

Gutes und Nachhaltiges aus Nordrhein-Westfalen

Entwurf 07, Stand: 17.01.2018

IGW **2018**
19.-28. Januar
NRW
Halle 5.2a



	Freitag, 19. Januar 2018	Samstag, 20. Januar 2018
10:30		TALK.nrw: Landwirt*in aus Leidenschaft Gespräch mit Ministerin Schulze Föcking und Vertreter*innen der Landjugend
10:45		
11:00		
11:15	TALK.nrw: LEADER- und VITAL-Regionen – Ländliche Entwicklung im Regierungsbezirk Düsseldorf	TALK.nrw: "Fisch aus NRW" – Vorstellung des neuen Regionallabels
11:30	Gespräch mit Staatssekretär Dr. Bottermann sowie Bürgermeistern und Regionalmanagerinnen der LEADER- und VITAL-Regionen	Gespräch und Verkostung mit Staatssekretär Dr. Bottermann und Vertretern des Verbands der Fischzüchter und Teichwirte NRW sowie des Vereins Ernährung NRW
11:45		
12:00		GENUSS.nrw: Feines vom Land – der neue Online Shop
12:15		Vorstellung der Internetplattform, Gespräch und Verkostung mit Judith und Herrmann Schäfer (Hof Schäfer, Genussregion Niederrhein)
12:30	WILLKOMMEN.nrw: Eröffnung (ab 12:30 Uhr) der NRW-Halle durch Ministerin Christina Schulze Föcking mit anschließendem Hallenrundgang	
12:45	(bis 14:15 Uhr)	KOCHSHOW.nrw: Erhalt durch Nutzung – Köstlichkeiten vom Bunten Bentheimer Landschwein
13:00		Kochshow mit Heinrich Rülfig (Biohof Rülfig, Genussregion Niederrhein) und Showkoch Markus Haxter
13:15		
13:30	FUSION.nrw: Eis trifft Gin	FOODTALK.nrw: „Essen ist der neue Pop“
13:45	Gespräch und Verkostung mit Elisabeth Kranz (Eis Lounge) und Boris Burat (Brennerei Schulze Rötering, Münsterland e. V.)	Gespräch zu aktuellen Foodtrends mit Dr. Margareta Büning-Fesel, Diplom-Oecotrophologin u. Ltg. Bundeszentrum f. Ernährung (BZfE)
14:00		Hendrik Haase, Foodaktivist und Foodkommunikator Heinrich Rülfig, Bio-Landwirt und Gastronomie-Lieferant Dennis Gasper, Koch und Großküchenmanager Moderation: Thomas Michaelis (Genussregion Niederrhein)
14:15	KOCHSHOW.nrw: Schnippeldisko – Wegwerfen gilt nicht – zu Hause wie in der Kantine!	HANDWERK.nrw: Floraler Schmuck
14:30	Kochshow und Gespräch zum Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und gesunder Schulverpflegung mit Sonja Pannenbecker (Verbraucherschutz, MULNV), Vertreter*innen der Landwirtschaft sowie des Verbraucherschutzes	Kunst aus Blumen mit Lily Beelen (Floral Fundamentals, LEADER Leistende)
14:45		
15:00		TALK.nrw: Kooperation und Vernetzung in ländlichen Regionen
15:15	TALK.nrw: NRW IS(S)T GUT! – Regional, aber richtig!	QUIZ.nrw: Dorf der Tiere
15:30	Vorstellung des Vereins und Gespräch mit Andreas Heinz (Ernährung NRW)	Quiz und Vorstellung des Vereins "Tiere im Dorf e. V." mit Dr. Rudolf Diekmeier (Genussregion OWL)
15:45	HANDWERK.nrw: Floraler Schmuck	
16:00	Kunst aus Blumen mit Lily Beelen (Floral Fundamentals, LEADER Leistende Landschaft) und Sabrina Nent (6. Straelener Blumenmädchen)	TALK.nrw: Landleben: innovativ, modern, traditionell – Landfrauen stellen ihre Arbeit vor
16:15		Gespräch mit Ministerin Schulze Föcking, Vertreter*innen des Westfälisch-Lippischen Landfrauenverbands
16:30	GASTMENÜ.nrw: Spargel vom Niederrhein	
16:45	Kochshow mit Michael Pongs (See Park Janssen), Spargelprinzessin Marina Engelbergs und Grenadier Heinz-Josef Heyer (Spargelbaugenossenschaft Walbeck, Genussregion Niederrhein)	TALK.nrw: Gemeinschaftsgärten
17:00	QUIZ.nrw: MehrWert-Quiz "Wer bin ich?" – Finde das regionale Superfood	CHALLENGE.nrw: Blind Tasting – Welches Bier gehört zu wem?
17:15	Wissensquiz mit Anna Guth (Verbraucherzentrale NRW)	Feldschlösschenbrauerei und Walterbräu
17:30	GENUSS.nrw: Eine Reise durch die Welt des Biers	TALK.nrw: Artenvielfalt in der Stadt
17:45	Verkostung mit Brauer Bernhard (Privatbrauerei Barre)	Gespräch mit Saskia Helm (LANUV) GENUSS.nrw: Eine Reise durch die Welt des Biers Verkostung mit Brauer Bernhard (Privatbrauerei Barre)
18:00		
18:15		
18:30		
18:45		
19:00		

