

Niederlande präsentieren den „Marktplatz der Innovationen“

Auf der Grünen Woche in Berlin laden die zwölf Provinzen ein zu einer kulinarischen Entdeckungsreise

PRESSEMITTEILUNG, 17. Januar 2025.

Die Internationale Grüne Woche (IGW) in Berlin gilt als zentraler Treffpunkt der internationalen Agrar- und Ernährungswirtschaft. In diesem Jahr präsentieren die Niederlande wieder ein besonderes Highlight: Vom 17. bis 26. Januar laden sie ein zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch ihre zwölf Provinzen. BesucherInnen machen einen Ausflug ins „Land of Future Food“, bei dem alle ihre Sinne angesprochen werden. Zum ersten Mal mit dabei ist auch die „Future Food Bar“ – ein Automat, der gefüllt ist mit nachhaltigen Delikatessen aus den Regionen, inspiriert von den bekannten niederländischen Automaten für Snacks wie Frikandel und Bitterballen. BesucherInnen sind eingeladen, hier ihren Lieblingssnack zu entdecken und zu probieren. Der Niederländische Pavillon in Halle 18 wird realisiert durch das Niederländische Ministerium für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität (LVVN), die zwölf Provinzen und das Niederländische Büro für Tourismus & Convention (NBTC). In Glasvitritten stellt jede Provinz eine ebenso innovative wie nachhaltige Delikatesse aus, die typisch für die jeweilige Region ist.

Alle Produkte und Zutaten stammen aus biologischem Anbau und stehen für die Lebensmittelsysteme der Zukunft, die auch nachkommenden Generationen eine gesunde, nachhaltige Ernährung gewährleisten sollen. Damit möchten die Niederlande auf die zunehmende Bedeutung regionaler Lebensmittelprodukte aufmerksam machen, die Teil des sogenannten Agrotourismus sind. Der Agrotourismus hat sich in den Niederlanden zu einer beliebten Form des Tourismus entwickelt, der BesucherInnen die Möglichkeit bietet, das ländliche Leben und die landwirtschaftliche Kultur des Landes aktiv zu erleben. So bieten viele Bauernhöfe in den Niederlanden Unterkünfte für UrlauberInnen an. Dies reicht von Camping auf dem Hof über gemütliche Bed & Breakfasts bis zu luxuriösen Landhotels. Touristen haben die Gelegenheit, inmitten von Feldern, Weiden und typisch niederländischem Landleben zu übernachten und aktiv an landwirtschaftlichen Aktivitäten teilnehmen. Dazu gehört etwa, bei der Ernte zu helfen und Tiere zu füttern. „AgrotouristInnen“ können aber auch Fahrradtouren durch malerische Dörfer, grüne Felder und entlang von Flüssen unternehmen, um die ländliche Umgebung zu erkunden. Aus einer repräsentativen Umfrage des NBTC unter rund 1.000 Befragten von November 2023 zeigt sich, dass 82 Prozent aller Deutschen Interesse daran haben, demnächst einen Landurlaub in den Niederlanden zu verbringen. Zudem ergab die Umfrage, dass das Probieren und Erwerben von regionalen Lebensmittelprodukten dabei eine favorisierte Aktivität ist.

Mit dem Marktplatz der Innovationen für regionale, nachhaltige Produkte beteiligen sich die Niederlande am Vormarsch des Agrotourismus, der der Nachfrage der VerbraucherInnen nach authentischen, gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln Rechnung trägt. Dies bietet auch lokalen LandwirtInnen und

1

LebensmittelproduzentInnen die Chance auf zusätzliches Einkommen und sorgt für kurze, nachhaltige Lieferketten. Zudem stärkt es den Kontakt zwischen Bäuerinnen und Bauern auf der einen und KonsumentInnen auf der anderen Seite, die ein wachsendes Bewusstsein für die Herkunft ihrer Lebensmittel haben und Landschaft und Natur wieder stärker zu schätzen wissen. Um eine nachhaltige Entwicklung zu erreichen, ist aus Sicht der Niederlande eine bereichsübergreifende Zusammenarbeit auf regionaler und nationaler Ebene der Schlüssel. „Dem NBTC ist die weitere Entwicklung und Förderung des ländlichen Raums in den Niederlanden ein großes Anliegen. Dem Agrotourismus kommt dabei eine besondere Bedeutung zu, denn er kann zu einer nachhaltigen Gestaltung und Wahrnehmung der Landschaft beitragen und Teil einer Lösung für die Herausforderungen der Landwirtschaft dienen“, sagt Anouk van Eekelen, Leiterin des Bereichs „Destination Development“ des NBTC. Den Niederlanden gehe es darum, sich gemeinsam mit anderen für die Lösung globaler Probleme zu engagieren.

