werden und bei viel geringeren Kosten. Sogar das autonome Fliegen über dem Meer wird möglich.





NEUE TECHNIK FÜR KONTROLLAUFGABEN

Brennstoffzellen-Segler könnten in Zukunft zivile Überwachungsaufgaben übernehmen, die heute nicht möglich sind. Für die notwendige Sensor-Technologie hat Lange Aviation Partner gefunden. Reichweiten von über 5000 Kilometern und eine Flugzeit von bis zu 40 Stunden erlauben zum Beispiel den Check von Öl-Pipelines aus der Luft, die Beobachtung von Waldschäden oder die Überwachung der Meeresfischerei. Auch Großveranstaltungen, der Straßenverkehr oder Flächenbrände lassen sich viel genauer als mit Drohnen oder Satelliten aus rund 900 Meter Höhe im Motorsegler verfolgen – mit oder ohne Pilot. Die Bilder werden direkt in die Leitstellen gesandt, um Entscheidungen zu treffen. Erste Tests sind positiv verlaufen.

KONTAKT

Lange Aviation GmbH
Brüsseler Straße 30
66482 Zweibrücken

Telefon: +49 (0) 6332 9627-0
Fax: +49 (0) 6332 9627-19
Mail: info@lange-aviation.com
www.lange-aviation.com
www.lange-research.com

METZGEREI BAYER

FLEISCHERFACHGESCHÄFT UND EG-SCHLACHTHOF



Die Anfahrt zum EG-Schlachthof soll möglichst kurz für die Tiere sein. Metzgermeister und Betriebswirt Ulrich Bayer (Mitte) ist vor allem für die Bauernhöfe im Umland da.

Tierwohl zeigt sich konkret

Zwischen Wiesen und Wäldern ein 450-Einwohner-Ort mit drei Vollerwerbslandwirten. Ein Schild weist zum EG-Schlachthof, unauffällig und doch so außergewöhnlich, dass immer wieder Fach-Delegationen herkommen. Dienstag und Freitag ist Schlachttag, dann wird Tierwohl konkret. Ulrich Bayer hat 1998 den Schlachthof mit wissenschaftlicher Unterstützung so ausgebaut, dass möglichst wenig Stress bei den Tieren entsteht. Kein langer Transport, wenig Lärm, kein hektisches Ausladen. Ohne Treiber laufen die Tiere selbst in dem dunklen, beheizten Stall, weil sie einer Lichtspur folgen. Sie werden einzeln elektrisch betäubt.

Kein Massenbetrieb. Auch die Auswirkungen des Schlachtens werden bedacht: Ställe und Viehwagen werden mit Regenwasser gereinigt, eine biologische Vorklärung des Brauchwassers entlastet die Gemeindeanlage. Es gibt Photovoltaik auf den Dächern des Betriebs, Ökostrom und die Maschinen sind mit Energie-Rückgewinnungs-Systemen ausgestattet. Im Zerlegebetrieb arbeitet auch Personal aus Osteuropa. Diese Männer werden, wie ihre deutschen Kollegen, nach Leistung bezahlt. Teilweise leben sie mit ihren Familien schon vor Ort.



Im Schlachthof Bayer werden wöchentlich rund 900 Schweine und 40 Rinder aus landwirtschaftlichen Betrieben der Region geschlachtet, hinzu kommen Lohnschlachtungen der Direktvermarkter. Der Standort ist nach Bio- und den noch strengeren Demeter-Richtlinien zertifiziert. Der Vertrieb findet neben dem Großhandel auch über sechs eigene Fleischer-Fachgeschäfte statt. 220 Menschen arbeiten bei Bayer, davon 80 in Niederwallmenach. In Planung ist dort eine Großküche für eine erweiterte Produktpalette.

„Aus der Region. Für die Region.“ Zerlegung und Verarbeitung finden vor Ort statt.



Ulrich Bayer

Im Gespräch mit: Inhaber und Geschäftsführer Ulrich Bayer

Ihr Betrieb ist eng mit der Region verbunden. Wie steht es um die Fleischproduktion?

Ulrich Bayer: Rheinland-Pfalz deckt beim Fleisch seinen Selbstversorgungsanteil nur zu zehn Prozent. Der Rest kommt aus anderen Bundesländern oder dem Ausland. Dieser Entwicklung wollen wir entgegenwirken. Wir sind daher auch im Dialog mit Bauern bei Betriebsübernahmen, bei Züchtungen und der Auswahl von Tierrassen.

Was kann ein Schlachthof bewirken?

Ulrich Bayer: Früher gab es alleine im Taunus etliche hundert Landwirte mit Nutztieren. Heute verteilt sich diese Anzahl auf alle vier Mittelgebirge: Taunus, Westerwald, Eifel und Hunsrück. Das ist auch unser Einzugsgebiet, gemäß dem Motto: Aus der Region für die Region. Hier gibt es fast nur Betriebe mit kleineren und mittleren Strukturen, die weitab von Massentierhaltung sind. Hier findet man noch ein Gleichgewicht zwischen Tierhaltung und vorhandenen Acker- und Weideflächen. Diese Betriebe haben im Wettbewerb nur noch eine Überlebenschance mit Vermarktungspartnern vor Ort wie uns. Durch diese räumliche Nähe zwischen den Partnern sind kurze, tierschonende Viehtransporte gewährleistet. Die Bauern bringen ihre Tiere überwiegend selbst her.

Warum Tierschutz im Schlachthof?

Ulrich Bayer: Jede Schlachtung ist ein schmerzlicher Eingriff, man tötet ein Lebewesen. Das möchte ich in unserer Hand belassen und einen ethisch vertretbaren Weg gehen. Besuchergruppen führe ich deshalb auch dahin, wo es unbequem wird. Sie sollen voller Hochachtung mit dem Lebensmittel Fleisch umgehen.

Ist die Lösung kein Fleisch?

Ulrich Bayer: Zu einer ausgewogenen Ernährung gehört Fleisch dazu. Aber schon was wir alles wegwerfen bedeutet, dass ein Drittel weniger Tiere geschlachtet werden müsste. Und Fleisch muss teurer werden, dazu stehe ich. Wir brauchen Ernährungsbildung schon in den Kindergärten. Weil wir mehr für die Ernährung ausgeben sollten, müssen im Familienbudget andere Prioritäten gelten. Auch fleischlose und Bio-Produkte werden wichtiger.

Was brauchen die Betriebe?

Ulrich Bayer: Wir brauchen eine Begleitung durch Gesetzgebung und Institutionen, die uns wettbewerbsfähig bleiben lässt – etwa durch niedrigere Gebühren. Der Bürokratismus ist eine Last, gerade für den Mittelstand. Die Landwirte fühlen sich von der Gesellschaft oft schlecht angesehen. Diese muss den Berufen wieder mehr Wertschätzung entgegenbringen, in denen jeden Tag für die Herstellung ihrer Lebensmittel gesorgt wird. Wir müssen wieder bodenständiger werden.



WACHSTUM MIT AUSBILDUNG

Ulrich Bayer, Geschäftsführer in der 4. Generation, ist der erste mit Ausbildung zum Metzgermeister und Betriebswirt, der seit 1989 die Ladenkette und den EG-Schlachthof führt. Seine Frau Gabriele ist für die Verwaltung zuständig. Als 1904 der Urgroßvater Peter Bayer aus dem Hunsrück ausgewandert war, aus Not, sicherte er im Taunus sein Überleben als Maulwurfsfänger und Pächter sowie mit Land- und Viehhandel, den Sohn Paul Bayer ausbaute. Der Enkel des Gründers, Herbert Bayer, baute 1966 das Schlachthaus. Anfang der 90er Jahre wurde der Betrieb um eine Wurst- und Schinkenproduktion erweitert. Die 5. Generation macht sich jetzt bereit: Jannic Bayer hat Metzger gelernt, Lebensmitteltechnik studiert und steckt noch im dualen BWL-Studium. Tochter Wiebke ist im Hotelfach und Tochter Maren Kauffrau – ob beide einsteigen ist noch offen. Die Eltern legen Wert auf eine Ausbildung in fremden Betrieben. Damit neue Ideen wachsen.

Das Unternehmen ist transparent und will zeigen, woher das Fleisch kommt und wie es verarbeitet wird.



KONTAKT

Metzgerei Bayer
EG-Schlachthof Herbert Bayer KG
Schulstraße 1
56357 Niederwallmenach

Telefon: +49 (0) 6772 9390-0
Fax: +49 (0) 6772 9390-30
Mail: info@metzgerei-bayer.de
www.metzgerei-bayer.de

MR BIO

LANDWIRTSCHAFTLICHER GEMÜSEANBAU



Für Rainer Knies gehen biologischer und konventioneller Anbau gut zusammen.

Vom Bio-Anbau für den konventionellen lernen

Die Pfalz ist der größte Gemüsegarten Deutschlands. Unter freiem Himmel gedeihen dank günstiger Temperaturen Kräuter und Salat, Bohnen, Kohlköpfe – alles, was es für gesundes Essen braucht. Bobenheim-Roxheim mit seinen weitläufigen Feldern ist ein Vitamin-Hotspot. Im Umkreis des Ortes wächst auch die unverwechselbare und nur hier beheimatete Winterzwiebel, die als früheste Zwiebel der Saison stets einen guten Preis erzielt. Rainer Knies und Markus Voll bauen Zwiebeln an und mehr. Sie kommen aus Bauernfamilien, sind im Gemüseland aufgewachsen und beide Landbau-Techniker geworden.

Wie die Eltern leben sie mit ihren Familien mitten im Gemüseland. Und doch hat sich etwas verändert.

Der Anstoß kam von außen: Der Tiefkühlkost-Betrieb Frosta fragte 2005 im Ort nach, wer Bio-Ware liefern wolle. 15 Landwirte interessierten sich, drei blieben übrig – sie gründeten 2007 gemeinsam das Unternehmen HKV Bio, daraus wurde MR Bio, benannt nach den beiden Landwirten Markus und Rainer. Beide haben ihren Anbau verändert: Bio-Anbau und konventioneller Anbau auf getrennten Flächen. Das geht für sie heute bestens zusammen.



Die Landwirte Rainer Knies und Markus Voll (rechts) prüfen ihre Böden.

Im Gespräch mit: Mitinhaber und Landwirt Rainer Knies

War die Umstellung von konventionellem auf Bio-Anbau schwierig?

Rainer Knies: Wir haben die Felder zwei Jahre still gelegt, das hat Frosta unterstützt. Es war ein Sprung ins kalte Wasser. Da war es gut, dass wir uns zusammengetan haben. Allein hätten wir nicht den Mut gehabt.

Was bringt der Bio-Anbau?

Rainer Knies: Ressourcen- und umweltschonender Anbau sind nachhaltig und entsprechen der gestiegenen Nachfrage. Wir legen jedes Jahr 15 Prozent der Flächen still, um dem Boden Zeit zu geben sich zu regenerieren. Mit Überzeugung stehen wir hinter der biologischen Erzeugungsweise und gehen deshalb jedes Jahr ein Stück weiter in Richtung Bio.

Wie passen konventioneller und Bio-Anbau zusammen?

