



Presse-Dienst

www.BayerischerBauernVerband.de



Bayerischer
BauernVerband

Nr. 9-10

München, 10. März 2016

Unsere Themen

The only way is up!

Milchpräsident Günther Felßner kritisiert ruinöse Preispolitik

2

Ein Genuss nicht nur in der Fastenzeit!

Karpfen vom heimischen Teich auf den Tisch

6

Kulinarische Kraftpakete: zu Ostern ganz bunt

Fragen und Antworten rund ums Osterei

3

„Hände geben – Ernährung leben“

Aktion des Herrschinger Grundkurses am Stachus München

7

Mit Landwirtschaft die Zukunft gestalten

Landjugendforum am 1. März 2016

5

Landwirt des Jahres gesucht

Ceres Award 2016

8

The only way is up!

Milchpräsident Günther Felßner kritisiert ruinöse Preispolitik

München (bbv) – Die bayerischen Milchbauern leiden unter viel zu niedrigen Preisen. Im Moment laufen die Verhandlungen zwischen Molkereien und Lebensmitteleinzelhandel, doch die ersten Ergebnisse sind ernüchternd. Letzte Woche meldete „Norma“ als erster Discounter eine weitere Senkung des Butterpreises: „Die 250 g-Packung deutsche Markenbutter kaufen alle Norma-Kunden ab sofort für nur noch 0,75 Euro (statt 0,89 Euro).“ Der Preis geht damit um etwa 60 Cent pro Kilo zurück.

Dass es auch anders geht, zeigt ein Blick nach Frankreich: Dort hat sich zum Beispiel die Ladenkette „Système U“ verpflichtet, den Landwirten einen Milchpreis von 34 Cent zu sichern. Auch das Konkurrenzunternehmen „E.Leclerc“ hat sich solidarisch mit den französischen Bauern erklärt und will beim Milchpreis das Niveau von 2015 halten. Getreu der Regel „Aller guten Dinge sind drei“ hat auch „Lidl Frankreich“ angekündigt, künftig von jedem verkauften Liter Milch drei Cent in einen Fonds zu zahlen: Damit verzichtet Lidl auf die eigene Marge, um mit dem Geld dann die französischen Milchviehhalter zu unterstützen.

„In Deutschland scheint der Handel bei den Preisen jedoch nur eine Richtung zu kennen – und zwar abwärts“, kritisiert der bayerische Milchpräsident Günther Felßner. „Auch wenn die Supermärkte in bunten Prospekten oft versuchen, sich mit regionalen Produkten ein Feigenblatt umzuhängen, muss klar sein: Mit den Rabattschlachten auf dem Rücken der Bauern wird die bäuerliche Landwirtschaft in Bayern ans Messer geliefert. Die großen deutschen Handelsunternehmen müssen deshalb dringend eine Kurskorrektur vornehmen: The only way is up!“

Einer Untersuchung des Bundeskartellamtes zufolge verfügen Aldi, Lidl, Edeka & Rewe in Deutschland über 85 Prozent der Nachfragemacht. Und diese Macht nutzen die Unternehmen gnadenlos aus. Sie schreiben bestimmte Produkte und Mengen aus – und die Molkereien müssen dann bis zu einem festgelegten Termin Preisangebote einreichen. Laut Milchindustrie-Verband (MIV) werden die Molkereien zunehmend auch mit Angeboten der internationalen Konkurrenz ausgespielt, um besonders niedrige Einkaufspreise zu erreichen. „Diese Preispolitik ist skandalös“, kritisiert Felßner. „Damit werden die hochwertigen Produkte von bayerischen Bauernhöfen zu Ramschpreisen verhökert und den Bauernfamilien die Lebensgrundlage entzogen.“ Der Bauernverband werde dieser Entwicklung entschieden entgegenzutreten und den Druck auf den Handel erhöhen.

Gleichzeitig fordert Felßner kartellrechtliche Maßnahmen gegen die skandalös-niedrigen Preise in den Supermärkten und gegen die Macht der großen Handelskonzerne. „Aldi, Lidl & Co. nehmen den Bauern mit ihrer Rabattschlacht auch noch die letzte Luft zum Atmen“, sagt Felßner. „Doch was macht die Bunderegierung? Wirtschaftsminister Gabriel will in den nächsten Tagen grünes Licht für die Übernahme der Tengelmann-Supermärkte durch Edeka geben.“ Damit würde sich der Druck auf die deutschen Bauern wohl noch weiter erhöhen.

