

Tendence Messe: Sterneköche, Weine, kulinarische Geschenke

Lecker, lustig, gut

Der Begriff Konsumgütermesse ist schon zum Davonlaufen. Das ist aber kein Grund die Tendence zu vernachlässigen. Offenbar wissen viele nicht, wie viele interessante Artikel und kulinarische Ideen die Tendence zu bieten hat, sonst würden weit mehr kommen. Die Tendence will gegen den Schwund an Besuchern und Ausstellern angehen und sich wieder stärker als Trend- und Neuheiten-Messe positionieren. Es gab so oder so viel Gutes zu sehen und zu probieren.



Chris Rainer

Da Spitzenkoch Christoph Rainer (zuletzt 2 Sterne im Michelin und 17 Punkte im Gault & Millau) nach dem Abschied vom Frankfurter Tigerpalast noch nicht sein eigenes Lokal eröffnen konnte, sieht man ihn auf verschiedenen Events arbeiten. Gemeinsam mit zwei gut aufgelegten Kollegen präsentierte er zu einer kurzweiligen Neuheiten-Show ein tolles 3-Gänge-Menü. Diese unterhaltsame und informative Veranstaltung allein hätte

schon den Besuch der Messe gelohnt. Aber es gab ja noch so viel mehr, vor allem kulinarische Ideen und Artikel sowie Food Stände, Weine und Spirituosen. Die kunstfertigen Design-Utensilien für Küche und Keller von Mukul Goyal (von Pulsai) gehörten zu den schönsten Schaustücken der Messe. Nach amerikanischer Cadillac-Art entworfen wurden die sexy Toaster und andere Produkte von Vice Versa. Bei Glass Home konnte man dekorative und mit individuellen Glasmotiven ausgestattete Trolleys, Tablets und anderes mehr sehen. Der First Class Pariser Zuckerbäcker Ladurée entwirft nicht nur die sagenhaften Macarons, sondern auch 1001 Accessoires mit ähnlich schönem Outfit.



0815-Weinmacher

Eine der größten Entdeckungen waren die originellen Möbel und Büroartikel von Werkhaus, das auch für junge Hotels eine Bereicherung sein könnte. Sehr zur Belustigung trug der marketingstarke Axel Hadulla mit seinen Weinen bei. Der ehemalige Modedesigner betreibt unter anderem ein Lokal und ein Weingut im pfälzischen Freinsheim. Sein Label 0815 ist Programm. Er sieht es als originelles Understatement, auf der anderen Seite könnte man ihm auch keine mittelmäßige Qualität vorwerfen – denn diese wird ja gleich auf dem Etikett mitgeteilt und lässt keine Beanstandungen zu.

Noch ein wichtiger Restaurant-Tipp für Messe-Besucher. Vom Hammering Man vor der Messe bis zum Mini-Restaurant Fabbri-ca

sind es rund 5 Minuten. In dieser unmittelbaren Nähe gibt es keine bessere Adresse.

LF



Hammering Man



Glaskunst

Photocredit: Barbara Fienhold