



Grüne Woche: alle Bundesländer bieten an

Beitrag

Die „Dicke Dörthe“ oder das „Stöffche“, die Göttinger Stracke oder der sächsische „Klitscher“: Was Deutschlands Regionen an Nahrungs- und Genussmitteln zu bieten haben, stellen 13 Bundesländer in acht Hallen auf dem Berliner Messegelände vor. Die Internationale Grüne Woche Berlin serviert das größte Angebot an regionalen Genüssen aus ganz Deutschland. Vom 17. bis 26. Januar servieren rund 500 Aussteller von der Küste bis zu den Alpen mit viel Lokalkolorit ihre heimischen Spezialitäten. Regionale Geschmackserlebnisse im Ambiente der jeweiligen Landschaften, Städte und Dörfer gibt es bei Baden-Württemberg (Halle 5.2b), Bayern (22b), Berlin (22a), Brandenburg (21a), Hessen (22a), Mecklenburg-Vorpommern (5.2b), Niedersachsen (20), Nordrhein-Westfalen (5.2a), Rheinland-Pfalz (22a), Sachsen (21b), Sachsen-Anhalt (23b), Schleswig-Holstein (5.2a) und Thüringen (20).

Baden-Württemberg ist wild auf Wild

Köstlicher Rehrücken, Spare Ribs vom Wildschwein und immer häufiger auch gegrilltes Wildbret lassen einem Fleischliebhaber ganzjährig das Wasser im Mund zusammenlaufen. In der Gartenwirtschaft am Gemeinschaftsstand Baden-Württemberg in Halle 5.2b können sich die Besucherinnen und Besucher auf Wildbret-Köstlichkeiten auf typisch baden-württembergische Art freuen. Fast 40 Prozent Baden-Württembergs sind von Wald bedeckt. Diese große Fläche des „Waldlandes“ Baden-Württemberg bietet rund 50 verschiedenen Baumarten sowie vielen heimischen Wildtierarten einen einzigartigen, natürlichen Lebensraum. Wildbret – das Fleisch des Wildes – ist durch seine Ursprünglichkeit und seinen feinen Geschmack unverwechselbar.

Kontakt: MBW – Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für
Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH

Franziska Erdmann

T: +49 (0)711 666 70 86, erdmann@mbw-net.de

Bayern – zum (Fr)essen gern

Willkommen im Land der Genüsse – Willkommen in der Bayernhalle 22b. Auf 2.300 Quadratmetern

werden typische bayerische Köstlichkeiten, traditionelle Bräuche und Einblicke in die landschaftliche Schönheit aller Regionen Bayerns präsentiert. Im original bayerischen Biergarten können sich die Besucher mit bayerischem Bier und Schmankerln stärken. Auf der Bühne präsentieren sich bayerische Musik- und Trachtengruppen, und die schönsten Urlaubsregionen Bayerns laden das Publikum ein, sich von der bayerischen Herzlichkeit zu überzeugen. Von ausgewählten Käsespezialitäten, Frankenwein, Knödelgerichten bis hin zu ausgefallenem Apfelbalsam-Essig und hochwertigen Produkten aus Alpaka-Wolle – für jeden Besucher ist etwas dabei! Die Sonderfläche bietet in diesem Jahr doppelten Genuss: Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) präsentiert die „100 Genusssorte Bayerns“. Nebenan bietet das Berchtesgadener Land den Messebesuchern ausgewählte Köstlichkeiten aus der Region und sogar ein Berchtesgadener Lederhosenmacher lässt sich bei seinem Handwerk über die Schulter blicken. Ganz nach dem Motto „Bayern – zum (Fr)essen gern“.

Kontakt: alp Bayern – Agentur für Lebensmittel Produkte aus Bayern
Gundula Dietrich; T: +49 (0)89 2182 2359, gundula.dietrich@alp.bayern.de; Denise Ludwig,
T: +49 (0)89 2182 2316, denise.ludwig@alp.bayern.de

Kreativ & nachhaltig: Dit is Berlin

In der Berlin-Halle 22a trifft Tradition auf Startup-Kultur: Alteingesessene Berliner Unternehmen wie Curry 36 sind ebenso vertreten wie Kukki Cocktail, ein Startup für gefrorene Cocktails, oder Naturopolis. Das Urban-Farming-Projekt experimentiert mit einem Meeresdachgarten für Gemüse die Spitzengastronomie. Das Thema Nachhaltigkeit spielt auch bei den Lebensmittelrettern von toogoodtogo eine zentrale Rolle. Kein Wunder also, dass Berlin 2018 den Titel „Fairtrade Town“ erhalten hat. Ihre Premiere am Berlinstand feiert die Berliner Kaffeerösterei. Das Unternehmen zeigt, wie unter fairen Bedingungen beste Qualität entsteht. Die Kaffeebohnen kommen direkt vom Erzeuger und werden in Berlin schonend und von Hand geröstet. Das Ergebnis – Kaffee der Spitzenklasse – können Messebesucher in der Berlin-Halle riechen, schmecken und genießen.

