

MARKT AKTUELL

Anregungen für die Küche

BESSEY & FLAMMER mit großer Hausmesse in Bühl

Im Handumdrehen kleine Ravioli mit Bärlauchfüllung zaubern oder ruckzuck eigene Röhrchennudeln herstellen – bei der Hausmesse im Bühler Fachgeschäft Bessey & Flammer gab es jüngst viele Tipps und Anregungen für die heimische Küche. Seit neun Jahren organisieren Christoph und Sibylle Engelhardt zum Start ins Frühjahr die große Hausmesse, für die in diesem Jahr mehr als zehn Hersteller gewonnen werden konnten.

Dass die Messe aus dem Rahmen fällt, bewiesen nicht nur die stundenlangen Aufnahmen eines Kamerateams, sondern auch die vielen Besucher. „So viel geballte Information durch praktische Vorführungen gibt es für den Verbraucher selten“, erklärt Engelhardt, der aber gerade auf diesen praktischen Ansatz großen Wert legt. Deshalb durften die Besucher auch selbst zum Küchenhelfer greifen, um zu sehen, wie aus Gurke oder Karotte dekorative Spaghetti geschnitten werden.

Zu Gast waren der „Kan-



Die Küchengeräte werden vorgeführt und können auch selbst ausprobiert werden.

Foto: jure

nendoktor“, der vor Ort Alfi-Thermokannen reparierte oder Messer- und Scherenschleifer Peter Meuter, der fachmännisch sämtliche Schneidewerkzeuge schärfte. Vitaminbomben aus einem neuen Entsafter, würzige Quiches aus neuen Formen, Wasser mit Minze oder Ingwer aus Glaskaraffen, Spezialitäten aus verschiedenen Kaffeevollautomaten – es gab viel zu entdecken.

Ein Klassiker sind Demonstrationen an der Küchenmaschine „Kitchen Aid“. Erstaunte Blicke ernten die Vorführerinnen mit der Herstellung von kleinen Ravioli. Von dem im vergangenen Jahr erfolgten Umbau im Hause Bessey & Flammer profitierte die Messe. Durch die großzügigere Raumaufteilung konnten parallel Produkte präsentiert und vorgeführt werden. (jure)