



Tour durchs Bioland

50 Jahre Bioland – 50 Jahre, in denen sich aus einer Bewegung von zwölf Personen ein Verband mit rund 10.000 Mitglieds- und Partnerbetrieben in Deutschland und Südtirol entwickelt hat. Und genau zu ihnen fahren wir und blicken hinter die Kulissen. Lerne das Bioland per Video kennen und komme (virtuell) mit auf unsere Tour!

Wir stellen dir Menschen vor, die unseren Verband ausmachen. Menschen, die mit vollem Einsatz auf ihren Höfen, Weingütern, in Mühlen, Gaststätten und Co. für das Beste ackern. Damit du möglichst nah dran bist, gibt's die Einblicke in ihren Alltag per Video. Gemeinsam werden wir Hof- und Stalltüre öffnen, das Gewusel im Bienenstock und in der Hotelküche bestaunen, Wildblumen und Früchte pflücken, Tiere füttern und leckere Produkte kosten. In einer Brauerei begleiten wir den Weg vom Hopfen bis zum Jubiläums-Pils. Gemeinsam mit einem Weizenkorn reisen wir vom Feld über die Mühle bis hin zur Bäckerei, wo es als Mehl in deinem Kuchen landet. Wir nehmen dich auf allen Stationen mit. Nur den Geruch vom frischen Apfelkuchen können wir leider nicht mit dir teilen. Diese und viele weitere, ganz unterschiedliche Bereiche werden wir mit unserer Kamera in der Hand für dich abklappern. Die Tour durchs Bioland ist in vier Etappen – Nord, Ost, Süd und West – aufgeteilt, sodass wir auch in deiner Region unterwegs sein werden. Denn für uns funktioniert vollständiges Bio nur in Kombination mit Regionalität – und umgekehrt! Wir wollen dich und deine Familie mit

frischen, hochwertigen Lebensmitteln versorgen und zusätzlich einen Mehrwert in deiner Heimat schaffen – mit vielfältigen Kulturlandschaften in deiner Umgebung, kulturellem Leben und Arbeitsplätzen auf den Höfen, in deinem Dorf, in deiner Stadt. All das zeigen wir dir in bewegten und bewegenden Bildern hier im Blog und auf unserem YouTube-Kanal. Auf Instagram laufen on top noch direkte Live-Mitschnitte und Gewinnspiele. Schau doch mal vorbei.

Mehr als "nur" Lebensmittel



Bioland-Lebensmittel aus deiner Region bedeuten nicht nur Genuss, sondern auch: Umwelt- und Klimaschutz durch geringe Transportwege vielfältige Landschaftsbilder statt eintöniger Monokulturen Förderung regionaltypischer Pflanzen und Tiere Natur- und Artenschutz lebenswerte Bauernhöfe statt Agrarfabriken transparente Wege und Prozessabläufe Arbeitsplätze und lebendige Kultur in der Region Wissensvermittlung und Naturerfahrungen ein klares Nein zu Gentechnik und chemisch-synthetischen Pestiziden und Düngemitteln vor deiner Haustür