



Nr. 25-26

München, 27. Juni 2013

Unsere Themen

Europäische Lebensmittelstandards bewahren

Bei Importen muss Verbraucherschutz oberstes Gebot sein

2

DelikatEssen

Tomaten – Gesunder Augenschmaus

5

Vielseitiges Gemüse bereichert unseren Speiseplan

Mit „Kulturgut“ und „Naturtalent“ in den Sommer

Bayerischer Bauernverband präsentiert neue Kampagnenmotive

3

Presse-Terminhinweise

Der Almsommer beginnt ...

Almauftrieb am 29. Juni 2013 bei Eschenlohe

7

„Bayerische Kartoffel“ in den Startlöchern

Neue Kartoffelkönigin zum Erntebeginn

4

Ernte-Pressefahrt am 9. Juli 2013

Feldrundfahrt und Pressegespräch heuer in Mittelfranken

7

Landjugend ist „Bereit zum Handeln“

Internationales Seminar für Führungskräfte der Landjugendarbeit

5

Auf Erlebnisreise mit dem Shuttlebus

Sielenbach präsentiert moderne Landwirtschaft

8

Europäische Lebensmittelstandards bewahren

Bei Importen muss Verbraucherschutz oberstes Gebot sein

München (bbv) – Die Europäische Union muss entscheiden, wie frei und einfach in Zukunft Handel, Auslandsinvestitionen und die Gewährung von Patentrechten mit den USA ablaufen soll. Der Bayerische Bauernverband sieht den Start der Freihandelsgespräche der EU mit den USA mit sehr gemischten Gefühlen.

Auf der einen Seite ist die europäische Landwirtschaft an Exporten interessiert. Ein durch Freihandelsabkommen verbesserter Marktzugang bietet hierfür Chancen. Andererseits ist zu befürchten, dass bei Freihandelsabkommen die Standards zum Schutz von Mensch, Tier und Umwelt keine ausreichende Rolle spielen. „Die sehr hohen europäischen Standards müssen aber in den Verhandlungen berücksichtigt werden“, fordert Walter Heidl, Präsident des Bayerischen Bauernverbandes. Ein plakatives Beispiel für die massiven Unterschiede in den Standards von EU und USA bietet der Rückblick auf den langjährigen Handelsstreit über das Importverbot der EU für Fleisch von Rindern, die in den USA unter dem Einsatz von Hormonen gemästet werden.



Der Bayerische Bauernverband fordert deshalb die EU-Kommission, das EU-Parlament und den EU-Rat und damit auch die deutsche Bundesregierung auf, in den Handelsgesprächen Rahmenbedingungen für einen fairen Wettbewerb und Handel

gerade im Agrarsektor sicherzustellen. Das bedeutet, dass Importe die gleichen hohen Standards erfüllen müssen wie die innerhalb der EU erzeugten Produkte. Falls gleiche Standards nicht gewährleistet werden können, muss es alternativ die Möglichkeit zu einem Außenschutz für die EU weiterhin geben, gerade für besonders sensible Produkte wie Milch, Rindfleisch und Zucker. „Das ist gelebter Verbraucherschutz und nur fair gegenüber den bayerischen Bauernfamilien“, sagt Heidl. „Nur wenn die EU bei Handelsabkommen und auch bei den WTO-Verhandlungen konsequent bleibt, können wir in Zukunft nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel erzeugen.“

Mit „Kulturgut“ und „Naturtalent“ in den Sommer

Bayerischer Bauernverband präsentiert zwei neue Kampagnenmotive

München (bbv) – Sommer, Sonne, Biergarten! Was gibt es Schöneres, als an warmen Sommertagen ein schattiges Plätzchen im Biergarten ergattert zu haben und ein frisch Gezapftes zu genießen? Mit einem neuen Motiv seiner Kampagne „Landwirtschaft – von heute, für morgen“ rückt der Bayerische Bauernverband ein bayerisches „Kulturgut“ in den Mittelpunkt: den Hopfen.



Für 100 Liter Bier benötigt man gerade mal 100 g Hopfen – doch die sind entscheidend für den typischen Geschmack und den Bitterton. Jede Hopfensorte hat ihren eigenen Geschmack, deshalb enthält jedes Bier eine spezielle Mischung an verschiedenen Hopfen. Diese Mischung ist natürlich ein strenges Geheimnis eines jeden Braumeisters.

