



Internationale Grüne Woche Genuss oder Überfluss?

Wie geht die IGW mit dem Thema Lebensmittelverschwendung um?

Die Internationale Grüne Woche (IGW) Berlin zählt zu den traditionsreichsten Berliner Messen. Sie ist die weltgrößte Verbraucherschau für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau. Erwartet werden 2019 über 1.600 Aussteller mit mehr als 100.000 Produkten aus Deutschland und der Welt. Neben Repräsentanten der Ernährungswirtschaft, des Groß- und Einzelhandels und der Gastronomie sowie Importeuren für Agrarprodukte sind alle Bundesländer bis auf Bremen, Hamburg und das Saarland mit eigenen Ständen auf der IGW vertreten. Von den gut 1.600 Ausstellern bieten rund 1.000 den Besuchern auch Lebensmittel an. Während der 10 Ausstellungstage mit Publikumsverkehr erwartet die Messe Berlin etwa 400.000 Besucher. Veranstalter der IGW ist die Messe Berlin GmbH.

Die Grüne Woche ist geprägt von Essenständen, die von morgens bis abends allerlei Waren anbieten. Zentrale Fragestellung für den WWF ist, ob und wie das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen von der Messe Berlin GmbH angegangen wird. Die zentralen Fragen an die Messe Berlin GmbH:

- ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen generell ein Thema im Unternehmen/Managementsystem (u.a. auch bei der FRUIT LOGISTICA)?
- gibt es regelmäßige Erfassungen von Lebensmittelabfällen auf Messen?
- welche Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen gibt es und wie wird das Thema an Mitarbeiter, Aussteller oder an die Öffentlichkeit kommuniziert?

Dazu hat der WWF eine Recherche durchgeführt. Darüber hinaus hat der WWF im Rahmen der Recherche das Land Berlin in seiner Rolle als Hauptgesellschafter der Messe Berlin GmbH zum Thema Lebensmittelabfälle auf der IGW befragt. Der WWF hat weitere Bundesländer, die mit eigenen Ausstellungsständen auf der IGW vertreten sind, dazu befragt, wie das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ auf den jeweiligen Ständen der Länder kommuniziert oder auch praktiziert wird.

Messe Berlin GmbH

Die Messe Berlin GmbH ist der Betreiber der Messegelände Berlin ExpoCenter City (Messegelände unter dem Funkturm) sowie Berlin ExpoCenter Airport und gehört mit einem Konzernumsatz von 347 Millionen Euro¹ zu den umsatzstärksten Messegesellschaften weltweit. Mit einer Hallenausstellungsfläche von 170.000 m² und einem Freigelände von 157.000 m² ist die Messe Berlin gemessen an der Ausstellungsfläche die derzeit sechstgrößte Messegesellschaft in Deutschland.² Internationale Leitmessen mit einem hohen Anteil an Gastronomie bzw. Lebensmitteln sind die Internationale Grüne Woche Berlin, die Internationale Tourismus-Börse (ITB) sowie die Fruit Logistica. Die Capital Catering GmbH bewirtschaftet als 100-prozentige Tochter der Messe Berlin das Funkturm-Restaurant, das Palais am Funkturm, den auf dem Messegelände befindlichen City-Cube und bietet bei allen Messen auf dem Messegelände am Funkturm und dem Messegelände Airport in unmittelbarer Nähe zum künftigen Großflughafen Berlin (BER) den Ausstellern einen Cateringservice an.³ Seit 2014 existiert zudem die „Prime Catering Events“, welche auf Anfrage Veranstaltungen außerhalb des Messegeländes betreut und beliefert.⁴

Die Messe Berlin hat bislang kein eigenes Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, weder für die Grüne Woche noch für andere Messen. Die Messe Berlin erfasst und analysiert weder für die IGW noch für andere Messen systematisch, wie viel Lebensmittelabfälle anfallen und welcher Anteil welche Verwertungswege geht, wie z.B. Abgabe an gemeinnützige Organisationen, energetische Entsorgung oder Kompost. Ebenso wird nicht systematisch evaluiert, ob sich die Menge und Art der Abfälle verändert.

