Barnimer auf der Grünen Woche

Es gab an den Ständen unter anderem Knacker mit Trüffel- und Käsegeschmack, Süßkartoffelcurry oder Spritzkuchen

Der Eberswalder Spritzkuchenkönig Ricardo Henning verteilte das Traditionsgebäck aus der Bäckerei Björn Wiese am Stand der WITO bei Sabine Grassow (l.) und Azubine Jessica Janke. Foto (2): Irene Richter

Schaukochen in der Brandburghalle am Stand von pro agro: Küchenchef Frank Schwabe (VCH-Hotel „Haus Chorin"), Koch Daniel Schumacher (VCH-Hotel „Haus Chorin"), Sängerin Petra Zieger, Geschäftsführer Thomas Lenz (VCH-Hotel „Haus Chorin") Foto: privat

Hier geht es um Eberswalder Wurst: Dafür interessierten sich auch Ministerpräsident Dietmar Woidke und der Landwirtschaftsminister Jörg Vogelsänger während des Messerundgangs bei Geschäftsführer Dr. Eckhard Krone, Mitarbeiter Simon van Dyck, und Frau Kühn.

Barnim/ Berlin (MäSo/saschu). Heute zum letzten Mal öffnet sie von 10 bis 18 Uhr ihre Türen: Die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau in Berlin auf dem Gelände am Funkturm.

Auch die EWG Eberswalder Wurst GmbH war wieder vor Ort. Sie präsentiert exklusiv auf der Grünen Woche 2014 Knacker in den Geschmacksrichtungen Trüffel und Käse. Die sorgen für ein besonders aromatisches Geschmackserlebnis. Speziell für das Messepublikum werden neben der großen Auswahl an Eberswalder Wurstspezialitäten auch die beliebten Obstknacker sowie Trüffelsalami zum Kauf angeboten.

Außerdem können sich die Besucher heute noch einmal mit heißen Riesenwienern stärken. In der Kochshow bei pro agro bereitete das VCH-Hotal aus Chorin am Dienstag Kostproben vom Süßkartoffelcurry mit honigkaramellisierter Ananas.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Wirtschafts- und Tourismusentwicklungsgesellschaft mbH Barnim (WITO) stellten das 116-seitige aktuelle Reisemagazin mit vielen Ausflugstipps, Übernachtungsmöglichkeiten u.m. vor und überreichten den neugierigen Messebesuchern eine kleine Neuauflage: Ein Heftchen, in dem alle Museen und Heimatstuben das Landkreises Barnim vorgestellt werden.

Der Eberswalder Spritzkuchenkönig Ricardo Henning schaute während der Grünen Woche ebenfalls kurz in der Brandburghalle vorbei und verteilte das traditionelle Backwerk aus der Bäckerei Wiese höchstpersönlich.

Neu: Supp

Jeden Dienstag bei „Vale

Eberswalde (saschu). In dieser Woche hat Valentina Veprejceva ukrainische Borschtschsuppe, mit roter Beete, Mohrrüben und Fleisch gekocht und serviert – eine öffentliche Premiere. Denn „Suppen to go" heißt die neuste Geschäftsidee in „Valentina's Vitaminchen" in der Friedrich-Ebert-Straße 10. Jeden Dienstag wird nun frisch gekocht. „Ich bereite ehrliche Suppen zu, ohne Zusatzstoffe", betont die Geschäftsfrau. Sie nimmt alle Zutaten aus ihrer eigenen dekorativen Gemüseauslage. Eine sinnvolle Ergänzung ihres bisherigen Sortiments, plädiert die Geschäftsfrau doch schon mit ihrer großen Salattheke für gesunde Ernährung. Jeden Morgen werden dafür Obst und Gemüse extra geschnitten oder geraspelt

Valentina Veprejceva bereitet r
go" für ihre Kunden zu.