Rainer Knies: Anfangs war der traditionelle Ackerbau die Stütze, das ändert sich. Und wir lernen vom Bio-Anbau für den konventionellen. So haben wir bemerkt, dass man manche Insektizide gar nicht einsetzen muss.

Haben Sie Unterstützung?

Rainer Knies: Die Beratung durch das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum hat sehr geholfen, sonst wären wir noch nicht so weit, wie wir jetzt sind.

Wo sehen Sie die Risiken?

Rainer Knies: Die Bio-Produktion ist kostenintensiv. Es werden mehr Arbeitskräfte benötigt, um den Acker von Unkraut frei zu halten. Auch Betriebsmittel wie Dünger und Saatgut sind teurer. Durch den Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz sind die Erträge geringer bis hin zum Totalausfall. Deshalb ist unsere Sorge, dass die Discounter die Preise herunterziehen und der Bio-Anbau nicht mehr rentabel ist. Bio-Anbau hat einfach seinen Preis.



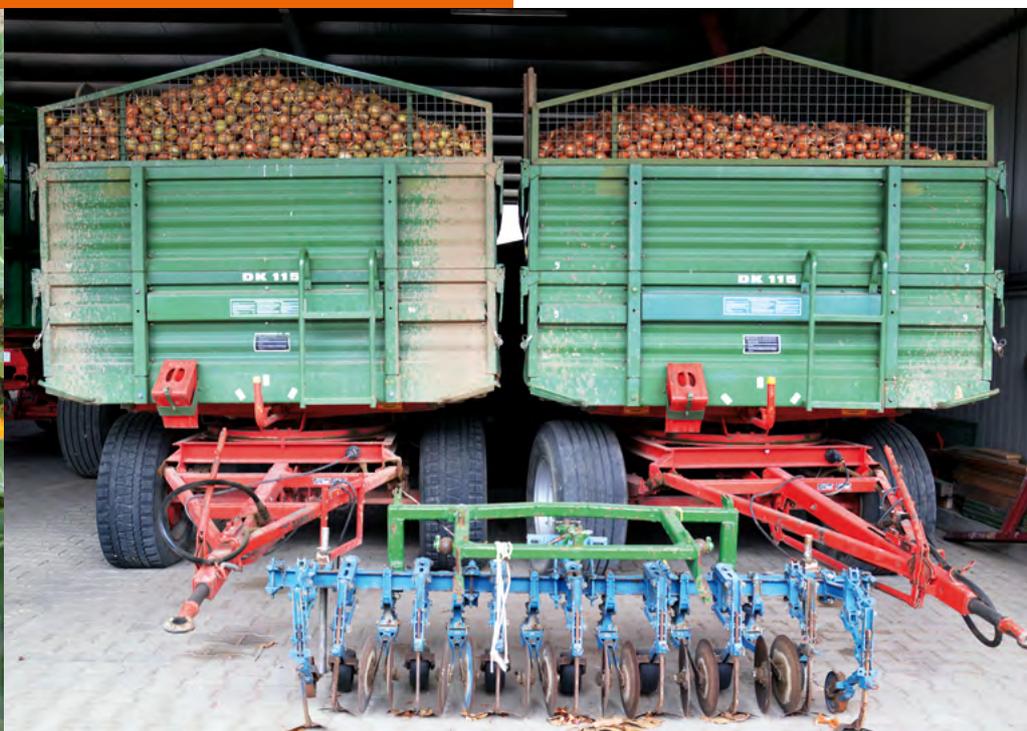


Der biologische Anbau wächst auf den beiden Höfen von MR Bio. Waren es anfangs 30 Hektar, werden heute 70 Hektar biologisch bewirtschaftet. Hinzu kommen jeweils 60 Hektar konventioneller Gemüsebau. Nachhaltig sind eigene Solaranlagen und bis auf einen laufen die Brunnen zur Bewässerung nicht mit Diesel, sondern elektrisch. Auch das E-Auto wird mit Strom vom Hallendach versorgt.



BLÜHSTREIFEN LOCKEN INSEKTEN

Seit 2017 setzt MR Bio Blühstreifen als Puffer zu benachbarten Feldern ein. So entstehen Bienenweiden und Lebensräume für Insekten und Vögel. Ein Imker bringt Bienenstöcke. In der Nähe gibt es außerdem zwei Storchennester sowie zahlreiche Nisthilfen für Singvögel. Viele der Bio-Flächen liegen im Wasserschutzgebiet. Eine Zwischenbepflanzung mit Gründüngungsmischungen (zum Beispiel blau blühender Phacelia, Ölrettich oder Erbsen) trägt zur Bodengesundheit bei und gibt den Bienen Nahrung.



In der sonnigen Vorderpfalz wachsen Zwiebeln schon im Winter.

KONTAKT

MR Bio
Rainer Knies und Markus Voll
Kleinniedesheimer Str. 41
67240 Bobenheim-Roxheim

Telefon: +49 (0) 6239 6207
Mail: mr-bio@t-online.de

NÖLKEN HYGIENE PRODUCTS

KOSMETISCHE PFLEGEPRODUKTE



Ein Nachhaltigkeitsbericht dokumentiert die Produktion bei Nölken Hygiene.

Körperpflege ja, Mikroplastik nein

Mannshoch sind die Vliesrollen, aus denen Maschinen in verschiedenen Arbeitsgängen handliche Feuchttücher schneiden. Die Nölken Hygiene Products GmbH stellt daraus praktische Päckchen her oder auch Stilleinlagen. Produziert werden außerdem Produkte für die tägliche Körperpflege der ganzen Familie: Flüssigkosmetika wie Körpermilch, Shampoos oder Waschlotion. Auch wenn die Fläschchen und Folien aus Kunststoff sind, um die Produkte keimfrei zu halten, Mikroplastik – also winzige Plastikbestandteile im Kosmetikprodukt – sind in den Kosmetika keine enthalten.

Eine Forschungs- und Entwicklungsabteilung arbeitet kontinuierlich an neuen Produkten. Die großen Themen sind: Rohstoffe, Inhaltsstoffe, Verpackung und die Transparenz der Lieferkette. Nölken Hygiene Products beschäftigt über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an zwei Produktionsstandorten, in Windhagen und im polnischen Nowogrodziec. Das Unternehmen beliefert Handels- und Industrieunternehmen in über 31 Ländern. Hauptabsatzmarkt ist Deutschland, dicht gefolgt von Österreich, Niederlande, Belgien und Tschechien.





1982 gründet Ernst Nölken das Handelsunternehmen und baute nach und nach eine eigene Produktion auf. Heute führen seine Söhne Ernst Markus Nölken und Ulrich Daniel Nölken das Geschäft. Seit sechs Jahren informiert Nölken über Aspekte der Corporate Social Responsibility (CSR) und folgt in der jährlichen Berichterstattung den Anforderungen des Deutschen Nachhaltigkeitskodex, den Prinzipien des United Nation Global Compact und der Global Reporting Initiative.

Das Vlies für Feuchttücher wird stetig weiter entwickelt.



Für Nachhaltigkeit aktiv: Johanna Jung



Im Gespräch mit: Johanna Jung, Nachhaltigkeitsmanagerin der Nölken Hygiene Products GmbH

Das Unternehmen nennt ökologische Zielsetzungen als Teil der Unternehmenspolitik. Worauf setzt Nölken?

Johanna Jung: Wir haben seit 2011 einen Nachhaltigkeitsbericht. Nachhaltigkeitsziele werden regelmäßig anhand der Unternehmensstrategie wie auch an den globalen Nachhaltigkeitszielen festgelegt. Der Deutsche Nachhaltigkeitskodex, den wir mit entwickelt haben, spielt eine tragende Rolle, weil er den Blick nach innen wirft und zeigt, wo Handlungsbedarf besteht. Prozesse steuern wir durch ein Integriertes Managementsystem (IMS), das die Bereiche Qualitätssicherung, Umweltschutz und Arbeitssicherheit umfasst; dazu gehören verschiedene Zertifizierungen.

Welche Bedeutung hat Nachhaltigkeit?

Johanna Jung: Nachhaltigkeit ist ein Alleinstellungsmerkmal. Noch werben wenige Hersteller damit. Nachhaltigkeit macht uns wirtschaftlich erfolgreich – und das hat mit Vertrauen zu tun.

Wo sehen Sie konkret Vorteile?

Johanna Jung: Seit einigen Jahren fragen unsere Kunden – darunter große Drogerieketten – vermehrt nach den Lieferketten und verlangen Transparenz. Wir prüfen unsere Lieferanten und verlangen auch Selbstverpflichtungen. Außerdem ist Nachhaltigkeit betriebsintern ein wichtiges Thema und es bietet auch starke Argumente bei der Anwerbung von Fachkräften, besonders für junge Menschen.



PALMÖL-QUELLEN HINTERFRAGEN

Das Unternehmen geht den Einsatz von Palmöl als Mitglied der Initiative RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) an, die sich für eine nachhaltigere Palmölgewirtschaft einsetzt. Zertifizierungssysteme haben Regeln für nachhaltiges Palmöl entwickelt. Diese sollen Regenwaldabholzung, Brandrodung oder Menschenrechtsverletzungen im Palmölanbau mindern und langfristig verhindern. So sollen auch die Grundrechte der indigenen Landbesitzer oder der Kleinbauern sowie deren Familien respektiert werden. Bis Ende 2020 will Nölken möglichst alle Palm(kern)öl-Derivate aus nachhaltigen oder zertifizierten Quellen beziehen und hat dies schon bei über 90 Prozent der Palm(kern)öl-Derivate erreicht. Das bedeutet auch, „das Verständnis über Palm(kern)öl in der Wertschöpfungskette zu verankern und Akteure zu sensibilisieren“. Nölken Hygiene Products ist zudem seit 2013 Mitglied im Forum Nachhaltiges Palmöl (www.forumpalmoel.org).

Flaschen oder Tuben sind aus recyceltem Kunststoff. Da dieser sortenrein ist, können die Behälter im Kreislauf wiederverwendet werden.

KONTAKT

Nölken Hygiene Products GmbH
Klarenplatz 2
53578 Windhagen

Telefon: +49 (0) 2645 9527-0
Fax: +49 (0) 2645 9527-33
Mail: info@noelken.de
www.noelken.de

PACIFIC STRAWS

TRINKHALME AUS GLAS



Die Gründer Lara Schnieders und Robert Dehghan stellten sich bei der Verbrauchermesse Faire Welten in Mainz vor.

