

Berthold Dreher (links) und ein Mitarbeiter bei der Qualitätskontrolle in der Ölmühle.
Quelle: Dreher Bio

dreher bio GmbH

ALLGÄUER BIO-ÖLE FÜR LEBENSMITTEL UND KOSMETIK

Berthold Dreher bezeichnet sich als „Bio-Dinosaurier“: Seit über 30 Jahren handelt er mit Getreide und Ölsaaten und hat die Entwicklung der Bio-Branche im In- und Ausland begleitet. Die „dreher bio GmbH“ ergänzte er 2015 um die Ölmühle Oberschwaben, die Hersteller von Lebensmitteln und Kosmetik in Deutschland und ganz Europa beliefert. Ihre Öle entstehen vor allem aus regional angebauten Bio-Saaten – und dieser Qualitätsaspekt ist gefragter denn je.

Bis zu 12.000 Tonnen Bio-Saaten werden jedes Jahr in der Ölmühle Oberschwaben verarbeitet. Davon stammen inzwischen etwa 60 Prozent aus Deutschland, eine Zahl, auf die Berthold Dreher sehr stolz ist. Als native, kalt gepresste oder raffinierte Lein-, Leindotter-, Raps-, Sesam- und Sonnenblumenöle werden nur ungefähr fünf Prozent in Flaschen abgefüllt und über Naturkostläden, Bio-Supermärkte und Lebensmitteleinzelhandel an die Endverbraucher:innen vermarktet. Der Großteil geht an Verarbeitungsbetriebe zur Herstellung von Bio-Lebensmitteln wie Babynahrung, Müsliriegeln, Chips, Mayonnaise, Senf, Tofu und Pflanzenmilch. Ein Beispiel sind die Hafer Drinks von Naturland Partnern, die für ihre cremige Konsistenz und Aufschäumbarkeit Sonnenblumenöl aus der Ölmühle enthalten. Hohe Nachfrage besteht aber auch bei Kosmetikfirmen, die für ihre Produkte hochwertige Öle brauchen. Viele Naturland Landwirt:innen tragen ihren Teil zu dieser Vielfalt bei, was unter anderem an der besonderen Verbindung liegt, die zwischen

Berthold Dreher und Naturland besteht und mit der Gründung der Ölmühle Oberschwaben intensiviert wurde. In Werner Vogt-Kaute, Berater für Naturland, fand er damals einen erfahrenen Mitstreiter, der sich mit ihm für die Gewinnung von geeigneten Bio-Vertragspartnern in der Nähe einsetzte. „Ich wollte raus aus der Abhängigkeit von osteuropäischen Ländern und so regional wie möglich arbeiten“, erzählt der Bio-Unternehmer. „Heute arbeiten wir mit rund 85 Bio-Landwirt:innen aus Bayern und Baden-Württemberg zusammen, mit denen wir langfristige Anbauverträge abgeschlossen haben. Viele davon sind Naturland zertifiziert.“ Während Soja immer mehr in Deutschland angebaut wird, brauchen Rohstoffe wie Sesam ein besonderes Klima. Aber auch hier konnten Naturland Betriebe in die Lieferkette eingebunden werden, um Rohstoffhandel und Ölmühle von Indien aus zu versorgen.

