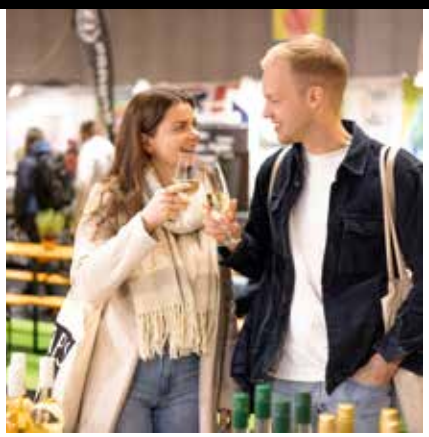
Eine Sonder-
veröffentlichung des:
WESER
KURIER

JETZT ONLINE TICKETS
KAUFEN UND SPAREN:

FISCH-FEINES.DE

Foto: M3B GmbH/Victoria Müller



Fotos: M3B GmbH/Jan Rathke

Liebe Leserin,
lieber Leser,

wer Lebensmittel liebt, interessiert sich irgendwann nicht mehr nur dafür, wie etwas schmeckt, sondern auch dafür, wer es macht, woher die Idee kommt und warum jemand für ein gutes Produkt ziemlich viel Leidenschaft, Mut und manchmal auch Beharrlichkeit mitbringt.

Genau davon erzählt dieses Journal. Von Menschen wie Poulomi Chakma, die mit ihren Achaars ein Stück südasiatische Esskultur nach Bremen holt. Von Manuela di Bari und Christian Wulff, die mit dem Klarpresswerk zeigen, welches Potenzial in Saaten direkt aus unserer Region steckt. Von jungen Unternehmen wie der Linsenmanufaktur ebenso wie von Bremer Traditionshäusern wie Grashoff. Und von vielen weiteren Ausstellenden, deren Produkte eine Geschichte haben.

Dass in diesem Jahr 13 Start-ups aus dem Umfeld von Food Land Bremen auf der FISCH&FEINES vertreten sind, freut mich besonders. Da stehen regionale Öle neben Proteinbowls, Pilzkaffee neben neuen Genussideen, die man vor ein paar Jahren vermutlich noch erklären musste – und die heute neugierig machen.

Genau das ist für mich die Stärke der FISCH&FEINES: Hier kann man probieren, fragen, diskutieren und die Menschen hinter den Produkten kennenlernen. Und man kann gleichzeitig darauf vertrauen, dass die Produkte strikte Qualitätskriterien erfüllen: Sie sind überwiegend handwerklich gefertigt und frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und künstlichen Zusatzstoffen. Das lassen wir vorab durch eine Lebensmitteltechnologin des Technologie-Transfer-Zentrums in Bremerhaven prüfen, damit Sie sich zurücklehnen und einfach nur genießen können. An der Langen Tafel zum Beispiel, beim Kaffee-Special mit Röstereien und Baristas aus der Region, beim CRAFT BEER EVENT mit eigenem Messebier und Bierspezialitäten aus Deutschland und den Niederlanden oder draußen in unserem Streetfood-Bereich.

Dieses Journal gibt schon einmal einen Vorgeschmack auf all das. Mein Rat: Lesen Sie hinein – und probieren Sie sich anschließend auf der Messe weiter durch.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen.

Herzlichst,

Claudia Nötzelmann
Bereichsleiterin Fachmessen und Food Land Bremen bei der M3B GmbH

FISCH&FEINES – DIE GENUSSMESSE MIT CRAFT BEER EVENT

Freitag bis Sonntag, 6. bis 8. November 2026

ÖFFNUNGSZEITEN

FISCH & FEINES	täglich von 10 bis 18 Uhr, ÖVB-Arena und Halle 2
CRAFT BEER EVENT	Freitag und Samstag von 12 bis 22 Uhr, Sonntag von 10 bis 18 Uhr, Halle 3

3 MESSEN = 1 TICKET
online: 15 Euro (ermäßigt 13 Euro),
Freitag ab 15 Uhr: online 7 Euro

Die Tickets gelten auch für die caravan bremen und die ReiseLust. Kinder bis zwölf Jahre erhalten in Begleitung eines Erwachsenen freien Eintritt.

JETZT TICKETS UND TASTINGS BUCHEN!

CRAFT BEER EVENT
Solo-Abend-Ticket für Freitag oder Samstag ab 18 Uhr: online 6 Euro

An der Tageskasse sind alle Tickets drei Euro teurer.

TASTINGS

Die Tastings finden im Westfoyer (Übergang zwischen ÖVB-Arena und Halle 3) statt.
Dauer: ca. 45 Minuten; Kosten: 20 bis 35 €

Fr., 6.11., 15 Uhr

SLOW FOOD VON LANGEOOG

Chef-Alliance-Koch Michael Recktenwald verarbeitet in seiner Manufaktur Seekrug, was Langeoog zu bieten hat. Beim Tasting treffen Dinkelravioli mit Pilzfüllung auf eine Soße mit Holunder aus den Dünen der Insel.

Fr., 6.11., 17 Uhr

FISCH TRIFFT BIER

Das Fischkochstudio Bremerhaven und die Union Brauerei machen gemeinsame Sache und zeigen, wie gut verschiedene Fischspezialitäten und handwerklich gebraute Biere zusammenpassen.

Fr., 6.11., 19 Uhr

DREI SCHWARZBIERE, EIN REZEPT

Union Brauerei, Hopfenfänger und eine Brau-Klasse des Schulzentrums Rübekamp stellen ihre Varianten des exklusiven Bremer Stadtmusikanten-Bieres vor. Schmecken Sie Unterschiede heraus?

Sa., 7.11., 11 Uhr

FISCH TRIFFT WEIN

Fisch von der Küste trifft auf rheinhessischen Wein. Bei diesem Tasting zeigen das Fischkochstudio Bremerhaven und der Winzer Benedikt Kühling vom gleichnamigen Weingut aus Gundheim, welche Aromen sich ergänzen und wie spannend diese Kombination sein kann.

Foto: M3B GmbH/Jan Rathke

Sa., 7.11., 13 Uhr

GUTE WEINE, GUTE GESCHICHTEN

Beim Tasting präsentiert das Winzer-Ehepaar Johannes und Elisabeth Geil-Bierschenk vom Weingut Ökonomierat Geil vier bis fünf ausgewählte Weine aus dem südlichen Rheinhessen und gibt spannende Einblicke.

Sa., 7.11., 15 Uhr

DREI FREUNDE, DREIMAL GENUSS

Drei Bremer Adressen bringen ihre Spezialitäten zusammen: Fisch Bodes, Julius Kalbhenn und VOM FASS. Verkostet werden Fischkonserven mit Charakter, Gin mit Bremer Note sowie feine Essig- und Ölspezialitäten.

Sa., 7.11., 17 Uhr

SMØRBRØD – STULLE NEU GEDACHT

Ein Brot, ein Fisch, unzählige Ideen: In Skandinavien gehört Smørbrød zum Alltag. Beim Tasting zeigt das Norwegian Seafood Council (NSC) genussvolle Kombinationen.

Änderungen vorbehalten

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

11 Espressomaschinen
LAUFEN GLEICHZEITIG

5700 Liter
MESSEBIER

SPITZENGEBOT BEI DER FISCHAUKTION:
56,50 Euro
FÜR EINEN LENG

DURCHSCHNITTLICHE ANREISE DER AUSSTELLENDEN:
CA. **131 Kilometer**

29 Stunden
BÜHNENPROGRAMM

MEHRWEGGESCHIRR IN FORM VON
CA. **63.500 Gläser**
CA. **13.600 Teller**

WEITESTE ENTFERNUNG:
CA. 1400 KILOMETER

151 Meter LANGE TAFEL (IN DER ÖVB-ARENA UND IN HALLE 2)

Fotos: M3B GmbH/Vanessa Ranft

Nora Weinzierl (links) und Diana Lang (rechts) haben das Hopfenzupfen als meditative Beschäftigung empfunden.

MESSEBIER MIT BREMER HOPFEN

CRAFT BEER EVENT präsentiert handwerklich Gebrautes aus Deutschland und den Niederlanden

Schon einmal Hopfen gezupft? Im September konnten einige Teammitglieder der FISCH&FEINES genau das in der Bremer Überseestadt ausprobieren. „Es war fast schon eine meditative Beschäftigung“, sagt Diana Lang, die das CRAFT BEER EVENT auf der Messe seit drei Jahren organisiert. „Wir konnten die Dolden ganz entspannt im Sitzen von den Strängen pflücken.“ Beim Anfassen rascheln sie wie Pergamentpapier. „Das zeigt, dass sie reif sind. Wenn man die Blätter auseinanderfächert, sieht man das gelbe, harzig klebende Pulver namens Lupulin, das dem Bier Aroma und Bittere verleiht“, sagt Braumeister Christopher Gieseke vom Hopfenfänger, für den der Hopfen seit 2014 angebaut wird. Die Pflanzen wachsen direkt neben der Brauerei auf dem ehemaligen Kellogg‘s-Gelände bei der gemeinnützigen Gemüsewerft, die den Hopfen pflegt.

Nach der Ernte liegen die grünen Fruchtstände rund eine Woche auf Trockengittern und werden anschließend vakuumiert, damit die Aromen erhalten bleiben, bis der Brauprozess beginnt. Schon jetzt duften sie zitronig-frisch und leicht grasig.

„Die hier angebauten Hopfensorten Tradition und Cascade reichen dann ein Jahr lang für unsere Biere ‚Nordisch Helles‘ und ‚Übersee Ale‘“, sagt Gieseke.

Dieses Jahr aromatisiert ein Teil der Ernte auch das Messebier. Das sogenannte Stadtmusikanten-Bier wird jährlich exklusiv für das CRAFT BEER EVENT gebraut. Beteiligt sind neben den Hopfenfängern wieder die Union Brauerei und eine Brauklasse des Schulzentrums Rübekamp. „Wir verwenden alle drei dasselbe Rezept, brauen aber in unseren jeweiligen Räumlichkeiten“, sagt Holger Tangermann von der Union Brauerei.
Die drei Schwarzbiere, eines mit dem Bremer Hopfen, können dann auf der Messe verkostet und miteinander verglichen werden. „Bei handwerklichen Bieren gibt es immer ein bisschen Spielraum – und genau das macht sie so spannend.“

ABENDTICKET
CRAFT BEER EVENT
GÜLTIG AM FREITAG
ODER SAMSTAG
AB 18 UHR

BIERSTILE

Welches Bier gibt es hier?

