



FEINSCHMECKER - NEWS

2. Hamburger Food Market Aus der Region für die Region!

Das Motto „Aus der Region für die Region“ gilt auch für den 2. Hamburger Food Market, den DER FEINSCHMECKER und der Großmarkt Obst, Gemüse und Blumen Hamburg am Wochenende, dem 15. und 16. September 2007, veranstalten. In der Großmarkthalle kochen mehr als 20 junge Köche aus Hamburg und Umgebung kleine Gerichte mit Produkten von regionalen Erzeugern

Kulinarische Genüsse und buntes Markttreiben erwarten die Besucher beim „2. Hamburger Food Market“ in der Großmarkthalle: Obst, Gemüse und Kräuter aus der Region, aber auch Fleisch, Fisch, Wild und Geflügel werden auf einer gegenüber dem letzten Jahr erheblich erweiterten Fläche vorgestellt. Dazwischen stehen Floristen und Blumenhändler – und mehr als 20 Köche aus Hamburg und Umgebung, die an ihren Ständen mit heimischen Zutaten kleine Leckerbissen zubereiten. Vor der Halle wird außerdem ein Familienprogramm mit vielen Attraktionen geboten. Der Eintritt ist frei.



ÖFFNUNGSZEITEN: Der „2. Hamburger Food Market“ ist am Samstag, dem 15. September, von 11 bis 20 Uhr und am Sonntag, dem 16. September, von 10 bis 16 Uhr geöffnet. Der Eintritt ist an beiden Tagen frei. Für die kulinarischen Schmankerln der Köche und die Getränke wird an den Ständen jeweils ein kleiner Unkostenbeitrag erhoben.

SO FINDEN SIE DEN WEG: Den Hamburger Großmarkt Obst-Gemüse-Blumen erreichen Sie mit dem Auto über die Amsinckstraße und Tor Nord (Höhe Nagelsweg). Tor West an der Banksstraße wird nur für Fußgänger geöffnet sein (S-Bahn-Haltestelle Hammerbrook oder Bushaltestelle Högerdamm, Linien 112, 120, 124 und Schnellbus 34).

In der Halle des Hamburger Großmarkts präsentieren sich im September wieder Köche, Erzeuger und Winzer beim „Food Market“



Diese Restaurants, Produzenten und Winzer machen u. a. mit:

Restaurants: ATLAS; CAFÉ HIRSCH (Santos Paredes/Foto Nr. 9); CLASHOF (Michael Weißenbruch/7); DAS WEISSE HAUS, FILLET OF SOUL (Patrick Gebhardt & Florian Pabst/6); 4EXPERIMENT GASTRAUM (Jürgen Zimmerstädt, Raik Holst, Torsten Schmidt & Nils Lauckner/8); FREISCHWIMMER (Stephan Jackowski/10); KLEINE BRUNNENSTRASSE 1 (Andreas Steinwandt & Holger

Schweizer/2); KÜCHENWERKSTATT (Angela Gnade & Gerald Zogbaum/1); LANDHAUS SCHERRER (Heinz Wehmann/11); MARBLAU; MEMORY; MESS; PIMENT; ROLIN im Hotel „Cap Polonio“, Pinneberg (Marc Ostermann/4); SEEHOF, Lütjensee; SETTE FEINBISTRO, Elmshorn (Manuela Tegge-Schultz/3); TAFELHAUS (Christian Rach/5); Hotel ZUR GRÜNEN EICHE, Behringen; O+H GASTRONOMIE UND EVENT SERVICE

Produzenten: BLUMEN-BARTHELS, Hamburg; Sprossen und Keimlinge DEITERS & FLORIAN, Hamburg; DELTA FLEISCH, Hamburg; Vollkornbäckerei

EFFENBERGER, Hamburg; KAMPEN HIGHLANDS, Welle; KÄSE KOBER, Besdorf; MOST OF APPLES, Hamburg; Nudelmanufaktur PASTA PRIMA, Groß Grönau; PRALINENWERKSTATT, Kassel; Ölmühle SOLLING, Bevern; RÜGENFLEISCH, Gademow; Confiserie SCHOKOLAT, Zirkow/Rügen; Weinkelerei VON HAVE, Hamburg; ZIEGENHOF BACHENBRUCH, Neubachbruch, ZIEGENHOF KRUSE, Rellingen
Winzer: Winzervereinigung FRANK & FREI, Franken; Winzervereinigung NAHE-TALENTE, Nahe; Weingut TESCH, Nahe

