

10. December 2018

Grüne Woche 2019: Essen wie in Finnland

Partnerland Finnland präsentiert bei der Grünen Woche 2019 sechs Regionen und über 80 Unternehmen

- **Das nördlichste Agrarland der EU präsentiert Produkte aus der arktischen Natur und Landwirtschaft sowie Dienstleistungen in Halle 10.2**
- **Lebensmittel und Tourismusangebote aus sechs Landesregionen**
- **Kulinarische Highlights: Die finnische Nationalmannschaft der Köche kocht im Restaurant, Getränke von über zehn Mikrobrauereien und Destillieren, Rentierchips, Flammlachs, Essbares aus dem Wald sowie Snacks aus getrocknetem Fisch und Hafer, denn Finnland ist einer der größten Haferproduzenten der Welt**
- **Täglicher Kochkurs mit dem Chefkoch der finnischen Nationalmannschaft der Köche**
- **Infos zum Messeauftritt: www.ausderwildnis.fi/de**

Über 80 Unternehmen aus ganz Finnland stellen vom 18. bis 27. Januar 2019 auf der Internationalen Grünen Woche Berlin (IGW) ihre Produkte und Dienstleistungen in der Messehalle 10.2 auf 1.600 Quadratmetern zur Schau. Der Partnerlandsauftritt steht unter dem Motto „Aus der Wildnis“. Im Fokus stehen Lebensmittel, die aus der wilden Natur Finnlands stammen. Zugleich nimmt das Motto Bezug auf die geografischen und kulturellen Besonderheiten des Landes.

Im Fokus: Regionen, Hafer und Fisch

Sechs Regionen präsentieren gemeinsam ihre regionalen Lebensmittel und Tourismusangebote: Südwest Finnland, das südöstlich gelegene Seenland Saimaa, die Westliche Seenplatte, die östlichste, an der Grenze zu Russland gelegene Provinz Nordkarelien und die in Nordfinnland liegende Provinz Kainuu. Auch Unternehmen aus der nördlichsten Provinz Lappland sind unter der gemeinsamen Marke „Lappland Food Club“ vertreten.

Zwei Lebensmittelgruppen stellt Finnland in gesonderten Bereichen aus: Getreide, darunter der Exportschlager Hafer, sowie Fischprodukte. Finnland ist einer der größten Haferproduzenten und -exporteure der Welt und möchte die hohe Qualität seines Hafers auf der IGW hervorheben. Hier findet man unter anderem Finnlands größten Verarbeiter und Hauptexporteur von Bio-Hafer, Helsingin Mylly (Helsinki Mühle), sowie Produkte wie Haferdrinks und Snacks des Familienbetriebs Kaslink.

Fisch ist aus dem „Land der tausend Seen“ nicht wegzudenken. Beliebte Fischarten sind Hering, Lachs, Maräne oder Hecht. In der Fischsektion findet man den



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**

nordischen Marktführer für Fischerzeugnisse, Hätälä. Hier kann man auch den beliebten finnischen Flammhachs probieren.

„Finnland will die Herzen der Deutschen im Sturm erobern. Dafür haben wir mehrere Trümpfe in der Hand: Die Reinheit unserer Natur und unserer Lebensmittel, verantwortungsbewusste Produktionsmethoden und innovative, hochwertige und schmackhafte Speisen und Getränke, kombiniert mit einem Hauch wilder Exotik“, sagt **Juha Marttila, der Präsident des finnischen Zentralverbands der landwirtschaftlichen Produzenten und Waldbesitzer (MTK)**. Dieser organisiert federführend den Partnerlandsauftritt.

Rentierchips und andere kulinarische Highlights

Das Partnerland will den Besuchern landestypische Produkte vorstellen.

Das Partnerland will den Besuchern landestypische Produkte vorstellen. Nicht fehlen dürfen herzhaft Snacks wie Chips aus Rentierfleisch, Süßspeisen wie Lakritz (darunter auch Dinkellakritz) oder das überaus beliebte Speiseeis. Finnland setzt hier vor allem auf ungewöhnliche Geschmacksrichtungen wie Honig-Rum oder Whiskey-Kaffee.

Typisch finnisch sind auch Produkte aus besonders aromatischen wilden Waldbeeren - Heidelbeeren, Preiselbeeren und die in den arktischen Sumpflandschaften wachsende und bei uns nahezu unbekannt Moltebeere. Die arktischen Beeren finden sich unter anderem in Getränken, darunter Spirituosen, Marmeladen, Soßen und Sirups oder werden gefriergetrocknet.

