

### Willkommen zum Abenteuer Genuss – auf der kulinart in Stuttgart!

*Vom 22. bis 23. Oktober 2022 findet die erste Herbstausgabe der kulinart Genussmesse seit 2019 statt. Rund 60 Aussteller präsentieren Delikatessen und Design im schönen Ambiente der Phoenixhalle im Römerkastell.*

### Erfolgskonzept seit 2004

Seit 2004 findet die kulinart bereits in Stuttgart statt. Diese Beständigkeit ist vor allem den treuen Besuchern und Ausstellern zu verdanken, die sich hier ein- bis zweimal im Jahr zu Austausch und gemeinsamem Genuss treffen. Veranstalterin Conny Krenn erklärt den Erfolg ihrer Messe trotz Krisenzeiten so: „Jeder Mensch braucht Genuss in seinem Leben. Wir setzen uns dafür ein, dass der Genuss auch in schwierigen Zeiten einen hohen Stellenwert hat – und eine verlässliche Heimat auf der kulinart. Und wir wissen, dass wir hier auf das Stuttgarter Publikum zählen können!“

Für das Stuttgarter Stammpublikum ist die kulinart inzwischen so etwas wie ein Treffen mit alten Freunden. So ist dieses Mal Pim Ampikitpanich mit ihren bezaubernden thailändischen **Konkrua** Kochboxen wieder mit dabei, die mittlerweile auch schon bei der Vox-Sendung „Höhle der Löwen“ Investoren begeistern konnte. Auch die schwäbische **Trüffelmanufaktur**, das griechische Feinkostgeschäft **Pyrgos Garbelias**, die fermentierten Pfefferspezialitäten von **Feiner Pfeffer**, **Gabriellas Salatsauce** und natürlich die Dolci von **Manifatture Degu** aus der Toskana kann und will man sich von der kulinart gar nicht mehr wegdenken.

### Partner mit Tradition und Ideen

Wichtige Stützpfeiler der Messe für Genuss und Stil sind auch die Messepartner: **Meckatzer Löwenbräu** hält hier schon seit vielen Jahren die Tradition Allgäuer Braukultur hoch. **KupkaGarten** deckt mit seinen Gartenmöbeln, Grills und Einrichtungstrends einen guten Teil des Designparts der kulinart ab.

Michael Kupka gestaltet auch auf der Herbstmesse große Teile des ausgebauten Outdoorbereichs – ein Konzept, das sich bereits auf der Frühlingsmesse bestens bewährt hat. Durch die Erweiterung der Messehalle nach draußen werden Ein- und Ausgang entzerrt, es bilden sich keine Menschentrauben und man kann zwischendurch mal kurz an die frische Luft – auch das ein kleiner Genuss.

Im Außen- wie im Innenbereich wird auch wieder für das leibliche Wohl der Messebesucher gesorgt, unter anderem mit Kupkas Grillspezialitäten, Pasta mit Weltmeisterpesto von **La Fattoria** sowie italienischen Spezialitäten von Paolo Indutis **Oltre L'Infinito**.

### Experten für Genuss und Stil

Da Genuss eine sehr individuelle Angelegenheit ist, hat es sich die kulinart von jeher zur Aufgabe gemacht, ein besonders abwechslungsreiches Programm zu bieten. Was die meisten Aussteller eint, ist ihre Expertise:

**SardoVino** aus Ludwigsburg beispielsweise sind absolute Spezialisten in Sachen Wein und Events, nicht umsonst wurde die sympathische Firma 2022 für ihr Spezialsortiment Italien zum Weinhändler des Jahres gekürt. Die Brandy-Experten von **Artwerk** brennen im Rheingau nach Bio-Standards, und wollen die Art, wie Brandy hergestellt wird, neu denken. Nebenbei unterstützen Sie soziale Projekte in der Region – auch das ist ein Aspekt, der vielen kulinart Ausstellern wichtig ist. Yoshiko Ueno-Müller, Gründerin von **Ueno Gourmet** ist gar die erste weibliche, nicht in Japan lebende Person, die die schwierige Prüfung zum „Master of Sake Tasting“ bestanden hat und wurde für ihren Einsatz um die japanische Genusskultur bereits mehrfach ausgezeichnet. Im Übrigen ist nicht nur der Sake, sondern auch die Sojasauce von Ueno sehr zu empfehlen. Auf ein Kunsthandwerk ganz anderer Art verstehen sich Gunther Schäuble und Marc Junghans von **Schäuble & Söhne**: in ihrer traditionsreichen Firma fertigen sie mechanische Armbanduhren in einzigartiger individueller Ausführung sowie in streng

limitierten Kleinserien. Das Hotel Fritsch am Berg schließlich ist auf Wellness und Wellbeing spezialisiert. Das „MentalSpa-Resort“ der Familie Fritsch verspricht eine ganzheitlich erholsame Auszeit auf der österreichischen Seite des Bodensees.

