

Einladung zum AEG Lunch-Talk

auf der Internationalen Grünen Woche Berlin

Regionalität = Qualität?



20. Januar 2017 / 12 Uhr – 12:45 Uhr am Stand BLL / BVE in Halle 22a

Moderation: Christian Mittermeier, Spitzenkoch und AEG-Experte

Experten: **Christoph Minhoff**, Hauptgeschäftsführer BLL und BVE
Stephanie Töwe-Rimkeit, Campaignerin für nachhaltige Landwirtschaft / Food for Life bei Greenpeace e.V. Germany
Billy Wagner, Sommelier und Inhaber des Speiselokals Nobelhart&Schmutzig
Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.
Stevan Paul, Kochbuchautor („Deutschland vegetarisch“), Foodjournalist und Blogger
Olaf Schnelle, Gärtner und Inhaber von „Schnelles Grünzeug“

Regionalität = Qualität?



Aus vielen Supermärkten und Discountern sind sie längst nicht mehr wegzudenken – die Rede ist von Lebensmitteln aus der Region. Doch was bedeutet „Regionalität“ konkret? Sind regionale Erzeugnisse tatsächlich besser? Machen es sich Erzeuger und Händler nicht etwas zu leicht, wenn Entfernungsangaben mit Umweltfreundlichkeit, Nachhaltigkeit und Gesundheit gleichgesetzt werden – und ist „regional“ tatsächlich das neue „bio“?

Diese und weitere spannende Fragestellungen diskutieren am Freitag, 20. Januar 2017 auf Einladung von AEG sowie den beiden Dachverbänden der Ernährungswirtschaft, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) und Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE), Experten aus den unterschiedlichsten Bereichen.

Wir würden uns freuen, Sie zum AEG Lunch-Talk begrüßen zu dürfen. Freuen Sie sich auf kulinarische Leckereien und anregende Diskussionen mit Vertretern und Experten der Branche zum aktuellen Thema „Regionalität“.

Bitte lassen Sie uns bis zum 10. Januar 2017 wissen, ob wir mit Ihrem Kommen rechnen dürfen.

Für Fragen und weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne unter aeg@fischerappelt.de oder 089 - 747 466 495 zur Verfügung.