Bei Messen wie der Grünen Woche oder auch der Fruit Logistica werden die Aussteller allein über ein Info-Papier „*Organisatorische Termine und Hinweise*“ darauf verwiesen, dass übrig gebliebene Lebensmittel an die Berliner Tafel abgegeben werden können: „*Durch die Initiative der Berliner Tafel e. V. in Zusammenarbeit mit der Messe Berlin GmbH können übrig gebliebene Lebensmittel an Bedürftige gespendet werden. Die Abholung ist erst nach Messeschluss gestattet. Wenden Sie sich direkt an die Berliner Tafel, für die Abholung von Lebensmitteln.*“⁵ Die Abgabe ist freiwillig. Die Aussteller sind darüber hinaus nicht dazu verpflichtet, Angaben über die abgegebenen Lebensmittelreste zu machen. Nach Angaben der Berliner Tafel konnten deren Mitarbeiter im Jahr 2018 während der 10 Messetage insgesamt 12 Tonnen Lebensmittel auf der IGW abholen. Davon allein am letzten Messetag acht Tonnen, an den anderen Tagen durchschnittlich knapp 500 Kilogramm.⁶ In den letzten Jahren konnte laut Senatsverwaltung für Wirtschaft eine kontinuierliche Abnahme bezüglich der Abgabe an die Tafeln festgestellt werden. Dies sei wahrscheinlich zurückzuführen auf einer besseren Kalkulation seitens der Aussteller sowie darauf, dass „Kostproben“ nicht mehr verschenkt, sondern verkauft

¹ https://www.messe-berlin.de/Presse/Pressemitteilungen/News_59013.html?referrer=/de/Presse/Pressemitteilungen/#news-de-59013

² <https://www.auma.de/de/zahlen-und-fakten/branchenkennzahlen>

³ <https://www.capital-catering.de/Portfolio/> (Abruf am 08.01.2019)

⁴ <https://www.capital-catering.de/Portfolio/CateringBerlin/> (Abruf vom 08.01.2019)

⁵ Messe Berlin GmbH, Pressesprecher Herr Rogall, tel. Gespräche am 30.11.18 und am 11.12.18 und Anlage „IGW_Termine_und_Kontakte für IGW Aussteller.pdf“

⁶ Berliner Tafel e.V., tel. Gespräch mit Pressesprecherin Sarah von Larcher am 11.01.2019

werden.⁷Unklar ist aber, wie viel der Lebensmittelabfälle auf der Grünen Woche tatsächlich den Weg zu den Tafeln gefunden haben bzw. wie hoch der Anteil am gesamten Aufkommen an Lebensmittelabfällen war.

Die Tochterfirma „*Capital Catering GmbH*“ hat laut Senatsverwaltung für Wirtschaft bereits Einzelmaßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen integriert, dazu gehört die bedarfsgerechte Planung sowie Weitergabe von Speisen an Mitarbeiter oder gemeinnützige Organisationen, wie z.B. der Berliner Bahnhofsmision. Notwendig wäre auch hier eine systematische Herangehensweise und ein eigenes Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, wie es z.B. das Analyse-Tool von United against Waste e.V. bietet.⁸ Denn gerade in Bezug auf den Außer-Haus-Markt gibt es schon etablierte Analyse-Instrumente sowie zahlreiche Erfahrungen, die den Ursachen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen auf den Grund gehen und Lösungskonzepte anbieten. Nach bisherigen Kenntnissen landen bis zu 35 % der im Außer-Haus-Markt zubereiteten Lebensmittel im Abfall.⁹ Dies führt dazu, dass nach den Privathaushalten der mit Abstand höchste Anteil an Lebensmittelabfällen diesem Sektor zuzuordnen ist. Laut wissenschaftlichen Erkenntnissen weist der Außer-Haus-Bereich zudem ein hohes Einsparpotential auf. Einfache Maßnahmen können schon zu einer erheblichen Reduktion der Lebensmittelabfälle führen.¹⁰ Die dadurch erzielten finanziellen Einsparungen könnten wiederum in die Erhöhung der Qualität des Speisenangebotes fließen.

