

03. | 04.10.2026

Frankfurt am Main | Campus Westend

kulinart
 Die Messe für Genuss und Stil

 Jetzt Tickets
 sichern:
www.kulinart-messe.de


Ein Duft. Ein Geschmack. Tausend Welten.

Wenn Gewürze zu einer besonderen Reise einladen

Warum in die Ferne schweifen, wenn die kulinart Frankfurt vor der Tür steht? Denn hier muss nur einmal tief durchgeatmet werden und schon öffnet sich eine andere Welt. Kardamom erinnert an indische Gewürzmärkte, Safran entfacht die Sehnsucht nach sonnigen Landschaften, Chili bringt Feuer ins Spiel und Zimt weckt Erinnerungen an süße, wohlige Kindheitsmomente.

Kaum etwas vermag so unmittelbar Fernweh, Erinnerungen und kulinarische Neugier auszulösen wie ein gutes Gewürz.

Auf der kulinart Frankfurt am 3. und 4. Oktober 2026 wird der Campus Westend wieder zum Treffpunkt für alle, die die Geschmäcker der Welt entdecken möchten. Es geht um Aromen, die überraschen, Traditionen, die begeistern, und um die Menschen, die aus kleinen Körnern, Blüten, Rinden und Früchten große Geschmackserlebnisse zaubern.

Ein Hauch Côte d'Azur im Salz

Die Geschichte von Salt Azur aus Karlsruhe beginnt, wo sonst, an der Côte d'Azur. Gründer Nicolas Ruibat verbindet seit seiner Kindheit viel mit der Region rund um Saint-Tropez. „Malerische Orte, ein einzigartiges Licht, sanfte Hügel mit Weinreben, welche zur Küste abfallen, sowie der Duft von frischen Kräutern, sind für mich jedes Jahr aufs Neue ein kleines Heimatgefühl.“ schwärmt er. 2024 entstand dort seine Idee, die Leidenschaft für gutes Essen und das südfranzösische Lebensgefühl mit dem Wunsch nach der eigenen Selbstständigkeit zu verbinden. Seine ersten drei Salzmischungen entwickelte Nicolas in der eigenen Küche und inzwischen ist daraus eine kleine Manufaktur geworden. Als Grundlage dient Meersalz aus der Camargue, das mit ausgewählten Zutaten wie mediterranen Kräutern, Zitrone aus Menton, schwarzem Knoblauch oder Piment d'Espelette kombiniert wird. Für Nicolas Ruibat ist Salz mehr als ein Grundgewürz, denn es muss für ihn an Meer erinnern.

Warm, frisch und voller Aromen: Gewürze mit Charakter

Roots. natural präsentiert sich nicht zum ersten Mal auf der kulinart Frankfurt. Die regionale Gewürzmanufaktur aus Neu-Isenburg steht für erlesene Direktimporte und sorgfältig ausgewähl-



Meersalz von Salt Azur wird u.a. mit Zitrone aus Menton kombiniert.
Bild: Salt Azur.



Patrick Schäfers Pasta-Idee entstand aus Liebe zur italienischen Küche.



Patrick Schäfers Pasta-Rezepturen werden in Norditalien von einer kleinen Manufaktur hergestellt. Einfach lecker!
Bilder: Amuninni.

te Gewürze, die in der eigenen Gewürzwerkstatt verarbeitet werden. „Unser Stand fühlt sich an wie eine ausgewogene Gewürzmischung: warm, frisch und voller natürlicher Aromen“, beschreibt Gewürzsommelier Patrick Eisermann. Dabei geht es Roots. natural vor allem darum, spürbar zu machen, „wie viel Sorgfalt, Qualität und Charakter“ in den eigenen Produkten stecken. Neben den sorgfältig ausgewählten Produkten, bieten die Spezialisten auch Seminare für alle an, die Gewürze bewusster und präziser einsetzen möchten.

