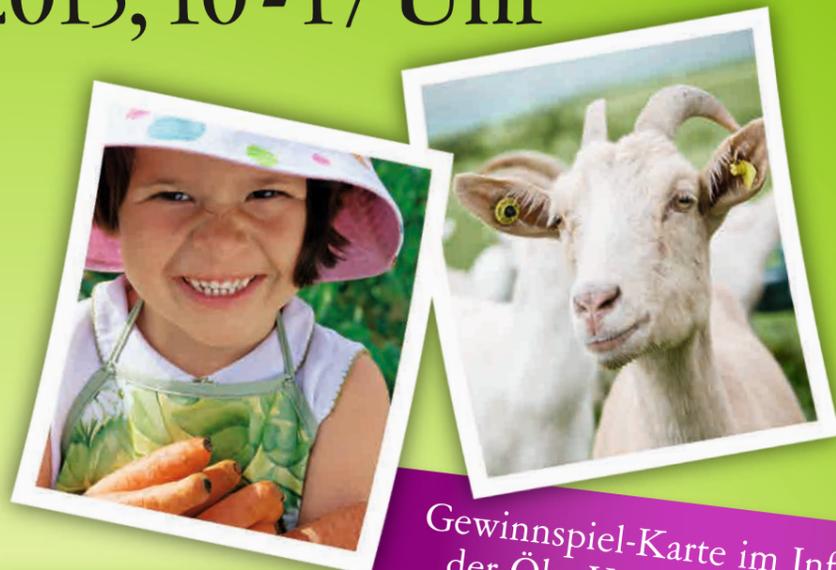


Öko-Aktionstag

Samstag, 16. Mai 2015, 10 - 17 Uhr

- 10:00** Startschuss mit den **Lilienthaler Alphornbläsern**
- 10:15** **BioPioniere:** Was kann man als „BioPionier“ auf dem Öko-Aktionstag alles erleben? Anna Pröbstle gibt eine kurze Einleitung zum Kinderprogramm.
- 10:25** **Lilienthaler Alphornbläser**
- 10:45** Begrüßung durch Alexander Bonde, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, und Bürgermeisterin Gerda Stuchlik. Anschließend Auszeichnung der „Besten Bioweine Baden-Württemberg 2015“ im Rahmen des von ECOVIN Baden organisierten Wettbewerbs.
- 12:00** **Kochshow mit Bio-Spitzenkoch Jürgen Andruschkewitsch:** Mit frischen Bio-Lebensmitteln aus regionalem Anbau macht der Küchenchef vom Restaurant Rose in Vellberg Lust auf leichte, vegetarische Bio-Küche. Die Besucher erfahren Küchen-Tipps & -Tricks, dazu gibt es feine Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäse-Füllung und Mangold-Tomaten-Gemüse.
- 
- 
- 12:30** **Honigtopf und Hefezopf**
Bio-Imker und Bauer Christian Dreher macht seine bienengemäße Landwirtschaft mit allen Sinnen erfahrbar. Sie erfahren, wie wichtig die Biene für uns Menschen ist. Zum Probieren gibt es frischgebackenen Bio-Hefezopf und edlen Honig vom Bio-Betrieb der Familie Dreher.
- 13:10** **Mehr Bio im Ländle?!**
AÖL-Geschäftsführer Dr. Christian Eichert gibt einen Überblick zur aktuellen Entwicklung von Bio in Baden-Württemberg.
- 13:20** **Kräuter, Krisen, Kräffetanken**
Der Verein Echinus e. V. startet bei Freiburg ein Bio-Kräuterprojekt für Menschen in Krisensituationen oder mit psychischer Erkrankung. Das Team von Echinus e. V. informiert über das aktuelle Crowdfunding-Projekt, Sortenvielfalt, soziale Landwirtschaft sowie Kräuteraanbau und verkostet Produkte aus eigener Produktion.
- 13:30** **Raus aus der Nische – Alte Kulturen neu entdeckt:** Martina Reinsch vom Landwirtschaftlichen Technologiezentrum (LTZ) stellt alte Kulturen vor, dazu gibt uns Eva-Maria Schüle einen Einblick in die Nutzpflanzenvielfalt und in nachhaltiges, biologisches Gärtnern im historischen Klostergarten in Freiburg.
- 14:00** **Kochshow mit Bio-Spitzenkoch Jürgen Andruschkewitsch und Inge-Lore Andres von Regionalwert AG**



Gewinnspiel-Karte im Infozelt der Öko-Verbände abgeben



Die Regionalwert AG gestaltet den Aufbau einer nachhaltigen Regionalwirtschaft rund um Freiburg. Zwei badische Partnerbetriebe stellen sich auf der Bühne vor, dazu bereitet Bio-Koch Jürgen Andruschkewitsch ein leckeres vegetarisches Gericht zu.

- 14:30** **Beste Bio-Weine Baden-Württembergs**
Bei einer kleinen Bio-Weinprobe an der Bühne können die Besucher die jüngst prämierten Weine verkosten und erfahren von Winzern und Weinexperten alles über die Besonderheiten des ökologischen Weinbaus.
- 15:20** **Kochshow mit Bio-Spitzenkoch Jürgen Andruschkewitsch und Geflügelhalter Martin Zapf von der Werbegemeinschaft 08-Eier**
Rund ums Ei dreht es sich bei Geflügelexperte Martin Zapf und Bio-Koch Jürgen Andruschkewitsch an der Showküche. Bei einem Probiertellerchen Spiegelei oder Kartoffeltaschen mit Frühlingsgemüse erfahren die Besucher mehr über ihr Frühstücksei.
- 15:50** **„Gemüse im Abo – Die Öko-Kiste“ zu Gast: Ursula Weigmann**
Ursula Weigmann von „Gemüse im Abo“ zeigt, was die Freiburger Öko-Kiste zu bieten hat und weshalb ihr Lieferservice so beliebt ist. Bio-Koch Jürgen Andruschkewitsch greift in die Bio-Kiste und zaubert für die Besucher frisches Rhabarbergemüse in der Pfanne.
- 16:00** **Unsere Heimat echt & gut Bio**
Wo gibt es in Freiburg Bio-Lebensmittel zu kaufen? Am besten gleich um die Ecke beim EDEKA-Markt Sehrer! Warum Herr Sehrer so viel Wert auf ein großes Bio-Angebot in seinem Markt legt, erzählt er uns im Gespräch auf der Bühne.
- 16:15** Ziehung der Gewinner der Gewinnspielaktion
- 17:00** Verabschiedung der Gäste



Bio + Regional = Optimal!