

Thema: Schulstart in Bayern! – So haben Ihre Kinder immer eine gesunde Brotzeit aus der Region dabei

Beitrag: 1:53 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Schule geht nun auch in Bayern wieder los – manche Schüler*innen freut's, andere können die nächsten Ferien kaum erwarten. Worauf sich aber alle freuen, sind die Pausen zwischen den Unterrichtsstunden. Da kann man ein bisschen durchatmen, mit den Freunden quatschen und das Pausenbrot essen. Und das ist optimalerweise gesund, liefert Energie und gut schmecken sollte es natürlich auch. Am besten gelingt das mit Zutaten in Bio-Qualität und aus der Region! Jessica Martin berichtet.

Sprecherin: Johannes Gürtner von der Bio-Bäckerei Gürtner aus Oberroth saß an der Quelle und hat deswegen als Schulkind immer eine abwechslungsreiche Brotzeit mitbekommen.

O-Ton 1 (Johannes Gürtner, 12 Sek.): „Wie Butterbrezen, Käsebrezen, Schnittlauchbrot. Die Klassenkameraden, die hatten dann natürlich nicht so tolle Brotzeit immer dabei, und deswegen kam ich da auch immer mit einem ganzen Rucksack voll an und habe denen natürlich immer was mitgebracht.“

Sprecherin: Und das war immer Bio, denn als BIO-Bäckerei, darf man nur Zutaten und Rohstoffe aus der ökologischen Landwirtschaft verwenden.

O-Ton 2 (Johannes Gürtner, 19 Sek.): „Wir wollen reines und gesundes Getreide haben ohne zusätzliche Stoffe und wollten einfach ein gesundes Produkt unseren Kunden liefern. Und seither ist eben neben Mehl, Wasser und Salz und natürlich das Wissen der Bäckerei Gürtner nichts in unseren Backwaren, worauf wir natürlich sehr stolz sind und letztendlich unsere Kunden uns dafür auch sehr schätzen.“

Sprecherin: Die Kunden schätzen auch, dass die Bäckerei nur regionale Zutaten verwendet. Tipps für die Brotzeit in der Schule hat Johannes Gürtner natürlich auch.

O-Ton 3 (Johannes Gürtner, 23 Sek.): „Gutes Butterbrot, ein Schnittlauchbrot oder eine Käsebreze – damit könnt ihr nie etwas Falsches machen. Und zusätzlich auch noch ein bisschen Obst und Gemüse – bringt viele Vitamine – natürlich angepasst an die jeweilige Saison: Sprich Erdbeeren in der Erdbeerzeit und Richtung Spätsommer/Herbst dann die Zwetschgen – und schon habt ihr eine gesunde Brotzeit! Einfach auf das weiß-blaue Bio-Siegel achten. Da weiß man, dass man was Gescheites auf dem Teller hat und da macht man nie was verkehrt.“

Sprecherin: Denn das Siegel steht für ein Bio-Qualitätsversprechen, das über die gesetzlichen Vorgaben hinausgeht und sich an den Öko-Anbauverbänden Demeter, Naturland, Bioland und Biokreis orientiert.

O-Ton 4 (Johannes Gürtner, 18 Sek.): „Und das sorgt auch für den Erhalt der Artenvielfalt, schützt die heimischen Gewässer und stößt natürlich letztendlich weniger CO₂ aus. Dazu kommt: Erzeugt, verarbeitet und gelagert in Bayern. Deswegen das Bayerische Bio-Siegel. Das alles garantiert ein mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem.“



Abmoderationsvorschlag: Eine Brotzeit kann also nicht nur lecker, sondern auch gut fürs Klima sein. Eine gute Orientierung für Ihren Einkauf ist das weiß-blaue Bayerische Bio-Siegel. Mehr Infos finden Sie im Internet unter www.biosiegel.bayern.de

Thema: **Schulstart in Bayern! – So haben Ihre Kinder immer eine gesunde Brotzeit aus der Region dabei**

Interview: 3:12 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Schule geht nun auch in Bayern wieder los – manche Schüler*innen freut's. Andere können die nächsten Ferien kaum erwarten. Worauf sich aber alle freuen, sind die Pausen zwischen den Unterrichtsstunden. Da kann man ein bisschen durchatmen, mit den Freunden quatschen und das Pausenbrot essen. Und das ist optimalerweise gesund, liefert Energie und gut schmecken sollte es natürlich auch. Am besten gelingt das mit Zutaten in Bio-Qualität und aus der Region! Dazu sprechen wir jetzt mit Johannes Gürtner von der Bio-Bäckerei Gürtner aus Oberroth, hallo!

