



Presseerklärung

Demeter auf der Biofach 2020 - Innere Werte nach außen zeigen

**Willkommen auf dem Demeter-Gemeinschaftsstand bei der BIOFACH in Nürnberg!
Dort steht dieses Jahr die neue Kommunikationslinie im Fokus.**

Vom 12. bis 15. Februar können auf der BIOFACH in der Messe Nürnberg **in Halle 7 am Stand 311** Interessierte mit Demeter-Hersteller*innen und -Mitarbeiter*innen ins Gespräch kommen und mehr über den biodynamischen Anbau und die besondere Qualität der Demeter-Produkte erfahren.

Neue Demeter-Kommunikationslinie: Wachsen mit Werten

Einblicke in die neu ausgerichtete Demeter-Kommunikation stehen im Fokus am Demeter-Stand. Mit Slogans wie „Du isst Mut“, „Du isst Liebe“ oder „Du isst Intuition“ setzt sie ab 2020 den Fokus auf innere Werte und qualitatives Wachstum – und setzt die Menschen und Betriebe in Szene, die die biodynamische Bewegung tragen: Demeter-Landwirt*innen und -Hersteller*innen. „Die Kommunikationslinie stellt die Werte in die Öffentlichkeit, die uns Kompass sind, und für die wir als Demeter-Gemeinschaft stehen“, erklärt Demeter-Vorstand Alexander Gerber. In diese können alle Demeter-Mitglieder vom Erzeuger bis hin zur Händlerin eingebunden werden. Erste Werbematerialien mit neuen Motiven wie etwa Samentütchen mit dem Motto „Du säst Liebe“ werden am Stand gezeigt und können mitgenommen werden. Eine interaktive Fotowand gibt Besucher*innen Einblick in die biodynamische Welt.

Bunte Demeter-Vielfalt am Gemeinschaftsstand

Eine bunte Palette an Demeter-Hersteller*innen am großen Demeter-Gemeinschaftsstand spiegelt die Vielfalt der Demeter-Gemeinschaft mit ihrer besonderen biodynamischen Qualität und Handwerkskunst wider. Insgesamt [17 Mitaussteller](#) präsentieren und verkosten Waren aus den Bereichen Trockenprodukte, Feinkost, Tiefkühlwaren, Babynahrung, Naturkosmetik, Wein, Milchprodukte, Fleisch, Saatgut. Demeter Imker*innen informieren über die biodynamische Bienenhaltung und geben Kostproben.

Mit ihrer „[Fleur de Cuisine](#)“ und regionalen Köstlichkeiten sorgt das Team von Gourmetkoch Harald Laatsch von [Wilken Gourmet](#) am Demeter-Stand wieder für das leibliche Wohl. Dieses Jahr kommen Besucher*innen am Stand erstmalig in den Genuss von biodynamischem Fleischkäse und Bolognese von Bruderhähnen und Bruderkälbern.

Oranger Teppich für die Demeter-Familie: Vom Demeter-Gemeinschaftsstand weist ein Teppich in Verbandsfarbe Besucher*innen den Weg zu bekannten [biodynamischen Pionieren, Unternehmen](#) und dem Team von [Demeter International](#).



Die wichtigsten Demeter-Veranstaltungen auf einen Blick:

Mittwoch, 12.02.

- 16:00 – 16:45 / BIOFACH Kongress / Raum Budapest, NCC Ost
[Kuhgebundene Kälberaufzucht: Milch und Fleisch aus besonders tierfreundlicher Haltung](#)
mit Rolf Holzapfel (Demeter Milchbauern Süd und Geschäftsführer der agroviva GmbH), Beate Reisacher (Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten und Allgäuer Hornochsen) und Saro Gerd Ratter (Schweisfurth Stiftung)