Ale / Pale Ale	India Pale Ale (IPA)	Schwarzbier
Alkoholfrei / Alkoholarm z. B. Pale Ale / Pils / Weizenbier	India Pale Lager (IPL) / Pale Lager	Spezialsude
Altbier	Kellerbier	Stout
Amber Ale	Kräusen	Weizenbier / Weißbier / Hopfen-Weizen
Belgisches Blond / Dubbel / Tripel / Quadrupel	Lager	Winterbier
Bockbier	Märzen	Wit
Dunkles	New England India Pale Ale	
Fassgereift	Pils	
Helles	Porter	
	Rotbier	

ohne Anspruch auf Vollständigkeit

Die Anbieter der jeweiligen Bierstile finden Sie online.

Zum Rezept: Matjes mit Rote-Bete-Creme und Dillöl auf Knäckebrot

Fotos: Pajatén (2), NSC, M3B GmbH/Jan Rathke

VON AUKTIONSRUFEN BIS ZUR CEVICHE

Fischauktion, Seafood-Wissen und neue internationale Spezialitäten

Wer schon mal auf der FISCH&FEINES war, kennt sie: die beliebte Fischauktion. Auch in diesem Jahr kann am Sonntag um 11, 13 und 15 Uhr wieder auf frischen Seefisch geboten werden. Versteigert wird, was erst kurz vor der Messe aus der Nordsee gezogen wurde – auf Wunsch wird die Ware direkt vor Ort filetiert und für die Zeit des Messebesuchs gekühlt gelagert. Am Auktionspult steht Sebastian Gregorius, der letzte noch offiziell in Bremerhaven vereidigte Auktionator. Die Erlöse der Versteigerung kommen der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger zugute.

Was die Nordsee und andere Meere außerdem hergeben, zeigt das Fischbett (**Stand 1B35**): Dort liegen verschiedene Fische und Seafood auf Eis und können aus der Nähe bestaunt werden. Vor Ort sind Wissenschaftler, die alles erklären und Fragen beantworten.

Parallel sorgen neue Ausstellende für kulinarische Vielfalt: „Norwegian Seafood Council“ zeigt mit Smørbrød die nordische Variante einer üppig belegten Stulle. Das Prinzip ist denkbar einfach: eine Scheibe gutes Brot, darauf Fisch aus Norwegen und Toppings nach Geschmack. Daraus entstehen unzählige Kombinationen, vom eingelegten Hering mit roten Zwiebeln bis zum Räucherlachs mit Meerrettichcreme und frischem Dill. Am **Stand 1B31** warten Rezeptideen und ein Team, das gern über Herkunft, Qualität und Zubereitung ins Gespräch kommt.

Eine Halle weiter kochen die Brüder Andrés und Luis Loyola vom Bremer Restaurant „Pajatén Fusion Food“ ihre traditionelle Fisch-Ceviche, eines der Nationalgerichte ihrer Heimat Peru. Die Grundlage dafür ist frischer Fisch. Der wird mit dem Saft frisch gepresster Limetten, peruanischen Chilis (Ají), roten Zwiebeln und Koriander mariniert. „Daraus entsteht die typische Leche de Tigre (Tigermilch, Anm. d. Red.), die unserer Ceviche ihren frischen, intensiven und leicht pikanten Geschmack verleiht“, sagt Luis Loyola. Auch eine vegane Variante aus Avocado bieten die Brüder an.

„Viele unserer Rezepte und unser Verständnis für Geschmack haben ihren Ursprung in unserer Familie“, sagt Luis Loyola. Mit ihren Eltern hätten sie von klein auf viel gekocht und über Zutaten, Aromen und Zubereitungsarten gesprochen. Später haben die Brüder auch außerhalb Perus kulinarische Erfahrungen gesammelt: Andrés in Spanien, Luis in Deutschland. „Diese unterschiedlichen Einflüsse findet man heute in vielen unserer Gerichte wieder“, sagt Luis Loyola.

Tamal ist ein traditionelles Gericht, das auf der Messe probiert werden kann.

Bei Ceviche allein bleibt es nicht: Die Brüder bringen verschiedene peruanische Empanadas mit, dazu Saucen wie Chimichurri und eine leicht pikante Salsa Brava. Auch Tamales stehen auf der Karte. Dafür wird Maisteig mit Quinoa oder Hähnchen gefüllt, in Bananenblätter gewickelt und gedämpft. Und weil zu peruanischem Genuss auch etwas ins Glas gehört, darf der Cocktailklassiker Pisco Sour nicht fehlen. Probieren können Besucherinnen und Besucher all das am **Stand 2B19**.

