

12. November 2018

Grüne Woche 2019: Regionale Geschmackserlebnisse

Die deutschen Bundesländer servieren mit viel Lokalkolorit heimische Genüsse von der Küste bis zu den Alpen

Badische Schäufele, hessische Ahle-Wurst oder Freiburger Eierschecke: Regionale Spezialitäten munden den Verbrauchern und sind so vielfältig wie nirgendwo sonst auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2019 zu kosten. Vom 18. bis 27. Januar servieren rund 500 Aussteller von der Küste bis zu den Alpen mit viel Lokalkolorit ihre heimischen Genüsse. Was Deutschlands Regionen an Nahrungs- und Genussmitteln zu bieten haben, stellen 13 Bundesländer in acht Hallen auf dem Berliner Messegelände vor. Regionale Geschmackserlebnisse im Ambiente der jeweiligen Landschaften, Städte und Dörfer gibt es bei Baden-Württemberg (Halle 5.2b), Bayern (22b), Berlin (21b), Brandenburg (21a), Hessen (22a), Mecklenburg-Vorpommern (5.2b), Niedersachsen (20), Nordrhein-Westfalen (5.2a), Rheinland-Pfalz (9), Sachsen (21b), Sachsen-Anhalt (23b), Schleswig-Holstein (22a) und Thüringen (20).

Baden-Württemberg: „Natürlich. VON DAHEIM“

Der Gemeinschaftsstand des Landes Baden-Württemberg in Halle 5.2b überrascht mit neu gestalteter Gartenterrasse am See mit eigens gefertigten Weißtannenmöbeln. Hier werden Linsen mit Spätzle, Badische Schäufele, Wurstsalat, Schwarzwälder Kirschtorte und der berühmte Ofenschlupfer nach traditionellem Rezept serviert. Herzhaft schlemmen lässt es sich auch bei original Schwäbischen Maultaschen, würzigem Schwarzwälder Schinken, edlen Badischen und Württemberger Weinen, leckeren Säften und urigem Bier

Bayern – ein Genuss

In der Bayernhalle 22b erwartet die Besucher die Vielfalt des Freistaates. Auf 2.300 Quadratmetern werden typische bayerische Köstlichkeiten, traditionelle Bräuche und Einblicke in die landschaftliche Schönheit aller Regionen Bayerns präsentiert. Von ausgewählten Käse-Sorten, Frankenwein, feinsten Knödelspezialitäten bis hin zu ausgefallenem Apfelbalsam-Essig und hochwertigen Produkten aus Alpaka-Wolle – für jeden Besucher ist etwas dabei. Feinschmecker genießen neue Fleisch-Cuts vom Strohschein und Weideochsen, ganz nach dem Motto: „Bayern – ein Genuss“.

Berlin - vielfältig, kreativ, nachhaltig

In der Berlin-Halle 21b mit neuem, frischem Design präsentieren sich kreative Startups mit pfiffigen regionalen und saisonalen Produkten. Unter dem Motto „Berlin – vielfältig, kreativ, nachhaltig“ bringt beispielsweise die Neuköllner Chilisaucen-Manufaktur die „Crazy Bastard Sauce“ aus ihrem scharfen Sortiment mit. Die craft beer Brauerei „Straßenbräu“ aus Friedrichshain braut das Herbst- und Winterspezialbier Araka auf Kürbisbasis für die Grüne Woche. Bei völlig neuen, saisonalen Bieren mit Zutaten aus Berlin finden sich auch Aromen von Zitrus, Grapefruit oder tropischen Früchten.

