



Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“  
Verleihung 24. September 2022, 11.00 Uhr

*Kategorie „Unverarbeitetes Bioprodukt“,*

**Laudatio 3. Platz**

Lebenshilfe Werkstätten Gera GmbH, Biohof Aga, Gera  
*Produkt „Bio-Auberginen“*

Gewächshäuser gibt es viele in Thüringen, aber dieses ist ein ganz besonderes. Mit seiner Fläche von 10.000 Quadratmetern ist es das größte in Thüringen, das nach den Maßstäben der Ökologischen Landwirtschaft betrieben wird. Die Flächen werden nach einer durchdachten Fruchtfolge bestellt. Das Regenwasser, das auf das überdimensionale Glasdach das Jahr über fällt, wird in einem großen Rückhaltebecken gesammelt und zum Gießen verwendet. Auch die Wärmeversorgung erfolgt schon seit Jahren auf Basis regenerativer Energien, denn die Wärme für das gigantische Gewächshaus erzeugt zum überwiegenden Teil eine Biogasanlage.

Innerhalb des Gewächshauses sorgt eine ausgetüftelte Technik für jeweils optimale, klimatische Bedingungen hinsichtlich Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Wärme, Lüftung und Bewässerung. So können Gurken in einem anderen Klima wachsen als wenige Reihen entfernt die Tomaten.

Bei der Sortenauswahl ist der Geschmack das entscheidende Kriterium. Aromatische Tomaten, Gurken und Chili bestimmen den Pflanzplan. Die Auberginen wurden anfangs zur Schädlingsbekämpfung gepflanzt. Pro Beetreihe gab es gerade einmal eine Pflanze. Doch dann stieg die Nachfrage nach Auberginen in Bioqualität. Unterschiedliche Sorten wurden ausprobiert und auf Geschmack, Festigkeit sowie Aroma unter die Lupe genommen. Seit 2019 werden drei Auberginensorten auf einer Fläche von rund 700 Quadratmetern in hervorragender Qualität angebaut und an den Biogroßhandel geliefert.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ gewinnen den 3. Platz in der Kategorie „Unverarbeitetes Bioprodukt“ die „*Bio-Auberginen*“ von der Lebenshilfe Werkstätten Gera GmbH, Biohof Aga aus Gera. Herzlichen Glückwunsch!



Kategorie „Unverarbeitetes Bioprodukt“,

**Laudatio 2. Platz**

Samenbau, Imkerei & Ziegenzucht Jens Molter, Schönhagen

Produkt „Elefantenknoblauch“

Manche Bezeichnungen haben sich zwar eingebürgert, führen aber bei genauer Betrachtung auf den Holzweg. Dennoch käme niemand auf die Idee, das Märchen „Dornröschen“ umzuschreiben, weil darin Prinzen an einer Rosenhecke verzweifelten, die im Märchen schließlich Dornen haben - (Pause) - und keine Stacheln, wie die Fachleute wissen. Ein Märchen mit dem botanisch richtigen Namen „Stachelröschen“ will man sich auch nicht vorstellen.

Ähnlich verhält es sich mit dem Elefantenknoblauch, dessen Name auf eine Knoblauchart schließen lässt. Wer hier einen intensiven Knoblauchgeschmack erwartet, wird enttäuscht. Denn die Gärtnerin ordnet den Geschmack des Elefantenknoblauchs eher dem Porree und der Küchenzwiebel zu, die ohnehin eng miteinander verwandt sind. Und der Koch verwendet das Gemüse für Kräuterquarks und Frischkäse oder kreiert ein Pesto.

Mit Elefantenknoblauch beschäftigt sich Jens Molter aus Schönhagen schon seit zehn Jahren und dabei sowohl mit der Herstellung von neuem Saatgut als auch mit der Anwendung in der Küche. Innovationen stehen immer auf dem Plan, denn bei seiner Vermarktungsgemeinschaft mit dem Namen „Dreschflegel“ kaufen viele ihr Saatgut, die gern etwas Neues ausprobieren möchten.

