

Bio erleben.

Bühnenprogramm Halle 22a

Moderation:

Sarah Oswald (16.01.-20.01.2026)

Katia Holberg (21.01.-25.01.2026)

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Freitag, 16.01.2026



Bio erleben.

- 10:00 Uhr Bio-Weckruf**
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart
- 10:15 Uhr Frühstücks-Detektive**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Johanna Zierl, Mehr Bio auf der Wiesn und Schulklasse
- 11:00 Uhr Stadtgespräche**
Talk zum Netzwerk der Bio-Städte mit Nils Marscheider, Bio-Stadt Oldenburg und Dr. Werner Ebert, Bio-Städte
- 11:45 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Neue Wege der Partnerschaft mit Entrecôtes vom Bio-Rind**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Bioland und Kaufland
- 12:30 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Steak und Erlebnisse vom Biohof**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge und Ulla Tigges, Tiggeshof (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
- 13:15 Uhr Gentechnik – Was kommt auf Verbraucherinnen und Verbraucher zu?**
Podiumsdiskussion mit Carolin Pagel, Leiterin Politik Bioland und Sprecherin EU-Projekt "Grenzenlos Regional - Bio in Europa", Alexander Hissting, Geschäftsführer Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG), Gunther Weiss, Leiter Qualitätssicherung Alnatura, Lukas Nossol, Marketingleiter Dennree

- 14:00 Uhr Eingetopft! Tipps und Tricks zum Gemüse pflanzen**
Mitmachaktion mit Christian Herb, Bio-Gärtnerei Christian Herb (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
- 14:45 Uhr Öko-Reben im Glas**
Weinprobe mit Weingut Paul Claus (Bio verarbeiten – Praxis-Netzwerk)
- 15:30 Uhr Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026**
Talk mit Tina Andres, BÖLW und Landwirtin des Jahres Sylke Herse und Leckerer aus der Küche von BIOSpitzenkoch Sebastian Junge
- 16:15 Uhr Genuss-Duo – Frisches vom Bio-Hof**
Verkostung mit Bio-Gärtnerei Christian Herb und Heidegeflügel (Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau)
- 17:00 Uhr Öko-Reben im Glas**
Weinprobe mit Klaus Rummel, Weingut Rummel (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
- 17:30 Uhr Zwischen Bio und Brezn**
Verlosung einer Oktoberfest-Tisch-Reservierung mit Johanna Zierl, Mehr Bio auf der Wiesn

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Samstag, 17.01.2026

Bio erleben.



10:00 Uhr Bio-Weckruf
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart

10:15 Uhr Morgenstund
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge und Martin Zschoche
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

11:00 Uhr Geburtstagsfeier! 25 Jahre Bio-Siegel
Mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Verena Nees und Astrid Wachenfeld,
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

11:45 Uhr Qualität und Genuss im Bio-veganen Kochhandwerk
Kochshow mit KERNVOLL

12:30 Uhr Vielfalt Bio-Kartoffel – auf dem Teller und dem Feld
Kochshow mit Teresa Katz, Köchin und Influencerin und Moderatorin Larissa Zacke, Bioland e.V. /
Projekt GReBioEU

13:15 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Erbsenzählerei
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge und Anke Kähler,
VORWERTS

**14:00 Uhr Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen
in der Landwirtschaft 2026**
Talk mit Helene Lutz, Gut Wulfsdorf und Rosa Knauer, Biobauer Knauer
und Leckeres aus der Küche mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge

14:45 Uhr Öko-Reben im Glas
Weinprobe mit Weingut Paul Clauss
(Bio verarbeiten – Praxis Netzwerk)

15:30 Uhr Die Idee von gutem Bio-Essen
Kochshow und Talk zur Küchenumstellung auf Bio mit Tassilo Springer und Tim Marx, DIVERSA GmbH

16:15 Uhr Genuss-Duo – Frisches vom Bio-Hof
Verkostung mit Bauernhof Martin Zschoche und Heidegeflügel
(Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau)

17:00 Uhr Öko-Reben im Glas
Weinprobe mit Klaus Rummel, Weingut Rummel
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

17:30 Uhr Ausklang – Artist: Lucidez
Musik-Act zum Abend

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Sonntag, 18.01.2026

Bio erleben.