Bayern ist das Hopfenzentrum weltweit. Die Hallertau oder auch Holledau genannt ist das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Deutlich kleiner, aber bekannt durch spezielle Hopfensorten ist das zweite bayerische Anbaugebiet in Spalt (Mittelfranken). Bayerischer Hopfen steht für Qualität. Er kommt weltweit beim Bierbrauen zum Einsatz. Über 70 Prozent der deutschen Ernte werden in mehr als 100 Länder exportiert.

Und wie wächst er? Hopfen wird aufgeleitet, d. h. er wird per Hand um Drähte gewickelt und wächst dann an einem sieben Meter hohen Gerüst empor. In den Hopfengebieten bieten diese Hopfengärten ein prägendes Bild der Kulturlandschaft. Bei guter Witterung wächst der Hopfen bis zu 30 Zentimeter am Tag. So schnell wächst keine andere Pflanze in unseren Breitengraden.

„Naturtalent“ Streuwiese

Das zweite Sommermotiv, das der Bayerische Bauernverband vorstellt, ist das „Naturtalent“. Es zielt auf den Beitrag der bayerischen Landwirte für unsere Kulturlandschaft. Im Mittelpunkt stehen so genannte Streuwiesen: ökologisch besonders wertvolle Wiesen im Alpenvorland, die seltene Tier- und Pflanzenarten beherbergen, so zum Beispiel die Sumpf-Gladiole oder den Schlauch-Enzian. Indem die Landwirte diese Flächen bewirtschaften und den Aufwuchs der Streuwiesen als Einstreu für ihre Tiere im Stall nutzen, leisten sie einen besonderen Beitrag zum Umwelt- und Artenschutz.



„Bayerische Kartoffel“ in den Startlöchern

Neue Kartoffelkönigin zum Erntebeginn

München (bbv) – Die Witterung war bislang nicht der beste Freund der „Bayerischen Kartoffel“: der lange Winter, das späte und nasse Frühjahr und die vergangenen starken Niederschläge machten der tollen Knolle ordentlich zu schaffen. Doch mit der Krönung der bayerischen Kartoffelkönigin am 5. Juli wird traditionell die neue Kartoffelsaison in Bayern eingeläutet.

Bis dahin dürften die ersten bayerischen Frühkartoffeln in den Hofläden und auf den Märkten zu finden sein und etwas später dann auch im Lebensmitteleinzelhandel. Dank sorgsamer Behandlung bei der Ernte und modernster Lagertechnik stehen hochwertige bayerische Kartoffeln nahezu das ganze Jahr über zu Verfügung – das spart weite Transportwege.



„Der regionale Vermarktungsansatz liegt den bayerischen Kartoffelanbauern sehr am Herzen“, betont Konrad Zollner, Vorsitzender der bayerischen Erzeugergemeinschaften. „Wir haben in Bayern beste Qualitäten und ausreichend Kartoffeln im Anbau, da ist es dem Verbraucher schwer zu vermitteln, dass man Kartoffeln, die zu

80 Prozent aus Wasser bestehen, durch halb Europa fährt.“

Die noch amtierende Kartoffelkönigin Anja Gottschall schwört übrigens auf Pellkartoffeln mit Quark. Wenn sie aber berufsbedingt wenig Zeit habe, greife sie auch auf Kloßteig, Pommes und Co. zurück – alles praktische Verarbeitungsprodukte, die es übrigens auch aus bayerischer Produktion mit bayerischen Kartoffeln gibt. Dass die Knollen aus der Region die besten sind, da sind sich Landwirt Zollner und die Kartoffelkönigin einig. Damit Verbraucher die regionalen Produkte besser erkennen, haben die Kartoffelbauern zusammen mit ihren Vermarktern das Logo „Bayerische Kartoffel“ entwickelt.

Wer die Nachfolge von Anja Gottschall antritt und ab 5. Juli als Bayerische Kartoffelkönigin regiert, dürfte eines der bestgehüteten Geheimnisse der bayerischen Kartoffelbauern sein.

In Bayern als zweitgrößtem Kartoffelland in Deutschland wurden im Jahr 2012 Kartoffeln auf rund 41.500 Hektar angebaut.

Landjugend ist „Bereit zum Handeln“

Internationales Seminar für Führungskräfte der Landjugendarbeit

München (bbv) – Vom 15. Juli bis zum 1. August findet im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching das 26. Internationale Seminar für Führungskräfte der Landjugendarbeit statt. Unter dem Motto „Bereit zum Handeln“ diskutieren rund 100 Führungskräfte aus über 50 Nationen neue Lösungswege für innovative Jugendarbeit auf dem Land. Der weltweite Austausch auf Augenhöhe gilt als Markenzeichen dieser internationalen Zusammenkunft.

