kulinart Stuttgart 2024 | PR-Text

kulinart 2024 – der Klassiker unter den Foodmessen ist zurück

Auch im Herbst 2024 bietet die kulinart Stuttgart wieder ein vielseitiges Programm für Genießer in der Phoenixhalle im Römerkastell. Vom 16. bis 17. November 2024 darf entdeckt, geschlemmt und eingekauft werden.

„Folgen Sie Ihrem guten Geschmack“, so lautet das Motto der diesjährigen kulinart Genussmesse in Stuttgart. Nun ist Geschmack bekanntlich Geschmackssache. Doch das Schöne an der kulinart ist ja, dass hier wirklich alle Besucherinnen und Besucher fündig werden. Zumindest alle, die Wert legen auf echtes Handwerk und beste Qualität, auf gutes Essen und Trinken, auf schönes Design und Neuigkeiten aus der Welt von Genuss und Stil.

Das sind Stuttgarts Lieblingsaussteller

Viele Aussteller der kulinart Stuttgart haben hier bereits ihr Stammpublikum. Zu ihnen gehören beispielsweise **caviar and more** mit ihrer köstlichen Caviarauswahl, **Ariane Schaub SPICES** mit ihren feinen Pfeffersorten, **Gabriellas Saucen Manufaktur** mit ihrer unnachahmlichen Salatsauce, der Pestoweltmeister **LA FATTORIA Stuttgart** sowie **Ferme Bauer**, die einem mit geräucherter Entenbrust, Lachsfilets, Foie Gras und Foie Carnard den Mund wässrig machen. Auch das **Weingut Johann P. Beyer** aus Rheinhessen hat sich mit seinen edlen Tropfen in Stuttgart schon eine große Fangemeinschaft aufgebaut.

Die Naschkatzen freuen sich traditionell auf die Dolce von **DEGU Manifatture del Gusto** aus Florenz sowie den Schoko Gugelhupf von **Goufrais** und genießen dazu einen starken schwarzen „Tonino Lamborghini“ des Haus-und-Hof-Baristas **Coffee Connection**.

„Future Food“ – so schmeckt die Zukunft

Nicht, dass Stuttgart immer nur nach demselben verlangt – im Gegenteil! Die kulinart Stuttgart ist bekannt für ihre Vielfalt und für das Entdecken angesagter Trends und Neuheiten. **Matcha Rina** ist dieses Jahr eine davon. Die Münchner Bar widmet sich ganz dem gesunden japanischen Grüntee und serviert auf der kulinart Matcha Spezialitäten sowie ihren „Premium Blend“ für zu Hause.

Eine neue Drinkkultur zu schaffen, das ist die Mission von **Poura**. Ihre vitalisierende Ingwer Premium Essenz ist verfeinert mit Zitrone, Maca, Acerola, Curcuma, Goji-Beere und lässt sich wunderbar mit Soda trinken oder zum Mixen erfrischender Cocktails verwenden. Ganz ohne Geschmackverstärker, Konservierungs- und Zusatzstoffe und mit reduziertem Zuckeranteil.

Und wie wird in Zukunft Obst und Gemüse geschnippelt? Wenn es nach der Schreinerei Mohr aus Frankfurt geht – auf ihrem **HARDBOARD**. Das neuartige Schneidebrett aus „Paperstone“ ist recycelt, schmutzabweisend und hitzebeständig bis zu 180 Grad.

Ein besonderes Highlight ist dieses Jahr der Stand des **FoodBRYCKE Accelerators Stuttgart**. Die FoodBRYCKE ist ein Gemeinschaftsprojekt der Uni Hohenheim, der Wirtschaftsförderung Stuttgart und der Crowdfunds Food Entrepreneur & Startup Association. Hier präsentieren junge Food-Startups ihre Produktinnovationen, u. a. „Fungal-Food“ auf Pilzbasis, florale Delikatessen, fermentiertes Super-Food und sündhaft leckere Snack-Kuchen.

Stuttgart liebt's exotisch!

