

kulinart 2023 | PR-Text Frankfurt **ck projekte, 23.08.23**

Frankfurt genießt wieder: Die Genussmesse kulinart ist zurück!

Am 14. und 15. Oktober 2023 verwöhnt die Messe für Genuss und Stil ihre Besucher auf „Deutschlands schönstem Campus“ in Frankfurt.

Wenn das kein Grund zum Feiern ist: Drei lange Jahre musste die Frankfurter Genießergemeinschaft auf ihre Stamm-Messe verzichten. Jetzt ist die kulinart endlich wieder zurück. Mitte Oktober gibt es im denkmalgeschützten Casinogebäude am Campus Westend der Goethe-Universität Frankfurt wieder einiges zu entdecken, zu verkosten und mit nach Hause zu nehmen.

kulinart-Macherin Conny Krenn freut sich schon: „Hier in Frankfurt hat 2004 alles angefangen, jetzt starten wir voller Enthusiasmus wieder durch. Und es hat sich einiges getan auf dem hessischem Genussmarkt und darüber hinaus. Es wird also eine besonders vielfältige Messe mit vielen Neuheiten!“.

Internationale Feinkost aus Wiesbaden, Frankfurt und dem Umland

Was bei der kulinart immer wieder gelingt, ist die Verknüpfung von Regionalität und Internationalität: Zwar kommen die Aussteller überwiegend aus dem hessischen Umland, ihre Spezialitäten stammen jedoch aus aller Welt.

Das Familienunternehmen **Deligreece** aus Wiesbaden beispielsweise präsentiert authentisch griechische Produkte aus rein natürlichen Zutaten, darunter sonnenreifes Obst und Gemüse sowie Gerichte, deren Traditionen Jahrhunderte zurückreichen. Und natürlich auch das „beste Olivenöl der Welt“ – aus Kreta. Alles in echter Premium-Qualität.

Portugiesische Spezialitäten findet man bei **Feinkost Machado** aus Babenhausen. Auch bei ihrem Angebot wird besonderer Wert gelegt auf traditionelle und handwerkliche Herstellungsverfahren. Jedes Produkt wird mit Liebe und Hingabe im Ursprungsland hergestellt – von den Olivenölen und -pasten, über die delikate Lachs-Paté und den saftigen Sardinen in Zitrone bis hin zu den Vinho Verdes und Roses.

Valentina Bedoya verspricht mit ihrer Firma **Enamor** ein kulinarisches Erlebnis aus südamerikanischem „Food und Spirit“. Seit kurzem bereichert sie die Szene im Frankfurter Oeder Weg mit ihren Köstlichkeiten und auch auf der kulinart wird sie den Besuchern die „Magie des Südens“ nahebringen.

Ein „Nachbar“ aus dem Oeder Weg ist Goran Djukic. Mit seinem **Liebesdienste home** Conceptstore hat er mit zum kreativen, quirligen Ruf der Gegend im Frankfurter Nordend beigetragen. Bei ihm findet man neben coolen Möbeln, Accessoires und Einrichtungsideen auch internationale Delikatessen und sündige Sweets. In seinem Shop **Men Limited** gibt es Fashion und Lifestyle-Produkte für den Mann und alle, die Männer lieben. Ganz neu ist auch noch das PopUp **Sommerbude** dazugekommen. Djukics Credo: „Flexibilität ist alles! Man muss Kunden immer wieder mit neuen Konzepten überraschen.“

Neues aus Frankfurts Startup-Szene

Jedes erfolgreiche Unternehmen hat einmal irgendwo angefangen – ein paar davon auch auf der kulinart. **Roots Natural** zum Beispiel. Einst Startup auf der kulinart, heute renommierter Gewürzspezialist: Die Manufaktur bietet eine köstliche Vielfalt an Gewürzen u. a. aus Afrika, Asien, Europa und dem Orient. Bei jedem einzelnen Produkt ist ein nachhaltiger Umgang mit der Natur ebenso gewährleistet wie die faire Bezahlung für die harte Erntearbeit und Transparenz über die Qualität.

Von Königstein im Taunus aus hat das Team von **TOMAMI** seinen Erfolgsweg um die Welt der Kulinarik angetreten: Seit ihrem ersten Mal auf der kulinart 2018 sind die Hersteller der rein pflanzlichen Würzsaucen aus 100 % Tomaten so richtig durchgestartet und konnten sogar schon Sterneköche und Foodprofis für ihre „Umami“-Würze begeistern.

Soweit sind **Marimono** noch nicht. Die „Bean-to-Bar“ Schokoladenmanufaktur aus Frankfurt verwendet ausschließlich Edelkakaosorten unterschiedlichster Anbaugeländer und komplementäre hochwertige Rohstoffe. Dabei wird auf höchste Qualität von der Kakaobohne („bean“) bis zur Tafel („bar“) geachtet. Auf der kulinart dürfen ihre Kakaowelten entdeckt – und natürlich auch verkostet – werden.

Unter dem selbstbewussten Motto „Erdacht in Hessen. Gemacht für die Welt.“ geht das Jungunternehmen **Apfeltau** an den Start. Ihr neuartiger Apfelwein-Aperitif mit 21 % vol. wird auf ganz einzigartige Weise per Eisdestillation aufkonzentriert. Wir drücken dem regionalen Startup die Daumen für einen durchschlagenden Erfolg über die Landesgrenzen hinaus.

Regionale Inspiration für Küche, Garten und ein gutes Leben

Was wären die leckersten Spezialitäten ohne das angemessene Ambiente, um sie zu genießen? Zum Glück ist kulinart ja die Messe für Genuss *und* Stil. Für diesen zweiten Part zeichnet dieses Mal unter anderem **Mohr Interiors** aus Bad Vilbel verantwortlich: Michael Mohrs Einrichtungshaus hat alles, was zum Verschönern der eigenen vier Wände noch fehlt – vom maßgeschneiderten Esstisch über Deko und Accessoires bis hin zu Konzepten für die Wohnraumgestaltung. Auf der kulinart wird er exklusiv eine Weltneuheit vorstellen, über die er vorab jedoch noch nichts verraten will.

Peter Großjohann aus Neu-Isenburg ist nicht nur als **Küchen Großjohann** bekannt, sondern hat sich mit seiner Zweitmarke **Grate n' Plate** (zu deutsch „Rost und Teller“) nun auch spezialisiert auf Outdoor-Küchen, exzellente Grills und alles, was dazugehört. Auf der kulinart wird er den Besuchern im Außenbereich mit seinen Grillvorführungen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

Das Programm wird bis kurz vor der Messe noch erweitert, insgesamt werden rund 60 Aussteller erwartet. Man darf sich also auf jede Menge kulinarische Genüsse, auf Neuentdeckungen und auf das Wiedersehen mit beliebten Anbietern freuen. Aktuelle Infos gibt es unter www.kulinart-messe.de und auf www.instagram.com/kulinart_messe.

Mehr Infos unter www.kulinart-messe.de

kulinart 2023 – Messe für Genuss und Stil

14. und 15. Oktober 2023 in Frankfurt, Casinogebäude am Campus Westend der Goethe-Universität
Öffnungszeiten: Samstag 12-20 Uhr und Sonntag 11-19 Uhr / Eintritt für Besucher: 12,- €

Veranstalter und Pressekontakt
Conny Krenn Projekte
Mozartstraße 17
70180 Stuttgart
Tel. +49 / 173 / 6703647