

LE GOURMET
Der Treffpunkt für Genießer
3. bis 6. September 2011

Leipzig, 31. August 2011

Die Höhepunkte des Rahmenprogramms

"Sin(n)fonie der Genüsse" lädt zum Schwelgen ein

Genuss pur für Gaumen, Augen und Ohren verspricht das erlesene Programm der "Sin(n)fonie der Genüsse" am Samstagabend in der Glashalle. Das exklusive Schlemmerbuffet des Premium-Caterers fairgourmet verwöhnt mit Delikatessen wie Lachskonfekt, Steakhüfte oder verführerischen Desserts.

Kulinarischer Stargast des Abends ist RTL2-Kochprofi Mike Süßer. Für erstklassige musikalische Unterhaltung sorgen die "Sinatra Story" von Christoph Schobesberger, die in das Amerika der 1940er- und 1950er-Jahre entführt, sowie das Saxophonquartett Sax Royale.

Starkoch Mike Süßer schwört auf Regionales aus aller Welt

Der Wahl-Österreicher Mike Süßer zelebriert eine gehobene internationale Küche, schwört aber ebenso auf regionale Hausmannskost. In zwei Shows auf der LE GOURMET lässt sich der "Kochprofi" von RTL2 in die Töpfe schauen.

"REGIO fresh" nennt der 40-Jährige seinen Kochstil, der auf frischen einheimischen Produkten basiert. Ausgefallene Ideen gehören dazu - wie Spekulatius als Zutat zum Wildgericht. Seine Inspirationen bezieht der bekennende Kohlrouladenfan aus traditionellen Rezepten, seine Zutaten aus der jeweils unmittelbaren Umgebung. Geboren und aufgewachsen in Schleswig-Holstein, lebte und arbeitete Süßer in Portugal, Spanien und der Schweiz, bevor er ins österreichische Gmunden zog. Wo immer er ist, lässt er Traditionen der Gegend in seine Rezepte einfließen und verwendet in erster Linie regionale Produkte.

Sante de Santis feiert die Küche der einfachen Leute

Den Reichtum und die Vielfalt der einfachen Speisen feiert Starkoch Sante de Santis in der Showküche der LE GOURMET. Zur italienischen "Cucina povera" - der Küche der einfachen Leute - gehören Hausfrauengerichte wie "Bollito misto", ein Fleisचेintopf mit Huhn, Kaninchen, Lamm und Ziege, oder einfache Fische wie die Meeräsche. Sie erobern derzeit die Speisekarten der gehobenen italienischen Ristoranti. Doch in

Wahrheit sei die regionale, ländlich geprägte Küche schon immer Favorit der echten Genießer gewesen, so Sante de Santis. Denn die Wertschätzung, die jedes Produkt erfährt, bleibe bei der Zubereitung ebenso erhalten wie der eigenständige Charakter und der ursprüngliche Geschmack.

In zwei temperamentvollen Liveshows macht der gebürtige Römer den neuen Trend zu alten Kochrezepten schmackhaft. Der sympathische Fernsehkoch und Entertainer, der in Stuttgart ein Restaurant mit Kochschule betreibt, gehört seit Jahren zu den beliebtesten Akteuren der LE GOURMET.

Grillmeister und Meistergrills gesucht

Zum Wettstreit rund um den Grill lädt die Leipziger Genussakademie 7Sinn auf der LE GOURMET ein. In der Sonderschau "Der verrückte Grill" werden die ausgeflipptesten Bratroste der Marke Eigenbau von ihren Schöpfern vorgeführt und von einer Jury bewertet. Die Messebesucher können die ungewöhnlichen Exponate auch selbst testen. Daneben bittet die Grillschule zum Wettbewerb um den schnellsten Aufbau eines Kugelgrills.

Außerdem präsentiert die Grillschule aus Leipzig-Portitz den MDR-Gesundheitskoch Andreas Goßler sowie einen regionalen "Marktplatz der Genussakademie" mit regionalen Spitzenerzeugnissen von Bionudeln bis hochwertigen Küchenartikeln.

Bewusst genießen mit Slow Food

Zum ersten Mal bekommt das Thema "Slow Food" ein eigenes Forum auf der LE GOURMET. Sächsische Protagonisten präsentieren im Zeichen der Weinbergschnecke - dem Logo der internationalen Bewegung - unter anderem Wurst vom Eichenschwein, echten Kaviar von Stören aus hiesigen Gewässern oder Rote-Bete-Apfelsuppe. Auch frische Ravioli, gefüllt mit Wildfleisch, Blutwurst oder Ingwer und Orange, sowie Hochprozentiges aus regionalem Obst und purem Erzgebirgs-Quellwasser gehören zum schmackhaften Angebot.

Slow Food versteht sich als Gegenbewegung zum uniformen Fast Food und propagiert natürliche, handwerklich hergestellte Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Auch Geschmacksverstärker und Gentechnik haben in den Slow Food-Produkten nichts zu suchen. Ursprünglich stammt die Bewegung aus Italien. Ihre Anhänger haben sich zum Ziel gesetzt, die authentische regionale und saisonale Küche mit heimischen Erzeugnissen - Pflanzen ebenso wie Tieren - zu bewahren. Dazu gehört auch, sich Zeit für einen bewussten, unverfälschten Genuss zu nehmen.

Gaumenkitzel und Höllenfeuer

Richtig heiß wird es in der "Tasting Lounge" der LE GOURMET, wenn die Hamburger

Gewürz-Expertin Bettina Matthaei den Habanero vorstellt - eine der schärfsten Chilisorten der Welt. Im Workshop "Von Gaumenkitzel bis Höllenfeuer" lernen die Gäste auch vanilleduftende Paradieskörner oder süßlichen Langpfeffer kennen und erfahren viel Wissenswertes über Pfeffer und Chili - zum Beispiel, mit welchen Verfahren die Schärfe eines Gewürzes gemessen wird.

