

## Frankfurter Grüne Soße aus Seenland Saimaa

In Zusammenarbeit mit dem finnischen Küchenchef **Teemu Kaijanen** aus Mikkeli und dem hessischen Küchenchef **Reiner Neidhart** aus Karben fanden im Rahmen der Internationalen Grünen Woche 2019 (IGW 2019) mehrere kulinarische Veranstaltungen statt. Die hessisch-finnische Kooperation ist seitdem stark im Gange. Jetzt kann man sogar Frankfurter Grüne Soße, zubereitet nach finnischer Art, auf dem Stand des Seenland Saimaa kosten. Dies und viele andere Leckereien werden auf der Grünen Woche 2020 am **Stand der Seenland Saimaa Halle 8.2 Stand 109-110** der Öffentlichkeit präsentiert.

Das typische finnische Essen ist rein und natürlich im Geschmack. Kartoffeln und lang gegarte Fleischgerichte werden viel gegessen. Produkte aus der wilden Natur sind beliebt, wie z.B. Preiselbeeren und Blaubeeren, die zu Säften und Mus verarbeitet werden. Obwohl immer mehr internationale Einflüsse aufkommen, orientiert sich die finnische Küche stark an den Rezepten der Großmutter.

Kartoffeln sind in Finnland von sehr großer Bedeutung, ebenso wie Rüben und Gemüse. Im Vergleich zu Deutschland ist die Wachstumszeit für Gemüse in Finnland sehr kurz, ca. drei Monate. Während diesen Sommermonaten ist es immer hell und die Sonne geht kaum unter. Diese intensive Helligkeit macht den Geschmack des Gemüses etwas süßer.

Der finnische Küchenchef Teemu Kaijanen ist für das Restaurant Seenland Saimaa und die kulinarischen Köstlichkeiten verantwortlich. Er heißt alle Gäste herzlich willkommen, um den unverfälschten Geschmack Finnlands und der Saimaa-Seen zu genießen - und die liebevolle Vereinigung mit der hessischen Küche: „Wir bieten täglich eine Vielzahl lokal produzierter Lebensmittel an: Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, die mit Liebe ausgewählt wurden. Alles ist verantwortungsbewusst erzeugt, es ist frisch und stammt aus finnischen Wäldern, Feldern und Seen. Es ist wirklich Essen aus der Wildnis. " "

Aussteller aus Seenland Saimaa in der Halle 8.2 sind: Puula-Särvin (Kleine Maränen), Marjamarkkinointi Kauko Pesonen (Preiselbeermus), Aten Marja (Kaltgepresste, natürliche Beerensäfte), Saimaan Marja (natürliche Beerenlimonaden und prickelnder Schaumwein aus Beeren), Nilkko (Biere), Mustan Virran Panimo (Bio-Biere Saimaa), Ollinmäen viinitila (traditionelle finnischer Schnaps), Finnish Plant (Bio-Rosenblüten Konfitüre), Sunspelt (finnische Dinkelprodukte).

Weitere Informationen:

Frau Päivi Karhunen

Tel.: + 358 44 794 2212

[paivi.karhunen@mikseimikkeli.fi](mailto:paivi.karhunen@mikseimikkeli.fi)



Leverage from  
the EU  
2014–2020