



Presse-Dienst

www.BayerischerBauernVerband.de

Bayerischer
BauernVerband

Nr. 42-43

München, 23. Oktober 2014

Unsere Themen

Beton und Teer weiter auf dem Vormarsch

Flächenverbrauch in Bayern angestiegen – Bauernverband fordert endlich Neugestaltung des Grundstückverkehrsgesetzes

2

Regio Agrar Bayern zum fünften Mal in Augsburg

Landwirtschaftliche Fachmesse vom 10. bis 12. Februar 2015

5

Kein Patent auf Tomaten oder Brokkoli!

Bauernverband fordert klare Positionierung des Europäischen Patentamtes

3

Fangfrisch ins Netz gegangen

Bauernhof- und Landurlaub Bayern mit neuem Internetauftritt

6

Reiche Apfelernte – Raffinierte Reserven für den Winter zaubern

Jetzt pikantes Apfelchutney kochen

4

Weinkultur in Literatur, Geschichte und Gegenwart

Foyergespräch mit Weinprobe am 3. November in Herrsching

8

Wintergemüse im Mittelpunkt

Rote Beete, Steckrübe, Wirsing und Co.

5

7

Beton und Teer weiter auf dem Vormarsch

Flächenverbrauch in Bayern angestiegen – Bauernverband fordert endlich Neugestaltung des Grundstückverkehrsgesetzes

München (bbv) – Baumaßnahmen, Netzausbau, Hochwasserschutz – der Zugriff auf landwirtschaftliche Flächen kommt aus vielen Richtungen. Seit 1970 sind der bayerischen Landwirtschaft mehr als 500.000 Hektar entzogen worden und nach wie vor gehen täglich mehr als 18 Hektar landwirtschaftliche Fläche verloren. Das zeigen die aktuellsten Zahlen des Bayerischen Landesamtes für Statistik und Datenverarbeitung. Während der Verlust an landwirtschaftlicher Fläche zuletzt leicht gefallen war, steigt der Flächenverbrauch in Bayern damit wieder.

Ein ähnlich pessimistisches Bild zeichnet eine aktuelle Studie des Bundesinstituts für Bau-, Stadt- und Raumforschung (BBSR). Deutschlandweit wurde demnach zwischen 2009 und 2012 täglich eine Fläche von rund 74 Hektar verbraucht, insbesondere für Gebäude und Verkehrsprojekte. „Die Neubesiedlung geht vor allem zulasten ertragreicher Ackerflächen“, sagt Roland Goetzke, einer der Autoren der Studie. „Durch Bebauung sind diese wertvollen Böden für die landwirtschaftliche Produktion dauerhaft verloren.“ Dabei stehen nach BBSR-Schätzungen innerhalb der Städte und Gemeinden 120.000 bis 165.000 Hektar Brachflächen und Baulücken zur Verfügung.

Damit hat sich die Inanspruchnahme von Flächen zwar verlangsamt, allerdings liegt sie noch immer weit über dem Ziel der Bundesregierung, den täglichen Verbrauch bis 2020 auf 30 Hektar zu begrenzen. In einer Modellrechnung geht das BBSR davon aus, dass der Flächenverbrauch auch 2030 noch 45 Hektar pro Tag betragen wird. „Damit die Land- und Forstwirtschaft die Bevölkerung auch künftig mit Lebensmitteln und Bioenergie versorgen kann, müssen landwirtschaftliche Flächen dringend geschützt werden“, sagt der bayerische Bauernpräsident Walter Heidl. Der Bayerische Bauernverband macht sich deshalb für ein nachhaltiges Flächenmanagement und eine Verbesserung des landwirtschaftlichen Bodenrechts stark.

Wenn landwirtschaftliche Flächen verkauft werden, muss der Verkauf geprüft und nach dem Grundstückverkehrsgesetz genehmigt werden. Das Problem: Während in anderen Bundesländern eine Genehmigung teils schon ab 0,15 Hektar nötig ist, greift das Gesetz in Bayern erst ab zwei Hektar. Damit künftig Bauernland in Bauernhand bleiben kann, muss diese Freigrenze herabgesetzt werden. Außerdem sind weitere Gesetzesänderungen nötig, um negative Entwicklungen in den Griff zu bekommen. So müssen z. B. die vielen Bestimmungen aus verschiedenen Gesetzen vereinheitlicht und in einem Landesgesetz zusammengeführt werden sowie eine bessere Beratung auf den Weg gebracht werden.

