

Ein paar Stunden, die nach mehr schmecken – 130 Genussstände warten um entdeckt zu werden!

Wann haben Sie zuletzt etwas gegessen und dabei wirklich nur gegessen? Nicht nebenbei aufs Handy geschaut, nicht schon an den nächsten Termin gedacht, nicht zwischen zwei Erledigungen schnell etwas hinuntergeschlungen. Sondern gekostet. Sich überraschen lassen. Vielleicht sogar die Augen kurz geschlossen, weil etwas einfach richtig gut war. Die GENUSS MESSE OBERWART möchte genau solche Momente zurückholen.

Wir leben in einer Zeit, in der vieles gleichzeitig auf uns einprasselt. Man spürt, dass die Stimmung rauer geworden ist. Umso wichtiger sind die Dinge, die uns nicht noch mehr abverlangen, sondern etwas zurückgeben. Ein gutes Essen kann so etwas sein.

Nicht, weil sich damit die Weltlage ändert. Sondern weil ein gedeckter Tisch für einen Moment die Welt ein bisschen kleiner macht. Plötzlich sitzen dort nur noch Menschen, die man mag. Da ist ein Teller, von dem man unbedingt probieren möchte. Ein Glas wird eingeschenkt. Jemand sagt: „Das musst du kosten." Man redet länger als geplant, bestellt vielleicht noch etwas und merkt irgendwann, dass man seit einer Stunde nicht aufs Handy geschaut hat. Genuss ist manchmal genau diese kleine Form von Luxus: ganz im Moment zu sein. Und dafür gibt es mit der GENUSS MESSE OBERWART einen ziemlich guten Ort.

Freude am Kosten!

Die GENUSS MESSE OBERWART ist wie ein Markt mit 130 Ständen, auf dem probiert, diskutiert, erklärt und wieder probiert und entdeckt wird. Die Fläche ist bewusst kompakt, das Angebot darauf umso dichter. Wer durch die Messe geht, trifft innerhalb weniger Schritte auf völlig unterschiedliche Geschmackswelten. Herzhaftes und Süßes, Flüssiges und Knuspriges, Bekanntes und Dinge, bei denen man vermutlich erst einmal nachfragen muss: Was genau ist das eigentlich? Aber genau das macht Spaß.

Da warten Käse und Brot, Öle, Essige und Gewürze. Es gibt Wein zu entdecken, ebenso Bier, Gin und Liköre. Süße Verführer kommen in Form von Schokolade und Marmeladen daher.

Fermentierte Produkte zeigen, was Zeit mit Geschmack anstellen kann. Trüffel und Chili bringen intensive Aromen ins Spiel, kleine Manufakturen und Produzentinnen und Produzenten präsentieren Spezialitäten, in denen oft erstaunlich viel Handarbeit steckt. Und plötzlich wird aus „Ich schau mich nur kurz um“ ein längerer Aufenthalt.

Denn kaum hat man etwas gefunden, das einem schmeckt, wartet ein paar Meter weiter schon die nächste Versuchung. Vielleicht etwas, das man kennt, aber noch nie in dieser Qualität probiert hat. Vielleicht eine Kombination, auf die man selbst nicht gekommen wäre. Oder ein Produkt, dessen Name zunächst mehr Fragen aufwirft – bis man kostet. Die GENUSS MESSE OBERWART darf und will ausdrücklich neugierig machen.

Essen hat Absender

Besonders spannend wird es dort, wo man nicht nur erfährt, wie etwas schmeckt, sondern auch warum.

Die Ausstellerinnen und Aussteller kennen ihre Produkte vom ersten Arbeitsschritt bis zum fertigen Glas, Laib oder zur Flasche. Sie können erzählen, woher die Zutaten stammen, weshalb sie sich für eine bestimmte Verarbeitung entschieden haben und warum manche Dinge eben Zeit brauchen. Das verändert auch den Blick auf Lebensmittel.

Ein Stück Käse ist plötzlich nicht einfach nur Käse. Ein Öl nicht bloß Öl. Hinter einem Brot können Getreidesorte, Teigführung und viel Erfahrung stecken. Bei Wein entscheidet weit mehr als die Rebsorte über das Ergebnis im Glas. Und selbst Pfeffer kann überraschend komplex werden, sobald man aufhört, ihn nur aus der Mühle über das Essen zu drehen. Man darf fragen, fachsimpeln und sich erklären lassen, was man gerade probiert. Vielleicht ist das sogar einer der größten Unterschiede zum schnellen Einkauf im Alltag: Hier steht einem der Mensch hinter dem Produkt direkt gegenüber.

