

PRESSEMITTEILUNG

Preisverleihung regional & fair auf der BioFach 2013

Passau, 20.02.2013: Seit 2007 vergibt der Biokreis das Siegel **regional & fair** an Betriebe, die maximal nachhaltige Lebensmittel herstellen: aus ökologisch erzeugten Rohstoffen aus der Region und unter fairen Bedingungen für alle Beteiligten. Wie in den vergangenen Jahren so zeichnete der Biokreis auch auf der diesjährigen Messe BioFach in Nürnberg am 14. Februar zwei im vergangenen Jahr neu dazugekommene, besonders herausragende Zeichennehmer mit dem regional & fair-Preis aus: Die Metzgerei Kammermeier aus Hauzenberg (Lkr. Passau) und die Honig Erzeugergemeinschaft Regensburg mit Sitz in Regenstauf.

Je drei bis vier Lämmer und Schweine, sowie mindestens ein Großvieh werden pro Woche in einem separaten Anbau für die „Bioline“ der **Metzgerei Kammermeier** in Kropfmühl bei Hauzenberg geschlachtet und verarbeitet. Sie stammen alle von Biokreis-Betrieben aus der Umgebung – Tierhalter und Metzger kennen sich. Die hochwertigen Wurst- und Fleischwaren werden wiederum in der Region vermarktet. Gerade auch junge Leute kommen zunehmend extra wegen der Bio-Produkte ins Hauptgeschäft nach Kropfmühl – die Biosparte macht inzwischen einen Anteil von 25% an der gesamten Metzgerei aus. Zusätzlich hat Metzgermeister Hubert Kammermeier für den gesamten Betrieb ein ausgeklügeltes Energie- und Wassermanagement entwickelt, das mit Wärme-Rückgewinnung, Strom aus erneuerbaren Energien, Wasserstoppern, modernen Wurstduschen und vielen weiteren Maßnahmen für eine beeindruckend niedrige und nachhaltige Verbrauchsbilanz sorgt.

Die **Honig Erzeugergemeinschaft Regensburg** mit ihrem Vorsitzenden Helmut Prenzyna nimmt pro Jahr den Honig von rund 100 Imkern auf, die maximal 200 km entfernt vom Lager in Regenstauf arbeiten. So kommen jährlich, je nach Erntejahr, zwischen 200 und 600 t Honig zusammen, etwas mehr als die Hälfte davon in Bio-Qualität. Helmut Prenzyna bezeichnet die Erzeugergemeinschaft als „imkerliche Selbsthilfeeinrichtung“: Er sorgt in Zusammenarbeit mit dem Biokreis dafür, den Bio-Honig bestmöglich zu vermarkten, sodass die Imker einen fairen Preis erhalten. Auch in der Lagerhaltung in Regenstauf wird viel Wert auf Ökologie gelegt: Auf dem Dach erzeugt eine Photovoltaikanlage ca. 25 kW Sonnenstrom, das Gerät zur notwendigen Feuchtigkeitsreduzierung arbeitet besonders energiesparsam.

Biokreis-Vorstandsvorsitzender Hans Meier überreichte zusammen mit Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer den Preisträgern die regional & fair-Tontafeln. Brunnbauer: „Unternehmungen wie die Metzgerei Kammermeier oder die Honig-Erzeugergemeinschaft Regensburg zeigen: Es kommt nicht auf die Größe an, sondern auf die Ideen und das sinnvolle Ausschöpfen von vorhandenem Potenzial. Auch das Siegel regional & fair war 2007 erstmal eine Idee – inzwischen nutzen über 50 Betriebe das Zeichen für ihre Produkte. Damit zeigen sie ihren Kunden, dass rundum nachhaltig erzeugte Lebensmittel keine Utopie, sondern vielmehr die Zukunft unserer Ernährung sind.“

Foto (v.l.n.r.):

Hubert Kammermeier und Thomas Stärfl (beide Metzgermeister, Metzgerei Kammermeier), Hans Meier (Biokreis-Vorstandsvorsitzender), Helmut Prenzyna (Vorsitzender Honig Erzeugergemeinschaft Regensburg), Sepp Brunnbauer (Biokreis-Geschäftsführer).

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.