

Naturland und Partner auf der BIOFACH 2017 vom 15. bis 18. Februar in Nürnberg

## Gemeinsam. Ökologisch. Fair.

**Nürnberg – „Gemeinsam. Ökologisch. Fair.“: Unter diesem Motto präsentiert sich Naturland mit rund 170 heimischen und internationalen Partnern auf der diesjährigen BIOFACH. Im Mittelpunkt steht die Frage, welchen Beitrag Öko-Landbau und Fairer Handel leisten können, um eine umfassend nachhaltige Entwicklung im Sinne der Agenda 2030 der Vereinten Nationen mit ihren 17 *Sustainable Development Goals* zu erreichen.**

Naturland bietet auf der BIOFACH einen Rahmen, um darüber ins Gespräch zu kommen – mit Messebesuchern und Politikern, im Kongressprogramm ebenso wie am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6. Auch viele Naturland Partner beteiligen sich und stellen ihre Beiträge dar. Zwei Podiumsdiskussionen am Donnerstag und Freitag, organisiert von Naturland sowie vom Naturland Partner Gepa, befassen sich unmittelbar damit, wie Öko-Landbau und Fairer Handel die Situation von Kleinbauern verbessern können und welche Rolle die Entwicklungspolitik dabei spielen kann.

### Talk & Taste: Neues Veranstaltungsformat zu Naturland Fair und Naturland Fisch & Seafood

Genuss mit Information verbindet das neue Veranstaltungsformat „**Talk & Taste**“, das mehrmals täglich auf der Aktionsfläche am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6 angeboten wird. In kleiner, lockerer Runde stehen dabei Naturland Experten gemeinsam mit Naturland Partnern oder externen Fachleuten Rede und Antwort zu allen Fragen rund um **Naturland Fair** beziehungsweise **Naturland Fisch & Seafood**. Wechselnde Schwerpunktthemen sowie die Verkostung von Produkten der jeweiligen Naturland Partner runden das Format ab.

Insgesamt zeigen mehr als 50 Naturland Partner am Gemeinschaftsstand wieder eine einzigartige Produktvielfalt in Öko und Fair. Über 120 weitere Naturland Partner sind mit ihren Produkten in den Hallen 1, 2, 4, 5, 7 und 9 vertreten. 14 der Partner am Gemeinschaftsstand sind dabei auch Naturland Fair zertifiziert. Immer mehr Unternehmen nutzen die 2010 eingeführte Zusatzzertifizierung, um ihr Engagement für eine zukunftsfähige bäuerliche Landwirtschaft zu demonstrieren.

### Neue Partner am Gemeinschaftsstand - Naturland Winzer in der Erlebniswelt Wein

Auch 2017 sind wieder einige Partner zum ersten Mal am Naturland Gemeinschaftsstand vertreten, darunter die **Gartenbauzentrale eG** aus dem niedersächsischen Papenburg. Die traditionsreiche Genossenschaft beliefert den Handel mit frischen Kräutern aus regionaler Erzeugung in Naturland Qualität. Obst und Gemüse von italienischen Naturland Betrieben bringt **AOP Armonia** ins Frischeregal, während die **Well Done GmbH** aus München Schweine und Rinder von regionalen Naturland Höfen zu hochwertigen Fleisch- und Wurstspezialitäten verarbeitet.

Bei der Verleihung des internationalen Weinpreises „Mundus Vini Biofach“ machen Naturland Winzer alljährlich durch die Vielzahl ihrer Medaillen von sich reden. Die **Erlebniswelt Wein (Halle 7, Stand 743)** bietet nun die Gelegenheit, sich von der hohen Qualität der Weine verschiedener Naturland Winzer zu überzeugen. Die **Weingüter Schloss Saaleck** und **Roth** (Franken), **Seck** (Rhein Hessen) sowie **Schlossgut Hohenbeilstein** (Württemberg) sind in der Erlebniswelt Wein vertreten. Toskanische Spitzenweine gibt es zudem bei der **Cantina LaSelva** am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6.

