

WELT RETTEN JETZT! Öko-Vegan-Messe in Köln

geschrieben von Andreas | 17. März 2023



Neue Location: Die VEGGIENALE & FAIRGOODS findet am 22./23. April erstmals in der Motorworld Köln-Rheinland statt

Berlin/Köln. Die VEGGIENALE & FAIRGOODS – Messe für pflanzlichen Lebensstil und ökologische Nachhaltigkeit kommt wieder nach Köln. Dieses Mal am 22./23. April 2023 in die neue Location Motorworld Köln-Rheinland, Butzweilerstraße 35-39, 50829 Köln.

Auf dem Marktplatz laden rund 60 Aussteller zum Probieren, Verkosten und Kaufen ein. Das Spektrum reicht u.a. von Bio-Food, Upcycling, Fairtrade, nachhaltigen Geldanlagen bis hin zu ethisch-korrekt Mode und Angeboten zur pflanzenbasierten, gesunden Ernährungs- und Lebensweise. „Information und Aufklärung stehen dabei im Vordergrund“, sagt Daniel Sechert vom Berliner Veranstalter ECOVENTA. Daher sind nicht nur „eingefleischte“ Veganer und „Ökos“ eingeladen, sondern auch die Menschen, die Nachhaltigkeit und Fleischverzicht im Alltag bisher eher als nachteiligen Kompromiss sehen.

Im Rahmenprogramm gibt es Vorträge und Workshops. Ein Highlight ist der Auftritt von Kochbuch-Autor und Raw-Chef Boris Lauser („Go raw, be alive!“). Zudem ist ein extra Kinderprogramm mit Bastelworkshops und Puppentheater an beiden Tagen vorgesehen. Das (vorläufige) Messeprogramm ist online auf <https://veggienale.de/besuchen/koeln-2023> veröffentlicht.

Alle Programmpunkte sind kostenfrei und im Eintrittspreis bereits enthalten. Der Eintritt kostet 10,00 EUR an den Tageskassen (8,00 EUR ermäßigt), im Online-Vorverkauf unter <https://veggienale.de/tickets> gibt es Tickets bereits ab 7,00 EUR. Kinder haben freien Eintritt.

Die Öffnungszeiten sind Samstag 10.00 bis 18.00 Uhr und Sonntag 11.00 bis 18.00 Uhr. Die jeweils ersten 333 Tagesgäste erhalten kostenfreie Goodiebags.

Alle weiteren Infos gibt es auf www.veggienale.de.

Save-the-Dates!

Veggienale & FairGoods – Die Öko-Vegan-Messe.

Termine 2023:

Berlin am 21./22. Januar

Köln am 22./23. April

München am 29./30. April

Region Stuttgart am 16./17. September

Frankfurt am 23./24. September

Konstanz am 7./8. Oktober

Münster am 4./5. November

Berlin am 18./19. November

www.veggienale.de

ECOVENTA GmbH

Agentur für ökologische Veranstaltungen

Heinrich-Roller-Str. 13

10405 Berlin

Büro: Palisadenstr. 40, 10243 Berlin

Telefon 030 555 775 201

Fax 030 555 775 209

„Öko meets vegan“ im Kölner Dock.One | FairGoods – Deine Messe für nachhaltigen Lebensstil und Veggienale – Deine Messe für pflanzlichen Lebensstil laden am 28. und 29. April 2018 ein

geschrieben von Andreas | 17. März 2023
„Öko meets vegan“ im Kölner Dock.One

FairGoods – Deine Messe für nachhaltigen Lebensstil und Veggienale – Deine Messe für pflanzlichen Lebensstil laden am 28. und 29. April 2018 ein

Berlin/Köln. Seit 2015 touren die Veranstalter der Berliner Agentur ECOVENTA durch Deutschland und werben mit den Events „FairGoods“ und „Veggienale“ für einen nachhaltigeren Konsumalltag im Idealfall frei von tierischen Produkten. Das vierte Mal macht das deutschlandweit einzigartige Konzept unter dem Motto „Öko meets vegan“ halt in der Domstadt, konkret in der Location New Yorker Dock.One, Hafenstr. 1.

