

Das Comeback der Fein & Lecker Genusserlebnismesse: Ein Fest für Gourmets und Genussliebhaber

+++++

Griesheim, 28. August 2023 / aktualisiert am 13. Februar 2024

Sie ist wieder da und bereit, die Geschmacksknospen von Gourmets und Genussliebhabern zu verwöhnen: Die Fein & Lecker Genusserlebnismesse kehrt nach Griesheim zurück und lädt zu einem Wochenende voller kulinarischer Überraschungen und Erlebnissen ein. Die regionale Messe, organisiert von Fein Events Rhein-Main, präsentiert verschiedenste kleine Manufakturen aus den Bereichen süße und herzhaftes Aufstriche, Confiterie und Schokolade, Edelbrände und Liköre, Erlesene Öle und Essigkreationen, Hummus und Pesto, Wildkräuter und Gewürze, Chutneys und Soßen, Käsegenuss, feine Weine sowie Schinken- und Wurstwaren. Dieses einmalige Event, das frischen Wind in den üblichen Alltag der Food-Massenware bringt, findet am 24. und 25. Februar 2024 in der Wagenhalle Griesheim bei Darmstadt statt.

Eine kulinarische Reise voller Köstlichkeiten und „Genuss meets Art“

An diesen zwei Tagen verwandelt sich die Wagenhalle Griesheim in einen Genussstempel, in dem Besucher die Möglichkeit haben, hunderte Produkte zu probieren und zu erwerben. Die Vielfalt der angebotenen Produkte stellt sicher, dass jeder Gaumen auf seine Kosten kommt, egal ob Fleischesser, Vegetarier, Veganer oder Flexitarier. Parallel dazu bieten Catering-Stände frisch zubereitete Imbiss-Spezialitäten in der „Schlemmerecke“ als perfekte Ergänzung, um das kulinarische Erlebnis abzurunden. Zudem präsentieren Griesheimer- und Darmstädter Künstlerinnen mit „Genuss meets Art“ eine kleine kreative Ausstellung auf der Empore.

Über 2.000 Besucherinnen und Besucher erwartet

Mit Fein & Lecker fing alles an: Zwischen den Jahren 2016 und 2018 fanden zahlreiche Genusserlebnismessen im Rhein-Main-Gebiet statt, bevor diese ab 2019 - mit Design kombiniert - in den beliebten Design & Genuss Märkten der Fein Events Rhein-Main aufgingen. Tagestickets können ermäßigt für 4 Euro im Online-Vorverkauf oder an der Tageskasse für 5 Euro erworben werden. Details und Tickets finden Besucher auf der Website unter www.fein-events.de/fein-lecker. Diese Messe ist eine perfekte Plattform für Produzenten und Liebhaber von Qualitätsprodukten, um sich auszutauschen, zu lernen und zu wachsen. Es ist ein Fest der Sinne, bei dem der Geschmack im Vordergrund steht. Die Fein & Lecker Genusserlebnismesse ist ein einzigartiges Ereignis, das in keiner kulinarischen Agenda fehlen sollte.

Samstag, 24. Februar von 12 - 18 Uhr und Sonntag, 25. Februar von 11 - 18 Uhr geöffnet.

Eintritt Vorverkauf: 4 € | Eintritt Tageskasse: 5 €

Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren in Begleitung eines erziehungsberechtigten Erwachsenen frei.

Hunde haben leider keinen Zutritt zur Halle.

Weiterführende Links:

- Offizielle Website: www.fein-events.de/fein-lecker
- Online-Ticketreservierung ab 1. Oktober: www.fein-events.de/tickets
- Druckfähiges Bildmaterial: www.fein-events.de/album
- Akkreditierung und Media Downloads: www.fein-events.de/presse

Pressekontakt:

Agentur LAUT UND LECKER / Fein Events Rhein-Main

Lutz Kehden

Pfützenstraße 42

64347 Griesheim

E-Mail: presse@lautundlecker.com

Homepage: www.fein-events.de/presse

Über uns:

Die Fein Events Rhein-Main sind kreative Ausstellung und Spezialmarkt in einem für Kunst, Design, Genuss und Stil- fernab von alltäglicher Massenware. Seit unserer Gründung haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Veranstaltungen zu kreieren, die nicht nur einen Blick auf einzigartige Produkte und Designs ermöglichen, sondern auch ein Erlebnis fernab des Alltags bieten. Durch ständige Innovation und Kreativität führt Fein Events Rhein-Main das Konzept der klassischen Messe in die Zukunft und bietet Künstlern und Designern eine Plattform, auf der sie ihre Werke einem breiten Publikum präsentieren können.

Aktuelle Liste der Ausstellerinnen und Aussteller

Stand: Datum der Pressemitteilung

Äbbs Schäines & Äbbs Gudes | Lindenfels/Odenwald (Marmelade, Sirup, Essig)
Almburschen | Solms (Schinken, Wurst und Käse aus dem Alpenland)
AMC Hochwertiges Kochgeschirr | Bingen (Küche)
Apfeltau | Hanau (Apfelwein Aperitif)
Balance360 | Darmstadt (Hummus und Pesto)
Boldizar Obstbrand | Griesheim
Die Feinschleckerei | Hochdorf-Assenheim/Pfalz (Chutneys, Jams, herzhaft- und süße Aufstriche)
EdelHerrmann/Lenas Feinkost | Lambrecht (Mandelgebäck)
Florian von Uffel Naturseifen | Fischbachtal/Odenwald (Naturkosmetik)
Geschmacksache | Hattersheim (Essige, Öle, Liköre, Gewürze)
GUUBII Sekt-Aperitif alkoholfrei | Landau/Pfalz
Hardboard/Schreinerei Mohr | Frankfurt am Main (Küche)
Imkerei Wallner | Groß-Umstadt (Honigprodukte)
Irving Gin | Kelkheim
Kackvogel | Werdohl (Roggenkorn)
Kraut & Korn | Dahlem (Wildkräuter und Gewürze)
Lützelbacher Ölmühle | Lützelbach/Odenwald (Öle, Essig, Senf)
Maison de la Glace | Langen (Macarons)
Marimono | Frankfurt am Main (Edel-Schokoladen)
Nuxeria | Wartenberg Rohrbach (Fermentierte Nüsse)
papagallos | Griesheim (Olivenöl)
RUBYcube | Landau/Pfalz (Essigkreationen)
Salzgarten | Eppstein/Taunus (Gourmet-Meersalze)
Spice of Life | Berlin (Gewürze)
Vinum Autmundis Winzergenossenschaft | Groß-Umstadt (Odenwald)
Weingut Loos & Rheinmixe | Dörscheid (Mittelrhein)
Weingut Weyer | Mörsstadt (Rheinhessen)

Genuss meets Art / Empore

Atelier Schmierfink | Ronja Andersen-Rösch, Darmstadt (Alcohol-Ink-, Acryl- und Mixed-Media-Artist)
EGKreativDesign | Elena Gaudchau, Darmstadt (Print- und Produktdesigns)
Mey Atelier - Art of Living | Yvonne Mey, Griesheim (Art, Foto, Schmuck)
Tines Papierwelten | Martina Müller, Griesheim (Papeterie)

Catering / Schlemmerecke

Coffee Bike Darmstadt (Kaffeespezialitäten, Kuchensnacks)
Swashys | Mainz (Wraps, Mezze, Chai Tee)
Tilly's Tante | Frankfurt am Main (Suppen, Eintöpfe, Salate)