



# Presse-Dienst



**Bayerischer  
Bauernverband**

[www.BayerischerBauernVerband.de](http://www.BayerischerBauernVerband.de)

Nr. 03-04

München, 25. Januar 2018

## Unsere Themen

### **Bayerische Kartoffel auf internationaler Bühne**

Auch Gemüse präsentiert sich auf dem Gemeinschaftsstand

**2**

### **Das Brauchtum verschwindet Stück für Stück**

„Maria Lichtmess“ – einst ein wichtiger Tag im Bauernjahr

**2**

### **Schmalzgebäck versüßt den Fasching**

Tipps zum Frittieren

**4**

### **Staatsmedaille für Stilla Klein**

Minister zeichnet die frühere Oberpfälzer Bezirksbäuerin aus

**5**

### **„Unsere Bayerischen Bauern“ haben 57.000 Facebook-Fans**

Unsere Zahl der Woche

**6**

### **Einladung für Medienvertreter: Starkes Agrarland – starker Industriestaat**

Gemeinsame Veranstaltung von vbw und Bauernverband mit Filmpremiere

**7**

# Bayerische Kartoffel auf internationaler Bühne

## Auch Gemüse präsentiert sich auf dem Gemeinschaftsstand

**München (bbv) – Auf der FRUIT LOGISTICA in Berlin von 7. bis 9. Februar 2018 ist die Initiative der bayerischen Kartoffelerzeuger und Vermarkter mit einem Stand vertreten.**

Bayern spielt mit rund 40.000 Hektar Anbaufläche in der ersten Kartoffel-Liga Deutschlands. Die Knolle aus dem Freistaat steht für Qualität und Geschmack. Dieses Jahr ist die Bayerische Kartoffel bereits zum fünften Mal auf dem weltweit größten Branchentreff für Obst und Gemüse vertreten. Der Stand ist längst zu einem Treffpunkt für die bayerische, deutsche und internationale Kartoffelbranche geworden.

Durch eine bayerische Kooperation von fünf Ausstellern finden sich auf dem bayerischen Gemeinschaftsstand neben Kartoffeln auch noch Gemüse – alles unter dem Schirm „Geprüfte Qualität Bayern“.

Die FRUIT LOGISTICA umfasst weltweit alle Bereiche im Frischware-Geschäft und bietet den kompletten Überblick über sämtliche Innovationen, Produkte und Dienstleistungen in allen Handelsstufen. Mit über 75.000 Fachbesuchern aus 130 Ländern und rund 3.000 Ausstellern gilt sie als internationale Leitmesse für den Obst- und Gemüsehandel. „Die Messe bietet exzellente Kontaktmöglichkeiten zu den wichtigsten Zielgruppen auf Entscheider-Ebene. Das ist genau das, was wir suchen“, sagt Johann Graf, Geschäftsführer der Bayerischen Kartoffel. „Hier wollen die bayerischen Kartoffelanbauer und -vermarkter Kontakte knüpfen, Vertrauen festigen und ihre Chancen ergreifen“, so Graf weiter.

# Das Brauchtum verschwindet Stück für Stück

## „Maria Lichtmess“ – einst ein wichtiger Tag im Bauernjahr

**München (bbv) – Der 2. Februar war nicht nur ein wichtiger Tag im Kirchenkalender, sondern auch im Bauernjahr. Allerdings verschwindet das Brauchtum Stück für Stück.**

Am 2. Februar wird Maria Lichtmess 40 Tage nach Weihnachten gefeiert. Es gilt als Fest zur Darstellung des Herrn im Tempel und ist der Festtag der geweihten Kerzen und des Lichtes. „Früher hat man alle Kerzen, die man das ganze Jahr über gebraucht hat, in der Kirche weihen lassen“, erinnert sich Ehrenlandesbäuerin Annemarie Biechl. Diese Kerzen begleiteten die Menschen durch das ganze Jahr und wurden zu den kirchlichen Feiertagen angezündet. Sie zierten

mancherorts auch den Christbaum, auf der anderen Seite wurden die Wetterkerzen zum Schutz vor schweren Unwettern entzündet.

