

Slowfood lockt Massen

Aussteller verköstigen beim „Markt des guten Geschmacks“

Hochwertige Lebensmittel, regional produziert nach qualitätsvollen Standards – dafür steht die Slowfood-Bewegung. Beim „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart sind Vermarkter aus dem Kreis dabei.

MARGIT HAAS

Kreis Göppingen/Stuttgart. Wildgulasch oder eine Rote vom Wildschwein, Wildfleischkäse oder ein deftiges Rauchfleisch – die Produkte von Karl Göbel und der Wildmanufaktur Gosbach sind gefragt – gerade auf der Slowfood-Messe, die noch bis Morgen in Stuttgart zum Gaumenschmaus einlädt. Die beiden Anbieter von Wildspezialitäten aus heimischem Wild sind nur zwei Vertreter von einem kleinen, aber feinen Kreis von Direktvermarktern, die den Landkreis auf dem „Markt des guten Geschmacks“ vier Tage lang vertreten.

Die Besucher des Messe wollen ganz genau wissen, wo die Produkte herkommen, wie sie angebaut und wie verarbeitet wurden. „Regionalität ist ein großes Thema“, freut sich Karl Göbel, der seine Wildspezialitäten gleich neben der Lammbrauerei aus Gruibingen anbietet. Auch Hans-Dieter Hilsenbeck beobachtet dies. Und auch „das Thema Nachhaltigkeit gewinnt immer mehr an Bedeutung“. Zum zweiten Male ist die kleine Familienbrauerei beim „Markt des guten Geschmacks“ dabei und freut sich über „viel Interesse und eine positive Resonanz“.

Hochprozentiges gibt es beim „Continental Whisky Market“ mit zahlreichen Destillieren vom gesamten europäischen Kontinent. Auch die Edeldestillat-Brennerei vom Hirsch in Gosbach ist vertreten. Hier können die Besucher einen im



Hermann Mühlhäuser aus Oberwälden (l.) fachsimpelt mit einem Besucher beim „Markt des guten Geschmacks“ in der Messe Stuttgart. Foto: Margit Haas

Eichenfass gereiften Dinkelbrand verkosten. Hermann Mühlhäuser aus Oberwälden fachsimpelt mit einem Besucher, während die Whisky-Sommelière Angela Weis geduldig die Fragen der Besucher beantwortet. Die sind überrascht, als sie erfahren, dass es alleine in Deutschland doppelt so viele Brennereien gibt wie in Schottland.

Karin Stolz verkauft neuerdings ihre Boller Säfte auch in kleinen Flaschen. Für sie ist die Messe eine gute Gelegenheit, die Kontakte zu ihren Kunden zu pflegen und neue aufzubauen – auch zu Händlern, die die Boller Produkte dann vielleicht in ihr Sortiment aufnehmen. Probieren heißt es auch bei der Firma Liebler-Latzko aus Bad Boll. Zahlreiche Produkte rund ums Hägenmark und naturbelassene Brotaufstriche finden zunehmend Lieb-

haber. Denn: „Wir produzieren ohne Konservierungsstoffe. In Zeiten zunehmender Allergien ist dies mehr und mehr ein Thema“, weiß Ute Latzko.

Andrang herrscht bei der Manufaktur Geiger aus Schlat. Jörg Geiger lässt einen Port aus Birnen probieren, der umwerfend gut schmeckt. „Viele Besucher kennen uns bereits und kommen gezielt. Es sind aber auch immer wieder Gäste dabei, die sich von unserem breit gefächerten Angebot überrascht sind.“

Info Noch bis morgen bieten die Göppinger Direktvermarkter ihr bereit gefächertes Angebot beim „Markt des guten Geschmacks“ an. Öffnungszeiten: 10 bis 18 Uhr. Weitere Informationen unter www.messe-stuttgart.de/marktdes-gutengeschmacks