



„Vom Acker bis zum Teller“

Eine Genossenschaft agiert für den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz sowie für fair und ökologisch erzeugte Lebensmittel

Jeder Schwabe kennt den süßen Brotaufstrich Gsälz oder Xäls, der heimische Begriff für Marmelade. Doch nicht jeder Schwabe weiß mit dem ähnlichen geschriebenen Wort „Xäls“ etwas anzufangen. Xäls steht für die Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb, die sich als eine bunte Mischung versteht, „selbstgemacht, alltäglich und vielfältig“. Sie setzt sich für eine nachhaltige Wertschöpfung, Bio-Landwirtschaft und ökologische Entwicklung in den Landkreisen Reutlingen, Tübingen und Zollernalb ein. Dafür arbeiten Verbraucher und Verarbeiter, Erzeuger und Händler auf Augenhöhe zusammen. Doch wie darf man sich diese Zusammenarbeit vorstellen? Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln wächst permanent. Immer mehr Verbraucher legen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel nicht nur hervorragend schmecken, sondern dass sie auch umweltschonend und regional hergestellt sind. Eine artgerechte, gesunde Tierhaltung und eine giftfreie Lebensmittelproduktion spielen daher eine große Rolle. Trotz dieses Trends sind regionale Bio-Landwirte, Metzger, Bäcker und Händler in ihrer Existenz bedroht.

Gesunde Bio-Produkte aus der Region

Das Hofgut Martinsberg in Rottenburg a.N. ist einer von 12 Xäls-Partnerbetrieben und nur ein Beispiel für die erfolgreiche Arbeit von Xäls. Auf dem Hofgut leben die Hühner auf den Feldern in Mobilställen. Die Legehennen und Bruderhähne werden dort nach strengen Bioland-Richtlinien aufgezogen. Sie bekommen hochwertiges und nahrhaftes Futter, laufen frei in großen Gehegen und werden bis zu vier Monate gehalten. Das ist mehr, als nach Bioland-Kriterien vorgegeben ist und wird schon lange bevor das Gesetz zum Verbot des Kükentötens in Kraft trat, praktiziert. Das aufgrund seiner Beschaffenheit weniger beliebte Bruderhahn-Fleisch findet jedoch nur schwer einen Absatz im Handel. Vielen Betrieben verschieben das Bruderhahn-Problem ins Ausland. Die teure Bruderhahn-Aufzucht wird vielerorts durch den Eierverkauf oder die Fleischprodukte der Schwesterhennen kompensiert. Doch nicht bei Xäls. Durch die Zusammenarbeit mehrerer Betriebe aus der Region werden Bruderhähne zu Produkten wie Suppenhahn oder Bruderhahn-Brühen verarbeitet, da sich das Fleisch dafür gut eignet.

Erst kürzlich gelang über Xäls die Zusammenführung des Hofgut Martinsbergs mit dem Partnerbetrieb Metzgerei Allmendinger aus Sonnenbühl. Eine einmalige Kooperation, die innerhalb weniger Wochen entstand und durch die Kräfte gebündelt wurden. Das Ergebnis dieses Zusammenschlusses: Saiten, Landjäger, Rote Würste und Maultaschen vom Bruderhahn in der Ladentheke. Durch die Xäls-koordinierte Kooperation hat sich der Bruderhahn-Umsatz für das Hofgut Martinsberg zu einem großen Teil stabilisiert. Xäls schafft also Wertschöpfung an Stellen, an denen Betriebe nicht die nötigen Ressourcen hätten.



Gruppenbild der Gründungsmitglieder der Genossenschaft (v.l.n.r.): M. Schneider, D. Schaller-Hauber, C. Schneider, J. Schneider, M. Radetzki, S. Schopf, M. Kränzler, S. Franz, H. Berger, D. Griefhaber-Vetter, A. Thierfelder (nicht anwesend)

Leider schreitet der Strukturwandel in der Lebensmittelwirtschaft rasch voran und die regional-ökologische Lebensmittelwirtschaft (Erzeuger, Verarbeiter und Händler) wird ohne politisches Zutun in wenigen Jahren zusammenbrechen. Dann werden die Erzeuger und Verbraucher völlig abhängig sein von wenigen Großkonzernen und deren Preis- bzw. Produktpolitik, die nach dem seit Jahrzehnten dominierenden Leitsatz funktioniert: „Lebensmittel müssen günstig sein“ – ohne Rücksicht auf Tier, Mensch und auf die Umwelt – unsere Lebensgrundlage. Es herrscht bereits ein Preisdruck seitens der Großkonzerne gegen den sich die lokalen Erzeuger tagtäglich stellen müssen. Hinzu kommt, dass die regionale Lebensmittelwirtschaft direkt von regionalen und globalen Klimaveränderungen wie Naturkatastrophen und vermehrt auftretenden Wetterextremen betroffen ist. Um die Auswirkungen dieser dramatischen Entwicklungen auf die einzelnen Betriebe zu mildern und ein gemeinschaftliches Wirtschaften zu fördern, wurde die Genossenschaft Xäls von 12 Betrieben aus Erzeugung, Verarbeitung und Handel im Jahr 2019 gegründet.

