

PRESSEINFORMATION

GRENZENLOS REGIONAL BIO IN EUROPA

Bodensee-Bio hautnah: Das Bio-Mobil in Friedrichshafen lässt regionales Bio erleben

Esslingen/Friedrichshafen, 16.10.2023. Das „Bio-Mobil“ tourt unter dem Motto „Grenzenlos regional – Bio in Europa“ durch 18 deutsche Städte und machte vergangene Woche Halt in Friedrichshafen. Es vermittelt interaktiv und mit vielen Aktionen die Mehrwerte von Bio-Lebensmitteln.

Das Bio-Mobil gastierte vom 11.10.2023 bis zum 15.10.2023 in Friedrichshafen am Romanshorner Platz. Einige Tage zuvor machte es bereits in Konstanz Halt. Das Bio-Mobil zog zahlreiche Interessierte und spannende Gäste aus der Region an.

➤ „Es ist wichtig, das Bewusstsein für Bio in der Region zu schaffen. Wir haben in der Region tolle Bio-Betriebe, Hersteller, Erzeuger und Händler bis hin zu Hofläden und Gastronomen, die Bio sichtbar und verfügbar machen. Wir als Stadt versuchen daher, gerade mit der Unterstützung solcher Projekte und Aktionen wie dem Bio-Mobil, das Thema Bio in der Region zu stärken - die Menschen dafür zu sensibilisieren und das Thema bewusst zu kommunizieren. Dies fängt natürlich bereits bei der Verpflegung in unseren Sitzungen an.“ bestärkte Fabian Müller, Erster Bürgermeister von Friedrichshafen, die Bedeutung von Biolandwirtschaft für die Stadt im Rahmen eines kulinarischen Kochevents mit Bierverkostung durch das Hopfengut No. 20 aus Tettngang am Samstag. ◀

➤ Im Gespräch mit dem Bürgermeister sowie Nikolaus Glocker, Bioland-Obstbauer aus Horgenzell und Bioland Baden-Württemberg Gesamtvorstand, betonte Rainer Grimminger, Regionalmanager der Bio-Musterregion Bodensee: „Das Bio-Mobil verfolgt mit der Bio-Musterregion Bodensee das gemeinsame Ziel: „Mehr Bio aus der Region für die Region“. Es freut uns, dass Verbraucherinnen und Verbraucher die Möglichkeit haben, sich am Bio-Mobil ein Bild von allen Beteiligten der regionalen Bio-Wertschöpfungskette zu machen – denn sie können sich mit ihrer Kaufkraft bewusst dafür einsetzen, regionale Bio-Betriebe zu unterstützen.“ ◀

➤ Larissa Zacke vom Bioland e.V. erklärte: „Das Bio-Mobil ist Plattform für Bio-Betriebe aus der Region. Sie können eben am Besten erzählen, was ihre Produkte so besonders macht und wie sie erzeugt und hergestellt werden. Über Genuss und vielfältige Aktionen, wie einen Barfußpfad zur ökologischen Fruchtfolge wollen wir das Wissen über Bio-Lebensmittel und deren Anbau stärken, über Bio ins Gespräch kommen und dadurch Vertrauen schaffen – als Grundvoraussetzung für eine bewusste Kaufentscheidung für Bio.“ ◀

Die Live-Kochshow mit Chefkoch Maximilian Barthel von Partyform Catering aus Konstanz bot ausreichend Gelegenheit, anhand eines saisonalen 3-Gänge Menüs mit Feldsalat, Rumpsteak und Rinderbraten die regionale Vielfalt an Bio-Lebensmitteln zu genießen. Die Verkostung sorgte nicht nur für besondere Geschmackserlebnisse, auch die Bioland-Fachberatung informierte begleitend zu wichtigen Aspekten der Bio-Rinderhaltung und ging auch auf kritische Fragen aus dem Publikum ein.

Genussvoll abgerundet wurde das Menü mit einem Bio-Bier-Tasting durch Lukas Locher vom [Hopfengut No 20](#) aus Tettngang, dessen Bier mit seinem intensiven und natürlichem Geschmack rundum begeisterte. Die glücklichen Gewinner eines Hopfen-Schätzspiels dürfen sich zudem im Herbst auf eine Betriebsführung mit weiterer Bierverkostung bei dem Bioland-Partner freuen.

Dem Ansturm kaum gewachsen war die Eistonne der Überlinger Bio-Eismanufaktur „[Yammi](#)“, deren Bio-Eis in 12 verschiedenen Sorten am Bio-Mobil von Freitag bis Sonntag verkostet werden konnte. Denn die hohe Bio-Qualität der verwendeten Zutaten, wo möglich aus der Bodenseeregion, und der Verzicht auf künstliche Zusätze überzeugten selbst bei kaltem Wetter.

