

20. January 2018

Grüne Woche aktuell

Aktueller Hinweis:

Die Messe Berlin begrüßt **am 21. Januar um 13.30 Uhr den 100.000. Besucher der Grünen Woche 2018** mit einem Präsentkorb des Partnerlandes Bulgarien

Ort: Eingang Nord, Halle 19 (Hamarskjöldplatz)

Bundesentwicklungsminister Müller: Eine Welt ohne Hunger ist möglich

Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) demonstriert auf der Grünen Woche mit vielen Beispielen, wie der Hunger intelligent bekämpft werden kann. „EINEWELT ohne Hunger ist möglich – mit fairem Einkauf und fairer Produktion. Unter diesem Motto zeigen wir auf der Grünen Woche, unter welchen schwierigen Bedingungen alltägliche Produkte wie Schokolade und Textilien immer noch hergestellt werden. Und wir zeigen, wie wir mit fairen Preisen sicherstellen können, dass Menschen nicht in Armut leben, Kinder nicht arbeiten und Wälder nicht abgeholzt werden müssen“, sagte Bundesentwicklungsminister Dr. Gerd Müller. Der Verbraucher hat es in der Hand, mit bewusstem Einkauf den Hunger in der Welt zu lindern, beispielsweise mit dem Kauf einer Tafel fair gehandelter Schokolade. „Sich informieren, bewusst einkaufen, darum geht es. Eine gute Orientierung geben bekannte und vertrauenswürdige Siegel wie Fairtrade, GEPA oder UTZ“, ergänzte der Minister.

Halle 5.2, Stand 100, Kontakt: Olaf Deutschbein, E-Mail: olaf.deutschbein@bmz.bund.de

Japan: Premium- und Bioprodukte

Auf dem Japan-Stand präsentieren kleine und mittlere Unternehmen Premiumprodukte, darunter Bio-Matcha-Tees, Sakes und Saucen. „Bei uns sind qualitativ hochwertige Produkte schon lange ein Trend, viele davon sind schon Bio-Lebensmittel“, sagt Tomoharu Mochizuki, Director der Außenhandelsorganisation Jetro. Matcha-Tees werden in Japan von etwa 20.000 kleinen und sehr passionierten Betrieben angebaut – auf der Grünen Woche haben einige die Chance, ihre Produkte anzubieten. Darunter sind auch Premium-Sakés, Sesampasten sowie Gourmetsaucen wie etwa Okonomi, das aus lange eingekochtem Gemüse und Obst besteht. Wer in den Genuss exotischer Gerichte mit diesen Zutaten kommen möchte, der kann die Kreationen von Chefkoch Kôki Umesaka verkosten, der mittags und nachmittags Bento, Matcha-Desserts und Maki-Sushi kredenzt.

Halle 8.2, Stand 117, Kontakt: Tomoharu Mochizuki, T: +49 (30) 2094-5560, E-Mail: tomoharu_mochizuki@jetro.go.jp

Österreichs Agrarexport im Aufwind

Mit knapp sieben Prozent gegenüber dem Vorjahr stieg der österreichische Agrarexport im Jahr 2017 nach Angaben der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH so stark wie schon lange nicht mehr. Laut ersten Hochrechnungen exportierte das Alpenland 2017 Lebensmittel und Agrarwaren im Wert von 11,11 Milliarden Euro. Auch die ausgeführte Warenmenge nahm im vergangenen Jahr zu, und zwar um rund drei Prozent. 2017 standen den Ausfuhren wertmäßige Importe von zwölf Milliarden Euro gegenüber. Das Außenhandelsdefizit Österreichs verringerte sich



Pressekontakt:

Veranstalter:

Messe Berlin GmbH

Emanuel Höger
Pressesprecher
und Leiter Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit
Corporate Communication
Unternehmensgruppe
T +49 30 3038-2270
hoeger@messe-berlin.de
www.messe-berlin.de
Twitter: @messedamm22

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
Dr. Michael Lohse
T +49 30 319 04 239
presse@bauernverband.net
www.bauernverband.de