Pandemie bringt Wachstum

Die Pandemie hat bestätigt, dass Berthold Dreher mit seiner Regional-

strategie genau richtig liegt: Allein im ersten Corona-Jahr ist der Umsatz der Ölmühle Oberschwaben um 48 Prozent gewachsen. Mit 44 Mitarbeiter:innen war dieses Volumen schließlich kaum noch zu stemmen. Daher fiel Anfang 2022 die Entscheidung, Ölmühle und Rohstoffhandel unter dem Dach der dreher bio GmbH zu vereinen. „Bio-Kontrollen, Jahresabschlüsse und andere arbeitsintensive Tätigkeiten waren in den beiden Schwesterfirmen im Grund gleich, haben aber zu doppeltem Aufwand geführt“, erklärt Dreher. „Durch die Verschmelzung ändert sich nach außen wenig, aber wir können viel effizienter arbeiten.“ Geografisch betrachtet hatte Berthold Dreher seine beiden Unternehmenstöchter schon vor einigen Jahren im Dreiländereck von Deutschland, Österreich und der Schweiz vereint: 2015 fand er im Gewerbegebiet von Wangen-Schauwies einen passenden Firmensitz, der nahezu alle Wünsche für ein marktgerechtes Wachstum erfüllen konnte. Das neue Lager bietet genügend

Platz für rund 1.500 Europaletten. Darauf lagern verpackte Getreide, Hülsenfrüchte wie Erbsen und Linsen, Saaten und Futtermittel, aber auch Proteinmehle und Ölkuchen, die bei der Pressung von Nüssen, Kernen und Saaten in der Ölmühle entstehen. In der modernen Siloanlage können bis zu 3.000 Tonnen lose Ware zuverlässig erfasst werden, darunter auch Weißzucker, der aus süddeutschen Bio-Zuckerrüben gewonnen wird. Zudem wurden zahlreiche Silozellen geschaffen, in denen verschiedenste gereinigte und vorverarbeitete Rohstoffe in kleineren Gebinden bis zur Verwendung im Backwaren- und Lebensmittelbereich vor äußeren Einflüssen sicher geschützt sind. Dazu gehören zum Beispiel Hafer-, Dinkel- und Hirseflocken, Roggenmalz, Weizenkleie, Buchweizen- und Kürbiskerne, aber auch Spezialprodukte wie Gluten und Stärke.



Wangen-Schauwies ist der Standort von Rohstoffhandel, Ölmühle und Verwaltung.
Quelle: Dreher Bio

Mehr heimische Bio-Sonnenblumen
Lagerung, Reinigung, Trocknung, Qualitätskontrolle und Aufbereitung: All diese Arbeitsschritte finden in Wangen-Schauwies statt. Dies gilt auch für Sonnenblumenkerne, die für

Weiterverarbeiter geschält und in 25 Kilosäcken und Big Bags abgepackt werden. Zu kleine, halbgeschälte oder gebrochene Kerne verarbeitet die Ölmühle Oberschwaben zu hochwertigem Sonnenblumenöl. Um die Logistik zu optimieren, wurde 2020 noch ein Außenstandort in Plauen-Großfriesen nahe der tschechischen Grenze errichtet. Dort werden Soja und Sonnenblumen aus Ostdeutschland direkt verpresst und die Ölkuchen als Futtermittel vermarktet. „Immer mehr Bedeutung gewinnen so genannte „High Oleic“ Qualitäten“, berichtet Berthold Dreher. „Sie haben einen Ölsäureanteil von mehr als 78 Prozent und eignen sich besonders gut als Bratöl und als licht- und wärmestabiler Rohstoff für die Kosmetikerherstellung.“ Der Unternehmer unterstützt zudem seit ein paar Jahren die Züchtung neuer HO-Sorten, die stabile Gesundheit und gute Erträge versprechen. Schließlich gilt die Kultur neben Raps

ANZEIGE

biofach.de/newsletter



Zutritt nur
für Fachbesucher

Im Verbund mit VIVANESS2022
Internationale Fachmesse
für Naturkosmetik

Nürnberg, Germany
26.-29.7.2022

BIOFACH2022

into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

Einmalige als
Summer Edition

BIOFACH Futter für alle Sinne

Endlich wieder echte Begegnungen! Endlich wieder in die große Bio-Community eintauchen: live, nah und in natura. Ein buntes, vielfältiges Angebot sehen, greifen, riechen, schmecken. Ein Fest für die Sinne, wie wir es lange vermisst haben. Das alles ist die BIOFACH 2022 - Glücksmomente inklusive!

