

# Wo die Hühner Auslauf haben

Bei „Bio erleben“ dreht sich bis einschließlich Sonntag alles um Öko-Waren



Mehr Platz fürs Huhn: Auf dem Hauptmarkt demonstriert Christian Schadinger von der Noris Inklusion die Unterschiede zwischen konventioneller und ökologischer Tierhaltung.  
Foto: Günter Distler

Eine zweigeteilte Bühne für Kultur einerseits und Kochshows andererseits, Führungen über den Platz und eine neue Anordnung der Stände: Zum zehnjährigen Jubiläum präsentiert sich „Bio erleben“ runderneuert. Und das kommt offenbar an.

18 Hühner auf einem Quadratmeter, übereinandergestapelt auf drei Ebenen? Wie das genau aussieht, darüber macht sich der durchschnittlicher Verbraucher wohl nur wenige Gedanken, wenn er im Supermarkt zu den Eiern aus konventioneller Bodenhaltung greift.

Die Mitarbeiter der Noris Inklusion haben deshalb auf dem Hauptmarkt die entsprechende Fläche eingezäunt und Holzhühner hineingesetzt, um es zu demonstrieren. Daneben ist dann noch die Bio-Variante zu sehen: Nur sechs Hennen teilen sich die gleiche Fläche – und haben dazu noch 24 Quadratmeter Auslauf. Christian Schadinger hofft, dass der direkte Vergleich den ein oder anderen Besucher nach-

denklich macht und in Zukunft zur Bio-Variante greifen lässt. Mit dem Patenprojekt „Rent a Huhn“, mit einer Imkerei und mit Kräuteranbau setzt die Noris Inklusion auf „Bio“ und will die Sparte weiter ausbauen. Das Bio-Fest kommt Schadinger da gerade recht.

Präsenz zeigen, über Neues informieren: Auch für die Öko-Bauern im Knoblauchsland bietet die Veranstaltung auf dem Hauptmarkt noch bis einschließlich Sonntag eine gute Plattform. Zehn Landwirte haben sich zu den „Biomachern“ zusammengeschlossen, um sichtbarer zu werden. Die Produkte seien immer noch „ein bisschen versteckt“, sagt Lisa Höfler, die in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist. „Wir wünschen uns mehr Nachfrage in der Stadt.“

Auch Maria Ell mischt bei der Initiative mit, sie baut mit ihrem Mann auf sieben Hektar Staudenpflanzen an. Die werden zwar zum Teil noch als konventionelle Ware verkauft, doch das ficht Ell nicht an. Ihr gehe es um

den Boden- und Gewässerschutz, sagt sie. „Außerdem wachsen meine Pflanzen sehr gut.“ Jüngstes Kind des Betriebs ist die Sparte „Fleurell“ mit essbaren Blumen. Wie gut Kapuzinerkresse, Phlox und Co. schmecken, können Besucher selber testen.

Zu kosten gibt es ohnehin jede Menge: Zum Beispiel fertig gemischte brasilianische Cocktails aus der Flasche. Andreas Ludwig verwendet dafür bio-zertifizierten Zuckerrohrschnaps aus dem Süden Brasiliens. Mit seiner Firma Chjlya beliefert er vor allem den Großhandel, die Drinks könne man im Winter auch heiß genießen, so Ludwig. Eine Wohltat für die Haut sind dagegen die Produkte von Hedonna. Ditmar Freitag mischt seine Körperbutter mit Karitébutter aus Ghana an und schwärmt von deren Wirkung.

SILKE ROENNEFAHRT

🕒 Führungen am Samstag um 14 und 17 Uhr, am Sonntag um 13 und 16 Uhr. Start am Stand der BioMetropole (Nr. 77).