„Auf dem Marktplatz werden über 60 Aussteller dabei sein“, kündigt Gründer und Geschäftsführer Daniel Sechert an. Das

Spektrum reicht u.a. von Bio-vegan-Food, Ökostrom, Fairtrade-Artikeln, Umwelt-Comics, nachhaltige Geldanlagen, Taschen aus Kork, Bücher aus Graspapier, Naturkosmetik bis hin zu Angeboten zur pflanzenbasierten, gesunden Ernährungs- und Lebensweise. Es darf vor allem viel verkostet werden! „Wir wollen informieren, aufklären und inspirieren – vor allem aber zeigen, dass Nachhaltigkeit im Alltag und Vegan leben kein Kompromiss sondern mehr Lebensqualität bedeuten kann“, so Sechert. Dazu soll auch das umfangreiche Rahmenprogramm mit 30 verschiedenen Programmpunkten beitragen wie etwa Rohkost-Zubereitungsshows, interaktive Fachvorträge, Workshops zum Mitmachen und Aktionen für Kinder wie z.B. Theateraufführungen und Bastelworkshops.

Ein Highlight ist die Filmvorführung „Free Lunch Society – Komm Komm Grundeinkommen“ am Samstagabend um 19.00 Uhr. Weiter wird über „Cultered Meat“ diskutiert und debattiert mit der Fragestellung „Ist Laborfleisch ethisch vertretbar?“ (Podiumsdiskussion am Sonntag 15.30 Uhr). Spannend und informativ sind die Vorträge von Niko Rittenau, Koch und Ernährungsberater für pflanzliche Küche, der kurz vor seiner bevorstehenden Buchveröffentlichung („Vegan Klischee adé“ ab Sommer erhältlich) noch einmal Station in der Rheinmetropole macht.

Das vollständige Programm ist abrufbar unter den Links

<https://fairgoods.info/besuchen/koeln>

https://veggienale.de/nachste_termine/koeln-2018.

Die Öffnungszeiten sind Samstag 28. April 2018 von 13.00 bis 19.00 Uhr und Sonntag 29. April 2018 von 11.00 bis 18.00 Uhr. Der Eintritt kostet 10,00 EUR, ermäßigt 8,00 EUR an der Tageskasse.

Tickets gibt es auch und vergünstigt im Online-Vorverkauf ab 7,00 EUR. Kinder und Jugendliche bis 17 Jahre haben freien Eintritt.

Noch ein Tipp: Zeitig vor Ort sein lohnt sich, denn die ersten

250 Tagesgäste erhalten jeweils ein gratis Goodiebag prall gefüllt mit Fachmagazinen, Snacks, Produktproben und Gutscheinen – solange der Vorrat reicht.

Alle weiteren Infos sind online veröffentlicht unter www.veggienale.de und www.fairgoods.info.

Internet:

<http://www.fairgoods.info>

<http://www.veggienale.de>

Ticket-Links:

<http://fairgoods.info/tickets>

<https://veggienale.de/tickets>

Ansprechpartner Medien:

Daniel Sechert // Telefon (030) 555 775 201 // Mobil 0151 57338640

Bildmaterial und Logos können unter presse@ecoventa.de angefordert werden.

Veröffentlichung frei. Wir freuen uns über Belegexemplare.

Veranstalter:

ECOVENTA GmbH – Agentur für ökologische Veranstaltungen

Heinrich-Roller-Str. 13 // 10405 Berlin

**GRÜNE HELDEN FÖRDERPREIS 2018 FÜR ÖKO-SOZIALE UNTERNEHMUNGEN,
GEMEINWOHLFÖRDERNDE GESCHÄFTSMODELLE UND HERZBLUTPROJEKTE**

Infos auf <http://award.gruenehelden.de/>

Save-the-Dates!

FairGoods Deine Messe für nachhaltigen Lebensstil

Veggienale Deine Messe für pflanzlichen Lebensstil

Hannover 10./11. März 2018*

Münster 24./25. März 2018 NEU!

Nürnberg 14./15. April 2018

Köln 28./29. April 2018

Hamburg 22./23. September 2018*

Bremen 29./30. September 2018 NEU!

Bodensee 13./14. Oktober 2018 NEU!

Frankfurt 27./28. Oktober 2018 NEU!

