

## Grüne Woche: Vom Korn zum Brot des Jahres 2019

### Der i.m.a-Wissenshof präsentiert die Getreide-Wertschöpfungskette

(Berlin, 3. Januar 2019) Das Brotgetreide steht im Mittelpunkt vom i.m.a Wissenshof auf der Internationalen Grünen Woche. Vom 18. bis 27. Januar dreht sich auf dem Messegelände in Berlin alles um Brot und Brötchen. Dazu zeigt der i.m.a e.V. auf seinem Wissenshof unter dem Berliner Funkturm welche Nährstoffe im Getreidekorn enthalten sind, wie aus Getreide Mehl entsteht und wie das Mehl zu Brot verarbeitet wird. Überall kann angepackt und mitgemacht, experimentiert und probiert werden.

Gemeinsam mit den Innungsbäckern vom deutschen Bäckerhandwerk und den Wissenschaftlern vom Grünen Labor Gatersleben wird der gemeinnützige Verein i.m.a – information.medien.agrar e.V. einen lehrreichen **Wissenshof** auf der Internationalen Grünen Woche gestalten. Dort, auf dem Erlebnisbauernhof in Halle 3.2, können große und kleine Besucher an verschiedenen Stationen nachvollziehen, welche Arbeitsschritte notwendig sind, bis unser wichtigstes Grundnahrungsmittel auf dem Teller liegt. An zwei **Getreidetheken** werden neben den bedeutendsten Brotgetreidearten **Weizen und Roggen, Hafer und Dinkel** auch die beiden **Urgetreidearten Einkorn und Emmer** gezeigt. Besucher können sich davon **Proben mitnehmen**.

Bei den Bäckern erklären **Brotprüfer** viele der Unterschiede der mehr als 3.000 Brotsorten, die es in Deutschland gibt. Und in einem **Backbus** können Schulkinder **Brötchen und Brezeln selber backen**. Auf dem i.m.a Wissenshof und in der benachbarten großen gläsernen Backstube werden die Bäcker auch das „**Brot des Jahres 2019**“ präsentieren. So viel darf schon jetzt verraten werden: Es steht in einem sehr engen Bezug zur bäuerlichen Landwirtschaft, die zum Verweilen am i.m.a Stand einlädt. Dort gibt es auch einen unterhaltsamen **QS-Wissenstest zur Aufbewahrung von Lebensmitteln**.

Wissen ist auch bei der Identifizierung einzelner **Bestandteile eines Getreidekorns** gefragt. Wer **experimentieren** möchte, kann versuchen, Inhaltsstoffe eines Getreidekorns wie z.B. Stärke nachzuweisen. Auch die „**Verwandlung**“ von **Haferkörner in Haferflocken** kann ausprobiert werden. Und natürlich lassen sich an der Mehlstation **verschiedene Mehlsorten unterscheiden**.

Auch bei der traditionellen **i.m.a Schülerpressekonferenz am 23. Januar 2019 um 11.00 Uhr** steht das Brot im Mittelpunkt. Zum Thema „**Brot, Brötchen & Co.: Coole Körner und ihr Mehrwert beim Nährwert**“ treffen sich mehr als 300 Schulkinder aus Berlin und Brandenburg, um mit Experten aus Land- und Ernährungswirtschaft sowie dem Bäckerhandwerk zu diskutieren.

---

*Die Partner vom i.m.a e.V. auf der Internationalen Grünen Woche 2017:  
Aktion „Hafer die Alleskörner“,  
Deutscher Imkerbund e.V.,  
Hemme Milch GmbH & Co. Vertriebs KG,  
Verband Deutscher Mühlen e.V.,  
Verein zur Förderung des Schülerlabors „Grünes Labor Gatersleben“ e.V.,  
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.*

---

*Über den i.m.a e.V.:*

*Als gemeinnütziger Verein informieren wir über die Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen, die in der Landwirtschaft tätig sind, und über die Bedeutung der Landwirtschaft für die Gesellschaft. Weil immer mehr Menschen immer seltener Gelegenheit haben, sich selbst ein reales Bild von der Landwirtschaft zu machen, kommt es insbesondere darauf an, bereits Kindern und Jugendlichen durch die Bereitstellung von Lehrmaterialien und mit Hilfe von Pädagogen Einblicke in die heutige Welt der Landwirtschaft zu vermitteln. Die i.m.a-Arbeit wird von den deutschen Bäuerinnen und Bauern getragen und von der Landwirtschaftlichen Rentenbank finanziell gefördert.*

---

Kontakt:

i.m.a – information.medien.agrar e.V.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Bernd Schwintowski

☎ (030) 8105602-0 📠 (030) 8105602-15 ✉ presse@ima-agrar.de 📍 Wilhelmsaue 37 – 10713 Berlin  
www.ima-agrar.de