Höhepunkte auf dem Marktplatz der Innovationen:

Alle zwölf Provinzen sind mit einem einzigartigen Lebensmittel-Exponat vertreten, das typisch ist für die Region. Das Angebot reicht von veganen Macarons aus Groningen, die aus regionalem Kartoffeleiweiß hergestellt werden, biologischem Wein aus Noord-Brabant, der mit wilden Gärungen brilliert, über Schokoladengenuss aus Overijssel bis hin zu Insekten-Loempias aus Drenthe, bei denen es sich um knusprige Frühlingsrollen handelt gefüllt mit proteinreichen Heuschrecken – ein innovativer und nachhaltiger Snack, der die Zukunft der Ernährung auf den Teller bringt. Zudem erhalten BesucherInnen Informationen zu regionalen Produkten und dem niederländischen Agrotourismus.

Weitere Informationen zu den ausgestellten Produkten:

Drenthe: Insekten aus Drenthe als Proteinquelle der Zukunft

In Drenthe produziert Geert Kuipers knusprige Lumpia aus Heuschrecken. Klingt ungewöhnlich? Die proteinreichen Frühlingsrollen sind nicht nur überraschend lecker, sondern auch extrem nachhaltig. Besuche die grüne Provinz im Nordosten der Niederlande und erfahre mehr über die klimafreundliche Fleischalternative von DistriBugs: [International - Distribugs](#)

Flevoland: Nachhaltige Fischsauce aus Urk

Die junge Provinz Flevoland wurde auf dem Grund der ehemaligen Zuiderzee errichtet. Damals wie heute verfolgen die Menschen in Flevoland ambitionierte Ziele. Bestes Beispiel: die nachhaltige Fischsauce Ta'im aus Urk. In dem charmanten Fischerdorf wird aus Fischresten eine leckere Würzsauce nach asiatischer Tradition hergestellt: [Home - Ta'im](#)

Friesland: Wagyu-Fleisch aus naturnaher Landwirtschaft

Grüne Wiesen voller Weidevögel mit friedlich grasenden Rindern: In Fryslân wird naturnahe Landwirtschaft großgeschrieben. Der Betrieb „De Nije Pleats“ bietet nachhaltiges Wagyu-Fleisch an, das durch die artgerechte Haltung und kräuterreiche Ernährung der Tiere an Qualität gewinnt: [De Nije Pleats – Wagyu vlees – 100% natuurlijk uit friesland](#)

Gelderland: Met Pit - kleiner Kern mit großer Wirkung

Das Landschaftsbild der Provinz Gelderland ist geprägt von Getreidefeldern, Kuhwiesen, Obstgärten und nicht zu vergessen: Kürbisfeldern. Hier entstehen auch die Kürbiskerne von Met Pit. Die regional angebauten Kerne

überzeugen nicht nur mit ihrem nussigen Geschmack, sondern auch durch ihre umweltfreundliche Produktion: Met Pit – Wat leuk dat je een kijkje komt nemen!

Groningen: Vegane Macarons aus Kartoffeleiweiß

In den veganen Macarons von Smaakaron aus Groningen ist eine besondere Zutat verarbeitet: Kartoffeleiweiß von Royal Avebe. Dieses rein pflanzliche Protein wird aus Kartoffeln gewonnen, die auf den Feldern Groningens angebaut werden. Früher galt Kartoffeleiweiß als bloßes Nebenprodukt, heute ist es ein Must-have in der (veganen) Küche: VEGAN – Smaakaron

Limburg: Wein aus dem Limburger Heuvelland

Sanfte Hügel, malerische Weinberge und regionale Spezialitäten – das ist Limburg. Auf dem Weingut St. Martinus erwarten BesucherInnen nachhaltige Qualitätsweine, gepaart mit einem Blick auf das Limburger Heuvelland. Mit innovativen Ideen und umweltfreundlichen Methoden setzt der Betrieb neue Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit. Im hauseigenen Labor wird beispielsweise erforscht, ob sich Zitronenmelisse als natürliche Alternative zu Sulfiten eignet: De heerlijke wijnen van Wijngaard St. Martinus uit Vijlen (Limburg)

