

PRESSE-INFORMATION

06. Januar 2016

Die Grüne Woche 2016 auf eigene Faust erleben: Neun Themen-Touren zum 90. Messe-Geburtstag

Berlin, 6. Januar 2016 – Die Grüne Woche feiert 90. Geburtstag und alle wollen vom 15. bis 24. Januar mitfeiern. Die weltgrößte Messe für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau bietet eine einzigartige Erlebniswelt für das Publikum, mit über 20 Showbühnen und Kochstudios, mit Sonderschauen und Wettbewerben, mit Information und Unterhaltung und vor allem eines: mit Genuss! Mehr als 1.600 Aussteller präsentieren das größte Angebot von regionalen Spezialitäten aus Deutschland und den Weltmarkt der Ernährungsindustrie, alle Facetten moderner Landwirtschaft sowie die hohe Kunst des Gartenbaus in einem frühlingshaften Ambiente.

Wer alle 26 Hallenkomplexe sehen will, muss sich auf insgesamt acht Kilometer Wegstrecke gefasst machen – und mindestens drei Tage einplanen. Dafür empfiehlt sich die Dauerkarte. Es gibt aber auch kürzere, thematische Touren, die man leicht mit Kindern (Familienkarte) oder an einem halben Tag (Happy Hour Ticket) machen kann. Wer sich nicht einfach treiben lassen, sondern die Grüne Woche thematisch erobern möchte: Die folgenden neun Tour-Vorschläge sollen helfen, den Messebesuch auf eigene Faust und nach den eigenen, persönlichen Vorlieben und Interessen zu gestalten.

Die neun Themen-Touren:

1. Die kulinarische Welt-Tour
2. Die kurzweilige Familien-Tour
3. Die genussreiche Deutschland-Tour
4. Die orientalische Partnerland-Tour
5. Die stimmungsvolle tierische Tour
6. Die frühlingshafte Garten-Tour
7. Die aufregende Entdecker-Tour
8. Die etwas andere Land-Tour
9. Die lehrreiche Bio-Tour

1. Die kulinarische Welt-Tour

In zwölf Hallen um den Globus

Dauer: ein bis zwei Tage, Länge: 3.800 Meter

Hallen: 5.2a, 6.2a, 6.2b, 7.2a, 7.2b, 7.2c, 8.2, 10.2, 11.2, 15.1, 17, 18. Empfohlene

Eingänge: Eingang Süd oder Nord

Ticketempfehlung: Tagesticket

Wer auf der Grünen Woche auf kulinarische Weltreise geht, taucht ein in eine einzigartige Erlebnis- und Genusswelt. An einem einzigen Messetag lässt sich die Erde gastronomisch umrunden. Gefragt sind Kondition und vor allem Appetit auf außergewöhnliche Spezialitäten.

So reicht das Partnerland Marokko (Halle 18) Genüsse aus den Bergregionen und fruchtbaren Tälern, aus dem fischreichen Meer und den Oasen der Wüste. Gewürze, Oliven und Kapern über Datteln, Couscous und Linsen bis zu Arganöl und Rosenblütenwasser zeugen von der Produktvielfalt des nordwestafrikanischen Landes. Die Schweiz (Halle 17) ist mit vielen Verkaufsschlagern vertreten, unter anderem mit Appenzeller Käse, dem würzigsten des Landes, der nach 700 Jahre alter Tradition mit dem geheimnisvollen Kräutersulz hergestellt wird, Kult-Schoggi, eine feine Schokoladenkuvertüre sowie eine verführerische Pralinéfüllung, die es jetzt



erstmals mit der „blonden“ Variante Caramel gibt, sowie den begehrten Mönchskopfkäse, der vor 800 Jahren im Kloster Belleley im Schweizer Jura erfunden wurde.

„Mach doch mal Blau“ - mit diesem Slogan präsentieren sich die Blaubeeren aus Chile (Halle 8.2) erstmals auf der Grünen Woche. Neben täglichen Verkostungen der kleinen Blauen kann man mit Glück eine Reise zu der Osterinsel gewinnen. Auf dem Estnischen Stand (Halle 8.2) können die Besucher gegrillte Elchfleisch-Würstchen mit dem bereits legendären starken estnischen Senf probieren. Weitere kulinarische Höhepunkte sind die gewürzten Sprotten aus der Ostsee mit Roggenbrot, Estnisches Bier, Bio-Roggenvodka oder der beliebte traditionelle Likör Vana Tallinn. Österreich (Halle 15.1) kredenzt die so typische Palette an Wein, Käse, Speck, Kren und Kaffee. Außergewöhnliche Spezialitäten bringt Polen (Halle 11.2) nach Berlin. Dazu zählen das Salz von Ciechocinek, das so genannte Siedesalz, das durch die Verdampfung der Sole entsteht, Manjar, die polnische Variante einer ur-sprünglich aus dem Orient stammenden Sahne-Karamell-Creme, Honigsorten aus der Niederweichsel-Region - von den flüssigen zu den kristallisierten, von den strohgelben über bernsteingoldene bis zu den dunkelbraunen Honigen, sowie die in verschiedenen Gerichten zubereitete Spickgans. Portugal (Halle 8.2) tischt eine Auswahl an landestypischem Käse und Wurstwaren, Wein und Olivenöl auf.

Der westafrikanische Staat Sierra Leone (Halle 7.2b) ist erstmals auf der Grünen Woche vertreten. Zu den Exportschlagern zählen Kaffee der Sorte Robusta, die ganz unterschiedliche Verwertung der fetthaltigen und Vitamin A-reichen Ölpalme sowie die zur Herstellung von Schokolade, Ovaltine und Kakaobutter verwendete Cocoa-Pflanze. Ein besonderer Genuss: Mangos, die nach Kerosin riechen, aber vorzüglich munden. Auch weltberühmte und vielseitige thailändische Reisvariationen können Besucher von süß-sauer bis würzig-scharf probieren. Während der Grünen Woche finden Kochshows und Kochkurse mit Sterneköchen statt, die Appetit auf die südostasiatische Küche machen.

