

17. Dezember 2018

Neue Berlin-Halle auf der Grünen Woche 2019:

Berlin zeigt sich vielfältig, kreativ und nachhaltig

Halle 21b in neuem Design, mit Traditionsunternehmen und originellen Food-Startups aus der Hauptstadt

Die Berlin-Beteiligung auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2019 verspricht ein echtes Highlight zu werden. Vom 18. bis 27. Januar präsentiert sich die Hauptstadt unter dem Motto „Berlin – vielfältig, kreativ und nachhaltig“. Rund 35 Ausstellerinnen und Aussteller zeigen in Halle 21b, was die Ernährungswirtschaft der Millionenmetropole gastronomisch zu bieten hat. Bekannte Traditionsunternehmen, aber auch viele junge Gründerinnen und Gründer der kreativen Food-Startup-Szene sind dabei, mit pfiffigen regionalen und saisonalen Produkten. Dabei überrascht die Berlin-Halle mit neuer Gestaltung und frischem weiß-grünen Design: Die Stände reihen sich kreisförmig um eine Bühne und einen Aktionsplatz.

Fehlen dürfen natürlich nicht die traditionelle Berliner Currywurst, der Schnaps „Berliner Luft“ oder neue leckere Eissorten aus der Hauptstadt. Es gibt viele süße Leckereien wie Eierlikör in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Schaummäuse in diversen Farben und verführerische Cupcakes, die vor Ort selbst verziert werden können. Die Besucherinnen und Besucher stärken sich bei einem heißen Kakao mit wachmachendem Guarana oder einem wohlschmeckenden Kaffee aus patentierter Trommelröstung. Neugierig machen auch die vielen neuen Startups mit originellen Ideen, beispielsweise kleine Hackbällchen in verschiedenen Soßen, das typische Berliner Eisbein auf Schrippe oder frisch gepresster Zuckerrohrsafte. Selbst ein Cocktail als Speiseeis oder direkt aus der Sprühflasche ist dabei.

Ausrichter der Berlin-Halle ist die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung. Diese rückt hier konzeptionell Vielfalt und Originalität, gesundes Genießen und die Wertschätzung von Lebensmitteln in den Fokus - bio oder vegan, nachhaltig produziert, fair gehandelt und regional orientiert. So wird die Berliner Fassbrause nicht nur neu gemischt angeboten, sondern auch mit einem Glasstrohhalm gereicht. Auch die innovative Craftbeer Brauerei Straßenbräu bietet ein Kürbisbier an, das der Inhaber aus den Kürbissen seiner Oma gebraut hat. Und die Berlin-Neuköllner Chilisaucen-Manufaktur „Crazy Bastard Sauce“ bringt aus ihrem scharfen Sortiment die „Berlin Edition“ mit, eine saisonale Soße aus Berliner Zutaten – mit Kürbis, Paprika, Äpfeln, Zwiebeln und vor allem Chilischoten aus Berlin, von Hobbygärtnern und Balkonzüchtern angebaut.

Pressefotos finden Sie auch im Internet:

[Presse/Pressefotos/Fotoarchiv/](http://www.gruenewoche.de/Presse/Pressefotos/Fotoarchiv/)

(Kategorie « Deutsche Bundesländer »)



Pressekontakt:

Veranstalter:

Messe Berlin GmbH

Emanuel Höger
Pressesprecher
Geschäftsbereichsleiter
Corporate Communication
Unternehmensgruppe Messe
Berlin

T +49 30 3038-2270

hoeger@messe-berlin.de

www.messe-berlin.de

Twitter: @MesseBerlin

Wolfgang Rogall
Stellv. Pressesprecher
und PR Manager

Messedamm 22

14055 Berlin

T +49 30 3038-2218

rogall@messe-berlin.de

Geschäftsführung:

Dr. Christian Göke (Vorsitzender),
Dirk Hoffmann

Aufsichtsratsvorsitzender:

Wolf-Dieter Wolf

Handelsregister:

Amtsgericht Charlottenburg, HRB
5484 B

Ideelle Träger:

**Deutscher Bauernverband e. V.
(DBV)**

Pressesprecher

Axel Finkenwirth

T +49 30 319 04 240

a.finkenwirth@bauernverband.net

www.bauernverband.de

**Bundesvereinigung der
Deutschen Ernährungsindustrie
e. V. (BVE)**

Hauptgeschäftsführer

Christoph Minhoff

T +49 30 200786 167
mlarch@bve-online.de
www.bve-online.de