

BIO COMPANY mit regionaler Vielfalt und Engagement gegen Verpackungsmüll

Die Berliner BIO COMPANY bietet zur Grünen Woche ein buntes Programm zu den Themen Regionalität, handwerkliche Herstellung und Genuss. Mit dabei sind viele regionale Erzeuger, die Einblicke in ihr Handwerk geben. Ebenfalls zeigt die Bio-Supermarktkette Möglichkeiten, wie Verpackungsmüll weiter reduziert werden kann. So demonstriert eine Unverpacktstation mit süßen und salzigen Snacks, wie der Einkauf von loser Ware funktioniert. Auch ein Becher-Pfandsystem für Heißgetränke wird veranschaulicht. Ebenfalls gibt es Workshops und für Kinder ein eigenes Mitmach-Programm rund ums Backen und Kochen. Für Ausbildungsinteressierte findet eine Infoveranstaltung statt. Ebenso gibt es eine Buchvorstellung mit den Autorinnen von „Genial lokal“.

Einblicke in handwerkliche Vielfalt aus der Region

Viele regionale Partner zeigen auf dem Stand der BIO COMPANY Einblicke in ihr Handwerk. So zeigt die BIOMANUFAKTUR HAVELLAND regionale Köstlichkeiten aus der Wurst- und Fleischmanufaktur. Der Heidehof Zwuschen und Hufe8 erläutern die ökologische Hühnerzucht und was ein Bio-Ei ausmacht. Der Biolandhof Zielke bietet Verkostungen bunter Beeten und Karotten, der Biohof Rottstock präsentiert die Kartoffel Linda mit Leinöl und Quark. Von der Imkerei Heilmann gibt es Akazienhonig in der Wabe. Beim Biohof Augustin kann man sich durch verschiedene Apfelsorten aus dem Alten Land probieren. Die Ölmühle Havelland ist mit einer eigenen Ölpressen vor Ort. Bei den Pilzmanufakturen kann man eine kleine Pilzwiese bestaunen und auch schmecken, wie sich Portobello-Champignons so auf Brot machen. Besonderes Highlight ist auch das Smoothie-Bike. Wer hier fest in die Pedale tritt, mixt sich einen frischen köstlichen Saft.

Zahlreiche Bauern zeigen dabei nicht nur ihre Vielfalt, sondern können auch berichten, wie Anbau und Ernte unter der anhaltenden Dürre im Jahr 2018 funktioniert haben. Ihr feldfrisches Gemüse, Wurzeln, Pilze, Sprossen und Kresse verarbeiten kundige Hände zu schmackhaften Klappstullen, Suppen oder Eintöpfen. Dazu können frisch gezapfte Berliner Biere oder Schorlen von handgeernteten alten Apfelsorten aus heimischen Streuobstwiesen verkostet werden.

Kinderprogramm: Kochen, Backen, Spielen

Märkisches Landbrot veranstaltet Montag bis Freitag wieder das beliebte Backen für Kinder.

KIMBA, ein Angebot der Berliner Tafel e.V., lädt zudem am **19. und 26.01. zu Kochkursen für Kinder** der Altersgruppe 8 bis 12 Jahren ein. Die Berliner Organisation ermöglicht dabei Kindern unterschiedlichster Herkunft gemeinsam zu kochen und mehr über Gemüse und gesunde Ernährung zu erfahren. Zudem wird es verkleidete „Bohnenpaten“ geben, sie verzaubern die Kids mit kleinen Spielen und Tricks.

Ausbildung: Infoveranstaltung für Schüler

Für Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 9 bis 12 bietet die Ausbildungsleitung der BIO COMPANY am 22.01. und 23.01. von 10:00 bis 14:00 Uhr eine Info-Veranstaltung an. Für alle, die sich für einen Einstieg interessieren, informiert Karin Koch über die Ausbildungsmöglichkeiten im Bio-Fachhandel und beantwortet gerne Fragen. Die Jugend- und Auszubildendenvertretung des Unternehmens ist ebenfalls vor Ort und steht für Informationen zur Verfügung.

Vorträge und Workshops zum Mitmachen

Die Mosaik Werkstätten für Behinderte gGmbH zeigen am 20.01. und 21.01. wie man am besten Kresse-Nester basteln kann. Am 24.01. und 25.01. gibt es von Maya Kaffee einen Workshop zum Thema Kaffee und die vielfältige Weise seiner Zubereitungsarten. Zu sehen sein wird auch eine zu 98 Prozent recyclebare Kaffeemaschine.

Buchvorstellung: „Genial lokal“ von Valentin von Thurn, Gundula Oertel und Christine Pohl

Die Autorinnen stellen am 24.01. um 15 Uhr ihr Buch „Genial lokal“ vor. In einer moderierten Publikumsveranstaltung geben sie Einblicke in die regionale Vielfalt und erläutern, was sich hinter der Gründung von Ernährungsräten verbirgt.

Biohalle 1.2b, Stand-Nr.: 202 vom 18. – 27. Januar 2019

www.biocompany.de

15. Januar 2019

Pressekontakt:

STURM! Public Relations

Imke Sturm, Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 - 347 05 177, Fax: 030 - 347 05 178

E-Mail: sturm@sturm-pr.de