Trend: Kulinarische Highlights aus der Region
27.11.2013

Wir Verbraucher setzen beim Thema Lebensmittel immer verstärkter auf Regionalität. Einfach wissen, woher meine Lebensmittel kommen, so die Devise. Und was es so alles für kulinarische Highlights gibt, dass zeigt noch bis zum 01. Dezember die Genussmesse FOOD & LIFE in den Münchner Messehallen. 234 Aussteller sind mit dabei - über 10 Prozent mehr, als noch 2012. Schlemmen, probieren, mit nach Hause nehmen - vom Käse bis zum Whisky.

Leadin
Wir Verbraucher setzen beim Thema Lebensmittel immer verstärkter auf Regionalität. Einfach wissen, woher meine Lebensmittel kommen, so die Devise. Und was es so alles für kulinarische Highlights gibt, dass zeigt noch bis zum 01. Dezember die Genussmesse FOOD & LIFE in den Münchner Messehallen. 234 Aussteller sind mit dabei - über 10 Prozent mehr, als noch 2012. Schlemmen, probieren, mit nach Hause nehmen - vom Käse bis zum Whisky. Unser Reporter Tim Kuchenbecker hat sich ein wenig umgeschaut.

Wobei tatsächlich das "Umschauen" das eine ist, das andere ist das "Probieren". Und das macht einfach Spaß. 10 Nationen sind vertreten und die bieten Gaumenfreuden auf höchstem Niveau. Aber es geht ja um Regionalität und deswegen bleiben wir ein wenig heimisch, denn auch hier gibt es Sachen, von denen habe ich vorher noch nichts gehört. Tomaten zum Beispiel. Günther Maierhofer - ehemaliger Versicherungsagent und passionierter Hobbykoch - züchtet mittlerweile beruflich alte Tomatensorten und macht daraus erstklassige Chutneys, Bruschetta-Aufstriche, Dipps und Saucen.
O-Ton
Wenn wir von Whisky sprechen, dann denken wir eher an Schottland, als an die Oberpfalz. Aber hier kommt einer her, der weltweit begeistert, versichert mir Matthias Hablawetz von der Steinwälder Hausbrennerei Schraml.
O-Ton
Und warum der so gut ist, verrät vielleicht, warum Regionalität so IN ist.
O-Ton
Tradition, Qualität und Regionalität ist dem Verbraucher wichtig. Die Familie von Theo Hartl macht seit über 100 Jahren Senf und Saucen. Seine Produkte sind ebenfalls ein Beweis, wie gut Regionales sein kann.
O-Ton
Warum dem Kunden Regionalität wichtig ist, wollten wir natürlich auch wissen. Die Genussmesse ein guter Ort, um einmal nachzufragen.
O-Ton
Breit aufgestellt präsentiert sich natürlich auch die Region rund um München - Claudia Gräber von der Agentur für Lebensmittel Produkte aus Bayern.
O-Ton
Man kann dem Lebensmittelhandwerk also einmal etwas genauer über die Schultern schauen oder besser: man bekommt Informationen aus erster Hand. Und dazu jede Menge zum Probieren. Eine Genussmesse, die schmeckt.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München