

## PRESSEMITTEILUNG

### **Weltklasse in Sachen Regionalität und Fairness**

regional & fair-Auszeichnungen 2015 für die Effenberger Vollkornbäckerei und den Geflügelspezialisten Grosserhof

*Passau, 13. Februar 2015:* Spot an für herausragendes Engagement in Sachen Regionalität und Fairness: Auf der Weltleitmesse BioFach in Nürnberg verlieh der Anbauverband Biokreis e.V. am Donnerstag, 12. Februar die regional & fair-Auszeichnungen 2015 an die **Effenberger Vollkornbäckerei** aus Hamburg sowie den Geflügelspezialist **Grosserhof** aus Pfarrkofen bei Landshut.

Biokreis-Vorstand Niko Gottschaller freute sich bei der Preisverleihung besonders darüber, dass das vom Biokreis seit 2007 vergebene Zeichen regional & fair bis in den hohen Norden wahrgenommen wird. „Regionalität ist der große Trend am Lebensmittelmarkt. Wer mit seinem regionalen Einkauf aber zum Umweltschutz beitragen will, der muss unbedingt zusätzlich auf die ökologische Herkunft der Lebensmittel achten“, so Niko Gottschaller. Das Zeichen regional & fair wird ausschließlich an Bio-Betriebe vergeben, die nach den Richtlinien einer der in Deutschland anerkannten Öko-Anbauverbände arbeiten.

Die beiden Preisträger zeigen in ihren jeweiligen Bereichen beispielhaft auf, wie Lebensmittelwirtschaft auch anders gehen kann. „Wir sehen oft vor allem die Schwierigkeiten, die in unserer globalisierten Welt unserer Vorstellung von einer rundum gesunden Lebensmittelwirtschaft im Weg stehen. Mit der Preisverleihung regional & fair wollen wir den Spot auf Betriebe richten, die uns allen zeigen, dass es gelingen kann, unsere Versorgung mit Lebensmitteln so zu gestalten, dass es Mensch, Tier und Umwelt dabei gut geht.“

### **Regional in der Großstadt: Effenberger Vollkornbäckerei, Hamburg**

Wenn ein Hamburger Bio-Bäcker sein Getreide ausschließlich aus dem Hamburger Umland bezieht, wenn er die Bauern persönlich kennt und mit ihnen unabhängig vom Markt für beide Seiten passende Preise vereinbart, wenn er zudem wegen hervorragender Personalarbeit zu „Hamburgs Arbeitgeber 2013“ gewählt wird – dann ist es wichtig, dass er sein spezielles Engagement seinen Kunden auch zeigt. So kam die Effenberger Vollkornbäckerei aus Hamburg zum ökologischen Anbauverband Biokreis, denn „unser Brot war schon lange ein regionales und faires Produkt“, so Anne Effenberger, die die Geschäfte der Bäckerei führt, „mit dem Siegel des Biokreis können wir diese zusätzlichen Werte klar kommunizieren.“

95% der Rohware für die Effenberger Vollkorn-Backwaren, die in 8 Filialen sowie zahlreichen Marktständen und Wiederverkaufsstellen an die Kunden kommen, stammen von vier bis fünf Bio-Betrieben aus dem Hamburger Umland. Die

Ölsaaten wie Kürbis- und Sonnenblumenkerne kommen nicht, wie meist üblich, aus China sondern aus anderen EU-Ländern. Die Landwirte, die für die Effenberger Bäckerei teils spezielle Dinkelsorten anbauen, erhalten für ihr Getreide einen im alljährlichen persönlichen Gespräch ermittelten Preis, sodass sich der Anbau für sie unabhängig von den Marktpreisen verlässlich lohnt.

