



Xäls

Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb eG

- Die Regionalgenossenschaft für ein kooperatives Wirtschaften in Neckar-Alb -

Projekt „**Regionale Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller**“ (01.01.2021 – 30.12.2023)



Hintergrund

- Gründung 2019
- Xäls = schwäbisch
- 14 vielfältige Partnerbetriebe
- 222 Mitglieder
- Vorstand + Aufsichtsrat
(bestehend aus Erzeuger*innen,
Verarbeiter*innen, Händler*innen und
Verbraucher*innen)



Xäls eG



Xäls-Rezept

- **Regional**

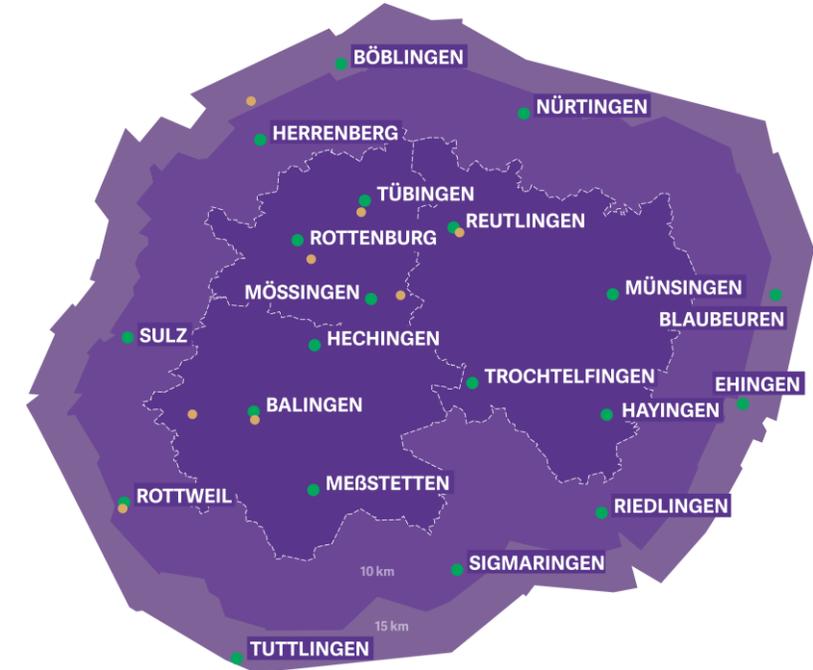
- Landkreise Reutlingen, Tübingen, Zollern-Alb

- **Ökologisch**

- Schutz der regionalen Flora und Fauna (Artenschutz)
- Erhalt der Kulturlandschaft (Naherholung)
- Erzeugung und Verarbeitung nach den Kriterien anerkannter Bio-Verbände
- Kurze Transportwege zwischen Erzeugung, Handel und Verbraucher*innen

- **Solidarisch**

- Aufbau einer regionalen Wertschöpfungskette
- Sicherung und Ausbau regionaler Arbeitsplätze
- kooperative Wirtschaftsabläufe zwischen den Partnerbetrieben





BÖLN-Projektziel

- Auf- und Ausbau **regionaler Wertschöpfungskreisläufe**
 - Vernetzung der produzierenden Biobetriebe in der Region
 - Schaffung einer regionalen Vertriebsstruktur
 - Vom Acker bis zum Teller
- Schaffung neuer Partnerschaften z.B. im Bereich Bio-Milch / Bio-Kartoffeln
- Ausbau weiterer Produktlinien z.B. für Bruderhähne



Produktentwicklungen



Wer
rettet
die
kleinen
Kartoffeln?

www.xaels.de



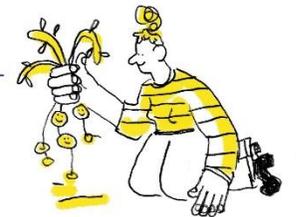
Wir!

www.xaels.de

Sehr verehrte Kundschaft,

Zu kalt, zu nass, zu wenig Licht, dazu Hagel – auch für die Kartoffel ist 2021 ein dramatisches Jahr: Deshalb wuchs „Unkraut“ hemmungslos und beanspruchte Platz, Licht und Nährstoffe. Die Kartoffeln hatten das Nachsehen. Für die Bauern führte das zu einer sehr schlechten Ernte. Deshalb ist es besonders wichtig, dass es dieses Jahr auch kleine Kartoffeln in den Handel schaffen.