FISCH-AUKTION
SONNTAG UM 11, 13 UND 15 UHR

Foto: Daria Yakina

GENUSS MIT HALTUNG

Slow Food Deutschland ist zurück auf der FISCH&FEINES – mit Fischwissen, Tastings, guten Lebensmitteln und vielen Gelegenheiten zum Mitmachen

Wie schmeckt ein richtig guter Karpfen? Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum? Und wer steckt hinter den Lebensmitteln, die wir täglich kaufen? Bei Slow Food Deutschland geht es nicht nur ums Essen, sondern auch um die Geschichten, das Wissen und das Handwerk dahinter. Bei der FISCH&FEINES bekommt all das nun wieder einen eigenen Platz. „Wir wollen Gemeinschaft und Esskultur feiern“, sagt Uwe Hinck von Slow Food Bremen.

Dafür reisen Slow-Food-Gruppen aus dem gesamten Nordwesten an: aus Bremen, Hamburg, Hannover, Ostfriesland, Diepholz und Osnabrück. Sie eint die Freude an Lebensmitteln, die gut schmecken, verantwortungsvoll erzeugt werden und deren Herkunft nachvollziehbar bleibt.

Passend zur FISCH&FEINES spielt Fisch eine besondere Rolle. Die bundesweite Slow-Food-Fischkommission bringt Wissen rund um Arten, Einkauf und Zubereitung mit. Einer ihrer Schwerpunkte: der Karpfen. „Wir wollen zeigen, dass er eine sehr gute Alternative zu Lachs ist“, sagt Gert Dirkwinkel, Leiter der Kommission. Er beschäftigt sich ehrenamtlich mit heimischen Fischbeständen und gibt am Stand Tipps für Einkauf und Küche. Probieren gehört ausdrücklich dazu: Slow-Food-Köche servieren Häppchen mit geräuchertem Karpfen.

Auch sonst darf gekostet, gefragt und ausprobiert werden. Täglich stellen sich jeweils zwei Betriebe aus dem Slow-Food-Umfeld vor. Mit dabei sind unter anderem Lebensmittelpunkt, Nordappel Cidre, Catucho Rösterei, CollegeCurries sowie der Geflügel- und Schweinehof Pleus. Sie bringen ihre Produkte mit, erzählen von ihrer Arbeit – und lassen Besucherinnen und Besucher auch probieren. Eine Auswahl der Erzeugnisse gibt es an allen drei Messetagen zu kaufen.

Wer zwischendurch sein Lebensmittelwissen testen möchte, kann das spielerisch tun – etwa beim Memory „Wer bin ich?“ oder am Glücksrad. Dabei geht es unter anderem um die Frage, wie Lebensmittelverschwendung vermieden werden kann. Slow Food räumt mit Missverständnissen rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum auf und zeigt, wie sich aus Resten noch richtig gutes Essen machen lässt.

Slow Food® Deutschland

So wird der **Stand 1X20** zu einem Ort für alle, die gern essen – und noch ein bisschen genauer wissen möchten, was eigentlich auf ihrem Teller landet.

Foto: Frank Buchholz

DIE LINSE KANN MEHR

„Linsenmanufaktur“ macht aus Hülsenfrüchten goldbraune Bratlinge, knusprige Böden und sogar Kekse

Am Anfang musste Petra Kaiser ein wenig tricksen. „Wir haben die Linsen manchmal gar nicht erwähnt, sondern einfach gesagt: Das sind Bratlinge“, sagt die Gründerin. Denn als sie auf Festivals in den 2000er-Jahren erstmals ihre Linsenbratlinge anbot, war die Begeisterung für Hülsenfrüchte noch überschaubar. Wer sich zum Probieren überreden ließ, kam allerdings meist wieder.

Die Idee passte zu Kaisers Leben: Lebensmittel sollten sich gut lagern lassen, satt machen und möglichst ökologisch erzeugt sein. Als sie Mutter wurde, arbeitete sie in einem Bioladen, lernte dort viel über Waren, Vertrieb und kaufmännische Abläufe. Später bereitete sie in einer Kindergartenküche ihre „Goldtalerchen“ aus Linsen zu. Weil die Kinder sie liebten, bekamen die Eltern beim Abholen kurzerhand Probiertüten der „Backmischung“ mit nach Hause.

Heute verkauft die „Linsenmanufaktur“ Bio-Trockenmischungen, aus denen sich mit wenigen Handgriffen Bratlinge, orientalisch gewürzte „Kicherlinge“, Kekse sowie Böden für Pizza oder Quiche zubereiten lassen. Die Hülsenfrüchte kommen aus regionalem Anbau. Viele der Mischungen können dabei mehr, als ihr Name vermuten lässt: Aus dem Keksmehl werden auch

Fotos: Linsenmanufaktur

Waffeln oder Kuchenböden. Neue Verwendungsmöglichkeiten entstehen bei Petra Kaiser vor allem durch Ausprobieren – und nicht selten bei der kreativen Verwertung von Resten.

Auf der FISCH&FEINES bringt sie nicht nur ihre Mischungen, sondern auch Ergebnisse mit: voraussichtlich Bratlinge und Quiche, je nach Wetter vielleicht eine indische Linsensuppe. Bei den Mischungen überzeugen auch die inneren Werte: Drei Bratlinge enthalten rund 23 Gramm Eiweiß. Wer wissen möchte, wie vielseitig eine Tüte Linsenmischung sein kann, sollte sich am **Stand 1A10** unbedingt eine Kostprobe gönnen.

AUS ALLTÄGLICHEM WIRD AUSSERGEWÖHNLICHES

Bei „Grashoff“ kommen ausgewählte Früchte und belgische Schokoladencremes ohne Palmöl ins Glas

Foto: Grashoff

Seit 1872 gehört „Grashoff“ zur Bremer Genussgeschichte. Die Eigentümer haben mittlerweile gewechselt, das Team ist geblieben und wurde erweitert. Gemeinsam führen sie die Tradition des Hauses in der Manufaktur in Walle fort. Viele Ideen und Rezepturen stammen aus über 50 Jahren Bistroküche – der ehemaligen „Grashoff“-Küche, vom Guide Michelin und Gault Millau ausgezeichnet und empfohlen.

„Unser Fokus liegt weiterhin klar auf dem, was Grashoff seit jeher auszeichnet: außergewöhnliche Genussprodukte, die begeistern, inspirieren und den Alltag um besondere Geschmackserlebnisse bereichern”, sagt Geschäftsführer Oliver Schmidt. In der Manufaktur entstehen über 25 Schokoladencremes – mal pur, mal verfeinert mit Espresso, sizilianischem Blutorangenöl oder einer Prise Murray-River-Salz – dazu verschiedene Chutneys, Aufstriche und Saucen.

„Bei den Konfitüren kommen ausgewählte, vollreife Früchte, besondere Sorten und viele ungewöhnliche Kombinationen ins Glas“, sagt Marketingleitung Vanessa Gartelmann. Die Konfitüren werden in kleinen Chargen und besonders schonend gekocht. So bleibt der ursprüngliche Geschmack der jeweiligen Zutaten erhalten. Dabei trifft Holunder auf Apfel, Mango auf Passionsfrucht und Tahiti-Vanille. Auch Klassiker wie Amarena-Kirsch oder roter Weinbergpfirsich gehören zum Sortiment des Bremer Unternehmens.

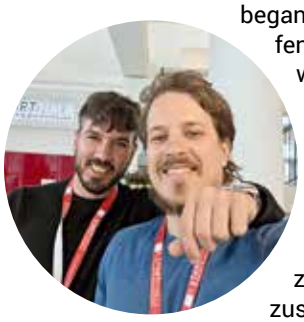
Neugierig geworden? Das Team öffnet an **Stand 1E08** die Gläser und lädt zum Probieren ein.

START-UP-AREA
PRÄSENTIERT VON
food land bremen

DIREKT VOM ERZEUGER

Bei „Ecodar“ findet man regionale Landwirte und ihre Produkte auf einen Blick

Mais, Mangold, Melonen – all das wuchs bei Saigido Stainbank auf den Kanaren im Garten. Mit ihrem sonnengereiften Geschmack wurde er groß. Als er vor über zehn Jahren zum Studieren nach Deutschland zog, bemerkte er geschmackliche Unterschiede. „Viele Zutaten aus dem Supermarkt schmeckten hier für mich wässrig“, sagt er. Also begann er, direkt beim Erzeuger einzukaufen. „Die Landwirte haben mir ein Stück weit den Geschmack meiner Heimat zurückgegeben.“



Doch sie zu finden, fiel ihm nicht leicht. Eine einfache Eingabe in einer Suchmaschine führte nicht immer zum Ergebnis. So entstand die Idee zum Start-up „Ecodar“, das Stainbank zusammen mit seinem Kindheitsfreund Jan Adams, der ebenfalls auf den Kanaren groß geworden ist, gegründet hat. „Ecodar“ will Menschen dabei helfen, Produkte direkt beim Erzeuger zu kaufen und sich die Frische und den Geschmack direkt nach Hause zu holen.

Fotos: Ecodar

Noch ist die Website eine reine Suchplattform, auf der man sich einen Überblick verschaffen kann, welche Höfe sich in der eigenen Umgebung befinden. Über 100 Höfe sind dort mittlerweile gelistet – inklusive ihres Sortiments. „Parallel sind wir gerade dabei, den Online-Shop aufzubauen“, so Stainbank. Aktuell testen sie dort eine Box mit verschiedenen Bio-Produkten. Die wird es auch an **Stand 1B17** geben – außerdem jede Menge Leidenschaft für ökologische Lebensmittel.

SAISONALES OBST UND GEMÜSE MIT BANGLADESCHI-TWIST

„Pitasch“ fertigt Achaars, die einfachen Gerichten einen kräftigen Geschmack verleihen

Wann immer sie im Ausland unterwegs war, hatte Poulomi Chakma ein Glas Achaar ihrer Mutter dabei. Die südasiatische Beilage ähnelt einem Chutney und wird aus Obst, Gemüse, Fleisch oder Fisch hergestellt. Sie verleiht Reisgerichten, Currys oder auch einem Burger, Käse oder Sandwiches einen kräftigen Geschmack – und war für Poulomi Chakma ein Stück Heimat während ihrer Lebensabschnitte in den USA, Vietnam, Australien und schließlich in Deutschland. Hier hat sie Anfang 2025 ihr Start-up „Pitasch“ gegründet, über das sie Achaars nach einem Grundrezept ihrer Mutter anbietet. „Die Produkte schmecken nicht so wie in Bangladesch“, sagt die Gründerin. „Dann hätte ich Zutaten importieren müssen. Ich wollte die Achaars aber mit saisonalen, regionalen oder zumindest europäischen Zutaten machen.“

