

kulinart frühling 2023 | Presstext

Einfach erfrischend: Die kulinart frühling in Stuttgart

Am 25. und 26. März 2023 darf wieder geschlemmt und geshoppt werden: Die Frühjahrsausgabe der kulinart erwartet Messebesucherinnen und -besucher im Römerkastell Stuttgart-Bad Cannstatt mit Genuss und Stil – und mit ein paar Überraschungen.

Die kulinart frühling gilt Genießern seit vielen Jahren als inoffizieller Frühjahrsanfang und tatsächlich fällt das Messedatum dieses Jahr auch in dieselbe Woche wie der kalendarische Frühlingsbeginn. In 2023 hält die Messe einen besonders bunten Frühlingsstrauß für ihre Besucherinnen und Besucher bereit, denn neben kulinarischen Köstlichkeiten und frischen Designideen wird es dieses Jahr auch Koch- und Grillevents, Verkostungen und Kunstgenuss geben. Für Messeveranstalterin Conny Krenn ist diese Erweiterung nur konsequent: „Die kulinart ist wie ihr Publikum: Wir sind immer offen für neue Ideen und Produkte, für Austausch und Inspiration!“.

Den Rahmen des neuen Messebereichs gestaltet die Kooperation „**Würzpott & Friends**“, der auch der langjährige kulinart-Partner Michael Kupka (**KupkaGarten**) sowie Food-Stylist Tino Eggert angehören. Eggert wird mit seinem Unternehmen **Fresh Food Customs** hier die Gäste mit seinen kulinarischen Kreationen verzaubern und die Kunst der feinen Häppchen zelebrieren. In der neuen „Start-up Lounge“ präsentieren sich aufstrebende Unternehmen der Kulinarikbranche.

Auch die Kunst des Bierbrauens bekommt auf der diesjährigen kulinart frühling einen eigenen Bereich: In der „Bierlounge“ treffen sich Freunde regionaler Bierkultur, regionale Mikrobrauereien und Newcomer der Bierbranche, darunter der **Cannstatter Keller**, die **Brauerei Rossknecht**, **Hey Joe** und **SinghBräu**. Gesponsort wird die Kooperation von der Stadtkultur Stuttgart.

Apropos Stuttgart: Gleich zwei neue Läden aus der Hauptstadt stellen sich auf der kulinart frühling vor. Die Trüffel-Boutique **Bottega del Tartufo** aus der Calwer Passage bezieht seine hochwertigen Öle, Butter und Pesto exklusiv aus einer familiengeführten traditionsreichen Manufaktur aus Umbrien. Und das neue Konzeptrestaurant **Sardine Stuttgart** feiert auf der Messe sozusagen sein Pre-Opening. Kurze Zeit später eröffnet die Weinbar mit Feinkostangebot dann offiziell in der Esslinger Straße – und serviert Sardinien in kunstvoll designten Dosen mit frischem Brot und einem Sommersalat. Einen Vorgeschmack sowie die hübschen Sardinendosen gibt es auf der kulinart.

Craftbiere sind selbstverständlich nicht die einzigen Trendgetränke auf der Messe für Genuss und Stil: Der westfälische Limettenlikör von **Famous Steal** und die süditalienische Crema di Limone von **Da Elena** versprechen lecker-leichte Erfrischung, der **Lav'a Belle** Lavendellikör versteht sich als „der Apéritif des Savoir-vivre“, ob mit oder ohne Alkohol. Klassiker wie Whisky, Gin und Edeldestillate dürfen bei der Familienbrennerei **scriptor** aus Karlsruhe verkostet und natürlich gekauft werden. Und das Team von **Satoshi** aus Ludwigsburg wurde für die Qualität seines Blutorangen-Gins sogar mit dem Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet! Für vitale Erfrischung ganz ohne Proteine sorgen dieses Jahr unter anderem die feinen Fruchtsäfte von **Streker**, die sogar einen „Einhorn-Trank“ im Sortiment haben und die Bio-Premium-Ingweressenz **Poura**, die einem ein angenehm frisches „Zing“ ins Gesicht zaubert – am besten selbst ausprobieren.

