

BioRegionale Wertschöpfungsketten in MV

Einundzwanzigste Wintertagung

11. März 2026, Güstrow

BIO in MV e.V.

Anna Hope & Jutta Krawinkel



Gründung in Rerik am 31. Mai 2022



Biofrisch Nordost
Volker Brinkmann



Biohof Garvsmühlen
Ulrich Kotzbauer



Biokreis Nordost e.V.
NN



Bioland e.V.
Sabine Kabath



Biomarkt Neubrandenburg
Michael Kruse



BIOPARK e.V.
Marie Hartmann



BUND Landesverband MV
Dr. Burkhardt Roloff



Demeter e.V.
Jana Woll



Naturland e.G.
Martin Stein



Ökoring e.V.
Götz Daniel



Privatpersonen
Thomas Erver
Stefanie Maack



Succow Stiftung
Martens Kühl

was macht



**Vernetzung mit anderen Initiativen
und Verbänden für mehr Synergien und Vermeidung
von Doppelstrukturen**

was macht



?

Sichtbarkeit von Ökolandbau in MV erhöhen

was macht



?

Verbraucher:innen Bio schmackhaft machen

was macht



Initiator & Koordinator von Projekten
Aufbau von regionalen Wertschöpfungsnetzwerken
- Fördermittelakquise -

was macht



Impulse für die Agrarpolitik

Viel Bio vom Acker

wenig Bio aus regionaler Verarbeitung

Worum gehts in MV?

- 395 verarbeitende Bio Betriebe in MV, das sind nur 2% aller Verarbeitungsbetriebe in Deutschland
- Viele Strukturen sind bereits weggefallen (Mühle, Schlachthaus)

Es fehlt an

- Regionale Verarbeitungsbetrieben (Schlacht- und Zerlegstätten, Gemüse Veredlungsbetriebe, Bio-Getreide-Mühle etc.)
- Dezentrale Lagerkapazitäten (z.B. für Getreide)
- Projekten wie Bio-Modell-Region, Wertschöpfungskettenentwicklung

Zentrale Herausforderungen

- Große Entfernungen (hoher Logistik und Transportaufwand)
- Oft sehr hoher Investitionsbedarf bei Verarbeitungstätten

Und jetzt?

**Projektziel: wirksame konkrete Maßnahmen
(es gibt keine Wunderlösung)**

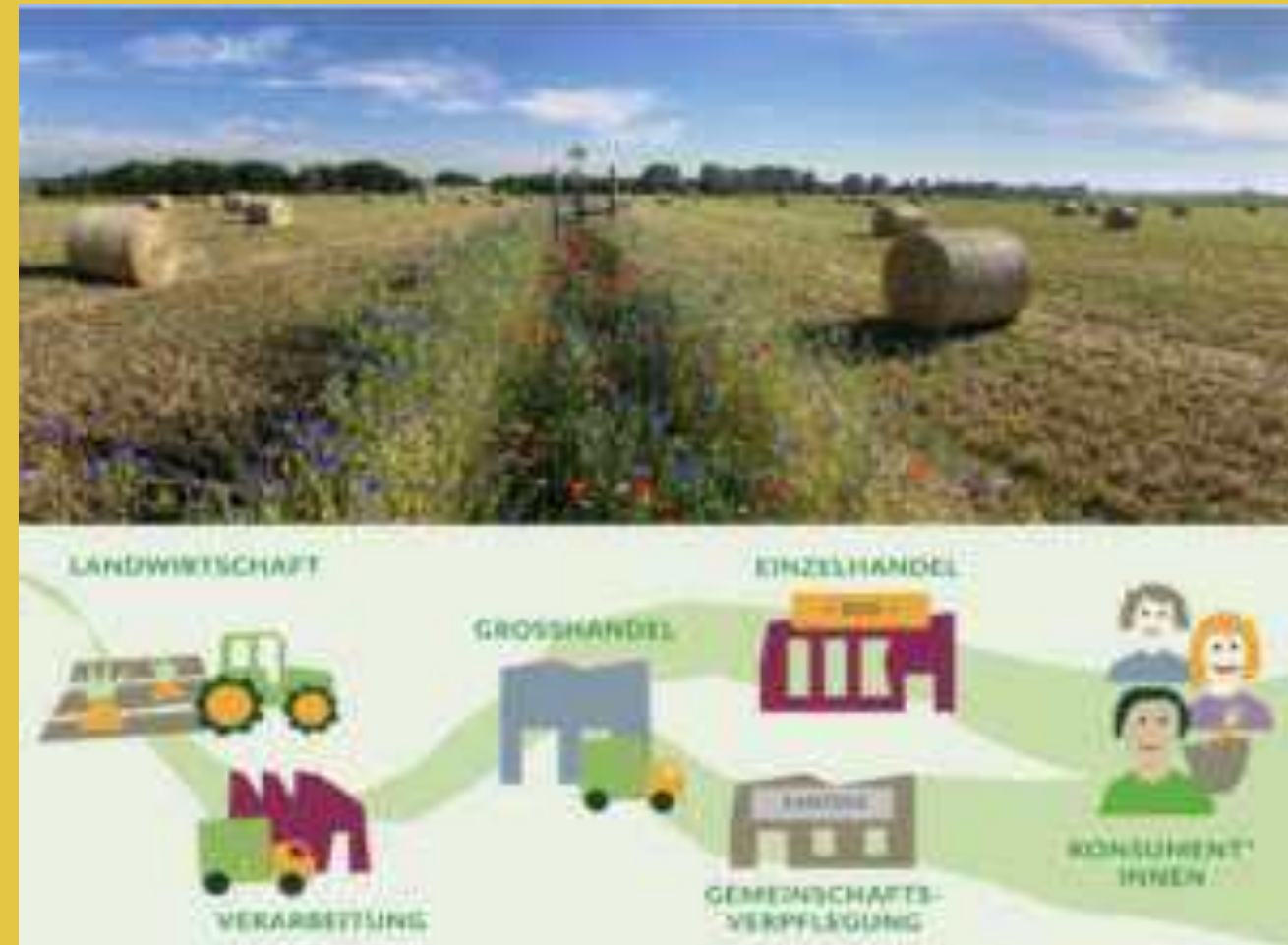
Langfristig braucht es Systemanpassungen