Noord-Brabant: Biodynamischer Wein aus Noord-Brabant

Auf dem Weingut Dassemus in Noord-Brabant wird im Einklang mit der Natur biodynamischer Wein produziert. Ron Langeveld hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Aromen der grünen Provinz in jeder Flasche einzufangen. Erkunde die malerische Landschaft am Rande des Van-Gogh-Nationalparks und genieße ein Glas „Wilde witte“ inmitten dieser idyllischen Umgebung: Wijngaard Dassemus

Garnelenkroketten aus Noord-Holland: so schmeckt die Nordsee

Noord-Holland ist untrennbar mit der Fischerei verbunden! Besuche den Hafen von Den Oever und erlebe, wie die modernen Kutter mit prall gefüllten Netzen voller Garnelen zurückkehren. Direkt danach werden die frischen Schalentiere zu köstlichen Kroketten verarbeitet. Nachhaltig, lokal und unglaublich lecker – das ist Blue Food Wieringen: Home - Wieringer Garnalen

Overijssel: Bauernhof-Schokolade aus Overijssel

Weite Felder, malerische Kuhwiesen und idyllische Bauernhöfe – das ist Overijssel. Die grenznahe Provinz begeistert mit ihrer reichen Landwirtschaft und einer Fülle an regionalen Spezialitäten, die den Geschmack der ländlichen Region authentisch widerspiegeln. Besonders lecker ist die handgemachte Bauernhof-Schokolade aus Glane an der deutschen Grenze, die aus der Milch einer einzigen Kuh namens Brownie gemacht wird: Brownies Milch wird zu feinen Pralinen und Bonbons verarbeitet: Boerin Linda

Sauerteigbrot aus Utrecht: regional, bio, handgemacht

Entdecke die Veldkeuken in Utrecht, wo täglich frisches Sauerteigbrot aus regionalem Getreide handgeformt und gebacken wird. Die Bäckerei setzt auf traditionelle Handwerkskunst und 100 % Bio-Zutaten. Neugierig geworden? Besuche Utrecht und erkunde die wunderschöne Provinz zu Fuß oder mit dem Fahrrad. Entdecke regionale Spezialitäten, echtes Handwerk und historische Landgüter im Herzen der Niederlande: Home < De Veldkeuken

Zuid-Holland: Rotterzwam treibt die Kreislaufwirtschaft voran!

Zuid-Holland vereint malerische Natur, historische Städte und innovative Ideen. Bestes Beispiel: Rotterzwam! Das Rotterdamer Unternehmen nutzt lokalen Kaffeesatz als Nährboden für den Anbau von Austernpilzen, die anschließend zu veganen Bitterballen verarbeitet werden. Mit ihrem Konzept fördern sie die Kreislaufwirtschaft, schonen wertvolle Ressourcen und schaffen ein Bewusstsein für mehr Nachhaltigkeit:

Zeeland: Beerenstarke Erfrischung aus Zeeland

„I Love Zeeland“-Cassis wird aus regionalen schwarzen Johannisbeeren hergestellt. Die fruchtbaren Böden und das milde Klima der südlichen Provinz verleihen den Beeren ihr unverwechselbares Aroma. Genieße das erfrischende Getränk bei einem Spaziergang entlang der Oosterschelde oder nach einer Surf-Session am Brouwersdam. Komm in den Genuss und probiere viele weitere regionale Produkte aus Zeeland, von frischen Austern bis hin zu Wein: [I love Zeeland Appelsap - 100% natuurlijke appelsap van Zeeuwse bodem!](#)

Weitere Informationen finden Sie [hier auf unserer Pressewebsite](#).

Dr. Barbara Driessen, PR Managerin Deutschland, bdriessen@holland.com.

Besuchen Sie unsere Presse-Website unter: www.holland.com/presse und melden Sie sich [hier](#) zu unserem Newsletter an. Möchten Sie auch unsere Presseberichte erhalten? Dann schreiben Sie uns eine formlose Mail unter: zbrocher@holland.com.

Das Niederländische Büro für Tourismus & Convention ist eine Organisation, die für die Förderung des Tourismus und die Unterstützung von Veranstaltungen in den Niederlanden verantwortlich ist. Zu den Aufgaben gehören die Vermarktung des Tourismus in den Niederlanden, die Organisation von Veranstaltungen, die Unterstützung von Touristen und Pressevertreter:innen und die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft, um den Tourismussektor zu stärken. Es ist eine offizielle Stiftung, die sich darauf konzentriert, die Attraktivität der Niederlande als Reiseziel zu fördern.