

18. Januar 2019

Grüne Woche Aktuell – 18. Januar 2019

Zahl des Tages

5.582 Schritte oder 3,7 Kilometer hat die Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner beim Eröffnungsrundgang auf der Grünen Woche zurückgelegt. Eine gelungene Kombination aus guter Ernährung und viel Bewegung.

Tages-Themen der Grünen Woche

Medienereignis Eröffnungsrundgang Grüne Woche

In Anwesenheit von 250 Medienvertretern startete der diesjährige Eröffnungsrundgang der Internationalen Grünen Woche Berlin mit einem ganz besonderen Ribbon-Cutting: Eine Girlande aus Kiefernzapfen, Heidelbeerzweigen und Birkenzweigen durchschnitten unter anderem Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner, der finnische Landwirtschaftsminister Jari Leppä, Berlins Regierender Bürgermeister Michael Müller und der Präsident des Deutschen Bauernverbandes Joachim Rukwied. Beim traditionellen Eröffnungsrundgang betonte die Ministerin, dass die Grüne Woche in der Metropole Berlin auch für „das Zusammenbringen von Stadt und Land“ stehe. Die Zukunft der Landwirtschaft hänge davon ab, wie Modernität und Tradition zusammenfinden. Die IGW 2019 sei zu einem „Hotspot von Start-ups“ geworden. Die Messe sei ein Beispiel dafür, „dass man Heimat schmecken kann“, sagte sie in der Blumenhalle nach vielen Verkostungen von Nahrungs- und Genussmitteln aus aller Welt. Auch Müller gab sich sicher, dass die neuen Technologien eine Chance für Produkte böten, „die den Nachhaltigkeitsansprüchen der Verbraucherinnen und Verbraucher gerecht werden“.

Kontakt: Wolfgang Rogall, T: +49 30 3038 2218, E-Mail: rogall@messe-berlin.de

Eröffnungsfeier: Partnerland Finnland weckt Lust auf Genuss

„Ich freue mich, zusammen mit unseren landwirtschaftlichen Erzeugern und Waldbesitzerverbänden finnisches Knowhow und Lebensmittel ins Bewusstsein der Besucher der 84. Grünen Woche zu bringen.“ So begrüßte der Jari Leppä, Minister für Landwirtschaft und Forsten des diesjährigen Partnerlandes Finnland, rund 4.000 Ehrengäste auf der Eröffnungsfeier im CityCube Berlin.

Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner lud ein, „den größten Bauernhof der Welt in den Messehallen von Berlin zu besuchen, weil hier die Landwirtschaft auf die Gesellschaft trifft“. Bauernpräsident Joachim Rukwied äußerte die Hoffnung, dass die Grüne Woche als Plattform von Verbrauchern, Landwirten, Politik und Wirtschaft genutzt wird, um „wieder in den Dialog zurückzufinden“. Dr. Christian Göke, Geschäftsführer der Messe Berlin, möchte mit der Grünen Woche „einen stabilen Ankerpunkt für alle Entscheidungsträger geben“. „Die Erfolgsgeschichte der Grünen Woche zeigt, dass Berlin genau der richtige Ort für diese Plattform ist“, hob der Regierende Bürgermeister, Michael Müller hervor. Phil Hogan, EU-Kommissar für Landwirtschaft und Ländliche Entwicklung freute sich, „schon zum fünften Mal die Grüne Woche nutzen zu können, um wichtige Ideen für die Landwirtschaft der Zukunft diskutieren zu können“. Den musikalischen Rahmen bildeten Künstler aus Finnland, die traditionelle, in die Moderne überführende Tänze und Klavierimpressionen darboten.

