


**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

 MESSE BREMEN · M3B GmbH  
 Bastian Mojen, T 0421 3505 - 445

[bastian.mojen@m3b-bremen.de](mailto:bastian.mojen@m3b-bremen.de)
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

## Genussmesse präsentiert innovative Start-ups

### Exklusives Bier für CRAFT BEER EVENT/ Verkostung mit Biersommelière

Mittwoch, 13. September 2023 · Die FISCH&FEINES 2023 verspricht nicht nur ein Paradies für Feinschmeckerinnen und Feinschmecker zu werden, sondern auch eine Plattform für innovative Start-ups, die die Welt des kulinarischen Genusses auf den Kopf stellen. Wir stellen vier dieser vielversprechenden Unternehmen vor, die von Freitag bis Sonntag, 3. bis 5. November, in den Hallen der MESSE BREMEN vertreten sein werden:

#### **Luvine: alles aus Lupinen**

Luvine hat sich der Nutzung von Lupinen in verschiedenen Produkten verschrieben. Von Lupinenkaffee bis hin zu Lupinenkaffee-Trüffelpralinen – diese lupinenbasierten Produkte versprechen ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

[luvine.de](http://luvine.de)

#### **My Makery: Superfood in Brotform**

My Makery bietet eine Revolution im Backbereich mit glutenfreien Bio-Backmischungen auf Basis von hochwertigem Kastanienmehl. Diese Backmischungen sind proteinreich, ballaststoffreich und glutenfrei. Das Ergebnis sind saftige, dunkle Brote, die im Handumdrehen zubereitet sind.

[mymakery.de](http://mymakery.de)

#### **Frudist: natürlicher Fruchtgenuss**

Frudist produziert nährstoffreiche, gefriergetrocknete Früchte ohne Konservierungsmittel oder Zucker. Frudist-Früchte dienen zum Beispiel als Snack, Topping oder Backzutat – ein gesunder Genuss für den Gaumen.

[frudist.de](http://frudist.de)

#### **Dry Aged Fischfeinkost Baier: kulinarische Entdeckungsreisen**

Fischfeinkost Baier präsentiert regionale und saisonale Fischprodukte aus eigener Herstellung und von vertrauten Fischern und Händlern. Mit der innovativen Methode des Dry Aging entstehen einzigartige Geschmackserlebnisse, von kurz abgehangenem Fisch bis hin zu Fischsalami und Bouillabaisse.

[fischfeinkost-baier.de](http://fischfeinkost-baier.de)

Diese aufstrebenden Start-ups geben einen Vorgeschmack darauf, was die Besucherinnen und Besucher erwartet. Alle Gourmets sind herzlich eingeladen, die Messe zu besuchen, spannende Unternehmen und köstliche Produkte zu entdecken. Gäste können sich darauf verlassen, nur hochwertige und strengen Qualitätskriterien entsprechende Produkte vorzufinden. Denn die Veranstaltenden lassen nur vorab geprüfte Produkte zur Messe zu. Sie dürfen keine chemischen Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen enthalten. Zudem sollen sie regional und handwerklich hergestellt sein.


**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

 MESSE BREMEN · M3B GmbH  
 Bastian Mojen, T 0421 3505 - 445

[bastian.mojen@m3b-bremen.de](mailto:bastian.mojen@m3b-bremen.de)
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)
**Exklusives Bier für das CRAFT BEER EVENT**

Das CRAFT BEER EVENT ist seit einigen Jahren Teil der FISCH&FEINES. Für Bierfreunde und -freundinnen haben sich die Veranstaltenden eine besondere Leckerei einfallen lassen: das Bremer Stadtmusikanten Bock. Ein Bockbier, welches extra für das CRAFT BEER EVENT gebraut und dort erstmalig ausgeschenkt wird. Eine Brauer:innen-Klasse vom Schulzentrum Rübekamp produziert eine Charge. Die Bremer Braumanufaktur, die Freie Brau Union Bremen sowie die Erste Bremer Gasthausbrauerei Schüttinger stellen weitere her.

Alle Beteiligten haben sich im Vorfeld auf die Zutaten geeinigt. Aromahopfen, Hallertauer Tradition und Mittelfrüh. Wiener Malz, Münchener Malz sowie Karamell-Malze. Und untergärende Hefe. „Das ist der Rahmen, den wir uns gesteckt haben“, so von Schaewen. Rubinrot bis Kastanienbraun wird das Bier vermutlich werden. Der Geschmack wird wegen der einmaligen Handwerkskünste der Beteiligten allerdings variieren. Wie sehr die Nuancen abweichen werden, bleibt die Überraschung.