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)

damit auf knapp 900 Millionen Euro und ist so gering wie seit Langem nicht mehr. Die wichtigsten Produktgruppen im Agrarexport sind alkoholfreie Getränke (18%), Fleisch und Fleischzubereitungen (14%) sowie Milch und Milchprodukte (11%). Es folgen frisches und zubereitetes Obst und Gemüse sowie Backwaren mit jeweils rund neun Prozent. Mehr als ein Drittel der weltweiten Agrarexporte Österreichs geht nach Deutschland. Italien steht mit knapp 1,3 Milliarden Euro an zweiter Stelle.

Halle 15.1, Stand 139, Kontakt: Manuela Schürr, T: +43-1-33151404, E-Mail: manuela.schuerr@ama.gv.at

Agrarhandel zwischen Deutschland und Ungarn stark wie nie

2017 markiert ein Rekordjahr im deutsch-ungarischen Außenhandel. Es wurden rund 17 Prozent mehr ungarische Erzeugnisse in Deutschland abgesetzt. Der deutlichste Anstieg war beim Handel mit Getreide (Mais), Raps, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen, Futtermitteln, Honig und Wein zu verzeichnen. Auch die Nachfrage nach lebenden Nutztieren, Obst, Gemüse- und Obstkonserven sowie Tabakwaren ist gestiegen. Deutschland ist für Ungarn der wichtigste Handelspartner. Die vorläufigen Zahlen der ersten zehn Monate 2017 deuten darauf hin, dass die Exporte von Ungarn nach Deutschland um 17,3 Prozent auf einen Wert von 1,162 Milliarden Euro und die Importe aus Deutschland nach Ungarn um 14,9 Prozent auf 937 Millionen Euro gestiegen sind. Ein Grund für das Wachstum ist die steigende Nachfrage deutscher Konsumenten nach ungarischen Produkten. Beliebt sind unter anderem Gemüse und Obst, sowohl unverarbeitet als auch verarbeitet. Unverändert hoch ist daher der Absatz von Sauerkirschen, Paprika und Aprikosen.

Halle 11.2, Stand 101, Kontakt: Nina Parzych, T: +49-30-212342284, E-Mail: nina.parzych@genius.de

Umweltministerin Hendricks vor Öko-Porsche

Ein Herz für Bienen bewies Bundesumweltministerin Barbara Hendricks: Beim Rundgang über die Internationale Grüne Woche in Berlin erklärte ihr Imker David Gerstmeier aus Stuttgart am Demeter-Stand, welche Maßnahmen ergriffen werden müssten, um das Bienensterben abzumildern. Zwischen Bienenwaben und einem Turm nachwachsenden Holz-Rohstoffs bestaute sie aber auch einen Porsche im Renn-Design. Der Hintergrund: Im Fahrzeug sind verschiedene Bioverbundwerkstoffe verbaut, wie der Geschäftsführer der Fachagentur für nachwachsende Rohstoffe (FNR), Andreas Schütte, erläuterte. Autos standen aber natürlich nicht im Mittelpunkt des Besuchs, sondern die Landwirtschaft. Als Umweltministerin habe sie großes Interesse an der Grünen Woche, „weil Gartenbau und Landwirtschaft wichtig für eine gesunde Umwelt sind“, sagte sie. „Ohne nachhaltige Landwirtschaft wird auch die Artenvielfalt nicht erhalten: gesunde Böden, gesundes Wasser, gesunde Luft.“ Das sind auch wichtige Ziele der Bioland e.V., dessen Pressesprecher Gerald Wehde der Ministerin das Nachhaltigkeitsmodell des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) für eine zukunftsfähige Landwirtschaft erläuterte. Am Bioland-Stand können Besucher sich vor einer Fotowand aus übergroßen „Stickern“ eine Kulturlandschaft zusammenstellen. Hendricks nahm einen mit einer Biene und sagte: „Es sollen auch Tiere darin vorkommen.“

