

Eine Messe feiert sich als kleines Paradies der Köstlichkeiten

ZÜRICH Zum 20. Mal lockt die Gourmesse Gourmets und Gourmands an ihre Stände im Kongresshaus. Dafür, dass Spitzenköche und innovative Produzenten den Weg in die Limmatstadt finden, sorgt Vanessa Pua, Projektleiterin der Messe für Geniesser.

Die Gourmesse wird dieses Jahr zum 20. Mal durchgeführt. Ist die Messe in der bisherigen Form noch zeitgemäss?

Vanessa Pua: Ja. Die Rückverfolgbarkeit und Qualität von Lebensmitteln ist für Konsumenten immer wichtiger. An der Gourmesse kommen Besucher mit den Produzenten und Genusshandwerkern in Kontakt und können im Gespräch deren Philosophie kennen lernen. Laufend kommen neue Genussmittel und Food-Innovationen auf den Markt, das macht die Messe für beide Seiten spannend: Die Besucher probieren Neues, und die Aussteller bekommen ein ehrliches Feedback.

Die Website hat schon mal einen Relaunch erfahren. Und was gibt es im Kongresshaus Neues zu entdecken?

Dieses Jahr bieten wir gleich zwei Premieren: die erste Schweizer Käsetagung sowie einen Fleischworkshop mit dem Spitzenkoch André Jaeger. Ich bin überzeugt, dass sich beide Anlässe zu einem Publikumsmagneten entwickeln. Zudem können wir zahlreiche neue Aussteller sowie hochkarätige Spitzenköche in der Showküche verbuchen.

Die Ausstellerliste zeigt, dass viele altbekannte und nach wie vor zahlreiche italienische Anbieter ihre Spezialitäten präsentieren. Wo bleiben denn die hiesigen jungen innovativen Produzenten?

Um innovative junge Produzenten für die Gourmesse zu begeistern, muss man am Ball bleiben und das Geschehen gesamthaft beobachten: die Gastronomie, den Nachwuchs, die Medien. Ich informiere mich über alle Kanäle, wer was Neues macht. Aus Zeitgründen ist es leider nicht möglich, jeden potenziellen Aussteller zu besuchen. Darum rufe ich an und frage, welche Strategie, Distribution und Philosophie hinter dem Namen steckt. Zuerst heisst es zuhören, dann mit Argumenten, Humor und Branchenerfahrung die Genusshandwerker für die Gourmesse motivieren.



Alles andere als nur Käse: Vanessa Pua, Projektleiterin der Gourmesse, freut sich aber dennoch auf die erste Schweizer Käsetagung. zvg

Sie managen die Gourmesse seit März dieses Jahres. Welches sind Ihre persönlichen Schwerpunkte?

Am wichtigsten sind mir die Kommunikation und der menschliche Aspekt. Natürlich kann ich nie alle Wünsche erfüllen, aber ich versuche, alle Wünsche ernst zu nehmen und eine Lösung zu finden. Es ist ein Geben und ein Nehmen, wobei ich der Ansicht bin, dass die Kunden an erster Stelle kommen.

«Es ist wichtig, auch in stressigen Situationen neugierig zu bleiben.»

Vanessa Pua

Zudem ist es wichtig, auch in stressigen Situationen neugierig zu bleiben. Wenn mir jemand von einer Idee oder einer kulinarischen Sache erzählt, dann ist mein Interesse gleich geweckt. Generell begegne ich Neuem mit Begeisterung.

Und welches sind Ihre persönlichen Favoriten?

Mir gefallen die authentischen Macher und die stillen Schaffer. Die Aussteller, die mit offenem Herzen und einem ehrlichen Lachen im Gesicht auf die Leute zugehen, aber nicht aufdringlich sind. Es gibt zu viele, die ich hier nennen müsste...

Wie wird die Gourmesse der Zukunft aussehen? Haben Sie konkrete Pläne, die Sie umsetzen möchten?

