

Thema: Eine große Portion Bio, bitte! – Die Bayerischen Bio-Erlebnistage noch bis zum 9. Oktober

Beitrag: 2:12 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Bio boomt seit vielen Jahren und ist längst viel mehr als ein Trend. Ein Grund dafür sind die Bio-Erlebnistage, die es seit mittlerweile 21 Jahren in Bayern gibt. In diesem Jahr finden sie noch bis zum 9. Oktober vom Allgäu bis nach Oberfranken und die Oberpfalz statt. Worauf sich alle, die auf Bio abfahren oder sich einfach nur für das Thema interessieren, freuen können und was es alles Spannendes bei den Bio-Erlebnistagen zu entdecken gibt, weiß Mario Hattwig.

Sprecher: Der Bayerischen Bio-Branche ein Gesicht verleihen, Urkunden vergeben, Hofläden eröffnen und Veranstaltungen besuchen – als Bio-Königin ist Annalena Brams zwar viel unterwegs – sie macht das aber gern und aus voller Überzeugung, denn die Zeit in der bayerischen Bio-Welt hat bei ihr ein anderes Bewusstsein geschaffen.

O-Ton 1 (Annalena Brams, 14 Sek.): „...wie vielfältig eigentlich bayerische Bio-Landwirtschaft ist, was alles möglich ist und mich einfach nur darin bestärkt, dass unsere Biobauern und Biobäuerinnen vor Ort eine wahnsinnige Arbeit leisten und mit viel Enthusiasmus dabei sind.“

Sprecher: Und das kann man bei den Bayerischen Bio-Erlebnistagen auf rund 200 Veranstaltungen hautnah erleben.

O-Ton 2 (Annalena Brams, 16 Sek.): „Hof-Besichtigungen, Wein-Wanderungen, es gibt Back- und Kochkurse, Radltouren. Von den landwirtschaftlichen Betrieben, von Bio-Gastronomen, Ökomodellregionen engagieren sich da, Naturkostläden – einfach ganz unterschiedliche Betriebe, die da die Türen öffnen.“

Sprecher: Dabei kann man mit Landwirten und Gastronomen ins Gespräch kommen, viele Infos mitnehmen und alle möglichen Fragen stellen.

O-Ton 3 (Annalena Brams, 18 Sek.): „Gibt's denn die Lila Kuh auf dem Betrieb ums Eck oder sind Schweine vielleicht gar nicht so dreckig, wie man ihnen nachsagt – sind die nämlich tatsächlich nicht. Da könnten wir uns bestimmt an der einen oder anderen Stelle eine Scheibe abschneiden von unseren tierischen Mitgeschöpfen. Von dem her kann man einfach eine tolle Zeit verbringen und es ist absolut empfehlenswert.“

Sprecher: Man erfährt zum Beispiel auch, was man der Umwelt Gutes tut, wenn man Bio-Lebensmittel kauft, denn der Ökolandbau kann dem Klimawandel entgegenwirken, schützt das Grundwasser und die Biodiversität. Eine gute Orientierung beim Einkaufen schafft hier das Bayerische Bio-Siegel.

O-Ton 4 (Annalena Brams, 30 Sek.): „Das Bayerische Bio-Siegel macht ganz deutlich, dass hundert Prozent der Lebensmittel, von der Erzeugung beim Bauern über die Verarbeitung beim Lebensmittelhandwerk bis hin zum Handel in Bayern stattfindet. Und die Erzeugerbetriebe wirtschaften zusätzlich zu hundert Prozent ökologisch. Das Ganze wird dann nochmal über ein mehrstufiges Kontrollsystem abgesichert, so dass man sich wirklich sicher sein kann, wenn man dieses ovale weiß-blaue Bio-Label auf einem Produkt sieht, dass man die ökologische Landwirtschaft bei uns vor der Haustür einfach unterstützt.“



Abmoderationsvorschlag: Noch bis zum 9. Oktober können Sie eine der rund 180 Veranstaltungen der Bayerischen Bio-Erlebnistage besuchen und vor Ort sehen, wie Lebensmittel entstehen und die natürlich auch probieren. Mehr Infos und alle Veranstaltungen finden Sie im Internet unter www.bioerlebnistage.de.

Thema: **Eine große Portion Bio, bitte! – Die Bayerischen Bio-Erlebnistage noch bis zum 9. Oktober**

Interview: 3:15 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Bio boomt seit vielen Jahren und ist längst viel mehr als ein Trend. Ein Grund dafür sind die Bio-Erlebnistage, die es seit mittlerweile 21 Jahren in Bayern gibt. In diesem Jahr finden sie noch bis zum 9. Oktober überall vom Allgäu bis nach Oberfranken und die Oberpfalz statt. Worauf sich alle, die auf Bio abfahren oder sich einfach nur für das Thema interessieren, freuen können und was es alles Spannendes bei den Bio-Erlebnistagen zu entdecken gibt, verrät uns die bayerische Bio-Königin Annalena Brams, hallo!

