



## **Die Wiesn wird grüner: Bio und regional feiern auf dem Oktoberfest mit dem Bayerischen Bio-Siegel**

**München, 24. August 2023.** Gäste aus aller Welt lassen sich auch in diesem Jahr auf dem Oktoberfest – dem größten Volksfest der Welt – vom 16. September bis 3. Oktober 2023 in eine andere Welt entführen: ausgelassene Stimmung, vielseitige Angebote und jede Menge bayerische Spezialitäten. Dieser einzigartige Mix bekommt 2023 eine besondere Note, denn: die Wiesn wird grüner und genussvoller denn je. So legt eine wachsende Zahl an Festwirten und Standbetreibern\* Wert auf Klimaschutz sowie ökologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern, die mit dem Bayerischen Bio-Siegel zertifiziert sind. Zwei kulinarische Angebote stechen dabei besonders hervor.

### **Bio-Wein statt Bier: Neuer Stehausschank in uriger Almhütte**

Erstmals in diesem Jahr erstrahlt in der Kategorie "Stehausschank" die Münchner Wein Stub'n von Gastronomin Miriam Blume auf der Wiesn. In einer charmanten Almhütte wird eine große Auswahl an prämierten Bio-Weinen angeboten, die allesamt mit dem Bayerischen Bio-Siegel zertifiziert sind. Die Bandbreite reicht von erlesenen Weinen vom Fass – in den Nuancen Rot, Weiß und Rosé – bis hin zu einer breiten Palette an Flaschenweinen, darunter auch Sekt und Secco. Selbst für diejenigen, die auf Alkohol verzichten möchten, bietet die Münchner Wein Stub'n erfrischende, alkoholfreie Schorlen und Bowlen an.

Miriam Blume, die treibende Kraft hinter der Münchner Wein Stub'n, weiß: „Das Bayerische Bio-Siegel steht nicht nur für eine besonders hohe Qualität, sondern unterstreicht die Verbundenheit mit unserer bayerischen Heimat. Die Bio-Weine stammen von sorgsam ausgewählten Weingütern aus Franken, die sich der ökologischen Weinherstellung verschrieben haben.“

### **Highlight auf der Oidn Wiesn: Erstes klimaneutrales Zelt und Oktoberfest-Klassiker in Bio-Qualität**

Die Wirtsfamilie Stiftl serviert im Volkssängerzelt Schützenlisl auf der Oidn Wiesn kulinarische Oktoberfest-Klassiker in Bio-Qualität. Die Besucher können mit der Wahl dieser Speisen einen Beitrag zur ökologischen Landwirtschaft in Bayern und damit zum Klimaschutz leisten: Von herzhaftem Hendl über zartes Ochsen- und Schweinefleisch bis hin zu vegetarischen Varianten wie Breznknödel, Kaiserschmarrn und Käseplatten – alles zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel.

Fest verwurzelt mit der bayerischen Tradition und gleichzeitig immer offen für Innovationen betont Festwirt Lorenz Stiftl: „Wir sind ja selbst auch Verbraucher und man weiß einfach, dass die Qualität bei Bio besser ist – und das schmeckt man auch. Wir sind für nachhaltigen Klimaschutz, u.a. mit CO<sub>2</sub>-Ausgleich unseres Zelts. Weil wir sagen, wir müssen einfach



ganzheitlich denken.“ Dafür wurde das Zelt 2018 als erstes Wiesenzelt von Climate Partner ausgezeichnet. Von Öko-Strom über regionale, nachwachsende Rohstoffe im Zelt bis hin zur stromsparenden Wasser-Recyclinganlage, das gesamtheitliche Konzept für die Schützenlisl überzeugt.

Auf die diesjährige Wiesen blickt Stiftl mit großer Vorfreude: „Dank der Zertifizierung unserer Speisen mit dem Bayerischen Bio-Siegel können sich unsere Oktoberfest-Gäste sicher sein, dass sie qualitativ hochwertige Lebensmittel, besten Geschmack und eine enkeltaugliche Herstellung bekommen. Wir versuchen, die Preisgestaltung so umzusetzen, dass es sich auch jeder leisten kann.“

### **Bio-Qualität an jeder Ecke**

Und so können die Oktoberfest-Besucher nicht nur in der Münchner Wein Stub'n und der Schützenlisl, sondern auch in anderen Zelten, an Buden und Ständen wie der Ammer Hühner- und Entenbraterei, dem Bratwurststand Jell, der Bio-Käserei Wohlfahrt und dem Süßwaren-Stand der Familie Lange bayerische Bio-Produkte genießen – und damit die bayerisch kulinarische Tradition erhalten sowie für eine gesündere Zukunft zu sorgen. Denn die Wiesen wird grüner...

### **Über das Bayerische Bio-Siegel**

*Das Bayerische Bio-Siegel steht für ein regionales Bio-Qualitätsversprechen: Wenn ein Produkt das Siegel trägt, dann erfüllt es weit mehr als die gesetzlichen Vorgaben für Öko-Produkte. Die Kriterien orientieren sich an den in Bayern aktiven Öko-Anbauverbänden Bioland, Biokreis, Demeter und Naturland. Die Verbände stehen für ökologischen Landbau – und der wiederum leistet eine Menge für den Naturschutz. Erhalt der Artenvielfalt, Schutz unserer heimischen Gewässer vor umweltbelastenden Stoffen sowie geringere CO<sub>2</sub>-Emissionen: Das sind drei wichtige Pluspunkte. Dazu kommt die Garantie: Alle Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind echte Heimat-Helden: erzeugt, verarbeitet und gelagert in deiner Region.*

Weitere Informationen unter <https://www.biosiegel.bayern/>

*\*Zur besseren Lesbarkeit wird das generische Maskulinum verwendet.*

---

#### **Pressekontakt:**

Agentur für Lebensmittel - Produkte aus Bayern (alp Bayern)  
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Christine Franke  
+49 (89) 2182-2765  
E-Mail: [christine.franke@alp.bayern.de](mailto:christine.franke@alp.bayern.de)

Unterstützt durch  
modem conclusa gmbh

Uti Johne und Annette Bachert  
Tel: +49 (89) 74 63 08 -39 und -45  
E-Mail: [bachert@modemconclusa.de](mailto:bachert@modemconclusa.de)

---



## Bildmaterial

Für hochauflösendes Bildmaterial wenden Sie sich bitte an Annette Bachert ([bachert@modemconclusa.de](mailto:bachert@modemconclusa.de))



Eingangsbereich der Schützenlisl © Jan Saurer



Christine und Lorenz Stiftl, Wirte Volkssängerzelt Schützenlisl © Jan Saurer



Das bayerischer Bio-Siegel auf dem Oktoberfest © StMELF



Miriam Blume ist mit ihrer Münchner Weinstub'n zum ersten Mal auf dem Oktoberfest vertreten © StMELF