

## Das Bundesprogramm

Das Netzwerk Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau ist eine Maßnahme des **Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft** (BÖLN). Ziel des BÖLN ist es, die Rahmenbedingungen für die nachhaltige und ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft zu verbessern und die Voraussetzungen für ein gleichgewichtiges Wachstum von Angebot und Nachfrage zu schaffen. [www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)

## Die Zukunftsstrategie

Bereits jeder achte Betrieb in Deutschland arbeitet nach ökologischen Vorgaben. Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil der Bio-Fläche bis 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen. Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einen Fahrplan für mehr Bio entwickelt: die **Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZÖL)**. Zentrales Instrument zu deren Umsetzung ist das BÖLN, z.B. mit den Dialog- und Vernetzungsangeboten der Demonstrationsbetriebe.

## Das Netzwerk

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat aus knapp 32.000 Öko-Betrieben zuletzt 290 **Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau** ausgewählt. Sie zeigen durch Führungen, Hoffeste und Aktionstage allen Interessierten (Verbraucherinnen und Verbrauchern, Familien, Kitas, Schul- und Berufsschulklassen, Auszubildenden, Umstellungsinteressierten, Praktikerinnen und Praktikern), was ökologischen Landbau ausmacht. [www.demonstrationsbetriebe.de](http://www.demonstrationsbetriebe.de)  
[www.oeko-einblick.de](http://www.oeko-einblick.de)

## Der Hof

**Kontakt zum Biolandhof Steding:**  
Bassumerstraße 29  
27211 Bassum, NI  
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006  
Tel.: 04241-5199  
[info@steding-hof.de](mailto:info@steding-hof.de)  
[www.steding-hof.de](http://www.steding-hof.de)

**Hofladen geöffnet:**  
Mo & Fr 10 bis 18 Uhr  
**Delmemarkt, Bremen-Neustadt:**  
Di 7 – 13 Uhr, Sa 7 – 14 Uhr

*Mehr Infos und  
Betriebsspiegel*



### HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
Geschäftsstelle BÖLN  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn  
[boeln@ble.de](mailto:boeln@ble.de)  
[www.ble.de](http://www.ble.de)

### STAND

Juni 2020

### KONZEPT & REDAKTION

m&p: public relations, Bonn

### GESTALTUNG

design.idee, büro für gestaltung, Erfurt

### BILDNACHWEIS

Biolandhof Steding

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

# Biolandhof Steding

Demonstrationsbetriebe  
Ökologischer Landbau

Einblick in die Ökolandwirtschaft

[demonstrationsbetriebe.de](http://demonstrationsbetriebe.de)



## Von Aubergine bis Zwiebel

*Mehr als 40 Gemüsesorten baut der Biolandhof Steding auf zwei Hektar an und versorgt seine Kundschaft das ganze Jahr über mit frischen Produkten. Dabei steht die Direktvermarktung im Mittelpunkt – bei höchster Qualität und größter Vielfalt.*

Diesen Anspruch erfüllt der Biolandhof Steding seit über 30 Jahren durch vielseitigen ökologischen Anbau und die direkte Weiterverarbeitung. Zu jeder Jahreszeit wird in den Gewächshäusern oder auf dem Feld geerntet. Schon im Februar kommen die ersten Frühgemüse wie Radieschen, Salat, Kohlrabi und Lauchzwiebeln in die Erde. Als Folgefrucht werden wärmeliebende Sommerfrüchte wie Tomaten, Gurken, Peperoni, Aubergine sowie rote und grüne Paprika gepflanzt. Ein Teil des Freilandgemüses, z. B. Möhren, Sellerie, Pastinaken und Rote Bete, können für ein durchgehendes Angebot im Kühlhaus optimal frisch gehalten werden. Aber auch im Winter bietet der Hof Porree, Rosenkohl, Grünkohl und Wirsing direkt vom Feld.

### Vom Acker auf den Teller

Zusätzlich baut der Biolandhof Steding jedes Jahr verschiedene Kartoffelsorten an. „Sortenauswahl, Boden, die natürliche Düngung sowie der jährliche Witterungsverlauf haben einen großen Einfluss auf den guten Geschmack unserer Kartoffeln“, so die Betriebsleiter. Das gilt auch für das Getreide. Roggen, Weizen und Dinkel werden nach der Ernte direkt

Der Hofladen bietet aus eigener Produktion Gemüse, Eier, Kartoffeln und vieles mehr.



auf dem Hof getrocknet, gereinigt und zu frischen Backwaren weiterverarbeitet. In drei Steinbacköfen entstehen zwei Arten Sauerteigbrot, Brötchen und verschiedene Backwaren aus Hefeteig.

### Resteverwertung im Kreislauf

Die bei der Getreidereinigung anfallenden Reste und den weiteren Ausschuss verwerten die 500 Hühner des Hofes. In ihrem Hühnermobil genießen die Tiere Auslauf, frische Luft und Sonnenlicht im Grünen. Neben Eiern liefern die Hennen wertvollen Mist, der die Felder düngt. Am Ende ihrer Legeperiode werden sie geschlachtet und als Suppenhühner oder schon verarbeiteter Hühnertopf im Hofladen verkauft.

Weiterer Nutznießer des Getreideschrots ist die kleine Rinderherde. Die fünf Tiere fressen außerdem die aussortierten Kartoffeln, Rote Bete und Möhren, sodass ein Großteil der nicht für den Verkauf geeigneten Ernte verfüttert werden kann und nur ein kleiner Rest auf dem Kompost landet. „Unsere Arbeit ist geprägt vom Gedanken der ökologischen Kreislaufwirtschaft“, so die Betriebsleiter. „Das ermöglicht eine umweltverträgliche und nachhaltige Lebensmittelerzeugung.“

# 20 ha

Fläche (18 ha Acker, 2 ha Dauergrünland und 1.000 m<sup>2</sup> geschützter Anbau)

# 100%

Direktvermarktung

# 500

Legehennen mit Aufzucht von Hähnen

