



Extra hoch hängt Andreas Remmelberger jun. das Taferl und zeigt Sina Nagl (links) und Bettina Rolle, wie weit sich der Hafer bis zur Ernte dem Himmel entgegenstreckt. Fotos: Michaela Resch

gung, eine Haltung, kein vordergründiges Geschäft – auch bei Reen und Nagl. Mit dem aufkeimenden Bio-Pflänzchen in Deutschland wuchs auch das Sortiment von Barnhouse an. Kekse, Puddings, Saucen, Baby-nahrung, Schokoweihnachtsmänner – in den Kellergeschossen einer Münchner Bäckerei und schließlich in den ungenutzten Räumen einer Schreinerei wurde Vielfalt produziert, was die Scheunen so hergaben. Und dann kam der große Schnitt. Der Umzug nach Mühlendorf verlagerte die Produktion nicht nur 80 Kilometer nach Osten, er war auch ein Meilenstein in der Unternehmensgeschichte: Barnhouse konzentrierte sich in der eigens gebauten „Krunchy-Bäckerei“ nur noch und ausschließlich auf ihren Verkaufshit Biomüsli. „Ein Befreiungsschlag“, erklärte Neil Reen Jahre später in einem Interview. Stetiges Wachstum gibt der Philosophie recht. Der Personalstand hat sich auf 90 Mitarbeiter vervielfacht und die 15 Tonnen pro Tag laufen über zwei 40 Meter lange Backstraßen, zwei weitere sind im Aufbau.

Auch die Führungsriege hat sich vergrößert. Ein Triumvirat leitet den expandierenden Mittelstandsbetrieb: Reen kümmert sich um die Produktentwicklung, seine Frau Bettina Rolle ist für Personal und Marketing zuständig, Sina Nagl managt die Finanzen. Die Hälfte des Umsatzes kommt aus der eigenen Marke, die andere Hälfte speist sich aus Eigenmarken von Supermärkten und Drogerieketten. In einem Punkt aber gibt es kein Halbe-Halbe: Bei Bio wird nicht gekleckert, da heißt es nur 100 Prozent. Und genau aus diesem Grund läuft jetzt auch ein neues Projekt an. Mit 45 000 Euro unterstützt der Müslimacher die Entwicklung des – nach eigenen Angaben – weltweit ersten Spelzhafers aus biologisch-dynamischer Züchtung, der dann als „Barnhouse-Hafer“ auf den Feldern der regionalen Partner-Landwirte wachsen soll. „Was viele nicht wissen: Derzeit stammt das Saatgut aller Hafersorten, die ökologisch angebaut werden, aus konventioneller Züchtung“, erklärt Sina Nagl. „Bei der Saatgutproduktion findet oftmals lediglich die letzte Vermehrungsstufe unter ökologischen Bedingungen statt.“ Dabei sei es doch wichtig, unter den Bedingungen zu entwickeln, unter denen dann angebaut wird. Der Dotterfeldhof im hessischen Bad Vilbel verfolgt diese Maxime nun mit der Finanzspritze aus Bayern konsequent von Anfang an.

Und damit ist schon der Boden für ein weiteres Aufgabengebiet bereitet: „Der ökologisch gezüchtete Hafer eignet sich hervorragend für den Einsatz auf dem Zwei-Nutzen-Feld“, sagt Nagl. „Leindotter ist nicht nur eine wertvolle Ölpflanze, sondern auch ein sehr guter Bodenverbesserer – und während der Blütezeit eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen.“ Und weil aller guten Dinge – ja – vier sind, kommt gleich ein neues Projekt mit auf den Tisch: Barnhouse fördert gemeinsam mit Christian Müller die Ansiedlung von Wildbienen (siehe Kasten).

Der Laden brummt, die Ideen sprießen, und so wird auch Elisas Hafer bald schon zu wachsen beginnen. Die Tränen der Zweijährigen waren sowieso sofort getrocknet, als Andreas Remmelberger den alten Hanomag gestartet hat. Denn noch viel schöner als „Zukunft säen“, so der Slogan von Barnhouse, ist für Elisa Bulldogfahren.



Mit dem alten Hanomag fahren Andreas Remmelberger sen. und sein Enkel Christian aufs Feld.



So geht's: Den Hafer in die Hand nehmen und mit einer leichten Drehbewegung ausstreuen.

## Komfortzone für Mauerbienen

Zum Schluss sind Christian Müller die Bienen ausgegangen. Das gemeinsame Projekt mit Müslihersteller Barnhouse, bei dem Biobauern als Wildbienenhoteliers eingesetzt werden, hat den Hobby-Imker an seine Grenzen gebracht: Über 40 Holzhäuschen hat Barnhouse an seine Partner-Landwirte verteilt. „Wir sind be-

eindruckt von der Resonanz“, sagt Andreas Bentlage, Pressesprecher der Mühlendorfer Firma. Die Kästen selbst werden in den Altöttinger Ruperti-Werkstätten gefertigt. Jahrelang hat Müller an der Konstruktion herumgetüftelt. Die Freude an den Bienen war ihm dabei Motivation: Zusammen mit seiner Frau züchtet er in der Imkerei in Emmerting die rote Mauerbiene und die gehörnte Mauerbiene. 40 bis 60 Kokons liefert er pro Kasten mit. Rund 2000 Kokons gingen also an die Barnhouser – mehr hat Müller nicht. Die Bestäubungsleistung von Wildbienen ist um ein Mehrfaches höher als die von Honigbienen. Doch macht ihnen die intensive Landwirtschaft das Leben schwer – sie finden zu wenig Futter und verhungern. Hier will Christian Müller gegenwirken und hat nun in Barnhouse einen Partner gefunden. „Ich hatte noch viele Anfragen, die ich auf eine Warteliste für nächstes Jahr setze“, sagt der Imker. Bis dahin gibt es wieder Wildbienen-Nachwuchs. – cts/mir



„Bee Wild“ heißt das Projekt, das diese Hotels für Wildbienen in Umlauf bringt. Foto: M. Resch