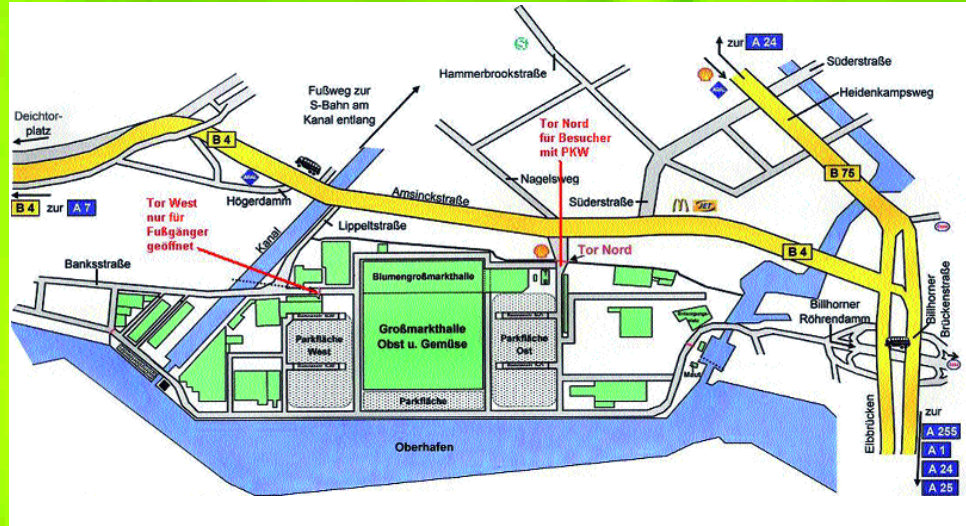


4.

HAMBURGER FOOD MARKET AUS DER REGION FÜR DIE REGION!

SO FINDEN SIE DEN WEG:
Den Hamburger Großmarkt Obst-Gemüse-Blumen erreichen Sie mit dem Pkw 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 Lippeltstraße, Linien 112, 120, 124 und Schnellbus 34).



DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL



DER FEINSCHMECKER



Eintritt frei!

AM 5. UND 6. SEPTEMBER 2009

4. FOOD MARKET

AUS DER REGION FÜR DIE REGION!

In der Hamburger Großmarkthalle präsentieren mehr als 100 Aussteller Produkte und Gerichte aus dem Norden
Eine Initiative der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER mit dem Großmarkt Hamburg

4. HAMBURGER FOOD MARKET AUS DER REGION FÜR DIE REGION!

Unter dem Motto „Aus der Region für die Region“ veranstalten DER FEINSCHMECKER und der Großmarkt Obst-Gemüse-Blumen Hamburg am 5. und 6. September 2009 den „4. Hamburger Food Market“. In der Großmarkthalle präsentieren mehr als 25 Köche aus Hamburg und Umgebung Kostproben aus ihren Restaurants, und etwa 75 regionale Erzeuger stellen ihre Produkte vor.

Öffnungszeiten: Am Sonnabend, den 5. September, von 11-19 Uhr und am Sonntag, den 6. September, von 10-16 Uhr. Der Eintritt ist frei, an den Ständen werden kleine Gerichte und Produkte der regionalen Erzeuger verkauft.

Weitere Informationen:
www.hamburger-foodmarket.de



FOTOS: C. TIMMANN



Diese Kochteams werden neben anderen kleine Kostproben aus ihrer Küche servieren: **Wahabi Nouri**, Restaurant PIMENT, Hamburg (1); **Rüdiger Kowalke**, FISCHEREIHAFEN RESTAURANT, Hamburg (2); **Andreas Steinwandt**, KLEINE BRUNNENSTRASSE NR. 1, Hamburg (3)

**Eintritt
frei!**

Diese Köche und Produzenten machen mit:

RESTAURANTS und CAFÉS

Jan Horstmann, Restaurant im ANTIK-HOF BISSEE, Bissee

Martin Franciskowsky, Restaurant ATLAS, Hamburg

Tilmann Hahn, Restaurant DER BUTT in der „Yachthafen-residenz Hohe Düne“, Rostock-Warnemünde

Klaus Lange, Restaurant DAS CAFÉHAUS, Hamburg

Michael Weißenbruch, Restaurant CURRY PIRATES, Hamburg

Patrick Gebhardt, Restaurant FILLET OF SOUL, Hamburg

Dirk Kowalke und Jens Klunker, FISCHEREIHAFEN RESTAURANT, Hamburg

Christian Birke, Restaurant FISCHERS FRITZ, im Hotel „Birke“, Kiel

Thorsten Grage, Restaurant HARBOUR GRILL, Hamburg

Lutz Bornhöft, Restaurant JUWELIER, Hamburg

Andreas Steinwandt, Restaurant KLEINE BRUNNENSTRASSE 1, Hamburg

Gerald Zogbaum, Restaurant KÜCHENWERKSTATT, Hamburg

Jens Höner, Restaurant LA CANTINETTA, Hamburg

Thomas Steinecke, Restaurant LANDHAUS FLOTTBEK, Hamburg

Heinz Wehmann, Restaurant LANDHAUS SCHERRER, Hamburg

Arshan Bahman, Restaurant MARBLAU, Hamburg

Andreas Eckert, Restaurant MESS, Hamburg

Mahmoud Argoubi, MIERA FEINKOST BISTRO, Lübeck

Claus Peter, Restaurant OEHLSCHLÄGER-STUBE im „Flair-Hotel Peter“, Wingst

Wolfgang Otto, OTTO GOURMET, Heinsberg

Wahabi Nouri, Restaurant PIMENT, Hamburg

M. v. Randow, Restaurant RIESBY KROG, Rieseby/Schlei

Marc Ostermann, Restaurant ROLIN im Hotel „Cap Polonio“, Pinneberg

Manuela Tegge-Schultz, FEINBISTRO SETTE, Elmshorn

Erik Gehl, Restaurant im Hotel WALDESRUH AM SEE, Aumühle

Ewald Krüger, Restaurant im Hotel ZUR GRÜNEN EICHE, Bispingen

WEINE

Marxen Wein GmbH, Kiel;

Nahe-Talente, Jungwinzer-vereinigung von der Nahe,

Weingut Tesch, Langenlonsheim/Nahe, **Vineyard Weinhandel**, Hamburg; **Weinkellerei von Have**, Hamburg

PRODUKTE

Ziegenhof Bachenbruch, Neubachenbruch, ZIEGENKÄSE

Rohmilchkäserei Backenscholz, Oster-Ohrstedt, ROHMILCHKÄSE VON SCHAFF, KUH UND ZIEGE

Schinkenräucherei Basedahl, Hollenstedt, SCHINKEN, SALAMI
Gutskäserei Behl, Behl bei Plön, DIVERSE KÄSE

Olaf Behn, Hamburg, OBST UND GEMÜSE

Behncken's Biospezialitäten, Hamburg, BIOPRODUKTE

Rudolf Behr, Seevetal, OBST UND GEMÜSE

Schlachtereier Beier, Niebüll, WÜRSTE, SAUERFLEISCH

Betty's Sugar Dreams, Hamburg, TORTEN

Boomers Gourmet, Bad Schwartau, GEWÜRZE, TEE, TROCKENFRÜCHTE

Bundewischen Hofladen Königswill, Schleswig, GALLOWAY-FLEISCH UND -WÜRSTE

Landschlachtereier Burmeister, Viöl, LAMMPRODUKTE

Dolleruper Kleinmosterei, Dollerup/Flensburg, OBSTBRÄNDE

Effenberger Vollkornbäckerei, Hamburg, VOLLKORNBACKWAREN

Erzeugermeinschaft Obst, Gemüse und Blumen e.G., Hamburg, OBST UND GEMÜSE AUS DER REGION