Glas-Trinkhalme für den Cocktail

Blick durchs Bullauge: Ein Cocktailglas schaukelt auf Wellen. Die jungen Gründer haben sich das Logo ausgedacht und ihr Wunschbild geschaffen. Genuss am Meer und anderswo, aber ohne Plastik. Deshalb setzt das Paar auf wiederverwendbare Trinkhalme aus Qualitätsglas, hergestellt in Deutschland. Als Lara Schnieders und Robert Dehghan am 30. Juni 2018 ihre Firma Pacific Straws gründeten, waren sie 22 Jahre alt. Inzwischen haben die BWL-Studierenden an der Universität Mannheim den Bachelor gemacht und einiges erreicht: Es werden nicht nur bei sehr vielen Veranstaltungen und Events die nahezu unzerbrechlichen Schlürfhilfen verwendet, son-

dern auch in Unverpackt-Läden und Supermärkten, von einer exklusiven Hotelkette, in Cafés, Restaurants oder Cocktailbars. Auch zum Gin passen die stylischen Halme ausgezeichnet. Das Unternehmerpaar durchdenkt alle Details und legt Wert darauf, dass die Röhrchen stabil genug sind für Spülmaschinen. Auch gibt es eigens entwickelte Ziegenhaar-Bürstchen (weil Ziegen geschoren werden können) und eine vegane Variante mit Pflanzenfasern. Das Spezialglas kann recycelt werden, ebenso die Kartons, in denen die 4-er oder 6-er-Packs verkauft werden. Personalisierung der Halme mittels Laser-Gravuren ist kein Problem und geschieht im eigenen Betrieb.



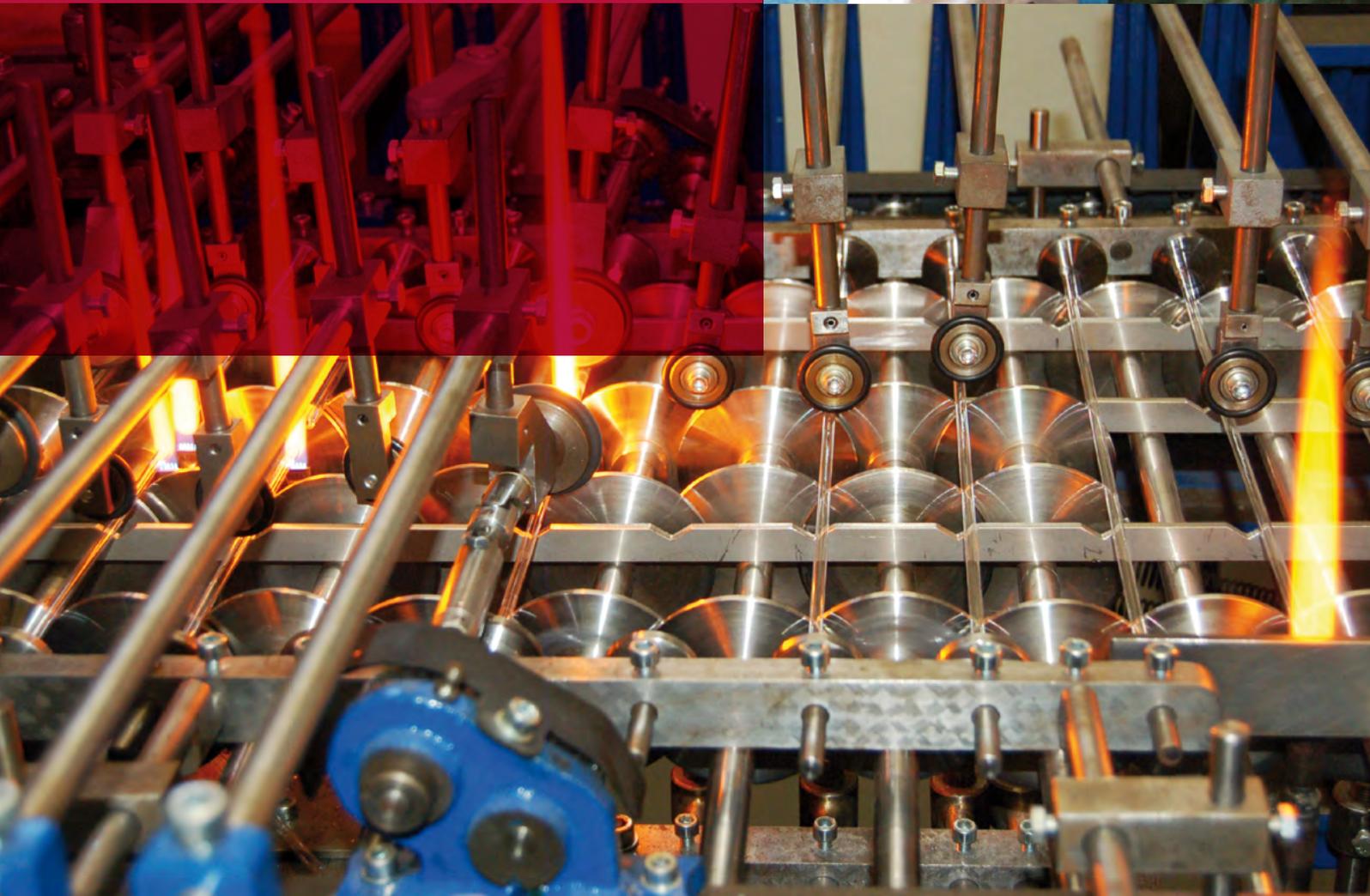
Jeder Glashalm wird geprüft,
auch Gravuren sind möglich.

Im ersten Firmenjahr hat Pacific Straws rund 160.000 Glastrinkhalme produziert und wurde als „bestes soziales Start-up“ beim Kongress für Entrepreneurship und Innovationen der Universität Mannheim ausgezeichnet. Ein deutscher Glashersteller liefert das Ausgangsprodukt, das in Kastell-
aun im elterlichen Betrieb, der Labormaterialien herstellt, weiter bearbeitet wird. Nach zehnmaligem Spülen haben sich die Glashalme gegenüber verschiedenen Alternativen von Plastikröhrchen bezahlt gemacht. Seit dem Unternehmensstart wurden so rund 7,5 Millionen Plastikhalme gespart.



UMWELTBEWUSSTSEIN EXPORTIEREN

Zum einjährigen Firmenjubiläum gab es eine Müllsammelaktion, auch in Mallorca am Strand, wo Corinna Schnieders, die dritte Gründerin, arbeitet und Pacific Straws bekannter macht. Es ist Ziel des Unternehmens, Umweltbewusstsein und das neue Produkt zu verknüpfen, gerade im Exportgeschäft. Neben Spanien und Österreich bestehen schon Geschäftsbeziehungen nach Korea und Japan sowie nach Südamerika.



Auf dieser Maschine werden in Kastellaun die Rohlinge endbearbeitet.

Im Gespräch mit: Firmengründern Lara Schnieders und Robert Dehghan

Ihre Firma heißt Pacific Straws. Was haben Trinkhalme mit dem Meer zu tun?

Lara Schnieders: Als Schülerin habe ich bei einem Schildkrötenprojekt in Costa Rica Strände voller Müll gesehen. Später war ich als Studentin in Kolumbien und bin beim Segeln in einen riesigen Plastikstrudel geraten. Wir hatten drei Tage weder Land noch Menschen gesehen und wollten wissen: Wo kommt das her? Plastikmüll ist kein lokales oder regionales Problem, das betrifft die ganze Welt. Die Plastikwolke im Pazifik ist mehr als vier Mal so groß wie Deutschland.

Robert Dehghan: Ich habe an unserer Partneruniversität in Kalkutta studiert, sehr einfach gelebt und doch war ich in einer Blase. Vor der Tür schliefen Menschen auf der Straße. Überall Schmutz. An Schwimmen war nicht zu denken. Pacific Straws meint alle Meere, auf die wir achten sollten. Als wir die ersten Prototypen der Trinkhalme ausprobierten, stand das im Fokus.

Zündet Ihre Geschäftsidee?

Robert Dehghan: Es gibt Potential und Nachfrage für Nachhaltigkeit. Wir stehen zum grünen Image.

Lara Schnieders: Die jüngere Generation ist – anders als die Generation Ü50 – sehr interessiert an dem Thema. Verbote sind keine Lösung. Einiges ist einfach zu verändern. Wir wollen weitere nachhaltige Produkte in unser Portfolio aufnehmen.

Was ist wichtig für die Kunden?

Lara Schnieders: Im Vordergrund steht der Aspekt der Nachhaltigkeit. Aber auch Preis und Style sind, hauptsächlich für große Kunden entscheidend. Für sie ist es auch ein Argument, dass unsere Halme auf Dauer günstiger als viele Einwegprodukte sind.



Kundengespräche überzeugen im Wettbewerb gegen Plastik.

KONTAKT

Pacific Straws UG
(haftungsbeschränkt)
Am Ring 29
56288 Kastellaun

Telefon: +49 (0) 6762 401540
Mail: info@pacificstraws.de
www.pacificstraws.de

RABENKOPF BÜRGERENERGIE

STROM AUS ERNEUERBAREN ENERGIEQUELLEN



Schlau wie ein Rabe: Carsharing-Nutzerin in Wackernheim.

Rat und Tat für die Energiewende

Wackernheim in Rheinhessen hat 2800 Einwohner und zur Kerb wird diesen auf einem Plakat das Solarkataster ihres Heimatortes präsentiert – damit sie selbst sehen können, ob ihr Häuschen genug Sonne bekommt für eine PV-Anlage.

Die Aktiven von der Rabenkopf BürgerEnergie arbeiten mit viel Leidenschaft für den vermehrten Einsatz erneuerbarer Energien in ihrem Wohnort. Ihren Namen haben sie sich von einer benachbarten Anhöhe, dem Rabenkopf, geborgt.

Raben sind schlau und auch die fünfköpfige Führungsmannschaft vereint viel Fachwissen, das sie gern teilt. So können sich die Genossenschaftsmitglieder beraten lassen, wenn sie eine PV-Anlage planen und ihnen werden Kontakte zu Installateuren vermittelt – das bringt Kostenvorteile. Im Portfolio ist inzwischen auch Carsharing auf Elektrobasis (RaBE mobil). Als nächstes wollen sich die Genossenschaftler mit einem Quartierskonzept, das auch Nahwärme einbezieht, beschäftigen. Auch im Umkreis ist man mittlerweile auf die rührige Genossenschaft aufmerksam geworden und profitiert vom Knowhow für die Energiewende.



Frank Repovs (links) und Peter Hummel setzen auf klimafreundliche Elektroautos.

Im Gespräch mit: Frank Repovs (Vorstand) und Peter Hummel (Aufsichtsratsvorsitzender)

Was war Ihr Ansporn?

Frank Repovs: Wir wollten unseren kleinen Ort energieautark machen und unseren Strom selbst erzeugen.

Peter Hummel: Dabei war uns klar: Um ausreichend Energie hier zu erzeugen, brauchen wir die Unterstützung des ganzen Dorfes.

Was machen Sie konkret?

Frank Repovs: Der Genossenschaft gehören inzwischen sechs Photovoltaik-Anlagen, hinzu kommen mehr als zehn privat gebaute, bei denen wir mit Tipps geholfen haben. Beteiligt sind wir auch an einer Holz-Pelletheizung für Schule und Kindergarten und betreuen diese auch – alles ehrenamtlich.

Lohnt sich Photovoltaik (PV) überhaupt noch?

Frank Repovs: Sowohl Volleinspeisung als auch Eigenverbrauch im jeweiligen Gebäude rentieren sich, auch wenn die goldenen Jahre vorbei sind.

