

► Biobäuerin

Dreikorngebäck ist bestes Biobrot 2006

Mit großen internationalen Markterfolgen kann die Biobäuerin Silvia Spreitzer aus Winklarn im Mostviertel nicht aufwarten. Den bundesweiten Titel „Biobrot 2006“, den sie kürzlich von Landwirtschaftsminister Josef Pröll überreicht bekam, hätten aber auch Großbäckereien gerne in ihrer Sammlung.

„Eigentlich backe ich mein Dreikornbrot seit 28 Jahren nach dem gleichen Rezept. Der Preis gehört somit auch meiner Kundschaft, weil die mir sagt, was am besten schmeckt“, berichtet die emsige Bäckerin. Sie gilt in der Region als Fachfrau für Nahrungsmittel, die auch Allergikern bekömmlich und vor allem verträglich sind.

Mit ihrem Mann Peter übernahm Silvia Spreitzer Ende der 80er-Jahre ohne bäuerliche Vorkenntnisse im Nebenerwerb den ererbten Hof. „Rasch war klar, dass wir biologisch arbeiten woll-

ten. Damals galt diese Idee noch als wirkliche Spinnerei“, erzählt der für die Feldarbeit zuständige Peter. Nebenbei baute er einen Getreidespeicher, Reinigungsmaschinen und eine Mühle für das eigene Biogetreide auf. Dinkel, Weizen, Roggen und sogar der wertvolle Buchweizen werden von seiner Frau in der sehenswert ausgestatteten Backstube sorgsam zu Brot und Gebäck verarbeitet. Private am dienstägigen Ab-

hoftag, aber auch Schulen und Nahversorger zählen zu den treuen und zufriedenen Abnehmern.

Wenngleich das Dreikornbrot nun der Star im Sortiment ist, die Produktpalette ist weit vielfältiger. Bio-Teigwaren aller Art, mit viel Handarbeit und ohne Zusatzstoffe außer Wasser schonend hergestellt, finden sich im kleinen, aber feinen Abhof-Laden. Verarbeitet wird nahezu alles. Wie die Dinkel-Spelzen, mit denen Gesundheitskissen gefüllt werden.



WOLFGANG ATZENHOFER

Preisgekrönt: Brot vom Biohof Spreitzer

Quelle: Kurier vom Sonntag, 17. September 2006

Beilage „So schmeckt NÖ“, Seite 3

www.kurier.at