- Demeter: Halle 1.2, Stand 208/209, Kontakt: David Gerstmaier, T: +49-179-5355794, E-Mail: info@summtgart.de

- FNR: Halle 4.2, Stand 301, Kontakt: Nicole Paul, T: +49-38436930-142, E-Mail: n.paul@fnr.de

- Bioland: Halle 1.2b, Stand 204, Kontakt: Gerald Wehde, T: +49-6131-2397920, E-Mail: gerald.wehde@bioland.de

Bacchus: Street Food trifft auf Wein

Hauptgeschäftsführer
Christoph Minhoff
T +49 30 200786 135
cminhoff@bve-online.de
www.bve-online.de

Mit einem neuen Hallenkonzept ermuntert das Unternehmen „Bacchus Internationale Weine“ die Besucher der Grünen Woche, Weine mit Gerichten zu kombinieren. In Halle 13 bereiten die Betreiber von Streetfood-Trucks und -Ständen frische Gnocchi, Burger, Käsespätzle, Kartoffelpuffer sowie Muffles zu – das ist eine Kreuzung aus Muffins und Waffeln. Rustikale Sitzbänke und Tische, im modernen Paletten-Style, vervollständigen die Streetfood-Atmosphäre. Sollte dem Besucher der Sinn nach Gnocchi mit Tomatensauce stehen, so passen dazu ein trockener roter Minervois aus Südfrankreich oder ein südafrikanischer Cinsault, als Rosé ausgebaut, empfiehlt Verkaufsleiter Messeteam Philip Turban. Zu den Muffles passen ein süßer Regent aus Baden oder ein Moscatel aus Valencia – „der besonders ist, weil er ohne zugeführten Zucker schon süß genug ist“, sagt Turban. In Halle 14 werden Tapasteller in den Varianten international, deutsch und als Käseteller zu den Weinen gereicht.

Halle 13 & Halle 14, Kontakt: Philip Turban, T: +49 (6721) 965140, E-Mail: info@bacchus.de

ErlebnisBauernhof vermittelt Besuchern Live-Feeling

Der ErlebnisBauernhof auf der Grünen Woche lädt Besucher ein zu einem Streifzug durch modernen Ackerbau und einen Milchviehbetrieb. Mittels einer computergesteuerten Erweiterung der Sinneswahrnehmung (Augmented Reality) wird alles, was einen Bauernhof ausmacht, realistisch in die Halle 3.2 projiziert. Da erwacht aus einer Sämaschine der virtuelle Acker oder aus einem Kuhhalsband ein virtueller Stall. Dabei kann der Besucher zwischen den Sichtperspektiven Landwirt, Verbraucher und Industrie hin und her wechseln. Den Besuchern des ErlebnisBauernhofes sollen Denkanstöße zum Verständnis von Landwirten und Verbrauchern vermittelt werden: Wie soll beispielsweise eine Landwirtschaft aussehen, die erfolgreich, ökologisch, nachhaltig und gesellschaftlich legitimiert ist? Hinter dem Messeauftritt stehen das Forum Moderne Landwirtschaft und rund 60 Unternehmen, Organisationen und Verbände aus der Agrarbranche.

Halle 3.2, Kontakt: Dr. Hans-Christian Mennenga, Pressesprecher, T: 030 814 5555 60, E-Mail: hc.mennenga@moderne-landwirtschaft.de

