

21. Januar 2019

## Grüne Woche Aktuell – 21. Januar 2019

Zahl des Tages

7,5 Tonnen

so viel Gewicht wie ein LKW bringen die fünf schwersten Bullen Condor, Makur, Olliver, Elton und Kaftan in der „Welt der Rinder“ auf die Waage.

### Tages-Themen der Grünen Woche

#### Grüne Woche 2019: Ministerpräsident Woidke eröffnet Brandenburg-Tag

Hähnchenpralinen, Aal, Spritzkuchen, Likör, Gurke, Schokolade, Kuchen, Bier, Wasser... Etwa in dieser Reihenfolge tischten die Aussteller ihrem Ministerpräsidenten beim Rundgang am Brandenburg-Tag ihre Spezialitäten auf. Dietmar Woidke aß und trank sie gerne, zusammen mit seinem Agrarminister Jörg Vogelsänger, und freute sich, dass er hinter den Ständen auf Menschen traf, die genau so freundlich zu ihm waren wie er zu ihnen. Keine Ernte-, Spargel- oder Milchkönigin entging seiner landesväterlichen Umarmung. „Genau richtig, dass ihr das macht“, lobte Woidke am Stand für tierfreundliche Hähnchenaufzucht die Videos und Prospekte. „Ja, dieses Fleisch kostet mehr“, aber das sei es wert. Und natürlich schwang der Ministerpräsident den Dirigentenstab vor dem Polizeiorchester für die Landeshymne „Märkische Heide“. Schließlich wohnte Woidke der Staffelstab-Übergabe für das traditionelle Erntefest vom Amt Neuzelle an den diesjährigen Gastgeber Passow in der Uckermark bei.

Halle 21, Stand 155, Kontakt: Jens-Uwe Schade, T: +49 172 392 72 02,

E-Mail: [dagmar.schott@mlul.brandenburg.de](mailto:dagmar.schott@mlul.brandenburg.de)

#### #Lebensministerium: Smarte Technologie bringt Bäume zum Sprechen

„Der Präzisionsgartenbau ist umweltschonend, ressourceneffizient und nachhaltig – und garantiert eine hohe Fruchtqualität.“ Was Helene Foltan vom Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB) in einem Satz theoretisch zusammenfasst, können die Besucher im blühenden Apfelpfad in Halle 23a ganz praktisch erleben. Ein ausgeklügelter Mix aus smarten Technologien bringt dort die Bäume „zum Sprechen“: Optische Sensoren an den Äpfeln ermitteln, wie viel Wasser und Chlorophyll in den Früchten enthalten sind, ein Dendrometer misst den Durchmesser von Stamm und Ästen, und Sensoren im Boden zeigen die Bodenfeuchte an. Ein mit Kamera ausgestatteter Flugroboter umkreist die Bäume und liefert so Informationen zu Wuchshöhe und Kronendurchmesser, Blattwerk und Fruchtbestandsdichte. All diese autonom erfassten Daten fließen in ein Farm-Managementsystem ein, das den Landwirten in Zukunft helfen soll, ihre Obstplantagen optimal mit Wasser und Nährstoffen zu versorgen und den idealen Erntezeitpunkt zu ermitteln.

Halle 23a, Stand des Leibniz-Instituts für Agrartechnik und Bioökonomie, Kontakt:

Helene Foltan,

Tel.: +49 331 5699-820

#### Partnerland Finnland: Naturparadies im Norden

Finnland möchte sich auf der Grünen Woche auch als Reiseland vorstellen. Neben Natur- und Abenteuerreisen will das Land vor allem kulinarische Reisen hervorheben, bei denen man viel über die Besonderheiten der finnischen Küche sowie über Land und Leute lernen kann. Finnland hat viel zu bieten: interessante Architektur, sehenswerte Naturereignisse – wie Polarlichter im hohen Norden – oder

Übernachtungen in ungewöhnlichen Hotels, wie Eishotels, in umgebauten Leuchttürmen oder in Helsinki in einem ehemaligen Gefängnis, um nur einige Highlights zu nennen. Wichtig ist dabei immer auch ein Saunabesuch, denn das ist Teil des finnischen Lifestyles! Ein kleiner Vorgeschmack erwartet Messebesucher beim Gemeinschaftsstand des Seenlands Saimaa: Hier steht eine Kabine, in der man dem Messetrubel durch ein wenig Ruhe und typische Naturklänge kurzzeitig entfliehen kann.