10:00 Uhr **Bio-Weckruf**
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart

10:15 Uhr **Morgenstund**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge und Johanna Zierl, Mehr Bio auf der Wiesn

11:00 Uhr **Meet & Eat**
Bio-Brunch und Stories

12:00 Uhr **Meet & Eat**
Bio-Brunch und Stories

12:30 Uhr **Meet & Eat**
Bio-Brunch und Stories

13:15 Uhr **Stadtgespräche**
Talk zum Netzwerk der Bio-Städte mit Lasse Bock,
Bio-Stadt Bonn

14:00 Uhr **Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen
in der Landwirtschaft 2026**
Talk mit Stephanie Strottdrees, Biolandhof Strottdrees/BioFrauennetzwerk
und Leckeres aus der Küche mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge

14:45 Uhr **Bio-Mittagsgerichte – Schaf aus dem Fleischwolf**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Peter Schmidt und Alina Nietsch,
reffiSchaf

15:30 Uhr **Vom Hof auf den Tisch: Bio live gekocht**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge,
Bioland und Lidl

16:15 Uhr **Bio-Mittagsgerichte – buntes Huhn und Hofgeschichten**
mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge und Christine Bremer, Heidegeflügel
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

17:00 Uhr **Öko-Reben im Glas**
Weinprobe mit Michael Albrecht, Weingut Hirt-Albrecht
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

17:30 Uhr **Zwischen Bio und Brezn**
Verlosung einer Oktoberfest-Tisch-Reservierung mit Johanna Zierl, Mehr Bio auf der Wiesn

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Montag, 19.01.2026

Bio erleben.



- 10:00 Uhr **Bio-Weckruf**
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart
- 10:15 Uhr **Frühstücks-Detektive**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge und Schulklasse
- 11:00 Uhr **Schmackhafte Gründungsgeschichten aus der Bio-Verarbeitung**
Erfahrungsberichte aus der Praxis – Talk & Verkostung mit zwischen_feld
- 12:30 Uhr **Bock auf Bio-Backwaren: Urgetreide-Kekse**
Backshow mit Siggie Brenneis, Bäckerakademie Weinheim
(Bio verarbeiten – Praxis-Workshop)
- 13:15 Uhr **Bio-Snacks – Knaller-Erbsen**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Frau Dr. Margareta Büning-Fesel, BLE-Präsidentin und Matthias Klein, Bioland-Hof Klein (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
- 14:00 Uhr **Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026**
Talk mit Franziska Blind, Mörsbrunner Hof und Steffi Riegg, Gradhof und Leckerer aus der Küche mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge

- 14:45 Uhr **Genuss-Quartett – Frisches vom Bio-Hof**
Verkostung mit Tiggeshof, Bioland Hof Sonnenschein, (Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau)
Früchteverarbeitung Sohra und Rosenberg Delikatessen
(Bio verarbeiten – Praxis-Netzwerk)
- 15:30 Uhr **Bio-Mittagsgerichte – Schwein gehabt**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge und Nadja Poppen, Bioland Hof Sonnenschein
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
- 16:15 Uhr **Bio-Mittagsgerichte – Neue Wege der Partnerschaft mit Entrecôtes vom Bio-Rind**
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Bioland und Kaufland
- 17:00 Uhr **Öko-Reben im Glas**
Weinprobe mit Michael Hirt-Albrecht, Weingut Hirt-Albrecht
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
- 17:30 Uhr **Ausklang – Artist: Lucidez**
Musik-Act zum Abend

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Dienstag, 20.01.2026



Bio erleben.

10:00 Uhr Bio-Weckruf
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart

10:15 Uhr Frühstücks-Detektive
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Meike Jaschok, Bornwiesenhof (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau) und Schulklasse

11:00 Uhr Stadtgespräche
Talk zum Netzwerk der Bio-Städte mit Frank Mittelstädt, Bio-Stadt Erfurt und Dr. Darya Hirsch, Bio-Stadt Bonn

11:45 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Schaf aus dem Fleischwolf
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Peter Schmidt und Alina Nietsch, reffiSchaf

12:30 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Kohldampf
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge und Florahof (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

13:15 Uhr Alles Käse!
Talk und Verkostung mit Meike Jaschok, Bornwiesenhof und demeter

14:00 Uhr Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026
Talk mit Nadja Poppen, Bioland Hof Sonnenschein und Linda Kelly, Biolandhof Kelly und Leckerer aus der Küche mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge

14:45 Uhr Qualität und Genuss im Bio-veganen Kochhandwerk
Kochshow mit KERNVOLL

15:30 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Gute Pute
Kochshow mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge, Dana Middendorf und Alina Wernke, Biofino (Bio verarbeiten – Praxis-Netzwerk)

16:15 Uhr Genuss-Duo – Frisches vom Bio-Hof
Verkostung mit Bornwiesenhof und Florahof (Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau)

17:00 Uhr Öko-Reben im Glas
Weinprobe mit Axel Seck, Weingut Seck (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

17:30 Uhr Ausklang – Artist: Lucidez
Musik-Act zum Abend

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Mittwoch, 21.01.2026

Bio erleben.



