

PRESSEMITTEILUNG

Preisverleihung regional & fair auf der BioFach 2014

Passau, 17.02.2013: Mit Brot und Honig die Welt verändern: Das schaffen Herrmann und Angelika Fischer von der Biobackstube Zandtmühle aus dem mittelfränkischen Lichtenau sowie Herrmann Thanner mit seiner Imkerei BioBiene im niederbayerischen Eggenfelden jeden Tag ein bisschen. Für ihr Engagement für ganz besonders gute Lebensmittel erhielten sie am 14. Februar auf der BioFach in Nürnberg die regional & fair-Auszeichnung des Biokreis e.V.

Seit 2007 vergibt der Biokreis das Siegel **regional & fair** an Betriebe, die maximal nachhaltige Lebensmittel herstellen: aus ökologisch erzeugten Rohstoffen aus der Region, handwerklich und unter fairen Bedingungen für alle Beteiligten verarbeitet. Über 60 Betriebe nutzen mittlerweile das Siegel und zeigen so ihren Kunden die besonderen Werte, die in ihren Produkten stecken.

Foto (v.l.n.r.): Franz Strobl (Vorstandsvorsitzender Biokreis e.V.), Irene und Hermann Thanner (Imkerei BioBiene), Angelika und Herrmann Fischer (Biobackstube Zandtmühle), Sepp Brunnbauer (Geschäftsführer Biokreis e.V.).

Biobackstube Zandtmühle

Regional und fair – das war für die Biobackstube Zandtmühle bei Lichtenau im mittelfränkischen Landkreis Ansbach schon immer geradezu selbstverständlich. Denn zur Zandtmühle (der Mühlenbetrieb wurde 1972 eingestellt) gehören neben der Backstube mit ihren drei Mitarbeitern auch eine Landwirtschaft mit 6 ha Getreideanbau. So können Herrmann und Angelika Fischer in ihrer Bäckerei den eigenen Roggen und Dinkel verarbeiten. Auch zugekauft Getreide bzw. Mehl sowie weitere Backzutaten werden, wann immer möglich, aus nächster Nähe bezogen – seit der Umstellung 1997 von Bäckerei und Landwirtschaft stets in Bioqualität.

Das aktuelle Sortiment der Biobackstube Zandtmühle umfasst acht Brotsorten aus Natursauerteig, darunter das „Vitalbrot“ mit 50% frischen Keimlingen. Alle Brote sind hefe- und weizenfrei, das Getreide für die Vollkornbrote wird unmittelbar vor der Teigzubereitung frisch auf der eigenen Osttiroler Steinmühle geschrotet. Die ursprünglichen Bestandteile des Korns bleiben so erhalten, die Brote haben mehr Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe. Nach dem Kneten und Formen haben die Brote genug Zeit zum Ruhen und Reifen, bevor sie anschließend im Steinbackofen schonend gebacken werden. Außerdem gibt es Zandtmühler Dinkelvollkornusszopf, Sauerkirschkuchen, Nussecken und Dauergebäck wie Cantuccini und Amarettini, dazu kommt saisonales Gebäck wie Elisenlebkuchen oder Osterbrot.

Die rundum gesunden Spezialitäten aus der Zandtmühle sind auf den Wochenmärkten in der Region, im Bioladen in Gunzenhausen oder im nahen Hofladen des Bruders von Herrmann Fischer erhältlich, von dessen Hof wiederum ein Teil des Getreides stammt.

Der direkte Kundenkontakt liegt den Fischers dabei sehr am Herzen. „Die Schöpfung bewahren, eine gesunde Ernährung und das regionale, faire wirtschaften – das sind die Werte, für die wir uns in und mit unserem Betrieb einsetzen“, so Herrmann Fischer.

Imkerei BioBiene

Die Imkerei „BioBiene“ aus Eggenfelden im niederbayerischen Rottal hat sich insbesondere auf die Honigverarbeitung spezialisiert. Hermann Thanner, Imker und Inhaber der „BioBiene“, sprüht nur so vor Ideen für Leckereien, die sich aus dem Honig seiner 150 Bienenvölker zaubern lassen. Honig-Fruchtaufstriche in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Himbeer, Ingwer oder Goji-Beere, im Advent auch Bratapfel, sind eine Spezialität, die zumindest bayernweit nur hier angeboten wird. Diverse edle Tropfen wie Met, Honig-Frucht-Likör, Bratapfel-Honig-Punsch oder Honig-Maibowle bieten höchsten Trinkgenuss für Honigliebhaber. Zudem bietet die Imkerei BioBiene eine ungewöhnlich große Auswahl an Sortenhonigen: Neben Waldhonig und diversen Blütenhonigen finden sich hier auch seltene Sorten wie Edelkastanien- oder sogar Lärchenhonig. Bienenwachs-Kerzen und Propolis-Produkte runden das Angebot ab.

Bereits seit 2001 hält Thanner seine Bienen ökologisch, mit der Großraumwabe ermöglicht er ihnen ein besonders naturnahes Verhalten. Wo immer möglich stammen auch die zugekauften Zutaten aus der Region, eingekauft wird stets zu fairen Preisen für die Erzeuger. Vermarktet werden die BioBiene-Produkte zum größten Teil über regionale Naturkostläden und den Bio-Großhandel, im Advent sind sie auf diversen Christkindlmärkten zu finden.

Das besondere Engagement von Hermann Thanner gilt neben den Bienen und ihrem Honig den Streuobstwiesen: Von derzeit 100 Obstbäumen erntet er Äpfel und Birnen und verarbeitet sie zu Apfelsaft, Cidre, Apfel- und Birnenwein. Demnächst soll es aus der ersten Bio-Birnen-Streuobstanlage in Bayern auch Birnen-Cidre geben. „Mit meinen Streuobstanlagen kann ich extrem viel zum Naturschutz in unserer wunderschönen Gegend beitragen. Besonders am Herzen liegt mir der Erhalt alter Sorten, wie z.B. der Champagner-Brat-Birne oder dem Winter-Rambour-Apfel“, so Hermann Thanner. Gut also auch für die Natur, dass er sich vorgenommen hat, die Grundlagen seines Betriebes auf bis zu 300 Bienenvölker und 300 Obstbäume zu erweitern. Die Ideen, was sich aus Honig und Obst alles zaubern lässt, gehen der fleißigen „BioBiene“ wohl sowieso nie aus!

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 110 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.