

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Wie die Hessen essen – Slow Food, Grüne-Soße-Gin und Top-Adresse für Veganer**

Wiesbaden/Frankfurt, 23. Januar 2018. Die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) hat 2018 das Themenjahr „Kulinarisches Deutschland“ ausgerufen. Es ist längst kein Geheimnis mehr, dass Deutschland kulinarisch mehr zu bieten hat als Haxe, Würstchen und Sauerkraut. Dennoch sind lokale Spezialitäten und Trends in Bundesländern wie Hessen nicht im ganzen Land bekannt. Die Ahle Wurst als Teil der Slow Food-Bewegung, Gin auf Basis eines hessischen Nationalgerichts, eine ganze Scheune voller Käseköstlichkeiten und schwarzes Vanilleeis – die Hessen essen überraschend gut, vielfältig und innovativ.

Die Ahle Wurst heißt eigentlich „Alte Wurst“ und kann es locker mit italienischer Feinkost aufnehmen. Es gibt wohl kaum ein anderes Lebensmittel, das der Nordhesse mehr mit seiner Heimat verbindet als diese Wurst. Die Bewegung „Slow Food“ hat die Ahle Wurst sogar als vom Aussterben bedrohtes Lebensmittel zum „Passagier der Arche des Geschmacks“ gekürt. Im Sinne der Bewegung hin zu Regionalität und bewusstem Genießen ist die traditionelle Spezialität zeitgemäßer als je zuvor. <https://www.slowfood.de>

In Hungen im Vogelsberg hat sich die „Hungener Käsescheune“ ganz dem Genuss rund um das Milchprodukt, ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, verschrieben. Auch hier setzt Küchenchef Tobias Gerschewski ganz auf saisonale und regionale Produkte. Für echte Hessen darf natürlich ein Äpfelwoikäse nicht fehlen. Dazu wird auch ein Workshop mit dem Abschluss „Hilfskäser-Diplom“ angeboten. <http://kaesescheune.de/>

Bei der Schlemmertour quer durch Hessen lockt als Dessert schwarzes Vanilleeis im „Aroma Bistro & Eisbar“ in Marburg. Die tiefschwarze Köstlichkeit ist mit Aktivkohle gefärbt, die eine entgiftende Wirkung hat, geschmacksneutral ist und das Aroma der Vanille verstärkt hervorhebt. <http://www.aroma-marburg.de/>

Neben all den Fleischgenüssen und anderen Produkten tierischen Ursprungs, bietet Hessen aber auch vieles für Menschen, die genau diesen Lebensmitteln abgeschworen haben: Frankfurt ist auf Platz drei der besten deutschen Städte für Veganer.\* Zahlreiche Restaurants widmen sich der Aufgabe vegane Köstlichkeiten zu servieren. Der Gedanke an Verzicht kommt bei veganen Burgern, Sandwiches, Rohkosttorten und vielem mehr nicht auf.

Darüber hinaus verbinden die Hessen auch bei den Getränken gekonnt Tradition und Innovation. Im „Gin Sieben – echter Frankfurter Dry Gin“ sind neben dem unerlässlichen

---

#### **Pressekontakt:**

Global Communication Experts GmbH, Christine Landschneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt  
Tel.: + 49 69 175371-046 | -042, E-Mail: [presse.hessen-tourismus@gce-agency.com](mailto:presse.hessen-tourismus@gce-agency.com), Internet: [www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com)

## PRESSEMITTEILUNG

Wachholder die Kräuter Boretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch enthalten. Normalerweise sind diese Kräuter die Grundlage der klassischen Frankfurter Grünen Soße. <http://www.gin-sieben.de/> Eine weitere Besonderheit ist der „Bembel Gin“, welcher nach Apfel schmeckt. Herkömmlich wird aus Bembeln der hessische Apfelwein ausgeschenkt. <http://bembelgin.de/> Darüber hinaus erfrischen Getränke wie „Pomp“, ein Rheingauer Rieslingsekt mit Apfelwein, Craft Biere aus dem Odenwald oder der „Rote Riesling“ von der Bergstraße. [http://www.the-pomp.com](http://www.the-pomp.com;); <http://www.brewers-fantasy.de/>; <http://www.land-des-roten-rieslings.de/>

Unter dem Hashtag #HessenÜberrascht gibt es auf Facebook das ganze Jahr über Kulinarik und Spannendes aus dem Bundesland. Die DZT hat passend zum Themenjahr den Film „Follow the Taste in Germany“ produziert, der Lust auf die Grüne Soße der Hessen macht: <https://www.youtube.com/watch?v=Wlhk5gXrAbg>.

Weitere Informationen unter [www.hessen-tourismus.de](http://www.hessen-tourismus.de)

### **Über Tourismus in Hessen:**

*Im Zentrum Deutschlands gelegen bieten die hessischen Regionen und Städte attraktive Urlaubs- und Freizeitmöglichkeiten für Wanderer, Radfahrer, Kultur- und Naturliebhaber, Erholungssuchende und Familien. Fachwerkidylle und Großstadtflair, über 3.300 Kilometer Hessische Radfernwege, unzählige Kulturveranstaltungen, 30 Kur- und Heilbäder, über 3.000 Kilometer qualitätsgeprüfte Wanderwege, eine große Auswahl von UNESCO Welterbestätten, Burgen, Schlösser und Museen in Hülle und Fülle – Hessen ist ein Land der Kontraste. Mehr Informationen unter: [www.hessen-tourismus.de](http://www.hessen-tourismus.de) und [hessen.tourismusnetzwerk.info](http://hessen.tourismusnetzwerk.info).*

**Die HA Hessen Agentur GmbH führt die Maßnahmen zum Tourismus- und Kongressmarketing im Auftrag der Hessischen Landesregierung durch.**

\*Laut einer Erhebung des Vergleichsportals für Ferienhäuser „Holidu“

---

#### Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Christine Landschneider | Marie-Sarah Baier, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt  
Tel.: + 49 69 175371-046 | -042, E-Mail: [presse.hessen-tourismus@gce-agency.com](mailto:presse.hessen-tourismus@gce-agency.com), Internet: [www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com)