



Presse-Dienst



Bayerischer
Bauernverband

www.BayerischerBauernVerband.de

Nr. 51-52

München, 29. Dezember 2016

Unsere Themen

Vorsätze fürs neue Jahr

Landfrauen geben Tipps für eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise

2

Karibikfeeling an der Spree mit einer Pinacolada

Vom 20. bis 29. Januar ist wieder Grüne Woche in Berlin

3

Lebhaft – Leidenschaft – Landwirtschaft

Herrschinger Grundkurs 2017 startet

4

Grüne Berufe sind voller Leben – Wachstum, Stärke, Leidenschaft

33. Berufswettbewerb der deutschen Landjugend startet im Februar

5

Zünftig feiern mit Tracht und Tradition

Bayerischer Landwirtschaftlicher Hofball am 5. Februar im Deutschen Theater

5

Bauernhof- und Landurlaub in Bayern – Nachhaltigkeit auf gut Bayerisch!

2017 wird das Jahr des nachhaltigen Tourismus

6

Neujahrs-Pressegespräch am 17. Januar 2017

8

Vorsätze fürs neue Jahr

Landfrauen geben Tipps für eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise

München (bbv) – Bewusst einkaufen, bewusst essen – das liegt den Landfrauen im Bayerischen Bauernverband am Herzen, denn: Eine verantwortungsvolle Lebensmittelauswahl, -lagerung und -zubereitung tragen dazu bei, die Gesundheit zu fördern, und den nachhaltigen Konsum zu stärken. Die Landfrauen haben hierzu Tipps zusammengestellt, die jeder leicht umsetzen kann.

Ein **Einkaufsplan** hilft, nicht mehr Lebensmittel zu kaufen als nötig. Haltbare Lebensmittel können auf Vorrat gekauft werden; Obst, Gemüse und Fleisch für bis zu drei Tage im Voraus.

Erledigen Sie Ihre Einkäufe – wenn möglich – **zu Fuß oder mit dem Fahrrad oder wenn Sie sowieso auf dem Weg sind** und verwenden Sie **wiederverwertbare Einkaufstaschen**. Das schont die Umwelt und den Geldbeutel.

Bei einer **abwechslungsreichen Kost mit einer bunten Mischung aus pflanzlichen und tierischen Produkten** ist bei gesunden Menschen von einer ausreichenden Versorgung mit allen wichtigen Nährstoffen auszugehen. Die Landfrauen empfehlen bei der Lebensmittelauswahl Vielfalt statt Einseitigkeit.

Erste Wahl sollten **Lebensmittel aus der Region** sein. Einen Überblick, wo regional Einkaufsmöglichkeiten bestehen, geben die Internetseiten www.Bauernmaerkte-in-Bayern.de und **www.Einkaufen-auf-dem-Bauernhof.com**.

Wer **saisonales Obst und Gemüse aus dem Freilandanbau** einkauft, tut sich Gutes und schont das Klima. Der Saisonkalender der Landfrauen für Obst und Gemüse gibt Aufschluss, in welchen Monaten welches Obst und Gemüse angebaut und angeboten wird (**www.bayerischerbauernverband.de/pd51-52-gesunde-ernaehrung**).

Ein Blick auf die Zutatenliste informiert über die Zusammensetzung der Lebensmittel. Wählen Sie möglichst **gering verarbeitete Produkte**. In ihnen stecken meist wenig Fett, Zucker, Salz und Zusatzstoffe, dafür mehr an lebensnotwendigen und gesundheitsfördernden Substanzen wie Vitamine und Mineralstoffe.

Vermeiden Sie Lebensmittelabfälle durch eine **richtige Vorratshaltung**. Frische Lebensmittel sollten nach dem Einkauf in geeignete Behältnisse umgepackt und im Kühlschrank gelagert werden. Gemüse gehört ins Gemüsefach, Fleisch und Wurstwaren auf die Glasplatte darüber. Das mittlere Fach eignet sich für Milchprodukte und Käse, gekochte Speisen gehören ins oberste Fach. Da die Kühlschrantüre der wärmste Ort ist, sollten dort Saft- und Milchpackungen einsortiert werden.

Nutzen Sie **energieeffiziente Zubereitungsarten und Haushaltsgeräte**. Wählen Sie eine zur Topfgröße passende Herdplatte, lassen Sie wenn immer möglich den Deckel auf dem Topf, heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies notwendig ist und bereiten Sie mehrere Gerichte im Backofen zeitgleich bei Umluft oder direkt nacheinander zu. Achten Sie beim Neukauf von Haushaltsgeräten auf die Energieeffizienzklasse.

