

---

## Frankfurter Rundschau

Campus Westend

# Leidenschaft und Genuss beim Essen

Bei der Kulinarik-Messe geht es nicht vorrangig um den Preis, sondern um den besonderen Geschmack.

Von Julian Loevenich



Christian Kolb gönnt dem Pasta-Risotto ordentlich Weißwein. Fotograf: Michael Schick

Der Blick der Frau muss schon sehr verzweifelt wirken. Rotwild sei das auf seinem Teller, sagt der Mann vom Stand zu ihr, „das sind die

hier“, versucht er zu erklären und zeigt mit der Hand auf ein Stück Geweih, das herumliegt. So also gestaltet sich Kommunikation im Jahr 2017, wenn Städter auf Ländler trifft bei der Kulinart-Messe auf dem Campus Westend am Wochenende.

Seit vielen Jahren schon gibt es die in Frankfurt. Im Mittelpunkt präsentierten sich kleine Manufakturen mit hoher Qualität, sagt Conny Krenn, hauptverantwortlich zuständig für die Messe. Rund 80 Aussteller aus der Region, aber ebenso aus der gesamten Republik umgarnen den Besucher mit verheißungsvollen Versprechen.

Der Mann mit dem Rotwild gehört zu Christiane Teerling vom Mühlengut Voldagsen aus Niedersachsen. Dort versucht man es mit Vertrauen. „Bei uns können die Leute nachvollziehen, woher das Fleisch kommt“, so die Metzgerin. Es könne sogar ein Tier geleast und nach zwölf bis achtzehn Monaten entschieden werden, was damit geschehe. Dass die Menschen zurückkehren zu dieser Ursprünglichkeit, erklärt sich Teerling mit dem Wunsch nach Einfachheit und Transparenz. „Im Supermarkt ist heutzutage alles überfrachtet“, mancher wüsste nicht mehr, was er eigentlich kaufen soll oder woher die Sachen überhaupt stammen.

Einfach ist die Wahl auf der Messe allerdings mitnichten. Wie Schaufenster präsentieren sich die Stände. Auf Hochglanz polierte Ladentheken, die nur so strotzen vor Leidenschaft und Genuss – mag man den diversen Werbebannern glauben schenken.

## Wertschätzung für Lebensmittel

Leidenschaft und Genuss beim Essen aber scheint der Nerv der Zeit zu sein. Conny Krenn spricht von der Wertschätzung, die die Menschen wieder hätten für Lebensmittel, „und zwar über alle Generationen“ hinweg. Immer mehr junge Menschen, Anfang 20 würden das Thema für sich entdecken.

Auf der Kochbühne bereitet unterdessen Christian Kolb Burritos für die Besucher vor, in denen sich allerlei Zutaten widerspiegeln, wie er erklärt. Selbstverständlich, das wird die Moderatorin neben ihm nicht müde zu betonen, bereitet er alles mit besten Küchengeräten einer speziellen Marke zu. Die Vorteile dieser bekommen die Besucher sachte dosiert präsentiert, während sie sich selbstzufrieden durch die widerspiegelnden Burritos von Herrn Kolb schmecken.

Für manch einen scheint die Messe Flucht zu sein vor der sonntäglichen Leere des heimischen Kühlschranks. Für die Mehrheit aber, zu der gehört Heike Lode, offenbart die Kulinart eine Entdeckungsreise. Gutes Essen, sagt Lode, bedeute für sie Geschmacksexplosion. „Man kann die Zutaten viel besser schmecken, viel differenzierter.“ Natürlich seien die Preise hoch auf der Messe, nicht geeignet, um damit die Familie unter der Woche durchzufüttern. Aber das sei nicht das Thema, sondern beispielsweise das Olivenöl, mit dem der Salat schon ganz anders schmecke. „Es geht um wenig, dafür aber gut“, meint Lode.

Ein Prinzip, das bei Pott au Chocolat verfolgt wird. Die Tafel Schokolade gibt es hier für rund fünf Euro. Sie sei aber auch zum Genießen gedacht, so die Verkäuferin. Das dürften sie alle so sehen, die Städter und die Ländler.