Gutes und Nachhaltiges aus Nordrhein-Westfalen

Entwurf 07, Stand: 17.01.2018

IGW **2018**
19.-28. Januar
NRW
Halle 5.2a



	Sonntag, 21. Januar 2018	Montag, 22. Januar 2018
10:30	KOCHSHOW.nrw: Eiweiß vom rheinischen Acker auf den Frühstückstisch Kochshow und Gespräch mit Karl-Adolf Kremer (Rheinische Ackerbohne, Ernährung NRW) und Showkoch Markus Haxter	KLASSE.nrw: "Milchendecker-Tour – Mit einer mobilen Küche an Schulen in NRW" Hildegard Hansmann-Machula (Milch NRW, Ernährung NRW) stellt das Kochangebot für Grundschulen vor
10:45		
11:00	GENUSS.nrw: Eine Reise durch die Welt des Biers Verkostung mit Brauer Bernhard (Privatbrauerei Barre)	
11:15		TALK.nrw: Greenport Logistics (Agrobusiness Niederrhein)
11:30	TALK.nrw: Zukunftssicherung im ländlichen Raum Gespräch u. Verkostung mit Boris Ortmeier u. Dr. Diekmeier (LAG Nordl., Genussregion)	
11:45		GENUSS.nrw: NRW Käsekompass Vorstellung der Internetplattform Käsekompass – Landfrau Hildegard Hansmann-Machula bereitet Käseplatten & Dips zu (Milch NRW, Ernährung NRW)
12:00	WORKSHOP.nrw: Kneipp: einfach und leicht Herstellung von Badesalz und Gespräch mit Sonja Meurs-Schuster (Moerenhof Xanten, Genussr. Niederrhein)	
12:15		
12:30	KOCHSHOW.nrw: Flönz mal anders Kochshow mit Hans Leßmann (Schutzgemeinschaft Kölner Wurstspezialitäten, Ernährung NRW) und Küchenmeister Markus Haxter	GENUSS.nrw: Apfelsecco vom Niederrhein Gespräch und Verkostung mit Leonie und Rolf Clostermann (Demeter Obstplantage Clostermann, Genussregion Niederrhein) und Küchenmeister Markus Haxter
12:45		
13:00		
13:15	QUIZ.nrw: Das Niederrhein-Quiz mit Benedikt May (Bäderverein Walbeck, Agrobusiness Niederrhein)	KOCHSHOW.nrw: Alles von der Kuh Wursterstellung mit Annelise Hawix (Hoffleischerei Hawix, Genussregion Niederrhein) und Küchenmeister Markus Haxter
13:30		
13:45	GASTMENÜ.nrw: Currywurst – Das Nationalgericht aus der Ruhrmetropole mit herzhafter Soße	
