



Norwegen auf der Grünen Woche bittet zu Tisch

Beitrag

Getrocknete und geraspelte Seealgen als Gewürz – pur, mit Salz oder mit Stockfisch – präsentiert Norwegen erstmals auf der Grünen Woche. Sie werden nachhaltig geerntet und in umweltfreundliche Pappdosen abgefüllt, betont Kari Tonseth von Lofoten Seaweed. Auch handgefertigte Pasta und weiße Schokolade mit Algen sind neu im Angebot. Mit Fanaost, Mydral Gard (aus Ziegenmilch mit Trüffeln) und Soleglad sind drei Käsesorten vertreten, die auf der Käse-Weltmeisterschaft ausgezeichnet wurden. Auch der Sahnelikör Fjording hat Premiere auf der Grünen Woche. Absoluter Publikumsrenner sind aber die Elchburger, sagt Ausstellungsleiterin Astrid Oversveen. Im Standrestaurant zaubern wieder Chefköche aus Oslo leckere Speisen. Sie wetteifern alljährlich um die Ehre, unter dem Funkturm kochen zu dürfen.

Bericht und Foto: Messe Berlin



Kategorie

1. Grüne Woche Berlin

Schlagworte

1. Berlin
2. Grüne Woche
3. Norwegen