Kulinarische Kraftpakete: zu Ostern ganz bunt

Fragen und Antworten rund ums Osterei

München (bbv) – Kein Ostern ohne gefärbte Ostereier. Eier gelten als Symbol des Lebens, der Reinheit und Fruchtbarkeit. Leuchtend bunt im Osternest sind sie auch gesunde Frühlingsboten. Wie lange lassen sich bunte Ostereier aufbewahren, sind braune Eier gesünder als weiße, wie kann ich Eier natürlich färben und woran erkenne ich ein frisches Ei?

Sind braune Eier gesünder als weiße?

Ob weiß oder braun, das Ei hat ordentlich Power unter der Schale und ist in seiner Zubereitung äußerst vielseitig. Die Farbe der Eierschale hat nichts mit der Farbe des Gefieders der Hühner zu tun. Sie ist genetisch festgelegt und hat keinerlei Einfluss auf die Inhaltsstoffe. In den braunen Schalen werden in den letzten Stunden vor der Eiablage noch Farbpigmente eingelagert.

Ist der grüne Rand am Eigelb des hartgekochten Eies gefährlich?

Nein, der grüne Rand ist unbedenklich. Er entsteht beim längeren Abkochen als chemische Reaktion der Inhaltsstoffe des Eigelbs und Eiweißes. Eisen im Eigelb und Schwefel im Eiweiß reagieren miteinander zu Eisensulfid.

Wie gesund ist das Ei?

Unter der 0,4 mm dünnen Schale verbirgt sich eine wertvolle Proteinquelle, die z. B. notwendig für den Aufbau von Muskeln ist. Zudem enthalten Eier eine Reihe von Vitaminen und Mineralstoffen: die Vitamine A, D, E, K und viele B-Vitamine sowie die Mineralstoffe Calcium, Phosphor, Natrium, Kalium, Zink und Eisen. Haut, Gehirnzellen, Stoffwechsel und Nerven ziehen sich Energie aus diesem ovalen Wunder.

Hilft das "Abschrecken" beim Pellen und wie sieht es mit der Haltbarkeit aus?

Abschrecken unterbricht lediglich den Kochvorgang. Wie gut sich das Ei pellen lässt, ist aber abhängig von der Frische. Je frischer das Ei, desto schlechter löst sich die Schale.

Gekochte Eier, die nicht abgeschreckt werden, können im Kühlschrank mehrere Wochen aufbewahrt werden, abgeschreckte Eier sollten innerhalb von wenigen Tagen verzehrt werden (Haltbarkeit im Kühlschrank 1-2 Wochen). Beim Abschrecken können kleine Risse entstehen, durch die Bakterien ins Ei gelangen.

Eier selber färben

Zu Ostern werden aus den kulinarischen Talenten oft auch wahre Kunstwerke. Denn noch gehört es in vielen Familien dazu, Eier selber zu färben. Dabei darf experimentiert werden, die notwendigen Utensilien sind schnell beschafft.

Einige Tipps:

- Die gekochten Eier vor dem Färben gründlich mit Essigwasser zu reinigen, damit die Farben besser angenommen werden.
- Nach dem Kochen auf das Abschrecken verzichten, wenn Eier längere Zeit aufbewahrt werden sollen.
- Beim natürlichen Färben weiße Eier nehmen, die Farbe wird intensiver.

Zum Färben mit natürlichen Materialien eignen sich viele Pflanzen, Kräuter, Gewürze oder Tees, die zerkleinert zu einem Farbsud eingekocht werden. Auf ca. 1,5 L Wasser rechnet man für 500 g Frischpflanzen/Gemüse eine Kochzeit von 30-40 Minuten, 30-100 g Blätter/Blüten und Beeren werden einige Stunden eingeweicht und dann für 30-60 Minuten gekocht. Gehackter Spinat färbt Eier grün, Rote Beete und Rotkohlblätter rot-violett. Nach dem Filtern werden die gekochten Eier in den erkalteten Farbsud gegeben, je nach gewünschter Farbintensivität für eine halbe Stunde oder auch länger.