2. Die Familien-Tour

Die Grüne Woche mit Kind und Kegel

Dauer: 4 Stunden, Länge: 1.800 Meter

Hallen: 1.2b, 4.2, 3.2, 25, 26, 22a,

Empfohlener Eingang: Messe Süd

Ticketempfehlung: Familienkarte (2 Erwachsene und 3 Kinder bis 14 Jahre) für 29

Euro oder das Sonntagsticket für nur 10 Euro!

Kinder unter sechs Jahren haben freien Eintritt.

Gerade für Kinder der Großstadt empfiehlt sich ein Besuch der Grünen Woche, die das Messegelände in einen riesigen Bauernhof verwandelt. Wie Landwirtschaft funktioniert, wo unsere Nahrung herkommt und wie Nutztiere leben, erfahren Sie und Ihre Kinder am besten auf der Familien-Tour.

Die Tierhalle 25 präsentiert sich als offener Stall mit allen landwirtschaftlichen Nutztieren. Schwerpunkte sind in diesem Jahr Fleckvieh-Simmental (15.-17.1.), Angus-Jungrinder (19.+20.1.) sowie Schafböcke (22.+23.1.). Erstmals dabei sind Berberpferde. Aber auch vom Aussterben bedrohte Rinderrassen werden vorgestellt. Stadionatmosphäre herrscht im großen Vorführring beim 10. Berlin-Brandenburger Hallen-Fahrsporthcup.

Die Erlebniswelt Heimtiere in Halle 26 präsentiert sich mit all den tierischen Hausgenossen, die vielen Bundesbürgern das Leben bereichern. Der Verein Berliner Pro-Kat e. V. zeigt wunderschöne Rassekatzen wie beispielsweise Maine Coon, Ragdoll, Britisch Kurzhaar und Siam. Auf einer Aktionsfläche werden den Besuchern zahlreiche Hundevorführungen präsentiert, an denen Groß und Klein ihre Freude haben: Schäferhund, Leonberger, Pudel, Cavalier-King-Charles-Spaniel, Eurasier, Dalmatiner, Beagle, Yorkshire-Terrier, Lhasa Apso und Tibet Terrier, Jagdspaniel, Ungarische Hirtenhunde, Foxterrier und Spitz. Die Vereine sind mit ihren Vierbeinern vor Ort und beraten gerade auch Familien, welcher Hund zu ihnen passt. Daneben begeistern exotische Tiere wie Echsen, Schlangen und Vogelspinnen.

Anschauliche Exponate und interessante Mitmachaktionen laden auch Familien zur nature.tec – Fachschau für Bioökonomie (Halle 4.2) ein, sich mit diesen für unsere Zukunft so wichtigen Themen auseinander zu setzen. Für Schulklassen wird darüber hinaus an Wochentagen vormittags ein spezielles Informations- und Aktionsprogramm angeboten, mit dem ein breites Wissen zu nachwachsenden Rohstoffen und Bioenergie vermittelt wird. Wer wissen möchte, worin sich Waschbär und Marderhund unterscheiden oder welchen Verwandtschaftsgrad Baum- und Steinmarder haben, ist im naturnahen Biotop des Deutschen Jagdverbands in Halle 4.2 richtig: Besucher aller Altersklassen können unter fachkundiger Anleitung des Lernort-Natur-Teams pirschen und ihr Wissen zu heimischen Tieren in einem spannenden Quiz testen. Bei „Multitalent Holz“ in Halle 4.2 gibt es rund um den nachwachsenden Rohstoff jede Menge Mitmachaktionen wie Klettern im Kletterbaum, Schnitzen, Sägen und Drechseln sowie weitere Überraschungen für die ganze Familie.

Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) stehen in Halle 22a zum Dialog über alle Fragen unserer Lebensmittel bereit. Im Zentrum des Auftritts steht die Veranstaltungsplaza mit Showküche und Dialogbühne. Hier werden täglich in mehreren Kochshows abwechslungsreiche Speisen von etablierten Spitzenköchen zubereitet und zur Verköstigung angeboten. Dabei ist nicht nur Zuschauen, sondern auch Mitmachen speziell für Kinder angesagt, die den Köchen an den Vorbereitungsstationen zurarbeiten können. BVE und BLL wollen mit diesem Angebot den jungen Besuchern das Kochen schmackhaft machen und aufzeigen, wie man frische mit verarbeiteten Lebensmitteln kombinieren kann, was man bei der Zubereitung und Lagerung beachten muss und wie man aktiv mit „Reste-Kochen“ der Lebensmittelverschwendung vorbeugen kann.

Für Jung und Alt und gerade auch für Familien wird in der Sonderschau des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft einiges geboten: Unter dem Motto „Fit für die Zukunft: Mit moderner Landwirtschaft und ausgewogener Ernährung“ stehen in Halle 23a Information und Spaß im Mittelpunkt und der Genuss bei Kochstudio oder Backstube kommt auch nicht zu kurz. Ergänzt wird die Sonderschau durch ein aktuelles Bühnenprogramm mit Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Unterhaltung.

In der Bio-Halle 1.2b können sich Jung und Alt auf Bio-Entdeckungstour begeben. Hier können die Besucher mit allen Sinnen erfahren, was Bio besonders auf dem Acker und im Stall auszeichnet, wie Bio-Brot gebacken, Haferflocken gepresst oder Bio-Käse hergestellt wird. Was macht Bio besonders? Wieso setzen Öko-Bauern ihre Tiere an die frische Luft und wie schützen Bio-Bauern ihre Pflanzen vor schädlichen Insekten und Krankheiten? Warum sind Regenwürmer die Lieblingstiere der Öko-Bauern? Was verbindet Artenvielfalt, Mühlenfahrräder und Biodynamik? Und was hat das alles mit unserem Essen und Trinken der Zukunft zu tun?

Am Naturland-Stand wird unter fachkundiger Anleitung den Geheimnissen des Bodens, der krümeligen Grundlage des Ökolandbaus, auf den Grund gegangen. Am Pigmente-Tisch wird Erde gesiebt, gemörsert, gemischt – eine selbstgestaltete „Höhlen“- Tapete zeigt uns dann, wie bunt die Welt unter Tage sein kann. Der große Maulwurfstisch lädt zum Spielen ein: „Schafft der Maulwurf alle Aufgaben?“ Und im Regenwurmschaukasten kann man 500 Regenwürmern, den wichtigsten Nutztieren im Ökolandbau, bei der Arbeit zugucken. Naturland lädt die Messe-Besucher ein, das große Bodenmemory zu spielen: Wer ist am schnellsten und schafft es, alle Bilder und Begriffe richtig zuzuordnen? Allen Teilnehmern winkt eine kleine Überraschung.