Qualifizierung und Bildung gelten als Schlüssel für die Zukunft von Landwirtschaft und ländlichen Räumen. Das Internationale Seminar vermittelt moderne Bildungs- und Projektarbeit an praxisnahen Beispielen. So trainieren die Teilnehmer Führungskompetenzen wie Kommunikation und Kooperation, Motivation, Gruppendynamik oder Konfliktmanagement. Auf diese Weise soll die Eigenverantwortung junger Menschen auf dem Land gestärkt werden.

Das Internationale Seminar für Führungskräfte der Landjugend wird erstmals von einer Kunstaustellung und einem Atelier umrahmt. Die Brasilianerin Cristina Barroso zeigt ihre Werke unter dem Titel „Terra incognita“.

DelikatEssen

Tomaten – Gesunder Augenschmaus

Vielseitiges Gemüse bereichert unseren Speiseplan

München (bbv) – Tomaten sind nicht nur gesund, sondern auch schön anzusehen. Besonders beeindruckend ist ihre Vielfalt in Farbe und Form. Eines jedoch haben sie alle gemeinsam: sie schmecken gut und enthalten wertvolle Inhaltsstoffe.

Am häufigsten kommt die rotleuchtende Tomate auf den Markt. Es gibt sie aber auch von weiß über gelb, orange, rot, rosa, violett, grün, braun bis schwarz. Gestreifte und marmorierte Tomaten sind ebenfalls bekannt. Auch in der Fruchtform gibt es eine große Vielfalt: rund, oval, flach, herz-, eier- oder birnenförmig, glatt oder gefurcht – Tomaten sehen schön aus, schmecken hervorragend und enthalten eine Vielzahl an Vitaminen. Deshalb bereichert dieses kalorienarme und vielseitige Gemüse unseren Speiseplan. Das aus Südamerika stammende Nachtschattengewächs gefiel ebenso wie ihre „Kollegin“, die Kartoffel, wegen ihrer Blüte und wurde vor allem als Zierpflanze gehalten. Erst um 1900 gewannen Tomaten in Deutschland als Lebensmittel an Bedeutung. Neben ihrer Vielseitigkeit in der Küche können die Tomaten auch mit ihren Inhaltsstoffen punkten: Sie enthalten B-Vitamine, Eisen, Zink und Kalium sowie – wenn sie mit Schale verzehrt werden –

Ballaststoffe, die für eine gute Verdauung sorgen. Für die schöne rote Farbe ist der Farbstoff Lykopen zuständig, dem krebspräventive Wirkung zugeschrieben wird. Freiland-Tomaten enthalten zudem noch eine gute Portion Vitamin C, das bekanntlich das Immunsystem des Körpers unterstützt.



Tipps rund um die Tomate

- Kaufen Sie Tomaten in der Saison. So erhalten Sie heimische Tomaten, die besonders aromatisch sind und nur kurze Transportwege hinter sich haben.
- Bewahren Sie Tomaten nicht im Kühlschrank auf, da sie hier an Geschmack verlieren. Am besten werden sie an einem dunklen Ort bei Raumtemperatur aufbewahrt. Auf diese Weise sind Tomaten bis zu 14 Tage haltbar.
- Noch nicht ganz rote Tomaten können auf der Fensterbank nachreifen.
- Tomaten verströmen das Reifegas Ethylen. Lagern Sie deshalb Tomaten getrennt von anderem Obst oder Gemüse, um dessen vorzeitigen Reifeprozess zu vermeiden.
- Grüne Teile der Tomaten können, in größerem Maß verzehrt, zu Übelkeit und Erbrechen führen. Ursache dafür ist Tomatidin, eine Ssubstanz ähnlich dem Solanin der Kartoffeln. Entfernen Sie deshalb alle grünen Teile. Auch von den grünen Tomatensorten sollten Sie nicht zu viel essen.
- Schimmelige Tomaten nicht ausschneiden, sondern wegwerfen, da sich Schimmelsporen über die ganze Frucht verteilen können.

Tomatenanbau in Bayern

Laut Statistischem Landesamt wachsen in Bayern Tomaten auf einer Fläche von knapp 52 Hektar unter Glas oder Schutzfolie.

Regional einkaufen

Frische Tomaten kauft man am besten direkt beim Erzeuger. Einen Überblick über alle Gemüse-Direktvermarkter in Bayern gibt die Seite www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.de.