Ein Rezept aus Großmutterns Zeiten ist das Färben mit Zwiebelschalen, wodurch die Eier eine hellgelbe bis rostbraune Farbe erhalten. Dazu die Zwiebelschalen aufkochen, die Eier auf die braunen und roten Schalen legen und hart kochen.

Werden die gefärbten Eier anschließend noch mit ein paar Tropfen Öl oder einer Speckschwarte abgerieben, leuchtet die Farbe und die Ostereier glänzen.

Tipps rund ums Ei

- Frischetest: Frische Eier bleiben in einem Glas Wasser am Boden. Ältere Eier steigen aufgrund der zunehmenden Luftkammern im Inneren des Eies nach oben.
- Das Legedatum des Eies errechnet sich aus dem Mindesthaltbarkeitsdatum minus 28 Tage.
- Eier aus Bayern sind mit dem Zahlenwert „09“ auf dem Eierstempel nach der Buchstabenkombination DE für Deutschland gekennzeichnet.
- Eier möglichst frisch kaufen und kühl lagern.
- Verschmutzte Eier nicht abwaschen, da dadurch die Eioberhaut zerstört wird und Keime in das Ei eindringen können. Besser ist es, die Eier vorsichtig mit einem trockenen Tuch abzureiben.

Mit Landwirtschaft die Zukunft gestalten

Landjugendforum am 1. März 2016

München (bbv) – „Landwirtschaft gestaltet Zukunft – persönlich, betrieblich und als Teil der Gesellschaft!“ – Dieses Thema diskutierten junge Leute vom Land in mehreren Arbeitsgruppen beim Landjugendforum am 1. März 2016 im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching.

Rund 120 junge Menschen mit Bezug zur Landwirtschaft, darunter die Grundkurse von Herrsching und Grainau, Schüler der Höheren Landbauschule, Fachakademie und Technikerschule Triesdorf sowie Vertreter der Landjugend (ArGe) trafen sich beim Landjugendforum zu einem intensiven Austausch.

In sechs Workshops wurde lebhaft diskutiert, wie Landwirtschaft zum Beispiel die Zukunft im persönlichen Umfeld gestaltet. Wie kann eine Balance zwischen Jung und Alt, von „Work“ und „Life“ auf einem landwirtschaftlichen Betrieb gelingen? Es gibt viel Konfliktpotenzial, stellten die Teilnehmer fest, doch nur gemeinsam ließen sich diese Herausforderungen bewältigen. Der Weg führt über Gespräche. Fragen stellen, den eigenen Standpunkt vertreten und dem anderen zuhören: Was alles notwendig ist, um in einen fruchtbaren Dialog zu treten, war Inhalt eines weiteren Workshops zum Thema „Dialog“.

Wie sieht die Ernährung in der modernen Gesellschaft aus und wie kann die Landwirtschaft auf die vielen verschiedenen Ansprüche der „Vierklassengesellschaft“ von Trendsettern, Normalos, Fast-Food-Anhängern und Deluxe-Genießern reagieren? Wege hierzu sahen die jungen Leute in einer Differenzierung der Betriebe, der Transparenz der Produkte sowie in Teamwork, um so Stärke am Markt zu beweisen. In einem weiteren Workshop zu gesellschaftlichen Veränderungen ging es um das Thema Asyl und Integration.

Auch mit ihrer betrieblichen Zukunft auf den Höfen setzten sich die Forumsteilnehmer auseinander. Beleuchtet wurden dabei die positiven wie negativen Aspekte für die Betriebe beim Ökolandbau. Bei „Bio sollten dabei aus Sicht der jungen Landwirte nicht nur wirtschaftliche Vorteile eine Rolle spielen, sondern auch Leidenschaft und Überzeugung. Pros und Contras sammelten die jungen Leute auch im Workshop „Vollautomatisierte Landwirtschaft“. Entscheidend sei letztlich, dass der Mensch auch bei vollem Einsatz modernster Technik nicht in den Hintergrund gerät und die Arbeitsqualität erhalten bleibt.

