



## PRESSEMITTEILUNG

Vom Gemüseretten und Verwurzelung

### **Biokreis verleiht Auszeichnung für regionalen und fairen Ökolandbau**

*Passau, 17.02.2017:* Ein Ökolandbau, der nicht nur Natur und Tier schont, sondern Mehrwert für die Region sowie Sicherheit und faire Arbeitsbedingungen für die Menschen schafft – diesen zu unterstützen, ist ein wichtiges Anliegen des Biokreis, Verband für ökologischen Landbau. Dass „regional & fair“ möglich ist, zeigen die Preisträger der diesjährigen „regional & fair“-Auszeichnung des Biokreis. Im Rahmen der Weltleitmesse Biofach wurden der Bäckerei- und Mühlenbetrieb Grafmühle, Lkr. Passau, sowie das Unternehmen „Georg Thalhammer – Gesundes von Feld und Wald“, Lkr. Main-Spessart, ausgezeichnet. Die Preisträger nahmen die Auszeichnung am vergangenen Donnerstag, den 16. Februar, in Nürnberg entgegen.

#### **Georg Thalhammer – Sammler und Gemüseretter**

Georg Thalhammer aus Steinfeld handelt mit frischem Gemüse und stellt Feinkost aus Kürbissen und Wild-Bärlauch her. Die biologische Art der Landbewirtschaftung ist für Georg Thalhammer als Bio-Pionier eine Selbstverständlichkeit. Doch Georg Thalhammer will mehr – und rettet mit seinem Unternehmen „Georg Thalhammer – Gesundes von Feld und Wald“ Kürbisse und Bärlauch, die für den Frischemarkt keinen Wert mehr haben. Statt wegen kleiner Schönheitsfehler im Müll zu landen, werden sie zu Kürbissuppe, Kürbisketchup, Kürbisfruchtaufstrich und Bärlauch-Pestos in Rohkostqualität verarbeitet. Dabei liegt Georg Thalhammer die regionale Erdung seiner Produkte und die persönliche Beziehung zu den Kürbis-Bauern am Herzen. Achtzig Prozent der Rohstoffe kommen aus einem Umkreis von nur 200 Kilometern. „Seit Beginn des Kürbis-Vertriebs vor über zehn Jahren arbeiten wir mit unseren Bio-Bauern zusammen. So sind belastbare Beziehungen entstanden, die auf Vertrauen und Ehrlichkeit beruhen“, sagt Georg Thalhammer.

#### **Holzofenbäckerei Grafmühle - Traditionsbewusstsein und neue Wege**

Mit der Grafmühle der Familie Bauer steht in Thyrnau eine der ältesten Mühlen- und Bäckereibetriebe Deutschlands. Bäckermeister und Müller Josef Bauer betreibt in neunter Generation die Grafmühle als Einheit aus Mühle, Bäckerei und kleiner Landwirtschaft. Seit 2011 ist er Biokreis-zertifiziert. Aus Getreide aus der Region fertigt er Sauerteig-Brote und andere Backwaren. Und verzichtet dabei auf jegliche Zusätze – seine Brote bestehen nur aus Getreide, Wasser und Gewürzen. So entstehen im alten Holzofen naturbelassene Brote nach dem „Grafmühlener Reinheitsgebot“. „Aus der Region für die Region“ ist für Josef Bauer eine Selbstverständlichkeit und sehr eng gefasst: Das Getreide ist im Umkreis von 30 km gewachsen, Kerne, Milch und Butter kommen aus dem 50 km entfernten Rotthalmünster, Eier aus dem benachbarten Salzweg. Auch die fertigen Brote, Semmeln

und Kuchen bleiben in der Region: Ob über Wochenmarkt, Gastronomie oder Bioläden – mehr als 20 km muss kein Brot in die Hände der Kunden zurücklegen. „Wir freuen uns, Josef und Michaela Bauer für ihr Engagement auszeichnen zu können. Die handwerkliche Verarbeitung geht hier einher mit einer regionalen Verwurzelung, die ein wichtiger Bestandteil eines zukunftsfähigen Ökolandbaus in Deutschland ist“, so Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer anlässlich der Preisverleihung.

### „regional & fair“ im Biokreis

Mit dem Siegel „regional & fair“ zertifiziert der Biokreis Unternehmen, die kurze Transportwege, langfristige Partnerschaften und faire Preise für die Erzeuger garantieren. Bisher tragen rund 100 Betriebe das zusätzliche Siegel und signalisieren dem Verbraucher damit ihr besonderes Engagement über die Anforderungen der Richtlinien für den Ökolandbau hinaus. Seit 2007 werden jährlich zwei herausragende „regional & fair“-Betriebe für ihr besonderes Engagement ausgezeichnet.

Bild: Preisverleihung „regional & fair“ (v.l.): erster Biokreis-Vorstand Franz Strobl, Georg Thalhammer, Iris Thalhammer, Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer, Michaela Bauer, die Bio-Königin Eva I., Josef Bauer und Biokreis-Vorstandsmitglied Niko Gottschaller.  
Foto: Biokreis/Raith

Kontakt: Dorothee Ahlers, Veranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit, [info@biokreis.de](mailto:info@biokreis.de)  
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



**Biokreis** – Wir machen Bio lebendig! Rund 1150 Landwirte und 150 Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 200 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.