



Pressemitteilung

Eine heiße Sache!

Regionale Bio-Produkte für umweltbewusste Grill-Kulinariker

München, 9. Juni 2021: **Sommerzeit ist Grillzeit! Was auf dem Rost landet ist Geschmackssache, doch klar ist: Bio, saisonal und regional sind die beste Wahl, wenn es darum geht sich mit frischen Lebensmitteln etwas Gutes zu tun. Mit der bewussten Auswahl werden zudem lange Lebensmitteltransporte vermieden, die heimische Öko-Landwirtschaft gestärkt und die regionale Wirtschaftskraft gefördert. Das Bayerische Bio-Siegel steht für all das, denn es verbindet „bio“ und „regional“ und gibt mit der weiß-blau leuchtenden Kennzeichnung Orientierung beim Griff nach hochwertigen Bio-Lebensmitteln aus der eigenen Region.**

Für den Genuss mit gutem Gewissen: Weniger, dafür mehr Gutes

Teurer Grill, aber billiges Grillgut? Das hat einen faden Beigeschmack – und der ist an einem lauen Sommerabend mit Freunden fehl am Platz. Die Herkunft der tierischen Produkte spielt eine große Rolle, um die kulinarischen Köstlichkeiten frisch vom Rost mit gutem Gewissen genießen zu können. Das weiß-blaue Bayerische Bio-Siegel zum Beispiel garantiert hohe Tierwohlstandards und regionale Herkunft. Seit zwei Jahren sind die Produkte des Biohofes „Beim-Kapitelbauer“ der Familie Haug aus Burtenbach bei Günzburg entsprechend zertifiziert. „Wir arbeiten bereits seit 20 Jahren nach den strengen Richtlinien des Öko-Verbandes Naturland, haben uns dann für die zusätzliche Zertifizierung mit dem Bayerischen Bio-Siegel entschieden. Denn wir finden, die Kombination aus bio und regional überzeugt“, erklärt Haug. Insgesamt 50 Angus Rinder zählt seine Herde. „Unsere Kühe sind von Mai bis Oktober Tag und Nacht auf der Weide. Auslauf, frisches Gras – das tut ihnen einfach gut. Man merkt das daran, dass die Tiere vital und fit sind“, erläutert der Landwirt. Im Winter sind die Rinder in einem großzügigen Offenstall untergebracht. Zu einer artgerechten Haltung gehört für Haug auch die muttergebundene Kälberaufzucht: Auf seinem Hof wachsen die Kälber Seite an Seite mit ihren Müttern auf. „Die Kälber bleiben circa zehn Monate bei ihren Müttern, erst dann wird eine neue Herde mit ihnen gebildet“, erzählt Haug. Das Fleisch der Rasse Angus ist sehr zart und feinmarmoriert – ideal auch für den Grill“, erklärt Haug. Wichtig ist dem Landwirt, dass Fleisch mit Respekt und Wertschätzung gekauft wird. Weniger, dafür bewusst und hochwertig. Neben Fleisch kommt bei Herrn Haug auch Gemüse und Fisch auf den Grill.

Bio-Senf Pionier

Zu den Leckereien auf dem Rost ist Senf und Mayonnaise für Grillfans ein absolutes Muss. Angeleitet von der Idee, Mensch und Umwelt respektvoll zu behandeln, stellt Münchner Kind'l Senf seit mehr als 30 Jahren eine Vielfalt an Sorten her. Besonders beliebt: der hauseigene Bier Senf und die feine Zitronen Mayonnaise. Die Rohstoffe stammen dabei hauptsächlich aus der Region und haben keinen langen Transportweg hinter sich. Alle Produkte werden biologisch hergestellt. Münchner Kind'l ist eine der ersten Firmen, deren Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel zertifiziert wurden.

3059 Zeichen (inkl. Leerzeichen), 38 Zeilen



Weitere Informationen unter www.biosiegel.bayern.de.

Pressekontakt:

Referat alp Bayern
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Denise Ludwig
Tel: 089 / 2182-2316
E-Mail: denise.ludwig@alp.bayern.de

Unterstützt durch
modem conclusa gmbh
Uti Johne und Nicole Thiel
Tel: 089 / 74 63 08 -39 und -44
E-Mail: thiel@modemconclusa.de

Bildmaterial:



Die Angus Rinder der Familie Haug Mai bis Oktober Tag und Nacht auf der Weide und im Winter im Offenstall untergebracht.

Bildrechte: Katharina Mausele Fotografie



Fleischprodukte der Familie Haug vom Angus Rind, ideal für den Grill
Bildrechte: Katharina Mausele Fotografie

Münchner Kindl Senf



Lisana Hartl (v.l.), Geschäftsführer Theo Hartl und Catalina Hartl begutachten Senfkörner am Rand eines Feldes.

Bildrechte: Münchner Kindl Senf



Lisana Hartl (v.l.) und Cartalina Hartl in der Produktion des Senfherstellers
Bildrechte: Münchner Kindl Senf



Kartoffelsalat mit einem feinen Dressing aus mittelscharfem Senf von Münchner Kindl Senf
Bildrechte: Münchner Kindl Senf