



Bio-Zauber in der Münchner Altstadt

Regional und ökologisch schlemmen auf dem Münchner Christkindlmarkt

München, 30. November 2023: Mit Beginn der Weihnachtszeit öffnet auch der Münchner Christkindlmarkt wieder seine Tore. Neben festlicher Stimmung und einem vielfältigen Angebot steht dieses Jahr nachhaltiger und fairer Genuss im Fokus: zahlreiche Weihnachtsschmankerl sind mit dem Bayerischen Bio-Siegel ausgewiesen. Das weiß-blaue Siegel schafft Orientierung, garantiert die bayerische Herkunft der Lebensmittel und zeigt: Adventsschmaus und regionales Bio gehen Hand in Hand!

Glühwein, süße Crêpe-Versuchung und handgemachte Geschenke – nichts geht über das Schlendern auf Weihnachtsmärkten, um in festliche Stimmung zu kommen. Während selbstgemachte Schnitzereien von Künstlerinnen und Künstlern aus der Umgebung schon lange auf dem Traditionsmarkt in der Münchner Altstadt angeboten werden, ziehen nun immer mehr Essensstände nach und achten vermehrt auf Regionalität. Nachzuvollziehen, woher genau die Lebensmittel kommen und wie sie produziert werden, wird für Besucherinnen und Besucher immer wichtiger. An vielen Ständen steht deshalb für alle sichtbar das weiß-blaue Zertifikat: Bayerisches Bio-Siegel.

Heimat-Helden in der Tasse

Bereits zum fünften Mal in Folge versetzt Angelo Agtsch seine Gäste in vorweihnachtliche Stimmung. Originell gestaltet findet sich die Münchner Weinstub'n mit Almhüttenflair auf Höhe der Sendlinger Straße 3. Zum Aufwärmen gibt es würzigen Glühwein, Eierpunsch und Hot Gin. „Wir setzen auf Bio-Qualität, weil wir wissen, dass es den Unterschied macht. Unsere Gäste sollen wissen, was sie trinken – und woher es kommt. Wir beziehen all unsere Weine von Weingütern aus Franken“, erklärt Angelo Agtsch. Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind echte Heimat-Helden: Sie werden in Bayern erzeugt, verarbeitet und gelagert. Damit werden nicht nur die regionale Wirtschaft gefördert, sondern auch kurze Transportwege und Umweltschutz sichergestellt.

Süße Versuchung am Crêpes Stadl

Sobald der Hunger ruft, folgt man am besten dem Duft zum Crêpes Stadl am Rindermarkt. Hier sorgt Larissa Pötzsch mit einer großen Auswahl an süßen, herzhaften oder beschwipsten Crêpes für das leibliche Wohl – der Crêpe-Teig besteht komplett aus Zutaten in bayerischer Bio-Qualität. Die Münchnerin ist mit ihrem Stand erstmals auf dem Münchner Christkindlmarkt vertreten: „München hat eine lange Tradition der Weihnachtsmärkte und zieht viele Gäste aus allen Ecken der Welt an, viele mit einem starken Bewusstsein für eine



ökologische Ernährung. Kommt vorbei! Wir freuen uns, alle mit Crêpes in bayerischer Bio-Qualität zu verwöhnen“.

Das Bayerische Bio-Siegel garantiert eine hohe Bio-Qualität und Regionalität

Die Auszeichnung mit dem weiß-blauen Siegel schafft Orientierung für die Besucher und Besucherinnen des Münchner Christkindlmarktes und garantiert die heimische Herkunft der festlichen Leckereien. Das Bayerische Bio-Siegel steht für regionale Qualitätsprodukte, die nach ökologischen Prinzipien hergestellt werden. Die Prüfkriterien des Bayerischen Bio-Siegels gehen über die EU-Öko-Verordnung hinaus (und orientieren sich in seinen Grundsätzen an den vier Öko-Anbauverbänden Bioland, Biokreis, Demeter und Naturland). Außerdem müssen alle Rohstoffe aus Bayern stammen und auch in der Region verarbeitet werden. Damit steht das Siegel für kurze Wege und eine nachvollziehbare regionale Herkunft. Mit dem Kauf von Produkten mit dem Bayerischen Bio-Siegel wird daher nicht nur ein Beitrag zum Umweltschutz, sondern auch zum Erhalt des heimischen Öko-Landbaus und der Verarbeitung biologisch erzeugter Produkte vor Ort geleistet. So geht schlemmen mit gutem Gewissen heuer in der Münchner Altstadt!

An diesen Ständen gibt es Lebensmittel in regionaler Bio-Qualität:

"Christkindlstüberl" – Stiftl

Zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel: Glühwein, Bratwürste und Käsepätzle
Standort: Vor Sendlinger Straße 14 (Altes Hackerhaus)

Crêpes und Stehcafe "Zum Kripperl" – Julia Gersztein

Zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel: Crêpes (Teigzutaten)
Standort: Am Rindermarkt

Crêpes Stadl – Larissa Pöttsch

Zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel: Crêpes (Teigzutaten und Apfelmus)
Standort: Am Rindermarkt

Glühwein & Heißgetränke – Lange

Zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel: weißer und roter Winzer-Glühwein
Standort: Marienplatz, an der Mariensäule

Crêpes – Michael Kiebl

Zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel: Crêpes (Teigzutaten)
Standort: Weinstraße

Münchner Weinstub'n – Angelo Agtsch

Zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel: Glühwein rot / weiß / rosé, Eierpunsch, Hot Gin, Hugo, Kakao, Kinderpunsch, Heißer Apfelsaft
Standort: Vor Sendlinger Straße 3



Weitere Informationen unter www.biosiegel.bayern

Bildmaterial: Für Anfragen zum Bildmaterial wenden Sie sich bitte an Annette Bachert (bachert@modemconclusa.de).



In der Münchner Weinstub'n lädt Angelo Agtsch (rechts) zu besonderen Heißgetränken ein – regional und in Bio-Qualität. © Angelo Agtsch



Leckere Crêpes verkauft Larissa Pöttsch (rechts) am Crêpes Stadl. Die Teigzutaten sind mit dem Bayerischen Bio-Siegel ausgezeichnet. © Larissa Pöttsch



Die Münchner Weinstub'n mit Almhüttenflair in der Sendlinger Straße. © StMELF



Der Crêpes Stadl am Rindermarkt lockt mit süßem Duft. © StMELF



Pressekontakt:

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

Dr. Christine Wenzl
+49 (89) 2182-2120
christine.wenzl@alp.bayern.de

Unterstützt durch
modem conclusa gmbh

Uti Johne und Annette Bachert
+49 (89) 74 63 08-39 und -45
bachert@modemconclusa.de
