

# Weltklasse in Sachen Regionalität und Fairness

„regional & fair-Auszeichnung“ für den Geflügelspezialisten Grosserhof aus Pfarrkofen

Spot an für herausragendes Engagement in Sachen Regionalität und Fairness: Auf der Weltleitmesse Biofach in Nürnberg verlieh der Anbauverband Biokreis die „regional & fair-Auszeichnungen 2015“ an die Effenberger Vollkornbäckerei aus Hamburg sowie den Geflügelspezialist Grosserhof aus Pfarrkofen.

Biokreis-Vorstand Niko Gottschaller freute sich bei der Preisverleihung besonders darüber, dass das vom Biokreis seit 2007 vergebene Zeichen „regional & fair“ bis in den hohen Norden wahrgenommen wird. „Regionalität ist der große Trend am Lebensmittelmarkt. Wer mit seinem regionalen Einkauf aber zum Umweltschutz beitragen will, der muss unbedingt zusätzlich auf die ökologische Herkunft der Lebensmittel achten“, so Niko Gottschaller. Das Zeichen „regional & fair“ wird ausschließlich an Bio-Betriebe vergeben, die nach den Richtlinien einer der in Deutschland anerkannten Öko-Anbauverbände arbeiten.

Die beiden Preisträger zeigen in ihren jeweiligen Bereichen beispielhaft auf, wie Lebensmittelwirtschaft auch anders gehen kann. „Wir sehen oft vor allem die Schwierigkeiten, die in unserer globalisierten Welt unserer Vorstellung von einer rundum gesunden Lebensmittelwirtschaft im Weg stehen. Mit der Preisverleihung „regional & fair“ wollen wir den Spot auf Betriebe richten, die uns allen zeigen, dass es gelingen kann, unsere Versorgung mit Lebensmitteln so zu gestalten, dass es Mensch, Tier und Umwelt dabei gut geht.“

Das liebe Federvieh von „neben-



Ingrid und Franz Grosser bekamen ihre Auszeichnung vom Vorsitzenden des Biokreis, Franz Strobl, überreicht.

an“: Geflügelbetrieb Grosserhof, Ingrid und Franz Grosser. Geflügelhaltung ist ein sensibles Thema, auch im Bio-Bereich. Dass und wie sie gelingen kann, ohne Tierwohl und Umweltschutz außer Acht zu lassen, zeigt das Biokreis-Mitglied „Grosserhof“ aus Pfarrkofen beispielhaft. Für die Masthühner und Legehennen gibt es dort Sitzstangen, die Möglichkeit zum Sandbaden, saubere Einstreu, Scharraum, Familienmester, Schlechtwetterauslauf sowie Auslauf auf der Wiese. Das Futter – Getreide und Hülsenfrüchte – stammt vom eigenen Acker beziehungsweise von Bio-Landwirten aus der direkten Umgebung, gemischt wird es in der hofeigenen Futtermühle. Der Transport zum Schlachthof bleibt den Hühnern erspart. Die Familie

Grosser verfügt über ein eigenes Schlachthaus mit EU-Zertifizierung mitsamt Verarbeitungsräumen.

Das Leitbild der Kreislaufwirtschaft gilt für die Betriebsleiter Franz und Ingrid Grosser für Acker, Stall und auch für die Vermarktung: Ihre Eier, die Hähnchen und die Geflügelwurst – hergestellt in einer nahen Metzgerei – wird direkt an Einzelhandelsgeschäfte, Naturkostläden und Gaststätten im Großraum Landshut, München, Regensburg und Nürnberg geliefert. Einmal pro Woche ist auch der eigene Hofladen geöffnet. Im direkten Kundenkontakt lassen sich auch die „Brudergockel“ aus dem Zweinutzungshuhn-Projekt des Grosserhofs gut verkaufen. „Wenn ich den Kunden erklären kann, was hinter diesem

Projekt steckt nämlich die Vermeidung der Tötung der männlichen Küken, dann sind sie gerne bereit, einen etwas höheren Preis für ihr Brathuhn zu zahlen“, sagt Ingrid Grosser. „Zudem haben unsere Brudergockel ein festeres und schmackhafteres Fleisch – die Kunden bekommen also ein besonders gutes Produkt und tun auch noch etwas Gutes mit ihrem Einkauf!“

Regional vom Futter über die Aufzucht und Schlachtung bis zur Vermarktung, fair im Umgang mit den Futterlieferanten und Abnehmern, mit den Tieren und der Umwelt: Um ihren Kunden zu zeigen, was ihnen selbst in ihrem täglichen Arbeiten schon zur Selbstverständlichkeit geworden ist, verwenden die Grossers seit 2010 das Zeichen „regional & fair“.