

Vom Sparschäler bis zur Rehsalami

SINSHEIM Mehr als 15 000 Besucher bei der Premiere der Rhein-Neckar-Schau

Von unserer Redakteurin
Tanja Ochs

Eine „Verbrauchermesse mit Wohlfühlatmosphäre“ soll die Rhein-Neckar-Schau sein, sagte Veranstalterin Regina Rieger. Am Freitag hat der Sinsheimer Oberbürgermeister Jörg Albrecht die erste Auflage der Ausstellung eröffnet, bis Sonntag seien mehr als 15 000 Besucher durch die Halle gebummelt, schätzte die Unternehmerin aus Rastatt. Nicht ganz belegt sei die 10 000 Quadratmeter große Messehalle, so Rieger. Das soll sich ändern: „Die Messe hat absolutes Entwicklungspotential.“ Die Rhein-Neckar-Schau soll einmal im Jahr stattfinden und weiterhin einen Mix aus Kulinarik, Garten, Bautrends, Sport und Gesundheit bieten.

Mehr als 170 Aussteller haben sich bei der Premiere drei Tage lang präsentiert. Das Angebot reichte vom Wildschweinschinken bis zum Staubsauger, vom Silberschmuck bis zum Mandelgebäck, vom Wein bis zum Kochtopf.

„Ohne die Haushaltsgeräte würde uns hier was fehlen“, meinte Regina Rieger. Sie hatte ein umfangreiches Rahmenprogramm inklusive Kochshows auf die Beine gestellt und gab selbst am Eröffnungstag nach eigener Aussage den Paradiesvogel: „Wir haben ein buntes Programm – auch Hüte“, betonte sie. Und trug zum Beweis ein blaues Feder-Schmuckstück auf dem Kopf.

Küche Höhepunkt der Messe war jedoch nicht der Kopfschmuck der Chefin, sondern der Besuch von Sternekoch Harald Wohlfahrt am Sonntagnachmittag: „Absolut klasse“, fand Rieger. Der Chef der Schwarzwaldstube machte den Abschluss in der Kocharena, einer eigens aufgebauten Küchenzeile, an der das Publikum einige Küchen-

meister erleben konnte. „Die Gäste lernen Tricks von den Profis und können probieren“, betonte Regina Rieger. Auf der Showbühne hingegen präsentierten sich Betriebe vom Fitnessstudio bis zum Friseur: „Die Messe lebt von der Unternehmerschaft der Region“, so Rieger.

Anregungen Und vom Publikum: „Ich brauche Anregungen für meinen Vorgarten“, sagte Besucherin Michaela Netzer. Die Sinsheimerin wollte eigentlich gleich zum Gartenbereich – und ist bei den Winterjacken stehen geblieben. „Man kommt zum Gucken – und kauft dann doch“, gestand sie. Schauen, probieren und kaufen, war auch die Devise von Franziska und Hans Binder. Das Ehepaar aus Aglasterhausen freute sich über das große regionale Angebot, hatte österreichischen Bergkäse und Sparschäler eingekauft.

„Die Leute sind positiv gestimmt“, beobachtete Cyriacus Schultze, Geschäftsführer beim Tiefenbacher Weingut Heitlinger. Er präsentierte gemeinsam mit Restaurantleiter Matthias Eckstein Weine aus ökologischem Anbau. „Wir sind Gastgeber aus Passion“, erklärte Schultze, deswegen wolle er hochwertigen Genuss einem breiten Publikum nahe bringen.

Genuss gab es dann auch nebenan bei süßen, französischen Köstlichkeiten, gegenüber wurde Rehsalami serviert. „Es ist ein zwangloses Einkaufen“, schätzte Hans-Guido Stürk die Atmosphäre. Der Bonner bot Gewürze, Tee und Backmischungen an. Und ließ die Kunden vom selbstgemachten Knäckebrot kosten. Die bummelten entspannt durch die Messehalle und freuten sich über die Abwechslung: Erst ein Stück Käse, dann die Gartenschere. „Es ist schön aufbereitet“, sagte Elvira Mackat aus Obrigheim.



Harald Wohlfahrt (r.) wird von der New York Times zu den zehn besten Köchen der Welt gezählt. Bei der ersten Rhein-Neckar-Schau kochte er live vor rund 300 Zuschauern, die probieren durften.



Jürgen Hanser vom Restaurant Weingut Heitlinger kochte mit regionalen und saisonalen Frischeprodukten. Dazu wurden die gutseigenen VDP Weine serviert.



Sinsheims OB Jörg Albrecht und Regina Rieger eröffnen die Messe.



Matthias Eckstein (links) und Cyriacus Schultze vom Weingut Heitlinger.

Fotos: Tanja Ochs