

REGIONALE PRODUKTE KAUFEN: MADE IN MINGA MESSE AM NOCKHERBERG

🕒 4 Stunden ago 📁 News, Shopping

Gerade erst gab Gastronom und Unternehmer Konstantin Graf von Keyserlingk (u.a. „Emmi's Kitchen“, „Gärtnerplatz Alm“) sein Debüt auf der Wiesn mit dem „Nymphenburg Sektrondell“ auf der „Oidn Wiesn“. Jetzt geht es für ihn ohne Verschnaufpause weiter. Er veranstaltet die Messe „**Made in Minga**“, die am **Samstag, den 19. Oktober, und Sonntag, den 20. Oktober 2024**, im „Paulaner am Nockherberg“ in München stattfindet. Ziel ist es, lokale Unternehmen, Handwerker, Startups und Manufakturen zu unterstützen!



Ehepaar von Keyserlingk mit Made in Minga-Messe-Schirmherrin: Politikerin Kerstin Schreyer.

Feine Messe von Münchnern für Münchner

„Regionalität erlebt seit Jahren einen Aufwärtstrend. Erdbeeren aus Übersee und Klamotten ‚Made in China‘, das muss für viele nicht mehr sein. Genau an diesen Trend knüpfen wir mit der Messe ‚Made in Minga‘ an“, erklärt er.

Was genau wird auf der Made in Minga geboten?

„‘Made in Minga‘ ist die Endverbrauchermesse für regionale Produkte aus dem Raum München. Zahlreiche Aussteller aus den unterschiedlichsten Branchen präsentieren dort ihre spannenden, hochwertigen und

innovativen Produkte jeglicher Art, vom kreativen Einzelkämpfer bis zur aufstrebenden Manufaktur.



Die Besucher dürfen sich auf eine bunte Mischung freuen: Zu entdecken und natürlich zu kaufen gibt es z.B. Accessoires, Mode, Möbel, Wellness, Lebensmittel, Feinkost, Getränke und Spirituosen. Hauptsache „Made in Minga“! Es ist eine Messe von Münchnern für Münchner! Die Besucher haben die Gelegenheit, die Stadt von ihrer schöpferischen Seite zu erleben und unterstützen gleichzeitig regionale Hersteller und zeigen ihre lokale Verbundenheit“, erklärt er. Regionalität ist in der heutigen Zeit ein wichtiger Faktor, wie er nochmals betont: „‘Made in Germany‘ ist laut einer aktuellen Umfrage das weltweit angesehenste Prädikat, aber auch die kleinere Schwester „Made in Minga“ hat sich schon zu einem echten Qualitätsmerkmal entwickelt...“

Die „Made in Minga“ findet in diesem Jahr bereits zum siebten Mal statt und erfreut sich immer größerer Beliebtheit: „Der Branchenmix und die Vielfalt der Produkte unter einem Dach zeichnen die ‚Made in Minga‘ aus. Es ist eine wunderbare Gelegenheit, den Machern der Stadt persönlich zu begegnen. Eine Messe für Jung und Alt, für den Besuch mit Freunden und der Familie.“ Schirmherrin in diesem Jahr ist die Politikerin **Kerstin Schreyer**.

Regionale Produkte kaufen und kosten

Foodies kommen voll auf ihre Kosten: „Für das leibliche Wohl der Besucher ist natürlich bestens gesorgt, denn unsere Essensstände bieten eine tolle Auswahl. An vielen Ständen gibt es gratis Kostproben und man kann sich somit durch Münchens Köstlichkeiten „durchprobieren“. Und im „Paulaner am Nockherberg“ selbst bleibt die Küche natürlich auch nicht kalt...“, so **Konstantin von Keyserlingk**.

Geöffnet ist die Messe am Samstag, den 19. Oktober 2024, von 12 bis 19 Uhr, am Sonntag, den 20. Oktober 2024 von 11 bis 18 Uhr. Wer dabei sein möchte: Tickets gibt es online im eigenen Online-Ticketshop zum Vorverkaufspreis von 8 Euro, an der Tageskasse zum Preis von 10 Euro. Mehr Infos unter [madeinminga.de](https://www.madeinminga.de)

Text: Andrea Vodermayr

Ähnliche Beiträge für Sie:



▶ ×

1 Trick gege Bauchfett

Diese Methode läs mit nur wenig Aufv und in kurzer Zeit umsetzen

BodyFokus [Weitere](#)