



Nr. 37-38

München, 21. September 2017

Unsere Themen

**Frisch, saisonal und regional,
traditionell und kreativ – nur
das Beste vom Land**

Zur Münchner Bauernmarktmeile
am 24. September wird wieder
aufgetischt

**Bayerische Kartoffelernte läuft
auf Hochtouren**

Verbraucher können sich auf gute
Qualitäten freuen

**Rekordpreis bei Butter? Das
Premiumprodukt ist es wert!**

Landfrauen setzen auf das
natürliche Milchprodukt

2

3

4

**Große schöne Früchte, aber
kleinere Mengen**

Zwetschgenernte in Bayern
nahezu abgeschlossen

**Ungebremsten Verbrauch von
Acker und Wiesen stoppen!**

BBV-Präsidium fordert Erhalt von
land- und forstwirtschaftlichen
Nutzflächen in Bayern

**Ackerwildkräuter schützen –
aber wie?**

Tagung am 12. Oktober 2017

5

6

8

Frisch, saisonal und regional, traditionell und kreativ – nur das Beste vom Land

Zur Münchner Bauernmarktmeile am 24. September wird wieder aufgetischt

München (bbv) – Für Feinschmecker, die Traditionelles, aber auch neue Kreationen aus der bayerischen Landküche schätzen, gibt es am 24. September in München nur ein Ziel: die Bauernmarktmeile in der Münchner Innenstadt. Über 120 bayerische Direktvermarkter laden wieder ein zur Genussmeile der Superlative.

An den Ständen vom Odeonsplatz über die Ludwigstraße bis hinein in die Galeriestraße bieten Bäuerinnen und Bauern von 10 bis 17.30 Uhr regionale Erzeugnisse und Gaumenfreuden für jeden Geschmack. Hier vermischen sich der Duft von Ochsenmankerln und Wildgerichten, von Fischspezialitäten, Bratwürsten, von Wurstdelikatessen von Yak und Ziege. Käsevariationen und süße Köstlichkeiten ergänzen das Buffet auf der Meile. Dazu gibt es Flüssiges in großer Auswahl: bayerisches Bier, Säfte und Kräuterlimo, Honigwein, Secco, Schnäpse und Liköre, Federweißer, Cidre und Frankenwein sowie erstmals Hanftee. Zusammen mit ihrem Angebot an ertefrischen und saisonalen Obst- und Gemüsesorten, aus eigenem Anbau und direkt vom Bauernhof, zeigen die über 120 beteiligten Direktvermarkter, was Bayerns Landwirtschaft alles zu bieten hat und machen damit zugleich Lust zum Kochen am heimischen Herd.

Auch Gesundes für die Haut wie Kamillencreme, dazu Nützliches und Dekoratives, wie zum Beispiel Lammfelle, Holzwaren, Hopfenkränze, Heufiguren und Korbwaren sind auf der Bauernmarktmeile erhältlich. Und selbst an die Gourmets unter den Nagern und Vögeln hat ein Direktvermarkter mit seinem Knabbersortiment gedacht.

Allgemeine Informationen zur Landwirtschaft gibt es am Stand des Bayerischen Bauernverbandes. Hier präsentiert auch der Landesverband Bauernhof- und Landurlaub seinen druckfrischen Urlaubskatalog für 2018.

Neben dem Bayerischen Bauernverband als Hauptveranstalter beteiligen sich das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, die Stadt München sowie der Bayerische Rundfunk. BR Heimat unterhält mit einem bunten Programm und Livemusik. Ein großer Bier- und Weingarten vor der Feldherrnhalle lädt zu bayerischer Gemütlichkeit ein.

Die Bauernmarktmeile beginnt um 10 Uhr mit einer ökumenischen Andacht zum Erntedank mit Domdekan Dr. Lorenz Wolf und Pfarrer Dr. Markus Ambrosy, Fürstfeldbruck. Musikalisch umrahmt wird die Feier durch den Landfrauenchor Rosenheim. Im Anschluss gegen 10:45 Uhr werden Staatsminister Helmut Brunner, Landesbäuerin Anneliese Göller und Bauernpräsident Walter Heidl die Bauernmarktmeile offiziell eröffnen.

Alle Anbieter finden Sie unter www.bauernmarktmeile.de

Hinweis für die Medien:

Wir freuen uns, wenn Sie in Ihren Medien einen Terminhinweis setzen und am Sonntag, 24. September ab 10.00 Uhr selbst mit dabei sein werden.