Ihr Sortiment umfasst vier Sorten: Apfel, Birne und neuerdings auch Tomate sowie Möhre – jeweils verfeinert mit verschiedenen Gewürzen. Die Gewürze sind das Charakteristische, außerdem die stückige bis marmeladenartige Konsistenz. Für die Rezepturen experimentiert Poulomi Chakma selbst, kauft die Zutaten ein, kocht die Achaars, füllt sie in Gläser und verkauft sie. „Dabei unterstützt mich die Food Land Bremen Community. Durch sie lerne ich sehr viel über die Lebensmittelbranche in Deutschland und fühle mich dadurch sicherer bei meinen Entscheidungen. Gleichzeitig ist meine Vision viel klarer geworden und ich habe wichtige Kontakte geknüpft.“

Der Name Pitasch geht dabei auf eine mythologische Figur zurück, die in der Region ihrer Großmutter als ein Synonym für Völlerei bekannt ist. „Wenn die Menschen meine Achaars genießen, möchte ich, dass sich alle genau wie ‚Pitasch‘ fühlen“, sagt die Gründerin. Getestet werden kann das an **Stand 1B17**.

Fotos: Pitasch

FRISCH GEPRESST AUS DER NACHBARSCHAFT

„Klarpresswerk“ feiert seinen Markteintritt auf der FISCH&FEINES

Warum fahren wir eigentlich heimische Öle quer durch Europa, während die Rapsfelder vor der Haustür blühen? Diese Frage stellte sich Manuela di Bari mit ihrem Mitgründer Christian Wulff. Die Idee für „Klarpresswerk“ war geboren.

Foto: Frank Thomas Koch

Mit ihrem Bremer Start-up wollen sie zeigen, was regionale Saaten können, wie hochwertig und geschmackvoll sie sind. Raps, Leinsamen, Sonnenblumen und Leindotter werden kalt gepresst – direkt vom Feld und ohne anonyme Lieferketten. „Wir kennen jeden Acker und jeden Erzeuger persönlich“, sagt di Bari. Die Saaten und Kerne kommen aus der Region – im Umkreis von 25 Kilometern um Bremen. Im Spätsommer sind die allerersten Öle gepresst worden. In ihrer eigenen mobilen Ölmühle, die sie über ein Crowdfunding-Projekt finanziert haben. „Sie steht momentan bei einem befreundeten Unternehmen“, sagt di Bari. Zum Ende des Jahres müssen sie dort raus und werden die Ölmühle zunächst mobil auf einem Hänger betreiben. „So können wir direkt bei den Höfen, auf Märkten und Festen pressen und die Erzeuger in Kontakt mit den Kunden bringen.“ Denn das Gründerduo möchte nicht nur Öl verkaufen, sondern auch über Anbau und Inhaltsstoffe informieren. Parallel suchen sie nach Räumlichkeiten für eine gläserne Manufaktur in Bremen.

Seinen Markteintritt feiert das Start-up an **Stand 1B17** auf der FISCH&FEINES. „Dort wird es unsere Öle zum ersten Mal zu kaufen geben“, sagt di Bari. „Wir haben gehört, dass die Messe schon vielen Start-ups Glück gebracht hat. Deshalb passt das perfekt.“ Doch davor gehen bereits die ersten 100 Flaschen an die Unterstützer:innen der Crowdfunding-Kampagne.

MIT DER KRAFT DER SONNE GESCHLEUDERT

Imkerei „Nawü“ macht „Honnig ohne Schnickschnack“

Ein paar Kilometer Distanz können reichen, damit Honig unterschiedlich schmeckt. Genau das möchten Florian Kirstein und seine Frau Yunaris mit ihren beiden Standort-Honigen aus der Gemeinde Beverstedt zeigen. Das Paar hat diesen Sommer seinen ersten eigenen Honig geerntet. Erst einmal nur von vier der insgesamt zehn Bienenvölker. „Die anderen sechs sind noch in ihrem ersten Bienenjahr“, so Florian Kirstein. „In dieser Zeit bleibt der Honig bei den Bienen, damit sich die Völker gut entwickeln können.“

Fotos: Nawü

Für ihre „Nawü“ Imkerei haben sie sich bewusst für die Dunkle Biene entschieden. „Die Art war in Nordeuropa ursprünglich heimisch, ist heute jedoch vom Aussterben bedroht“, sagt Kirstein. Ein Verein setzt sich für ihren Fortbestand ein, über ihn hat er auch die Völker. „Die Dunkle Biene kommt mit dem rauen Wetter gut zurecht, daher haben wir sie gewählt.“

Eine erste Kostprobe des Honigs gab es auf der Hochzeit des Paares: personalisierte Honiggläser als Gastgeschenke. Solche individualisierten Gläser sollen künftig auch im geplanten Onlineshop erhältlich sein. Nun feiert der „Honnig ohne Schnickschnack“ – plattdeutsch für Honig – aber erst einmal seine Premiere an **Stand 1B17** auf der FISCH&FEINES. Vier Sorten stehen zur Auswahl: Neben den beiden puren Standort-Honigen gibt es eine Mischung mit Pfeffer und eine mit winterlichen Gewürzen. Letztere kann in heißen Wein gerührt werden und macht so aus dem Lieblingswein einen Glühwein. „Ich bin gespannt auf die Reaktionen und ob die Besucherinnen und Besucher die Unterschiede der beiden Standorte herausschmecken“, sagt der Gründer.

