

Messe verzeichnet Besucherrekord

Frühjahrmessen Bei den acht Schauen rund um das Thema Nachhaltigkeit wurden 85 000 Gäste gezählt. *Von Caroline Leibfritz*

Bei strahlendem Sonnenschein sind am Sonntag die diesjährigen Frühjahrmessen auf dem Stuttgarter Messegelände zu Ende gegangen. Trotz des schönen Wetters waren die Messehallen auch am Wochenende sehr gut besucht. So gut, dass sich die Veranstalter über einen neuen Besucherrekord freuen konnten.

„Insgesamt haben wir in diesem Jahr 85 000 Besucher gezählt“, sagt der Pressesprecher der Messe Stuttgart, Andreas Wallbillich. „Im letzten und vorletzten Jahr waren es etwa 80 000, wir sind also sehr zufrieden mit der Entwicklung.“

Dieses Ergebnis, so Roland Bleinroth, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, zeige, dass Stuttgart nicht nur ein Hightech-Standort sei, sondern auch „Hauptstadt für Nachhaltigkeit“. Denn schließlich standen die acht Frühjahrmessen mit insgesamt 1365 Ausstellern in diesem Jahr unter dem Motto Nachhaltigkeit. Vier Tage lang konnten sich die Besucher auf der Messe Auto motor und sport i-Mobility, der Fair Handeln, der Garten Outdoor Ambiente, der Kreativ, auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow-Food-Messe und der Yoga Expo anschauen. Drei Tage lang hatten auch die Mineralien, Fossilien, Schmuck sowie die Messe Haus, Holz, Energie ihre Pforten geöffnet.

Besonders freuten sich die Veranstalter über das offenbar große Interesse an der Messe Kreativ, dem Nachfolger der Schau Kreativ- und Bastelwelt, die bisher nur bei den Herbstmessen gezeigt wurde. Diese, so Guido von Vacano, Bereichsleiter Lifestyle und Freizeit der Messe Stuttgart, sei beim Publikum gut angekommen und „sehr erfolgreich gestartet“.

Auch die Slow-Food-Messe, die bereits zum achten Mal auf dem Messegelände stattfand, entpuppte sich laut Pressesprecher Andreas Wallbillich erneut als Besuchermagnet. Sowohl die Marktstände als auch das Rahmenprogramm mit Probiermöglichkeiten, Kochwerkstatt und Forumsbühne seien „erfreulich gut besucht“ gewesen. Aufgefallen sei in diesem Jahr außerdem das vergleichsweise junge Mes-

sepublikum, das ein großes Interesse an der Herkunft und Herstellungsweise von Lebensmitteln zeige.

Diesen Wissensdurst konnten junge wie ältere Besucher beispielsweise bei einer der Kochshows am Baden-Württemberg-Stand „Schmeck den Süden“ stillen. Im Rahmen der Slow-Food-Messe bereiteten Köche dort Spezialitäten aus der Region zu, informierten über die Herkunft und Haltung von Nutztieren und gaben Tipps zur Zubereitung von regionalen Speisen.

Am Sonntag zeigte Hans-Dieter Mayer, Leiter der Produktentwicklung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hällisches Schwein, also an der Luft getrocknetes Schweinefleisch, zubereitet wird. Das Fleisch, so Mayer, sei deshalb so gut zum Trocknen geeignet, weil es weniger Wasser enthalte als anderes Schweinefleisch. „Das hängt mit der Fütterung zusammen und damit, dass die Schwäbisch-Hällischen Schweine Auslauf und Bewegung haben“, so Mayer.

Auch der frühere Sternekoch Lothar Eiermann lobte die Beschaffenheit dieses Fleisches. „Der Pettrand gibt dem Fleisch eine Marmorierung“, so Eiermann, „und die macht das Fleisch richtig schön saftig“.

