



live.in.Ravensburg
Veranstaltungsgesellschaft mbH
Bleicherstraße 20
88212 Ravensburg
Telefon (07 51) 82-640
Telefax (07 51) 82-619
info@liveinravensburg.de
www.liveinravensburg.de

5. Oktober 2018

Regionale Köstlichkeiten im Rampenlicht

Die Feinschmecker-Messe „gusto!“ öffnet ihre Tore für Genießer aus Nah und Fern: Vom 23. bis 25. November geht es in Ravensburg um Gaumenfreuden.

Ravensburg – Essen ist so viel mehr als Sattwerden. Erleben und erschmecken kann man diese Dimensionen nun zum siebten Mal in Ravensburg: bei der „gusto!“, der Genussmesse in der Oberschwabenhalle. Es werden etwa 110 Aussteller erwartet, mehr als je zuvor. Vom 23. bis zum 25. November werden sie tausende Besucherinnen und Besucher begrüßen und ihnen besondere Aromen und Ideen näherbringen. Großer Schwerpunkt 2018 sind regionale Produkte, dafür gibt es auch ein neues Gütesiegel.

Auf der gusto! dreht sich alles um gutes Essen und Trinken, um hochwertige Zutaten und Küchenutensilien. Ein Markt des Genusses mit vielen kleinen und großen Ständen erstreckt sich in der Oberschwabenhalle. Wer von all den Wohlgerüchen, vom Schauen und Shoppen hungrig wird, hat die Qual der Wahl: Zahlreiche Gastronomen bieten ihre Gerichte an, vieles wird vor den Augen der Kundschaft frisch zubereitet. Zum Essen trifft man sich an langen, weiß gedeckten Tafeln. Inspirationen für ihren heimischen Herd können Messegäste bei Bühnenshows mitnehmen: Dort geben renommierte Köche einander den Löffel in die Hand, zeigen Tricks und lassen das Publikum auch regelmäßig probieren.

„Kikeriki“ steht für regionale Güte

„Mit deutlich über 100 Ausstellern haben wir uns 2018 noch einmal leicht vergrößert“, sagt Projektleiterin Dr. Gabriele Asshoff. „Und wir haben dieses Jahr konsequent weiterentwickelt, was sich schon in den Vorjahren abgezeichnet hat: Unsere Besucherinnen und Besucher interessieren sich besonders für Lebensmittel, die direkt hier aus der Gegend stammen. Hochwertige Lebensmittel, die kurze Wege haben und deren Produktionsbedingungen man bei einem Ausflug jederzeit selbst anschauen kann. Dieser Trend hat viel damit zu tun, dass Verbraucherinnen und Verbraucher häufiger bewusst einkaufen: Es wird für die Leute immer wichtiger, Geld dort auszugeben, wo sie einem Erzeuger und seiner Qualität vertrauen.“

Kontakte zu den Erzeugern

Diese Idee spiegelt sich auch in einer neuen Initiative: „Genuss im Süden“ heißt sie und hat ein Gütesiegel geschaffen für hochwertige Produkte aus der Region Allgäu, Bodensee und Oberschwaben. Die ersten Gütesiegel namens „Kikeriki“ werden am 24. November direkt auf der gusto! vergeben. Vor der Messe entscheiden Fachjuroren über die eingereichten Produkte verschiedener Kategorien. Hinter „Kikeriki“ steht unter anderem Verlagsleiter Elmar Fetscher aus Berg. Er ist Herausgeber der Zeitschrift „Fire & Food“ für Freunde von Grillen und Barbecue und erklärt: „Wir leben hier in einer Region, in der es sehr gute Lebensmittel gibt. Lebensmittel, die hier vor Ort produziert werden. Unser Anliegen ist es, mit „Kikeriki“ die Verbraucher und die Hersteller zusammenzubringen. Und wir wollen ein Bewusstsein für die Qualität unserer heimischen Produkte schaffen.“ Auf der gusto! ist diese Idee gar nicht neu: Messebesucher nutzen hier seit jeher die Möglichkeit, Erzeuger persönlich kennenzulernen. Meist stehen die Direktvermarkter selbst am Stand und nehmen sich Zeit für Gespräche. Wer wissen will, wie Lebensmittel entstehen, wie Tiere gehalten und gefüttert wurden oder wie das Aroma eines Produkts zustande kam, der kann hier einfach fragen.