BMEL: Aller guten Dinge sind drei: Erzeugen, Einkaufen, Essen

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) lädt die Messebesucher in Halle 23a zu einer interaktiven Reise mit drei Stationen ein: Erzeugen, Einkaufen, Essen. Zunächst können sie 33 Modell- und Demonstrationshöfen in unterschiedlichen Regionen Deutschlands virtuell einen Besuch abstatten und dabei sehen, was diese für das Tierwohl, den Erhalt der Artenvielfalt und den Schutz von Umwelt und Ressourcen tun. Weiter geht es zur Station „Einkaufen“: Welche Kennzeichnung ist auf verpackten Lebensmitteln eigentlich freiwillig, welche ist Pflicht? Die Besucher können ihr Wissen hierzu in einem Spiel testen. An der Station „Essen“ geht es um Fragen, die wir uns täglich stellen: Wie können wir Reste sinnvoll verwerten, wie regionaler und saisonaler essen, wie mehr Abwechslung auf den Speiseplan bringen? Die Rezeptwand hat jede Menge Antworten parat. Und wer wissen möchte, wie Ernährung und Landwirtschaft zu Zeiten unserer Groß- und Urgroßeltern aussahen, kann sich auf Zeitreise begeben und sich am Esstisch die „Epochenteller“ aus unterschiedlichen Jahrzehnten anschauen.

Halle 23a, Kontakt: Jens Urban, T: +49 (0) 30 185 29-31 74, E-Mail: pressestelle@bmel.bund.de

DJV: Neue App erfasst tote Wildtiere in Feld und Wald

Der Deutsche Jagdverband (DJV) stellt auf der Grünen Woche die kostenfreie Tierfund-Kataster-App vor. Damit können Anwender im Straßenverkehr getötete Wildtiere erstmals bundesweit systematisch erfassen. Durch die Eingabe von mobilen Daten können Nutzer Unfallort, Datum oder Wildart den Behörden und Jägern verfügbar machen. Zur besseren Bestimmung des Tieres ist es möglich, ein Foto hochzuladen und zwischen zu speichern. „Das erlaubt uns und den Behörden, detaillierte Aussagen zu genauen Unfallzahlen zu machen“, erläutert Hartwig Fischer, Präsident des Jagdverbandes. Das sei auch gerade im Hinblick auf mögliche Seuchenbekämpfungen eine große Hilfe, tote Tiere gezielt zu finden und analysieren zu lassen.

Halle 4.2, Stand 200, Kontakt: Torsten Reinwald, T:+49 30 209 1394 23, E-Mail: pressestelle@jagdverband.de

Basilikum-Limonade mit Agavenextrakt

Eine Limonade im Zeitgeist ist „einviertel“. Sie trifft in vielen Facetten genau die Stimmung des jungen Berlin. Leonie Schwahn, Gründerin und Chefin des Unternehmens aus dem Szene-Bezirk Prenzlauer Berg, erklärt es auf der Internationalen Grünen Woche: „Wenig Zutaten und trotzdem Geschmack.“ Es handelt sich um Limonade aus Basilikum und Zitrone mit Agaven-Extrakt. Alles bio-zertifiziert, vegan und ohne künstlichen Zucker. In Mehrweg-Pfandflaschen aus richtigem Glas. Der Hashtag dazu: #werbrauchtschongläser. Aber „einviertel“ ist nur tagsüber als Durstlöscher so zahm, wie sich das anhört. Der Name deutet an, wie das Getränk abends getrunken werden soll: Erst einmal ein Viertel, um den größten Durst zu löschen, dann mit Gin auffüllen – ideal fürs Lifestyle-Abtrinken, „den Trend des Berliner Nachtlebens“, wie Schwahn es beschreibt. „Wir versuchen unsere Logistik so gut wie möglich nachhaltig zu gestalten und verbessern stetig unsere Leistungen“, verspricht sie. Ein Schritt dazu ist der gemeinsame Messestand mit der Startup-Firma Halm, die Mehrweg-Trinkhalme aus Glas vertreibt.