Entgegen allen Vorurteilen, die man den Schwaben vielleicht nachsagt, ist der Stuttgarter kulinarische Besucher sehr weltoffen und neugierig auf exotische Genüsse. Diese werden 2024 vor allem von drei Ausstellern auf die Messe gebracht:

Casa Africa sorgt mit spannenden Eigenkreationen aus der afrikanischen Küche fürs leibliche Wohl der Messebesucher. Wer hier auf den Geschmack kommt, kann bei Inhaberin Ana Maria Goncalves sowohl Kochkurse als auch Catering für Veranstaltungen buchen. Wer lieber selber kocht, kann sich bei **La Cuata** authentisch mexikanische Kochkits aus eigener Herstellung nach Hause mitnehmen. Hier ist alles drin, um Mexiko in die heimische Küche zu zaubern. Nur etwas weiter östlich von Mexiko befindet sich der Ursprung von **Dominicoeur**. Mit ihren exotischen karibischen Likören wollen Dawn Antonella und Elvis Christian St. Jean Urlaubsgefühle aus der Flasche erlebbar machen. Neben Maracuja und Mango haben die beiden sogar einen Erdnussbutter-Likör im Angebot! Verkosten kann man ihn exklusiv auf der kulinarischen Stuttgart.

Internationale Feinkost entdecken und authentisch genießen

Welche kulinarischen Schätze haben eigentlich England, Belgien oder die Niederlande aktuell zu bieten? Dorit Wilhelm weiß es. Auf ihrem Stand von **Fine Food Trade** präsentiert sie außergewöhnliche Spezialitäten, die selbst Kenner noch nicht probiert haben.

Aus Spanien, genauer gesagt aus der Küstenregion Bahía de Cádiz, stammen die feinen Salze von **Salzgarten Eppstein**. Verfeinert werden sie im Taunus. Aus diesem Zusammentreffen entsteht eine exquisite Produktpalette ausgewählter Gourmetsalze. Für alle, die Spaß am kreativen Kochen haben und gerne etwas Neues ausprobieren. Auch bei **Almgold** treffen sich zwei Länder im Genuss: Spezialitäten wie der „Weltmeister-Bergkäse“ stammen von unseren österreichischen Nachbarn aus dem Vorarlberg, angeboten werden sie vom Familienunternehmen Moosbrugger aus Hessen, Ex-Österreicher.

Griechische Delikatessen gibt es am Stand von **Zithi**, bekannt vor allem durch ihr mehrfach prämiertes Olivenöl direkt von der Familienplantage. Paolo Induti und Daniela Zappala sind so etwas wie die kulinarischen Genussbotschafter aus Italien: In ihrem Familienbetrieb **Oltre L'Infinito** (zu deutsch „Jenseits der Unendlichkeit“) finden sich handverlesene Qualitäts-Produkte von authentischen Manufakturen, darunter die revolutionär leckeren Kartoffelchips „Patatas Nana“. Ihre köstlich belegten und gegrillten Panini sind bei kulinarischen Besuchern besonders beliebt.

Stuttgarter Geschäfte und Geheimtipps auf der kulinarischen

Während manche Aussteller kilometerweite Strecken für die Besucher der kulinarischen Stuttgart auf sich nehmen, freuen sich andere auf ein Heimspiel. Beispielsweise das Café und Delikatessengeschäft **Moustache**. Die beiden Kleinode Café und Tata Moustache aus dem Stuttgarter Heusteigviertel verwöhnen Besucher mit duftenden Croissants, sündigen Törtchen und jeder Menge Savoir Vivre. Aus dem benachbarten Bohnenviertel kommt die **Sardine Stuttgart** zur Messe – Weinbar & Feinkost, inspiriert von den kleinen Bars in Portugal. Insider Tipp: Die hübsch gestalteten Sardinendosen eignen sich wunderbar als kulinarisches Mitbringsel!

Auf der Sillenbacher Einkaufsmeile findet sich **Bola's Winelounge**. Die gebürtige Brasilianerin und ausgebildete Sommelière Bola teilt ihre ausgeprägte Leidenschaft für Wein gerne mit allen Weinfreunden auf der kulinarischen Stuttgart. Auch Liliane Leopoldino stammt aus Brasilien, jedoch schlägt ihr Herz für feine Schokolade. In ihrer Manufaktur **Prailinen** stellt sie preisgekrönte

Schokoladentafeln, Trüffel, Granola und Aufstriche her – erhältlich online, in ausgewählten Shops in Stuttgart und Esslingen sowie auf der *kulinart*. Auch Pralinenkurse kann man bei ihr buchen.