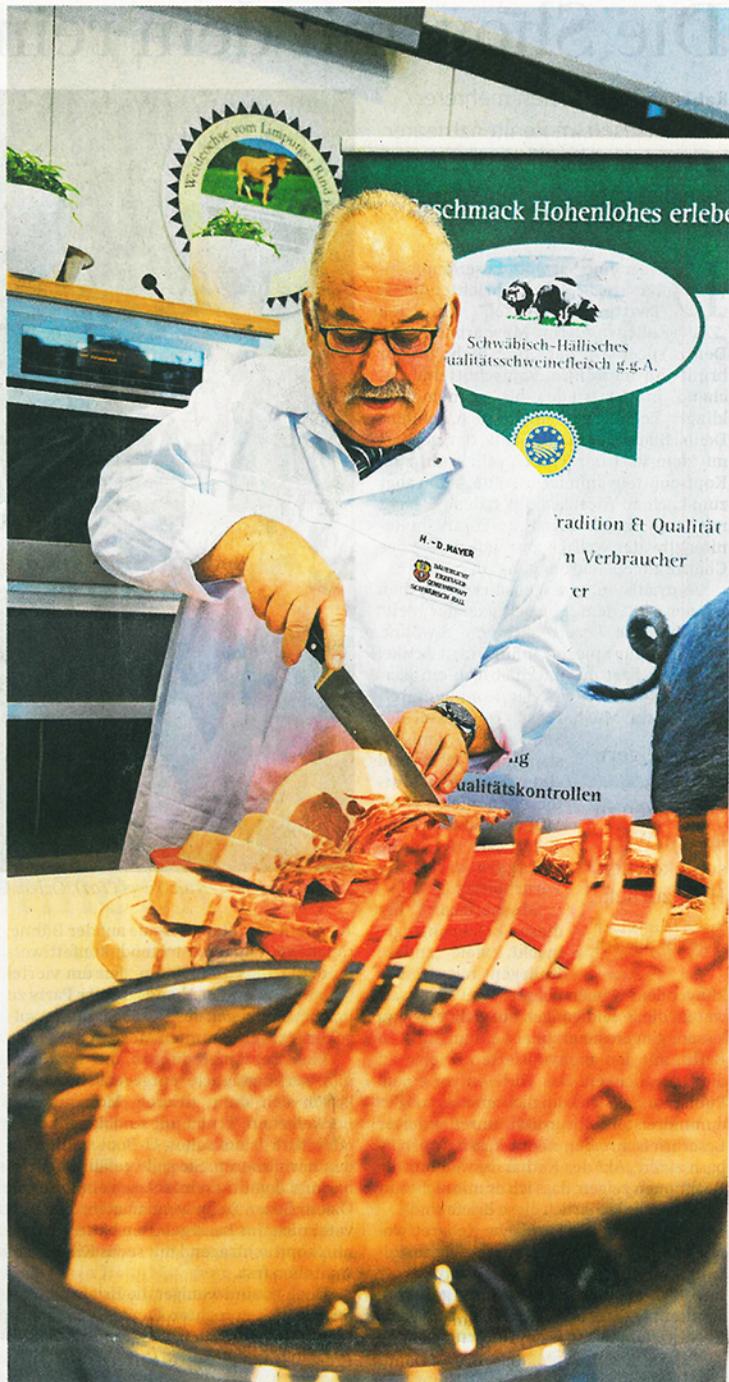
VERBRAUCHERSCHAUEN

Frühlingsmessen Verbraucher konnten im Rahmen der Frühjahrmessen insgesamt acht Ausstellungen besuchen, sechs Schauen haben bereits am Donnerstag begonnen: Garten, Outdoor Ambiente, Slow Food – Markt des guten Geschmacks, Fair Handeln, i-Mobility, Kreativ sowie die Mitmachmesse Yoga Expo. Einen Tag später, am Freitag, 11. April, eröffneten die Schauen Mineralien, Fossilien, Schmuck sowie Haus, Holz, Energie.

Neuheiten Die Ausstellung Kreativ hat in diesem Jahr zum ersten Mal stattgefunden, vorher gehörten sieben Schauen zu den Frühjahrmessen. Zum ersten Mal wurde auch ein Frauenlauf veranstaltet, an dem am Samstag knapp 700 Läuferinnen teilgenommen haben. StZ

„Wir sind mit den Besucherzahlen der diesjährigen Frühjahrmessen sehr zufrieden.“

Andreas Wallbillich, Pressesprecher der Messe



Hans-Dieter Mayer zeigt, wie ein „Dry aged“ vom Schwein zubereitet wird. Foto: Martin Stollberg