Peter Hummel: Wir realisieren auch kleine PV-Anlagen auf Einfamilienhäusern (sogar mit Ost-Westausrichtung). Das würde sonst keiner machen, wir dagegen sind vom Nutzen überzeugt. Denn so lässt sich leicht der alltägliche Strombedarf abdecken. Das braucht zunächst aber viel Überzeugungsarbeit, auch weil es in den Medien in den letzten Jahren vielfach anders dargestellt worden ist. Am Ende sind die Leute dann ganz verliebt in ihren Stromzähler, weil sie sparen.

Was haben Sie schon geschafft?

Frank Repovs: Der Stromverbrauch in Wackernheim liegt bei rund fünf Gigawattstunden, davon kommt inzwischen knapp ein Viertel aus erneuerbaren Quellen – nicht nur von Rabenkopf, da tragen auch viele private Anlagen ihren Teil bei. Daneben begleiten und unterstützen wir den Prozess zur Klimaneutralität. Als im Gemeinderat Pläne für ein Neubaugebiet vorgestellt wurden, haben wir uns dafür eingesetzt, dass es CO₂-neutral ausgewiesen wird.





Mitfahrbank

Entstanden ist die BürgerEnergie Genossenschaft aus der Dorfmoderation für Wackernheim im Jahr 2013, in die sich auch die Lokale Agenda 21 eingebracht hatte. Eine Arbeitsgruppe wollte möglichst viele Menschen an der Entwicklung von erneuerbaren Energien beteiligen und wählte dazu das Genossenschaftsmodell. Aus den zehn Gründern sind inzwischen 107 Mitglieder geworden. Bisher wurden alle Projekte ausschließlich von Genossenschaftsmitgliedern finanziert – entweder durch Zeichnen von Genossenschaftsanteilen und Mitgliederdarlehen.



Wackernheim hat eine Mitfahrbank, die Genossenschaft zwei Rabemobile.

SHARING FÜR QUARTIERS-AUTO

Mit einer E-Ente, einem Umbau des französischen Kult-Autos, ging es los: Ein Mitglied der Genossenschaft hatte mit ihr das elektrische Fahren erprobt und warb fürs Elektro-Carsharing. Rabenkopf schaffte dann 2015 das erste E-Auto an, 2017 das zweite und 2019 kam das dritte Fahrzeug dazu – ein so genanntes „Quartiers-Auto“. Bevor RaBE einen neuen Carsharing-Standort eröffnet, wird vorher das Nutzerpotential in unmittelbarer Nähe geprüft – mit Erfolg: Eine Firma setzt inzwischen auf das Mietmodell und die Verbandsgemeindeverwaltung des nahen Ortes Gau-Algesheim. Damit war das Geschäftsmodell sicher. Die flexiblen Nutzer buchen die Rabenkopf-Elektroautos online.



Fahrzeugübergabe in Gau-Algesheim

KONTAKT

Rabenkopf BürgerEnergie eG
Im Schneckenbangert 62
55263 Wackernheim

Telefon: +49 (0) 6132 509 850
Mail: info@rabenkopf-energie.de
www.rabenkopf-energie.de

RHENOCOLL

BESCHICHTUNGEN, FARBEN, KLEBSTOFFE



Im Labor von Rhenocoll wurde auch die „Gesundfarbe“ entwickelt.

Passgenaue Lasuren überzeugen im Export

Am Anfang standen Holzklebstoffe, es folgten Holzschutz-Produkte und Möbellacke, dekorative Farbaufträge für Wand und Fassade sowie Spezialbeschichtungen. Rhenocoll hatte sich unter dem Firmengründer insbesondere auf farbige Beschichtungen für die Industrie spezialisiert. Eine weitere Linie sind Farben für Bauten.

So werden zum Beispiel passgenau Lasuren und Farben für Fenster und Türen entwickelt. In einer Klimakammer werden die Produkte für die verschiedensten Länder und Klimazonen überprüft.

Das überzeugt gerade im Export: 85 Prozent der Produktion geht ins Ausland; beliefert werden 75 Länder – in Europa, aber vorwiegend in Übersee. China und Russland sind inzwischen die wichtigsten Handelspartner. Die Forschungsabteilung des Chemieunternehmens hat vor rund drei Jahren eine Mineralienmischung nach dem Vorbild der Natur entwickelt – dieses Vorgehen bringt Vorteile in der Anwendung, denn so erübrigt sich die sonst übliche Ausrüstung gegen Schimmel oder Pilzbefall.



GESUNDFARBE

Die „Rhenocoll GesundFarbe“ ist in einem Gefäß aus Recycling-Kunststoff abgepackt, auf dem zu lesen ist: *„unschädlich für die Umwelt, ungiftig und unbedenklich für Mensch und Tier“*. Die Dispersionsfarbe auf Wasserbasis für den Innen- und Außenbereich ersetzt Farbe, die Biozide enthält. Auch Mikroplastik und bestimmte Konservierungsstoffe, die leicht zu allergischen Reaktionen führen, sind nicht enthalten. Diese Farb-Innovation aus Konken wurde vielfach prämiert – und zuvor in wissenschaftlichen Studien eingehend geprüft.



CEO Werner Zimmermann



Im Gespräch mit: Firmeninhaber und Chemiker Werner Zimmermann

Was bedeutet Nachhaltigkeit für Ihr Unternehmen?

Werner Zimmermann: Vor drei Jahren haben wir anhand der globalen Nachhaltigkeitsziele unsere Ziele definiert. Wir denken an die nächsten Generationen. Wichtig ist zum Beispiel die Auswahl der Stoffe. Wir wollen ein Kreislaufsystem ohne Einfluss auf die Umwelt und richten uns auf die Bedürfnisse von Mensch, Tier und Natur aus. Unsere emissionsfreien Farben dünsten nicht aus, damit gibt es auch keine Kopfschmerzen. Und schon 2003 haben wir unser neues Verwaltungsgebäude als eines der ersten Passivhäuser im Gewerbebereich gebaut.

Sie nutzen keine Biozide mehr, also Mittel zur Schädlingsbekämpfung. Geht das denn?

Werner Zimmermann: Wir wollen bewusst keine chemische Keule einsetzen. Man kann und muss heute im Holzschutz neue Wege gehen und die althergebrachten Chemikalien vermeiden. Das Kalkül geht auch im Markt immer stärker auf. Wir verkaufen heute überwiegend biozidfreie Produkte und diese bieten gute Argumente für den Export.

Ihr Unternehmen ist weltweit unterwegs. Was lernt man da?

Werner Zimmermann: Es gibt in vielen Ländern Initiativen, um mehr Nachhaltigkeit zu verwirklichen. Sehr radikal geschieht das in China, unserem wichtigsten Markt. Aber die nachhaltigen Produkte sind dort oft hochpreisig, das können sich dann nur wohlhabende Menschen leisten.



Rhenocoll wurde 1948 in Mannheim von Günter Zimmermann gegründet und wird heute als Familienunternehmen von Werner Zimmermann in 2. Generation geführt. 2007 vom Bundespräsidenten ausgezeichnet hat Rhenocoll mehrfach den Innovationspreis Rheinland-Pfalz erhalten, zuletzt 2019. 2017 wurde das Unternehmen in Konken in der Westpfalz mit dem TOP 100-Siegel als Innovationsführer des deutschen Mittelstands ausgezeichnet. 2018 war Rhenocoll ein Landesieger beim Wettbewerb des Verbandes der Chemischen Industrie.



Biozide sind nicht mehr in den Farben enthalten.

KONTAKT

Rhenocoll-Werk eK.
Erlenhöhe 20
66871 Konken

Telefon: +49 (0) 6384 9938-0
Fax: +49 (0) 6384 9938-122
Mail: info@rhenocoll.de
www.rhenocoll.de

STIFTSGUT KEYSERMÜHLE

NATURHOTEL & RESTAURANT



Beliebt für Tagungen und Familienfeiern: die Keysermühle mit ihrem Slow Food Restaurant.

Ein Ort, wo Werte zählen

„Menschen begegnen, Natur genießen“ – das Hotel Stiftsgut Keysermühle, das Slowfood-Restaurant Freiraum, der Park mit Kräutergarten, das Kulturprogramm, sie sind Zentrum für eine größere Idee. In Klingenmünster wird nach einem besonderen Wertesystem gelebt und gearbeitet. Dazu gehören der Schutz der Lebensräume inmitten der Kulturlandschaft der Pfalz mit Wäldern, Wein und Wiesen, die Anwendung nachhaltiger Wirtschaftsmethoden und die Eröffnung von Chancen für Menschen, die Förderung und ein soziales

Umfeld brauchen. Die Bürgerstiftung Pfalz hat als Gemeinschaftsinitiative diesen Ort geschaffen, der von einer ehemaligen Pfarrerin gemanagt wird. Und die Idee trägt Früchte. Inzwischen haben sich neben dem Hotellerie-Komplex sieben Unterstiftungen gegründet, die neue Projektideen verfolgen, etwa gemeinschaftliches Wohnen. Die Bürgerinnen und Bürger zollen Anerkennung – nicht zuletzt dadurch, dass der Fortschritt der Unternehmungen immer wieder durch Spenden, Schenkungen oder Erbschaften Unterstützung findet.





Elke Sommer, Christiane Steinmetz und Doris Klasen (v.l.) erproben neue, integrative Wege im Stiftsgut.

Im Gespräch mit: Geschäftsführerin Christiane Steinmetz, erste Vorsitzende der Bürgerstiftung Pfalz, Doris Klasen, Leiterin des Restaurants, und Elke Sommer, Leiterin der Hotellerie und der Burgschänke

**Die Keysermühle gibt es zehn Jahre,
die Bürgerstiftung Pfalz 15 Jahre.
Wie lief der Aufbau?**

Christiane Steinmetz: Wir haben es mit Unterstützung der Bevölkerung geschafft. Viele Menschen haben uns mit ihren Geldanlagen über den kritischen Anfang geholfen. Seit dem vierten Jahr läuft es.

Was hat für den Erfolg den Ausschlag gegeben?

Christiane Steinmetz: Dass wir das Profil geschärft haben – als Naturhotel, Slowfood-Restaurant und Inklusionsbetrieb. Heute kommen Gäste aus ganz Deutschland, die ein solches Konzept suchen. Und große nachhaltige Unternehmen machen ihre Jahrestagung bei uns.

**Der Betrieb ist gemeinnützig.
Welche Vorteile bringt das?**

Christiane Steinmetz: Wir können es uns zum Beispiel leisten, einen Modellgarten anzulegen und wollen mit einer Agrarwissenschaftlerin neue Wege entwickeln. Oder der Landeckverein kann mit der von uns erwirtschafteten Pacht die Burg Landeck, deren Lokal wir inzwischen auch betreiben, nach Denkmalgesichtspunkten restaurieren. So ist mit wenig Kapital viel zu erreichen.

Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit?

Christiane Steinmetz: Nachhaltigkeit trifft den Nerv der Zeit. Als lernendes Unternehmen halten wir die Mitarbeitenden an, über Nachhaltigkeit immer wieder nachzudenken.

Das heißt konkret?

