

# Zeit zum Genießen und Erleben

## Bayerische Öko-Erlebnistage feiern kleines Jubiläum

In Bayern werden die Sommerferien verlängert! Schließlich finden vom 11. September bis 3. Oktober rund 200 Veranstaltungen im Rahmen der Öko-Erlebnistage in Bayern statt. Ökohöfe, Bioverarbeiter, Naturkosthändler und die Biogastronomie öffnen ihre Türen und bitten alle Interessierten zu Tisch.

Sie können sich mit bayerischen Bio-Spezialitäten verwöhnen lassen und sich in das bunte Erlebnisprogramm auf Hof- und Erntefesten, Bio-Märkten und bei Festen von Bioverarbei-



Auch die Viehzucht nimmt wiederum einen Raum bei den diesjährigen Öko-Erlebnistagen ein.

tern 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 die Verbraucher auf die zehnten Bayerischen Öko-Erlebnistage in Folge freuen. Neben den Organisatoren feiern viele Veranstalter und Besucher das Zehnjährige mit. Besonders freuen sich die Veranstalter jedoch über die vielen neuen, interessierten Besucher, die Jahr für Jahr hinzukommen.

Gerade heute, wo auch Bio-Lebensmittel bei allen Lebensmittelhändlern zu finden sind, interessiert die 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's besser**

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 er-

forschen. 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 Landwirtschaft – beim Saftpresen, 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 tiergerechte Haltungssysteme auf den Ökobetrieben umgesetzt werden.

**Genussvolle Seminare und entspannende Musik**

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

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-Er-



Informationen aus erster Hand erhalten die Verbraucher direkt von den Herstellern ökologischer Lebensmittel.

Fotos: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten – [www.food-from-bavaria.de](http://www.food-from-bavaria.de)

zeuger bieten überdies Wochenmärkte und die Hofläden von Ökobauern in allen bayerischen Regionen. Biogastronomen entführen mit liebevoll zubereiteten Biospezialitäten aus der Großstadtheftik.

Auch ein Blick hinter die Kulissen der Öko-Produktion lohnt sich: Wer Bäckern, Metzger, Saftherstellern oder Molkerei-Facharbeitern über die Schulter schaut, kann erleben, wie sanft und sorgfältig ökologische Ur-Produkte 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 heimischen Region stammen.

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.

**Strenge Richtlinien für den großen Genuss**

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.

**Wohin – Wer – Was?**

Im Internet gibt es nützliche Informationen über die zehnten Öko-Erlebnistage in Bayern im Allgemeinen sowie zu den Veranstaltungen, Themen, Orten und Zeiten. Zudem erfahren Sie, ob beispielsweise eine Veranstaltung in unserer Region auch bei schlechtem Wetter stattfindet oder ob eine Anmeldung erforderlich ist. Im weltweiten Datennetz kann sich jeder Besucher sein ganz persönliches Öko-Erlebnis-Programm zusammenstellen. Wer weitere Fragen hat, findet die Kontaktdaten der Veranstalter.

➤ **Mehr Infos im Internet**  
[www.oekoerlebnistage.de](http://www.oekoerlebnistage.de)

ALLGÄUER ZEITUNG 09.09.2010