14:00	Kochshow mit Timo Winter (Ruhrfeuer Produktions GmbH, Ernährung NRW)	TALK.nrw: Das Urkorn Emmer – Von der Aussaat bis zum Brot Gespräch m. Bäckermeister u. Brotsommelier Norbert Büsch (Ernährung NRW)
14:15		
14:30	GENUSS.nrw: Der Gin Tonic Bausatz – Das richtige Rezept für kalte Tage Gespräch und Verkostung mit Friedhelm Begemann (Gutshof Brennerei Begatal, Genussregion OWL)	GASTMENÜ.nrw: Pasta mit Ofentomaten Kochshow mit Gerald Dräger (Restaurant Weinstube Reblaus, Genussregion OWL)
14:45		
15:00	QUIZ.nrw: MehrWert-Quiz "Wer bin ich?" – Finde das regionale Superfood Wissensquiz mit Anna Guth (Verbraucherzentrale NRW)	
15:15		WORKSHOP.nrw: Korbflechten – Deko-Ideen zum Selbermachen Workshop mit Margret Schiffer (Korbflechtere Schiffer, Genussregion Niederrhein)
15:30	KOCHSHOW.nrw: Kochen mit edlen Geisten & Likören Kochshow mit Boris Burat und Küchenmeister Markus Haxter (Gutsbrennerei Schulze Rötering, Münsterland e. V.)	AUFTRITT.nrw: Line Dance zu Country-Klängen Line-Dance-Gruppe der Randowschule
15:45		
16:00		
16:15	GENUSS.nrw: Torten- und Kuchentradition vom Niederrhein Backen mit Elisabeth Selders (Landhaus Café Selders, Genussregion Niederrhein) und Showkoch Markus Haxter	HANDWERK.nrw: Kräutersalz aus heimischen Kräutern Gespräch mit Umwelt- und Kräuterpädagogin Claudia Erdmann (LEADER Leistende Landschaft) und Christin Stienegerd (LANUV)
16:30		
16:45	AUFTRITT.nrw: Lotte bringt die NRW-Halle in Schwung Bühnenshow des Maskottchens der Landesvereinigung Milchwirtschaft NRW	
17:00	KOCHSHOW.nrw: Rievkooche met Flönz und Zuckerrübensirup Kochshow mit Petra Kirchartz (Grafschafter, Ernährung NRW) und Showkoch Markus Haxter	QUIZ.nrw: Das große Verbraucherschutzquiz (Abt. Verbraucherschutz, MULNV)
17:15		
17:30	CHALLENGE.nrw: Blind Tasting – Welcher Gin gehört zu wem?! Brennerei Schulze Rötering (Boris Burat) und Gutshof Brennerei Begatal (Friedhelm Begemann)	AUFTRITT.nrw: "Aber bitte mit Sahne" Sahneschlagwettbewerb des Maskottchens der Landesvereinigung Milchwirtschaft NRW
17:45		
18:00		
18:15		
18:30		
18:45		
19:00		

