Von Klassik bis Moderne

23.01.20 | Berlin

Von Klassik bis Moderne

Spreewaldgurke trifft Cocktail-Eis: Auf der Grünen Woche präsentieren Brandenburg und Berlin die ganze Vielfalt der Region

Was die Region Berlin-Brandenburg kulinarisch zu bieten hat, zeigen beide Länder derzeit auf der Internationalen Grüne Woche – der weltweit führenden Fachmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau.

In den Hallen 21 und 22 präsentieren rund 120 Aussteller die ganze regionale Vielfalt – vom Käse aus der Uckermark über den Beelitzer Spargel und die Spreewaldgurke bis hin zum Lausitzer Bauernbrot und zur Eberswalder Wurst. Auch Innovatives kommt hier auf den Teller beziehungsweise ins Glas. So glänzt Berlin als Startup-Metropole vor allem mit neuen Kreationen wie alkoholhaltigem Cocktail-Eis, Koffein-Kakao mit Apfelstrudel-Geschmack oder nachhaltig produziertem Eierlikör mit Schokokuss.

Spreelinge und Schorfheider Salami mit frischem Buchweizenbrot

Entsprechend gestaltet sind die Standflächen beider Länder. Während Brandenburg im freundlichen

Holzdesign auf Entdeckungstour durch die Landkreise einlädt und die zahlreichen weltweit bekannten Spezialitäten präsentiert, zeigt sich Berlin bunt und kreativ.

Unter den Brandenburger Ausstellern finden sich auch drei WVEB-Mitgliedsunternehmen, die mit ihren Produkten für Tradition und Moderne gleichermaßen stehen.

Spreewaldkonserve Golßen GmbH, Halle 21 Stand 119

So lädt beispielsweise der Spreewaldhof Golßen zur Verkostung in die Welt der Spreewälder Gurken ein. Klassikliebhaber genießen sie mit Dill und Zwiebeln, für Experimentierfreudige gibt es sie mit Kirschpaprika, Knoblauch oder auch lieblich und süß. Und auch die Kleinsten kommen beim Spreewaldhof voll auf ihre Kosten: Mit den Bio Pfelinos gibt es nun auch leckeres Fruchtmus zum Quetschen direkt aus der Region – natürlich und ohne Zusatzstoffe.

EWG Eberwalder Wurst GmbH, Halle 21 Stand 102

Da zur sauren Gurke am besten herzhafte Wurst passt, ist zum Glück der Stand der Eberswalder Wurst GmbH nicht weit. Hier kommt mit der Original Schorfheider Salami, ihrer Peperoni- und Wacholder-Variante oder der Eisbären-Fan-Wurst jeder Wurstliebhaber auf seine Kosten.

Saure Gurken und Salami gehen die beste Verbindung mit frischem Landbrot ein. Daher empfiehlt sich im Anschluss ein Besuch am Stand der Bäckerei Dreißig, wo es zum frisch gebackenen Buchweizenbrot auch gleich noch einen heißen Kaffee gibt. Für den Nachtisch ist ebenfalls gesorgt. So kommt man am frischen Plunderstück mit Fruchtfüllung, auch dank des sympathischen Verkaufspersonals, garantiert nicht vorbei.

Bäckerei Peter und Cornelia Dreißig KG, Halle 21 / Stand 166

Wachmacher und Sundowner

Gut gestärkt geht es vom Bäckerei-Stand der Dreißigs direkt in die bunte Getränkevielfalt der Berliner Startup-Welt. Die Kräfte mobilisiert ein kräftiger Schluck vom Bio-Koffein-Kakao koawach. Produziert von Bio-Bauern aus Lateinamerika setzt das junge Berliner Unternehmen auf Transparenz in der Herstellung und fairen Handel. Für den nötigen Kick sorgen Guarana aus Brasilien und saisonale Geschmacksnoten wie Lebkuchen oder Apfelstrudel.