Doris Klasen: Kein Verpackungsmüll am Frühstückstisch! Und wir verwenden, wenn möglich, nur hochwertige saisonale Produkte aus der Pfalz und dem benachbarten Elsass – wenn möglich in Bio-Qualität und/oder aus fairem Handel. Wir kennen die Erzeuger und die Produkte. Und bei unseren Tagungen und für Bankette ist vegane Kost inzwischen gefragt.

Elke Sommer: Die größten Hindernisse sind in den Köpfen. Man muss immer wieder mit den Beschäftigten sprechen und alles erklären. Zum Beispiel, dass das Reinigen mit lebenden Mikroorganismen mehr Zeit braucht als mit dem Reiniger aus der Plastikflasche.

Christiane Steinmetz: Auch beschäftigen wir nur regionale Handwerker. Wir haben Ökostrom und heizen mit Pellets aus dem Pfälzerwald. Alle Möbel sind aus Deutschland. Demnächst bauen wir aus, mit Holz aus dem Land. Dahin zu kommen ist ein harter Prozess. Es profitiert die Region. Der Betrieb kauft jährlich für eine halbe Million Euro ein. Und die Stiftung hat 80 Arbeitsplätze neu geschaffen. Das ist Dorfentwicklung und Mehrwert für die Region.



Die alte Mühle der einstigen Benediktinerabtei „clinga monasterium“ („Klingenmünster“) wurde 2009 von der Bürgerstiftung Pfalz erworben und zum gemeinnützigen Integrationsbetrieb mit (Tagungs-) Hotel und Gastronomie ausgebaut. Der Park ist für alle offen.

Das Hotel hat 39 Zimmer. Rund 60 Menschen, davon 20 mit Behinderung, arbeiten im Stiftsgut. Das Land Rheinland-Pfalz und die Aktion Mensch unterstützen die Inklusionsarbeit des Betriebes.



In Küche, Hotel, Restaurant und Park arbeiten auch Menschen mit Handicap.

ZUKUNFTSDÖRFER

„Zukunftsdörfer in der Pfalz“ heißt das jüngste Projekt der Bürgerstiftung Pfalz. In Marienthal, Kirrweiler und weiteren Dörfern der Pfalz sollen Lehr- und Lernorte entstehen, wo man altes Wissen erhält und offen für neue Erkenntnisse ist. Transformation in vielen Bereichen soll erprobt werden, baubiologisch und energieeffizientes Wohnen ebenso wie postfossile Mobilität oder alternatives Wirtschaften. Die „Orte für das große Ganze“ wollen im nachbarschaftlichen Miteinander Herausforderungen lösen und damit Beispiel geben für andere Städte und Gemeinden.

KONTAKT

Stiftsgut Keysermühle gem. GmbH
Bahnhofstr. 1
76889 Klingenstein

Telefon: +49 (0) 6349 9939-14
Fax: +49 (0) 6349 3452
Mail: info@stiftsgut-keysermuehle.de
www.stiftsgut-keysermuehle.de
www.buergerstiftung-pfalz.de

Öffnungszeiten
Restaurant Freiraum:
ab Mitte März: Mo – Sa: 11.30 – 14 Uhr und 17 – 21.30 Uhr
ab Mitte November: Mi – Sa: 17 – 21.30 Uhr
Ganzjährig: So. und Feiertage: 11.30 – 21.30 Uhr

ULMENHOF

LANDWIRTSCHAFT MIT TIERHALTUNG



Kühe und Ziegen bewegen sich frei auf den Weiden oder im Außenklima-Stall des Ulmenhofes.

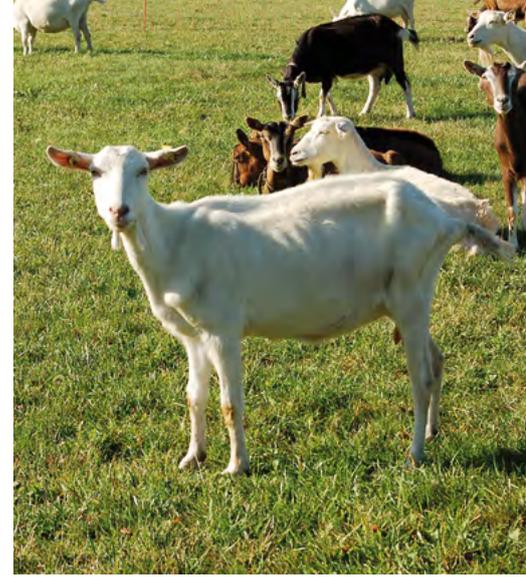
Idylle mit vielfältiger Arbeit

Der Städter sieht auf den ersten Blick die Idylle und auf den zweiten die viele und vielgestaltige Arbeit. Urlaub gibt es auf dem Ulmenhof höchstens mal eine spontane Woche lang. Dafür wachsen die Ulmenhof-Kinder frei in der Natur und mit Tieren auf und dürfen viel mehr als Stadtkinder.

Die Landwirtschaft im Stall und auf den Feldern ist Männersache auf dem Hof. Ute Frangen ist die Chefin der Eifler Bauernkäserei. Aus Ziegen- oder Kuhmilch stellt sie etliche Käselaike her, durchschnittlich kommen Tag für Tag 20 Kilo zusammen – immer anders, je nach Beschaffenheit der Milch. Der Bio-Käse ist das wichtigste Hofprodukt und schmeckt, je nach Würzung und Reifezeit, ganz verschieden. Verkauft wird er im eigenen Hofladen.

Neben den Kühen und Ziegen gibt es inzwischen auch Hühner auf dem Hof. Mit 50 Tieren in einem mobilen Stall fing es an, und die Kundennachfrage nach Eiern wuchs schnell, sodass inzwischen 900 Hühner in vier mobilen Ställen auf den Wiesen picken. Vor dem Habicht schützt sie ein großes Netz. Die männlichen Tiere werden von einem Kollegen aufgezogen. Gern würden die Bauern auch Hühnchen mästen, aber weil es keinen Schlachter mehr in der Region gibt, ist das nicht möglich. Neu im Kuhstall ist ein staubsaugerähnlicher Roboter, der die Gülle wegschafft und so für etwas mehr Zeit sorgt. Stefan Frangen hat sie genutzt, um mit dem Anbau von alten Kartoffel- und Gemüsesorten zu experimentieren – der Erfolg zeigt sich in einer guten Ernte.

1987 fanden Ute und Stefan Frangen ihren Lebensraum in der Eifel. Ein junges Agraringenieurspaar, aus Bergisch-Gladbach und dem Frankfurter Umland stammend, wollte biologische Landwirtschaft betreiben und fand den alten Bauernhof mit damals 20 Hektar Land. Heute bietet der Ulmenhof auf 70 Hektar Leben und Arbeit für zwei Familien. Die ältere Tochter und deren Mann, Anna-Maria und Michael Kneißl mit ihren kleinen Söhnen Lars-Ole und Joris, sind 2017 auch rechtlich in die Hofgemeinschaft eingestiegen. Sie alle kümmern sich um 40 Milchkühe, 100 Milchziegen, 900 Legehennen, einige Schweine und Rinder. Der Bioland-Betrieb hat eine Käserei und einen Bioladen und beschäftigt vier feste und drei Hilfskräfte.



Die frische Milch verarbeitet Ute Frangen zu Käse, der mehrere Wochen oder Monate reifen muss.

**Im Gespräch mit:
Landwirt Michael Kneißl,
der ökologische Agrar-
wissenschaften studiert hat**

**Im Dorf gab es früher 18 Landwirtschaften,
heute sind es drei. Was hilft dem Ulmenhof
zu überleben?**

Michael Kneißl: Ein Einkommen, von dem die Familie leben kann. Weil der Betrieb breit aufgestellt ist, geht das. Wir wollen noch breiter werden, ohne die Fläche zu vergrößern und planen, Kartoffeln, Getreide und mehr Gemüse anzubieten, auch Brot oder Nudeln im Laden. Jedes Jahr gibt es einen Bereich, der nicht optimal läuft, aber mit dem Rest geht es dann. 70 Hektar ernähren acht Personen. Aber die Trockenheit der letzten zwei Jahre war frustrierend.

Wie gehen Sie mit Ihren Tieren um?

Michael Kneißl: Wir sind Tiermenschen, das Vieh gehört dazu. Milchkühe und -ziegen sind auf der Weide, im Sommer und im Winter. Auch im Stall sind sie nicht angebunden. Unsere Kühe gehören zu seltenen Rassen wie Angler Rotvieh, Allgäuer Braunvieh oder Vorderwälder – die Zucht geht dahin, dass sie keine Hörner mehr haben. Gerade bauen wir einen neuen Ziegenstall nach den höchsten Kriterien für das Tierwohl. Dort wird es Kletteretagen geben und Bürsten. Wir haben deutsche Edelziegen und Thüringer Waldziegen, eine gefährdete Art. Auch die Ziegen sind täglich draußen, hinter einem mobilen Zaun. Auch manche



„Tiermensch“ Michael Kneißl

konventionell arbeitenden Landwirte lassen ihre Tiere draußen weiden, aber das wird nicht honoriert. Im Biobetrieb ist es besser. Sorgen macht mir der Wolf. Wenn er hierher kommt, müssten wir auf die Weidehaltung der Ziegen verzichten.

**Was kann der Hof tun für die Erhaltung der
Vielfalt der Natur?**

Michael Kneißl: Wir spritzen nicht und auf nicht genutzten Flächen oder an den Rändern tut sich daher viel. Wir lassen auch ein „Lerchenfenster“, ein drei mal fünf Meter großes Rechteck, auf dem Feld für die Vögel frei und der Distelfink kommt, weil wir Disteln stehen lassen. In jedem Kuhfladen gibt es Insekten und Bakterien. Gerade denken wir über ein neues schonendes Gerät fürs Mähen nach. Die herkömmlichen Mähwerke machen alles klein, auch die Insekten.

**Sind Bio-Produkte beim Discounter
ein Fortschritt?**

Michael Kneißl: Ich bin da zwiespalten, weil sich Konzerne so grün waschen können. Andererseits erreicht man viele. So entsteht aber auch ein Preiskampf und überall fallen die Erlöse. Ich fürchte, dass es irgendwann keine Bioläden mehr gibt. Für uns ist es nachhaltig, dass wir unsere Produkte ab Hof vermarkten.



Anna-Maria Kneiße hat im Bio-Hofladen eine Sitzzecke für Wanderer und Kunden eingerichtet.

TREFFPUNKT BAUERNLADEN

Einkaufen ist schwierig in dieser Ecke des Landes und so ist der 2019 eröffnete Laden des Ulmenhofes sehr schnell zum dörflichen Treffpunkt geworden. Den früheren Kuhstall haben die Familien selbst saniert und dann konnte Anna-Maria Kneiße ihren großen Bioladen einrichten. Nicht nur die eigenen Produkte der Bauernkäserei und der Felder sind im Angebot, auch das volle Bioladen-Sortiment einschließlich frischer Backwaren. Kunden und auch Wanderer finden zudem einen großen Holztisch neben dem Kaminofen vor und im Sommer kann man sich draußen in den Garten setzen. Über Jahrzehnte haben die Frangens Märkte beschickt, heute setzt die Gemeinschaft auf die Vermarktung ab Hof.