Bioregionale Wertschöpfung MV

unser erstes
großes Projekt:

Laufzeit:

07/2025 – 06/2029



EL-0701 – Netzwerke und Kooperationen

Kofinanziert von der Europäischen Union

MV
141 gvt.

Inhalt der Förderung:
Förderung von Netzwerken und Kooperationen

Ziel der Förderung:
Verbesserung der Position des Betriebsleiters in der Wertschöpfungskette
sowie der Modernisierung des Sektors durch Förderung und Weitergabe von Wissen, Innovation
und Digitalisierung in der Landwirtschaft und in landlichen Gebieten und Förderung von deren Verflechtung
www.mv.de/EL

Das Vorhaben wird durch die Förderung der NÜE
aus Erträgen von BINGO! - Die Umweltszene ermöglicht

Projekt BioRegionale Wertschöpfung MV



Arbeitspaket 1:

Strukturen aufbauen

Arbeitspaket 2:

Öffentlichkeitsarbeit

Arbeitspaket 3:

Projekte und Wertschöpfungsnetzwerke entwickeln

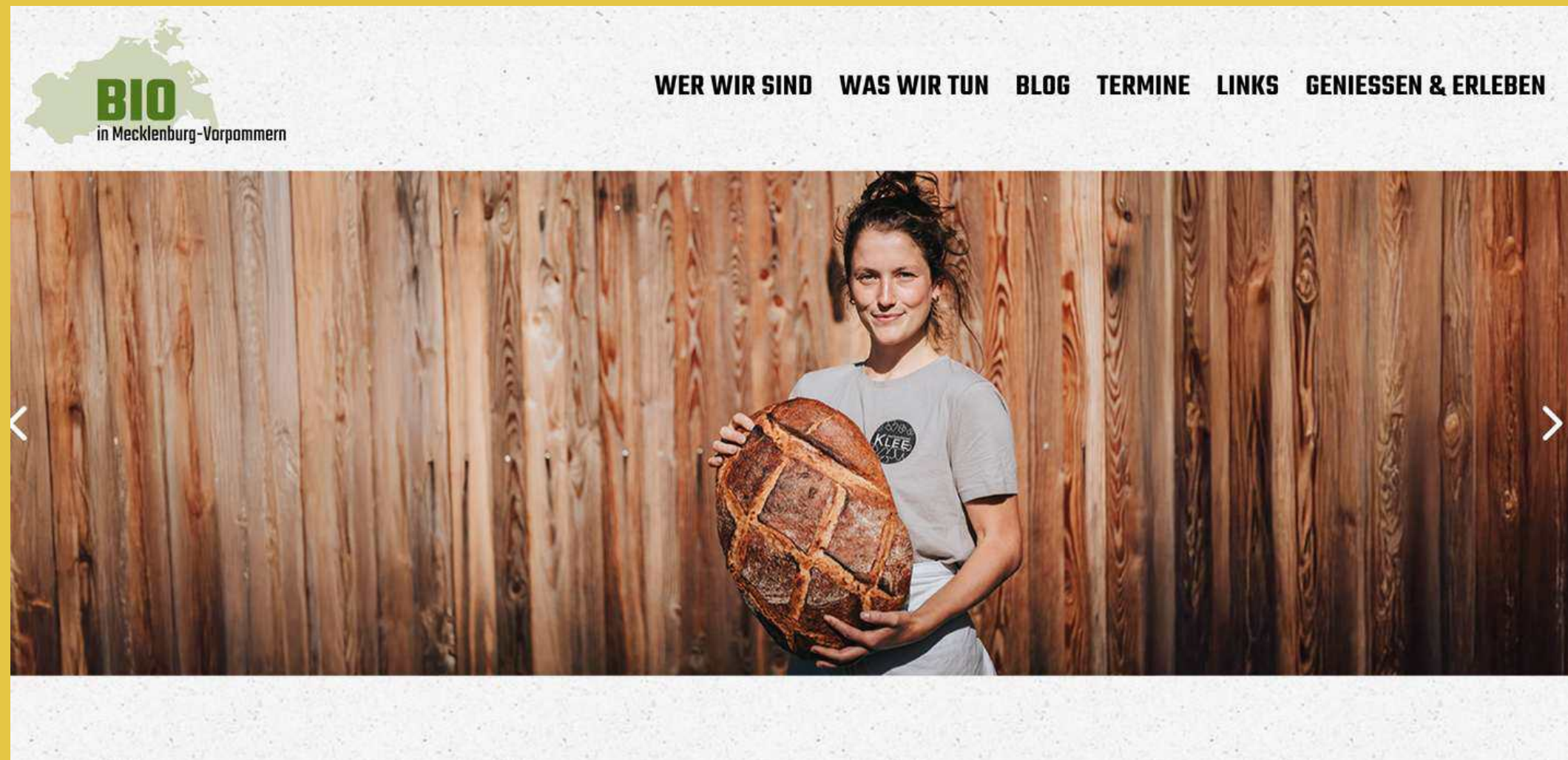
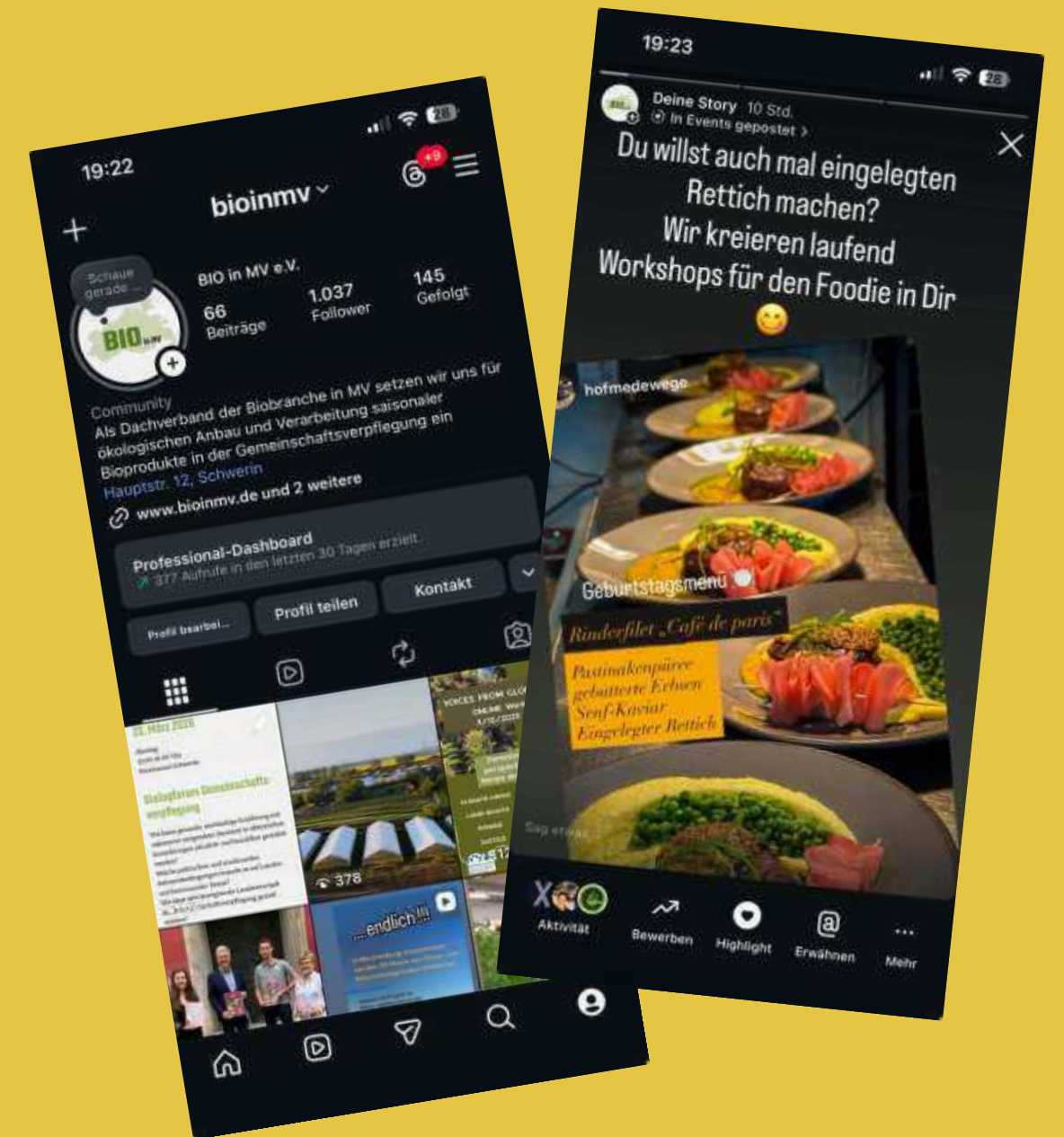
Arbeitspaket 4:

Pol. Handlungsempfehlungen und Dokumentation

Öffentlichkeitsarbeit

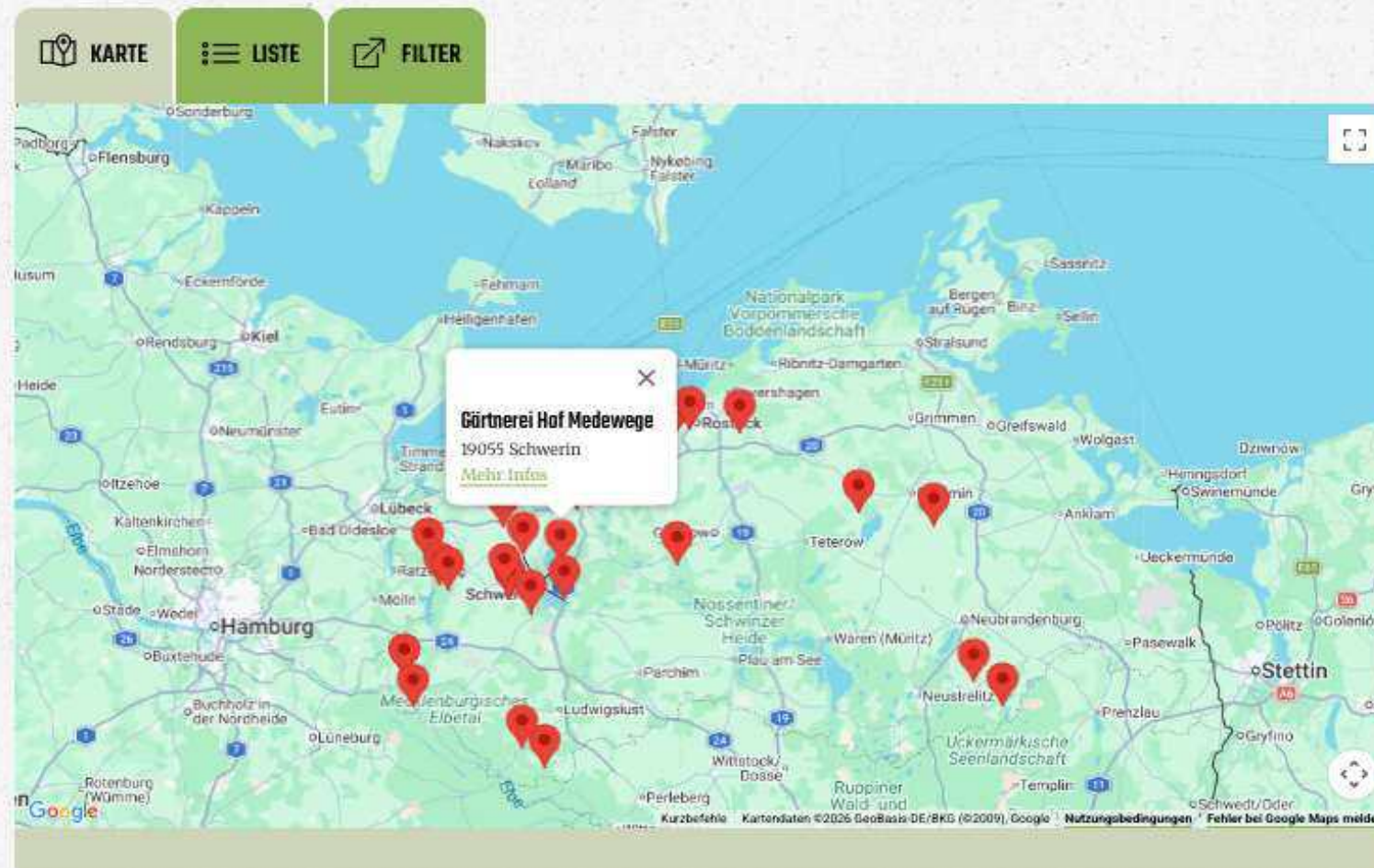
Sichtbarkeit von Ökolandbau erhöhen

www.bioinmv.de



Übersicht zu Biobetrieben für Verbraucher:innen

Geniessen und Erleben



Gärtnerei Hof Medewege

HOF  MEDEWEGE

Gärtnerei Hof Medewege
Hauptstraße 17
19055 Schwerin
0385 500 7933

gaertner@hof-medewege.de
[Website](#)
[Instagram](#)

Betrieb mit Hofladen, Erleben, Führungen, Geniessen, Jungpflanzenverkauf, Landkreis Ludwigslust-Parchim, Lebensmittelhandel, Restaurant, Schwerin, Selbsternte, SoLaWi



Die Gärtnerei auf dem Hof Medewege ist ein zentraler Bestandteil des biodynamischen Hofprojekts und bewirtschaftet rund 12 Hektar Gemüse-, Kräuter- und Blumenanbaufläche nach Demeter-Richtlinien. Dort gedeihen über 30 verschiedene Gemüsearten und Kräuter, die nicht nur den Hofladen, die Hofkiste und das Hofcafé versorgen, sondern auch regionale Naturkostgroßhändler und Bioläden in Norddeutschland beliefern. Gleichzeitig wird in der Gärtnerei Saatgut vermehrt und historische Gemüsearten angebaut, um die Vielfalt alter Sorten zu erhalten.

Ein schwerpunktmäßiges Angebot der Gärtnerei ist der Jungpflanzenverkauf: Von März bis Juli gibt es zahlreiche Gartenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum, ein- und mehrjährige Kräuter und Stauden, sowie eine große Auswahl an Gemüsejungpflanzen für Kohl, Salat, Wurzelgemüse und später auch Fruchtgemüse wie Tomaten, Gurken, Paprika und Zucchini. Ab Mitte Mai runden Sommerblumen das Sortiment ab, sodass Hobbygärtner für Balkon, Hochbeet oder großen Garten passende Pflanzen finden.

Zudem bietet die Gärtnerei Solidarische Landwirtschaft (Solawi) an: Mitglieder zahlen einen festen monatlichen Beitrag und können wöchentlich frisches saisonales Gemüse, Obst, Eier und Saft direkt in der Gärtnerei abholen; in der Saison können sie sogar selbst ernten.

