Artikel vom 29.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 07:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/biolandhof-frohnenbruch-gewinnt

Biolandhof Frohnenbruch gewinnt



Foto: BMEL/Photothek

Bundespreis Ökologischer Landbau 2025 geht an den Niederrhein

Der Biolandhof Frohnenbruch in Kamp-Lintfort ist von Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir mit dem Bundespreis Ökologischer Landbau 2025 ausgezeichnet worden. Der Minister überreichte dem Betriebsleiterpaar Bärbel und Klaus Bird sowie ihren Kindern Eva und Paul die Auszeichnung auf der Grünen Woche in Berlin. Im Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau werden jedes Jahr drei Biobetriebe für besondere Betriebskonzepte und weitergehende Leistungen für den Ökolandbau und die Region ausgezeichnet. Der Preis ist mit 12 500 € pro Gewinnerbetrieb dotiert.

„Die ausgezeichneten Betriebe beeindrucken durch außergewöhnliches Engagement, großes fachliches Know-how und den Mut, individuelle Lösungen für ihren Betrieb zu entwickeln und konsequent umzusetzen. Das macht sie zum Vorbild für den Ökolandbau und die gesamte Landwirtschaft in Deutschland“, sagte Bundeslandwirtschaftsminister Özdemir anlässlich der Preisverleihung.

Tierwohl steht über allem

Schwerpunkt des Familienbetriebs ist die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von

Biofleisch. Dabei spielt das Tierwohl bei der Haltung von Schweinen, Rindern, Legehennen sowie Mast- und Bruderhähnchen eine zentrale Rolle auf dem Betrieb. Alle Tiere werden ganzjährig in Offen- und Mobilställen auf dem betriebseigenen Grünland gehalten. Für die 150 Zucht- und Mastschweine haben Klaus und Paul Bird ein spezielles System zur Freilandhaltung entwickelt, bei dem Sauen und Ferkel gemeinsam im Familienverband gehalten werden. „Wir sind überzeugt, dass hochwertiges Fleisch nur von Tieren kommen kann, die artgerecht gefüttert und gehalten werden und ihre natürlichen Verhaltensweisen voll ausleben können“, sagt Betriebsleiter Klaus Bird.

Das auf dem Betrieb erzeugte Biofleisch verarbeitet die Familie nach Schlachtung der Tiere in einer nahe gelegenen Kleinschlachterei komplett selbst. Darum kümmern sich vor allem Betriebsleiterin Bärbel Bird und Tochter Eva, die beide ausgebildete Fleischereimeisterinnen sind. Wichtigste Produkte sind verbrauchsfertige Teilstücke und verschiedene Wurstwaren. Um die Fleischverarbeitung für die Kunden möglichst transparent zu machen, wurde der großzügige Zerlegeraum als gläserne Metzgerei gestaltet. Die Kunden des Betriebs können dadurch beim Einkauf bei allen Verarbeitungsschritten zuschauen und sich informieren.

Erfolgreiche Direktvermarktung

Auch die Vermarktung der Produkte organisiert der Familienbetrieb komplett selbst, vor allem über einen eigenen Hofladen. Auf 240 m² Fläche bietet der Betrieb hier neben dem eigenen Biofleisch auch ein breites Sortiment an hochwertigen Bioprodukten und ein hofeigenes Café.

Die Jury des Bundeswettbewerbs zeigte sich besonders beeindruckt von den innovativen Freilandkonzepten des Betriebs, die allen Tieren das Ausleben ihrer natürlichen Verhaltensweisen ermöglichen, insbesondere in der Schweinehaltung. Zudem lobte sie die eigene Verarbeitung und Vermarktung mit kurzen Wegen an einem Ort, die zusammen mit dem Ackerbau und der Tierhaltung im engen Familienverbund umgesetzt wird. Das ist nach Ansicht der Jury in diesem Umfang nur noch selten anzutreffen.