Gutes und Nachhaltiges aus Nordrhein-Westfalen

Entwurf 07, Stand: 17.01.2018

IGW **2018**
19.-28. Januar
NRW
Halle 5.2a



	Dienstag, 23. Januar 2018	Mittwoch, 24. Januar 2018
10:30	KLASSE.nrw: "Milchentdecker-Tour – Mit einer mobilen Küche an Schulen in NRW"	KLASSE.nrw: "Milchentdecker-Tour – Mit einer mobilen Küche an Schulen in NRW"
10:45	Hildegard Hansmann-Machula (Milch NRW, Ernährung NRW) stellt das Kochangebot für Grundschulen vor	Hildegard Hansmann-Machula (Milch NRW, Ernährung NRW) stellt das Kochangebot für Grundschulen vor
11:00	TALK.nrw: Wettbewerb "Unser Dorf hat Zukunft" Gespräch und Vorstellung des Wettbewerbs mit Ortsvorstehern und Wettbewerbsiegern	
11:15		TALK.nrw: Dinkel und Emmer – Rheinische Spezialgetreide Gespräch m. Fr. Böhlingen, Fam. Mesch, Hr. Graf u. Hr. Büsch (Erz. Gem. Rh. Qualitätsdinkel, Ernährung)
11:30	GASTMENÜ.nrw: Regionale Speisekarte am Niederrhein Kochshow und Gespräch mit Ulrich Langhoff (Lippeschlösschen Wesel, Genussregion Niederrhein)	
11:45		TALK.nrw: Soepenber (Agrobusiness Niederrhein)
12:00		
12:15	TALK.nrw: Landgestüt NRW – Ausbildung und Zucht Gespräch mit Pia Kemper, Hannes Müller und Hartmut Hehwerth (Landgestüt Warendorf, MULNV)	GASTMENÜ.nrw: Kochen mit Westfälischem Pumpernickel Kochshow mit Magdalena und Wolfgang Grabitz (Wildkulinarik, Ernährung NRW)
12:30		
12:45	QUIZ.nrw: Glücksrad mit Wald und Holz NRW Quiz mit Irene Breil und Förster Franz van Elsbergen (Wald und Holz NRW)	QUIZ.nrw: MehrWert-Quiz "Wer bin ich?" – Finde das regionale Superfood Wissensquiz mit Nina Fuchs (Verbraucherzentrale NRW)
13:00		
13:15	CHALLENGE.nrw: Die Apfeluhr Blind-Verkostung von versch. Apfelsorten und Gespräch mit Xenia Scherz (Biologische Station im Rhein-Sieg-Kreis)	KOCHSHOW.nrw: Rote Bete vom Niederrhein Kochshow mit Gerd Graaf (Bauer Graaf, Genussregion Niederrhein) und Showkoch Markus Haxter
13:30		
13:45		
14:00	GENUSS.nrw: "Mischen is possible" – Kanne Brottrunk als leckeres Mischgetränk	TALK.nrw: Das regionale Ei Gespräch und Verkostung mit Herrn Vriesen Junior (mein-ei.nrw)
