

Lerchen lieben Bio-Emmer

Gut für Tier und Mensch: Auf diesen Emmerfeldern darf sich die Feldlerche wohlfühlen, und das Bio-Korn sorgt später für eine leckere, pflanzliche Kost.

EVE-Lieferantenporträt in der Februarausgabe 2022, Quelle: Red./ PM SoTo

Fenster auf für die Vogelvielfalt

Kleine Idee, große Hilfe: Bio-Landwirte und Bio-Landwirtinnen sparen beim Säen mitten in den Feldern einfach einige Quadratmeter aus. Die kleinen, von Getreide umgebenen Brachflächen sind damit ideale Standorte für die Nester der Feldlerche. In diesen Zonen sind die bedrohten Vögel von der natürlichen Umgebung bestens geschützt. Darüber hinaus finden sie ausreichend Nahrung – quasi direkt vor ihrer eigenen Haustür. Diese konkrete Form des Artenschutzes in der Landwirtschaft nennt sich „Lerchenfenster“.



Beste bayerische Bio-Qualität: Das versprechen die Landwirte vor Ort. Von links: Thomas Schernthaler und Geschäftsführerin Maria Schramm (SoTo), Wolfgang und Ingrid Aicher, Sepp Probst (Biolandwirte); Foto: Maria Schramm/ SoTo.

Mit unseren Landwirten arbeiten wir Hand in Hand«, sagt Maria Schramm. Sie setzt damit voll auf Regionalität, Transparenz und natürlich Bio-Anbau. Aktuell begeistert sich die Chefin der Firma »organic veggio food«, Hersteller von Bio-Spezialitäten der Marke Soto, für ein Schutzprojekt zum Wohl der Feldlerchen. In den bayerischen Ökomodellregionen Waginger See – Rupertwinkel sowie Inn-Salzach an der Grenze zu Österreich wächst zum Beispiel Bio-Emmer. Bis zum Produktionsstandort in Bad

Endorf ist es nicht weit; dort dient die Ernte als wertvolle Zutat für das vegane und vegetarische Sortiment. Dass die Emmerfelder gleichzeitig den Feldlerchen eine Heimat bieten können (siehe Info auf der linken Seite), freut Maria Schramm umso mehr. Denn mit dem Erfolg solcher Projekte möchte sie weitere landwirtschaftliche Betriebe in der Region zum Umdenken anregen. Seit kurzem bezieht Soto beispielsweise auch Hafer, der in den Öko-Modellregionen angebaut wird.

Auf dem Weg zur CO₂-Neutralität

Doch die Soto-Produzenten im Chiemgau blicken auch über den regionalen Tellerrand hinaus: »Wir produzieren seit diesem Jahr offiziell klimaneutral«, freut sich Maria Schramm. Nun gilt es, firmeneigene jährliche Einsparungsziele zu definieren. Zwar sei man schon seit mehr als drei Jahrzehnten klimafreundlich unterwegs, dennoch gebe es stets neue Ideen, sich weiter zu verbessern. »Jetzt stellen wir zum Beispiel unseren Fuhrpark auf E-Autos um«, sagt sie. Und um das bei der Produktion unweigerlich entstehende und nicht komplett zu vermeidende CO₂ zumindest zu kompensieren, hat das Unternehmen bald die Qual der Wahl, welche weltweiten Klimaprojekte man zum Ausgleich fördern wird. »Wir sehen es auch als unsere gesellschaftliche Aufgabe, unseren Beitrag dazu zu leisten – für alle nachfolgenden Generationen«.



Viele leckere Varianten von Spezialitäten auf pflanzlicher Basis bietet die Marke SoTo aus dem Chiemgau. Sehr beliebt sind z.B. die Hanf-Emmer-Bällchen, die jetzt in Kooperation mit Biobauern aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel angebaut werden.

Bild: SoTo