**Bier-Tastings mit professioneller Begleitung**

Eine, die diese kleinen, aber feinen Unterschiede gleich vor Ort professionell analysieren kann, ist Manuela Harms. Die Biersommelière bietet mit ihrer Mitstreiterin Petra Pekeler beim CRAFT BEER EVENT auf der FISCH&FEINES Bier-Tastings für die Besucherinnen und Besucher an. „Der Plan ist natürlich, die Biere der Anbieter vor Ort für die Verkostungen zu nehmen“, sagt Harms. Da kommt das Bremer Stadtmusikanten Bock wie gerufen. Auf der Messe bietet Harms verschiedene Verkostungen an. Unter anderem auch eine insbesondere für Frauen.

Mehr Infos: [fisch-feines.de](http://fisch-feines.de)

(3.976 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Fotos zum Download finden Sie hier:

**FISCH&FEINES © M3BGmbH/Jan Rathke**

[https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2019/11/DSC\\_7917.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2019/11/DSC_7917.jpg)

Fisch spielt stets eine große Rolle bei der FISCH&FEINES.

**FISCH&FEINES © M3BGmbH/Jan Rathke**

[https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/©Rathke\\_FischFeines2022\\_DSC\\_9940.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/©Rathke_FischFeines2022_DSC_9940.jpg)

Fast 40.000 Besucherinnen und Besucher lockt das Messe-Trio regelmäßig nach Bremen.

**CRAFT BEER EVENT © M3BGmbH/Jan Rathke**

[https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/09/RS51496\\_DSC\\_9870-lpr.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/09/RS51496_DSC_9870-lpr.jpg)

[https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/09/RS51500\\_DSC\\_9924-scaled.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/09/RS51500_DSC_9924-scaled.jpg)

Ob Fachgespräch oder Laienaustausch, beim CRAFT BEER EVENT ist für jeden was dabei.



**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Bastian Mojen, T 0421 3505 - 445  
[bastian.mojen@m3b-bremen.de](mailto:bastian.mojen@m3b-bremen.de)  
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

**Copyright Pressefotos:**

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei den genannten Fotograf:innen. Nutzungs- und Verwertungsrechte liegen bei der M3B GmbH. Pressefotos, die redaktionell verwendet werden, müssen mit der entsprechenden Quellenangabe versehen werden. Abdruck und Veröffentlichung der Pressefotos ist honorarfrei. Wir bitten Printmedien um ein Belegexemplar, elektronische Medien (Internet) um eine kurze Benachrichtigung. Für eine gewerbliche Nutzung der Pressefotos bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung.

**Ein Ticket = drei Messen**

Die FISCH&FEINES mit dem CRAFT BEER EVENT ist Teil des Messe-Trios der MESSE BREMEN. Für ein Ticket der FISCH&FEINES bekommen die Besucherinnen und Besucher den Zugang zu noch zwei weiteren Messen: der ReiseLust und der CARAVAN Bremen. Das gemeinsame Ticket kostet online 12 Euro, ermäßigt 10,50 Euro. An der Tageskasse vor Ort kostet der Eintritt 14 Euro, ermäßigt 12,50 Euro. Freitag ab 15 Uhr kostet der Eintritt online 5 Euro, vor Ort 7 Euro. Für das CRAFT BEER EVENT kann auch ein Solo-Ticket inklusive Probierschluck erworben werden, das Freitag oder Samstag ab 18 Uhr gültig ist (online 6 Euro, vor Ort 8 Euro).

Bitte nehmen Sie die Veranstaltung in Ihren Veranstaltungskalender auf:

**FISCH& FEINES mit CRAFT BEER EVENT**

Datum: Freitag bis Sonntag, 3. bis 5. November 2023

Öffnungszeiten: FISCH&FEINES, ReiseLust, CARAVAN Bremen:  
Freitag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr

CRAFT BEER EVENT:  
Freitag 12 bis 22 Uhr, Samstag 12 bis 22 Uhr, Sonntag 10 bis 18 Uhr

Ort: MESSE BREMEN, Findorffstr. 101, 28215 Bremen

Preise: online 12 €, ermäßigt 10,50 €  
Tageskasse 14 €, ermäßigt 12,50 €  
Freitag ab 15 Uhr online 5 €, vor Ort 7 €  
CRAFT BEER EVENT Solo-Ticket mit Probierschluck online 6 €, vor Ort 8 €  
Bier-Tastings 30 €

Mehr Infos: [www.fisch-feines.de](http://www.fisch-feines.de)