

Kriterien der Hohenloher Bio-Sterne

Die Sterne der Bio-Heimat Hohenlohe zeichnen Hohenloher Bioprodukte und -produktlinien mit Vorbildcharakter aus. Bewerben können sich BioerzeugerInnen und –verarbeiterInnen aus der Region Hohenlohe. Für die Bewerbung müssen sechs der unten stehenden Kategorien erfüllt sein. Die drei Kriterien „Bio“, „regional“ und „positiver Beitrag zum Klima- und Gewässerschutz“ sind dabei zwingend erforderlich; zusätzlich müssen drei der freien Kriterien erfüllt werden.

Die Bewerbungsfrist für die erste Ausschreibung des Hohenloher Bio-Sterns war am 20. Mai 2021.



Pflichtkriterien

Bio-Zertifizierung

Die Bioqualität der Produkte wird durch die Vorlage des aktuell gültigen Biozertifikats garantiert. Bei erfolgreicher Bewerbung wird dieses Zertifikat jährlich neu angefordert. Verliert ein Produkt die Biozulassung, so darf es auch den Hohenloher Bio-Stern nicht mehr tragen.

Regional

Die überwiegende Wertschöpfung der Produkte erfolgt in der Region Hohenlohe. Ebenso stammen Primärzutaten und, wenn vorhanden, die namensgebende Zutat aus der Region. Die Region Hohenlohe umfasst die Landkreise Schwäbisch Hall, Hohenlohekreis und den Altkreis Bad-Mergentheim, sowie die direkt angrenzenden Gemeinden.

Positiver Beitrag zum Klima- und Gewässerschutz

Alle Produkte mit dem Hohenloher Bio-Stern tragen zum Schutz des Klimas und der heimischen Gewässer bei. Wie die Bewerber*innen dies umsetzen, wird an mindestens zwei Beispielen beschreiben.

Wahlkriterien (mindestens drei davon müssen erfüllt sein)

Müllvermeidende Verpackung

So viel Verpackung wie nötig, so wenig wie möglich. Die Bewerber*innen beschreiben zur Erfüllung dieser Kategorie, welche Gedanken sie sich zum Thema Verpackung gemacht haben und wie sich ihre von herkömmlichen Produktverpackungen absetzt. Wie wird Verpackungsmaterial eingespart? Aus welchen Rohstoffen werden die Verpackungen hergestellt? Wie ist es um die Entsorgung der Verpackung bestellt? Auch die verwendeten Klebstoffe und Farben können hier eine Rolle spielen.

Beitrag zum Erhalt der heimischen Biodiversität und Landschaft

Jede Form der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung nimmt Einfluss auf das Landschaftsbild und die Biodiversität. Die Art der Bewirtschaftung entscheidet, ob Landschaftsbilder erhalten und die Biodiversität gefördert wird oder ob es zur Verdrängung natürlicher Lebensräume kommt. Zur Erfüllung dieser Kategorie wird beschrieben, welchen positiven Beitrag zum Erhalt von Biodiversität und Landschaft sie durch ihr Wirtschaften leisten.

Fairer Erzeugerpreis und faire Unternehmenskultur

Landwirt*innen sind auf faire Erzeugerpreise angewiesen. Um die bäuerliche Landwirtschaft zu erhalten und voranzubringen, müssen Landwirte auf vereinbarte Preise und langfristige Partnerschaften bauen können. Auch in verarbeitenden Unternehmen ist ein fairer Umgang wichtig - sowohl in der Zusammenarbeit mit Handelspartner*innen, als auch mit den eigenen Mitarbeiter*innen. Um diese Kategorie zu erfüllen wird beschrieben, welche Preise sie ihren Erzeugerinnen garantieren und was sie für das Wohl von Mitarbeiter*innen und Handelspartnerschaften tun.

Produkt überzeugt durch besonderen Geschmack und fördert die Genusskultur

Geschmackliche Vielfalt ist ein schützenswertes Gut. Unterschiede im Geschmack durch traditionelle Rezepturen und Herstellungsverfahren leisten einen wichtigen Beitrag zu kulinarischer Vielfalt und Esskultur. Daher sollen mit den Bio-Sternen auch Produkte ausgezeichnet werden, die den bewussten Genuss von Lebensmitteln in den Mittelpunkt stellen, statt auf Massenware zu setzen.

Beitrag zum Erhalt und der Förderung des traditionellen Handwerks

Mit dem Erhalt des traditionellen Handwerks werden nicht nur Arbeitsplätze im ländlichen Raum erhalten, auch die Vielfalt regionaler Spezialitäten wird bewahrt. Handwerkliche regionale Produkte sprechen für Qualität und Tradition und werden deshalb durch die Bio-Sterne unterstützt.