



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz



## Ein Netzwerk von Biohöfen

### **Mehr als 200 ausgewählte Höfe**

Von Apfelanbau über Rosenzucht bis Ziegenhof – in Deutschland wirtschaften mehr als 22 000 Betriebe nach ökologischen Richtlinien. Aus dieser Vielfalt hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mehr als 200 Biohöfe als Demonstrationbetriebe ausgewählt. Sie öffnen für Besucher und Presse ihre Türen und zeigen, wie Ökolandbau in der Praxis funktioniert.

### **Besuchen Sie die Demonstrationbetriebe!**

Lassen Sie sich in den Betrieben den Ökolandbau, seine Besonderheiten, Vorzüge und Herausforderungen anschaulich erläutern. Dieses Angebot richtet sich an Verbraucher und Fachpublikum. Vereine, Schulklassen und andere Gruppen sind willkommen. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Wunschbetrieb nach einer Hof- oder Feldführung. Die Betriebe führen auf Anfrage auch Veranstaltungen speziell für Ihre Fragestellungen durch.

### **Auskunft und Beratung**

Eine Koordinationsstelle betreut die Demonstrationbetriebe und unterstützt Besuchergruppen bei der Betriebsauswahl. Sie kennt die Schwerpunkte der verschiedenen Höfe und berät die Presse bei Recherchen zum Ökolandbau. Kontakt zur Koordinationsstelle erhalten Sie unter

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

Auf dieser Website finden Sie außerdem aktuelle Veranstaltungshinweise und ausführliche Portraits dieser Vorzeigehöfe.

## Bundesprogramm

### **Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)**

Das Demonstrationbetriebsnetz ist ein Projekt des BÖLN. Dieses Programm ist ein wesentlicher Baustein des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zur Unterstützung des Ökolandbaus und anderer nachhaltiger Landwirtschaftsformen. Ziel ist es, die entsprechenden Rahmenbedingungen deutlich zu verbessern und ein gleichwertiges Wachstum von Angebot und Nachfrage zu erzielen. Deshalb setzen die Maßnahmen des Programms auf allen Stufen der Wertschöpfungskette an - von der Erzeugung bis hin zum Verbraucher.

Mehr dazu im Internet unter **[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)**

### **Zentrales Internetportal [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)**

Im Rahmen dieses Bundesprogramms wurde ein umfangreiches Internetportal eingerichtet. Neben aktuellen Nachrichten bietet das Portal Lesens- und Wissenswertes in eigenen Rubriken für Erzeuger, Verarbeiter und Händler von Bioprodukten, für End- und Großverbraucher, für Kinder, Jugendliche, Lehrer, Wissenschaftler und Journalisten. Darüber hinaus stehen den Nutzern u.a. ein umfangreiches Bildarchiv und ein Kalender mit aktuellen relevanten Veranstaltungsterminen zum Ökolandbau sowie zahlreiche Informationsmaterialien zum Herunterladen oder Bestellen zur Verfügung.

Herausgeberin:  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
[boeln@ble.de](mailto:boeln@ble.de)  
© BLE 2011

## Demonstrations- betrieb Ökologischer Landbau

Informationen aus  
erster Hand für Praktiker,  
Experten und Verbraucher

## Klostergut Plankstetten



**Bioland**

Besuchen Sie uns!  
Wir zeigen Ihnen, wie  
Biobetriebe arbeiten!





Klostergut Plankstetten:

## Regionales Autarkiekonzept

Die Benediktinerabtei Plankstetten wurde 1129 durch den Grafen von Hirschberg gegründet, 1806 säkularisiert und 1904 wiedergegründet. Nach der Regel des heiligen Benedikt sollen sich die Mönche selbst versorgen und von ihrer Hände Arbeit leben. Zur Lehre der Benediktiner gehört die Selbstversorgung mit allen Gebrauchsgütern. Dementsprechend werden auch heute im Kloster Plankstetten die Urprodukte aus der Landwirtschaft und Gärtnerei ökologisch erzeugt und in der kloster eigenen Bäckerei, Metzgerei und Küche weiterverarbeitet und veredelt. Die handwerklich hergestellten Klosterprodukte werden im Klosterhofladen, über einen mobilen Verkaufswagen und in über 30 Bio- bzw. Naturkostläden vermarktet.

