

# Die Foodtrend-Tour



## Informationen zur Tour:

**Dauer:** ein Messetag

**Hallen:** 1.2a Streetfood-Halle | 7.2., 8.2. & 10.2. World Tour | 20 Thüringen & Niedersachsen | 22 Bayern & Berlin | 6.2. Hessen

**Empfohlene Eingänge:** Eingang Messe Süd

**Ticketempfehlung:** Tagesticket

### Schlemmen in der Streetfood-Halle 1.2a.

Auf der Foodtrend-Tour wird Messegästen eine bunte Auswahl an Leckereien geboten. Ob tierische Produkte oder auf Pflanzenbasis, ob süß oder herzhaft, eines ist sicher: Es ist für alle was dabei. Die Tour beginnt in Halle 1.2a, in welcher sich Besucherinnen und Besucher auf diverse Köstlichkeiten in der **Streetfood-Halle** freuen können.

Wer in den Niederlanden nicht nur den klassischen Käse liebt, muss die Poffertjes am Übergang zur Halle 2.2 probieren. Die fluffigen mini-Pfannekuchen mit viel Puderzucker und Butter sind besonders an kalten Wintertagen ein wahrer Genuss. Wem kauen zu anstrengend ist, der kann zu Käsekuchen aus der Flasche greifen. Mutige probieren ausgefallene Eissorten wie Insekteneis oder Kirsche-Salzlakritz. Wer es lieber herzhaft mag, der greift zu Pasta aus Berlin oder Dumplings aus Nepal. Koreanische Gerichte aus Berlin mit und ohne Fleisch sind auch vor Ort. Zurück zum Käse vom Anfang geht's bei einem österreichischen Käsemacher, der sich kreative Käsekreationen für die Grüne Woche überlegt hat. Besonders verlockend klingt die Käsesorte Camouflage, die den Geschmack aus Kuh- und Ziegenkäse verschmelzen lässt und sie mit Paprika, Knoblauch und Chili vereint. Und wie es schmeckt, wenn zwei kulinarische Klassiker aufeinandertreffen, findet man beim Probieren einer „Brizza“ heraus, einer Kombination aus der bayerischen Brezel und Pizza.

### Kulinarische Weltreise auf der Messe: in Hallen 7.2. - 10.2.

In den Hallen der "World Tour" präsentieren unterschiedlichste Länder ihre kulinarischen Spezialitäten und neueste Foodtrends. Die erste Station auf dieser geschmacklichen Weltreise führt zu einem Stand mit ungarischen Langos in Halle 7.2b. Die frittierten Teigfladen mit verschiedenen Belägen sind ein echter Klassiker in Ungarn. In der nächsten Halle 8.2. warten skandinavische und baltische Köstlichkeiten auf das Messepublikum. Wer eine prickelnde Erfrischung braucht, kann Birkensaft-Sekt aus Schweden probieren oder sich an Erdbeerrosen und Käsechips aus Estland versuchen. In Halle 10.2. verführt Peru das Messepublikum mit peruanischen Cocktails, darunter der beliebte Pisco Sour. Für diejenigen, die etwas Besonderes suchen, steht lila Maissaft bereit. Auch Tee aus der Türkei oder Nepal sowie Köstlichkeiten aus Tunesien, Nepal oder Algerien präsentieren sich hier. Ein Schluck vom Feuerwasser aus Kanada kann bei der Verdauung der bisher probierten Leckereien helfen. Das Feuerwasser wird aus kanadischem Ahornsirup und Whiskey hergestellt und ist ebenfalls in Halle 10.2. zu finden.

### Regionaler Genuss in den Hallen 20 – 23b, 5.2 & 6.2a

Wer noch nicht genug bekommen hat, kann sich im Anschluss auf eine regionale Entdeckungstour durch die Bundesländer begeben und die Vielfalt der deutschen Küche erkunden. Innovative Kreationen aus Thüringen und Niedersachsen erwartet Besucherinnen und Besucher in Halle 20: Hier gibt es Thüringer Klöße in Donut-Form und Kartoffel-Sushi aus Niedersachsen. Auch ein Besuch am Startup-Stand des Innovationszentrums Niedersachsen lohnt sich, der Tee in Tablettenform, Lupinenkaffee oder Biosenf aus niedersächsischer Senfsaat anbietet. In Halle 22 prallen die kulinarischen Welten von Bayern und Berlin aufeinander. Auf der einen Seite lockt Bayern mit herzhaften Schmankerln wie Käsespätzle oder Fleisch vom Strohschwein, begleitet von traditioneller Volksmusik. Auf der anderen Seite präsentiert sich Berlin mit seiner weltberühmten Currywurst, einem Smoothie-Bike, nachhaltigem Kaffee und Schlemmereien aus geretteten Lebensmitteln. Wer noch Platz im Magen hat, kann zum Abschluss einen Abstecher in Halle 6.2a machen, in der Hessen mit seiner berühmten grünen Soße in unkonventionellen Formen aufwartet: in hochprozentigem Gin, eingerührt in Eiscreme oder ganz klassisch, frisch und selbstgemacht zu Pellkartoffeln, Eiern und Schnitzel.