

Lokal saft på fødevarermesse i Berlin

Der er lokal deltagelse på den internationale fødevarermesse Grüne Woche i Berlin.

»Turismenetrækk Sjælland - Møn« satser på messen.

KØGE: I denne uge er der fuld knald på fødevarermessen Grüne Woche i Berlin, og der er lokale indslag at finde i det omfattende messeområde.

Det skyldes, at »Turisme-

netværk Sjælland - Møn« har udviklet et nyt koncept, hvor der gennem promotion af lokalt producerede danske fødevarer kombineres oplevelser fra den enkelte by og region.

På messen deltager destinationerne Køge, Slagelse, Stevns, Ringsted, Faxe, Næstved og Vordingborg / Møn og Odsherred, som sammen har håndplukket en eksklusiv skare af lokale produkter og producenter til sammen at markedsføre turisme og produkter på messen.

Derfor kunne man i Berlin i åbningsweekenden

møde Køges turistchef, Lars Nielsen, sammen med Liselotte Baagø fra den økologiske saftproducent Søbogaard i Kimmerlev ved Borup. Hun passede en bod, hvor de forbipasserede skulle ramme en kartoffel, der røg ud gennem et nedløbsrør, med en hammer. Det viste sig svært for de fleste, men de dygtige kunne vinde produkter fra Søbogaard.

Grüne Woche har over 500.000 besøgende og varer 10 dage. »Turismenetrækk Sjælland - Møn« er eneste danske repræsentation på messen.



Køges turistchef Lars Nielsen, og Liselotte Baagø fra den økologiske saftproducent Søbogaard i Kimmerlev ved Borup er med til at repræsentere Sjælland på fødevarermessen Grüne Woche i Berlin.

Foto: Henrik Fisker