Wer in seiner Küche gerne mit besonderem Werkzeug hantiert, sollte dem Stand der **Damasterei** Messermanufaktur einen Besuch abstatten. Die Stuttgarter Messerschmiede fertigt ausschließlich hochwertige Einzelstücke aus Damaststahl – alles in Handarbeit. Der feuergeschweißte, mehrfach gefaltete Schichtstahl ist wegen seiner besonderen Eigenschaften und seiner einzigartigen Ästhetik etwas ganz Besonderes. Mit Messern kennt sich auch der Stuttgarter Krimibuchautor **Niko Mahle** aus. Sein Handwerk ist die Spannung, sein Tatort die Landeshauptstadt. Auf der *kulinart* stellt er seinen aktuellen Roman vor und signiert auch gerne.

Selbstverständlich ist darüber hinaus auch eine Vielzahl regionaler Anbieter mit ihren Produkten auf der Messe vertreten – vom **Griesbacher** Mineralwasser und den **Streker** Natursäften über den Essig und Balsamico des **Hofgut Loh** bis zu den farbenfrohen Gewürzmischungen von **Würzpott**.

Aperitifs & Digestifs, Alkoholisches & Spirituelles

Für viele Italiener ist der „Aperitivo“ fester Bestandteil des täglichen Lebens: Ein Drink und etwas zum Knabbern am frühen Abend und man lässt die Sorgen des Alltags hinter sich. Der bittere Cocktail öffnet dabei Magen und Mund.

Eine besonders stylische Neuheit im Bereich des Aperitifs ist **ODE**, eine Kreation aus deutschem Winzerwein mit ausgesuchten Botanicals, erhältlich auf der *kulinart* Stuttgart als spritzig-fruchtiger „Bright Lemon“ und kräftig-fruchtiger „Ruby Wood“. Ebenfalls ungewöhnlich ist der Lavendellikör von **Lav'a Belle**, etwas klassischer im Geschmack der **Skandal No. 1** Limoncello. Ein Genuss sind auch die alkoholfreien Aperitifs „Rubin“ oder „Bernstein“ mit frischen Bio-Früchten von **Franz von Fein**.

Nach dem Essen empfiehlt sich ein leckerer Gin, auf der *kulinart* serviert beispielsweise von **Satoshi Spirits** oder aus der Destillerie **THE DUKE**. Für die Versorgung mit feinen Weinen sind dieses Jahr unter anderem **Ovinho**, **SardoVino**, **vinovossum**, **Vioneers** und die **Weinmanufaktur Stuttgart** zuständig. Und die zwei kleinen aber feinen Brauereien **Braumadl** und **Hey!Brow** punkten mit modernen Brauhauskonzepten und traditionell inspirierten Bieren. Man ahnt es schon: Durstig ist noch nie jemand von der *kulinart* nach Hause gegangen, eher schon mit einigen Flaschen oder Kisten im Gepäck.

Leidenschaftlich engagiert für Genuss und Stil

Vor 20 Jahren fand die *kulinart* Genussmesse zum ersten Mal in Frankfurt statt, im nächsten Jahr wird in Stuttgart Jubiläum gefeiert. Eine derart lange Zeit erfolgreich zu sein – dafür braucht es viel Leidenschaft, ein gutes Konzept und gute Partner. Zu den treuesten Partnern der *kulinart* Stuttgart gehören **Uhl Schöner Leben** und **KupkaGarten**, die auch dieses Jahr wieder mit innovativen und besonderen Einrichtungsideen für Haus und Garten, Wohnzimmer und Grill vor Ort sein werden. Auch das **Lift Magazin** ist als Medienpartner schon seit vielen Jahren mit am Start.

Als neue Netzwerkpartner begrüßt die *kulinart* Stuttgart die **Landpartie Schloss Monrepos** mit dem **Schlosshotel Monrepos** und dem **Weingut Herzog von Württemberg**. Mit der „Landpartie“ präsentiert sich ein neues Event im Frühjahr mit über 100 handverlesenen Ausstellern, einem vielfältigen kulinarischen Angebot sowie einem inspirierenden Begleitprogramm inmitten des idyllischen Seeschloss-Ensembles. Wer die *kulinart* genießt, wird sich hier mit hoher Wahrscheinlichkeit ebenfalls sehr wohl fühlen.

Mehr Infos unter kulinart-stuttgart.de, Online-Tickets über <https://kulinart-stuttgart.de/besucherinfo/termine-tickets.html> und Ausstellerliste unter kulinart-stuttgart.de/besucherinfo/unsere-aussteller

kulinart Stuttgart 2024 – Messe für Genuss und Stil

16. und 17. November 2024 in der Phoenixhalle im Römerkastell

Öffnungszeiten: Samstag 12-20 Uhr und Sonntag 11-19 Uhr / Eintritt für Besucher: 12,- €