Im Ergebnis ist festzuhalten:

Die Messe Berlin GmbH beschäftigt sich derzeit nicht strategisch mit dem Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Sie hat auch noch nicht mit der systematischen Erfassung und Analyse von Lebensmittelabfällen begonnen. Dies wäre der erste grundlegende Schritt, um Menge, Art und Ursachen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen auf der Grünen Woche wie auch auf anderen Messen zu analysieren und darauf aufbauend Maßnahmen zu entwickeln. Zukünftig werden alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette aufgerufen, einen Beitrag zum politisch gesetzten Ziel zu leisten, die Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 um 50% zu reduzieren.¹¹ Hierfür ist eine systematische Herangehensweise notwendig, die nachvollziehbar aufzeigt, wie viel Lebensmittelabfälle vermieden worden sind und welcher Anteil welchen Verwertungsweg geht, wie z.B. Abgabe an gemeinnützige Organisationen, energetische Entsorgung oder Kompost. Ein geeignetes Instrument hierfür könnte das von der Senatsverwaltung für Wirtschaft angekündigte „Nachhaltigkeitsmanagement“ für die Messe Berlin GmbH sein.¹²

Das Land Berlin als Gesellschafter der Messe Berlin

Hauptgesellschafter der Messe Berlin GmbH ist mit 99,7 Prozent das Land Berlin - früher vertreten durch die Senatsverwaltung für Finanzen, seit der Rot-Rot-Grünen Se-

⁷ Auskunft durch Senatsverwaltung für Wirtschaft, Presse Herr Matthias Borowski , Mail vom 15.01.2019

⁸ Auskunft durch Senatsverwaltung für Wirtschaft, Presse Herr Matthias Borowski , Mail vom 15.01.2019

⁹ <https://www.united-against-waste.de/der-verein/zwischenbilanz>

¹⁰ WWF 2015: Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland

¹¹ https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Eckpunkte-Strategie-Lebensmittelverschwendung.html

¹² Auskunft durch Senatsverwaltung für Wirtschaft, Presse Herr Matthias Borowski , Mail vom 15.01.2019

natsneubildung im Jahr 2016 vertreten durch die Senatsverwaltung für Wirtschaft.¹³ Die Senatsverwaltung für Wirtschaft stellt mit der grünen Senatorin Ramona Pop auch die stellvertretende Vorsitzende im Aufsichtsrat der Messe Berlin. Diese Tätigkeit wird mit jährlich 7.500 Euro vergütet.¹⁴

Zuständig für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist in Berlin die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung unter dem ebenfalls grünen Senator Dirk Behrendt. Behrendts Senat verantwortet gemeinsam mit der Verbraucherzentrale Berlin auf der IGW eine Veranstaltung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Ein Konzept für die Messe selber ist bis auf die Kooperation mit der Tafel Berlin jedoch nicht vorhanden. Im Aufsichtsrat der Messe Berlin ist Behrendts Ressort nicht vertreten. Eine Möglichkeit wäre dies in die von der Senatsverwaltung für Wirtschaft angekündigte „Zero-Waste-Strategie“ mit aufzunehmen.¹⁵

Ausgerechnet auf der weltweiten Leitmesse für Lebensmittel führt das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen somit seitens des Messerveranstalters ein Randdasein.

Präsenz der Bundesländer auf der Grünen Woche

Die Bundesländer reklamieren für sich, beim Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen aktiv zu sein. Daher ist es naheliegend, nachzufragen, wie sich dieses Engagement strategisch bei den eigenen Messeauftritten auf der IGW widerspiegelt. Das Thema „vermeidbare Lebensmittelabfälle“ wurde in den letzten Jahren zwar vereinzelt in den Länderhallen der IGW thematisiert. Dies geschah im Rahmen von Ausstellungen, Podiumsdiskussionen oder Kochveranstaltungen. Es wird aber offensichtlich in der Regel nicht strategisch von vornherein mitgedacht und angegangen.

