

LERCHEN LIEBEN BIO-EMMER

Gut für Tier und Mensch: Auf diesen Emmerfeldern darf sich die Feldlerche wohlfühlen, und das Bio-Korn sorgt später für eine leckere, pflanzliche Kost.

Alte Getreidesorte, frische Ideen für vegane und vegetarische Ernährung

FENSTER AUF FÜR VOGELVIELFALT

Kleine Idee, große Hilfe: Bio-Landwirte und Bio-Landwirtinnen sparen beim Säen mitten in den Feldern einfach einige Quadratmeter aus. Die kleinen, von Getreide umgebenen Brachflächen sind damit ideale Standorte für die Nester der Feldlerchen. Diese Zonen stellen für die bedrohten Vögel einen natürlichen Rückzugsort dar. Darüber hinaus finden sie dort ausreichend Nahrung – quasi direkt vor ihrer eigenen Haustür. Diese konkrete Form des Artenschutzes in der Landwirtschaft nennt sich Lerchenfenster.



Beste bayerische Bio-Qualität: Das versprechen die Landwirte vor Ort.

Mit unseren Landwirten arbeiten wir Hand in Hand«, sagt Maria Schramm. Sie setzt damit voll auf Regionalität, Transparenz und natürlich Bio-Anbau. Aktuell begeistert sich die Chefin der Firma »organic veggie food«, Hersteller von Bio-Spezialitäten der Marke Soto, für ein Schutzprojekt zum Wohl der Feldlerchen. In den bayerischen Öko-Modellregionen Waginger See – Rupertiwinkel sowie Inn-Salzach an der Grenze zu Österreich wächst zum Beispiel Bio-Emmer. Bis zum Produktionsstandort in Bad Endorf ist es nicht weit; dort dient die Ernte als wertvolle Zutat für das vegane und vegetarische Sortiment. Dass die Emmerfelder gleichzeitig den Feldlerchen eine Heimat bieten können (siehe Info auf der linken Seite), freut Maria Schramm umso mehr. Denn mit dem Erfolg solcher Projekte möchte sie weitere landwirtschaftliche Betriebe in der Region zum Umdenken anregen. Seit Kurzem bezieht Soto beispielsweise auch Hafer, der in den Öko-Modellregionen angebaut wird.

AUF DEM WEG ZUR CO₂-NEUTRALITÄT

Doch die Soto-Produzenten im Chiemgau blicken auch über den regionalen Tellerrand hinaus: »Wir produzieren seit diesem Jahr offiziell klimaneutral«, freut sich Maria Schramm. Nun gilt es, firmeneigene jährliche Einsparungsziele zu definieren. Zwar sei man schon seit mehr als drei Jahrzehnten klimafreundlich unterwegs, dennoch gebe es stets neue Ideen, sich weiter zu verbessern. »Jetzt stellen wir zum Beispiel unseren Fuhrpark auf E-Autos um«, sagt sie. Und um das bei der Produktion unweigerlich entstehende und nicht komplett zu vermeidende CO₂ zumindest zu kompensieren, hat sich das Unternehmen für die Förderung unterschiedlicher Klimaprojekte zum Ausgleich entschieden. »Wir sehen es auch als unsere gesellschaftliche Aufgabe, unseren Beitrag dazu zu leisten – für alle nachfolgenden Generationen!«. **ihf**

Bildnachweis: organic veggie food GmbH



Viele leckere Varianten von Spezialitäten auf pflanzlicher Basis bietet die Marke Soto aus dem Chiemgau. Sehr beliebt sind zum Beispiel die Hanf-Emmer-Bällchen.

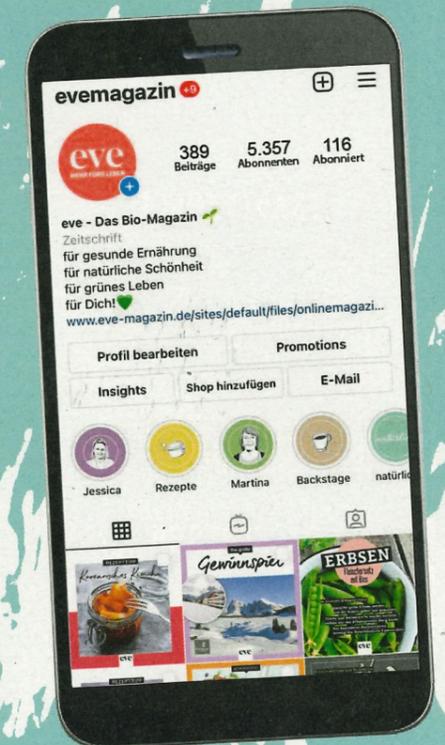
20 Jahre



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM

@evemagazin

- ♡ Rezepte
- 🗨 Gewinnspiele
- 📌 Wissenswertes
- 📖 DIY's



Klick dich rein:

www.instagram.com/evemagazin