

"Rohvolution": Achtung Gesundheit - Rohkost schmeckt

Interesse an Energie aus Ernährung ist sehr groß

Von unserer Mitarbeiterin Anke Koob

Speyer). "Das macht so unglaublich vital" - die junge Frau lachte und knabberte. Nein, nicht an einem zarten Möhrchen: Engelshaar war es, das sie auf ihrem Teller balancierte. "Genauer gesagt ein Chinesischer Glasnudelsalat", ergänzte die Besucherin der "Rohvolution" in Speyer.

Eine ganze Stadthalle angefüllt mit dem Besten und Wertvollsten, das die Welt der Rohkost derzeit zu bieten hat. Dass diese Welt sich nicht darauf beschränkt, Gemüse in seiner Urform zu knabbern, wurde beim Blick auf die farbenfrohen und delikate arrangierten Kreationen auf den Tischen, wie jener Salat, den Nelly Reinle-Carayon gerade gezaubert hatte, deutlich.

Ihre Glasnudeln aber bestehen nicht aus Stärke, wollen nicht heiß überbrüht werden. Es sind schlicht Kohlraben, die - fein geschnitten - mit einer frischen Sauce verfeinert werden. "Es ist eben keine tote Ernährung", betonte Urs Hochstrasser. Der Schweizer war die besondere Attraktion der zweitägigen Messe in der Stadthalle zu Speyer. Seine Versionen von Milch, Shakes und Käse, die er in einem "kalten Verfahren," also ohne den Einsatz von Hitze aus Mandeln herstellt, fanden reißenden Absatz, sein Stand glich einer Pilgerstätte für Menschen, deren Speiseplan Kräutersäfte, Trockenfrüchte, Lupinen, Gemüse und Obst an vorderster Stelle stellt und zugleich jegliche thermische Behandlung von Lebensmitteln ablehnt.

"Gesundheit ist essbar", erklärte sich der "Zubereiter", der kein Koch ist und bereitete sich auf das große Menü des Messeabends vor. Gleich sieben Gänge standen auf der Dinnerkarte.

"Rohkost in seiner beeindruckendsten Form", bestätigte auch Nelly Reinle-Carayon, die an diesem Abend mit einem Nussburger an Ananas-Sauce, einem exotischen Gemüsespieß sowie einer Dattelmusschnitte mit frischen Himbeeren keine Überzeugungsarbeit mehr leisten musste.

Ohnehin: Die Resonanz auf die Einladung zur Messe sowie zum Angebot eines "rohköstlichen" Dinners hatte Magnetwirkung. Zahllos der Publikumsfluss, wie die Messeleitung berichtete. Immerhin konnte bereits zur zweiten "Rohvolution" eingeladen werden: Bereits im vergangenen Jahr hatte man sich in Düsseldorf erfolgreich an den Start begeben, für das kommende Jahr sind weitere Messen geplant.

Man widmet sich seiner selbst

Dass Rohkost dabei kein Thema mit Grenzen ist, bewiesen die Aussteller. Sie präsentierten auch in Speyer, im Gemüsegarten der Nation, neue Kreationen, neue Ideen, Konzentrate ihrer Arbeit. Darunter auch Pralinen, Schokoladen, Pizza & Co. Reines Dörren verhilft den einzelnen Zusatzstoffen, zu einem köstlichen Ganzen zu werden.

"Ohne den Verlust der Energie", darin war sich die junge Frau sicher, die gerade ein Mandelsüppchen kostete, bevor ein weiterer Vortrag und Workshop einlud, das Wissen zu erweitern. Denn das war wohl die Essenz der zweitägigen Veranstaltung: Essen ist Bewusstsein.

Wer sich der Rohkost widmet, widmet sich seiner selbst. Und dass dies nahezu

grenzenlos möglich sein kann, belegte die Messe ohne Weiteres.

Schwetzingener Zeitung

25. August 2008

Adresse der Seite:

http://www.morgenweb.de/region/schwetzingen/speyer/20080825_srv0000003038241.html