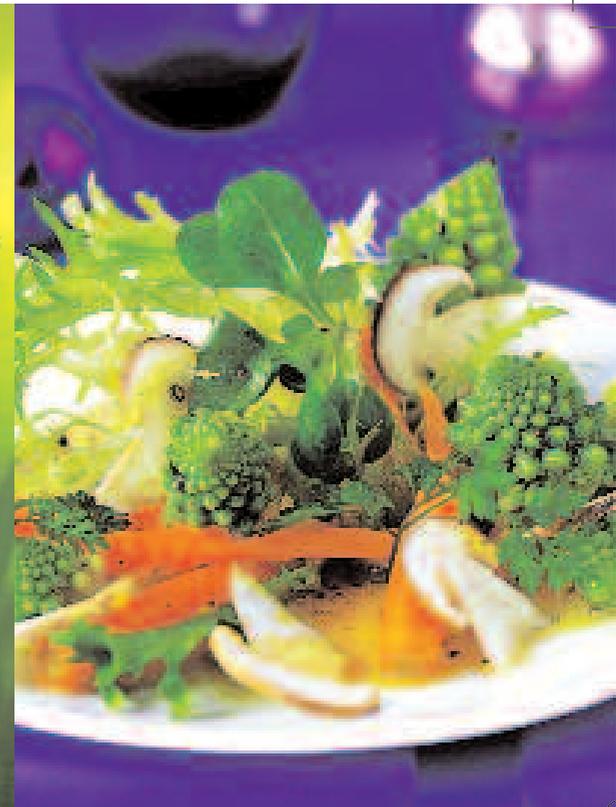
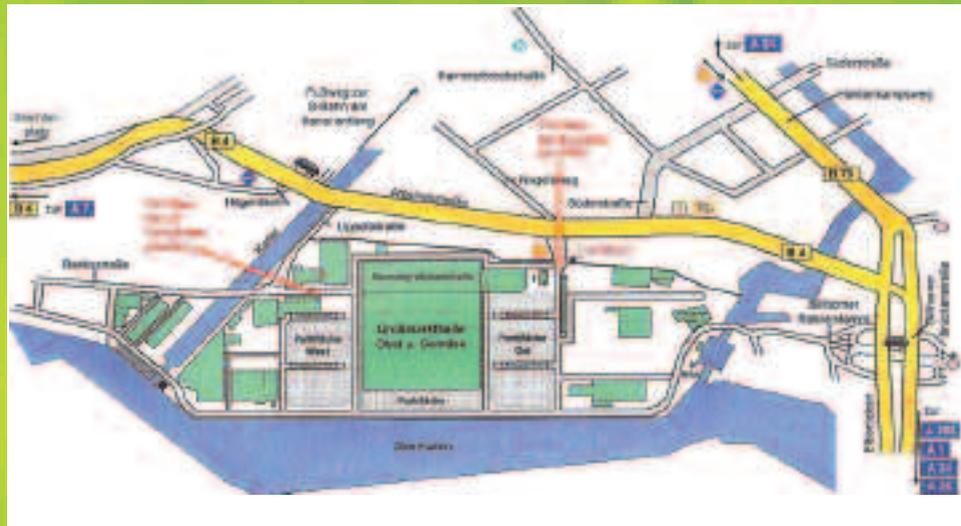


3. HAMBURGER FOOD MARKET AUS DER REGION FÜR DIE REGION!

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)



AM 13. UND 14. SEPTEMBER 2008

3. FOOD MARKET

AUS DER REGION FÜR DIE REGION!

In der Hamburger Großmarkthalle präsentieren mehr als 70 Aussteller Produkte und Gerichte aus der Region

Eine Initiative der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER mit dem Großmarkt Hamburg

DER FEINSCHMECKER



3. 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 13. und 14. September 2008 den „3. Hamburger Food Market“. In der Großmarkthalle präsentieren rund zwei Dutzend Köche aus Hamburg und Umgebung Kostproben aus ihren Restaurants, und etwa 50 regionale Erzeuger stellen ihre Produkte vor.

Öffnungszeiten: Am Sonnabend, den 13. September, von 11-19 Uhr und am Sonntag, den 14. September, von 10-16 Uhr. Der Eintritt ist frei, an den Ständen werden kleine Gerichte und Produkte der regionalen Erzeuger verkauft.



Diese Köche und Produzenten machen mit:

RESTAURANTS

Jan Horstmann, Restaurant im ANTIK-HOF BISSEE, Bissee

Martin Franciskowsky, Restaurant ATLAS, Hamburg

Dimitri Papatrechas, Restaurant CAFÉ HIRSCH, Hamburg

Klaus Lange, Restaurant DAS CAFÉHAUS, 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

Jürgen Zimmerstädt, Raik Holst, Torsten Schmidt & Nils Lauckner, Restaurant 4EXPERIMENT GASTRAUM, Hamburg

