

Von unserem Redakteur  
Ralf Reichert

Darauf hat Friedlinde Gurr-Hirsch bei pro Region lange warten müssen: „Endlich wird mal herausgestellt, dass wir in Heilbronn-Franken nicht nur Autocluster und Weltmarktführer haben, sondern vor allen Dingen eine prosperierende Landwirtschaft.“ Die neue Vorsitzende der Bürgerinitiative kann gleich bei ihrem ersten großen Auftritt in dieser Funktion ein persönliches Leib-und-Magen-Thema ausspielen. Schließlich war die Untergruppenbachelorin zuletzt Staatssekretärin im Ministerium Ländlicher Raum und kommt aus der Landwirtschaft. Auch in Ernährungsfragen kennt sie sich gut aus.

**Aufbruch** Bei der Regional-Tafel am Dienstag kann sie also fachlich aus dem Vollen schöpfen vor rund 90 Gästen im Carmen-Würth-Forum in Gaisbach: Anstatt Landwirte „mit Kritik und Hass“ zu überziehen, wenn Klimawandel und Artensterben beklagt würden, „sollten wir die Finger lieber gegen uns selbst richten“, denn: „Jeder kann etwas dagegen tun.“ Im eigenen Garten, bei Kauf und Konsum. „Wir brauchen einen Aufbruch in der individuellen und kollektiven Ernährung.“ Eine „lokale Agenda“ sei nötig, vor allem bei der Gemeinschaftsverpflegung. Ihr Motto: „Bio plus regional gleich optimal.“ Die Teilnehmer der Diskussion vertiefen das Thema, moderiert von Uwe Ralf Heer, Chefredakteur der *Heilbronner Stimme*.

„Qualität hat ihren Preis: Diese Kommunikation müssen wir ganz offen mit unseren Kunden führen“, sagt Steffen Ueltzhöfer, Chef der gleichnamigen Edeka-Märkte im Raum Heilbronn. „Bei den Lieferanten wollen wir die besten Partner haben und mit ihnen lange zusammenarbeiten.“ Das entschärfe den Preiskampf. 40 Prozent regionales Obst und Gemüse bietet man an: Tendenz steigend. Händler müssten dazulernen und ganzheitlich denken, um langfristig Klimaneutralität zu erlangen: etwa in der „Ganztierverschwendung“. Bio-Fachhandel und Bio-Einzelhandel würden verschmelzen.

„Mehr Biodiversität in konventionellen Betrieben: Das ist richtig“, meint Jürgen Maurer, Vorsitzender des Bauernverbands Hohenlohe-Schwäbisch Hall-Rems. „Es muss aber immer wirtschaftlich sein.“ Er praktiziere dieses Modell und können zeigen: Es gehe beides, aber nicht um jeden Preis. Den Einsatz von Pestiziden bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren: Das werde nicht gelingen, weil es zu teuer sei. Die Kuh als Klimakiller: Das Klischee greife zu kurz: „Wir alle in der Gesellschaft tragen dazu bei und müssen unser Verhalten ändern.“ Höhe-



Lebendige Diskussion (von links): Jürgen Maurer (Bauernverband Schwäbisch Hall-Hohenlohe-Rems), Steffen Ueltzhöfer (Edeka-Märkte), Adelheid Andruschkewitsch (Bio-Restaurant „Rose“), Uwe Ralf Heer (Stimme-Chefredakteur), Nicole Graf (Rektorin DHBW Heilbronn) und Andreas Dürr (Touristikgemeinschaft Hohenlohe).

## Mit Sinneswandel zu noch mehr Bio

**KÜNZELSAU** Landwirtschaft und Ernährung: Bürgerinitiative pro Region will wissen, wohin der Weg führt



Rund 90 Gäste waren der Einladung der Bürgerinitiative pro Region zur Regional-Tafel am Dienstag ins Carmen-Würth-Forum in Gaisbach gefolgt. Fotos: Christiana Kunz

re Preise müssten Verbrauchern besser erklärt werden. Ernährungsbildung von Kindesbeinen an und Kommunikation ohne ideologische Scheuklappen: Dies sei das A und O.

**Ganze Tiere** Alles verarbeiten, nichts wegwerfen: Diesen Weg geht Adelheid Andruschkewitsch in ihrem Bio-Restaurant „Rose“ in Vellberg. „Wir schreiben unsere Speisekarte konsequent nach dem, was die Bauern im Umland gerade liefern können – und nicht umgekehrt.“ Und sie kaufen immer ganze Tiere und machen aus allen Teilen Gerichte. „Unsere Gäste kann man nicht oberflächlich abspeisen. Sie haben viele Fragen und wollen Antworten,

wo das Produkt herkommt und wie es verarbeitet wird.“ Als ehrenamtliche „Bio-Mentorin“ gebe sie ihr Wissen auch an andere Anbieter weiter.

Der Trend zu mehr Nachhaltigkeit habe Fahrt aufgenommen, sagt Professor Dr. Nicole Graf, Rektorin der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Heilbronn, die etwa „Food-Management“ anbietet. „Gesundheit, Genuss, Glaubwürdigkeit, Gewissen“: Das seien die vier G der aufgeklärten Verbraucher. „Mehr Obst und Gemüse und einen Tick weniger Fleisch essen“: Damit sei viel gewonnen, um die Klimaziele zu erreichen. Dieser Sinneswandel müsse in den nächsten Jahren forciert werden: vor allem



Jochen K. Kübler (Mitte) war zehn Jahre Vorsitzender, Werner Gassert (rechts) acht Jahre Schatzmeister. Friedlinde Gurr-Hirsch dankte beiden für ihr Engagement.

bei den sozial Schwächeren und in der Gemeinschaftsverpflegung.

„Wir haben früh begonnen, auf Essen, Trinken und Nachhaltigkeit zu setzen“, berichtet Andreas Dürr, Geschäftsführer der Touristikgemeinschaft Hohenlohe, von ersten Impulsen vor fast 25 Jahren bei der Frage, ob es eine eigenständige Hohenloher Küche gebe. 2006 sei daraus die Genießerregion Hohenlohe geworden. Diesen Trumpf auszuspielen, mache Sinn und funktioniere. Ein Nischenplatz fernab des Massentourismus: Urlauber würden das schätzen. Und immer mehr wüssten: Hohenlohe, das ist nicht nur da, wo die Schrauben herkommen – sondern auch die Schweine.

### Würdigung

Bei der Bürgerinitiative pro Region gibt es keine Ehrungen und Urkunden für verdiente Mitglieder und Amtsträger. Auf eine Würdigung ihres Vorgängers **Jochen K. Kübler** und des Ex-Schatzmeisters **Werner Gassert** wollte die neue Vorsitzende Friedlinde Gurr-Hirsch bei der Regional-Tafel aber nicht verzichten. „Er hat das zehn Jahre herausragend gemeistert“, lobte sie Kübler. „Mit Herzlichkeit und Menschlichkeit. Hart in der Sache, fair im Umgang.“ Gassert sei als „Banker mit Leib und Seele“ prädestiniert gewesen, die Kasse acht Jahre zu führen. *rei*