Auch finnische Spirituosen werden ausgeschenkt, darunter Napue Roggengin von der preisgekrönten Destillerie Kyrö und Wodka aus dem Dorf Koskenkorva – einer Destillerie, die zum Unternehmen Altia gehört und mit dem „The Drinks Business Green Award“ 2018 ausgezeichnet wurde. In der Bar im Restaurantbereich können Spirituosen kleiner Destillieren und Biere von über zehn finnischen Mikrobrauereien gekostet werden. Craft Beer ist in Finnland wie in Deutschland gerade sehr beliebt. Viele der Biere gibt es nicht im deutschen Handel und können nur exklusiv auf der IGW beim finnischen Stand probiert werden.

Kochkurs mit dem Culinary Team of Finland

Auf dem finnischen Messestand kann man die Spezialitäten des Landes bei den Ausstellern direkt oder im Messerestaurant kosten. Dort sorgt das Brauerei-Restaurant „Bryggeri Helsinki in Berlin“ zusammen mit der finnischen Nationalmannschaft der Köche, dem „Culinary Team of Finland“, für das leibliche Wohl der Besucher. Auf dem Menü stehen auch Gerichte, die für Deutsche eher ungewöhnlich klingen, darunter Pilz-Emmer-Risotto mit Fichtennadelspitzen und Lakritz-Karamell-Eis mit mariniertem Sanddorn.

Ein Highlight zum Mitmachen: Zweimal täglich gibt es die Möglichkeit, gemeinsam mit dem Küchenchef des Messerestaurants kalte finnische Gerichte zuzubereiten. Diese

e. V. (BVE)
Hauptgeschäftsführer
Christoph Minhoff
T +49 30 200786 135
cminhoff@bve-online.de
www.bve-online.de

Kochkurse sind für alle offen und können auch speziell für Pressevertreter gestaltet werden. Wer im Restaurant einkehrt, sieht zugleich die kulturelle Seite Finnlands auf der Bühne gegenüber: Täglich können die Besucher in Finnland beliebte Musik wie Tango, Folk und Popmusik live anhören. Auch finnische Tänze und Zirkusakrobatik kann man auf der IGW erleben.

Finnland auf dem europäischen Markt stärken

Finnland, in der Landessprache „Suomi“ genannt, möchte mit dem Partnerlandsauftritt mehr Aufmerksamkeit für heimische Produkte in Deutschland und auf dem europäischen Markt bekommen: „Partnerland der Grünen Woche zu sein, wird das Image Finnlands auf dem für uns so wichtigen europäischen Markt kurz vor Beginn unserer EU-Ratspräsidentschaft stark fördern. Ein Lob gebührt allen Produzenten, vor allem kleinen und mittleren Unternehmen, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die finnischen Lebensmittel und unsere Expertise der Welt zu präsentieren. Ich bin fest davon überzeugt, dass diese Arbeit sich lohnen wird“, betont **Jari Leppä, Minister für Landwirtschaft und Forsten, Finnland.**

Weitere Informationen zum Partnerland Finnland:

Weitere Informationen zu Ausstellern, Produkten und dem finnischen Messeauftritt finden Sie unter www.ausderwildnis.fi/de.

Pressefotos zum Partnerland Finnland können heruntergeladen werden unter: www.gruenewoche.de/de/Presse/Pressefotos/.

Über die Grüne Woche

Die Internationale Grüne Woche findet vom 18. bis zum 27. Januar 2019 auf dem Berliner Messegelände statt. Mehr als 1.700 Aussteller aus über 60 Ländern präsentieren sich auf der weltweit bedeutendsten Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Die Messe Berlin erwartet rund 400.000 Fach- und Privatbesucher. Finnland nimmt zum 25. Mal an der Messe teil – der Messestand befindet sich in Halle 10.2. Organisiert wird der Messeauftritt des Partnerlandes vom finnischen Zentralverband der landwirtschaftlichen Produzenten und Waldbesitzer (MTK) in Zusammenarbeit mit dem finnischen Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, dem Zentralverband der finnlandschwedischen landwirtschaftlichen Erzeuger (SLC) und Business Finland.

Pressekontakt:

Genius GmbH, Nina Parzych

Tel.: +49 (0)30 212 34 22 84 · Mobil: +49 (0)174 307 0019

E-Mail: nina.parzych@genius.de