



## Das Festival der Saaten und Samen

### Rapunzel Naturkost veranstaltet auch 2024 wieder das „SamenFest“

*Legau, Dezember 2023 / In den vergangenen Jahren hat es sich in der Region und auch darüber hinaus etabliert: das „SamenFest“ bei Rapunzel Naturkost. Dieser besondere Tag rund um Saaten und Samen verspricht Gemüse mit Charakter anstatt Einheitsgeschmack und samenfestes Bio-Saatgut ohne Gentechnik.*

Im Januar ist der richtige Zeitpunkt, das Gemüse- und Kräuterbeet zu planen, Saatgut zu besorgen und sich zu informieren, bevor die Gartensaison beginnt. Die beste Gelegenheit dafür ist das „SamenFest“ bei Rapunzel. Dieser Tag rund um Samen und Saaten findet in diesem Jahr am Samstag, 27. Januar, im Besucherzentrum Rapunzel Welt statt und bietet zahlreiche abwechslungsreiche Veranstaltungspunkte für alle, die gerne gärtnern und selbst Lebensmittel anbauen.

### Saatgutbörse und Vortragsprogramm

Bei der Saatgutbörse bieten rund 30 Aussteller samenfestes Bio-Saatgut von Gemüse an, aber auch von Kräutern und Blumen, garantiert ohne Gentechnik und zukunftsfähig: Aus samenfestem Saatgut können Anbauer selbst Saatgut vermehren – anders als aus dem Hybrid-Saatgut, das die Mehrheit der Saatgutfirmen anbietet. Andere Aussteller rund um den Bio-Garten ergänzen das Angebot.

Im abwechslungsreichen Vortragsprogramm geht es beispielsweise um „Allgäuer Wildblumengeschichten“ mit Felix Schmitt, „Mein Sommergenuss – Tomaten!“ mit Christian Herb und „Schön & Lecker“ mit Elke Zimmermann.

Der Eintritt zu diesem Event-Höhepunkt, das von 11 bis 17 Uhr in der Rapunzel Welt stattfindet, ist grundsätzlich frei. Für alle Vorträge gibt es eine Pauschale, die 12 Euro beträgt.

### Samenfestes Bio-Saatgut

Die Idee hinter dem „SamenFest“ ist, dem konventionell hergestellten Saatgut, das den Markt dominiert, robuste, zukunftsfähige Samen und Saaten entgegenzusetzen – natürlich in Bio-Qualität. Die meisten der konventionellen Saatgutarten sind nicht mehrjährig, müssen also jedes Jahr aufs Neue ausgesät werden. Bedingt durch die Einheitssorten auf dem Markt, sind in den vergangenen Jahrzehnten viele „alte“ Obst- und Gemüsesorten immer mehr verloren gegangen und heute den meisten VerbraucherInnen nicht mehr bekannt.

(Bio-)Saatgut ist ein Thema, das Rapunzel Naturkost besonders am Herzen liegt: Es ist der Ursprung, der ganz am Anfang der Produktionskette von Lebensmitteln steht. Schon seit vielen Jahren engagiert sich Rapunzel auf vielfältige Weise für das Thema Saatgutvielfalt, damit in Zukunft zum einen mehr Bio-Saatgut und zum anderen mehr Sortenvielfalt zur Verfügung stehen. So unterstützt Rapunzel immer wieder in den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung

---

#### Pressekontakt:

Eva Kiene | Corinna Blum

Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau, [www.rapunzel.de](http://www.rapunzel.de)

Tel. 08330/529-1209, Fax 08330/529-1501, [presse@rapunzel.de](mailto:presse@rapunzel.de)

Landwirtschaft, wo Bio-Züchter Förderung beantragen können. Auch ist nach langjährigem Engagement eine neue Tomatensorte aus Bio-Saatgut entstanden – die Mauro Rosso. Seit der ersten Ernte dieser Tomatensorte steckt die Mauro Rosso auch in Rapunzel Tomatensaucen.

Weitere Informationen zum „SamenFest“ gibt es auch online:

<https://rapunzelwelt.de/de/veranstaltungen/samenfest-bei-rapunzel-0>



Eine Saatgutbörse wird es auch beim diesjährigen „SamenFest“ bei Rapunzel Naturkost geben. Foto: Rapunzel Naturkost

### Über Rapunzel

Seit der Gründung im Jahr 1974 ist Rapunzel Vorreiter, wenn es darum geht, vollwertige, nachhaltige und kontrolliert biologische Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Heute ist die Rapunzel Naturkost GmbH mit rund 550 Produkten einer der führenden Erzeuger, Hersteller und Vertreiber von Bio-Lebensmitteln in Europa. Bei seinen Lieferbeziehungen ist dem Bio-Pionier sowohl die Lebensmittel-Qualität als auch die Lebensqualität der Anbaupartner wichtig.

---

#### Pressekontakt:

Eva Kiene | Corinna Blum  
Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau, [www.rapunzel.de](http://www.rapunzel.de)  
Tel. 08330/529-1209, Fax 08330/529-1501, [presse@rapunzel.de](mailto:presse@rapunzel.de)