Live in einer Messehalle zu erleben, was heutzutage auf deutschen Äckern und in deutschen Ställen passiert, das ermöglicht in dieser anschaulichen Weise nur der Erlebnisbauernhof in Halle 3.2. Ob jung oder alt, jeder kann Spannendes, Wissenswertes und Überraschendes erkunden. Rund um das Schweine Mobil mit jungen Ferkeln, einem modernen Kuhstall mit Melkroboter und frisch geschlüpften Küken werden aktuelle Themen wie Haltung, Züchtung, Fütterung und Gesundheit bis hin zur Verarbeitung angesprochen.. Familien entdecken beispielsweise den Weg vom ausgesäten Saatgutkorn bis hin zum fertigen Brötchen in der Schaubäckerei.

Wer wissen will, was im Getreide steckt, warum Wasser in der Bratwurst ist oder was Blütenbestäuber leisten, muss den **i.m.a-Wissenshof** (information.medien.agrar e.V.) in Halle 3.2. besuchen. Gerade Kinder lernen dabei, wie Öl aus Raps, Mehl aus Getreide oder Butter aus Sahne erzeugt werden. An der „Getreide-Theke“ werden vom Dinkel über Gerste, Hafer, Mais und Roggen bis zu Weizen alle gängigen Getreidearten präsentiert. Ein Parcours von zwölf Wissensstationen vermittelt Schulkindern, wie Brot gebacken oder Wurst produziert wird, was im Kompost steckt oder wie wichtig Leguminosen für einen funktionierenden Naturhaushalt sind. Mit einem Wissens-Pass können die Kinder selbst auf Erlebnistour gehen, die Landwirtschaft entdecken und an den verschiedenen Stationen Aufgaben lösen.

Auch an die aller kleinsten Messebesucher ist gedacht. Der i.m.a e.V. betreut in diesem Jahr auch den **Messekindergarten** in Halle 3.2. Wenn die Eltern einmal allein eine Runde drehen wollen, können die lieben Kleinen beispielsweise malen, mit Spielzeugtreckern fahren oder sich mit Spielen mit landwirtschaftlichem Bezug beschäftigen.

3. Die Deutschland-Tour

Mehr Regionalität geht nicht

Dauer: ein voller Messetag, Länge: 3.500 Meter
Hallen: 20, 21a, 21b, 22a, 22b, 23b, 5.2a, 5.2b, 2.2
Eingang: Nord, Halle 19
Ticketempfehlung: Tagesticket

Rund 500 Aussteller präsentieren regionale Spezialitäten von der Küste bis zu den Alpen – 14 Bundesländer bieten das größte Angebot an regionalen Nahrungs- und Genussmitteln auf Messen. Die Internationale Grüne Woche Berlin 2016 kommt somit dem gefragtesten Verbrauchertrend mit einer Genussreise durch Deutschlands Regionen entgegen.

Das Genießerland **Baden-Württemberg** in Halle 5.2b verwöhnt die Besucher mit Maultaschen, Wein, Schinken, Käse, Saft, Bier und edlen Destillaten. Auch Brezel- und Maultaschen-Eis, Linsen mit Spätzle, Wurschtsalat und Schwarzwälder Kirschtorte zählen zu den kulinarischen Highlights. Der 53. Auftritt Bayerns auf der Grünen Woche steht unter dem Motto „Auf nach Bayern! – Regional.Bäuerlich.Bayerisch.“ in Halle 22b. Die Gäste aus aller Welt schätzen nicht nur die bayerischen Spezialitäten wie Brezen oder Leberkäse, sondern können natürliche Gesundheitsprodukte wie Aroniasaft oder besondere Klostererzeugnisse kennenlernen. Nicht zuletzt ist das Jahr 2016 für die Brauer ein ganz besonderes Jahr, denn das Bayerische Reinheitsgebot begeht sein 500-jähriges Jubiläum. Zur Feier des 500-jährigen Bayerischen Reinheitsgebots gibt es viele verschiedene Bierspezialitäten zum Probieren.

Am Stand von **Berlin** in Halle 21b wird der Besucher zum Erleben von kleinen und großen kulinarischen Wundern und Wunderwerken aus einer kreativen, vielfältigen und weltoffenen Stadt eingeladen. Dazu zählt die Berliner Senfmanufaktur aus Steglitz. Aber auch typische Berliner Traditionsmarken wie Florida Eis mit neuen Kreationen, Kaisers, Schilkin, Mampe und Feinkost Pfennigs sind mit ihren Spezialitäten dabei. Curry 36 mit seiner bekannten Currywurst darf natürlich nicht fehlen. Zu den Markenzeichen der **Brandenburg-Halle** 21a gehört, dass Unternehmer und Mitarbeiter der ausstellenden Betriebe persönlich ihre Sortimente präsentieren. Neu sind zum Beispiel Kaufmann's Suppen von Dreistern aus Neuruppin, Sandhill Whisky aus Bad Belzig, Schoko-Kirsch von ScharfesGELB aus Senftenberg, neue Kaninchenspieße aus Beelitz sowie Brotaufstriche von Kunella-Feinkost aus Cottbus.

„Made in **Bremen**“ heißt es in Halle 20. Neben der BioStadt Bremen warten jede Menge hanseatische Gaumenfreuden auf die Besucher – vom weltbekannten Beck's Bier bis zum Craft Beer aus der Bremer Braumanufaktur, von kleinen, feinen Röstereien wie Lloydkaffee in der Überseestadt, Utamsi-Biokaffee oder „Papa Türk“. Das grüne Getränk neutralisiert die „Knoblauch-Fahne“ nach dem Essen. Neben selbstgebackenem Apfelkuchen, fruchtigen Konfitüren und hochwertigen Ölen vom Martinshof warten selbstgemachtes Eis vom Biohof Kaemena sowie Bio-Bratwurst

und Bremer Knipp von Feinkost Holtorf auf probierfreudige Messebesucher. Reich belegte Fischbrötchen gibt es beim legendären Bremerhavener Fischimbiss „Heidi Lachs“.