Nach acht Jahren Forschungsarbeit nahm Jens Molter den Elefantenknoblauch 2020 erstmals ins Sortiment und verkaufte auf Anhieb die gesamte Menge von circa 500 Portionen. Vielen Interessenten musste er absagen. In den Folgejahren steigerte er die Anbaufläche und wird dieses Jahr insgesamt 1.000 Portionen abgeben. Der diplomierte Forstwirtschaftsingenieur bewirtschaftet heute gemeinsam mit seiner Frau eine Fläche von 1,3 Hektar und vermehrt über 100 Kulturen. Besonders wichtig ist den Eichsfeldern dabei die Biodiversität, die Vielfalt an Kulturpflanzen.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ gewinnt den 2. Platz in der Kategorie „Unverarbeitetes Bioprodukt“ der „Elefantenknoblauch“ vom Unternehmen „Samenbau, Imkerei & Ziegenzucht Jens Molter“. Herzlichen Glückwunsch!



*Kategorie „Unverarbeitetes Bioprodukt“*

**Laudatio 1. Platz**

*LVV - Ökozentrum Werratal/Thüringen Betriebs GmbH Vachdorf*

*Produkt „Bio-Belugalinsen“*

Der auszuzeichnende Betrieb gehört zu Pionieren des Ökologischen Landbaus in Thüringen. Direkt nach der Deutschen Einheit erhielten enteignete Landbesitzende ihr Land zurück. Agrarische Strukturen zerfielen in wenigen Wochen. Doch in Südthüringen vermochte es ein Landwirt 170 Landbesitzende davon zu überzeugen, ihre Ackerfläche in einem neuen Betrieb zu belassen. Und weil er dafür eintrat, die Fruchtbarkeit von Boden und Pflanzen auf natürlichem Wege und langfristig zu erhalten, bewirtschaftet seit 1991 das Ökozentrum Vachdorf seine Flächen nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus.

Heute führen Andreas und Matthias Baumann die Biogenossenschaft in zweiter Generation weiter und bewirtschaften 1.700 Hektar Ackerland sowie einen Tierbestand von 400 Milchkühen und 1.000 Schafen.

Eines Tages stand der Geschäftsführer eines Verarbeitungsbetriebes aus dem wenige Kilometer entfernten Ritschenhausen vor der Tür. Für seine Produktion benötigte er eine besondere Linsensorte, nämlich „Belugalinsen“, und wollte diese in der Region beziehen. Diese Linsenart wird oft auch als „Kaviarlinsen“ bezeichnet, weil sie Linsen klein, glänzend und schwarz aussehen. Der leicht nussige Geschmack gilt als besonders edel. Belugalinsen kochen eher fest und zerfallen nicht so leicht wie andere Linsensorten.

Beim ersten Anbau der Belugalinse 2021 gab es wissenschaftliche Schützenhilfe von der Versuchsstation Heßberg des Thüringer Landesamtes für Landwirtschaft und Ländlichen Raum. Dort waren erste Anbauversuche in kleinen Parzellen bereits durchgeführt worden. Auf einem Feld in Vachdorf erfolgte der Anbauversuch zusammen mit Sommergerste. Dabei stützte die niedrig und buschig wachsende Linsenpflanze die hoch wachsenden Gerstenhalme. Zwei Pflanzen auf einer Ackerfläche. Bei der Ernte werden die kleinen Linsen von den größeren Gerstenkörnern wieder getrennt. Nach den guten Ergebnissen wurde die Anbaufläche für Belugalinsen dieses Jahr auf rund 22 Hektar verdoppelt.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ gewinnt in der Kategorie „unverarbeitetes Bioprodukt“ das Produkt „Bio-Belugalinsen“ des Biobetriebes „LVV - Ökozentrum Werratal/Thüringen Betriebs GmbH Vachdorf“. Herzlichen Glückwunsch!



*Kategorie „Verarbeitetes Bioprodukt“*

**Laudatio 3. Platz**

*Rose Saatzucht Erfurt, Produkt: Rosenhydrolat*

Bei dem folgenden Preisträger heißt es nicht Pflanzenschutzmittel, sondern Pflanzenstärkungsmittel. So soll eine Pflanze widerstandsfähiger gegen Insekten und Stressfaktoren wie Hitze oder Kälte werden. Und mit der Entwicklung von Pflanzenstärkungsmitteln betrat ein Unternehmen aus Erfurt Neuland. Es war nicht das erste Mal.