Kontakt: Wolfgang Rogall, T: +49 30 3038 2218, E-Mail: rogall@messe-berlin.de

Bundesminister Müller und Toni Garrn starten Kampagne gegen Kinderarbeit

Gemeinsam mit dem Top-Model Toni Garrn hat Bundesentwicklungsminister Gerd Müller am Freitag auf der Grünen Woche in Berlin eine Kampagne gegen



Pressekontakt:

Veranstalter:

Messe Berlin GmbH

Emanuel Höger
Pressesprecher
Geschäftsbereichsleiter
Corporate Communication
Unternehmensgruppe Messe
Berlin

T +49 30 3038-2270

hoeger@messe-berlin.de

www.messe-berlin.de

Twitter: @MesseBerlin

Wolfgang Rogall
Stellv. Pressesprecher
und PR Manager
Messedamm 22
14055 Berlin
T +49 30 3038-2218
rogall@messe-berlin.de

Geschäftsführung:

Dr. Christian Göke (Vorsitzender),
Dirk Hoffmann

Aufsichtsratsvorsitzender:

Wolf-Dieter Wolf

Handelsregister:

Amtsgericht Charlottenburg, HRB
5484 B

Ideelle Träger:

**Deutscher Bauernverband e. V.
(DBV)**

Pressesprecher

Axel Finkenwirth

T +49 30 319 04 240

a.finkenwirth@bauernverband.net

www.bauernverband.de

**Bundesvereinigung der
Deutschen Ernährungsindustrie**

Kinderarbeit gestartet. Garrn wurde vom Ministerium zur Botschafterin für Geschlechter-Gleichstellung ernannt. Sie engagiert sich bereits seit einigen Jahren für Mädchen in Afrika. Zu ihren schönsten Erlebnissen zählt, „wie glücklich und dankbar die Mädchen sind, dass man ihnen Bildung schenkt“, sagt Garrn. Eine der schlimmsten Erfahrungen war, dass ein Mädchen mit Pfeil und Bogen beschossen wurde, weil es sich für Bildung und gegen die Hochzeit mit einem Jungen, den es nicht kannte, entschieden hatte. Antonie und Kyra aus dem Berliner Otto-Nagel-Gymnasium stellten ein Schulprojekt zum Thema Kinderarbeit vor. „Kauft keine Produkte, in denen Kinderarbeit steckt“, appellierte Gerd Müller an die Messebesucher. Er bedauerte, dass sich bisher nur die Hälfte des Textilhandels verpflichtet hat, solche Waren nicht mehr anzubieten. „Wir brauchen 100 Prozent“, so der Minister, der einen „grünen Knopf“ für „faire Kleidung“ forderte.

Halle 5.2, Kontakt: Dr. Olaf Deutschbein, T: +49 30 185352870, E-Mail:

presse@bmz.bund.de

#Lebensministerium: Darf es etwas weniger sein?

Salz, Zucker und Fett sind das „Salz in der Suppe“ vieler Gerichte. Sie sorgen aber nicht nur für guten Geschmack, sondern haben auch andere wichtige Funktionen. So verlängert Salz beispielsweise die Haltbarkeit verderblicher Lebensmittel. Doch ein Zuviel kann der Gesundheit schaden. Was also tun? „Wir erforschen neue Rezepturen und Herstellungsverfahren, damit weniger Zucker, Salz und Fette verwendet werden, ohne dass das den Genuss der Lebensmittel oder die Haltbarkeit beeinträchtigt“, erklärt die Pressesprecherin des Max Rubner-Instituts (MRI), Dr. Iris Lehmann. „Reformulierung“ nennt man das. So ist es den MRI-Wissenschaftlern gelungen, den Kochsalzgehalt in Matjes um die Hälfte zu reduzieren und hochwertige pflanzliche Öle so aufzubereiten, dass sie beim Backen Palm- oder Kokosfett ersetzen können. Am Stand des MRI können die Besucher zudem testen, ob sie die Wurst mit weniger Fett, das Brot mit weniger Salz oder die Schokolade mit weniger Zucker erschmecken. Und wer weiß – vielleicht ist ja für die Geschmacksknospen weniger sogar mehr?

Halle 23a, Stand des Max Rubner-Instituts (MRI), Kontakt: Dr. Iris Lehmann, Tel.: +49 160 96250177

Veganer Burger – vorab auf der Grünen Woche kosten

Saftig, zart, authentische Fleischnote – aber vegan. Das ist der neue „Incredible Burger“ von Garden Gourmet. Ab Frühsommer 2019 ist er im Handel erhältlich. Doch Besucher der Grünen Woche können den Veggie-Burger schon vorab am Eröffnungstag und am ersten Messeweekende (19./20.01.) testen. „Der Incredible Burger ähnelt optisch und geschmacklich stark einem Beef-Burger und ist damit ideal für Flexetarier, die weniger Fleisch essen, aber nicht auf den Geschmack verzichten wollen“, erklärt Volker Baltes, Geschäftsführer von Garden Gourmet. Neben dem Launch des „Incredible Burger“ steht für Nestlé auf dem Gemeinschaftsstand der Ernährungswirtschaft in Halle 22a vor allem das Thema Wasser im Mittelpunkt. Denn bis 2025 lässt das Unternehmen alle rund 90 Wasser-Standorte nach dem internationalen Standard der Alliance for Water Stewardship (AWS) auf ökologische und soziale Nachhaltigkeit überprüfen und entsprechend zertifizieren.

Halle 22a, Stand 180, Kontakt: Alexander Antonoff, T: +49 (0) 69 66 71 25 57, E-Mail: alexander.antonoff@de.nestle.com

Verbraucherzentrale Bundesverband: Was gesund klingt, muss nicht gesund sein

Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen Brot und Brötchen, die einen besonders gesund klingenden Namen tragen, auch als besonders gesund ein, ohne jedoch die Zutaten zu kennen. Dies zeigt eine repräsentative Umfrage von Lebensmittelklarheit, einem Projekt des Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv) und der Verbraucherzentralen, anlässlich der Grünen Woche. So schätzen 57 Prozent der Befragten ein „Fitmacherbrot“ und 56 Prozent ein „Sportlerbrot“ gesünder ein als ein Weizenmischbrot (knapp 40 Prozent) – ohne dass konkrete Anforderungen an die Verwendung dieser Namen geknüpft sind. Der vzbv fordert daher, bei den Kennzeichnungsvorgaben von Brot und Brötchen nachzubessern und jedem

e. V. (BVE)

Hauptgeschäftsführer

Christoph Minhoff

T +49 30 200786 167

mlarch@bve-online.de

www.bve-online.de

Einzelnen so zu einer selbstbestimmten Einkaufsentscheidung zu verhelfen.
„Verbraucher erwarten zu Recht, dass sie sich auch beim Brotkauf darauf verlassen können, dass drin ist, was draufsteht“, so vzbv-Vorstand Klaus Müller.
Halle 5.2, Stand 159, Kontakt: Franka Kühn, T: +49 (0) 30 25 80 05 25, E-Mail: presse@vzbv.de

F.R.A.N.Z.: Schon nach zwei Jahren mehr Feldvögel

Schon zwei Jahre nach seiner Gründung hat das F.R.A.N.Z.-Projekt zur Förderung der Vielfalt auf der Ackerflur erste Erfolge gezeigt. Wie die Umweltstiftung Michael Otto, einer der Initiatoren, auf der IGW 2019 berichtete, nahmen nach 14 umgesetzten Maßnahmen auf den zehn Demonstrationsbetrieben sowohl die Zahl der Feldvögel als auch die der Wildkräuter messbar zu. Als „besonders effektiv für Feldvögel und Ackerwildkräuter“ habe sich das Extensivgetreide gezeigt, so Sven Stöbener von der Umweltstiftung Michael Otto. Feldlerchenfester auf großen Wintergetreideschlägen und Feldvogelstreifen im Mais hätten zu einer Zunahme der Feldvogeldichte geführt. „Auch Blühstreifen und blühende Vorgewende [Pflanzenstreifen am Ackersaum] wiesen eine höhere Dichte und Artenvielfalt von Tagfaltern auf als die Vergleichsflächen im Getreide.“
Halle 23a, Sonderschau BMEL, Sibylle Duncker, Sven Stöbener, T: +49 40 646217727, E-Mail: sibylle.duncker@umweltstiftungmichaelotto.org