Kontakt: Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, Abteilung V – Verbraucherschutz
Michael Reis, Pressesprecher
T: +49 (0) 30 9013 3644, michael.reis@senjustva.berlin.de

Brandenburg mit neuem Auftritt

Die Brandenburg-Halle 21a überrascht durch ihr völlig verändertes Aussehen. Erhalten bleibt der Fokus auf viele kleine Anbieter der Branche, die in Brandenburg mehr als in anderen Bundesländern wirtschaftliches Gewicht hat und sogar identitätsstiftend ist. So verbinden viele den Beelitzer Sander mit dem als Marke EU-weit geschützten Spargel. Den Spreewald kann man nicht ohne Spreewaldgurken denken und spätestens seit Fontane verbinden sich Havel und Zander zum Havelzander. Die Halle prägen aber immer wieder auch Aussteller, deren Angebot nicht jeder gleich mit Brandenburg verbindet. Wer weiß schon außerhalb der Hauptstadtregion, dass die Mark auch über eine kleine, aber landesweit aktive Winzerfraktion verfügt und auch viele Manufakturen mit handwerklicher Tradition und Fertigungsgeschick hervorbringt. Bei Sanddorn zählt das Land zur Spitze – wie übrigens auch beim Ökologischen Landbau, der inzwischen auf 12 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche betrieben wird. Alle Aussteller wollen die Brandenburg-Halle nutzen, um mit Verbrauchern ins Gespräch zu kommen. Überhaupt ist und bleibt die Grüne Woche für

Brandenburgs vorwiegend klein- und mittelständische Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft ein guter Ort, um neue Angebote zu testen oder die Nachfrage für ihre bewährten Traditionsprodukte zu prüfen.

Kontakt: Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft des Landes Brandenburg

pressestelle@mlul.brandenburg.de; Dr. Jens-Uwe Schade, Pressesprecher, T: +49 (0)331 866 7016, jens-uwe.schade@mlul.brandenburg.de

„So schmeckt Hessen heute!“

Mit einem neuen Konzept präsentiert die MGH GUTES AUS HESSEN das Bundesland in Halle 22a. Hessen entführt seine Besucher in eine Apfelwein-Landschaft. Entlang der Märkte können sie die angebotenen hessischen Spezialitäten wie Nordhessische Ahle Wurst, Pfungstädter Bier, Odenwälder Wein und Griesels Eis mit allen Sinnen genießen – natürlich mit den hessischen Qualitäts- und Herkunftszeichen „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität – Hessen“. Die Nordhessische Ahle Wurst ist ein traditionelles Produkt der Hausschlachtung, das auch heute überwiegend von selbst schlachtenden Metzgern hergestellt wird, denn die Verarbeitung von schlachtwarmem Fleisch ergibt die besondere mürbe Konsistenz der Rohwurst. Auch der Apfelwein als typisch hessisches Produkt darf nicht fehlen. Das „Stöffche“ mit dem erfrischend herben Geschmack ist wieder im Trend und wird zwischenzeitlich in vielen Varianten angeboten, zum Beispiel als Rosé oder gemischt mit Kirschsafft. Auch Naturliebhaber kommen auf ihre Kosten: Informationen rund um das schöne Bundesland und zu Urlaub auf dem Bauernhof machen Lust auf Hessen. Im Apfelweingarten wird der Fernsehkoch Rainer Neidhart gemeinsam mit den hessischen Landfrauen und Wetterauer Köchen in der Showküche Gerichte zaubern, um die Besucher mit hessischem Gaumenschmaus zu erfreuen.

Kontakt: MGH Gutes aus Hessen GmbH

Pakize Irmak, T: +49 (0) 6031 732366, pirmak@gutes-aus-hessen.de

Typisches aus Mecklenburg-Vorpommern

Das Land Mecklenburg-Vorpommern begrüßt seine Gäste zum 21. Mal in der eigenen Länderhalle in Halle 5.2b. Rund 70 Aussteller präsentieren auf rund 1.800 Quadratmetern die Produkte, die jeder mit dem Land verbindet. Besucher genießen hier eine geräucherte Fischpraline oder ein kräftiges „Arktik-Ale“-Bier. Hier werden aber auch Spezialitäten angeboten, mit denen man nicht unbedingt rechnet, wenn man an Mecklenburg oder Vorpommern denkt, wie etwa ein Sanddorn-Marzipanbrot oder Räucherschinken vom Strauß.

