



ist gut für ...

**1 Gesundheit** Biozyklisch-vegan angebaute Lebensmittel enthalten keine Antibiotikarückstände oder Keime aus Gülle und Schlachtabfällen. Gesunde Böden tragen über widerstandsfähige, vitale und nährstoffreiche Pflanzen zur Gesundheit bei, nach dem Motto „Vom gesunden Boden über die gesunde Pflanze zum gesunden Menschen“.

**2 Klima** Der konsequente Verzicht auf Nutz- und Schlachtierhaltung sowie der Einsatz von Biozyklischer Humuserde mit ihrer hohen CO<sub>2</sub>-Bindungsfähigkeit leisten einen wirkungsvollen Beitrag zum Klimaschutz.

**3 Boden** Die natürliche Bodenfruchtbarkeit wird durch Zufuhr an organischer Substanz wie z.B. durch Gründüngung, reifen Kompost bis hin zum großflächigen Einsatz von Biozyklischer Humuserde erhalten bzw. wiederhergestellt. Dadurch werden die Böden vor Erosion und Austrocknung geschützt.

**4 Gewässer** Der Einsatz von reifem Kompost pflanzlicher Herkunft sowie von Biozyklischer Humuserde anstelle von Gülle und Jauche führt dazu, dass der Nährstoffeintrag, wie z. B. von Nitrat, in Grund- und Oberflächengewässer stark reduziert wird.

**5 Biodiversität** Auf biozyklisch-vegan bewirtschafteten Flächen steigt die Artenvielfalt sprunghaft an, was durch weite Fruchtfolgen, systematische Mischkultur, eine schonende Bodenbearbeitung sowie das Anlegen von Hecken und Blühstreifen erzielt wird. Dies führt unter- und oberirdisch zu einem naturähnlichen Gleichgewichtszustand und dient damit dem vorbeugenden Pflanzenschutz.

**6 Welternährung** Höhere Erträge durch eine langfristig verbesserte Bodenfruchtbarkeit und eine effizientere Flächennutzung durch die ausschließliche Produktion pflanzlicher Nahrungsmittel (kein Futtermittelanbau) können einen Beitrag zur weltweiten Ernährungssicherheit leisten.

**7 Tiere** Aus Respekt vor der Würde des Tieres ist auf biozyklisch-vegan bewirtschafteten Betrieben die Nutz- und Schlachtierhaltung sowie der Einsatz tierischer Dünge- und Betriebsmittel verboten. Darüber hinaus bieten die Flächen nicht nur unzähligen Mikroorganismen im Boden, sondern auch vielen anderen Wildtieren ideale Lebensbedingungen.



**Ökologisch und vegan**



**FÖRDERKREIS**  
Biozyklisch-Veganer Anbau



## WAS IST BIOZYKLISCH-VEGANER ANBAU?

### Dir ist eine ökologische Erzeugung und eine gute Klimabilanz deiner Lebensmittel wichtig?

Du lebst bereits vegan oder interessierst dich für eine vegane Lebensweise? Was, wenn aber dein Gemüse mit Düngemitteln, die aus der Tierhaltung stammen, gedüngt wird? Ökolandbau ist oft eng mit Tierhaltung verbunden, die laut FAO global mehr als 15% aller klimaschädlichen Emissionen verursacht. Ökobetriebe, die selbst keine Tiere halten, kaufen häufig billige Schlachtabfälle wie Horn-, Haar- oder Blutmehlpellets zu und düngen hiermit ihr Gemüse. Diese organischen Handelsdünger können mit Antibiotikarückständen oder Keimen kontaminiert sein. Doch es gibt Alternativen. Im biozyklisch-veganen Anbau

ist neben dem Verbot der kommerziellen Nutz- und Schlachtierhaltung auch der Einsatz von tierischen Exkrementen, Schlachtabfällen oder weiteren Betriebsmitteln tierischen Ursprungs nicht erlaubt. Die Bodenfruchtbarkeit wird durch den großzügigen Einsatz von pflanzlichem Kompost und Biozyklischer Humuserde, durch Mulchen und Gründüngung, den Anbau von Leguminosen, Mischkulturen und durch weite Fruchtfolgen sichergestellt. Dabei wird sehr viel Wert auf ein natürliches Gleichgewicht und den Erhalt gesunder ökologischer Kreisläufe gelegt.