Halle 10.2, Kontakt: Nina Parzych, T: +49 174 307 0019, E-Mail:

[nina.parzych@genius.de](mailto:nina.parzych@genius.de)

## Von „Die Höhle der Löwen“ auf die Grüne Woche: Pook Spa Foods

Nach dem Riesenerfolg ihrer gerösteten Kokosnuss-Chips stellt Kanokporn Holtsch, Gründerin des Start-ups Pook Spa Foods, jetzt neue Reis-Chips vor, die pur sowie mit Mango oder Curry erhältlich sind. Sie können erstmals von den Besuchern der Grünen Woche am Thailand-Stand verkostet werden und kommen in drei Monaten auf den Markt. Der Auftritt in der TV-Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“ im Oktober hat der Unternehmerin nicht nur einen Investor gebracht, sondern auch den Absatz der veganen Chips mit den Sorten Meersalz, Mango und Schokolade mächtig angekurbelt. „Online wurden binnen einer Stunde 200 000 Tüten bestellt, innerhalb von 24 Stunden durch Privatkunden und den Einzelhandel insgesamt 1,6 Millionen geordert“, berichtet die Firmenchefin. Man war für mehrere Wochen ausverkauft. Inzwischen wurden die Produktionskapazitäten in ihrer thailändischen Heimat verdreifacht. Mehr als 50 Mitarbeiter sind dort inzwischen beschäftigt. Im Juli sollen weitere Geschmacksrichtungen auf den Markt kommen.

Halle 6.2, Kontakt: Kanokporn Holtsch, T: +49 162 2183807, M:

[k.holtsch@pookspafoods.com](mailto:k.holtsch@pookspafoods.com)

## Neue, alte Liebe – Deutsche kauften 2018 Fisch für über 3,9 Milliarden Euro

Der Deutschen liebster Fisch ist der Lachs, dicht gefolgt vom Alaska-Seelachs, Hering, Thunfisch und Forelle. „Diese fünf Fischarten machen über 75 Prozent des gesamten Fischkonsums in Deutschland aus“, erläutert Matthias Keller vom Fischinformationszentrum auf der Grünen Woche. 2018 wanderten in Deutschland Fische im Wert von annähernd

3,9 Milliarden Euro über die Ladentheke. Macht ein Plus von 8 Prozent gegenüber 2018. Über 40 Fisch-, 20 Muschel-, und fünf Weichtierarten brachte Keller mit nach Berlin, um interessierten Kindern, Schülern und Erwachsenen die Vielfalt unserer Meere vor Augen zu führen, darunter auch seltener vorkommende Exoten wie Zackenbarsch und Bernsteinmakrele. Und an der Fischtheke warten gegarte, gekochte und geröstete Tintenfische und Oktopusse auf ihre Verköstigung.

Halle 14.1, Stand 104, Kontakt: Dr. Matthias Keller, Telefon: +49 3 89 25 97, E-Mail:

[info@fischinfo.de](mailto:info@fischinfo.de)

## Waldbaden liegt auf der Grünen Woche im Trend

Eine kleine Insel der Erholung finden Besucher der Grünen Woche in der Holzhalle 4.2. In einer abgeschirmten Waldkulisse können sie sich niederlassen und einer Waldmeditation lauschen, Wald riechen und Wald hören. „Diese Attraktivität wird sehr gut angenommen und entspricht dem Trend. In Mecklenburg-Vorpommern gibt es schon ausgewiesene Heilwälder, in denen sich der gestresste Mensch vom Alltag erholen kann“, sagt Ulrich Dohle vom Bund Deutscher Forstleute. Wer lieber aktiv ist, kann die Kletterwand nutzen oder auch einen Baum für einen neuen Wald in Treuenbrietzen errudern. Jeder erruderte Baum, den eine Forstbaumschule stiftet, wird im Laufe des Jahres gepflanzt. Auf Grundlage der Aktion, die seit 2016 Teil der Grünen Woche ist, wurden in den vergangenen Jahren bereits 12.100 Bäume in Treuenbrietzen gesetzt.