Pflanzlich ist längst mitten im Genuss angekommen

Auch die Teller selbst verändern sich. Genuss ist nicht mehr automatisch mit Fleisch, Käse oder klassischen Spezialitäten verbunden. Immer mehr Menschen essen vegetarisch oder vegan – manche konsequent, andere öfter als früher, wiederum andere wollen einfach wissen, was pflanzliche Küche heute kann. Diesem Wandel trägt die GENUSS BURGENLAND Rechnung. Der vegetarische und vegane Bereich wird weiter ausgebaut und erweitert die klassische Produktvielfalt um neue Ideen.

Die GENUSS MESSE OBERWART will ein Treffpunkt für Menschen sein, die gutes Essen schätzen – unabhängig davon, ob auf ihrem Teller Fleisch, Käse, Gemüse oder ausschließlich Pflanzliches landet. Entscheidend sind Geschmack, Qualität und die Freude daran, Lebensmittel bewusst wahrzunehmen. Vielleicht erlebt dabei jemand seine persönliche Überraschung des Tages ausgerechnet an einem Stand, an dem er normalerweise vorbeigegangen wäre. Genau dafür ist die GENUSS MESSE OBERWART schließlich da: um nicht immer nur das zu essen, was man ohnehin schon kennt.

Zuschauen, wenn aus guten Zutaten gutes Essen wird

Dass Lebensmittel erst durch die richtige Idee ihr ganzes Potenzial zeigen können, wird auch beim Schaukochen mit Küchenmeister Georg Gossi sichtbar. Wenn vor Publikum gekocht wird, hat das einen besonderen Reiz. Man sieht, wie Zutaten vorbereitet werden, wann etwas in die Pfanne kommt, wie abgeschmeckt und kombiniert wird. Und man bekommt ganz nebenbei Anregungen, die sich vielleicht später in der eigenen Küche wiederfinden. Dabei muss gutes Kochen keineswegs kompliziert sein. Manchmal entscheidet die Qualität einer einzigen Zutat. Manchmal die Temperatur. Ein anderes Mal eine Kombination, die zunächst ungewöhnlich klingt und dann erstaunlich gut funktioniert. Das Schaukochen macht aus der Theorie etwas unmittelbar Erlebbares: Es duftet, brutzelt und entsteht direkt vor den Augen der Besucherinnen und Besucher. Und vermutlich bekommt man dabei Hunger. Nun, das lässt sich auf der GENUSS MESSE OBERWART glücklicherweise recht unkompliziert lösen.

Vielleicht sollten wir uns öfter etwas gönnen, das keine Eile hat

Es gibt Tage, an denen Essen hauptsächlich funktionieren muss. Schnell frühstücken, Mittagspause, Abendessen, fertig. Das gehört zum Leben. Aber es sollte nicht jeder Tag so sein.

Genuss bedeutet, sich Zeit zu nehmen. Für einen Geschmack, für ein Gespräch – und füreinander. Gemeinsam an einem Tisch zu sitzen, ist eine der ältesten Formen menschlicher Gemeinschaft. Dort wird erzählt, diskutiert, gelacht, manchmal gestritten und meistens wieder weitergegessen.

Vielleicht achten wir im Alltag tatsächlich zu wenig darauf. Aufeinander, aber auch auf uns selbst. Die GENUSS MESSE OBERWART kann dafür ein schöner Anlass sein. Das Leben besteht schließlich nicht nur aus dem, was bewältigt werden muss. Manchmal besteht es aus einem richtig guten Stück Brot. Aus einem überraschenden Geschmack. Aus einem Glas, das man gemeinsam hebt. Aus Menschen, die gerne nebeneinandersitzen. Und aus der wunderbaren Erkenntnis, dass man gerade nirgendwo anders sein möchte. **www.genuss-burgenland.at**

Rückfragen an:
Burgenland Messe, Markus Tuider, 03352 33022, markus.tuider@burgenland-messe.at