Großen Anklang fand am verkaufsoffenen Sonntag die Apfelverkostung durch den Häfler Bioland-Betrieb Bio-Hof Hutt. Verschiedenste Sorten konnten hier getestet werden, darunter der für Allergiker geeignete Santana, der geschmacksintensive Natyra oder die neue Züchtung „WUR 29“ aus Natyra und Honeycrisp, die besonders gute Kritik erntete. Am 24h-Automaten der Familie Hutt in Ailingen-Berg sind verschiedene Bio-Produkte für den täglichen Bedarf rundum verfügbar.

Weitere Verkostungsmöglichkeiten bot die Smoothie-Bar des Bio-Mobils. Der frisch mit dem Obst des Betriebes Hutt hergestellte, herbstliche Birne-Pflaume-Zimt Smoothie wurde besonders angefragt. Bereits am Mittwoch und Donnerstag konnten sich die Besucherinnen und Besucher des Bio-Mobils beim Betrieb [Leinkraft](#) über die Herstellung des feinen Bio-Bodensee-Leinöls informieren und verschiedene Produkte aus Bio-Leinsaat vom Bodensee testen.

Über das Bio-Mobil hinaus möchte das Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“ regionales Bio langfristig und zukunftsfähig stärken. Mit den „Ackerhelden“ wurden deshalb Bio-Hochbeete an Schulen aufgebaut, um der jungen Generation den naturnahen Ansatz des ökologischen Landbaus näherzubringen. Die Kinder der Grundschulen Ludwig-Duerr-Grundschule und Grundschule Ailingen konnten bereits am Donnerstag vom Einfüllen der Erde bis zum Angießen der Setzlinge und Pflanzensamen Bio-Landwirtschaft spielerisch erleben. Auch das Spielehaus Friedrichshafen darf sich über drei Bio-Hochbeete freuen, die am 31. Oktober im Rahmen der Kinderferienbetreuung in den Herbstferien mit dem Thema „Gemeinsam für einen grünen Planeten“ aufgebaut werden.

Alle Infos zum Projekt, den Aktionen und weiteren Stationen des Bio-Mobils sowie Einblicke und Highlights der Bio-Mobil Roadshow finden sich auf <https://regionalbio.eu/> und den Social-Media Kanälen bei [Instagram](#), [Facebook](#) und [YouTube](#). Auf Instagram lässt sich auch das Kochevent sowie die Grußworte von Herrn Fabian Müller im Gespräch mit den weiteren Gästen noch einmal anschauen.

Ab dem 19.11. heißt die nächste Station des Bio-Mobils Trier. Die Roadshow wird in den kommenden Jahren in weiteren Städten fortgesetzt. Städte können sich jederzeit dafür über die Webseite auf <https://regionalbio.eu/> bewerben.

Fotos der Veranstaltungen am Bio-Mobil finden Sie im Anhang sowie eine größere Auswahl unter nachfolgendem Link: <https://we.tl/t-Kg4HC6UPGL>

Gäste bei der kulinarischen Veranstaltung/Koch-Event (s. Fotos unter obigem Link):

Nikolaus Glocker, Bioland Baden-Württemberg Gesamtvorstand und Bio-Obstbauer aus Horgenzell
Larissa Zacke, Projektmanagement Bioland e.V.

Rainer Grimminger, Regionalmanager Bio-Musterregion Bodensee

Fabian Müller, Erster Bürgermeister Friedrichshafen

Koch: Maximilian Barthel, Partyform Catering aus Konstanz

Bierverkostung: Lukas Locher, Hopfengut No. 20 aus Tettngang

Bioland Fachberatung: Martin Weiß, Fachberater Umstellung und Rinder

PRESSEINFORMATION

GRENZENLOS REGIONAL BIO IN EUROPA

Zum Projekt "Grenzenlos Regional - Bio in Europa"

Das Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“ ist ein gemeinsames EU-gefördertes Projekt des Bioland e.V. in Deutschland und der Genossenschaft Bioland Südtirol landw. Ges. in Italien. Ziele sind die Steigerung der Bekanntheit von und die Stärkung des Vertrauens in „Bio“. Die Kampagne möchte die Menschen in ihrem Alltag abholen und die Vorteile eines ökologischen Lebensstiles für Mensch, Umwelt, Tier und Klima vermitteln.

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Bioland e.V.
Kaiserstraße 18
55116 Mainz
www.bioland.de

Pressestelle
T. +49 6131 23979-20
presse@bioland.de
www.bioland.de/presse

Grenzenlos Regional - Bio in Europa
regionalbio.eu
euprojekt@bioland.de