Schon bei der Gründung 1993 musste sich Annegret Rose gut überlegen, wie sie den ehemaligen Saatzucht- und Zierpflanzenbetrieb der DDR nach marktwirtschaftlichen Anforderungen umstellen und betreiben will. Das war in einer Zeit, in der die Preise für Saatgut gerade in den Keller rutschten. Mit der Staudenproduktion fokussierte sie sich auf eine Nische; und sie hatte Erfolg damit.

Nachdem der Betrieb 2007 die Biozertifizierung erhalten hatte, stellte sie fest, dass ein Saatgutbetrieb bei den großen Bioverbänden nicht so ganz ins Schema zu passen schien. Es gab keinen Beispielbetrieb, der sich ausschließlich mit Saatgut für den ökologischen Landbau beschäftigte. Wieder betrat sie Neuland. Saatgut für Biogemüse nahm sie ins Sortiment auf. Heute stellt sie auch Saatgut für Blumen, Wildblumen sowie Heil- und Gewürzpflanzen her. Dabei hatte sie die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln schon immer kritisch betrachtet, weil die Pflanzen immer unter einer Behandlung litten und die Keimfähigkeit meist abnahm.

Seit 2013 beschäftigt sie sich mit Hydrolaten. Ihre langjährige Freundin Petra Heilmann wurde zur wissenschaftlichen Mitarbeiterin und unterstützte sie bei der Erschließung des Themas und der Erprobung auf eigens dazu festgelegten Parzellen. Das erste Hydrolat aus Rosmarin sollte die Blume „Tränendes Herz“ vor den Spätfrösten während der Eisheiligen schützen. Der Versuch gelang, denn nach dem Besprühen der Blumen erfroren sie nicht mehr. Ein Erfolg, der Mut machte. Weitere Hydrolate wurden erprobt: aus Lavendel, aus Pfingstrosen und eben aus Rosen. Die Probanden waren Gurken, Spinat, Grünkohl und Buschbohne. Nachdem die ersten Hydrolate bei einem Partner hergestellt worden waren, begann 2019 ein erstes Forschungsprojekt, für das auch eine eigene Destillationsanlage zur Herstellung von Hydrolaten angeschafft wurde. U. a. sollen durch die Anwendung von Hydrolaten die Keimfähigkeit, die Photosyntheseleistung und die Resistenz gegen Mehltau verbessert werden. Und zwar im Saatgut. Die ersten Ergebnisse stimmen zuversichtlich.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ gewinnt den 3. Platz in der Kategorie „Verarbeitetes Bioprodukt“ das Rosenhydrolat von der Rose Saatzucht Erfurt. Herzlichen Glückwunsch!



*Kategorie „Verarbeitetes Bioprodukt“*

**Laudatio 2. Platz**

*LandMarkt Erfurt eG, Produkt: Bio-Letscho*

In Deutschland werden zu viele Lebensmittel weggeworfen! Um diesen Trend entgegenzuwirken, setzt die Erfurter Genossenschaft LandMarkt schon seit ihrer Gründung 2013 auf eigene Ideen, um möglichst keine Lebensmittel ungenutzt zu entsorgen. Wenn im Laden das Gemüse den hohen Ansprüchen nicht mehr genügt, wird es in der Küche des Bistros verarbeitet. Nach Möglichkeit soll kein Produkt weggeworfen werden.

Eines Tages meldete sich ein befreundeter Erfurter Saatgutbetrieb und vermeldete, es gäbe viele Kürbisse, denen man die Kerne als Saatgut entnommen habe und das Fruchtfleisch nicht mehr benötige. Die Menge war riesig. Weitere solche Verwertungsprojekte folgten, beispielsweise mit Paprika. Im Saatgutbetrieb wurden die Kerne entnommen und in der Küche des LandMarkt-Biobistros wurden die Paprika zu Thüringer Paprika-Letscho verarbeitet. 200 Gläser im vergangenen Jahr. Das Rezept ist dabei ein Gemeinschaftsprojekt. Alle Mitarbeitenden sind beim Abschmecken dabei.