Zum Abschluss präsentierten die Arbeitsgruppen ihre Ergebnisse auf Fotos und Plakaten. Übereinstimmend werteten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer das Landjugendforum wieder als großen Erfolg. Aus den intensiven Diskussionen und dem lebhaften Austausch in den Workshops nahmen die jungen Leute viele Anregungen mit nach Hause.

DelikatEssen

Ein Genuss nicht nur in der Fastenzeit!

Karpfen vom heimischen Teich auf den Tisch

München (bbv) – Mit dem Aschermittwoch beginnt die österliche Fastenzeit. Zu den traditionellen Fastenspeisen gehören Fischgerichte. Dabei ist besonders Karpfen aus heimischer Fischzucht eine gute Wahl.

Fisch ist gesund und sollte ein bis zwei Mal pro Woche unseren Speiseplan bereichern. Dies empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Aber welchen Fisch kann man mit gutem Gewissen auswählen, wenn die Bestände vieler Speisefischarten durch Überfischung gefährdet sind? Eine gute Kaufentscheidung ist der heimische Karpfen, den Greenpeace in seinem Fischratgeber 2016 als uneingeschränkt empfehlenswert einstuft! Mit seinem Fettgehalt von 1 Prozent bis 10 Prozent Fett ist der Karpfen ein mittelfetter Fisch. Er liefert besonders leicht verdauliches Eiweiß und enthält zudem Jod, wenn auch in geringerem Maße als der Seefisch. Jod ist ein wichtiges Spurenelement, das die Schilddrüse zur Produktion der Schilddrüsenhormone benötigt.

Der Karpfen, wie die Forelle ein Süßwasserfisch, wird vor allem in der Teichwirtschaft erzeugt. Eine Hochburg der Karpfenzucht liegt in Mittelfranken und dort besonders im Aischgrund. Zwischen Erlangen und Dinkelsbühl führt der Fränkische Karpfenradweg entlang der Teiche, mit vielen Informationen, auch zur Spezialität der Region, dem Aischgründer Spiegelkarpfen, der das EU-Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ trägt.

Karpfen zeichnet sich durch ein feines und sehr schmackhaftes Fleisch aus. Der Franke genießt den Karpfen gerne gebacken, es gibt aber auch leichtere Varianten. Karpfen „blau“, pochiert oder gedünstet als Fischfrikadelle oder Brotaufstrich – für den Karpfen gibt es viele raffinierte Rezeptideen. Beim Backen lässt sich übrigens auch erkennen, ob der Fisch wirklich frisch ist: Krümmt er sich in der Pfanne, dann ist er frisch geschlachtet worden.

Tipps für den Einkauf und die Zubereitung:

- Kaufen Sie heimische Karpfen in den Monaten mit einem "R" im Namen. Von September bis April ist Hauptsaison. Sie erhalten frischen Fisch auf den Wochenmärkten, direkt vom Erzeuger oder auch in Fischgeschäften. Achten Sie auf kurze Transportwege
- Die Frische des Fisches lässt sich gut an den klaren, glänzenden Augen sowie den roten Kiemen erkennen. Das Fischfleisch darf nicht auf leichten Daumendruck nachgeben.
- Halten Sie beim Transport die Kühlkette ein, denn Fisch ist leicht verderblich.
- Verzehren Sie den Fisch am besten möglichst frisch. Im Kühlschrank lässt er sich zwei Tage aufbewahren. Dabei ist wichtig, den Fisch nach dem Kauf aus

- dem Papier in eine Aufbewahrungsdose umzupacken.
- Für die Zubereitung von Fisch gilt die 3-S-Methode: Säubern – Säuern – Salzen. Dabei den Fisch kurz unter fließendem, kaltem Wasser säubern und mit Küchentrepp abtupfen. Mit Zitrone oder Essig beträufeln. Durch die Säure gerinnt das Eiweiß und das Fleisch wird weiß und fester.
 - Fisch erst kurz vor der Zubereitung salzen, sonst verliert das Fleisch Flüssigkeit und wird trocken.
 - Zum Karpfenessen braucht es etwas Übung, denn der Karpfen gilt als eher grätenreicher Fisch. Die Gräten befinden sich vor allem am Rücken, während das Bauchfleisch fast grätenfrei ist.

