

Hessen auf der Grünen Woche 2024 **Klassiker und Innovationen aus Hessen**

Bereits zum 88. Mal trifft sich in Berlin die Agrarwirtschaft zur Grünen Woche. Hessen präsentiert sich dort an einem neuen Standort in Halle 6.2.A und bietet ein Füllhorn schmackhafter hessischer Produkte – darunter Klassiker wie Äpfelwoi und nordhessische Ahle Wurst (g.g.A.), Innovationen wie Grüne-Soße-Eis und -Gin sowie das nachhaltige Superfood Quinoa aus der Wetterau. Auf der Show-Bühne kocht Holger Stromberg und musikalisch unterhalten Welthits auf Hessisch das Publikum.

Rosbach vor der Höhe, 17. Januar 2024 – Vom 19. bis 28. Januar öffnet die Messe Berlin ihre Tore für die nationale und internationale Agrarbranche zur Grünen Woche 2024. In Halle 6.2.A präsentiert sich das Land Hessen mit Speisen und Getränken sowie mit einem breit gefächerten Programm rund um die Themen hessischer Genuss, regionale Lebensmittelversorgung sowie nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung. Ingmar Jung, der neue hessische Staatsminister für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat, wird bereits an Tag eins seiner Amtszeit das Land Hessen auf der Grünen Woche in Berlin vertreten. In der Hessenhalle erleben Gäste die Schönheit der hessischen Regionen, können köstliche Spezialitäten aus Hessen genießen und sich von einem tollen Rahmenprogramm unterhalten lassen.

Auf der Bühne kocht Stromberg und es gibt Welthits auf Hessisch

In der Hessenhalle geht es in diesem Jahr viel um das Thema „nachhaltige Ernährung“, bei dem regionale Produkte eine große Rolle spielen. Am ersten Wochenende ist Holger Stromberg zu Gast auf der hessischen Show-Bühne. Der Fernsehkoch und ehemalige Chefkoch des DFB-Teams bereitet hier am Samstag, 20. Januar 2024, nachhaltige Gerichte zu.

An allen Messetagen können interessierte Besucherinnen und Besucher zusehen und probieren, wenn Radio- und Fernsehkoch Reiner Neidhart oder der Sous Chef aus Neidharts Küche Eric Stroppe in der Showküche Köstlichkeiten aus hessischen Zutaten zaubern. Im angrenzenden „Hesse-

Gadde“ haben die Messegäste Gelegenheit zu verweilen, hessische Gerichte zu genießen und das bunte Bühnenprogramm auf sich wirken zu lassen, das hr-Moderator Lars-Henning Metz moderiert.

Auch musikalisch wird es hessisch in Berlin: Am ersten Wochenende übersetzen die Frankfurter Musiker Tilman Birr und Elis Bihn in der Hessenhalle Welthits auf Hessisch und vom 25. bis 27. Januar sorgt das Trio Grande aus Eltville für die musikalische Untermalung.

Kulinarisches aus Hessen

Die Organisation der Hessenhalle hat auch in diesem Jahr wieder die MGH Gutes aus Hessen übernommen. Gemeinsam mit hessischen Erzeugerbetrieben und Vertreterinnen und Vertretern verschiedener Institutionen des Landes zeigt sie, was die Land- und Ernährungswirtschaft in Hessen zu bieten hat. Immer mit dabei sind die Siegel „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität Hessen“. Die hessischen Qualitäts- und Herkunftszeichen garantieren neben besonderer Produktqualität auch den regionalen Ursprung der Lebensmittel – von der Erzeugung über alle Verarbeitungsschritte. Von der besonderen Qualität hessischer Produkte können sich die Messegäste in Berlin bei den folgenden Unternehmen überzeugen:

- Apfelwein und Fruchtsäfte von der Kelterei Walther aus Bruchköbel
- Bier der Hütt-Brauerei aus Baunatal
- Bio-Milch und Molkereiprodukte der Upländer Bauernmolkerei aus Willingen
- Frische Eier und Spezialitäten vom Franzehof Mauswinkel in Birstein
- Gin Sieben mit den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße und andere Spirituosen von der Krifteler Brennerei Henrich
- Grüne Soße Eis und andere handgemachte Eissorten von Griesels Milchhof in Gudensberg
- Leckeres aus Quinoa von Mudda Natur aus Wölfersheim
- Nordhessische Ahle Wurst (g.g.A.) und andere Wurstspezialitäten der Metzgerei Kohl-Kramer aus Borken
- Wein der Odenwälder Winzergenossenschaft vinum autmundis aus Groß-Umstadt

Graffiti und Informationen zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung

Ergänzend bietet die Hessenhalle umfassende Informationen zur hessischen Land- und Ernährungswirtschaft sowie über den ländlichen Tourismus in Hessen. Das Ökomodell-Land Hessen stellt sich und seine Regionen vor und eine sechs Meter lange Graffiti-Wand von Frankfurts Graffiti-Legende Helge W. Steinmann alias BOMBER sorgt für Aufmerksamkeit für den hessischen GAP-Strategieplan, über den das Ministerium auf der Grünen Woche informiert.

Im Rahmen der Grünen Woche 2024 startet außerdem die hessische Nachhaltigkeitskampagne „Oma kocht“. Damit möchte die MGH Gutes aus Hessen im Auftrag des Landes Hessen Verbraucherinnen und Verbrauchern eine nachhaltige Ernährung mit regionalen Lebensmitteln schmackhaft machen. Die Kampagne greift das Wissen bzw. die frühere Normalität der heutigen Großeltern auf: Kochen, essen und trinken ohne stark verarbeitete Lebensmittel, mit regionalen Produkten, ohne viele Lebensmittelabfälle. Wie gut, dass Oma noch weiß, was gut ist und schmeckt! Sie steht in Berlin am 21. und 22. Januar auf der Show-Bühne.

5.023 Zeichen, Abdruck honorarfrei. Fotos auf Anfrage.

Gerne arrangieren wir persönliche Gesprächs- oder Interview-Termine.

Pressekontakt:

MGH Gutes aus Hessen GmbH
Christiane Binkhoff
Siemensstraße 5
61191 Rosbach v. d. Höhe
Tel. 06003 57598-15
Mobil 0171 3180601
christiane.binkhoff@gutes-aus-hessen.de