Gemeinsam können wir etwas verändern – machen Sie mit!



Die „Retterkartoffel“



Die „Retterkartoffel“

Festkochend

KLEINE FEINE

xäls

Pellkartoffeln mit Radieschen-Quark

~ 400g Kleine Feine festkochend Kartoffeln • 1 Apfel • 1 Salatgurke • 1 Bund Radieschen • 1 Zwiebel • (evtl. etwas) ~ 500g Quark • 1 EL Leinöl

1. Die Salatgurke waschen und würfeln, Apfel und Radieschen waschen und ebenfalls würfeln. Zwiebel putzen und fein würfeln. Die frischen Kräuter waschen und fein hacken.
2. Den Quark mit Milch, Leinöl, Salz, Pfeffer und Zucker gut durchrühren. Gurke, Apfel, Radieschen, Zwiebel und die Kräuter untermischen. Den Quark mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser garkochen.



Xäls ist für dich

Wir als Xäls – eine Genossenschaft von Verbraucher*innen, Händler*innen, Verarbeiter*innen und Produzent*innen ökologisch erzeugter Lebensmittel. Wir wollen etwas verändern. Wir wollen eine grundsätzliche Voraussetzung in der Lebensmittelwirtschaft. Dafür haben wir mit Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen, Händler*innen und Verbraucher*innen ein gemeinsames Ziel und Engagement für einen fairen Handel, von dem alle profitieren – zum Beispiel in Form von schneller & abgepackten ökologischen Kartoffeln in einem sehr nachhaltigen Umkarton.



Gemeinsam können wir etwas verändern – mach mit!

info@xaels.de
www.xaels.de



Kleine Kartoffeln retten und großartig kochen



Die Kartoffel-Katastrophe 2021

Zu kalt, zu nass, zu wenig Licht, dazu Regen – für die Kartoffel ist 2021 ein unersetzliches Jahr. Das Kraut von August reißt ab, die Blätter zu spät geerntet, um sie zu hacken. Die tolle wasser- und kalte-empfindliche Sorte reißt ab, die Überläufer dagegen sind schwarz. Die Bäume in der Fläche in wässrigen Kanälen, bis hin zum Totkulturland. Keine Kartoffeln sind im Winter zu ernten – wenn es diese die letzten Monate schaffen.



Zu klein? Auf den Müll!

Denken das, was von Kartoffeln dieses Jahr fertig ist, wird in normalen fünf Jahren im besten Fall an die Tiere verkauft. Die meisten kleinen Kartoffeln werden in der Regel nicht auf den Boden gegeben – oder landen auf dem Kompost. Alles unter 45 Millimeter ist für die Handeltüte nicht geeignet. Man muss wissen, dass Müll nicht zu Müll, nicht zu groß, nicht zu klein, nicht zu klein. Dabei stehen gerade in den kleinen große Möglichkeiten.



Kochtopf statt Tonne

Sortiert, gewaschen und nachbereitet verpackt: Unsere kleinen Feine Kartoffeln von Xäls. In der Dose kann sie auf dem Weg zum Müll, wo sie eigentlich hingehört, in die Regel. In unserer Mülltonne und in der heimischen Küche.





Zielerreichung

- Gewinnung neuer Partner
- Schaffung einer Dialogplattform zwischen allen Akteuren
- Aktive Zusammenarbeit für eine ökologische und regionale Lebensmittelversorgung → Netzwerkaufbau
- Wissensvermittlung, Fortbildungen, Beratungen
→ Beseitigung von Hemmnissen, Förderung Know-how



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit !

Kontakt:

Tessa Bornemann

Tel.: 07071-539260

E-Mail: tessa.bornemann@xaels.de

www.xaels.de