Halle 4.2, Stand 505, Kontakt: Ulrich Dohle, Telefon: +49 170 792 85 53,

E-Mail: [ulrich.dohle@bdf-online.de](mailto:ulrich.dohle@bdf-online.de)

## Aus aller Welt

## **Grüne Walnuss-Marmelade und Kiefernknospen-Sirup aus Rumänien**

Vier lokale Aktionsgruppen aus Rumänien stellen in Halle 18 den Besuchern ihre Spezialitäten vor. Dazu zählen vor allem zahlreiche Honigsorten wie Berg-, Raps-, Akazien- und Polyflora-Honig, Grüne Walnuss-, Kornelkirschen-, Hagebutten-, Pflaumen-, Apfel-Sanddorn- und Schlehen-Marmelade, Sanddorn- und Kiefernknospen-Sirup, Rot-, Weiß- und Rosé- sowie Obstwein, Edelbrände wie Pflaumen-, Kirsch- und Birnenschnaps, Johannisbeer- und Kirschlikör, Produkte aus Hühnerfleisch, diverse Schafskäsesorten, Wurst und Fleischerzeugnisse sowie verschiedene Produkte aus und mit Lavendel. Auch vom bekannten Baumstriezel können die Besucher kosten, entweder mit Nüssen, Zucker, Kokosnuss oder Zimt. Kunstvolle Handarbeitsartikel wie Blusen sowie Duftkissen in unterschiedlichen Variationen komplettieren das Messeangebot der rumänischen Aussteller.

*Halle 18, Stand 103, Kontakt: Paula Fogas, T: +40 743 11 80 88, E-Mail: paulafogas@gmail.com*

## **Republik Mazedonien: Ins Agribusiness investieren**

Die Republik Mazedonien wirbt am Stand des Landes um Investoren, die sich an Agribusiness-Projekten beteiligen möchten und somit die ländliche Entwicklung vorantreiben können. „Die ausgeschriebenen Projekte sind auf fünf Jahre Dauer angelegt“, fügt Mihaela Mihajlovska vom Ministerium für Landwirtschaft, Forstwesen und Wasserwirtschaft hinzu. Um den Anbau von Bio-Erzeugnissen zu fördern, bietet die Regierung ebenfalls finanzielle Unterstützung an, fügt Ministeriumsmitarbeiter Vasko Gjorgjievski hinzu. Mit landestypischen Speisen – darunter vegetarische Aufstriche – und einheimischen Weinen wollen Zivko und Goran Pejovski den Besuchern die Tradition Mazedoniens näherbringen. Dazu gehört es auch, der ‚Narodna Muzika‘ zu lauschen, die am Stand live gespielt wird. „Das ist sehr populärer mazedonischer Schlager“, sagt Goran Pejovski.

Halle 6.2a, Stand 126, Kontakt: Mihaela Mihajlovska, T: +389 2 3230 429, Email: [mihaela.mihajlovska@mzsv.gov.mk](mailto:mihaela.mihajlovska@mzsv.gov.mk)

## **Trdlo und Smazak aus der Tschechischen Republik**

17 Aussteller sind am tschechischen Gemeinschaftsstand auf der Grünen Woche vertreten. Dazu zählen Budweiser, Kozel, Ferdinand, Konrad und Bizon mit dem landesweit stärksten dunklen Bier sowie drei weitere Brauereien aus Mähren. Die Firma Jelinek beispielsweise hat Schnäpse wie Williams Christ, Slivovitz, Sanddorn und die Sorte „Elixir aus Aronia“ im Angebot, Hamé zeigt Gurkenkonserven, Leberpastete und Ketchup. Indiana bietet getrocknetes Fleisch an, Cvrcek Sanddornprodukte wie Saft, Konfitüre, Marmelade und Sanddorn mit Honig. Von den beiden Bäckereien Havlik und Kral gibt es vielfältige Salzstangen, von Tajemstvi Ramdam Backmischungen und Teigwaren. „Trdlo“, erzählt Standleiter Dr. Emerich Vacek, „ist ein typisch tschechisches Gebäck, zum Beispiel mit Zimt, Zucker, Mandeln oder Walnüssen, und wird am Stand von Precimat angeboten.“ Im Restaurant können sich die Besucher Nationalgerichte wie Schweinebraten mit Kraut und Knödeln, den gebratenen Käse Smazak und als Nachspeise altböhmische Plinsen mit Heidelbeeren und Schlagsahne schmecken lassen.

*Halle 8.2, Stand 109, Kontakt: Dr. Emerich Vacek, T: +420 221 81 20 97, E-Mail: [emerich.vacek@mze.cz](mailto:emerich.vacek@mze.cz)*

## **Messe-Premiere für Haselnuss-Spezialitäten aus dem Piemont**

Daheim im Piemont leitet Alberto Quazzo bereits in fünfter Generation eine 40 Hektar große Haselnuss-Plantage. Die edlen Nüsse vertreibt er nicht nur geröstet, sondern auch verarbeitet zu leckeren Cremes, Dragees mit unterschiedlichen Schokomanteln und schmackhaften Kuchen. In Deutschland ist er zum ersten Mal und präsentiert seine Premium-Produkte auf der Grünen Woche in der Italien-Halle, wo wieder ein buntes Markttreiben herrscht. Fans der italienischen Küche finden hier alles, was Herz und Magen begehren, von erlesenen Trüffeln über Eselsalami und Büffelkäse bis hin zu Olivenöl aus der Toskana, sizilianischen Mandelpastekenken und natürlich Gelati.

