



Nachhaltigkeit bei AöL-Unternehmen

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten – ökologisch, vernetzt, regional

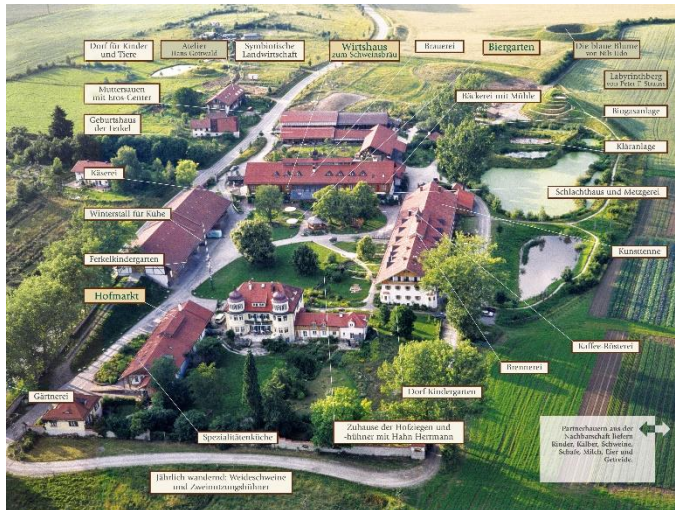
Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität ist Anspruch, Grundsatz und zugleich Erfolgsrezept des unternehmerischen Handelns der Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Dahinter steckt aber weitaus mehr: Eine vielseitige Vernetzung der einzelnen Unternehmensbereiche und Stoffströme unter Einbeziehung eines kontinuierlichen, vom Qualitätsverbund umweltbewusster Betriebe QUB geprüften Umweltmanagementsystems sowie eine tiefe Verwurzelung in und mit der Region.

Gegründet wurden die Herrmannsdorfer Landwerkstätten 1986 von Karl Ludwig Schweisfurth. Maßgeblich beteiligt am Konzept der Herrmannsdorfer Landwerkstätten war Frederic Vester – Biochemiker, Systemforscher und Umweltexperte. Seit über drei Jahrzehnten zählt das Unternehmen südlich von München zu den Bio-Pionieren der ersten Stunde. Kern des Unternehmens sind die ökologische Schweinehaltung, die Zucht und Haltung von Zweinutzungshühnern sowie die Warmfleisch-Metzgerei mit eigener Schlachtung. Herrmannsdorf war einer der ersten größeren Bio-Schweinehaltungsbetriebe in Deutschland. Das Unternehmen ist Aushängeschild für traditionelle Handwerkskunst in der Lebensmittelproduktion und genießt hier weltweites Ansehen. Zu den Herrmannsdorfer Landwerkstätten gehören eine Warmfleisch-Metzgerei, Natur-Sauerteig-Bäckerei, Rohmilch-Käserei, Naturtrüb-Brauerei, Kaffeerösterei, Schnapsbrennerei, Gärtnerei, Spezialitätenküche, ein Wirtshaus sowie ein Kindergarten.



Hinter den Herrmannsdorfer Landwerkstätten als landwirtschaftliches, Lebens-Mittel produzierendes, verarbeitendes und vermarktendes Unternehmen steht eine intelligente, vielseitige Vernetzung. Konzipiert wurde diese von Frederic Vester gemäß seines Ansatzes des *systemischen-vernetzten Denkens*. Das dadurch transparent werdende Wirkungsgefüge einzelner Faktoren ist Basis für die Nachhaltigkeit im Unternehmen.

Dafür grundlegend ist unter anderem auch der seit 1995 kontinuierlich dokumentierte komplette Ressourcenverbrauch. Ein entsprechendes, regelmäßiges Umwelt-Audit und selbst definierte Umweltziele garantieren eine stete Weiterentwicklung im Bereich Umweltschutz. Auszeichnungen wie der Lammsbräu-Nachhaltigkeitspreis 2014, der Deutsche Nachhaltigkeitspreis 2011, die Verleihung der bayerischen Staatsmedaille 2005 und der B.A.U.M. Umweltpreis 1999 unterstreichen eine erfolgreiche Entwicklung im Bereich Nachhaltigkeit.



Durch das in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten installierte Umweltmanagementsystem können Rückkopplungskreisläufe solide aufgebaut, Eingriffsmöglichkeiten zielgerichtet definiert und Stoffströme sinnvoll geschlossen werden. Die Herrmannsdorfer Biogasanlage mit 60 kW Leistung ist bestes Beispiel hierfür. Sie wandelt ausschließlich den Mist der Nutztiere und das als Zwischenfrucht und Futter auf den Herrmannsdorfer Feldern angebaute Klee gras in Energie und deckt damit, in Verbindung mit einer Photovoltaikanlage, über 20 Prozent des Energiebedarfs des Unternehmensstandorts Herrmannsdorf. Die fermentierte Gülle der Anlage als „Abfallprodukt“ ist ein hochwertiger Dünger. Auch die betriebseigene Kläranlage – ein Teichsystem nach dem BIOLAK-Verfahren – ist fester Bestandteil des Kreislaufgefüges. Ausgelegt auf eine Schmutzlast von 1.500 Personen klärt sie auf natürliche Weise die kompletten Abwässer in Herrmannsdorf. Am Ende des Klärverfahrens kann das saubere Wasser auf die Felder ausgebracht werden. Nachhaltiges Handeln setzt sich auch in den Filialen der Herrmannsdorfer Landwerkstätten fort. So werden alle zum Unternehmen gehörenden Läden im Münchener Raum von Herrmannsdorf aus mit einem Vollsortiment versorgt. Das erspart unnötigen Lieferverkehr bei den einzelnen Filialen vor Ort.

Die Vermeidung von Überschuss ist fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Produziert wird ausschließlich für einen vorhandenen Absatz. So werden beispielsweise nur so viele Tiere in Herrmannsdorf geschlachtet, wie man von der Schnauze bis zum Schwanz auch über die Ladentheke an den Kunden bringt. Geringer Überschuss und Abfälle bzw. Reststoffe sind in der Produktion aber nicht vollständig vermeidbar. Sinnvolle Stoffkreisläufe bestehen daher beispielsweise auch zwischen den einzelnen Werkstätten und der Tierhaltung. Molke aus der Rohmilchkäserei, nicht weiter verwertbares Altbrot aus der Natur-Sauerteig-Bäckerei, der Trebern aus der Naturtrüb-Brauerei und Pflanzenreste aus der Gärtnerei dienen als hochwertiges Tierfutter.

Nach dem Motto „Aus der Region, für die Region“ fördern die Herrmannsdorfer Landwerkstätten die Entwicklung regionaler Wertschöpfungsketten und sind verlässlicher Partner von ca. 120 landwirtschaftlichen Bio-Betrieben. Produziert wird in der Region, mit Rohstoffen und Waren aus der Region, für Kunden in der Region. Dadurch entsteht ein System der kleinen Wege: Kurze Strecken für Tier- und Futtermitteltransporte, optimierte Transport- und Anfahrtswege für Waren und Kunden. Die Konzentration aufs Regionale verhindert so den übermäßigen Verbrauch von Ressourcen sowie die Abwanderung von Wirtschaftskraft und -leistung in entfernte Regionen. Damit haben sich die Herrmannsdorfer Landwerkstätten seit Jahrzehnten als Leuchtturm-Betrieb im südostbayerischen Raum etabliert.

Mehr dazu unter: <http://www.herrmannsdorfer.de>