Verzehren oder verwerten Sie Essensreste in den nächsten Tagen. Der Kreativität sind bei der Resteverwertung keine Grenzen gesetzt. Gekochte oder gebackene Le-

bensmittel und Speisen lassen sich – bis auf wenige Ausnahmen wie beispielsweise gekochte Eier, Nudeln oder Käsekuchen, bei denen es zu Veränderungen in der Konsistenz, dem Aussehen und dem Geschmack kommen kann – auch gut einfrieren.

Wenn Sie die Tipps nicht ohnehin schon in Ihrem Alltag beherzigen, dann suchen Sie sich doch fünf Tipps aus und setzen Sie diese im Neuen Jahr um.

Karibikfeeling an der Spree mit einer Pinacolada

Vom 20. bis 29. Januar ist wieder Grüne Woche in Berlin

München (bbv) – Mit mehr als 1.600 Ausstellern aus rund 70 Ländern und über 400.000 Besuchern ist die Grüne Woche vom 20. bis 29. Januar 2017 in Berlin die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Auch der Bayerische Bauernverband ist 2017 wieder in der Bayernhalle dabei.

Das Motto der Bayernhalle 22b heißt im kommenden Jahr „Bayern – ein Genuss“ und ist Programm: Die Besucher können die hervorragenden bayerischen Produkte genießen und die Vielfalt der bayerischen Landwirtschaft erleben. Unter dieses Dach gesellt sich der Bayerische Bauernverband mit seinem Messestand gern: An der Milchbar des Bayerischen Bauernverbandes können sich die Besucher vom guten Geschmack bayerischer Milch überzeugen – frei nach der Devise „Gerührt und Geschüttelt“. Erleben Sie Karibikfeeling an der Milchbar mit einer eisgekühlten Pinacolada. Ob mit oder ohne Alkohol – Milchliebhaber werden begeistert sein.



Der Bayerische Bauernverband ist bereits zum achten Mal in Folge mit einem eigenen Stand auf der Grünen Woche vertreten. Auch im kommenden Jahr sind die Landfrauen aus drei Bezirksverbänden dabei. Dieses Mal wird es ein Quiz rund um das Thema Landwirtschaft geben. Mit 20 Fragen können die Besucher ihr Wissen testen. Im Vordergrund steht der Dialog mit den Verbrauchern rund um das Thema Landwirtschaft und Wertschätzung von Lebensmitteln.

„Landwirtschaft in der Mitte der Gesellschaft“

Mit der Sonderschau „Landwirtschaft in der Mitte der Gesellschaft“ in Halle 23b zeigt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einen besonders informativen Ausstellungsbereich. Dort stehen neben der modernen und nachhaltigen Land- und Forstwirtschaft auch ländliche Räume als Lebens- und Arbeitsraum sowie die Ernährungskompetenz und kluger Konsum im Fokus. Dabei zieht sich der nachhaltige und verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen in der Land- und Forstwirtschaft, im Gartenbau und im Bereich Ernährung wie ein roter Faden durch die Ausstellung.

Partnerland Ungarn

Partnerland der Grünen Woche 2017 ist Ungarn. Mehr als 30 Aussteller aus Ungarn werden ihre regionalen Produkte in Halle 10.2 vorstellen. Dabei dreht sich am ungarischen Stand alles um Tradition, Natürlichkeit und Vielfalt. Die Messebeteiligung von Ungarn hat Tradition: 1972 nahm das Land zum ersten Mal an der Grünen Woche teil. Seit 1974 war Ungarn jedes Jahr mit einem Gemeinschaftsstand auf der Messe vertreten. Im Jahr 2010 war das Land zum ersten Mal Partnerland der IGW. Damals standen neben der gesamten Agrar- und Lebensmittelproduktion touristische und kulturelle Highlights im Mittelpunkt der Messedarstellung.

Ermäßigter Eintritt für BBV-Mitglieder

Die Grüne Woche 2017 ist vom 20. bis 29. Januar geöffnet. Eine Tageskarte kostet 14 Euro. Gegen Vorlage ihres Mitgliedsausweises erhalten BBV-Mitglieder einen vergünstigten Eintritt: sie bekommen die Karte für 10 Euro.

Lebhaft – Leidenschaft – Landwirtschaft

Herrschinger Grundkurs 2017 startet

München (bbv) – Am Dreikönigstag starten rund 50 junge Menschen aus der Landwirtschaft in zehn gemeinsame Wochen voller Seminare, Studienreisen und Persönlichkeitstrainings. Der Herrschinger Grundkurs steht 2017 unter dem Motto „Lebhaft – Leidenschaft – Landwirtschaft“.

Vom 6. Januar bis zum 17. März 2017 erwarten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer spannende Studienreisen, intensive Trainings, interessante Begegnungen sowie viele neue Freundschaften. Mit dabei sind immer junge Landwirtinnen und Landwirte aus Bayern und junge Menschen aus grünen Berufen, im Rahmen eines Austauschs auch junge Menschen aus dem Ausland.