Jagdverband schlägt Alarm – Immer weniger Rebhühner in Deutschland

Das Rebhuhn, früher auf fast jeder Ackerfläche zuhause, befindet sich immer weiter auf dem Rückzug. Darauf macht der Deutsche Jagdverband auf der Grünen Woche aufmerksam. „Im Rahmen unserer Philosophie – Natur begreifen – zeigen wir in einem Rebhuhngehege die Einzigartigkeit dieser Hühnervögel. Seit 2006 hat sich der Bestand von ursprünglich 0,5 Paaren pro 100 Hektar auf 0,2 Paare um mehr als die Hälfte halbiert“, erläutert Thorsten Reinwald, Pressesprecher des Deutschen Jagdverbandes. Der Verband setzt sich ein „für die Förderung der frei lebenden Tierwelt, und hier besonders für den Erhalt einer artenreichen und gesunden freilebenden Tierwelt sowie die Sicherung ihrer Lebensgrundlage“. Ende 2018 waren in Deutschland 382 428 Jäger und Jägerinnen registriert.
Halle 4.2 Stand 200, Kontakt: Thorsten Reinwald, Telefon: +49 (0) 160 97 85 79 70, E-Mail: pressestelle@jagdverband.de

Aus aller Welt

95 Aussteller präsentieren die kulinarische Vielfalt Norwegens

„Brunost“, einen Braunkäse aus Ziegenmilch und fermentierten Forellen, können die Besucher der Internationalen Grünen Woche am Stand von Norwegen probieren, der von Landwirtschaftsminister Bård Hoksrud eröffnet wurde. Mit 95 Lebensmittelproduzenten aus den Regionen Fjord, Fell und Trøndelag demonstriert das Land auch in diesem Jahr wieder seine kulinarische Vielfalt. Neben den Klassikern Rentier, Lachs und Heilbutt gibt es auch wieder „Fenalår“, eine gepökelte und geräucherte Lammkeule, sowie den milden Blauschimmelkäse „Kraftkar“. Zur Verkostung stehen 60 der gut 200 norwegischen Aquavit bereit. 16 regionale Brauereien bieten 36 verschiedene Sorten Bier, darunter das „Saison“ von Carl Otto Christensen, dessen Flasche mit einem Sektkorken verschlossen ist. Auch die ländliche Cider-Produktion verzeichnet in Norwegen derzeit einen gewaltigen Aufschwung. Im Standrestaurant zaubern Köche aus den Spitzenhäusern des Landes schmackhafte Menüs und kulinarische Besonderheiten.
Halle 8.2, Kontakt: Anja Gustavsen, T: +47 94875232, E-Mail: angus@innovationnorway.no

Georgien, das Land mit den ältesten Weinsorten der Welt

Georgien gilt als eines der ältesten Weinländer der Welt. Einen kleinen Eindruck von den über 500 eigenständigen Weinsorten erhalten Besucher auf der Grünen Woche.

„Wir möchten in Berlin unsere lukullische Vielfalt an Getränken und Heimatspeisen präsentieren“, sagt Tea Bakhtadze vom Landwirtschaftsministerium des Balkanstaates. Georgien ist berühmt für seine in die Erde eingegrabenen Tonamphoren, die bis zu 3000 Liter Wein aufnehmen können und ihn über Jahre hinweg frisch, schmackhaft und kühl lagern. „Und wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, der kann ausgiebige Weintouren buchen“, ergänzt Nino Turashvili, vom Ministerium für Tourismus.

Halle 7.2, Stand 104, Kontakt: Nino Turashvili, Telefon: +995 322 43 69 99, E-Mail: n.turashvili@gnta.ge