Donnerstag, 13.02.2020

- 10 – 10.45 Uhr / BIOFACH-Kongress / Forum Fachhandel, Halle 9 Stand 9-348
[Öko statt Ego: So stärken wir gemeinsam den ökologischen Fachhandel, Werkstattbericht und Ausblick auf 2020](#)
mit Tina Andres (Landwege), Gerhard Bickel (ebl-naturkost) und Kathrin Jäckel (BNN)
- 10 – 10.45 Uhr / BIOFACH-Kongress / Raum Prag, NCC Ost
[Zweinutzungshuhn oder Früherkennung im Ei? Welchen Weg wollen wir?](#)
mit Inga Günther (ÖTZ), Annika Bromberg (Zukunftsstiftung Landwirtschaft), Werner Hockenberger (Geflügelzüchter), Ludger Breloh (Seleggt) und Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald (Schweisfurth Stiftung)
- 10 – 11.30 Uhr / BIOFACH-Kongress / Raum Kiew NCC Ost
[Vom Wettbewerb zur Kooperation: Wirtschaften in einer Wertschätzungskette!](#)
Podium und Fishbowl zu Fairness in der Wertschöpfungskette moderiert von Demeter Vorstand Alexander Gerber mit Boris Voelkel und Demeter-Landwirt [Klaus Wais](#)
- 14 – 14.45 Uhr / BIOFACH-Kongress / Raum Kopenhagen NCC Ost
[Bio gleich ungespritzt? Wie Bio-Bauern ihre Pflanzen gesund erhalten und wie man es kommuniziert](#)
Mit Demeter-Beraterin Ruth Dettweiler, Jutta Kienzle (FÖKO) und Kevin Smith-Weißmann (BÖLW)
- 15:00 - 16:30 Uhr / BIOFACH-Kongress / Raum St. Petersburg, NCC Ost
[BIO mit Verbandszeichen im LEH: Erfahrungen und Herausforderungen](#)
mit Demeter-Vorstand Alexander Gerber, Steffen Reese (Naturland), Daniel Kniel (Rewe Bio), Prof. Dr. Horst Lang (Globus) und Jan Plagge (Bioland)
- Ab 18 Uhr / Halle 7 am Stand 311
Standparty „you will grow“
Willkommen auf der Party der Demeter-Gemeinschaft mit Musik, Getränken und Demeter-Fingerfood

Freitag, 14.02.2020

- 11 – 12.30 Uhr / BIOFACH-Kongress / Raum Kiew, NCC Ost
[ErnährungForFuture: Fastfood oder Roh Vegan? Wie wird unser Essen zukunftsfähig?](#)



mit Demeter-Landwirtin Anja Hradetzky, Viola Bärwald (Too Good to Go), Anne Mutter (Holle), Prof. Dr. Günther Hirschfelder (Universität Regensburg) und Alexander Beck (AöL)

- 11 – 11.45 Uhr / BIOFACH-Kongress / Forum Fachhandel, Halle 9 Stand 9-348
Next Generation Vleisch
mit Carsten Bauck (Bauckhof), Manuel Pundt (Gut Kerkow, Charles-Henry Debal (wheaty) und Oliver Schenkman (SunflowerFamily)
- 12 – 13.30 Uhr / BIOFACH-Kongress / Raum Istanbul, NCC Ost
Verbands-Bio im konventionellen Einzelhandel: eine Standortbestimmung
mit Demeter-Vorstand Alexander Gerber, Eva Andres (Landwege) und Thomas Gutberlet (Tegut)
- 12 – 12.45 Uhr / BIOFACH-Kongress / Saal Shanghai, NCC Ost
Bio, bald mit Gentechnik?
mit Antje Kölling, politische Sprecherin von Demeter und Martin Häusling, MdEP
- 13 – 14.30 Uhr / BIOFACH-Kongress / Raum Budapest, NCC Ost
Die Biobranche und die Bio-Züchtung. Von der Züchtung bis zum Endprodukt. Erfolgsgeschichte oder Krise?
Antje Kölling (Demeter) spricht mit Züchtungsexperten, Handelsvertretern und FiBL-Forscher Prof. Dr. Urs Niggli

Susanne Kiebler

Pressesprecherin

susanne.kiebler@demeter.de

Tel: +49 30 548 608-86

Mobil: +49 160 949 555 86

Demeter e.V. | Büro Berlin | Albrechtstraße 18 | 10117 Berlin

www.demeter.de