



# 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**

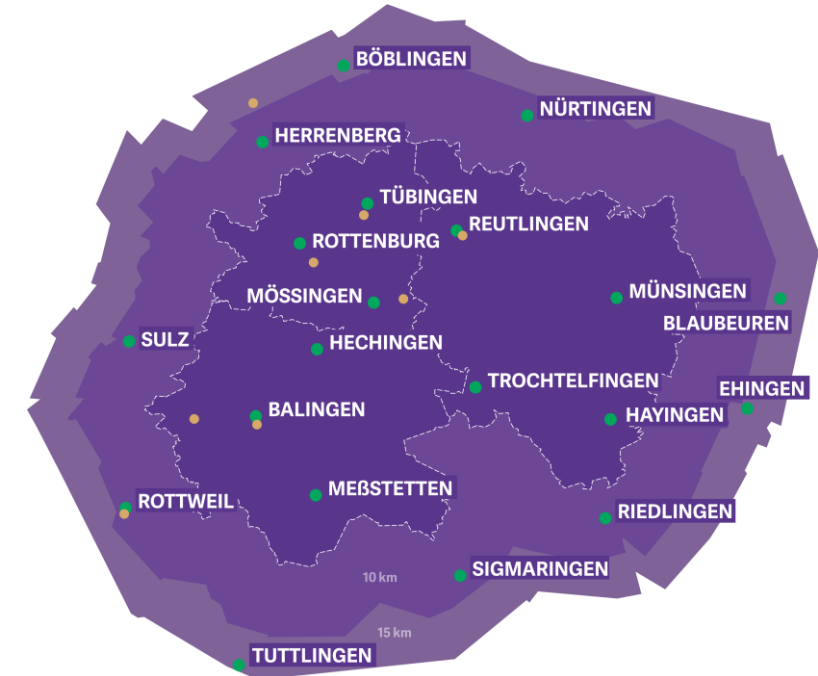
- Landkreise Reutlingen, Tübingen, Zollern-Alb

- **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](http://www.xaels.de)



## Wir!

[www.xaels.de](http://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. Den 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, was dem Verbraucher\*innen zum Beispiel in Form von schneller & abgepackten ökologischen Kartoffeln in einem sehr nachhaltigen Entpacker.



**Gemeinsam können wir etwas verändern – mach mit!**

info@xaels.de  
www.xaels.de

bio  
100%



## Kleine Kartoffeln retten und großartig kochen



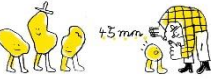
## Die Kartoffel-Katastrophe 2021

Zu kalt, zu nass, zu wenig Licht, dazu Regen – für die Kartoffel ist 2021 ein unersetzliches Jahr. Das Kraut von August bis heute, die Blätter zu spät geerntet, um sie zu nutzen. Die tolle weiche, saftige, obere Seite, aber mehr noch, die Unterseite dagegen ist sehr schwer. Die Bäume in der Fläche in weichen kann keine, bis hin zum totalen Fall. Keine Kartoffeln sind in ein paar Wochen – wenn es diese die in ein paar Wochen schafften.



## Zu klein? Auf den Müll!

Denken das, was von Kartoffeln immer Jahr lang, wird in normalen fünf Jahren im besten Fall an die Tiere verkauft. Die meisten kleinen Kartoffeln – haben in der Regel nicht auf den Boden zu liegen – oder landen auf dem Kompost. Alles unter 45 Millimeter ist für die Hand zu klein, können nicht mehr werden, das heißt es nicht zu klein, 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, die man nicht auf den Müll werfen muss. Doch wieder ein kleiner Schritt in der Richtung, um abgepackt und machbar sich auf dem Weg durch die Welt zu bewegen, wie die richtigen Möglichkeiten in die Region. 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](mailto:tessa.bornemann@xaels.de)

[www.xaels.de](http://www.xaels.de)