Schwerin, Mecklenburg-Vorpommern, 19055, Deutschland

Projekte entwickeln und Wertschöpfungsnetzwerke aufbauen

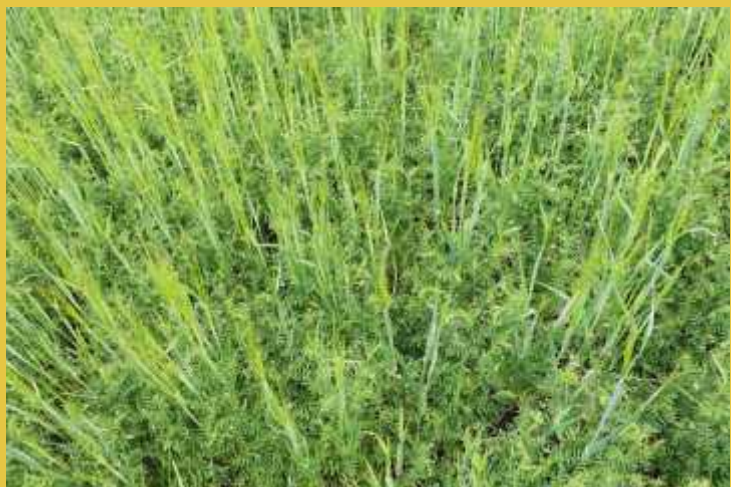


Leguminosen / Spezialkulturen

Außerhausverpflegung

mobile Schlachtung

Leguminosen und Spezialkulturen



Wertschöpfungsketten

Leguminosen / Spezialkulturen

Ziel: Gründung eines Netzwerks aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung und Beratung für Leguminosen/Spezialkulturen

Derzeitige Akteure mit denen wir dazu im Austausch sind für Belugalinsen und ggf.

Platterbse, Leindotter

- **Ökoring (Arne Bilau/Beratung Anbau /Verarbeitung)**
- **FINC Foundation (Dr. Sebastian Schmidt /Landwirtschaft/Verarbeitung)**
- **133 Hektar GmbH (Christian Ihle, Landwirtschaft)**
- **Biohof Garvsmühlen (Uli Kotzbauer, Landwirtschaft/Aufbereitung)**

Herausforderungen & Chancen am Beispiel der Belugalinse

ANBAU

- Konkurrenzschwach gegenüber Beikräutern
- Gerne im Gemenge mit „Stützpflanze“ z.B. Belugalinse + Hafer oder Leindotter
- Erfahrung Österreich Ertrag zwischen 700kg-1.400kg/ha gereinigt – erste Versuche in MV deutlich weniger

ERNTETECHNIK

- Gleichmäßige Abreife wichtig
- Direktdrusch mit Mähdrescher

REINIGUNG

- Erste Erfahrung durch die FINC Foundation mit Steinausleser/Farbausleser
- Geplant ist das der Stein-/Farbausleser auch mobil ausgeliehen werden kann
- Speisefertig gereinigt bei 99,95%



VERMARKTUNG

- Belugalinse wird gesucht! Frage zu welchem Preis?
- Ware aus Kanada oft mit Glyphosat verunreinigt.
- Am Anfang ggf. auch an größere Abnehmer, die es untermengen
- Ziel ist eine Weiterverarbeitung regionalen Produkten z.B. Salat Bowls

Entwicklungspfad Belugalinse und andere Spezialkulturen

- 2025: Erste Versuche Anbau, Reinigung, Steinausleser und Farbausleser (FINC / 133)



- 2026: Erweiterung, wenige Landwirt:innen auf kleiner Fläche (bis max. 10ha) – um mehr Erfahrung zu sammeln



2026 Herbst: Entscheidung: Wie Weiter?

>Größer werden und Netzwerk aufbauen? Weiter forschen? Geeignet oder nicht geeignet in MV?

>Wenn weiter, dann Antrag RiWERT Projekt (Richtlinie zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten)



- 2027: mit mehr Landwirt:innen Beantragung, ab 2027 um Erfahrungen zu bündeln und Vermarktung stetig auszubauen.



- 2028: Das Netzwerk vergrößern. Erfahrungen bündeln. Nutzungsmöglichkeiten aufzeigen



- Ziel 2029: Netzwerk mit Landwirten, Verarbeitern und Händlern steht.

Herausforderungen & Chancen am Beispiel der Belugalinse

HERAUSFORDERUNGEN - gibt es viele ;-)

- **Vermarktung, Preis (Konkurrenz Canada und andere), wenig Erfahrung mit Qualitäten**
- **Technik für Verarbeitung (insbesondere Reinigung)**

CHANCEN

- **Fruchtfolgeergänzung (Leguminose)**
- **Diversifizierung des Betriebes**
- **ggf. höhere Wertschöpfung als für andere Kulturen**

WARUM ALS NETZWERK?

- **Bietet die Möglichkeit Anbauerfahrungen auszutauschen und sich stetig zu verbessern**
- **Absatzwege gemeinsam erschließen**
- **Mehr Menge lässt sich besser verkaufen/Transportwege dann günstiger.**

Lust, ein Demo-Betrieb zu werden?

