



**GRÜNES  
ZENTRUM**

# Faszination Schweizer Kulturpilze

Die Sonderschau im Grünen Zentrum  
vom 26. April bis 5. Mai 2019

**BEA**

**Schweizer  
Bauern**  
Von hier, von Herzen.

 **Champignons  
Suisses**



Schweiz. Natürlich.



# Das Grüne Zentrum und der Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP öffnen die faszinierende Welt der Schweizer Kulturpilze

Tauchen sie ein in die Geheimnisse der Pilzproduktion und geniessen Sie die einmalige Atmosphäre des Grünen Zentrums.



## Themenbereiche

### Einblick in die Produktion

Erleben Sie die moderne Pilzproduktion von heute und verstehen sie wie sie funktioniert. Lernen Sie die verschiedenen Arten in ihrem Wachstum und ihrer Besonderheit kennen.

### Kulinarik / Marktstände

Zahlreiche leckere Pilzprodukte und Produktinnovationen finden Sie am Champignons Suisses Marktstand sowie an den verschiedenen Take-Away Ständen und im Restaurant.

### Degustation

Geniessen Sie die facettenreichen Geschmacksrichtungen jedes einzelnen Kulturpilzes. Sie werden erstaunt sein, wie einzigartig jede Pilzart ist.

### Fun und Activity

Für Klein und Gross, Selfiepoint, malen, Glückspilz – Sie werden begeistert sein!

### Innovationen und Projekte

Informieren Sie sich über die neusten Innovationen der Branche, wie z.B. Champidor, die Schweizer Champignons mit natürlicher Vitamin-D-Anreicherung.



## Geniessen im Grünen Zentrum

Zarte Crêpes, frische Gemüsedips, Pilze in allen Variationen, gluschtige Apfelhüechli, Röstipizza, Hamburger oder doch Fischknusperli? Sie haben die Wahl im Take-Away Bereich, oder machen Sie es sich im «Le Restaurant» gemütlich. Wer Lust auf frische Backwaren hat, schaut am besten in der Schaubäckerei vorbei.

## Beratung und Führungen

Fachpersonen der Branche, freuen sich auf Ihre Fragen und auf persönliche Gespräche.

### Schulklassenführungen

Die Sonderschau eignet sich hervorragend als Schulstunde. Eine Fachperson informiert Schülerinnen und Schüler (Stufen 4.–9. Klasse) über die Schweizer Kulturpilze.

### Anmeldung für Führungen

BERNEXPO AG  
Silvia Bürki  
Tel: 031 340 11 93  
E-Mail: [silvia.buerki@bernexpo.ch](mailto:silvia.buerki@bernexpo.ch)

### Weitere Informationen

[www.grueneszentrum.ch](http://www.grueneszentrum.ch)  
[www.champignons-suisses.ch](http://www.champignons-suisses.ch)



# Themenschau Food Waste

Rund ein Drittel unserer Lebensmittel landet im Abfall, fast die Hälfte davon in privaten Haushalten. Welche ökologischen und wirtschaftlichen Folgen das hat, und was wir dagegen tun können, zeigt die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) zusammen mit foodwaste.ch in der interaktiven Ausstellung im Grünen Zentrum der BEA. Ein Besuch lohnt sich.

## Gemeinsam gegen Verschwendung

Wir alle können lernen, nachhaltig mit Lebensmitteln umzugehen. Die informative und unterhaltsame Ausstellung für die ganze Familie und für Schülerinnen und Schüler ab der 4. Klasse gibt Antworten:

- Wie kaufe ich clever ein?
- Wie mache ich mein Lebensmittel länger haltbar?
- Wie portioniere ich meine Menüs perfekt?
- Wie verwerte ich Essensresten?



## «Restenlos glücklich»

Das kreative Kochbuch der OGG Bern gegen Food Waste steht bereits in fast 4000 Schweizer Haushalten. Neben mehr als 50 alltagstauglichen und leckeren Rezepten zur Restenverwertung von Mirko Buri enthält es spannende Portraits, Warenkunde, Tipps und Infografiken. Das Buch ist am Stand der OGG für nur 30 Franken erhältlich.

Die OGG Bern ist eine Non-Profit-Organisation. Sie bringt Know-how und neue Partner zusammen, um gemeinsam gesellschaftlich relevante Lösungen zu entwickeln und Projekte umzusetzen. Im Vordergrund stehen Ernährung, Boden als Ressource und soziale Dienstleistungen wie das betreute Wohnen in Familien oder Job Caddie. Die OGG bewegt – und das seit ihrer Gründung vor 260 Jahren. Im Zentrum steht der gesunde und zufriedene Mensch.

[www.ogg.ch](http://www.ogg.ch)



Oekonomische  
Gemeinnützige  
Gesellschaft Bern

Der Verein foodwaste.ch ist die unabhängige Schweizer Informations- und Dialogplattform zum Thema Lebensmittelverschwendung. Der 2012 gegründete Verein initiiert und unterstützt Projekte rund ums Thema Food Waste und Wertschätzung von Lebensmitteln, vernetzt Akteure der Lebensmittelkette und liefert Anstösse zu innovativen Lösungsansätzen.

[www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)



*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern