



Regionale Spezialitäten auf Grüner Woche 2024

Beitrag

Wer regional reist, der weiß? In Deutschland gibt es jede Menge kulinarische Genüsse und landschaftliche Highlights zu entdecken. Davon können sich Messegäste vom 19. bis 28. Januar auf der Grünen Woche 2024 überzeugen. Zwölf Bundesländer zeigen auf dem Berliner Messegelände, was deutsche Regionalität zu bieten hat. Ob in der Show-Küche über die Schulter schauen, in der Weinlounge am neuen Jahrgang nippen oder die nächste Fahrradtour planen – Genuss- und Naturfans erwartet ein vielfältiges Erlebnisspektrum.

Folgende Bundesländer sind in den Hallen der Grünen Woche 2024 vertreten: Baden-Württemberg (5.2a), Bayern (22b), Berlin (22a), Brandenburg (21a), Hessen (6.2a), Mecklenburg-Vorpommern (5.2b), Niedersachsen (20), Nordrhein-Westfalen (5.2a), Rheinland-Pfalz (6.2a), Sachsen (21b), Sachsen-Anhalt (23b), Thüringen (20).

Baden-Württemberg: Maultaschen und Schwarzwälder Wurst

Die Baden-Württembergische Küche hat viel zu bieten: Ob Wein- oder Bierspezialitäten, guter Schinken oder Maultaschen: In Halle 5.2a fühlt man sich ganz wie im Süden. Vier Mal täglich sind Messegäste in der Showküche willkommen, um bei der Zubereitung von verschiedenen Spezialitäten zuzusehen. Nicht nur um Kulinarisches soll es gehen – im 3D-Kino können Besuchende mit Augmented-Reality-Brillen mehr über Baden-Württemberg erfahren und sich für die nächste Reise gen Süden inspirieren lassen.

Bayern: Biergarten-Feeling mit Schmankerl

Schon mal Wurst vom Bayerischen Strohschwein probiert? Ob Frankenwein, Bierspezialitäten oder Allgäuer Käsespezialitäten: In der Bayernhalle 22b geht es traditionell geschmackvoll zu. In gemächlicher Biergarten-Atmosphäre kann man sich quer durch die Bayerische Küche probieren. Auf der Sonderfläche „Almen und Alpen“ Milcherzeugung auf Bayerisch gibt es Käsevariationen und technische Innovationen rund ums Thema Weidewirtschaft zu erleben. Aber Tradition bedeutet nicht nur Essen: Trachttragende und Blaskapelle runden den Besuch in der Bayernhalle ab.

Berlin: Smoothie-Biken und Lebensmittel retten

In Halle 22a stellt die „Berliner Ernährungsstrategie“ ihre verschiedenen Akteure vor und lockt mit zahlreichen Mitmachaktionen. Für jede Altersgruppe ist etwas dabei: Biologisch kochen in der Showküche oder lieber gerettete Lebensmittel schlemmen? Auf dem Smoothie-Bike strampeln oder beim Klimaquiz den Intellekt Sport machen lassen? Langweilig wird es in der Berlin-Halle nicht. Auch Kinder können Ernährung hier praktisch erfahren – zum Beispiel bei einer Tomatenausstellung oder einem der zahlreichen Workshops für Schulklassen.

Brandenburg: Weinlounge feiert Premiere

Die Traditionsmarken dürfen in der Brandenburg-Halle (21a) nicht fehlen: Spreewaldgurke, Beelitzer Spargel und verschiedene Wurstspezialitäten sind wie immer mit dabei auf der Grünen Woche. Premiere feiert 2024 die Weinlounge, wo es verschiedene Brandenburger Weine zum Verkosten gibt. Jeder Stand lädt ein, Brandenburg zu entdecken und kennenzulernen – ganz nach dem Motto: „Testen, netzwerken, sich zeigen!“

Die Hesse komme!

Wer nicht aus Hessen kommt, hat oft noch nie etwas von ihr gehört: Die „Grüne Soße“ stellt man aus sieben verschiedenen Kräutern her und serviert sie zu Pellkartoffeln und gekochten Eiern oder Schnitzel. Auf der Grünen Woche präsentiert sie sich in verschiedenen Formen: in hochprozentigem Gin, eingeht in Eiscreme oder ganz klassisch: frisch und selbstgemacht. Außerdem im Angebot in Halle 6.2a sind nachhaltiges, in Hessen produziertes Quinoa und Klassiker wie Apfelwoi oder nordhessische Ahle Worscht.

Mecklenburg-Vorpommern

Landschaftlich lockt Mecklenburg-Vorpommern unter anderem mit der Ostsee und der Müritzer – auf der Grünen Woche präsentiert sich das Bundesland in Halle 5.2b auch von seiner kulinarischen Seite. Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen und niemandem sollte es egal sein, was auf seinem Teller liegt. Vor dem Hintergrund bin ich überzeugt, dass die Mecklenburg-Vorpommern-Halle auch im kommenden Jahr zu den Publikumsmagneten der Grünen Woche gehören wird. Die Gäste dürfen sich auf bekannte und neue Köstlichkeiten freuen: Neben Wildprodukten, Fisch sowie Wurst- und Bierspezialitäten profilierter Unternehmen gibt es wieder einige kleinere Anbieter, die zum ersten Mal auf der Grünen Woche mit dabei sind, kündigt Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus für 2024 an.

