



Presse-Dienst

www.BayerischerBauernVerband.de



Bayerischer
BauernVerband

Nr. 21-22

München, 28. Mai 2015

Unsere Themen

Die Milch macht's immer noch!

Am 1. Juni ist internationaler
„Tag der Milch“

2

Countdown beim Berufswettbe- werb in den Grünen Berufen

Bayerns Berufsnachwuchs mit
guten Chancen

5

Erdbeerpflücken in den Pfingstferien

Erdbeersaison in Bayern eröffnet

3

DelikatEssen

Mangold – bunt und gesund

Vielfältige Sommerküche mit
Mangold

6

Es ist wieder Bauernmarktmeile in Nürnberg

Am 14. Juni kommen die Bauern in
die Stadt

3

Landjugend geht on Tour

Lehrfahrt am 22. Juni 2015

8

Bayerische Bauernhöfe laden zum Kindertag

Philipp Lahm ist Schirmherr

6

Die Milch macht's immer noch!

Am 1. Juni ist internationaler „Tag der Milch“

München (bbv) – Milch ist gesund! Das kann nicht oft genug gesagt werden. Zum internationalen „Tag der Milch“ am 1. Juni weist der Bayerische Bauernverband deshalb auf das wertvolle Lebensmittel hin. Die Fakten:

Milch ist ein hochwertiges, nährstoffreiches Lebensmittel, das für Jung und Alt gleichermaßen gesund ist. Sie liefert Vitamine und Mineralstoffe, neben Calcium auch Jod, Zink und Magnesium und die Vitamine A, D, E, K, B1, B2, B12. Milcheiweiß hat eine hohe biologische Wertigkeit: es kann fast vollständig in körpereigenes Eiweiß umgebaut werden. Kurz- und mittelkettige Fettsäuren machen die Milch zudem leicht verdaulich. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt Erwachsenen, täglich 250 ml Milch oder einen Becher Joghurt und ein bis zwei Scheiben Käse zu verzehren. Milch und Milchprodukte leisten durch ihren hohen Calciumgehalt einen wesentlichen Beitrag zur Knochengesundheit.

Mit 1.200 mg am Tag haben Kinder und Jugendliche zwischen 13 und 18 Jahren den höchsten Calciumbedarf, das entspricht 300 bis 400 ml Milch.

Immer öfter ist von Milchersatzprodukten wie Soja-, Getreide- oder Mandelmilch die Rede – dabei sind die pflanzlichen keine Alternative, wie Dr. Andrea Fuß, Ernährungswissenschaftlerin und Leiterin der Landfrauengruppe im Bayerischen Bauernverband sagt. „Weder der Geschmack noch die Nährwerte sind mit Kuhmilch vergleichbar.“ Bei Soja scheiden sich die Geister. „Die Bohne gehört zu den Allergenen und beinhaltet hormonähnliche Substanzen, die mal als gesundheitsförderlich, mal als riskant eingestuft werden“, sagt Dr. Fuß. Hafermilch enthält oft Zucker, der wiederum Karies fördert bei Getreidemilch müssen Glutenallergiker aufpassen. Wenn man es genau nimmt, dürften die Ersatzprodukte allerdings gar nicht als „Milch“ bezeichnet werden. Denn nach dem Milch- und Margarinegesetz gilt als „Milch“, was durch Melken gewonnen wurde.

Buntes Milchland Bayern

Unter dem Motto „Das Milchland Bayern wird bunt“ feiert die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVBM) den Internationalen Tag der Milch dieses Jahr in Kempten mit einem Milchfest für die ganze Familie. Auf dem Gelände des milchwirtschaftlichen Zentrums: MUVA: Ignaz-Kiechle-Straße 20-22, 87437 Kempten/Allgäu beziehungsweise der Molkereischule Kempten: Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten/Allgäu können Groß und Klein am Samstag, 30. Mai 2015 von 10 bis 17 Uhr Informationen, kulinarische Schmankerl sowie Spiel und Spaß rund um die Milch erleben. Auf der Milch- und Käsestraße bieten zehn Molkereien ihre Produkte zum Probieren und Kaufen an. An der Milchbar werden sommerliche Milchcocktails serviert. Weitere Attraktionen des Milchfestivals sind Street-Art-Kunst und Musik. Neben Kinderschminken und einer Hüpfburg ha-