Die Ergebnisse der Recherche durch Anfragen in den Ländern zeigen, dass in den meisten Bundesländern die jeweils benannten zuständigen Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen nicht in die Vorbereitung der Stände der Bundesländer auf der IGW involviert waren. Die Zuständigkeiten für die Organisation des Messeauftritts auf der IGW und die Zuständigkeiten für das Thema Lebensmittelverschwendung liegen teilweise sogar in verschiedenen Ministerien und/oder Ressorts.

Um tatsächlich ein Umdenken zu erreichen und die Lebensmittelabfälle signifikant zu reduzieren, wäre eine systematische und ressortübergreifende Zusammenarbeit in Vorbereitung auf die IGW Länderpräsenz aber dringend notwendig. Dies, um einerseits konkret Lebensmittelabfälle bei den Speiseangeboten in den Länderhallen zu vermeiden, und zum anderen, um über verschiedene Kommunikationswege sich verstärkt für eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einzusetzen. Solch eine ressortübergreifende Zusammenarbeit zu diesem Thema sollte nicht nur für die IGW etabliert werden, sondern sollte bei allen Messen und

¹³ Siehe Anlage „Handelsregisterauszug Messe Berlin GmbH“ und tel. Auskunft durch Senatsverwaltung für Wirtschaft, Presse Herr Matthias Borowski am 08.01.2019

¹⁴ Bundesanzeiger: Messe Berlin GmbH, Jahres- und Konzernabschluss zum Geschäftsjahr 2017

¹⁵ Auskunft durch Senatsverwaltung für Wirtschaft, Presse Herr Matthias Borowski, Mail vom 15.01.2019

größeren Veranstaltungen mit einem hohen Anteil an gastronomischer Versorgung ein fester Bestandteil der jeweiligen Planungen sein.

Einige Bundesländer haben 2019 konkrete Aktivitäten auf der IGW zum Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ geplant. Im Folgenden sind einige Vorgehensweisen vorgestellt.

Berlin, Halle 21 B

Am 20.1. ist auf der Bühne in der Berlin-Halle ein Quiz zum Thema Lebensmittelverschwendung mit Publikumsbeteiligung geplant. Dabei geht es unter anderem um Fragen zu Haltbarkeit, Mindesthaltbarkeitsdatum, Ressourcenaufwand von Lebensmitteln, Ausmaße und Sektoren der Verschwendung.

Am Freitag, 25.1., gibt es zusammen mit Senator Behrendt und dem Real-Junk-Food-Project eine Kochshow. Dabei steht das Brot-Upcycling bzw. die Weiterverwendung von Brotresten im Zentrum. Außerdem werden Knödel aus geretteten Lebensmitteln hergestellt. Im Anschluss veranstaltet die Verbraucherzentrale Berlin ein Modul zum Thema Lebensmittelverschwendung vermeiden.¹⁶

Hessen, Halle 22 A

„Das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln wird im Rahmen des Bühnenprogramms eingebaut. Zudem kommen während der zehn Tage werktäglich Schulklassen an den Stand, die von vier hessischen Botschafterinnen für Agrarprodukte für das Thema Lebensmittelwertschätzung und Vermeidung von Verschwendung geschult werden. Mit den Schulklassen wird auch gekocht. Am Stand ist auch das Bausteinkonzept "Werkstatt Ernährung" vorhanden sowie der Flyer der Bund-Länder-Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de. Eventuell wird das Thema auch in das Live-Kochen-Programm eingebaut - wenn Reste übrig sind - und dann gegebenenfalls eine Suppe aus übrig gebliebenen Kartoffeln gekocht. Das hängt von den Gegebenheiten ab.“¹⁷

Mecklenburg-Vorpommern, Halle 5.2 B

„Das Thema "Vermeidung von Lebensmittelabfällen" wird in der MV-Halle im Jahr 2019, anders als z.B. 2018, nicht aktiv kommuniziert. Es wird allerdings bereits seit mindestens 10 Jahren praktiziert. Am Ende eines jeden Messe-Tages werden der Berliner Tafel nicht mehr für den Verkauf verwendbare Lebensmittel auch in der MV-Halle zur Verfügung gestellt.