Auf dem Programm des Kurses stehen wieder die „Klassiker“: Rhetorik- und Kommunikationstraining, jeden Monat eine Fach-Studienreise z. B. nach Berlin zur Internationalen Grünen Woche und zum Deutschen Bundestag. In Brüssel erwarten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer unter anderem Gespräche mit Vertretern des Europäischen Parlaments, der Europäischen Kommission und des Deutschen Bauernverbands. Außerdem gibt es eine weitere Überraschungsfahrt ins europäische Ausland.

Zehn Wochen voller Abwechslung: Jede Woche ein Tag mit Musik, Kunst oder Fremdsprachen, besonderen Abendgesprächen mit prominenten Überraschungsgästen und vieles mehr. Durchhaltevermögen können die jungen Bäuerinnen und Bauern auf der Schneeschuhwanderung zur Priener Hütte beweisen. Wer möchte, übernachtet im selbstgebauten Iglu. Der Grundkurs gipfelt Mitte März in einer öffentlichkeitswirksamen Aktion Stachus in München. Man darf gespannt sein, welche Themen die Gruppe 2017 anpackt!

Noch sind Plätze frei. Mehr Informationen unter www.herrschinger-grundkurs.de.

Grüne Berufe sind voller Leben – Wachstum, Stärke, Leidenschaft

33. Berufswettbewerb der deutschen Landjugend startet im Februar

München (bbv) – Im Jahr 2017 findet wieder der Berufswettbewerb der deutschen Landjugend statt. Mehr als 10.000 junge Männer und Frauen werden dabei sein, darunter 2.000 aus Bayern, Auszubildende und Fachschüler der Land-, Forst- und Hauswirtschaft sowie dem Weinbau.

Auf den Berufsnachwuchs warten Aufgaben, die sich durch Modernität, Praxisnähe und starken Bezug zum beruflichen Alltag auszeichnen. Zugleich sind die praktischen Aufgaben so gestaltet, dass sie vorab veröffentlicht werden können. Das klingt für einen Wettbewerb ungewöhnlich. Doch da beispielsweise die Bonitur eines Ackerschlags oder die Bewertung eines Stalls auf Tierkomfort von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich und kann trainiert werden, ohne dass der Wettbewerb an Spannung verliert.



Damit stellt der BDL bereits zum 33. Mal gemeinsam mit dem Deutschem Bauernverband und dem Deutschen LandFrauenverband eines der größten grünen Fort- und Weiterbildungsprojekte Deutschlands auf die Beine. Der Startschuss in Bayern fällt am 7. Februar auf Kreisebene.

Der Berufswettbewerb findet alle zwei Jahre statt und wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

Weitere Informationen unter <http://bdl.landjugend.info/unsere-projekte/berufswettbewerb>

Zünftig feiern mit Tracht und Tradition

Bayerischer Landwirtschaftlicher Hofball am 5. Februar im Deutschen Theater

München (bbv) – Am 5. Februar laden das Bayerische Landwirtschaftliche Wochenblatt und die Zeitschrift „Echt Bayern“ zum Bayerischen Landwirtschaftlichen Hofball in das Deutsche Theater nach München ein.

Unter dem bewährten Motto „Zünftig feiern mit Tracht und Tradition“ wird Traudi Siferlinger, bekannt durch die Wirtshausmusikanten im BR, wieder unterhaltsam durch den Abend führen und gemeinsam mit der Tegernseer



Tanzmusi und der Steirischen Streich für einen unvergesslichen bayerischen Tanzball im Deutschen Theater in München sorgen. Zudem wird dieses Mal der bekannte Gstanzlsänger Erdäpfekraut mit Witz und Charme das Publikum unterhalten. Und ganz gleich ob als Geübter oder Neuling – Tanzmeister Magnus Kaindl versteht sein Handwerk und leitet in gewohnter Manier an, das Tanzbein zu schwingen.

„Brücken schlagen“ ist heuer das zweite Motto des Hofballs: Brücken schlagen zwischen Jung und alt und Brücken schlagen zwischen Stadt und Land. Die Tegernseer Tanzmusi und die Steirische Streich begeistern die Tänzer über die Generationen hinweg, eine Trachtenmodenschau gibt Anregungen für ein gleichermaßen zünftiges und fesches Outfit für Madln und Burschen, Damen und Herren und Eva Maria Haas erklärt, wie der Verein „Unsere Bayerischen Bauern“ Erzeuger und Verbraucher wieder näher zusammenbringen möchte.

Beginn ist um 19 Uhr, Einlass ab 18 Uhr.

Karten sind erhältlich unter www.deutsches-theater.de oder unter www.muenchen-ticket.de oder unter www.hofball-feiern.de

Bauernhof- und Landurlaub in Bayern – Nachhaltigkeit auf gut Bayerisch!