ben junge Milchfans die Möglichkeit, ihre Geschicklichkeit beim Milchtütenwerfen, Käseloch-Schießen, Milch-Melken oder Bobbycar-Fahren unter Beweis zu stellen. Highlight des bunten Treibens: Ab 11 Uhr werden namhafte Künstler der Street-Art Szene ihre Kunstwerke zum Thema Milch vorstellen, die sie im Vorfeld auf fünf Gebäudeflächen vor Ort gemalt und gesprayt haben. Street Art-Interessierte können zudem selbst zur Spraydose greifen und sich in der Graffiti-Kunst ausprobieren. Der Eintritt ist frei.

Erdbeerpflücken in den Pfingstferien

Erdbeersaison in Bayern eröffnet

München (bbv) – Passend zu den Pfingstferien öffnen in Bayern die Erdbeerfelder für die Selbstpflücke. In den vergangenen Tagen konnte in ganz Bayern die Ernte der beliebten roten Früchtchen anlaufen. Vom Wetter begünstigt starteten zunächst Franken und die Bodenseeregion. In Südbayern hatten Kälte und Regen die Ernte verzögert.

Da die Erdbeerpflanzen im Winter und im Frühjahr vor großen Frostschäden verschont blieben, sehen die bayerischen Erdbeerbauern heuer beste Voraussetzungen für eine gute Ernte. Natürlich muss jetzt das Wetter mitspielen.

In Bayern werden auf circa 2.500 Hektar Erdbeeren angebaut. Die erwartete Erdbeermenge liegt bei 15.000 Tonnen. Von den gut 300 landwirtschaftlichen Betrieben in Bayern, die ihre Flächen mit Erdbeeren bestellen, bieten viele auch die Möglichkeit zur Selbstpflücke an.

Traditionell ist in Bayern die Selbstpflücke sehr beliebt. Probieren und die besten Früchte aussuchen, das sehen viele als großen Vorteil. Zudem kann jeder selbst dafür sorgen, dass nur ausgereifte Erdbeeren geerntet werden, denn die schmecken am besten. Erdbeeren reifen nämlich nicht nach. Das gute, unverwechselbare Erdbeeraroma gibt's nur bei voll ausgereiften Erdbeeren.

Es ist wieder Bauernmarktmeile in Nürnberg

Am 14. Juni kommen die Bauern in die Stadt

München (bbv) – Am Sonntag, 14. Juni, ist wieder Bauernmarktmeile in Nürnberg. Mehr als 100 Direktvermarkter, Hofläden, Brauereien und Brennereien sind dabei und freuen sich auf Besucher und Gäste.

Straußenfilet oder Straußenbraten? Oder lieber ein Straußensteak und Straußenwürste für den Grillabend? Die Auswahl auf dem Straußenhof Chiemgau ist groß. Am 14. Juni präsentiert der Betrieb seine Produkte auf der Nürnberger Bauern-

marktmeile. „Wir bringen Fleisch, Wurst und leere Straußeneier mit“, sagt Straußenhalterin Ramona Scherr.

Anfang 2012 kamen zwei Straußen-Zuchthennen und ein Hahn auf den Hof. Seitdem wächst der Betrieb – inzwischen leben dort 80 Tiere. „Straußenfleisch ist extrem mager. Kein einziger Beinmuskel besteht aus mehr als 0,3 Prozent Fett“, weiß Scherr. Dass es zart und geschmackvoll ist, davon können sich die Besucher der Bauernmarktmeile überzeugen.

