

PRESSEMITTEILUNG

WortMenue: In der Region verwurzelte Ess-Kultur wird erlebbar

BODAN war in diesem Jahr Gastgeber für die Auftakt-Veranstaltung zum literarisch-kulinarischen Festival „WortMenue“. Für 180 Gäste wurde in den Lagerhallen des Naturkostgroßhändlers mit allen Sinnen erfahrbar, warum Bio-Genuss und Kultur zusammen gehören.

Überlingen, 5. Mai 2019 | Ende April hat sich die Lagerhalle des Naturkostgroßhändlers BODAN für einen Abend zur **Bühne für den Essens- und Kultur-Genuss** verwandelt. Beim literarischen Entrée zur Veranstaltungsreihe „WortMenue“ konnten rund 180 Gäste mit allen Sinnen erleben, warum Bio-Essen und Kultur eng miteinander verbunden sind. Und zwar nicht nur das Speisen und das gekonnte Zubereiten, sondern auch das Anbauen der Feldfrüchte, das Kultivieren der Böden und das faire Handeln.

Die Anbauer, die sich mit **BODAN** zum Netzwerk „**WIR. Bio Power Bodensee**“ zusammengeschlossen haben, brachten beim WortMenue eine große Vielfalt auf den Tisch. Kein Wunder, denn in kaum einem anderen Landstrich sind so viele Bio-Bauern zuhause wie in der Bodenseeregion. Dass die Feldfrüchte die Geschmacksknospen der Gäste wach küssten, dafür sorgten die Köche *Markus Keller* und *Hubert Hohler*. Als Mitglieder der **Slow Food Chef Alliance** legen sie – genauso wie BODAN – großen Wert auf eine faire, verlässliche Partnerschaft zwischen Anbauern, Verarbeitern und Genießern. Begleitet wurden die feinen saisonalen Speisen von ausgesuchten Rebsäften aus dem Hause **Riegel Bioweine**.

Das Bio-Menue war eingebunden in eine **inszenierte Lesung mit Percussion-Performance**. Die in Überlingen geborene Schauspielerin *Babara Stoll*, unter anderem bekannt als deutsche Stimme des Kulturkanals ARTE, las kulinarisch-agrikulturell inspirierte Literatur, Texte, mit denen Sie neue Zugänge zu unseren Kulturlandschaften und ihren sinnlichen Früchten eröffnete. Umwirbelt wurde sie dabei vom Freiburger Percussionisten *Michael Kiedaisch*, der Gemüse-Holzboxen, Glas-Flaschen und anderes Leergut zum Leben erweckte.

Das Publikum applaudierte kräftig. „Der Abend hat gezeigt, wie Bio-Anbauer, Köche, Händler und Konsumenten am Bodensee zusammenwirken, wie sie gemeinsam für Qualität im Genuss sorgen und unsere Region lebenswert machen“, so BODAN-Geschäftsführer *Sascha Damaschun*.

Impressionen vom WortMenue Entrée 2019 bei BODAN



Abdruck für die redaktionelle Berichterstattung frei bei Angabe der Bildquelle: BODAN | Petra Lohmer.

Impressionen vom WortMenue Entrée 2019 bei BODAN



Abdruck für die redaktionelle Berichterstattung frei bei Angabe der Bildquelle: BODAN | Petra Lohmer.

Hintergrundinformationen BODAN

Wir bewegen Bio seit 1987. BODAN gehört zu den Pionieren der ökologischen Lebensmittelwirtschaft. Seit über 30 Jahren versorgen wir selbständige Hof- und Naturkostläden mit 100 Prozent Biowaren und Services, die deren Marktposition stärken. Das Vollsortiment umfasst über 12.000 täglich lieferbare Artikel. Sämtliche Waren sind Bio-zertifiziert, vorzugsweise nach den besonders hohen Standards der Anbauverbände Demeter, Bioland und Naturland. Mit zukunftsweisender Lager- und Transportlogistik samt eigener Kühl-LKW-Flotte sorgen 220 Mitarbeitende dafür, dass die Ware täglich frisch in die Läden kommt. So versorgen wir mehr als 550 Verkaufsstellen in ganz Süddeutschland und darüber hinaus.

Auszeichnungen für Umweltmanagement und Grüne Logistik

- + Ecocare 2014
- + Eco Performance Award 2017
- + Nationaler Preis „EMAS Umweltmanagement 2018“
- + Umweltpreis für Unternehmen Baden-Württemberg 2018

Nominiert:

- + Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2019

Pressekontakt

Silva Schleider, BODAN Großhandel für Naturkost GmbH, Zum Degenhardt 26, 88662 Überlingen, Tel. +49 / 7551 / 94 79-4 37, silva.schleider@bodan.de, www.bodan.de.