Bayerische Kartoffelernte läuft auf Hochtouren

Verbraucher können sich auf gute Qualitäten freuen

München (bbv) – Für die bayerischen Kartoffelbauern läuft gerade die Haupterntezeit. Während bereits ab Juli und August die Frühkartoffeln direkt ab Feld in den Verkauf gehen, werden jetzt die weitaus größeren Mengen in die Kartoffelhallen eingelagert. Dank einer ausgeklügelten Lagertechnik gelingt es nahezu das gesamte Jahr, dem Verbraucher regionale Kartoffeln anzubieten.

„Für 2017 erwarten wir in Bayern eine leicht unterdurchschnittliche Kartoffelernte“, sagt Johann Graf, Kartoffelreferent des Bayerischen Bauernverbandes. Zwar seien die Ausspflanzungen im Frühjahr meist noch unter guten Bedingungen verlaufen, die anschließende Kälte habe das Wachstum jedoch stark eingebremst und bei Frühkartoffeln zu Frostschäden geführt. Auch die Trockenheit nach der Kälte sei weniger ideal gewesen. Nur die späteren Sorten konnten dann die günstige Witterung im August noch nutzen.

„Nicht nur für die Biergartensaison, sondern auch für die Kartoffeln wäre etwas mehr Sonne im September wünschenswert gewesen, damit die Kartoffeln ausreichend Stärke bilden können“, sagt Graf.

Sowohl mit Ertrag, Geschmack und Qualität sind die bayerischen Kartoffelbauern zufrieden. Einziger Wermutstropfen sind die derzeit mäßigen Erzeugerpreise aufgrund guter Ernten in Nord-West-Europa.

Bayern prägt nach wie vor eine vielfältige Kartoffellandschaft. Im Freistaat wuchsen 2017 Kartoffeln auf circa 40.850 ha, auf einem Drittel davon Stärkekartoffeln. Die Kartoffelstärke ist eine sehr hochwertige Stärke und findet in Nahrungsmitteln, aber auch in der Industrie Verwendung. Die restliche Fläche teilen sich die



klassischen Speisekartoffeln und Verarbeitungskartoffeln für Kartoffelknödelteig oder Fritten sowie andere Kartoffelspezialitäten.

Rekordpreis bei Butter?

Das Premiumprodukt ist es wert!

Landfrauen setzen auf das natürliche Milchprodukt

München (bbv) – Innerhalb eines halben Jahres ist der Preis für Butter von einem Rekord-Tief auf den höchsten Stand seit 15 Jahren geschneilt. Doch wer angesichts des gestiegenen Preises auf Butter verzichtet, versäumt so einiges, betonen die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband. Denn Butter ist ein Naturprodukt mit unverwechselbarem Geschmack.

Im Gegensatz zu vielen „Ersatzprodukten“ ist Butter ein reines Naturprodukt. Für ein Päckchen Butter benötigt man circa 5 bis 6 Liter Milch. Das Prinzip ist einfach: Von der Milch wird der Rahm separiert und pasteurisiert. Bei der sogenannten Verbutterung wird vom Rahm die Buttermilch abgetrennt. Die übrig gebliebenen Butterkörner werden zu Butterstücken geformt und abgepackt.

„Pflanzliche Margarinen sind meist hochverarbeitete Produkte, oft mit langen Zutatenlisten. Bei der Herstellung werden zum Teil zahlreiche Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Konservierungsstoffe, Aromen oder Farbstoffe verwendet. Oft sind sie auch mit Vitaminen angereichert, die Butter von Natur aus enthält“, sagt Judith Renk, Ökotrophologin und Referentin im Bayerischen Bauernverband.

Doch auch aus Geschmacksgründen lohne es sich, auf Butter zu setzen, sagt Maria Reichenspurner (www.qualitaet-vom-hof.de/reichenspurner), Konditorin und Landfrau aus Unterneukirchen im Landkreis Altötting mit eigenem Hofcafé. „Viele meinen, sie können Kalorien sparen, indem sie andere Fette verwenden. Meine Antwort dazu: Leisten Sie sich geschmackliche Qualität und essen Sie lieber ein Stück weniger.“ Vor allem bei Plätzchen, Streuselkuchen oder Prinzregententorte sei Butter für sie unverzichtbar.

Butter besteht zu gut 80 % aus Fett und zu rund 15 % aus Wasser. Außerdem enthält sie geringe Mengen Milcheiweiß und liefert fettlösliche Vitamine. Im Handel können auch Butterfette mit reduziertem Fettanteil und höherem Wasseranteil wie Halbfett- oder Dreiviertelfettbutter erworben werden.



Hier ist der Zusatz von Speisegelatine erlaubt. Die Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“ ist die qualitativ hochwertigste in Bezug auf Sensorik, Wasserverteilung und Streichfähigkeit. Laut Butterverordnung darf diese nur unmittelbar aus pasteurisierter Sahne hergestellt werden.