KONTAKT

Hofgemeinschaft Ulmenhof GbR
Hauptstraße 17
54552 Sarmersbach

Öffnungszeiten Hofladen:
Mi: 10 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr
Do: 10 – 13 Uhr und 15 – 19 Uhr
Fr: 10 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr
Sa: 10 – 14 Uhr

Telefon: +49 (0) 6592 9589182
Mobil: 0151 289 068 56
Fax: +49 (0) 6592 980490
Mail: post@ulmenhof-gbr.de
biohofladen-ulmenhof@web.de
www.ulmenhof-gbr.de
www.eifler-bauernkäserei.de

UNVERPACKT

SUPERMARKT



Zum Einkauf bringen Kunden Korb oder Tasche mit und Dosen für alles zum Abfüllen.

Bio-Einkauf neben der Porta Nigra

Dosen, Gläser, Tüten und Stofftaschen sollte man beim Einkauf dabei haben, denn viele der gut 700 Produkte, vom festen Shampoo-Stück bis zum Gouda, präsentieren sich unverhüllt. Linsen, Müsli oder Nudeln füllt man sich aus großen Schüttbehältern berührungsfrei selbst ab. Ebenso Speiseöle oder Putz- oder Körperpflegemittel. Hygienestandards sind selbstverständlich.

Die Ware hat zum größten Teil Bio-Qualität oder kommt aus der Region. Ein Winzer liefert beispielsweise Sekt ohne Alukapseln und nimmt seine Flaschen zurück. Beim Gemüse sind seltene Sorten zu finden.

An Unverpackt Trier kommt jeder vorbei, denn der Laden liegt seit dem Umzug 2018 in allerbesten Auflage – die Porta Nigra nebenan, die Touristeninformation gegenüber, eine Haltestelle vor der Tür. Die Anmietung war Zu- und Glücksfall zugleich. Der Vermieter steht hinter dem Konzept und so soll das Gebäude zukünftig zur ganzheitlichen Geschäftsführung beitragen – Sonnenenergie könnte bald Strom liefern. Schon jetzt kommt aus der Steckdose Ökostrom.

2016 griffen Stephanie Lampe und Sebastian Würth eine neue Einkaufsidee aus England und den USA auf und eröffneten Unverpackt Trier – mit dem alternativen Supermarkt landeten sie unter den deutschen Top Ten; in Mainz war man sogar noch schneller. Das Startkapital kam über Crowdfunding herein. Inzwischen gibt es Filialen in Koblenz und Düsseldorf und bald in Saarlouis. Die Aushilfen mitgerechnet arbeiten allein in Trier 22 Menschen.





LIEBLING TRIER

Wer an den Unverpackt-Ladenregalen vorbei nach hinten geht, landet nicht im Lager, sondern in einem „Restaurant mit Cafe“ namens „Liebling Trier“. Das mit alten und neuen Möbeln phantasievoll dekorierte Lokal will Rückzugsort, Inspirationsquelle und alternativer Arbeitsplatz sein. Hier gibt es seit 2019 Getränke aus fair gehandeltem Kaffee, Bowls und andere frisch zubereitete Bio-Gerichte. Der gastronomische Ableger bietet auch Raum für Kunst und eine Empore für kleine Auftritte.



Seit 2016 kauft Sebastian Würth nur Großpackungen für den Laden ein.

Im Gespräch mit: Unverpackt-Gründer und Mitgesellschafter Sebastian Würth

Warum haben Sie Unverpackt eröffnet?

Sebastian Würth: Aus Überzeugung. Ich komme aus dem Einzelhandel, habe auch bei einer großen Handelskette gearbeitet und den Verpackungswahnsinn erlebt. Ich wusste, das würde mich auf Dauer nicht glücklich machen. Mit Nüssen, Haferflocken und Drogeriewaren haben wir angefangen, den „no-waste“-Gedanken umzusetzen. Wir haben etwa 80 Prozent weniger Verpackung als herkömmliche Märkte – zum Beispiel vier gelbe Säcke in vier Wochen. Wir schauen nach Alternativen – etwa um Kunststoffwickelfolie zu ersetzen.

Wie wurde das Geschäft aufgenommen?

Sebastian Würth: Anfangs wurden wir belächelt und es wurde behauptet, wir schütteten die Produkte aus kleinen Tüten zusammen. Tatsächlich fragen wir bei Herstellern und Großhändlern nach 25-Kilo-Gebinden. Es hat einen langen Atem gebraucht. Heute haben wir Stammkunden jeden Alters.

Ist Unverpackt teurer oder billiger?

Sebastian Würth: Wir haben bei einem Testeinkauf verglichen: Gegenüber einem herkömmlichen Supermarkt waren wir 20 Cent teurer, der normale Bioladen verlangte 13 Euro mehr. Das Konfektionieren braucht Arbeitszeit und Maschinenstunden, das kostet Geld. Auch der Transport benötigt mehr Volumen, da in den meisten Verpackungen mehr Luft enthalten ist als in einem Großgebilde. Und, wir geben Rabatte auch weiter. Weil das Umpacken in kleine Einheiten entfällt, ist unsere Ware zudem frischer.

Wohin entwickelt sich das Sortiment?

Sebastian Würth: Eines unserer ersten eigenen Produkte war eine Bambuszahnbürste. Kürzlich haben wir mit einem Hersteller ausprobiert, Kartoffelchips lose anzubieten – das geht überraschend gut, sie bleiben sechs Monate knusprig! In Zukunft möchte ich es, wie in Italien oder Russland, mit Tiefkühl-Fertigprodukten in bester Bio-Qualität versuchen. Daran arbeiten wir gerade. Wir sind kundenorientiert und folgen dem Bedarf.

KONTAKT

Unverpackt grüner Hase GmbH
Simeonstrasse 3
54290 Trier

Telefon: +49 (0) 651 998886-171
Mail: info@unverpackt-trier.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 8.30 – 20 Uhr
Sa: 10 – 19 Uhr

Liebling Trier
Restaurant mit Café
Rindertanzstraße 15
54290 Trier

Telefon: +49 (0) 651 998732-80
Mail: info@liebling-trier.de

Öffnungszeiten:
Di – Do: 9.30 – 19 Uhr
Fr: 9.30 – 20 Uhr
Sa: 10 – 20 Uhr
So: 11 – 14.30 Uh

Unverpackt Koblenz
Pfulgasse 15
56068 Koblenz

Telefon: +49 (0) 261 39072-676
Mail: info@unverpacktkoblenz.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 10 – 19 Uhr
Sa: 10 – 16 Uhr

VOLLKORNBACKEREI BARTH GMBH

BROTE UND BACKWAREN



In dieser Backstube wird noch mit Natursauerteig gebacken und Handarbeit ist selbstverständlich.

Gutes Brot braucht Zeit

In der Vollkornbäckerei Barth nehmen sie sich Zeit beim Backen. Selbst die Backöfen in den Filialen backen alles komplett frisch. Und in der Backstube in Niederfell dürfen Teige über Stunden reifen. Jedes Brot wird mit der Hand geformt. Das hat dem Traditionsbetrieb an der Mosel viele Auszeichnungen eingebracht und eine zufriedene Kundschaft. Das Familienunternehmen besteht seit über 200 Jahren und neben den Urkunden hängen alte Fotos der Vorfahren. Bäckermeister Johannes Barth hatte zum Jubiläum 2017 ein Steinmühlenbrot aus Weizenvollkornmehl, Quellwasser und Meersalz entwickelt. Das Mehl wird ohne jede Wärme in der Steinmühle zerrieben. Geduld und Wissen gehören für ihn maßgeblich zur handwerklichen Backkunst.

Bei den Barths sind seit rund 30 Jahren alle Brote und viele Brötchensorten überdies bio. Helle Sorten und Kuchen sind zwar nicht zertifiziert, aber die Linie ist klar: Natur- und Tierschutz zählen, der Einkauf erfolgt regional und Basis für alles sind jährlich 300 Tonnen Bio-Mehl. Schon der Vater hatte nach dem Krieg ein Vollkornbrot entwickelt, das es bis heute gibt. Die junge Bäckermeisterin Charlotte Barth, 7. Generation, hat unter anderem dafür gesorgt, dass in den Filialen nur noch fair gehandelter Kaffee ausgeschenkt wird. Der erste Elektro-Transporter kommt 2020 und steht für mehr Klimaschutz. Der Wahlspruch für das Unternehmen ist Programm: „*Wir wollen besser werden, nicht größer.*“



FREUDE AM BÄCKERHANDWERK

Die Leute sollen Spaß an der Arbeit haben. Johannes Barth hat schon viele Bäckergehilfen ausgebildet und ist dabei auch ungewöhnliche Wege gegangen: So hat er einen damals 56 Jahre alten Chinesen, zuvor Germanist und Fremdenführer und vernarrt in deutsche Backwaren, im Betrieb aufgenommen. Oder einen Keramikingenieur, der umsatteln wollte. Auch Migranten waren unter den Auszubildenden, derzeit arbeiten zwei Afghanen und ein Syrer mit. Weil es beim theoretischen Unterricht so stark auf die Sprache ankommt, fände er eine angepasste Prüfung, etwa für Geflüchtete, hilfreich.



Vater und Tochter: Charlotte Barth ist auch Meisterin im Backhandwerk.



Im Gespräch mit: Bäckermeister Johannes Barth

Warum sind Sie Bäcker geworden?

Johannes Barth: Ich wollte das immer machen, weil Bäcker kreativ sind und ich den Duft des Brotes liebe. Man sieht, was man gearbeitet hat und es gibt die Resonanz der Kunden. Da steckt Sinn dahinter. Der guten Dinge bestes ist das Brot. Ich bin Handwerker durch und durch.

Stehen Sie noch in der Backstube?

Johannes Barth: Dazu komme ich nicht mehr. Ich arbeite viel für die Entwicklung neuer Produkte. Die Herstellungsweise beeinflusst Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergien. Anders als bei Industrieprodukten können wir die Zutaten und die Produktionsweise schneller verändern und anpassen. Wir informieren unsere Kunden genau, welche Zutaten wir für unsere Backwaren verwenden. Der Verbraucher erfährt, was drin ist und entscheidet selbst, was er kauft.

Die Vollkornbäckerei setzt auch auf Bio.

Johannes Barth: Früher wurde Vollkorn mit Bio gleichgesetzt, das ist nicht mehr so. Entscheidend sind der Geschmack und die Auswirkungen auf die Umwelt. Ich bin sehr naturverbunden, wir wohnen in einem alten Forsthaus. Ich achte, auch wenn nicht alles Bio ist, woher die Sachen kommen. Ich nehme zum Beispiel nur deutsche Erdbeeren oder Fette aus nachhaltigem Anbau.

Backen braucht viel Energie.

Johannes Barth: Wir verwenden Öko- und Naturstrom und die Abwärme der Kühlanlagen nutzen wir für Warmwasser. So liegt der Energieverbrauch weit unter dem Durchschnitt.



