



Freitag, 18. August 2017, HanseLife_18_08_124/kv

Pressemitteilung:

Shopping geht durch den Magen

Kulinarische Streifzüge über die HanseLife

So ein Messetag kann hungrig machen. Wenn von Samstag bis Sonntag, 9. bis 17. September, das gesamte Messegelände im Zeichen der HanseLife steht, dann lockt das gastronomische Angebot in den Hallen 3 und 6 – ob zum Frühshoppen, zur Mittagszeit, am Nachmittag oder am frühen Abend. Besucher finden hier natürlich Bratwurst und Pommes, sie können aber auch über den sprichwörtlichen Teller- und Tassenrand schauen.

Wieso den kulinarischen Streifzug nicht in Halle 3 mit einer Tasse gesegeltem Kaffee starten? Gesegelter Kaffee? Am 22. April brachte der Frachtsegler Avontuur 20 Tonnen fair gehandelten Bio-Arabica-Kaffee aus der Karibik nach Bremen. „Die Bohnen kommen aus dem Hochland von Honduras, werden dort in der Sonne getrocknet. So nimmt der Kaffeekenner eine karamellig-schokoladige Süße mit leichter Zitrusnote wahr“, erklärt Maik Hembluck den Geschmack. Er importiert den Kaffee dank Segelschiff fast emissionsfrei nach Bremen. An seinem Stand können die Besucher sich nicht nur Kaffee schmecken lassen. Es gibt auch Pizzen, belegt etwa mit Gemüse vom Bio-Bauernhof aus der Region, oder Kuchen, na klar, zur Tasse Kaffee.

Tiefrot leuchtend und nach Pflaume duftend, aber auch leicht schokoladig schmeckt ein weiterer flüssiger Gaumenschmaus aus Übersee, ein südafrikanischer Cabernet Sauvignon, in Halle 6. Neben Rebensäften aus dem In- und Ausland können Gourmets und solche, die es werden wollen, etwa Vinschgauer und Schüttelbrot probieren, also handtellergröße Fladenbrötchen und knuspriges Fladenbrot aus Südtirol. Lecker dazu: ein paar Scheiben Cacciatore. Die luftgetrocknete Salami diente ursprünglich Südtiroler Jägern und Schäfern als Snack für zwischendurch.

Die Schleckermäuler unter den HanseLife-Besuchern steuern vielleicht direkt auf die kleine Eismanufaktur in Halle 6 zu. Kühlen Genuss für jeden und zwar von A wie Aronia-Müsli bis Z wie Zwiebel-Honig führen die Eis-Zauberer aus Brandenburg auf ihrer Speisekarte. Im Programm haben sie Eiskreationen aus Milch, Joghurt, Reismilch oder aus Früchten regionaler Obstbauern.

Noch ein Tipp für Zuhause: Wer selbst den Kochlöffel schwingen möchte, aber keine Zeit oder Lust hat, nach Rezepten zu suchen oder die nötigen Zutaten einzukaufen, kann in Halle 6 Kochboxen entdecken, einen Lieferservice für Hobbyköche. Jede Woche gibt es neue Gerichte, unter denen man wählen kann. Per Post kommen dann mengengenau Gewürze, Kräuter, Obst und Gemüse sowie Milch-, Fleisch- und Fischprodukte samt Rezepten direkt ins Haus.



In Halle 3 informiert das Q-Mobil als rollende Rinderrevue über verschiedenste Milchsorten und -produkte. Hier können Besucher neben Kuh- auch Ziegenmilch oder Molke probieren und aus Sahne Butter selbst herstellen. Gruppen werden um Vorabanmeldung unter Tel. 0421 – 3491 724 gebeten.

Die HanseLife ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Ausnahme: Am Freitag, 15. September – dem Happy Friday – startet sie um 12 Uhr und schließt erst um 20 Uhr. Der Eintritt kostet 9 Euro, das Feierabendticket ab 15.30 Uhr nur 6 Euro.

Mehr Infos: www.hanselife.de

(3.030 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN & ÖVB-Arena

Imke Zimmermann, Tel. 0421 / 35 05 4 45, Fax 04 21 / 35 0 3 40

E-Mail: zimmermann@messe-bremen.de; Internet: www.messe-bremen.de