

# Die Deutschland-Tour



## Informationen zur Tour:

**Dauer:** ein Messetag

**Hallen:** Baden-Württemberg (5.2a), Bayern (22b), Berlin (22a), Brandenburg (21a), Hessen (6.2a), Mecklenburg-Vorpommern (5.2b), Niedersachsen (20), Nordrhein-Westfalen (5.2a), Rheinland-Pfalz (6.2a), Sachsen (21b), Sachsen-Anhalt (23b), Thüringen (20)

**Empfohlene Eingänge:** Eingang Nord

**Ticketempfehlung:** Tagesticket

Los gehts über den Eingang Nord in die Halle 20 mit den Bundesländern **Thüringen** und **Niedersachsen**. Natürlich sind kulinarische Klassiker wie Thüringer Klöße immer mit dabei. Dieses Mal gibt's auch was Neues: Kloß-Donuts. Diejenigen, die vom Urlaub auf dem Land träumen, haben die Möglichkeit, zahlreiche nachhaltige Thüringer Urlaubs- und Ferienbauernhöfe kennenzulernen. Am Startup-Stand des Innovationszentrums Niedersachsen können allerlei handgemachte, regionale Köstlichkeiten wie zum Beispiel Bio-Senf probiert werden. Für Fleisch-Freunde gibt es Schwein- und Hühnchen-Sandwiches mit besonderen Mohn- und Leinöl-Veredelungen und wer Lust auf ein Dessert hat, findet unter anderem Bio Frozen Yogurt.

In Halle 21a geht es weiter mit **Brandenburger** Traditionsprodukten wie Wurst, Spreewaldgurken oder Beelitzer Spargel. Außerdem locken zahlreiche Angebote rund um den Urlaub in der Brandenburger Seenlandschaft. Premiere feiert dieses Jahr eine Weinlounge, in der brandenburgische Weinspezialitäten probiert werden können. Zu Brandenburg gesellt sich in Halle 21b das Bundesland **Sachsen**. Fans der deftigen Küche kommen hier auf ihre Kosten: Von Salami mit Whiskey über Steinpilze, Lavendelblüten und leckere Brauspezialitäten bis hin zu nachhaltig gezüchtetem Weißfisch und Bio-Kartoffelspezialitäten.

Wie aufregend die Hauptstadt **Berlin** ist, zeigt sie auch in Halle 22a. Als Schulklasse beim Workshop teilnehmen, in der Showküche biologisch kochen, gerettete Lebensmittel naschen, beim Klimaquiz mitmachen oder doch eine Runde auf dem Smoothie-Bike strampeln? Bei zahlreichen Mitmach-Aktionen wird definitiv niemandem langweilig. Kulinarisch gibt es zum Beispiel Gin aus lokalem Getreide zu entdecken.

Wer es traditionell mag, wird direkt gegenüber in Halle 22b bei den **bayerischen** Ausstellern fündig. Dort warten eine Blaskapelle, jede Menge Trachten, Bier und Allgäuer Käsespätzle auf die Besucherinnen und Besucher. Auch zu Nachhaltigkeitsthemen wie innovativer Weidewirtschaft gibt es in der Bayernhalle viel zu entdecken. In Halle 23b geht es weiter mit **Sachsen-Anhalt** – hier liegt der Fokus dieses Jahr neben dem Genuss von regionalem Baumkuchen auf den vielseitigen touristischen Angeboten des Bundeslandes.

Danach einmal links abgebogen, gelangen Messegäste in die Halle 5.2. Eine nachhaltige Erfrischung oder einen aufweckenden Lupinenkaffee aus **Nordrhein-Westfalen** (5.2a) haben sie sich zur Halbzeit der Bundesländer-Tour definitiv verdient. Darüber hinaus werden zahlreiche Fruchtaufstriche, Käse-, Wurst- und Fleischspezialitäten aus tierfreundlicher Haltung zum Verkosten angeboten. Ebenfalls in Halle 5.2a finden sich Aussteller aus **Baden-Württemberg**, die mit Maultaschen, Wein- und Bierspezialitäten sowie traditionellem Schwarzwälder Schinken zu einer Reise in den Süden einladen. Besonderes Highlight: Das 3D-Kino liefert dank Augmented Reality Brillen lebhaftere Inspirationen für den nächsten Urlaub im Süden von Deutschland. Dazu gesellt sich auch **Mecklenburg-Vorpommern** in Halle 5.2b und lockt Besucherinnen und Besucher kulinarisch in den Norden: Hier gibt es regionale Fisch-, Wild- und Bierspezialitäten aus den Küstenregionen rund um die Ostsee und Müritz.

Der letzte Halt unserer Bundesländer-Tour und das Highlight für Weinliebhaber liegt in der Halle 6.2a bei den Bundesländern **Rheinland-Pfalz** und **Hessen**. Hessen präsentiert den Klassiker „Grüne Soße“ als Gin und Eis sowie regionale Bier-, Wurst- und Getreidespezialitäten. Touristisch gibt es im Rheinland einiges zu entdecken – vielleicht ist der nächste Urlaub eine Wanderung durch die Weingebiete? Die Weinlounge bietet jedenfalls die perfekte Gelegenheit, Besucherinnen und Besucher auf den Geschmack zu bringen. Zum Abschluss ist dank der zahlreichen Weine der Region für jeden Geschmack etwas dabei – vom Riesling, Grauburgunder und Silvaner bis hin zum Müller-Thurgau.