Die Thematik wurde im Vorfeld der Grünen Woche mit dem durch das Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt MV bestellten Caterer erörtert. Aber auch aus eigenem Interesse kalkuliert der Caterer sehr streng. Lebensmittel werden stets nur nach Bedarf (= Zahl der angemeldeten oder kalkulierten Portionen) eingekauft. Der Caterer verwendet darüber hinaus nur Mehrweg-Geschirr.

¹⁶ Berliner Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, Pressesprecher Michael Reis, tel. Gespräch am 09.01.19 und Email vom 14.01.18

¹⁷ Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Barbara-Maria Birke, tel. Gespräch am 11.12.18 und Email vom 12.12.18

MV führt im Rahmen der Grünen Woche selber keinen Empfang durch, der Caterer versorgt hier die Gäste des Ministeriums während der Messe-Tage.“¹⁸

Nordrhein-Westfalen, Halle 5.2 A

In der Halle des Landes Nordrhein-Westfalen gibt es drei Aktivitäten zum Thema:

1. Verbraucherzentrale NRW: Mehr als ein Drittel (34 Prozent) der Lebensmittel, die im privaten Haushalt weggeworfen werden, sind Früchte und Gemüse. Eine Ursache dafür ist die falsche Lagerung. Deshalb gibt die Verbraucherzentrale NRW auf der Internationalen Grünen Woche Tipps, wie verschiedene Obst- und Gemüsesorten gelagert werden sollten, wann sie optimal reif sind und wie auch weniger Frisches noch zu leckeren Gerichten verarbeitet werden kann. Der Messeauftritt findet im Rahmen des EU- und landesgeförderten Projekts "Mehr-WertKonsum" statt (www.mehrwert.nrw/richtiglagern).
2. Genussregion Ostwestfalen-Lippe: Die Genussregion OWL hat einen Aussteller, der das Thema Lebensmittelverschwendung aufgreift. Es ist die Institution: werkhand - die genussmacher (info@werkhand-online.de), die Feinkost aus eigener Herstellung mit regionalen Zutaten, saisonalem Bezug, natürlicher Produktion und keinen Zusatzstoffen anbieten. Nach dem Motto „Feinkost statt Tonne“ wird Obst und Gemüse, welches nicht mehr in den Verkauf geht, verwendet.
3. Landesvereinigung der Milchwirtschaft e.V.: Flyer und Beratung zur Mindesthaltbarkeit von Milchprodukten, verbunden mit dem Thema Lebensmittelverluste, -verschwendung (maurer@milch-nrw.de).

Darüber hinaus gibt es für den gesamten Länderauftritt mit 24 Mitausstellern und wechselnden rund 130 ausstellenden Unternehmen, Kochaktivitäten auf der Bühne und der NRW-Gästelounge den Blick auf den Umgang mit Lebensmitteln. Wie in den vier Jahren zuvor hält das Land NRW Kontakt zur Berliner Tafel und pflegt diesen kontinuierlich weiter. Im täglichen Morgengruß zu Messebeginn wird auf die Möglichkeit zur Spende an die Tafel in Berlin hingewiesen.

