

PRESSEINFORMATION

Forschung für eine nachhaltige Zukunft

Forschungsprojekt NEUE WEGE präsentiert sich auf der Grünen Woche 2026

16. bis 25. Januar 2026: Grüne Woche in Berlin. Eine der weltweit führenden Messen für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau feiert in diesem Jahr 100 jähriges Jubiläum! „Tradition trifft Zukunftsvision“ lautet das Leithema, das sich wie ein roter Faden durch die Messehallen zieht. **Als Teil des Fortschritts präsentiert sich die ökologische Landwirtschaft in der Bio-Halle (22a). Unter dem Motto: „Bio erleben.“** sind Messegäste eingeladen, sich selbst zu überzeugen: ökologische Landwirtschaft ist innovativ, nachhaltig und zukunftsweisend! **Der Stand des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) ergänzt das Motto. Hier heißt es „Bio erleben. Heimat genießen.“** Vorgestellt werden Projekte, die vorbildhaft für eine nachhaltige, regionale Lebensmittelherstellung, Verarbeitung und Vermarktung sind. Unter anderem präsentieren sich Forschungsprojekte, die vom BÖL gefördert werden. Besucherinnen und Besucher aller Altersgruppen erleben praxisnahe Forschung, verständlich vermittelt – mit konkreten Anwendungen im regionalen Ökolandbau und leckeren Kostproben zum Genießen.

Vom 21. bis 25. Januar ist das Leipziger hybride Foodhub Modell NEUE WEGE am BÖL-Stand. NEUE WEGE steht für „Nachhaltige Entwicklung und Ernährungssouveränität: Wertschöpfung durch Gemeinwohl“ und ist ein Gemeinschaftsprojekt der Universität Kassel-Witzenhausen und der ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur in Kooperation mit der Stadt Leipzig. Ziel des Projekts ist es, bio-regionale Wertschöpfungsketten in der Gemeinschaftsgastronomie des Leipziger Raums zu stärken: Regionale Bio-Produkte sollen für Küchen sichtbarer und leichter verfügbar gemacht werden. Mit welchen digitalen Tools und analogen Formaten dies gelingt, erläutern die Projektpartner anschaulich am BÖL-Stand. „Wir moderieren mit passenden Aktivitäten Angebot sowie Nachfrage zugleich und dabei immer mit Küchenblick – zum Beispiel mit begleitender Unterstützung der Küchen bei der Menüplanung“, erklärt Thomas Marbach von der ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur. Ein beliebtes regionales Aktionsgericht ist Unpellkartoffel mit Quark – wie gut das schmeckt, können Messegäste direkt am Stand selbst erleben.

Hinweis: Das Programm für alle Messestage sowie weitere Informationen zum BÖL-Messeauftritt gibt es unter www.biowocde.de. Auf dem Instagram-Kanal @biohoefe und mit den Hashtags #bioerleben, #grünewoche und #grünewoche100 sind alle Interessierten eingeladen, die Aktivitäten in der Bio-Halle per Instagram zu verfolgen, zu teilen und zu kommentieren.

Über die Forschungsförderung des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) wurden mittlerweile über 1.400 praxisorientierte Forschungs- und Entwicklungsvorhaben realisiert. Diese sollen Wissens- und Erfahrungslücken in der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft schließen, ökologische Produktionssysteme weiterentwickeln und damit die Wettbewerbsfähigkeit der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung ökologischer Produkte nachhaltig stärken.

Weitere Informationen: [https://www.oekolandbau.de/forschung/forschung-im-boel/](http://www.oekolandbau.de/forschung/forschung-im-boel/)

Weitere Informationen zum Forschungsprojekt „NEUE WEGE“: [https://www.foodhub-leipzig.de/](http://www.foodhub-leipzig.de/)