

## **Barnhouse baut regionales Anbauprojekt für Biodinkel und Biohafer aus**

Wesentliches Ziel unserer Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel war seit dem Start 2014 die Schaffung von Wertschöpfungspartnerschaften zwischen Biobauern vor Ort und in der Nähe ansässigen Bioverarbeitern. Die Müslifirma Barnhouse in Mühldorf, geleitet von Sina Nagl bis Ende 2019 und langjähriger Biopionier, war einer der ersten Verarbeiter, mit denen wir folgerichtig in Kontakt getreten sind. 2015 wurde nach intensiven Vorgesprächen mit Sina Nagl eine Einigung über die künftige Zusammenarbeit und den Bezug regionaler Biorohstoffe zum fairen Preis erzielt. Gemeinsam mit weiteren Partnern wie der Ökomodellregion Isental (jetzt Mühldorfer Land) oder der Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft Tagwerk wurde eine Erzeugergemeinschaft regionaler Biolandwirte für die Lieferung von Biodinkel und Biohafer an Barnhouse gegründet, die sich bis zum Jahr 2020 auf 66 Mitglieder ausgeweitet hat. 15 Betriebe davon stammen weiterhin aus dem Gebiet der Ökomodellregion Waginger See und z.T. auch aus der angrenzenden neuen Ökomodellregion Inn-Salzach. Mittlerweile geht das Regionalprojekt von Barnhouse unter neuer Geschäftsführung von Martin Eras weiter, Sina Nagl ist im Ruhestand. Wie Andreas Bentlage, Marketing-Chef bei Barnhouse, in einer aktuellen Pressemitteilung vom Juli 2020 mitteilt, wird bei den Knuspermüslis heuer ein 100%-Anteil an regionalem Biodinkel und -hafer erreicht, hier die PM von Barnhouse:

## **Barnhouse Krunchy jetzt mit 100% regionalen Hafer- und Dinkelflocken**

Die 100-Prozent-Marke ist erreicht: Ab der Ernte 2020 backt Bio-Pionier Barnhouse seine Krunchys ausschließlich mit den Hafer- und Dinkelflocken seiner 66 regionalen Partner-Landwirte. Damit ist ein weiterer, sehr wichtiger Schritt hin zu noch mehr Regionalität getan. Die Kooperation geht dabei weit über eine reine Lieferbeziehung mit fairen Preisen hinaus. Mit unterschiedlichsten Aktivitäten entwickelt der Knuspermüsli-Hersteller gemeinsam mit den Landwirten auf den Feldern den Bioanbau weiter und fördert die Artenvielfalt. Barnhouse-Kunden dürfen sich darüber freuen, dass damit jede Krunchy-Packung den bioregionalen Gedanken und den heimischen Ökolandbau aktiv unterstützt.

Seit Firmengründung engagiert sich Barnhouse bei Umweltschutz-Projekten „vor der eigenen Haustür“. Mit der aktiven Förderung des Bio-Landbaus in der oberbayerischen Heimat wurde ein lang gehegter Traum verwirklicht und 2015 gemeinsam mit Biobauern und umstellungswilligen Landwirten aus der Region eine enge Anbau-Kooperation ins Leben gerufen.

## **Zukunft säen, Krunchy ernten**

Was als zartes Pflänzchen begann, hat sich binnen kurzer Zeit unter dem Motto „Zukunft säen, Krunchy ernten“ zu einem Projekt mit Leuchtturm-Charakter entwickelt. „Wir sind glücklich, dass wir mit der diesjährigen Ernte die 100-Prozent-Marke erreicht haben.“, freut sich Barnhouse-Geschäftsführer Martin Eras. „66 Partner-Landwirte der Verbände Demeter, Bioland, Biokreis und Naturland bauen nun für unser Krunchy mit Leidenschaft Hafer und Dinkel an. Davon sind 25% sogenannte ‚Umsteller‘ – ein enormer Erfolg für den Ökoanbau in der Region.“

Barnhouse ist dabei überzeugt, der Erfolg beruhe darauf, dass die Kooperation von Anfang an nicht als reine Lieferantenbeziehung gestaltet war. „Eine Partnerschaft auf Augenhöhe, faire Preise sowie mehrjährige Verträge, die den Landwirten Planungssicherheit bieten – das ist zum einen das starke Fundament der Kooperation.“, erklärt Martin Eras. „Auf diesem Fundament können sich viele weitere Aktivitäten entfalten: Ein enger Austausch zwischen Erzeuger und Verarbeiter, bei dem wir viel voneinander lernen dürfen. Die Weiterentwicklung des Ökoanbaus durch neue Anbaumethoden für noch ‚lebendigere‘ Felder. Artenschutzprojekte für mehr Biodiversität. Einsatz von ökologisch gezüchtetem Saatgut.“

Barnhouse betont, dass dies nur möglich ist, weil die Partner-Landwirte mit vollem Eifer dabei sind. „Als Landwirt genau zu wissen, für wen und was ich mein Getreide anbaue, ist großartig.“, begeistert sich z.B. Bauer Hans Reichl aus dem nahen Schwindegg für die Zusammenarbeit. „Und wenn es sich dann noch um einen Bio-Pionier wie Barnhouse mit erstklassigen Produkten handelt, macht mir das große Freude.“ Eine Begeisterung, die auch von den anderen Bauern geteilt wird, denn die Identifikation mit dem renommierten Bio-Hersteller ist hoch.

20. Juli 20120 Kontakt: Andreas Bentlage, [andreasbentlage@barnhouse.de](mailto:andreasbentlage@barnhouse.de)



### Über die Barnhouse Naturprodukte GmbH

*Gegründet im Jahre 1979 gehört Barnhouse zu den deutschen Bio-Pionieren. Damals erschufen die beiden Gründer Neil Reen und Sina Nagl KRUNCHY, das weltweit erste Bio-Knuspermüsli – heute ein moderner Markenklassiker, der in der ganzen Welt treue Fans hat. Was in den Anfangszeiten noch in Handarbeit hergestellt wurde, läuft heute am Firmensitz im oberbayerischen Mühldorf, ca. 80 km östlich von München, über moderne Backstraßen. 90 Mitarbeiter produzieren verschiedenste Sorten Krunchy und andere Müsli-Spezialitäten - in 100% Bio-Qualität und mit sorgfältig ausgewählten, natürlichen Rohstoffen. Barnhouse ist ausschließlich im Naturkostfachhandel erhältlich.*