

Naturland und Partner auf der BIOFACH 2016

Die ganze Vielfalt bei Naturland

Gräfelfing/Nürnberg – „Naturland Qualität. Regional und weltweit“: Unter diesem Motto präsentiert Naturland auf der BIOFACH wieder eine einzigartige Produktvielfalt in Öko und Fair. Am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6 können Sie diese Vielfalt erleben, zum Beispiel wenn Bio-Spitzenkoch Tino Schmidt mehrmals täglich heimische und auch internationale Spezialitäten auf den Teller bringt – gemeinsam mit den Naturland Bauern, die diese Produkte erzeugt haben.

„Der Bauer und sein Koch“ lautet der Titel dieser mehrmals täglich wechselnden Koch-Shows, die einen neuen Anziehungspunkt auf der großen Bühne am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6 bilden. Knapp 60 nationale und internationale Partner und Gäste präsentieren dort ihre regionalen und internationalen Produkte. Insgesamt sind rund 130 Naturland Partner mit ihren Produkten auf der Messe vertreten – am Gemeinschaftsstand sowie in den Hallen 1, 2, 4, 5, 7 und 9.

Themenwelten „Naturland Fair“ und „Naturland in Griechenland“

Insgesamt 14 der Partner am Gemeinschaftsstand sind auch Naturland Fair zertifiziert. Immer mehr Unternehmen nutzen die 2010 eingeführte Zusatzzertifizierung, um ihr Engagement für eine zukunftsfähige bäuerliche Landwirtschaft zu demonstrieren. Neben klassischen Fairhandelswaren aus den Ländern des Südens ist inzwischen der Anteil an Fair Produkten aus Europa deutlich gestiegen. Die ganze Vielfalt von öko-fairen Produkten aus Nord und Süd zeigt die Themenwelt Naturland Fair.

Neu ist die Themenwelt „Naturland in Griechenland“, auf der die griechischen Naturland Partner mit ihren Produkten präsentiert werden. Mehrere Hundert meist in Erzeugergemeinschaften organisierte griechische Naturland Kleinbauern produzieren Klassiker wie Olivenöl oder Schafskäse, aber auch Zitrusfrüchte und sogar Safran.

Fisch und Seafood nur mit Naturland Zeichen konsequent Öko

Die Vielfalt der konsequent ökologischen Produkte aus Naturland Aquakultur und nachhaltiger Fischerei (Naturland Wildfisch), auf die der Fachhandel heute zurückgreifen kann, steht im Mittelpunkt der Themenwelt „Naturland Fisch & Seafood“. Von heimischen Karpfen und Forellen über Hering, Lachs und Shrimps bis hin zu verschiedenen Algenarten werden alle zertifizierten Arten präsentiert und über die konkreten Projekte informiert, die hinter den Produkten stehen. Ergänzt wird das Informationsangebot durch verschiedene Verkostungsaktionen.

Ein Messerundgang mit Fachgespräch zum Thema „Verarbeitung ökologischer Aquakulturprodukte“ unter Leitung des Naturland Fisch-Experten Dr. Stefan Bergleiter findet am Freitag statt. Anmeldungen für den Rundgang, der in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angeboten wird, werden noch bis einschließlich Freitag, 5.2. unter seminare@fibl.org entgegen genommen.

Erstmals mit am Naturland Gemeinschaftsstand sind Naturland Bauer Erich Klas sowie die ISANA Naturfeinkost GmbH & Co. KG. Klas vermarktet Heuprodukte als Tiernahrung an Naturkostläden. ISANA wird neben dem frisch überarbeiteten Produktdesign seiner bekannten Feinkostmarke „Bioverde“ auch

einen neuen Algensalat mit Sesam, Ingwer und Algen aus Naturland zertifizierter Wildsammlung präsentieren.

Naturland Restaurant mit Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger


Beliebter Treffpunkt im hektischen Messetreiben wird wieder die **Naturland FairWöhnBar** sein, wo neben öko-fairen Kaffee-Spezialitäten auch verschiedene herzhaft Snacks sowie Kuchen angeboten werden. Und auch für den großen Hunger ist gesorgt. **Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger (Bio Kontor7)** sorgt im zertifizierten **Naturland Restaurant** für ein umfassendes gastronomisches Angebot der allerersten Klasse: Vom deftigen Klassiker wie dem bayerischen Schweinebraten bis zum gerade erst prämierten Chiemgau-Risotto mit bayerischem Fisch ist für jeden etwas dabei.

Im Kongressprogramm der Messe sowie auf den Bühnen am Naturland Gemeinschaftsstand ist Naturland wieder mit einer Reihe von Beiträgen vertreten. Ein Höhepunkt wird zudem wieder die traditionelle **Stand-Party „Blue Night“** am Donnerstagabend (11.02., ab 18.15 Uhr).

Naturland auf der BIOFACH Nürnberg, 10. bis 13. Februar 2016:

Besuchen Sie uns an der **Naturland Infotheke in Halle 6, Stand 257a**, täglich von 09.00 bis 18.00 Uhr (samstags bis 17.00 Uhr). Außerdem finden im Laufe der vier Messtage folgende Termine und Veranstaltungen von Naturland oder mit Naturland Beteiligung statt:

Donnerstag, 11. Februar:

- **„Bio 3.0 – Mit Bio zu einer modernen, nachhaltigen Land- und Lebensmittelwirtschaft.“** Mit FiBL-Direktor Urs Niggli und Naturland Präsidiumsmitglied Hans Bartelme, u.a. 11.00 – 12.30 Uhr. Saal St. Petersburg, NCC Ost
- Podiumsdiskussion **„Is the new CAP capable of supporting sustainable farming or just continuing business as usual?“** Mit Sebastian Mittermaier (Naturland), Stephen Meredith (IFOAM EU Group) u.a. 12.00 – 12.45 Uhr. Raum Oslo, NCC Ost. Die Veranstaltung wird durch die Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der Europäischen Union kofinanziert. 
- Prämierung **„Schönste Veranstaltung der Bayerischen Öko-Erlebnistage 2015“** durch Landwirtschaftsminister Helmut Brunner. Ausgezeichnet wird das Naturland Weingut am Stein, Würzburg. 13.00 – 14.00 Uhr. Demeter-Stand 311, Halle 7
- Podiumsdiskussion **„Social accountability in organic farming: from values to practise.“** Mit Manfred Fürst, Leiter Naturland International, u.a. 16.00 – 17.30. Raum Riga, NCC Ost
- Standparty – Feiern Sie mit uns! Essen, Grüße und Musik. Ab 18.15 Uhr. Naturland Stand, Halle 6, Naturland Bühne

Freitag, 12. Februar:

- Messerundgang und Fachgespräch **„Verarbeitung ökologischer Aquakulturprodukte – vorbildlich, innovativ und praxiserprobt.“** Mit Dr. Stefan Bergleiter (Naturland Aquakultur). 09.00 – 17.30 Uhr. Beginn in Halle 1, FiBL-Stand 1-549
- Podiumsdiskussion **„Zurück in die Zukunft: mit Öko und Fair zu Bio 3.0.“** Mit Steffen Reese (Naturland Geschäftsführer), Valentin Thurn (Filmemacher Autor) u.a. Moderation: Winfried Wunden (Misereor). 14.00 – 15.30 Uhr. Raum Kiew, NCC Ost
- Podiumsdiskussion **„Concepts and fundamental issues of the newly founded IFOAM Beekeeping Group.“** Mit Manfred Fürst und Peter Gänz (beide Naturland), Thomas Cierpka (IFOAM) u.a. 15.00 – 16.30 Uhr. Helsinki, NCC Ost