Bei Hessen (Halle 22a) werden süffiger Apfelwein, herzhaftes Bier, erfrischendes Mineralwasser, nordhessische Ahle Wurst und eine bunte Käseauswahl mit und ohne „Musik“ angeboten. Dabei verspricht das regionale Siegel der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ auf den Produkten zertifizierte Qualität, Sicherheit und Transparenz von der Erzeugung bis zur Ladentheke. „Genieße Mecklenburg-Vorpommern“, unter diesem Motto sollen die Besucher die Länderhalle 5.2b mit kulinarischen Besonderheiten erleben. Zu den Spezialitäten gehören Fischbrötchen, deftige Wurstwaren sowie Sanddornprodukte in allen Variationen. Es gibt aber auch direkt vor Ort produzierten Baumkuchen, sortenreine Säfte von seltenen Obstbaum-Sorten oder ein Bier zu probieren, das nach einer jahrhundertealten Rezeptur hergestellt wird.

In Halle 20 laden die Niedersachsen zum handgebrauten „Schnuckenbräu“-Bier und echten „Lüneburger Heidekartoffeln“ ein. Frisches Brot, regionaltypische Wurst- und Schinkenspezialitäten und beliebte Schmankerl wie Rote Grütze oder frischen Altländer Apfelkuchen sowie regionale Likör- und Korn-Spezialitäten können probiert werden. Eine besondere Rolle spielt diesmal der Grünkohl, der in verschiedenen alten Sorten angeboten wird. In Halle 5.2a präsentiert Nordrhein-Westfalen ein facettenreiches Angebot. Dabei kommen sowohl der westfälische Knochenschinken, der Reibekuchen aus dem Sauerland als auch die schärfste Schaschlikssauce aus dem Ruhrgebiet zur Geltung. Wer kennt noch die „Rheinische Schafsnase“ oder den „Westfälischen Gülderling“? Sie gehören zu einem Schatz von zweihundert alten Apfelsorten, die in der NRW-Halle gezeigt werden.

Rheinland-Pfalz ist Deutschlands Weinland Nr. 1. Rund zwei Drittel aller Reben stehen in den Anbaugebieten Rheinhessen, Pfalz, Mosel, Nahe, Mittelrhein und Ahr. Hier wird der Liebhaber rassiger Rieslinge ebenso fündig wie der Freund fruchtiger Weine. Im neuen WEINWERK in Halle 2.2 können sich die Gäste bei hervorragenden gebiets- und sortentypischen Weinen und Sekten sowie bei kulinarischen Spezialitäten auf die Regionen des Landes zwischen Rhein und Mosel einstimmen. Der Freistaat Sachsen lädt 2016 zum kulinarischen Spaziergang in die Halle 21b ein. Das Angebot ist weit gefächert - ob herzhaft mit guter Wurst und einer Vielzahl verschiedener Biere, gesund als Obst oder Saft oder innovativ: Nudeln und Kartoffeln neu erlebt! Die sächsische Kaffeekultur mit erlesener Bohne und feinen Backwaren ist legendär und lädt auf dem Marktplatz zum Verweilen ein.

Für die Unternehmen aus Sachsen-Anhalt wird die Halle 23b zu einem riesigen Testmarkt. So stellt die Halberstädter Würstchen- und Konservenfabrik gleich neun neuentwickelte vegetarische Produkte vor. Das Unternehmen LEHA präsentiert veganes Eis, unter anderem mit der Geschmacksrichtung Gurke. Halberstädter stellt eine Bratwurst im Dönerstyle vor.

In der Schleswig-Holstein-Halle 22a lädt eine Pieranlage zum Verweilen ein. Dazu wird frischer und geräucherter Fisch gereicht. Aber auch über Buchenholz gereifter Holsteiner Katenschinken ist eine Spezialität. Anschließend kann man sich milden oder würzigen Käse schmecken lassen. Dazu passen ein kühles Bier aus Flensburg oder Dithmarschen, ein fantasievoll gemixter Cocktail oder ein Milchgetränk. Zum Nachtisch bieten sich ein cremiges Eis von Tivoli und ein Sanddornschnaps der Firma Behn an. Wem dann noch der „Mund“ danach steht, kann sich mit einer Sahnetorte vom Stadtcafé Kremer aus Marne beglücken. Ein Biolädchen, Wurstmanufaktur und das „Haus der Elemente“ gehören zu den Höhepunkten der diesjährigen Präsentation in Halle 20 unter dem Motto „natürlich Thüringen“. In einer historisch ausgestatteten Schauwerkstatt demonstrieren Fleischer der Thüringer Wurstmanufaktur, wie die Thüringer Wurst vor mehreren hundert Jahren hergestellt wurde. Auch viele bekannte Unternehmen werden ihre Spezialitäten wie beispielsweise die echte Thüringer Brat-, Rot- und Leberwurst, Thüringer Sonntagsklöße oder Thüringer Senf präsentieren. Dazu gehört natürlich auch die Thüringer Brau- und Destillierkunst.

4. Die Partnerland-Tour

Ein Messe-Erlebnis aus „Tausendundeiner Nacht“

Dauer: 2 Stunden, Länge: 400 Meter

Halle: 18, Eingang: Nord

Ticketempfehlung: Tageskarte oder Happy Hour Ticket

Der Pavillon des Partnerlandes Marokko in Halle 18 gleicht einem Bummel durch eine historische nordafrikanische Altstadt, die Medina. Das Labyrinth der Gassen und die Vielfalt der Farben, Waren und Gerüche machen den Besuch zu einem Fest der Sinne, inspiriert von der Architektur der Königsstädte Marrakesch, Fès, Rabat und Meknès. Von Gewürzen, Oliven und Kapern über Datteln, Couscous und Linsen bis zu Arganöl und Rosenblütenwasser: Die Aussteller werden die gesamte Palette der marokkanischen Produktvielfalt präsentieren. Abgebildet werden die verschiedenen Landschaften des nordwestafrikanischen Landes: Küste, Flachland und Wald, Wüste und Gebirge. Stimmungsvolle Bilder zeigen Terrakottafarbene Oasendörfer, Dattelpalmen, Nationalparks mit Zedern- und Eichenwäldern, Olivenbaum- und Zitrusfrucht-Plantagen, Sandstrände, Fischerboote und schneebedeckte Gipfel.