Ab 2017 wird das Kongresshaus renoviert. Wir haben also die Möglichkeit, uns neu zu erfinden. Einen Touch Internationalität täte der Gourmesse gut. Die Schwierigkeit liegt hier jedoch bei den Behörden und den ganzen Richtlinien. Für ausländische Produzenten ist es teuer und aufwendig,

sich bei uns zu präsentieren. Die Zusammenarbeit mit Handelskammern, Organisationen und ausländischen Unternehmen sind hierbei konkrete Wegweiser. Angenommen, Sie hätten ein unbegrenztes Budget, welche Visionen würden Sie am liebsten realisieren?

Von jeder Kategorie, zum Beispiel Brot, Käse, Fleischwaren, Wein, Schokolade, präsentieren sich die zehn besten Schweizer Produzenten; eine unabhängige Fachjury bewertet blind deren eingereichte Produkte. Die Gourmesse findet in einem Schloss etwas ausserhalb verschiedener Genussmetropolen, wie Zürich, Paris, Wien, Stockholm oder Turin, statt. Die Teilnahme für die Aussteller wäre – im Gegensatz zu heute – kostenlos.

Interview: Guida Kohler

Gourmesse 10. bis 13. Oktober, Freitag 12 bis 22 Uhr, Samstag 11 bis 21 Uhr, Sonntag und Montag 11 bis 20 Uhr. Kongresshaus, Zürich.

Nächste Woche Ticketverlosung!

GOURMESSE

Gourmets und Herdakrobaten finden an der Gourmesse, der grössten Delikatessen- und Feinschmeckermesse der Schweiz, auserlesene Spezialitäten sowie Leckereien, die sonst nur schwer zu finden sind. Hier darf gekostet, entdeckt und genossen werden.

Nebst dem lukullischen Teil bietet die Gourmesse einen informativen Schwerpunkt und sinnliche Unterhaltung. Besonders begehrt sind jeweils die Plätze in der «Salz & Pfeffer»-Showküche, in deren Rahmen Spitzenköche live ihre Kochkünste präsentieren. Ebenso beliebt sind die Seminare, bei denen man das eigene gastronomische Wissen ergänzen kann.

Auch Kinder sind willkommen. Der Verein Slow Mobil hat für die kleinen Feinschmecker spannende zweistündige Workshops zum Thema Lebensmittel gestaltet. guk



zvg

Eigenwillig

JONA Komische Texte, schöne Lieder, seltsame Bilder: Der Kabarettist Jess Jochimsen und der Musiker, Mundartpoet und Comiczeichner Manuel Stahlberger erzählen in «Halt auf Verlangen» von der bösen Welt und der trotzigsten Liebe. zsz

«Halt auf Verlangen»

Samstag, 20.30 Uhr. Kellerbühne Grünfels, Jona. Tickets: Jeans-Huus, Molkereistrasse 12, Jona, Telefon 055 212 28 09.



zvg

Fetzig

WÄDENSWIL Die Konzertreihe des City Jazz Club startet mit der Barbara Widmer's New Revival Band. Die sechs Musiker widmen sich der Weiterführung der traditionellen Musik der Crescent City und überzeugen mit einem sehr breiten Repertoire. zsz

Barbara Widmer's New Revival Band

Samstag, 20 Uhr. Wädi-Brau-Huus, Wädenswil. Reservationen: Telefon 044 783 93 92. Mehr Infos: www.cityjazzclub.com



Warner Bros. Switzerland

Kultig

MÄNNEDORF Kultiger Pop der 60er-Jahre, faszinierende Kopfstimmen, eine rauchgeschwängerte Atmosphäre und eine Prise Untergrund: Clint Eastwood hat mit «Jersey Boys» die Geschichte der Sixties-Popband The Four Seasons verfilmt. guk

«Jersey Boys»

Samstag, 17.15 Uhr, Sonntag, 19.15 Uhr, sowie Montag, 20.15 Uhr. Kino Wildenmann, Männedorf. Reservation: Telefon 044 920 50 55.



