



BILDER PETER LAUTH

So viele Würste, aber nur ein Magen pro Person. An der Gourmet-Messe gibts auch Schweinsfuss und Mohnöl.

Kulinarischer Mehrwert

Die zwölfte Gourmesse ist am Freitag eröffnet worden. Noch bis zum Montagabend tummeln sich dort die Feinschmecker.

Zürich. – Sie stecken ihre Nasen in kleine Becher mit edlem Olivenöl, diskutieren über Glarner Bauernschüblig und südafrikanische Chilisaucen, degustieren kleine Toastbrotquadrate mit Auberginenpüree. Gestern wurde die zwölfte Gourmesse eröffnet; 13 000 Besucher werden während

des viertägigen Feinschmecker-Events im Zürcher Kongresshaus erwartet.

«Wir verstehen uns als Plattform gegen die Geiz-ist-geil-Mentalität», gibt Gourmesse-Direktor Stefan Schramm zu Protokoll. Bereits zum zehnten Mal hat er die Veranstaltung organisiert: «Gute Lebensmittel haben ihren Preis, sie bieten dafür auch mehr Genuss», ist er überzeugt.

Wie man geniessen sollte, zeigen die Degustationsworkshops von Food-Journalist Patrick Zbinden (DRS 3). Der geübte Sensoriker wird sich mit den Produkten

Honig, Salz und Schokolade auseinander setzen. Auch die Sonderschau mit Tessiner Spezialitäten ist einen Besuch wert.

Wer sich etwas mehr Zeit nimmt, kann bei den 162 Ausstellern tatsächlich die eine oder andere kulinarische Entdeckung machen: Es gibt den ersten geräuchten Stör aus Schweizer Zucht zu probieren oder ein köstliches Öl, das aus einheimischen Mohnsamen gepresst wird. (boe)

Kongresshaus Zürich ab 11 Uhr, Eintritt 20 Franken, www.gourmesse.ch.