

KORNKREIS und KORNBAUERN – Naturkost, die vom Bauern kommt



Qualität für die Verbraucher

Kornkreis und Kornbauern haben sich zusammen getan, um ein breiteres Angebot an „Naturkost, die vom Bauern kommt“ anbieten zu können.

Angebaut werden z.B. fast vergessene Getreidesorten wie Emmer und Einkorn. Daraus werden Nudelspezialitäten hergestellt. Lupinensamen werden in einer kleinen Rösterei zu „Kaffee“ verarbeitet. Auch Hanföl wird in einer kleinen Ölmühle von einem Mitglied der Erzeugergemeinschaft kalt gepresst und abgefüllt. Die sorgfältige handwerkliche Verarbeitung der Erzeugnisse sorgt für einen entsprechend guten Geschmack. Das gilt nicht nur für die Spezialitäten, sondern auch für das ganze Grundsortiment wie z.B. Müsli, Nudeln, Mehl oder Wurstwaren.



Regionale Rohstoffe und regionale Verarbeiter

Unterschiedliche Höfe bauen unterschiedliche Spezialitäten an, so gibt es eine große Vielfalt auf dem Acker – und auch an Produkten. Die Vielfalt der Kulturpflanzen bringt wiederum eine vielfältige Kulturlandschaft hervor, mit Lebensräumen für Tiere und Pflanzen.

Um regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken, sind Kornkreis und Kornbauern bestrebt, die Rohstoffe jeweils in ihrer Region zu verarbeiten. Die Bauern, die das Getreide für die Spezialitäten erzeugen, sind auf der Verpackung abgebildet, so wissen die Kunden, wer für sie die Lebensmittel angebaut hat.



Faire Preise für die Bauern

Die Auszahlungspreise an die Bauern liegen durchweg im oberen Preissegment, teilweise werden die Konditionen bereits in Vorverträgen vor der Aussaat zusammen mit den Bauern festgelegt.