Halle 17, Kontakt: Alberto Quazzo, T: +39 338 2657622, E-Mail: [info@tastelanghe.it](mailto:info@tastelanghe.it)

Liechtenstein: Bei Whisky-Bier und nussigem Käse macht die Seele Urlaub. Whisky-Bier aus Liechtenstein entpuppt sich als Verkaufsschlager auf der Grünen Woche. Das Bier reifte neun Monate lang in einem Holzfass und schmeckt nach Malz und Vanille. Es ist ein Starkbier und hat einen Alkoholanteil von 10,7 Volumenprozenten. Dazu wird ein ausgereifter Käse in den Geschmackrichtungen mild, herzhaft und würzig nussig gereicht. Der Käse wird aus einheimischer Bio-Milch von den 42 Milchbauern im Fürstentum hergestellt. Nirgendwo auf der Welt wird anteilmäßig mehr Biomilch gewonnen als in Liechtenstein.

Halle 17, Stand 120, Kontakt: Bruno Güntensperger, Telefon: +423 233 47 47, E-Mail: [bruno@brauhaus.li](mailto:bruno@brauhaus.li)

### **Ungarn: Eselswurst – mild, sehr scharf oder mit Paprika**

Handgemachtes wie Strudel und Schokolade, Eingelegtes aus eigenem Gemüseanbau, Traditionelles wie Rauchwurst, Käse und Wein sowie Kräuter, kaltgepresste Öle und kunstvolle Handarbeiten aus Ungarn finden die Besucher in Halle 11.2. Am BORSÓ-Stand zum Beispiel gibt es herzhaftes Wurst von Schwein, Schaf und Hirsch, jeweils als milde und als scharfe Variante. Zum ersten Mal hat der Aussteller Eselswurst mit dabei – mild, sehr scharf oder mit Paprika. Am Stand daneben wird selbstgemachter, frisch gebackener Strudel angeboten. 15 Sorten stehen zur Auswahl, unter anderem mit Mohn, Quark, Apfel, Walnuss, Kürbis-Mohn oder Kastanie gefüllt. Fuchs-Tej, zum achten Mal auf der Grünen Woche vertreten, hat allerlei Käse von Schaf, Ziege und Kuh im Messegepäck. Landestypische Gerichte stehen auf der Speisekarte im Standrestaurant. Zum Beispiel Gulyas-Suppe, Pörkölt, ein Eintopf mit Rindfleisch und roter Paprika. Als Dessert folgt Somloi Galuska, ein Biskuit-Kuchen mit Schokoladensoße und Schlagsahne.

Halle 11.2, Stand 101, Kontakt: Réka Szakter, T: +36 1 450 88 19, E-Mail: [szakter.reka@amc.hu](mailto:szakter.reka@amc.hu)

### **Mit Marmite und Haggis dem Brexit trotzen**

Seit vielen Jahren repräsentiert Mike Vernon auf der Internationalen Grünen Woche mit englischen und schottischen Spezialitäten seine britische Heimat und daran soll auch der Brexit nichts ändern. „Bisher ist alles nur Spekulation“, sagt der Aussteller und bleibt gelassen. Im Zweifelsfall müsse man wieder Zollformulare ausfüllen, die Waren könnten sich leicht verteuern. In diesem Jahr hat Vernon sein Tee-Sortiment um Porzellantassen der Marke Heritage aus Stoke-on-Trent ergänzt. Fans der Royals können an seinem Stand auch Hochzeitstassen mit den Portraits von Prinz Harry und Herzogin Meghan erwerben. Dazu kommen landestypische Produkte wie Lemon Curd, Mint Sauce, die Würzpaste Marmite und das schottische Nationalgericht Haggis. Das umfangreiche Weichkaramell-Sortiment ist um die Geschmacksrichtung Roché erweitert worden.