Gemeindebäcker Johann Barth machte sich 1817 in Niederfell an der Mosel selbstständig. In der 6. Generation ist seit 1991 Johannes Barth für das Unternehmen verantwortlich – außerdem hat er mit seiner Frau Elisabeth Barth vier Töchter. Tochter Charlotte Barth entschied sich 2010 für die Familientradition und machte als Jahrgangbeste ihren Meister. Elf Filialen tragen den Namen Barth, neuerdings gibt es in Emmelshausen auch ein Café.

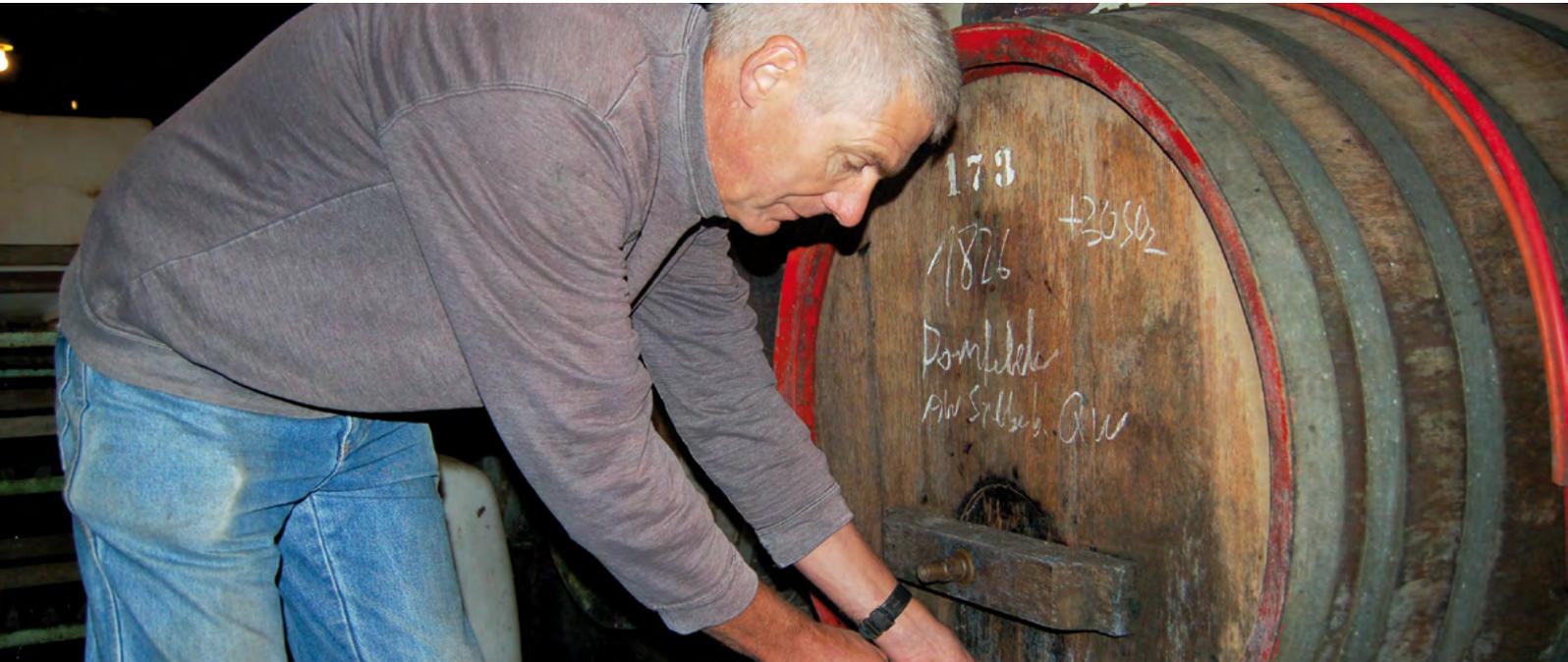
KONTAKT

Vollkornbäckerei Barth GmbH
Kehrstraße 19
56332 Niederfell

Telefon: +49 (0) 2607 1626
Fax: +49 (0) 2607 8626
Mail: info@bio-barth.de
www.@bio-barth.de

WEINGUT CHRISTOPH BÄCKER

ROT- UND WEISSWEINE



Weinbauer Christoph Bäcker nimmt sich Zeit für seine Rot- und Weißweine.

Im Holzfass reifen Ahrweine

Am besten erreicht man den Weinbauer Christoph Bäcker über sein Handy. Dann meldet er sich nicht selten im Weinberg, wo er vielleicht die Reben schneidet. Dabei braucht es feste Schuhe, denn die Lage Rosenthal über dem Örtchen Walporzheim ist ein langer, sehr steiler Hang. Für Maschinen ist die Bearbeitung dieser Rebzeilen ungeeignet, Handarbeit ist gefragt und wird belohnt: Beim Aufblicken schweift der Blick weit ins Ahrtal über Dächer und Hügel und Rebflächen. Das Weingut Bäcker war der erste selbstvermarktende Betrieb an der Ahr, der nach den

Richtlinien des Bundesverbandes ökologischer Weinbau arbeitete und 1990 den ersten Bio-Wein erntete – so steht es in der aktuellen Weinpreisliste zu lesen. Der Ein-Mann-Betrieb hat die berühmten Rotweine der Ahr, Früh- und Spätburgunder, aber auch Riesling oder Müller-Thurgau, ausgebaut als Landwein, im Angebot. Hinzu kommen Traubensaft und Essig, Brände und Sekt. Bei der Arbeit im Keller wendet der Winzer traditionelle sowie energiesparende Verfahren an. Der Ausbau der Weine erfolgt in alten Holzfässern, die im Gewölbekeller lagern.



Christoph Bäcker

Im Gespräch mit: Winzer Christoph Bäcker

Warum haben Sie sich für eine ökologische Weinwirtschaft entschieden?

Christoph Bäcker: Ich wollte rückstandsfreie Produkte anbieten. Der Weg dahin war schwierig, ich galt als Exot. In der Ausbildung zum Winzer in den 1980er Jahren war die ökologische Produktion noch kein Thema, anders als heute. Es gab Jahre mit Problemen und Ernteaussfällen. Gegen Pilze habe ich Jauche aus Brennnesseln und Acker-schachtelhalm angesetzt. Mit den Jahren hat sich ein sichereres Arbeiten entwickelt. Inzwischen gibt es Anerkennung von jüngeren Kollegen und konventionell arbeitende Betriebe haben sich einiges abgeschaut wie die Bodenbegrünung.

Was ist Ihnen wichtig?

Christoph Bäcker: Ich schone Ressourcen und arbeite energiearm, habe auch keine größeren technischen Anlagen. Es war und ist mir wichtig, selbst in den Weinberg gehen zu können und am Rebstock zu bleiben. Das ist nur bis zu einer bestimmten Betriebsgröße möglich. Und der Steillagenanbau verlangt von mir wenigstens 1200 Jahresarbeitsstunden pro Hektar. Die Freude an der Arbeit und der Kundenkontakt belohnen mich.

Ist ökologischer Weinbau besonders?

Christoph Bäcker: Früher war Ökoweinbau etwas für Birkenstock-Träger, heute ist er fast schon Mainstream. Langfristig wird es darauf hinauslaufen, dass Ökoweinbau normal ist. Mein Steckpferd ist der Ausbau im Holzfass. Den Einsatz von Schönungs- und Stabilisierungsmitteln beschränke ich auf ein Minimum. Und weil ich beispielsweise keine Flaschenkapseln verwende, wird viel Müll vermieden.

Wie ist die Entwicklung?

Christoph Bäcker: Die wirtschaftlichen Aspekte im Ökoweinbau gleichen denen im konventionellen Weinbau: Es gibt zu viel Wein, der Absatz ist schwer und die Verbraucher kaufen oft nach dem Preis. Sie können heute Weine aus der ganzen Welt bekommen, das macht es nicht leichter. Ich setze 80 Prozent meiner Weine bei privaten Kunden ab. Der Klimawandel und die Wetterextreme machen dem Weinbau zu schaffen. Vor drei Jahren gab es Überschwemmungen. Und wenn auch 2020 so trocken wird wie die beiden letzten Jahre, geht es an die Substanz.





Ein Bio-Winzer an der Mosel begleitete 1989 den Start von Christoph Bäcker und dieser konnte zwei Jahre später aus dem Neben- einen Haupterwerb machen und ökologisch produzierten Wein anbieten. Schon die Eltern hatten, allerdings konventionell und neben dem Beruf, Weinbau betrieben. Nach 30 Jahren ist die Anbaufläche des kleinen Bio-Weinguts auf 2,5 Hektar angewachsen. Rund 20.000 Flaschen Wein werden in der Kellerei in Walporzheim ausgebaut. An der Ahr gibt es 50 Weinbaubetriebe, davon vier Ökobetriebe und drei Genossenschaften.

Im Ahrtal sind viele Hanglagen so steil, dass nur mit der Hand gelesen werden kann.



MIT DER NATUR ARBEITEN

ECOVIN, der Bundesverband Ökologischer Weinbau, sitzt im rheinhessischen Oppenheim. 35 Ökowinzer und -winzerinnen aus Rheinhessen, der Pfalz, von der Mosel und aus Baden gründeten 1985 den Bundesverband. Inzwischen hat er 200 Mitglieder und ein gemeinsames Anliegen: Gute Weine im Einklang mit der Natur bereiten. Ökowinzer verzichten auf Kunstdünger und setzen nur organische und schwerlösliche Dünger ein. Sie verwenden keine naturfremden chemisch-synthetischen Substanzen. 2019 wurde die Förderung der Biodiversität in den ECOVIN Richtlinien verankert. Christoph Bäcker ist ECOVIN-Aufsichtsrat für den Regionalverband Ahr. www.ecovin.de



KONTAKT

Weingut Christoph Bäcker
Walporzheimerstraße 90
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
(Walporzheim)

Telefon: +49 (0) 2641 359192
Mobil: 0175 6074529
Mail: info@weingutbaecker.de
www.weingutbaecker.de

Öffnungszeiten:
Sa: 13 – 16 Uhr und nach Absprache

WERNER & MERTZ

WASCH-, PFLEGE- UND REINIGUNGSMITTEL



Das Mainzer Unternehmen steht für umweltfreundliches Kunststoff-Recycling, auch bei Putzmittel-Flaschen.

Umweltbewusstsein macht attraktiv

Mit der ersten Stiefelwichse von Erdal kam der Erfolg. Das ist fast 150 Jahre her. Schuhcreme wird in Mainz noch immer mit Werner & Mertz verbunden, dabei macht sie nur noch fünf Prozent des Sortiments aus. Mittel zum Reinigen und Waschen, neuerdings auch zur Körperpflege, werden auf dem Firmengelände am Rheinufer gleich neben dem neuen Zollhafen produziert. Dort steht auch der historische Erdal-Froschturm von 1918 – der Froschkönig gab der 1986 eingeführten Marke „Frosch“ ihren Namen. Die Attraktivität der Verbindung von Ökonomie und Ökologie macht das Mainzer Verwaltungsgebäude sichtbar: mit Windrädern auf dem Dach und im Erdge-

schoss mit Wänden, an denen Pflanzen wuchern sowie mit modernster Technik für erneuerbare Energien. Frösche sitzen im Entree im Terrarium und die goldene Kugel daneben birgt Umweltbewusstsein – als Produktionsvorteil und Kundenmagnet. Der Firmenstandort ist seit über 15 Jahren nach dem Umweltmanagementsystem EMAS validiert. Außerdem: Die ALPLA Werke haben seit 25 Jahren ihre Produktion auf dem Werksgelände angesiedelt und stellen Recycling-Kunststoffverpackungen dort her, wo sie weiterverwendet werden. Die kurzen Wege sparen 900.000 LKW-Kilometer und rund 570 Tonnen CO₂ pro Jahr sowie 220.000 Liter Diesel ein.



