

	NRW - Das Beste aus der Region Donnerstag 10.11.	NRW - Das Beste aus der Region Freitag 11.11.	NRW - Das Beste aus der Region Samstag 12.11.	NRW - Das Beste aus der Region Sonntag 13.11. / Feiertag
11:00	Eröffnung durch Peter Hettlich, Abteilungsleiter Landwirtschaft, Gartenbau, ländliche Räume, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes; Rudolf Jelinek, Bürgermeister der Stadt Essen; Karl-Frieder Kottsieper, stellvertretender Vorstandsvorsitzender Ernährung-NRW e.V.; Moderation Virgil Grimm	"Bauernhof erkunden und erleben", Initiative von Stadt und Land e. V. in NRW, Moderation Ingrid Gertz-Rotermund und Virgil Grimm	Futter für Kopfarbeiter – Gesundes Pausenfrühstück mit Milch, Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e. V., Moderation Hildegard Hansmann-Machula, Anneliese Upgang und Virgil Grimm	
11:30	Hallen-Rundgang, Frontcooking mit Markus Haxter		Frontcooking mit Markus Haxter "Kreatives Kochen mit Marmelade", Moderation Andreas Hahn	
12:00	FEINES VOM LAND Quiz, Moderation Thomas Michaelis und Monika Stallknecht		"So schmecken heimische Mineralwässer", Verkostung und Informationen, Stark für NRW - Regionale Mineralwässer, Moderation Tobias Bielenstein und Virgil Grimm	
12:30	Frontcooking mit Markus Haxter "Herbst - Die Vielfalt in Flaschen, verschiedene sortenreine Apfelsäfte", Information und Verkostung, Moderation Sonja Knipping und Virgil Grimm	Futter für Kopfarbeiter – Gesundes Pausenfrühstück mit Milch, Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e. V.	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz, Verkostung einer "Bierschaumsuppe", Moderation Walter Hüsches und Virgil Grimm	
13:00	"Das weiße Gold vom Niederrhein: Walbecker Spargel", Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend eG - Moderation Stephan Kisters, Franz-Peter Allofs und Virgil Grimm	Frontcooking mit Markus Haxter „Pickert - Der Dauerbrenner auf westfälischen Tellern" sowie Information über die Historie und Esskultur / Moderation Annette Diekmann und Virgil Grimm	Frontcooking mit Markus Haxter, "Chlli sin Carne - die vegetarische Variante des beliebten Partygerichts", Moderation Maren Kleibolde und Virgil Grimm	Quiz "Errate die Frucht von Konfitüren und Marmeladen", Moderation Andreas Hahn und Virgil Grimm
13:30	"Wertschätzung von landwirtschaftlichen Produkten", Moderation Katrin Quinckhardt und Virgil Grimm	"Fruchtsäfte: Quer durch den Obst- und Gemüsegarten - sortenreine Vielfalt", Information und Verkostung, Moderation Sonja Knipping und Virgil Grimm	Schlagsahne-Wettbewerb mit Kuh Lotte	Frontcooking mit Markus Haxter "Schweinemettwurstchen mit Wirsinggemüse" Moderation Anneliese Hawix und Virgil Grimm
14:00	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz, "Herzhaftes Kohl- und Wurzelgemüse mit Rheinischer Mettwurst", Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauer e. V. - Moderation Peter Muß und Virgil Grimm	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz, "Westfälischer Wok", Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e. V. - Moderation Heiko Pospieski und Virgil Grimm	"Currywurst - das Nationalgericht aus der Ruhrmetropole mit herzhafter Sauce", Verkostung und Information - Moderation Timo Winter und Virgil Grimm	Kuh Lotte`s Bewegungspause
14:30	"Currywurst - das Nationalgericht aus der Ruhrmetropole mit herzhafter Sauce", Verkostung und Information - Moderation Timo Winter und Virgil Grimm	Frontcooking mit Markus Haxter "Kreatives Kochen mit Mamelade", Moderation Andreas Hahn und Virgil Grimm	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz, „Rievkoche met Flönz und Zuckerrübensirup", Schutzgemeinschaft Kölner Wurstspezialitäten, Moderation Hans Leßmann und Virgil Grimm	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz "Kochen mit Malzbier und Wild" sowie Information und Verkostung von Malzbierspezialitäten und Braumeisterlimonaden / Moderation Helmut Ebbert und Virgil Grimm