Hier findest du unseren Erklärfilm „Ist Gemüse vegan?“  
[youtu.be/jeomWv3aiq0](https://youtu.be/jeomWv3aiq0)

## SO KANNST DU UNS UNTERSTÜTZEN

### Ernähre dich biozyklisch-vegan

Produkte mit dem Biozyklisch-Veganen Gütesiegel sind tierleidfrei erzeugt. In unserem Newsletter informieren wir dich über Bezugsquellen biozyklisch-veganer Lebensmittel. Du kannst auch in deinen Lieblingsläden einmal nachfragen und Interesse bekunden.

### Bilde Gemeinschaften

Solltet ihr als ganze Gruppe auf der Suche nach biozyklisch-veganen Lebensmitteln und einem solchen Betrieb sein, so können wir euch gern bei der Suche danach unterstützen.

### Sprich darüber

Sorge für Sichtbarkeit: Erzähl in deinen Kreisen weiter, dass eine Möhre erst dann konsequent vegan ist, wenn sie biozyklisch-vegan angebaut wurde.



Hier findest du Bezugsquellen für biozyklisch-vegane Erzeugnisse:  
[www.biozyklisch-vegan.org/online-shops/](http://www.biozyklisch-vegan.org/online-shops/)

### Werde bei uns Mitglied

Unterstütze unsere Idee mit deiner Mitgliedschaft. Den Antrag findest du auf unserer Website. Als Mitglied erhältst du regelmäßig einen Newsletter und kannst dich in diversen Arbeitsgruppen einbringen. Schau auch gern auf unserer Facebook-Seite oder unserem Instagram-Profil vorbei!



Mit diesem Zeichen sind biozyklisch-vegan zertifizierte Produkte im Handel als „vegan ab Feld“ erkennbar.



## WER WIR SIND

Der Förderkreis hat die Förderung eines kreislaufbasierten Ökolandbaus ohne kommerzielle Nutz- und Schlachtierhaltung und ohne den Einsatz von Dünge- und weiteren Betriebsmitteln tierischen Ursprungs zum Ziel. Er ist ein breiter Zusammenschluss von engagierten Privatpersonen, Betrieben und Institutionen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Wissenschaft sowie von Organisationen, die sich für Tierrechte und eine vegane Lebensweise einsetzen.

Der Verein berät Betriebe bei der Umstellung auf die biozyklisch-vegane Anbauweise und sensibilisiert die Öffentlichkeit für die Vorteile des biozyklisch-veganen Anbaus. Des Weiteren begleitet er Forschungsvorhaben zum gezielten Humusaufbau und zur nachhaltigen Steigerung der Bodenfruchtbarkeit durch den Einsatz von Biozyklischer Humuserde auf rein pflanzlicher Grundlage.



Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V.  
Karl-Marx-Platz 24  
12043 Berlin

### Vorstand

Axel Anders, Anja Bonzheim,  
Dr. agr. Johannes Eisenbach,  
Simon Geisenberger

Instagram: @foerderkreis\_biozyklisch.vegan

Facebook: @foerderkreisbiozyklischveganeranbau

E-Mail: [foerderkreis@biozyklisch-vegan.org](mailto:foerderkreis@biozyklisch-vegan.org)

Web: [www.biozyklisch-vegan.org](http://www.biozyklisch-vegan.org)

Stand: Januar 2024

Design: [claudiamachnik.de](http://claudiamachnik.de)

