

12. Medieninformation, Bern, 26.April 2006

BEA/PFERD

55. Ausstellung für Gewerbe, Landwirtschaft und Industrie

Grösste Publikumsmesse im Espace Mittelland

BEA bern expo AG

Freitag, 28. April – Sonntag, 7. Mai 2006

Täglich 09.00 bis 18.00 Uhr

Degustation von 10.30 bis 19.30 Uhr (letzter Tag bis 18.00 Uhr)

Es grünt und blüht

Die BEA/PFERD lässt ihre Hallen erblühen. In der „Blühenden Halle, im letzten Jahr neu lanciert, spriessen die üppigsten Formen und Farben. Verführerische Düfte, farbenfrohe Gestaltung und leckere Degustationen erwarten die Besucher im beliebten „Grünen Zentrum“. In diesem Jahr mit einer Sonderschau zum Thema Getreide und Brot.

Ein Meer von fein duftenden Blüten, farbenprächtige Gärten und viele Infos und aktuelle Trends – das erleben Sie in der „Blühenden Halle“. Kunstvoll mit Rosen, Orchideen und Begonien geschmückte Tunnels aus Baum- und Astwerk locken zum Flanieren. Diese Ast- und Blütenkreationen mit rund 1'200 Orchideen und 10'000 Rosenknöpfen, gestaltet vom berühmten Berner Floristen Christiaan Maarsen, lassen die Herzen der Besucherinnen und Besucher höher schlagen. Einmalig ist eine grosse mit St. Paulienblüten überzogene Kugel im Zentrum dieser farbigen Installation. Die Mitinitianten der „Blühenden Halle“, die regionalen Gärtnermeister-Vereine und die Stadtgärtnerei Bern, geben mit farbenprächtigen Blumentürmen und mit kunstvoll angeordneten Gärten wertvolle Impulse zu einer kreativen Gartengestaltung.

Sonderschau „Kreisläufe im Garten“

Ein besonderes Augenmerk gilt der Sonderschau „Kreisläufe im Garten“ des Garten- und Kompostforums des Kantons Bern. Hier können Sie eintauchen in einen gestalteten Garten mit Blumen im Rasen, einheimischen Sträuchern und Bäumen und wasserdurchlässigen Belägen. Sie führt durch die reiche Welt der Schmetterlinge, wo neben lebenden und frei fliegenden Faltern auch Präparate vieler einheimischer Arten zu bewundern sind.

Kompost und Boden als Erlebnis

Im Bereich Verarbeitung von Küchen- und Gartenabfällen zeigt ein neues Ausstellungsmodul neben der Kompostierung im Garten, im Kompostierwerk oder beim Bauer am Feldrand auch die Vergärung zu Biogas. Eindrücklich sind zudem die zahlreichen Kompostlebewesen, welche unter dem Binokular zu beobachten sind. Die Sonderschau erzählt auch von den Geheimnissen des Bodens, vom Wachstum verschiedener Pflanzenwurzeln im Boden, von der Tätigkeit und Bedeutung der Regenwürmer sowie von der Entstehung von Bodenerosion und Tipps zur Verhinderung.

Sonderschau „Erlebnis Brot“ im Grünen Zentrum

Lassen Sie sich überraschen, informieren, verführen – das Grüne Zentrum präsentiert die reiche Palette einheimischer Nahrungsmittel. Die farbenfrohe Naturschau gibt Einblick in die Arbeit der Bauern bei der Produktion von Nahrungsmitteln und in deren Verarbeitung durch spezialisierte Betriebe zu küchen- und essfertigen Lebensmitteln von hoher Qualität. An Verpflegungsständen und im "Le Restaurant" können Sie sich davon überzeugen, dass Qualität und Geschmack unserer Produkte stimmen.

Im Mittelpunkt steht dieses Jahr die Sonderschau „Erlebnis Brot“. Mit vielen Details führt sie durch die reiche Welt des Getreides. Einzigartig ist die Präsentation aller in der Schweiz angebauten Getreidearten und die Züchtung neuer Sorten und deren Vermehrung auf Schweizer Bauernhöfen zu Saatgut. Der Getreideweg gibt zudem Einblick in die Arbeit der Bauern von der Saat bis zur Ernte und in die Bedeutung des Getreides als Lebensraum für Feldlerchen.

200 verschiedene Schweizerbrote

Die Ausstellung erzählt vom Mahlen der Getreidekörner zu verschiedenen Mehlsorten. Sie zeigt eine wasserbetriebene Mühle sowie ein Modell der Flühlenmühle aus Mühleberg. In der Schaubäckerei kann man die Produktion von Brot mitverfolgen und als Höhepunkt sind erstmals 200 verschiedene Brote schwimmend auf einem Fluss zu bewundern.

Jugendliche gestalten mit

Als Novum im Grünen Zentrum gestalten drei Schulklassen Ausstellungsobjekte und stellen darin ihren eigenen Bezug zu Brot her. Jugendliche erzählen in einem Film ihre Brot-Geschichten. Besondere Bilder zeigen den Zusammenhang zwischen Brot und unseren Sinnesorganen und ein Kubus aus Würfeln spannt den Bogen vom Getreide über verschiedene Mehllarten hin zum Brot.

Weitere Informationen und Fotos:

Büro naturnah, Hansjürg Hörler, Thun, Tel. 033 222 87 25; hoerler@naturnah.ch

www.grueneszentrum.ch oder www.naturnah.ch

Bildmaterial zum Downloaden finden Sie auf www.beapferd.ch unter „Medieninfos“

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:
Mediendienst BEA/PFERD, BEA bern expo AG,
Tel.: +41 (0)31 340 11 50, E-Mail: moratti.sharon@beaexpo.ch

Internet: www.beaexpo.ch, www.messen.com, www.beanights.ch