Kontakt: Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Mecklenburg-Vorpommern

Eva Klaußner-Ziebarth, Pressesprecherin und Leiterin Öffentlichkeitsarbeit

T: +49 (0)385 588 6003, e.klaussner-ziebarth@lm.mv-regierung.de

Niedersachsen: regional und international bekannt

Niedersachsen – das ist kulinarische und kulturelle Vielfalt mitten in Deutschland. Das Bundesland zwischen Ems und Elbe, Nordsee und Harz präsentiert sich in Halle 20 als eine der ältesten Ländergemeinschaftsschauen der Grünen Woche. Regionale Spezialitäten mit internationaler Bekanntheit sind zum Beispiel der Osnabrücker Friedensschinken oder die Echte Göttinger Stracke,

eine herzhafte, luftgetrocknete Mettwurst. Eine Empfehlung ist auch das Schnuckenbräu, ein regionales Bier aus einer kleinen Braumanufaktur in der Lüneburger Heide, sowie verschiedene traditionsreiche Sprituosenspezialitäten aus der Klosterbrennerei Wöltingerode im Harz. Und was ganz Neues: die Altländer Apfel-Curry-Sauce, frisch, natürlich, fruchtig, angenehm scharf, stilecht mit einer leckeren Currywurst.

Kontakt: Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V., Peter Wachter, M: +49 (0)173 977 6667, T: +49 (0) 511 348 7951, p.wachter@mg-niedersachsen.de

Genussvolles Nordrhein-Westfalen

Unter dem Motto Stadt, Land, Fluss bieten Lebensmittelbündnisse und Unternehmen in Halle 5.2a Köstlichkeiten heimischer Land-(Wirtschaft) an. Aus dem wasserreichen Bundesland kommen unter anderem hochwertige Fischprodukte: Ob kaltgeräuchert, gebraten oder mit Dillkruste versehen, besticht die Lachsforelle durch ihren Geschmack. Quellwasser aus den Tiefen Ostwestfalens ist ein wertvolles, mineralstoffreiches Getränk aus NRW. Wasser bildet auch die Grundlage für die Produktion regionaler Biere der Genuss-Handwerker. Ketchup aus Roter Bete lädt zum besonderen Genuss ein.

Kontakt: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz,

Wilhelm Deitermann, T: +49 (0)2361 305 1337, M:+49 (0)162 2091251,

wilhelm.deitermann@lanuv.nrw.de

Rheinland-Pfalz: Weine, Sekte & mehr!

Rheinland-Pfalz präsentiert sich in Halle 22a als Weinland Nummer 1 in Deutschland. 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. Der Weinbau prägt die Kulturlandschaften in einzigartiger Weise. Hier wird der Liebhaber rassiger Rieslinge ebenso fündig wie der Freund fruchtiger Weine. Rund acht Prozent der Weinbaufläche werden ökologisch bewirtschaftet. In der Weinlounge des Bundeslandes gibt's passend zum Wein regionale kulinarische Köstlichkeiten aus Rheinland-Pfalz. Im benachbarten WEINWERK stellen Winzer aus allen Anbaugebieten Deutschlands ihre handwerklich erzeugten Weine und Sekte dem Handel und dem Publikum vor.

Kontakt: Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten, Heribert Gröber, T: +49 (0)6131162571, M: +49 (0)171 7219750, heribert.groeber@mwwlw.rlp.de
Noray Ries; noray.ries@mwwlw.rlp.de

Sachsen genießen

Im Jahr 2020 präsentiert sich der Freistaat in der gesamten Halle 21b. Auf über 2.300 Quadratmetern finden die Besucher zahlreiche Spezialitäten, um Sachsen mit allen Sinnen zu genießen, zum Beispiel sächsische Kaffeekultur und Backtradition in der neuen Kaffeelounge. Probieren Sie Kaffee aus frisch

von Hand gerösteten Bohnen und dazu ein Stück Eierschecke. Wer es lieber herzhaft mag, kann sich beispielsweise für eine Erzgebirgische Bratwurst oder einen sächsischen „Klitscher“ (Kartoffelpuffer) entscheiden. Dazu schmeckt ein Bier aus Sachsens Brauereien.

