



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](http://www.liveinravensburg.de)

11. Oktober 2019

## Lauter gute Sachen

Bald kommt die Ravensburger Genussmesse „gusto!“. Von 22. bis 24. November dreht sich in der Oberschwabenhalle alles um Gaumenfreuden.

Ravensburg – Immer mehr Menschen genießen gern: das, was sie selbst liebevoll zubereiten – und das, was andere ihnen servieren. Geschmack, Qualität und auch Regionalität sind wichtig. Genau darum geht es bei der achten gusto!, der Ravensburger Genussmesse. Sie ist dieses Jahr von Freitag, 22. November, bis Sonntag, 24. November. Schon jetzt haben 103 Aussteller zugesagt. Wie in den Vorjahren werden über 5.000 Besucherinnen und Besucher erwartet.

Typisch gusto!: Vielen Besucherinnen und Besuchern läuft schon das Wasser im Mund zusammen, während sie auf die Halle zulaufen oder das Foyer queren. Diese Gerüche überall! Auf dem Vorplatz der Halle ist dieses Jahr eine kulinarische Feuershow vom Grill angekündigt. „Leckerbissen vom heißen Eisen“ wird Elmar Fetscher mit seinem Team dort zubereiten, der Herausgeber des Grill-Fachmagazins „Fire & Food“ aus Berg. Vor allem regionale Produkte: „Fisch, Wild, Geflügel, Steaks – gegessen wird immer das, was wir gerade auf dem Grill hatten“, sagt Fetscher. In den Vorjahren waren die guten Happen immer schnell weg.

Draußen geht die Expedition zu den Gerüchen und Geschmäckern reichhaltig weiter. Zitrus- und Knoblauchnoten, Käse und luftgetrocknete Salami, Fisch und Kaffee, in jeder Ecke lockt etwas. Hier kann man probieren, Neues kennenlernen, Gespräche führen – oft sind es die Produzenten selbst, die am Stand stehen und gern erklären, wie viel Arbeit und Liebe in ihren Produkten stecken. Neben all den Lebensmitteln gibt es auch Weine, Biere und Brände, außerdem Gewürze und Nützliches rund um Küche und Bierbrauen.

### **Bummeln, essen, bummeln**

Wer genug gebummelt hat, kriegt in aller Regel Hunger – und muss sich dann entscheiden: Auf der gusto! wird gekocht, und jeder wählt selbst, welche Leckereien es sein sollen. Von Linsen mit Spätzle über äthiopische Spezialitäten bis zum veganen Herbstgericht sind da der Versuchungen viele. Oder doch lieber Käsekuchen mit Maronen oder Kirschen? Zum Essen trifft man sich an weiß gedeckten Tafeln, und wer mag, holt sich noch einen passenden Wein, was Erfrischendes oder einen Kaffee.

Etwa alle 90 Minuten lohnt sich auch ein Abstecher zur Showbühne: Dort gibt es an allen drei Messetagen ein Stelldichein der Profi-Köche, Grillmeister und Süßwaren-Expertinnen, jeweils vier Auftritte am Tag. Eine Kamera guckt direkt in die Töpfe und zeigt das Handwerk der Profis. Hinterher gibt es Versucherle für alle. Mit dabei sind erstmals die Schokoladen-Sommelière Birgit Heel, der auf glutenfreies Backen spezialisierte Martin Schmidt, Singh Rinku mit indischer Küche, Simone Roth von der Bodensee-Bonbon-Manufaktur, Sonja Kohler-Reinartz mit einer besonderen Linzer Torte sowie die zwei Autoren eines Gin-Fachbuchs, Victor Hochheiden und Tom Channir. Plus die Publikumslieblinge der Vorjahre: Fleischermeister Philipp Sonntag, der erneut professionelles Zerlegen zeigt, Thomas Glässing als Experte für vegane Küche und Koch Michael Hotz von 1881 Catering, der diesmal Kalbskutteln italienisch zubereitet. Moderator und der Mann am Grill ist, wie eh und je, Klaus Winter.

## Bio und Regio

Wer regionale Lebensmittel kauft, tut etwas für sich, für die Betriebe in der Gegend und fürs Klima. Dies macht die gusto! 2019 deutlich: Großer thematischer Schwerpunkt ist die Bio-Musterregion Landkreis Ravensburg. Was es mit diesem vom Land geförderten Projekt auf sich hat, erfährt man auf der Messe. Elf der Messe-Aussteller gehören dazu. Sie bringen vielerlei Käse mit, Äpfel und Kartoffeln, Obst und Gemüse, Eier und Nudeln, Essig und Leinöl, Geflügelwurst und Obstbrände. „Es wird schnell spürbar: Wer will, kann sich mit Bio-Produkten aus der Region versorgen und wirklich lecker essen“, sagt Dr. Gabriele Asshoff, die Projektleiterin der gusto!. Auch das Gütesiegel „Kikeriki“ wird auf der Messe wieder vergeben, nun zum zweiten Mal. Eine Fachjury um Elmar Fetscher und die Lebensmittel-Initiative „Genuss im Süden“ hat die eingereichten Produkte bewertet.

Die Öffnungszeiten der gusto! sind an allen drei Messetagen dieselben wie in den Vorjahren: Samstag und Sonntag jeweils von 11 bis 18 Uhr. Wer es sich gern abends gemütlich macht, sollte den Freitag vormerken – da ist die Messe ab 16 Uhr und dann bis 22 Uhr geöffnet. Viele verabreden sich mit Freunden, um gemeinsam zu genießen.

Einen ersten Vorgeschmack auf die gusto! gibt es bereits im Oktober: Während der Oberschwabenschau vom 12. bis 20. Oktober findet man dort das gusto!-Café. Es ist in der Halle 2 angesiedelt in der Sonderschau „Ravensburg erleben“.

### Infos zur gusto!:

Öffnungszeiten:

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

Preise: Das Ticket kostet 12 Euro. Studierende können das Angebot „2für1“ nutzen: Wenn sie mindestens einen Studentenausweis vorlegen, zahlen sie zu zweit 12 Euro. Der Eintritt für Jugendliche (16 oder 17 Jahre) beträgt 5 Euro, alle Kinder und auch Jugendliche bis 15 Jahren 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](http://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](mailto:thomas.fenzl@ravensburg.de)

Homepage: [www.liveinravensburg.de](http://www.liveinravensburg.de)