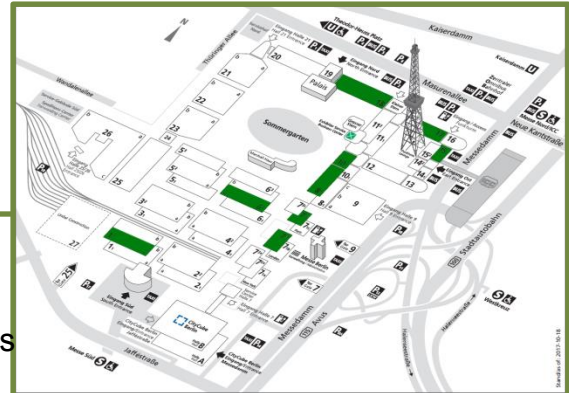


# Tour 1



## Kulinarische Weltreise

- 🕒 Dauer: mind. 1 voller Messetag
- 🏠 Hallen: 1.2a, 6.2a, 7.2b+c, 8.2, 10.2, 15.1, 17, 18
- 📍 Empfohlener Eingang: Eingang Süd oder Nord
- 🎫 Ticketempfehlung: Tagesticket



### An einem Tag um die Welt

Egal, wo Sie ihre kulinarische Weltreise starten: Das Partnerland **Bulgarien** (10.2) stattet Sie mit lebensverlängerndem Joghurt aus. **Schweden** (Halle 8.2) hat verschiedene Cider-Sorten angekündigt. Die **Niederlande** (Halle 18) haben erstmals Baby Gouda mit Bochornklee dabei. **Österreich** (Halle 15.1) lädt zum Schmaus mit landestypischen Schinken-, Wurst- und Käsegenüssen. Bei der **Schweiz** (Halle 17) gibt es Mönchskopfkäse nach 800 Jahre alten Geheimrezepturen oder den kraftvollen SWIZZROCKER® mit seiner schwarz-metallischen Laibetikette.



Asiatische Küche aus dem Land der aufgehenden Sonne serviert **Japan** (Halle 8.2). Der Wüstenstaat **Katar** (Halle 1.2a) hat Mineralwasser und Trockenfrüchte aus dem Mittleren Osten im Angebot. **Russland** (Halle 6.2a) stellt Zederkernbonbons, Wild-Delikatessen und Süßigkeiten aus Pinienkernen für den Export vor. **Thailand** kocht in Halle 6.2a Garnelengerichte und ungewöhnliche Frühlingsrollen.



Aus dem Nordwesten Afrikas kommen **marokkanische** (Halle 18) Couscous-Variationen. Aus Nordamerika werden typisch amerikanische Frühstücksartikel (**USA**, Halle 7.2b) sowie Jerky - luftgetrocknete Stücke vom Bisonfleisch -, Premium-Wildlachs und Bison-Lenden-Steaks (**Kanada**, Halle 7.2c) nach Berlin gebracht. Südamerikanische Bio-Kaffeebohnen aus **Kolumbien** (Halle 7.2b) munden ebenso wie fruchtige Cocktails aus **Brasilien** (Halle 6.2a). Und wer sich mit Spezialitäten aus Ozeanien eindecken will, kann den Manukahonig aus **Neuseeland** (Halle 7.2b) probieren.

