



PRESSEMITTEILUNG

Bio, regional und fair!

Der Biokreis ehrt Mitglieder, die sich für ihre Region stark machen

Passau, 15.02.2019: Bio, regional und fair – immer mehr Verbraucher möchten ökologisch erzeugte Lebensmittel aus ihrer Region kaufen, die unter guten Bedingungen entstanden sind. Dafür steht das „regional & fair“-Siegel des ökologischen Anbauverbands Biokreis. Zertifiziert werden Unternehmen, die kurze Transportwege, langfristige Partnerschaften und faire Preise für die Erzeuger garantieren. Bisher tragen rund 100 Betriebe im Biokreis das zusätzliche Siegel und signalisieren dem Verbraucher damit ihr besonderes Engagement über die Anforderungen für den Ökolandbau hinaus. Seit 2007 zeichnet der Biokreis jährlich zwei herausragende regional & fair-Betriebe aus.

In diesem Jahr ging die Ehrung an die **Bio-Bäckerei Fischer** aus Bayern und an die **Sternhof Weikersholz GbR** aus Baden-Württemberg. Die beiden Betriebe wirtschaften nicht nur ökologisch, sondern verpflichten sich ihrer Region und ihren Partnern vor Ort. Dafür ehrte sie der Biokreis am Donnerstag auf der BioFach in Nürnberg.

„Je regionaler, desto besser“ – Die Bäckerei Fischer aus Bad Füssing

Die Biokreis-Bäckerei Fischer aus dem niederbayerischen Bad Füssing verarbeitet nur Bio-Getreide aus der Region. Anfang der 1990er-Jahre übernahmen Berthold und Manuela Fischer den Familienbetrieb und stellten ihn nach und nach auf Bio um. Heute bietet die Bäckerei weit mehr als ein Dutzend Bio-Brotsorten und verschiedenste Kleingebäcksorten in Bio-Qualität an. Bäckermeister Berthold Fischer arbeitet dafür ausschließlich mit Grundstoffen, am liebsten mit den selbst produzierten Mehlen. Denn die Bäckerei Fischer mahlt und flockt ihr Vollkorngetreide selber – und zwar täglich frisch.

Ganz nach dem Motto: „Je regionaler, desto besser“ legten Berthold und Manuela Fischer von Anfang an größten Wert auf regionale Wertschöpfung. Das regional & fair-Siegel des Biokreis führen sie, seit es 2007 ins Leben gerufen wurde. Bis heute beziehen sie Getreide und Auszugsmehl von der nur wenige Kilometer entfernten Antersdorfer Mühle, die ebenfalls regional & fair-zertifiziert ist. Ein Bio-Bauer aus der Umgebung liefert seit diesem Jahr zusätzlich Urdinkel, den er extra für die Bäckerei anbaut. So trägt die Bäckerei dazu bei, alte Getreidesorten wieder auf die Felder zu bringen.

Bio-Putenhaltung aus Leidenschaft – Die Sternhof Weikersholz GmbH

Bereits seit den 1970er-Jahren werden auf dem Sternhof Weikersholz im baden-württembergischen Rot am See Puten gemästet. Was zunächst nur eine zusätzliche Einnahmequelle war, entwickelte sich nach und nach zum Hauptzweig des Landwirtschaftsbetriebs. Seit 2003 werden die Puten in Bio-Qualität aufgezogen. Dabei steht der ökologische Kreislaufgedanke für den Betrieb im Vordergrund: Das Futter für das anspruchsvolle Geflügel wird zu etwa 50 Prozent am eigenen Hof produziert. Dafür stehen 90 Hektar Land und eine eigene Mehl- und Mischanlage zur Verfügung. Zusätzlich liefert ein Biokreis-Kooperationsbetrieb Futtermittel und erhält dafür Geflügelmist im Austausch. Gut ein Fünftel der Tiere wird auf dem Hof im eigenen Schlachthaus weiterverarbeitet und von dort direkt vermarktet. Ziel für die nahe Zukunft ist es, bald alle Tiere im eigenen Betrieb zu schlachten. Dafür soll in ein neues, größeres Schlachthaus entstehen.

Sechs Mitarbeiter gewährleisten die intensive Betreuung der Tiere, die für eine gesunde Putenhaltung notwendig ist. Auch ein Lehrling ist am Hof beschäftigt, denn der Betrieb legt Wert auf die solide Ausbildung zukünftiger Mitarbeiter in der Landwirtschaft.

Bildnachweise:



Auf der BioFach in Nürnberg ehrte der Biokreis zwei Mitgliedsbetriebe, die sich für bio-regionale Produkte einsetzen, die unter fairen Bedingungen entstehen. Von links: Biokreis-Vorstandsvorsitzender Franz Strobl, Berthold Fischer, Manuela Fischer, Carmen Mack, Michael Mack. | Foto: Stephanie Lehmann



Die Bäckerei Fischer in Bad Füssing verarbeitet ausschließlich Getreide aus der nahen Umgebung. | Foto: Stephanie Lehmann



Betriebsleiter Michael Mack vom Sternhof Weikersholz kennt sich mit Puten bestens aus. | Foto: Tobias Köhler

Kontakt:

Stephanie Lehmann, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, lehmann@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Biokreis – Wir machen Bio lebendig! Rund 1.300 Landwirte und 200 Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 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.