Halle 6.2, Kontakt: Mike Vernon, Tel.: +49 173 2774395, E-Mail: [office@british-fudge.com](mailto:office@british-fudge.com)

### **Premiere für „Egg Liqueur Canadian Style“ unter dem Funkturm**

Erstmals wird in diesem Jahr das „Feuerwasser“ (Whisky mit Ahornsirup) am Kanada-Stand auf der Grünen Woche um eine neue Kreation ergänzt. Die Familie Gareis, die seit Jahrzehnten – ganz ohne staatliche Unterstützung – das nordamerikanische Land unter dem Funkturm repräsentiert, hat „Egg Liqueur Canadian Style“ (Eierlikör mit kanadischem Whisky, im Waffelbecher serviert) erfunden. Gerade bei den weiblichen Stammgästen stößt die eher milde Mischung auf gute Resonanz, berichtet Junior-Chef Fabian Gareis. Ebenfalls im Angebot sind der begehrte „PermaFrost“-Likör mit Pfefferminz und Zimt und das beliebte Moosehead-Bier.

Halle 7.2b, Kontakt: Marie-Luise Gareis, Tel.: +49 9401 1281, E-Mail: [info@gareis.de](mailto:info@gareis.de)

### **Made in USA: Peanut Butter & Hershey's Chocolate**

Wer auf der Grünen Woche typisch amerikanische Produkte sucht, ist auch in diesem Jahr bei Franck Addison an der richtigen Adresse. Von Hershey's Schokolade über

Peanut Butter und Pop Tarts bis zu Pancake-Teigmischungen mit passendem Maissirup von Aunt Jemima reicht das im wahrsten Sinne des Wortes bunte Sortiment des Ausstellers an Gaumenfreuden aus den Vereinigten Staaten. Neu im Angebot sind Chips von Herr's in Geschmacksrichtungen Buffalo, Jalapeno und Cheese, Fanta Grapefruit und Grüner Apfel sowie Sprite Cranberry.  
*Halle 6.2, Kontakt: Franck Addison, Tel.: +49 3379 20939200, E-Mail: [import@usa-drinks.de](mailto:import@usa-drinks.de)*

## **Aus deutschen Regionen**

### **Lust und Appetit auf Sachsen**

„Sachsen lässt sich zu jeder Jahreszeit und mit allen Sinnen genießen“, so Landwirtschaftsminister Thomas Schmidt. „Unsere Präsentation des Freistaates in der Halle 21b auf der Grünen Woche in Berlin soll Lust und Appetit auf eine Reise nach Sachsen machen.“ Insgesamt 33 Unternehmen und Verbände aus dem Freistaat stellen sich dieser Aufgabe als Lust- und Appetit-Macher. Neu oder wieder mit dabei sind diesmal vier Aussteller, und zwar die Heinrichsthaler Milchwerke GmbH aus Radeberg, Pasta Saxonia aus Pirna, die Reichenbacher Wurstfabrik Walter Schaller und die Wurzener Nahrungsmittel GmbH. Außerdem können Besucher neue Bierkreationen wie Feldschlößchen Kellerbier naturtrüb oder Craft-Biere der Stonewood Braumanufaktur, sortenreine Traubensäfte, handgefertigte Teigwaren mit Kräutern und Gewürzen, erfrischende Eissorten, deftige Fleisch- und Wurstwaren, Käsespezialitäten und köstlichen sächsischen Fisch verkosten.  
*Halle 21b, Kontakt: Frank Meyer, Tel.: +49 351 56 42 00 60, E-Mail: [presse@smul.sachsen.de](mailto:presse@smul.sachsen.de)*

### **Brandenburg: Traditionelles Bäckerhandwerk – regionaler Umweltschutz**

Die Bäckerei Exner aus Beelitz wartet auf ihrem siebten Grüne-Woche-Auftritt wieder mit neuen Kreationen auf, die seit Messebeginn auch in den Fachgeschäften erhältlich sind. In diesem Jahr verbindet Bäckermeister Tobias Exner regionalen Umweltschutz mit traditionellem Bäckerhandwerk: Mit dem Potspresso-Brot und dem Potspresso-Pfannkuchen vertieft Exner seine Unterstützung der Potspresso-Initiative, dem sauberen Pfandbecher-system der Potsdamer Bürgerstiftung. Von jedem verkauften Potspresso-Brot gehen 20 Cent und von jedem Pfannkuchen 10 Cent an die Stiftung. Am Messestand in Halle 21a bietet die Bäckerei eine limitierte Auflage eigener Potspresso-Pfandbecher mit einer Kaffee-Flatrate für einmalig 15 Euro. Diese gilt bis zum 28. Februar 2019 am Messestand und in allen Fachgeschäften der Bäckerei.  
*Halle 21a, Stand 128, Kontakt: Andrea Feustel, T: +49 (0) 163 511 20 82, E-Mail: [pr@andreafeustel.de](mailto:pr@andreafeustel.de)*