Genießen Sie beispielsweise Bio-Lebensmittelprodukte wie Kaktusfeigenkernöl, Kaktusnektar, Datteln oder Honig aus Provinzen der Sahara. Oder entdecken Sie eine der essentiellen Zutaten der marokkanischen Küche, Couscous. Diesen Klassiker bieten die Aussteller in den unterschiedlichsten Varianten an: Couscous aus Gerste, Weizen, Hirse oder Mais, mit Schwarzkümmel, Gartenkresse oder Leinöl verfeinert. Marokko ist weltweit der einzige Produzent des edlen Arganöls. Das Öl wird sowohl für den Verzehr als auch für kosmetische Anwendungen hergestellt. An den Ständen kann Öl mit marokkanischem Brot probiert werden und die Genossenschaften präsentieren ihre Cremes und Seifen mit Arganöl. „Das rote Gold“, so nennen die Marokkaner ihren Safran. Wer die Bergregion Marokkos im Pavillon der Grünen Woche besucht, kommt am edlen Gewürz nicht vorbei. Daneben zählen auch Erzeugnisse aus Rosenblüten und Mandelprodukte zu den lokalen Waren. Die marokkanische Gastfreundschaft wird groß geschrieben. Dazu zählt auch unbedingt das Reichen von traditionell zubereitetem Pfefferminztee.

5. Die tierische Tour

Rasse und Klasse bei Haus- und Heimtieren

Dauer: 4 Stunden, Länge: 1.800 Meter

Hallen: 3.2, 25, 26, Empfohlener Eingang: Messe Süd

Ticketempfehlung: Tagesticket

Auf der Grünen Woche geht es tierisch ab, mit Rasse und Klasse, mit viel Information und Unterhaltung für die ganze Familie. Die Erlebniswelt Heimtiere in Halle 26 präsentiert sich mit all den tierischen Hausgenossen, die vielen Bundesbürgern das Leben bereichern. Der Berliner Pro-Kat e. V. zeigt wunderschöne Rassekatzen wie beispielsweise Maine Coon, Ragdoll, Britisch Kurzhaar und Siam. Auf einer Aktionsfläche werden den Besuchern zahlreiche Hundevorführungen präsentiert, an denen Groß und Klein ihre Freude haben: Schäferhund, Leonberger, Pudel, Cavalier-King-Charles-Spaniel, Eurasier, Dalmatiner, Beagle, Yorkshire-Terrier, Lhasa Apso und Tibet Terrier, Jagdspaniel, Ungarische Hirtenhunde, Foxterrier und Spitz. Die Interessengemeinschaft (IG) Farbratten fasziniert mit Red Eyed Devils, Odd Eyes und Russian Blues. Mit einer bunten und schimmernden Unterwasserwelt lockt der deutsche Verein für Aquarien- und Terrarienkunde e. V.. Vogel-spinnen mit haarigen Körpern können ohne Gefahr aus nächster Nähe in Terrarien betrachtet werden. Nager, Bartagamen und Schlangen, für jeden ist etwas dabei.

Vorhang auf für Berberpferde und Araber-Berberpferde heißt es dann in der Tierhalle 25. Vom 15. bis 18. Januar werden sie erstmals im Showprogramm zu sehen sein. Das Königreich Marokko, Partnerland der Grünen Woche 2016, ist mit Algerien und Tunesien Hauptzuchtgebiet der beeindruckenden Pferderassen. Die als offener Stall konzipierte Halle zeigt die unterschiedlichsten landwirtschaftlichen Nutztiere. Weitere tierische Highlights: die 5. Bundesschau Fleckvieh-Simmental. Vom 15. bis 17. Januar demonstrieren über 100 Spitzentiere den Leistungsstand der deutschen Zucht. Zum ersten Mal wird die Elite der deutschen Zuchtböcke in einem

bundesweiten Wettbewerb gegeneinander antreten. Die Bundes-Stammböckschau der Schafe wird am 22. und 23. Januar die Vielfalt der deutschen Schafzucht sowie die Leistungsfähigkeit der Schafrassen in den verschiedenen Regionen Deutschlands präsentieren. Aufgetrieben werden etwa 200 Zuchtböcke aus 20 verschiedenen Rassen wie Fleischschaf-, Landschaf-, Merino-, Haarschaf- und Milchschafrassen. Auch der Besuch der Dauerausstellung der VDL lohnt sich. Neben Rassedemonstrationen gibt es Einblicke in die Vielfalt der Arbeit mit Schafen wie Schafschur und Hütedarbietungen. Die deutschen Anguszüchter werden am 19. Januar 2016 ihren züchterischen Nachwuchs präsentieren und im großen Schauring der Tierhalle 25 um die begehrten Sie-gertitel konkurrieren. Zirka 70 Jungrinder im Alter von acht bis 24 Monaten werden sich dem kritischen Auge des Preisrichters stellen. Angus ist die älteste Fleischrinderrasse in Deutschland.

Drei alte traditionelle Rinderrassen werden im Jahr 2016 von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) in den Mittelpunkt gestellt. Auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2016 (15.-24.1.) stellt der Verein in der Tierhalle 25 das Original Braunvieh in den Alpen, Glanrinder im Mittelgebirge sowie Deutsche Schwarzbunte Niederungsrinder in der Tiefebene und Küstenregion vor. In der Tierhalle 25 werden jeweils zwei Tiere jeder Rasse mit unterschiedlichen Nutzungsformen vom Arbeitstier, über die Milchkuh bis hin zur Mutterkuh mit Kalb gezeigt. Und am 23. und 24. Januar sorgt der 10. Berlin-Brandenburger Hallen-Fahrsportcup für echte Stadionatmosphäre

Auf dem ErlebnisBauernhof in Halle 3.2 wird's schweinish. Junge Ferkel tummeln sich rund um das Schweine Mobil. Bei einem modernen Kuhstall mit Melkroboter und frisch geschlüpften Küken werden aktuelle Themen wie Haltung, Züchtung, Fütterung und Gesundheit bis hin zur Verarbeitung angesprochen. Der Besucher sieht mit eigenen Augen, wie ein verantwortungsvoller Umgang in der modernen Nutztierhaltung Tierwohl und Tierschutz mit Produktivität verbindet, indem technische Innovationen mehr Nachhaltigkeit ermöglichen.