Frenetic Films

Irrwitzig

UZNACH Philippe de Chauveron wühlt in «Monsieur Claude und seine Töchter» genüsslich in der Klischeekiste und zelebriert auf erfrischend freche Art die Multikulturalität. Eine irrwitzige Komödie, ennet jeder politischen Korrektheit. guk

«Monsieur Claude und seine Töchter»

Samstag, 18.45 Uhr, Sonntag, 17.15 Uhr, Montag, 20.15 Uhr. Kino Rex, Eisenbahnstrasse 2, Uznach.



Zürich Film Festival

Spassig

ZÜRICH FILM FESTIVAL Arild Frøhlich hat mit «Doktor Proktors Puspulver» einen spassigen und abenteuerlichen Kinderfilm rund um das Puspulver, das Menschen fliegen lässt, und einem Bösewicht gedreht. Nach dem Roman von Jo Nesbø. zsz

«Doktor Proktors Puspulver»

Samstag, 14 Uhr, Sonntag, 11 Uhr. Arena 4, Sihlcity, Zürich. Tickets und Infos: www.zff.com und Festivalzentrum, Sechseläutenplatz.

Zum Sonntag



Gina Schibler

Gottesschrecken

Brutale Jihadisten im Irak und in Syrien verbreiten Schrecken und Empörung. Wie um Gottes Willen können diese furchtbaren Szenen der öffentlichen Gewalt derart anziehend sein, dass aus der ganzen Welt gewaltbereite Muslime sich den Jihadisten anschliessen, um als Gotteskrieger den wahren Islam zu verteidigen? Es ist das Gefühl, im Bluttausch endgültig zum rächenden Arm Gottes zu werden und so – angesichts von Demütigung und verwirrender Gleichberechtigung der Frauen in der Moderne – seinen Mann zu stehen und endlich den Endkampf herbeizuführen.

Ist der uralte Geist der religiösen Gewalt – gebannt geglaubt – wieder auferstanden und terrorisiert Menschen erneut? Die Verbindung von Gewalt und Religion hat leider eine alte, unheilvolle Geschichte. Im Alten Testament ist es Gott selber, der seinem Feldherrn Josua die gewaltsame Eroberung des Gelobten Landes befiehlt. Es ist gerade der religiöse Impetus, der den Krieger Kraft verleiht: Sie sehen sich als Arm Gottes und unter seiner Schirmherrschaft stehend. «Gottes» Befehl, Tod und Terror zu verbreiten, schaltet jegliches Mitgefühl mit den Unterlegenen aus. Nie ist der Mensch gefährlicher, als wenn er im Namen Gottes Gewalt ausübt: Dann wird er zur Tötungsmaschine, zum heiligen Krieger.

Nur: Solche Bibelstellen sind nicht Gottes Wort – sondern furchtbare Darstellung alter Kriegstechnik, mit der junge Menschen zu Todesbereitschaft getrieben wurden. Ernsthaftige Gläubige welcher Religion auch immer sind sich einig, dass diese Stellen alles andere als heilig sind, sondern die Manipulation von Krieger durch sogenannte heilige Gefühle darstellen. Brandgefährlich werden heute solche Vereinnahmungen durch die Wirkungsmacht modernster Technologie.

Was hilft – über den Bombenhagel amerikanischer Flugzeuge hinaus? Die kritische Infragestellung einer Angstpädagogik von Himmel und Hölle, der Unterdrückung der Sexualität und der rigiden Geschlechtertrennung im Namen des Islams. Wir emanzipierten Frauen sind bisher vor dieser Kritik zurückgeschreckt – den Vorwurf der Islamophobie fürchtend. Das Phänomen IS zeigt: Nur mit mutiger Kritik an solch unheiligen Texten der Bibel und des Korans überzeugen wir junge Männer von der Unumstösslichkeit der Gleichberechtigung von Frau und Mann und von der Perversion dieses Gotteskampfes.

Gina Schibler (Erlenbach) arbeitet als Pfarrerin.

CHILBIZIT

Karusell und Magenbrot gibts am Wochenende in Stäfa und in Zumikon – für einmal bei schönstem Herbstwetter. zsz