Auch mit einem Anbauer von Biogemüse in Cobstädt entstand ein Verwertungsprojekt, weil zur Erntezeit im Sommer nicht die gesamte Ernte in wenigen Tagen verkauft werden kann. Dann entstehen in der Küche des Landmarkt-Bistros leckere Familien-Sonntags-Soßen um Mitnehmen.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ gewinnt den 2. Platz in der Kategorie „Verarbeitetes Bioprodukt“ das „Bio-Letscho“ von der LandMarkt Erfurt eG.  
Herzlichen Glückwunsch!



*Kategorie „Verarbeitetes Bioprodukt“*

**Laudatio 1. Platz**

*Mosterei Malus, Produkt: Mehrfruchtgemüsesaft „Quer-Beet“*

Nachdem sie auf ihren Weg des Studiums und der Arbeit große Städte kennengelernt hatten, zog es sie auf's Land. Genauer gesagt nach Silkerode im Eichsfeld mit etwas mehr als 400 Einwohnerinnen. Die Initialzündung dazu gaben 2019 zwei kleine Zeilen:

„Bio-Mosterei im Harz sucht Nachfolger“.

Jenny Schroth und David Stübner überlegten nicht lange, fuhren von Bonn nach Silkerode, schauten sich die Mosterei zum Hoffest an und arbeiteten in der nächsten Saison 2020 gleich mit: Äpfel sammeln und pressen, Saft herstellen und in Flaschen abfüllen. Die körperliche Arbeit beim Herstellungsprozess und das Erleben des Ergebnisses, das man in die Hand nehmen konnte und das einen praktischen Nutzen besaß, führte bei den beiden zu einem unvergesslichen Erlebnis. Es war ein Wendepunkt ihrer Tätigkeit und der Mosterei. 2021 hatte die Mosterei ihre beiden Nachfolger gefunden.

Die Mosterei, 1991 als Biobetrieb gegründet, hatte bereits einen guten Ruf und befindet sich seit 1994 in Silkerode. Die Früchte stammen von Streuobstwiesen aus der Region, die überwiegend ökologisch zertifiziert sind. Vorwiegend Äpfel, aber auch Birnen, Zwetschgen und andere Obstsorten finden ihren Weg zur Mosterei. Dabei richtet sich der Geschmack der Säfte stets nach der Ernte und den verarbeiteten Sorten. Keineswegs schmeckt jeder Saft zu jeder Zeit gleich. Ein Naturprodukt im besten Sinne.

Der Mehrfruchtgemüsesaft „Quer Beet“ ist neben den vielen sortenreinen Säften ein Multitalent. Er enthält den Saft von Äpfeln, Birnen, der Schwarzen Johannisbeere, von Zwetschgen, Sauerkirschen und Zitronen und von den beiden Gemüsesorten Rote Bete und Möhren. Man kann ihn gut und gerne als Dauerbrenner bezeichnen, da er seit fast 20 Jahren hergestellt wird. Auf ihren neuen Wirkungskreis haben sich die beiden auch in Sachen Ausbildung eingestellt, David Stübner ist auf dem Weg zum Baumwart und Jenny Schroth zur Pomologin. Zudem sind sie vom Zauber des gut funktionierenden dörflichen Lebens in Silkerode beeindruckt und tragen ihren Teil dazu bei.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ gewinnt in der Kategorie „Verarbeitetes Bioprodukt“ der Mehrfruchtgemüsesaft „Quer Beet“ der Mosterei Malus in Silkerode. Herzlichen Glückwunsch!



*Kategorie „Konzept“,*

**Laudatio 3. Platz**

*Hof Sickenberg, Konzept „Biohof mit Kursen, Erlebnismenüs und Festen“*

Wer in der Mitte des Lebens steht, dem stellt sich mitunter die Frage, was es noch gibt im Leben. Manchmal folgt einer solchen Frage ein Weiterso, ein Neuanfang oder ein Umbruch. Wie bei Kristina Bauer. Nach ihrer jahrelangen Tätigkeit in der Verwaltung suchte sie 2005 nach einer Hofstelle und fand sie in Sickenberg, im Westen des Eichsfeldes auf dem Areal eines großen historischen Vier-Seiten-Hofes. Die Powerfrau organisierte die Sanierung des denkmalgeschützten Hofes und eines großen alten Lehmbackofens, der wohl schon zum Ende des 18. Jahrhunderts dort gestanden haben muss. Zweieinhalb Jahre später eröffnete sie den „Hof Sickenberg“ samt Café und Pension. Wandersleute können hier rasten, speisen und übernachten. Ganz passend befinden sich vor der Haustür und damit im ehemaligen Grenzstreifen der früheren innerdeutschen Grenze der Premium-Wanderweg „Asbach-Sickenberg“ und das Grenz museums „Schiffersgrund“.

