

Altbayerische Heimatpost

*Leben und Erleben
in Bayern*

69. Jahrgang | Nr. 17 | Woche vom 24. bis 30.4.2017 | Einzelpreis € 1,90

Grünes Leben Bio-Bauern als Partner

Wildes Leben

Heinz von Stein

Zahmes Leben

Koi zum Kuschen



Weitere Informationen erhalten Sie unter www.altbayerische-heimatpost.de oder Telefon 08677/9615-15.

Grün ist das Leben

Bio ist für den Mühldorfer Müslihersteller „Barnhouse“ eine tief verwurzelte Überzeugung. Und so liest sich auch die 38-jährige Firmengeschichte. Beim Aussaatag im Landkreis Altötting wird die seit einem Jahr bestehende Partnerschaft mit 46 Biolandwirten aus der Region gepflegt. – Von Michaela Resch



Seit Andreas Remmelberger weiß, woher der Hafer kommt, schmeckt ihm auch Müsli.



Anfang des 18. Jahrhunderts ist das schöne Gebäude auf dem Hof in Reit bei Wechselberg gebaut worden. Fotos: Michaela Resch



Leer. Die Enttäuschung steht Elisa ins Gesicht geschrieben. Doch im Sackerl ist kein Körnchen mehr drin.



Der Aussaatag von Barnhouse bringt die Partner-Landwirte gemeinsam mit dem Verarbeiter aufs Feld der Remmelbergers – jun. und sen. (2.v.r.).

Warum die kleine Elisa weint, liegt auf der Hand oder – eben nicht mehr auf der Hand, sondern als goldgelbes Häufchen unten auf dem aufgebrochenen, dunklen Ackerland. Im Sackerl der Zweijährigen ist kein Körnchen mehr drin, da mag sie den Jutebeutel noch so sehr schütteln und mit ihren tränengefüllten Kulleraugen forschend ins Täscherl schauen – es ist leer, die Saat ist ausgebracht. Der Hafer braucht jetzt nur noch a bisserl Sonne, Wasser und vermutlich Liebe – und schon geht's dahin, dem weiß-blauen Himmel mit zunehmender Reife entgegen.

Andreas Remmelberger hat das Schild am Stempfen extra hoch angebracht, damit die Schrift auch noch kurz vor der Ernte zu lesen ist. „Hier wächst Biohafer für Barnhouse“ steht auf dem sonnengelben Taferl. Dass der Landwirt aus Reit im Burgkirchner Hinterland mitten im Feld Werbung für seinen Abnehmer macht, ist ungewöhnlich, wo doch sonst das Produkt eher in der Anonymität der Masse untergeht. Gemeinsam mit 45 Landwirten aus den Öko-Modellregionen Waginger See-Rupertiwinkel und Isental ist er zum „Barnhouser“ geworden. Er baut Hafer und Dinkel an und liefert diese Rohstoffe zum Müslihersteller nach Mühldorf. Barnhouse macht daraus „Granola“, ein Biomüsli aus ausschließlich regional angebautem Getreide, verwendet beides aber auch für das Hauptprodukt „Krunchy“. „Eigentlich war ich kein Müsli-Esser“, bekennt Remmelberger, „aber jetzt weiß ich ja, wo der Hafer herkommt“, sagt er und grinst.

„Es war ein Traum von uns, uns regional stärker zu verankern“, erklärt Andreas Bentlage, Pressesprecher von Barnhouse. Der Traum geht jetzt ins zweite Jahr seiner Verwirklichung. Rohstoffsicherheit in gleichbleibend guter Qualität ist das Pfund, das die Landwirte in die Waagschale werfen. Barnhouse sorgt auf der anderen Seite fürs Gleichgewicht: ein fairer Preis, unabhängig vom Weltmarkt, und vertraglich für drei Jahre gesichert. Und als Draufgabe, die für alle zu Buche schlägt, bleibt die Wertschöpfung in der Region. Genau diese Win-Win-Win-Situation macht die Kooperation zwischen Barnhouse und den Bauern zu einer Partnerschaft. Sie arbeiten Hand in Hand, eine Menschenkette von der Aussaat bis zum fertigen Produkt. Jeder Arbeitsschritt hat ein Gesicht. Das schafft Vertrauen.