Halle 21b, Stand 264, Kontakt: Leonie Schwahn, T: +49-172-67893020, E-Mail: leonie@einviertel.berlin

Russland ist wieder zu Gast auf der Grünen Woche

Nach einer zweijährigen Pause ist Russland wieder mit einer Gemeinschaftsbeteiligung von exportorientierten Unternehmen auf der Grünen Woche zurück. Hier zaubern russische Sterneköche an den Kochplatten. Das Weingut Lefkadia aus Kuban im Kaukasus erzeugt dank der Hilfe französischer Kellermeister hochwertige Weine, darunter auch trendige Amphorenweine. Die Besucher kommen hier auch in den Genuss von „Pastila“, das aus Äpfeln, Eiweiß und Zucker besteht und in ganz Russland beliebt ist, heißt es am Stand des Unternehmens Belyov pastila. Die Eximbank unterstützt russische Exporteure, Lieferanten und ausländische Käufer. Möglich macht den russischen Auftritt das Russian Export Center, eine Einrichtung des Wirtschaftsministeriums. „Wir hoffen, bald wieder in vollem Umfang hier zu sein“, sagt Vizelandwirtschaftsminister Eugeny Gromyko.

Halle 6.2a, Stand 111, Kontakt: Vadim Korzhov, T: +7 (495) 256-80-48, E-Mail: korzhov@rotexpo.ru

Neue Unterzeichner der Europäischen Soja-Erklärung

Am ersten Grüne Woche-Tag (19.01.) unterzeichneten die Landwirtschaftsminister Ljupcho Nikolovski (Mazedonien), Nenad Rikalo (Kosovo), Milutin Simović (Montenegro) und Iurie Usurelu (Moldawien) die Europäische Soja-Erklärung. Damit

erklären sie, Anbau, Verarbeitung und Vermarktung von eiweißreichen Pflanzen in Europa zu fördern. Grußworte sprachen der Parlamentarische Staatssekretär Peter Bleser vom BMEL, Dr. Péter Györkös, Ungarns Botschafter in Berlin, und Matthias Krön, Präsident des Vereins Donau Soja. Ungarn und Deutschland haben die Soja-Erklärung initiiert. Die Landwirtschaftsminister von 14 EU-Mitgliedsstaaten waren im Juli 2017 am Rande des Agrarrates in Brüssel die ersten Unterzeichner.

Eiweißpflanzen (Leguminosen) wie Sojabohnen sind Quellen von hochwertigem Eiweiß für die Ernährung von Mensch und Tier. Sie bereichern Fruchtfolgen und verbessern die Bodenqualität, da sie Stickstoff aus der Luft binden. Darüber hinaus lassen sich Importe reduzieren und mehr gentechnikfreie Futtermittel nachhaltig und unter strengen Umweltauflagen in Europa produzieren.

pro agro-Marketingpreis 2018 verliehen

Zum Messeauftakt verlieh der Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V. im Rahmen der Grünen Woche zum 19. Mal den pro agro-Marketingpreis in der Brandenburg-Halle 21a. Die Verbandsvorsitzende Hanka Mittelstädt übergab im Beisein des Brandenburger Landwirtschaftsministers Jörg Vogelsänger die Preise in drei Kategorien. Die Brauerei Fürstlich Drehna GmbH ist mit ihrem Mate-Craft-Bier Sieger im Bereich Ernährungswirtschaft. Georg's Kultur Imkerei bekam für ihr Bienenwachstuch den ersten Preis in der Kategorie Direktvermarktung. Und das Gut Boltenhof siegte mit seinem Angebot „Gutshofleben zum Erleben“ in der Kategorie Land- und Naturtourismus. Insgesamt gab es 49 Einreichungen unter dem Motto „Innovative Produkte und Produktvermarktung“. Die Preisträger erhielten ein pro agro-Marketingpaket.

Halle 21a, Stand 127, Kontakt: Kristin Mäurer, T: +49-33230-207733, E-Mail: kontakt@proagro.de

Blumen - 1000 Gute Gründe. Einer davon ist die Liebe

Von den sechs Themenbereichen in der diesjährigen Blumenhalle ist „Liebe“ ein Herz erwärmendes Erlebnis. Schon allein weil ein 2,5 Meter hohes Blumenherz, bestehend aus unzähligen weißen und rosafarbenen Orchideen und Anthurien, die Blicke auf sich zieht. Viele Besucherpaare lassen sich davor fotografieren. Eingerahmt von herzförmigen Luftballons und einem Beet aus rosafarbenen Rosen schweben Liebesbriefe an Weidenzweigen – sie sind Zeugnisse von intimen Gefühlen, wie sie sich Menschen wohl am liebsten schreiben. Hier findet auch die Postkartenaktion ‚Sag es durch die Blume‘ statt. Sich Liebende können einander eine Postkarte schreiben, um einen Stempel im Hallenpass zu erhalten. Mit einem vollständig abgestempelten Pass hat man Chancen, eine Reise auf die Blumeninsel Madeira zu gewinnen.

