



Bio-Erlebnistage 2023

Ein Tag beim Anderlbauer: bayerische Köstlichkeiten und spannende Einblicke beim Hoffest im Rahmen der Bio-Erlebnistage

Wie schmecken alte Apfelsorten? Wie macht man Käse? Und was ist ein Bienenwagen? Am 9. September öffnet der Anderlbauer in Frasdorf im oberbayerischen Landkreis Rosenheim seine Tore und präsentiert ein umfangreiches Programm für die ganze Familie. Die bayerischen Bio-Erlebnistage ermöglichen es, Besucherinnen und Besuchern einen Blick hinter die Kulissen vom Anderlbauer und vielen weiteren Bio-Betrieben aus Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung zu werfen.

Frasdorf, 23.08.2023: Brote mit Honig von fleißigen Bienchen schmieren, dabei sein, wenn Apfelsaft gemacht wird und der Bäuerin beim Käsen über die Schulter schauen? Das Hoffest beim Anderlbauer verspricht ein unvergessliches Erlebnis für Familien und alle, die sich für Bio-Produkte interessieren. Am 9. September von 13 bis 17 Uhr können Groß und Klein die Apfelernte hautnah und mit allen Sinnen erleben.

Teilnehmende können dabei zusehen, wie Äpfel zu köstlichen Produkten verarbeitet werden: darunter Apfelwein, Apfelgelee, Apfelsaft und vieles mehr. Frisch vor Ort zubereitete "Bavesen", eine köstliche bayerische Süßspeise, sowie die Gelegenheit für Kinder, ihr eigenes Streuobstwiesen-Honig-Brot zu schmieren, sorgen für kulinarische Genüsse. Eine Hofschnitzeljagd lädt ein, alte Apfelsorten kennenzulernen und den Anderlbauer Hof zu erkunden. Darüber hinaus können die Gäste die Bienenstöcke und den neuen Bienenwagen im Obstgarten entdecken. Gemütlich wird es dann bei Kaffee und hausgemachtem Kuchen. Besonders beliebt ist die Apfelweintorte, die aus dem selbstproduzierten und ausgezeichneten Apfelwein des Betriebs Anderlbauer hergestellt wird. Als Highlight der Veranstaltung wird Live-Käsen geboten, bei dem die Gäste den faszinierenden Prozess der Käseherstellung miterleben können.

Bayerischer Bio-Käse frisch gemacht

„Wir freuen uns natürlich, wenn noch mehr Menschen unsere Käsespezialitäten und weiteren Produkte kennenlernen wollen. Die Bio-Erlebnistage bieten die ideale Plattform, um mit Besucherinnen und Besuchern ins Gespräch zu kommen und ihnen unsere enkelgerechte, nachhaltige und ehrliche Landwirtschaft näherzubringen“, erklärt Johann Huber, Geschäftsführer vom Anderlbauer.

bioerlebnistage.de





Der von Johann Huber geführte Betrieb ist seit 1989 Mitglied des Bioland-Verbands. Die Käserei legt großen Wert auf natürliche Verfahren bei der Herstellung ihrer Schaf-, Kuh- und Ziegenmilchkäse. Die Milch stammt aus artgerechter Tierhaltung und die Käsespezialitäten werden nach alter Handwerkskunst und Tradition von Hand geschöpft. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt, sodass die Besuchenden sich auf einen unvergesslichen Tag freuen können, unabhängig von den äußeren Bedingungen.

Bayernweite Veranstaltungsreihe begeistert

Die Bayerischen Bio-Erlebnistage finden seit 2001 im gesamten Freistaat statt und laden Interessierte dazu ein, die faszinierende Welt der Bio-Betriebe aus Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung zu erkunden. Bei rund 170 Veranstaltungen erhalten die Besucherinnen und Besucher vom 1. September bis zum 8. Oktober 2023 einen vielfältigen und spannenden Einblick in den ökologischen Landbau.

Weitere Informationen zu den Bayerischen Bio-Erlebnistagen sowie das gesamte Veranstaltungsprogramm finden Sie auf www.bioerlebnistage.de.

Zur Veranstaltung

Hoffest inkl. Einblick in Verarbeitung, Imkerei-Besuch und Verkostung

Anderlbauer e.K.

Hauptstraße 4

83112 Frasdorf

Samstag, 9. September 2023

13 – 17 Uhr

Die Bio-Erlebnistage

Schon seit 2001 ermöglichen die Bio-Erlebnistage in Bayern Besucherinnen und Besuchern jeden Alters, Bio-Betriebe in der eigenen Region kennenzulernen und zu erfahren, wie Bio-Lebensmittel entstehen. Die Bio-Erlebnistage sind eine Veranstaltungsreihe der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ) mit Unterstützung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (STMELF). Die LVÖ vertritt als Dachverband der in Bayern aktiven Bio-Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter die Interessen des Ökolandbaus in Bayern. Seit 2001 unterstützt das Landwirtschaftsministerium die Bio-Erlebnistage.

bioerlebnistage.de



LVÖ
Landesvereinigung für den
Bayern ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



**Kontakt:**

Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ)

Heidi Kelbetz

Tel: 089 / 44 23 190 – 16

Mail: presse@lvoe.de

Unterstützt durch:

modem conclusa gmbh

Uti Johne und Annette Bachert

Tel: 089 / 74 63 08 -39 und -45

Mail: johne@modemconclusa.de/ bachert@modemconclusa.de

Presse- & Bildmaterial stehen Ihnen unter www.bioerlebnistage.de/presse zur Verfügung.

Bildmaterial:

bioerlebnistage.de



LVÖ
Landesvereinigung für den
Bayern ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





Beim Bio-Erlebnistag beim Anderlbauer bekommen Groß und Klein besondere Einblicke in die Arbeit auf dem Hof – ob beim Live-Käsen oder Apfelsaft pressen.

Bildrechte: Anderlbauer

bioerlebnistage.de



LVÖ
Landesvereinigung für den
Bayern ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

