

VEGAN WORLD

32 REZEPTSEITEN ZUM HERAUSNEHMEN

RUND UM DIE WELT
VEGAN AUF REISEN

WO LEBEN DIE MEISTEN VEGANER*INNEN?

DEFTIG GRILLEN
DAS BESTE VOM ROST

KUCHEN & CO.
SO GELINGEN KLASSIKER
OHNE MILCH UND EI

ULTIMATIVE ABKÜHLUNG
7 COOLE
SOMMER-DRINKS

WORLD
THE
HOLIDAY
ISSUE

WASSER
IST UNSER LEBENSMITTEL NR. 1
IN GEFAHR?



2,95
EURO*



*AT € 3,30 - CH SFr. 4,40



BARNHOUSE

Heute schon gekruncht?

Ein Backofen, ein Fahrrad – und die Idee von einer besseren Welt: Damit begann vor 40 Jahren die Erfolgsgeschichte eines der wenigen echten Bio-Hersteller Deutschlands: Barnhouse. Wir gratulieren zum Jubiläum!

AUTORIN: CARMEN SCHNITZER



Links: Die Sorte „Classic“ aus der neuen Produkt-Linie „Krunchy and Friends“
Rechts: Die beiden Gründer*innen Neil Reen (o.) und Sina Nagl

Manche Revolutionen beginnen leise – na, oder sagen wir: leise knuspernd. Zum Beispiel in einer kleinen Münchner Küche, wo im Jahr 1979 ein junger Engländer und seine bayerische Freundin Blech für Blech Honig-Hafer-Müsli nach dem Vorbild des britischen Crunchy buken, das sie auch deutschen Gaumen zugänglich machen wollten. Geplant war eigentlich der Import der Knuspermüsli-Spezialität, doch weil kein Hersteller so recht an den Erfolg glauben wollte, nahmen Neil Reen und Sina Nagl die Dinge einfach selbst in die Hand. Sie gründeten die Firma Barnhouse und entwickelten sogar eine kleine Weltneuheit: Denn anders als das Vorbild von der Insel bestand ihr Frühstückprodukt, das sie zur besseren Unterscheidung Krunchy taufte, komplett aus biologischen Rohstoffen. Seinerzeit, als die Bio-Bewegung noch in den Kinderschuhen steckte, keine Selbstverständlichkeit! In die wenigen Münchner Bioläden, die es damals gab, gelangte die Leckerei zumeist mit dem Fahrrad. Reen und Nagl waren Überzeugungstäter, denen schon damals bewusst war, welches absolute Übel die Ausbeutung der Natur durch den Menschen ist. „Eigentlich wollten wir die Welt retten“, fasst es Reen zusammen und lächelt.

An dieser Haltung hat sich bis heute, 40 Jahre nach der Firmengründung, nichts geändert. Aus der Produktion von vier Kilo Knuspermüsli pro Tag sind mittlerweile 1400 Kilo Frühstückscerealien pro Stunde geworden, doch immer noch kommt bei Barnhouse im oberbayerischen

Mühlendorf am Inn nichts in die Tüte, was nicht 100-prozentige und beste Bio-Qualität besitzt; Zusatz-, Hilfs- und Aromastoffe sind tabu. Das Unternehmen arbeitet mit Bio-Landwirten der Verbände Demeter, Naturland, Bioland und Bio-kreis in der Region zusammen und bezieht Hafer und Dinkel direkt von den heimischen Feldern. Ein Miteinander auf Augenhöhe, das die kooperierenden 58 Bio-Bauern sehr zu schätzen wissen, garantiert ihnen Barnhouse doch eine langfristige Zusammenarbeit, faire Preise, Transparenz sowie Offenheit für neue Ideen wie etwa das Drei-Nutzen-Feld, auf dem neben Hafer auch Leindotter angebaut wird, eine traditionelle Ölpflanze, die den Boden verbessert und das Feld zur Blütezeit in eine wunderbare Wildbienen-Weide verwandelt. „Macht die Äcker wieder wild!“ lautet das Motto, unter dem Barnhouse die Landwirte auch bei der Wiederansiedlung seltener Ackerwildkräuter unterstützt. „Die Welt retten“ – das beginnt eben gleich vor der eigenen Haustür.

Knuspern mit gutem Gewissen

Aus Tradition innovativ, so könnte man die Philosophie der Firma Barnhouse zusammenfassen, die organisch sowie behutsam gewachsen ist und Trends weder hinterhergejagt noch sich ihnen verschlossen hat. Wichtig war und ist stets, dass es sich bei den Ideen um keine bloßen Modeerschei-

nungen handelt, sondern um Neuerungen, die dem Geist der Gründer entsprechen. 90 Prozent der Produktpalette (d.h. alle Sorten bis auf vier) sind vegan; gesüßt wird z.B. mit Mais-, Reis- oder Agavensirup bzw. Rohrohr- oder Rübenzucker – und das gerne auch mal sparsam, wie in der neuen, palmfettfreien „KrunchyJoy“-Serie. Diese begeistert mit einem Zuckergehalt, der mit 12 Gramm /100 Gramm mindestens 30 Prozent unter dem herkömmlichen Knuspermüsli liegt. Ebenfalls neu in den Bioläden-Regalen ist die „keksige“ Reihe „Krunchy and Friends“, die das traditionelle Hafer-Krunchy mit eingebackenen Cornflakes vereinigt und ebenfalls ohne Palmfett auskommt. Letzteres betrifft bereits jetzt viele Produkte des Unternehmens, bis zum Herbst dieses Jahres soll das gesamte Sortiment umgestellt sein.

Vieles hat sich getan in den letzten vier Jahrzehnten, manches aber bleibt. Barnhouse ist nach wie vor inhabergeführt, konzernunabhängig und einer der wenigen echten Bio-Hersteller Deutschlands. Und Fahrrad fährt Gründer Neil Reen immer noch leidenschaftlich gern, bei Wind und Wetter: „Mein Rad und ich, wir sind unzertrennlich.“ Nur das Ausliefern seiner Müslis, das überlässt er mittlerweile anderen ...

Appetit bekommen? Dann guck dich doch hier mal um, vielleicht findest du ja dein neues Lieblingsfrühstück:
www.barnhouse.de