Feste im Hof wurden auf den Weg gebracht und gefeiert. Als 2008 die Walnuss zum „Baum des Jahres“ gekürt wurde, entstand in Sickenberg das „Walnussfest“. Natürlich mit Walnusskuchen, Walnussöl oder Walnusslikör. Oder der Weihnachtsmarkt am 4. Advent mit vielen Ständen, bei dem es Kulinarisches aus der Region gibt wie Käse, Pralinen, Brotaufstriche mit Knoblauch, Senf, Obstbrände, Punsch, Marmeladen und vieles mehr.

Der historische Lehmbackofen wurde wieder reaktiviert. In den warmen Monaten wird er alle vier Wochen zum Backseminar angeheizt, bei dem die Teilnehmenden u. a. Sauerteig und Hefeteig verarbeiten und schließlich Brot sowie Kuchen backen. So ist im Laufe der Zeit ein reiches Veranstaltungsprogramm im Hof Sickenberg entstanden.

Obendrein ist die Agraringenieurin auch regelmäßiger Gast beim Mitteldeutschen und beim Hessischen Rundfunk. Auch auf der Buga Erfurt 2021 war sie als Expertin dabei, beispielsweise beim Thema Wurzelgemüse. Immerhin beackert Kristina Bauer auch 20 Hektar Anbaufläche nach den Regeln der ökologischen Landwirtschaft.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ erhält den 3. Platz in der Kategorie „Konzept zur Vermittlung der Werte des ökologischen Landbaus“ der Biohof Sickenberg in Asbach-Sickenberg für sein Konzept „Biohof mit Kursen, Erlebnismenüs und Festen“. Herzlichen Glückwunsch!





*Kategorie „Konzept“*

**Laudatio 2. Platz**

*Brotklappe, Lück & Lück OHG, Gesamtkonzept „Bäckerei“*

Den Anstoß gab ein Bäcker in Weimar, der seine Bäckerei aufgab. Es war immerhin die Lieblingsbäckerei der Familie Lück, dessen Familienvater Sebastian Lück anfangs aus Lust und Leidenschaft Sauerteig herstellte und sein eigenes Brot backte. Als Hobby. Später verschickte er E-Mails an Freunde und Bekannte, in denen er ankündigte, dass am nächsten Tag in einem Garten selbstgebackenes Brot zu haben sei. Irgendwie kamen immer mehr Käufer, als er Brot gebacken hatte.

2015 traf er die Entscheidung, aus seinem bisherigen Vertriebsleben auszusteigen und eine Bäckerei in Weimar zu gründen: die Brotklappe. Benannt nach der Idee, dass ein Bäcker in seiner Backstube lediglich über eine einfache Klappe sein Brot an seine Kundinnen abgibt. Im Oktober 2016 eröffnete die erste Filiale mit sechs Mitarbeitenden, die Hälfte davon aus seiner Familie. Gleich zu Beginn war das „Klappenbrot“ eine Besonderheit, ein klassisches Sauerteigbrot mit langer Teigführung. Immerhin vergehen vom ersten Handschlag der Sauerteigherstellung bis zum Backen sage und schreibe 48 Stunden. Bei den drei Sauerteigstufen ruht der Teig auch in einer Kühlzelle, weil unterschiedliche Temperaturen wichtig sind. Dadurch entsteht eine unregelmäßige und große Krumme. Ein Unterschied, den man fühlen, riechen und schmecken kann.

Inzwischen wurde eine zweite Filiale in Weimar am Frauenplan eröffnet und die Zahl der Mitarbeitenden ist auf 50 gewachsen. Aus den anfangs zwei Brotsorten ist ein Sortiment mit 65 Backwaren entstanden, vom Roggenvollkornbrownie über das Bananenbrot bis zum Zitronen-Mohn-Kuchen. Oder Stullen mit exotischen Aufstrichen aus eigener Manufaktur. Die Biozertifizierung des Unternehmens und der Meisterbrief des Quereinsteigers Sebastian Lück folgten.