14:15	Gespräch und Verkostung mit Dr. Jürgen Neuhaus (Kanne Brottrunk)	
14:30	TALK.nrw: Das regionale Ei Gespräch und Verkostung mit Frau Bremges (Eier Goertz, mein-ei.nrw)	KOCHSHOW.nrw: Fangfrisch auf den Tisch – Forelle aus NRW Kochshow mit Christa Bröckling, Ulrich Linnenlücke (Senne Original, Genussregion OWL) und Showkoch Markus Haxter
14:45		
15:00	GASTMENÜ.nrw: Landgemachtes – Rezepte vom Land Kochshow und Gespräch mit Landköchin Hildegard Hansmann-Machula und Köchin Maren Ziegler aus Niedersachsen (Milch NRW, Ernährung NRW)	
15:15		GENUSS.nrw: Einzigartige Tradition – Biergenuss in NRW Bierspezialitäten aus NRW, Gespräch und Verkostung mit Torsten Henkels (Erzquell)
15:30		
15:45	TALK.nrw: Gemeinsam Gärtnern auf der Landesgartenschau in Bad Lippspringe Gespräch mit Christin Stienegerd (LANUV)	KOCHSHOW.nrw: Kartoffel voll lecker! Kochshow mit Dr. Karen Willamowski (Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen, Ernährung NRW) und Küchenmeister Markus Haxter
16:00	KOCHSHOW.nrw: Genussvolles Möhrengericht Kochshow mit Peter Boley (Brocken Möhren, Genussregion OWL) und Küchenmeister Markus Haxter	
16:15		
16:30		TALK.nrw: Die faire Milch – Bauern und Verbraucher Hand in Hand Gespräch und Milchshake-Verkostung mit Michael Braun (Faire Milch Grefrath)
16:45	KOCHSHOW.nrw: Wilde Zeiten Wild-Kochshow und Gespräch mit Christa Bröckling, Ulrich Linnenlücke (Senne Original, Genussregion OWL) und Küchenmeister Markus Haxter	
17:00		KOCHSHOW.nrw: Feine Mettwürstchen aus Damwild vom Niederrhein Kochshow mit Marlies Verhülsdonk (Büssershof, Genussregion Niederrhein) und Küchenmeister Markus Haxter
17:15		
17:30	GENUSS.nrw: Feines aus der Kornbrennerei Gespräch und Verkostung mit Daniela Böckenhoff (Kornbrennerei Böckenhoff, Genussregion Niederrhein)	
17:45		AUFTRITT.nrw: Lotte bringt die NRW-Halle in Schwung Bühnenshow des Maskottchens der Landesvereinigung Milchwirtschaft NRW
18:00		
18:15		
18:30		
18:45		
19:00		