1983 auf Bio umgestellt

Andreas Remmelberger hat schon zu Zeiten umgestellt, als die konventionellen Betriebe die 100 noch fast voll gemacht haben. Bei marginalen 0,2 Prozent lag der Anteil im südostbayerischen Zipfel der Republik, als der Senior 1983 beschloss, seine Felder ohne Agrarchemie zu bestellen. Im gleichen Jahr kam Andreas jun. auf die Welt. Kein Wunder

also, dass er durch und durch Bio ist. Seine Liebe zu diesem Beruf ist tief geerdet. „Wenn ich abends müde bin, weiß ich warum“, sagt der 34-jährige Junglandwirt. Und sehen kann man es auch auf dem gepflegten „Reider Hof z Wechselberg“, der 1160 erstmals urkundlich erwähnt wurde. 121 Biobauern und damit fast zehn Prozent sind heute in der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel registriert, einem Projekt, das 2014 von Landwirtschaftsminister Helmut Brunner ins Leben gerufen wurde.

Barnhouse feierte da bereits sein 35-jähriges Firmenjubiläum: 35 Jahre Bio! Die beiden Gründer Sina Nagl aus Bayern und der Schotte Neil Reen wollten ursprünglich Knuspermüsli aus Großbritannien importieren. Im Deutschland der 1970er war der geflockte Frühstücksgenuss noch völlig unbekannt. Das Vorhaben scheiterte am Hersteller, der den beiden Jungspunden kein Vertrauen schenkte, und so wurden sie eben selbst Müslibäcker. Sie streuten Haferflocken aufs Blech, mischten Honig darunter, schoben die Masse in den Küchenofen und lieferten ihren täglichen vier Kilogramm-Output an die ersten fünf Bioläden, die es in München gab – natürlich ganz ökomäßig und gemächlich mit dem Radl.

Und genauso langsam setzte der finanzielle Erfolg ein, wohl auch, weil die Gewinnmaximierung ohnehin nicht auf der ersten Seite des Unternehmensportfolios stand. „Grün“ zu leben, war damals eine politische Bewe-



Extra hoch hängt Andreas Remmelberger jun. das Taferl und zeigt Sina Nagl (links) und Bettina Rolle, wie weit sich der Hafer bis zur Ernte dem Himmel entgegenstreckt. Fotos: Michaela Resch



Mit dem alten Hanomag fahren Andreas Remmelberger sen. und sein Enkel Christian aufs Feld.

gung, eine Haltung, kein vordergründiges Geschäft – auch bei Reen und Nagl. Mit dem aufkeimenden Bio-Pflänzchen in Deutschland wuchs auch das Sortiment von Barnhouse an. Kekse, Puddings, Saucen, Baby-nahrung, Schokoweihnachtsmänner – in den Kellergeschossen einer Münchner Bäckerei und schließlich in den ungenutzten Räumen einer Schreinerei wurde Vielfalt produziert, was die Scheunen so hergaben. Und dann kam der große Schnitt. Der Umzug nach Mühlendorf verlagerte die Produktion nicht nur 80 Kilometer nach Osten, er war auch ein Meilenstein in der Unternehmensgeschichte: Barnhouse konzentrierte sich in der eigens gebauten „Krunchy-Bäckerei“ nur noch und ausschließlich auf ihren Verkaufshit Biomüsli. „Ein Befreiungsschlag“, erklärte Neil Reen Jahre später in einem Interview. Stetiges Wachstum gibt der Philosophie recht. Der Personalstand hat sich auf 90 Mitarbeiter vervielfacht und die 15 Tonnen pro Tag laufen über zwei 40 Meter lange Backstraßen, zwei weitere sind im Aufbau.

Und damit ist schon der Boden für ein weiteres Aufgabengebiet bereitet: „Der ökologisch gezüchtete Hafer eignet sich hervorragend für den Einsatz auf dem Zwei-Nutzen-Feld“, sagt Nagl. „Leindotter ist nicht nur eine wertvolle Ölpflanze, sondern auch ein sehr guter Bodenverbesserer – und während der Blütezeit eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen.“ Und weil aller guten Dinge – ja – vier sind, kommt gleich ein neues Projekt mit auf den Tisch: Barnhouse fördert gemeinsam mit Christian Müller die Ansiedlung von Wildbienen (siehe Kästen).