### **Cocktails aus der Sprühdose, im Gefrierbeutel oder am Stiel**

Wenn es darum geht, leckere Cocktails auf ungewöhnliche Weise zu servieren, sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Drei Berliner Start-ups präsentieren auf der Grünen Woche ihre neuesten Ideen. Für den schnellen Genuss unterwegs bietet Aerodrinks fünf verschiedene Drinks von Caipirinha bis Tequila Sunrise in handlichen 50-Milliliter-Sprühdosen. Das Start-up Skadi bietet Frozen Cocktails „made in Berlin“. Die Drinks wie Gin Tonic oder Whisky Sour lassen sich in kleinen Kunststoffbeuteln – ähnlich wie Wassereis – platz-sparend im heimischen Gefrierschrank aufbewahren. Durch ein spezielles Verfahren wird der Alkohol im Drink umschlossen und gefriert mit. Die Idee bekam Firmengründer Luca Ohl durch seine vorangegangenen Tätigkeiten als Eisverkäufer und Barmixer. Karolina Stich hat mit ihrem Start-up Eisqueen ebenfalls ein Verfahren entwickelt, das Alkohol gefrieren lässt. Sie hat acht verschiedene Cocktails am Stiel im Angebot, von Champagner bis Pina Colada.  
*Halle 21b, Kontakt: Andreas Enz, Tel.: +49 160 9662736; Luca Ohl, Tel.: +49 176 85511666, E-Mail: [luca@skadi.berlin](mailto:luca@skadi.berlin); Karolina Stich, Tel.: +49 173 4352716, E-Mail: [karolina.stich@eisqueen.de](mailto:karolina.stich@eisqueen.de)*

## Vorschau Veranstaltungen am Dienstag, 22. Januar

-Auszug -

**10:00 – 10:30 Uhr**

### **5. FN Bundeshengstschau Robustponys**

Wettbewerb 6 – Dartmoor Ponys

Ort: Tierhalle 25

**10:30 Uhr**

### **BIO Frühstück: „Fit in den Tag starten“**

mit BIOSpitzkoch Alfred Fahr, zu Gast: Klasse 5d, Carl-Kraemer-Grundschule

Ort: Bühne Biohalle 1.2b

**10:30 – 11:00 Uhr**

### **5. FN Bundeshengstschau Robustponys**

Wettbewerb 8 – Fell Ponys und Wettbewerb 9 – Highland Ponys

Ort: Tierhalle 25

**11:00 – 12:00 Uhr**

### **5. FN Bundeshengstschau Robustponys: Wettbewerb 1 + 2 – Shetland Ponys**

Ort: Tierhalle 25

**12:00 Uhr**

### **Finnland: Auftritt von Anni Korhonen am traditionellen Musikinstrument**

**Kantele**

Ort: Partnerland Finnland, Halle 10.2

**12:30 Uhr**

### **Bundesentwicklungsministerium: Essen ist Heimat!**

Gemeinsam mit der Fernsehköchin Malakeh Jazmati kochen wir ein syrisches Gericht und zeigen, wie wichtig die Hilfe Deutschlands für Familien in Syrien und der Region ist.

Ort: Halle 5.2, Stand 100

**12:35 Uhr**

### **Landschau: Kleine Dörfer abgehängt? Mehr Mitsprache in ländlichen Kommunen!**

Wie kann demokratische Teilhabe in kleinen Dörfern konkret gestärkt werden? Es diskutieren Silvia Ufer, Internationale Projektkoordinatorin der LAG PoKo, Finnland; Ulli Schnauder, Bürgermeister Zempow, Landkreis Ostprignitz-Ruppin (angefragt), Andreas Bergmann, Dorfbewegung Brandenburg, Dr. Hartmut Berndt, Vorsitzender der Bundesarbeitsgemeinschaft der LEADER-Aktionsgruppen

Ort: Landschau-Bühne, Halle 4.2

**13:00 Uhr**

### **5. FN Bundeshengstschau Robustponys.: Parade aller FN-Bundessieger**

Ort: Tierhalle 25

**13:00 Uhr**

### **Mittagstalk des Aktionsbündnisses „Leben auf dem Land“**

Ländliche Räume als zukunftsfähige Standorte für Handwerk und Mittelstand – Herausforderungen und Potenziale

Als Partner des „Aktionsbündnisses Leben auf dem Land“ diskutiert der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) mit Vertretern des Handwerks, der Forschung und der Kommunen über Möglichkeiten, wie die Rahmenbedingungen für erfolgreiche Unternehmen und die Attraktivität für Fachkräfte in den ländlichen Räumen dauerhaft gesichert und verbessert werden können.