Gutes und Nachhaltiges aus Nordrhein-Westfalen

Entwurf 07, Stand: 17.01.2018

IGW **2018**
19.-28. Januar
NRW
Halle 5.2a



	Donnerstag, 25. Januar 2018	Freitag, 26. Januar 2018
10:30	KLASSE.nrw: Bunt und gesund: Der leckere Start in den Tag! Frühstücksaktion für Schulklassen mit Küchenmeister Markus Haxter	KLASSE.nrw: Bunt und gesund: Der leckere Start in den Tag! Frühstücksaktion für Schulklassen mit Küchenmeister Markus Haxter
10:45		
11:00	TALK.nrw: Eine Kräutergärtnerei vom Niederrhein stellt sich vor Gespräch m. Ute Schenkendorf (Gärtn. Schenkend., Genussregion Niederrhein)	
11:15		HANDWERK.nrw: Schönes aus Wolle – Von der Faser zum Faden Spinnen und filzen mit Ute Sprock und weiteren Akteuren (Stockumer Wollwerkstatt, LEADER-Region Lippe-Issel-Niederrhein)
11:30	KOCHSHOW.nrw: Bäuerliche Kochkunst Kochshow des LandFrauen Service (Genussregion OWL) und Küchenmeister Markus Haxter	
11:45		
12:00		WORKSHOP.nrw: Reinigende Pflege für Gärtner*innen Hände – Schnell und einfach selbst gemacht! Workshop und Gespräch mit Umweltpädagogin Stefanie Horn (NUA)
12:15	QUIZ.nrw: Glücksrad mit Wald und Holz NRW Quiz mit Försterin Julia Böning (Wald und Holz NRW)	
12:30		
12:45	GENUSS.nrw: "Mischen is possible" – Kanne Brottrunk als leckeres Mischgetränk	KOCHSHOW.nrw: Herstellung von Rüben und Apfelkraut Kochshow mit Barbara Koppers-Janßen (Krautfabrik Koppers, Genussregion Niederrhein) und Küchenmeister Markus Haxter
13:00	Gespräch und Verkostung mit Dr. Jürgen Neuhaus (Kanne Brottrunk) und Küchenmeister Markus Haxter	
13:15		
13:30	GASTMENÜ.nrw: Kochen mit Westfälischem Pumpernickel Kochshow mit Magdalena und Wolfgang Grabitz (Wildkulinarik, Ernährung NRW)	QUIZ.nrw: Glücksrad mit Wald und Holz NRW Quiz mit Förster Jens Nier (Wald und Holz NRW)
13:45		
14:00		KOCHSHOW.nrw: Vom Feinsten Kochshow und Gespräch zum Thema regionale Vermarktung und kurze Transportwege in OWL mit Tobias Wierutsch (ROKO Feinkost), Harry Rötter (direkt frischer, Genussregion OWL) und Küchenchef Markus Haxter
14:15		
14:30	AUFTRITT.nrw: Lotte bringt die NRW-Halle in Schwung Bühnenshow des Maskottchens der Landesvereinigung Milchwirtschaft NRW	
14:45		GENUSS.nrw: Einzigartige Tradition – Biergenuss in NRW Bierspezialitäten aus NRW, Gespräch und Verkostung mit Torsten Henkels (Erzquell Brauerei)
15:00	CHALLENGE.nrw: Die Apfeluhr Blind-Verkostung verschiedener Apfelsorten und Gespräch mit Xenia Scherz und Barbara Bouillon (Biologische Station im Rhein-Sieg-Kreis)	AUFTRITT.nrw: Lotte bringt die NRW-Halle in Schwung Bühnenshow des Maskottchens der Landesvereinigung Milchwirtschaft NRW
15:15		
15:30		
15:45	WORKSHOP.nrw: Veredelung von Obstbäumen Workshop mit Xenia Scherz und Barbara Bouillon (Biologische Station im Rhein-Sieg-Kreis)	KOCHSHOW.nrw: Spezialitäten vom Büffelhof Kochshow und Gespräch mit Silvia Mölders (Büffelhof Kragemann, Genussregion Niederrhein) und Showkoch Markus Haxter
16:00		
16:15		
16:30	TALK.nrw: Steuerkanzlei Steger (Agrobusiness Niederrhein)	HANDWERK.nrw: Schönes aus Wolle – Von der Faser zum Faden Spinnen und filzen mit Ute Sprock und weiteren Akteuren (Stockumer Wollwerkstatt, LEADER-Region Lippe-Issel-Niederrhein)
16:45		
17:00	QUIZ.nrw: Das große Verbraucherschutzquiz (Abt. Verbraucherschutz, MULNV)	QUIZ.nrw: Das große Verbraucherschutzquiz (Abt. Verbraucherschutz, MULNV)
17:15		
17:30	AUFTRITT.nrw: Lotte bringt die NRW-Halle in Schwung Bühnenshow des Maskottchens der Landesvereinigung Milchwirtschaft NRW	TALK.nrw: Die faire Milch – Bauern und Verbraucher Hand in Hand Gespräch und Milchshake-Verkostung (Faire Milch Grefrath)
17:45		
18:00		GENUSS.nrw: Roggenwhisky und Co. Gespräch und Verkostung mit Albert Arens (Kornbrennerei J. J. Kemper, Ernährung NRW)
18:15		
18:30		AUFTRITT.nrw: "Aber bitte mit Sahne" Sahneschlagwettbewerb des Maskottchens der Landesvereinigung Milchwirtschaft NRW
18:45		
19:00		

