Kochshows als Publikumsmagnet auf Frühlingsmesse

Ausstellung Regionale Produkte aufgetischt

Von unserem Mitarbeiter
Bernd Hey

Bad Sobernheim Im Messezelt hielt sich am Samstag der Ansturm in Grenzen: Tanja Wellstein begrüßte als Veranstalterin der Infotage Bauen, Wohnen, Renovieren. Für das Regionalbündnis Soonwald-Nahe hieß deren stellvertretende Vorsitzende Mechthild Wigger willkommen. Grußworte sprachen auch „So-Aktuell"-Vorsitzender Stefan Klußmeier, Bürgermeister Rolf Kehl und Stadtbürgermeister Michael Greiner sowie Bettina Dickes. Als Geschäftsführer der WiFöG und Stiftungsratsvorsitzender des Freilichtmuseums warb Rolf Kehl auch für den Besuch des gestrigen Pflanzen- und Backtags im Museum.

Die achte Frühlingsmesse ging aus einer Umweltveranstaltung 2003 in der unteren Großstraße hervor. Stargast war damals Jean Pütz. In der Folge wurde die Umwelt- und Verbrauchermesse alle zwei Jahre veranstaltet, wurden heimatliche Genüsse und Kleinkunst in einem großen Zirkuszelt auf dem Marktplatz präsentiert, bis die Frühlingsmesse hinaus auf den Johannisplatz wanderte, wo sie ab 2012 jährlich angeboten wird.

Im vergangenen Jahr war im Rahmenprogramm zu einer alternativen Gesundheitsmesse in den Kaisersaal eingeladen worden. Eine Neuauflage scheiterte am Zuspruch. Lediglich fünf Aussteller wollten mitmachen – zu wenig für den Kaisersaal. Daher wurden sie kurzfristig im Messezelt untergebracht und erhöhten die Ausstellerzahl auf 38 (wir informierten am Samstag). Ob dieser jährliche Modus beibehalten werde, müsse in der Nachlese offen erörtert werden, sagte am Samstag Dr. Rainer Lauf vom Regionalbündnis.

Zwei Kochshows am Samstag und eine am Sonntagnachmittag waren Publikumsmagneten im Messezelt: Gemeinsam mit Petra Nieding von der Wildkammer und Förster Frank Steines, beide aus Meddersheim, kochte Franz-Xaver Bürkle zum Auftakt unter dem Motto „Wild und Wein" und unterhielt mit flotten Sprüchen. Das hatte hohen Unterhaltungswert.

Unter dem Motto „Wild und Wein" kochte Franz-Xaver Bürkle (rechts) bei der Frühlingsmesse, garniert mit flotten Sprüchen. Foto: Bernd Hey

Alle Zutaten kamen von regionalen Anbietern und Erzeugern: „Wer weiter denkt, kauft näher besser ein – das regionale Selbstbewusstsein stärken", lautete das Credo. Das Wild kam aus der Wildkammer, über die dazugehörigen Waldpilze wusste Hobbykoch und Wildschwein-Liebhaber Frank Steines einiges zu berichten: „Sammeln ja, aber nur für den eigenen Verzehr." Grundsätzlich könne man alle Pilze essen, manche aber nur ein Mal, fügte er augenzwinkernd an. Am Nachmittag kochten Stadtbürgermeister Michael Greiner (SPD), Beigeordneter Ulrich Schug (Grüne) und CDU-Stadtratskandidat Bernd Krziscik. Durch die Bank machten alle eine gute Figur, glänzten mit handwerklichem Geschick und spontanen, überaus kreativen und leckeren Ideen. Ob Schweinefilet kross anbraten, beim Zwiebeln hacken, Möhren schälen oder beim Kartoffeln reiben – die Männer machten einen tollen Job und verblüfften mit Detailkenntnis, als wenn sie sonst tagsüber nichts anderes zu tun hätten.

In jedem Fall machte Zuschauen den Besuchern Spaß: Und weil Liebe bekanntlich durch den Magen geht, hatten am Schluss alle etwas von dem Kochspektakel.