

Die Besten unter den Guten

Meyermühle und Hofmann GbR werden mit regional & fair-Preis 2012 geehrt

Von Heidi Kelbetz

Ja, es gibt sie, die Lebensmittel, mit denen alles in Ordnung ist: Lebensmittel, deren Rohstoffe aus ökologischer Erzeugung aus der Region stammen, und bei denen alle, die an ihrer Entstehung beteiligt sind, eine angemessene und verlässliche Entlohnung für ihre Arbeit erhalten. Seit 2007 vergibt der Biokreis an Betriebe, die solche in jeder Hinsicht gesunden Nahrungsmittel herstellen, ein Siegel: regional & fair.

Die jährliche Ehrung von zwei neuen Zeichennehmern, die die Prinzipien des regional & fair-Siegels in besonders anschaulicher Weise umsetzen, fand auch dieses Jahr wieder auf der BioFach in Nürnberg statt. Ausgezeichnet wurden heuer Geschäftsführer Michael Hiestand für die Bio-Premium-Linie der Landshuter Meyermühle und Jörg Hofmann vom Gemüsebaubetrieb K.+J. Hofmann GbR aus Nürnberg. Am Biokreis-Stand nahmen sie von Sepp Brunnbauer und Niko Gottschaller die Tontafeln mit dem regional und fair-Zeichen entgegen.

Innovative Regionalvermarktung: Die K.+J. Hofmann GbR

Vor Ort angebautes, saisonales Bio-Gemüse regional vermarkten – darauf haben sich Karin und Jörg Hofmann aus Nürnberg spezialisiert. Ein kleiner Teil der Ernte von ihrem 36 ha großen Betrieb erreicht die Kunden über den Hofladen, ein großer Teil über die Edeka-Märkte der Umgebung. „Unser Angebot hat dort eingeschlagen wie eine Bombe“, sagt Jörg Hofmann, „unser Salat braucht nach dem Schneiden keine vier Stunden, bis ihn die Edeka-Kunden mit nach Hause nehmen können – frischer geht’s nicht.“ Wichtig ist neben Frische, Bio-Qualität und Regionalität für die Kunden natürlich der Preis. Und der stimmt, und zwar für beide Seiten, weil die Kosten für Zwischenhändler und weiten Transport wegfallen. Gleichzeitig entwickeln die Hofmanns innovative Anbaumethoden: Die Karotten beispielsweise bleiben in der Erde und werden so auch in den Wintermonaten regelmäßig frisch geerntet. Dafür werden sie mit einer



Freuten sich über die Auszeichnung: Claudia Held, Prokuristin und Michael Hiestand, Vorstand Meyermühle; Jörg und Monika Hofmann, Niko Gottschaller und Sepp Brunnbauer.

vielfach wieder verwendbaren Folie bedeckt, die sich wesentlich ökologischer gestaltet als der Energiebedarf fürs sonst notwendige Kühlhaus. Die Begeisterung, mit der Jörg Hofmann und seine Familie an der Weiterentwicklung ihres Betriebes und ihrer regionalen Vermarktungswege arbeiten speist sich zu einem guten Teil aus der Befriedigung, die sie aus ihrer Arbeit ziehen: „Von unserer ökologischen Wirtschaftsweise profitieren wir genauso wie unsere Kunden. Zudem kann ich

meine Arbeitskräfte gut bezahlen und auch mal etwas in die Zukunft des Betriebes investieren“, so Jörg Hofmann.

