

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

Großmarkt Bremen · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505 - 323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.grossmarkt-bremen.de

Fermentierte Köstlichkeiten, Lupinenkaffee und mehr

Schlendern, shoppen, schlemmen – Herbstmarkt

Am 3. Oktober in der Bremer Überseestadt rund um den Speicher XI

Mittwoch, 21. September 2023 · Es hat mittlerweile Tradition: keinen Start in den Bremer Herbst ohne den Herbstmarkt in der Bremer Überseestadt. Bereits zum 16. Mal laden die Organisator:innen am Dienstag, 3. Oktober 2023, von 11 bis 17 Uhr zum Schlendern, Shoppen und Schlemmen ein. Rund um den Speicher XI sorgen 90 Händler:innen für eine gesellige Marktatmosphäre und präsentieren ihre Produkte. Neben frischem Obst, knackigem Gemüse und Pflanzen in bunten Herbstfarben finden die Besucher:innen auch Backwaren, Käse, Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Feinkostartikel wie Essige, Öle und Marmeladen. Vieles gibt es auf dem Herbstmarkt in Bio-Qualität und direkt von Erzeuger:innen. „Wer es nachhaltig und regional mag und dabei auch etwas Neues ausprobieren möchte, wird auf dem Herbstmarkt fündig“, verspricht Projektleiter für Spezialmärkte Thomas Ledwig.

Herbstmarkt: regional, saisonal, innovativ

Wie wäre es mal mit Lupinenkaffee? Lupinen sind nicht nur im heimischen Garten schön anzuschauen. Aus den Samen der Süßlupine kann man sogar veganen, koffeinfreien Kaffee herstellen. Erstmals auf dem Herbstmarkt sind die Gründer:innen von „[Luvine – alles aus Lupinen](#)“ aus dem niedersächsischen Sachsenhagen. Ob Kaffee, Likör oder Pralinen: Sie stellen Spezialitäten aus den Samen der heimischen Hülsenfrucht her. „Lupinenkaffee ist von Natur aus koffeinfrei, glutenfrei und säurearm, weshalb viele Menschen ihn besser vertragen als herkömmlichen Bohnenkaffee“, sagt Cordula Senne, eine der vier Gründer:innen. „Der Geschmack von Lupinenkaffee erinnert an Bohnenkaffee, der ohne Koffein und aus einer regional angebauten Pflanze hergestellt wird.“

Ebenfalls erstmalig auf dem Herbstmarkt ist Victor Thomas von „[Umami Ferment](#)“. Nach dem Motto „Was lange gärt, wird endlich gut und lecker!“ finden Besucher:innen an seinem Stand fermentierte (eingelegte) Köstlichkeiten aus der Region. In seiner kleinen Manufaktur in Bremen-Hulsberg nutzt Thomas traditionelle Fermentationsmethoden, um ganz unterschiedliche Lebensmittel zu produzieren. „Dabei verarbeiten wir überwiegend frisches Gemüse, Getreide und Bohnen aus Niedersachsen zu herzhaften, fermentierten Köstlichkeiten“, sagt er. Zudem bietet er würzig-pikantes Kimchi bis hin zu herzhafter Sojasoße und Miso.

Darüber hinaus werden auch kreative Gartendekorationen, Keramik- und Papeterie-Artikel, Korbwaren, Windspiele oder Schmuckstücke aus besonderen Materialien angeboten. Außerdem gibt es passend zum Herbst wärmende Schals und Mützen, schicke Pullover und Jacken, modische Taschen und vieles mehr. Wer nach dem Bummeln und Einkaufen eine Verschnaufpause braucht, kommt beim abwechslungsreichen Angebot an diversen Verzehr- und Getränkestände wieder zu Kräften.

Der Herbstmarkt findet seit 2007 jedes Jahr am 3. Oktober, dem Tag der Deutschen Einheit, statt. Auf dem benachbarten Großmarktgelände stehen den Besucher:innen ausreichend kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Mit den Straßenbahnlinien 3 oder 5 kann der Markt über die Haltestelle „Waller Ring“ und mit den Buslinien 26 oder 28 über die Haltestelle „Überseetor“ erreicht werden. Der Eintritt ist frei.

Weitere Informationen für die Redaktionen:

Grossmarkt Bremen · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505 - 323
canan.sevil@m3b-bremen.de
www.grossmarkt-bremen.de

Mehr Infos: www.grossmarkt-bremen.de

(3.129 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Bildmaterial zum Download finden Sie unter folgenden Links:

Bild 1: © M3B GmbH/Frank Thomas Koch: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/08/RS50891_FTK_5607-scaled.jpg

BU: Immer wieder gerne besucht: der Herbstmarkt in der Bremer Überseestadt rund um den Speicher XI.

Bild 2: © M3B GmbH/ Frank Thomas Koch: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/08/RS50864_FTK_5420-scaled.jpg

BU: Auf dem Herbstmarkt bekommen Besucher:innen neben Gartendekorationen, Keramik- und Papeterie-Artikel oder Schmuckstücke auch frischen Obst und knackiges Gemüse aus der Region.

Bild 3: © M3B GmbH/ Frank Thomas Koch: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/08/RS50871_FTK_5491-scaled.jpg

BU: ... Blumen in bunten Herbstfarben gibt es auch.

Bild 4: © S&H Lupinenprodukte UG: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/08/20211120_111417000_iOS-scaled.jpg

BU: Die vier Gründer:innen von Luvine – alles aus Lupinen (v. l. n. r.): Christian Heurich, Felicia Heurich, Cordula Senne und Andreas Senne.

Bild 5: © S&H Lupinenprodukte UG: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/08/IMG_9086-scaled.jpg

BU: Koffeinfrei, glutenfrei und säurearm: Die Gründer:innen von „Luvine“ stellen aus der heimischen Süßlupine verschiedene Produkte her, unter anderem Lupinenkaffee.

Bild 6: © Umami Ferment: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/08/PXL_20230808_073738102-scaled.jpg

BU: Erstmals auf dem Herbstmarkt ist Victor Thomas von „Umami Ferment“.

Bild 7: © Umami Ferment: https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/08/PXL_20230812_061309224-scaled.jpg

BU: Am Stand von Victor Thomas („Umami Ferment“) finden Besucher:innen des Herbstmarktes eingelegtes Gemüse aus der Region.

Copyright Pressefotos:

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei Frank Thomas Koch bzw. S&H Lupinenprodukte UG bzw. Umami Ferment. Nutzungs- und Verwertungsrechte liegen bei den jeweils genannten Firmen. Pressefotos, die redaktionell verwendet werden, müssen mit der entsprechenden Quellenangabe versehen

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

Grossmarkt Bremen · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505 - 323
canan.sevil@m3b-bremen.de
www.grossmarkt-bremen.de

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.

Bitte nehmen Sie auch folgende Spezialmärkte in Ihren Veranstaltungskalender auf:

TAUSENDSCHÖN

Datum: Sonntag, 8. Oktober
Uhrzeit: 11.00 bis 17.00 Uhr
Ort: Grossmarkt Bremen, Am Waller Freihafen 1
Eintritt: 3 Euro
Mehr Infos: www.grossmarkt-bremen.de/tausendschon

Historischer Markt

Datum: Freitag bis Sonntag, 13. bis 29. Oktober
Uhrzeit: 11.00 bis 20.00 Uhr
Ort: Schoppensteel und Unser Lieben Frauen Kirchhof
Eintritt: kostenlos
Mehr Infos: www.grossmarkt-bremen.de/historischermarkt