

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

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
www.oeko-einblick.de

Der Hof

Kontakt zum Kloostergut Plankstetten:

Frater Richard Schmidt
Klosterplatz 1
92334 Berching, BY
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006
Tel.: 08462-90 66 94 / Fax: -90 600 53
kloostergut@klooster-plankstetten.de
www.klooster-plankstetten.de

Bioland



Mehr Infos und
Betriebsspiegel



HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle BÖLN
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
boeln@ble.de
www.ble.de

STAND

Juli 2021

KONZEPT & REDAKTION

m&p: public relations, Bonn

GESTALTUNG

design.ideo, büro für gestaltung, Erfurt

BILDNACHWEIS

Kloostergut Plankstetten

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



Natürlich aus Tradition

Bereits 1129 gründete Graf von Hirschberg die Benediktinerabtei Plankstetten. Mitte der 1990er wurde die Landwirtschaft auf die organisch-biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Einige der Spezialitäten von hier kennt man bundesweit.

Nach der Regel des heiligen Benedikts sollen sich die Mönche selbst versorgen und von ihrer Hände Arbeit leben, sodass Landwirtschaft und Handwerk schon immer einen hohen Stellenwert auf dem Klostergut Plankstetten einnahmen.

Rundum nachhaltig

„Zur Lehre der Benediktiner gehört die Selbstversorgung mit allen Gebrauchsgütern“, sagt daher auch Frater Richard Schmidt, der den Bioland-Betrieb leitet. „Darum erzeugen wir im Kloster Plankstetten die Urprodukte aus Landwirtschaft und Gärtnerei ökologisch und verarbeiten sie in der klostereigenen Bäckerei, Metzgerei und Küche weiter.“ Bei einer Betriebsgröße von etwa 230 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche ist das ein nicht ganz so einfaches Unterfangen.

Das Klostergut hält unter anderem Mutterkühe und betreibt eine Gärtnerei. Sie umfasst einige Gewächshäuser, eineinhalb Hektar Freiland und vier Hektar Streuobstwiesen. Von der Tierhaltung über den Ackerbau bis zur Gärtnerei sucht Frater Richard mit allen hier Arbeitenden immer nachhaltige Lösungen. „Wo immer es möglich und wirtschaftlich



tragbar ist, versuchen wir durch Investitionen auch unseren Energieverbrauch zu senken und fossile Energieträger durch erneuerbare zu ersetzen“, erklärt Frater Richard. Auf den Dächern der landwirtschaftlichen Hofstelle werden beispielsweise mit einer Photovoltaikanlage pro Jahr ca. 200.000 Kilowattstunden regenerativer Strom erzeugt.

Markt der Spezialitäten

Die vielen Spezialitäten des Klosterguts gibt es neben dem Hofladen und dem Naturkost Einzelhandel auch auf Wochenmärkten. So findet man sie dienstags in Regensburg, Mittwoch und Freitag in Nürnberg und in Roth am Donnerstag. Hier gibt es viele der Plankstettener Spezialitäten wie den Frühjahrsblüten-, Sommertracht- und Waldhonig, diverse Brot- und Backwaren, Fleisch und Wurst oder Dinkelkaffee. Auch überregional bekannt sind die Bierspezialitäten, der Obstler- und Klosterbierbrand.

Wer es genauer wissen will, schaut sich das Klostergut persönlich an. Führungen sind nach Absprache separat oder in Kombination mit einer Klosterführung (Dauer etwa eine Stunde) möglich. Anschließend geht es auf Wunsch in die Schenke.

Klostergut Hofladen:
Mo – Fr 9 bis 18 Uhr
Sa 8 bis 17 Uhr
Tel.: 08462-206 141
www.einkaufen-im-kloster.de

230 ha

Fläche: 140 ha Acker- und
90 ha Dauergrünland

1.200 m²

Gärtnerei

Mutterkühe und
Ochsenmast, Mast-
schweine, Schafe,
Damwild