Im Außenbereich der Messe wird diesmal ein Regionalmarkt eingerichtet. Dort gibt es ausschließlich Produkte aus dem Allgäu, aus Oberschwaben und der Bodensee-Gegend. Auch im Foyer der Oberschwabenhalle gibt es regionale Erzeugnisse; alle Anwärter für das Gütesiegel „Kikeriki“ werden vorgestellt. Mit dabei ist beispielsweise

Biobauer Herbert Siegel, der im Oberallgäu eine Rinderherde hält und seinen Tieren die stressige Fahrt zum Schlachthof erspart – indem er sie von einem Jäger auf der Weide erschießen lässt. Das ist aufwendig, Amtstierarzt und Metzger müssen vor Ort sein. Mit dabei ist auch „Ravensfeuer“, ein örtlicher Hersteller scharfer Chili-Saucen, der seinen Chili-Nachschub neuerdings am Bodensee anpflanzen lässt. Und das Team der Waldhof-Ölmanufaktur, die am Rand des Schwarzwalds aus selbst gezogenen Saaten native, kaltgepresste Öle herstellt, beispielsweise aus Hanf und Leindotter, Senf und Raps und künftig auch aus Mohn.

Großer Auftritt für Flaschen und deren Inhalt

Draußen vor der Oberschwabenhalle, im einst eigens für die gusto! entwickelten „Fire & Food Smokehouse“, wird es dieses Jahr besonders oft gläsern klimpern. Elmar Fetscher hat einen „Bottle Market“ organisiert, wo Hersteller eine Vielzahl alkoholischer und nichtalkoholischer Besonderheiten zur Verkostung anbieten. „Vor Weihnachten ist das doch ganz praktisch. Man kann alles mal probieren und das, was einem schmeckt, mit heimnehmen“, sagt Fetscher. Weinhändler, Safterei und Brennerei, alles da. Gegrillt wird dort, wo Elmar Fetscher Gastgeber ist, natürlich auch: Das Catering im Smokehouse machen Fleischspezialisten aus Leutkirch.

Kochshows sind wie Magnete

Gabriele Asshoff hat mit ihrem Team dieses Jahr zehn Kochshows organisiert, als Moderator ist der Lindauer Klaus Winter stets dabei. „Bei den Shows kann es sehr voll werden, das sind wahre Magnete“, weiß Gabriele Asshoff. Dass man auch von weiter hinten gut in den Topf gucken kann, dafür sorgen Kameras. Unter den Bühnen-Köchen ist Metzgermeister Markus Häusler, Inhaber einer Grillkochschule. Er führt vor, wie man Bratwurst selbst herstellt. Robert Heinzelmann zeigt schnelle vegane Gerichte zum Nachmachen. Jutta Martin kocht aus Dinkel und mit Kräuterwissen der Hildegard von Bingen. Und der Kißlegger Fleischermeister Philipp Sonntag zerlegt, was Klaus Winter anschließend grillt und versuchen lässt.

Die Öffnungszeiten der gusto! sind an allen drei Messetagen dieselben geblieben: Samstag und Sonntag jeweils von 11 bis 18 Uhr. Am Freitag ist die Messe auch abends bis 22 Uhr geöffnet. Das ist kein Geheimtipp mehr: Viele verabreden sich mit Freunden, um sich an den mit Kräutern hübschgemachten Tischen einen Abend lang verwöhnen zu lassen.

Infos zur gusto!:

Öffnungszeiten:

Freitag, 23. November, 16 - 22 Uhr, Samstag, 24. November, 11 - 18 Uhr, Sonntag, 25. November, 11 - 18 Uhr.

Preise: Das Ticket kostet 12 Euro. Studierende können das Angebot „2für1“ nutzen: Wenn sie Studentenausweise vorlegen, zahlen sie zu zweit 12 Euro. Der Eintritt für Jugendliche (16 oder 17 Jahre) beträgt 5 Euro, alle jüngeren Jugendlichen und Kinder haben freien Eintritt. Für Behinderte kostet ein Ticket 9 Euro (Merkzeichen B im Ausweis).

Parken: Kostenlose Stellplätze sind direkt an der Oberschwabenhalle vorhanden.

Hunde dürfen zu dieser Messe nicht mitgebracht werden.

Mehr Informationen und Tickets im Vorverkauf für die Messe gibt es unter www.gusto-rv.de oder Telefon 0751-82 800.

Ansprechpartner für diese Pressemitteilung:

Thomas Fenzl (live.in.Ravensburg Veranstaltungsgesellschaft mbH)

Telefon: 0751 / 82-624

E-Mail: thomas.fenzl@ravensburg.de

Homepage: www.liveinravensburg.de