*in Kooperation mit Messe Grünes Geld

www.fairgoods.info

www.veggienale.de

Neu: JobNatur Deine Karriere für Umweltschutz & Nachhaltigkeit

Hamburg 22./23. September 2018

Mehr Infos auf www.jobnatur.de

ECOVENTA GmbH

Agentur für ökologische Veranstaltungen

Heinrich-Roller-Str. 13

10405 Berlin

neues Büro: Palisadenstr. 40, 10243 Berlin

Telefon 030 555 775 201

Mobil 0151 57338640

Fax 030 555 775 209

www.ecoventa.de

sechert@ecoventa.de

Bioweinverkostung Stadt | Land | WEIN in Köln: 30 Bioweingüter in den Kunsträumen der Michael-Horbach-Stiftung

geschrieben von Andreas | 17. März 2023

PRESSEMITTEILUNG

Oppenheim, 23.11.2017. Bioweinverkostung Stadt | Land | WEIN am 19. November 2017 zum ersten Mal in den Räumlichkeiten der Michael-Horbach-Stiftung.

Winzervesper am 18.11.2017 in der TEMMA Filiale in Köln-Braunsfeld fasziniert 25 Gäste.

Das vergangene Wochenende stand in Köln ganz im Zeichen des ökologischen Weinbaus. Zum zweiten Mal veranstaltete ECOVIN, der Bundesverband Ökologischer Weinbau, die Bioweinmesse Stadt | Land | WEIN und das Winzervesper in Köln.

Winzervesper- Essen und Verkosten zwischen Verkaufsregalen

Der Abend des 18.11.2017 stand in der TEMMA Filiale in Köln-Braunsfeld ganz unter dem Motto *Genießen und Verstehen*. Die vier teilnehmenden Bioweingüter Dr. Frey, Mohr-Gutting, Weinreuter und Sturm präsentierten ihr Weine und die Gedanken hinter dem ökologischem Weinbau den 25 weininteressierten Gästen. Die lange Tafel in Mitten der Regale der Weinabteilung lud zu persönlichen Gesprächen mit den Winzerinnen und Winzern ein. Das leibliche Wohl kam mit den Wurst- und Käsespezialitäten aus TEMMAS Deli nicht zu kurz. Ein vollauf gelungener Abend.

Stadt | Land | WEIN – Kunst und Wein ergänzen sich perfekt

Die Räumlichkeiten der Michael-Horbach-Stiftung in der Kölner Südstadt waren in diesem Jahr der Veranstaltungsort der zweiten Stadt | Land | WEIN Verkostung. 30 Bioweingüter zeigten den Gästen über 200 Bioweine vor allem des Jahrgangs 2016. Neben den klassischen Rebsorten konnten auch einige Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten verkostet werden. Besondere Ausbaustile wie der im Trend liegende Naturwein fanden bei den Gästen guten Zuspruch. „Winzer sind auch Künstler und so passt Wein ganz besonders gut in eine Kunstgalerie. Wie bei einer inszenierten Kunstaussstellung konnten die Besucherinnen und Besucher von Weingut zu Weingut wandeln und die mit Liebe gekelterten Weine probieren“, resümiert Andreas Hattemer, Bundesvorsitzender des ECOVIN Verbandes.

Eine große Nachfrage zeigte sich in diesem Jahr nach den zwei kostenlosen Seminaren während der Verkostung. „Die Seminare waren gut besucht, wir merkten, dass das Kölner Publikum nicht nur gerne Biowein trinkt, sondern auch erfahren will wie er an- und ausgebaut wird“ freut sich Sonja Kanthak, Fachreferentin bei ECOVIN und Dozentin der Seminare.

Teilnehmende Weingüter:

Ahr

Ökologisches Weingut Bäcker

Baden

Weingut Dr. Benz Kirchberghof

Weingut Reblandhof

Winzerhof Linder

Weingut Phillipp Rieger

Weingut Zähringer

Mittelrhein

Weingut Sturm

Mosel

Weingut Brohl
Weingut Roman Herzog
Weingut Ernst Hoffmann
Weingut Scholtes
Weingut Dr. Frey

Nahe

Weingut Forster
Weingut im Zwölberich

Pfalz

Weingut Benzinger
Weingut Mohr-Gutting
Weingut Lencer-Löhr

Rheingau

Weingut Karl-Werner Faust
Weingut Mohr

Rheinhessen

Weingut Goldschmidt
Weingut Kronenhof
Wein- und Sektgut Hemer
Weingut Hothum
Weingut Landgraf
Weingut Axel Schmitt
Weingut Seck
Weingut Wedekind

Württemberg

Weingut Halter
Ökoweingut Stutz
Weingut Dietmar und Michaela Weinreuter

Dieses Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

Weitere Informationen und Bildmaterial finden Sie auf unserer Homepage.

