



PRESSEMITTEILUNG

Mit dem Biokreis ökologische Landwirtschaft „regional & fair“ gestalten
Biokreis verleiht Auszeichnung an herausragende Mitgliedsbetriebe

Passau, 15.02.2016: „Bio“ ist buchstäblich in aller Munde und längst hat jede Supermarktkette Lebensmittel mit Bio-Label im Sortiment. Doch lange Transportwege und die Dominanz großer Handelsketten in der Bio-Branche führen grundlegende Prinzipien ökologischer Landwirtschaft ad absurdum. Dass „regional & fair“ möglich ist zeigen die Preisträger der diesjährigen „regional & fair“-Auszeichnung des Bioverbandes Biokreis. Im Rahmen der Weltleitmesse Biofach wurde der Bio-Bauern-Frischdienst aus Kößlarn sowie die Abokiste des Landgut Schloß Hemhofen ausgezeichnet. Die Preisträger nahmen die Auszeichnung am vergangenen Donnerstag, den 11. Februar in Nürnberg entgegen.

Biokreis-Vorstandsmitglied Niko Gottschaller übergab die Auszeichnung und betonte: „Wir möchten das Augenmerk darauf lenken, dass menschen-, tier- und umweltfreundliche Lebensmittelversorgung möglich ist und darum vorbildliche Betriebe und ihr Engagement herausstellen“. Den Preis stiftete Biokreis-Kooperationspartner Greenpeace Energy, der sich für regionale Versorgung im Energiebereich einsetzt.

Um in der Bio-Branche auch Transparenz und Vertrauen im Hinblick auf regionale Herkunft der Rohstoffe und soziale Fairness in der Produktion zu schaffen, hat der Biokreis 2007 als Vorreiter das Zeichen „regional & fair“ entwickelt. Seitdem garantiert die Marke dem Verbraucher kurze Wege, langfristige Partnerschaften und faire Preise für die Erzeuger. Einmal im Jahr werden zwei der regional & fair-Betriebe für ihr besonderes Engagement ausgezeichnet.

Herausforderungen für kleine Familienbetriebe – der Bio-Bauern-Frischdienst

Einer dieser vorbildlichen Betriebe ist der Bio-Bauern-Frischdienst aus Kößlarn im Landkreis Passau. Die beiden Geschäftsführer Alfons Espenberger und Lydia Krauß wirtschaften mit ihren Familien seit rund 30 Jahren nach ökologischen Gesichtspunkten. Damit sind sie Bio-Bauern und Biokreis-Mitglieder der ersten Stunde. Aus eigener Erfahrung kennen sie die Herausforderungen, denen sich kleine Familienbetriebe bei der Vermarktung ihrer ökologischen Produkte stellen.

„Unser Anliegen ist es, klein strukturierten Betrieben die Vermarktung zu ermöglichen und vor allem faire Preise zu erzielen“, betont Lydia Krauß. Die konsequente Umsetzung dieser Überzeugung macht den Bio-Bauern-Frischdienst zu einem würdigen regional & fair-Preisträger. So unterstützt er kleine Erzeuger, vor allem aus dem ostbayerischen Raum, und vermarktet Fleisch, Wurstwaren und Eier in Naturkostläden, Bio-Supermärkte, Bäckereien, Hofläden und Gastronomie hauptsächlich in München sowie im südlichen Bayern.

Aus dem eigenen Betrieb kommt das Rindfleisch, die Lieferanten sind größtenteils klein strukturierte, familiäre Betriebe. Mit diesen verbindet den Bio-Bauern-Frischdienst eine jahrelange Zusammenarbeit. Auch mit vorbildlicher Transparenz glänzt der Bio-Bauern-Frischdienst: Das Unternehmen nennt jeden seiner Zulieferer beim Namen. Dabei wird klar: Die Versorgung mit Bio-Fleisch und -Eiern aus einem Umkreis von etwa 50 km ist

möglich, lange Transportwege werden überflüssig, die Wertschöpfung bleibt in der Region.

