

## **Pressemitteilung**

6. BioErleben-Tage auf der Breminale  
**BioErleben 2016 – in der BioStadt Bremen**  
Bio – regional - vegan - fair

**Bereits zum sechsten Mal finden im Rahmen der Breminale die BioErleben-Tage statt. Die attraktiven kulinarischen Angebote der regionalen Bio-Produzenten im Ökodorf an der Weser und das Bio-Deichbankett auf dem Osterdeich erfreuen sich von Jahr zu Jahr wachsender Beliebtheit. Über 120.000 Besucher aus Stadt und Land verzeichneten die BioErleben-Tage im letzten Jahr.**

**Auch in diesem Jahr gibt es wieder über 20 Bio-Essensstände, interessante Talkrunden, z. B. zu neuen Trends wie die vegane Ernährung, ein buntes Kinderprogramm, das Bio-Deichbankett, das Informationsmobil und ein Infozelt mit vielfältigen Angebot zu den Themen gesunde Ernährung und biologische Landwirtschaft.**

Eröffnet werden sie am Mittwoch, den 13. Juli um 19 Uhr im Rahmen einer Talkrunde mit Senator Dr. Joachim Lohse und dem Bremer Biolandwirt Vey, die gemeinsam mit Joachim Schritt vom Bio-Großhändler „Kornkraft“ über die ökologische und ökonomische Bedeutung des Projekts „BioStadt Bremen“ diskutieren. „BioStadt Bremen – Nie mehr 2. Liga“ lautet der etwas provokante Titel der Talkrunde in der Nähe des Weserstadions. Zumindest für den stark gestiegenen Umsatz der Ernährungswirtschaft mit Bio-Lebensmitteln trifft der Titel zu. Die Bio-Branche ist mittlerweile ein bedeutender Wirtschaftsfaktor in Bremen. Gleiches gilt auch für die dynamische Entwicklung des Öko-Landbaus in Bremen. In der Hansestadt gibt es 23 zertifizierte Bio-Betriebe in Landwirtschaft und Gartenbau. Mit über 15 Prozent Öko-Anbaufläche liegt Bremen im bundesweiten Vergleich weit vorne. Deutschlandweit durchschnittlich werden 6,5 Prozent (BÖLW) der landwirtschaftlichen Nutzfläche ökologisch bewirtschaftet.

### **Genussvielfalt im BioErleben-Dorf**

„Das kulinarische Angebot im BioErleben-Dorf wird auch in diesem Jahr vielfältig und attraktiv sein“, so Eduard Hüfers, Organisator des BioErleben-Dorfes vom ProZept e.V. So können sich die Besucher des Ökodorfes z. B. auf vegetarische Köstlichkeiten aus einer großen Gemüsepfanne und Flammkuchen freuen. „Außer kulinarischen Genüssen wünschen sich die Besucher der Breminale auch mehr Transparenz über die Erzeugung von Lebensmitteln. Dem tragen wir wieder mit vielen regionalen Bio-Betrieben und Informationsständen Rechnung“, so Hüfers weiter.

Im BioErleben-Dorf ist für jeden Geschmack etwas dabei: Bewährte Angebote wie z. B. das Bio-Eis vom Biohof Kaemena aus dem Blockland, frische Erdbeer-Mixgetränke von Renning Söffker aus Martfeld, die Gemüsepfanne von der „frischekiste“ aus Syke, die Bremer Bio-Bratwurst von Andreas Raab werden ergänzt durch Gemüsespezialitäten, Antipasti Angebote, Bio-Weine, biofairen Kaffee und leckeren Kuchen heimischer Bio-Bäckereien.

Ergänzt wird das kulinarische Bio-Angebot im BioErleben-Dorf wieder durch ein attraktives Kinderprogramm und mit einem Info-Point für interessierte Breminale-Besucher. Dort beantworten kompetente Mitarbeiter vom BioErleben-Team alle Fragen rund um das Thema „Bio“ und bieten den Besuchern Kostproben namhafter Unternehmen der Naturkostbranche an. Das Bio-Infomobil für Verbraucher steht direkt am Weser-Fußweg, dem wichtigsten Zugangsweg zur Breminale.