Brandenburg

Brandenburgs Messehalle 21a ist für zehn Tage der zentrale Treffpunkt der brandenburgischen Agrar- und Ernährungswirtschaft mit rund 80 Ausstellern. Zwei große Themen des Jahres 2019 vereint die gemeinsame Präsentation der Prignitz mit Ostprignitz-Ruppin. Gemeinsam werben die beiden Landkreise für den Besuch der Landesgartenschau in Wittstock und für die Veranstaltungen von Theodor



Pressekontakt:

Veranstalter:

Messe Berlin GmbH

Emanuel Höger
Pressesprecher
Geschäftsbereichsleiter
Corporate Communication
Unternehmensgruppe Messe Berlin
T +49 30 3038-2270
hoeger@messe-berlin.de
www.messe-berlin.de
Twitter: @MesseBerlin

Wolfgang Rogall
Stellv. Pressesprecher
und PR Manager
Messedamm 22
14055 Berlin
T +49 30 3038-2218
rogall@messe-berlin.de

Geschäftsführung:

Dr. Christian Göke (Vorsitzender),
Dirk Hoffmann
Aufsichtsratsvorsitzender:
Wolf-Dieter Wolf
Handelsregister:
Amtsgericht Charlottenburg, HRB
5484 B

Ideelle Träger:

Deutscher Bauernverband e. V. (DBV)

Pressesprecher
Axel Finkenwirth
T +49 30 319 04 240
a.finkenwirth@bauernverband.net
www.bauernverband.de

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie

Fontane, der vor 200 Jahren in Neuruppin geboren wurde. Am 21. Januar ist Brandenburg-Tag, der durch den Ministerpräsidenten Dietmar Woidke und Agrarminister Jörg Vogelsänger eröffnet wird.

Hessen: Regionale Spezialitäten mit Qualitätssiegel

Typisch hessisch: Süffiger Apfelwein, herzhaftes Bier, erfrischendes Mineralwasser aus der Rhön, Ahle Wurst sowie eine bunte Käseauswahl werden den Besuchern in der Hessenhalle 22a angeboten. Das regionale Siegel der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ oder auch das „Bio-Siegel – HESSEN“ auf den Produkten zeigt zertifizierte Qualität, Sicherheit und Transparenz von der Erzeugung bis zur Ladentheke.

Genieße Mecklenburg-Vorpommern

Zum 20. Mal dabei: Das Motto „Genieße Mecklenburg-Vorpommern“ in Halle 5.2b soll für eine Region stehen, die sich als international attraktiver Standort der Agrar- und Ernährungswirtschaft versteht. Zu den kulinarischen Spezialitäten gehören Klassiker wie Rollmops, Burgunderbraten im Brötchen oder mehrfach ausgezeichnete Biere. Es gibt aber auch Besonderheiten wie Bean-to-bar-Schokoladen, handgefertigte Trüffel, ein Bio-Apfel-Quitten-Chutney oder eine Wurst vom Strauß zu probieren.

Niedersachsen: Gastfreundschaft und Lebensart

Niedersachsen – das ist kulinarische und kulturelle Vielfalt mitten in Deutschland. In der „Schnuckenschänke“ genießen die Gäste in gemütlicher Atmosphäre landestypische Spezialitäten, exquisiten Kaffee der Hannoverschen Kaffeemanufaktur oder frisch gezapftes Bier niedersächsischer Brauereien. Bei einer Tour durch die Halle gibt es regionale Leckereien und touristische Geheimtipps aus Niedersachsens vielfältigen Regionen. Viele kleine Manufakturen aus allen Landesteilen servieren Köstlichkeiten wie Konfitüren, Würste, Milchprodukte, Fruchtsäfte, Selbstgebranntes und vieles mehr.

Nordrhein-Westfalen: Stadt. Land.Fluss

Kölsch oder Westfälisches Festbier, Spargel vom Niederrhein oder Rapsöl aus Ostwestfalen-Lippe, Currywurst aus dem Ruhrgebiet oder Zuckerrübensirup und Apfelkraut aus dem Rheinland, Milch und regionale Eier – NRW is(s)t gut! Über 100 verschiedene Produzenten aus Nordrhein-Westfalen präsentieren sich mit ihren Köstlichkeiten in der Länderhalle 5.2a. Das Bundesland setzt auf einen bunten Mix aus Genuss, Natur, Landwirtschaft und die ländlichen Regionen. Erstmals steht der Auftritt unter dem neuen Motto „Nordrhein-Westfalen. Stadt. Land.Fluss“.