15:00	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz, "Westfälischer Wok", Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e. V. - Moderation Heiko Pospieski und Virgil Grimm	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz "Wintergemüse und Äpfel aus der Region", Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauer e. V. - Moderation Peter Muß und Virgil Grimm	Frontcooking mit Markus Haxter „ Pickert - Der Dauerbrenner auf westfälischen Tellern" sowie Informationen über die Historie und Esskultur / Moderation Annette Diekmann und Virgil Grimm	Handwerkliche Brautradition und neue Biertrends inkl. Verkostung, Moderation Walter Hüsches und Virgil Grimm
15:30	Quiz "Errate die Frucht von Konfitüren und Marmeladen", Moderation Andreas Hahn und Virgil Grimm	Zaubern mit Heiko	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz "Kochen mit Malzbier: Buntes Bentheimer Schwein" sowie Information und Verkostung von Malzbierspezialitäten und Braumeisterlimonaden / Moderation Helmut Ebbert und Virgil Grimm	"Von der Rübe bis zum Sirup", Interview Andreas Heinz, Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup /Rheinisches Apfelkraut, Moderation Virgil Grimm
16:00	Frontcooking mit Markus Haxter „ Pickert - Der Dauerbrenner auf westfälischen Tellern" sowie Information über die Historie und Esskultur / Moderation Annette Diekmann und Virgil Grimm	Frontcooking mit Markus Haxter, "Leckere Gerichte mit geräucherter Forelle", Moderation Adelheid Naroda und Virgil Grimm	Frontcooking mit Markus Haxter "Leckerer Wok mit heimischen Produkten", Moderation Virgil Grimm	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz "Damwildgulasch mit Quittengelee und Raesfelder Schnaps", Moderation Daniela Böckenhoff und Virgil Grimm
16:30	Schlagsahne-Wettbewerb mit Kuh Lotte	Informationen zu "Austernseitlingen und Igelstachelbärten - Edelpilze und Ihre Züchtung", Moderation Dirk Engler und Virgil Grimm	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz "Damwildgulasch mit Quittengelee und Raesfelder Schnaps", Moderation Daniela Böckenhoff und Virgil Grimm	"Süß und fruchtig - Konfitüren und Marmeladen zum Kochen und als Brotaufstrich", Verkostung, Information Moderation Andreas Hahn und Virgil Grimm
17:00	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz, Graupenrisotto mit kurzgebratenem Wild, Moderation Virgil Grimm	Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz, „Rievkoche met Flönz und Zuckerrübensirup", Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup /Rheinisches Apfelkraut und Kölner Wurstspezialitäten, Moderation Petra Kirchartz und Virgil Grimm	Torten-Workshop "Kunst zum Aufessen" mit Konditormeister und Kindern sowie Virgil Grimm	Torten-Workshop "Kunst zum Aufessen" mit Konditormeister und Kindern sowie Virgil Grimm
17:30		Frontcooking mit Markus Haxter, "Frischer Büffelmozzarella: Herstellung und Verwendung", Moderation und Virgil Grimm		
18:00		"Der Imker: Rettung oder Risiko für die Bienen?", Kreisimkerverein Essen, Moderation Werner Küching und Virgil Grimm		
18:30		Frontcooking mit Markus Haxter, "Spezialitäten mit Rauchkäse: Herstellung und Verwendung", Moderation Bernd Hielscher und Virgil Grimm		
19:00		Frontcooking mit Magdalene und Wolfgang Grabitz, "Wild at Herd: Reh at it`s best", Moderation Virgil Grimm		
19:30				<p><b>Änderungen vorbehalten, Stand: 04.11.2016</b></p> <p>Gefördert durch:</p> <p>Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen</p> 