Im großen Stil und trotzdem regional: die Meyermühle

Deutschlands „Bio-Mühle Nr. 1“, die Landshuter Meyermühle, verarbeitet für ihre Bio Premium-Linie ausschließlich regionale Verbandsware. Rund 600 bayerische Öko-Landwirte liefern das Getreide für diese erstklassigen Mehle

– klimabedingte Schwankungen in der Qualität der aktuellen Ware einzelner Lieferanten lassen sich so gut untereinander ausgleichen. Zu einem großen Teil werden die Landshuter Bio Premium-Produkte auch von regional ansässigen Bio-Bäckern gekauft und verarbeitet. Die Landwirte erhalten für ihr Getreide einen guten Preis, der ihnen über die reine Existenzsicherung hinaus auch die Möglichkeit für Investitionen bietet. „Wir, die Meyermühle, wollen ja den Ökolandbau för-

dern. Durch unsere Partnerschaft erhalten Bio-Betriebe die Chance, sich weiterzuentwickeln – und zudem schaffen wir für konventionelle Betriebe einen Anreiz, sich für die Umstellung zu entscheiden“, so Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Fair sind in seinem Betrieb auch die Arbeitsbedingungen für die Angestellten: überdurchschnittliche Sozialleistungen und eine zusätzliche Altersvorsorge tragen ihren Teil zu einer sehr geringen Fluktuation in der Belegschaft bei.

Regional & fair hat Konjunktur – Infoveranstaltung auf der Biofach

Um unser Siegel regional & fair weiter bekannt zu machen, luden wir auf der BioFach zu einer Informationsveranstaltung im Kongresszentrum ein. Die Veranstaltung wurde ein voller Erfolg – 45 Leute kamen und hörten zu. Sepp Brunnbauer stellte das Siegel vor, Hans-Joachim Kopp von der Kontrollstelle LACON informierte über die zusätzlich anfallenden Kontrollvorgänge bei den Siegel-Nutzern. Karl Schweisfurth (Herrmansdorfer Landwerkstätten) und Richard Müller (Chiemgauer Naturfleisch) berichteten über die Umsetzung der Grundsätze Regionalität und Fairness in ihren Betrieben, die beide regional & fair-Partner sind. Sepp Brunnbauer zog ein sehr positives Fazit: „Die vielen weiter-

gehenden Fragen von Zuhörern auch nach der Veranstaltung und ein großer Bericht in der afz (Allgemeine Flei-

scher Zeitung) haben uns mal wieder gezeigt, wie wichtig und richtig unser Projekt regional & fair ist.“



Bild: Heidi Kelbetz

Informierten über das Siegel: Karl Schweisfurth, Sepp Brunnbauer, Hans Joachim Kopp und Richard Müller..

Biokreis macht Bayerns beste Bioprodukte

Die Biokreis-Metzgerei Chiemgauer Naturfleisch ist auf der BioFach für ihre Edelsalami mit der Auszeichnung „Bayerns Beste BIOprodukte“ geehrt worden. Die Edelsalami ist eine besondere Entwicklung von Chiemgauer Naturfleisch: luftgetrocknet und hergestellt aus reinem, regional bezogenem Rindfleisch. Die Edelsalami ist ein Premium-Produkt, das der Ökolandwirtschaft, den heimischen Tieren, und den Menschen im Alpenvorland dient, teilt Chiemgauer Naturfleisch mit. „Das wunderbare Aroma bietet nicht nur Gaumenfreuden, die Salami hat auch einen auch hohen Gesundheitswert. Die nachgewiesenen hohen Omega-3-Werte in Bio-Rindfleisch sind in diesem Produkt besonders hoch angereichert“, so ein Sprecher. Ebenfalls zu „Bayerns

besten Bioprodukten“ gehört der Roggenburger Bergblütenkäse der Landkäserei Herzog, ein halbfester, leicht scharfer Schnittkäse mit Bergblütenmischung. Auf der BioFach ausgezeichnet wurde auch das Landgut Schloß Hemhofen: Der Biokreis-Betrieb hatte im Jahr 2011 die „Schönsten Öko-Erlebnistage Bayerns“ organisiert.



Stolz auf die Urkunde: Gerlinde und Walter Herzog mit Harald Ulmer von der LVÖ.



Birgit Schüßler (2.v.l.) und Tobias Kübler von Schloß Hemhofen mit Biokreis-Vorstand Hans Meier (l.) und Martin Schüßler vom Bayerischen Staatsministerium (r.).



Fanny Claus und Cordula Gschlöbl von CNF freuen sich über die Auszeichnung.