

TEN

le
gefahren

Promille Alkohol
gaben der Polizei
en ein Golf-Fah-
in der Mannhei-
estgefahren. Ein
das Hindernis er-
zeitig anhalten
Hindernis gegen
anten erkannten
Fahrsers und nah-
t auf die Wache,
entnommen wur-
urde erst einmal
kw musste abge-
POL

ten

Uhr am Samstag-
kannte einen 26-
annheimer Qua-
nd schlugen den
ehrfach ins Ge-
endeten sie dem
bund sowie ein
fon aus der Ja-
ahndete nach den
. Der Geschädig-
ng ins Kranken-
POL

EIS

Ausgabe (ohne
en Prospekte fol-



So manches regionale Produkt, wie dieser französische Bergkäse, durfte von den Besuchern der „Genuss und Lebenslust“ gekostet werden.

FOTO: PROSSWITZ

Von „Keschde“ und Salami

In der Rheingoldhalle zeigen
45 Aussteller aus fünf Ländern,

nal aus Frankreich. So eine ganze Torte wiegt
immerhin rund 30 Kilogramm, erklärt der
Verkäufer. Aber er schneidet kleine Stücke

es kleine Pasteten mit Forellen-, Roquefort-
und Gänselebermousse. Ausgefallene Silber-
bestecke würden dieses Mahl noch verschö-

zweimal im Monat auf dem Speyerer Wo-
chenmarkt. Dass das ein Geschäft wird, wollte
zunächst niemand glauben aber es funktio-

Von „Keschde“ und Salami

In der Rheingoldhalle zeigen 45 Aussteller aus fünf Ländern, was sie unter Genuss verstehen. Das Angebot reicht von Schmuck, Flammkuchen über Wildsalami bis hin zu „Keschde“ als Pralinen.

VON BERNHARD HAAS

„Unter Genuss versteht jeder etwas Anderes“, erklärt Vira Turchyn. Sie hat die kleine Messe „Genuss und Lebenslust Rhein-Neckar“ in der Mannheimer Rheingoldhalle organisiert. 45 Aussteller aus fünf verschiedenen Ländern sind dem Ruf der Veranstalterin gefolgt und haben ihre Stände aufgeschlagen. Da gibt es neben echten Silberbestecken, Lederwaren, Schmuck, Wein, Flammkuchen, Gugelhupf, Nougattorte und allerlei anderen Naschereien viele regionale Köstlichkeiten.

„Das ist sehr schön hier. Wir suchen auch immer etwas aus der mediterranen Küche. Die Messe ist klein, aber fein“, finden Anna-Maria Christ und Jens Ritsert aus Weinheim. Gerade betrachten sie eine Nougattorte, origi-

nal aus Frankreich. So eine ganze Torte wiegt immerhin rund 30 Kilogramm, erklärt der Verkäufer. Aber er schneidet kleine Stücke davon ab. Aus Frankreich stammt auch ein Bergkäse, der in reiner Handarbeit hergestellt wird. Etwas weiter hinten wird Flammkuchen und Gugelhupf angeboten.

Aus Italien angereist ist ein Hersteller von Salami. Er bietet die edle Würst mit Barolo-Wein, Wildschwein, Trüffel oder Knoblauch an. Gleich gegenüber hat sich Sergio Muto platziert. Er war 2012 Weltmeister in der Herstellung von Pesto Genovese. „Das wird nach einem alten Hausrezept gemacht. Die Zutaten, die alle aus Ligurien stammen, werden in einem speziellen Holzmörser klein gemahlen“, verrät Muto.

Zum ersten Mal stellt Doris Nehren vom Dekoladen Käfertal aus. „Das ist für uns wichtig, damit wir neue Kunden erschließen. Nur so können wir uns bekanntmachen. Manche Mannheimer, sogar Käfertaler, kennen uns nicht“, berichtet die Geschäftsfrau. Neben mallorquinischem Balsamico und Olivenöl, das auf der Insel in rund 700 Metern über dem Meer angebaut wird, servieren sie Pestos und Chutneys. Aber auch Elsässer Gewürztraminer und Riesling werden gereicht. Dazu gibt

es kleine Pasteten mit Forellen-, Roquefort- und Gänselebermousse. Ausgefallene Silberbestecke würden dieses Mahl noch verschönern. Unter den Bestecken fällt ein fast perfekt erhaltenes Austernbesteck auf, hergestellt am Ende des 19. Jahrhunderts. „Schon damals wussten die Menschen, sich bei Tisch zu benehmen“, frotzelt die Verkäuferin.

Tee aus Minze, Datteln oder im Geschmack der Sahara bietet der Kasbah-Shop aus Ludwigshafen an. „Unsere Spezialität ist Arganöl aus Marokko“, so Faysal Laghrida, der gerade aus Marokko zurückgekehrt ist. Das Öl wird aus dem Arganbaum gewonnen. Dazu werden die Samen meist von Berbern eingesammelt, getrocknet und anschließend über einem Feuer geröstet.

Konditormeister Jochen Müller vom Team der Confiserie Michel aus Neustadt an der Weinstraße erzählt: „Als ich 2006 die ersten Keschde gemacht habe, waren es gerade mal 600 Stück. Heute machen wir rund 9000 im Jahr.“ Die feinen rund 50 Gramm wiegenden Pralinen sind in Marzipan eingeschlagen. Außen herum um eine Mandel-Haselnuss-Füllung kommt noch feine Valrhona-Schokolade. Das alles wird in reiner Handarbeit hergestellt. „Heute stehen wir mit unserem Wagen

zweimal im Monat auf dem Speyerer Wochenmarkt. Dass das ein Geschäft wird, wollte zunächst niemand glauben aber es funktioniert. Wir machen eben nur leicht verständliche Sachen aus der Region. Das findet seine Abnehmer.“ So auch die Pfälzer Sandsteine. Wer auf die gelben und roten Mandelnougatvierecke beißt, merkt sofort den zuckrigen Sandsteingeschmack. „Woibergschnecken“, „Elwetritsche“, „Pfälzer Eicheln“ und Original Pfälzer Mandelgebäck – „ideal zum Dunkel“, erklärt der Konditor – ergänzen das süße Programm. „Diese Produkte sind alle nicht ganz billig. Es ist aber alles reine Handarbeit“, sagt Veranstalterin Turchyn. Hannelore Richert von der Vogelstang ist von der kleinen, aber feinen Ausstellung überrascht. „Hier finden sich regionale Produkte neben internationalen Köstlichkeiten. Natürlich habe ich etwas gefunden. Wenn man vorher auch noch kosten kann, dann schmilzt man eben fast dahin“, stellt sie lachend fest.

Genuss-Markt heute

Der Genuss-Markt ist heute noch von 11 bis 18 Uhr in der Mannheimer Rheingoldhalle, Rheingoldstraße 215, geöffnet.

Mehr im Web:

Fotostrecke unter morgenweb.de/mannheim

Romantik mit scharfer Zunge

Die Twotones haben ein breites Repertoire – und das Ganze handwerklich hervorragend gemacht. Davon konnten sich die Besucher des Konzerts von Pianist Rainer Klundt und Sängerin Anna Krämer im Mannheimer Schatzkistl überzeugen.

Der große amerikanische Philosoph Al Bundy hat einmal gesagt: „Es ist nicht die Hose, die

wahn und Botox wusste. So ehrlich und einfach, dass es einen wundert, das nicht genau

letzte Staatskohle wegfeiern. Am heftigsten aber trifft es die Lehrer. Denen widmen