10:00 Uhr Bio-Weckruf
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart

10:15 Uhr Frühstücks-Detektive
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer, Andreas Kramer, Kramerhonig (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau) und Schulklasse

11:00 Uhr Kinderbuchlesung
„Benja & Wuse. Essensretter auf großer Mission“ mit RESTLOS GLÜCKLICH e. V. (für Kinder ab 5 Jahren)

11:45 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Wie der Ochse vorm Herd
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und May-Britt Wilkens, WSNuKa

12:30 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Jetzt gibt's Beef
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Jörg Lauenroth-Mago, Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

13:15 Uhr Honig um's Maul schmieren
Verkostung mit Andreas Kramer, Kramerhonig
Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau

14:00 Uhr Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026

Talk mit Marie Saudhof, Bauernhof Nelben und Hannah Espermüller, Hof Neu-Rehberg und Leckerer aus der Küche mit BIOSpitzenkoch Sebastian Junge

14:45 Uhr Vom Hof auf den Tisch: Bio live gekocht
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer, Bioland und Lidl

15:30 Uhr Stadtgespräche
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer, Dr. Carsten Bargmann, Bio-Stadt Hamburg und Katharina Fegebank, Senatorin und zweite Bürgermeisterin der Stadt Hamburg

16:15 Uhr Genuss-Trio – Frisches vom Bio-Hof
Verkostung mit Kramerhonig, Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago (Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau) und Biofino (Bio verarbeiten – Praxis-Netzwerk)

17:00 Uhr Öko-Reben im Glas
Weinprobe mit Axel Seck, Weingut Seck (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

17:30 Uhr Ausklang – Artist: Lucidez
Musik-Act zum Abend

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Donnerstag, 22.01.2026

Bio erleben.



10:00 Uhr	Bio-Weckruf Visuelle Appetithäppchen zum Messestart
10:15 Uhr	Frühstücks-Detektive Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer, Ilka Pörschke, Ökodorf Brodowin (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau) und Schulklasse
11:00 Uhr	Im Aufschwung – Ernährungswende in Sportstätten Talk zu GEG – Gemeinsam Ernährungswende Gestalten mit Moritz Wittkamp, Bio-Stadt Bremen
11:45 Uhr	Bio-Mittagsgerichte – Neue Wege der Partnerschaft mit Entrecôtes vom Bio-Rind Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer, Bioland und Kaufland
12:30 Uhr	Bio-Mittagsgerichte – Bio aus Bramsche Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Dr. Tobias Hartkemeyer, CSA Hof Pente (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
13:15 Uhr	Da haben wir den Salat! Kochshow mit Johanna Kienitz, LINDENbackt! eG (Bio verarbeiten – Praxis-Workshops)

14:00 Uhr	Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026 Talk mit Laura Kulow, Biohof Ritzleben und Tamira Zöller, BÖLW und Leckeres aus der Küche mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer
14:45 Uhr	Mit digitalen Tools und analogen Impulse zu mehr bio-regio in Kantine & Co. Dazu serviert: das WERTvoll Aktionsgericht „Unpellekartoffeln“ Talk und Verkostung mit Dr. Liliana Stefanovic und Thomas Marbach, NEUEWEGE
15:30 Uhr	Kolanuss – vom traditionellen Kraftspender zum modernen Bio-Superfood Talk mit Anna-Theresia Schmidt, natur-reich-inform
16:15 Uhr	Stadtgespräche Talk zum Netzwerk der Bio-Städte mit Jan Kohlmüller, Bio-Stadt Bremen
17:00 Uhr	Öko-Reben im Glas Weinprobe mit Sebastian Rook, Weingut Brühler Hof (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
17:30 Uhr	Bio gewinnt – das Mitmachquiz mit Bio-Preisen

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Freitag, 23.01.2026

Bio erleben.



- 10:00 Uhr Bio-Weckruf**
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart
- 10:15 Uhr Frühstücks-Detektive**
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Wolfram Wiggert, Haslachhof (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau) und Schulklasse
- 11:00 Uhr Krasse Croissants!**
Kochshow mit Johanna Kienitz, LINDENbackt! eG (Bio verarbeiten – Praxis-Workshops)
- 11:45 Uhr Geburtstagsfeier! 25 Jahre Bio-Siegel**
Mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Sandra Beck, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
- 12:30 Uhr Wissen was schmeckt! Leckerer Bio-Essen aus Stadt und Region**
Regionale Wertschöpfung für die Bio-Stadt Berlin und Köstliches aus der Küche mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Laura Goforth, Wissen was schmeckt!
- 13:15 Uhr Alles Käse!**
Verkostung mit Meike Jaschok, Bornwiesenhof Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau
- 14:00 Uhr Frauen bewegen Bio - Internationales Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026**
Talk mit Karin Haake, Gut Oelbergen und Nadia Bremer, Biohof Bremer und Leckerer aus der Küche mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer
- 14:45 Uhr Bio-Mittagsgerichte – Wie der Ochse vorm Herd**
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und May-Britt Wilkens, WSNUka

