Schweden natürlich – Nachhaltige Lebensqualität auf der Grünen Woche

Nach pandemiebedingter Pause startet das Jahr 2023 endlich wieder mit einem Highlight für alle Foodies und kulinarisch Interessierte: Zwischen dem 20. und 29. Januar kann man sich auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin in Halle 8.2 (Stand 130) von der nachhaltigen Vielfalt Schwedens überzeugen.

Berlin, 17. Januar 2023 Ökologische Vielfalt, frisches Wasser, fruchtbare Böden und Tiere, die sich auch tierisch benehmen dürfen: Das sind die Basiszutaten für den naturverbundenen und umweltbewussten Lebensstil der Schweden, der sich durch die COVID-19-Pandemie noch einmal verstärkt hat. Gesund, lecker und ökologisch nachhaltig sollen Lebensmittel sein – und möglichst aus regionaler Produktion stammen und dabei das Tierwohl immer im Auge haben.

In Berlin zeigen 20 große und kleine Produzenten aus Schweden, wie sich all das miteinander verbinden lässt. Schließlich bietet die schwedische Natur mit ihren verschiedenen Klimazonen ein wahres Büffet aus nachhaltigen und vielfältigen Produkten aus dem Boden, Wald und Wasser – und davon profitieren nicht nur Gaumen und Gesundheit, sondern auch Umwelt und Tiere.

Aber nicht nur für den Gaumen gibt es in Berlin natürlich schwedische Kostproben. Auch die Reiselust wird am Schweden-Stand geweckt. Denn die Produzenten, die hier allesamt ausschließlich Bio-Produkte präsentieren, haben außerdem zahlreiche Tipps zu Reisezielen und kulinarischen Erlebnissen in ihrer jeweiligen Region im Gepäck. Darüber hinaus liegen bei der Tourismus-Information am Schweden-Stand vielfältige Informationen und praktische Reisetipps zu Schweden bereit.

Neugierig? Die folgenden Aussteller sind am Schweden-Stand mit Kostproben und Informationen vertreten:

Arvid Nordquist – Traditionsreiches Familienunternehmen, das u. a. eine breite Palette an Bio-Kaffee im Portfolio hat, die allesamt 100 % Arabica und ökozertifiziert sind. Zusätzlich gibt es 100 % CO2-Ausgleich.

Christoffer & Robin Mat – Lassen Sie sich den Elch-Burger schmecken! Er ist nicht nur köstlich, sondern auch ein Symbol für nachhaltige Zusammenarbeit. In diesem kleinen Bissen werden Sie den schwedischen Wald, die schönen Kornfelder, den Gemüse-Anbau und die nachhaltige Landwirtschaft spüren. Lassen Sie sich ganz Schweden schmecken. In Zusammenarbeit mit: Torfolk Gård (Torfolks Hof), Fagerås Kvarn (die Mühle von Fagerås), Stöpafors Kvarn (die Mühle von Stöpafors), Västanås Gård (Västanås Hof), Hygns Gård (Hygns Hof), Skafferi Värmland (Värmlands Vorratskammer) und Väddö Gårdsmejeri (Väddö Hofmolkerei).

Föreningen Sveriges Oberoende Bryggerier – Verein der Craft-Beer-Brauereien in Schweden. Sieben Brauereien werden bei der „Internationalen Grünen Woche“ mit verschiedenen Bio-Biersorten vor Ort sein.

