

PRESSEMITTEILUNG

Minister Brunner zeichnet Biokreis-Betriebe aus Biohof Mittelmühle und Biohof Hausberg Preisträger der Ökoerlebnistage

Passau, 14.02.2015: Ökologische Landwirtschaft erleben: Landwirtschaftsminister Helmut Brunner überreichte zusammen mit dem Vorsitzenden der LVÖ Bayern, Josef Wetzstein, am 11. Februar auf der Weltleitmesse BioFach in Nürnberg die Auszeichnungen für die schönsten und kreativsten Veranstaltungen bei den bayerischen Ökoerlebnistagen im Herbst 2014. Unter den Gewinnern sind auch zwei Biokreis-Betriebe: Der Hausberghof von Anton Dapont und Gudrun Bielmeier aus Egglham im Rottal gewann in der Kategorie Landwirtschaft den ersten Preis. In der Sonderkategorie „Naturschutz und Ökolandbau“ ging die Auszeichnung an den Biohof Mittelmühle von Karheinz und Carmen Kronester aus Fladungen im Landkreis Rhön-Grabfeld in Unterfranken. "Mit großem Engagement und pfiffigen Ideen haben Sie dazu beigetragen, die Besucher für Biolandwirtschaft und regionale Produkte zu begeistern", bedankte sich Brunner bei allen Preisträgern.

Biohof Mittelmühle, Fladungen: Für die herausragende Leistung der Auerochsen als Landschaftspfleger in der Rhön und ein Cowboyspektakel erhielt Familie Kronester vom Biokreishof Mittelmühle in Fladungen/ Unterfranken den Sonderpreis „Naturschutz und Öko-Landbau“. Die Besucher konnten am 27. September 2014 nicht nur live beim Einfangen der Tiere durch Cowboys dabei sein; sie lernten auch alles über die ganzjährig im Freien lebenden Auerochsen und deren Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft. Die gut 30 Tiere umfassende Herde versorgt sich weitestgehend selbst, nur im Winter ist die Fütterung mit Heu nötig. Aber auch dann benötigen die Tiere keinen Stall, sie finden genügend Schutz in den dichten Gebüschern rund um ihre Weide. Carmen Kronester, ausgebildete Tierpsychologin, beobachtet ihre Tiere leidenschaftlich gern und ist fasziniert von der besonderen Herdenstruktur, die sich nur bilden kann, weil die Tiere eben so wenig von den Menschen beeinflusst werden. So regelt die Herde sämtliche Konflikte wie Rangordnung, Futterkonkurrenz oder das frühzeitige Decken des noch zu jungen weiblichen Nachwuchses selbständig und effektiv. Carmen Kronester schwärmt vom ruhigen und gelassenen Temperament ihrer Auerochsen, und von der sichtlich individuellen Persönlichkeit eines jeden Tieres. Für die Schlachtung der Tiere haben die Kronesters eine Ausnahmegenehmigung für den Kugelschuss auf der Weide: So bleibt den Auerochsen jeglicher Stress durch Einfangen und Transport erspart.

Hausberghof, Egglham: Beim „Tag des offenen Hofes“ auf dem Hausberghof in Egglham (Lkr. Rottal-Inn) lernten die Besucher alte Tierrassen wie Turopolje-Schweine, Alpine Steinschafe, Aubrac-Rinder und Sulmtaler Hühner kennen, konnten bei der Schafschur zusehen und sich über eine Gemäldeausstellung freuen. Auf ca. 20 ha Grund betreiben Anton Dapont und Gudrun Bielmeier dort eine ursprüngliche Landwirtschaft, für die die teilweise vom Aussterben bedrohten, robusten Rassen bestens geeignet sind. Die Tiere werden nicht gemästet, sondern dürfen sich langsam in einem natürlichen Umfeld entwickeln. Wenn es dann doch so weit ist, werden die Tiere unweit des Hausberghofes von der Metzgerei Öttl in Bad Birnbach geschlachtet. Die begeisterten Kunden erhalten nicht nur Fleisch von höchster Qualität, mit besonderem Geschmack – sie können sich auch jederzeit selbst vom wunderbar artgerechten Aufwachsen der Tiere

überzeugen. Denn die Daponts vermarkten ihre Schweine und teilweise auch die Rinder über das so genannte „Tierleasing“: Der Kunde sucht sich ein noch ganz junges Tier aus, zahlt ein monatliches Futtergeld und erhält später das gesamte Fleisch „seines“ Tieres. Weitere Informationen: www.biohof-hausberg.de

Die Öko-Erlebnistage sind eine bayernweite Veranstaltungsreihe mit Aktionen rund um die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft. Weitere Informationen auf: www.oekoerlebnistage.de

Kontakt: Heidi Kelbetz, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, kelbetz@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Ernährung der Zukunft? Biokreis! Rund 1000 bäuerliche, landwirtschaftliche Betriebe wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Zusammen mit ca. 120 Biokreis-Verarbeiterbetrieben wie Mühlen, Bäckereien, Metzgereien, Molkereien uvm. bilden sie regionale, vertrauensvolle Netzwerke, aus denen beste Lebensmittel entstehen – gesund für Mensch, Tier und Umwelt. Bäuerlich, regional, fair: Dafür steht der Biokreis e.V. seit 1979.