„Als ich Kind war, setzte sich die Familie am Lichtmessabend in der Stube zusammen und zündete für jeden Anwesenden eine Kerze, die so genannten Pfenniglichtl, mit seinem Namen an. Man betete gemeinsam den Rosenkranz, bis alle Lichter abgebrannt waren“, erzählt Biechl. Heute sei von dieser Tradition nicht mehr viel lebendig. Auch im Hause Biechl selbst sei der Brauch verloren gegangen.

Im Bauernjahr kam „Maria Lichtmess“ ebenso eine wichtige Bedeutung zu. Am 2. Februar erhielten die Knechte und Mägde den Jahreslohn in Geld und Naturalien. Sie konnten sich bei ihrem Dienstherrn neu verpflichten oder den Arbeitgeber wechseln.

Dazu Ehrenlandesbäuerin Annemarie Biechl: „Ich erinnere mich daran, dass die Mägde verzierte Wachsstöcke überreicht bekommen haben. Ich selbst habe die Wachsstöcke lange später noch als Geschenk mitgebracht.“

Die meisten Bräuche und Bedeutungen von Maria Lichtmess gingen im Laufe der Jahrhunderte verloren. Was ist geblieben? In manchen Gegenden Deutschlands ist Maria Lichtmess der Tag, an dem die Christbäume und Krippen wieder aus den Kirchen und Häusern entfernt werden. „Und im BBV-Kreisverband Rosenheim findet jedes Jahr an Lichtmess traditionell der Kreisbauerntag statt“, sagt Biechl. Als Hauptredner konnte der Bezirkspräsident des Bayerischen Bauernverbandes für Oberbayern, MdL Anton Kreitmair, gewonnen werden. Er spricht zum Thema: „Bayerische Agrarpolitik – Wo stehen wir und wo geht die Reise hin?“

*Termin-Hinweis für die Medien:*

Kreisbauerntag in Rosenheim

Freitag, 2. Februar 2018

9:30 Uhr

Inntalhalle Rosenheim, Loretowiese, 83024 Rosenheim

# Schmalzgebäck versüßt den Fasching

## Tipps zum Frittieren

**München (bbv) – Im Fasching hat Schmalzgebäck einen wichtigen Platz. Fast jede Region hat hierfür eigene Bezeichnungen: Ob Auszogne, Kiachla, Krapfen – sie versüßen uns die Faschingszeit.**

Zubereitet wird der Teig aus den wenigen Zutaten Mehl, Zucker und Butter. Zum Verfeinern kann man Zitrone oder Vanille zugeben. Der Teig lässt sich leicht formen: Ob rund, gedreht, geknotet oder gewickelt wird das Gebäck anschließend in heißem Fett ausgebacken. Krapfen werden im Fränkischen traditionell mit Hagebuttenmark, in anderen Gegenden mit anderer Fruchtkonfitüre gefüllt, in Zucker gewälzt oder mit Puderzucker bestäubt.

Wichtig für Geschmack und Genuss ist, dass die Krapfen und Co. luftig und leicht schmecken. Entscheidend ist die Auswahl des richtigen Frittierfettes, das auch Temperaturen zwischen 160 °C bis 175 °C standhält. Niedrigere Temperaturen führen dazu, dass das Gebäck stärker Fett aufsaugt. Dann überwiegt der Fettgeschmack und die Bekömmlichkeit leidet. „Hat man keine Fritteuse mit Temperaturregler, hält man am besten einen Holzkochlöffel in das Fett, um die Temperatur zu überprüfen. Es ist heiß genug, wenn sich kleine Bläschen bilden, die nach oben steigen“, rät Monika Käppner, Bauernhofgastronomin und Hauswirtschaftsmeisterin.

Beim Frittieren ist wichtig, dass die Fette hitzestabil sind. Allerdings überstehen nur wenige Fette die hohen Temperaturen unbeschadet. Deshalb verwendet man am besten Fett mit einem hohen Anteil an gesättigten oder einfach ungesättigten Ölsäuren. Diese zersetzen sich bei hohen Temperaturen nicht und bilden keine gesundheitsschädlichen Abbauprodukte.

Einen besonders hohen Anteil an Ölsäure besitzt das heimische Rapsöl. Es hält den Temperaturanforderungen stand. Geschmacklich hervorragend geeignet ist auch Butterschmalz. Es verleiht dem Gebäck gleichzeitig eine feine Butternote.

Hitzestabil sind auch Kokosfett und Palmöl. Beide Fette sind jedoch aus ökologischen Gründen wenig empfehlenswert.