Begrüßung: „Hallo, servus!“

1. Frau Brams, Sie müssen uns bitte erst mal erklären, was genau eine Bio-Königin macht?

O-Ton 2 (Annalena Brams, 30 Sek.): „Die Bayerische Bio-Königin repräsentiert die gesamte bayerische Biobranche – vom Biobauern und der Biobäuerin über das Lebensmittelhandwerk, Bäckerei, Metzgerei zum Gastronomen, der Bioprodukte einsetzt und dem Handel, der sie vertreibt. Und dabei werd ich einfach eingeladen, auf Urkundenverleihungen, ich habe schon Hofläden eröffnet, Preise übergeben. Das Ziel ist einfach, die bayerische Biobranche in Vielfalt darzustellen und dem Ganzen ein Gesicht zu geben und halt auch einfach präsent zu sein in den Medien.“

2. Sie sind ja nun schon seit einiger Zeit Bayerische Bio-Königin. Wie hat das Ihr Leben aber auch Ihr Verhalten geändert?

O-Ton 2 (Annalena Brams, 22 Sek.): „So direkt die großen Veränderungen hat es jetzt bei mir gar nicht bewirkt im täglichen Leben – mehr so dieses Bewusstsein geschaffen, wie vielfältig eigentlich bayerische Bio-Landwirtschaft ist, was alles möglich ist und mich einfach nur darin bestärkt, dass unsere Biobauern und Biobäuerinnen vor Ort eine wahnsinnige Arbeit leisten und mit viel Enthusiasmus dabei sind.“

3. Worauf können sich die Besucher in diesem Jahr bei den Bio-Erlebnistagen freuen?

O-Ton 3 (Annalena Brams, 28 Sek.): „Diese Vielfalt, die wir da in Bayern haben, die kann man da einfach erleben und sehen. Es gibt Veranstaltungen über ganz Bayern verteilt. Dabei gibt's die unterschiedlichsten Varianten, also Hof-Besichtigungen, Wein-Wanderungen, es gibt Back- und Kochkurse, Radltouren. Von den landwirtschaftlichen Betrieben, von Bio-Gastronomen, Ökomodelregionen engagieren sich da, Naturkostläden – einfach ganz unterschiedliche Betriebe, die da die Türen öffnen.“

4. Warum ist ein Besuch bei den Bio-Erlebnistagen aus Ihrer Sicht ein Muss?

O-Ton 4 (Annalena Brams, 33 Sek.): „Es ist einfach die tolle Möglichkeit, einen wunderschönen Tag mit Familie oder Freunden zu verbringen, mit den Landwirten und



Gastronomen ins Gespräch zu kommen. Und man nimmt einfach ganz viele Infos mit und man kann Fragen stellen ganz frei von der Leber weg: Gibt's denn die Lila Kuh auf dem Betrieb ums Eck oder sind Schweine vielleicht gar nicht so dreckig, wie man ihnen nachsagt – sind die nämlich tatsächlich nicht. Da könnten wir uns bestimmt an der einen oder anderen Stelle eine Scheibe abschneiden von unseren tierischen Mitgeschöpfen. Von dem her kann man einfach eine tolle Zeit verbringen und es ist absolut empfehlenswert.“

5. Dann greifen wir doch gleich mal eine Frage auf: Warum ist Bio so wichtig und warum sollte man Bio-Lebensmittel kaufen?

O-Ton 5 (Annalena Brams, 36 Sek.): „Durch den Verzicht eben auf synthetische Pflanzenschutzmittel und solche Stoffe tun wir sehr viel Gutes – zum Beispiel für unseren Boden, weil der Humusgehalt höher ist. Er ist fruchtbarer, er wird nicht so schnell abgeschwemmt. Er ist stabiler gegen Extremwetterereignisse und damit kommen wir besser mit den Klimaveränderungen zurecht und Ökolandbau ist sogar eine Lösung, um dem Klimawandel entgegenzutreten. Gleichzeitig schützt er unser Grundwasser und unsere Lebensgrundlage wie die Biodiversität. Und deswegen verstecken sich hinter Bio-Lebensmitteln ganz, ganz viele positive Effekte, die ich an der Ladenkasse mit kaufe.“

6. Was bedeutet es, wenn man auf einem Produkt das Bayerische Bio-Siegel findet?

O-Ton 6 (Annalena Brams, 30 Sek.): „Das Bayerische Bio-Siegel macht ganz deutlich, dass hundert Prozent der Lebensmittel, von der Erzeugung beim Bauern über die Verarbeitung beim Lebensmittelhandwerk bis hin zum Handel in Bayern stattfindet. Und die Erzeugerbetriebe wirtschaften zusätzlich zu hundert Prozent ökologisch. Das Ganze wird dann nochmal über ein mehrstufiges Kontrollsystem abgesichert, so dass man sich wirklich sicher sein kann, wenn man dieses ovale weiß-blaue Bio-Label auf einem Produkt sieht, dass man die ökologische Landwirtschaft bei uns vor der Haustür einfach unterstützt.“

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

Verabschiedung: „Danke, Ciao!“

Abmoderationsvorschlag: Noch bis zum 9. Oktober können Sie eine der rund 180 Veranstaltungen der Bayrischen Bio-Erlebnistage besuchen und vor Ort sehen, wie Lebensmittel entstehen und die natürlich auch probieren. Mehr Infos und alle Veranstaltungen finden Sie im Internet unter www.bioerlebnistage.de.