Kontakt

Susanne Sommer
Kommunikation und Projekte

Sie erreichen mich üblicherweise Mo.-Do. 8 – 16 Uhr & Fr. 8 – 14 Uhr

ECOVIN
Bundesverband Ökologischer Weinbau
Wormser Str. 162
55276 Oppenheim
T + 49 (0)61 33 16 40 | F + 49 (0)61 33 16 09
s.sommer@ecovin.de

Ökologisch, vegan & fair? Aber bitte mit Spaß! – FairGoods & Veggienale am 18./19. November im Kölner Dock.One

geschrieben von Andreas | 17. März 2023
PRESSEMITTEILUNG

Wie kann ich im Alltag nachhaltig leben und mich vegan und gesund ernähren? Bei der FairGoods und Veggienale dreht sich alles um diese und weitere Fragen zur ökologischen und veganen Lebensweise. Rund 60 Aussteller präsentieren am 18. und 19.

November 2017 im Dock.One, Hafenstr. 1 in Köln Angebote aus den Bereichen Bio-vegan-Food, Upcycling, ethische Finanzen, grüne Mode, alternative Mobilität, Müllvermeidung, erneuerbare Energien, gesunde pflanzliche Ernährung u.v.m. Weiterhin gibt es spannende Vorträge, Workshops, Kochshows und Mitmachaktionen rund um die Themen Nachhaltigkeit und Veganismus.

„Wir wollen zeigen, dass pflanzliche Ernährung Spaß macht, gesund und eben kein Kompromiss ist und dabei die Brücke zu einer allgemein nachhaltigeren Lebensweise schlagen“, sagt Daniel Sechert, Gründer und Geschäftsführer des Veranstalters ECOVENTA. „Schließlich treffen wir jeden Tag Entscheidungen und können so Einfluss nehmen – beim Einkaufen, bei der Mobilität, beim Essen“, so Sechert weiter.

Im [Programm](#) geht es u.a. um den verantwortungsvollen Umgang mit Geld (Podiumsrunde), Zero Waste (Tante Olga Unverpackt-Laden) oder regionale Superfoods (Ernährungscoach Dirk Meyer). Auf den Geschmack kommen sollen die BesucherInnen bei den Rohkost- und Kochshows u.a. mit der Rohkost-Spezialistin Kirstin Knufmann (PureRaw) und der Ökotrophologin Anna-Lena Klapp, die vegane Süßigkeiten-Klassiker zum Selbermachen vorstellt. Ein weiteres Themen-Highlight – weil aktuell stark politisch debattiert, ist der Vortrag zum „Bedingungslosen Grundeinkommen“ von Helwig Fenner (Mein Grundeinkommen e.V.).

Für Kinder gibt es an beiden Tagen Puppentheateraufführungen („Die Karotte der Freundschaft“) und Bastel-Workshops. Das vollständige Programm und alle Aussteller sind auf www.fairgoods.info sowie www.veggienale.de veröffentlicht.

Informationen für Besucher*innen:

Die Öffnungszeiten sind Samstag 18. November und Sonntag 19. November 2017 jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr. Der Eintritt kostet an den Tageskassen 10,00 EUR für Erwachsene, 8,00 EUR ermäßigt.

Im Online-Vorverkauf gibt es die Tickets ab 7,00 EUR. Kinder

bis 14 Jahre haben freien Eintritt.

Alle BesucherInnen erhalten Gutscheine im Wert von rund 50 EUR, die direkt vor Ort bei den Ausstellern eingelöst werden können.

Internet: www.fairgoods.info // www.veggienale.de

Veranstaltungsort:

The New Yorker Dock.One, Hafenstr. 1 / Auenweg, 51063 Köln

Akkreditierungen als Journalist und Medienvertreter unter <https://fairgoods.info/berichten>

Abdruck honorarfrei // Belegexemplar erbeten // Fotos bitte unter presse@ecoventa.de anfordern

Save-the-Dates!

FairGoods Deine Messe für nachhaltigen Lebensstil
Veggieinale Deine Messe für pflanzlichen Lebensstil

Rhein-Main(z) 23. und 24. September 2017

Hamburg 21. und 22. Oktober 2017

Köln 18. und 19. November 2017

Hannover 10./11. März 2018*

Münster 24./25. März 2018 NEU!

Nürnberg 14./15. April 2018

Köln 28./29. April 2018

Hamburg 22./23. September 2018*

Bremen 29./30. September 2018 NEU!

Rhein-Mainz 27./28. Oktober 2018

Bodensee 01./02. Dezember 2018 NEU!

