

Mittwoch, 09. September 2015, Fisch & Feines_09_09_95 / iz

Pressemitteilung:

Festtage für feine Zungen

Die Messe Fisch & Feines verwöhnt mit ausgesuchten Produkten

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“: Wer Winston Churchill zustimmt, kommt Anfang November in die Messe Bremen. Von Freitag bis Sonntag, 6. bis 8. November 2015, verwöhnt die Fisch & Feines die Gaumen der Besucher. Kinder kochen und probieren derweil leckere und gesunde Snacks bei den BESSERESSER – Aktionstagen Kinder- und Jugendernährung im Foyer der Halle 1.

Die Fisch & Feines hat Tradition. „Wir setzen aber jedes Jahr auch neue Schwerpunkte“, sagt Projektleiter Jürgen Fricke. So veranstalten renommierte Köche aus Bremen und der Umgebung erstmals an allen Messetagen ein Showkochen. Das Motto lautet:

„Traditionelles neu interpretiert“. Auch sitzt diesmal die Biostadt Bremen samt Partnern mit im Boot. Sie will auf der Messe dafür werben, mehr Bioprodukte in der Region zu erzeugen, zu handeln und zu verzehren. Darum kennzeichnet sie die entsprechenden Betriebe auf der Messe mit einem Hinweisschild.

Insgesamt sind in den Messehallen 1, 2 und 3 dann regionale Erzeuger, Delikatesswarenhändler, Winzer oder handwerklich arbeitende Brauer besonderer Biere anzutreffen. Rund ein Drittel der Aussteller präsentieren sich erstmals – ein Paradies für Entdeckungsfreudige, denn auf der Fisch & Feines sind fast nur Produkte zu bekommen, die es so in Supermärkten nicht gibt. „Unsere Messe steht für nachhaltigen Genuss“, erläutert Jürgen Fricke. „Darum genügen alle Produkte strikten Qualitätskriterien.“

Zu den neuen Ausstellern gehört zum Beispiel einer der wenigen Trüffelbauern in Deutschland. Vor fünf Jahren legte Gunter Kahlo seine erste Plantage mit Bäumen an, an deren Wurzeln die kostspieligen Delikatessspitze wachsen. Seit einigen Monaten kann er die ersten Sommertrüffel ernten: „Wir lassen daraus zum Beispiel Trüffelkäse herstellen“, berichtet Kahlo. Warum er anbaut und nicht sammelt? Schließlich gibt es Vorurteilen zum Trotz nicht nur in Frankreich oder Italien, sondern auch hierzulande reichlich Trüffeln, „in Deutschland ist das Sammeln aber verboten.“

Außerdem gibt es zum Beispiel Fisch und Meeresfrüchte in Hülle und Fülle, Biobrot oder -eis, Marmelade aus Rosenblüten, Käse, Wurst aus Wildfleisch und viele andere Delikatessen, darunter Saucen. Zu den Anbietern zählt diesmal die Bremer Justizvollzugsanstalt Oslebshausen. Hier entstehen eine Tomaten-Salsa und ein Mango-



Chutney, die Fernsehkoch Steffen Henssler im Zuge der Serie „Henssler hinter Gittern“ 2014 entwickelte.

Und zu trinken? Da gibt es Kaffee in vielen Röstvarianten, das morgendliche Wachwerden soll aber auch Kakao mit Guarana erleichtern. Zum leckeren Essen können sich Weinliebhaber mit guten Tropfen eindecken – zum Beispiel in einer Vinothek oder direkt bei Winzern, darunter dem mit 21 Jahren wohl jüngsten Vertreter seiner Zunft. Bier-Fans kosten sich derweil durchs Craft Beer Event in Halle 3. Hier rinnen Spezialitätenbiere in die Gläser.

Zur Einstimmung auf die delikaten Messetage bitten die Organisatoren und manche Aussteller ab September bis kurz vor der Fisch & Feines in die „Foodmanufaktur“: An 16 Terminen lernen Teilnehmende in Bremen und Umgebung Brotbacken, Pralinenmachen, Bierbrauen, Räuchern und anderes mehr (Anmeldungsinfos auf der Website der Fisch & Feines unter dem Menüpunkt „Aktionen“).

Die Fisch & Feines ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Das Ticket kostet neun Euro, am Freitag ab 15.00 Uhr 5 Euro. Es gewährt auch Eintritt zu den zeitgleichen Messen ReiseLust und CARAVAN Bremen.

Weitere Infos: www.fisch-feines.de.

(3.488 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN/Wirtschaftsförderung Bremen GmbH
Imke Zimmermann, Tel. 04 21 / 35 05 – 4 45, Fax 04 21 / 35 05 – 3 40
E-Mail: zimmermann@messe-bremen.de Internet: www.messe-bremen.de