

Thema: Bio-Erlebnistage 2021 – Noch bis 10. Oktober Bio zum Anfassen aus der Region

Beitrag: 2:03 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Bayern ist seit Jahren Vorreiter, wenn es um das Thema Bio aus der Region geht. Über 11.000 landwirtschaftliche Betriebe in Bayern arbeiten aktuell nach den Richtlinien für den ökologischen Landbau. Dazu kommen noch über 5.000 Bio-Betriebe in der Verarbeitung und im Handel. Immer mehr Menschen kaufen heute Bio-Lebensmittel und es natürlich auch total spannend zu erleben, wo die Produkte herkommen. Und damit wir alle einen Einblick bekommen, was ökologische Landwirtschaft bedeutet, gibt es seit 2001 die Bio-Erlebnistage. Auch in diesem Jahr findet die bayernweite Veranstaltung wieder statt. Noch bis zum 10. Oktober gibt's dann Bio zum Erleben für Groß und Klein. Mario Hattwig berichtet.

Sprecher: Rund 200 Veranstaltungen in ganz Bayern warten auf die Besucher der Bio-Erlebnistage. Dabei kann man hinter die Kulissen bei Bio-Bauern, Verarbeitern, Bäckern, Metzgern oder Gastronomen schauen und auch mitmachen.

O-Ton 1 (Annalena Brams, 27 Sek.): „Es gibt Koch- und Backkurse, es gibt Hoffeste, Kräuterwanderungen, Radltouren – also ein ganz, ganz buntes Programm. Man kann einfach in jede Sparte, die einen so interessiert mal ein bisschen reinlügen und die Hintergründe erfahren. Und alles dreht sich halt um die Frage: ‚Wie wächst Bio-Getreide?‘, ‚Wie werden Bio-Kühe gehalten‘, ‚Wie entsteht eigentlich aus der Milch dann bayrischer Bio-Käse?‘ oder auch: Wir haben ganz, ganz tolle Winzer in Bayern, die ganz spannende Veranstaltungen machen.“

Sprecher: So die bayerische Bio-Königin Annalena Brams, für die das diesjährige Motto der Erlebnistage ‚Bio macht Sinn‘ nicht einfach nur ein Slogan ist.

O-Ton 2 (Annalena Brams, 28 Sek.): „...sondern das ist für mich eine ganz tiefe Überzeugung. Und es gibt immer mehr Menschen, die sich mit Qualität und Herkunft und auch der Erzeugung von Lebensmitteln auseinandersetzen. Und auch Bio ist nicht gleich Bio. Da muss man nochmal ganz klar die Verbandsware Naturland, Biokreis, Bioland und Demeter in den Vordergrund rücken. Das geht nochmal über die gesetzlichen Anforderungen der EU hinaus. Und alle diese Aspekte, also kurze Transportwege, Umweltschutz, Biodiversitätsschutz, Grundwasserschutz – all das verbindet Bio in einem System und an den Bio-Erlebnistagen kann man eben alles nachfragen.“

Sprecher: Und beim Einkaufen bietet das weiß-blaue Bayerische Bio-Siegel eine gute Orientierung.

O-Ton 3 (Annalena Brams, 30 Sek.): „Dieses weiß-blaue Bayerische Biosiegel garantiert die Kombination aus Regionalität und Bio. Das heißt, wir haben hundert Prozent ökologisch wirtschaftende Betriebe. Das Bayerische Bio-Siegel hilft einem einfach dann, die Vorteile, die Ökolandbau hat, direkt vor der Haustür zu unterstützen und das ist ein super Anhaltspunkt, weil von Anbau über Verarbeitung, Lagerung und Handel garantiert hundert Prozent in Bayern stattfindet und das wird dann mit einem mehrstufigen Kontrollsystem überwacht.“

Abmoderationsvorschlag: Noch bis zum 10. Oktober können Sie eine der rund 200 Veranstaltungen besuchen und vor Ort sehen, wie Lebensmittel entstehen. Mehr Infos und alle Veranstaltungen finden Sie im Internet unter www.bioerlebnistage.de.



Thema: Bio-Erlebnistage 2021 – Noch bis 10. Oktober Bio zum Anfassen aus der Region

Interview: 3:27 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Bayern ist seit Jahren Vorreiter, wenn es um das Thema Bio aus der Region geht. Über 11.000 landwirtschaftliche Betriebe in Bayern arbeiten aktuell nach den Richtlinien für den ökologischen Landbau. Dazu kommen noch über 5.000 Bio-Betriebe in der Verarbeitung und im Handel. Immer mehr Menschen kaufen heute Bio-Lebensmittel und es natürlich auch total spannend zu erleben, wo die Produkte herkommen. Und damit wir alle einen Einblick bekommen, was ökologische Landwirtschaft bedeutet, gibt es seit 2001 die Bio-Erlebnistage. Auch in diesem Jahr findet die bayernweite Veranstaltung wieder statt. Noch bis zum 10. Oktober gibt's dann Bio zum Erleben für Groß und Klein. Dazu sprechen wir jetzt mit der bayerischen Bio-Königin Annalena Brams, hallo!

