Frankfurter Buchmesse: Messe für Leseratten und Gourmets

Mit Schrot&Korn zur Buchmesse

FRANKFURT *Auf der weltgrößten Buchmesse heizen wir den Ofen der Show-Küche an und diskutieren heiße Themen mit Experten.* *Manfred Loosen*

An alle Feinschmecker und Bücherwürmer: Hier gibt es Nachschub für Lesehunger und Wissensdurst! Vom 16.–20. Oktober findet die Frankfurter Buchmesse statt. Wir sind auch vor Ort, und zwar auf der Gourmet Gallery, der internationalen Plattform für Kulinarik und Lifestyle. Ein perfekter Ort für Kochbücher, Essen, Wein und Starköche. Und unsere Kochshow am Samstag, bei der wir das opulenteste Gemüse des Herbstes feiern: reife, runde Kürbisse. Zwei Schrot&Korn-Leserinnen haben ihre liebsten Rezepte mitgebracht – da werden Sie „restlos glücklich". Versprochen!

„Nicht neu, aber immer wichtiger: Mit Aspekten wie Ökologie und Nachhaltigkeit erhält die Ernährung eine politische Dimension." Dieses Motto der Gourmet Gallery unterstreichen unsere Schrot&Korn-Talkrunden am Freitag, 18. Oktober. Um elf Uhr moderiert Joyce Moewius vom Bund für Ökologische Lebensmittelwirtschaft die Diskussion „Ackergifte: Die unsichtbare Gefahr in Apfel, Brot und Bier". Sie will von ihren Gästen wissen, wie schädlich Pestizide für Mensch und Umwelt sind und welche Alternativen es gibt. Ab 14 Uhr geht Stephanie Silber, Chefredakteurin von Schrot&Korn, der Frage nach, wie viel Fleisch die Welt verträgt. Das Thema ihrer Runde: „Täglich Schnitzel? Klimaschutz braucht Klasse statt Masse". Erfahren Sie mehr über unsere Experten auf den folgenden Seiten. Für alle, die nicht persönlich dabei sein können, übertragen wir die Diskussionen. Mehr dazu auf www.schrotundkorn.de/buchmesse2019 >

Eintrittskarten gewinnen!

Wir verlosen **20 Mal** zwei Karten für Freitag oder Samstag auf der Frankfurter Buchmesse. Senden Sie bis **15.09.2019** eine E-Mail (Betreff: ***„Buchmesse Fr."*** oder ***„Buchmesse Sa."***) an **gewinnspiel@schrotundkorn.de** oder schreiben Sie eine Postkarte (Adresse siehe Seite 76). Teilnahmebedingungen siehe Seite 78.

Foto: Peter Hirth/Frankfurter Buchmesse

Reinhild Benning ...

... ist gelernte Landwirtin und arbeitete zunächst ehrenamtlich bei Bio-Bauernverbänden. 2003 kam sie zum BUND, wo sie bis 2015 das Referat Agrarpolitik leitete. Seit vier Jahren setzt sie sich bei Germanwatch für den Wandel in der landwirtschaftlichen Tierhaltung und gegen Antibiotika-Missbrauch im Stall ein. Sie engagiert sich auch bei „Wir haben es satt", organisiert also die jährlichen Demos gegen Agrarindustrie während der Grünen Woche in Berlin mit.

Sarah Wiener ...

... ist als (Fernseh-)Köchin wohl den meisten bekannt. Sie führt ein Restaurant mit ausschließlich regionalen Zulieferern und eine Holzofenbäckerei mit Bio-Backwaren, beteiligt sich an einem Bio-Betrieb auf Gut Kerkow in der Uckermark, ist Botschafterin der UN-Dekade für biologische Vielfalt. Die Sarah Wiener Stiftung hat 2016 eine große praktische Ernährungsinitiative für Kinder gestartet. Seit 2019 ist Sarah Wiener Mitglied des Europäischen Parlaments für die österreichischen Grünen.

Joyce Moewius

Die Pressereferentin vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) moderiert unsere Diskussion „Ackergifte: Die unsichtbare Gefahr in Apfel, Brot und Bier". Mit Professor Johann Zaller und Martin von Mackensen (siehe unten) wird sie darüber reden, welche Pestizide schädlich für Mensch und Umwelt sind, wie sich Verbraucher schützen können und welche Alternativen es gibt, Pflanzen gesund zu erhalten.

Johann Zaller ...

... ist Ökologe und Professor an der Universität für Bodenkultur in Wien. Er hat das Buch „Unser täglich Gift; Pestizide – die unterschätzte Gefahr" geschrieben. Vor der Recherche für das Buch war er davon ausgegangen, dass Pestizide streng getestet und nur im Bedarfsfall eingesetzt werden. „Ein Irrtum", sagt er heute. Johann Zaller ist der perfekte Gesprächspartner für Fragen rund um Pestizide – vom Einsatz auf dem Acker über Nebenwirkungen für Mensch und Umwelt bis hin zu möglichen Alternativen.

Martin von Mackensen

Der Bio-Landwirt und Leiter der Landbauschule Dottenfelderhof in Bad Vilbel ist unser Fachmann für die Praxis. Die Schule bildet seit 45 Jahren Fachkräfte für den biologisch-dynamischen Landbau aus, zeigt Verbrauchern, wie Öko-Landbau funktioniert und engagiert sich in der Bio-Züchtung. Mulchen statt Glyphosat: von Mackensen weiß, vor welchen Herausforderungen Bio-Landwirte stehen und wie sie diese bewältigen – ganz ohne Ackergifte.