- 15:30 Uhr Genuss-Trio – Frisches vom Bio-Hof**
Verkostung mit Haslachhof und Bornwiesenhof (Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau) und natur-reich-inform (Bio verarbeiten – Praxis-Netzwerk)
- 16:15 Uhr Bio-Snacks – Gemüsebällchen: Eine Runde Sache**
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Peter Linz, WKErBo
- 17:00 Uhr Öko-Reben im Glas**
Weinprobe mit Sebastian Rook, Weingut Brühler Hof (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
- 17:30 Uhr Einklang – Artist: Lucidez**
Musik-Act zum Abend
- 18:00 Uhr Qualität und Genuss im Bio-veganen Kochhandwerk**
Kochshow mit KERNVOLL
- 18:45 Uhr Öko-Reben im Glas**
Weinprobe mit Sebastian Rook, Weingut Brühler Hof (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)
- 19:15 Uhr Ausklang – Artist: Lucidez**
Musik-Act zum Abend

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Samstag, 24.01.2026

Bio erleben.



10:00 Uhr Bio-Weckruf
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart

10:15 Uhr Morgenstund
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Vivian Böllersen, Walnussmeisterei Böllersen (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

11:00 Uhr Stadtgespräche
Talk zum Netzwerk der Bio-Städte mit Andrea Borrmann, Bio-Stadt Berlin

11:45 Uhr Bio-Mittagsgerichte – So ein Käse
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Elisabeth Bruns-Rohde, Hof Butendiek (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

12:30 Uhr Bio Snacks – Gemüsebällchen: Eine Runde Sache
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Ines Bauer, WKErBo

13:15 Uhr Wertschöpfung in der Heimat
Talk mit Deborah Muschick, Wertschöpfungsnetzwerk Berlin/Brandenburg

14:00 Uhr Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026
Talk mit Annalena Brams, Bio-Landwirtin und Leckeres aus der Küche mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer

14:45 Uhr Alles in Butter – Butterschütteln zum Mitmachen
Mit Hans Möller, De Öko Melkburen (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

15:30 Uhr Vom Hof auf den Tisch: Bio live gekocht
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer, Bioland und Lidl

16:15 Uhr Genuss-Duo – Frisches vom Bio-Hof
Verkostung mit Walnussmeisterei Böllersen und Hof Butendiek (Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau)

17:00 Uhr Öko-Reben im Glas
Weinprobe mit Sebastian Rook, Weingut Brühler Hof (Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

17:30 Uhr Bio gewinnt – das Mitmachquiz mit Bio-Preisen

Herzlich willkommen in Halle 22a!

Sonntag, 25.01.2026

Bio erleben.



10:00 Uhr **Bio-Weckruf**
Visuelle Appetithäppchen zum Messestart

10:15 Uhr **Morgenstund**
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Hans Möller, De Öko Melkburen
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

11:00 Uhr **Stadtgespräche**
Talk zum Netzwerk der Bio-Städte mit Andrea Borrmann,
Bio-Stadt Berlin

11:45 Uhr **Mit digitalen Tools und analogen Impulse zu mehr bio-regio in Kantine & Co. Dazu serviert: das WERTvoll Aktionsgericht „Unpellkartoffeln“**
Talk und Verkostung mit Dr. Liliana Stefanovic und Thomas Marbach,
NEUEWEGE

12:30 Uhr **Bio-Mittagsgerichte – Ganztierverwertung vom Geweih bis zum Schwanz**
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Henrik Staar, Gut Hirschau
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

13:15 Uhr **Qualität und Genuss im Bio-veganen Kochhandwerk**
Kochshow mit KERNVOLL

14:00 Uhr **Frauen bewegen Bio – Internationales Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026**
Talk mit Anna Winter, Landwirtschaftsbetrieb Anna Winter
und Leckerer aus der Küche mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer

14:45 Uhr **Wertschöpfung in der Heimat**
Talk mit Deborah Muschick,
Wertschöpfungsnetzwerk Berlin/Brandenburg

15:30 Uhr **Bio-Mittagsgerichte – Ganztierverwertung Weckewerk**
Kochshow mit BIOSpitzenköchin Nina Meyer und Stefan Itter, Hof Eiwels
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

16:15 Uhr **Genuss-Duo – Frisches vom Bio-Hof**
Verkostung mit Gut Hirschau und Hof Eiwels
(Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau)

17:00 Uhr **Öko-Reben im Glas**
Weinprobe mit Sebastian Rook, Weingut Brühler Hof
(Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau)

17:30 Uhr **Ausklang – Artist: Lucidez**
Musik-Act zum Abend