

SONNABEND, 15. MÄRZ 2014

GENIESSERTAGE GÖTTINGEN 2014

GT/ET-EXTRA 29

KULINARISCHE HIGHLIGHTS VOM 21. BIS 23. MÄRZ IN DER LOKHALLE GÖTTINGEN

Lokhalle ist Treffpunkt für Feinschmecker und Starköche

Ausstellung, Abendveranstaltungen und Entertainment: Messe feiert mit TV-Köchen, Trendprodukten und jeder Menge Küchentipps Premiere

VON NINA WINTER

Man nehme eine gute Hand voll Sterneköche, regionale Aussteller und beste Produkte zum Probieren – fertig ist der neue Szenetreffpunkt für Genießer. Am kommenden Wochenende findet in der Lokhalle Göttingens erste Genießermesse statt. Von Freitag, 21. März, bis Sonntag, 23. März, darf geschlemmt werden. Ob Hobbykoch oder Leckermäulchen – an den drei Veranstaltungstagen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Lernen von Starköchen

Auf der Genussbühne zeigen prominente Spitzenköche, was sie auf der Pfanne haben: Neben dem aus TV und Sterneküche bekannten Gastronom Stefan Marquard lassen sich Kochvirtuose Mike Süßer und Veronique Witzigmann – Tochter des Jahrhundertkochs Eckart Witzigmann – in die Töpfe schauen. Hannes Arendholz brutzelt Vegetarisches und zeigt, warum Tofu und Co. sich zum Trend entwickeln. Die Bühnenküchen werden mit Technik und Zubehör vom Küchenpartner der Genießertage „Meine Küche“ ausgestattet.

Workshops und Kurse

Wer sein Feinschmeckerwissen vertiefen möchte, kann Work-



Den Profis auf die Finger schauen: Prominente Köche zeigen ihre Rezepte live auf der Showbühne.

FOTO: GUIDO SCHRÖDER

shops zu verschiedenen Themen besuchen. Wie der perfekte Kaffee gelingt und Cappuccino verziert wird, lernt der Besucher bei den Barista- und Selbstströckkursen im Genusscafé. In den Seminaren der Genuss-Schule verraten die Profis der „Fliegenden Köche“ ihre Tipps und Tricks. Wie „Das beste Fleisch der Welt“ gebraten oder Fisch raffiniert zubereitet wird – Teilnehmer ler-

nen, ihrem Geschmack zu vertrauen und beste Qualität zu erkennen.

Produkte aus der Heimat

Kulinarisches Zentrum der Messe ist die Gourmetmeile. Über 50 Aussteller präsentieren hier, was das Genießerherz begehrt. Der Treffpunkt für Probierfreudige lockt mit Leckereien regionaler

Restaurants – von Landhaus Biewalds geschmorten Kalbsbäckchen über Vitello Tonnato vom Biohotel Werratal bis zur Schweinepastrami vom Planea Basic. Für Getränke ist natürlich auch gesorgt: Weine werden ausgeschrieben, das Coffe-Bike sorgt für koffeinhaltigen Genuss, die Vincent Castello Cocktail-Lounge bietet Smoothies und Cocktails. Und das Bier der Einbecker Brau-

haus AG kommt nicht nur ins Glas: „Kochen mit Bier“ steht ebenfalls auf dem Programm.

Die Öffnungszeiten sind Freitag von 14 bis 22 Uhr, Sonnabend von 11 bis 22 Uhr und Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Karten gibt es ab 7 Euro, für Kinder unter 12 Jahren ist der Eintritt kostenlos.

www.genieSSERTAGE.de

Wussten Sie, dass ...

... **Mike Süßer** auch sportlich kann? Der „Kochprofi“ von RTL 2 hat 2006 für den FIFA Worldcup gekocht. Süßer steht am Freitag auf der Genussbühne am Herd und gibt von 17 bis 17.30 Uhr Autogramme.

... der Küchenchef des Biohotels Werratal **Jörg Treichel** seine Frau auf der After-Show-Party der Fernsehsendung „Wetten, dass...?“ kennengelernt hat? Treichel steht am Sonntag von 13.15 bis 14 Uhr an den Töpfen der Showküche auf der Bühne.

... der **Fruchthof Northheim** eine Bananenreifei betreibt? Grün geliefert verwandelt sich das Obst erst in Südniedersachsen in reife Fruchtdchen. Das Unternehmen versorgt die Genießertage mit Obst und Gemüse.

... was die Spieler der BG Göttingen am liebsten auf den Teller bekommen? **David Godbold** steht auf Pancakes, **Harper Kamp** liebt Burritos und **Jermain Ruffington** schwärmt für Pasta Pesto? Am Sonntag von 14.30 bis 15.15 Uhr stehen die drei Veilchen auf der Genussbühne.