Die Landwirtschaft wurde 1994 auf die organisch-biologische Wirtschaftsweise nach Bioland-Richtlinien umgestellt. Neben der Metzgerei, der Bäckerei

und dem Hofladen werden ein Gäste- und Bildungshaus, eine Buchhandlung sowie eine Klosterschenke mit Biergarten betrieben. Das Kloster betreibt auch eine Brennerei, in der aus dem Obst des Klostergutes hochwertige Biobrände hergestellt werden. Das Klostergut kooperiert mit dem Riedenburger Brauhaus, das aus dem Braugetreide die drei naturtrüben Biere Dinkel, Spezial und Dunkles braut.

Die Benediktinerabtei Plankstetten ist ein spirituelles, kulturelles und wirtschaftliches Zentrum in der Region. Dabei ist den Mönchen die Vernetzung mit der Region ein großes Anliegen. Zu diesem regionalen Autarkiekonzept gehört auch die Nutzung des Holzes aus dem eigenen Forst: Hiermit wurde das Betriebsgebäude nach baubiologischen Gesichtspunkten gebaut. Mit einer Biomasseheizanlage werden alle Haupt- und Nebengebäude der Klosteranlage beheizt. Auf den Dächern der landwirtschaftlichen Hofstelle wird mit einer Photovoltaikanlage pro Jahr ca. 200.000 kWh regenerativer Strom erzeugt.



Zahlen – Daten – Fakten

## Gemischtbetrieb

### Arbeitskräfte

Frater Richard, 1 Agrar-Ingenieur, 2 Praktikanten oder Auszubildende, Aushilfskräfte

### Standort

Höhenlage: 440 bis 500 m über N.N.  
Durchschnittliche Jahresniederschläge: 650 mm  
Durchschnittliche Ackerzahl: 20 bis 54  
Bodenart: Heterogene Juraverwitterungsböden

### Betriebsfläche

Landwirtschaftlich genutzte Fläche: 215 ha  
Ackerfläche: 140 ha  
Dauergrünland: 75 ha

### Fruchtfolge

2 Jahre Klee gras, Weizen/Kartoffel, Braugerste, Ackerbohnen/Erbsen, Dinkel/Roggen/Emmer

### Tierhaltung

65 Mutterkühe (Fleckvieh), 60 weibliche Nachzucht, 40 Ochsen, 400 Mastschweine, 80 Schafe (Coburger Fuchs), Damwild, Bienen

### Aufstallung

Rinderhaltung: Offenfront-Tretmiststall  
Schweine: Pig-Port-artig mit Flüssigfütterung

### Fütterung

Rinderhaltung: Weide, Klee gras, Grassilage, Heu, Treber  
Ochsen: zusätzlich Krafftutter aus betriebseigenem Getreide  
Schweine: betriebseigenes Getreideschrot, Klee gras, Grassilage

**Kooperation** mit regionalen Bioland-Betrieben über Ferkellieferung

**Online-Shop:** [www.einkaufen-im-kloster.de](http://www.einkaufen-im-kloster.de)

**Klosterhofladen** (100 % Bioprodukte)

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.00 – 18.00 Uhr  
Samstag 8.00 – 17.00 Uhr

Telefon (0 84 62) 2 06-1 41, Telefax (0 84 62) 2 06-2 02  
Email: [hofladen@kloster-plankstetten.de](mailto:hofladen@kloster-plankstetten.de)

### Anbauverband

Bioland: [www.bioland.de](http://www.bioland.de)

Standort  
So finden  
Sie uns



Berching

A 9 Ausfahrt Greding, Richtung Berching, Benediktinerabtei Plankstetten, am Kloster Richtung Fribertshofen zum Staudenhof

### Ansprechpartner und Kontakt

Klostergut Plankstetten  
Frater Richard Schmidt  
Klosterplatz 1  
92334 Berching  
Tel.: (0 84 62) 90 66 94  
Fax: (0 84 62) 9 06 00 53  
Email: [klostergut@kloster-plankstetten.de](mailto:klostergut@kloster-plankstetten.de)  
Internet: [www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)



**Gästehaus St. Gregor** (tagen - ausruhen - erholen)  
Telefon (0 84 62/2 06-1 30), Telefax (0 84 62) 2 06-1 21  
Email: [gaestehaus@kloster-plankstetten.de](mailto:gaestehaus@kloster-plankstetten.de)

### Klosterschenke mit Biergarten

Öffnungszeiten: Sommer: 1. April – 31. Oktober  
Mo – So 11.00 – 19.00 Uhr  
Winter: 1. November – 31. März  
Di – So 11.00 – 18.00 Uhr  
Telefon (0 84 62) 2 06-1 70, Telefax (0 84 62) 2 06-1 83  
Email: [schenke@kloster-plankstetten.de](mailto:schenke@kloster-plankstetten.de)