Streuselkuchen mit Obst

Rezept von Maria Reichenspurner aus Unterneukirchen, Konditorin, Bäuerin und Inhaberin des Hofcafé Untergünzl

www.qualitaet-vom-hof.de/reichenspurner

Rührteig:

150 g weiche Butter

120 g Zucker

3 Eier

200 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach zugeben, Mehl und Backpulver unterrühren. Teig in eine Springform streichen und mit Obst der Saison belegen.

Streusel:

100 g sehr weiche Butter

100 g Zucker

200 g Mehl

Alle Zutaten verkneten, krümeln und über das Obst streuen.

Kuchen bei ca. 180°C circa 35 - 40 Minuten backen.

Große schöne Früchte, aber kleinere Mengen

Zwetschgenernte in Bayern nahezu abgeschlossen

München (bbv) – Wenn das Aroma von Zwetschgen in der Luft liegt, neigt sich der Sommer dem Ende und der Herbst steht vor der Tür. Dabei versüßen uns die länglich-ovalen Verwandten der eher runden Pflaumen die Spätsommertage. Die Ernte in den bayerischen Anbaugebieten ist nahezu abgeschlossen. Das Resümee fällt gemischt aus.

Blauviolett und länglich mit spitzem Ende – die Früchte stecken voller guter Inhaltsstoffe, und das bei geringer Energiedichte. 100 Gramm Zwetschgen enthalten lediglich 50 Kilokalorien, jedoch sehr hohe Anteile an Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen. Sie sind zudem reich Vitamin A, B, C und E und zeichnen sich durch einen hohen Ballaststoff- und Fruchtzuckeranteil aus, weshalb ihnen eine verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt wird.

Ernte weit unter dem Vorjahresniveau

Der erwerbsmäßige Anbau von Zwetschgen in Bayern erstreckt sich über circa 600 Hektar. Mit rund drei Vierteln der Fläche ist Franken das Zentrum des bayerischen Zwetschgenanbaus. Angesichts der Spätfröste im Frühjahr falle die Ernte heuer weitaus geringer aus als im Vorjahr. „Wir haben Einbußen bis zu 50 Prozent“, sagt Herbert Hubmann, Geschäftsführer der Franken Obst GmbH im oberfränkischen Igensdorf. Dabei stünden der kleineren Menge sehr gute

Qualitäten gegenüber. „Je weniger Obst an den Bäumen hängt, umso größer werden die einzelnen Früchte. Die diesjährige Ernte zeichnet sich durch große, schöne Früchte aus“, betont Hubmann. Die Franken-Obst GmbH vermarktet ihre Ernte vor allem über den Einzelhandel.

Tipps zu Einkauf und Lagerung von Zwetschgen:

- Zwetschgen reifen nicht nach! Kaufen Sie deshalb nur reife Früchte.
- Frische Zwetschgen sind mit einem weißen Film (Reif) überzogen, der die Früchte vor dem Austrocknen schützt. Deshalb Früchte erst kurz vor dem Verzehr waschen. Die Schicht lässt sich leicht abwaschen.
- In einer Papiertüte im Gemüsefach bleiben Zwetschgen mehrere Tage frisch.
- Entsteint eingefroren sind Zwetschgen bis zu 6 Monate haltbar und bereichern so z. B. als Zwetschgenkompott den Winterspeiseplan.



Ein Rezept für ein „Fruchtiges Zwetschgenratatouille“ finden Sie auf der Erntekarte „Zwetschge“, die Sie unter folgendem Link herunterladen können: www.BayerischerBauernVerband.de/pressedienst

Ungebremsten Verbrauch von Acker und Wiesen stoppen!

BBV-Präsidium fordert Erhalt von land- und forstwirtschaftlichen Nutzflächen in Bayern

München (bbv) – Beton und Teer bricht sich in Bayern weiter und nahezu ungehindert Bahn. Zuletzt ist der Flächenverbrauch sogar nochmal angestiegen, er hat im Jahr 2016 rund 13 Hektar pro Tag betragen. Jährlich geht den Bauern so fruchtbarer Boden von der Größe des Ammersees verloren. Der Verlust an landwirtschaftlichen Flächen seit 1960 liegt in Bayern gemäß dem Landesamt für Statistik bei über 800.000 Hektar, was in etwa dem gesamten Umfang an Acker- und Grünland von Unterfranken und Schwaben entspricht. Beim Flächenverbrauch ist der Freistaat damit Spitzenreiter in Deutschland.

