



Kornkraft Naturkost GmbH • Am Forst 36 • 26197 Großenkneten

Pressemitteilung

23.4.2023

25. Kornkraft Bio-Messe mit Besucherrekord Veranstaltungen für die Gastronomie

Großenkneten-Huntlosen

Am 23.04. fand die 25. Kornkraft-Messe des Bio Großhändlers Kornkraft aus Großenkneten-Huntlosen statt. 90 Aussteller aus Deutschland und Europa stellten über 300 Neuheiten im großen Messezelt vor. Über 600 Fachbesucher*innen nutzten den Tag zum intensiven Austausch und Bestellen. Bei herrlichstem Sommerwetter genossen viele Besucher auch die Pausen bei Kaffee und Kuchen im gemeinsamen Gespräch auf der Messewiese. „Wie immer komme ich auch hierher zu euch nach Huntlosen als Pause aus unserem Ladenalltag. Es ist einfach unser Highlight des Jahres, ein toller Treffpunkt mit alten Bekannten und wie immer bei bestem Sommerwetter,“ so eine Besucherin.

In diesem Jahr gab es neben Produktneuheiten für den Bio-Fachhandel einen weiteren Schwerpunkt der Kornkraft Messe mit der Vorstellung von Produkten in Großbinden für Küchen in der die Außer-Haus-Verpflegung. Spannende Veranstaltungen, Schaukochen; Betriebsrundgang und Expertengespräche rund um Bio machten den Messetag auch für Küchen zu einem gelungenen Messeerlebnis.

Frau Hanisch von Uplus aus Hannover stellte unter dem Titel: „**Bio kann jeder**“ die Kosten einer Umstellung auf Biozutaten und die möglichen ersten Umstellungsschritte vor. Wie problemlos Küchen auf Bio umstellen können erläuterte sie anhand eines digitalen Speiseplans. Beim Schaukochen begeisterten unterschiedlichste Firmen mit interessanten Rezepten und einfachen Zubereitungen Bistros und Küchen.

Mit der Veranstaltung

„2030 – 30% Bio – wie erreichen wir das Ziel?“

setzte Familie Schritt die Messe wie jedes Jahr unter ein politisches Motto.

Jochen Schritt Geschäftsführer von Kornkraft betonte die große Verantwortung der Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion: „Ein Drittel der klimaschädlichen Gase entsteht durch die Nahrungsmittelproduktion.“ Der Bioanbau liefere eine wichtige Antwort auf die Frage, wie wir das 1,5Grad Ziel erreichen können.

Deswegen setzt sich Kornkraft gemeinsam mit lokalen Akteuren dafür ein, dass das Ziel 30% Bio bis 2030 erreicht werden kann. Bio Anbau verbraucht deutlich weniger Energie, weil kein energieintensiver synthetischer Dünger eingesetzt wird und viel weniger Tiere pro Hektar gehalten werden. Zusätzlich ist Bio-Landwirtschaft in der Lage, CO₂ aus der Luft wieder in nützlichen Humus umzuwandeln. Jochen Schritt betonte, wie wichtig es ist, den Absatz der Biolebensmittel mitzudenken, wenn die Bioproduktion ausgebaut wird. „Eine große und einfache Stellschraube ist, alle öffentlichen Küchen in Schulen, Kitas und Behörden auf Bio umzustellen. Hier ist die Politik gefragt entsprechende Regelungen einzuführen.“

Landrat Christian Pundt betonte die Bedeutung von Kornkraft als innovatives und nachhaltiges Wirtschaftsunternehmen im Landkreis Oldenburg und erläuterte die Maßnahmen des Landkreises und die Möglichkeiten der Öko-Modellregion.

Andreas Löloff (Fachreferent für Ökolandbau im niedersächsischen Landwirtschaftsministerium) stellte die Maßnahmen der Landesregierung vor.

„Das Land Niedersachsen und unsere Agrarministerin Miriam Staudte möchten den Öko-Landbau in seiner Entwicklung nachhaltig unterstützen“, erklärte Andreas Löloff, Referent für Ökologischen Landbau im Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML). „Wir streben eine Verdreifachung der Öko-Betriebe bis 2030 auf dann 15 Prozent an; im Koalitionsvertrag haben wir uns daher auf eine Offensive für den Ökolandbau geeinigt. Obwohl Niedersachsen in vielen Marktsegmenten schon vorne liegt, haben wir an anderer Stelle Nachholbedarf. Damit spreche ich vor allem die Stärkung der Nachfrage an, zum Beispiel den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung, wo der Öko-Anteil noch deutlich unter fünf Prozent liegt. Hier muss zukünftig der Schwerpunkt unserer Aktivitäten für mehr Bio liegen – vor diesem Hintergrund ist es sinnvoll, auch die landeseigenen Kantinen schrittweise auf Bio umzustellen.“ Andreas Löloff stellte zusätzlich sehr gute Förderprogramme für die Umstellung von Küchen vor.

Judith Busch (Ernährungsrat Oldenburg) bekräftigte die Forderungen an die Politik, schnelle und entschiedene Vorgaben zur Umsetzung von Bio in der Außer-Haus-Verpflegung zu ergreifen.

Nina Schritt, Geschäftsführerin von Kornkraft freute sich nach der Kornkraft-Messe: „Wir sind überwältigt, von diesen vielen Kunden, die jedes Jahr gerne zu uns kommen! Es ist eine riesengroße Freude zu sehen, wie wir es uns gelingt auf unserer Messe so viele Kunden und Hersteller zu einem Branchentreff im Norden zusammen zu bringen. Der direkte Austausch ist uns allen enorm wichtig. Damit in den Läden, auf den Marktständen, der Kantine oder im Restaurant all die spannenden Geschichten für diese leckeren Bioprodukte erzählt werden können.“

Ein Messeaussteller: „Dieser Messetag war einfach sensationell. Nicht nur vom Besucherandrang her, sondern vor allem auch wegen der familiären Atmosphäre und der begeisternden Stimmung hier.“

Bildmaterial zur freien Verwendung können Sie unter folgendem Link bis zum 01.05.2023 herunterladen:

<https://wetransfer.com/downloads/5c43136ac2d3538693973ff47c424df220230424141434/9899e3>



Abbildung Veranstaltung (2023-04-23-Kk-Hausmesse-11.jpg):
Andreas Löllof (Fachreferent für Ökolandbau im niedersächsischen Landwirtschaftsministerium) stellte auch die Fördermöglichkeiten für Umstellung von Kantinen in Niedersachsen vor



Abbildung – Freigelände (2023-04-23-Kk-Hausmesse-63.jpg)
Bei bestem Wetter traf sich die Biobranche bei Kornkraft in Huntlosen



Abbildung-Messegeschehen Überblick(2023-04-23-Kk-Hausmesse-55.jpg):
Im Messezelt fand ein reger Informationsaustausch statt



Abbildung Showkochen (2023-04-23-Kk-Hausmesse-48.jpg):
Adelheid Birmelein von demeter Felderzeugnisse begeisterte Küchen und Außer-Haus-Verpfleger mit einfach und schnell zuzubereiteten Gerichten



Abbildung 2023-04-23-Kk-Hausmesse-64.jpg:
l'herbivore zeigte wie gut die veganen Produkte, die es auch in Großgebinden gibt, in Küchen schmackhaft zubereitet werden können