*in Kooperation mit Messe Grünes Geld

Pressekontakt

ECOVENTA GmbH

Agentur für ökologische Veranstaltungen

Daniel Sechert, Gründer und Geschäftsführer
Heinrich-Roller-Str. 13
10405 Berlin

Telefon 030 555 775 201
Mobil 0151 57338640
www.ecoventa.de
presse@ecoventa.de

Kölner Premiere der Bioweinverkostung Stadt | Land | WEIN ein voller Erfolg

geschrieben von Andreas | 17. März 2023
PRESSEMITTEILUNG

Oppenheim, 16.11.2016. Bioweinverkostung Stadt | Land | WEIN am 13.11.2016 mit 29 Weingütern in der Rheinloft Cologne in Köln. 350 Besucherinnen und Besucher kamen, um über 200 Bioweine zu verkosten. Winzervesper am 12.11.2016 in der TEMMA Filiale in Köln-Braunsfeld begeisterte 31 Weininteressierte.

Das vergangene Wochenende stand in Köln ganz im Zeichen des ökologischen Weinbaus. Zum ersten Mal initiierte ECOVIN, der Bundesverband Ökologischer Weinbau, die Bioweinmesse Stadt | Land | WEIN und das Winzervesper in Köln.

Winzervesper- Essen und Verkosten zwischen Verkaufsregalen

Am Abend des 12.11.2016 lud ECOVIN gemeinsam mit TEMMA zu einem Vesper der besonderen Art. Die 31 Gäste hatten umringt von Weinregalen die Gelegenheit Weine der vier Weingüter Castel Peter (Pfalz), Forster (Nahe), Melsheimer (Mosel) und

Riffel (Rheinhessen) in einer gemütlichen Atmosphäre zu verkosten. Dazu servierte das Team von TEMMA Wurst- und Käsespezialitäten.

Stadt | Land | WEIN – stimmungsvolle Weinverkostung

Etwa 350 Besucher, unter ihnen auch Gastronomen und Fachhändler, folgten der Einladung des ECOVIN Verbandes in die Rheinloft Cologne an der Frankenwerft in Köln. Inmitten der beeindruckenden Kulisse konnten die Besucherinnen und Besucher über 200 Bioweine von 29 Weingütern aus 7 deutschen Weinbaugebieten verkosten und die Winzerinnen und Winzer persönlich kennenlernen. „Ein Wahnsinn, wir sind mehr als zufrieden mit unserer Stadt | Land | WEIN Premiere hier in Köln. Wir konnten in der ersten halben Stunde bereits über 100 Besucherinnen und Besucher in dieser tollen Location empfangen. Ein super Publikum!“ bestätigt ECOVIN Bundesvorsitzender Andreas Hattemer.

Während der Verkostung fanden zwei Vorträge zum Thema Ökologischer Weinbau statt. „Die Seminare waren gut besucht, wir merkten, dass das Kölner Publikum nicht nur gerne Biowein trinkt, sondern auch erfahren will wie er an-und ausgebaut wird“ resümiert Sonja Kanthak, Fachreferentin bei ECOVIN und Dozentin der Seminare.

Die Begeisterung der Kölnerinnen und Kölner freute die teilnehmenden Winzerinnen und Winzer: „Wir werden auf jeden Fall im nächsten Jahr wieder in Köln bei Stadt | Land | WEIN dabei sein, wir haben heute viele Stammkunden wiedergetroffen, aber auch neue Kontakte geknüpft“ sagt Simone Gutting vom Weingut Mohr-Gutting.

Glückliche Teilnehmer, glückliche Winzer- Stadt | Land | WEIN Köln, ein Erfolg auf ganzer Linie.

Teilnehmende Weingüter:

Ahr

Bäcker

Baden

Dr. Benz Kirchberghof
Reblandhof
Philipp Rieger

Mosel

Arns und Sohn
Brohl
Christoph Koenen
Dr. Frey
Melsheimer
Scholtes
Staffelter Hof
Karl Weber
Roman Herzog

Nahe

Forster

Pfalz

Bergdolt Klostergut St. Lamprecht
Castel Peter
Mohr-Gutting

Rheinhessen

Goldschmidt
Hemer
Hothum
Kronenhof
Riffel
Seck
Schönhals
Wedekind
Marc Weinreich

Württemberg

Halter

Lauffener Weingärtner
Klopfer

Dieses Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

Die Meldung im pdf-Format sowie Bildmaterial [gibt es auf unserer Homepage](#).