Ein weiterer erfreulicher Trend, der sich in der Genussbranche beobachten lässt, heißt „kooperieren statt konkurrieren“. So haben sich beispielsweise die kulinart Stammassteller der **Weinmanufaktur Untertürkheim** dieses Jahr mit der Mötzingener Confiserie **Tati** zusammengetan, um eine unwiderstehliche Kombination aus edlen Tropfen, brasilianischen Brigadeiros und Macarons zu servieren.

Naschkatzen und Snackliebhabern geht es ohnehin gut auf der kulinart frühling. Stammbesucher werden sich freuen, dass **Manifatture Degu** wieder mit dabei ist – bekannt und beliebt für ihre Cantuccini und Panforte. Und nicht nur das, die Italiener haben diesen Mal ein paar Freunde

mitgebracht und erweitern ihr Angebot um weitere Spezialitäten wie Cialde und Brigidini, Schokopralinés, Tiramisu und – besten italienischen Käse. Darüber hinaus hat man dieses Jahr unter anderem die Qual der Wahl zwischen der ecuadorianischen Grand Cru Gourmet-Schokolade von **abemon**, den edlen Macadamia-Kreationen von **Panthère Nue** mit nachhaltig gehandelten Nüssen aus Kenia und zart schmelzender französischer Schokolade, den veredelten spanischen Gourmet-Mandeln von **VinoTapa** und den aufregend gewürzten, gerösteten Nüssen von **Nuzz**. Oder man wandert einfach von Stand zu Stand und findet so seinen neuen Liebessnack.

Ein Besuch auf der kulinarart fröhling gleicht ohnehin einer kleinen Weltreise: Da ist die Feinkost aus dem Mittelmeerraum und vom Atlantik, dieses Jahr beispielsweise vertreten durch die gesunden griechischen Spezialitäten von **Zithi** und **Vistonida** (Olivenöl), die hochwertige italienische Feinkost von **Bossio** (Pistaziencreme!) und **Sapore Italia** sowie die nachhaltig angebauten und fair gehandelten Obst- und Gemüsesorten aus Portugal von **Pois** (Clementinen!). Aus Brasilien kommt der Spezialitätenkaffee von **Dona Sá** – in kleinen Familienbetrieben ausschließlich von Frauen produziert, im Direkthandel erworben und regional frisch geröstet. Das Restaurant des **Forró Haus e.V.** bringt das brasilianische Nationalgericht Feijoada und die georgische Spezialität Pkhali in veganen Varianten zur kulinarart fröhling. Der fermentierte **Feine Pfeffer** von Ariane Schaub kommt aus dem Dschungel von Sri Lanka und **vinovossum** bringt feine Weine aus Übersee mit auf die Messe. So spart man jede Menge Flugmeilen – auch das ein schöner Nachhaltigkeitseffekt der kulinarart fröhling.

Dass man auch in Deutschland sein Genusshandwerk versteht, zeigt unter anderem Alexander Singer mit seiner **Schinkenmanufaktur**, ein über Generationen inhabergeführtes Familienunternehmen, das traditionelle Handwerkskunst mit modernster Technik kombiniert. Qualität und Tradition werden auch bei **Iberico Fleisch** ganz groß geschrieben. Deren Schweinefleisch stammt ausschließlich vom reinrassigen spanischen Cerdo Ibérico aus Weidehaltung und Eichelmast.

Zu genießen gibt es dieses für viele Gourmets vermutlich beste Schweinefleisch der Welt sowohl in der Messehalle als auch im Außenbereich, der traditionell von **KupkaGarten** gestaltet wird. Wer wissen will, was dieses Jahr auf den Grill kommt und was das am besten für ein Grill sein sollte, findet seine Antworten hier. Und Ideen für den Gartenausbau gleich mit dazu – vom Wellnessgarten mit Outdoordusche über den Whirlpool mit Holzbefeuern bis hin zur Outdoor-Sauna.

Wie man sieht, ist bei der kulinarart fröhling wirklich für alle etwas Schönes dabei. Man darf sich also auch dieses Mal auf ein umfassendes, erfrischendes Genuss-Erlebnis freuen!

Alle Informationen zu den Ausstellern und ihren Angeboten gibt es auf www.kulinart-messe.de unter Ausstellerliste. Presseberichte und Pressefotos finden Sie unter dem Menüpunkt Presse.