INITIATIVE FROSCH

Die „Initiative Frosch“ setzt sich seit 2012 dafür ein, gebrauchtes Plastik als Wertstoff zu begreifen statt als Müll. Unternehmen und Organisationen teilen ihr Wissen mit dem Ziel, dass Plastik aus der Fabrik zum Kunden und wieder zurück wandert. Die gemeinsame Vision: Wir verwenden Plastik immer und immer wieder, anstatt es zu verbrennen, zu verschiffen, ins Meer zu werfen oder auf Deponien irgendwo auf der Welt zu horten. Die Initiative startete „Wir für Recyclat“, ein Open-Innovation-Programm für nachhaltiges Recycling im Sinne der Kreislaufwirtschaft. Dafür setzt sich Reinhard Schneider auch im Bundesvorstand des Industrieverbands Körperpflege und Waschmittel und im Wirtschaftssenat als Vorsitzender der Energiekommission des Bundesverbands Mittelständische Wirtschaft aktiv ein.

Im Gespräch mit: Reinhard Schneider, Geschäftsführender Gesellschafter und Alleineigentümer von Werner & Mertz

Worauf beruht der Erfolg Ihres Unternehmens?

Reinhard Schneider: Unser Umsatz ist im vergangenen Jahr um 20 Prozent gewachsen und wir kommen quasi gar nicht mehr nach, neue Maschinen einzurichten, um die Nachfrage zu befriedigen. Unser Erfolg hängt mit dem Vertrauen zu unserer Marke Frosch zusammen. Dieses tiefe Vertrauen ist ein knappes Gut, mit dem wir sorgsam umgehen. Wir produzieren ganzheitlich, wahrhaftig und nachhaltig. Unsere Produkte sind im Vergleich die ökologischsten in der jeweiligen Warengruppe. Wer sie nutzt, muss trotzdem auf nichts verzichten – und sie sind nicht teurer.

1867 wurde die Wachswarenfabrik „Gebrüder Werner“ in Mainz gegründet. Heute leitet Reinhard Schneider in 5. Generation das Familienunternehmen Werner & Mertz, das für bekannte Marken wie Frosch, emsal und greencare Professional steht. Seit 1953 gibt es eine Niederlassung in Österreich. Rund 1000 Menschen sind europaweit für das Familienunternehmen tätig.

Firmeninhaber Schneider lebt Nachhaltigkeit in allen unternehmerischen Entscheidungen. Im Oktober 2019 zeichnete ihn der Bundespräsident für seine vorbildlich nachhaltige Firmenphilosophie mit dem renommierten Umweltpreis der Deutschen Bundesstiftung Umwelt aus. Das Preisgeld von 250.000 Euro spendete er für Wiederaufforstungsprojekte im Regenwald.

Was ist derzeit Ihr wichtigstes Projekt?

Reinhard Schneider: Ein Nachfüllstandbeutel aus einer einzigen Sorte Kunststoff – einem sogenannten Monomaterial. Damit kann er auch recycelt werden. Das ist eine Weltneuheit, mit eigenem Patent und wir haben einen Verpackungspreis dafür erhalten – übrigens nicht zum ersten Mal.

Wie bringen Sie Nachhaltigkeit ins Unternehmen?

Reinhard Schneider: Momentan arbeiten wir mit Hochdruck an den Rezepturen unserer Frosch-Produkte – wir wollen ganz weg vom Palmkernöl und verwenden zunehmend Tenside aus heimischen Ölpflanzen. Seit 2012 stehen zudem unsere Verpackungen im Fokus. Weiterhin zu nennen ist die Gestaltung unseres Firmengeländes: Unsere nach LEED Platinum zertifizierte Hauptverwaltung nutzt erneuerbare Energien und unser neues Produktionszentrum wurde mit so viel Recycling-Beton wie möglich gebaut und ist mit Photovoltaik-Modulen auf dem Dach ausgestattet. Dazu schöpfen wir Wasser aus eigenen Tiefbrunnen, entsalzen es umweltfreundlich über Umkehrosmose, nutzen es zunächst zum Heizen und Kühlen und dann in der Produktion, das ist sehr effizient. Für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben wir im Übrigen schon über 100 E-Bikes im Leasing zur Hälfte mitfinanziert und sie können auch E-Smarts vergünstigt anschaffen und gratis auf dem Firmenparkplatz mit Ökostrom laden.



2019 erhielt Reinhard Schneider den Deutschen Umweltpreis der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) – den höchstdotierten, unabhängigen Umweltpreis Europas.

Sie haben die Recyclat-Initiative gegründet und setzen sich bundesweit für Kunststoff-Kreisläufe ein.

Reinhard Schneider: Erste Erfolge erzielte die Initiative mit dem Kunststoff Polyethylenterephthalat, kurz PET: Es gelang, Reinigungsmittelflaschen herzustellen, die aus 100 Prozent Recycling-PET bestehen. Inzwischen liegt die Zahl der Flaschen aus Altplastik, die dadurch Flaschen aus Neuware einsparen, bei über 320 Millionen. Wir realisieren Upcycling aus dem Gelben Sack und stellen sogar weltweit erstmalig Flaschen mit High Density Polyethylen (HDPE)-Recyclat

komplett aus dem Gelben Sack für ein Kosmetikprodukt her. Kreislaufführung ist das Stichwort: Jede Spülflasche kann wieder eine Spülflasche werden. Das ist viel besser als Verbrennen, wodurch CO₂ entsteht, oder als die Pyrolyse von Altplastik, die derzeit propagiert wird, jedoch viel Energie braucht sowie neues Rohöl. Die Bundesregierung könnte dazu beitragen, dass mehr Unternehmen das Material aus dem Gelben Sack einsetzen und das Umsteuern fördern, aber das tut sie noch nicht. So warten Unternehmen ab oder greifen möglicherweise zu unsauberen Methoden. Wir zeigen, wie es ganzheitlich geht.

KONTAKT

Werner & Mertz GmbH
Rheinallee 96
55120 Mainz
Postfach 4340

Telefon: +49 (0) 6131 964-01
Fax: +49 (0) 6131 964-2494
Mail: info@werner-mertz.com
www.werner-mertz.de

Öffnungszeiten Fabrikverkauf:
Mo – Di: 9 – 16 Uhr / Mi + Fr: 9 – 12 Uhr / Do: 9 – 17 Uhr

IMPRESSUM

Herausgeber:

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft
und Weinbau Rheinland-Pfalz (MWVLW)
Stiftsstraße 9, 55116 Mainz
www.mwvlw.rlp.de
Mail: nachhaltig@mwvlw.rlp.de

Mainz Februar 2020

Fortschreibung von UNTERNEHMEN ZUKUNFT
unter www.nachhaltig-wirtschaften.rlp.de

Text und Redaktion: Stefanie Mittenzwei, MWVLW

Layout: büro.thiergarten, Bad Kreuznach

Fotonachweis:

Vorwort: © MWVLW-RLP/Jan Hosan (S. 7)

Amorella Kirsch-Manufaktur:

© Amorella Kirsch-Manufaktur (S. 10, 11, 13)

Anja Gockel:

© Anja Gockel (S. 14 – 16),

Tasche: © Braun Büffel (S. 16)

Biovegan:

© Biovegan (S. 18 – 21)

Braumanufaktur Sander:

© Ralf Ziegler, adlumina (S. 22 – 25)

Die Schreiner Werkstatt:

© Stephan Flick (S. 28, 29)

DFH Deutsche Fertighaus Holding AG:

© DFH Haus GmbH (S. 30 – 33)

Ebbes vom Kessel:

© Johanna Kessel (S. 35 – 37)

Edelsteinschleiferei Peter Lind:

@ Mittenzwei s. u.

EWM:

© EWM (S. 42 – 45)

Gänz:

© Bioweingut Albert Gänz (S. 47, 49)

GAIA mbH:

© GAIA mbH (S. 50, 51, 53)

Haareszeiten:

© Johannes Regnery (S. 55, 56)

Hahn Kunststoffe GmbH:

© Hahn Kunststoffe GmbH (S. 58 – 60)

Hevert Arzneimittel:

© Hevert Arzneimittel (S. 63, 64)

Kreissparkasse Kaiserslautern:

© Reiner Voß/ Agentur View (S. 66, 69)

Kübler GmbH:

© Kübler GmbH (S. 71 – 73)

Kumpan electric:

© E-bility GmbH/Tim Knoppik (S. 74, 77)

Lange Aviation GmbH:

© Lange Aviation GmbH (S. 78 – 80)

Metzgerei Bayer:

© Jannic Bayer (S. 82, 83)

MR Bio:

© Mittenzwei s. u.

Nölken Hygiene Products GmbH:

© Nölken Hygiene Products GmbH (S. 90 – 92)

Pacific Straws:

© Mittenzwei s. u.

Rabenkopf BürgerEnergie:

© Rabenkopf (S. 98 – 101)

Rhenocoll:

© Isolde Hellwig (S. 102 – 105)

Stiftsgut Keysermühle:

© Bürgerstiftung Pfalz (S. 106, 109)

Ulmenhof:

© Mittenzwei s. u.

Unverpackt Trier:

© Unverpackt Trier (S. 115 – 116)

Vollkornbäckerei Barth GmbH:

© Bäckerei Barth (S. 118 – 121)

Weingut Bäcker:

© Mittenzwei s. u.

Werner & Mertz: © Werner & Mertz (S. 126 – 129),

Gruppenfoto: © DBU/Peter Himsel (S. 129)

Weitere Fotos: © Stefanie Mittenzwei, MWVLW
(S. 12, 14, 17, 26, 27, 32 – 34, 37 – 41, 46, 48, 51, 52, 54, 57,
61, 62, 64 – 68, 70, 74, 76, 79 – 81, 84 – 90, 92 – 97, 99, 100,
104 – 114, 116, 117, 122 – 125)

Druck: bonitasprint gmbh

Gedruckt mit mineralölfreien Druckfarben
auf 100% Recyclingpapier.



klimaneutral gedruckt

DE-204-1UPDKC5

www.natureOffice.com

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck nur mit Genehmigung des Herausgebers
und des jeweiligen Unternehmens.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
WIRTSCHAFT, VERKEHR,
LANDWIRTSCHAFT
UND WEINBAU

Stiftsstraße 9
55116 Mainz
nachhaltig@mwwlw.rlp.de
www.nachhaltig-wirtschaften.rlp.de
www.nachhaltig.rlp.de

