

tenhausen bei Waging am morgigen Sonntag. Treffpunkt zur Abfahrt ist um 8.15 Uhr auf dem Tyrlachinger Dorfplatz.

Die Waldbegehung der Jagdgenossenschaft Tyrlaching steht am Mittwoch, 24. Mai, auf dem Programm. Die Jagdgenossen und Jäger treffen sich um 19 Uhr am Maibaum.

Tyrlaching. Der Männerverein Kirchweidach und Umgebung veranstaltet am Dienstag, 30. Mai, ab 19 Uhr die nächste Runde im VG-Pokal im Tyrlachinger Gasthof „Zur Post“. Bei dem Turnier geht es um den Wanderpokal und das nächste Heimrecht. Außerdem gibt es Einzelpreise und einen Preis für den besten jungen Teilnehmer. – hek

„Menschen untereinander verbinden und Gemeinschaft erleben“. Ein besonderer Dank galt dem Tyrlachinger Matthias Wolferstetter, der der Ideengeber und Organisator der öffentlichen Veranstaltung sei.

Anschließend kamen alle Teilnehmer zu einem geselligen Beisammensein in das Schützenheim. Dort gab es von Geschäftsführerin Annemarie Funke auch



Die Jugendblaskapelle Tyrlaching unterhielt die Gäste des Benefiztages der Lebenshilfe im Schützenheim in Oberbuch.

– Foto: hek

Informationen über die Arbeit der Lebenshilfe. Dazu konnten die Besucher Produkte aus dem Le-

benshilfe-Laden kaufen. Diese werden in den Lebenshilfe-Werkstätten von Menschen mit Behin-

derung angefertigt. Denen kommt auch der Erlös der Benefizveranstaltung zugute. – hek

Biohafer aus der Region für Barnhouse

Partnerschaft mit 46 Biolandwirten aus der Region mit Müslihersteller aus Mühldorf

Burgkirchen/Mühldorf. Bio ist für den Mühldorfer Müslihersteller „Barnhouse“ eine tief verwurzelte Überzeugung. Beim Aussaattag im Landkreis Altötting wird die seit einem Jahr bestehende Partnerschaft mit 46 Biolandwirten aus der Region gepflegt.

Andreas Remmelberger hat das Schild am Stempfen extra hoch angebracht, damit die Schrift auch noch kurz vor der Ernte zu lesen ist. „Hier wächst Biohafer für Barnhouse“ steht auf dem sonnengelben Taferl. Dass der Landwirt aus Reit im Burgkirchner Hinterland mitten im Feld Werbung für seinen Abnehmer macht, ist ungewöhnlich, wo doch sonst das Produkt eher in der Anonymität der Masse untergeht.

Gemeinsam mit 45 Landwirten aus den Ökomodellregionen Waginger See-Rupertiwinkel und Isental ist er zum „Barnhouser“ geworden. Er baut Hafer und Dinkel an und liefert diese Rohstoffe an den Müslihersteller nach Mühldorf. Barnhouse macht daraus „Granola“, ein Biomüsli aus ausschließlich regional angebautem Getreide, verwendet beides aber auch für das Hauptprodukt „Krunchy“.

„Es war ein Traum von uns, uns regional stärker zu verankern“, erklärt Andreas Bentlage, Pressesprecher von Barnhouse. Barnhouse sorgt fürs Gleichgewicht: ein fairer Preis, unabhängig vom



Gemeinsam mit 45 Landwirten aus den Ökomodellregionen Waginger See-Rupertiwinkel und Isental sind die Remmelbergers zu „Barnhousern“ geworden. – Foto: mir

Weltmarkt, und vertraglich für drei Jahre gesichert. Und als Draufgabe, die für alle zu Buche schlägt, bleibt die Wertschöpfung in der Region. Genau diese Win-Win-Situation macht die Kooperation zwischen Barnhouse und den Bauern zu einer echten Partnerschaft.

Andreas Remmelberger hat schon zu Zeiten umgestellt, als die konventionellen Betriebe die 100

noch fast voll gemacht haben. Bei marginalen 0,2 Prozent lag der Anteil im südostbayerischen Zipfel der Republik, als der Senior 1983 beschloss, seine Felder ohne Agrarchemie zu bestellen. Im gleichen Jahr kam Andreas jun. auf die Welt.