### **Talkbühne mit spannenden Themen rund um die „BioStadt Bremen“**

Auf der Talkbühne im BioErleben-Dorf diskutieren Prominente und Experten in vier Gesprächsrunden verschiedene Aspekte und Themen rund um das Projekt „BioStadt Bremen“. Bei „Kochen & Talk“ geht es zusätzlich dreimal um die Verbindung von der praktischen Zubereitung von leckeren Bio-Gerichten - „vor Ort“ auf der Talkbühne - mit

lockeren Interviews der Akteure durch Otmar Willi Weber, der auch wieder die anderen Gesprächsrunden moderieren wird.

Nach dem Eröffnungstalk am Mittwoch mit Senator Lohse, Biolandwirt Vey und Jochen Schritt (Kornkraft) startet am **Donnerstag** um 17 Uhr die erste Koch- & Talkrunde mit dem Titel „Mit Bio fürs Klima kochen“. Von 18:45 bis 19:45 Uhr gibt es eine Diskussion zum Thema „Bio und Regional – Das Traumpaar!?“ mit Hilmar Garbade, Präsident des Bremischen Landwirtschaftsverbandes, Georg Musiol, Abteilungsleiter beim Senator für Umwelt, Bau und Verkehr, Peter Bargfrede, Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft, Jochen Voigt, Bioland Gemüsebau und Gernot Riedl von Slow Food Bremen.

„Rin in den Pott – Sommergrüße aus Umzu“ heißt es dann am **Freitag**, den 15. Juli von 17 – 18:30 Uhr bei der nächsten Koch- und Talkrunde. Gastronomen vom Genussland e.V. zaubern ein Menü aus heimischen Bio-Produkten und erzählen dabei Koch- und Produktgeschichten. In der Abend-Talkrunde von 18:45 – 19:45 Uhr mit dem Titel „Bio in Bremen – Echte Erfolgsgeschichten“ Uhr werden dann Bio-Akteure aus der Region vorgestellt und nach deren Erfolgsrezepten befragt. Gäste: Heike Kaemena von Snuten Lekker Eis, Rainer Knoll von der Backstube Bremen und Kai Schamar vom VivoLoVin sowie Claudia Elfers von der BioStadt Bremen.

Ein wenig exotisch und international wird es dann am **Samstag**: „Bio auf afrikanisch“ eröffnet unbekannte Genusserelebnisse. Als KöchInnen und Gäste dabei sind dabei Mitglieder des Vereins „Afrika ist auch in Bremen“, die zusammen mit Uwe Hinck von Slow Food Bremen kochen, sowie Angela Hesse von Brot für die Welt. In der letzten Talkrunde von 18:45 – 19:45 diskutiert Otmar Willi Weber mit seinen Gästen über aktuelle Ernährungstrends. „VeganBioRegional!“ lautet der Titel der Gesprächsrunde mit Gertraud Huisinga von der Verbraucherzentrale Bremen, Frauke Schußmann vom Kulturzentrum „Kukoon“ aus der Bremer Neustadt und Ilja Lauber einer Vertreterin eines Vegan Blocks aus der Region Bremen.

### **BioStadt Bremen Deichbankett auf dem Osterdeich**

Ein Highlight von BioErleben wird wieder das Bio-Deichbankett am Sonntag, den 17. Juli von 11 – 18 Uhr auf dem gesperrten Osterdeich sein. Diesmal wird das 3-Gänge-Menü vom Kukoon-Kollektiv aus der Neustadt geliefert. „Wir wollen wieder ein leckeres Menü mit besten Bio-Zutaten aus der Region anbieten, so Monika Baalman, Organisatorin des Bio-Deichbanketts vom Verein SozialÖkologie. Über 200 Personen können auch in diesem Jahr an einer langen Tafel mit festlich gedeckten Tischen gemeinsam mit Freunden und Bekannten tafeln. Anmeldungen für das Bio-Bankett nimmt der Verein SozialÖkologie (Tel. 0421-3499077) und ProZept entgegen. Während der BioErleben Tage können Vorbestellungen am Informationsmobil aufgegeben werden. Das komplette Bio-Dorf hat an diesem Sonntag ab 11 Uhr geöffnet.

**Organisiert** wird das BioErleben-Event von ProZept e.V. aus Oldenburg in Zusammenarbeit mit dem Verein SozialÖkologie. **Gefördert** wird das Projekt durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) sowie dem Senator für Umwelt, Bau und Verkehr (BioStadt Bremen).

### **Organisation:**

**ProZept** e.V.

Eduard Hüesers

Heiligengeiststraße 10

26121 Oldenburg

Tel.: 0441-2198588-0

**Mobil: 0160-96206011**

Mail: e.huesers@prozept-ev.de