6. Die Garten-Tour

Frühlingserwachen im Januar

Dauer: drei Stunden, Länge: 2.000 Meter
Hallen: 2.2 und 26, Eingang: Süd
Ticketempfehlung: Tagesticket, Happy Hour-Ticket

Karneval steht für Lebensfreude und Farbenpracht. Diese Stimmung setzt die Grüne Woche mit einer floralen Inszenierung in der Blumenhalle 2.2 um. Der naturbetonte Publikumsmagnet steht unter dem Motto „Karneval der Blumen“ und ist geprägt von der Pflanzenvielfalt, Pflanzenschönheit und Farbenpracht, die der Karneval weltweit mit sich bringt. Angelehnt an den Karneval in Venedig, werden auf rund 1.600 Quadratmetern Wasserfläche 40 venezianische Gondeln, umgeben von 50 karnevalistisch und blumenreich kostümierten Figuren, die farbliche und ästhetische Gestaltung im zentralen Hallenbereich prägen. Farbe, Duft und die mit Garten und Natur verbundene Lebensfreude spiegeln sich auch wider durch über 10.000 Frühjahrsblüher wie Krokusse, Narzissen und Tulpen sowie etwa 20.000 Blühpflanzen wie Rosen, Azaleen, Amaryllis und Orchideen.

Eine weitere Besonderheit ist die gemeinsame Präsentation der östlich Berlins gelegenen Stadt-Umland-Region. Dazu zählen der Landkreis Märkisch-Oderland sowie die Städte und Gemeinden Altlandsberg, Fredersdorf, Hoppegarten, Neuenhagen und Rüdersdorf. Die in unmittelbarer Nähe zur Internationalen Gartenschau Berlin 2017 gelegene Region stellt sich der Öffentlichkeit als „IGA-Korrespondenz-Region“ vor. Sie präsentiert ihre „grünen Juwelen“ von Garten-, Schloss- und Museumsparkanlagen sowie die einzigartige naturhafte Vielfalt mit großem Biotop und Artenreichtum.

Wichtiger Partner sind die Berliner Gartenfreunde, die mit zahlreichen Pflanzenneuheiten, Beratungsangeboten, Musterkleingärten und Tipps rund um das Gärtnern integraler Bestandteil in diesem neuen Ambiente sein werden. 2016 werden die Landesverbände Brandenburg und der Verband der Kleingärtner Baden-

Württemberg Gäste der Berliner Gartenfreunde sein. Der Zentralverband Gartenbau wird über Beruf und grüne Zukunftsperspektiven informieren. Die Grün Berlin GmbH wird neben den wunderbaren Parkanlagen „Britzer Garten“ und „Gärten der Welt“ die Konzepte für eine Internationale Gartenschau Berlin 2017 zeigen. Die Friedhofstreuhand präsentiert vielfältige Entwicklungen einer neuen Grab- und Friedhofskultur. Gemüse und Speisepilze sind Schwerpunkte des Zentralverbands Gartenbau. Unter dem Motto „Gartenbau - Natürlich gesund“ wird der ZVG interessierte Besucher über schmackhafte und gesunde, saisonale und regionale Produkte informieren. Bei regelmäßigen Verkostigungen können sich die Gäste selbst von der Qualität dieser gärtnerischen Produkte überzeugen. Aber natürlich werden auch Blumen und Pflanzen ein wichtiger Blickfang des Standes sein und den Gästen zahlreiche „Natürlich schöne Augenblicke“ schenken.

Und wer durch den Besuch der Blumenhalle inspiriert oder selbst schon Hobbygärtner ist, findet in Halle 26 alles Zubehör für den Garten, den Balkon oder die Terrasse. Die Palette reicht von Blumen, Samen, Zwiebeln & Pflanzen über Gartenmöbel, Wintergärten & Gewächshäuser bis hin zu Gartentechnik und -geräten, Sicht- und Sonnenschutzanlagen, Whirlpools & Schwimmanlagen.

7. Die Entdecker-Tour

Praxisbeispiele aus Wissenschaft und Forschung

Dauer: vier Stunden, Länge: 2.400 Meter
Hallen: 1.2b, 3.2, 4.2, 23a, 14.1, Eingang: Messe Süd
Ticketempfehlung: Tagesticket

Auf der Grünen Woche stellen führende Verbände und Institutionen ihre neuesten Ergebnisse aus Wissenschaft und Forschung vor und machen den praktischen Einsatz in der Produktion anschaulich. Entdecken Sie spannende und lehrreiche Ausstellungsbereiche!

In der Bio-Halle 1.2 kommen die Besucher Bio auf die Spur. Was macht Bio besonders? Wieso setzen Öko-Bauern ihre Tiere an die frische Luft und wie schützen Bio-Bauern ihre Pflanzen vor schädlichen Insekten und Krankheiten? Warum sind Regenwürmer die Lieblingstiere der Öko-Bauern? Was verbindet Artenvielfalt, Mühlenfahrräder und Biodynamik? Und was hat das alles mit unserem Essen und Trinken der Zukunft zu tun? Am Pigmente-Tisch wird Erde gesiebt, gemörsert, gemischt – eine selbstgestaltete „Höhlen“- Tapete zeigt uns dann, wie bunt die Welt unter Tage sein kann. Der große Maulwurfstisch lädt zum Spielen ein: „Schafft der Maulwurf alle Aufgaben?“ Und im Regenwurmschaukasten kann man 500 Regenwürmern, den wichtigsten Nutztieren im Ökolandbau, bei der Arbeit zugucken

Die Darstellung im Bereich „Pflanze“ auf dem ErlebnisBauernhof in Halle 3.2 steht im Zeichen der modernen Präzisionslandwirtschaft. Unter dem Stichwort „Farming 4.0“ wird den Besuchern eindrucksvoll vermittelt, wie die moderne Landwirtschaft Produktionssicherheit auf Acker, Feld und Wiese ermöglicht. Dabei wird auch erkennbar, dass die Branche Innovation und Tradition verbindet. Moderne Trecker und Landmaschinen werden verdeutlichen, wie die heutige Landwirtschaft durch Erfindergeist und mit Hilfe von Innovationen, Ressourcen effizient und gleichzeitig schonend für den Naturhaushalt arbeitet. Auch der Einsatz von Drohnen wird thematisiert. Der Verbraucher entdeckt den Weg vom ausgesäten Saatgutkorn bis hin zum fertigen Brötchen in der Schaubäckerei.