Kontakt: Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
Manja Neubert, T: +49 (0)351 564 22 208, Manja.Neubert@smul.sachsen.de
presse@smul.sachsen.de

Sachsen-Anhalt mit regionalen Highlights

Das Bundesland zwischen Altmark und Burgenland präsentiert sich in Halle 23b vielseitig und legt dabei Wert auf Qualität. Die aktuellen Siegerprodukte des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ reichen von deftigen Halberstädter Würstchen über feinsten Bio-Kaffee der Rösterei Hannemann bis hin zu alkoholischen Genüssen wie der Bierspezialität „Dicke Dörthe“ von Schulzens Brauerei, erlesenen Weinkreationen des Landesweingutes Klost Pforta sowie der Winzervereinigung Freyburg. Das sind nur einige der regionalen Highlights, die es in der Länderhalle von Sachsen-Anhalt zu entdecken gibt. Und wer es ganz besonders bunt mag, ist bei Martin Kramer bestens aufgehoben. Der zweifache Deutsche Meister im Cocktailmixen hält für die Besucher neben traditionellen Zubereitungen exklusive Eigenkreationen bereit.

Kontakt: Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH

Sandra Eichler, T: +49 (0)391 73790 19, M: +49 (0)1577 3947 987,
sandra.eichler@amg-sachsen-anhalt.de

Kulinarische Vielfalt aus Schleswig-Holstein

Maritim wird es während der Grünen Woche in der neuen Schleswig-Holstein-Halle 5.2a auch auf dem Teller. Viele neue Gerichte haben die Küchenchefs der DEHOGA-Kreisverbände dafür kreiert: vom typisch norddeutschen Gemüseintopf Schnüsch mit gegrilltem Schollenfilet über Matjes an Apfelsauce mit Drillingen bis hin zum Ostseedorsch in Eihülle. Neben der gebratenen Meerforelle auf Meerrettichspitzkohl mit Roter Bete wird gebratenes Seelachsfilet mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und Karottensalat zubereitet. Selbstverständlich werden auch Klassiker wie Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Senfschaum und süße Kartoffeln gereicht.

Kontakt: Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung des Landes Schleswig-Holstein, Patrick Tiede,

T: +49 (0) 431 988 7044, patrick.tiede@melund.landsh.de

Gaumenfreuden aus Thüringen

In Deutschlands grünem Herzen ist der Genuss nahezu überall zu erleben: Gutes Bier, Bratwürste, Klöße und viele innovative Produkte prägen Thüringen. Diese kulinarische Visitenkarte wird der Freistaat auch bei der IGW in Halle 20 präsentieren. Mit dabei sind viele Spezialitäten: Thüringer Kloßpommes aus Stützerbach: Sie werden aus echtem Thüringer Kloßteig hergestellt und passen sehr gut zu Sonntagsbraten, aber auch zu Süßem wie Apfelmus oder Preiselbeerkompott. Natürlich schmecken sie auch ganz klassisch „rot-weiß“. Der Hofladen Ziegenried bietet Käse, Joghurt und cremiges Eis verschiedenster Art aus 100 Prozent Schafmilch an, hergestellt von Hand in der

hauseigenen Käserei. Das bekannte Filinchen gibt es neuerdings in verschiedensten Snackkombinationen. Diese bieten sowohl in süßer als auch herzhafter Geschmacksvariante Gaumenfreuden für jede Gelegenheit.

Kontakt: Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft

Antje Hellmann, Pressesprecherin und Leiterin der Öffentlichkeitsarbeit,
Pressestelle T: +49 (0)361 57 411 1740, presse@tmil.thueringen.de,

Martin Gerlach, Presse & Öffentlichkeitsarbeit,

T: +49 (0) 361 57 411 1744, M:+49 (0)162 2813211

Martin.Gerlach@tmil.thueringen.de

Bericht und Bilder: Messe Berlin

IGW 2019 – Bayern – IGW 2019 – Bavaria –



13. März 2019 / Berlin / Messe
Berlin / Berliner Kaffeerösterei



2024
4. ADAC MAXLRAIN CLASSIC
30. Mai 2024

OLDTIMER-GENUSSTOUR:
ERKUNDEN SIE DIE FASZINIERENDE
LANDSCHAFT OBERBAYERNS!

Termin: 30. Mai 2024
Teilnahmegebühr all-inclusive: 199 EUR

>> hier anmelden

ADAC

Kategorie

1. Grüne Woche Berlin

Schlagworte

1. Bayern
2. Berlin