Stephan Jackowski, Restaurant FREISCHWIMMER, Hamburg

Holger Schweizer, Restaurant KLEINE BRUNNENSTRASSE 1, Hamburg

Gerald Zogbaum, Restaurant KÜCHENWERKSTATT, Hamburg

Thomas Steinecke, Restaurant LANDHAUS FLOTTBEK, Hamburg

Heinz Wehmann, Restaurant LANDHAUS SCHERRER, Hamburg

Arshan Bahman, Restaurant MARBLAU, Hamburg

Andreas Eckert, Restaurant MESS, Hamburg

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

Wahabi Nouri, Restaurant PIMENT, Hamburg

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

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

Manuela Tegge-Schultz, FEINBISTRO SETTE, Elmshorn

Thosten Hagemann, SIEMERS GASTHOF, Breitenfelde

Erik Gehl, Restaurant im Hotel WALDESRUH AM SEE, Aumühle

Ewald Krüger, Restaurant im Hotel ZUR GRÜNEN EICHE, Bispingen

WEINE

Frank & frei, Winzervereinigung aus Franken, ROT- UND WEISSWEINE

Nahe-Talente, Jungwinzervereinigung von der Nahe, ROT- UND WEISSWEINE

Pinot Gris Weinsalon, Hamburg, INTERNATIONALE WEINE

Weingut Tesch, Langenlonsheim/Nahe, WEISSWEINE

Weinkellerei von Have, Hamburg, ROTSPON UND ANDERE

PRODUKTE

Ziegenhof Bachenbruch, Neubachenbruch, ZIEGENKÄSE

Schinkenräucherei Basedahl, Hollenstedt, SCHINKEN/SÜLZEN

Betty's Sugar Dreams, Hamburg, TORTEN

Behnken's, Hamburg, BIOSPEZIALITÄTEN

Landschlachtere Burmeister, Viöl, LAMMPRODUKTE

Confitures & Mehr, Diedorf, KONFITÜREN, ARGANÖL

Dolleruper Kleinmosterei, Dollerup/Flensburg, EDELBRÄNDE UND LIKÖRE

Effenberger Vollkornbäckerei, Hamburg, VOLLKORNBACKWAREN

Flischerinnung, Hamburg, LAMM VOM GRILL

Imkerei Flügeln, Waabs, HONIGPRODUKTE

Gottfried Friedrichs KG, Hamburg, RÄUCHERLACHS

Hummer Pedersen, Hamburg, FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Bioland-Hof Jeebel, Riebau, BIOLAND-PRODUKTE

Kaddy's Fruit Farm, Trappenkamp, KONFITÜREN UND CHUTNEYS

Kruses Hofmilch, Rellingen, ZIEGENKÄSE

most of apples, Hamburg, SÄFTE

Museumsbrennerei im Freilichtmuseum am Kiekeberg, Rosengarten, BRÄNDE

Naturkost Nord, Hamburg, BIOSPEZIALITÄTEN

Neuenkirchener Heidekartoffel, Hamburg, KARTOFFEL SPEZIALITÄTEN

Nudelmanufaktur Pasta Prima, Groß Grönau, PASTA UND SAUCEN

Ölmühle Solling, Bevern, BROTAUFSTRICHE

Pilzgarten, Helvesiek, FRISCHE PILZE

Edgar Pinkenburg, Hamburg, SUPPENSPEZIALITÄTEN

Plotz Feinkost-Spezialitäten, Glückstadt, GLÜCKSTÄDTER MATJES

Pralinenwerkstatt, Kassel, PRALINEN

Radack & Sohn, Hamburg, FLAMMKUCHEN

Fischräucherei Henry Rasmus, Stralsund, BISMARCKHERINGE

Rêve de Fromage, Pohnsdorf, KÄSESPEZIALITÄTEN

Rosengarten am Deich, Nordstrand, ROSENSPEZIALITÄTEN

Rügener Landschlachtere Marcus Bauermann, Gademow, SCHINKEN UND WÜRSTE

Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein, Molfsee, GALLOWAY-PRODUKTE

Timrott, Ilbesheim, SENFE UND TRAUBENKERNÖLE

Villa Masecri, Hamburg, ÖLSPEZIALITÄTEN

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

BLUMEN

Blumen-Barthels, Hamburg; Heike Bröckerhoff-Schramm, Hamburg;

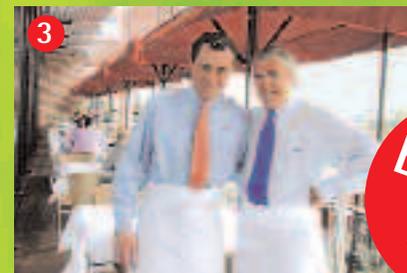
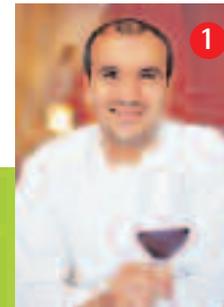
Amir Masoumi, Hamburg; Marlies & Michael Palatini, Soltau; Ronald Wahlgren, Hamburg

INFOSTÄNDE

Erlebniskochen & Weinschmecken, über KOCHEN UND ERNÄHRUNG

Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung, über ÖKOLANDBAU UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Scolab Hamburg, über das OBST- UND GEMÜSE-SCHÜLERLABOR



Eintritt
frei!