



PRESSEMITTEILUNG

Leidenschaft für Regionalität und Handwerk

Grafmühle mit „regional & fair“-Preis des Biokreis ausgezeichnet

Nürnberg, 17.02.2017. Mit der Grafmühle der Familie Bauer steht in Thyrnau eine der ältesten Mühlen- und Bäckereibetrieben Deutschlands. Auf der Biofach 2017 wurden Josef und Michaela Bauer für ihre konsequente Umsetzung regionaler Lebensmittelverarbeitung mit dem „regional & fair“-Preis des Biokreis e.V., Verband für ökologischen Landbau, ausgezeichnet.

Traditionsbewusstsein und neue Wege

Bäckermeister und Müller Josef Bauer betreibt in neunter Generation die Grafmühle als eine Einheit von Mühle, Bäckerei und kleiner Landwirtschaft. 2011 hat er seinen Betrieb auf Bio umgestellt. Aus Getreide aus der Region fertigt er Holzofenbrote und andere Backwaren. Nach einer Modernisierung der Mühle wird auch bald das Getreide wieder vor Ort gemahlen. Um im kleinen Stil zukunftsfähig zu sein, geht Josef Bauer gerne auf die veränderten Bedürfnisse der Verbraucher ein. Individuelle Beratung gehört ebenso dazu wie Backkurse und Gesundheitstage. Gefertigt wird nach dem „Grafmühlener Reinheitsgebot“: Ein reines Roggen-Brot ist bereits im Sortiment, auf technische Enzyme und andere Zusätze verzichtet Josef Bauer völlig, der Hefe-Anteil wird kontinuierlich verringert. Seine Brote enthalten nur Getreide, Wasser und Gewürze. So entstehen im alten Holzofen aus dem Jahre 1926 naturbelassene Brote. „Aus der Region für die Region“ ist für Josef Bauer eine Selbstverständlichkeit und sehr eng gefasst: Das Getreide ist im Umkreis von 30 km gewachsen, Kerne, Milch und Butter kommen aus dem 50 km entfernten Rotthalmünster, Eier aus dem benachbarten Salzweg. Auch die fertigen Brote, Semmeln und Kuchen bleiben in der Region: Ob über Wochenmarkt, Gastronomie oder Bioläden – mehr als 20 km muss kein Brot in die Hände der Kunden zurücklegen.

regional & fair im Biokreis

Für diese konsequente Umsetzung des Prinzips „Regionalität“ wurde die Grafmühle auf der diesjährigen Biofach mit dem „regional & fair“-Preis ausgezeichnet. „Wir freuen uns, Josef und Michaela Bauer für ihr Engagement auszeichnen zu können. Die handwerkliche Verarbeitung geht hier einher mit einer regionalen Verwurzelung, die ein wichtiger Bestandteil eines zukunftsfähigen Ökolandbaus in Deutschland ist“, so Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer anlässlich der Preisverleihung. Mit dem Siegel „regional & fair“ zertifiziert der Verband Produkte, die besondere Kriterien im Bereich Regionalität und faire Produktion erfüllen, und vergibt seit 2007 an herausragende Betriebe den Preis „regional & fair“.

Foto 1: Preisverleihung an Josef und Michaela Bauer von der Grafmühle auf der Biofach 2017.
Bild: Biokreis/Raith.

Foto 2: Josef Bauer in der Backstube in Thyrnau. Bild: Grafmuehle/Dionys.

Kontakt: Dorothee Ahlers, Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungen, ahlers@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Biokreis – Wir machen Bio lebendig! Rund 1150 Landwirte und 150 Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 200 Verbraucher gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Wir stehen seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, Tierwohl, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung und treten basisdemokratisch mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau sowie dessen Weiterentwicklung ein.