Neben den Produkten vom Strauß gibt es auf Nordbayerns größtem Bauernmarkt fränkische Traditionserzeugnisse wie Kirschen, Wein, Spargel oder Bratwurst und jede Menge weitere Möglichkeiten, dem Gaumen neue Geschmackserlebnisse zu bieten. Ob der Bauernmarktmeilenburger, Angus-Rindfleisch, Amaranth-Produkte, besondere Meerrettichspezialitäten oder Bauernhofeis mit exotischen Zutaten – die Bauernmarktmeile ist eine Genussmeile. Dazu lädt ein großer Bier- und Weingarten zum gemütlichen Beisammensein ein. Mit fränkischer Livemusik sorgt BR Heimat für musikalische Unterhaltung auf seiner Bühne.

Auch der Bayerische Bauernverband ist wieder mit einem Info-Pavillon vertreten und präsentiert in diesem Jahr die neue Internetplattform www.qualität-vom-hof.de. Die Seite bündelt Bäuerinnen-Angebote rund um die Themen Essen und Trinken, Einkaufen, Erlebnis und Kreatives, Haushalt sowie Kurse und Seminare und ist ein Service für alle, die Lust aufs Land haben.

Bayerische Bauernhöfe laden zum Kindertag

Philipp Lahm ist Schirmherr

München (bbv) – Unter dem Motto „Wo wächst mein Mittagessen? – Lebensmittel vom Bauernhof“ laden bayerische Bauernhöfe Kindergarten- und Grundschulkinder vom 15. bis 28. Juni auf ihre Höfe ein. Schirmherr für den diesjährigen Kindertag ist kein geringerer als Philip Lahm.

Wo können Kinder mit allen Sinnen mehr über Lebensmittel lernen und aktiver sein als auf einem Bauernhof? Der Besuch steckt voller Abenteuer und Überraschungen. Woher kommt die Milch? Wie wächst Getreide? Und wie fühlen sich Ferkel an? Anhand konkreter Beispiele können Kinder das Leben auf dem Hof spielerisch entdecken und dabei vor allem Lebensmitteln auf die Spur gehen.

Unter dem Motto „Wo wächst mein Mittagessen“ dreht sich beim diesjährigen Kindertag alles um die Frage, wie Kartoffeln, Fleisch, Gemüse und Pfannkuchen auf den Teller kommen. Dahinter steht das Ziel, Kindern die Lebensmittelerzeugung und die Verarbeitung der Produkte auf anschauliche Weise zu vermitteln. Damit die Kleinen nach dem Hofbesuch möglichst viel behalten, gibt es auch heuer wieder einen Collagenwettbewerb. Das Gelernte wird so im Unterricht gefestigt.

Die Gruppe, die das Motto am besten umsetzt, erhält 100 Euro. Außerdem bekommen alle Kinder als kleine Erinnerung eine Tiermaske.

Schirmherr des diesjährigen Kindertags ist Philipp Lahm, Vorstand der Philipp Lahm-Stiftung und Botschafter der AOK-Initiative „Gesunde Kinder – gesunde Zukunft“.

Seit 1998 veranstalten die Landfrauen alle zwei Jahre einen Kindertag. 2013 waren in ganz Bayern mehr als 48.000 Kinder zu Gast auf rund 800 Bauernhöfen.

Terminhinweis für die Medien:

Die landesweite Eröffnung des Kindertags mit Landesbäuerin Anneliese Göller findet am 15. Juni 2015 um 10 Uhr auf dem Betrieb der Familie Zehendmaier in Gmund statt. Wir informieren Sie im Rahmen einer Presseinvitation rechtzeitig über die Details.

Countdown beim Berufswettbewerb in den Grünen Berufen

Bayerns Berufsnachwuchs mit guten Chancen

München (bbv) – Der Berufswettbewerb der Deutschen Landjugend 2015 unter dem Motto „Grüne Berufe sind voller Leben – Nachwuchs bringt frischen Wind“ steht kurz vor dem Abschluss. Für die Landesbesten aus Bayern geht es nach Rendsburg in Schleswig-Holstein, wo vom 1. bis 5. Juni 2015 die deutschen Meisterinnen und Meister in den Ausbildungsberufen Hauswirtschafter/in, Landwirt/in und Forstwirt/in ermittelt werden. Die bayerischen Top-Winzer reisen zeitgleich zum Bundesentscheid nach Nierstein in Rheinhessen.

