

HIGHLIGHTS

NEU: DER PRODUZENTENMARKT IN DER DEICHHALLE

Verkostungsreise mit Wow-Effekt



Ganz neu bei der Foire Agricole d’Ettelbruck 2023 ist der Produzentenmarkt, für den die Deichhalle sich in ein Zentrum der Luxemburger Lebensmittelproduktion verwandelt. Dieser neue Ausstellungsteil hat das Potenzial, zu einem weiteren Publikumsmagneten zu werden. Einzelheiten mit Ghislaine Soisson, der Projektleiterin der Kampagne „Sou Schmaacht Lëtzebuerg“, die den Salon unterstützt, sowie mit Michel Santer und Jeff Boonen vom Organisationsteam der FAE.

Was erwarten Sie sich vom neuen Produzentenmarkt auf der Foire Agricole?

Ghislaine Soisson: Uns liegt am Herzen, den Konsumenten die große Vielfalt und die hohe Qualität der Luxemburger Produkte vorzustellen, damit sie sie kennen und schätzen lernen. „Sou Schmaacht Lëtzebuerg“ beteiligt sich an der Organisation und der Koordination dieses Messeteils, und unterstützt den Produzentenmarkt auch finanziell. Wir werden keinen speziellen Stand betreiben, da wir der Auffassung sind, dass die anwesenden Produzenten selbst die beste Werbung für ihre Erzeugnisse machen können. Die Produzenten sollen im Mittelpunkt stehen.

Welche Produktfamilien werden ausgestellt?

Jeff Boonen: Käse, Milch, Eier, Gemüse, Brot, Fleisch, Mehlerzeugnisse, Fleischwaren, Obst, Säfte, nichtalkoholische und alkoholische Getränke wie Wein, Bier und Brände, und einiges mehr. Jeder Aussteller gestaltet seinen eigenen Stand, und überall werden im Prinzip Produkte zur Verkostung angeboten.

Welche Vorteile hat die Deichhalle für eine Lebensmittelausstellung?

Ghislaine Soisson: Natürlich der Aspekt, dass wir bei ungünstigem Wetter, bei Regen oder Sturmböen, in der Halle gut aufgehoben sind. Zudem wird die Halle ansprechend eingerichtet sein, und neben den Lebensmittelprodukten werden auch andere Waren aus Luxemburg präsentiert, so dass sich ein attraktiver Mix anbieten wird. Der Besucher wird sich auf eine hübsche Reise durch die Luxemburger Produktwelt machen können. Wir sind gespannt, wie das neue Konzept ankommen wird.

Michel Santer: Es ist so, als wenn man durch Luxemburg reisen und die Produzenten in verschiedenen Regionen besuchen würde. Die Halle wird nach einem landschaftsarchitektonischem Konzept eingerichtet, mit Pflanzen, Bäumen und einer Brücke, die über einen Wasserbereich führt. Die Decke wird etwas tiefer gelegt, um das Ambiente noch etwas gemütlicher zu gestalten. Ein zentraler Punkt wird die Showküche mit vielen Animationen sein. Für die Unterbringung der Produzentenmesse in der Halle sprechen auch hygienische Aspekte.

Jeff Boonen: Auch für die Logistik wird es viel einfacher sein, zum Beispiel für die tägliche Anlieferung der frischen Produkte, da der Zugang ohne Hindernisse möglich sein wird.

Wo wird die Showküche anzutreffen sein, worauf dürfen sich die Besucher freuen?

Jeff Boonen: In der Nähe des FAE-TV-Studios, aus dem wir ja täglich von der Foire Agricole berichten, ist die große Showküche untergebracht. So können wir sowohl den Zuschauern vor Ort als jenen, die sich unsere Übertragungen an ihrem Laptop, auf ihrem Tablet oder über den Smartphone ansehen, die verschie-

denen Köche bei der Arbeit zeigen. Es werden bekannte Köche dabei sein und auch einige Promiköche. In der Küche werden viele Produkte verwendet, die sich in der Halle befinden, die Köche können sich demnach bei den Produzenten direkt bedienen.

Michel Santer: Um dies zu untermalen, begleitet eine Kamera die Köche bzw. die Produzenten, so dass man live mitbekommt, wie die Zutaten vom Produzenten bis in den Kochtopf gelangen.

Jeff Boonen: Wir arbeiten in diesem Rahmen mit der Ecole d’Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg zusammen: Alain Hostert, maître d’enseignement an der EHTL, wird die Kocheinheiten koordinieren. Die Promiköche werden jeweils 20 Löffel einer kulinarischen Kreation anfertigen und dem Publikum zum Verkosten anbieten. Jeden Tag werden drei solcher Küchenateliers stattfinden (das genaue FAE-Programm befindet sich im hinteren Teil dieser Broschüre), und am Freitagmorgen steht das Küchenatelier exklusiv den „Minikäch“ zur Verfügung, das sind Kinder, die für Kinder kochen.

Michel Santer: Übrigens werden auch verschiedene Produzenten in der Deichhalle Workshops anbieten, zum Beispiel ein Atelier am Freitag für Kinder, in dem Gebäck hergestellt wird. Ich möchte noch darauf hinweisen, dass im Zelt der Gruppe Cactus auch Luxemburger Produzenten vorgestellt werden, die Food Heroes.

Folgt die Foire Agricole mit dem Produzentenmarkt einem internationalen Trend?

Michel Santer: Von Anfang an war die Foire Agricole der Termin der Luxemburger Landwirtschaft, und er ist immer mehr auch zum Treffpunkt der Luxemburger Konsumenten mit den Landwirten und Bauern geworden. Mittlerweile steht auch auf internationalen Landwirtschaftsmessen wie zum Beispiel in Berlin oder Paris diese Begegnung der Produzenten mit dem Endabnehmer im Mittelpunkt. Der Konsument wird immer sensibler und interessiert sich im Detail dafür, wie Lebensmittel produziert werden, und er bevorzugt saisonale, regionale und auch nachhaltige Produkte.

Jeff Boonen: Unsere Foire Agricole muss sich ja auch immer weiterentwickeln, und wir erwarten uns von dem neuen Konzept in der Deichhalle einen gewissen Wow-Effekt. Neben den Ausstellern und der Küche gibt es hier auch ein Restaurant, das durchgehend geöffnet sein wird, das gehört zum Gesamtkonzept der Produzentenmesse. Ich gehe davon aus, dass die Besucher das neue Konzept in der Deichhalle mit Begeisterung annehmen werden.

PLAN DEICHHALLE