Fair ist auch der Umgang mit den Menschen im eigenen Betrieb: Der Tätigkeitsbereich eines jeden ist möglichst vielfältig gestaltet und lässt Spielraum für Kreativität. Herr und Frau Effenberger kümmern sich darum, die Arbeitsbedingungen für ihre Mitarbeiter ständig weiter zu optimieren und engagieren sich stark in der Ausbildung. Mitarbeiterzufriedenheit und -gesundheit lässt sich an Fehltagen ablesen: die Quote ist im Betrieb Effenberger erstaunlich niedrig.

Die Hamburger lieben das Effenberger Brot. Schon mehrfach wurde die Bäckerei zu „Hamburgs Biobäckerei des Jahres“ gewählt. Doch damit nicht genug engagieren sich die Effenbergers auch noch herausragend in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit: Sämtliche Ressourcen werden optimal ausgenutzt, der Energieverbrauch ist durch Systeme wie mehrfache Abwärmenutzung und durch den völligen Verzicht auf Kühlung minimal, das Müllaufkommen verschwindend gering. Sämtliche Lieferfahrzeuge fahren mit Ökostrom. Das innovative Gesamtkonzept spart sowohl eine Menge CO<sub>2</sub>, als auch Energiekosten ein und wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.  
[www.effenberger-vollkornbaeckerei.de](http://www.effenberger-vollkornbaeckerei.de)

### ***Das liebe Federvieh von „nebenan“: Geflügelbetrieb Grosserhof, Ingrid und Franz Grosser***

Geflügelhaltung ist ein sensibles Thema, auch im Bio-Bereich. Dass und wie sie gelingen kann, ohne Tierwohl und Umweltschutz außer Acht zu lassen, zeigt das Biokreis-Mitglied „Grosserhof“ aus Pfarrkofen bei Landshut (Niederbayern) beispielhaft. Für die Masthähnchen und Legehennen gibt es dort Sitzstangen, die Möglichkeit zum Sandbaden, saubere Einstreu, Scharraum, Familiennester, Schlechtwetterauslauf sowie Auslauf auf der Wiese. Das Futter – Getreide und Hülsenfrüchte – stammt vom eigenen Acker bzw. von Bio-Landwirten aus der direkten Umgebung, gemischt wird es in der hofeigenen Futtermühle. Der Transport zum Schlachthof bleibt den Hühner erspart: Die Familie Grosser verfügt über ein eigenes Schlachthaus mit EU-Zertifizierung mitsamt Verarbeitungsräumen.

Das Leitbild der Kreislaufwirtschaft gilt für die Betriebsleiter Franz und Ingrid Grosser für Acker, Stall und auch für die Vermarktung: Ihre Eier, die Hähnchen und die Geflügelwurst – hergestellt in einer nahen Metzgerei – wird direkt an Einzelhandelsgeschäfte, Naturkostläden und Gaststätten im Großraum Landshut, München, Regensburg und Nürnberg geliefert. Einmal pro Woche ist auch der eigene Hofladen geöffnet. Im direkten Kundenkontakt lassen sich auch die „Brudergockel“ aus dem Zweinutzungshuhn-Projekt des Grosserhofs gut verkaufen. „Wenn ich den Kunden erklären kann, was hinter diesem Projekt steckt, nämlich die Vermeidung der Tötung der männlichen Küken, dann sind sie gerne

bereit, einen etwas höheren Preis für ihr Brathuhn zu zahlen“, sagt Ingrid Grosser. „Zudem haben unsere Brudergockel ein festeres und schmackhafteres Fleisch – die Kunden bekommen also ein besonders gutes Produkt und tun auch noch etwas Gutes mit ihrem Einkauf!“

Regional vom Futter über die Aufzucht und Schlachtung bis zur Vermarktung, fair im Umgang mit den Futterlieferanten und Abnehmern, mit den Tieren und der Umwelt: Um ihren Kunden zu zeigen, was ihnen selbst in ihrem täglichen Arbeiten schon zur Selbstverständlichkeit geworden ist, verwenden die Grossers seit 2010 das Zeichen regional & fair.

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

Kontakt: Heidi Kelbetz, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, [kelbetz@biokreis.de](mailto: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.