Weniger scharf, aber sehr exklusiv geht es beim Vortrag "Kostbare Seltenheiten" zu. Bettina Matthaei entführt auf eine kulinarische Reise zu den Raritäten unter den Gewürzen - von Annatto, dem Samen des Orleansstrauches, über das orientalische Essigbaumgewürz Sumach bis zum Mangopulver Amchoor. Anhand von Schnupperproben und Häppchen lernen die Besucher die Kostbarkeiten kennen. "Mehr als nur gelb" heißt der dritte Exkurs in die Welt der Gewürze. Hier dreht sich alles um die wohl bekannteste Gewürzmischung der Welt, den Curry. Ein weiteres Highlight im würzigen Programm ist der vierte Vortrag: "Kardamom & Zimt: Warum Gewürze an Weihnachten denken lassen" - Verkostung inklusive.

Keramikscheune Spickendorf entführt auf Weltreise per Tisch-Deko

Auf eine Weltreise der Gastfreundschaft lädt die Sonderschau der Keramikscheune Spickendorf ein. Der Familienbetrieb aus dem Saalekreis gestaltet vier fantasievoll gedeckte Tische, inspiriert von verschiedenen Regionen der Erde. So ist zum Beispiel ein "Sommerfest in der Toskana" mit farbenfroher Dekoration aus Mohnblumen, Lavendel, Oliven und Zitronen zu erleben. Mit Prunk, Glitzer und viel Gold zeigt sich die opulente "Hochzeit in Marokko", naturbelassen und vornehm die "Hacienda auf Yucutan". Für ein festliches Dinner ganz in Weiß und Silber ist die Tafel "Nordische Weihnacht" geschmückt. In Live-Vorführungen werden Geschirr, Glas, Floristik, Stoff und weitere Accessoires zu stimmungsvollen Tischszenen arrangiert.

Zarter Schmelz für alle Sinne: Kreativ mit Schokolade

Ein Fest aus Vollmilch-, Zartbitter- und weißer Schokolade erwartet Kinder im Workshop der Schokoladenkünstlerin Grit Wendelberger. Die Hallenser Kunsthistorikerin schafft Kunstwerke aus und mit Kakaoprodukten und lädt Naschkatzen zum kreativen Gestalten ein. Dabei können sich die Kleinen in verschiedenen Techniken wie Gießen, Überziehen, Füllen, Schablonieren oder Collagieren versuchen. Ergänzend erzählt die Genussexpertin Spannendes und Wissenswertes über den Weg von der Kakaopflanze bis zur fertigen Leckerei. Für Erwachsene, die ihren Nachwuchs zum Workshop begleiten, hält Grit Wendelberger zum Beispiel leckere Schoko-Rezepte parat.

Ein Hauch von Havanna

Eine handgerollte Havanna-Zigarre vereint die besten Tabake der Welt, jahrhundertelange Erfahrung und handwerkliche Perfektion. Die sogenannten Habanos

werden nach volkstümlichem Mythos auf den Schenkeln kubanischer Jungfrauen gerollt. Auf der LE GOURMET präsentiert das TABAK-KONTOR Leipzig die hohe Kunst des Zigarrenrollens. Mit Gladys Matilde Atencio Araujo kommt eine echte kubanische Torcedora nach Leipzig. Als Zigarrenrollerin der höchsten Kategorie neun beherrscht sie ihr Handwerk perfekt und zeigt, wie selbst die großen und komplizierten Formate der Habanos meisterhaft gelingen.

"Leipzig genießt" zündet Genussfeuerwerk

Parallel zu den "Messen mit Raffinessen" lockt erstmals das kulinarische Event "Leipzig genießt" in die Restaurants, Cafés und Kneipen der Stadt. Mehr als 30 Einrichtungen laden vom 1. bis 8. September 2011 zu delikaten Menüs, außergewöhnlichen Küchenkreationen, appetitanregenden Lesungen oder genussvollen Stadtführungen ein. Im Restaurant Apels Garten beispielsweise bewirbt Wilhelm Buschs Witwe Bolte die Gäste, auf einer kulinarischen Kreuzfahrt im Ring Café lassen sich Leckereien an Land ziehen, und auf dem Rathausturm serviert der Ratskeller Sekt und kleine Delikatessen. "Leipzig genießt" trägt das kulinarische Rundum-Programm der LE GOURMET, GÄSTE und FleiFood vom Leipziger Messegelände in das Zentrum der Stadt. Das neue Genussfestival wird organisiert von der Leipziger Messe GmbH, der Stadt Leipzig sowie der Industrie- und Handelskammer zu Leipzig in Zusammenarbeit mit der Leipzig Tourismus und Marketing GmbH und dem DEHOGA Sachsen Regionalverband Leipzig e.V.

Dank an die Sponsoren

Der Genießertreff LE GOURMET dankt den Sponsoren Langs Küchen & Geräte (Leipzig), Sachsenküchen und Oranier, welche die Showküche und den Backstagebereich mit Küchen ausstatten, METRO Leipzig als Sponsor der Waren für die Köche, Scheid Hotelbedarf (Leipzig) für das Bereitstellen des Equipments wie Porzellan und Gläser sowie der MITGAS Mitteldeutsche Gasversorgung GmbH.

Ansprechpartner für die Presse:

Ingrid Bednarsky
Telefon: +49 (0) 341/678 8185
Telefax: +49 (0) 341/678 8182
E-Mail: i.bednarsky@leipziger-messe.de

Im Internet: www.gourmet-leipzig.de