Bei den Auszubildenden zum Beruf Landwirt vertreten Lorenz Wastian (Oberbayern), Robert Klüpfel (Unterfranken) und Daniel Paschold (Oberfranken) die bayerischen Landesfarben. Bei den landwirtschaftlichen Fachschülern reist das Team Johannes Bayer und Johannes Maurer (Mittelfranken) zum Bundesentscheid. Für die Forstwirtschaft sind Mark Kammleiter (Mittelfranken) und Andreas Rieder (Oberbayern) in Rendsburg dabei, und für die Hauswirtschaft Katharina Feulner (Oberfranken) und Maria Schröder (Mittelfranken). Die Jungwinzer Philipp Giegericht und Lukas Neuberger (beide aus Unterfranken) treffen in Nierstein auf ihre jungen Berufskollegen.

Die Zeit bis zum großen Finale haben die bayerischen Finalistinnen und Finalisten genutzt, um sich intensiv auf den Bundesentscheid vorzubereiten. Bei einem Seminar des Berufsbildungswerks des Bayerischen Bauernverbandes im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching ging es im Schwerpunkt um Kommunikation, Rhetorik und Präsentation. Zusammen mit sicheren Kenntnissen in Theorie und Praxis gehört es heute zur Berufsausbildung der jungen Leute in den Grünen Berufen, im Gespräch mit der Gesellschaft kompetent und selbstbewusst zu ver-

schiedenen Themen Stellung nehmen zu können. Professionelles Arbeiten und überzeugendes Auftreten sind wichtige Grundlagen für den späteren Erfolg im Beruf. Erfolgreich abschneiden wollen die jungen Finalisten schon mal beim spannenden Abschluss des Wettbewerbs. Voll engagiert und gut vorbereitet rechnen sich die bayerischen Teilnehmerinnen und Teilnehmer wie bei den Wettbewerben der vergangenen Jahre wieder gute Platzierungen aus.

Der Berufswettbewerb der Deutschen Landjugend läuft bereits seit dem 5. Februar 2015. Über den Kreis-, Bezirks- und Landesentscheid haben sich 11 junge bayerische Frauen und Männer, die sich derzeit in der Berufsausbildung in einem der Grünen Berufe befinden, für die Teilnahme am Bundesentscheid qualifiziert. Der Berufswettbewerb dokumentiert das hohe Ausbildungsniveau in den Grünen Berufen und ist zugleich eine bedeutsame Imagewerbung für die agrarischen Berufe.

Weitere Informationen zum Berufswettbewerb sowie wie eine Aufstellung der bayerischen Finalistinnen und Finalisten für den Bundesentscheid finden Sie unter www.bayerischerbauernverband.de/berufswettbewerb-2015 sowie auf der Seite der Deutschen Landjugend unter <http://bdj.landjugend.info/>

DelikatEssen

Mangold – bunt und gesund

Vielfältige Sommerküche mit Mangold

München (bbv) – Im Juni beginnt die Mangoldsaison. Das feine Gemüse zählt botanisch zu den Gänsefußgewächsen. Auch wenn sein Äußeres nicht darauf schließen lässt – Mangold ist mit der Zuckerrübe und der Roten Beete verwandt. Anders als bei letztgenannten wird jedoch nicht die Wurzel verzehrt, sondern Stiele und Blätter.

Ursprünglich stammt Mangold aus dem Mittelmeerraum und dem vorderen bis mittleren Asien. In unserer Region wird dieses „alte Gemüse“ wieder sehr geschätzt. Man unterscheidet zwei Sorten: Blattmangold und Stielmangold. Blatt- oder auch Schnittmangold hat feine Stiele und große Blätter, die ähnlich wie Spinat zubereitet werden, aber kräftiger schmecken. Stiel- oder Rippenmangold zeichnet sich durch große Blätter mit fleischigen dicken Stielen aus. Hierbei finden sich farbenfrohe Varianten: die Stiele leuchten in den Farben weiß, orange bis rot und sind für den Hausgemüsegarten eine Augenweide.