## Tipps zum Backen von Schmalzgebäck:

- Die richtige Temperatur ist wichtig, damit das Gebäck sich nicht mit dem Fett vollsaugt und durchgart. Erhitzen Sie das Frittierfett in einem hohen Topf auf circa 160 °C bis 175 °C und überprüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer bzw. einem Holzkochlöffel oder verwenden Sie eine Fritteuse.

- Geben Sie nicht zu viel Frittiergut gleichzeitig in das Fett, weil die Temperatur sonst zu schnell sinkt. Warten Sie vor dem nächsten Frittivorgang auch, bis sich das Gerät bzw. Fett wieder aufgeheizt hat.
- Geben Sie Acht, dass das Schmalzgebäck schön goldbraun ausbäckt und nicht zu dunkel wird. Sonst entstehen gesundheitlich bedenkliche Stoffe.
- Legen Sie das fertig frittierte Gebäck auf ein saugfähiges Papier, das überschüssiges Fett aufnehmen kann.
- Wechseln Sie das Frittierfett rechtzeitig. Verdorbenes Fett schmeckt nicht nur schlecht, sondern enthält auch gesundheitsschädliche Substanzen.
- Ob ein Fett verbraucht ist, erkennt man an der Farbe und dem Geruch. Es wird dunkel und es entstehen beißende Gerüche.

Unsere „Qualität-vom-Hof“-Bäuerin Monika Käppner schätzt an Schmalzgebackenem besonders, dass es gut vorbereitet werden kann, was gerade bei Festlichkeiten von großem Vorteil ist. Ihre Erfahrung ist, dass mit Butterschmalz gebackene Ware nicht nur am besten schmeckt, sondern sich auch besonders lange frisch hält. Monika Käppner füllt ihre Krapfen traditionell mit Hiffenmark (fränkische Bezeichnung für Hagebuttenmark) und verkauft sie in ihrem Hofladen (größere Mengen bitte vorbeistellen): <http://www.qualitaet-vom-hof.de/monika-kaeppner>.

## Staatsmedaille für Stilla Klein

**Minister zeichnet die frühere Oberpfälzer Bezirksbäuerin aus**

**München (bbv) – Stilla Klein, ehemalige Bezirksbäuerin der Oberpfalz, hat die Staatsmedaille in Silber erhalten. Staatsminister Helmut Brunner zeichnete die 59-Jährige aus dem Landkreis Neumarkt i. d. Opf. gestern in München aus.**

Der Minister würdigte damit ihre besonderen Verdienste um die Landwirtschaft in Bayern. Mit Herzblut, Ausdauer und herausragendem persönlichen Engagement habe sich Stilla Klein viele Jahre für die Belange des Berufsstandes eingesetzt, sagte der Minister in seiner Laudatio. Mit ihrem langjährigen ehrenamtlichen Einsatz habe sie sich nicht nur um die Landwirtschaft, sondern um das ganze Land und seine Menschen verdient gemacht. Die Bäuerinnen und Bauern bezeichnete Brunner als „die Seele unseres Landes“ und das Ehrenamt als das „Rückgrat unserer Gesellschaft“, das nicht nur in Notzeiten unerlässlich sei. „Sie haben Verantwortung übernommen und dabei einen wichtigen Beitrag

zur positiven Entwicklung des ländlichen Raumes geleistet“, sagte der Minister wörtlich. Die Staatsmedaille sei Dank und Anerkennung für diese Leistungen.

Stilla Klein engagierte sich bereits seit 1987 im Bayerischen Bauernverband. Zwanzig Jahre lang war sie Ortsbäuerin von Berg, von 1992 bis 2012 zudem auch Kreisbäuerin von Neumarkt. Oberpfälzer Bezirksbäuerin war sie von 2007 bis 2017.



© Seyfarth/StMELF

## „Unsere Bayerischen Bauern“ haben 57.000 Facebook-Fans

Unsere Zahl der Woche

**München (bbv) – Reeller Erfolg dank virtueller Kontakte! Anderthalb Jahre nach dem Start haben „Unsere Bauern“ inzwischen über 57.000 Facebook-Fans.**

Warum sind Zwiebeln gesund? Wie entsteht Biogas? Und was zeichnet die Arbeit eines Schweinebauern aus? Antworten auf diese und mehr Fragen geben „Unsere bayerischen Bauern“ jede Woche auf ihrer Facebookseite. Inzwischen sind über 57.000 Facebook-Nutzer mit der Seite verbunden – und jede Woche werden es mehr.