„Der ungebremste Verbrauch von land- und forstwirtschaftlichen Flächen muss endlich gestoppt werden“, fordert BBV-Generalsekretär Hans Müller. „Die Wiesen und Äcker sind Lebensgrundlage für uns alle – schließlich wachsen auf ihnen Lebensmittel und nachwachsende Rohstoffe. Außerdem dienen diese Flächen als Lebensraum für Pflanzen, Insekten und Wildtiere.“ Der Bayerische Bauernverband setzt sich deshalb seit Jahren für den Flächenschutz ein. Vor der

Bundestagswahl hat das BBV-Präsidium ein Positionspapier auf den Weg gebracht, im dem nochmals der Erhalt von land- und forstwirtschaftlichen Nutzflächen in Bayern eingefordert wird.

„Für die bayerischen Waldbauern, Landwirte und Grundeigentümer sind ihre Flächen Lebenswerk, Einkommens- und Existenzgrundlage zugleich“, heißt es in dem Positionspapier. „Die Regierung wird aufgefordert, den Flächenverbrauch drastisch zu reduzieren. „Der Entzug land- und forstwirtschaftlicher Nutzflächen für Infrastrukturprojekte muss minimiert und es müssen Ersatzflächen auch im Bereich Landwirtschaft bereitgestellt werden, wie dies bereits für Waldflächen gesetzlich Pflicht ist. Bund und Länder sind daher gefordert, endlich ernst zu machen mit Sicherung landwirtschaftlicher Nutzflächen und ein gesetzliches Erhaltungsgebot auch für landwirtschaftliche Flächen zu schaffen.“

Außerdem fordert der Bauernverband intelligente Ansätze bei Ausgleichsmaßnahmen. Statt den Bauern auch in diesem Zusammenhang weitere Flächen wegzunehmen, sollten alternative Möglichkeiten wie zum Beispiel nutzungsintegrierte Kompensationsmaßnahmen (PIK) genutzt werden. Außerdem sollten Ersatz-gelder für Eingriffe in das Landschaftsbild etwa durch Windräder und Leitungstrassen für die Entsigelung von bereits versiegelten Flächen verwendet werden.

Bereits 2011 hat der Bayerische Bauernverband die Unterschriftenaktion „Flächenverbrauch senken und landwirtschaftliche Nutzflächen schützen“ gestartet. Diese Initiative mündete in eine bundesweite Aktion und eine Petition beim Deutschen Bundestag. Im Februar 2012 waren für die Petition an den Deutschen Bundestag alleine in Bayern knapp 70.000 Unterschriften und bundesweit über 210.000 Unterschriften zusammengekommen. Durch die Petition wurde auch ein konkreter Vorschlag für eine Gesetzesänderung auf den Weg gebracht, der jedoch im Bundestag keine Unterstützung fand.

Die gesamte Position finden Sie unter
www.BayerischerBauernVerband.de/Positionen

Ackerwildkräuter schützen – aber wie?

Tagung am 12. Oktober 2017

München (bbv) – Ackerwildkräuter sind ein wichtiger Bestandteil im Ökosystem Acker, z.B. als Nahrungsquelle für Insekten und Feldvögel – doch sie sind gefährdet. Wie lassen sich Ackerwildkräuter besser schützen? Darüber informieren die Bayerische KulturLandStiftung und die TU München in einer Tagung.

„Ackerwildkrautschutz – Integration von Naturschutz und Landwirtschaft“ ist der Titel einer Tagung, zu der die Bayerische KulturLandStiftung und der Lehrstuhl für Renaturierungsökologie der TU München am Donnerstag, 12. Oktober 2017 in München einladen.

Bayernweit ist rund ein Drittel der Ackerwildkräuter gefährdet oder bereits ausgestorben. Ziel des Projekts „Ackerwildkräuter für Bayerns Kulturlandschaft – Produktionsintegrierte Förderung seltener und gefährdeter Ackerwildkräuter“ ist die Förderung dieser Arten und der Aufbau von Saatgutvermehrungen auf regionaler Ebene. Die Tagung wird im Rahmen des Projekts durchgeführt und soll einen Überblick über aktuelle Aktivitäten im Ackerwildkrautschutz geben.

Die Veranstaltung am Donnerstag, 12.10.2017 in München (beim Bayerischen Bauernverband, Karolinenplatz 2) richtet sich an die naturschutzfachlichen und landwirtschaftlichen Behörden, Landwirte, Berater und Planer. Die Teilnahme ist kostenlos, um Anmeldung bis zum 03.10.2017 wird gebeten.

Nähere Informationen zum Programm können Sie unter:
www.BayerischerBauernVerband.de/pressedienst abrufen.