Halle 2.2, Kontakt: Michael Hermes, T:+49 (0) 2839/591761, E-Mail:info@landgard.de

Die ganze Vielfalt Mecklenburg-Vorpommerns

Vierzig Prozent der Wirtschaftsleistung Mecklenburg-Vorpommerns entstammt der Landwirtschaft und Ernährungsindustrie. Grund genug, diese Branchen während des Ländertags auf der Grünen Woche zu feiern. „Damit sind wir Spitze in Deutschland“, sagte Landwirtschaftsminister Till Backhaus auf der MV-Bühne. Genuss steht im Mittelpunkt der Halle – seit Jahren bietet die Mecklenburger Kartoffelveredelung ihre Erzeugnisse an, genauso die Brauerei Lübz oder die Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH. Neu sind die LandDelikat Bio-Rösterei aus Barth, der Hiddenseer Kutterfisch und BoddenLandEis als Vertreter von regionalen Erzeugern. „Für uns ist es wichtig, mit der Grünen Woche auch Kleinunternehmen eine Plattform zu bieten“, so Backhaus. Sambagruppen, Tanzvorführungen, Verlosungen, Livebands und eine Gourmet-Wasserverkostung runden den Ländertag in der - laut Backhaus -

„schönsten Halle“ der Grünen Woche ab.

Halle 5.2, Kontakt: Susan Koch, T: +49 (0) 174/3383206, E-Mail: susan.koch@kreis-lup.de

Zucker - auf den richtigen Umgang kommt es an

Zucker macht weder dick noch krank - Entscheidend ist die richtige Energiebilanz. Mit dieser These informiert die Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e.V. über den richtigen Umgang mit Zucker. „Zuckerreduzierte Lebensmittel haben nicht zwangsläufig weniger Kalorien. Ebenso wie Zucker liefern Zuckeraustauschstoffe Energie, die Kalorienzahl sinkt kaum“, sagt Hauptgeschäftsführer Günter Tissen. Außerdem enthalten diese Lebensmittel häufig mehr Fett als Geschmacksverstärker. „Es ist also eine Illusion, mit zuckerreduzierter Ernährung abnehmen zu können. Zucker ist ein nachhaltiges Lebensmittel sorgt bei vielen Lebensmitteln für den besonderen Geschmack oder macht sie gut haltbar.“ Der durchschnittliche Absatz von Zucker liegt seit Jahren konstant bei 35 Kilo pro Kopf, darin enthalten ist auch der Absatz für den Non-Food-Bereich zum Beispiel für die Bioethanol-Gewinnung. In der EU werden jährlich über 18,5 Millionen Tonnen Zucker aus Zuckerrüben gewonnen. In Deutschland gibt es 20 Zuckerfabriken, in denen Zuckerrüben verarbeitet werden.

Halle 3.2, Stand 120, Kontakt Günter Tissen, T:+49 228 22 85 115, E-Mail: tissen@zuckerverbaende.de

Vorschau Veranstaltungen Sonntag, 21. Januar 2018

– Auszug –

Ländertag Baden-Württemberg

Verkostung von Äpfeln mit den Apfelhoheiten (10.15 Uhr), wildes Kochen und Backen (11.15 Uhr) und vieles mehr mit Peter Hauk, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz des Landes Baden-Württemberg

Ort: Halle 5.2b, Stand 251

10.00 – 13.00 Uhr

Live- Sendung rbb mit Kolja Kleeberg

Ort: rbb Bühne, Blumenhalle 2.2

10.30 – 11.30 Uhr

meet&eat – das BLOGGER-FRÜHSTÜCK

„Von Aromenvielfalt bis Vollkornflocken – Genuss vom Biohof“

Ort: BIOHalle 1.2b

11.15 – 11.50 Uhr

Wildes Kochen in der Kochwerkstatt "Natürlich. Von Daheim"

Ort: Halle 5.2 b, Stand 252

11.45 – 12.45 Uhr

15 Jahre Arbeitsgemeinschaft Deutsche Königinnen

Regionale Produktköniginnen präsentieren ihre ländlichen Regionen.

