

Mittwoch, 4. November 2015, Fisch & Feines_04_11_116 / ke

Pressemitteilung:

Da läuft das Wasser im Munde zusammen

Messe Fisch & Feines: Mehr Bio aus und für Bremen

Gutes, gesundes Essen und nachhaltiger Genuss – das sind die Zutaten für die Fisch & Feines in der Messe Bremen. Von Freitag bis Sonntag, 6. bis 8. November, entdecken Besucher der Genussmesse feste Köstlichkeiten wie Fleisch und Fisch, Gewürze, Chutneys und Schokolade aber auch Flüssiges wie Weine, Öle und Biere. Rund 220 Aussteller präsentieren sich in der ÖVB-Arena und in den Hallen 2 und 3. „Das ist ein deutlicher Sprung im Vergleich zum Vorjahr. 2014 waren es noch 190 Aussteller“, sagt Bereichsleiterin Andrea Rohde. „Vor allem aus Bremen und Umgebung sind viele neue Gesichter dabei.“ Alle angebotenen Produkte unterliegen wie immer strikten Qualitätskriterien, so müssen sie zum Beispiel frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen sein.

„Neben Altbewährtem setzen wir auch in diesem Jahr neue Schwerpunkte“, sagt Projektleiter Jürgen Fricke. So veranstalten renommierte Köche aus Bremen und der Umgebung erstmals an allen Messtagen ein Schaukochen. Das Thema dort: „Vielfalt der regionalen Küche“. Darüber hinaus zeigt der Verein „Genussland Bremen Niedersachsen“ mit vielen kleinen Produzenten, was Bremen und die Umgebung für regionale Leckerbissen zu bieten hat. Die Biostadt Bremen samt Partnern sind auch mit im Boot: Sie will auf der Messe dafür werben, mehr Bioprodukte in der Region zu erzeugen, zu handeln und zu verzehren.

Rund ein Drittel der Aussteller präsentieren sich erstmals auf der Messe – ein Paradies für Entdeckungsfreudige, denn auf der Fisch & Feines gibt es Produkte, die es im Supermarkt nicht gibt. „Unsere Messe steht für nachhaltigen Genuss“, sagt Fricke.

In Nordwestdeutschland ist wieder Grünkohlzeit. Doch was viele nicht wissen: Mehr als 80 Grünkohlarten gibt es weltweit. In einem Grünkohlbeet auf der Messe baut ein Aussteller zwölf Sorten an. Aus allen lassen sich spannende und einfache Rezepte machen, so unter anderem Grünkohl-Smoothies oder Grünkohl-Chips.

Liebhaber des Gerstensaftes dürfen sich ebenfalls auf die Fisch & Feines freuen: Beim Beer Craft Event in der Halle 3 rinnen Spezialitätenbiere in die Gläser. 18 handwerkliche Brauereien und Händler bieten knapp 50 verschiedene Biere an: Rotbier, Braunbier, Belgisch Witbier, Hefeweizen India Pale Ale, Berliner Weisse, Pils oder Haselnuss-Porter.

Was wäre die Fisch & Feines ohne Meerespezialitäten? Ein Fischbett mit Informationen über heimische Fischarten und einer anschaulichen Darstellung von Zubereitungstechniken ist in der ÖVB-Arena dabei.

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.

(2.699 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN/Wirtschaftsförderung Bremen GmbH
Christine Glander, Tel. 04 21 / 35 05 – 2 69, Fax 04 21 / 35 05 – 3 40
E-Mail: glander@messe-bremen.de Internet: www.messe-bremen.de
Kevin Ehlers, Tel. 04 21 / 35 05 – 3 43, E-Mail: ehlers@messe-bremen.de