


Weitere Informationen
für die Redaktionen:

ME SSE BREMEN · M3B GmbH
Imke Zimmermann, T 0421 3505 - 498

zimmermann@messe-bremen.de

www.messe-bremen.de

Das wird ja lecker werden

FISCH&FEINES und CRAFT BEER EVENT bieten feste und flüssige Delikatessen

Donnerstag, 8. September 2022 • Wenn Menschen leuchtenden Auges durch die ÖVB-Arena und die Messehallen 2 und 3 schlendern, hier schnuppern, dort kosten, da einkaufen – dann sind die genussreichsten Tage in der MESSE BREMEN in vollem Gange. Bei der FISCH&FEINES und dem zugehörigen CRAFT BEER EVENT ist gutes Essen und Trinken in kaum überschaubarer Fülle zu finden. Zeit für einen Bummel ist in diesem Jahr von Freitag bis Sonntag, 4. bis 6. November.

„Fisch und Meeresfrüchte spielen von jeher eine Hauptrolle auf der Messe“, sagt Julia Schröder, Projektleiterin bei der MESSE BREMEN. Vor der ÖVB-Arena räuchert ein Aussteller live Forellen, drinnen verarbeitet das Fischkochstudio Bremerhaven in Kochshows Seefisch und gute Öle zu delikaten Speisen. Am Messesonntag ersteigern Interessierte um 11 Uhr, 13 Uhr und 15 Uhr fangfrische Schollen und andere Arten zu günstigen Preisen.

Fisch ist nicht jedermanns Sache. Fleischliebhaber aber werden ebenfalls nicht enttäuscht – beispielsweise können sie erstmals Biltong kosten. Das Trockenfleisch stammt nicht wie das Original aus Südafrika, sondern von artgerecht gehaltenen Rindern in der norddeutschen Tiefebene. Auch Gemüse, Käse, Gewürze und Feinkost wie Chutneys, Senfe oder Saucen sind in großer Auswahl zu haben. Was alle Produkte eint: Sie sind überwiegend handwerklich hergestellt und haben eine strenge Qualitätsprüfung durchlaufen. „Das unterscheidet uns von vergleichbaren Messen im Norden“, sagt Julia Schröder.

Viele Stände erfreuen sich seit Jahren großer Beliebtheit. Für Stammgäste der Genussmesse vielleicht besonders interessant sind aber die zahlreichen Unternehmen, die erstmals dabei sind. Noch immer ungewohnt: Lebensmittel aus Insekten, die wegen ihres hohen Proteingehalts als wichtige Nahrungsquelle der Zukunft gelten. Aber in Süßem? Ein Brandenburger Eis-Hersteller empfiehlt getrocknete Wanderheuschrecken oder Mehlwürmer erstmals in Bremen als Crunch-Topping für seine Eiskreationen, für weniger Wagemutige hineingemixt in seine Basissorten. Eine kleine Bremer Firma wiederum, die bislang Grillen für Snacks röstete, hat erstmals eine Streichwurst nach Art der Pfälzer Leberwurst im Programm.

Zu den vielen traditionellen, ausgefallenen und zukunftsweisenden Leckereien lassen sich zum Beispiel Bio-Säfte oder -Eistees genießen. Sehr groß ist das Angebot an Weinen – darunter an Naturweinen, die mit Spontangärung von wilder Hefe erzeugt werden. Viel Auswahl haben Besucher:innen auch beim Bier. Handwerklich arbeitende Brauereien schenken beim CRAFT BEER EVENT in Halle 3 zum Beispiel Pils und Maibock aus. Hinzu kommen seltenere Sorten wie Rotbier, India Pale Ale oder Honigbier. Anschließend könnte man sich ein Anis-Likörchen, einen neuartigen Tonic-Sirup oder anderes Hochprozentiges genehmigen.

Das breite gastronomische Angebot sorgt für die gute Grundlage vor dem Griff zum Glas. Zu finden ist es unter Dach und vor der Halle 3. An Streetfood-Trucks sind dort klassische Rindfleisch-Burger zu haben, vegetarische und vegane Alternativen oder auch Fish and Chips.

Mehrwert durch das Messetrio

Zeitgleich finden in den benachbarten Hallen die Messen ReiseLust und CARAVAN Bremen statt. Das gemeinsame Ticket kostet online ab Mitte September 11 Euro, ermäßigt 9,50 Euro. Vor Ort sind 13 Euro zu zahlen, ermäßigt 11,50 Euro. Freitag ab 15 Uhr kostet der Eintritt online 5 Euro, vor Ort 7 Euro. Für das CRAFT BEER EVENT kann ein Solo-

**Weitere Informationen****für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Imke Zimmermann, T 0421 3505 - 498

zimmermann@messe-bremen.dewww.messe-bremen.de

Ticket inklusive Probierschluck erworben werden (online 5 Euro, vor Ort 7 Euro). Es gilt Freitag und Samstag von 18 bis 22 Uhr.

Mehr Infos:

www.fisch-feines.de

(3.543 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Bitte nehmen Sie die FISCH&FEINES und das CRAFT BEER EVENT in Ihren Veranstaltungskalender auf:

Datum: Freitag bis Sonntag, 4. bis 6. November 2022

Öffnungszeiten: FISCH&FEINES: Freitag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr
CRAFT BEER EVENT: Freitag 12 bis 22 Uhr, Samstag 10 bis 22 Uhr, Sonntag 10 bis 18 Uhr

Ort: MESSE BREMEN, ÖVB-Arena und Halle 2 und 3

Preise: Der Eintritt kostet online gebucht 11 Euro (ermäßigt 9,50 Euro), vor Ort 13 Euro (ermäßigt 11,50 Euro). Das Ticket gilt auch für die beiden zeitgleichen Messen ReiseLust und CARAVAN Bremen und kann ab Mitte September online erworben werden.
Für das CRAFT BEER EVENT gibt es auch ein Solo-Ticket inklusive Probierschluck (online 5 Euro, vor Ort 7 Euro). Es gilt Freitag und Samstag von 18 bis 22 Uhr.

Mehr Infos: www.fisch-feines.de,
craft-beer-event.de