

Thema: BIO und regional erste Wahl! - Auch in der Spargelsaison

Beitrag: 2:17 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Aktuell sieht man wieder überall die kleinen Holzhütten, in denen Spargel aus allen möglichen Regionen angeboten wird und auch im Supermarkt findet man weißen oder grünen Spargel. Immer mehr von uns kaufen aber mittlerweile viel bewusster ein. Im Fokus steht hochwertige Bio-Qualität, die im besten Fall auch noch in der Region erzeugt wurde, wie eine Studie der TU München bestätigt. Aber wie erkennt man Bio-Produkte aus der Region? Am einfachsten geht das, wenn man sich am staatlichen weiß-blauen Bayerischen Bio-Siegel orientiert. Mario Hattwig berichtet.

Sprecher: Spargelsalat, Spargelsuppe und Spargelburger - zusammen mit Starkoch Giuseppe Messina konnte Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in einem Food-Truck zeigen, was man aus dem beliebten Saisongemüse machen kann.

O-Ton 1 (Michaela Kaniber, 7 Sek.): „Normalerweise bin ich schon jemand der, wenn man über'n Burger spricht, dann auch an Fleisch denkt - aber ich hab kein Problem, ich werd's sehr gerne probieren.“

Sprecher: Der Spargel ist natürlich mit dem weiß-blauen Bayerischen Bio-Siegel zertifiziert, das für mehr steht als höchste Bio-Qualität.

O-Ton 2 (Michaela Kaniber, 16 Sek.): „Es geht hier um Transparenz, es geht um kurze Wege, es geht darum, dass die Produkte aus den Regionen Bayerns sind. Und umso wichtiger ist es, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen und ganz gezielt darauf zu schauen: Was bietet Bayern? Welches Produkt kann ich mir auch wirklich als bayerisches Produkt holen.“

Sprecher: Regionalität und Bio boomen – vor allem in Bayern – unter anderem wegen des BioRegio-Landesprogramms, das ein ganzes Bündel von Maßnahmen umfasst, wie zum Beispiel die Öko-Modellregionen, die schon jetzt 29 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche in Bayern ausmachen.

O-Ton 3 (Michaela Kaniber, 22 Sek.): „Es gibt Öko-Modellregionen die zum Beispiel eine Brau-Gerste anbauen und die umliegenden Brauereien holen sich die Braugerste und brauen das Bier damit oder auch Bioläden, Dorfläden, die da Hand in Hand arbeiten und ihre regionalen Produkte anbieten und das ist in höchstem Maße nachhaltig und natürlich auch für die Wertschöpfung unserer landwirtschaftlichen Betriebe von größtem Wert.“

Sprecher: Ähnliche Projekte setzt auch die Öko-Modellregion Paartal um. Hier gibt es zum Beispiel Ackerschulen, in denen Kinder Gemüse anbauen und so den Öko-Landbau kennenlernen. Neben vielen Bio-Bauern und Pionieren, die schon 40 Jahre im Bio-Landbau unterwegs sind, stellen auch immer mehr verarbeitende Betriebe auf Bio um – wie das Unternehmen Südstärke, das nun das Bayerische Bio-Siegel erhalten hat, so die Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal Kathrin Seidel.

O-Ton 4 (Kathrin Seidel, 23 Sek.): „Es macht mich natürlich riesig stolz. Ich habe bei mir in der Region ganz starke Akteure. Und ich denke auch, dass die Südstärke zukünftig ein großer Wegbereiter sein kann für weitere Bio-Betriebe oder auch konventionelle Betriebe umzustellen und dadurch auch eine nachhaltige Zukunft zu starten. Die Produkte, wo das Bayrische Bio-Siegel drauf steht, die haben den Vorteil, sie sind nach sehr hohen Anforderungen des ökologischen Landbaus produziert worden.“



Abmoderationsvorschlag: Bio boomt – vor allem in Bayern. Immer mehr von uns kaufen bewusst Bioprodukte aus der Region. Damit man diese Produkte erkennt, unterstützt das weiß-blaue Bayerische BIO-Siegel. Mehr Infos finden Sie unter biosiegel.bayern.

Thema: **BIO und regional erste Wahl! - Auch in der Spargelsaison**

Interview: 4:58 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Aktuell sieht man wieder überall die kleinen Holzhütten, in denen Spargel aus allen möglichen Regionen angeboten wird und auch im Supermarkt findet man weißen oder grünen Spargel. Immer mehr von uns kaufen aber mittlerweile viel bewusster ein. Im Fokus steht hochwertige Bio-Qualität, die im besten Fall auch noch in der Region erzeugt wurde, wie eine Studie der TU München bestätigt. Aber wie erkennt man Bio-Produkte aus der Region? Am einfachsten geht das, wenn man sich am staatlichen weiß-blauen Bayerischen Bio-Siegel orientiert. Dazu sprechen wir jetzt mit Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, die nun (vor kurzem) zusammen mit Starkoch Giuseppe Messina in einem Food-Truck zeigen konnte, was man so alles aus dem beliebten Saisongemüse machen kann. Hallo Frau Kaniber!