2017 wird das Jahr des nachhaltigen Tourismus

München (bbv) – Die UNO erklärt 2017 zum internationalen Jahr des nachhaltigen Tourismus und möchte ökonomische, ökologische und soziale Aspekte der Reiseindustrie aufzeigen. Bauernhof- und Landurlaub in Bayern präsentiert sich von allen Seiten nachhaltig – und das seit jeher.

Aber was bedeutet eigentlich Nachhaltigkeit? Das Prinzip der Nachhaltigkeit wurde erstmals 1713 von Hans Carl von Carlowitz schriftlich formuliert und bedeutet einen langfristig angelegten verantwortungsbewussten Umgang mit einer Ressource. Im engeren Sinn meinte Carlowitz „das forstwirtschaftliche Prinzip, nach dem nicht mehr Holz gefällt werden darf, als jeweils nachwachsen kann“. Im globalen Sinn wird darunter „das Prinzip, dass nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren und künftig wieder bereitgestellt werden kann“, verstanden. In der Theorie alles ganz einleuchtend – aber haben Sie „Nachhaltigkeit“ schon einmal Ihrem Kind zu erklären versucht? Bauernhof- und Landurlaub in Bayern kann das! Denn er präsentiert sich von allen Seiten nachhaltig – natürlich (und) traditionell.

„Warum in die Ferne fliegen, wenn das Gute liegt so nah?“

Jedes Kind versteht, dass ein Flugzeug viel mehr Sprit verbraucht als ein Auto. Und dass eine Flugreise zu viert viel mehr Dreck in die Luft qualmt als eine Zugfahrt von

Frankfurt in den Bayerischen Wald. Wer also in der Nachbarschaft Urlaub macht, ist im Sinne von Nachhaltigkeit schon einmal auf dem richtigen Weg. „Bauernhof- und Landurlaub in Bayern“ setzt mit seinen rund 1.600 Mitgliedsbetrieben genau auf das Prinzip „Kurze Wege ins Glück“. „Viele unserer Gäste lassen ihr Auto den ganzen Urlaub über vor dem Bauernhof stehen“, sagt Gerda Walser vom Berghof Walser im oberbayerischen Pfaffenwinkel. „Sonnenklar, bei all den kleinen Abenteuern, die auf Stadtkinder und ihre Eltern warten! Per Fahrrad zum Badensee, vom Hof aus in den Wald, auf den Berg oder zum Angelteich, als Beifahrer des Bauern mit dem Traktor aufs Feld. Wer braucht da noch ein Auto?“

Learning by doing: Die Milch kommt nicht aus dem Tetrapack!

Um Punkt fünf Uhr nachmittags heißt es: Mithelfen beim Melken! Das ist nicht nur ein Heidenspaß für Klein und Groß, sondern auch eine wertvolle Lernerfahrung. Wer mit eigenen Augen sieht, wie Milch gemolken, Eier gelegt, Käse und Butter gemacht, Obst und Gemüse geerntet, Weizenfelder bestellt werden, der ist auf dem besten Weg, eine andere, eine nachhaltige Einstellung zu Lebensmitteln zu bekommen.

Und ganz nebenbei sind immer mehr der Gastgeberbetriebe mit aktiver Landwirtschaft und der „Landhöfe“ – dazu zählen Gastgeberbetriebe mit dem Flair eines Bauernhofs, aber ohne Kuh-Muh, Misthaufen und Traktorgeknattere – auch in puncto Energie vorbildlich nachhaltig. Auf den Dächern sorgen Solaranlagen und Photovoltaik für Strom und warmes Wasser, die Hack-schnitzelheizung spendet Winterwärme und im Kachelofen in der Stube knistert ein Feuerchen. Die Holzscheite dazu aus dem hofeigenen Wald. Das ist Nachhaltigkeit auf gut Bayerisch!



Die Website www.bauernhof-urlaub.com präsentiert mehr als 1200 Ferienhöfe mit dem Blauen Gockel! Dort sind über 5000 Ferienwohnungen und Zimmer für Ferien auf dem *Bauernhof* oder Landhof in Bayern gelistet.



Urlaub auf dem Bauernhof oder unter dem Land ist Entspannung pur.
© Bauernhof- und Landurlaub Bayern

Terminhinweis für die Medien

Neujahrs-Pressegespräch am 17. Januar 2017

München (bbv) – Bitte merken Sie sich jetzt den Termin für unser Neujahrs-Pressegespräch mit Bauernpräsident Walter Heidl vor:

Dienstag, 17. Januar 2017, 10:30 bis 12:30 Uhr

Ort: wird noch bekannt gegeben

Eine detaillierte Einladung versenden wir im Januar.



© Sonja Calovini
Fotolia.com.

*Das Team der BBV-Kommunikation wünscht Ihnen
und Ihren Familien einen guten Rutsch und
ein gesundes neues Jahr!*