

# 樱香遇咖香，粉嘟噜咖啡节开张啦

## 近百家全国网红咖啡齐聚中山公园樱花海 打造春日岛城青年社交新地标

当樱花与咖啡香在春风中相遇，青岛的春天有了更浪漫的打开方式。作为2026年青岛“城市公园+”重点活动之一，首届粉嘟噜咖啡节将于4月16日至19日在青岛中山公园樱花大道正式举行。本次活动以“樱香遇咖香”为主题，集结来自全国30多个城市的近百家网红咖啡品牌，融合潮玩市集、非遗体验、音乐演出等多元内容，免费向市民和游客开放，旨在打造一座春日限定的青年社交与文化生活新地标。

### 全国咖啡天团集结

据活动主办方介绍，本次咖啡节并非传统意义上的市集摆摊，而是一场跨越地域的咖啡文化巡礼。来自深圳、佛山、广州、哈尔滨、贵州等地的特色咖啡品牌将首次集中亮相青岛——包括以野性露营风格著称的“巡游咖啡”、将佛山醒狮非遗元素融入特调的“咖狮堂”、专注直火烘焙东方美学的哈尔滨“隐咖啡”，以及把贵州山水风情注入豆香的“咖啡旅人”等。近100款爆款咖啡中，既有小红书排队王、抖音现象级爆款，也有地域文化限定特调。每一杯咖啡背后都是一个城市的故事，市民无需远行，即可在樱花树下品尝来自全国的风味创意。

### 市集、非遗、音乐live齐登场

粉嘟噜咖啡节更是一座超大型春日游乐场。活动期间，每天下午13时起，樱花大道上将陆续展开多元体验：



**粉嘟噜咖啡节**  
4.16 / 2026 / 4.19  
青岛中山公园  
(市南区文登路28号)

有咖来约 不见不散

时间：4月16日—19日，每日13:00—21:00  
地点：青岛中山公园·樱花大道（主会场）  
门票：免费入场，部分体验项目需提前预约

文创市集：30余个手作匠人摊位带来小众好物、樱花限定周边，让游客把春天“戴”回家；非遗体验：联合“咖狮堂”等品牌推出醒狮互动体验，在咖啡香里触摸传统文化脉搏；音乐live：民谣、摇滚、电子DJ每日轮番炸场，花瓣与音符齐飞，营造沉浸式春日氛围；网红打卡：千米樱花长廊搭配咖啡主题艺术装置，随手一拍即朋友圈爆款。

活动每日持续至晚间21时，夜间灯光与樱花相映，为城市青年提供一处放下手机、真实相遇的社交空间。

### “城市公园+”再添新场景

作为2026年青岛“城市公园+”系列活动的重要板块，首届粉嘟噜咖啡节将公园生态与青年文化、消费场景深度融合。中山公园樱花季本就是青岛春季文旅的流量担当，此次引入全国性咖啡节IP，不仅丰富了公园的游憩内容，也探索了“公园+咖啡+市集+音乐”的复合型公共空间模式。

“我们希望打造一个让年轻人愿意



咖狮堂

走出家门、真实交流的场域——在樱花雨下碰杯，在音乐声里交换故事，让咖啡成为连接彼此的纽带。”粉嘟噜咖啡节主理人表示。同时，活动也为全国独立咖啡品牌提供了展示与交流的平台，推动青岛与国内咖啡文化高地的链接。

这个春天，青岛的浪漫由市民和游客共同定义。4月16日至19日，相约中山公园樱花海，在一杯咖啡的奇遇中，收藏一整季的温柔。

青报全媒体/观海新闻记者 徐小钦

# 引领智慧畜牧 助力乡村振兴

## 2026中国(青岛)畜牧业博览会在西海岸开幕 新区三家企业亮相

本报4月15日讯 近日，第九届中国(青岛)畜牧业博览会在青岛西海岸新区中铁青岛世界博览城开幕。

本届博览会以“引领智慧畜牧·助力乡村振兴”为主题，共设智慧畜牧与智能装备、种畜禽与遗传育种、动保与饲料、环保与粪污处理、奶牛牧场建设、品牌企业与综合服务六个核心展区，来自全国各地的参展企业共有400余家。