Der Laden brummt, die Ideen sprießen, und so wird auch Elisas Hafer bald schon zu wachsen beginnen. Die Tränen der Zweijährigen waren sowieso sofort getrocknet, als Andreas Remmelberger den alten Hanomag gestartet hat. Denn noch viel schöner als „Zukunft säen“, so der Slogan von Barnhouse, ist für Elisa Bulldogfahren.



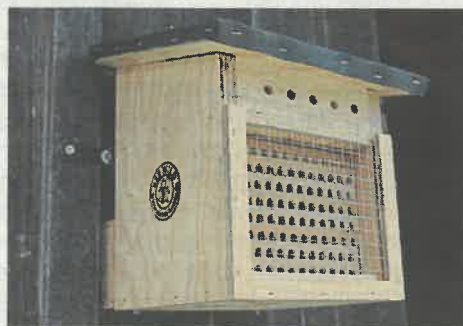
So geht's: Den Hafer in die Hand nehmen und mit einer leichten Drehbewegung ausstreuen.

Auch die Führungsriege hat sich vergrößert. Ein Triumvirat leitet den expandierenden Mittelstandsbetrieb: Reen kümmert sich um die Produktentwicklung, seine Frau Bettina Rolle ist für Personal und Marketing zuständig, Sina Nagl managt die Finanzen. Die Hälfte des Umsatzes kommt aus der eigenen Marke, die andere Hälfte speist sich aus Eigenmarken von Supermärkten und Drogerieketten. In einem Punkt aber gibt es kein Halbe-Halbe: Bei Bio wird nicht gekleckert, da heißt es nur 100 Prozent. Und genau aus diesem Grund läuft jetzt auch ein neues Projekt an. Mit 45 000 Euro unterstützt der Müslimacher die Entwicklung des – nach eigenen Angaben – weltweit ersten Spelzhafers aus biologisch-dynamischer Züchtung, der dann als „Barnhouse-Hafer“ auf den Feldern der regionalen Partner-Landwirte wachsen soll. „Was viele nicht wissen: Derzeit stammt das Saatgut aller Hafersorten, die ökologisch angebaut werden, aus konventioneller Züchtung“, erklärt Sina Nagl. „Bei der Saatgutproduktion findet oftmals lediglich die letzte Vermehrungsstufe unter ökologischen Bedingungen statt.“ Dabei sei es doch wichtig, unter den Bedingungen zu entwickeln, unter denen dann angebaut wird. Der Dotterfeldhof im hessischen Bad Vilbel verfolgt diese Maxime nun mit der Finanzspritze aus Bayern konsequent von Anfang an.

Komfortzone für Mauerbienen

Zum Schluss sind Christian Müller die Bienen ausgegangen. Das gemeinsame Projekt mit Müslihersteller Barnhouse, bei dem Biobauern als Wildbienenhoteliers eingesetzt werden, hat den Hobby-Imker an seine Grenzen gebracht: Über 40 Holzhäuschen hat Barnhouse an seine Partner-Landwirte verteilt. „Wir sind be-

eindruckt von der Resonanz“, sagt Andreas Bentlage, Pressesprecher der Mühlendorfer Firma. Die Kästen selbst werden in den Altöttinger Ruperti-Werkstätten gefertigt. Jahrelang hat Müller an der Konstruktion herumgetüftelt. Die Freude an den Bienen war ihm dabei Motivation: Zusammen mit seiner Frau züchtet er in der Imkerei in Emmerting die rote Mauerbiene und die gehörnte Mauerbiene. 40 bis 60 Kokons liefert er pro Kasten mit. Rund 2000 Kokons gingen also an die Barnhouser – mehr hat Müller nicht. Die Bestäubungsleistung von Wildbienen ist um ein Mehrfaches höher als die von Honigbienen. Doch macht ihnen die intensive Landwirtschaft das Leben schwer – sie finden zu wenig Futter und verhungern. Hier will Christian Müller gegenwirken und hat nun in Barnhouse einen Partner gefunden. „Ich hatte noch viele Anfragen, die ich auf eine Warteliste für nächstes Jahr setze“, sagt der Imker. Bis dahin gibt es wieder Wildbienen-Nachwuchs. – cts/mir



„Bee Wild“ heißt das Projekt, das diese Hotels für Wildbienen in Umlauf bringt. Foto: M. Resch