Der i.m.a e.V. in Halle 3.2 erläutert an seiner „Getreidetheke“ die gängigen Getreidearten vom Dinkel über Gerste, Hafer, Mais und Roggen bis zu Weizen. Auch Triticale können die Besucher kennenlernen – ein Getreide, das außerhalb der Landwirtschaft kaum bekannt ist, obwohl dessen bundesweite Anbaufläche größer als die von Hafer oder Dinkel ist.

Die Sonderschau des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft in Halle 23a erläutert ihre Kampagne „Zu gut für die Tonne“. Hier geht es um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Verpackungsmaterialien, deren Nutzen, Verwendung und mögliche Risiken sind weitere aktuelle Themen.

Anschauliche Exponate und interessante Mitmachaktionen laden die Messebesucher ein, sich mit dem für unsere Zukunft so wichtigen Themen der Bioökonomie auseinander zu setzen. Auf der *nature.tec* in Halle 4.2 werden Fragen zum Anbau und zur Züchtung von Energie- und Rohstoff-Pflanzen genauso angesprochen wie die technischen Besonderheiten bei der Herstellung von Produkten aus nachwachsenden Rohstoffen.

Wer wissen möchte, worin sich Waschbär und Marderhund unterscheiden oder welchen Verwandtschaftsgrad Baum- und Steinmarder haben, ist im naturnahen Biotop des Deutschen Jagdverbands in Halle 4.2 richtig: Auf rund 170 Quadratmetern können Besucher aller Altersklassen unter fachkundiger Anleitung des Lernort-Natur-Teams pirschen und ihr Wissen zu heimischen Tieren in einem spannenden Quiz testen.

Unser Wald ist vielseitig. Bei „Multitalent Holz“ in Halle 4.2 zeigt die deutsche Forst- und Holzwirtschaft die zahlreichen Facetten des Waldes. Naturschutz und Umweltfunktionen, Arbeitsplatz und Lieferant für Holz und Nahrung. Seit über 300 Jahren sichern Waldbesitz und Forst das Prinzip der Nachhaltigkeit. Sie haben in dieser Zeit einen großen Erfahrungsschatz angesammelt und gelten damit weltweit als vorbildlich.

Das Fisch-Informationszentrum e. V. (FIZ) aus Hamburg präsentiert in Halle 14.1 Fisch und Meeresfrüchte aus der ganzen Welt. Von der heimischen Scholle, dem Hering oder dem Dorsch bis zum Drachenkopf aus Neuseeland oder dem Tigerwels aus Südamerika gibt es für Neulinge und Fischkenner immer etwas zu entdecken. Alle Fragen zum Thema Fisch, Krebs- und Weichtiere in der Ernährung werden unter anderem von Wissenschaftlern des Max Rubner-Instituts kompetent beantwortet. Die Experten erklären den Besuchern, warum zum Beispiel Alaska-Seelachs, Kabeljau, Scholle, Lachs und Garnelen mit gutem Gewissen verzehrt werden können und wie sie ihren Fischeinkauf so gestalten können, dass Genuss und Nachhaltigkeit sich nicht ausschließen müssen.

8. Die etwas andere Land-Tour

Landpartie mitten in der Hauptstadt

Dauer: ein voller Messetag, Länge: 1.800 Meter
Hallen: 3.2, 4.2, 23a, 25, 26, Eingang: Messe Süd
Ticketempfehlung: Tagesticket

Raus aus der Stadt, um mal wieder Landluft zu schnuppern? Das kann der interessierte Besucher auf der Grünen Woche direkt erleben. „Landwirtschaft zum Anfassen“ gibt es in fünf Messehallen, vorbei an Nutztieren, Feldern und zahlreichen Aktionen zum Mitmachen. Die vielfältigen Leistungen der Land- und Ernährungswirtschaft werden auf dem Erlebnisbauernhof in Halle 3.2 dargestellt - eine gemeinsame Initiative des Deutschen Bauernverbandes und des Vereins *information.medien.agrar* unter Federführung des Forum Moderne Landwirtschaft. Die Tierhalle 25 präsentiert sich als Schaufenster der deutschen Tierzucht. Unter anderem werden hier die Bundesschauen „Fleckvieh“ (15.-17.1.), „Angus-Rinder“ (19.-20.1.) sowie die „Bundes-Stammbockschau der Schafe“ (22.-24.1.) im Mittelpunkt stehen. Die Erlebniswelt Heimtiere in Halle 26 stellt die beliebtesten und exotische Hausgenossen vor. Hier ziehen zur Grünen Woche unter anderem auch stolzes Rassegeflügel und Rassekaninchen ein. Die Sonderschau des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Halle 23a zählt auch 2016 zu den besonders lehrreichen und informativen Ausstellungsangeboten. „Fit für die Zukunft: Mit moderner Landwirtschaft und ausgewogener Ernährung“ ist das Motto der 42. Sonderschau.

Die Halle 4.2 ist völlig neu gestaltet. Ministerien, Institutionen, Verbände und Unternehmen präsentieren auf der „*nature.tec* - Fachschau für Bioökonomie“ das gesamte Spektrum der energetischen und stofflichen Nutzung von Agrar- und Forstrohstoffen. Bei „Multitalent-Holz“ können sich die Besucher vom vielfältigen Nutzen des nachwachsenden Rohstoffes Holz überzeugen. Die Aussteller der

Gemeinschaftsschau „Lust aufs Land – gemeinsam für die ländlichen Räume“ präsentieren ein lebendiges Bild vom Leben auf dem Land. Anregungen, wie man in seiner Freizeit die Natur erleben kann, zeigt der Deutsche Jagdverband.

9. Die Bio-Tour

Den Bio-Boom erleben

Dauer: ein Messetag, Länge: 3.400 Meter

Hallen: Bio-Halle 1.2b, alle Hallen der nationalen und internationalen Ernährungswirtschaft.