Gutes und Nachhaltiges aus Nordrhein-Westfalen

Entwurf 07, Stand: 17.01.2018

IGW **2018**
19.-28. Januar
NRW
Halle 5.2a



	Samstag, 27. Januar 2018	Sonntag, 28. Januar 2018
10:30	FRÜHSTÜCK.nrw: Süß und fruchtig Kochshow und Gespräch mit Anke Kleymann (Wilde Früchte, Genussregion OWL) und Küchenmeister Markus Haxter	FRÜHSTÜCK.nrw: Naturbelassener Tee in Premiumqualität Kochshow mit Annika Dransfeld (Annikas Teezauber, Genussregion OWL) und Showkoch Markus Haxter
10:45		
11:00		AUFTRITT.nrw: Der Fanfarenzug Freckenhorst Blasmusik aus dem Münsterland
11:15	GENUSS.nrw: Mit der Kuh per Du – Bauernkäse vom Hielscher Hof Gespräch und Verkostung mit Landwirt Bernd Hielscher (Ernährung NRW)	
11:30		TALK.nrw: „sternenfair“ – Der sinnvolle Weg für nachhaltige Milcherzeugung Gespräch mit Jakob Niedermaier und Rolf Müller (MEG Rheinland, Ernährung NRW e.V.)
11:45		
12:00	KOCHSHOW.nrw: Kochen mit den Europa Miniköchen (AP: Fr. Schwarz-Schellewald) mit Herrn Haxter	HANDWERK.nrw: Schönes aus Wolle – Von der Faser zum Faden Spinnen und filzen mit Ute Sprock und weiteren Akteuren (Stockumer Wollwerkstatt, LEADER-Region Lippe-Issel-Niederrhein)
12:15		
12:30	AUFTRITT.nrw: "Siene Puttkers" Plattdeutsche Folklore aus der Senne (Genussregion OWL)	
12:45	KOCHSHOW.nrw: Herstellung von Rüben- und Apfelkraut Kochshow mit Barbara Koppers-Janßen (Krautfabrik Koppers, Genussregion Niederrhein) und Küchenmeister Markus Haxter	GASTMENÜ.nrw: Kochen mit regionalen Produkten Kochshow mit Herrn Wilmink (Wilminks Parkhotel, Münsterland e. V.)
13:00		
13:15		
13:30	GASTMENÜ.nrw: Kochen mit regionalen Produkten Kochshow mit Herrn Wilmink (Wilminks Parkhotel, Münsterland e. V.)	
13:45		WORKSHOP.nrw: Kräuterpädagogik – Herstellen von Kräutersalz Mit Kräuterpädagogin Jutta Becker-Ufermann und Messegästen (Appelbongert, Genussregion Niederrhein)
14:00		
14:15	KOCHSHOW.nrw: Westfälische Fruchteküche – Kochen mit Balsamico Kochshow mit Asgard Knehans-Gläser (FruchtFein, Genussregion OWL) und Küchenmeister Markus Haxter	AUFTRITT.nrw: Rock meets Classic reloadet Tanz-Sport-Gruppe Rixdorf des Festkomitee Berliner Karneval e. V.
14:30		
14:45	AUFTRITT.nrw: "Siene Puttkers" Plattdeutsche Folklore aus der Senne (Genussregion OWL)	KOCHSHOW.nrw: Bergisch genießen – Burger Zwieback und Co. Kochshow und Vorstellung von Rezepten mit Konditormeister Dieter Büscher (Burger Zwiebackmanufaktur, Erzquell Brauerei)
15:00	HANDWERK.nrw: Schönes aus Wolle – Von der Faser zum Faden Spinnen und filzen mit Ute Sprock und weiteren Akteuren (Stockumer Wollwerkstatt, LEADER-Region Lippe-Issel-Niederrhein)	AUFTRITT.nrw: Alaa! Karnevalsstimmung mit THE CHAMP'S aus Berlin
15:15		
15:30		
15:45	TALK.nrw: „sternenfair“ – Der sinnvolle Weg für nachhaltige Milcherzeugung Gespräch mit Jakob Niedermaier und Rolf Müller (MEG Rheinland, Ernährung NRW e.V.)	
16:00		
16:15	KOCHSHOW.nrw: Bergisch genießen – Burger Zwieback und Co. Kochshow und Vorstellung von Rezepten mit Konditormeister Dieter Büscher (Burger Zwiebackmanufaktur, Erzquell Brauerei)	
16:30		
16:45	TALK.nrw: Vistraco Management Systems (Agrobusiness Niederrhein)	
17:00		
17:15	AUFTRITT.nrw: "Siene Puttkers" Plattdeutsche Folklore aus der Senne (Genussregion OWL)	
17:30		
17:45		
18:00		
18:15		
18:30		
18:45		
19:00		