

Chiemgaukorn und Flaschlbrot ausgezeichnet

„Bayerns beste Bio-Produkte“: Zwei Preisträger aus dem Landkreis – Bestätigung für Projekte der Ökomodellregionen

Berlin / Waging am See / Trostberg. Gold für Julia Reimann und Stefan Schmutz vom Bio-Hof „Chiemgaukorn“ in Weiding bei Trostberg für ihren Chiemgauer Knuspertaler und Bronze für das Flaschlbrot von Jessica Linner aus Tettenhausen in Kooperation mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Diese zwei Projekte aus dem Landkreis Traunstein sind am Samstag auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin zusammen mit acht weiteren als „Bayerns beste Bio-Produkte 2017“ ausgezeichnet worden.

Die Ökomodellregion ist zusammen mit der Partnerregion Isental auch an einem dritten Preis beteiligt: 40 Bauern aus den beiden Regionen liefern den Hafer für das mit Bronze ausgezeichnete Produkt „Granola“-Knuspermüsli der Barnhouse Naturprodukte GmbH in Mühldorf.

„In diesen Produkten findet sich all das, was wir uns als Verbraucher von Lebensmitteln wünschen: eine umfassende Nachhaltigkeit, die in der Region gestaltet wird und dort wirkt, und ein ganz besonderer Geschmack, den es nicht überall so gibt“, so Josef Wetzstein, der Vorsitzende der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau (LVÖ), der gemeinsam mit dem Bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner die Preise übergab.

Begeistert zeigte sich Wetzstein auch von der Innovationskraft der beteiligten Unternehmen: „Von ihrem Engagement und Ideenreichtum können wir alle etwas lernen. Diese Betriebe bilden einen wichtigen Baustein der Initiative Bio-Regio Bayern 2020, mit der die bayerische Staatsregierung das Ziel verfolgt, ausgehend von 2012, bis 2020 den Anteil des Ökolandbaus zu verdoppeln.“ Der Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte“ ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gefördert.

Der Wettbewerb wurde zum fünften Mal durchgeführt. Eine fünfköpfige unabhängige Jury bewertete die 55 eingereichten Produkte nach einem umfassenden Kriterienkatalog: mindestens zwei



Landwirtschaftsminister Helmut Brunner (von links) übergab die Urkunde an die Goldgewinnerin Julia Reimann und Stefan Schmutz von Chiemgaukorn aus Weiding. – Fotos: LVÖ Bayern/Christoph Assmann

Drittel der Rohstoffe aus Bayern, Regionalität, soziales Engagement, Umweltengagement, Produktqualität, Geschmack und Verpackung, Transparenz des Betriebs, Auftreten in der Öffentlichkeit.

Dass schnelle Küche auch vollwertig, lecker und rundum gesund sein kann, zeigen die mit Gold ausgezeichneten köstlichen, innen luftigen und außen schön knusprigen Chiemgauer Knuspertaler aus geschrotetem Buchweizen vom Bio-Hof „Chiemgaukorn“. Die fertige, in der Zubereitung ganz einfache Mischung ist verfeinert mit getrocknetem Gemüse und Kräutern, getreidefrei und kommt ohne jegliche Zusatzstoffe aus.

Hergestellt wird sie auf dem Naturlandhof von Julia Reimann und Stefan Schmutz. Diese haben schon zwei Mal Auszeichnungen bei „Bayerns beste Bio-Produkte“ bekommen: ebenfalls Gold für ihren „Bayerischen Reis“ und Silber für ihr Leindotteröl. Unter dem Motto „Vielfalt bewahren“ haben sich die beiden ganz dem Anbau von alten Kulturpflanzen verschrieben: Auf ihren bunt blühenden Feldern wachsen unter anderem Leindotter, Leinsamen, Hanf,

Emmer, Einkorn, Linsen und der Buchweizen für die Knuspertaler. Bienen, bodenbrütende Vögel und andere Wildtiere fühlen sich hier pudelwohl, besondere Anbaumethoden wie Mischkulturen und Untersaaten schaffen ein Maximum an Ökologie auf dem Acker. Die Ernte wird auf dem Hof zu einer breiten Palette von natürlichen Lebensmitteln verarbeitet. Man findet sie im Hofladen, über den Online-Shop, in Bioläden und Biosupermärkten. Infos unter www.chiemgaukorn.de.