Begrüßung: „Servus zusammen, hallo!“

1. Herr Gürtner, können Sie sich noch erinnern? Was gab's denn bei Ihnen als Brotzeit mit in die Schule?

O-Ton 1 (Johannes Gürtner, 23 Sek.): „Klar, wir an der Quelle saßen, oder ich an der Quelle saß, haben wir natürlich immer ein abwechslungsreiches Brotzeit-Sortiment mitbekommen wie Butterbrezen, Käsebrezen, Schnittlauchbrot. Und witzig war natürlich auch immer: Die Klassenkameraden, die hatten dann natürlich nicht so tolle Brotzeit immer dabei und deswegen kam ich da auch immer mit einem ganzen Rucksack voll an und habe denen natürlich immer was mitgebracht.“

2. Nun führen Sie eine Bio-Bäckerei. Wo ist der Unterschied zu einer herkömmlichen Bäckerei?

O-Ton 2 (Johannes Gürtner, 22 Sek.): „Also wir als Bio-Bäcker dürfen natürlich nur Zutaten und Rohstoffe aus der ökologischen Landwirtschaft verwenden. Deswegen auch das bayerische Bio-Siegel. Wir verwenden nur heimisches und regionales Getreide. Zusätzlich natürlich alles andere, was wir an Rohstoffen verwenden, zum Beispiel die Haselnüsse kommen aus dem Nachbarort, die Erdbeeren, die Zwetschgen, alles ist aus der Region und wird bei uns auch verarbeitet und ist hundert Prozent Bio.“

3. Wieso haben Sie in Ihrer Bäckerei auf Bio umgestellt?

O-Ton 3 (Johannes Gürtner, 40 Sek.): „Wer eben seinen Kunden wirklich ehrliche, reine und gesunde Bio-Backwaren anbieten will und nebenbei aktiven Umweltschutz betreiben möchte, hat eben auch gar keine Alternative zur Bio-Herstellung. Und zwar hat sich einfach der Lebensmittelwandel einfach so geändert, dass sehr viel Spritz- und Düngemittel eingesetzt wurden und wir einfach drauf verzichtet haben und gesagt haben: ‚Wir wollen reines und gesundes Getreide haben ohne zusätzliche Stoffe!‘ Und wollten einfach ein gesundes Produkt unseren Kunden liefern. Und seither ist eben neben Mehl, Wasser und Salz und natürlich das Wissen der Bäckerei Gürtner nichts in unseren Backwaren, worauf wir natürlich sehr stolz sind und letztendlich unsere Kunden uns dafür auch sehr schätzen.“



4. Woran merken Sie, dass das den Kunden wichtig ist?

O-Ton 4 (Johannes Gürtner, 17 Sek.): „Das merken wir vor allem bei Allergikern bzw. Leute, die wirklich auf ihre Ernährung achten, denen Ernährung wichtig ist, natürlich Umweltschutz wichtig ist. Die fühlen sich besser, denen geht's gut und sie wissen auch, was sie zu sich nehmen. Und da sind sie bei uns auf jeden Fall an der richtigen Adresse.“

5. Was raten Sie Eltern, die jeden Morgen vorm Kühlschrank stehen und überlegen, was sie ihren Kindern aufs Brot machen sollen?

O-Ton 5 (Johannes Gürtner, 31 Sek.): „Also definitiv immer saisonal und regional. Da kann man sich es ganz einfach machen: Einfach auf das weiß-blaue Bio-Siegel achten. Da weiß man, dass man was Gescheites auf dem Teller hat und da macht man nie was verkehrt. Gutes Butterbrot, ein Schnittlauchbrot oder einer Käsebreze – damit könnt ihr nie etwas Falsches machen. Schmecken soll's natürlich und das Auge isst auch immer mit. Und zusätzlich auch noch ein bisschen Obst und Gemüse – bringt viele Vitamine – natürlich angepasst an die jeweilige Saison: Sprich Erdbeeren in der Erdbeerzeit und Richtung Spätsommer/Herbst dann die Zwetschgen und schon habt ihr eine gesunde Brotzeit!“

6. Was steckt denn hinter dem Siegel?

O-Ton 6 (Johannes Gürtner, 38 Sek.): „Das Bayerische Bio-Siegel steht eben für ein Bio-Qualitätsversprechen. Das erfüllt sogar mehr als die normalen Öko-Vorgaben. Die Kriterien orientieren sich eben an den vier Öko-Anbauverbänden in Bayern: Das ist einmal Demeter, Naturland, Bioland und Biokreis. Die stehen eben für den ökologischen Landbau. Und das sorgt auch für den Erhalt der Artenvielfalt, schützt die heimischen Gewässer und stößt natürlich letztendlich weniger CO₂ aus. Dazu kommt: Erzeugt, verarbeitet und gelagert in Bayern. Deswegen das Bayerische Bio-Siegel. Das alles garantiert ein mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem.“

Johannes Gürtner von der Bio-Bäckerei Gürtner aus Oberroth zur Brotzeit in der Schule. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Ja sehr gern, lasst es euch schmecken, bleibt's gesund! Servus!“

Abmoderationsvorschlag: Eine Brotzeit kann also nicht nur lecker, sondern auch gut fürs Klima sein. Eine gute Orientierung für Ihren Einkauf ist das weiß-blaue Bayerische Bio-Siegel. Mehr Infos finden Sie im Internet unter www.biosiegel.bayern.de