Der Flächenverbrauch im Jahr 2013 lag damit bei 18,1 Hektar oder 26 Fußballplätzen pro Tag. 2012 war er bereits auf 17 Hektar gesunken. Wie die Auswertung des

amtlichen Liegenschaftskatasters der Vermessungsämter durch das Bayerische Landesamt für Statistik und Datenverarbeitung ergab, waren zum Stichtag 31. Dezember 2013 in Bayern knapp 818.900 Hektar mit Siedlungs- und Verkehrsfläche bedeckt. Das sind 11,6 Prozent der gesamten Landesfläche des Freistaats. Gegenüber 2012 nahm die Siedlungs- und Verkehrsfläche um weitere 6.612 Hektar bzw. 0,8 Prozent zu.

Kein Patent auf Tomaten oder Brokkoli!

Bauernverband fordert klare Positionierung des Europäischen Patentamtes

München (bbv) – Am 27. Oktober verhandelt das Europäische Patentamt in München über das sogenannte Tomaten- und Brokkolipatent. Es geht um die Frage, wie sich das Verbot der Patentierung klassischer Züchtungsverfahren auf die Zulässigkeit von Patentansprüchen auf die gezüchteten Pflanzen oder pflanzliches Material wie beispielsweise Früchte, auswirkt. Der Bauernverband bekräftigt im Vorfeld der Verhandlung nochmals seine deutliche Ablehnung von Patenten in der Tier- und Pflanzenzüchtung.

Bereits 2010 hatte das Europäische Patentamt entschieden, das klassische Züchtungsverfahren vom Patentrecht auszunehmen. „Dieses Urteil darf nicht ausgehöhlt werden“, fordert Hermann Greif, Vorsitzender des BBV-Landesfachausschusses für pflanzliche Erzeugung. „Es wäre vollkommen widersprüchlich, wenn ein Patent auf Tomaten und Brokkoli erteilt werden könnte, obwohl das zugrundeliegende Züchtungsverfahren selbst nicht die erforderliche Erfindungshöhe aufweist.“ Eine solche Regelung würde auch dem Willen des deutschen Gesetzgebers widersprechen, der bereits im deutschen Patentgesetz geregelt hat, dass die durch herkömmliche Züchtungsverfahren gewonnenen Pflanzen und Tiere nicht patentierbar sind.

Der Bauernverband hält das Patentrecht nach wie vor nicht für geeignet, die Besonderheiten der sich biologisch vermehrenden Materie in Landwirtschaft und Züchtung abzudecken. Solange es auf EU-Ebene noch keine entsprechende Änderung der Biopatentrichtlinie gibt, gilt es, die gesetzlichen Grundlagen sehr restriktiv auszulegen, damit nicht noch mehr unwiderrufliche Fakten in diesem sensiblen Bereich der Biopatente geschaffen werden. Der Bauernverband appelliert an das Europäische Patentamt, seiner hohen Verantwortung gerecht zu werden und in seiner Entscheidung mögliche Auswirkungen auf Landwirtschaft und Züchtung zu berücksichtigen.

Reiche Apfelernte – Raffinierte Reserven für den Winter zaubern

Jetzt ein pikantes Apfelchutney kochen

München (bbv) – Dieser Sommer hat uns eine reiche Apfelernte beschert. Dieses köstliche Obst ist mit 52 Kcal pro 100 g kalorienarm und liefert, abhängig von der Sorte, im Durchschnitt 12 mg Vitamin C. Der höchste Anteil an sekundären Pflanzenstoffen findet sich in den alten Apfelsorten mit hohem Gerbstoffanteil, wie z.B. Cox Orange. Äpfel sind gut zu lagern und liefern über den Winter das Vitamin C, das unsere körperliche Widerstandskraft stärkt. Sie enthalten viel Pektin, Ballaststoffe für den Körper, die unsere Verdauung in Schwung bringen und positiv auf den Cholesterinspiegel wirken.

Äpfel eignen sich hervorragend für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Als kleine knackige Zwischenmahlzeit auf die Hand eignet sich die unempfindliche Frucht ideal. In der geschmacklichen Vielfalt von herb, säuerlich bis süß variieren sie auch in ihrer Farbe von grün über gelb bis rot und sind abhängig von der Sorte im Fruchtfleisch fest bis mehlig. Durch die gute Lagerfähigkeit bestimmter Sorten sind wir auch im Winter gut mit diesem heimischen Obst versorgt.

