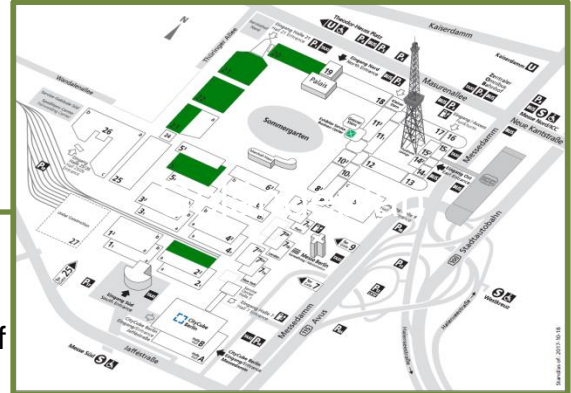


## Tour 2



# Deutschlandtour

- 🕒 Dauer: ein voller Messetag
- 🏠 Hallen: 2.2b, 5.2a + b, 20, 21a + b, 22a + b, 23b
- 📍 Empfohlener Eingang: Eingang Nord
- 🎫 Ticketempfehlung: Tagesticket



## Regional und authentisch

Das größte Angebot an regionalen Spezialitäten auf Messen gibt's in neun aufeinander folgenden Messehallen. Von der Küste bis zu den Alpen – authentisch präsentiert. Hier einige Appetitanreger:

Auf geht's in **Niedersachsen** (Halle 20) mit Ziegenfrischläse aus dem Weserbergland, **Thüringen** (Halle 20) serviert Kloßpommes. **Brandenburg** (Halle 21a) reicht Feinkostsalate aus dem Spreewald. **Berlin** (Halle 21b) überrascht mit „Dörrwerk“ – das ist leckeres Fruchtpapier aus getrocknetem Fruchtmus.

**Sachsen** (Halle 21b) kündigt Tornado-Kartoffeln als Snack an. **Hessen** (Halle 22a) verkostet die berühmte Frankfurter Grie Soß mit sieben Kräutern und einem besonderen Sauermilchkäse. **Schleswig-Holstein** (Halle 22a) setzt Fischspezialitäten und traditionell hergestellten Käse auf die Speisekarte.

**Bayern** (Halle 22b) lockt mit Deftigem und ausgefallenen Knödelspezialitäten. **Sachsen-Anhalt** (Halle 23b) versucht mit Antipasti aus gegrillten Edel-Pilzen den Geschmack der Besucher zu treffen.

**Nordrhein-Westfalen** (Halle 5.2a) setzt auf Stromberger Pflaume, eine alte Zwetschgensorte, aus der nicht nur Pflaumenmus, sondern auch Chutneys, Marmelade und Säfte hergestellt werden.

**Baden-Württemberg** (Halle 5.2b) tischt Linsen mit Spätzle in der gemütlichen Gartenwirtschaft auf.

**Mecklenburg-Vorpommern** (Halle 5.2b) bietet Ostseefisch und Grützwurst nach alten Rezepturen an (im Volksmund scherzhaft „Tote Oma“ genannt). Das Weinland **Rheinland-Pfalz** (Halle 2.2) wird seinem Ruf mit einer Auswahl edler Tropfen gerecht.