Die Bereitstellung durch die Unternehmen sowie die Abholung zu Messeende mit großen Mengen verlief in den letzten Jahren sehr gut.“¹⁹

Sachsen-Anhalt, Halle 23 A

„Das Thema `Vermeidung von Lebensmittelabfällen´ ist ein wichtiges Thema in unserem Haus. Diesbezüglich setzen wir auch einen Landtagsbeschluss um, der insbesondere Information und Aufklärung zum Ziel hat. An den meisten Ständen in der Sachsen-Anhalt-Halle auf der IGW werden die Lebensmittel nicht "verschenkt", sondern sind für

¹⁸ Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Mecklenburg-Vorpommern, Herr Dr. Bernd Broschewitz, tel. Gespräch am 12.12.18 und Email vom 18.12.18

¹⁹ Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Presse Nora Gerstenberg, Email vom 10.01.19

einen geringen Preis zu erwerben. Dadurch erfahren die Lebensmittel auch als solche ihre Wertschätzung. Für die Sachsen-Anhalt-Halle auf der IGW existiert bisher kein Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen an den Messeständen. Im Moment steht die Vermeidung von Müll (Einweggeschirr) im Vordergrund. Bei der Vorbereitung der IGW 2020 wird dann das Thema `Vermeidung von Lebensmittelabfällen´ eine Rolle spielen.“²⁰

WWF Empfehlungen

Messe Berlin GmbH und das Land Berlin

Im Auftrag der Berliner Senatsverwaltung für Verbraucherschutz wird derzeit eine Ernährungsstrategie für das Land Berlin entwickelt.²¹ Berlin ist für seine Messen international bekannt und insbesondere auf den internationalen Leitmesse IGW, ITB und Fruit Logistica ist ein hoher Anteil durch gastronomischen Aktivitäten und / oder wie beispielsweise auf der Fruit Logistica durch die Präsentation von Lebensmitteln geprägt.

In einer ressortübergreifenden Zusammenarbeit sollten in Berlin die Senatsverwaltung für Wirtschaft und Energie und die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen systematisch für die Messe GmbH und die Messen in Berlin angehen. Dazu gehört

- die regelmäßige und systematische Erfassung und Analyse der Lebensmittelabfälle;
- die Entwicklung von Maßnahmen für Aussteller und Caterer;
- die Entwicklung von Kommunikationsmaterialien für Aussteller und Caterer;
- Schulungen von Mitarbeitern.

Die Rolle der Bundesländer

Ob internationale, nationale oder regionale Messen - um tatsächlich ein Umdenken zu erreichen und die Lebensmittelabfälle auf Messveranstaltungen zu reduzieren, sollte auf Bundes - und auf Bundesländerebene eine systematische und ressortübergreifende Zusammenarbeit in Vorbereitung auf die Messen bzw. Großveranstaltungen erfolgen. Dies um einerseits konkret Lebensmittelabfälle bei den Speiseangeboten in den Länderhallen zu vermeiden und zum anderen, um über verschiedene Kommunikationswege sich verstärkt für eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einzusetzen. Dazu gehört:

Verbesserte ressortübergreifende Zusammenarbeit bei der Planung von Messeauftritten;

- Anforderungen an die Aussteller und Caterer im Rahmen von Messeauftritten in Länderverantwortung;
- die regelmäßige Erfassung und Analyse von Lebensmittelabfällen an den Messeständen in Länderverantwortung;
- die Entwicklung von Maßnahmen für Aussteller und Caterer;

²⁰ Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft und Energie des Landes Sachsen-Anhalt, Assistentin der Pressestelle Frau Franke, tel. Gespräch am 13.12.18 und Email durch Pressesprecherin Jenny Schwarz vom 18.12.18

²¹ <https://www.nahhaft.de/ern%C3%A4hrungsstrategie-berlin/>

- die Entwicklung von Kommunikationsmaterialien für beauftragte Aussteller und Caterer;
- Schulungen von Mitarbeitern an den Messeständen der Bundesländer;
- Entwicklung von Fördermaßnahmen zur Umsetzung und Förderung von nachhaltigen Messen und Großveranstaltungen.

Ansprechpartner:

Tanja Dräger de Teran

Referentin Nachhaltige Landnutzung, Klimaschutz und Ernährung

Direkt: +49 (30) 311 777 242, tanja.draeger-deteran@wwf.de