Begrüßung: „Ja Servus, hallo!“

1. Frau Brams, wie wird man denn bitteschön Bio-Königin und was muss man da alles machen?

O-Ton 1 (Annalena Brams, 27 Sek.): „Also ich hab den ersten Kontakt tatsächlich über eine Autogrammkarte von meiner Vorgängerin gehabt – kurz nach deren Krönung – und hab mir damals schon gedacht: ‚Das ist total das coole Amt und ich hätte da echt Bock drauf.‘ Und, ja, dann hab ich eben gesehen, dass wieder die Neuwahl ansteht und hab mich dann gemeldet, hab dann so ein Motivationsschreiben abliefern müssen und dann gab's noch ein Vorstellungsgespräch. Und dann wurde ich angerufen und wurde im September dann gekrönt. Seitdem bin ich zum einen viel online unterwegs und zum anderen bei der Übergabe von Bayerns beste Bioprodukten, aber man kann mich eigentlich zu jeder Gelegenheit einladen, wo es rund um Bio aus Bayern geht.“

2. Was erwartet Besucher in diesem Jahr auf den Bio-Erlebnistagen?

O-Ton 2 (Annalena Brams, 22 Sek.): „Also unter der Überschrift ‚Bayerische Bio-Erlebnistage‘ finden in ganz Bayern rund 200 Veranstaltungen statt. Dabei öffnen Bio-Landwirte, Hersteller oder Verarbeiter ihre Tore und dann können wir einfach einen Blick hinter die Kulissen werfen. Und man kann mit den Menschen, die hinter Bio stecken, ins Gespräch kommen und sich einfach mal anschauen, was hinter Bio eigentlich steckt.“

3. Und was kann man noch erleben?

O-Ton 3 (Annalena Brams, 37 Sek.): „Es beteiligt sich einfach die ganze Wertschöpfungskette – von den Bio-Bauern, über die Verarbeiter, übers Lebensmittelhandwerk, also Bäcker, Metzger oder auch Bio-Gastronomen. Es gibt Koch- und Backkurse, es gibt Hoffeste, Kräuterwanderungen, Radltouren – also ein ganz, ganz buntes Programm. Man kann einfach in jede Sparte, die einen so interessiert, mal ein bisschen reinlügen und die Hintergründe erfahren. Und alles dreht sich halt um die Frage: ‚Wie wächst Bio-Getreide?‘, ‚Wie werden Bio-Kühe gehalten‘, ‚Wie entsteht eigentlich aus der Milch dann bayerischer Bio-Käse?‘ oder auch: Wir haben ganz, ganz tolle Winzer in Bayern, die ganz spannende Veranstaltungen machen.“



4. Und warum ist Bio so wichtig?

O-Ton 4 (Annalena Brams, 43 Sek.): „‘Bio macht Sinn‘ ist ja das Motto der Bayerischen Bio-Erlebnistage und das ist halt nicht nur ein Motto, sondern das ist für mich eine ganz tiefe Überzeugung. Und es gibt immer mehr Menschen, die sich mit Qualität und Herkunft und auch der Erzeugung von Lebensmitteln auseinandersetzen. Und auch Bio ist nicht gleich Bio. Da muss man nochmal ganz klar die Verbandsware Naturland, Biokreis, Bioland und Demeter in den Vordergrund rücken. Das geht nochmal über die gesetzlichen Anforderungen der EU hinaus. Und alle diese Aspekte, also kurze Transportwege, Umweltschutz, Biodiversitätsschutz, Grundwasserschutz – all das verbindet Bio in einem System und an den Bio-Erlebnistagen kann man eben alles nachfragen.“

5. Was heißt es denn, wenn das Bayerische Bio-Siegel auf einem Produkt ist?

O-Ton 5 (Annalena Brams, 31 Sek.): „Dieses weiß-blaue Bayerische Biosiegel garantiert die Kombination aus Regionalität und Bio. Das heißt, wir haben hundert Prozent ökologisch wirtschaftende Betriebe. Das Bayerische Bio-Siegel hilft einem einfach dann, die Vorteile, die Ökolandbau hat, direkt vor der Haustür zu unterstützen und das ist ein super Anhaltspunkt, weil von Anbau über Verarbeitung, Lagerung und Handel garantiert hundert Prozent in Bayern stattfindet und das wird dann mit einem mehrstufigen Kontrollsystem überwacht.“

6. Auch in diesem Jahr ist natürlich bei jeder Veranstaltung Corona ein Thema. Was muss man im Vorfeld der Bio-Erlebnistage wissen?

O-Ton 6 (Annalena Brams, 18 Sek.): „Es gelten halt einfach die üblichen Hygieneregeln: Abstand, wo nötig, Maske. Jeder Veranstalter setzt sich damit auseinander. Teilweise sind Teilnehmerzahlen halt begrenzt. Man muss halt einfach noch schauen, ob man sich anmelden muss und im Vorfeld einfach bei den Veranstaltungstexten ein bisschen nachlesen und dann klappt das ganz wunderbar.“

Bio-Königin Annalena Brams zu den bayerischen Bio-Erlebnistagen. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Ja bitte, sehr gerne!“

Abmoderationsvorschlag: Noch bis zum 10. Oktober können Sie eine der rund 200 Veranstaltungen besuchen und vor Ort sehen, wie Lebensmittel entstehen. Mehr Infos und alle Veranstaltungen finden Sie im Internet unter www.bioerlebnistage.de.