Piroggen mit Quark oder Brimsen aus der Slowakischen Republik

Traditionelle Mehlprodukte können die Besucher am Stand der Slowakischen Republik kosten und kaufen. Das Unternehmen HO&PE Family hat 43 solche Erzeugnisse im Sortiment und acht verschiedene als Kostproben mit nach Berlin gebracht, und zwar Piroggen, Knödel, Schlupfnudeln und Nocken. Alle ohne Konservierungsstoffe und lediglich aus Kartoffeln mit Mehl und Salz hergestellt. Die Knödel zum Beispiel sind mit Quark und Erdbeermarmelade gefüllt, die Piroggen mit Quark oder Brimsen, einem slowakischen Schafsmilchkäse. Lecker schmecken auch die Mnamito genannten süßen Teigkugeln aus Kartoffeln, beispielsweise mit Erdnuss- oder Himbeermarmeladen-Füllung. Ein Stückchen weiter bei Banskobystrický pivovar werden Helles, Lagerbier und Radler gezapft. In Dampf gegarten Käse, geräuchert und ungeräuchert, sowie Sahneaufstriche bietet die Firma MILSY zum Kosten an. Und die Bäckerei MINIT Slovakia hat einige Produkte aus ihrem umfangreichen Backwarensortiment mit nach Berlin gebracht.

Halle 6.2, Stand 109, Kontakt: Júlia Vitková, T: +421 (0) 945 46 45 55, E-Mail: vitkova@hopefamily.sk

Aus deutschen Regionen

Gurken mit Eichenblättern und Unkraut-Sirup aus Brandenburg

Jede Menge Neues und Innovatives tischen Brandenburger Unternehmen zur Grünen Woche auf. Die Trading Company ALDIM beispielsweise präsentiert am 26. Januar am Stand 106 in Halle 21a ihre eingelegten Gurken mit Eichenblättern nach einem alten Rezept aus der Schorfheide. Die Süßmost- und Weinkelterei Hohenseefeld stellt an allen Messetagen am Stand 126 ihre neuen veganen Werder Frucht Bio-Direktsäfte vor, die in vier Sorten und ohne jegliche Zusätze erhältlich sind. Weitere ausgefallene Neuheiten sind unter anderem die Indonesia Bihun-Suppe von DREISTERN Konserven (Stand 157), das Joghurt-Eis mit Birne und Zimt „Fontanes Proviant“ der EIS-Zauberei Wolfgang Brasch (129), das Curry-Gurken-Relish von Spreewald-Feldmann (103), Leberkäse mit geräuchertem Kremmener Spargel der Rhinland Fleischerei Staffelde (175) und das Rote-Bete-Brot von Müselers Brotladen (152). In Halle 1.2 präsentiert die Kräutermanufaktur Peter Franke ihren Unkraut-Sirup.

Halle 21a, Kontakt: Kristin Mäurer, T: +49 (0) 332 30 20 77 33, E-Mail: maeurer@proagro.de

Baden-Württemberg: Kochend Schwäbisch lernen auf der Grünen Woche

Schwäbisch für Feinschmecker inklusive dem Zubereiten regionaler Spezialitäten lernen Gäste der Grünen Woche am Gemeinschaftsstand des Landes Baden-Württemberg. Während ein Profi-Koch mit Besuchern den Kochlöffel schwingt, kann man sich im schwierigen Zungenschlag der Landesdialekte üben. Manchen dürfte es wahrscheinlich leichter fallen, sich stattdessen an geschmacklichen Klassikern wie Linsen mit Spätzle, Badischen Schäufele, Wurstsalat, Schwarzwälder Kirschtorte zu laben. Dazu gehört natürlich der passende Spitzenwein. Zudem können Messebesucher zahlreiche Bodensee-Apfelhoheiten, die Allgäuer Käsekönigin, die Lamm- und Destillatkönigin sowie Weinköniginnen aus Baden und Württemberg am Stand antreffen.

Halle 5.2b, Stand 252, Kontakt: Franziska Erdmann, Telefon: +49 711 666 70 86, E-Mail: erdmann@mbw-net.de

Schleswig-Holstein: Virtuelle Ausflüge in die Milchproduktion

Mit Virtual-Reality-Brillen in die Welt der Milchproduktion eintauchen oder sich vor einem Oldie-Camper fotografieren lassen – das können Besucher der Schleswig-Holstein-Halle auf der Grünen Woche 2019. Das Bundesland ist mit über 70 Firmen, Organisationen und Vereinen auf Messe vertreten. Als neuer Aussteller bietet Möhls Gasthof viele Fischprodukte. In der Schauküche präsentieren Köche aus fünf DEHOGA-Kreisverbänden täglich neue Gerichte aus der Region. Produktangebote für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten werden an den 26 Ständen erstmals besonders gekennzeichnet. „Unsere Landwirtschaft und die ländlichen Räume präsentieren ein starkes Stück Schleswig-Holstein“, betonte Ministerpräsident Daniel Günther im Vorfeld der Messe. Der eigens eingerichtete Facebook-Kanal [SHgoesBerlin](#) informiert über den Messeauftritt.

