

Biokreis-Betriebe punkten mit Urprodukten

A2-Urmilch und Urgetreide-Grießbrei gehören zu „Bayerns besten Bioprodukten“

Beim Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte“ kürte eine Fach-Jury zwei Biokreis-Produkte zu Gewinnern: die A2-Urmilch vom Biomilchhof Berl im Landkreis Straubing-Bogen und den Urgetreide-Grießbrei vom Finkennest im Landkreis Rosenheim.

Passau, 12.05.2022: Regionale Wertschöpfung zu stärken und kleinstrukturierte ökologische Landwirtschaftsbetriebe zu fördern, das sind grundlegende Anliegen des ökologischen Anbauverbands Biokreis e.V. Deshalb freut sich der Biokreis ganz besonders für seine Mitglieder, die im Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte“ ausgezeichnet wurden. Ihre Erzeugnisse stehen für bestes Bio, für regionale Wertschöpfung und für familiengeführte Unternehmen.

Gold für die A2-Urmilch vom Biomilchhof Berl

Die Familie Berl erhält für ihre A2-Urmilch die Auszeichnung als Bayerns bestes Bioprodukt in Gold. Der Milchviehbetrieb in Ascha bei Straubing legt besonders viel Wert auf die artgerechte Fütterung und die tierwohlgerechte Haltung seiner Kühe. Die Tiere sind von Mai bis Oktober auf der Weide. Im Winter, den sie im dick mit Stroh eingestreuten Laufstall verbringen, erhalten sie Heu. Die Kälber werden kuhgebunden aufgezogen, auch die männlichen Kälber bleiben bis zur Schlachtung am Hof.

So entsteht Bio-Heumilch höchster Qualität, die frisch in der eigenen Hofmolkerei verarbeitet wird. Die A2-Urmilch unterscheidet sich von herkömmlicher Milch in der Zusammensetzung der Kaseine im Eiweißanteil der Milch. A2-Urmilch stammt von Kühen, die eine unveränderte Variante der natürlichen Vollmilch geben. Ursprünglich gaben wohl alle Rinder A2-Milch; erst durch eine Mutation hat sich unter den europäischen Rinderrassen die heute übliche A1-Variante verbreitet.

A2-Milch gilt als besonders bekömmlich und verträglich und überzeugt durch ihren vollmundigen Geschmack, der viele Kund*innen „an die Milch von früher“ erinnert. „Diese Milch bietet die Möglichkeit, eines unserer Ur-Produkte in Bayern neu zu entdecken und den Unterschied zu schmecken“, sagt Monika Demgen vom Biomarkt Stemmerhof, die die A2-Urmilch in ihrem Laden verkauft.



Biokreis-Bauer Markus Berl ist stolz auf seine A2-Urmilch. | Bild: Tobias Köhler /Biokreis

Bronze für den Urgetreide-Grießbrei vom Finkennest

Das Finkennest erhält für seinen Urgetreide-Grießbrei die Auszeichnung als Bayerns bestes Bioprodukt in Bronze. Der Ackerbaubetrieb mit Hofladen und Hofcafé in der Nähe von Rosenheim steht für regionalen Ökolandbau im besten Sinne. Hier gehen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung Hand in Hand.

Inhaber Simon Fink baut auf knapp 12 Hektar Land die alten Getreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn an. Die sind zwar weniger ertragreich, dafür enthalten sie mehr Vitamine und Mineralstoffe. Seine Ernte verarbeitet Simon Fink in der eigenen Mühle und stellt daraus Mehl, Brot und andere Getreideerzeugnisse her. Verkauft wird alles direkt und vor Ort: im Hofladen, im Hofcafé oder über regionale Händler.

Der Urgetreide-Grießbrei ist eine Mischung aus den drei alten Getreidesorten Emmer, Dinkel und Einkorn. Einkorn hat einen hohen Gehalt an einfachen Zuckerstoffen, dadurch schmeckt der Grießbrei auf natürliche Weise angenehm süß. Dinkel bringt neben seinem nussigen Geschmack einen hohen Anteil an Kieselsäure mit, die die Entwicklung des Gehirns fördert. Dieser besondere Grießbrei schmeckt und tut allen gut, Kindern wie Erwachsenen!



Simon Fink verkauft seine Getreideprodukte im eigenen Hofladen. | Bild: Tobias Köhler /Biokreis

Hintergrund

Der Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte“ findet 2022 bereits zum zehnten Mal statt und wird von der LVÖ Bayern organisiert. Teilnehmen können bayerische Bio-Betriebe mit Lebensmittel-Produkten, die in Bayern hergestellt werden. Eine Fach-Jury bewertet Geschmack, Verpackung und Bewerbung der Produkte sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre Region.

<https://bayerns-beste-bioprodukte.de/>

Kontakt

Stephanie Lehmann, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, lehmann@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 08 51 / 7 56 50-140



Biokreis – aus Liebe zur Natur, zum Tier, zur Region

Der ökologische Anbauverband Biokreis steht seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, für Tierwohl und handwerkliche Lebensmittelverarbeitung im Einklang mit der Natur. Unsere Mitglieder sind Akteur*innen aus Landwirtschaft & Imkerei, Verarbeitung & Handel sowie überzeugte Verbraucher*innen. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau.