

Caviar, Gewürze & Wein

Was von einer Genuss-Messe bleibt

Die Genuss-Messe **kulinart** in Frankfurt wurde zum achten Mal veranstaltet und ist inzwischen zu einer festen Institution geworden. Die Qualität der Aussteller hat sich deutlich gebessert, die Qualität der Besucher ebenfalls. Das Wichtigste aber ist, dass man sich über die zwei Tage der Messe im Bockenheimer Depot hinaus viele Erkenntnisse und Adressen mitnehmen kann, die über einen weit längeren Zeitraum ihre Gültigkeit haben. Und genau von diesen soll hier die Rede sein.

In den ersten Jahren konnten einem manche Aussteller, insbesondere Weinhändler leid tun. Man merkte zu vielen Besuchern an, dass sie kaum Interesse am Produkt hatten und in erster Linie ihre zehn Euro Eintrittsgeld in flüssiger Form fünffach hereinholen wollten. Inzwischen gelingt dies weniger, da es nur noch wenige Gratisproben gibt und die meisten Gläser etwas kosten, wenn auch recht wenig.

Wenn *Peter Gerigk vom Espresso Store* (bester Cappuccino der Stadt, Top-Kaffeemaschinen), *Ingo Holland vom Alten Rentamt* (1001 Gewürze) oder *Franz Olbrich aus der Kleinmarkthalle* (exotisches Obst & Gemüse) mit von der Partie sind, dann stößt man schon auf ein gutes Kompetenz-Team. All diese Aussteller sind nicht nur für diese zwei Tage der Messe interessant, sondern das ganze Jahr, denn man findet sie ganz einfach in Frankfurt und Klingenberg. Das trifft ebenso auf das Catering-Lokal *Michas Essen & Trinken* in Frankfurt zu, das jetzt auch lange haltbare und fertig zubereitete Ochsenbäckchen im Einweckglas verkauft. Und auf Teos Delikatessen in der Frankfurter Kleinmarkthalle, die Sake-Spezialisten Ueno-

Gourmet aus Kronberg im Taunus, Ilse Koflers Küchenkultur, das Delikatessenunternehmen Frischeparadies oder die Bottega del Vino, die in der Biertrinkerstadt Offenbach interessante italienische Weine verkauft.



Molteni-Herd

Die *Kulinarische Botschaft* muss man sich grundsätzlich merken. Diese Botschaft ist nicht nur eine neue Koch- und Eventlocation, sondern versteht sich auch als ständige Vertretung internationaler Hersteller, Erzeuger und Produzenten außergewöhnlicher Produkte, Weine und Küchengeräte. Dazu gehören beispielsweise der wunderbare Molteni-Herd und Western States Bison. Stefan Baumann und sein Team arrangieren zudem Kochkurse, Küchenpartys, Private Dinner, Weinverkostungen, Seminare und vieles mehr. Im Portfolio des vielseitig aktiven Wiesbadener Unternehmens ist außerdem der Caviar Per Sé.

Caviar aus sogenannten Aquakulturen, mithin Fischfarmen, konnten uns bislang kaum überzeugen und schmeckten meist flach und nicht typisch genug oder gar etwas schlammig. Der Per Sé ist jedoch spannender und fällt durch knackige Körnigkeit und einen zarten Nussgeschmack positiv auf. Dieser einzige als Bio zertifizierte Caviar kommt aus Zuchtanlagen am Fuße der Sierra Nevada im südspanischen Andalusien. Das Wasser ist kristallklar und überträgt keine unerwünschten „Aromen“. Die spanischen Drei-Sterne-Köche Elena Arrak, Ferran Adrià und Jordi Roca verwenden ihn ebenso wie Juan Amador in Mannheim.



Stefan Baumann (l.) und
Monish Gujral

Auf der Genuss-Messe trafen wir auch den indischen Restaurant-Mogul Monish Gujral aus New Delhi, dessen Großvater Kundan die Moti Mahal-Betriebe gründete und als Schöpfer der Tandoori-Küche gilt. Monish betreibt nach dem Franchise-Verfahren über 150 Lokale weltweit und schreibt Kochbücher, die zu Bestsellern werden. In Indien ist die Familie Gurjal eine Legende. Jetzt will Monish Gujral seine Ideen auch nach Deutschland exportieren und sucht gerade nach geeigneten Standorten in Frankfurt, Hamburg und Berlin.

www.franzolbrich.de

www.berdux-weine.de

www.frischeparadies.com

www.espresso-store.de

www.caviarperse.net/de

www.michas-essen-und-trinken.de

www.japan-gourmet.com

www.motimahall.in

www.kulinarischebotschaft.de

