



Presse-Info 4/23

04. Februar 2023

Bischofstraße 85
47809 Krefeld

Telefon: 0 21 51-41 11-400
Telefax: 0 21 51-41 11-499
info@milch-nrw.de

www.milch-nrw.de

IGW 2023 – LV Milch NRW punktet in der Länderhalle

Endlich wieder viele gute Gespräche, interessiertes Publikum und Netzwerken in alle Richtungen

Krefeld, 04.02.2023, Nach zwei Jahren Messepause fand jetzt die Internationale Grüne Woche wieder live in Berlin statt. Mit über 300.000 begeisterten Besuchern und Besucherinnen ziehen die Aussteller in der NRW-Länderhalle abschließend eine positive Bilanz.

NRW-Landwirtschaftsministerin Silke Gorißen würdigte die Projektarbeit mit ihrem Besuch am Stand der LV Milch und versprach konstruktiven Dialog. Darüber hinaus stand das Team der LV Milch NRW in der Halle 5.2 a zu aktuellen Themen der Milchwirtschaft im Austausch mit zahlreichen politischen Vertreterinnen und Vertretern und überzeugte Verbraucherinnen und Verbraucher von den regional erzeugten Genussprodukten Milch und Käse.

Der IGW-Auftritt der LV Milch NRW in Zahlen

Am Stand wurden im Rahmen des Projektes Käsekompass 700 Käsewaffeln gebacken und die Besucherinnen und Besucher erlebten, wie sie mit einfachen Rezepten Milch und Käse genießen können. Über 20 Kilo NRW-Käsespezialitäten wurden als Käsehäppchen verteilt und Messebesucherinnen und Besucher damit über die Käse-Vielfalt aus NRW und das Informationsportal Käsekompass NRW informiert, über das jeder ganz einfach online Hofkäseriesen in ganz NRW entdecken kann.

Für das Projekt Stadt.Land.Milch. wurden 500 Liter Orangen-Lassi zubereitet, in Probierportionen verteilt und Verbraucherinnen und Verbraucher über Milch und Milchprodukte aus NRW informiert. Drei Bühnenslots auf der NRW-Kochbühne boten Gelegenheit über den variationsreichen Einsatz von Milch und Milchprodukten in der Küche sowie Regionalität, Saisonalität und vor allem über kreative Resteküche aufzuklären.

Milch-Maskottchen Lotte tanzte während der zehn Messetage jeden Nachmittag – insgesamt hat sie über 80 Stunden die NRW-Bühne gerockt.

Schüler und Schülerinnen haben täglich frische Pfannkuchen mit Milch, Eiern und Mehl gebacken, leckere Frischkäse-Zebrabrote zubereitet und Butter geschüttelt. Nebenbei haben sie so einiges über Milch und Milchprodukte gelernt sowie die Wertschätzung von regionalen landwirtschaftlichen Erzeugnissen erfahren.

Netzwerken stand insbesondere auch für das Projekt #AusGutemGrundAusNRW auf dem Programm, um für Verbraucherinnen und Verbraucher moderne Landwirtschaft in NRW transparent zu machen. Auch hier konnte die Kooperationsgemeinschaft eine positive Bilanz ziehen. Gemeinsames Fazit: Gerne wieder!

Pressekontakt:

Frank Maurer, Tel.: 02151-4111-410
Leitung
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit