

Kreativ die Region gestalten

Münsingen. **Die Nudel als Kulturgut, der Profikoch als Chef von VIP-Herdassistenten, Äblerlied, Lobrede auf kreative Biosphärenmenschen und innovative Produkte - das alles zusammen ist Messeauftakt zu schön& gut.**

Wie immer war am Samstag Auftakt im Tress-Kochstudio. In seiner Begrüßung ging Firmenchef Franz Tress auf die Bedeutung der Nudel "als Kulturgut" ein, das sich "von der Beilage auch bei uns zum Hauptgericht gemausert hat". "Ein Äbler- und ein Nudellied", komponiert und im roten Glitzeroutfit vorgetragen von "Roger" und natürlich eine Rede gehörten zum Eröffnungsakt. Die hielt Heinz Reinöhl vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Der lobte vor allem das Zusammenspiel von Landwirtschaft, Naturschutz und Tourismus im Biosphärengebiet. Natur und wirtschaftender Mensch stünden hier gleichermaßen im Mittelpunkt: "Kreative Menschen schaffen hier innovative Produkte". Reinöhl betonte auch, dass die Messe deutlich machen könne, dass der Verbraucher "mitentscheidet, wie die Region in Zukunft aussieht".

Und dann waren die Köche - Bürgermeister Mike Münzing, Franz Tress, Filmemacher Dominik Kuhn und Beate Müller-Gemmeke (MdB) an der Reihe - die unter Leitung von Simon Treß von der Ehestetter "Rose" schnippelten und wickelten, sotten und brieten, was das Zeug hielt.



Kochstudio zum Messe-Auftakt: Simon Treß (3.v.l.) zeigt wies die Profis machen. Mit am Herd sind (v. l.)Bürgermeister Mike Münzing, Moderatorin Iris Goldack, Firmenchef Franz Tress, Filmemacher Dominik Kuhn und Beate Müller-Gemmeke (MdB). Fotos: Ulrike Bühner-Zöfel

Am Samstag war der Zustrom noch etwas dünn, am Sonntag dafür drängten die Besucher aufs Messegelände. Was die 104 Händler und Produzenten, die meisten zum wiederholten Mal dabei boten - es schien zu gefallen. An machen Ständen kamen die Mitarbeiter kaum nach, probieren war erwünscht, kaufen natürlich ebenso. Die Besucher haben beides reichlich getan.

Und das diesmal auf zwei Ebenen. Unten war, wie die drei Jahre zuvor auch schon, Genuss Trumpf: Käse, Speck, Tees, Olivenöl, Marmeladen, Wein, Schnäpse, Senf, Backwaren, Suppen, Kaffee, Honigprodukte, Pralinen, das meiste aus der Region, einiges natürlich auch importiert, aus anderen Bundesländern, aus Übersee.

Aber auch alles, was das Haus schön macht, jetzt Licht in die dunkle Jahreszeit bringt, für Weihnachten trendy ist, konnte man shoppen: schicke Möbel, originelle Kerzen, Terracotta-und Glasgefäße, Kissen, Tischdecken oder aber auch einen drehbaren Ofen.

Oben, gleich nach dem Eingang war Genuss gepaart mit viel Information zu haben. Die SlowSchaf hatte zum ersten Mal eine eigene Halle mit Freigelände. Drinnen wurde gelesen, diskutiert, Filme gezeigt, mit den Kindern gestrickt. Wie viel verschiedene Sorten Käse sich aus Schaf- und Ziegenmilch herstellen

lassen - die Auswahl war groß. Ebenso an anderen Schafprodukten wie Fellen, Kosmetik, Fleisch, Wurst, Socken, Westen, Kleidern. Natürlich gab es auch eine Vielzahl an Lammgerichten.

Draußen waren vor allem die Schafe mit ihren Lämmern Anziehungspunkt für Familien. Auch die Hütevorführungen lockte immer eine ganze Menge Gäste an den Weidezaun. Die hatten ihren Spaß - vor allem, wenn die Schafe nicht so wollten wie Schäfer und Hund. War die kleine Herde schließlich im Pferch, gabs natürlich Applaus.

Info Die Messe schön& gut hat heute und morgen von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Das Ticket kostet 8 Euro.

ULRIKE BÜHRER-ZÖFEL