Der Verein „Unsere Bayerischen Bauern“ ist seit 2016 kompetenter Förderer und Fürsprecher der bayerischen Land- und Forstwirtschaft sowie Fischerei und verfolgt das Ziel, die Wertschätzung und Akzeptanz der Verbraucher für die bayerischen Erzeugung zu verbessern. Aktuelle Informationen bietet die Website [www.unsere-bauern.de](http://www.unsere-bauern.de).

# Einladung für Medienvertreter:

## Starkes Agrarland – starker Industriestaat

### Gemeinsame Veranstaltung von vbw und Bayerischem Bauernverband mit Filmpremiere

**München (bbv) – Bayern ist in ganz Deutschland und weltweit für seine wirtschaftliche Stärke und die Schönheit seiner Kulturlandschaft bekannt. Doch von nichts kommt nichts. Der Wohlstand und die Lebensqualität sind eng mit mutigen Bayern verbunden – und damit mit regional verwurzelten Unternehmern aus Wirtschaft und Landwirtschaft.**

In diesem Jahr feiert der Freistaat Bayern sein 100-jähriges Jubiläum. Zu diesem Jubiläum haben sich die vbw – Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft Bayern e. V., der Bayerische Bauernverband und Studenten der Hochschule für Fernsehen und Film (HFF) zusammengetan und gemeinsam einen kurzen Film gedreht. Unter dem Titel „100 Jahre harte Arbeit, 100 Jahre Lebensfreude, 100 Jahre Freistaat Bayern“ zeigt er, wie der Spagat zwischen Tradition und Moderne im Freistaat gelingt – und vor allem: welche Rolle den bayerischen Unternehmern dabei zukommt.

Vorgestellt wird das Filmprojekt am 8. Februar 2018, ab 17:00 Uhr bei einer gemeinsamen Veranstaltung mit Podiumsdiskussion und vielen prominenten Gästen (Link: <https://www.vbw-bayern.de/vbw/Aktionsfelder/Wirtschaft-und-Gesellschaft/Politischer-Dialog/100-Jahre-Freistaat-Bayern.jsp>) im Haus der bayerischen Wirtschaft in München.

**Anmeldung für Medienvertreter** per Fax 089-551 78-331 oder per Mail unter [peter.thelen@vbw-bayern.de](mailto:peter.thelen@vbw-bayern.de)

#### Das Programm:

|           |              |                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17:00 Uhr | Begrüßung    | Bertram Brossardt, Hauptgeschäftsführer<br>vbw – Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft e. V.                                                                                                                       |
| 17:05 Uhr | Grußwort     | Georg Wimmer,<br>Generalsekretär des Bayerischen Bauernverbandes                                                                                                                                                    |
| 17:10 Uhr | Präsentation | Filmspot: „100 Jahre harte Arbeit, 100 Jahre<br>Lebensfreude, 100 Jahre Freistaat Bayern“ mit<br>Prof. Bettina Reitz, Präsidentin der Hochschule für<br>Fernsehen und Film München und Studenten der<br>HFF München |
| 17:30 Uhr | Festvortrag  | „Vom Agrarland zum Industriestaat – Mythos und<br>Wirklichkeit“ von Prof. Dr. Dirk Götschmann, von<br>2000 bis 2013 Lehrstuhlinhaber für Neuere und<br>Neueste Geschichte, Universität Würzburg, Würz-<br>burg      |

|           |                        |                                                                                                                                                                                                              |
|-----------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18:00 Uhr | Kabarett               | „GRUAM - Bayern von unten! Best of Bayern!“ von Stefan Kröll                                                                                                                                                 |
| 18:15 Uhr | Podiumsdis-<br>kussion | „Mutig, innovativ, heimatverbunden – Unternehme-<br>tum in Bayern“ mit Bertram Brossardt, Alois Glück,<br>Prof. Dr. Dirk Götschmann, Walter Heidl und Joseph<br>Vilsmaier; Moderator: Prof. Sigmund Gottlieb |
| 19:00     | Get-together           |                                                                                                                                                                                                              |