

PRESSEMITTEILUNG

Der letzte Schritt zur Perfektion Grafmühle wird fünfte Biokreis-Bäckerei im Landkreis Passau

Passau, 14.08.2012: „Bio – das war schon lange mein Traum“, sagt Bäckermeister Josef Bauer auf die Frage, warum er die Grafmühle bei Thyrnau in der Nähe von Passau kürzlich vollständig auf ökologisches Wirtschaften umgestellt hat. Seit 1713 und mit Josef Bauer mittlerweile in der 9. Generation bewirtschaftet die Familie Bauer die idyllisch gelegene Bäckerei mitsamt Mühle, die zu den ältesten in Deutschland zählt. „Und bisher hat noch jede Generation hier irgendetwas verändert“, so Josef Bauer schmunzelnd „deshalb haben auch meine Eltern meinen Entschluss zur Umstellung auf bio schließlich gutgeheißen.“

An Natürlichkeit hat es in der Grafmühle auch bisher nicht gemangelt: Der Steinbackofen wird mit dem Holz aus dem eigenen Wald beheizt, der Strom kommt aus einer eigenen Wasserkraftanlage, kombiniert mit Photovoltaik, das Wasser zum Backen (und Trinken) aus der eigenen Quelle. Der kleine Familienbetrieb produziert fast ausschließlich für die Direktvermarktung: Das urige Holzofenbrot aus eigenem Natursauerteig, dem außer Steinsalz, frisch vermahlene Gewürzen und verschiedenen Kernen nichts hinzugefügt wird sowie Semmeln, süßes Gebäck etc. werden im Verkaufsraum der Bäckerei und auf den Wochenmärkten in der Umgebung verkauft. Einmal pro Woche läuft die Mühle – seit der Umstellung kommen Roggen, Weizen, Dinkel und Co. über den Getreidehandel Dankesreiter aus dem nahen Haselbach ausschließlich von Bio-Bauern aus der Region.

Bio-Getreide weist durch andere Qualitäten andere Backeigenschaften auf. Aber damit hat Josef Bauer in den letzten zwei Jahren schon genügend Erfahrung gesammelt, das Backen läuft problemlos. Spannend wird jetzt vor allem die anstehende Preiserhöhung im Verkauf, da Getreide, Gewürze, Saaten und Eier in Bio einfach teurer sind. Doch der Bäckermeister zeigt sich zuversichtlich: „Unsere Kundschaft besteht zu über 90% aus Stammkunden, die unser Brot sehr zu schätzen wissen und den Sinn für Natürlichkeit bereits haben. Bio ist nun vorerst der letzte Schritt zur perfekten Natürlichkeit, und ich denke, unsere Kunden werden ihn mit uns gehen, auch wenn das Brot etwas teurer wird!“

Mit der Grafmühle begrüßt der ökologische Anbauverband Biokreis bereits die fünfte Bäckerei im Landkreis Passau als Mitglied. Geschäftsführer Sepp Brunnbauer freut sich: „Mit den Bäckereien Wagner (Ruderting), Kerschler (Haselbach), Fischer (Aigen), Gottschaller (Rotthalmünster) und nun auch der Grafmühle (Thyrnau) kommen immer mehr Menschen im Passauer Land in den täglichen Genuss von hochwertigem, gesundem Brot. Die Umstellung auf bio erfordert immer einen gewissen Mut, aber die Erfahrungen zeigen ganz klar: Der Markt für Backwaren aus ökologischer Erzeugung und handwerklicher Verarbeitung ist da!“

Bild: v.l.: Michaela und Josef Bauer, Grafmühle, mit Sepp Brunnbauer, Geschäftsführer Biokreis e.V.
Mit Tochter Lieselotte Bauer lebt bereits die 10. Generation der Familie Bauer in der Grafmühle.

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



Der Biokreis wurde 1979 gegründet, heute arbeiten deutschlandweit rund 1000 landwirtschaftliche Betriebe und 80 Verarbeiter nach unseren Richtlinien. Dabei setzt der Biokreis auf regionale Strukturen und Marktpartnerschaften zwischen Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern. Das speziell entwickelte Siegel „regional & fair“ garantiert neben einer regionalen, ökologischen Erzeugungsweise auch handwerkliche Verarbeitung und faire Bedingungen für alle, die am Herstellungsprozess beteiligt sind.