Ort: Landschau-Bühne, Halle 4.2

**13:15 Uhr**

### **Finnland: Paarakrobatikshow mit Marjukka und Pihla**

Ort: Partnerland Finnland, Halle 10.2



**13:30 Uhr**

**Bundesentwicklungsministerium: Podiumsdiskussion mit dem  
Parlamentarischen Staatssekretär Norbert Barthle**

Fairplay - auch neben dem Platz. Soziale Werte und Nachhaltigkeit im Sport Der  
Parlamentarische Staatssekretär Norbert Barthle diskutiert mit Ex-pert/innen aus dem  
Profi-Sport, welche Chancen der Sport für Kinder und Jugendliche in Deutschland  
und in Entwicklungsländern schafft und sie so fit fürs Leben macht.

Ort: Halle 5.2, Stand 100

**14.30 Uhr**

**Cook & Talk mit Dr. Oliver Wolfrum**

Dr. Oliver Wolfrum, Geschäftsführer des Verbandes der Wellpappen-Industrie, ist zu  
Gast in der Showküche des Bunds für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.  
(BLL) und der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE). Er  
erklärt, warum Wellpappe das Rückgrat der Logistik sowohl im „E-Commerce“ als  
auch in der Lieferkette des Einzelhandels ist.

Ort: Halle 22a / Stand 180

**15:30 Uhr**

**Bundesentwicklungsministerium: Stück für Stück die Welt retten**

Der Botschafter für Klimagerechtigkeit Louis von Plant-for-the-Planet erzählt, warum  
Bäume wichtig für die Zukunft unseres Planeten sind, was die gute Schokolade damit  
zu tun hat und was jeder Einzelne gegen die Klimakrise tun kann.

Ort: Halle 5.2, Stand 100

**15:30 Uhr**

**Vielfalt schmeckt! Kochen mit Gemüsesorten von der Roten Liste und anderen  
bedrohten traditionellen Gemüsesorten**

Moderation: Marco Seiffert, rbb

Ort: Halle 23a, Bühne

**16:10 Uhr**

**Plant for the Planet!**

Bäume pflanzen für eine bessere Welt mit Klimaschutz-Botschafter Louis Motaal

Moderation: Marco Seiffert, rbb

Ort: Halle 23a, Bühne

**16:15 Uhr**

**Finnland: Paarakrobatikshow mit Marjukka und Pihla**

Ort: Partnerland Finnland, Halle 10.2

**16:30 Uhr**

**BIO Weinprobe: „Wein & Käse genießen“**

mit Sebastian Rook, Weingut Brühler Hof (Rheinhessen), Demonstrationsbetrieb

Ökologischer Landbau

Ort: Bühne Biohalle 1.2b

**17:00 Uhr**

**Finnland: Auftritt von Anni Korhonen am traditionellen Musikinstrument**

**Kantele**

Ort: Partnerland Finnland, Halle 10.2

**17:15 Uhr**

**BIO Kochshow: „Winterbratwurst mit Salat“**

mit BIOSpitzkoch Alfred Fahr, zu Gast: Harald Ebner, MdB (B'90/Grüne), Rainer

Breuer, Biohof Bakenhus, Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau

Ort: Bühne Biohalle 1.2b

**Pressetermine am Dienstag, 22. Januar**

**10:15 – 12:45 Uhr**

**Rundgang Katrin Göring-Eckhardt**, Vorsitzende der Fraktion Bündnis 90/Die

Grünen im Deutschen Bundestag

**Kontakt:** Jan Seifert, Tel.: +49 30 22771927. E-Mail: [Jan.Seifert@gruene-](mailto:Jan.Seifert@gruene-)

[bundestag.de](http://bundestag.de)

Ort: tba.