## Naturland Restaurant mit Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger

Beliebter Treffpunkt im hektischen Messetreiben wird wieder die **Naturland Fairwöhn-Bar** sein, wo neben öko-fairen Kaffee-Spezialitäten auch verschiedene herzhaftes Snacks sowie Kuchen angeboten werden. Und auch für den großen Hunger ist gesorgt. **Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger (Bio-Kontor 7)** sorgt im zertifizierten **Naturland Restaurant** für ein umfassendes gastronomisches Angebot.

Besuchen Sie uns an der **Naturland Infotheke in Halle 6, Stand 361**, täglich von 09.00 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17.00 Uhr). Außerdem finden im Laufe der vier Messetage folgende Termine und Veranstaltungen von Naturland oder mit Naturland Beteiligung statt.

## Naturland Veranstaltungen auf der BIOFACH Nürnberg, 15. bis 18. Februar 2017:

### Mittwoch, 15. Februar

- **Talk & Taste Fair:** „Giving Palestinian farmers a future.“ Mit Canaan Fair Trade. 14.30 – 15.15 Uhr, Naturland Aktionsfläche, Halle 6 Stand 361.
- **Talk & Taste Fish & Seafood:** „Fisch in Restaurant und Kantine.“ 15.45 – 16.30 Uhr. Naturland Aktionsfläche, Halle 6.

### Donnerstag, 16. Februar

- **Podiumsdiskussion:** „**Agenda 2030 – How organic and fair trade can contribute to SDG implementation.**“ Mit Steffen Reese (Naturland), Dr. Peter Schaumberger (Gepa), Konrad Hauptfleisch (IFOAM), Javier Arbildo (Sol & Café), Veselina Vasileva (Moderation). 11.00 – 11.45 Uhr, Raum Kopenhagen, NCC Ost.
- **Talk & Taste Fair:** „Partnerschaften für Nord und Süd.“ Mit Molkerei Berchtesgadener Land und dwp. 11.00 – 11.45 Uhr, Naturland Aktionsfläche, Halle 6 Stand 361.
- **Talk & Taste Fair:** „35 years organic and fair – opportunities and challenges.“ Mit TPI Tea Promoters India und Gepa. 14.30 – 15.15 Uhr, Naturland Aktionsfläche, Halle 6 Stand 361.
- **Talk & Taste Fish & Seafood:** „Fisch für Bio-Städte.“ 16.15 – 16.45 Uhr. Wechsler Feinfisch / BioMare, Halle 6 Stand 469.
- **Naturland Standparty „Blue Night“:** Feiern Sie mit uns! Essen, Grüße und Musik. Ab 18.15 Uhr. Naturland Stand / Aktionsfläche, Halle 6.

### Freitag, 17. Februar

- **Talk & Taste Fish & Seafood:** „Fisch im Fachhandel platzieren.“ 10.45 – 11.30 Uhr. Naturland Aktionsfläche Halle 6 Stand 361.
- **Podiumsdiskussion:** „**Hunger bekämpfen und Welternährung sichern. Kleinbauern zwischen ökologischer Intensivierung und dem Modell Bayer-Monsanto.**“ Mit Dr. Felix Prinz zu Löwenstein (BÖLW/Naturland), Dr. Sarath A. Ranaweera (Biofoods Ltd, Sri Lanka), Arne Schuffenhauer (Green Innovation Centre, Kamerun), Marita Wiggerthale (Oxfam), Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald (Moderation). 10.00 – 11.30 Uhr, Saal Shanghai, NCC Ost.
- **Podiumsdiskussion:** „**Aquaculture in Europe and beyond: key issues and the impact of the new EU organic regulation.**“ Mit Dr. Stefan Bergleiter. 12.00 – 12.45 Uhr, Raum Riga, NCC Ost.
- **Talk & Taste Fair:** „Öko und fair, regional und handwerklich.“ Mit Stockers Backstube. 14.30 – 15.15 Uhr, Naturland Aktionsfläche, Halle 6 Stand 361.
- **Vortrag:** „**Naturland aquaculture: organic certification of microalgae.**“ Dr. Stefan Holler (Naturland). 15.00 – 16.00 Uhr, Raum Lissabon, NCC Mitte.