Kein Wunder also, dass dieser durch und durch Bio ist. Seine Liebe zu diesem Beruf ist tief geerdet. „Wenn ich abends müde bin,

weiß ich warum“, sagt der 34-jährige Junglandwirt. Und sehen kann man es auch auf dem gepflegten „Reider Hof z' Wechselberg“, der 1160 erstmals urkundlich erwähnt wurde. 121 Biobauern und damit fast zehn Prozent sind heute in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel registriert, einem Projekt, das 2014 von Landwirtschaftsminister Helmut Brunner ins Leben gerufen wurde.

Barnhouse feierte da bereits sein 35-jähriges Firmenjubiläum: 35 Jahre Bio! Die beiden Gründer Sina Nagl aus Bayern und der Schotte Neil Reen wollten ursprünglich Knuspermüsli aus Großbritannien importieren. Im Deutschland der 1970er war der geflockte Frühstücksgenuss noch völlig unbekannt. Das Vorhaben scheiterte am Hersteller, der den beiden Jungspunden kein Vertrauen schenkte, und so wurden sie eben selbst Müslibäcker. Sie streuten Haferflocken aufs Blech, mischten Honig darunter, schoben die Masse in den Küchenofen und lieferten ihren täglichen Vier-Kilogramm-Output an die ersten fünf Bioläden, die es in München gab.

Mit dem aufkeimenden Bio-Pflänzchen in Deutschland wuchs auch das Sortiment von Barnhouse an: Kekse, Puddings, Saucen, Babynahrung, Schokoweihnachtsmänner – in den Kellerge-

schossen einer Münchner Bäckerei und schließlich in den ungenutzten Räumen einer Schreinerei wurde Vielfalt produziert, was die Scheunen so hergab.

Und dann kam der große Schnitt. Der Umzug nach Mühldorf verlagerte die Produktion nicht nur 80 Kilometer nach Osten, er war auch ein Meilenstein in der Unternehmensgeschichte: Barnhouse konzentrierte sich in der eigens gebauten „Krunchy-Bäckerei“ ausschließlich auf ihren Verkaufshit Biomüsli. „Ein Befreiungsschlag“, erklärte Neil Reen Jahre später in einem Interview. Stetiges Wachstum gibt der Philosophie Recht. Der Personalstand hat sich auf 90 Mitarbeiter vervielfacht und die 15 Tonnen Müsli pro Tag laufen über zwei 40 Meter lange Backstraßen, zwei weitere sind im Aufbau.

Auch die Führungsriege des expandierenden Mittelstandsbetriebs hat sich vergrößert. Reen kümmert sich um die Produktentwicklung, seine Frau Bettina Rolle ist für Personal und Marketing zuständig, Nagl managt die Finanzen. Die Hälfte des Umsatzes kommt aus der eigenen Marke, die andere Hälfte speist sich aus Eigenmarken von Supermärkten und Drogerieketten.

In einem Punkt aber gibt es kein Halbe-Halbe: Bei Bio wird nicht gekleckert, da heißt es nur 100

Prozent. Und genau aus diesem Grund läuft jetzt auch ein neues Projekt an. Mit 45 000 Euro unterstützt der Müslihersteller die Entwicklung des – nach eigenen Angaben – weltweit ersten Spelzhafer aus biologisch-dynamischer Züchtung, der dann als „Barnhouse-Hafer“ auf den Feldern der regionalen Partner-Landwirte wachsen soll.

„Was viele nicht wissen: Derzeit stammt das Saatgut aller Hafersorten, die ökologisch angebaut werden, aus konventioneller Züchtung“, erklärt Sina Nagl. „Bei der Saatgutproduktion findet oftmals lediglich die letzte Vermehrungsstufe unter ökologischen Bedingungen statt.“ Dabei sei es doch wichtig, unter den Bedingungen zu entwickeln, unter denen dann angebaut wird. Der Dotterfeldhof im hessischen Bad Vilbel verfolgt diese Maxime nun mit der Finanzspritze aus Bayern konsequent von Anfang an.

Und damit ist schon der Boden für ein weiteres Aufgabengebiet bereit: „Der ökologisch gezüchtete Hafer eignet sich hervorragend für den Einsatz auf dem Zwei-Nutzen-Feld“, sagt Nagl. „Leindotter ist nicht nur eine wertvolle Ölpflanze, sondern auch ein sehr guter Bodenverbesserer – und während der Blütezeit eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen.“ – mr