Die Arbeit und Ziele von Xäls

Alle in der Region Neckar-Alb erzeugten Produkte sollen auch regional verarbeitet und verkauft werden – eines von vielen wichtigen Zielen. Wer hierfür Geld sinnvoll und nachhaltig investieren möchte, dem soll dies in der Region auch möglich sein. Daher ist die Genossenschaft Xäls mit ihren mittlerweile 250 Mitgliedern nicht nur gemeinnützig, sondern auch unternehmerisch tätig. Die Genossenschaft Xäls wird, im Gegensatz zu Großkonzernen, nicht von Managern oder Großaktionären geführt, sondern von den Mitgliedern. Ein wesentlicher Teil sind die Verbraucher, also Menschen, denen beim wöchentlichen Einkauf die Werte Regionalität, Ökologisierung, Solidarität und Kooperation wichtig sind. Sie bestimmen den Kurs und Inhalt der Xäls-Arbeit und können sich über die jährliche Mitgliederversammlung inhaltlich mit einbringen. Die Mitarbeit der Mitglieder in Ausschüssen und Arbeitskreisen ist überlebenswichtig, ob für Werbeaktionen, Öffentlichkeitsarbeit, für Informations- oder

Vortragsveranstaltungen, für Hoffeste, Social Media oder politische Arbeit. Xäls möchte natürlich viele weitere Mitglieder gewinnen, die sich in der Verwaltung, bei der Weiterentwicklung des Partnerkonzeptes, in der Ideenschmiede für Produktinnovationen oder zur Gewinnung von weiteren Mitgliedern einbringen.

Um eine möglichst hohe Beteiligung zu ermöglichen, plant Xäls auch öffentlich wirksame Veranstaltungen wie Kochshows mit regionalen Produkten der Xäls-Partnerbetriebe. Langfristig sollen Begegnungszentren für Jung und Alt entstehen, in welchen die Grundwerte der Lebensmittel-erzeugung vermittelt werden.

Ebenso wichtig ist es, weitere Partnerbetriebe zur Mitwirkung zu gewinnen. Je mehr Betriebe sich beteiligen, desto effektiver lassen sich Synergien nutzen, Netzwerke aufbauen und Vertriebsstrukturen gestalten. Und desto breiter ist

auch die Palette und damit Präsenz von Produkten, die die Xäls-Botschaft in die Öffentlichkeit tragen. Ein Beispiel für die regionale Wertschöpfung vom Acker bis zum Teller ist die „b2 Bio pur“, ein Gründungsbetrieb und enger Partner von Xäls, der Landwirtschaft, Handel, Gastronomie und Lieferdienst in einem Unternehmen verbindet. 2024 gelang es dem Betrieb unter die ersten drei Finalisten des EU Organic Awards zu kommen, einem Preis, bei dem europaweit die innovativsten und nachhaltigsten Betriebe der Land- und Lebensmittelwirtschaft ausgezeichnet werden. Das einzigartig umgesetzte Konzept „Vom Acker bis zum Teller“, hinter dem auch Xäls mit Überzeugung steht, setzte sich bei den knapp 100 Mitbewerbern durch.

Nicht zuletzt aber unterstützen die Verbraucher die Xäls-Genossenschaft durch ihr Kaufverhalten und entscheiden darüber, welche Wirtschaftsweise, welche natürliche Vielfalt und welche landschaftliche Vielgestaltigkeit in Zukunft die Region Neckar-Alb prägen sollen. Wer also an einer Mitgliedschaft interessiert ist, findet einen Mitgliedsantrag auf der Website unter dem Menüpunkt „Mitglied werden“ oder kann telefonisch oder per E-Mail Kontakt aufnehmen. Xäls freut sich über jeden Mitgestalter, der sich aktiv an den Entwicklungen der regionalen Lebensmittelwirtschaft in Neckar-Alb beteiligt und ist stets dankbar für Hinweise, Feedback oder Anregungen. Interessierte, die noch mehr über Xäls, deren Aufgaben und Ziele erfahren möchten, finden alles Wissenswerte auf der Homepage. Hinweise zu Projekten, Neuheiten und Veranstaltungen werden zudem regelmäßig über einen Newsletters an die Mitglieder versendet. (ku)



XÄLS eG Geschäftsstelle
Europaplatz 2 • 72072 Tübingen
Tel. 07071 539260 • info@xaels.de • www.xaels.de