Empfohlener Eingang: Eingang Süd oder Nord

Ticketempfehlung: Tagesticket

In der Bio-Halle 1.2b geht's auf Bio-Entdeckungstour. Die Besucher können mit allen Sinnen erfahren, was Bio besonders auf dem Acker und im Stall auszeichnet, wie Bio-Brot gebacken, Haferflocken gepresst oder Bio-Käse hergestellt wird. An bunten Ständen erläutern Bio-Landwirte, -Produzenten und -Händler die nachhaltigste Form der Land- und Lebensmittelwirtschaft. Was macht Bio besonders? Wieso setzen Öko-Bauern ihre Tiere an die frische Luft und wie schützen Bio-Bauern ihre Pflanzen vor schädlichen Insekten und Krankheiten? Warum sind Regenwürmer die Lieblingstiere der Öko-Bauern? Was verbindet Artenvielfalt, Mühlenfahrräder und Biodynamik? Und was hat das alles mit unserem Essen und Trinken der Zukunft zu tun? Unter fachkundiger Anleitung wird den Geheimnissen des Bodens, der krümeligen Grundlage des Ökolandbaus, auf den Grund gegangen. Am Pigmente-Tisch wird Erde gesiebt, gemörsert, gemischt. Und im Regenwurmschaukasten kann man 500 Regenwürmern, den wichtigsten Nutztieren im Ökolandbau, bei der Arbeit zugucken.

Was macht eine Bio-Pflanze eigentlich besonders? Warum schmeckt manches Gemüse fad und anderes richtig kräftig nach Karotte, Roter Bete oder Lauch? Wie halten Bio-Bauern ihre Tiere? Was bedeutet eigentlich „artgerecht“ und welche Vorteile hat Öko-Tierhaltung für Tier, Mensch, Umwelt und die Qualität von Bio-Produkten? All das können Messe-Besucher live erleben. Zum Anfassen und Riechen werden verschiedene Getreidesorten präsentiert. Mit einem Mühlenfahrrad und einer Flockenpresse für Weizen, Hafer und Co. können Grüne Woche-Besucher selbst Mehl mahlen oder Hafer zu Haferflocken pressen. Gleich nebenan duftet es herrlich! Frisches Bio-Brot wird gebacken und wartet auf Testesser.

Bei der Berliner BIO COMPANY erfahren die Besucher, wie die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel funktioniert und wie ein breites Sortiment an regionalen Bio-Produkten zu vernünftigen Preisen garantiert werden kann. Das Bundeslandwirtschaftsministerium ist wieder mit einem großen Stand vertreten und präsentiert das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dort können die Messegäste Bio-Forschern über die Schulter gucken und sich von Bio-Bauern und -winzern aus dem Netzwerk der Demonstrationsbetriebe die Vielfalt des Ökolandbaus in Mini-Workshops vorstellen und schmecken lassen. Passend zum Internationalen Jahr der Hülsenfrüchte stehen die eiweißreichen Alleskönner am BÖLN-Stand im Mittelpunkt. Vorgestellt werden sie in vielfältiger Form: im Hochbeet, auf Postkarten, als Samen und Körner am Stand, als Zutaten in leckeren Gerichten auf der Biobühne.

Darüber hinaus haben nahezu alle Länder und Bundesländer so-wie die verschiedenen Produktmärkte der Grünen Woche Bio-Produkte im Angebot. Streifen Sie durch die Länderstände aus allen Kontinenten, lassen Sie sich auf der Deutschlandtour durch neun Messehallen treiben oder statten Sie den Produktmärkten „Seafood“, Kräuter/Gewürze/Tee, „Bier“, „Fleisch/Wurst“ oder dem neuen WEINWERK einen Besuch ab: Überall gibt es Bio zum Kosten und Kaufen.

Alle wichtigen Besucher-Informationen

Bei den Öffnungszeiten und Eintrittskarten bietet die Messe Berlin viele Varianten für den geplanten oder spontanen Messebesuch. Geöffnet ist die Grüne Woche 2016 täglich von 10 bis 18 Uhr. An einem langem Freitag und zwei langen Samstagen (16.1., 22.1., 23.1.) ist die Messe von 10 bis 20 Uhr geöffnet.

Die Tageskarte kostet 14 Euro, ermäßigte Karten für Schüler und Studenten zehn Euro, Kinder unter sechs Jahren haben freien Eintritt. Von Montag bis Freitag gibt es die Happy Hour-Karte (täglich ab 14 Uhr) für zehn Euro und die Familienkarte (max. 2 Erwachsene und max. 3 Kinder bis 14 Jahre) für 29 Euro. Das Sonntagsticket ist nur an einem der beiden Grüne Woche-Sonntagen gültig (17. oder 24.1.) und kostet zehn Euro. Die Sonntage eignen sich besonders für Familien. Gruppen ab zwanzig Personen zahlen für die Tageskarte zwölf Euro, Schülergruppen mit Schulbescheinigung vier Euro pro Schüler. Die Grüne Woche-Dauerkarte ist für 42 Euro erhältlich.

Anfahrt per Auto

Von der A10 (Berliner Ring) auf die A100, A111 oder A115 bis Autobahndreieck Funkturm, Abfahrt Messedamm. Nutzen Sie die Parkplätze am Olympiastadion. Von dort fährt ein kostenloser Shuttle-Service direkt zum Nordeingang und zum Südgelände. Das Messegelände und das Parkhaus des ICC Berlin befinden sich außerhalb der Umweltzone. Anreisende mit dem Pkw, die über die Autobahn kommen und von den Anschlussstellen Messegelände/ Messedamm direkt zur Messe fahren, befinden sich außerhalb der Zone und benötigen keine Plakette.

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln

S-Bahn S5 bis zum Bahnhof Messe Süd; S-Bahn S5, S7 bis zum Bahnhof Westkreuz; S-Bahn S41, S42, S46 bis zum Bahnhof Messe Nord; U-Bahn U2 bis zu den Bahnhöfen Kaiserdamm oder Theodor-Heuss-Platz; Buslinien 104, 139, 349, M49, X34, X49 zum Messedamm/ZOB.

Alle weiteren Informationen zur Onlinebuchung von Eintrittskarten, zu günstigen Reiseangeboten nach Berlin oder Übernachtungsmöglichkeiten in der Hauptstadt finden Sie im Internet unter www.gruenewoche.de.