#intoorganic





Berthold Dreher ist Gründer und Geschäftsführer der dreher bio GmbH.
Quelle: Dreher Bio

und Soja als wichtigste Ölpflanze, die sich gerade in wärmeren Körnermaisregionen sehr gut ökologisch anbauen lässt. Immer mehr Landwirte erkennen diese Chance und sorgen

dafür, dass Unternehmen wie dreher bio weitgehend von heimischen Feldern beliefert werden können. „Natürliche sehen auch wir die Gefahr von Marktverwerfungen durch den Krieg

in der Ukraine, die ja weltgrößter Erzeuger von Sonnenblumen ist“, meint Berthold Dreher. „Wir selbst beziehen jedoch nicht einmal zwei Prozent unserer Kerne von dort und werden Lebensmittel- und Kosmetikhersteller auch weiterhin mit gewohnt hohen Ölqualitäten beliefern können.“



**Claudia
Mattuschat**

freie Journalistin

claudia@mattuschat.de



**Eveline
Schmitz**

Naturland
Zeichen GmbH

e.schmitz@naturland-zeichen.de

PRAXIS – BETRIEBSORGANISATION, MARKT, SPEZIALTHEMEN

Unverpackt-Laden Werneck

BIO, REGIONAL, UND UNVERPACKT

Udo Rumpel, Naturland Landwirt, betreibt gemeinsam mit anderen Engagierten der Genossenschaft Weltkind eG einen Unverpackt-Laden, ein Bistro und einen Second-Hand-Laden in Werneck. Öko-Landwirte aus der Region liefern einen Großteil des breiten Sortiments für Laden und Bistro.

„Das Ambiente ist wichtig“, erklärt Udo Rumpel beim Rundgang durch das frisch renovierte und stilvoll eingerichtete Gebäude. Das alte fränkische Geschäftshaus liegt mitten im Ort und stand über längere Zeit leer. Der Eigentümer wollte das Gebäude erhalten, ihm gefiel das Konzept der Genossenschaft und so war der richtige Standort gefunden.

Arbeitsgruppen mit vielen Expertisen

Der Verein „Nachhaltiges Werntal e.V.“ wurde im Juni 2020 gegründet – die Mitglieder entwickelten in mehreren Arbeitsgruppen das jetzige Konzept. Dabei konnte viel Expertise eingebracht werden – unter anderem zu Landwirtschaft, Gastronomie und Finanzen. „Wir haben alle dazu gelernt“, beschreibt Maria Oestreicher den Prozess. Die Finanzexpertin ist zusammen mit Udo Rumpel Vorstand der Genossenschaft Weltkind eG. „Für uns war klar, dass wir den finanziellen Rückhalt einer Genossenschaft brauchen, wenn das Projekt wirtschaftlich funktionieren soll“, betont der Landwirt. Er ist seit 33 Jahren Mitglied bei Naturland,

arbeitet in Teilzeit bei der Beratung für Naturland und engagiert sich darüber hinaus im Verband als Vorstand in Bayern. „Eine große Hilfe ist auch, dass wir für die Anschaffungen, wie beispielsweise die Einrichtung des Ladens, über das Leader-Programm 40% Förderung bekommen.“

Das Befüllen muss erst gelernt werden

Im vorderen Teil des Gebäudes befindet sich der Unverpackt-Laden mit Obst- und Gemüsesteigen, Regalen mit Schütten und Behältern in verschiedenen Größen, gefüllt mit Trockenprodukten. Zusätzlich gibt es Speiseöle, frische Backwaren, Milch und Milchprodukte im Kühlregal, Getränke, Putzmittel und Kosmetika. Im Prinzip findet der Kunde im Laden ein Vollsortiment, mit Ausnahme von Fisch und Fleisch. Beim Betreten des Ladens können die mitgebrachten Behältnisse gewogen und beschriftet oder auch Gläser erworben werden. „Das Wiegen und Befüllen müssen wir zu Beginn unseren Kunden zeigen, damit nicht zu viel daneben geht“, erklärt Rumpel und ergänzt: „Was wir aus der Region bekommen, nehmen wir aus der Region.“

