

05. | 06.10.2024
von 11 – 19 Uhr | Campus Westend

Jetzt Tickets
sichern:
www.kulinart-messe.de



kulinart
Die Messe für Genuss und Stil

Das Gute liegt so nah

Zahlreiche Anbietende aus der Region sorgen auf der 20. kulinart für besondere Genussmomente

Wenn sich am 5. und 6. Oktober auf dem Campus Westend die Türen für die 20. Auflage der Genusssmesse kulinart öffnen, finden sich unter den mehr als 80 Ausstellenden, die zum Verkosten und Shoppen ihrer kreativen Produkte einladen, auch zahlreiche Vertreterinnen und Vertreter aus Frankfurt und der näheren Umgebung.

Verrücktes zum Würzen

Fernsehkoch Mirko Reeh bringt „verrückte Gewürze aus aller Welt mit“, darunter „außergewöhnliches Salz und Pfeffer“ sowie eine Linie aus 16 verschiedenen Chili-Sorten. Ein Großteil dieser Produkte, die unter dem Label „Gewürzguru“ firmieren, werden nach dem eigenen Rezept des gebürtigen Bad Hersfelders gemischt. Die Zutaten versucht er im Sinne der Nachhaltigkeit in der Region zu besorgen. „Bei Wüsten-salz wird das schwierig“, sagt der Experte schmunzelnd.

Vor Ort können die Besuchenden Dips versuchen, die mit den Gewürzen angerührt werden, und vieles darüber erfahren, was den Speisen Geschmack und Aroma verleiht. Mit etwas Glück haben Sie vor Ort die Chance, einen Gutschein für einen Kochkurs zu gewinnen und die Kunst des Kochens hautnah im Kochstudio von Mirko Reeh in Frankfurt am Main zu erleben.

Gesundes auf die Schnelle

Soulsa aus Eschborn bietet mit seinen Feinschmeckersets die Möglichkeit, auf gesunde Mahlzeiten nicht verzichten zu müssen, selbst wenn es mal schnell gehen muss. Die Idee zu ihrem Start-up kam Gründerin Jennifer Aßmann auf einem Trip durch Italien. „Auf der Suche nach einer leicht zuzubereitenden Alternative zum Essengehen stieß sie auf getrocknetes Gemüse, das sich durch die Zugabe von Wasser in fünf Minuten zu einer leckeren Pastasauce oder in ein Salatdressing verwandeln lässt.“

Heute arbeiten Aßmann und ihr Bruder mit einem Familienunternehmen aus der Nähe von Neapel zusammen. Verwendet wird für die vier verschiedenen Mischungen naturbelassenes Gemüse, das jeweils Saison hat, ohne Pestizide angebaut wird und durch die schonende Verarbeitung nichts an Vitaminen oder Nährstoffen verliert. Die passenden Spaghetti gibt es ebenfalls im Sortiment, mit rauer Oberfläche, weshalb es leichter sei, sie „al dente“ zuzubereiten.

Vieles dreht sich um den Apfel

Martin Schitto präsentiert auf der Genusssmesse das Frankfurter Nationalgetränk in sechs verschiedenen Sorten: Pur und Natur, gespritzt und als Speierling, als Cidre und Rosé. Auch eine alkoholfreie Variante mit 70 Prozent Fruchtanteil lässt sich testen oder ein in Oberursel gekelterter Apfel-Schaumwein.

Die Früchte stammen von den Streuobstwiesen im Kahlgrund. Die Produkte, die aus ihnen entstehen, stellt der kreative Künstler in verschiedenen Paketen zusammen, die passende Namen wie „Frankfurter Kranz“ oder „Damenhandtasche“ tragen.

Um Äpfel geht es auch beim Startup Fährrenhof aus Hanau. Hier entsteht aus den Früchten das Eisdestillat „Apfeltau“ mit einem Alkoholgehalt von 21 Prozent. „Wir haben das Verfahren dafür nicht erfunden“, betont Christian Holzschuh, einer der beiden Gründer. Eisbier etwa entstehe auf ähnliche Weise. Aber vorher habe noch niemand die Methode auf Äpfel angewandt.

Die Äpfel werden eingefroren und später wieder aufgetaut. Die damit entstehende Essenz enthalte sämtliche Aromen und schmecke sehr fruchtig und intensiv.

„Man trinkt das nicht im typisch gerippten Apfelweinglas“, betont Holzschuh. Stattdessen als Shot oder als Bestandteil eines Cocktails oder Aperitifs. Einen Apfeltau Spritz bringen die Gründer bereits fer-



Fernsehkoch Mirko Reeh präsentiert außergewöhnliche Gewürze auf der kulinart Frankfurt.

tig mit, doch auch ein Tau Tonic lässt sich schnell zaubern. Den Apfeltau gibt es in vier verschiedenen Variationen: mild, lieblich, sauer und Fusion.

Eis aus dem Backofen

Um Schokolade dreht sich alles bei Mari-mono. Die kleine Manufaktur bezieht ihre edlen Bohnen aus verschiedenen Ländern Zentralamerikas. Zum Naschen bei der kulinart Frankfurt wird es nicht nur die Schokoladensorten und das Eis geben, das Mari-mono in sechs Variationen zum Verzehr vor Ort offeriert. Die Besuchenden werden auch noch mit einer dritten Süßigkeit verführt: gebackenem Eis im Brioche-Brötchen. Ein Sternekoch hat diese Innovation entwickelt, nun schafft sie den Sprung von einer Eismesse in Spanien an den Main.

Auf der kulinart gibt es noch viel mehr zu entdecken und genießen. Am besten selbst vorbeikommen und den 20. Geburtstag dieser besonderen Ausstellung mitfeiern!

Tickets zu gewinnen!

Wenn Sie neugierig geworden sind und sich von den einzigartigen Genusserlebnissen auf der kulinart Frankfurt begeistern lassen möchten, haben Sie die Chance, zwei Eintrittskarten zu gewinnen.

Wir verlosen insgesamt **5 x 2 Karten!** Füllen Sie bis zum 19.9. einfach das Gewinnspielformular auf www.kulinart-messe.de/gewinnspiel aus und geben Sie das Stichwort „Regionales“ an.

Messeinfos:

05. | 06. Oktober 2024
von 11 – 19 Uhr

Eintritt:

Ticket Vorverkauf
Standart: 10€ | Ermäßigt: 6€
Ticket Tageskasse
Standart: 13€ | Ermäßigt: 9€

Tickets unter

tickets.kulinart-messe.de

Veranstaltungsort:

Casinogebäude auf dem Campus Westend
Goethe Universität
Nina-Rubinstein-Weg 1
60323 Frankfurt am Main

kulinart – Die Messe für Genuss und Stil
Anzeigen-Sonderveröffentlichung der RheinMainMedia | Content: Katja Sturm | Design: Take Graphics – Tanja Schmitz
im Auftrag der Frankfurter Messe & Event GmbH

kulinart-messe.de



Entdecken Sie Frankfurts Nationalgetränk in sechs Variationen.



Innovative Feinschmecker-Sets für schnelle und gesunde Mahlzeiten.