Das Rezept „Tomatencappuccino mit Basilikumschaum“ aus dem Kochbuch „Echt gut“ finden Sie auf unserer Homepage unter www.BayerischerBauernverband.de/pd25-26_Tomaten

Presse-Terminhinweise**Der Almsommer beginnt ...****Almauftrieb am 29. Juni 2013 bei Eschenlohe**

München (bbv) – Nach der kühlen Frühjahrswitterung und den heftigen Regenfällen steht der Almauftrieb 2013 bevor. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, dabei zu sein und laden Sie zum Almauftrieb am Samstag, 29. Juni, auf die Zwieselalm (Kreis Garmisch-Partenkirchen) ein. 29 Bauernfamilien aus Eschenlohe und Schwaigen treiben ihr Jungvieh auf.

Wir schließen uns der Herde um 5.00 Uhr morgens an und steigen circa 2,5 Stunden zur Alm auf. Dort haben Sie die Möglichkeit, mit dem Hirten Klemens Schönach, den Almbauern, Bezirksbäuerin Christine Singer und Bezirkspräsident Anton Kreitmair Interviews zu führen und Fotos zu erstellen.

Die Wanderroute erfordert nur eine geringe sportliche Kondition. Es besteht jedoch die Möglichkeit, Personen und Ausrüstung zu transportieren (bergauf und bergab). Treffpunkt ist um 4.45 Uhr an der Brücke: Loisachstraße 1, 82438 Eschenlohe. Fragen und Ihre Anmeldung nimmt Stefanie Schmid (Bayerischer Bauernverband, Hauptgeschäftsstelle Oberbayern) unter 089/55873-410 entgegen.

Ernte-Pressefahrt am 9. Juli 2013**Feldrundfahrt und Pressegespräch heuer in Mittelfranken**

München (bbv) – Am 9. Juli 2013 laden der Bayerische Bauernverband und das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zur Erntepressefahrt nach Puschendorf in den Landkreis Fürth ein. Die Veranstaltung findet damit heuer zum ersten Mal in Franken statt.

Nach einer Feldrundfahrt informieren der Präsident des Bayerischen Bauernverbandes Walter Heidl, der Bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Helmut Brunner und BBV-Getreidepräsident Hermann Greif über den Vegetationsverlauf von Getreide und weiteren Kulturen und geben einen Ausblick auf die Ernte 2013.

Eine gesonderte Einladung erhalten Sie in der kommenden Woche.

Auf Erlebnisreise mit dem Shuttlebus Sielenbach präsentiert moderne Landwirtschaft

München (bbv) – Am kommenden Sonntag starten die Shuttlebusse zu Sielenbachs „Erlebnisparkours“: Bei der Aktion des Bayerischen Bauernverbandes können bei den Rundfahrten am 30. Juni 2013 zwölf landwirtschaftliche Betriebe besichtigt werden, die moderne Landwirtschaft auf ihren Höfen präsentieren.

Besucher aus Stadt und Land und besonders Familien sind zu dieser Erlebnisreise eingeladen, denn beim Blick in die Ställe von Betrieben mit Legehennen- und Milchviehhaltung gibt es für Jung und Alt viel zu entdecken. Wie sehen Angusrinder aus, was versteht man unter Weiderindern, wie funktioniert das Melken mit einem Melkroboter, was gehört zur Schweine- und Bullenmast, wofür sind Biogasanlagen notwendig und wie werden Eier sortiert? Für interessierte und wissbegierige Besucher, die alles über Landwirtschaft in Erfahrung bringen wollen, ist die Erlebnisreise in Sielenbach das perfekte Angebot. Zusätzlich informieren Betriebe mit Biogas- und Photovoltaikanlagen über ihren Beitrag zu Sielenbachs Energieerzeugung. Wie Landwirtschaft und Naturschutz zusammenarbeiten, wird im Rahmen des Arten- und Biotopschutzprojektes Ecknachtal gezeigt.

Hof- und Stallbesichtigungen, dazu viele Infostände von Verbänden, Firmen und Organisationen auf den Betrieben: der Ausflug ins Wittelsbacher Land zeigt die breite Palette der heimischen Landwirtschaft. Mit einem großen Kinderprogramm wird die Erlebnisreise auch für die kleinen Besucher zu einem Abenteuer.

Zwischen 10:00 Uhr und 17:00 Uhr verkehren Shuttlebusse zwischen den Höfen. Ausreichend Parkplätze gibt es im Bereich der Festhalle in Richtung Raderstetten.

Weitere Informationen gibt es unter www.tag-des-offenen-bauernhofes.de.