**10:30 – 12:45 Uhr**

**Fachpressegespräch in der Finlandhalle**

**Thema „Ferienland Finnland – Aus der Wildnis“**

**Kontakt:** Terhi Hook, Business Finland, Tel.: +358 50 597 0999,

E-Mail: [terhi.hook@businessfinland.fi](mailto:terhi.hook@businessfinland.fi)

**Ort:** Finlandhalle, Halle 10.2, Stand 219

**11:00 – 12:00 Uhr**

**Pressekonferenz und Weinverkostung**

**Weingut Sera** - Auf den Spuren von Kaiserin Sissi in Bad Busiasch

**Kontakt:** Mihai Hristu, Tel.: +40 7744 95 600, E-Mail: [exportvinberlin@gmail.com](mailto:exportvinberlin@gmail.com)

**Ort:** Halle 18, Stand Rumänien

**11:00 – 12:00 Uhr**

**Fototermin Sri-Lanka Forum**

Vorstellung typischer, sowie ökologisch produzierter Produkte durch den Sri-Lanka Forum, sowie eine Erläuterung der „Foodtrends der Zukunft“ durch Studenten der Wayamba-Universität & der Lions Club Berlin Savigny

**Kontakt:** Bernd Schwintowski, Tel.: +49 30 30 100 100, E-Mail:

[be@schwintowski.com](mailto:be@schwintowski.com)

**Ort:** Messegelände, Halle 6.2a

**11:30 – 15:30 Uhr**

**Rundgang Annegret Kramp-Karrenbauer**, Vorsitzende der CDU Deutschlands und **Paul Ziemiak**, Generalsekretär der CDU Deutschlands

**Kontakt:** Gabriele Hopp, Tel.: +49 30 22070-323, E-Mail: [gabriele.hopp@cdu.de](mailto:gabriele.hopp@cdu.de)

**Ort:** tba.

**11:30 – 12:45 Uhr**

**Pressekonferenz Bundestierärztekammer**

**Thema: „Qualzucht bei Nutztieren?“**

**Kontakt:** Katharina Klube, Tel.: +49 30 201 43 38 70, E-Mail: [klube@btkberlin.de](mailto:klube@btkberlin.de)

**Ort:** Messegelände, Halle 6.3, Pressezentrum, Raum B

**12:00 – 15:00 Uhr**

**Rundgang Svenja Schulze**, Bundesministerin für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit

**Kontakt:** Nathalie Niederdrenk, Tel.: +49 30 18 305-2163, E-Mail:

[nathalie.niederdrenk@bmub.bund.de](mailto:nathalie.niederdrenk@bmub.bund.de)

**Ort:** tba.

**13:15 – 14:15 Uhr**

**Rundgang Christian Lindner**, Vorsitzender der FDP Fraktion im Deutschen Bundestag

**Kontakt:** Lutz Wildermann, Tel.: +49 30 227 51739, E-Mail: [lutz.wildermann@fdpbt.de](mailto:lutz.wildermann@fdpbt.de)

**Ort:** tba.

**14:00 – 15:30 Uhr**

**Fachpressegespräch in der Finlandhalle**

**Thema Entwicklungspolitik: „Die Rolle von Kleinerzeugern für Ernährungssicherheit, Wald und Klimawandel“**

(Wird in englischer Sprache abgehalten)

**Kontakt:** Klaus Hartikainen, MTK, Tel.: +358 40 169 2060, E-Mail:

[Klaus.Hartikainen@mtk.fi](mailto:Klaus.Hartikainen@mtk.fi) **Ort:** Halle 10.2 – auf der Bühne

**18:30 – 19:30 Uhr**

**Grußwort zum „HolzbauPlus“ Bundeswettbewerb – Bauen mit nachwachsenden Rohstoffen Bekanntgabe und Prämierung der Sieger durch Bundesministerin Klöckner**

**Kontakt:** E-Mail: [Pressestelle@bmel.bund.de](mailto:Pressestelle@bmel.bund.de), Telefon: +49 30 / 18 529-3174

**Ort:** Messegelände, Halle 4.2





**Pressekontakt:**

**Veranstalter:**

**Messe Berlin GmbH**

Emanuel Höger  
Pressesprecher  
Geschäftsbereichsleiter  
Corporate Communication  
Unternehmensgruppe Messe  
Berlin

T +49 30 3038-2270

[hoeger@messe-berlin.de](mailto:hoeger@messe-berlin.de)

[www.messe-berlin.de](http://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](mailto: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](mailto:a.finkenwirth@bauernverband.net)

[www.bauernverband.de](http://www.bauernverband.de)

**Bundesvereinigung der  
Deutschen Ernährungsindustrie**

**e. V. (BVE)**  
Hauptgeschäftsführer  
Christoph Minhoff  
T +49 30 200786 167  
mlarch@bve-online.de  
[www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)