Und vielleicht ergeben sich dann für den einen oder anderen Bio-Landwirt neue Geschäftsfelder.“

Genossenschaft Weltkind eG

„Was einer alleine nicht schafft, schaffen viele“ (Zitat Friedrich Wilhelm Raiffeisen):

Unter diesem Motto gründeten Mitglieder des Vereins Nachhaltiges Werntal e.V. im Juli 2021 die Genossenschaft Weltkind eG. Sie hat 230 Mitglieder, die insgesamt über 700 Genossenschaftsanteile zu je 150 Euro gezeichnet haben. Mit dieser finanziellen Unterstützung und dem ehrenamtlichen Engagement vieler Helfer konnten Unverpackt-Laden, Bistro und Second-Hand-Laden am Ostersonntag 2022 eröffnet werden. Sobald Gewinn erwirtschaftet wird, sollen die Genossen eine Rückvergütung oder Dividende in Form von Einkaufsvorteilen bekommen.



Das Sortiment des Unverpackt-Ladens wurde nach ökologischen und sozialen Kriterien ausgewählt, eine Bio-Zertifizierung für den Unverpackt-Laden wird angestrebt. Quelle: Weltkind eG

Attraktivität durch Bio-Bistro und Second-Hand-Laden

Nach dem Einkauf oder auch sonntags bietet sich ein Besuch im Bistro an. Es befindet sich direkt hinter dem Laden – hier werden öko-regionale Speisen und Getränke angeboten. Auch hier verzichtet die Genossenschaft bewusst auf Fleisch und Fisch. „Wir wollen das Pflanzliche in den Vordergrund rücken – es gibt eine große Vielfalt an regionalen pflanzlichen Produkten,“ so Chris Kruppa, der Küchenchef im Bistro. Und der Second-Hand-Laden war schon seit langer Zeit ein Wunsch von Udo Rumpels Frau Beate. Denn die Wiederverwendung gut erhaltener, hochwertiger Kleidungsstücke gehört für sie auch zum Konzept der Nachhaltigkeit. Die Auswahl von Damen-, Herren- und Kinderkleidung befindet sich im Obergeschoss – natürlich mit Umkleidekabine.

traditionell orientiert und legt Wert darauf, lokal, regional und nachhaltig einzukaufen. Oft kennen die Kunden die Landwirte persönlich.“ Die Genossenschaft schafft mit ihrem Projekt in einem ländlichen Zentrum ein Angebot, das sonst eher in Großstädten zu finden ist. Zusammen bringen die Genossenschaftsmitglieder Nachhaltigkeit in die Region und stärken regionale Bio-Höfe.

Kunden kennen „ihre“ Landwirte persönlich

„In der Stadt sind Unverpackt-Kunden laut Analysen oft Studenten, Hipsters oder Menschen mit Geld,“ erklärt Maria Oestreicher, die für den Leader-Antrag Zielgruppen studiert hat. „Unsere Kundschaft auf dem Land ist eher



Carolin Pieringer

Beratung für Naturland

c.pieringer@naturland-beratung.de

ANZEIGE

30 Leuchtturmprojekte für mehr Bio aus Bayern gesucht

Bis 2030 sollen 30 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen Bayerns ökologisch bewirtschaftet werden. In diesem Kontext sucht die Initiative „30 für 30“ dreißig leuchtende Handlungsbeispiele, die zeigen, wie die bio-regionale Ernährung in Bayern gelingen kann. Auf die 30 gekürten „Leuchttürme“ wartet unter anderem ein individuell gestaltetes Werbepaket.



Eine der ersten Gewinner
Marta und Thomas Grg
Haderner Bräu mit ihrem Projekt
Neues Malz für 8 Bio-Biere aus München



30 für 30

Bio leuchtet

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

