

## PRESSEMITTEILUNG

### Regional, bäuerlich, fair: Ernährung der Zukunft!

Wie es geht, zeigt der Biokreis vom 11. bis 14. Februar auf der BioFach

Passau, 6.2.2015: Regional, bäuerlich, fair - und natürlich ökologisch: So sieht der Anbauverband Biokreis e.V. die Zukunft unserer Ernährung, und so präsentiert er sich auch auf der Weltleitmesse BioFach vom 11. bis 14. Februar in Nürnberg. In **Halle 7** an unserem Stand mit der **Nummer 141** informieren wir Sie gerne über unsere Projekte „**regional & fair**“ und „**100% Bio-Leder**“ und beantworten Ihnen alle Fragen rund um den Ökologischen Landbau à la Biokreis. Lassen Sie sich von der Biohofbäckerei Gottschaller mit **frischen Brezen** verwöhnen und gönnen Sie sich in unserem **gemütlichen bayerischen Biergarten** eine kleine Auszeit vom Messetrubel. Dort serviert Ihnen die KULT GmbH aus München frische Weißwürste und feinen Leberkas, dazu ein süffiges Bier oder eine gute Tasse Kaffee.

Am **Mittwoch, 11. Februar** findet um **13 Uhr** die **Preisverleihung der bayerischen Ökoerlebnistage** am Biokreis-Stand statt. Landwirtschaftsminister **Helmut Brunner** wird dort zusammen mit dem LVÖ-Vorsitzenden **Josef Wetzstein** die Veranstalter der schönsten Aktionen der Ökoerlebnistage auszeichnen, darunter auch zwei Mitglieder des Biokreis.

Am **Donnerstag, 12. Februar** verleihen wir – ebenfalls an unserem Stand – die **Auszeichnung regional & fair** an zwei herausragende Betriebe, die unser Siegel regional & fair nutzen. Die Vollkornbäckerei Effenberger aus Hamburg sowie der Geflügelhof Grosser aus Pfarrkofen bei Landshut zeigen uns beispielhaft, wie Ökologie, Regionalität und Fairness in der Lebensmittelwirtschaft erfolgreich gelebt werden können und sind damit die hochverdienten Preisträger regional & fair 2015.

Am Biokreis-Stand freuen sich zudem die **Biokreis-Mitaussteller** über Ihren Besuch und informieren Sie gerne über ihr reiches Angebot an Lebensmitteln aus regionaler, bäuerlicher und fairer Erzeugung! Die Biokreis-Mitaussteller sind: **Allgäu Milch Käse eG, Antersdorfer Mühle Bio-Molkerei Lembach (Ö), Chiemgauer Naturfleisch, Die Biohennen AG, Edeldestillerie Farthofer (Ö), Freilandputen Fahrenzhausen, Hofkäserei Wohlfahrt, Innstolz Frischdienst** und das **Weingut Hirth**. Außerdem mit am Stand: Die Kontrollstelle **LACON GmbH**.

Kontakt: Heidi Kelbetz, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, [kelbetz@biokreis.de](mailto:kelbetz@biokreis.de)  
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



**Ernährung der Zukunft? Biokreis!** Rund 1000 bäuerliche, landwirtschaftliche Betriebe wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Zusammen mit ca. 120 Biokreis-Verarbeiterbetrieben wie Mühlen, Bäcker, Metzger, Molkereien uvm. bilden sie regionale, vertrauensvolle Netzwerke, aus denen beste Lebensmittel entstehen – gesund für Mensch, Tier und Umwelt. Bäuerlich, regional, fair: Dafür steht der Biokreis e.V. seit 1979.