

PRESSEMITTEILUNG

## Regionaler Byodo Senf gedeiht Feldbegehung macht erste Projekterfolge sichtbar

**Mühdorf – Juli 2016: Wenn die Sonne in der oberbayerischen Region um den Waginger See lacht, freut sich auch der Senf, der dort auf den Feldern wächst und gerade in seiner Blüte steht. Fünf Landwirte der Ökomodellregion Waginger See/ Rupertiwinkel bauen dort die Senfsaat in Bio-Qualität für das Mühdorfer Naturkostunternehmen Byodo an. Bei einer gemeinsamen Begehung der Flächen konnten sich die Landwirte, Frau Berger-Stöckl als Projektmanagerin der Ökomodellregion und Byodo von den Erfolgen des Anbauprojekts überzeugen.**

Bereits seit 2015 wird für den Bio-Pionier in der Region Gelbsenf angebaut. Ziel ist es, die Saat für die 13 Senfsorten des Unternehmens so regional wie möglich zu beziehen und den heimischen Bio-Landbau zu fördern. Trotz eines Schädling wie dem Rapsglanzkäfer, der sich gerne an der Blüte des botanisch verwandten Senfs labt, können alle Beteiligten auf eine gute Ernte hoffen. Auch der Anbau im Gemenge, das heißt gemeinsam mit anderen Feldfrüchten wie Ackerbohnen und Erbsen, erweist sich dabei als richtiger Schritt.

Die Ernte des letzten Jahres konnte bereits im mittelscharfen Senf des Unternehmens verarbeitet werden. Dr. Karin Huber, die Qualitätsbeauftragte des Unternehmens, die in direktem Kontakt mit den Landwirten steht, freut sich: „ Wir sind sehr gespannt auf die Ernte im September, denn schon die in 2015 hat unsere Erwartungen an Menge und Geschmack übertroffen.“ Um die besondere Produktqualität von Byodo für die Verbraucher sichtbar zu machen trägt der mittelscharfe Senf daher aktuell das Prädikat „Besondere Qualität dank regionaler Saat.“

*Die **Byodo Naturkost GmbH** wurde im Jahr 1985 gegründet und ist bis heute ein inhabergeführtes Unternehmen, das ausschließlich Lebensmittel aus 100% biologischen Zutaten führt. Die Firmenphilosophie folgt „dem gemeinsamen Weg“, der sich aus der Übersetzung des Firmennamens frei aus dem Japanischen ableitet. Die Firma beliefert exklusiv den Naturkost-Fachhandel mit der Bio-Feinkostmarke Byodo sowie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung mit der Marke Byodo CateringLine. Aktuell beschäftigt das Unternehmen mit Standort Mühdorf/ Inn 57 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2015 einen Umsatz von ca. 19,4 Mio. €. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage [byodo.de](http://byodo.de).*

2.336 Zeichen inkl. Leerzeichen  
Abdruck frei – Belegexemplar erbeten



BIO VOM FEINSTEN.

Ihre Ansprechpartnerin:

Byodo Naturkost GmbH

Lucia Neudecker - Marketing / PR

Tel.: 08631/3629-29

E-Mail: [neudecker@byodo.de](mailto:neudecker@byodo.de)