



Mehr Bio auf der Maidult München

Beitrag

Bayerinnen und Bayern legen trotz Inflation weiterhin Wert auf Lebensmittel aus der Region. Dabei achten sie auch auf die bayerischen Qualitäts- und Herkunftssiegel wie beispielsweise das Bayerische Bio-Siegel (BBS). Zu diesem Ergebnis kommt die aktuelle Studie der Technischen Universität München (TUM) im Auftrag des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums zum Konsumentenverhalten*. Die Relevanz von Lebensmitteln aus Bayern zeigt sich auch an der steigenden Zahl an regionalen Produkten in der Außer-Haus-Gastronomie. Bereits auf dem Münchner Oktoberfest waren zahlreiche Betreiberinnen und Betreiber mit Bio-Produkten aus Bayern vertreten. Nun ist auch die Auer Dult, die vom 27. April bis 5. Mai 2024 in München stattfindet, mit mehr Produkten mit dem Bayerischen Bio-Siegel gut aufgestellt. Ein deutliches Signal, dass Bio und regional nach und nach auch die Außer-Haus-Gastronomie in Bayern erobert.

Neben dem Oktoberfest zählt die Auer Dult auf dem Mariahilfplatz zu den traditionellen Volksfesten in München. Bayerische Volksfestschmankerl dürfen dabei nicht fehlen. Von Bier über Wurst bis hin zu Crêpe – Besucherinnen und Besucher können auf der diesjährigen Maidult München aus noch mehr regionalen Produkten in Bio-Qualität wählen, die mit dem Bayerischen Bio-Siegel zertifiziert sind. Eine wachsende Zahl an Standbetreiberinnen und Standbetreibern legt Wert auf Klimaschutz sowie ökologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern. Der Münchner Gastronom Michael Kiebl, der schon seit vielen Jahren Bio-Lebensmittel auf Wiesn, Maidult und Co. anbietet, freut sich über die positive Entwicklung: "Man merkt, dass die Menschen in den letzten Jahren umdenken und Bio immer wichtiger wird. Bio-Lebensmittel aus Bayern sind daher wichtig und wünschenswert für unsere Traditionsfeste, denn Besucherinnen und Besucher erwarten, dass sie Bio nicht nur im Supermarkt vorfinden, sondern auch bei regionalen Veranstaltungen. Je mehr heimische Bio-Produkte angeboten werden, desto größer ist die Aufmerksamkeit und Nachfrage." Ähnlich bewertet es Thomas Girg, Geschäftsführer vom Haderner Bräu, Münchens erster Bio-Brauerei, die ebenfalls auf der Maidult vertreten ist: "Bio-Bier ist auf dem Vormarsch. Die Nachfrage nach Bier mit Zutaten aus biologischem und regionalem Anbau ist deutlich gestiegen."

Verbraucherstudie: Großes Vertrauen in regionale Bio-Siegel

Dass es einen Trend in Richtung regional erzeugter Lebensmittel gibt, bestätigt auch die aktuelle Verbraucherstudie des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, durchgeführt von der TU München. Mehr als 1.000 Bürgerinnen und Bürger wurden befragt. “Die Studie bestätigt uns nun, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Die Konsumentinnen und Konsumenten schätzen die Produkte aus Bayern. Und erfreulich ist auch, dass sie beim Einkauf großes Vertrauen in unsere Gütezeichen setzen”, betont die bayerische Staatsministerin Michaela Kaniber. Das Vertrauen in das Bayerische Bio-Siegel habe sich im Vergleich zu 2021 weiter verfestigt. 64 % der Befragten sehen darin eine gute Möglichkeit, Bio-Produkte aus Bayern im Geschäft leicht zu finden. “Das zeigt, dass sich unsere Siegel etabliert haben und unsere Bürgerinnen und Bürger wissen, dass sie sich darauf verlassen können”, ergänzt Kaniber.

Bayerisches Bio-Siegel: Bio & regional auf einen Blick

Die Vorteile des Bayerischen Bio-Siegels sieht Michael Kiebl auch für die Veranstaltungsbranche: “Gerade in der Gastronomie ist oftmals nicht die Zeit, mit den Kundinnen und Kunden ins Gespräch zu kommen. Sie stehen in der Schlange und möchten schnell bedient werden. Das Bayerische Bio-Siegel an den Ständen kann helfen, die Bio-Qualität und Regionalität der Produkte auf einen Blick sichtbar zu machen. Ohne das Siegel müssten sie sich viel mehr mit diesem Thema beschäftigen, damit sie wissen, was sie kaufen.” Auch Thomas Girg stellt eine positive Prognose auf: “Zertifizierungen wie das Bayerische Bio-Siegel werden in Zukunft wichtiger zur Orientierung, vorausgesetzt sie bekommen noch mehr Anerkennung auf dem freien Markt. Verbraucherinnen und Verbraucher müssen das Siegel erst einmal im Kopf haben, unabhängig von der Veranstaltung wie der Maidult. Dann werden sie es honorieren und gezielt danach suchen.”

Über das Bayerische Bio-Siegel

Das Bayerische Bio-Siegel steht für ein regionales Bio-Qualitätsversprechen: Wenn ein Produkt das Siegel trägt, dann erfüllt es weit mehr als die gesetzlichen Vorgaben für Öko-Produkte. Die Kriterien orientieren sich an den in Bayern aktiven Öko-Anbauverbänden Bioland, Biokreis, Demeter und Naturland und leisten eine Menge für den Naturschutz. Mehr Artenvielfalt, mehr Gewässerschutz sowie geringere CO2-Emissionen: Das sind drei wichtige Pluspunkte. Dazu kommt die Garantie: Alle Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind echte Heimat-Helden: erzeugt, verarbeitet und gelagert in deiner Region.

Weitere Informationen unter <https://www.biosiegel.bayern/>.

* STMELF-Verbraucherstudie 2024: www.stmelf.bayern.de/service/presse/pm/2024/umfrage-rund-die-haelfte-setzt-auf-bayerische

Bericht: Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern (alp Bayern) – **Foto:** © StMELF/Sonja Herpich



Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Bio
3. Maidult
4. München-Oberbayern
5. TU München