Die Ideen gehen nicht aus und ergänzen Konzept und Produktpalette stetig. Als Beitrag zum Umweltschutz gibt es statt Einwegbechern Gläser oder Tassen. Wer „Coffee to go“ möchte, muss seine Tasse mitbringen. Um Packpapier zu reduzieren, wurde ein Brotbeutel aus hochwertigem Stoff kreiert. Der Lieferservice ist abgasfrei mit einem Lastenrad unterwegs. Für regelmäßige Kunden wurde ein Kundenkonto ins Leben gerufen. Somit können diese in der Backstube das Kleingeld in der Tasche lassen, weil man sich kennt. Darüber hinaus werden pro Monat etwa 300 Brote für die Weimarer Tafel frisch gebacken. Kurse gibt die Bäckerei als „Sauerteigsprechstunde“ für Menschen, die selbst ihr Brot backen wollen.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ erhält den 2. Platz in der Kategorie „Konzept zur Vermittlung der Werte des ökologischen Landbaus“ die Biobäckerei Brotklappe Lück & Lück in Weimar für das Konzept „Ganzheitliche Bio-Bäckerei“. Herzlichen Glückwunsch!





*Kategorie „Konzept“*

**Laudatio 1. Platz**

*Goodvenience.bio GmbH, Konzept „Kinski-Story“*

Es begann mit einem Waschsalon in Jena. Für Leute, die ihre Wäsche brachten, offerierte Jörg Daunke erst etwas zum Trinken. Später kochte er für Gäste und Mitarbeitende in der Mittagszeit ein Drei-Gänge-Menü, abends Bio-Burger. Es folgten die Teilnahmen an sogenannten Street-Food-Festivals, auf denen am Marktstand Essen zum Mitnehmen zubereitet wird. Erst in Erfurt, dann in ganz Deutschland und später tourte er so durch halb Europa. In dieser Zeit eröffnete er 2016 sein erstes Restaurant in Berlin und bot Sandwiches und Burger an. Es war ein Leben auf Achse.

Im Zuge seiner Familienplanung entschied er sich dazu, nicht mehr selbst auf die Reise zu gehen, sondern in Thüringen sesshaft zu werden und seine Gerichte und Zutaten auf Reise zu schicken. 2018 begann er damit, aus den Knochen von Bioschweinen eine Brühe herzustellen, füllte diese in seiner Großküche in Magdala in Flaschen ab, startete einen Web-Shop im Internet und schickte die Knochenbrühe schließlich in handlichen Päckchen auf die Reise. Dabei verfolgt Jörg Daunke das Konzept der Ganztiernutzung, also der Tierverwertung von der Schnauze bis zum Schwanz, wie es noch vor hundert Jahren gang und gäbe war. Ein Sortiment aus Soßen, Brühen und exotischen Gewürzmischungen entstand.

Dabei wollte Jörg Daunke seine Rohstoffe nach Möglichkeit in seiner thüringischen Nachbarschaft einkaufen, wie Gemüse in Weimar, Wurzelgemüse in Blankenhain, Senf in Sömmerda oder Chilli in Gera. Heute umfasst sein Team zwölf Mitarbeitende in Küche, Vertrieb und Marketing. Im vergangenen Jahr wurden rund eine halbe Millionen Produkte abgefüllt. Um die Verarbeitung für die Zukunft zu rüsten, baut er gegenwärtig eine alte Porzellanfabrik in Blankenhain mit einer Gebäudefläche von 2.000 Quadratmetern zu einem modernen Unternehmen um. Ob darin irgendwo noch eine Waschmaschine stehen wird, mit der die Geschichte ihren Anfang nahm, ist noch offen.

Beim Wettbewerb „Bio-Preis Thüringen“ gewinnt in der Kategorie „Konzept zur Vermittlung der Werte des ökologischen Landbaus“ die Goodvenience.bio GmbH in Magdala für das Konzept „Kinski-Story“. Herzlichen Glückwunsch!