展会时间共3天，除全品类展品展示外，还将同步举办“科技兴牧·智享高效”全国畜牧业实用创新技术现场观摩活动、国际生态畜牧产业发展大会、奶牛牧场智能化建设专题论坛、生猪、家禽、牛羊产业峰会及“山东畜牧行业十强优秀企业”评选等系列活动，邀请行业专家与企业精英共话数智养殖、疫病防控、牧场绿色转型等核心议题。

新区共有三家企业参展，分别为：青岛新良牧机械设备有限公司、青岛博恩燃气设备有限公司、青岛云兴科技材料有限公司。三家企业集中展示了在智慧畜牧装备、环保材料应用、现代化养殖设施等领域的最新技术与产品，充分展现了新区畜牧产业链上下游企业的创新活力和市场竞争能力。其中，青岛新良牧农业科技有限公司于2024年被

认定为国家高新技术企业，在农业环控技术的研发与创新方面具有较强竞争优势。

下一步，青岛西海岸新区农业农村局将以此博览会为契机，进一步推动新区畜牧业向智能化、绿色化、融合化高质量发展，为乡村全面振兴注入新动能。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 栾丕炜)

# 崂山云雾茶场今年头茬春茶开采

## “一芽一叶”抢“鲜”传递春天崂山的一口鲜爽

本报4月15日讯 14日上午10时，崂山云雾茶场今年第一批新茶正式开采。在崂山区金家岭街道王家村核心生态茶园内，薄雾轻拢，采茶工头戴斗笠、腰挎竹篓穿梭田间，指尖翻飞间精准采下鲜嫩的“一芽一叶”。200亩生态茶园首日采得的鲜叶，当天即由老师傅手工炒制成干茶，送往茶客舌尖，“抢鲜”传递春天崂山的一口鲜爽。

崂山云雾茶场茶园的历史可追溯至1997年，历经多年培育，至今种植面积已达200余亩。茶园地处崂山腹地，三面环山，背山向阳，形成了独特的暖湿小气候环境。梯田式坡地土层深厚肥沃，常年云雾缭绕、温湿度适宜，加之持续精细化茶园管理，使得茶叶品质始终保持在较高水准。茶园内引种品种均为国家级良种，以九坑种与福鼎大白茶为主，二者皆为适制绿茶的优质原料。

据茶场负责人介绍：“今天头采，200余亩茶园所获鲜叶总量约100斤，



崂山云雾茶场2026头茬春茶开采。受访者供图

春茶初期叶片厚实、内含物质丰富，约4斤鲜叶可炒制1斤干茶。”目前春茶产量尚低，所采鲜叶均遵循“当日采、当日

制”的原则，确保芽叶鲜活度。加工环节，由具有30余年制茶经验的崂山本地匠人手工炒制。炒茶师傅熟练把控

杀青、揉捻、提香等关键工序，在传统技法中融入现代智能温控系统，使头采春茶呈现出“色泽翠绿、汤色清亮、栗香高长、滋味鲜爽、叶底匀整”的典型风格。待到茶叶采摘上量时，会采用半手工半机械的炒制方式。200余亩茶园全年可产绿茶约3吨。崂山云雾茶场坚持采取公司直销模式，未设立经销商体系，也未开设线上销售渠道。负责人表示，此举意在保证从茶园到消费者的直接品质交付。目前客户辐射面已覆盖全国多个城市。

随着雨前茶开采季的到来，崂山云雾茶场正进一步深化“青岛市生态茶园”建设内涵。茶场负责人表示，茶场将坚守有机管理与低碳生产方向，在传承崂山绿茶种茶、制茶工艺的同时，推动标准化与品牌化建设，持续传递崂山茶的地标风味与品质信心。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 陈小川)