

Sachsen-Anhalt auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin

Messeneulinge servieren Cocktails, Bier und Liköre

Das 20. Mal ist Sachsen-Anhalt auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin (15. bis 24. Januar) präsent. Fünf Aussteller sind seit 1991 jedes Jahr dabei, aber es gibt auch Neulinge. Insgesamt stellen 88 Unternehmen und Verbände in den Messehallen unter dem Funkturm aus, so viele wie noch nie – im vergangenen Jahr waren es 82 gewesen.

Von Bettina Koch

Berlin. Die Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, BördeKäse Vahldorf, Salzwedeler Baumkuchen, Halberstädter Würstchen und der Backmischungen-Hersteller Kathi aus Halle sind das 20. Mal auf der Grünen Woche. Dafür wurden sie gestern von Ministerpräsident Wolfgang Böhmer (CDU) und Agrarminister Hermann Onko Aelkens (CDU) mit Urkunden bedacht.

Erstmals dabei ist die Brauerei Landsberg (Saalekreis), die sich als Heimatbrauerei versteht und den Vertrieb ausschließlich mit ortsansässigen Firmen abwickelt. Auf der Messe will die Brauerei mit Premium Pilsner punkten, das von der Verbraucherschutzzeitschrift Öko-Test mit einem „sehr gut“ bedacht worden ist.

Neu auf der Grünen Woche ist auch der Cocktailproduzent Sweet JAM, der in Halle eine Cocktail-Bar sowie eine Produktionsstätte betreibt und mit fertigen alkoholischen und alkoholfreien Mixturen Caterer, Diskotheken, Empfänge und Feste beliefert. Flasche schütteln, öffnen, den Inhalt auf gestoßenes Eis gießen – schon ist der Cocktail fertig. 15 Mischungen hat das im März 2009 gegründete Unternehmen zur Messe mitgebracht, darunter den für 2009 kreierten Händel-Cocktail aus Bananenlikör, Kokoscreme, weißem Rum und Ananassaft.

Die Firma Tee & Café Cult aus der Burger Innenstadt feiert ebenfalls Grüne-Woche-Premiere. Neben Tee-Spezialitäten, Geschenkpackungen und Teesträußen bieten Stefanie



Sweet-JAM-Geschäftsführer Romeo Gose (v.l.), Messe-Projektleiterin Andrea Hofmann von der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt, die SPD-

Fraktionsvorsitzende Katrin Budde und „Händel“ alias Gerald Mehnert genießen in der Sachsen-Anhalt-Halle Cocktails. Foto: Bettina Koch

Nagel und Olaf Wittig fertig komponierte Mischungen für verschiedene Liköre zum Selbstansetzen zu Hause an. „Am meisten wird Holunder gekauft“, erzählte die Teeladen-Chefin. In durchsichtigen Tüten aufgeschichtet befinden sich Apfelstücke und Lemongras, Holunderbeeren und Hibiscusblüten, Zucker und Orangenschalen. „Man gießt zwei Flaschen Korn auf, lässt das Ganze vier Wochen bei Zimmertemperatur stehen, seht das dann ab und fertig ist der Holunderlikör“, sagte Nagel.

In der Weihnachtszeit stehe die Sorte Winterapfel ganz oben auf der Beliebtheitskala. Manche „Hexe“ bediene sich für ihre Auftritte auf Mittelaltermärkten gern des Druiden-Tranks mit spezieller Kräuterwürzmischung, berichtete Wittig. Auch zum Verschenken würden die Mischungen gern gekauft.

Das Jerichower Land bietet erstmals mit einem Gemeinschaftsstand kleineren Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft die Möglichkeit, sich jeweils an einem Tag auf der Grünen Woche vorzustellen. Außerdem gibt es Empfehlungen für kulturell und touristisch interessierte Messebesucher. Den Ausstellerreigen gestalten der Geflügelhof Gentz aus Parchen, der Stutenmilchhof Freudenhagen Jerichow, Ortsteil Mangelsdorf, die Anhaltische Schlemmer-Manufaktur in Gladau, Die Kaffeerösterei De Eenhoorn Koffie & Thee aus Schopdorf, die Imkerei Sperfeldt sowie Elbwurm, Nagels Landwurst aus Tryppehna.

Elbwurm-Chefin Erika Nagel hat außerdem einen eigenen Messestand, mit dem ihre Mannschaft die scharfen und pikanten Würste, acht Sorten Hausschlachtewurst und viele

andere Produkte unter die Leute bringt. Indessen schwingt Ehemann Hans-Jürgen Nagel unermüdlich das Messer: 1000 Mettbrötchen sind täglich zu schmieren.

Nach der Messepremiere im vergangenen Jahr hat es das Unternehmen Anastasya fruchtige Fingerfoods erneut auf die Grüne Woche gezogen. Das junge Unternehmen, das einen Fruit-Point im Hauptbahnhof Dessau betreibt, serviert frisch gepressten Granatapfelsaft abgerundet mit Orange sowie Obstsalate und Fruchtspieße. „Bei all den deftigen Speisen, den vielen süßen Sachen und alkoholhaltigen Getränken helfen wir Messebesuchern mit Vitaminen wieder auf die Beine“, sagte Geschäftsführer Maik Mattstedt. Für eine Landwirtschaftsmesse bietet die Grüne Woche viel zu wenig Obst und Gemüse, merkte er kritisch an.