Für die kreative Küche bietet der Apfel ebenfalls gute Verwendungsmöglichkeiten in einer Vielzahl an leckeren Gerichten von süß bis deftig. Er schmeckt als Apfelkuchen so gut wie als Apfelwein, Apfelmus oder Füllung in der Martinsgans. Wer aus dem eigenen Garten mehr Früchte hat als er verzehren oder lagern kann, dem bieten sich verschiedene Methoden der Haltbarmachung. Es lohnt sich Saft herzustellen zum Mischen für Obstschorlen oder um daraus Apfelgelee zu kochen.

Raffiniert sind auch würzige, häufig süß-saure Chutneys. Saucen mit püreeartiger, leicht stückiger Konsistenz, die Fleischgerichte pfiffig ergänzen aber auch gut zu herhaftem Käse passen.

Chutneys werden wie Konfitüren hergestellt. Durch das Kochen und die Zugabe von Zucker wird die Sauce konserviert und fest. Man würfelt für ein pikantes Apfelchutney geschälte Äpfel und kocht diese je nach Geschmack mit anderem Gemüse, wie z.B. Zwiebeln und Zucker ein. Somit erhält man einen süßen und würzigen Geschmack. Durch Essig kommt Säure in das Chutney, hierbei eignet sich ein heller Weissessig. Die pikante Schärfe erhält man durch Zugabe von Chili oder Ingwer. Aromatisch wird die Sauce auch durch mediterrane Gewürze wie Thymian. Alles bei mittlerer Hitze, unter gelegentlichem Rühren, circa 45 Minuten kochen bis die Konsistenz püreeartig wird. Dann das heiße Chutney sofort in saubere, gut verschließbare Gläser einfüllen, verschließen, umdrehen und auf dem Deckel abkühlen lassen.

Wintergemüse im Mittelpunkt

Rote Beete, Steckrübe, Wirsing und Co.

München (bbv) – An den kommenden zwei Tagen steht auf dem Viktualienmarkt München und bei den Innenstadtirten Wintergemüse im Mittelpunkt. Am Freitag und Samstag gibt's vielerlei Informationen und Kostproben rund um die Gemüsesorten, die im Herbst und Winter Saison haben.

Am Stand zwischen Kleiner Ochs'nbrater und Biergarten können sich die Besucher ein Bild davon machen, wie überraschend und einfach auch im Winter saisonales Gemüse zubereitet werden kann. Gemüsebauern und Ernährungsfachfrauen geben Tipps zu Inhaltsstoffen, Verarbeitung und Lagerung – natürlich darf auch probiert werden. Zudem wird aus Rote Beete, Steckrübe, Wirsing und Co. ein komplettes Menü gezaubert, das geladene Gäste an kulinarischen Wintertafeln einnehmen dürfen.

Am Freitag, 24. Oktober um 10.30 Uhr eröffnen Landesbäuerin Anneliese Göller und Helmut Brunner, bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, die Aktion auf dem Viktualienmarkt. Auch royaler Besuch hat sich angekündigt: Die bayerische Kartoffel- und Zwiebelkönigin sowie die Merkendorfer Krautkönigin sind vor Ort.

Hinter der Aktion stehen die Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern (alp Bayern), der Bayerische Bauernverband (BBV), das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) und die Markthallen München mit Unterstützung der Münchner Innenstadtirte.

Nach Angaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft verbrauchte jeder Bundesbürger umgerechnet 9,9 Kilogramm Kohlgemüse im vergangenen Jahr. Dies umfasst alle Kohlsorten, wie beispielsweise Weiß- und Rotkohl, Rosenkohl oder auch Wirsing und Blumenkohl.

Die kürzer werdenden Tage leiten die Kohlsaison ein: Als kälteresistenteres Wintergemüse werden die „Klassiker“ der deutschen Küche erst spät im Herbst und teilweise bis in den Winter frisch vom Feld geerntet. Mit kurzen Transportwegen spart das heimische Gemüse außerdem Energie. Kohlgemüse lässt sich nicht nur frisch verzehren, sondern kann eingelegt oder eingefroren haltbar gemacht werden: Durch die Milchsäuregärung wird aus dem Weißkohl beispielsweise das bekannte Sauerkraut, aber auch Rotkohl oder Blumenkohl sind für diese Form des Einlegens geeignet. Grünkohl und Rosenkohl lassen sich gut einfrieren, wenn sie zuvor geputzt und kurz blanchiert werden.

