

Datum: 28. April 2019 Technologie: Handel / Marketing / Vertrieb

BEA 2019: Pferde, Kühe, Pilze und Hanf

950 Aussteller der Berner Frühjahrsmesse BEA, zeigen eine Fülle an Produkten, Dienstleistungen und Forschung. Die Uni Bern feiert das Mondlande-Jubiläum, Landwirtschaft und Lebensmittelhersteller lassen Einblicke zu und lassen Trendprodukte wie Pilze oder Hanf hochleben.

von hps



Genuss und Tradition werden an der BEA gross geschrieben.



Adrian Affolter ist seit dem 1. Oktober neuer Bereichsleiter der Frühlingsmesse BEA in Bern. Er war zuvor 7 Jahre beim Berner Bauernverband, bei der Haco und beim Fruchtsafthersteller Ramseier aktiv.



...mit der Sonderschau der Pilzproduktion.



...und Ben Arn will das Image von Hanf verbessern.



Web Ansicht



Die Uni Bern lanciert an der BEA die Festivitäten rund um das 50 Jahre-Jubiläum der Mondlandung.

Steht die 66. Ausgabe der BEA unter einem schlechten Stern, oder schon eher einem «Unglücks-Mond»? Kurz vor der Eröffnung der Berner Frühjahrsmesse, riss ein Föhnsturm das riesige Plakat des Mondes, der an der Westseite des Bernexpo-Gebäudes hing, herunter. Adrian Zehnder, Mediensprecher des Berner Ausstellers, konnte den Medienleuten anlässlich des Vormesse-Rundganges versichern, dass der Mond zur Eröffnung am Freitag, 26. April wieder hängt. Mit dem riesigen Mondbild wollen die Macher der BEA auf die Mondlandung, die vor 50 Jahren stattfand, hinweisen. Dabei habe Bern gar keine so schlechte Rolle gespielt, sagte Brigit Bucher von der Uni Bern. Denn die Uni trug als einziges nicht amerikanisches Land, zum Gelingen der Mondexpedition der Apollo 11-Sonde bei. Konkret entrollte der «zweite» Mann auf dem Mond, Edwin «Buzz» Aldrin das Sonnenwindsegel der Universität Bern und stellte es auf der Mondoberfläche auf – noch vor der amerikanischen Flagge. Mit der Sonderschau lanciert die Uni an der Messe das «Wissenschaftsfest», welches im Juni anlässlich des 50 Jahre-Jubiläums stattfinden soll.

Pilze...

Traditionellerweise geht es an der BEA aber im Besonderen auch immer ums Essen. Unter den 950 Ausstellern der BEA, sind Anbieter, die von Spargeln bis zu Fischspezialitäten alles anbieten, was Liebhaber von regionalen Spezialitäten begehren. Zum Beispiel im traditionellen «grünen Zentrum», wo die Landwirtschaft ihre Produkte – von der Scholle bis zur Theke – im besten Licht präsentiert. An der diesjährigen Messe haben die Pilzproduzenten das Wort. Deren Sekretär, Fritz Burkhalter, erklärte im Vorfeld der Messe den Medienvertretern, dass sich die Produzenten, komplett im freien Markt behaupten müssten und dass sich die Pilze in ihrem Produktionszyklus, komplett in eine landwirtschaftliche Produktion einfüge, sagte Burkhalter. Das Ausgangsmaterial, worauf die Pilze wachsen ist Stroh, das von der Landwirtschaft stammt und woraus Kompost entsteht, der wiederum in der Landwirtschaft verwendet wird. Pilze seien ein Trendprodukt, sagte Burkhalter, zum Beispiel seien Pilze das einzige Nahrungsmittel, das Vitamin D anreichern könnten. Seit letztem Herbst hat der Verband den Vitamin D-Champignon «Champidor» lanciert. Oder für die Nahrungsmittelindustrie würden Fasern, gewonnen aus Pilzen, viele Möglichkeiten für neue Lebensmittel bieten, sagte Burkhalter. Die Edelpilzproduzenten in der Schweiz würden jährlich 330 Tonnen Pilze, oder einen Drittel des Edelpilzkonsums herstellen, während die sieben Champignonsproduzenten 7000 Tonnen oder rund 70 Prozent des Schweizer Konsums produzieren würden, sagte Burkhalter.



...und Hanf

Auch ein Trendprodukt ist Hanf. Dieser sei während Jahrzehnten wegen seines Gehaltes an Tetrahydrocannabinol (THC), der berauschend wirkt, schlecht gemacht worden sei, sagte Ben Arn vom «Cannabis-Village» der BEA. Dort soll dem Cannabis eine Stimme gegeben werden, wie Arn sagte. Heute bestehe ein Boom zu Hanf mit einem hohen Gehalt an Cannabidiol (CBD), dem Stoff, der beruhigend wirkt. CBD-Hanf-Interessierte sollen gemäss Arn alles erfahren, was es über die vielseitige Heil-, Nutz- und Kulturpflanze zu wissen gebe. Die Highlights die dort stattfinden, sind zum Beispiel das «Joint-Drehen» auf Schnelligkeit oder ein Kurs, wo die Messebesucher selber ein Hanfkissen füllen können.

...Bier

Ein Ort, wo Landwirtschaft und Gastronomie zusammenfinden sollen, ist die Bierbar der Brauerei Felsenau. Dort können Landwirte in einem Speed-Dating, interessierten Gastronomen ihre Produkte- oder Dienstleistungen vorstellen können.

...und Käse

Käse darf selbstverständlich nicht fehlen. Lokale Käsereien präsentieren ihre Spezialitäten in der Halle 4 und der Gemeinschaftsstand der Switzerland Cheese Marketing (SCM) und der AOP-IGP Vereinigung lädt in der Halle 2 zu einer kulinarischen Reise quer durch die Schweiz ein. Im traditionellen grünen Zentrum, lässt sich der Anbau auf dem Bauernhof über die Verarbeitung zu Lebensmitteln, bis hin zum Geniessen köstlicher Snacks und Menüs, verfolgen. Die Ausstellung soll gemäss Messeleitung die Sinne anregen und sei Treffpunkt für Familien.

In der Showküche werden beim «Live-Cooking» leckere Gerichte gezaubert. Regionales und Währschaftes werden beim Schaukochen auf den Teller gezaubert. Messebesucher können bei Kochkursen mitmachen und lernen, wie vielseitig zum Beispiel Wildkräuter in der Küche eingesetzt werden können. Im grösseren Stil geht es beim Showkochen der Schweizer Armee zu uns her. Die Küchenchefs der Armee geben einen Einblick, wie und mit welchen Rezepten täglich mehrere Tausend Soldatinnen und Soldaten bekocht werden.

Nicht zuletzt machen auch rund 500 Pferde an der Messe mit. Die Ausstellung «Pferd», die seit Jahren zusammen mit der BEA stattfindet, feiert ihr 30-jähriges Jubiläum.

Ein Höhepunkt am Eröffnungstag war auch die Übergabe von 2 Glücksschweinen an die Sportchefs der beiden Berner Sportclubs SCB und BSC YB. Diese wurden im Frühjahr 2019 in der gleichen Woche erstmals seit 60 Jahren wieder beide Schweizer Meister und machten so Bern zur Schweizer-Doppel-Meister-Hauptstadt, wie Stadtpräsident Alec von Grafenried in einer Mitteilung betonte.

BEA Bern expo