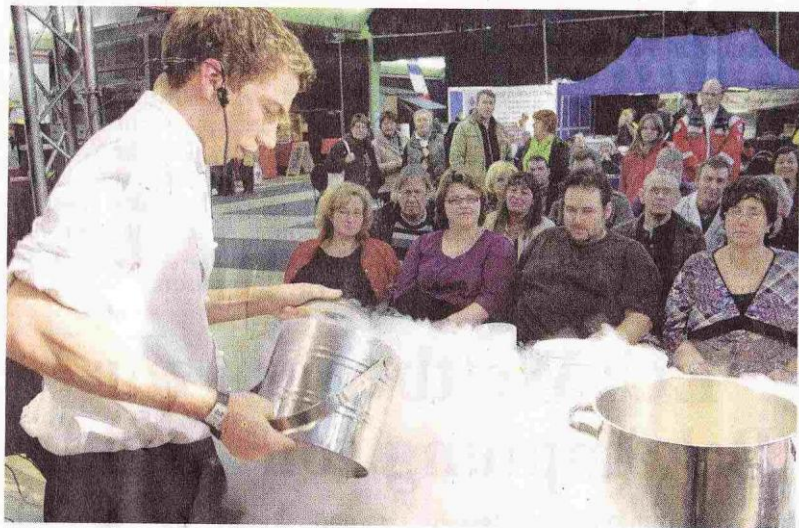


Probieren erwünscht

NIEDERRHEIN (sabi) Vielfältig gestaltet sich die kulinarischen Angebote, Probierstände und das Schaukochen in den Hallen. Spezialitäten warteten dort auf die Genießer, wie beispielsweise rheinischer Edelwels aus Neukirchen-Vluyn oder edle Obstbrände aus Emmerich. Andre de Schrevel verarbeitet dort hiesiges Obst, teilweise von Streuobstwiesen, und hat guten Erfolg bei seinen Kunden, nicht nur wegen des ausgewogenen Angebots aus Quitten, Kirsche, Zwetschge oder Himbeere. „Wir erleben, dass die Kunden wissen wollen, woher die Produkte kommen“, hat Andre de Schrevel festgestellt. Der Trend

zu regionalen Produkten sei die Antwort auf die zunehmende Globalisierung.

Von der Regionalisierung und hiesigen Produkten schwärmt auch Gregor Caspers, der die Schutzgemeinschaft Niederrheinisches Gänseei ins Leben gerufen hat und das typische niederrheinische Produkt Gänseei als Kulturgut bewahren will. Sein ungewöhnliches Angebot an die Besucher: Eierlikör aus Gänseeiern. „Sehr lecker“, so der Kommentar. Das Seepark-Hotel Jansen bot Nudeln mit Grafschafter Schnecken an. Aus Mecklenburg-Vorpommern gab es u.a. herzhaft Wurstwaren.



Molekulare Küche: Koch Martin Schneider bereitete in der Rheinberger Messe mit Stickstoff Karotteneis zu.

RP - 08.02.2010