Regio Agrar Bayern zum fünften Mal in Augsburg

Landwirtschaftliche Fachmesse vom 10. bis 12. Februar 2015

München (bbv) – Vom 10. bis 12. Februar 2015 wird die RegioAgrar Bayern zum fünften Mal in Augsburg stattfinden. Für die landwirtschaftliche Fachmesse unter der ideellen Trägerschaft des Bayerischen Bauernverbandes liegen schon jetzt viele Anmeldungen vor.

Nach dem deutlich zweistelligen Zuwachs sowohl bei der Ausstellerzahl als auch der Ausstellungsfläche sowie ebenfalls gestiegener Besucherfrequenz zur diesjährigen Messe bestätigen schon jetzt hohe Ausstellerbeteiligungen diesen Trend für die RegioAgrar Bayern 2015.

Ihr fachliches Angebot erstreckt sich über die Breite landwirtschaftlicher Aktivitäten von Tierhaltung, Milchwirtschaft und Ackerbau über Produktionseinrichtungen für Hof und Stall bis zu Informationstechnologie und Themen um erneuerbare Energien. Neben dem umfangreichen Ausstellermix bietet die Messe auch im nächsten Jahr wieder ein Rahmenprogramm mit Fachvorträgen zu Schwerpunktthemen für die bäuerlichen Betriebe.

Die RegioAgrar Bayern wendet sich an einen Wirtschaftszweig mit Potenzial. Dem bayerischen Agrarbericht 2014 zufolge bestehen im Freistaat knapp 112.000 landwirtschaftliche Betriebe, damit jeder dritte deutsche Bauernhof. Jeder siebte Arbeitsplatz hänge mit der Land- und Forstwirtschaft zusammen. Die Attraktivität der Agrarberufe habe weiter zugenommen, wie die Anzahl der aktuellen Ausbildungsverhältnisse ausweist. Die durchschnittlichen Erträge der hauptberuflich tätigen Bauern seien im Vorjahresvergleich aufgrund steigender Erzeugerpreise für Agrarprodukte um 3,4 Prozent gestiegen. Für Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner ist daher „eine starke und wettbewerbsfähige Land- und Forstwirtschaft der Garant für Wohlstand und Arbeitsplätze im ländlichen Raum“.

Fangfrisch ins Netz gegangen

Bauernhof- und Landurlaub Bayern mit neuem Internetauftritt

München (bbv) – Mehr als 1.600 Ferienhöfe haben sich im Landesverband Bauernhof- und Landurlaub Bayern zusammengeschlossen. Gera-de ist die nagelneue und sehr benutzerfreundliche Internetseite www.bauernhof-urlaub.com online gegangen. Hier die wichtigsten Neuerungen!

Einfacher denn je: Urlaub auf dem Bauernhof und dem Landhof buchen

Über 1.600 Mitgliedsbetriebe zwischen Hauzenberg und Mittenwald unter ein Dach zu bringen, ist gar nicht so einfach! Damit Urlauber, die ihre Ferien auf dem Land verbringen möchten, möglichst schnell und gezielt ihren Traumhof finden können, bekommt die Homepage des Landesverbands Bauernhof- und Landurlaub Bayern ab sofort eine neue Benutzeroberfläche: Die Startseite wird zur „Single Page“, d. h. sie besteht aus mehreren bildschirmfüllenden Sektionen. Mit einer schnellen Scrollbewegung navigieren Sie zielsicher durchs Menü. Zudem arbeitet die neue Internetseite mit einer großen interaktiven Übersichtskarte. So findet jeder sekundenschnell sein Traumziel für den nächsten Bauernhof- oder Landurlaub in Bayern! Mit der neuen Website sollen die bereits hohen Zugriffszahlen mit rund 10 Millionen Seitenaufrufen pro Jahr weiter gesteigert werden.

Keine Qual der Wahl: Urlaub auf dem Bauernhof oder auf dem Landhof?

