



Aus der Region für die Region

## Regionalmesse Berlin: METRO zelebriert kulinarische Vielfalt

Berlin, 20.04.2018 – Vom 23. bis 24. April verwandelt sich der METRO-Großmarkt Berlin-Friedrichshain im Rahmen seiner Regionalmesse zu einem Schmelztiegel der regionalen Food- und Gastronomieszene. Unter dem Motto „So schmeckt die Zukunft“ stellen mehr als 50 Produzenten und Hersteller ihre regionalen Produkte und Food-Trends vor. Dabei bietet die METRO eine Plattform für den Austausch zwischen Kunden und Produzenten und ermöglicht eine kulinarische Reise durch die Region Berlin-Brandenburg. Highlights im zweitägigen Veranstaltungsprogramm sind Live-Kochshows der Berliner Sterneköche Arne Anker, Markus Herbicht und Björn Swanson, die jeden Tag ab 11.30 Uhr stündlich abwechselnd kochen.

Egal ob bei Obst und Gemüse oder Fleisch – die METRO setzt auf Produkte von Erzeugern und Produzenten aus der Region. „Damit sorgen wir nicht nur für erstklassige Frische, sondern stärken zusätzlich die Wirtschaftskraft in der Region“, erklärt Guido Mischok, Regional Manager bei METRO Deutschland, und ergänzt: „Die positive Resonanz aus den vergangenen Jahren zeigt, dass die Bedeutung von Lebensmitteln regionaler Herkunft nimmt zu. Heimat liegt im Trend. Mit der Messe treffen wir genau den Nerv der Zeit und bieten lokalen Produzenten, Händlern und Kunden aus der Gastronomie Gelegenheit, sich zu vernetzen und über Innovationen und Trends zu informieren.“ An den zwei Tagen wartet die METRO außerdem mit einem abwechslungsreichen Programm auf, das von Produktpräsentationen über zahlreiche Verkostungsstände bis hin zu Food-Trucks auf dem Außengelände reicht.

### Spitzenköche am Herd

Höhepunkte der Regionalmesse sind die Live-Kochshows von drei Berliner Sterneköchen: Den Auftakt **macht Arne Anker vom Restaurant Pauly Saal am 23. April, ab 11.30 Uhr**. Er zaubert vor den Augen des Publikums ein Drei-Gänge-Menü, bei dem unter anderem Teltower Rüben sowie Gelbe Beete und Rhabarber zum Einsatz kommen. Auch **Björn Swanson, der Küchenchef des GOLVET**, verwendet für seine köstlichen Gerichte Produkte aus der Region. Sein erstes Menü besteht aus Rote Bete mit Jalapeno, Cheddar und Bärlauch. Das zweite Menü ist eine im Salzteig gebackene Kartoffel mit Hoi-Sin Makrele und Frankfurter Grüne Sauce. Der dritte Sternekoch im Bunde ist **Markus Herbicht**, der mit seinem Cateringunternehmen „Markus Herbicht Catering“ unter anderem die Berliner Aids Gala bekocht. Er kreiert bei der Regionalmesse Frühlingsmorcheln mit Beelitzer Spargelspitzen und Flusskrebse. Alle Gerichte der drei

Folgen Sie uns auf





Spitzenköche versprechen also nicht nur einen kulinarischen Hochgenuss, sondern zeigen auch, dass qualitativ hochwertige Produkte keine lange Reise zurücklegen müssen.

## **METRO unterstützt das unabhängige Unternehmertum**

METRO setzt sich für die Interessen ihrer rund vier Millionen Kundinnen und Kunden ein, die als unabhängiges Unternehmertum für die Vielfalt unserer Gesellschaft besonders wichtig sind. Vor allem die kleinen und mittleren Unternehmen spielen im Bau- und Gastgewerbe eine besondere Rolle: wie das Statistische Bundesamt belegt, erzielten sie 2015 rund 85 Prozent des Umsatzes und beschäftigten über 92 Prozent der tätigen Personen\*. Deshalb fördern wir diese Gruppe in besonderer Weise.

\*<https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/GesamtwirtschaftUmwelt/UnternehmenHandwerk/KleineMittlereUnternehmenMittelstand/Aktuell.html>

## **Über METRO Deutschland**

Die METRO Cash & Carry Deutschland GmbH betreibt mit mehr als 14.000 Mitarbeitern 104 Cash & Carry-Märkte in Deutschland. Rund vier Millionen Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens, das international in 25 Ländern mit rund 750 Märkten aktiv ist. METRO Cash & Carry ist Teil von METRO, einem führenden internationalen Spezialist für den Groß- und Lebensmittelhandel. Das Unternehmen ist in 35 Ländern aktiv und beschäftigt weltweit mehr als 150.000 Mitarbeiter. Im Geschäftsjahr 2016/17 erwirtschaftete METRO einen Umsatz von rund 37 Mrd. €. Das Unternehmen liefert maßgeschneiderte Lösungen für die lokalen und internationalen Bedürfnisse seiner Groß- und Einzelhandelskunden. Mit seinen Vertriebsmarken METRO/MAKRO Cash & Carry und Real sowie Belieferungsservices und Digitalisierungsinitiativen setzt METRO die Standards von morgen: für Kundenfokussierung, digitale Lösungen und tragfähige Geschäftsmodelle. Mehr Informationen unter [www.metroag.de](http://www.metroag.de).

## **Kontakt**

METRO Cash & Carry Deutschland  
Unternehmenskommunikation  
Schlüterstr. 5 || 40235 Düsseldorf  
Telefon +49 (0)211 969 – 1739  
[presse@metro-cc.de](mailto:presse@metro-cc.de)  
[www.metro.de](http://www.metro.de)

2018 ist das Jahr der neuen METRO-Eigenmarken. Entdecken Sie jetzt METRO Premium, METRO Chef und METRO Professional. Mehr Infos: [www.metro.de/eigenmarken](http://www.metro.de/eigenmarken)

Folgen Sie uns auf