- Worum geht es?
 - Gesucht werden interessierte Betriebe, die Körnerleguminosen erfolgreich anbauen und vermarkten (innerbetriebliche Nutzung/ externe- oder Direktvermarktung)
 - Beispielhafte Demonstration von Wertschöpfungsketten (WSK) durch die Betriebe
- Was sollten Sie mitbringen?
 - Freude an der Öffentlichkeitsarbeit
 - Bereitschaft zur Mitarbeit, wie z. B.: Veranstaltung von Feldtagen, Betriebsvorstellung, Anlage von Demo-Streifen, Inputs auf Fachveranstaltungen
→ (inkl. Aufwandsentschädigung)
- Warum es sich lohnt, ein Teil vom LeguNet zu werden!
 - Integration in ein bundesweites Netzwerk, Kontakte zu Akteuren entlang der WSK
 - Wissen aus erster Hand, aktuelle Trends
 - Unterstützung beim Aufbau von WSK

Außerhausverpflegung

Bisher vorhandene Biocaterer



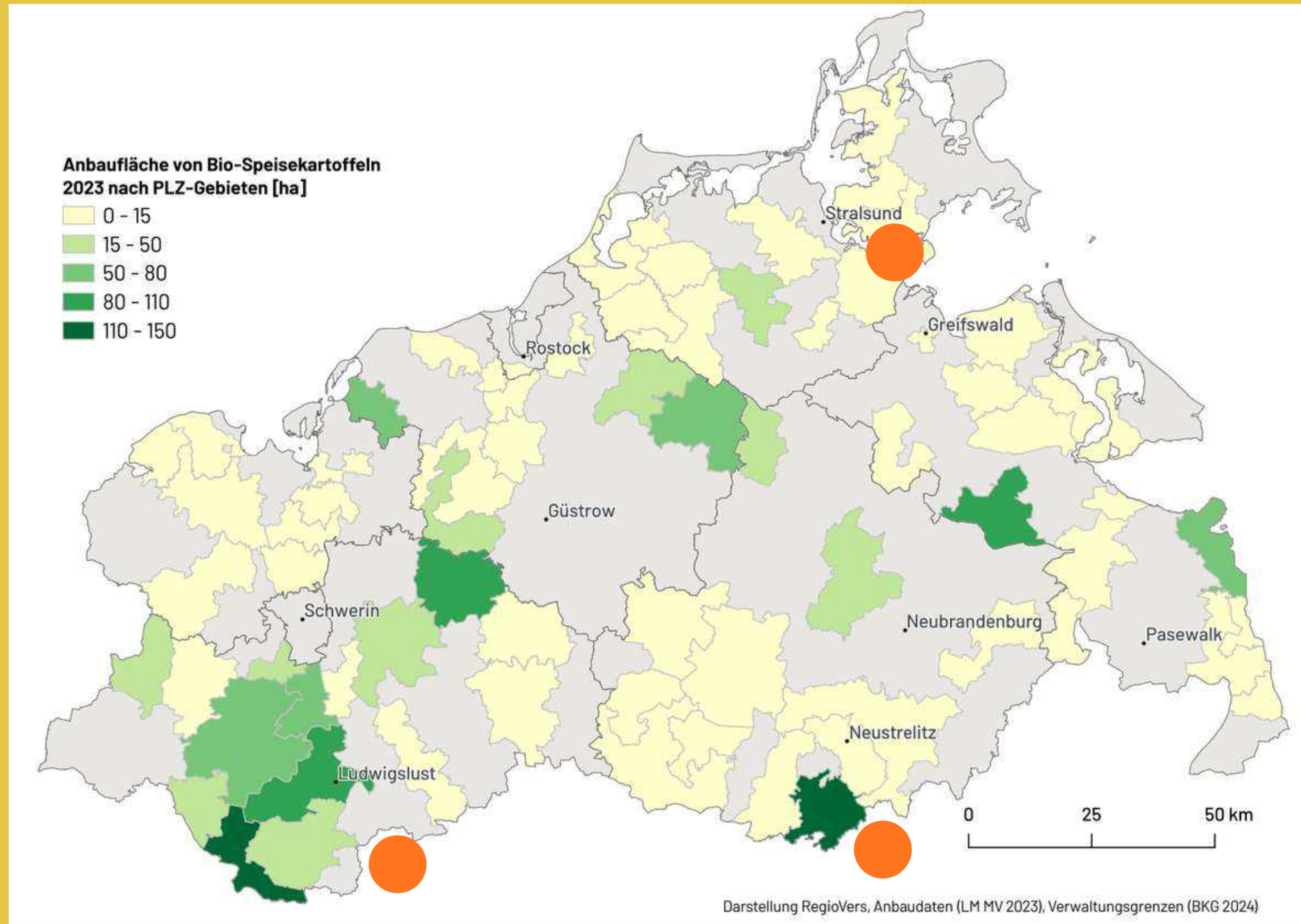
kommunenübergreifende Cluster bilden
Aufbau von lokalen Küchenverbänden mit kurzen Wegen
Verpflegungskonzepte, Beratung Vergabe

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Bioanteil bisher:

2%

Kartoffelanbau in MV



aktuell produzieren wir:

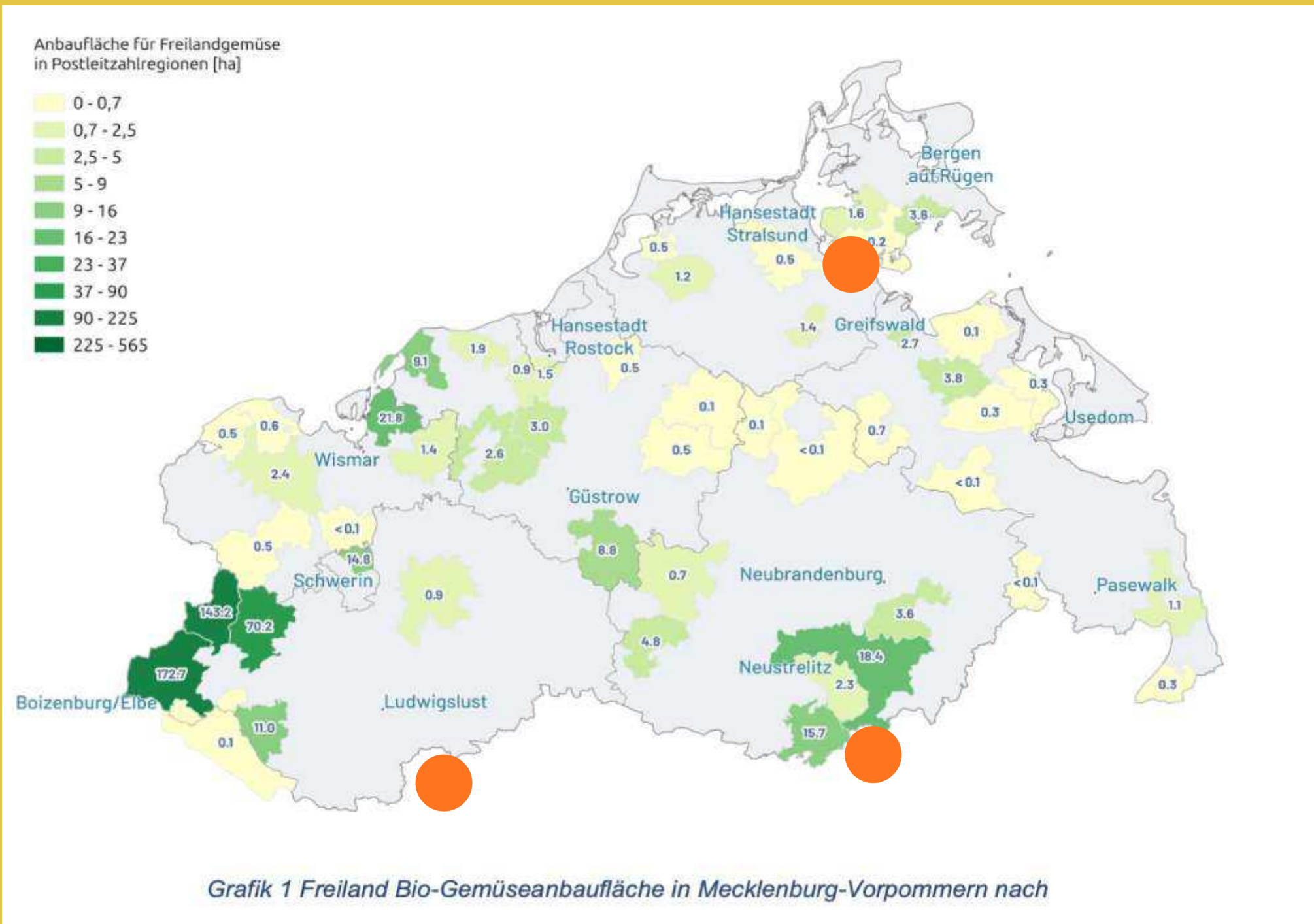
rund 12.000 t pro Jahr

Bei 30% Bioanteil benötigen wir nur:

1000 t pro Jahr

 bisher vorhandene Schälwerke

Gemüseanbau in MV



aktuell produzieren wir:

rund 14.500 t pro Jahr

Bei 30% Bioanteil benötigen wir nur:

1.600 t pro Jahr

 Readycut-Gemüse

AHV Abnehmernetzwerk Kartoffeln & Gemüse

Voraussetzung: Landesernährungsstrategie, Biobeschluss



Biobetrieb aus Bayern auf der Biofach in Nürnberg 2026



GEKO-Kartoffelschälanlage in Templin, Landwirt David Reinartz

Wirkungsgrad Bio-Umstellungsberatung

Kosten:

nur 20.000 Euro pro Caterer

30% Bioregional

2% Bio

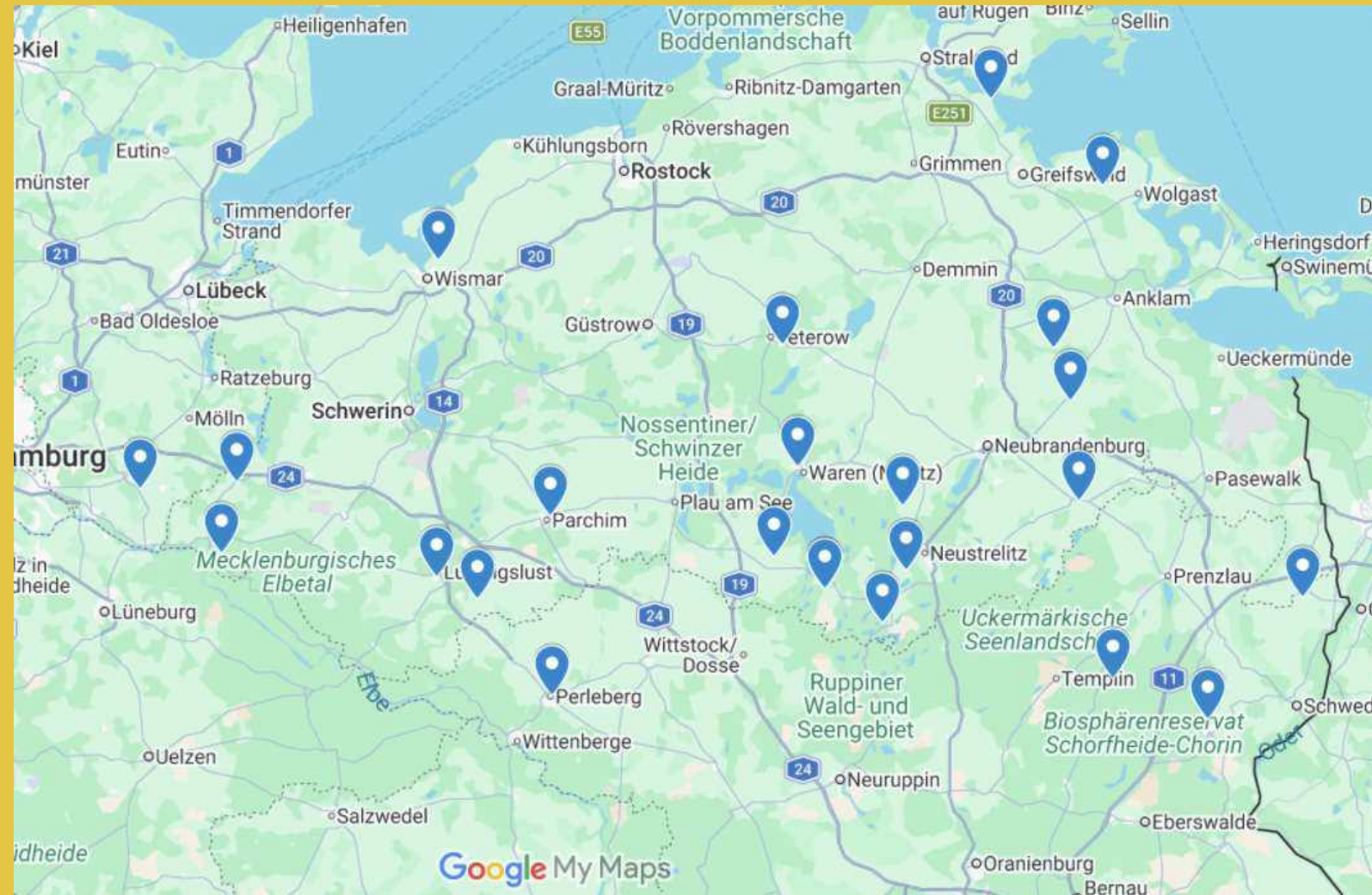
1920

bis

2029-2030



Aufbau von Wertschöpfungsnetzwerken für die Fleischverarbeitung



Vorhandene Schlacht- und Zerlegestellen in MV

Cluster bilden, Crowdbutching / LEH
teilmobile / mobile Lösungen
Erzeugernetzwerk aufbauen

In Kooperation mit
Biopark, Bioland und Naturland

Zerlegestelle Bollewick

Neuer Betreiber gesucht

- 800 qm Fläche mit Inventar (nur Zerlegung)
- Ausbau zum Schlachtbetrieb möglich
- 10-15 Betriebe für Erzeugergemeinschaft gesucht, die ggf. gemeinsam investieren



Vollmobile Schlachteinheit

Praxistag mit vollmobiler Schlachteinheit von HOOFF geplant

eingeladen werden:

Veterinäramt, Landwirtschaftsbetriebe, Verarbeiter

weitere Projekte:

Workshops & Exkursionen

für Kinder

für Caterer

Aktionstage
Kampagnen



in Planung



3 Workshops pro Jahr



Workshops & Exkursionen für Verbraucher:innen und Caterer



Exkursion zu Lebendiger Landbua mit Caterer Knirps & Knolle u.a.



Bio-Umstellungsberatung



Belugalinsenverkostung in Lassan

23. März 2026

Montag

10.00-16.00 Uhr

Perzinasaal Schwerin

BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Dialogforum Gemeinschaftsverpflegung

Wie kann gesunde, nachhaltige Ernährung mit sukzessive steigendem Bioanteil in öffentlichen Einrichtungen attraktiv und bezahlbar gestaltet werden?

Welche politischen und strukturellen Rahmenbedingungen braucht es auf Landes- und kommunaler Ebene?

Wie lässt sich bioregionale Landwirtschaft durch Gemeinschaftsverpflegung gezielt stärken?

Workshop

“Saisonale Vielfalt auf die Teller!”



Wie wir mehr Bioprodukte aus der Region in unsere Speiseplanung integrieren können.

**Am 28. April 2026 von 14:00 - 18:00 Uhr
Kantine der Hochschule Neubrandenburg**



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Anna Hope



Jutta Krawinkel

KONTAKT

**Bio in MV e.V.
Hauptstr. 12
19055 Schwerin
www.bioinmv.de**

**Anna Hope
Mobil: 0178/2669853
Mail: hope@bioinmv.de**

**Jutta Krawinkel
Mobil: 0160/3089433
Mail: krawinkel@bioinmv.de**