Rheinland-Pfalz: Weine, Sekte und mehr

Rheinland-Pfalz ist Deutschlands Weinland Nummer 1. Entlang des Rheins und seiner Nebenflüsse gedeihen in den sechs Anbaugebieten Rheinhessen, Pfalz, Mosel, Nahe Ahr und Mittelrhein rund zwei Drittel aller Reben in Deutschland. Hier wird der Liebhaber rassiger Rieslinge ebenso fündig wie der Freund fruchtiger Weine. In der Weinlounge des Landes in Halle 9 gibt's passend zum Wein regionale kulinarische Köstlichkeiten aus Rheinland-Pfalz. Im benachbarten WeinWerk präsentieren zehn Weingüter und Weinkellereien das Beste, was ihre Keller zu bieten haben.

Sachsen mit allen Sinnen genießen

In Halle 21b heißt es wieder „Sachsen genießen“, denn der Freistaat tischt hier einige seiner besonderen kulinarischen Köstlichkeiten auf. Ob herzhaftes Wurst- und Fleischwaren, würzige Biere, Gurken-Zitronen-Limonade oder Tornado-Kartoffel, in der Sachsenhalle findet sich etwas für jeden Geschmack. Bei Freiburger Eierschecke, Sächsischem Klecksel- oder Butterstreuselkuchen schlagen die Herzen aller „Naschkatzen“ höher, denn nicht umsonst wird Sachsen auch als „Backstube Deutschlands“ bezeichnet.

e. V. (BVE)

Hauptgeschäftsführer

Christoph Minhoff

T +49 30 200786 135

cminhoff@bve-online.de

www.bve-online.de

Sachsen-Anhalt - kulinarisch vielseitig

Mit über 80 Ausstellern ist Sachsen-Anhalt auch 2019 wieder in Halle 23b vertreten. Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ präsentiert seine Sieger 2018 aus 15 verschiedenen Produktkategorien sowie die „Kulinarische Sterne-Box 2018“. Deutschlands älteste Schokoladenfabrik Halloren bringt die bunte Vielfalt ihrer Pralinenwelt von klassisch bis vegan mit nach Berlin. Am Kathi-Stand können Besucher die neuen Gebäcke Nougat Knusper Stäbchen, Schoko Karamell Taler und Vanille Knusper Häppchen probieren. Verschiedenste Biersorten, gemahlene Superfoods und pflanzlich vegane Proteine sind ebenfalls im Angebot.

Schleswig-Holstein: modern und vielfältig

In der Schleswig-Holstein-Halle 22a präsentieren rund 70 Aussteller ein vielfältiges kulinarisches und informatives Angebot aus dem „echten Norden“. Jeden Tag gibt es Koch- und Info-Shows, leckere Mittagsgerichte sowie ein buntes Mitmach-Programm für Schulklassen. Geplant sind Besuche von Ministerpräsident Daniel Günther, Landtagspräsident Klaus Schlie und Landwirtschaftsminister Jan Philipp Albrecht.

Genussland Thüringen

Der Freistaat Thüringen wirbt zehn Tage lang als Genussland für seine Landwirtschaft und den ländlichen Tourismus. Thüringen ist mit über 45 Ausstellern der Land und Ernährungswirtschaft sowie des Tourismus vertreten. Der 1.900 Quadratmeter große Gemeinschaftsstand in Halle 20 bietet zahlreichen Traditionsunternehmen, aber auch kleinen Unternehmen aus Thüringen ein Podium. Neben den Thüringer Spezialitäten wie Bier, Bratwurst und Klößen wird es auch feinste Schokoladenköstlichkeiten geben. Im kommenden Jahr liegt der regionale Schwerpunkt auf dem Landkreis Saalfeld-Rudolstadt.

Sechs Ländertage

Mehrere Bundesländer veranstalten an einzelnen Grüne Woche-Tagen so genannte Ländertage mit einem gesonderten Programm:

Samstag, 19. Januar 2019: Thüringen, Mecklenburg-Vorpommern

Sonntag, 20. Januar 2019: Baden-Württemberg

Montag, 21. Januar 2019: Sachsen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg

Presseansprechpartner der Bundesländer

<https://www.gruenewoche.de/Presse/Ansprechpartner/>