

Öko-Aktionstag

Samstag, 10. Mai 2014, 10 – 17 Uhr

10:00 Alphorn-Klänge, **Helmut Rauscher und Team**, Hohensteiner Hofkäserei

10:10 Eröffnung durch Amtschef **Wolfgang Reimer**, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, und Umweltminister **Franz Untersteller**

10:30 **BioPioniere**
Beginn der Kinderspielestraße am Stand 1

10:35 **Universität Hohenheim**
Dr. Sabine Zikeli, Koordinatorin für ökologischen Landbau und Verbraucherschutz, Vorstellung der Ausbildungsangebote an der Universität Hohenheim

10:50 Vorstellung des Kinderprogramms **BioPioniere**

11:00 **Essen. Leben. Tress.** Der jüngste Bio-Spitzkoch Simon Tress zaubert feinste Spezialitäten aus Bio-Lebensmitteln aus der Region:



Karamellisierter Kräuter-Ziegenfrischkäse auf Tomaten-Salbei-Lauch-Ragout mit Gurken und Radieschen

Im Interview mit auf der Bühne: **Rudolf Bühler**, **Ecoland** (u. a. zum Anbau von Naturgewürzen) und **Wolfgang Markowis**, **Imkerei Wabenwerk** (zur Bio-Imkerei und der Herstellung von Honig)

11:45 Musik

12:15 **Vom Acker ins Brotregal.** Getreide und Brot aus dem Ländle

- Bio-Landwirt **Georg Weith** – spricht über alte Getreidesorten und die Mitmach-Aktion „Zukunft Säen“
- Bio-Bäcker **Achim Stumpp** verarbeitet Urgetreide zu salzigen und süßen Gebäcken
- Bio-Landwirt **Andreas Gruel** spricht über ökologische Bodenbearbeitung und Unkrautregulierung

12:45 Musik

13:15 **Live-Kochen** mit dem jüngsten Bio-Spitzkoch **Simon Tress**



Roulade von der Bachforelle auf gebratenem Spargel mit Grünkern-Kohlrabisotto und lauwarmer Senf-Kerbel-Vinaigrette



Im Interview mit auf der Bühne: **Andreas Stutz von ECOVIN** (Weine, passend zur Forelle) und **Dietmar und Steffen Hofmann** vom Bio-Betrieb Bauländer Grünkern



Gewinnspiel-Karte im „Infozelt der Öko-Verbände“ abgeben

14:00 Musik

14:30 **Linsen aus dem Ländle** – Wissen wie's & wo's wächst

- **EZG Alb Leisa** (Linsenanbau auf der Schwäbischen Alb)
- **Deutsches Landwirtschaftsmuseum Hohenheim** (Vorstellung des Trieurs)
- **Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG** (Brauerste als Stützfrucht der Linsen für ökologische Bierspezialitäten) Verkostung der Bio-Bierspezialitäten mit Gertrud Hauler

15:00 **Live-Kochen** mit dem jüngsten Bio-Spitzkoch **Simon Tress**



Rücken vom Albbüffel mit gebackenem Albzarella auf Alblinsenragout und weißem Salbeischaum

Im Interview mit auf der Bühne: **Helmut Rauscher** von der **Hohensteiner Hofkäserei** (Herstellung von Albzarella und Albbüffel) und die **Erzeugergemeinschaft Alb Leisa** (Anbau und Verarbeitung)

15:45 Musik

16:15 **Der Reyerhof in Möhringen** – Hofportrait mit **Christoph Simpfendörfer**: Auf frischer Milch wird Eis!

16:30 **BioBiss – Alternativer Imbiss:** Erfolgreiche Bio-Event-Gastronomie aus der Region, im Ländle und darüber hinaus. Verkostung von Hohenloher Flammkuchen mit **Friedemann Schwarz**

16:45 Ziehung des Gewinners der Gewinnspielaktion

17:00 Verabschiedung der Gäste



Bio + Regional = Optimal!