

Messe »schön & gut« - Natürlich macht glücklich

Von Ingeborg Kunze

MÜNSINGEN. Das Leben ist ein Genuss. Zu Tausenden nehmen Besucher bei der bis einschließlich Dienstag dauernden Messe »schön & gut« im Alten Lager Münsingen mit über hundert Ausstellern und dem Thema »SlowSchaf« diese Erkenntnis mit: Die Qualität regionaler Produkte macht glücklich. Das Unesco-Biosphärengebiet Schwäbische Alb äußert seinen Wert für Mensch, Natur und Umwelt in kreativer Vielfalt rund um Essen und Trinken, Wohnen und Lifestyle

Vielfalt statt Einfalt. Regionale Produkte sind reell, ehrlich, natürlich, gut. Das überzeugt und begeistert die Besucher von »schön & gut« zum vierten Mal in der denkmalgeschützten Bausubstanz des Alten Lagers Münsingen in der großen Auswahl von über hundert Anbietern auf der großzügig angelegten Messe. Sie bietet »alles, was das Leben schöner macht« und vermittelt sinnlich, wie kreativ regionale Produzenten und Gastronomen heute sind.

T & T: Für Ehrgeiz und Erfolg gibt es eine Formel: Tress. Schön, dass die auch noch in einem kleinen Albdorf verankert ist: Ehestetten ist der gemeinsame Nenner von Franz Tress, 60, dem Nudelhersteller und Hauptsponsor der Messe, und Simon Tress, 28, dem leidenschaftlich und lässig agierenden Koch der Spitzenklasse und »Genussbotschafter« der »SlowSchaf 2011«. Beide haben was begeisternd Mitreißendes, bleiben trotz aller Höhenflüge nett & normal.

Witzig, spritzig: Dem Entertainment-Talent Iris Goldack von GEA-Marketing gelang es schon beim Eröffnungs-Schaukochen am Samstag, Begabungen freizulegen. Tress hoch zwei, die Bundestagsabgeordnete Beate Müller-Gemmeke, Münsingens Bürgermeister Mike Münzing und der Regisseur und Filmemacher Dominik Kuhn glänzten als witzig-spritzige Mitmacher an Karotte, Pastinake, Kürbis, Pilzen, Lauch, Fenchel und der neuen italienischen Tress-Nudel, die 2012 auf den Markt kommt. In der Regie des Maître ging es vor gespanntem Publikum um die schachbrettgemusterte Roulade von der Bachforelle auf Kürbisdudeln mit geschmortem Orangen-Fenchel.

Markenartikel: Schwäbische Alb, undenkbar ohne Schafe. Sie sind der Markenartikel einer geschützten Naturlandschaft, die den Menschen gleichzeitig wirtschaftlich nützen soll. In Münsingen auf der »SlowSchaf« zu erfahren, der Messe in der Messe mit Lebend-Präsenz seltener Rassen: Die Geschichte, dass Schwaben aus dem Herzogtum Württemberg vor 225 Jahren mit einer Herde spanischer Merinoschafe zweitausend Kilometer weit bis auf die Alb gewandert sind, wo die Tiere als Landschaftspfleger und Lieferanten von Fleisch und Wolle Karriere gemacht haben.

Hundert Prozent Natur: Was den Schwarzwäldern ihre Exportartikel Schinken und Torte sind, das sind für die Schwäbische Alb Produkte rund ums Schaf. »albmerino« ist eine der jüngsten Kreationen des 1995 etablierten Erfolgs-Unternehmens »Flomax« der Gächingerin Veronika Kraiser in Kooperation mit der Münsinger Schäferei Bärbel und Gerhard Stotz. Die dynamische Textilspezialistin, die angefangen hatte mit einer Kinderartikel-Kollektion, lässt ihre Entwürfe für Top-Kleidung aus dem Naturprodukt

Schurwolle nach ihrem Computerprogramm auf Flachstrickmaschinen in der Region stricken. So lieben wir das: Hundert Prozent regional.

Echt Alb: Kooperation ist Zukunft. So präsentiert sich die neue Marke »Echt Alb« auf der Münsinger Messe im »Albwarenhaus«, in dem auch kleinere Produzenten ihren Platz haben, um gute Ideen zu verkaufen. Echt Alb ist aber auch Heinz Reinöhl, beim baden-württembergischen Ministerium für ländlichen Raum zuständig für Landschaftspflege. Der baden-württembergische Ministerpräsident Winfried Kretschmann, Schirmherr der Münsinger Messe, konnte nicht kommen. Für die grün-rote Landesregierung sprach der in Bissingen/Teck wohnende Reinöhl allen, die mit regionalen Produkten auf den boomenden Markt gehen, Mut und Erfolg zu. Die Messe-Macher Stephan Allgöwer und Andrea Burk (Reutlingen) freuen sich auf »15 000 Besucher« auf der »schön & gut«, die erstmals vier Tage dauert.

A bis Z: Alb-Linse bis Ziegenkäse, Alb-Büffel-Produkte von Fleisch, Wurst und Käse bis zu Taschen und Kleidungsstücken. Regionale Produzenten strotzen vor Kreativität wie das Gomadinger Baumkletter-Team, das 2011 wieder Bucheckernöl liefert, der Minikuchenbäcker Udo Kraft mit Manufaktur in Wankheim vor der Albkulisse, die kleine Owener Getreidemühle Ensinger mit »Mütschele«- und »Biosphärenweckle-Mehl«, der Albstädter Naturseifensieder Herbert Saling und die Gundershofer Seifensiederin Cindy Diesch, die aus Naturprodukten wie Schaf- und Ziegenmilch duftende Dinge machen. Alles Alb: Brot und Kuchen, Schokolade, Bier, Säfte, Destillate, Weine, Mineralwasser, Marmeladen, schöne Anzihsachen, Möbel aus rotkerniger Buche oder kunstvoll geflochten, Handarbeit in jungem Design. (GEA)