



Kulinarische Köstlichkeiten und vieles mehr bieten die Emmendinger Aussteller bei der Plaza Culinaria in Freiburg.

FOTO: GEORG VOSS

Reisefieber und Gemütlichkeit

Der Genussmarkt Emmendingen präsentiert sich auf 600 Quadratmetern auf der Plaza Culinaria im Freiburger Messezentrum

Von Georg Voß

EMMENDINGEN. Die Plaza Culinaria bei der Messe Freiburg bietet vom 8. bis 10. November allerlei kulinarische Köstlichkeiten und vieles mehr und gilt damit Deutschlands Genießermesse Nummer eins mit rund 42.000 Besuchern. Mittendrin auch diesmal der Genussmarkt Emmendingen, vertreten auf 600 Quadratmetern in Halle vier. „Wir haben ein gutes Niveau erreicht“, sagt Jenny Santo von der Messe Freiburg, Projektleiterin der Plaza.

Es ist bereits das achte Mal, dass sich Emmendingen auf der Plaza Culinaria mit nunmehr neun Ausstellern präsentiert. Die Präsentationsfläche ist für den Genussmarkt Emmendingen nochmal gut sichtbar um 200 auf 600 Quadratmetern gestiegen. Ein Zeichen dafür, dass er sehr gut angenommen wird und das Interesse an Emmendingens Köstlichkeiten und Angeboten beständig wächst. Für Oberbürgermeister Stefan Schlatterer ist der Genussmarkts Emmendingen angesichts der Ausweitung der Regionalmärkte (Beispiel Kaiserstuhlmarkt) spannend. „Für regionale Anbieter ist ein Marktplatz ge-

schaffen worden.“ Und Freiburg sei nicht so weit weg. „Es ist Werbung für die Stadt und den Einzelhandel.“

Der Reiseveranstalter Alizée Reisen bietet schon seit zwanzig Jahren Reisen auf die Inseln im Indischen Ozean an, etwa La Reunion, Seychellen, Madagaskar, Mauritius und Rodrigues oder Mayotte. „Wir arrangieren auch Kochkurse vor Ort oder Besuche in speziellen Restaurants“, sagt Birgit Schuhmacher. An ihrem Stand werden Filme zu sehen sein, „um Lust auf die Reise zu bekommen.“ Curiosa ist ein Geschäft für Wohnungseinrichtung in der Lammstraße. Entsprechend bietet Inhaberin Ursula Winterhalter auf dem Genussmarkt ein vielfältiges Sortiment an Wohndecken, Kuckucksuhren oder hochwertige Pfannen dänischen Fabrikats an. Zudem stellt der Fotokünstler Sebastian Wehrle aus Freiamt einige seiner Werke aus. Gartenbau Sauter ist für die Gestaltung des Genussmarktes zuständig, „um im grünen Rahmen die kulinarischen Angebote zu genießen“, so Birgit Sauter. Sie sind von Anfang an mit dabei und zeigen multimedial eigene Projekte. „Ohne Sauter gäbe es den Genussmarkt nicht.“ Mäuerchen werden die einzelnen Abteilungen unterteilen, bieten aber auch Sitzgelegenheit.

Auch das Mahlwerk ist von Anfang an mit dabei. Hier gibt es frisch geröstete Kaffee- und Espresso Spezialitäten. Dazu ein Kuchen, Pralinen und Schokoladen. Ebenso ist die Ok Eventgastronomie von Olaf Kunzweiler vertreten. An dem neuen Tana-Thai Bambusstand serviert der thailändische Koch Tana frische und vielseitige thailändische Spezialitäten an, die auch für Vegetarier geeignet sind.

Gute Küche, regional und exotisch

Nun wird auch auf dem Genussmarkt Emmendingen Bier ausgeschenkt und zwar aus einem historischen Bierwagen. Christoph Kinzinger und Reinhilde Pfeifer servieren in der Oldtimer Lounge Emmendingen selbstgebrautes Bier oder hochprozentigen Bierbrand. In enger Zusammenarbeit mit Alizée-Reisen präsentiert sich das Parkhotel Krone Maleck. So bietet Inhaber Heiko Bergner neben der badischen Küche eben auch kreolische Spezialitäten von der Insel Mauritius an. „Es ist eine ehrliche Küche. Alles ist selbst zubereitet und gefühlvoll und langsam gekocht“, sagt Heiko Bergner und verweist auf das genussvolle, bewusste und regionale Essen; Stichwort Slow

Flood. Bei Räucherlachs, Kürbisquiche, kreolischen Salat, Rahmkartoffel und Rinderbug sollte dies kein Problem sein. Zudem kredenzt Heiko Bergner kreolische Köstlichkeiten im Kochstudio der Halle vier am Freitag, 8. November um 18.30 Uhr. Das Vinocolo-Team um Ingo Hipp stellt sich und italienische Weine vor. Der Schwerpunkt liegt auf biologischen und veganen Weinen aus Apulien als auch auf Varianten des Nebbiolo, einer italienischen Rebsorte aus dem Piemont. „Zugleich stellen wir Weinreisen in das Piemont vor“, so Ingo Hipp. Last but not least verwöhnt auch die Vinoteca mit Küchenchef Vincenzo Gargiulo die Gäste mit selbstgemachten Tagolini, eine klassische Art von Pasta. Dazu werden schwarze oder weiße Trüffel serviert. „Dieses Jahr ist der Trüffel sehr mild“, macht Maria Laterza Appetit auf den Genussmarkt Emmendingen.

Der Gewerbeverein Emmendingen kommt in seiner Veranstaltungsreihe „Gewerbeverein on tour“ am Freitag ab 18 Uhr zu Besuch zu einem gemeinsamen Abend. „Das Herz der Plaza Culinaria sind unsere Aussteller“, sagt Jenny Santo. „Dass eine Stadt wie Emmendingen erschafft, eine Ausstellergemeinschaft zu bilden, spricht für die Stadt.“