Begrüßung: „Hallo – Grüß Gott!“

1. Frau Kaniber, was wird denn (heute) alles aus Spargel gezaubert?

O-Ton 1 (Michaela Kaniber, 13 Sek.): „Es soll einen Spargelsalat geben, es soll eine Spargelsuppe geben, es soll einen Spargelburger geben – ich bin wahnsinnig gespannt, weil normalerweise bin ich schon jemand der, wenn man über’n Burger spricht, dann auch an Fleisch denkt - aber ich hab kein Problem, ich werd’s heute sehr gerne probieren.“

2. Nun wird heute ja Südstärke mit dem bayerischen Bio-Siegel zertifiziert. Aber es geht ja nicht nur um höchste Bio-Qualität. Was kauft man noch, wenn man Produkte mit diesem Siegel wählt?

O-Ton 2 (Michaela Kaniber, 41 Sek.): „Es ist ja grundsätzlich so, dass das Thema Nachhaltigkeit in aller Munde ist. Es geht hier um Transparenz, es geht um kurze Wege, es geht darum, dass die Produkte aus den Regionen Bayerns sind und ich bin der festen Überzeugung, dass gerade Corona uns jetzt auch vor Augen gehalten hat, was es bedeutet, funktionierende Lieferketten zu haben. Und umso wichtiger ist es, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen und ganz gezielt darauf zu schauen: Was bietet Bayern? Welches Produkt kann ich mir auch wirklich als bayerisches Produkt holen. Und ich bin der festen Überzeugung, dass die Premiumstrategie, die wir in Bayern fahren - dass wir über Qualität arbeiten und nicht ein billiges Masseprodukt - dass das genau das Ziel sein muss und dass unsere Verbraucherinnen und Verbraucher den Wert erkennen und damit auch das Ganze unterstützen.“

3. BIO boomt – vor allem in Bayern. Trotz einiger Skepsis hat der Freistaat die Verdopplung des ÖKO-Landbaus von 2010 bis 2020 geschafft. Wie stolz macht Sie das und wie soll es weitergehen?

O-Ton 3 (Michaela Kaniber, 48 Sek.): „Also ich darf mich da nicht mit fremden Federn schmücken. Das war natürlich mein Vorgänger Helmut Brunner, der das herausragend eingeführt hat, dieses Programm „BioRegio 2020“. Wir bauen das Ganze natürlich auch aus. Jetzt, wo wir wissen, dass wir einen Boom erleben, muss man natürlich aber schon auch aufpassen. Es darf nicht sein, dass wir nur den ökologischen Landbau vorantreiben, sondern auf der anderen Seite



müssen wir uns auch Sorgen machen und Gedanken machen: Haben wir denn tatsächlich einen Absatz für die Ware? Und deswegen haben wir jetzt nicht nur die Öko-Modellregionen als Netzwerk ausgebaut, um die Bioproduktion anzukurbeln, auf der anderen Seite ist es ganz wichtig, den Ökomarkt zu beobachten und da haben wir ein ‚Öko-Board‘ eingerichtet, das uns ganz genau sagt, in welchen Bereichen braucht der Markt eben bestimmte Ware und dann kann man auch die Produktion wunderbar steuern und es braucht kein Landwirt Sorge haben, dass er seine Produkte nicht verkaufen kann.“

4. Das BioRegio-Landesprogramm umfasst ein ganzes Bündel von Maßnahmen – auch die Öko-Modellregionen gehören dazu. Was muss man sich unter einer Öko-Modellregion vorstellen?

O-Ton 4 (Michaela Kaniber, 39 Sek.): „29% der landwirtschaftlichen Fläche in Bayern ist schon Öko-Modellregion und da sind wir schon sehr, sehr stolz drauf! Das heißt wir bringen hier Akteure zusammen, die wiederum versuchen, natürlich ihre Produkte vorzustellen innerhalb dieser Öko-Modellregionen und dann sucht man sich auch hier wieder den Absatz. Ich bringe jetzt ein Beispiel: Es gibt Öko-Modellregionen die zum Beispiel eine Brau-Gerste anbauen und die umliegenden Brauereien holen sich die Braugerste und brauen das Bier damit oder auch Bioläden, Dorfläden, die da Hand in Hand arbeiten und ihre regionalen Produkte anbieten und das ist in höchstem Maße nachhaltig und natürlich auch für die Wertschöpfung unserer landwirtschaftlichen Betriebe von größtem Wert.“

Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Sehr gerne! Ich sag Danke und bleiben Sie gesund!“

Zwischenmoderationvorschlag: Die Öko-Modellregionen sind also ein wichtiger Baustein des Landesprogramms BioRegio 2030. Und in den Regionen wird eine große Bandbreite an Projekten umgesetzt – so auch in der Öko-Modellregion Paartal, wo das Unternehmen Südstärke, ein Anbieter von Kartoffelstärke und Stärkederivaten, nun die Zertifizierung mit dem Bayerischen Bio-Siegel erhalten hat. Dazu sprechen wir jetzt mit Kathrin Seidel, Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal, hallo!

Begrüßung: „Grüß Gott!““

1. Frau Seidel, es gibt schon 27 Öko-Modellregionen in Bayern – was ist deren Aufgabe?

O-Ton 1 (Kathrin Seidel, 48 Sek.): „Unser Ziel ist, den Öko-Landbau zu fördern – also sowohl alle Landwirte, die biologisch wirtschaften, mit neuen Wertschöpfungspartnern verknüpfen, also sprich mit einem Bäcker oder einem Metzger aber dann auch große Verarbeiter, die die Lebensmittelindustrie beliefern können. Die zweite Säule ist dann, auf jeden Fall auch Bio in die Gemeinschaftsverpflegung zu bringen wie Schulmilch, ganze Menüs im Kindergarten aber auch im Krankenhaus oder bei der Verpflegung von Kantinen, regionale Bioprodukte unterzubringen. Und der dritte Teil, der Veranstaltungs- und Bildungsbereich: Bewusst zu machen, was die ökologische Landwirtschaft eigentlich alles kann, wie wichtig die für eine enkeltaugliche Zukunft auch ist und das natürlich auch mit Spaß, mit Genuss, mit all diesen Themen zu verknüpfen, die eben für Landwirtschaft, eine gesunde Ernährung und die Nachhaltigkeit stehen.“

2. Welche Projekte setzen Sie ganz konkret um?

O-Ton 2 (Kathrin Seidel, 46 Sek.): „Wir haben bei uns im Paartal das Bruder-Ochs-Projekt. Das Ziel ist da, Milch und Fleisch zusammenzubringen. Das ist ähnlich wie bei den Bruderhähnen. Das kennen wir ja schon auch, kommen da nicht nur weibliche Kälbchen auf die Welt, die dann



auch wieder Milch geben, sondern auch männliche, also der Ochs. Und die werden ganz oft nicht im Bio-Bereich gehalten, weil es nicht lukrativ ist und von daher ist es wichtig, dass die Kälbchen, auch ausgemästet werden und dann für den Verbraucher als Bio-Fleisch zur Verfügung stehen. Als zweites Projekt stehen unser Kinder und Jugendlichen im Zentrum. Wir haben bei uns in der Region zwei Ackerschulen und bald eine neue Ackerkita. Da werden mit den Kindern im Schulunterricht Gemüse angebaut, großgezogen und dann auch verkocht und somit auch der Bio-Landbau ganz praktisch den Kindern näher gebracht.“

3. Nun geht es ja nicht nur um Landwirte, sondern auch um die Unternehmen in der Region. Wie stolz macht es Sie, dass das Unternehmen Südstärke mit dem Bayerischen BIO-Siegel zertifiziert wurde?

O-Ton 3 (Kathrin Seidel, 34 Sek.): „Es macht mich natürlich riesig stolz. Ich habe bei mir in der Region ganz starke Akteure. Ich habe Bio-Pioniere, die schon 40 Jahre im Bio-Landbau unterwegs sind. Und auf dem Nährboden habe ich angefangen zu arbeiten und versucht, eben neue Netzwerke, neue Verknüpfungen aufzubauen. Und ich denke auch, dass die Südstärke zukünftig ein großer Wegbereiter sein kann für weitere Bio-Betriebe oder auch konventionelle Betriebe umzustellen und dadurch auch eine nachhaltige Zukunft zu starten. Die Produkte, wo das Bayrische Bio-Siegel drauf steht, die haben den Vorteil, sie sind nach sehr hohen Anforderungen des ökologischen Landbaus produziert worden.“

Kathrin Seidel, Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal, vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Tschüss!“

Abmoderationsvorschlag: Bio boomt – vor allem in Bayern. Immer mehr von uns kaufen bewusst Bioprodukte aus der Region. Damit man diese Produkte erkennt, unterstützt das weiß-blaue Bayerische BIO-Siegel. Mehr Infos finden Sie unter biosiegel.bayern.

