

Ministerbesuch

Ilse Aigner besucht Bioland-Kräutergut



M. Rippin

Jan Plagge (r.) forderte von der Bundeslandwirtschaftsministerin (l.) einen massiven Ausbau der Forschungsförderung für den ökologischen Landbau. Neben der Ministerin steht Tanja Dworschak, die diesjährige Preisträgerin des Förderpreises Ökologischer Landbau.

■ Anlässlich des zehnjährigen Jubiläums des Bio-Siegels besuchte Bundesministerin Ilse Aigner gemeinsam mit Jan Plagge, Bioland-Präsident, sowie Dr. Michael Feld, Medizinpublizist und Fernseharzt, und Spitzenkoch Alfred Fahr am 7. Oktober den Bioland-Kräutergut in Nürnberg. Das Kräutergut wurde dieses Jahr für seine innovativen Leistungen mit dem Förderpreis Ökologischer Landbau ausgezeichnet (siehe auch *bioland* 02/2011). Im Betrieb wurden energie- und wassersparende Anbauverfahren entwickelt. Zudem engagiert sich Tanja Dworschak in der Beschäftigung benachteiligter Menschen, die in ihrem Betrieb mitarbeiten. Die Ministerin würdigte die Leistungen des Biolandbaus: „Im ökologischen Landbau stecken große Innovations- und Wachstumspotentiale. Davon profitiert der Ökolandbau genauso wie die Verbraucher.“ Anlässlich des Besuchs forderte Jan Plagge den massiven Ausbau der Forschungsförderung für den ökologischen Landbau. „Bioland unterstützt die Forderung des Nachhaltigkeitsrates, zukünftig 20 Prozent der Finanzmittel für die Agrarforschung – das sind rund 80 Mio. Euro – dem Biolandbau zur Verfügung zu stellen.“ Die sehr bescheidenen Forschungsmittel innerhalb des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) reichen in keiner Weise aus, zumal das Programm unter Aigner für andere Formen der Landwirtschaft geöffnet worden sei.

Katja Gilbert, *Bioland Bayern*

Bio-Toque 2012

Kochwettbewerb für Kochprofis

■ Wer setzt die saisonale, regionale Bio-Küche am geschmackvollsten und kreativsten um? Dies soll in einem von Bioland durchgeführten Wettbewerb für Kochprofis herausgefunden werden. Das Finale findet vom 15. bis 17. Februar 2012 auf der BioFach in Nürnberg statt. Der Wettbewerb beginnt mit einer schriftlichen Vorausscheidung, bei der bis 15. Dezember 2011 aus einem vorgegebenen Warenkorb ein innovativer Hauptgang kreiert und eingereicht werden muss. Die besten Kochteams, bestehend aus zwei Personen, treten zum spannenden Finale auf der BioFach an. Dort werden sie in einer „gläsernen“ Küche neben dem eingereichten Hauptgang eine Vorspeise und ein Dessert entwerfen und zubereiten. Der Warenkorb besteht zu 100 Prozent aus Bioland-Qualität. Die Köche mit den überzeugendsten Bio-Kreationen werden von einer namhaften Jury mit der Auszeichnung „Bio-Toque 2012“ sowie attraktiven Preisen wie Urlaubsgutscheinen für die Biohotels prämiert. Teilnehmen können engagierte Köchinnen und Köche, unabhängig davon, ob sie in ihrem Betrieb Bio-Produkte einsetzen.

Die vollständige Ausschreibung und weitere Informationen können unter www.biotoque.de heruntergeladen werden. Weitere Informationen: Bioland, Sonja Grundnig, Tel.: 08 21/346 80-174, E-Mail: sonja.grundnig@bioland.de, www.bioland.de



Gewinnspiel

Ginko Mare



■ Eingebettet in die wunderschöne Natur des Nationalparks „Vorpommersche Boddenlandschaft“ befindet sich das Biohotel Ginko Mare. Das inhabergeführte Kleinod im Ostseebad Prerow auf dem Darß bietet viel Raum für Entspannung und inneres Wachstum. Im angeschlossenen Gesund-Sein-Zentrum erfahren die Gäste individuelle Zuwendung von einem erfahrenen Team aus Heilpraktikern, Physiotherapeuten, Kosmetikerinnen, Yoga-Lehrern sowie Tai-Chi- und Qi-Gong-Praktizierenden. Ab September finden regelmäßige Fastenurse statt, die mit unterschiedlichen Angeboten wie Entspannung, Wandern, Yoga oder Stille kombiniert werden. Für das Wohlbefinden der Gäste bietet das Hotel individuelle Gesund-Sein-Pakete wie „Rücken – Entzücken“, „Frisch und knackig“ oder „Gesund und aktiv“ an.

Ginko Mare

Dirk Brüggemann, Buchenstraße 41a,
18375 Ostseebad Prerow, Tel.: 038233/70 13,
Fax: 038233/70146, E-Mail: mail@ginkgomare.de,
www.ginkomare.de

Verlosung

Das Biohotel Ginko Mare bietet zwei Übernachtungen mit Bio-Vital-Frühstück im Doppelzimmer an (mit einmal Saunabnutzung und je einer Rückenmassage). Die Preisfrage lautet: Welche Qualifizierungsbausteine wurden bislang auf dem Antonius-Hof entwickelt? (Die Antwort finden Sie beim Lesen dieses Heftes.) Einsendungen bis zum 21. November an: redaktion@bioland.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter von Bioland und ihre Angehörigen dürfen nicht am Gewinnspiel teilnehmen. Die Gewinnerin aus der Oktober-Ausgabe ist Irene Weiß aus Königfeld. Herzlichen Glückwunsch!