

Essen, 24. November 2017

Abschlussbericht

„NRW – Das Beste aus der Region“ machte deutlich: Regionale Lebensmittel stehen bei Verbrauchern hoch im Kurs

Infotainment-Programm punktete bei den Besuchern

Transparenz, Qualität und der direkte Kontakt zum Hersteller bekommen bei Verbrauchern einen immer höheren Stellenwert, wenn es um den Verzehr von Lebensmitteln geht. Regionale Produkte liegen im Trend. Das konnte die Genussmesse „NRW - Das Beste aus der Region“ vom 16. bis zum 19. November erneut in der Messe Essen unter Beweis stellen. Rund 34.600 Besucher kamen in die Messe Essen, um bei den 80 Produzenten, Hofläden und Schutzgemeinschaften zu testen, zu probieren und Informationen aus erster Hand zu erhalten. Das Infotainment-Programm der Showbühne mit Vorträgen und Kochshows kam besonders gut an.

„Die NRW – Das Beste aus Region konnte schon zum siebten Mal beweisen, dass das Gute so nah liegt. Die Messe hat sich zu einer hochkarätigen Plattform für den Austausch zwischen der Ernährungswirtschaft Nordrhein-Westfalens und den Endverbrauchern entwickelt. Wir freuen uns, dass wir die Genussvielfalt unseres Bundeslandes so umfangreich abbilden konnten. Aussteller und Besucher waren gleichermaßen begeistert“, sagt Oliver P. Kuhrt, Geschäftsführer der Messe Essen.

Andreas Heinz, Vorstandsvorsitzender, Ernährung-NRW e. V., Kooperationspartner der Messe: „Regionalität steht bereits bei vielen Verbrauchern hoch im Kurs, wenn es um den Einkauf von Lebensmitteln geht. Das konnte man hier auf der Messe an allen vier Tagen spüren. Wir erhalten mit der NRW – Das Beste aus Region eine ausgezeichnete Plattform, um dieser Nachfrage nachzukommen und gleichzeitig das Bewusstsein dafür zu schärfen, was eigentlich noch alles vor unserer Haustür wächst und gedeiht. Produkte wie das Rheinische Rübenkraut oder der Westfälische Knochenschinken sind beim Endverbraucher selbstverständlich geworden. Es gibt noch eine Reihe weiterer Lebensmittel unserer Region, die diese Selbstverständlichkeit verdient haben. Wir wollen so



MESSE ESSEN GmbH
Messehaus West Norbertstraße
Postfach 10 01 65
45001 Essen | Germany
Presse-Kontakt | Press Contact
Luise Halfmann
Fon + 49.(0)201.72 44-898
luise.halfmann@messe-essen.de
Presse-Assistenz | Press Assistance
Claudia Brügger
Fon + 49.(0)201.72 44-244
Fax + 49.(0)201.72 44-249
presse@messe-essen.de
Presse-Fotoservice |
Press Photo Service
Rainer Schimm
Fon + 49.(0)201.72 44-247
rainer.schimm@messe-essen.de
www.messe-essen.de
www.nrw-dasbeste.de
Veröffentlichung kostenfrei –
Beleg erbeten
Publication free of charge –
Copy requested

viele Menschen wie möglich für unsere qualitativ hochwertigen Erzeugnisse begeistern. Die Messe hilft uns hervorragend dabei.“

Der Warenkorb war reich gefüllt mit Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Fisch, Kartoffeln, Milch, Käse, Marmelade, Kräutern sowie Likör, Bier und Limonade. Ob Pickert aus Ostwestfalen-Lippe, Pumpernickel aus Westfalen, Currywurst aus dem Ruhrgebiet, die Stromberger Pflaume oder Walbecker Spargel – die Liste der vorgestellten Spezialitäten war lang.

Zu den neuen Ausstellern gehörte der Verein Rheinische Ackerbohne. „Wir ziehen ein sehr positives Fazit aus unserem ersten Messeauftritt auf der NRW – Das Beste aus Region. Die Messe hat uns die Möglichkeit gegeben, direkt mit dem Verbraucher in den Dialog zu treten und zu zeigen, wie vielseitig man die Rheinische Ackerbohne einsetzen kann. Über das mitgebrachte Ackerbohnen-Brot kann man dem Verbraucher sehr gut die Vorteile der regionalen und gentechnikfreien Eiweißpflanze erklären und dafür begeistern. Das ist uns sehr wichtig und daher sind wir im nächsten Jahr auf jeden Fall wieder dabei“, resümiert Karl-Adolf Kremer, Vorstand Rheinische Ackerbohne e. V.

Auch übergreifende Institutionen wie die Landwirtschaftskammer NRW präsentierten sich auf der Messe. Katrin Quinckhardt, Referentin für Regionalvermarktung und Ernährungskommunikation, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen: „Mit unserer Informationsplattform ‚landservice.de‘ fungieren wir als Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Verbraucher. Die NRW – Das Beste aus Region ist daher eine wichtige Messe für uns. Wir haben sehr viele, intensive Gespräche geführt und konnten auf die Sortenvielfalt, die die Landwirtschaft NRW bietet, aufmerksam machen. Wir sind rundum zufrieden und hoffen, dass wir auch im nächsten Jahr wieder dabei sein können.“

Infotainment-Programm war unterhaltsamer Begleiter

Die Mischung aus abwechslungsreichen Produktpräsentationen und informativem Begleitprogramm erhielt Bestnoten von den Besuchern. Die Showbühne war an allen vier Tagen ein starker Anziehungspunkt. Mehrmals täglich erklärten Experten beispielsweise wie regionale Lebensmittel hergestellt werden, welche Inhaltsstoffe sie haben und auf welche Qualitätsmerkmale Verbraucher beim Einkauf achten sollten. Publikumshighlight war das Schaukochen der beliebten Köche Magdalene und Wolfgang Grabitz sowie Markus Haxter. Am Samstag besuchte der aus dem



WDR-Radio bekannte Koch Helmut Gote die Messe und zauberte vor den Augen der Zuschauer leckere Gerichte aus Produkten der Aussteller auf die Teller.

Termin vormerken

Die nächste NRW – Das Beste aus Region findet parallel zu NRWs größter Verbrauchermesse Mode Heim Handwerk vom 8. bis zum 11. November 2018 in der Messe Essen statt.

Weitere Informationen unter: www.nrw-dasbeste.de