Koakult GmbH, Halle 22 / Stand 106

Putzmunter geht es weiter im Berliner Rondell, wo sich zahlreiche Getränkeinnovationen präsentieren. Auch Klassiker werden hier neu interpretiert – so zum Beispiel Omas Eierlikör. Der findet sich am Stand des Unternehmens Liebelei in den Geschmacksrichtungen Schokokuss, Flotte Orange oder Spektakulatius wieder. Natürlich hergestellt aus regionalen Bio-Eiern. Wer möchte, kann die Liköre gleich noch im Cocktailglas mit Chili und Pfeffer oder aber Espresso genießen.

Liebelei Liköre, Halle 22 Stand 104

Für eine anschließende Erfrischung sorgen die eiskalten Cocktail-Varianten der Unternehmen Skadi.Berlin und kukki Cocktail. So interpretiert Skadi klassische Cocktails wie Sex on the Beach, Gin Tonic oder Whiskey Sour als Eissorbet ohne jeglichen Zusatz von Geschmacksstoffen völlig neu. Das Besondere daran: Die Cocktails können in der flüssigen Variante aus dem Supermarkt mitgenommen und im heimischen Gefrierfach in ein leckeres Eissorbet verwandelt werden.

Genau andersherum funktioniert es beim Unternehmen kukki Cocktail. Hier kommt der fertige Cocktail mit frischen Früchten und Eisstäben gefroren in einer Glasflasche daher. Aufgetaut im Wasserbad hält man nach drei Minuten einen fertig gemixten frischen Cocktail in der Hand. Für Events kann auf Wunsch der kukki-Toaster dazugebucht werden, der das Auftauen auf wenige Sekunden verkürzt.

Free Spirit GmbH / Skadi.Berlin, Halle 22 Stand 134

kukki GmbH, Halle 22 Stand 105

Regional, natürlich und frisch

Neben dem Geschmack und neuen Produktvarianten steht vor allem ein Thema im Fokus der Messe: Nachhaltigkeit. Die Regionalität und Frische von Produkten, Transparenz in Liefer- und Herstellerketten sowie das Reduzieren von Lebensmittelverschwendung beschäftigen Ernährungs- und Landwirtschaft gleichermaßen. So wachsen auch auf der Messe beide Bereiche immer enger zusammen. Neue digitale Konzepte helfen dabei, Lebensmittelwege nachvollziehbar zu machen und Ressourcen zu schonen.

Too Good To GmbH, Halle 22 Stand 123

Letzteres hat sich auch das Unternehmen Too good To auf die Fahne geschrieben. In Dänemark gegründet, wurde das Konzept gegen Lebensmittelverschwendung mit einem zweiten großen Firmensitz in Berlin nun auch auf Deutschland übertragen. Die Idee dahinter ist ebenso einfach wie effektiv: Eine App bringt Unternehmen aus Gastronomie und Handel mit Endverbrauchern zusammen und ermöglicht es, Lebensmittel, die normalerweise entsorgt würden, zu vergünstigten Konditionen an den Konsumenten abzugeben. Eine Win-Win-Situation für beide Seiten. Mehr als 53 Millionen Mahlzeiten sollen so schon gerettet worden sein.

Dies ist jedoch nur einer der vielfältigen Lösungsansätze für einen effizienteren Umgang mit Lebensmitteln und natürlichen Ressourcen, die auf der IGW präsentiert werden. Mehr Informationen liefern zudem zahlreiche Ausstellungen und Vorträge rund um den Anbau, die Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln. Auch für Kinder bietet sich hier viel Raum für spannende Entdeckertouren. Ein Besuch lohnt sich.

- Auf Xing teilen
- Auf Facebook teilen
- Auf X teilen
- Auf LinkedIn teilen

- Drucken
- Als PDF speichern

Die Highlights der diesjährigen Internationalen Grünen Woche hat für uns erkundet:

Ihr Ansprechpartner für Fragen zur WVEB

Geschäftsführer

Klaus

Jeske

Telefon:
+49 30 31005-127

Telefax:

+49 30 31005-240

E-Mail:
Jeske [at] wveb.de

Download VCF