Noch wird der Honig in der heimischen Küche geschleudert und gemischt – der Strom dafür per Sonnenenergie erzeugt. Perspektivisch soll mobil produziert werden: auf einem Anhänger mit Schleuder, der direkt zu den Bienenstöcken fährt und auch gemietet werden kann.

13 Start-ups aus der Food Land Bremen Community präsentieren sich auf der FISCH&FEINES – so viele wie noch nie. Der von der Senatorin für Wirtschaft, Häfen und Transformation geförderte Food Innovationshub unterstützt Gründer:innen, sich mit etablierten Unternehmen zu vernetzen, auszutauschen und Ideen zu entwickeln.

KAFFEE: HEISS UND KALT EIN GENUSS

Beim Kaffee-Special geht es nicht nur um die Bohne, sondern um die ganze Kaffeekirsche

Foto: M3B GmbH/Jan Rathke

Ein Tässchen Kaffee gefällig? Auf dem Kaffee-Special präsentieren verschiedene Röstereien und Cafés, was guten Kaffee ausmacht, schenken ihre Röstungen aus und geben Einblicke in unterschiedliche Arten der Zubereitung. Einige sind im Foyer der ÖVB-Arena neben der Bühne zu finden. Dort gibt es Profitipps rund um Kaffee und Workshops, etwa Latte Art.

Auf der FISCH&FEINES dabei sind unter anderem Melitta, Rösthof, Union Rösterei, Azul, de koffiemann, my own coffee, die Bio-Rösterei Land Delikat und Brackwasser. Wie viel mehr hinter Kaffee stecken kann als die Bohne, zeigen beispielhaft zwei weitere Ausstellende: „Utamtsi“ und „Jamora Roots“.

VOM HOCHLAND IN DIE TROMMEL

Die Geschichte von „Utamtsi“ beginnt mit der Begegnung von Stephan Frost und Morin Kamga Fobissie im Jahr 1998 in einem Studentenwohnheim in Bremen. Morin wuchs als Sohn von Kaffeebauern in Kamerun auf. Zwei Menschen und zwei Kulturen trafen aufeinander – und daraus entstand die Idee, kamerunischen Kaffee nach Deutschland zu bringen.

2005 gründeten die beiden „Utamtsi“. „Anfangs haben sie den Kaffee in einer Pfanne geröstet, an Türen geklingelt und ihn direkt angeboten“, erzählt Saagon Fobissie, der mittlerweile ebenfalls bei „Utamtsi“ tätig ist.

Aus diesen Anfängen entwickelte sich ein professionell aufgestelltes Unternehmen mit eigener Rösterei. Die handgepflückten Bohnen werden dort schonend im traditionellen Langzeit-Trommelröstverfahren geröstet. Dadurch können sich die charakteristischen Aromen der Bohnen besonders gut entfalten.

Den Rohkaffee bezieht das Unternehmen direkt von Kleinbauern und Kooperativen und verzichtet dadurch weitgehend auf Zwischenhändler. Die Kaffeepflanzen gedeihen im sogenannten Agroforst – in waldähnlichen Gärten zwischen Mango, Kakao, Ananas, Jackfruit, Kurkuma und Ingwer. Das fördert die Biodiversität und schafft zusätzliche Einnahmequellen für die Menschen vor Ort.

An ihrem **Stand 1X01** gibt es daher neben einer großen Kaffeevielfalt auch Trockenfrüchte, Kakaonibs und Schokoladen.

MEHR ALS NUR DIE BOHNE

Was außer der Bohne noch in der Kaffeekirsche steckt, zeigen die Geschwister Marcela und Jeromy Garvey von „Jamora Roots“. Sie machen aus dem Fruchtfleisch ein Kaltgetränk. Lange Zeit wurde dieser Teil der Frucht kaum genutzt und unter anderem als Dünger verwendet. Seit 2022 ist Cascara, die getrocknete Schale beziehungsweise das getrocknete Fruchtfleisch der Kaffeekirsche, in der EU als Lebensmittel zugelassen.

Auf der FISCH&FEINES präsentieren die Geschwister gleich zwei Cascara-Getränke. „Das Original schmeckt unverfälscht nach der Kaffeekirsche und ist mit Agavendicksaft gesüßt“, erklärt Jeromy. „Dazu kommt ein Cascara-Hibiskus-Ingwer-Mix. Der schmeckt sehr fruchtig und erinnert an ‚Sorrel‘, ein traditionelles jamaikanisches Wintergetränk.“

Die Idee dazu entstand noch auf Jamaika – eher zufällig. Eigentlich wollten die Geschwister Blue Mountain Coffee, einen der teuersten Kaffees der Welt, nach Deutschland bringen. Sie tauschten sich mit Farmern aus und halfen bei der Feldarbeit. Abends waren beide völlig erschöpft. „Nach der Ernte saßen wir noch mit einem alten Rastaman zusammen. Er erzählte uns vom Fruchtfleisch und was alles darin steckt.“ Sie probierten ihren ersten Cascara-Tee. „Danach haben wir noch lange weitergeredet, weil wir angenehm wach waren.“ Damit war die Idee geboren: Warum nur die Bohne nutzen, wenn auch der Rest der Kaffeekirsche etwas zu bieten hat?

