



MESSE UND VERANSTALTUNGS GMBH
FRANKFURT (ODER)

Presseinformation

09. November 2010

Kochduell statt Boxduell

Axel Schulz tritt am Küchenherd gegen Markus Derling zum Auftakt des Messetrios 2010 in Frankfurt (Oder) an

Frankfurt (Oder). Am 19. November tritt Axel Schulz wieder an. Allerdings nicht zu einem Boxkampf, sondern zum Kochduell an den Küchenherd. Zum Auftakt der Messe Food&Taste in der Messehalle 1 auf dem Messegelände in Frankfurt (Oder) liefern sich Boxlegende Axel Schulz und der Frankfurter Wirtschaftsdezernent Markus Derling um 16 Uhr ein Wettkochen in der Disziplin „Lieblingsgericht“. Eine Jury aus Frankfurter Gastronomen verkündet anschließend, wer in diesem Duell nach Geschmack und Punkten gesiegt hat.

Das Kochduell mit prominenter Besetzung am Stand der Firma Möbel Boss am Eröffnungstag ist nur eine Attraktion des Messetrios, das neben der internationalen Lebensmittelmesse Food&Taste 2010 auch die Weihnachten 2010 und die Wellness-Messe aktiv+gesund 2010 umfasst und das vom 19. bis 21. November läuft. So wird unter den Ausstellern der Food&Taste am 19. November beim Ausstellerabend im Messebistro zum zweiten Mal der „Goldene Hahn“ für das beste Regionalprodukt 2010 vergeben. Der Verband pro agro e.V. zur Vermarktung brandenburgischer Lebensmittel und die Kammer für lokale und regionale Produkte in Poznań wählen den Gewinner aus, der im kommenden Jahr kostenlos ausstellen darf.

„Regionale Produkte und deren internationale Vermarktung sind Themen, die das Land Brandenburg und seine regional geprägte Lebensmittelbranche repräsentieren und die als Fachmessthemata am Standort Frankfurt (Oder) sehr gut funktionieren,“ sagt Markus Wieners, Geschäftsführer der Messe und Veranstaltungen GmbH. Seit drei Jahren findet das Thema Direktvermarktung regionaler Lebensmittel deshalb sein eigenes Forum: Parallel zur Publikumsmesse auf dem Messegelände treffen am 19. November beim „Internationalen Tag der Ernährungswirtschaft und Direktvermarktung“ im Kleist Forum 50 Branchenexperten aufeinander, um sich bei der eintägigen Fachkonferenz insbesondere über die Direktvermarktung brandenburgischer und polnischer Lebensmittel auszutauschen.

Probieren und Genießen, das wiederum steht für die Mehrheit der Messebesucher im Vordergrund. Sie können sich auch bei dieser 5. Food&Taste durch die Angebote der Aussteller hindurchnaschen, die unter anderem aus China, Italien, Frankreich, Russland, Bulgarien und Polen kommen. Als Partnerregion in Polen macht in diesem Jahr die Region Lubelskie auf sich aufmerksam, so dass vielerlei Lubliner Leckereien wie Lebkuchen und Weinhonig probiert werden können.



**MESSE UND VERANSTALTUNGS GMBH
FRANKFURT (ODER)**

Das Genießen lässt sich allerdings auch bestens auf der Messe aktiv+gesund mit dem Thema Gesundheit und Wellness verbinden: Thai-Massagen, Entspannungsmethoden wie Bioenergetische Meditation nach Viktor Philippi, Wellness-Reisen, Kosmetik und Entspannungsmusik bieten einen Ansatz für eine wirksame Hilfe zur Selbsthilfe. Aber auch naturheilkundliche Verfahren, Homöopathie, Schamanisches Heilen, Ayurveda, Traditionelle Chinesische Medizin und die Angebote von Kliniken, Krankenkassen und Kuranbietern finden auf der aktiv+gesund ihren Platz.

Wer noch nie etwas von „Rachermänneln“ und „Fratzen“ gehört hat, wird sicher nach einem Besuch der Weihnachten 2010 schlauer sein. Verbergen sich doch hinter diesen erzgebirgischen Begriffen die traditionellen Räuchermännchen und eine spezielle Art von Kartoffelpuffern. Bekannt als die ostdeutsche Weihnachtsregion schlechthin, präsentiert sich die Partnerregion der Weihnachten 2010 stilecht – mit einem großen Pfefferkuchenhaus, Kräuterlikör, Christstollen, Holzfiguren und Schwibbögen. Damit es beinahe so bei Hänsel und Gretel im Wald wirkt, gibt es auch einen Weihnachtsbaum in der Halle 2, unter dem in der „Weihnachtsmann-Werkstatt“ Kinder Baumschmuck basteln können. Wer noch ein besinnliches Hobby für lange Winterabende sucht, kann beispielsweise erzgebirgischen Spitzenklöpplerinnen bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen. Und wer Glück hat, kann eine Kurzreise gewinnen und vor Ort in Pobershau nachschauen, was es mit der Weihnachtsstimmung im Erzgebirge auf sich hat.

Selbermachen wird übrigens in jeder Hinsicht beim Messetrio groß geschrieben. Nachdem Axel Schulz und Markus Derling vorgekocht haben, zeigen Azubis von der TÜV Rheinland Akademie GmbH und vom Internationalen Bund (IB) am Samstag im Messe-Kochstudio, dass sie mehr können als Fertignahrung erhitzen. Die frischen Zutaten dafür liefert der Lebensmitteldiscounter Lidl. Am Messe-Sonntag sind schließlich die Messegäste herausgefordert, es Tim Mälzer oder Alfons Schuhbeck selbst aktiv nachzutun: Wer beim Schau-Kochen mitmachen und sein Lieblingsgericht zubereiten möchte, kann sich bis zum 15. November bei der Messe und Veranstaltungen GmbH unter m.jacob@muv-ffo.de anmelden.

Das Messetrio vom 19. bis 21. November 2010 ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 4,50 Euro für Erwachsene, 3,50 Euro ermäßigt. Kinder ab 7 Jahre zahlen 1,50 Euro, Jüngere haben freien Eintritt. Außerdem gibt es ein Familienticket zu 9 Euro für zwei Erwachsene und bis zu vier Kinder. Freitag ab 16 Uhr ist Happy Hour – dann kostet der Eintritt nur noch 2,50 Euro.

Weitere Informationen:

Messe und Veranstaltungen GmbH

Sprecherin

Ute Schirmack

0335/40 10 400

0173/24 68 143

u.schirmack@muv-ffo.de

Platz der Einheit 1

15230 Frankfurt (Oder)

www.muv-ffo.de