

„Rohvolution“ für Körper und Sinne

Zweitägige Rohkostmesse mit 22 Beschickern in der Stadthalle – Vorträge, Workshops, Dinner und Kunstforum

► SPEYER. Rohkost – Karotten knablen, Rettich raspeln, Kräuterkraut? Dass sich hinter dem Begriff weit Schmackhafteres verbirgt, wollen Nelly Reisle-Carayon und Norbert Wilms einem breiten Publikum mit der ersten Rohkostmesse in der Speyerer Stadthalle am 23. und 24. August beweisen. Die „Rohvolution“ ist ausgerufen!

22 Aussteller aus Deutschland, Belgien und der Schweiz zählt Organisator Volker Reisle-Carayon aktuell, dazu von „Bild und Sotr“ sowie die „Oleofähk“ aus Speyer und Grabenauern Naturkostläden aus dem benachbarten Rülberg. „Wir wollen all unsere Besucher die Rohkost näher bringen, auch den hart gesontenen Fleischessern“, erklärt Nelly Reisle-Carayon, die im Mai ihr erstes einschlägiges Rezeptbuch herausgegeben hat (siehe Beilagen).

Als Anreiz sieht ihr Verleger Wolfgang Kiesel die Messe, denn „Rohkost ist nichts Dogmatisches, sondern ein positives Angebot, das wahrgenommen werden sollte.“ Dass die Zwei-Tage-Veranstaltung ein Erfolg zu werden verspricht, macht Volker Reisle-Carayon daran fest, dass mittlerweile bereits täglich bis zu 200 Anrufe hinsichtlich der bevorstehenden „Rohvolution“ bei ihm eingingen. Vom Südboden Nordostens Deutschlands über Dresden und Leipzig, Wien und Bern bis an die niederländische Grenze reiche das Interesse angesichts der erfolgreichen Erstauflage der Messe im Brunnhof in Korschbroich Ende Mai dieses Jahres.

Was sich konkret hinter der „Rohvolution“ verbirgt, macht Reisle-Carayon in wenigen Worten klar: „Messe, Markt, Vorträge, Workshops, Dinner und Kunstforum.“ Vom Ostmoserwasser bis zu frisch gepressten Säften, Es-



Nach der erfolgreichen Premiere im Mai in Korschbroich für die neue Messe in Speyer optimistische Veranstalter Norbert Wilms und Nelly Reisle-Carayon mit gesunder Rohkost. —PHOTO: DLR

presso aus Mandelpflanz und Rohkostschokolade bis Rohkoststein, Wildkräutern bis frisch gepressten Ölen und von frischem Obst und Gemüse bis hin zu Kräftigen soll die Messe einen bunten und geschmackvollen Überblick über die Rohkost-Welt bieten. Das Thema liegt absolut im Trend.

Ständig aktiv sein werden dabei Nelly Reisle-Carayon und Norbert Wilms hinter ihren Ständen. „Dort werden laufend frische Produkte hergestellt“, erklärt Organisator Reisle-Carayon. Für Wilms, in Mönchengladbach zuhause, ist Rohkost mittlerweile zur „Freizeit“ geworden. Das kommt nicht von ungefähr, denn – wie Nelly Reisle-Carayon wissen lässt – die Ernährung auf der Basis mache fröhlich und latere Energie. Unter anderem würden Schminke-Pesto an Kohlrabischeiben oder Walross-Damenschritten mit Himbeere und Minze kredenzt.

Auf regionale Produkte, das bestätigen die Veranstalter, werde während der Messe zurückgegriffen. So auch beim Sieben-Gang-Menü am Samstagabend, dessen 40 Plätze aber bereits ausverkauft seien.

Mit Vorträgen und Workshops wird die Veranstaltung an beiden Tagen garniert sein, wobei für Letztere eine Anmeldung erforderlich ist. „Die Messe soll nicht speziell für eingefleischte Rohkostler gedacht sein, sondern für alle“, stellt Norbert Wilms am Ende hinzu. (jstn)

INFO

- „Rohvolution“, Stadthalle Speyer, 23. und 24. August, je 10 bis 18 Uhr.
- Internet: www.rohvolution.eu
- Anmeldung zu Workshops per E-Mail: event@rohvolution.eu