



- ① **Reichlich gedeckter Tisch:** Eine große Auswahl erlesener Köstlichkeiten bewarb sich für die Auszeichnung „Feinkostprodukt des Jahres 2018“.
- ② **EHI-Geschäftsführer Michael Gerling (r) und Projektleiter Moritz Kolb freuen sich auf Bielefeld** auch als nächsten Veranstaltungsort.
- ③ **Geschäftsführerin Susanne Backes-Keck von der TrüffelManufaktur präsentierte ihr mittlerweile sehr umfangreiches Delikatessen-Sortiment.**
- ④ **Käsemarmela.de: ein feiner Reigen aus Käse-Marmeladen-Kombinationen.**

# Bielefelder Genussgipfel

Die Delikatessenvereinigung Corpus Culinario hatte für zwei Tage zur Degustation erlesener Feinköstlichkeiten in die Schüco-Arena eingeladen.

Der 21. Genussgipfel von Corpus Culinario machte nach den letzten Veranstaltungen in Hamburg, München und Bad Kissingen diesmal in Bielefeld Station. Die Schüco-Arena bot den würdigen Rahmen für das Spitzentreffen des Zusammenschlusses der Feinkosthändler. Als strategischer Partner begleitete das in Köln ansässige Euro-Handelsinstitut (EHI) die zweitägige Veranstaltung. EHI-Geschäftsführer Michael Gerling lobte denn auch „die einzigartige Atmosphäre“, die hier wie geschaffen für die Feinkostbranche sei. Kein Wunder, dass diese Messe mit ihren rund 70 Ausstellern bereits einige Wochen im Voraus ausverkauft war, freute sich

auch Judith Helmrich, Vorstandsvorsitzende von Corpus Culinario.

Zwei Tage lang waren in Bielefeld drei Sinne gefragt: Sehen, Riechen und Schmecken. Lieferanten und Händler nationaler wie internationaler Spezialitäten boten jede Menge kulinarischer Köstlichkeiten an. Neben zahlreichen Stammausstellern waren auch viele neue Aussteller aus dem In- und Ausland nach Bielefeld gekommen. Jede Menge Käsespezialitäten mit besonderen Reifegraden sowie dazu passende Feinkostsoßen und Konfitüren begeisterten das genussverwöhnte Publikum ebenso wie ausgesuchte Brotaufstriche und geräucherte Frischwaren.



In diesem Jahr bot der Genussgipfel den 600 Teilnehmern auch Vorträge zu verschiedenen Themen wie rechtliche Perspektiven der Lebensmittelkennzeich-

nung oder Tipps zum Online-Auftritt. „Der Genussgipfel bietet dem kleinen, aber feinen Netzwerk eine Plattform zum Austausch“, lobte Moritz Kolb, Projekt-

verantwortlicher des Genussgipfels, die Veranstaltung. Im nächsten Jahr lädt die Feinkostmesse zum 8. und 9. April wieder nach Bielefeld ein.

ANZEIGE

## Die irische Milchwirtschaft. Ihr Partner für nachhaltige Beschaffung.

Mit Origin Green, Irlands nationalem Nachhaltigkeitsprogramm für Lebensmittel und Getränke, verpflichten wir uns bis weit in die Zukunft zu einer sicheren Lebensmittelversorgung. Im Mittelpunkt von Origin Green steht das Sustainable Dairy Assurance Scheme (SDAS), das erste nationale System für Milcherzeugnisse seiner Art, das gleichzeitig international anerkannt ist.

Irlands gemäßigtes Klima, der ergiebige Regen und die Tradition der familienbetriebenen Landwirtschaft haben zu einem System von grasbasierter Freilandhaltung geführt, bei dem die Rinder gantztägig bis zu 300 Tage im Jahr im Freien grasen. Irlands Milchbauern nehmen am SDAS-Programm teil, wobei durch einheitliche Audits und fortlaufende Verbesserungen eine nachhaltige Versorgung mit hochwertiger Milch gewährleistet wird.

Machen Sie die Nachhaltigkeit also zum Schlüssel für die zuverlässige Milchversorgung Ihres Unternehmens. Mehr erfahren Sie auf [OriginGreen.ie/de/Dairy](http://OriginGreen.ie/de/Dairy).



Das weltweit erste nationale Programm für nachhaltig erzeugte Lebensmittel

**Bord Bia**  
Irish Food Board