Backmischung für Hanfweckerl

Das „Boarische Hanfweckerl“ des Tettenhausener Ein-Frau-Betriebs „Flaschlbrot“ von Jessica Linner im Rahmen der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel wurde mit Bronze geehrt. Die von Hand befüllte Flasche mit der Backmischung für die Hanfweckerl sieht wunderschön aus. Weil aber außer Schönheit noch viel mehr in der Flasche steckt, sollte man sie nicht nur verschenken,



Bronze gab es für Barnhouse-Geschäftsführerin Sina Nagl (l.) mit ihrem Granola-Knuspermüsli und für Jessica Linner mit ihrem Boarischen Hanfweckerl, beides Produkte in Kooperation mit Ökomodellregionen.

sondern selbst ausprobieren. Auch Menschen ohne große Ahnung vom Backen holen mit dieser Backmischung innen saftige, außen resche, sehr leckere Weckerl superfrisch aus dem eigenen Ofen.

Die Zutaten sind Laufener Landweizen, eine alte, fast vergessene Sorte aus dem Chiemgau und Rupertiwinkel, und geschälte Hanfsamen. Auch die weiteren Zutaten stammen fast ausschließlich aus regionalem Anbau, und die Landwirte erhalten dafür einen fairen Preis. Damit steht das Flaschlbrot ganz im Zeichen der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und dem Aufbau von fairen Erzeuger-Verbraucher-Kooperationen. Die Flaschen mit gibt es im Chiemgauer Einzelhandel und zum Bestellen auf der Internetseite. Mehr Infos unter www.flaschlbrot.de.

Das „Granola“-Knuspermüsli der Barnhouse Naturprodukte GmbH in Mühldorf holte einen weiteren Preis in der Bronze-Kategorie. Mit gebackenen Knuspermüslis startete der Bio-Pionier 1979 seine erfolgreiche Laufbahn,

mitbegründet von Sina Nagl, bis heute Geschäftsführerin der Firma. Die neuen „Granolas“ aus dem Hause Barnhouse gehen neue Wege, zum Beispiel mit einer sehr geringen Süße aus Reissirup – für alle, die es gerne knusprig-geschmackig, aber nicht zuckersüß mögen. Der natürliche Geschmack der hochwertigen Zutaten kann sich voll entfalten, und das leckere Müsli kommt ganz ohne Aroma-, Hilfs- oder Zusatzstoffe aus.

Neue Wege eröffnet hat auch das von Barnhouse 2015 gestartete Projekt zur Förderung der regionalen ökologischen Landwirtschaft: 40 Partner-Landwirte in den benachbarten Ökomodellregionen bauen für Barnhouse Dinkel und Hafer an und profitieren von den Abnahme- und Preisgarantien. Auch die Züchtung eines biologisch-dynamischen Spelzhafers wird finanziert und die Anbaumethode „Zwei-Nutzen-Feld“ erforscht. Dabei ergänzt wertvoller Leindotter den Hafer als Untersaat. Der Hafer stammt zu 100 Prozent aus dem Barnhouse-Regionalprojekt. Mehr Informationen auf www.barnhouse.de. – he

Rauschgift im Auto und im Blut

Piding. Ein Holländer ist von der Bundespolizei zum wiederholten Mal mit Rauschgift im Auto und im Blut aufgegriffen worden. Die Beamten übergaben den 51-jährigen Autofahrer am Freitagnachmittag den Pidingen Schleierfahndern. Der Mann war bei der Einreisekontrolle auf der A 8 kontrolliert worden. Er hatte etwa zwei Gramm Haschisch bei sich und stand unter Drogeneinfluss. Bei ihm wurden einige Cannabisamen und 17 Tabletten eines Amphetamin-Ersatzstoffes gefunden, für die er kein Rezept vorzeigen konnte.

Der 51-Jährige war zuletzt im Dezember mit Marihuana und unter Drogeneinfluss unterwegs. Jetzt wollte er seine Frau in Innsbruck am Flughafen abholen. Stattdessen musste sie mit dem Zug nach Piding fahren und ihren Ehemann in Empfang nehmen, weil er zum Fahren nicht in der Lage war. Nach der Anzeigenaufnahme konnte er als Beifahrer seine Reise fortsetzen. – red

Teisendorf

Mit ungültigem Führerschein

Teisendorf. Die Pidingen Schleierfahnder kontrollierten am Samstagmittag auf der Autobahn bei Teisendorf einen Bulgaren, der in seinem Citroen auf dem Weg nach Österreich war. Der 56-Jährige wohnt seit 2014 in Rosenheim und wies einen mazedonischen Führerschein vor. Führerscheine, die außerhalb der EU erteilt werden, müssen aber, wie die Polizei mitteilt, bei einem festen Wohnsitz in Deutschland in der Regel nach einem halben Jahr umgeschrieben werden. Obwohl dem Bulgaren dies bekannt war – er hatte bei der Führerscheinstelle vorgesprochen – fuhr er seit über zwei Jahren mit dem in Deutschland nicht mehr gültigen makedonischen Führerschein. Er wurde angezeigt und konnte seine Fahrt erst nach Eintreffen eines Ersatzfahrers fortsetzen. – red