



Bleicherstraße 20
88212 Ravensburg
Telefon (07 51) 82-640
Telefax (07 51) 82-655
oberschwabenhallen@ravensburg.de

12. Dezember 2018

PRESSEINFORMATION

Taschen gefüllt mit guten Sachen

Drei Tage volles Haus in der Oberschwabenhalle: Die Feinschmecker-Messe „gusto!“ hat übers Wochenende rund 6000 Gäste angezogen

RAVENSBURG – Schon morgens standen Besucherinnen und Besucher vor der Oberschwabenhalle Schlange. Am Nachmittag sah man sie mit gut gefüllten Einkaufstaschen und angenehm gesättigt nach Hause ziehen: Die Feinschmecker-Messe „gusto!“ hat in ihrem siebten Jahr wieder viele Geniesser glücklich gemacht. Messeleiter Stephan Drescher schätzte am Sonntagnachmittag, dass bis zum Messeende rund 6000 Besucherinnen und Besucher da waren.

Am Wochenende war die Oberschwabenhalle fest in der Hand von Genießern. Auf der „gusto!“ sind sich Anbieter und Kunden grundsätzlich einig: Es macht einen großen Unterschied, wie und womit man sich ernährt. Viele der hochwertigen Lebensmittel stammten direkt aus der Region von kleinen Produzenten. Nur konsequent, dass am Samstagnachmittag auf der „gusto!“-Bühne erstmals der „Kikeriki“ verliehen wurde, das neue Gütesiegel der Initiative „Genuss im Süden.“

Bei allen zehn Kochshows war das Publikum dicht an dicht gestanden und gegessen und nutzte die Chance, Profis in den Topf zu gucken und hinterher ein Versucherle zu ergattern. Wer von all den Kostproben bei den Shows und an den Ständen richtig hungrig geworden war, musste nur der Nase nach spazieren: Vielerorts in der Halle wurde frisch gekocht, an Getränken mangelte es nicht. „Die Messe hat sich nochmals positiv weiterentwickelt. Wir können sehr zufrieden sein“, bilanziert Messeleiter Stephan Drescher am Sonntag. Dr.

Gabriele Asshoff, die Projektleiterin der „gusto!“, war drei Tage auf der Messe unterwegs und plant im Hinterkopf schon die „gusto!“ 2019. „Gutes, bewusstes Essen und Genießen wird immer wichtiger. Es macht wirklich Spaß, rund um diese Themen eine Messe zu bauen und Impulse zu geben. Mit unserem regionalen Schwerpunkt haben wir offenbar genau ins Schwarze getroffen.“

Gutes für Zuhause

Was in solchen prall gefüllten „gusto!“-Taschen alles mit heim darf, verrieten die beiden Ravensburgerinnen Frauke Dressler und Andrea Fehr: Käsekuchen und Knödel im Glas, Lachsforelle und Rinderwürste, Wildmaultaschen und Griebenschmalz, Ingwerschnaps und Saucen. Und roter Basilikumblütensirup. Diesen Sirup stellte Jochen Mack vor, Mit-Gründer von „Blütenrein“. Viele probierten, wie das mit Prosecco oder Gin gemixt schmeckt. „Unser Produkt kennt keiner, niemand braucht es“, weiß Mack. Die Augsburgers sind die einzigen, die Basilikumblüten verarbeiten. „Und dann klingt es auch noch so gesund, da sagen viele Männer gleich: ich nicht! Deswegen sind wir gern hier und nutzen die Möglichkeit, mit Leuten in Kontakt zu kommen.“ Die Sirupflaschen wurden in vielen Einkaufstaschen gesichtet.

Erst probieren, dann kaufen

Leidenschaft fürs eigene Produkt war auch bei Familie Mattes spürbar, die in Salem eine Senfmanufaktur betreibt. Über 30 Senfsorten waren mit auf der Messe. Darunter Kreationen wie der „Goldgräber“ mit Ahornsirup, Maronen und kanadischem Whiskey. Auch Brombeerketchup und andere nie zuvor geschmeckte Dinge erfindet Familie Mattes. Viel probiert wurde am Stand von Kernöl Rumpf aus der Steiermark, sie sind „gusto!“-Aussteller der ersten Stunde und haben auch Likör und Schokolade aus Kernöl dabei. „Und mal wieder nicht von allem genug eingepackt“, seufzte Thomas Rumpf nur halb betrübt. Patrick Hecht, der am Rand des Deggenhauser Tals Wagyu-Rinder züchtet und sein Gourmet-Rindfleisch erstmals auf der „gusto!“ vorstellte, machte ähnliche Erfahrungen: Die eingesiegelten Rib-Eye-Steaks und frischen Burger-Patties gingen schnell weg. Viele fragten, ob er versende. „Wenn künftig nur zehn Prozent der Kunden zu mir kommen, die es hier gerade angekündigt haben, dann hab ich ein Problem“, schmunzelte er. Er erhielt den „Kikeriki“ in der Kategorie Fleisch- und Wurstwaren.

Viele Infos über das Produkt

Clemens Hendriks ist Winzer in Nonnenhorn und genoss die „gusto!“ als Saisonabschluss: „Hier treffe ich meine Kunden. Für mich ist es die wichtigste Messe im Jahr, sie steht für die Region.“ Mit nur einem Schluck Wein kam bei ihm keiner davon: „Ich will, dass die Leute vergleichen können“, deswegen stellte er jedem eine kleine Versuchsreihe zusammen und

erklärte Unterschiede. Oliver Weyers vom Landwirt in Tettwang-Laimnau war erst eine Woche vor der Messe zu den Ausstellern gestoßen und lud am Stand zu urschwäbischer Gastlichkeit ein, zu Schmalzbrot, eigenem Most und den Aktionen, die es im Wirtshaus das Jahr über gibt. Gute Gespräche führte auch Sonja Rothweiler am Stand von Lautenbach. Der handgepflückte Kräutertee in Demeter-Qualität wird in Herdwangen hergestellt bei einem sozialen Projekt, wo Menschen mit Assistenzbedarf arbeiten. Eine gute Sache und ein guter Tee, sei das Echo gewesen, berichtete Rothweiler. „Dafür zahlen die Leute mehr als im Supermarkt.“

Herrenrunde auf Genusskurs

Drei Herren probierten einen Tag lang fast alles, was es auf der Messe gab: Nils Metternich, Simon Sauter und Simon Kindervater hatten bis 2004 in Ravensburg studiert und treffen sich seither öfters zum „Jungwochenende“. Diesmal war die Tour ein Geschenk zum 40. Geburtstag von Metternich, auch weil der einst als Ravensburger Student zum „Gourmet-Hobbykoch“ wurde, wie die Freunde sagen. Sie reisten aus Berlin, Mainz und Stuttgart an und hatten den „gusto!“-Besuch als Highlight eingeplant, das sie voll auskosteten.

Die „gusto!“ 2019 wird von 22. bis 24. November sein.

Pressekontakte für diesen Text:

Dr. Gabriele Asshoff, Projektleiterin „gusto!“

Telefon: 0751/82-652; E-Mail: gabriele.asshoff@ravensburg.de

Stephan Drescher, Messeleiter

Telefon: 0751/82-696; E-Mail: stephan.drescher@ravensburg.de