

Nahtuerlich geniessen, was so nah liegt!

geschrieben von Kirstin Ruge | 26. Mai 2016

Essen, trinken, einkaufen, mitreden, zuhören oder einfach nur chillen – Hamburg freuts ich auf den „**nah:türlich geniessen MARKT**“ am 11. und 12. Juni in die historische Hamburger Grossmarkthalle

Mehr als 40 Aussteller aus der Genussregion Nord sind auf der erstmalig stattfindenden Food-Messe

„nah:türlich geniessen MARKT“ vertreten. Hinzu kommen Gastronomen und Köche, die an ihren „Genussinseln“ authentische, frische Gerichte aus regionalen Lebensmitteln zubereiten. Verbände, Netzwerke und Initiativen, die sich für wahre Regionalität einsetzen, informieren über ihr Engagement.

Auch kleine Manufakturen, Meiereien, Imkereien, Läden und hanseatische Traditionsunternehmen

sind mit am Start. So deckt der Anbieter-Mix die Messeschwerpunkte „ökologischer Landbau“,

„seltene Rassen“, „Regionen“ sowie „Milch- und Milchprodukte“ ab. Neben Leibspeisen und

Augenschmaus bietet sich den Gästen die Gelegenheit zum Mitreden und Zuhören. Auf der Website

www.ng-markt.de finden Sie unter dem Menüpunkt „Aussteller“ die komplette Aussteller-Liste.

Der „nah:türlich geniessen MARKT“ offenbart eine Fülle von Lebensmitteln und Gerichten, die es in

Qualität und Geschmacksvielfalt woanders kaum zu kaufen gibt: Craftbeer, gebraut aus norddeutscher

Sommergerste. Hagebuttenfruchtaufstrich aus dem Knick. Bio-Honig, von Hamburger Hoteldächern

aus gesammelt. Premium Dry aged-Beef von Galloway-Färsen oder Rindern, die im Biosphärenreservat

Schaalsee halbwild leben. Dazu tagesfrische Sahne und süsse

Erdbeeren, Katenschinken und Spargel,
erlesenes Wildbret und vieles mehr.

Im Kontakt mit den Ausstellern können die Messebesucher erleben und erschmecken, welche Schätze die „Genussregion Nord“ zu bieten hat. Diese erstreckt sich über Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Hamburg bis nach Mecklenburg-Vorpommern. Der jährlich geplante „nah:türlich geniessen MARKT“ wird im Juni 2016 erstmalig von Verein „nah:türlich geniessen e.V.“ ausgerichtet. Die norddeutsche Initiative aus Bauern, Gärtnern, Lebensmittelhandwerkern und -vermarktern sowie Köchen und Gastronomen setzt sich mit Leidenschaft und Engagement für eine authentische heimische Esskultur ein, die auf transparenten Kriterien für die Erzeugung und handwerkliche Verarbeitung hochwertiger, glaubwürdig regionaler Lebensmittel beruht.

Auswahl von Gastronomen, Verbänden, Initiativen, Ausstellern:

TV-Koch Tarik Rose (Restaurant Engel), Rolling Taste, Fillet of Soul, Vlet, Die Werteköche, Wildwuchs Brauwerk, Bier-Faktur, FeinWild, True Wilderness, Biosphärenkontor, De Öko Melkburen, Meierei Horst, Hof Dannwisch, Unsere Höfe im Norden, Der Marmeladen, Schaalsee Mosterei, Blattfrisch, Elbholz, Confiserie Paulsen, Landpark Lauenbrück, Obsthof BioAugustin, Spargelhof Niemann, Spargelhof Cassens, Krogmann, Bauerngemeinschaft Hamfelder Hof, Frau Frucht und Herr Gemüse, Flügelchen Honig, Nusswerk, MyFood, Ökomarkt, Hamburger Bauerngarten, Blumengroßmarkt Hamburg mit „Ich bin von hier!“, Regionalwert-Hamburg AG, arteFakt, Bruderhahn-Initiative, Fairtrade Stadt Hamburg, u.v.m.