

Bio-Produkte: Medaillen-Flut für Erzeuger aus Franken

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) zeichnete bundesweit mehr als 900 Produkte aus – knapp 10 Prozent davon kommen aus der Region

NÜRNBERG Frankens Hersteller von Bio-Lebensmitteln sind Spitze: Im neu erschienen Bio-Guide 2009 der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) wurden elf Produzenten mit Medaillen überhäuft. Insgesamt wurden im deutschsprachigen Raum 916 Produkte ausgezeichnet. Und knapp zehn Prozent davon waren fränkische Öko-Spezialitäten.

■ Schwer abgeräumt hat unter anderem Deutschlands Knäckebröt-König **Klaus Karg** aus Schwabach: Die DLG vergab nicht nur zwei Mal „Gold“ für die Knäckebrötensorten „Dinkel + Saaten“ sowie „Käse-Kürbiskern“, sondern auch für die Bio-Elisen-Lebkuchen der Sorten „Schoko“ und „Weiß“. Auch das Magazin „Öko-Test“ hat die Schwabacher Karg-Produkte mit „sehr gut“ bedacht:

sowie **Völker** (Kitzingen) erhielten ebenso Auszeichnungen wie die **Winzergenossenschaft Thüngersheim**.

■ Die oberfränkischen Milchwerke West in Meeder (bei Coburg) dürfen sich über drei Mal „Gold“ für ihren „**Frankendammer**“ Biokäse freuen.

■ Beim Tee hat die „**Norma**“ in Nürnberg die Nase vorn – mit vier „Bio-Sonne-Produkten“.

17 Auszeichnungen für den fränkischen Discounter Norma

ten“ (Ananas-Ingwer, Erdbeer-Cranberry, Waldbeere, Orange). Der Discounter sammelte auch bei Emmentaler und Frischkäse im Öko-Bereich zwei Preise, ebenso bei

FRANKEN KULINARISCH

„Keine Schwermetall-Spuren, keine Schimmelpilzgift-Rückstände“.

■ Für seinen „vorbildlichen ökologischen Landbau“ wurde von der DLG das **Klostergut Plankstetten** bei Berching (an der fränkisch-oberpfälzischen Grenze) ausgezeichnet: Gemüse wird rund um das Kloster ausschließlich nach Bio-Methode aufgezogen.

■ Im Getränkebereich sahnte wieder einmal der Öko-Limo-Hersteller „**Bionade**“ aus Ostheim in Unterfranken ab: „Für die Herstellung von Bionade

Gemüse-Produkten (neun Medaillen), bei Keksen und Vollkornbrot.

■ Für den „**Demeter Knoblauchfrischkäse**“ gab es für die „SOS Dorfgemeinschaft Hohenroth“ (SOS-Kinderdorf Gemünden/Unterfranken) eine Medaille.

■ Für die „Inspiration der Sinne“ wurde der fränkische **Küchenmeister Christian Mittermeier** in Rothenburg/Tauber geehrt: „Mittermeier setzt sich gemeinsam mit der Hohenloher Züchtereinigung für den Erhalt besonderer Rassen ein!“ Die DLG lobte zudem Mittermeiers Leistung am Herd: „Der Geschmack von Fleisch wird von einer ganzen Reihe von Faktoren bestimmt: Rasse, Alter, Art der Haltung und der Fütterung, Art der Schlachtung und der Fleischreifung und schließlich die Zubereitung des Produkts sind eine Kette, die in allen Teilen stimmen muss.“ **Leo Loy**

Der „DLG Bio Guide 2009“ ist im Internet zu bestellen unter www.dlg-verlag.de, ISBN-Nr.: 978-3-7690-0716-9, 153 Seiten, Preis: 9,90 Euro. Er ist auch im Buchhandel erhältlich.

Bei Getränken räumte wieder einmal „Bionade“ kräftig ab

werden Wasser, Mineralien und natürliche Rohstoffe sowie Säfte und Essenzen von Früchten und Kräutern aus kontrolliertem Anbau verwendet“, lobte die DLG.

■ Auch für Alkoholisches gab's Medaillen: Die fränkischen Weingüter **Stritzinger** (Klingenberg), **Hirn & Hundertwasser** (Untereisenheim)



Ökologisch produziert - mit ökonomischem Erfolg: die in Unterfranken gebraute „Bionade“-Limo, die es seit Kurzem auch mit Quitten-Aroma gibt. Foto: Berny Meyer



Erfolgreicher Bio-Bäcker aus Schwabach: Klaus Karg - hier bei einer Produkt-Präsentation auf der „Biofach“-Messe - erhielt mehrere DLG-Auszeichnungen. Foto: Berny Meyer

