

Betreft Nadere informatie Grüne Woche (voor briefing gedeputeerden)
Van NBTC
Aan Provincies, LNV
Datum 10-1-2024

Samenwerking Ministerie van LNV, Provincies en NBTC op de Internationale Grüne Woche 19-28 januari 2024 Berlijn

Achtergrond

De Internationale Grüne Woche (IGW) is het trefpunt voor de Duitse en internationale landbouw- en agrifoodsector. Op de beurs zijn overheden, bedrijfsleven en consumenten aanwezig. Naast de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit Piet Adema en leden van de Tweede Kamer (commissie LNV) zijn ook gedeputeerden vanuit de provincies aanwezig.

Nederland is jaarlijks vertegenwoordigd met een Nederlands Paviljoen dat wordt gefaciliteerd door het Ministerie van LNV en de RVO. Het centrale thema voor 2024 is 'voedselsystemen van de toekomst' en in samenwerking met provincies, LNV en NBTC geven we hieraan mede invulling met een 'museum van innovatieve streekproducten' onder het motto Land of Future Food. Alle provincies zijn vertegenwoordigd met een innovatief streekproduct aan de hand waarvan we de verbinding leggen met streekbeleving en agrotourisme. Daarbij zal ook een persmoment georganiseerd worden voor Duitse pers en een lunch voor de gedeputeerden onderling.

Thema

Graag willen we de bezoekerseconomie en agrarische sector meer met elkaar verbinden omdat we hier veel kansen zien. De vrijetijdsector kan bijdragen aan de vitaliteit van het landelijk gebied en aan opgaven waar agrariërs momenteel voor staan. Het landelijk gebied heeft potentie om jaarrond waardevol bezoek aan te trekken. Agrotourisme is in opkomst en de behoefte bij de consument aan authentiek, gezond en ambachtelijk geproduceerd eten biedt kansen als het gaat om lokale en regionale (streek)producten. Naast een extra inkomen voor agrariërs biedt het juist ook kansen voor korte(re) ketens, betere verbinding tussen boer en bewoner, groei van het bewustzijn ten aanzien van de herkomst van ons voedsel en een hernieuwde beleving van en waardering voor het platteland en de natuur. Om een duurzame ontwikkeling tot stand te brengen is samenwerking van groot belang. Binnen de sectoren en domeinoverstijgend, maar ook de samenwerking nationaal met regionaal. De IGW biedt een uitstekend platform om aandacht hiervoor te vragen.

Programma vrijdag 19 januari 2024 museumstand Land of Future Food (Hal 18, standnr. 100)

Ca. 8:00 uur Opening van het Nederlands paviljoen door de Nederlandse en Duitse ministers van Landbouw.

Daarna volgt een rondgang van de Minister en zijn gevolg door het Nederlands paviljoen waarbij ook wordt stilgestaan bij ons museum van innovatieve streekproducten.

Tussen 9.00-10.30 uur

(Tijdens rondgang) Opening museumpresentatie Land of Future Food door minister Adema en gedeputeerden. Elke provincie heeft een eigen sokkel met een innovatief streekproduct en uitleg daarover (en een QR link naar holland.com waar ook meer bezoekersinformatie te vinden is over het product en de regio). Er is een kort welkom met uitleg door NBTC, gevolgd door opening/fotomoment: de bedoeling is dat iedere gedeputeerde (of gedeputeerden als er meerdere afgevaardigden per provincie zijn) bij de eigen sokkel staat, de minister zal ook plaatsnemen bij een sokkel en op een teken zullen we aftellen en tegelijk de doeken van de sokkels aftrekken en de streekproducten onthullen en daarmee op de foto gaan (foto komt beschikbaar), Vervolgens neemt Harold Hofstra (Flevoland) kort het woord namens de gedeputeerden. Zo mogelijk zal de minister langs de provincies lopen en kan iedere gedeputeerde een korte toelichting geven (over innovatieve streekproduct of streekbeleving of agrotourisme).

12:15-13:00 Lunch gedeputeerden in Land of Future Food (informele, besloten lunch)
Alle deelnemende gedeputeerden zijn uitgenodigd de lunch bij te wonen, ook NBTC, LNV (o.a. DG Natuur en Visserij Donné Slangen, DG Regieorganisatie Transitie Landelijk Gebied Johan Osinga en plaatsvervangend directeur Europees, Internationaal en Agro-economisch beleid Gerbert van der Wal en LTO (werkgroep multifunctionele landbouw) sluiten aan. Het is een besloten, staande lunch waarbij een selectie van de innovatieve streekproducten uit de vitrines geserveerd zal worden.
Er zal gesproken worden door LNV - Gerbert van der Wal, Harold Hofstra namens de provincies, o.l.v. Anouk van Eekelen (NBTC) en er is uiteraard gelegenheid om met elkaar onderling van gedachten te wisselen.

