

GRÜNE WOCHE 2014

Grüne Woche 2014

The same procedure as last year? The same procedure as every year! Naja - zumindest so in etwa. Wir waren wieder auf der Grünen Woche! Leckerer Essen, viele kleine Probierhäppchen und leckerer Wein. Wir starten wie jedes Jahr damit, dass wir unsere Jacken abgeben und uns vorbei an der Fischabteilung in Richtung Wein bewegen.



Haltet Ausschau nach den Damen mit den grünen Coupons - dafür gibt es einen geschmacklich unspektakulären, aber als Auftakt ganz netten Sekt. Wir wissen aber wo unser erstes Ziel liegt - Pecorino und Salami am Stand von „G&M“. Wir entscheiden uns für eine Hirschsalami, eine Walnussalami und ein schönes Stück Pecorino. Wir probieren ein Scheibchen Salami mit gutem, altem Balsamico, Olivenöl und geriebenem Parmesan - was für ein Geschmackserlebnis! Wie wird uns so schön gesagt: „Wir reisen ja nicht 2000km um euch das zu verkaufen was es in jedem Supermarkt gibt!“ Recht hat er - und die Qualität schmeckt man.



Widmen wir uns dem nächsten Punkt auf der „to-do“ liste - Bessere Hälfte macht wie jedes Jahr sein Bierdiplom. „Hopfen“ sag ich da nur...



Jetzt brauchen wir etwas zu essen - da das Schinkenbrot uns nicht so richtig anspricht lassen wir den Blick schweifen... Flammkuchen wäre schon lecker. Bessere Hälfte holt uns ein Rotbier und ich mache mich auf den Weg Richtung Flammkuchen. Wäre da nur nicht das Rahmbrot gewesen... Ich korrigiere den Kurs und bestelle ein Rahmbrot. Der Teig wird hier leider nicht selbst gemacht, zu viele tausend Gäste... es schmeckt uns trotzdem und wird immerhin direkt vor meiner Nase frisch belegt und gebacken.



In Tirol gibt es „kussechten Knoblauchspeck“. Kennt ihr nicht? Ein Grund dort zu halten, zu probieren und ein Stück zu kaufen. Ich habe das Kleinste mit rund 240g genommen, die bekommen wir gut aufgebraucht.

Aus gegebenem Anlass schlendern wir durch die Gartenhallen und schauen uns Markisen, Blumenzwiebeln und Whirlpools (lasst mich einfach träumen) an. Viele schöne Sachen und auch ein paar Dinge die kein Mensch braucht. Ich zumindest nicht... Dann gehen wir in die Blumenhalle. Das Thema in diesem Jahr - internationales Parlament der Blumen. Ich mag besonders den Kräutergarten. Mehr bräuchte ich nicht im Garten.



Jetzt entscheiden wir uns für den falschen Weg – die Halle des Partnerlandes Estland wäre direkt über uns gewesen, wir laufen aber über Armenien (wo wir Granatapfelwein kosten – sehr süß, aber interessant).



Wir müssen und jetzt zwischen Marokko und einem bunten Mix der afrikanischen Küche entschieden – die Entscheidung fällt schwer...



... aber ich will ganz viel probieren und so gibt es den afrikanischen Probierteller. Wenn ihr nur etwas kleines probieren wollt: der Spinat ist super lecker und die Hähnchenspieße auch. Aber auch sonst kann man zu zweit ganz gut von dem Teller probieren und sich einen Eindruck machen. Wir wollen ja noch andere Küchen probieren!



Schon kurz dahinter sind wir im russischen Raum und bewundern die Brote...



Da konnte ich mich schon auf mein Brot für den BBD 64 einstimmen. Wie schon im letzten Jahr gab es wieder Kaviar und russischen Krim Sekt. Diesmal ein Schnittchen Lachskaviar (1,-€) und ein Schnittchen Beluga-Kaviar (4,50€). Die Sekt ist halbtrocken und recht süß, aber irgendwie passt er hierher.



Dann kam ein besonders schöner Stand der verschiedene Kräuter präsentiert hat die ich zum Teil gerne hätte und zum Teil immer wieder habe. (M)ein kleines Paradies.



Wer einen etwas größeren Garten hat, dem stehen auch verschiedene Erntewerkzeuge zur Verfügung. Mir würde schon der Gartentraktor von Lamborghini reichen – na wenn ich mal 10.000€ übrig hab...



Wir kommen vorbei am backenden Handwerk wo ich mich unglaublich gut mit einer der Bäckerinnen unterhalte – hier wird wirklich jeder Teig vor Ort hergestellt und gebacken. Die deutschen Meister sind auch vor Ort und basteln und backen. Ich entscheide mich für eine pikante,

kleine Quiche mit Spargel die es für nur 1,50€ direkt auf die Hand gibt. Probiert das – es schmeckt super!



