



## Wir bitten zu Tisch

Die 10. Bayerischen Öko-Erlebnistage genießen und erleben.

sv. Ferien verlängern und Öko-markt besuchen: von 11. September bis 3. Oktober finden rund 200 Veranstaltungen im Zuge der Öko-Erlebnistage in ganz Bayern statt. Ökohöfe, Bio-Verarbeiter, Naturkosthändler und die Biogastronomie öffnen ihre Türen und bitten zu Tisch. Die Gäste können sich mit bayerischen Bio-Spezialitäten verwöhnen lassen und sich in das bunte Erlebnisprogramm auf Hof- und Erntefesten, Bio-Märkten und bei Festen von Bioverarbeitern und Naturkostläden stürzen. Bei Kräuterwanderungen, Koch- und Backkursen, der Selbsternte oder auf Informationsveranstaltungen zum ökologischen Landbau kommen auch Menschen, die gerne selber anpacken und Wissenshungrige auf ihre Kosten. Dieses Jahr können sich Besucher über die 10. Bayerischen Öko-Erlebnistage in Folge freuen. Neben den Organisatoren können viele Veranstalter und Besucher das 10-jährige Jubilä-

um mitfeiern. Besonders freuen sich die Veranstalter über die vielen neuen, interessierten Besucher, die Jahr für Jahr hinzukommen. Gerade heute, wo auch Biolebensmittel bei allen Lebensmittelhändlern zu finden sind, interessiert die Konsumentinnen und Konsumenten ganz besonders, wo die Lebensmittel herkommen, wie sie wachsen und wie sie verarbeitet werden. Und jeder, der es schon mal probiert hat, kann es bestätigen: Nirgendwo schmeckt es besser, wie Frisch auf dem Tisch.

### Ökolandbau erleben und entdecken

Betriebsführungen, Vorträge und Workshops bei den Öko-Erlebnistagen informieren über Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung von ökologischen Lebensmitteln. Wanderungen und Radausflüge laden ein, die heimische Natur zu erforschen. Hier erfährt man, wie der ökologische Landbau zum Umwelt- und Klimaschutz beiträgt und was wir alle tun können, um die heimische Artenvielfalt zu erhalten.

Für Kinder bieten viele Veranstalter einen spielerischen Zugang zur Welt der ökologischen



In ganz Bayern gibt es mittlerweile in fast jeder Stadt Bioläden in denen die Kunden gesund einkaufen können.

Fotos: trio-group münchen communication & marketing gmbh

Landwirtschaft – beim Saftpressen, Getreidemahlen, bei der Kürbisernte und dem Spiel in der Heuburg. In vielen Ställen und auf den Weiden gibt es Vieh zu bestaunen, von der Milchkuh über Ferkel bis zu frisch geschlüpften Küken. Dabei kann man sich auch ansehen, wie tierechte Haltungsformen auf den Ökobetrieben umgesetzt werden.

Auch zum Kochen regen die Öko-Erlebnistage mit genussvollen Seminaren an. Das selbst gekochte Menü bei einem guten Glas Wein probieren, Musik hören und vernügt fachsimpeln: So klingt ein schöner Öko-Erlebnistag ganz entspannt aus.

### Bio-Qualität aus Bayern

Wer heute „Bio-Qualität“ genießen möchte, wird auch im Supermarkt und Discounter fündig. Eine besondere Vielfalt an Ökoprodukten entdeckt der Konsument im Naturkostladen und Bio-Supermarkt. Frische Produkte direkt vom Öko-Erzeuger bieten überdies Wochenmärkte und die Hofläden von Ökobauern in allen bayerischen Regionen. Biogastronomen entführen mit liebevoll zubereiteten Biospezialitäten aus der Großstadt-Hektik. Auch ein Blick hinter die Kulissen

der Öko-Produktion lohnt sich: Wer Bäckern, Metzgern, Saftherstellern oder Molkerei-Facharbeitern über die Schulter schaut, kann erleben, wie sanft und sorgfältig ökologische Urprodukte bei Bio-Verarbeitern veredelt werden. Von dieser schonenden Erzeugung und Weiterverarbeitung profitiert auch die Umwelt. Dies kommt wiederum den Menschen zugute, insbesondere, wenn die Produkte aus der heimatischen Region stammen.

### Strenge Richtlinien für großen Genuss

Über die bayerischen Bioverbände und ihre Richtlinien kann man viel Spannendes erfahren. Als Landesvereinigung für den ökologischen Landbau (LVÖ) arbeiten die Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter in Bayern eng zusammen. Ihre Mitglieder, die Biobetriebe und Ökoverarbeiter, präsentieren ein Warenangebot, das nach den strengen Kriterien der Verbände produziert und verarbeitet wird. Bei den Öko-Erlebnistagen haben Verbraucher die Gelegenheit, dieses „beste Bio aus Bayern“ für sich zu entdecken und den feinen Unterschied zu anderen Produkten herauszuschmecken.

## Wer, Was Wohin?

Infos rund um die Öko-Erlebnistage

sv. Über das Veranstaltungsprogramm in allen bayerischen Landkreisen informiert eine Übersicht auf der Website [www.oekoerlebnistage.de](http://www.oekoerlebnistage.de). Sie bietet Infos über den Veranstalter, Thema, Ort und Zeit – und darüber, ob z. B. eine Veranstaltung auch bei schlechtem Wetter stattfindet oder ob eine Anmeldung erforderlich ist. Hier kann sich jeder Besucher sein ganz persönliches Öko-Erlebnis-Programm zusammenstellen. Wer weitere Fragen hat, findet die Kontaktdaten der Veranstalter.



Bei den Erlebnistagen gibt es viele Köstlichkeiten aus ökologisch angebautem Obst.

### Hofmarkt 2010

der Landl Bauern, Gärtner, Bioland und Demeter Betriebe rund um Sulzbürg

am Samstag, 2. 10. 2010  
 10<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup> Uhr  
 92360 Ellmannsdorf 5  
 Tel: 09185 – 5322

### METZGEREI & PARTYKÜCHE ZIRNGIBL

Ihr Spezialist für  
**BIO-Rind**  
**BIO-Schwein**  
**BIO-Geflügel**  
 Bio-Putenschnitzel  
 laufend frisch  
 Schinken roh und gekocht  
 Bratwurstl, Wiener, Knacke  
 Leberkäse, Gelbwurst ...  
 Bioland -Vertragspartner  
 Leckerer **BIO-Mittagstisch**  
 von 13. - 17.09.10  
 - auch zum Mitnehmen -

Lappersdorf  
 Regensburger Str.  
 Tel. 09 41/ 8 15 76  
[www.zirngibl.de](http://www.zirngibl.de)

Öffnungszeiten  
 Mo-Do: 7-13  
 Fr: 7-13  
 Sa: 7-13

## 20. Mostfest und Öko-Erlebnistag

So., den 19. 09. 2010

in Hammerhäng  
 bei Steffling/Nittenau  
 Beginn 11.00 Uhr

### Das besondere Erlebnis

- Bio-Ochse am Spieß
- Spezialitäten vom Lamm und Schwein
- Einkaufsmöglichkeiten
- zünftige Unterhaltung und vieles mehr
- attraktives, tolles Kinderprogramm

Herzlich laden ein  
 Die Jugenbergbauern



Backwaren aus Bio-Produktion: Viele Bäckereien verwenden für ihre Produkte nur Zutaten aus dem Bio-Landbau.

MITTELBAYERISCHE 10.09.2010