Auch um den Erhalt alter Sorten machen die Kößlerner sich verdient: In der betriebseigenen Safterei werden Äpfel von Öko-Bauern aus Niederbayern sowie eigene Äpfel verarbeitet. Dabei werden vorzugsweise alte Hochstammsorten verwendet als Beitrag zum Erhalt regionaltypischer Kulturlandschaft - auch das ist „regional & fair“.

Vollversorgung aus Mittelfranken – Die abokiste

Die abokiste – das ist der Lieferdienst des traditionsreichen Landgut Schloss Hemhofen im Landkreis Erlangen-Höchstädt. Der Familienbetrieb von Hannah und Heiko Winkler von Mohrenfels ist ein Pionier der ökologischen Landwirtschaft und betreibt Freilandgärtnerei, Ackerbau, Tierhaltung und Forstwirtschaft bereits seit rund 30 Jahren nach ökologischen Richtlinien. So bietet die abokiste ihren Kunden im Liefergebiet Mittelfranken und Teilen Oberfrankens ein Maximum an Regionalität. Der Gartenbau bietet die Vielfalt von 50 verschiedenen Gemüsesorten, die Tiere erhalten selbst angebautes Futter und werden in artgerechten Koben und mit Auslauf im Freien gehalten. Was nicht selbst angebaut wird, wird nach sorgfältiger Auswahl zugekauft. Regionale Bio-Bäcker, Imker, Apfelbauern oder auch Eier aus regionaler, tiergerechter Haltung werden den Kunden frei Haus geliefert. Besonderen Wert legt die Familie Winkler von Mohrenfels dabei auf langfristige und faire Beziehungen zu den Produzenten und Veredlern. So zeigt das Landgut Schloss Hemhofen: Eine Vollversorgung aus der eigenen Region ist möglich!

Auch um den Erhalt regionaltypischer Kulturlandschaft macht sich der Betrieb verdient: Wie es sich für einen fränkischen Hof gehört, bewirtschaftet das Landgut die Weiher mit Karpfen aus dem Aischgrund, Schleie, Hecht und Zander. Zu Weihnachten und Neujahr, Karfreitag und Ostern und anderen besonderen Gelegenheiten gibt es dann Karpfenfilets in verschiedenen fangfrischen und geräucherten Variationen.

„Mehr und mehr Kunden interessieren sich vor allem für die regionalen Köstlichkeiten, die von der abokiste bezogen werden können“, erzählt Dr. Hannah Winkler von Mohrenfels. Einmalig, nach eigenem Rhythmus oder wöchentlich, individuell zusammengestellt oder als Überraschungskiste. Dabei bietet die Abokiste ein Vollsortiment und beliefert die Kunden mit allem, was das Herz begehrt im Bereich Frischeprodukte, Haltbares, Getränke und Drogerie. Alle Produkte können einzeln ausgewählt werden, der Online-Shop verrät die Herkunft und auch die Kundenberatung unterstützt die Kunden am Telefon. Wer es mittelfränkisch-regional mag, wählt die Regionalkiste oder füllt seine individuelle abokiste mit Leckereien vom Landgut Schloss Hemhofen: Hofeigenes Gemüse nach Saison, Schweinefleisch vom eigenen Hof, Wildschweinsalami und Schinken, Fisch sowie als Besonderheit selbstgemachten Kloßteig aus regionalen Kartoffeln.

Bild: Preisverleihung „regional & fair“ (v.l.): Olaf Altmann (Greenpeace Energy), Heiko Winkler von Mohrenfels (Abokiste), Cornelia Steinecke (Greenpeace Energy), Biokreis-Vorstandsvorsitzender Franz Strobl, Alfons Espenberger (Bio-Bauern-Frischdienst), Lydia Krauß (Bio-Bauern-Frischdienst), Biokreis-Vorstand Niko Gottschaller, Dr. Hannah Winkler von Mohrenfels (Abokiste) und Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer.

Foto: Biokreis

Kontakt: Dorothee Ahlers, Veranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit, info@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Biokreis – Wir machen Bio lebendig! Rund 1000 Landwirte und 120 Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 200 Verbraucher gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Wir stehen seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, Tierwohl, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung und treten basisdemokratisch mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau sowie dessen Weiterentwicklung ein.