



Julia Reimann und Stefan Schmutz von Chiemgaukorn (linkes Foto) sowie Richard J. Müller von Chiemgauer Naturfleisch (rechtes Foto) wurden auf der Grünen Woche in Berlin von Landwirtschaftsminister Helmut Brunner (2. von rechts), LVÖ-Vorsitzendem Josef Wetzstein (rechts) und LVÖ-Geschäftsführer Harald Ulmer ausgezeichnet. Der Minister probierte noch auf der Bühne den „Bayerischen Reis“. – Fotos: LVÖ

Preise für Trostberger „Reis“ und Wurst

„Bayerns beste Bio-Produkte 2015“: Minister ehrt auf der Grünen Woche in Berlin Chiemgauer Unternehmer

Berlin / Trostberg / Nußdorf. Die zehn besten bayerischen Bio-Produkte sind am Wochenende auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin ausgezeichnet worden, allein vier davon stammen aus dem Chiemgau. Mit Gold und Silber wurden der „Bayerische Reis“ und das Leindotteröl von Chiemgaukorn aus Weiding bei Trostberg ausgezeichnet. Mit Bronze veredelt wurden die „Feierbeißer“ von Chiemgauer Naturfleisch aus Trostberg und das Leinöl der Chiemgauer Ölmühle in Nußdorf.

Der Bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner überreichte gemeinsam mit dem Vorsitzenden der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ), Josef Wetzstein, den Preisträgern ihre Urkunden. Während der Prämierung konnten sich auch die Messebesucher von der Originalität und dem Geschmack der bayerischen Bio-Schmankerl überzeugen.

„Die zehn Gewinner-Produkte stehen für die hochwertige Qualität und Vielfalt bayerischer Bio-Produkte und die Innovationskraft der Bio-Unternehmen“, kommentierte der begeisterte LVÖ-Vorsitzende Wetzstein. Die LVÖ Bayern organisierte den Wettbewerb, der vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft

und Forsten gefördert wird, bereits zum dritten Mal. Die fünfköpfige Jury bewertete nicht nur Geschmack und Qualität, sondern auch das soziale Engagement der teilnehmenden Unternehmen, die nachhaltige Produktionsweise sowie Beiträge zu Umwelt- und Naturschutz.

Für die Teilnahme hatten sich Hersteller und Verarbeiter bayerischer Bio-Produkte mit bis zu drei Produkten bewerben können. 47 Unternehmen hatten sich mit insgesamt 61 Produkten beworben.

Eine Auszeichnung in Gold erhielten neben dem „Bayerischen Reis“ von Chiemgaukorn ein Kürbisketchup aus Steinfeld im Landkreis Main-Spessart und der Heumilchjoghurt einer Hofmolkerei aus Obersöchering bei Weilheim.

Die Trostberger Bio-Landwirte Julia Reimann und Stefan Schmutz (Chiemgaukorn) hatten sich zum ersten Mal beworben und gleich zwei Preise abgeräumt. „Wir freuen uns sehr“, sagt Julia Reimann. „Auch weil die Juroren Wert auf einfachere Produkte wie unseren Bayerischen Reis legten.“ Ein qualitativ gutes Produkt erfordere eben keine artifizierende Verarbeitung. „Unser Produkt ist sehr simpel und leicht zu verarbeiten.“

Was verbirgt sich hinter dem „Bayerischen Reis“? Stefan Schmutz und Julia Reimann aus

Weiding bei Trostberg haben die Herstellung dieses Perl-Getreides optimiert. „Die äußere Kornschicht wird speziell poliert und kann damit das Kochwasser besser aufnehmen. Das Einweichen der Körner entfällt, und man kann spontan und schnell eine gesunde und herrlich schmeckende Mahlzeit kochen“, erklärt Julia Reimann. Sie verwendet das Perl-Getreide wie Reis als Beilage, als Risotto, als Füllung, zu Pfannengerichten, als Salat oder als Basis für Bratlinge. Chiemgaukorn bietet fünf verschiedene Sorten des „Bayerischen Reis“ an: Perl-Dinkel, Perl-Emmer, Perl-Chiemut, Perl-Einkorn und den Urgetreide-Mix.

Das Leindotteröl der beiden Trostberger wurde mit Silber prämiert. Leindotter ist eine sehr alte europäische Kulturpflanze, deren Ursprung bis in die Jungsteinzeit zurückgeht. Seit dem Mittelalter ist der Leindotter bei uns weitestgehend in Vergessenheit geraten. Als einer der Wiederentdecker kann sich Chiemgaukorn bezeichnen. „Seit über zehn Jahren beschäftigen wir uns mit dem Anbau und der Verarbeitung dieser noch recht unbekannt, aber sehr wertvollen alten Kulturpflanze“, sagt Stefan Schmutz. Wie Leinöl hat Leindotteröl einen sehr hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Al-

lerdings ist es weitaus länger haltbar als das Leinöl, unter anderem deshalb, weil Leindotteröl zusätzlich einen hohen Vitamin-E-Gehalt aufweist.

Das Leinöl der Chiemgauer Ölmühle in Nußdorf erhielt den Preis in Bronze. „Das Leinöl wird so kalt wie technisch möglich gepresst (bei circa 40 Grad) und ohne jegliche Behandlung naturbelassen abgefüllt. Unser Chiemgauer Bio-Leinöl wird mehrmals wöchentlich frisch gepresst“, erklärt Johann Niedl auf seiner Homepage.

Die „Chiemgauer Feuerbeißer“ sind besonders scharfe Kleinsalamis zum Abbeißen. Cordula Gschlößl, Geschäftsführerin und Vertriebsleiterin von Chiemgauer Naturfleisch, freut sich sehr, „dass wieder ein Produkt aus unserem Hause auf der Grünen Woche in Berlin ausgezeichnet wurde“. Die feurigen Knacker aus Rind- und Schweinefleisch werden nur mit natürlichem Meersalz und ökologischen Einzelgewürzen – ohne Nitritpökelsalz und ohne Zusatzstoffe hergestellt. Das Fleisch stammt von Ökobauernhöfen.



Johann Niedl.