

Den Gaumen auf Reisen schicken

03.02.2010, 14:42 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Niederrhei Werbung*

Die Schlemmermesse Essen & Genießen, die ein passendes Pendant zur Tourismus-/Freizeit am 06. – 07. Februar darstellt, ist dieses Jahr vielfältiger denn je. Ob deftig, extravagant oder luxuriös: für jeden Liebhaber kulinarischer Köstlichkeiten gibt es genau das richtige Angebot.

Die Showküche bietet den Besuchern nicht nur ein Rahmenprogramm, sondern macht Lust darauf, sich zu Hause selber in die Küche zu stellen.

Schon im Foyer lockt der große Bauernmarkt mit regionalen Spezialitäten, die allesamt aus ökologischem Anbau stammen. Frische Wurst- und Käseprodukte laden zum Probieren ein, wie auch die selbst hergestellten Liköre und Brände.

Wer seine Geschmacksnerven auf Übersee schicken möchte, bekommt am „American Diner“ Hotdogs und Pancakes. Zum Erfrischen gönnt man sich einen fruchtig-frischen Cocktail von ABARHE Solutions und genießt die typisch amerikanische Atmosphäre an der Bar.

Kulinarisches kunstvoll gestaltet entdeckt man auf der anderen Seite des Foyers. Getreu dem Motto „das Auge isst mit“, kreiert Frau Böckmann-Jennen kleine essbare Werke, deren glanzvoller Anblick zum Anbeißen ist.

Obwohl das Schlemmen schon im Foyer kaum noch einen Wunsch offen lässt, wird der Besucher ebenfalls in den Hallen 3 und 4 in lukullischen Hochgenuss, weil die Aussteller zum Probieren ihrer Köstlichkeiten auffordern.

Der süße Gaumen kann sich unter anderem von Crêpes, Eiskreationen und exquisitem Nougat verwöhnen lassen, während für den deftigen Schlemmer Eintöpfe, Speck, Würste, Flammkuchen uvm. bereit stehen. Luxuriös geht es an dem Messestand von „Goldsee“ zu, an dem Kaviar mit Champagner einhergeht.

Dank dem „Weinhaus Mio“, dem „Weingut Wehrhof“ und dem „Armbruster's Hoflädele“ lässt sich in den Messebesuch beispielsweise auch eine Weinverkostung integrieren.

Wie man feststellt, kann man sich auf der Messe ein komplettes Menu frei nach seinem Gusto zusammenstellen und sich sogar für zu Hause einen Vorrat mitnehmen.

Wer sich nach einer ausgiebigen kulinarischen Entdeckungsreise ein Verschnaufspäuschen gönnen möchte, kann es sich bei Kaffee und Kuchen im „Bauerncafé Torenhof“ gemütlich machen oder im Gastrobereich die vorher ergatterten Leckerbissen verzehren. Mit direktem Blick auf die Showküche lassen sich die Köche beobachten, wie sie dem Essen ordentlich einheizen oder kalte Speisen raffiniert zubereiten. Genau wie auf der Schlemmermesse selbst, ist auch hier das Programm sehr vielfältig. Durch Krokodil, Gänseier oder thailändische Gerichte wird die Exotik auf den Teller gezaubert. Aber auch kreative Desserts und Hausmannskost regen zum (Nach-)kochen am eigenen Herd an. Passend dazu präsentieren unter anderem „AMC“, „Profigussbartenpfannen Gogolla“, „Rudolf Gildner“ und „Willi's Förmchen“ notwendige Koch- und Backutensilien. Verschiedene Rezeptideen findet man in den Kochbüchern der „Bücher Arche“ und des „alcorde Verlags“.

Damit man den heimischen Esstisch in eine einladende Tafel verwandeln kann, bietet „Ambiente Mediteran“ mallorquinische Keramik. Fest steht, dass man sich auf der Schlemmermesse rund um kulinarisch verwöhnen und inspirieren lassen kann.

Portrait

Inhaber: Günther Zaluskowski

Wir sind Ihre Full Service-Agentur für Eventmanagement, Werbung und Kommunikation und stehen Ihnen bei der Konzeption und Realisation Ihrer Projekte zur Seite. Niederrhein Werbung erarbeitet für Sie komplette Konzepte und Kampagnen oder entwickelt spezielle Teilaufgaben von der ersten Idee bis zur Gestaltung und Realisierung.

News-ID: 394002 • Views: 234 (Stand: 04.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/394002/Den-Gaumen-auf-Reisen-schicken.html>