

Bärlauchpesto und Kakao-Bohnen zum Knabbern

Erste „Rohvolution“ in der Stadthalle — Veranstalter zufrieden: Rund 1000 Besucher bei der Rohkostmesse

► Die erste „Rohvolution“ in der Stadthalle war ein „Renner“: Anders lässt sich der Ansturm von den Veranstaltern Nelly Reinle-Carayon und Norbert Wilms am Wochenende nicht beschreiben. Besucher kamen sogar aus Bern, Wien, Rostock oder Kiel.

Rohkostler – wer denkt da nicht an Kleie und geraspelte Karotten? Dass da etwas dran ist, zeigte die Messe in der Stadthalle durchaus. Gleichzeitig wurde aber auch deutlich, dass Rohkost mehr ist, als die Vorurteile vermuten lassen. Wie in einem großen Reformhaus kam sich der Besucher vor, der Kohlrabi und Gurken höchstens als Beilage zum Rumpsteak kannte.

„Das sind Säfte, die es sonst nicht gibt. Die sind nicht erhitzt, sondern von der reifen Frucht gepresst – von der reifen“, lockte Wolfgang Müller. Vorbei an Honig aus ökologischem Anbau, Bärlauchpesto, exotischen Reiseangeboten, Büchern und dem demonstrierten Tomatenschäler, der helfen soll „die Riesenschweine bei der Abbrühen“ in Zukunft auszuschließen, gelangte der Besucher zu Bananen-Igeln, Dattelschnitten und Co.

Eine etwas trockene Angelegenheit war das Kräuter-Gebäck, das Kokos-Vanille-Konfekt ließ sich besser an, und die Gojikugeln mit Beeren aus China taten dem Gaumen tatsächlich Gutes. Ebenso das, was Nelly Reinle-Carayon und Norbert Wilms kredenzten: Käse aus Cashewmus, Keime-Mix, Schnittlauch-Pesto an Kohlrabi oder Taboulé, ein Salat aus Hartweizengrieß.

Sprosse und Keime, Mate-Tee aus dem Regenwald, Kräuterstöckchen,

Melonen-Fruchtessig und Kakao-Bohnen zum Knabbern – für bisherige Nicht-Rohkostler war der Ausflug in die neue Ernährungs-Welt mit interessanten Entdeckungen verbunden. Da wurden zum Beispiel ein

Ball und ein Leder verkauft – mit Soße? Weniger sportlich war das gemeint, denn vielmehr fachlich ausgedrückt: Hinter dem Ball versteckten

sich Kugeln aus Mandel oder Zimt, hinter dem Leder Fruchtschnitten.

Nebenan, wo das Pressen von Öl präsentiert wurde, erfuhr der Gast, dass nicht entscheidend ist, was unten raus kommt. Die trockenen Leinsamenstränge, die nach dem Auspressen des Samens die Maschine verließen, wurden bei der Messe als „Würstchen“ auch gegessen.

Dass Rohkost eine Sache der Gewöhnung ist, war beim Kaffeeersatz aus Mandelpüree, Agavendicksaft, schwarzer Melasse und nativem Kokosöl zu merken. „Das gibt Energie“, kündigte die Dame hinter dem Stand von Ur-Rohkostler Urs Hochstrasser an, während eine ockerbraune Masse im Mixer blubberte. Das Nippen am Getränk bewies, dass Geschmäcker immer noch verschieden sind.

Auf ein Wagnis konnte sich am Eistand eingelassen werden. Paprika, Sommergemüse – oder lieber doch erst mal Schoko-Chili? Die Entscheidung lohnte sich, denn die Mischung kam gut an; auch Schoko-Minze mit zerhackten frischen Pfefferminzblättchen ließ nichts zu wünschen übrig.

Lange Schlangen bildeten sich auf der Bühne; Workshops und Vorträge waren gefragt. Sogar Kunstinteressierte waren überrascht, welche kreativen Reize durch Rohkost-Ernährung ausgelöst werden können.

Volker Reinle-Carayon, Organisator der „Rohvolution“, war hochzufrieden mit dem Verlauf: „1000 fachlich und thematisch sehr sensible Besucher sind ein sehr gutes Resultat.“ Alle Aussteller seien begeistert. (xsm)

— ANZEIGE —

**EINLADUNG ZU UNSEREM
INFOABEND AM 26.08.08**

THEMA: Die Heizungsmodernisierung:
Ein Überblick über die Systeme, deren Kosten und Nutzen.

Zeit: 26. August, 19:00 Uhr

Ort: Oppauer Str. 81, 67069 LU



www.willergmbh.de
Tel. 06 21 / 668 89-0

SEIT 1890
Willer
SANITAR + HEIZUNG GMBH



Viel Vitamine: Beim Naturkostlädchen aus Römerberg zeigt Christian Grabenbeuer Elisabeth Fraundorfer, David Hellmann, Sieglinde und Petra Seibold (von links) die reiche Auswahl. —FOTO: LENZ