Fleischerinnung, Hamburg, LAMM VOM GRILL

Frischeparadies Goedeken, Hamburg, REGIONALE PRODUKTE

Fruchtwerker, Ratzeburg, ESSIGE, SNACKS

Franziska Gottschalk, Hamburg, AUFSTRICHE, GELEES

Fleischerei Harms, Hamburg, KALBSSPEZIALITÄTEN

Molkerei Hasenfleet, Oberndorf, MILCH, JOGHURT, QUARK

Hintze GmbH, Hamburg, GEMÜSE

Holunderhof Helle, Thumby, HOLUNDER-SIRUP UND -LIKÖRE

Hummer Pedersen, Hamburg, FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Bioland-Hof Jeebel, Riebau, KARTOFFELRARITÄTEN

Tina Jonas, Hamburg, ÄPFEL

Kaddy's Fruit Farm, Trappenkamp, KONFITÜREN UND CHUTNEYS

Koch Kontor, Hamburg, TORTEN UND KOCHBÜCHER

Kruses Hofmilch, Rellingen, ZIEGENKÄSE

Marker OHG, Hamburg, OBST UND GEMÜSE, RARITÄTEN

Mecklenburger Käsemeile, Schwerin, ROHMILCHKÄSE

Möller Hofladen, Hüde, ERDBEEREN UND HIMBEEREN

Most of Apples, Hamburg, SÄFTE

Neuenkirchener Heidekartoffel, Hamburg, KARTOFFEL SPEZIALITÄTEN

Nudelmanufaktur Pasta Prima, Groß Grönau, PASTA UND SAUCEN

Nühse, Hamburg, GEMÜSE

Ölmühle Solling, Bevern, SPEISEÖLE

Oma Ida's Honigspezialitäten, Neumünster, HONIG, CHUTNEYS

Passader Backhaus, Passade, BACKWAREN

Pilzgarten, Helvesiek, FRISCHE PILZE, PILZPFANNE

Pralinenwerkstatt Thomas Ernst, Kassel, PRALINEN, SCHOKOLADE

Radack & Sohn, Hamburg, FLAMMKUCHEN

Fischräucherei Henry Rasmus, Stralsund, BISMARCKHERINGE

Rêve de Fromage, Pohnsdorf, KÄSESPEZIALITÄTEN

Roderian, Hamburg, WILD UND GEFLÜGEL
Rosengarten am Deich, Nordstrand, ROSENSPEZIALITÄTEN

Rügener Landschlachtereier, Gademow, WÜRSTE

Sweetfruit, Hamburg, OBST SPEZIALITÄTEN

Tamke/Quast, Hamburg, OBST

Villa Masecri, Hamburg, ÖLSPEZIALITÄTEN

Heinz Wrage, Neuenkirchen, FRISCHE EIER

BLUMEN

Blumenschule Brigitte Vydra, Hamburg; **Floristen.Werkstatt** Melanie Mattuch, Hamburg; **Blumen-Hahn**, Hamburg; **Blumen-Mardt**, Hamburg; **Amir Masoumi**, Hamburg; **Blumen-Ort**, Hamburg

INFOSTÄNDE

Erlebniskochen & Weinschmecken, über KOCHEN UND ERNÄHRUNG
Großmarkt Hamburg, über ERNÄHRUNGSBERATUNG UND KÖRPERFETTMESSUNG

Scolab Hamburg, über das OBST-UND GEMÜSE-SCHÜLERLABOR

Deutsches Zusatzstoffmuseum, über ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN

FruLab Verlag GmbH, über EXPERIMENTE MIT OBST UND GEMÜSE

Gewerbeschule für Gastronomie, über AUSBILDUNGSBERUFE

igs internationale Gartenschau Hamburg, über die GEPLANTE GARTENBAU AUSSTELLUNG

Jahreszeiten Verlag, über DER FEINSCHMECKER UND DER FEINSCHMECKER SHOP