- **Göteborgs Nya Bryggeri** – Eine vollökologische Handwerksbrauerei in Göteborg. Angekoppelt an die Brauerei gibt es das Göteborger Brauereimuseum.
- **Hantverksöl Gamla Enskede**
- **Kornheddinge BryggeriKompani** – KBK, ist eine kleine Hofbrauerei, die in Kornheddinge, außerhalb von Lund, ansässig ist. Wir brauen leidenschaftlich und gerne mit Hopfen und Getreide aus dem eigenem Bio-Anbau.
- **Lundabryggeriet** – Handwerksbrauerei in Torna Hällestad, im Südwesten Schwedens gelegen.
- **Råå Bryggeri** – Handwerksbrauerei von der südschwedischen Westküste.
- **Smögenbryggar'n** – Ein Brauerei auf der Insel Smögen, gegründet im Jahr 2019. Es ist eine lokale initiative, und verpflichtet sich zu einer lebhaften Küsten-community, und eine nachhaltige Meeresumwelt. In die uns, wir verwenden ein Produkt aus dem Meer, wie Algen, Muschelschale, und Meer-Salz.
- **Wetterstadens Bryggeri** – Nachhaltige Mikrobrauerei aus Småland mit teils ungewöhnlichen Kreationen. Vor Ort in Schweden werden auch Bierverkostungen und verschiedene Events angeboten.

Mjödhamnen – Vorreiter der Neuentdeckung des Honigweins „Mjöd” mit eigener Herstellung aus Honig von schwedischen Imkern.

Orkla Foods – Große Liefergesellschaft mit über 40 Marken. Bei der „Internationalen Grünen Woche“ werden Produkte von Abba und Frankful vorgestellt – ebenso wie auf Soja basierte und in Schweden hergestellte vegane Produkte von Anamma für alle, die weniger Fleisch konsumieren möchten.

Pomologik – Hersteller von handwerklichem Cidre aus schwedischen Äpfeln.

Roots of Malmö - Roots of Malmö braut ökozertifiziertes Kombucha ohne Konservierungsstoffe, Konzentrate und künstliche Aromen. In die Flaschen kommen beispielsweise nur frischer Ingwer, echter Honig oder ganze Äpfel – und zwar

unpasteurisiert und ungefiltert, so dass alle guten Bakterien aus der Fermentation erhalten bleiben.

Sörgården Måla – Ein Bio-zertifizierter Hersteller von Grillsaucen, Marmeladen, Senf und Chutneys, der ausschließlich natürliche Rohwaren verarbeitet. Auf der Messe können die Grillsaucen in Kombination mit gegrillten Elchwürstchen probiert werden.

Stockholms Bränneri – Kleine ökologischer Craft Gin Destillerie, die in den vergangenen Jahren bereits mehrere internationale Auszeichnungen erhalten hat.

Swedish Bee Company – Bienenzüchter mit ökologisch zertifizierten Bio-Produkten wie Honig und Bienenpollen.

The Nordic Soda Company – Produziert Schwedens bekanntestes Bio Premium Tonicwater und ökologischer Erfrischungsgetränke, der komplett auf Farbstoffe und Konservierungsmittel verzichtet.

Visit Trollhättan/Vänersborg – Im Ökopark Halle- und Hunneberg außerhalb von Trollhättan findet man nicht nur eine beeindruckende Landschaft mit tiefen Schluchten, sondern es ist auch eines der Gebiete mit der höchsten Dichte an Elchen in ganz Schweden. Hier stehen die Chancen gut, auf den König des Waldes zu treffen – ob auf eigene Faust oder im Rahmen einer geführten Elch-Safari.

Österlenkryddor – Hersteller rein natürlicher und ökologischer Gewürze und Gewürzmischungen aus eigenem Bio-Anbau. Sämtliche Gewürze werden kaltgetrocknet und sind frei von Zusatzstoffen.

Weitere Informationen sowie eine Auswahl an Pressebildern finden Sie unter:**jordbruksverket.se/swefood**

Visit Sweden GmbH
Sabine Klautzsch
Senior PR Manager
Große Bäckerstr. 10
20095 Hamburg

0049 40 32 55 13 20
sabine.klautzsch@visitsweden.com
www.visitsweden.de

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist.

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2023-01-17-Schweden-naturlich-Nachhaltige-Lebensqualitat-auf-der-Grunen-Woche