Halle 22a, Kontakt: Jana Ohlhoff, T: +49 431 9887044, E-Mail: Pressestelle@melundlandsh.de

Vorschau Veranstaltungen am Samstag, 19. Januar

-Auszug -

10:00 Uhr

Wettbewerb 9 Reitponywettbewerb

AK II: sieben bis zwölfjährige Hengste, anschließende Siegerehrung

Ort: Halle 25

10:00 - 14:00 Uhr

Kochstudio: Hof Kokurin

Rahmenmedaillons mit Speckbirne auf einem Kartoffel-Zwiebelpüree

Ort: Brandenburghalle 21a

10:30 - 11:30 Uhr

Ran an den Kochlöffel - Lieblingsrezepte aus Baden-Württemberg

Schokoladen, Pralinen und Apfelsecco

Ort: Baden-Württemberg, Halle 5.2b

12:30 - 13:00 Uhr

Präsentation des Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk

Ort: Bayernhalle 22b

12:30 - 13:30 Uhr

Kochshow mit dem Badischen Bäckerinnungsverband Urkorn

Ort: Halle 5.2b

12:30 Uhr

So bringt Digitalisierung konkrete Vorteile im Dorf!

Podiumsdiskussion der Gemeinschaftsschau "Lust aufs Land" mit Jürgen Wolff, Akademie für die Ländlichen Räume Schleswig-Holsteins, Thorsten Bausch, myEnso, ENSO eCommerce GmbH, Gründer und CMO, Bremen Carina Kühl, Breitband-Kompetenzzentrum Schleswig-Holstein, Marika Puskeppeleit, Geschäftsleiterin AHA dialog ländliche Räume, Andreas Hermes Akademie

Ort: Halle 4.2

13:00 Uhr

Cook and Talk: Butter bei die Fische - wie nachhaltig ist Fisch?

Am Gemeinschaftsstand des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) und der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. wird die Showküche zum Talkstudio: Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des Fischinformationszentrums, kocht mit Fisch aus zertifiziertem nachhaltigem Fischfang.

Ort: Halle 22a / Stand 180

14:00 - 18:00

Kochstudio: Inselhotel - Potsdam-Hermannswerder

Hamburger mit Tatar vom Havelländer Räucherfisch, Gurke und Werderaner Apfel

Ort: Brandenburghalle 21a

14:30 - 15:30 Uhr

Kochshow mit dem Badischen Bäckerinnungsverband Urkorn

Ort: Halle 5.2b

14:30 Uhr

Cook and Talk: Fleisch oder vegan - das ist hier die Frage! Nestlé präsentiert den Incredible Burger

Saftig, zart, eine authentische Fleischnote - aber vegan. Das ist der neue Incredible Burger von Garden Gourmet, einer Marke der Nestlé. Ab dem zweiten Quartal 2019 ist der Veggie-Burger im Handel erhältlich. Doch Besucher der "Grünen Woche" in Berlin dürfen den Burger-Patty schon vorab testen.

Ort: Halle 22a / Stand 180

15:00 Uhr

„Genussvoll Kalorien sparen“

Kochen nach dem Energiedichte-Prinzip mit Lisa Angermann, Köchin und Gewinnerin der TV-Show „The Taste“ 2017

Moderation: Marco Seiffert, rbb

Ort: Halle 23a, Bühne und Schauküche

15:00 Uhr

Wettbewerb 9 Reitponywettbewerb

AK I: vier- bis sechsjährige Hengste, anschließende Siegerehrung

Ort: Halle 25

15:35 Uhr

Circus Ubuntu - Jugend macht Zirkus auf der Gemeinschaftsschau "Lust aufs Land"

Ort: Halle 4.2

15:45 - 16:00 Uhr

Interview mit der Bayerischen Mostkönigin

Ort: Bayernhalle 22b

16:00 Uhr

Cook and Talk: Die gesunde Revolution des Frühstücks

3Bears ist das Münchner Startup von Caroline und Tim. Die beiden Gründer wollen mit ihrem ganz natürlichen Porridge den deutschen Frühstücksmarkt revolutionieren.