Eine echte „Fachfrau“ mit viel Leidenschaft für ihre Produkte ist Christl Strauß von **Champagne** in Stuttgart-Feuerbach. Sie führt nur ausgewählte Champagner von Winzern der „Vignerons indépendants de Champagne“, die sie auch alle persönlich kennt. Ihre Champagnersorten sind nahezu exklusiv in Deutschland. Direkt nebenan kann man passenderweise die exquisiten Caviarspezialitäten von **caviar and more** verkosten. Kein Zufall, sondern geschicktes Standmanagement.

### **Immer im Fokus: Nachhaltigkeit und Regionalität**

Faires Wirtschaften, biologischer Anbau, Naturschutz und ein Schwerpunkt auf regionale Spezialitäten – all das gehört bereits seit der Gründung zum Konzept der kulinarart. Besonders deutlich machen dies Aussteller wie **Natur und Mohr**, die beispielsweise Apfel-Secco und OBSTGsälz von heimischen Streuobstwiesen auf die Messe bringen und auch naturnahe Nistkästen im Angebot haben. Eine Bienenpatenschaft kann man bei **BEE-life** erwerben. Aber auch mit Honigprodukten und Naturkosmetik des Böblinger Unternehmens kann man einen Beitrag zum Schutz von Bienen und Ökosystem leisten.

Die Welt ein bisschen geschmackvoller zu machen, ist die Mission von **LiLu Senf**. Ihr leckerer Senf wird auf der Schwäbischen Alb mit Liebe von Hand hergestellt. **Kesselherz** kommen – wie der Name schon andeutet – direkt aus Stuttgart und haben sich auf Exporte aus der Dominikanischen Republik spezialisiert. Aus einem sozialen Kaffeeprojekt wurde eine Geschäftsidee, die uns nun hochwertigen Rum und direct trade Kaffeespezialitäten von der Insel beschert. Ein weiterer Neuzugang für die Hausbar kommt von **Delicana**: organisch produzierter Cachaça Artesanal aus Brasilien mit garantiert ökologisch-dynamisch angebautem und schonend geerntetem Zuckerrohr. Nicht umsonst wurde der Zuckerrohrschnaps bereits mehrfach prämiert.

### **Neuentdeckungen und Überraschungen**

Eine besondere Freude auf der kulinarart ist es immer wieder, neue Firmen, Trends und Ideen zu entdecken. Zum Beispiel die „neue Drinkkultur“ von **Poura**. Gemäß der Philosophie „Ohne ist das neue Mit“ verzichtet die natürliche, mit Superfoods verfeinerte Ingweressenz auf Geschmackverstärker, Konservierungs- und Zusatzstoffe und verwendet extra wenig Zucker. Abgefüllt wird in einer Manufaktur am Bodensee. Die beiden regionalen Brauereien **SinghBräu** und **Weissacher Tälesbräu** bereichern das Bierangebot auf der kulinarart um bestes, trendiges Craft Beer. Zum ersten Mal dabei ist auch Matthias Kästner mit seiner portugiesischen Feinkost, die er im Stuttgarter Westen in seinem Laden **POIS** vertreibt. Und Anna Karle von **Plantastic Cakes** schließlich hat sich eingehend in das Backen ohne tierische Zutaten vertieft und sorgt nun mit ihren rein veganen Backboxen für frustfreies Kuchenbackvergnügen. Apropos backen: Macarons sollten mittlerweile ja bei Genießern von Süßem auf der ganzen Welt bekannt sein. Doch wie steht es mit Brigadeiros? Die brasilianischen Trüffelpralinen von **Tati's Confiserie** feiern auf der kulinarart 2022 ebenfalls Premiere.

Natürlich ist auf der kulinarart auch für traditionelle Süßigkeiten gesorgt. Vom Gourmetkonfekt von **Goufrais** über die Pralinen der **Maasz Schokoladenmanufaktur** bis zum Butterfudge von **Finefood Trade** bleibt kaum ein süßer Wunsch unerfüllt. Und es wäre nicht die kulinarart, wenn die Messe nicht auch in diesem Bereich mit einer Besonderheit aufwarten würde: Die **Wahre ART** präsentiert in Stuttgart eine Goldschokolade, die von einer Bodypainting-Performance begleitet wird. Man darf gespannt sein.

Die kulinarart 2022 spannt wieder einmal einen großen Bogen des Genusses – von Frankreich, Italien, Spanien und Portugal über Griechenland und England bis nach Brasilien und Japan. Nicht umsonst lautet das diesjährige Motto „Abenteuer Genuss“. Ein Abenteuer in sicherem Rahmen, auf das man sich gerne einlässt.

**Die [komplette Ausstellerliste](#) sowie weitere Informationen gibt es auf [www.kulinarart-messe.de](http://www.kulinarart-messe.de).**