17. September 2016

Schmankerl vom Bauernhof

Jeden Tag eine andere Spezialität im Mittelpunkt

München (bbv) – Von Apfel bis Zwiebel – auf dem Bayerischen Zentral-Landwirtschaftsfest steht jeden Tag ein anderes Schmankerl vom Bauernhof im Mittelpunkt. An den „Spezialitätentagen“ erhalten die Besucher Kostproben, aber auch vielerlei Informationen direkt vom Erzeuger.

Am Samstag, 17. September, hat der Apfel seinen großen Auftritt. Gemeinsam informieren der Bayerische Bauernverband (BBV) und die Lindauer Obstbauern über die Ernte. Kostproben gibt’s von den Apfelsorten Elstar und Gala sowie der Birnensorte Conference.

Am Sonntag, 18. September, dreht sich alles um Zwetschgen aus Franken. Die typisch blauviolette bayerische Zwetschge mit ihrer länglichen Form und einem spitzen Ende ist etwas ganz Besonderes. Besucher können sich vom besonderen Geschmack der Früchte überzeugen. Natürlich darf auch der Zwetschgenschnaps nicht fehlen, immerhin wird circa ein Drittel der bayerischen Ernte direkt zu Alkohol weiterverarbeitet.

Am Montag, 19. September, bekommt das zweite bayerische Nationalgetränk die ganz große Bühne: Milch. Nach Angaben der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVBM) hielten 2015 rund 30.000 Erzeuger in Bayern 1,21 Millionen Milchkühe und lieferten an 84 Molkereien im Freistaat. Insgesamt wurden so 7.688.660t Milch zu verschiedenen hochwertigen Milchprodukten verarbeitet.

Am Spezialitätentag „Fleisch“ (Dienstag, 20. September) informieren Erzeuger und Vermarkter unter anderem über das Label „Geprüfte Qualität Bayern“, das bei Fleischprodukten u. a. die bayerische Herkunft und Aufzucht der Tiere gewährleistet. Zudem wird die Firma Wolf aus Schwandorf Kostproben ihres umfangreichen Sortiments aus Wurst- und Fleischspezialitäten kostenlos an interessierte Besucher ausgeben.

Am Mittwoch, 21. September, kommen Gemüsefans auf ihre Kosten. Knoblauchsländer Gemüsebauern stellen die Vielfalt an heimischem Gemüse vor. Natürlich gibt es auch Kostproben zum Knabbern. Das Knoblauchsland, eingebettet im Städtedreieck Nürnberg, Fürth, Erlangen, ist das größte Anbaugebiet für Frischgemüse in Bayern. Dort bewirtschaften etwa 120 Gemüsebaubetriebe eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 2.200 Hektar. Davon sind etwa 1.500 Hektar reine Gemüsebaufläche im Freiland und ca. 70 Hektar unter Hochglas.

.../2

Bayerischer Bauernverband · Kommunikation
Max-Joseph-Straße 9 · 80333 München · Telefon 089 55873-209 · Telefax 089 55873-511
Kommunikation@BayerischerBauernVerband.de · www.BayerischerBauernVerband.de

„Bier und Brot“ stehen täglich auf der Speisekarte im Festzelt Tradition, trotzdem geht es am Donnerstag, 22. September, ganz speziell um die Erzeugnisse aus Getreide. Mit knapp 20 Prozent (18,1 %) weist Bayern den höchsten Flächenanteil an der Getreideanbaufläche in Deutschland auf. Die flächenstärksten Getreidearten sind dabei Winterweizen und Wintergerste. Die mit Abstand bedeutendste Sommergetreideart ist die Sommergerste, die häufig als Braugerste verwendet wird.

Beim Spezialitätentag „Bayerischer Meerrettich“ am Freitag, 23. September, besteigt der König der Schärfe den Thron. Vorgestellt werden Anbau, Ernte und Verarbeitung von Meerrettich. Natürlich gibt es auch Meerrettich-Spezialitäten in den verschiedenen Zubereitungsvarianten zum Probieren. Dabei sind auch die Baiersdorfer Krenweiber und die Bayerische Meerrettichkönigin Lea I. Als besondere Spezialität ist Bayerischer Meerrettich seit 2007 europaweit als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) geschützt.

Das Zwiebelland Bayern präsentiert sich am Samstag, 24. September. Besucher sind eingeladen, die verschiedenen Zwiebelsorten zu bestaunen und sich über die zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten der Frucht zu informieren. Mit dabei ist natürlich die neu gekrönte Bayerische Zwiebelkönigin Elisabeth Schweiger aus Pettendorf. Mit gut 2.000 Hektar und einem Anteil von 20 Prozent am Gesamtanbau in Deutschland ist Bayern wirklich das Zwiebelland. Das „Zwiebeldreieck“ zwischen Straubing, Plattling und Landau gilt als größtes zusammenhängendes Anbaugebiet in Deutschland.

Der letzte Wiesn-Sonntag, 25. September, gehört der Bayerischen Kartoffel. Die heimischen Erzeuger erwarten heuer eine durchschnittliche Ernte. Welche wertvollen Inhaltsstoffe in der tollen Knolle stecken, darüber informieren Kartoffelbauern am Spezialitätentag. Zudem winkt ein besonderes Highlight: die Präsentation des Kalenders „Heiße Kartoffel 2017“.

Alle Infoveranstaltungen und Aktionen zu den Spezialitätentagen finden in Halle 9 von 9 bis 18 Uhr statt.

Hinweise für die Medien:

Unter www.zlf.de/presse/termine finden Sie Pressematerialien zu folgenden Spezialitätentagen:

- Apfel
- Zwetschge
- Milch
- Gemüse aus dem Knoblauchsland
- Bayerischer Meerettich
- Zwiebeln aus Bayern

Bayerischer Bauernverband, Kommunikation, Max-Joseph-Straße 9, 80333 München
Telefon (0 89) 5 58 73-2 09, -210, -213; Telefax (0 89) 59 23 11
E-Mail: Kommunikation@Bayerischer**Bauern**Verband.de / Internet: www.Bayerischer**Bauern**Verband.de