Ort: Halle 22a / Stand 180

16:10 Uhr

Fit durch „Biertischgymnastik“ auf der Gemeinschaftsschau "Lusts aufs Land"

Ort: Halle 4.2

17:15 Uhr

Europa-Miniköche aus der Eifel und Berlin treffen Bundesministerin Julia Klöckner zur Kochaktion in der Schauküche des #Lebensministeriums

Moderation: Marco Seiffert, rbb

Ort: Halle 23a, Bühne und Schauküche

Pressetermine am Samstag, 19. Januar

Ländertag Thüringen

Ort: Messegelände, Halle 20

Ländertag Mecklenburg-Vorpommern

Ort: Messegelände, Halle 5.2b

08.55 – 09.05 Uhr

Pressetermin „**Doorstep**“ mit **Bundesministerin Julia Klöckner** der Agrarministerkonferenz im Rahmen des Global Forum for Food and Agriculture (GFFA) **Kontakt:** Pressestelle des BMEL, pressestelle@bmel.bund.de

Ort: Auswärtiges Amt, Europasaal, Zugang über Unterwasserstraße 10

Hinweis an die Pressevertreter: nur akkreditierte Journalisten

11.00 – 14.30 Uhr

Rundgang Ursula Heinen-Esser, Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerin

Kontakt: Tanja Albrecht, Tel: 0211/45 66-748, E-Mail: presse@mulnv.nrw.de

Ort: Messegelände, Halle 5.2a NRW Stand

Bitte melden Sie sich unter Angabe Ihres vollständigen Namens und Ihrer Redaktion unter presse@mulnv.nrw.de zum Pressetermin an.

11.00 – 12.30 Uhr

Rundgang Dr. Manuela Schwesig, Ministerpräsidentin Mecklenburg-Vorpommern

Kontakt: Marten Helmke, Tel: +49 (0) 3855886321, E-Mail: m.helmke@lm.mv-regierung.de

Ort: Messegelände, Mecklenburg Vorpommern Halle 5.2, Bühne

13.45 – 14.15 Uhr

Internationale Pressekonferenz der Agrarministerkonferenz im Rahmen des Global Forum for Food and Agriculture (GFFA) mit **Julia Klöckner**, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Kontakt: Pressestelle des BMEL, pressestelle@bmel.bund.de

Ort: Auswärtiges Amt, Europasaal, Zugang über Unterwasserstraße 10

Hinweis an die Pressevertreter: nur akkreditierte Journalisten

14.00 - 15.30 Uhr

Fachpressegespräch in der Finlandhalle

Thema „Klimaintelligente Landwirtschaft in Finnland“

Kontakt: Nina Parzych, Genius GmbH, Tel.: +49 (0)174 307 0019 E-Mail:
nina.parzych@genius.de

Ort: Finlandhalle, Halle 10.2 (VIP-Bereich)

15.00-16.00 Uhr

Präsentation der "Baltic-Sea-Culinary-Route", mit Verkostung typischer, saisonaler Produkte

Vereinigung der Ostsee-Anrainer-Staaten und Norwegens, die landestypische frische Produkte gemeinsam vermarkten, den Regionen-Tourismus fördern und kostengünstige, nachhaltige Geschäftsbeziehungen zu deutschen Importeuren entwickeln.

Kontakt: Bernd Schwintowski, Schwintowski Communications, Tel. +49 0177 306 60 60

Ort: Halle 8.2, Estland, (Stand 106)

17.15 – 17.45 Uhr

Kochen mit Bundesministerin Julia Klöckner und den Europa-Miniköchen

Kontakt: Pressestelle des BMEL, E-Mail. pressestelle@bmel.bund.de

Ort: Halle 23a, BMEL-Bühne