Verdere activiteiten

- In de middag zal er door NBTC een persmoment georganiseerd worden voor een aantal geselecteerde Duitse culinaire/ reisjournalisten waarbij zij het verhaal van Nederlandse innovatieve streekproducten in combinatie met streekbeleving en agrotourisme te horen krijgen, uitleg krijgen van producenten en kunnen proeven (geen bestuurlijke aanwezigheid nodig).
- In ons Land of Future Food zullen gedurende de dag drie seminars gehouden worden over de eiwittransitie en voedselverspilling, georganiseerd door de eiwitprovincies.
- Op de agro receptie in de middag wordt onder andere een selectie van innovatie streekproducten geserveerd.

Overzicht

Hieronder een overzicht van de innovatieve streekproducten die gepresenteerd worden op de IGW. Via de sokkels krijgen bezoekers een introductie over het product en de regio en door het scannen van een QR-code kunnen zij op een centrale landingspagina op holland.com meer informatie vinden (de online hub wordt momenteel gebouwd).

Provincie	Innovatief ingrediënt / voedselproduct	Korte toelichting
Drenthe	Geerts Best Falafel Mix	Vegan, bron van eiwit en vezels en gemaakt van duurzaam geteelde veldbonen uit het Drentse Zuidwolde.
Flevoland	FlevoVeldboon	Een eiwitrijke, voedzame boon die uitstekend groeit op de typische kleigrond in Flevoland en ook bijdraagt aan de biodiversiteit op het land.
Fryslân	Natuurinclusieve melk	Natuurinclusieve melk waarvan o.a. Kefir en kaas wordt gemaakt Op Greidelân ontwikkelen ze natuurinclusief boeren met een duurzame toekomst
Gelderland	Lekker Lupine	Lupine is een bloeiend en stikstofbindend gewas, dat bijdraagt aan gezonde bodems en meer biodiversiteit op de akkers. En dat levert heerlijk knapperige en eiwitrijke boontjes.
Groningen	de Grunneger Eiwitbal	Een smakelijke, plantaardige variant op de traditionele Hollandse bitterbal. Met duurzaam geteelde veldbonen en aardappelen van het Groningse platteland.
Limburg	LIVAR worst	Acht boerderijen in de provincie die de hele keten van varken tot vleeswaren met liefde en aandacht voor duurzaamheid beheren (Livar kloostervarken).
Noord-Brabant	Frietje precies	Het innovatieve resultaat van een icoon met een rijke Brabantse geschiedenis: de aardappel. Boer Jacob van den Borne teelt zijn duurzame aardappels met precisielandbouw.
Noord-Holland	Broodje karma kebab met EasyQ komkommer	Innovatie van zaadje tot op het bord. Noord-Holland is pionier in voedselzaden. Eén van die zaadjes is uitgegroeid tot de EasyQ Komkommer die samen met lokaal geteelde knolselderij verwerkt is tot Karma Kebab .
Overijssel	Nedersoja yoghurt	Het eerste plantaardige yoghurt alternatief van Nederlandse bodem is gemaakt van soja uit Overijssel door broers Bart en Tom van De Nieuwe Melkboer O.a. ook verpakt en verwerkt in smoothie / <i>am algae</i> .
Utrecht	Kiwi met o.a. kiwijam/kiwiwijn	De rivier de Kromme Rijn heeft gezorgd voor vruchtbare kleibodems. Niet alleen voor appels, peren, pruimen maar zelfs ook voor kiwi's. Boerderij en fruitteiler Nieuw Slagmaat experimenteert hiermee.

Zeeland	Zeeuwsche Zoute	Zeeuwsche Zoute vernieuwt een eeuwenlange traditie met hun lokaal gewonnen zoutvlokken. Puur, gerookt en met zwarte knoflook, zeekraal of wakame. Deze producten leggen ook een relatie met de innovatieve Zeeuwse aquacultuursector, waarin zeewierteelt een belangrijke rol speelt.
Zuid-Holland	Wasabi	Dutch Wasabi ging de uitdaging aan om dit kieskeurige plantje uit Japan te telen. Nu telen ze ook andere Japanse producten als myoga, shiso en gember

Land of Future Food

Willkommen in den Niederlanden

Die Niederlande sind das Land der nachhaltigen und wegweisenden Lebensmittel. Das überrascht nicht, denn Innovation und Zusammenarbeit liegen seit jeher in unseren Genen. Unsere fruchtbaren Böden bilden die perfekte Grundlage für eine nachhaltige Zukunft. Für eine gesunde Ernährung.

Jede Region in den Niederlanden produziert eigene innovative Lebensmittel, die die Landschaft und Geschichte der Region widerspiegeln. Erfahre mehr über die ländlichen Niederlande und begib dich auf eine kulinarische Rundreise durch unsere 12 Provinzen. Das sind die Niederlande, Land of Future Food.



Klaarin den
QR code für
mehr Inspiration

NL Niederlande