Immer mehr Stadtmenschen sehnen sich im Urlaub nach Ruhe, Natur und „einfachem Leben“. Nicht jeder Guest möchte seinen Urlaub aber inmitten von Kühen, Traktoren und aktiver Landwirtschaft verbringen. Keine Sorge! Dafür gibt's die Landhöfe – echte Bauernhöfe, aber ohne aktive Landwirtschaft. Damit der Guest bereits daheim seine Wahl treffen kann, gibt es auf der neuen Homepage eine farbliche Unterscheidung der beiden Produktlinien Bauernhof und Landhof. Zudem findet man auf der Internetseite eigene Regionsseiten für alle bayerischen Tourismusregionen. In Kooperation mit den Tourismusverbänden erhalten Gäste direkt auf www.bauernhof-urlaub.com interessante Umgebungsinfos mit Ausflugs-, Touren-, Gastro- und Eventtipps in der unmittelbaren Gegend des Ferienhofs.

Buchen, wo immer Sie sind – vom Rechner, Tablet oder Smartphone aus

Das Zauberwort heißt „Responsive Design“. Ob Sie zuhause am PC, unterwegs auf dem Tablet oder mal schnell auf dem Smartphone Ihren Bauernhof- oder Landurlaub planen – Sie haben jederzeit die optimale Darstellung der Seite. Und wenn Sie aus dem Angebot von über 1.600 Mitgliedsbetrieben den richtigen gefunden haben, finden Sie im Hofeintrag neuerdings auch (dank TrustYou absolut verlässliche) Gästebewertungen sowie einen Routenplaner für die Anreise. Um den neuen Internetauftritt zu feiern, veranstaltet Bauernhof- und Landurlaub Bayern mit dem Kooperationspartner fotopuzzle.de ein Gewinnspiel. Hauptgewinn ist ein Reisewertgutschein im Wert von 250 Euro. Also sofort reinklicken unter [www.bauernhof-urlaub.com!](http://www.bauernhof-urlaub.com)

Kleine Auszeiten vom Alltag

„Kuren und Erholen 2015“

München (bbv) – Erholung vom Alltag ist wichtig zum Ausspannen und Krafttanken. Viel zu selten gönnen wir uns kleine Verschnaufpausen. Deshalb bieten die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband auch für das kommende Jahr mit dem Programm „Kuren und Erholen 2015“ kurze Auszeiten vom Alltag für jedes Alter an.

Zum Ausspannen zwischendurch laden die Regenerationswochen in Bad Feilnbach, die Austragler- und Erholungswochen in der Jungbauern- und Jungbäuerinnenschule in Grainau, die Wohlfühlwochen in Bad Tölz und die Mutter-Kind-Freizeit in Herrsching ein.

Der Tagessatz für BBV-Mitglieder beträgt für Bad Feilnbach 63,00 € im EZ oder DZ, für Bad Tölz 63,00 € im DZ (Zuschlag für EZ 5,00 €), für Grainau 61,00 € im DZ (Zuschlag für EZ 5,00 €) sowie für Herrsching 62,50 € für Mütter und 36,00 € für jedes Kind. Nichtmitglieder im Bayerischen Bauernverband bezahlen bei allen Angeboten einen Aufpreis von 15,00 €/Tag.

Weitere Informationen sowie die Termine erhalten Sie in der Landfrauengruppe des Bayerischen Bauernverbandes (Telefon: 089 55873–159, Fax: 089 55873–510, E-Mail: Kuren-Erholen@Bayerischerbauernverband.de) sowie im Internet unter www.BayerischerBauernVerband.de/kuren-erholen.

Weinkultur in Literatur, Geschichte und Gegenwart

Foyergespräch mit Weinprobe am 3. November in Herrsching

München (bbv) – Im Rahmen der Foyergespräche zeigt das Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching besondere Schätze aus der Agrarhistorischen Bibliothek zum Thema Wein – dazu werden erlesene Frankenweine präsentiert.

Neben wunderschönen handkolorierten Stichen präsentiert das Haus einige Unikate. Das besondere Augenmerk gilt dem Fränkischen Wein. Nach einem Vortrag zur Kulturgeschichte von Dr. Andreas Otto Weber können sich die Besucher bei einer Weinprobe von der Qualität der Frankenweine überzeugen.

Die Veranstaltung findet am 3. November 2014 im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching, Rieder Straße 70 statt. Beginn ist 19:30 Uhr.