Viele Leute schimpfen, dass es kaum etwas zu kosten gibt auf der Grünen Woche – ich sehe das anders. Man hat die Möglichkeit für 2€ hier und 3€ da verschiedene Häppchen zu probieren anstatt einen ganzen Abend in einem Restaurant zu verbringen obwohl man nicht sicher ist ob einem die Küche überhaupt schmeckt. Eigentlich ein 20 Gänge Menü auf Raten.

In der nächsten Halle erwarten uns die Nutztiere. Ziegen, Schafe, Rinder, Schweine – wir sehen Sieger und Ersatzsieger. Und machen wir uns nix vor – Steak wächst nicht im Kühlregal und auch nicht an der Frischetheke. Wir probieren ein Stück vom Ochsen am Spieß mit Krautsalat im Brot.



Auch an den Haustieren geht es vorbei... aber ich bekomme ja kein 3. Kätzchen... Habe ja auch schon zwei...

Weiter geht es durch die deutschen Hallen. Irgendwie lasse ich mich für eine Flasche Met begeistern. Fotos gab es nicht, eine Horde singender und tanzender Bayern kreuzt unseren Weg. Vorbei an Fischbrötchen und durch die mehr als unspektakuläre Berliner Halle... so landen wir bei einem Brot mit Straußensalamit und Straußenleberwurst (je nur 50cent) und zwei Straußeneierlikörchen. Meine Nase war der Eierlikör dick und süß, aber lecker.



Ein Kirschbier, ein Zwischenstop am Stand mit dem Ardenner Schinken den Bessere Hälfte so liebt und wo er jedes Jahr einen halben Schinken kauft. Und weiter geht's nach Australien. Im letzten Jahr war ich hier hin und weg, dieses Jahr nicht. Das Fosters mit Ingwer war noch sehr lecker (das solltet ihr mal probieren), aber dann hatten wir den Känguru-Spieß. Wenn man bei 5,-€ pro Spieß plötzlich einen zweiten for free auf den Teller gelegt bekommt sollte man hellhörig werden. Das Känguru war sowas von tot! Sehr schade um das Fleisch, im letzten Jahr war es hier sehr lecker.



Wir wollten noch nach australischen Weinen schauen weil die uns sonst gut schmecken, aber das war wirklich ein Knüller: wir bekommen einen wirklich grausam schlechten Wein zum kosten, dann einen zweiten der ganz ok war. Ich frage ob der Wein aus Australien oder Neuseeland kommt und man hält mir die Flasche unter die Nase. Meine Frage: Können Sie mir etwas zu dem Wein erzählen? Die Antwort: steht alles auf der Flasche.

Uns wird dann noch ein Glas Wein für 6€ angeboten aber nach den zwei Reinfällen ist uns das Risiko zu hoch. Nach der Flasche kann ich auch selber suchen, vielen Dank.

Wir gehen weiter zu Judy (ihr findet sie in Halle 18, in der Ecke). Wenn ihr gute Beratung und Betreuung wollt macht keinen Umweg. Wie jedes Jahr zieht es uns dort hin und wie jedes Jahr sind wir dort gut aufgehoben. Von Weißwein, über Rosé weiter zu Rotwein. Ein Wein besser als der andere und die Entscheidung fällt uns schwer. Zwei Flaschen südafrikanischer Chardonnay, vier Flaschen Cabernet Sauvignon und eine Kiste Pinotage. Alles von Meerendal, alles sehr gute Weine die uns dieses Jahr zu vielen guten Gerichten begleiten werden. Wir quatschen, wir trinken, wir knabbern. Dann ist der Tag auch schon fast wieder zu ende – kurz vor 20Uhr! Wo ist nur die Zeit hin? Judy ist auf dem Sprung – aber ihr müsst ja wissen nach wem ihr suchen sollt, also noch schnell ein Foto!



Wir trinken noch schnell den leckeren Wein aus und flitzen weiter – dieses Jahr wollen wir die Austern nicht verpassen! Wir haben Glück, auf die letzte Minute wird uns bei Nordsee noch eine Platte gezaubert. Ein Glas Weißwein lassen wir uns auch noch dazu verkaufen, nach dem guten Wein schmeckt der aber nur noch ok. Wir trinken ihn nicht ganz aus, ist ja auch schon spät – aber von den Austern gibt es keine Reste.



Wir beenden unsere Runde für dieses Jahr und holen unsere Jacken ab. Mit der S-Bahn geht es nach Hause, was für ein schöner Tag..

Schaut es euch an und probiert selbst!

