

München, den 18.10.2017

Sehr geehrte Damen und Herren
von Presse, Rundfunk und Fernsehen,

Wir bitten um Veröffentlichung folgender Presseinformation:

5. Bio-Praxisforum des BUND Naturschutz trifft auf große Resonanz

Erfolgreicher Abschluss der siebten Bio-Aktionswoche mit Münchner Unternehmen

Mit einer gut besuchten Fachveranstaltung schloss die Bio-Aktionswoche ab, welche der BUND Naturschutz vom 2. bis 13. Oktober zum siebten Mal mit Münchner Unternehmen durchgeführt hat. Etwa fünfzig Verantwortliche aus der Gemeinschaftsgastronomie sowie MultiplikatorInnen informierten sich beim Bio-Praxisforum unter dem Titel „Bio? Regional? Bio-Regional?“ über Möglichkeiten des erfolgreichen Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung.

Gleich zwei Betriebsrestaurants stellten den TeilnehmerInnen des vom BUND Naturschutz (BN) und der Beratungsagentur a'verdis durchgeführten Praxisforums ihre erfolgreichen Bio-Konzepte vor: Dietmar Hagen vom Caterer Essenszeit in Hannover und Rafael Platzbecker von der Landesfinanzschule NRW berichteten von ihren Erfahrungen, erfolgreich einen großen Anteil an Bio-Lebensmitteln auf der Speisekarte anzubieten. So halten sie beispielsweise die Essenspreise trotz Bio-Einsatz konstant indem sie saisonales Gemüse einsetzen und den Fleischanteil im Speiseplan reduzieren.

Einen weiteren Schwerpunkt bildeten Bio-Direktvermarkter aus den Landkreisen Freising, Landshut und Traunstein vor, deren Produkte vom eigenen Hof sich ebenfalls gut für Großküchen eignen. So stellte Julia Reimann ihren „bayerischen Reis“ vor, der aus Bio-Dinkel durch ein besonderes Verarbeitungsverfahren auf dem Hof im Chiemgau hergestellt wird. „Bayerischer Reis“ und andere besondere Getreidesorten wie Emmer und Urkorn sind bereits seit einigen Jahren erfolgreich im Einsatz beim Betriebsrestaurant der Linde AG Engineering in Pullach, wo täglich 1500 Mitarbeiter verpflegt werden.

„Bei Lebensmitteln nur regional zu denken, greift zu kurz. Lebensmittel müssen darüber hinaus nachhaltig und mit artgerechter Tierhaltung produziert werden. Außerdem darf die Produktion die natürlichen Ressourcen nicht gefährden. Der ökologische Landbau bietet all das. Wenn Bio zusätzlich auch noch regional stattfindet, umso besser!“ erläutert Elisabeth Peters von der Projektstelle Ökologisch Essen des BUND Naturschutz (BN) und Veranstalterin des Praxisforums.



Landesverband Bayern des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.

Kreisgruppe München
Pettenkofenstr. 10 A
80336 München
Tel.: 089 – 51 56 76-0
Fax: 089 – 51 56 76-77

Besuchen Sie auch unsere Homepage:

info@bn-muenchen.de
www.bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de

Vorsitzender:
Christian Hierneis

Spendenkonto:
Postbank München
BLZ: 700 100 80
Konto: 185 50 800
BIC: PBNKDEFF
IBAN:
DE68 7001 0080 0018 5508 00

Vereins-Reg. Nr.: 834
Amtsgericht München



Landeshauptstadt
München

Die Projektstelle Ökologisch Essen wird gefördert von der: Landeshauptstadt München, Referat für Umwelt und Gesundheit.

