



**Der Genussmarkt auf Zollverein
genussvolles, bewusstes und regionales Essen
am 09. und 10.10.2010**

**im Rahmen der bundesweiten Veranstaltung „Köstliches Deutschland - Geschmackstage
2010“ vom 03.10. bis 09.10.2010**

Zum ersten Mal in diesem Jahr verwandelt sich die Kulturstraße in der Halle 12 auf dem Welterbe Zollverein in Essen in einen Marktplatz der Sinne.

Anlass dazu gibt die bundesweite Veranstaltung des Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zusammen mit Sternekoch Johann Lafer: "Köstliches Deutschland – Geschmackstage 2010". Eine Veranstaltung, die ganz dem gesunden Genuss, der Esskultur und Geselligkeit und der Geschmacks- und Ernährungsbildung gewidmet ist. Die Wertschätzung von regionalen Qualitätsprodukten aus handwerklicher Produktion gehört genauso dazu wie das Entdecken traditioneller Lebensmittel und Rezepte.

Auf Zollverein präsentieren 30 Aussteller Qualitätsprodukte mit authentischem Charakter (regional, saisonal), die auf traditionelle handwerkliche Weise hergestellt werden. Dabei ist die ökologische und nachhaltige Produktion und Herstellung sowie ästhetische Qualität Voraussetzung.

An ihren Ständen stehen die Aussteller den vielen interessierten Gästen Rede und Antwort zur Herstellung, Vermarktung und den Besonderheiten ihrer Produkte. Bei der Geschmacksprobe können die Besucher sich dann direkt selbst vom Genuss dieser Lebensmittel überzeugen.

„Wir möchten einen genussvollen Ess- und Lebensstil in den Besuchern wecken“ und der Esskultur, mit ihrer Geselligkeit sowie der Freude an Qualitätsprodukten und der Wertschätzung handwerklicher Lebensmittelerzeugung eine dauerhafte jährliche Plattform geben, sagen die beiden Initiatorinnen Stephanie Streit-Boudon und Sonja Beselin. Das Slow Food Convivium Essen als Partner des Genussmarkt 2010 auf Zollverein unterstützt dieses Vorhaben aktiv.

Schon beim Betreten der Halle duftet es herrlich nach handgerührter Milchmarmelade. Echter geräucherter westfälischer Knochenschinken, frisches Brot, regionale Käse von der Kuh und der Ziege und noch vieles mehr machen den Genussmarkt zu einem einzigartigen Erlebnis. Würziges wie herrliche köstliche Chutneys und Pesti, Olivenöle und Kernöle neben süße Marmeladen und fruchtige Likör machen den Genussmarkt zu einem Erlebnis des Geschmacks.

Neben dem Genussmarkt bietet die ansässige Gastronomie kochBar essBar in der Halle 12 ein passendes Rahmenprogramm:

Die essBar wandelt sich an diesem Wochenende in ein Genusscafé und lädt die Besucher dazu ein die Produkte der Aussteller direkt zu probieren. Auf der Speisen- und Getränkekarte findet sich eine Vielfalt an Gaumenfreuden.

In der kochBar findet an beiden Tagen ein buntes Genuss-Programm statt. Aussteller kochen hier live vor den Gästen und zeigen ihnen wie sie ganz einfach zu Hause für Gaumenfreuden sorgen können. Darüber hinaus vieles Wissenswerte und Informatives rund um das Thema genussvolles und bewusstes Essen wird in kleinen spannenden Vorträgen in der kochBar von den Ausstellern präsentiert.

kochBar essBar,
Zeche Zollverein, Halle 12, Parkplatz A2,
Inhaberin Sonja Beselin
Gelsenkirchener Straße 181
451309 Essen

Büro: Agentur Mobilee GmbH
Fon 0201- 7269958
Fax 0201-7269959
s.beselin@agentur-mobilee.de