Mangold ist ein kalorienarmes Gemüse und liefert reichlich Eiweiß. Er enthält die fettlöslichen Vitamine A, E und K sowie Folsäure, die Herz-Kreislauferkrankungen vorbeugt und in der Schwangerschaft sehr wichtig für die gesunde Entwicklung des Fötus ist. Mangold enthält zudem die Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magne-

sium sowie Eisen. Aber aufgepasst: Wie Spinat und Rhabarber enthält Mangold Oxalsäure, welche die Entstehung von Nierensteinen begünstigt und daher nicht in zu hohen Dosen aufgenommen werden soll. Menschen mit Nierenleiden sollten oxalsäurehaltige Gemüsesorten meiden.

Tipps für die Zubereitung von Mangold:

- Achten Sie beim Einkauf auf Frische. Die Blätter sollten nicht welk sein und keine braunen Flecken aufweisen. Wie beim Spargel quietschen die Stängel, wenn man sie aneinander reibt.
- Kaufen Sie regional ein. Mangold erhalten Sie auf Wochenmärkten oder direkt ab Hof.
- Im Kühlschrank hält sich Mangold ein bis zwei Tage in einem feuchten Tuch eingeschlagen frisch.
- Spülen Sie vor der Zubereitung die Blätter am besten gut ab und befreien Sie diese von Sand oder Erde.
- Der erste frisch geerntete Blattmangold schmeckt gut als Salat oder wie Spinat zubereitet. Blanchieren Sie hierfür die Blätter nur kurz und schrecken Sie sie mit kaltem Wasser ab, das erhält die Farbe.
- Große Blätter lassen sich gut mit Gemüse oder Fleisch füllen. Das Gemüse wird auch gerne als Beilage gereicht.
- Beim Stielmangold verwenden Sie vor allem die Stiele. Da diese eine längere Garzeit benötigen, sollten diese zuerst gegart werden. Fügen Sie vor Ende der gesamten Garzeit die Blätter hinzu.
- Mangold ist ein nitratreiches Gemüse. Deshalb sollte Mangold nicht zu häufig aufgewärmt oder längere Zeit warmgehalten werden, weil sich dabei gesundheitsgefährdende Nitrite und Nitrosamine bilden können.



© BBV – Mangold kann auch problemlos im

Landjugend geht on Tour

Lehrfahrt am 22. Juni 2015

München (bbv) – Die Arbeitsgemeinschaft der Landjugend – kurz ArGe – geht mal wieder „on Tour“. Am 22. Juni besuchen die Mitglieder die Forschungsstation des Helmholtz Zentrums München in Scheyern sowie einen Hopfenbetrieb. Interessierte Landjugendliche sind herzlich eingeladen.

„Ursprünglich stand hinter der Idee „ArGe on Tour“ der Gedanke, reihum Betriebe der ArGe-Mitglieder zu besichtigen und die Lebens- und Arbeitswelt der anderen kennenzulernen“, sagt Juliane Neufang, Landjugend-Referentin beim Bayerischen Bauernverband. Da heute nicht mehr jedes ArGe-Mitglied einen Betrieb hat, sei das Konzept etwas offener gestaltet worden. „Hauptidee ist jetzt, dass sich unsere Mitglieder und idealerweise auch andere fachlich interessierte Vertreter der Verbände an diesem Studientag abseits von den normalen Sitzungen mit einem bestimmten Thema beschäftigen und miteinander in Kontakt kommen“, sagt Neufang.

Im „Internationalen Jahr des Bodens 2015“ werden die ArGe-Mitglieder das

Versuchsguts Scheyern des Helmholtz Zentrums München besuchen. Am Nachmittag steht eine Besichtigung des Hopfenbetriebs von Kreisbäuerin Erna Stanglmayr in Wolznach auf dem Programm. Auf beiden Stationen ist eine umfassende Führung vorgesehen.

Wer bei „ArGe on Tour“ dabei sein will, meldet sich bitte bis spätestens 19. Juni 2015 bei Juliane Neufang unter juliane.neufang@bayerischerbauernverband.de oder 089 / 55873 213. Die Anfahrt ist selbst zu organisieren.