Moderation: Marco Seiffert, rbb

Kontakt: Ulrich Frohnmeier, T: +49 (0)171 764 81 08, E-Mail: ufrohn-meyer@uf-konzept.de

Ort: Halle 23a, Bühne und Schauküche

12.00 Uhr

Jagdhornbläserkorps „Das große Freie“

Ort: LandSchau, Halle 4.2

12.00 – 13.00 Uhr

und

13.00 – 14.00 Uhr

2. Internationale ARENA Polo Masters Berlin

Finale: B-Cup

Ort: Tierhalle 25

13.30 Uhr

Wildes kochen – gesund und so köstlich

Heimisches Wildbret vom Jäger

Ort: LandSchau, Halle 4.2

14.00 Uhr

Scho-Show-Schokolade!

Wie aus Kakaobohnen leckere Schokolade wird mit Verkostung

Ort: BMZ, Halle 5.2

14.15 Uhr

Do it yourself! Haarkränze und Kokedama

Ort: Blumenhalle 2.2

14.30 Uhr

Cook&Talk - Ugly Fruits

Lebensmittelverschwendung reduzieren

Ort: BVE Halle 22a

15.00 – 16.00 Uhr

2. Internationale ARENA Polo Masters Berlin

Finale: A-Cup

Ort: Tierhalle 25

15.50 Uhr

Do it yourself! – mit Bloggerin Jelena von „Jelena“ hängende Pflanzenregale basteln

Ort: Blumenhalle 2.2

16.00 Uhr

Cook&Talk – Orientalisches von der Tafel

Die Tafel Deutschland kocht unter dem Motto „Auch in Zukunft: Lebensmittel retten. Menschen helfen.“

Ort: BVE Halle 22a

16.00 – 17.00 Uhr

2. Internationale ARENA Polo Masters Berlin

Finale: A-Cup

Ort: Tierhalle 25

16.30 – 16.45 Uhr

BIO Weinprobe: „Wein & Käse genießen“

Ort: BIOHalle 1.2b

17.00 – 18.00 Uhr

Siegerehrung der „ARENA Polo Masters Berlin“

Ort: Tierhalle 25

Vorschau Presseterminale Sonntag, 21. Januar 2018

10.00 – 18.00 Uhr

Ländertag Baden-Württemberg

Ort: Halle 5.2b

13.00 Uhr

Deutsche Imker zeigen auf der Internationalen Grünen Woche

Honig ist ein Stück „Natur pur“ im Glas

Kontakt: Petra Friedrich, T: +49 (0)228 9329218, M: +49 (0)163 2732547, E-Mail: dib.presse@t-online.de

Ort: Halle 3.2, Stand 124

13.30 Uhr

Fototermin

Die Messe Berlin begrüßt **100.000. Besucher der Grünen Woche 2018** mit einem Präsentkorb des Partnerlandes Bulgarien

Kontakt: Wolfgang Rogall, Tel. 030/3038 2218, E-Mail: rogall@messe-berlin.de

Ort: Eingang Nord/Halle 19

14.00 Uhr

10. Parade der Produktköniginnen Deutschlands auf dem ErlebnisBauernhof

Kontakt: Dr. Hans-Christian Mennenga, Pressesprecher Forum Moderne

Landwirtschaft, T: +49 (0)30 814 55 55 60, E-Mail: hc.mennenga@moderne-landwirtschaft.de

Ort: Erlebnisbauernhof Halle 3.2