Foto: Jamora Roots

Wer probieren möchte, findet die Erfrischungsgetränke, die im Bremer Viertel produziert werden, am **Stand 1C26** – frisch gezapft im Mehrwegbecher oder in der Flasche für zu Hause.

Foto: Utamtsi

Foto: Atelier ZUDEM

Foto: TI Volkach

3 MESSEN = 1 TICKET

GENUSS VERLÄNGERN – IN DEN NACHBARHALLEN

Auf einen Schoppen ins Fränkische Weinland

Seafood aus Norwegen, Empanadas aus Peru, kräftiger Käse aus dem Allgäu und Craftbier aus den Niederlanden: Beim Genießen erleben wir schon Neues, lange bevor die nächste Reise überhaupt gebucht ist. „Deshalb gibt es in diesem Jahr auch nebenan auf der ReiseLust noch mehr Genussmomente“, sagt Ulrike Harth, Projektleitung ReiseLust. Die FISCH&FEINES findet nämlich wieder zeitgleich mit der Urlaubsmesse und der caravan bremen statt. Mit einem Ticket hat man Zutritt zu allen drei Messen.

Ein besonderes Highlight ist die diesjährige Partnerregion: das Fränkische Weinland. Rund um das Maindreieck bis zu den Rändern des Steigerwalds verbindet die Region Wein, Kultur und aktive Erholung. Am Messestand lässt sie sich mit allen Sinnen entdecken: Die Aktivwelt macht Lust auf Wandern, Radfahren und Kanutouren, in der Genusswelt warten Vinothek und verschiedene Verkostungen mit Wein, Schokolade, fränkischen Wurstwaren sowie der Fränkischen Zwetschge.

„Im Fränkischen Weinland gibt es ein modernes Kulturleben, kombiniert mit einem großen Angebot an hervorragenden Weinen, regionaler Küche und herzlichen Gastgeberinnen und

Foto: Deutsche Messe AG

Gastgebern“, sagt Marco Maiberger von der Dachmarketing-Organisation Fränkisches Weinland Tourismus. „Wer möchte, kann seinen Urlaub jeden Tag anders gestalten.“ Kulturfans können etwa die Würzburger Residenz mit Hofgarten besuchen, Aktive die Weinberge und Flusslandschaften auf einem gut ausgebauten Wegenetz erkunden.

Auch zahlreiche weitere Regionen und Länder laden auf der Urlaubsmesse ReiseLust zum Entdecken ein – von Spanien über die Türkei bis zur Mongolei, Albanien, Kirgisistan, den Seychellen und Indonesien. „Das Besondere ist, dass wir dieses Jahr sehr viele Reiseprofis aus diesen Ländern selbst vor Ort haben“, sagt ReiseLust-Projektleiterin Ulrike Harth. „Sie beraten persönlich und geben bei der Auswahl des Reiseziels Orientierung und Sicherheit.“ Insgesamt präsentieren rund 170 Ausstellende aus nah und fern Städtetrips, Schiffsreisen, Wellness- und Strandurlaube, Busreisen sowie Aktivangebote. Wer gerne aktiv unterwegs ist, kann sich zudem bei einem Outdoorexperten kostenlos und unabhängig zu Reiserucksäcken, Wanderschuhen, Wanderstöcken und weiterem Equipment beraten lassen.

Nebenan auf der caravan bremen dreht sich alles um die Faszination des mobilen Reisens. Rund 90 Ausstellende zeigen eine beeindruckende (Marken-) Vielfalt rund um Caravans, Reisemobile, Campervans, Dachzelte und passende Ausrüstung – inklusive Beratung zu den neuesten Modellen der Saison, Nachhaltigkeitsthemen, Vanlife und Fahrzeugen verschiedener Größen und Preisklassen.

IMPRESSUM

FISCH&FEINES – DIE GENUSSMESSE
Erscheinungstermin: 24. Oktober 2026
Eine Anzeigensonderveröffentlichung der Bremer Tageszeitungen AG (BTAG), Martinistraße 43, 28195 Bremen, in Zusammenarbeit mit der M3B GmbH, Findorffstraße 101, 28215 Bremen

Redaktion: Vanessa Ranft (verantwortlich), Jana Sordon, Christina Witte (alle M3B GmbH), Anika Seebacher (BTAG)

Layout: Anke Dambrowski (BTAG)
Titel: VICUSCHKA/Shutterstock.com, U4: Jag_cz

Anzeigen (verantwortlich): Tanja Bittner (BTAG)

Druck: Dierichs Druck+Media GmbH & Co. KG, Frankfurter Straße 168, 34121 Kassel

6. – 8. NOVEMBER 2026
craft
BEER
EVENT
MESSE BREMEN
FREITAG 12 – 22 UHR
SAMSTAG 12 – 22 UHR
SONNTAG 10 – 18 UHR
Eine Sonderveranstaltung im Rahmen der FISCH&FEINES