Kontakt

Susanne Sommer
Kommunikation und Projekte

ECOVIN

Bundesverband Ökologischer Weinbau
Wormser Str. 162
55276 Oppenheim
T + 49 (0)61 33 16 40 | F + 49 (0)61 33 16 09
s.sommer@ecovin.de

**„TTIP: Die Freihandelslüge“:
Lesungen und
Podiumsdiskussionen mit Autor
Thilo Bode in Leipzig, Köln,**

München und Berlin sowie interaktive Online-Live- Diskussion

geschrieben von Andreas | 17. März 2023

Berlin, 11. März 2015. Die Debatte über TTIP spitzt sich zu. Gerade erst hatte die Verbraucherorganisation foodwatch eine repräsentative Umfrage veröffentlicht, nach der nur noch 39 Prozent der Bürger das geplante Freihandelsabkommen zwischen EU und USA für eine gute Sache halten, da kündigte Bundeskanzlerin Angela Merkel an: Sie will TTIP in jedem Falle durchsetzen – und zwar noch bis Ende 2015. Das Buch zur Debatte ist seit dem vergangenen Montag im Handel: „Die Freihandelslüge: Warum TTIP nur den Konzernen nützt – und uns allen schadet“ (DVA, 272 Seiten, 14,99 Euro). Darin beschreibt foodwatch-Gründer Thilo Bode verständlich, um was es bei TTIP wirklich geht, warum das Abkommen demokratische Prozesse aushöhlt und wie sehr es die Verbraucher ganz konkret betrifft. Er klärt über die sensiblen Punkte auf, über die die Befürworter nicht offen sprechen.

Bei mehreren Lesungen und Podiumsdiskussionen im März stellt Thilo Bode Buch und Thesen vor. Alle Termine:

Samstag, 14. März, 11 Uhr, Leipzig

- Lesart: live von der Deutschlandradio-Bühne auf der Leipziger Buchmesse (Messe-Allee 1, 04356 Leipzig, Stand 12 in der Glashalle). Diskussion mit der Verlegerin Susanne Schüssler (Verlag Klaus Wagenbach), moderiert von Maike Albath
- Eintritt: Messeeintritt (Online-Tickets unter www.leipziger-buchmesse.de)
- Link zur Veranstaltung: bit.ly/1Bnx20E
- Die Diskussion wird live ins Programm von Deutschlandradio Kultur übertragen

Mittwoch, 18. März, 18 Uhr, Köln

- Gespräch im Rahmen der lit.COLOGNE (MS RheinEnergie/Literaturschiff, Frankenwerft KD-Anleger, Innenstadt, 50667 Köln), moderiert von Joachim Frank
- Eintritt: 15,50-23 Euro im Vorverkauf, 17-25 Euro an der Abendkasse (Tickets vor Ort oder online über bit.ly/1FGdm70)
- Link zur Veranstaltung: bit.ly/1ExKTnt

Donnerstag, 19. März, 20 Uhr, München

- Literaturhaus München (Salvatorplatz 1, 80333 München). Diskussion mit Nikolaus Piper (Süddeutsche Zeitung), moderiert von Ursula Heller (Bayerischer Rundfunk)
- Eintritt: 9 Euro, ermäßigt 7 Euro. Tickets vor Ort oder online über bit.ly/1ExL7Lk
- Link zur Veranstaltung: bit.ly/1vFfhJF

Donnerstag, 26. März, 19.30 Uhr, Berlin

- Stadtbibliothek Berlin-Mitte (Philipp-Schaeffer-Bibliothek, Brunnenstr. 181, 10119 Berlin).
- Vortrag und Publikumsgespräch.
- Eintritt: frei.
- Link zum Veranstaltungsort: bit.ly/1HvyWgs

Freitag, 27. März, 18.30 Uhr, Online-Livestream

- Interaktive Live-Internetdiskussion, moderiert von Sebastian Matthes (Huffington Post).
- Livestream, Vorab-Registrierung und Fragen stellen unter: www.dva.de/online-talk-bode

Link:

Mehr Informationen zum Buch „Die Freihandelslüge“ unter bit.ly/1ze03op

Redaktionelle Hinweise:

0-Töne von Thilo Bode, Bildmaterial, Buchcover etc. zum Download: www.ttip-downloads.foodwatch.de

Pressekontakt:

Martin Rücker,

E-Mail: presse@foodwatch.de,

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90