Niedersachsen: Innovativ am Startup-Stand

Tee in Tablettenform, Biosenf aus niedersächsischer Senfsaat, Lupinenkaffee – am Startup-Stand des Innovationszentrums Niedersachsen gibt es allerlei Handgemachtes zu probieren. Wer es lieber fleischig mag, bekommt in Halle 20 auch Pulled Pork oder Pulled Chicken Sandwiches mit besonderen Äpfeln aus Leindotter oder Mohn veredelt. Auch diese sind natürlich aus hofeigenen Saaten hergestellt. Fans der –Milchbar– werden auch dieses Jahr wieder fündig werden. Zusätzlich gibt es besondere Kartoffel-Snacks wie Kartoffel-Sushi zum Schlemmen.

Nordrhein-Westfalen: Nachhaltig unterwegs

Hier kommt kein Durst auf. Nordrhein-Westfalen präsentiert in Halle 5.2a sein regional hergestelltes und nachhaltiges Getränkeassortiment – von umweltfreundlich verpacktem Haferdrink über Lupinenkaffee aus gerösteten Samen bis hin zu Erfrischungsgetränken wie Wasser mit reinem Fruchtextrakt. Nachhaltige Produktion und Tierwohl gehen Hand in Hand, und so können sich Messegäste neben Getränken auch qualitativ hochwertige Wurst- und Fleischprodukte aus der Mutterkuhhaltung probieren. Wer es lieber traditionell mag, der kommt ebenfalls auf seine Kosten: süße Fruchtaufstriche, Käse, westfälischer Knochenschinken oder Bier dürfen da nicht fehlen. Auch landschaftlich hat NRW einiges zu bieten: Die Regionen Ostwestfalen-Lippe, der Niederrhein, das Bergische Land, das Münsterland oder die Ballungsräume an Rhein und Ruhr laden neben den kulinarischen Erzeugnissen auch zur touristischen Entdeckungstour ein.

Rheinland-Pfalz: Paradies für Goldschlifer

Rheinland-Pfalz ist Deutschlands Weinland Nummer eins. In den sechs Weinanbaugebieten des Landes werden auf über 64.500 Hektar Weintrauben angebaut. Dies entspricht rund zwei Dritteln der Gesamtanbaufläche in Deutschland. Etwa 6.800 Weinbaubetriebe bauen die Trauben zu rund sechs Millionen Hektoliter Wein und Sekt aus. In der Weinlounge in Halle 6.2.a präsentiert sich Rheinland-Pfalz als –Paradies für Goldschlifer–. Exzellente Weine und Sekte aus den Weinanbaugebieten Rheinhessen, Pfalz, Mosel, Nahe, Ahr und Mittelrhein machen die Goldsuche zu einem Erlebnis, das mit kulinarischen Spezialitäten aus allen Teilen des Landes abgerundet wird. Abseits von Gourmet-Wein hat das Bundesland auch für Reisende viel zu bieten. Rheinland-Pfalz erstreckt sich von der Eifel, über die Ahr, den Westerwald und den romantischen Rhein über die Mosel-Saar Region, den Hunsrück und das Lahntal bis zur Nahe und Rheinhessen und ganz im Süden die Pfalz. Die Messegäste sind eingeladen, das Bundesland zu entdecken.

So geht sächsisch – genussvoll, nachhaltig, innovativ

In der Sachsenhalle (21b) trifft Tradition auf Innovation. Hier kommen Fans des würzigen Geschmacks bei Salami mit Whisky, Steinpilz oder Lavendelblüten und süffigen Brauspezialitäten auf ihre Kosten. Wer es besonders nachhaltig mag, kann Weißfisch probieren und sich zu naturnaher Fischwirtschaft informieren. Darüber hinaus stellt sich Sachsen als Reiseland vor und lockt seine Gäste unter anderem mit sächsischen Spezialitäten wie der –Leipziger Lerche– in den Freistaat.

Sachsen-Anhalt

Moderner Standbau und eine gelungene Neustrukturierung bieten den Gästen der Sachsen-Anhalt-Halle (23b) ein noch beeindruckenderes Messe-Erlebnis. Der geschärfte regionale Fokus und die intuitive Verbindung von Ernährungswirtschaft und Tourismus lassen einen genussvollen Messe-Mix entstehen. So lädt beispielsweise die Weinregion Saale-Unstrut zum Verweilen in einer Weinlounge ein. Die Böttlinger Brauerei des Lebenshilfe Halle e.V. präsentiert sich erstmalig mit einem preisgekrönten Kellerbier.

Thüringen: Klischeekochen und Döner für zuhause

Die neue Dachmarke „Meine Region“ ist ein Bekenntnis zur eigenen Thüringer Identität. Ganz nach dem Motto „regional kann mehr“ möchten die Gemeinschaftsstand in Halle 20 zeigen, wie wichtig alle Akteure für die Zukunft Thüringens ist: Von Firmen der Land- und Ernährungswirtschaft und des Gartenbaus hin zu den Tourismusverbänden der ländlichen Regionen. Kulinarische Highlights schließen schwarzes veganes Mango-Eis sowie „Dönerback“ – den Döner für zuhause mit ein. Als Schwerpunktregion stellt sich Hildburghausen vor, inklusive Kochvorführungen mit handgemachten „Kloß-Zwerl“: Hier gibt es praxisnahe Einblicke in die hohe Kunst des Klischeekochens.

Bericht: Messe Berlin – Fotos: Bayer. Landwirtschaftsministerium / Tobias Hase (Bayernhallen-Eindrücke 2023)

IGW – Internationale GrÄ¼ne Woche Bayernhalle Berlin 20.01.2023 Foto: Tobias Hase / stmelf





Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie

1. GrÃ¼ne Woche Berlin

Schlagworte

1. Bayern
2. Bayernhalle
3. Berlin
4. GrÃ¼ne Woche
5. MÃ¼nchen-Oberbayern