

# Viel mehr als Linseneintopf im Kopf

Die Messe für regionale und kulinarische Verbindungen präsentiert Nachhaltiges mit wachsender Begeisterung

Frankfurt – Man könnte hier Geschichten erzählen, so viele gute Geschichten. Von Kichererbsen aus der Wetterau, von Quinoa aus dem Odenwald, von Hülsenfrüchten aus Hessen. Was so trocken klingt – „Fachmesse für regionale und kulinarische Verbindungen“ –, hat so viel Buntessens zu bieten an diesem Dienstag in den wimmelnden Frankfurter Römerhallen.

Da sind die Leute von der „Kultfarm“. Die nutzen Myzelium, also quasi Pilzwurzeln, um sie in eine Bohnenmasse hineinwachsen zu lassen und daraus etwas Fleischähnliches auf Pflanzenbasis zu machen. „Wir füttern unseren Mikroorganismus, wie der Bauer seine Tiere füttert“, sagt Mitgründer Hendrik Kaye. Daraus wird Kult-Hack für pflanzliche Burger oder Salate. Kultig. Das Team will Frankfurter Restaurants beliefern und hier die erste große Vertriebsregion aufbauen.

Gegenüber steht Phillip Kaapke von „Revoja – Revolution of Soya“. Er kreiert Soja-Ayran, ein Getränk normalerweise auf Joghurtbasis. Feine Sache. „Aber es blieb viel Trester übrig.“ Nicht so gut. Also entwickelte das Team in Bad Vilbel einen Reaktor, der Sojatrester fermentiert. Was man halt so macht. Und jetzt zaubert das Unternehmen pflanzliche Milch- und Fleischalternativen aus Soja-Abfall und sucht gera-



Pilzwurzeln for Future: „Kultfarm“-Stand in den Römerhallen.

CHRISTOPH BOECKELER

de einen Investor für ein 400-Kilo-System. Bleiben sie in Beschlag mit Wein und Huhn und Frankfurter Röstkaffee und Limoncello-Sprizz-Bar ...

„Regional essen. Wirtschaft stärken. Genuss erleben!“ heißt das Motto. 31 Ausstellerinnen und Aussteller sind im Römer dabei, zehn mehr als voriges Jahr, es gab noch viel

mehr Bewerber. 600 Quadratmeter nehmen sie in Beschlag mit Wein und Huhn und Frankfurter Röstkaffee und Limoncello-Sprizz-Bar ...

„Und wir dachten, alle sind viel zu sehr mit Krisen beschäftigt. Die Zeiten sind nicht einfach – aber wir zeigen, dass in

der Regionalität eine riesige Vielfalt steckt“, sagt Anouk Kuhn, die das Spektakel mit Gemütsruhe organisiert. „Wir arbeiten daran, dass das Bewusstsein wächst.“ Regionalität, eine große Chance, sagt auch Lena Iyigün von der Interessengemeinschaft Gastrono-

mie: „Wir halten die Fahne hoch für regionalen Genuss.“ Selbst die Bundesregierung habe inzwischen manches verstanden und fördere Projekte wie die „Heldenbohne“.

Dazu gleich mehr, aber erst zur Schirmherrin und Klimadezernentin Tina Zapf-Rodri-

guez (Grüne), die einen Apfel mit ans Mikrofon nimmt. Großer Auftritt für den Apfel. In der Region gewachsen. „Nicht perfekt, aber genau das macht ihn echt.“ Was wir essen, bestimmt unsere Zukunft, sagt die Stadträtin: „Du bist, was du isst“, und jeder Euro, den wir in regionale Herkunft und Herstellung investieren, stärkt auch die Zukunft unserer regionalen Wirtschaft. Würde der Apfel genauso sagen.

Eine Riesenchance, sich in den Römerhallen vernetzen zu können, sagt Susanne von Münchhausen vom Frankfurter Ernährungsrat. Sterne-Gastronomie ist da. Großhändler sind da. Und die „Heldenbohne“, ein Gemeinschaftsprojekt acht regionaler Partner, müssen wir noch fragen, warum die Hülsenfrüchte Helden sind. „Helden für die Gesundheit“, schwärmt Ökotrophologin Sarah Schöcke. „Wahnsinnig kraftvoll, beste Eiweißlieferanten, voller Ballaststoffe, binden Klimagas, helfen den Böden.“

Dabei müssten sie heldenhaft gegen traditionelle Bilder von Linseneintopf in den Köpfen kämpfen. Etwa mit Crunchys und Burgern und Brotaufstrich aus Kichererbsen. „Wenn die Menschen das verstehen, sind sie schon viel weiter.“ Und wer mit einem Stück Heldenbohnenkuchen den Stand verlässt, hat's längst kapiert. **THOMAS STILLBAUER**