



Ein Netzwerk von Bio-Höfen

200 ausgewählte Höfe

Über siebzehntausend Betriebe wirtschaften in Deutschland nach ökologischen Richtlinien. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat 200 vorbildliche Biohöfe als Demonstrationsbetriebe ausgewählt. Sie führen für Besucher und die Presse regelmäßig Veranstaltungen durch, um zu zeigen, wie Ökolandbau in der Praxis funktioniert.

Besuchen Sie die Demonstrationsbetriebe!

Sie sind als Verbraucher, Landwirt, Verarbeiter oder Vermarkter von Bio-Produkten eingeladen, sich auf den Betrieben die Besonderheiten, Vorzüge und Herausforderungen des Ökolandbaus erläutern zu lassen. Dieses Angebot richtet sich insbesondere an Gruppen wie Vereine oder Schulklassen. Erkundigen Sie sich beim Betrieb nach einer Hof- oder Feldführung. Es können maßgeschneiderte Veranstaltungen angeboten werden, teilweise sind Seminarräume vorhanden.

Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Das Demonstrationsbetriebsnetz ist ein Projekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Es wurde vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz initiiert, um den ökologischen Landbau in Deutschland zu fördern.

Ziel der Bundesregierung ist es, die ökologisch bewirtschaftete Anbaufläche deutlich auszuweiten. Hierbei wird ein gleichgewichtiges, dynamisches Wachstum von Angebot und Nachfrage bei Bio-Produkten angestrebt. Die im Bundesprogramm vorgesehenen Maßnahmen setzen daher auf allen Ebenen von der Erzeugung bis zum Verbraucher an.

Weitere Infos unter

www.bundesprogramm-oekolandbau.de

Auskunft und Beratung

Koordinationsstelle

Eine Koordinationsstelle betreut die Demonstrationsbetriebe 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 über den Demonstrationsbetrieb (Adresse siehe Vorderseite) und unter

www.demonstrationsbetriebe.de

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

www.oekolandbau.de

informiert

- ▶ Verbraucher
- ▶ Lehrer und Schulen
- ▶ Kinder und Jugendliche
- ▶ Journalisten
- ▶ Landwirte und Verarbeiter
- ▶ Händler und Großverbraucher

umfassend über den ökologischen Landbau. Die Inhalte sind zielgruppengerecht aufbereitet.

Herausgeber:

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de

© BLE 2008

Demonstrations- betrieb Ökologischer Landbau

Informationen aus
erster Hand für Praktiker,
Experten und Verbraucher

Gut Stellshagen



Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

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



Bundesprogramm Ökologischer Landbau



Gut Stellshagen:

Ort der Besinnung

Das alte mecklenburgische Herrenhaus strahlt schon auf den ersten Blick etwas Besonderes aus. Das ganze Anwesen wurde vom Dach bis zum Keller nach baubiologischen Gesichtspunkten renoviert und als Gesundheits- und Seminarhotel ausgestattet. Der gesamte Hotelbereich ist Nichtraucherzone. Als Mitglied bei den BIO-Hotels erfüllt das Hotel die hohen ökologischen Anforderungen der Vereinigung. Es ist das erste zertifizierte Bio-Hotel in Mecklenburg-Vorpommern. Zum Urlaub oder Seminar (z.B. Antistress-Seminare, Gesundheitswochen) im Gutshaus Stellshagen gehört



*Gut Stellshagen
ist vor allem
ein Ort der
Besinnung*

eine ausgewogene Ernährung. Die exzellente Küche des Gutshauses verarbeitet zu 100 % Bioprodukte. Obst und Gemüse stammen bevorzugt aus dem eigenen, sechseinhalb Hektar großen Bioland-Betrieb. Bio-Weine, Bio-Säfte und Bio-Eis werden ebenfalls geboten. Der Gemüsebau des Betriebes fing ursprünglich mit einem Hektar an und soll in den nächsten Jahren weiter ausgebaut werden. In Gewächshäusern werden Tomaten, Gurken und Paprika gezogen. Im Freiland werden neben Kartoffeln auch Kohl, Porree, Fenchel, Kürbis, Zwiebeln, Möhren und Rote Bete sowie verschiedene Salate angebaut. Im Restaurant sind Spargel und Küchenkräuter wie Pfefferminze, Basilikum, Thymian, Oregano, Salbei, Zitronenmelisse, Zitronenverbene aus eigenem Anbau besonders beliebt. Neben der eigenen Verarbeitung in der Hotel-Küche verkauft der Betrieb seine Produkte im Hofladen, im Feuerwehrhaus Damshagen und im Onlineshop.

Zahlen – Daten – Fakten

Gemüsebaubetrieb

Arbeitskräfte

1 Landwirt, 3 Gärtner (zum Teil in Teilzeit),
2 betreute Mitarbeiter

Standort

Höhenlage: 10 m über N.N.
Durchschnittliche Jahresniederschläge: 550 mm
Durchschnittliche Ackerzahl: 45
Bodenart: Sandiger Lehm

Betriebsfläche

Landwirtschaftlich genutzte Fläche mit Gemüseanbau
und Obst: 6,5 ha

Fruchtfolge

Gemüse mit Gründüngung

Verkaufszeiten

Hofladen auf Gut Stellshagen:
Mo. bis So. 10.00 bis 13.00 und 14.00 bis 18.00 Uhr
Verkauf und Bistro Feuerwehrhaus Damshagen:
Mo. bis So. 9.00 bis 21.00 Uhr (im Winter bis 17.00 Uhr)
Onlineshop: www.gutshaus-stellshagen-shop.de

Anbauverband

Bioland: www.bioland.de

Standort

So finden Sie uns



● Auf der B 105 von Wismar oder Lübeck kommend, in Grevesmühlen Richtung Boltenhagen, bis Damshagen fahren, links abbiegen Richtung Stellshagen.

Ansprechpartner und Kontakt:

Gutshaus Stellshagen
William Nikiel
Lindenstr. 1
23948 Stellshagen
Tel.: (03 88 25) 4 40
Fax: (03 88 25) 4 43 33
Email: info@gutshaus-stellshagen.de
Internet: www.gutshaus-stellshagen.de



Biologischer
Landbau