LZ-Rheinland

Artikel vom 18.01.2019 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 10:37 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gruene-woche-2019-essen-wie-in-finnland

Grüne Woche 2019: Essen wie in Finnland



Foto: Messe Berlin GmbH

Über 80 Unternehmen aus ganz Finnland stellen vom 18. bis 27. Januar 2019 auf der Internationalen Grünen Woche Berlin (IGW) ihre Produkte und Dienstleistungen in der Messehalle 10.2 auf 1.600 Quadratmetern zur Schau. Der Partnerlandsauftritt steht unter dem Motto „Aus der Wildnis“. Im Fokus stehen Lebensmittel, die aus der wilden Natur Finnlands stammen. Zugleich nimmt das Motto Bezug auf die geografischen und kulturellen Besonderheiten des Landes.

Zwei Lebensmittelgruppen stellt Finnland in gesonderten Bereichen aus: Getreide, darunter der Exportschlager Hafer, sowie Fischprodukte. Finnland ist einer der größten Haferproduzenten und -exporteure der Welt und möchte die hohe Qualität seines Hafers auf der IGW hervorheben. Hier findet man unter anderem Finnlands größten Verarbeiter und Hauptexporteur von Bio-Hafer, Helsingin Mylly (Helsinki Mühle), sowie Produkte wie Haferdrinks und Snacks des Familienbetriebs Kaslink.

Fisch ist aus dem „Land der tausend Seen“ nicht wegzudenken. Beliebte Fischarten sind Hering, Lachs, Maräne oder Hecht. In der Fischsektion findet man den nordischen Marktführer für Fischerzeugnisse, Hätälä. Hier kann man auch den beliebten finnischen Flammlachs probieren.

„Finnland will die Herzen der Deutschen im Sturm erobern. Dafür haben wir mehrere Trümpfe in der Hand: Die Reinheit unserer Natur und unserer Lebensmittel, verantwortungsbewusste Produktionsmethoden und innovative, hochwertige und schmackhafte Speisen und Getränke, kombiniert mit einem Hauch wilder Exotik“, sagt Juha Marttila, der Präsident des finnischen Zentralverbands der landwirtschaftlichen Produzenten und Waldbesitzer (MTK). Dieser organisiert federführend den Partnerlandsauftritt.

Nicht fehlen dürfen herzhafte Snacks wie Chips aus Rentierfleisch, Süßspeisen wie Lakritz (darunter auch Dinkellakritz) oder das überaus beliebte Speiseeis. Finnland setzt hier vor allem auf ungewöhnliche Geschmacksrichtungen wie Honig-Rum oder Whiskey-Kaffee.

Typisch finnisch sind auch Produkte aus besonders aromatischen wilden Waldbeeren - Heidelbeeren, Preiselbeeren und die in den arktischen Sumpflandschaften wachsende und bei uns nahezu unbekannte Moltebeere. Die arktischen Beeren finden sich unter anderem in Getränken, darunter Spirituosen, Marmeladen, Soßen und Sirups oder werden gefriergetrocknet.

Auch finnische Spirituosen werden ausgeschenkt, darunter Napue Roggengin von der preisgekrönten Destillerie Kyrö und Wodka aus dem Dorf Koskenkorva – einer Destillerie, die zum Unternehmen Altia gehört und mit dem „The Drinks Business Green Award“ 2018 ausgezeichnet wurde. In der Bar im Restaurantbereich können Spirituosen kleiner Destillerien und Biere von über zehn finnischen Mikrobrauereien gekostet werden. Craft Beer ist in Finnland wie in Deutschland gerade sehr beliebt. Viele der Biere gibt es nicht im deutschen Handel und können nur exklusiv auf der IGW beim finnischen Stand probiert werden.