„Hände geben – Ernährung leben“

Aktion des Herrschinger Grundkurses am Stachus München

München (bbv) – Den Weltverbrauchertag am 15. März 2016 nimmt der Herrschinger Grundkurs zum Anlass für seine schon traditionelle „Aktion am Münchner Stachus“. Blickfang ist in diesem Jahr ein überdimensionaler Kühlschrank, um den herum die jungen Leute vom Land über Lebensmittel und die heimische Landwirtschaft informieren wollen.

Ihre Aktion haben die 70 Teilnehmerinnen und Teilnehmer des 122. Herrschinger Grundkurses unter das Motto „Hände geben – Ernährung leben“ gestellt. Bei der Aktion am Münchner Stachus von 10.30 Uhr bis 12.30 Uhr legen die Grundkursler dabei besonderen Wert auf den Dialog mit den Verbrauchern. Im Herzen von München werden sie einen überdimensionalen Kühlschrank als Eyecatcher aufbauen. Beim „Blick“ in den Kühlschrank geht es dann um die Frage „Welcher Weg liegt hinter den Lebensmitteln – punktgenau, bis hin zum Hof des Erzeugers?“.

Auch beim Verkosten kleiner Lebensmittelproben haben interessierte Passanten die Möglichkeit, die Gesichter hinter den Erzeugnissen kennenzulernen und mit den jungen Landwirtinnen und Landwirten über moderne Landwirtschaft ins Gespräch zu kommen. Dafür werden verschiedene Stände aufgebaut, an denen sich die Verbraucher über Tierhaltung, Anbauweisen oder aber auch über die Ausbildungsvielfalt im landwirtschaftlichen Bereich informieren können.

Der Herrschinger Grundkurs ist eine elfwöchige Weiterbildung für junge Menschen mit landwirtschaftlichem Hintergrund, die jedes Jahr im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching stattfindet. Kernthemen des Kurses sind Persönlichkeitsentwicklung, Rhetorik und politische Bildung. Am diesjährigen Kurs haben 70 junge Leute aus ganz Bayern sowie aus Sachsen, Baden-Württemberg, Russland, Weißrussland und der Ukraine teilgenommen. Neben dem Programm vor Ort in Herrsching führten Studienreisen nach Berlin, Prag und Brüssel. Die Stachus-Aktion, mit der die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch den Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft intensivieren wollen, ist ein ganz besonderer Höhepunkt am Ende jedes Grundkurses.

Landwirt des Jahres gesucht

Ceres Award 2016

München (bbv) – Der CERES AWARD, die Auszeichnung zum Landwirt des Jahres, startet in eine neue Runde. 12 Kategorien stehen zur Auswahl, bewerben kann sich jeder, der Landwirt oder Landwirtin ist. Auch Nominierungen sind möglich. Einsendeschluss ist der 15. April 2016.

Von A wie Ackerbauer, über B wie Biolandwirt bis hin zu U wie Unternehmerin. Zur Auswahl stehen verschiedene Kategorien, die die gesamte Vielfalt der heutigen Landwirtschaft widerspiegeln. Dem Gewinner winken 10.000 Euro Preisgeld für einen guten Zweck und 50 Betriebsstunden eines aktuellen Deutz-Fahr Traktorenmodells seiner Wahl auf seinem Hof. Finalisten nehmen zudem automatisch an der „Nacht der Landwirtschaft“, der festlichen Verleihung des CERES AWARD im Herbst 2016 in Berlin teil und erleben einen unvergesslichen Abend mit kulinarischem Hochgenuss, Top-Showacts, Live Band und dem Who is Who der Agrarbranche.

Der Award bietet eine öffentlichkeitswirksame Plattform, um die Fähigkeiten und bedeutenden Leistungen der Landwirte, die sich mit Ideenreichtum, Zielstrebigkeit und Ausdauer in Ihrem Beruf engagieren, hervorzuheben – innerhalb der Landwirtschaft und darüber hinaus.

Alle weiteren Informationen unter www.ceresaward.de