

FISCH & FEINES



Freitag, 13. September 2019, FISCH&FEINES_13_09_166/iz

Pressemitteilung:

Marmelade mit Räucherspeck und „Palim Palim“-Bier Die FISCH&FEINES bietet ausgefallene feste und flüssige Delikatessen

Von Arganöl bis Zanderfilet und von altbewährt bis zukunftsweisend: Das Angebot der FISCH&FEINES an Delikatessen ist vielfältig, stets regional verankert, nachhaltig und überwiegend handwerklich produziert. Von Freitag bis Sonntag, 8. bis 10. November 2019, können Besucher in der ÖVB-Arena und den Hallen 2 und 3 entdecken, welche Erzeugnisse die strenge Zulassungsprüfung bestanden haben – ob Brot, Fisch, Fleisch, Feinkost oder Getränke, Gewürze und vieles mehr.

„Diese Prüfung unterscheidet uns grundlegend von anderen Genussmessen“, erläutert Andrea Rohde, Bereichsleiterin Fachmessen bei der Messe Bremen. „Und der Erfolg der FISCH&FEINES bestätigt uns in diesem Ansatz. Die Menschen wollen wissen, was sie essen. Bei uns können sie Erzeuger direkt fragen, woraus deren Produkte bestehen.“

Besonders eingehend werden Aussteller geprüft, die erstmals zur FISCH&FEINES kommen. Und neue Anbieter sind in diesem Jahr wieder zahlreich vertreten. Sie präsentieren zum Beispiel Marmelade mit kräftiger Räucherspecknote oder Sauerkraut mit Chili. Mit dabei ist auch ein Online-Dienst, über den man bei Hofläden oder Manufakturen überwiegend aus Niedersachsen einkaufen kann. Noch ein Beispiel: Ein Fleischermeister präsentiert Bratwurst oder Fleischkäse aus Welsfilet. Dank Gewürzen und Garmethode schmecken die Produkte nicht nach Fisch, bewahren aber dessen Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Omega-3-Fettsäuren: „Die Ärzte raten ‚Esst mehr Fisch‘, aber viele Menschen mögen den Geschmack nicht“, erklärt Fleischermeister Andreas Tatzel seine Idee.

Die Veranstalter greifen neben neuen auch bewährte Ideen wieder auf. So planen sie zum dritten Mal eine Fischauktion. Kaffee soll an allen drei Veranstaltungstagen erneut ein Schwerpunktthema sein – wie auch das CRAFT BEER EVENT. Zu haben sind in der Messehalle 3 zum Beispiel Biere wie das Porter „Samt & Seide“, das Pale Ale „Palim Palim“ oder das New England India Pale Ale „Apocalyptic Thunder Juice“.

Erstmals stellt sich dabei eine Bremer Nano-Brauerei vor. Einmal im Monat brauen die Freunde Patrick Gwinner und Jonas Müller 125 Liter Witbier, Honig-Kölsch, Porter oder andere Bierstile, berichtet Gwinner: „Sorten, die wir selbst gern trinken“. Ein rarer Trinkgenuss. Zu kosten sind die Biere nur in einigen Bremer Craft-Beer-Kneipen – und eben in der Halle 3.

FISCH & FEINES



Auch wird es hier ein Bier speziell zur FISCH&FEINES geben. Für dieses Grünhopfenbier – ohnehin eine Rarität – haben sich Bremer Heimbrauer mit einer Brauerei in Bremen-Walle zusammengetan. Den Hopfen haben die Hobbybrauer überwiegend in ihren Gärten in Bremen und umzu angebaut und frisch geerntet. Üblicherweise verwenden Brauer getrocknete Dolden oder Hopfenpellets.

Die Veranstaltung ist von Freitag bis Sonntag, 8. bis 10. November 2019, jeweils von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 10 Euro, ermäßigt 8,50 Euro (am Freitag ab 15 Uhr 5 Euro) und erlaubt auch den Besuch der zeitgleichen Messen ReiseLust und CARAVAN Bremen. Das reguläre Tagesticket ist ab ca. Mitte Oktober auch online bei www.nordwest-ticket.de zu erwerben.

Das CRAFT BEER EVENT startet am Freitag um 12 Uhr und schließt um 22 Uhr. Am Samstag ist es von 10 bis 22 Uhr geöffnet, am Sonntag von 10 bis 18 Uhr. Ab 18 Uhr können Interessierte am Freitag und Samstag ein Abendticket für 5 Euro kaufen. Es umfasst zwei Probierschlucke und verschafft Zutritt zur Halle 3 sowie zum Streetfood-Bereich auf dem Freigelände.

Mehr Infos: www.fisch-feines.de

(3.436 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN & ÖVB-Arena / M3B GmbH

Imke Zimmermann, Tel. 04 21 / 35 05 – 4 45

E-Mail: zimmermann@messe-bremen.de Internet: www.messe-bremen.de