



Barnhouse bietet knusprigen Genuss aus regionalem Bioanbau

Zahlen und Fakten

- 1979 Gründung von Barnhouse durch Sina Nagl und Neil Reen in München. Die Idee: englisches Crunchy-Müsli in Bioqualität
- 1998 Nach vielen Innovationen (Babynahrung, Suppen, Getreideriegel u. a.) Rückbesinnung aufs Krunchy-Müsli. Erstes eigenes Gebäude mit Dreischicht-Backbetrieb in Mühldorf am Inn
- 2006 Krunchy Pur Hafer wird BioFach-„Renner des Jahres“
- 2014 Start des Barnhouse-Regional-Projekts
- 2018 Projektstart „Macht die Äcker wieder wild!“; Barnhouse erhält den Biomessen-Förderpreis „Mehr Bio für morgen“
- Von vier Produkten abgesehen sind alle Sorten vegan
- Infos: www.barnhouse.de

Ein bayerisches BIO-GLÜCK

Hafer und Dinkel aus der Heimat: Müsli-Biopionier Barnhouse fördert regionalen Anbau und will **Bienen und Schmetterlinge zurück auf die Äcker** holen

VON DIRK MÜLLER

Für die Bienen sind die „Drei-Nutzen-Felder“ der Biobauern, die für den Biomüsli-Anbieter Barnhouse Hafer produzieren, ein wahrer Segen: Zum heimischen Biohafer – erster Nutzen – wird hier auch Leindotter gepflanzt, der vor dem Hafer aufgeht und unerwünschtes Beikraut kleinhält – zweiter Nutzen. Wenn dann ab Mai der Leindotter blüht, wird das Feld zur summenenden Bienenweide – dritter Nutzen.

Doch Leindotter ist nicht nur Nahrungsquelle für Bienen, sondern auch Kavalier für den Hafer: „Kommt der Hafer, nimmt er sich zurück und lässt ihm den Vortritt ans Licht“, sagt Bettina Rolle, die Barnhouse gemeinsam mit den Gründern Sina Nagl und Neil Reen führt (s. Interview rechts). Bis zur Ernte währt die Symbiose: Hafer und Leindotter werden gemein-

sam gedroschen, erst dann werden Samen und Körner auseinandergesiebt. Während aus dem Hafer Knuspermüsli wird, wird aus dem Leindotter wertvolles Öl gepresst.

Die fruchtbaren Hafer-Leindotter-Felder stehen ganz im Gegensatz zu den Monokultur-Nektarwüsten der modernen Landwirtschaft. Auch Pestizide und Kunstdünger sind hier absolut tabu – „Barnhouse steht für 100 Prozent bio“, so Bettina Rolle.

„DER ERSTE REIN ÖKOLOGISCHE SPELZHAFER DER WELT“

Mit dem regionalen Hafer- und Dinkelanbau setzt Barnhouse auf Kulturpflanzen, die hierzulande selten geworden sind. 2014 startete das Barnhouse-Regional-Projekt, mittlerweile konnten mehr als 50 Biolandwirte in der Region um den Barnhouse-Standort Mühldorf am Inn dafür gewonnen werden. „Im Herbst 2019 werden wir 1400 Ton-

nen regionalen Hafer verarbeiten und damit 75 Prozent unserer Sorten mit regionalem Hafer bzw. Dinkel produzieren“, so Barnhouse-Marketingchef Andreas Bentlage. Der Barnhouse-Hafer ist zudem der weltweit erste Spelzhafer aus rein ökologischer Züchtung – entwickelt mit großer finanzieller Unterstützung des Unternehmens. „Auch die kontinuierliche Weiterentwicklung und Verbesserung ökologischer Sorten unterstützen wir“, so Bentlage.

Ohnehin ist Biogetreideanbau in Deutschland eine Kostenfrage: „Wer das fördern will, muss gute Preise gewähren“, sagt Bettina Rolle. Barnhouse zahlt seinen Landwirten für Biodinkel und -hafer weit mehr als marktüblich. Für die Bauern eine langfristige, sichere Perspektive. Die Barnhouse-Kunden tragen das mit – sie schätzen Bioqualität und Regionalität der Müslis, die es nur im Biohandel gibt, gleichermaßen.

Der nächste Schritt ist das Projekt „Macht die Äcker wieder wild!“: Damit wollen die Mühldorfer wieder Ackerwildkräuter ansiedeln und stellen dafür ihren Partner-Landwirten eine autochthone, also einheimische, Biosaatgut-Mischung zur Verfügung. Vom „wildem“ Acker werden nicht nur die Bienen profitieren, sondern auch Schmetterlinge und viele Vogelarten – und der Mensch, der ein Stück Natur zurückgewinnt.

„VIEL REGION, WENIG ZUCKER – UND NULL PALMFETT“

Mit den neuen, palmfettfreien Knuspermüsli-Kreationen „Krunchy Joy“ und „Krunchy and Friends“ (s. unten) setzt Barnhouse ganz auf den regionalen Hafer und (bei zwei Sorten) sogar regionalen Blaumohn. Dezent dosierte Süße steuern süddeutsche Zuckerrüben bei. Das Resultat ist knuspriger Biomüsli-Genuss mit gutem Gewissen. «

Ab Mai blüht der Leindotter – kommt dann der Hafer, lässt er diesem den Vortritt

„Komplett palmfettfrei“

Barnhouse-Gründer und „Krunchy-Legende“ Neil Reen im Interview



Was macht die besondere Qualität von Barnhouse vor allem aus?

Wir verwenden schon immer nur die besten Rohstoffe. Unser Ziel ist es, das bestmögliche Knuspermüsli zu backen. Nie haben wir nach Preis optimiert, sondern immer nur nach Qualität und Geschmack.

Welche weiteren Ziele und Visionen hat Ihr Unternehmen?

Bis Herbst 2019 ist unser gesamtes Sortiment palmfettfrei. Es ist unsere Aufgabe und Vision, den biologischen Anbau zu fördern – aber richtig! Wir wollen die Welt ein bisschen besser machen.

Wie wichtig ist Barnhouse die Treue zum Biofachhandel?

Barnhouse gibt es nur im Bioladen oder im Biosupermarkt. Für unsere Marke mit ihrer Qualität und ihrer Philosophie ist dort der richtige Platz.

Barnhouse stellt seinen Landwirten autochthones Saatgut seltener Ackerwildkräuter zur Verfügung (Bild links), das auf den Getreidefeldern mit ausgesät wird



Die Barnhouse-Müslis „Krunchy and Friends“ und „Krunchy Joy“ stehen für regionale, rein vegane Bioqualität – gibt's überall im Biohandel