

GENUSS & ART – GENIESSEN IM SCHLOSS

Wenn sich Kunst und Genuss vereinen

MESSE: Katakomben im Schloss sind am 14. und 15. November Schauplatz der dritten Auflage von „Genuss & Art“

MANNHEIM. „Genuss & Art – Genießen im Schloss“: So lautet das Motto am Samstag, 14. November, und am Sonntag, 15. November, in den Katakomben des Mannheimer Schlosses. Regionale Produzenten und Händler präsentieren dort ihre Produkte. In diesem Jahr werden – neben Feinkost und Delikatessen – einige Aussteller mit Kunstobjekten und Lifestyle-Produkte das Angebot ergänzen. Insgesamt sind 28 Aussteller zu Gast. Die Besucher können gemeinsam probieren und genießen, sich informieren und Produkte auch direkt vor Ort kaufen.

Die Palette an Lebensmitteln ist breitgefächert. So gibt es traditionell hergestellte Backwaren der Bäckerei Liebenstein aus Neustadt an der Weinstraße. Schokolade und Pralinen sowie Kaffeegetränk und Aufstriche bieten die Chocolaterie Chocamie aus Heidelberg sowie der Kaffeeladen mit Schokoladenwerkstatt aus Mannheim und Masterbean Gartenkaffee aus Heidelberg an.

Die Genuss-Agentur aus Mannheim bringt unter anderem kandierte Früchte mit. Rund um den Honig dreht sich das Angebot der Imkerei Hape. Nudeln kommen aus der Manufaktur von Franz Maurer aus



Organisatorin Ute Hübner freut sich schon auf die Messe am Wochenende.

Bild: Rinderspacher

Bad Dürkheim. Frischer Fisch aus dem Hause Vogelmann und Wildspezialitäten aus dem Hause Grimm in Mannheim dürfen ebenso wenig fehlen wie Rohmilchkäse aus der Pfalz

von Käse-Affineur Hanns Stähle. Niederhörster Gourmet aus Neustadt an der Weinstraße stellt schmackhafte Fonds her. Feine Kost gibt es auch von Timrott aus Edenkoben. „Le

Buffet“ aus Mannheim ist Spezialist für Wein, Sekt und Whisky. Außerdem sind die Weingüter Peter Stolleis, Pfeffingen und Reichsrat von Buhl vor Ort. Ausgeschenkt werden auch

Bier aus der Privatbrauerei Gebrüder Mayer, Apfelsaft von Georg Schneider aus Edingen-Neckarhausen und Tee der Mannheimer Firma Teefach. Die Seifenmanufaktur Klar aus Heidelberg hat ihre Artikel dabei. Alle Produkte werden von den regionalen Herstellern präsentiert, die auch zum Gespräch über ihre traditionellen Techniken bereit sind.

Auch Künstler aus der Region sind zu Gast. So zum Beispiel Bernd Pfister aus Eschelbronn, der sich der Holzkunst verschrieben hat, und Irmgard Habelitz. Oder die Odin-GmbH aus Mannheim, die Designer-Artikel vom Korkenzieher über die Gewürzmühle bis zur ausklappbaren Kleiderstange herstellt. Gafga Interieur Design präsentiert Ideen als Raumausstatter für Mannheim und Umgebung. Handgefertigten Schmuck und Accessoires bietet Shandhya aus Mannheim an.

Und es stellen sich Vereine vor, die sich dem Genuss verschrieben haben, so das Netzwerk Genussradeln Pfalz, die Festmanagerin Judith Grönitz und das Slow Food Convivium Rhein-Neckar. *kur*

i Messe am 14. und 15. November, 11 bis 18 Uhr

Gut, sauber und fair erzeugt

KONZEPT: Slow Food als Idee des nachhaltigen Essens und Trinkens

MANNHEIM. Slow Food: Das ist das Konzept, das hinter der Messe „Genuss & Art“ steht. Dem hat sich auch Ute Hübner mit ihrer Genuss-Agentur verschrieben. Die Ausstellung präsentiert deshalb ein Repertoire an Lebensmitteln, „das gut, sauber und fair hergestellt wird“, wie die Veranstalterin betont.

Hinter Slow Food steht zugleich eine weltweite Vereinigung von Menschen, die bewusst genießen möchten und versuchen, als mündige Konsumenten nachhaltiges Wirtschaften und regionale Lebensmittel auf hohem Qualitätsniveau einzufordern und zu unterstützen. „Der Mensch ist, was er isst“, bringt es Hüb-



Reges Treiben herrschte bereits im vergangenen Jahr bei der Messe in den Katakomben.

Bild: Genussagentur

ner auf eine einfache Formel. Entsprechend sorgfältig wählt auch sie ihre Partner aus. „Ich reise viel durch die Pfalz und die Kurpfalz und besuche die Hersteller vor Ort, um mir ein

Bild von ihnen und ihren Produkten zu machen“, berichtet Hübner. „So kann ich viele gute Dinge entdecken.“ Und andere auf ihren Veranstaltungen daran teilhaben lassen. *kur*

Messe an zentralem Ort mit viel Charme

SERVICE: Ermäßigung mit der Morgencard

MANNHEIM. Die Messe „Genuss & Art“ findet in den Katakomben des Mannheimer Schlosses statt. Nach der Premiere im Jahr 2013 beim Mannheimer Kunstverein ist Organisatorin Ute Hübner 2014 ins Schloss umgezogen. Hübner freut sich über diesen zentralen Veranstaltungsort, der mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen ist.

Da es im Stiller Hof auf der Rückseite der Universität nur wenige Parkplätze gibt, empfiehlt die Veranstalterin das Parkhaus Universität Mensa, das über die Bismarkstraße angefahren werden kann. Dort gilt am Wochenende ein Tages-

höchstsatz von 2 Euro pro Parkticket.

Ute Hübner schätzt das Ambiente der Katakomben, weiß allerdings auch darum, dass die Räumlichkeiten nicht so großzügig sind. Deshalb bittet sie darum, Hunde nur in Ausnahmefällen mit auf die Messe zu nehmen.

Die Messe ist am Samstag und am Sonntag jeweils von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt beträgt 6 Euro, ermäßigt 5 Euro. Die Ermäßigung können auch Inhaber der Morgencard Premium in Anspruch nehmen. Kinder bis zum Alter von zwölf Jahren bezahlen keinen Eintritt. *kur*