

Bayerns beste Bio-Produkte 2015 kommen aus dem Naturland

Preisverleihung auf der Grünen Woche: Gold und Silber für Naturland Hof Chiemgaukorn

Berlin – Bayerns beste Bio-Produkte 2015 kommen vom Naturland Betrieb Chiemgaukorn in Trostberg. Gleich zwei der insgesamt zehn Auszeichnungen, die Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner am Samstag auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin vergab, gingen an Julia Reimann und Stefan Schmutz, die auf ihrem Naturland Hof im Chiemgau vor allem alte Getreidesorten anbauen. Eine Auszeichnung in Gold gab es für den „Bayerischen Reis“ von Chiemgaukorn, Silber für das Leindotteröl. Der Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte“ wird von der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau (LVÖ) organisiert, um die Qualität bayerischer Öko-Lebensmittel anhand ausgewählter Produkte darzustellen.

Beim diesjährigen Wettbewerb hatten sich 47 Unternehmen mit insgesamt 61 verschiedenen Produkten um eine der Auszeichnungen in den Kategorien Gold, Silber, Bronze und Innovation beworben. Eine Jury wählte die zehn besten Produkte nach festgelegten Kriterien aus: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, soziales Engagement des Unternehmens sowie Beiträge zu Umwelt- und Naturschutz.

„Die Preisträger haben mit ihren hochqualitativen Produkten eindrucksvoll unter Beweis gestellt, wie einflussreich und kreativ unsere bayerische Biobranche ist“, betonte Landwirtschaftsminister Helmut Brunner bei der Preisverleihung am Samstag in der Bayern-Halle auf der Grünen Woche. Für Naturland gratulierte Michael Stienen, Geschäftsführer der Naturland Zeichen GmbH, den Gewinnern. „Julia Reimann und Stefan Schmutz zeigen auf hervorragende Weise, wie man als Erzeuger mit höchster Öko-Qualität, konsequenter Regionalität und innovativen Produkten eine erfolgreiche Direktvermarktung aufbaut“, sagte Stienen.

Öko-Produkte aus eigenem Anbau und Verarbeitung

Reimann und Schmutz bewirtschaften ihren Hof in Trostberg seit 2005 nach Naturland Richtlinien. Unter dem Namen Chiemgaukorn vermarkten sie ausschließlich Produkte aus eigenem Anbau und Verarbeitung. Neben alten Getreidesorten und Leindotter werden auch Buchweizen, Linsen, Leinsamen und Hanf angebaut und zu Ölen, Nudeln, Mehl und Gries weiterverarbeitet. Insgesamt 80 Produkte gibt es im Hofladen, in Naturkostläden, Bio-Supermärkten oder über den Online-Shop (www.chiemgaukorn.de).

Eine Spezialität von Chiemgaukorn ist der nun mit Gold ausgezeichnete „Bayerische Reis“. Dabei handelt es sich nicht um Reis im botanischen Sinn, sondern um einen polierten Getreide-Mix aus Perl-Emmer, Perl-Einkorn und Perl-Dinkel. Durch das Polieren nehmen die Getreidekörner mehr Wasser auf, was die Kochzeit erheblich reduziert. Der Bayerische Reis eignet sich als Füllung für Gemüse, kann wie Reis als Beilage verwendet werden und schmeckt köstlich als Salat oder Bratlinge.

Das mit Silber prämierte Leindotteröl (nicht zu verwechseln mit Leinöl) wird aus den Samen des Leindotters gewonnen, einer alten Kulturpflanze, die nach dem Mittelalter weitgehend in Vergessenheit geraten war. Das Öl ist reich an Vitamin E und Omega-3-Fettsäuren, hat einen mild-nussigen Geschmack und wird in Frankreich als Delikatess-Öl („Sesame d’Allemagne“) in Salaten verwendet.