Antwerpen, september 2018  
 **Actrice Alice Reijs betoverd door bioappels en -peren**

Ontdek de nieuwe oogst biologische appels en peren   
van 20 – 28 oktober 2018.

We eten het hele jaar door appels en peren. Weinig fruit is zo alledaags én tegelijk zo bijzonder. In biowinkels en heel wat biologische hoevewinkels vind je de lekkerste bioappels en -peren van bij ons, met daarnaast vaak ook biologische sappen en confituren. Ontdek samen met actrice Alice Reijs hoe biologische appels en peren geteeld worden en waarom Alice een toekomst met bio helemaal ziet zitten.

**Alice Reijs, fan van bio**

Alice Reijs is een Nederlandse televisie- en theateractrice. Ze is trots dat ze bio-ambassadeur mag zijn. Samen met haar man, acteur Tom Van Dyck, en haar twee kinderen eet zebijna volledig biologisch. Vooral g**roenten en fruit koopt ze altijd biologisch** omdat die in volle, vruchtbare grond geteeld worden en veel natuurlijke vitamines, mineralen en nutriënten bevatten. Verder pleit ze ervoor om **met z’n allen wat vaker plantaardig**, dus minder vlees van betere kwaliteit, te gaan eten.   
  
Zij ging **op bezoek bij de fruittelers Bert en Jef Janssens**. Ze was erg benieuwd: Hoe zorgt een bioboer voor sterke appel-en perenbomen? Bestrijdt hij ziektes en plagen met natuurlijke vijanden? Wat Alice enorm is bijgebleven is dat **appels telen ontzettend veel werk** is. En dat je **sterk in je schoenen moet staan** om dat op een biologische manier, dus zonder chemische bestrijdingsmiddelen, klaar te spelen. Ze proefde er ook de lekkerste appeltjes van eigen bodem: *‘In de boomgaard heb ik Elstar-appeltjes geproefd. Die waren zo lekker. Als ik daarin beet, dan droop het sap eruit. Het meeste hou ik van zoetzure appels* *met een tikkeltje zuur.’*

**Campagne 20 – 28 oktober 2018**

* Op de website [www.biomijnnatuur.be](http://www.biomijnnatuur.be) lees je **vanaf oktober** wat Alice zo bijzonder vindt aan bio en hoe de biologische fruittelers Bert en Jef te werk gaan in hun boomgaard. Vervolgens publiceren we ook andere **portretten van ondernemers**, fruitige **recepten**, de **productfiches** over de teelt van bioappels -en peren, sappen en confituren…
* We vieren de start van de campagne (20/10) in stijl met een [**heuse proeverij**](http://biomijnnatuur.be/kalender/beleef-bio-in-de-boomgaard) **van biologische appel- en perenrassen in de boomgaard.**
* Tijdens de campagne kan je deelnemen aan een **leuke kennisquiz**. Wie de kennisvragen over bio goed beantwoordt, maakt **kans op een mooi biopakket** , af te halen bij een deelnemende biologische hoevewinkel in zijn of haar buurt. Wie leest, die wint!

**Weetjes bioappel -en peer:**

* Gezonde bodem, gezond fruit
* Slim telen om plagen en ziektes te voorkomen
* Natuurlijke bestuiving door insecten als bijen, hommels…
* Proef de lekkerste rassen van bij ons!
* Strenge normen, strikt gecontroleerd

**Weetjes biologisch sap en confituur:**

* Alle ingrediënten biologisch geteeld met liefde voor de natuur
* Sorbet & fruityoghurt met echt fruit voor fruitige smaken
* Sap? Wat een smaken! Ontdek appel met aardbei, cassis, rode bes, rabarber...
* Natuurlijk gezoet met appeldiksap, agavestroop. ongeraffineerde rietsuiker...

**Downloads en perscontact:**

Downloads digitaal materiaal via [www.biomijnnatuur.be/voor-de-pers](http://www.biomijnnatuur.be/voor-de-pers)

Campagnefoto Alice bij Bert en Jef Janssens - ©François De Heel  
Foto productweetjes pitfruit- © Wout Hendrickx - Styling: Debby De Mangelaere  
Foto productweetjes verwerkt fruit - © Wout Hendrickx - Styling: Debby De Mangelaere  
  
Vragen? Interviews met biologische ondernemers?   
Bel of mail: T+32 (0)3 286 92 70 sabrina.proserpio@bioforumvl.be

[**www.biomijnnatuur.be**](http://www.biomijnnatuur.be)

**jouw infopunt over bio**