Klare Herkunft, echtes Handwerk

Bei dem Aussteller BüffelBill dreht sich alles um hochwertige Fleischprodukte. Klare Herkunft, echtes Handwerk und Produkte, die man nicht an jeder Ecke findet, das hat sich das Team auf die Fahne geschrieben. Deniz Kosovali steht den Besucherinnen und Besuchern auf der kulinart gern mit Rat und Tat zur Seite. Einen kleinen Einblick gibt er schon hier, denn von dem weit verbreiteten Mythos, Salz entziehe dem Fleisch Wasser und mache es trocken, hält er nichts. Richtig angewendet sei es der beste Freund von saftigem Fleisch. Das Fleisch sollte einige Stunden vor dem Braten oder am besten am Vortag gesalzen werden, so bleibt es saftiger und zarter. Um eine knusprige Grillkruste, auch „Bark“ genannt, hinzubekommen, empfiehlt Deniz Kosovali Rubs, eine trockene Gewürzmischung, die vor dem Grillen oder Smoken direkt auf das Fleisch aufgetragen und leicht einmassiert wird. „Das sorgt für eine würzige Hülle und kräftige Röstaromen. Enthält der Rub Zucker, karamellisiert dieser unter Hitze und sorgt für die typische dunkle, knusprige Grillkruste.“ schwärmt er.

Auf nach Sizilien!

Der Ausdruck „Andiamo!“ ist nicht nur Italien-Liehabern bekannt. Er bedeutet so viel wie „Los geht's!“. „Amuninni!“ ist die sizilianische Version davon und nicht von ungefähr Namensgeber des Frankfurter Pasta- und Soßen-spezialisten. „Die Idee entstand aus meiner lebenslangen Liebe zur italienischen Küche. Ich war über 20 Jahre lang als Koch tätig und habe immer bewundert, wie die italienische und insbesondere sizilianische Küche aus wenigen einfachen, hervorragenden Zutaten etwas außergewöhnlich Köstliches entstehen lässt“,

erzählt Geschäftsführer Patrick Schäfer. Auf seinen Reisen durch Italien und vor allem durch Sizilien begann er, sich intensiv mit der Geschichte der Pasta zu beschäftigen und entdeckte die alten Hartweizensorten der Insel. Spannend ist, wie fast vergessene Sorten wie Russello, die einst ein wichtiger Bestandteil der sizilianischen Landwirtschaft waren, aufgrund ihrer natürlichen Eigenschaften, ihres traditionellen Geschmacks und ihrer Bekömmlichkeit allmählich wiederentdeckt werden. Dem Sizilien-Fan gefiel die Vorstellung, diese den heutigen Pastaliebhabern wieder näherzubringen. Für Patrick Schäfer bedeutet Sizilien Sonne, Meer, Familie und eine tiefe Wertschätzung für einfache, biologisch erzeugte Zutaten. Sogar das Wasser, das für seine Pasta verwendet wird, stammt vom Ätna. „Sizilien ist für mich ein Ort, an dem Essen nicht kompliziert sein muss, um unvergesslich zu sein. Wir geben zu dem außergewöhnlichen Geschmack unserer Pasta auch noch ganz viel Herzlichkeit dazu. Und genau dieses Gefühl möchte ich mit Amuninni vermitteln.“

Interessant ist, dass trotz der Verwendung einer alten Getreidesorte Amuninni eine helle Pasta und keine Vollkornpasta ist. Bei der Herstellung wird auf die traditionelle Methode mit Bronzematrizen gesetzt, wodurch eine leicht raue Oberfläche entsteht, an der die Sauce besonders gut haftet. Sie werden nach Patrick Schäfers Rezepturen in Norditalien von einer kleinen Manufaktur hergestellt. Einfach lecker!



Auf der kulinart Frankfurt kann man Gewürze probieren und mit roots. persönlich über Herkunft, Qualität und Anwendung ins Gespräch kommen.
Bilder: roots.

Tickets zu gewinnen!

Wenn Sie neugierig geworden sind und sich von den einzigartigen Genusserlebnissen auf der kulinart Frankfurt begeistern lassen möchten, haben Sie die Chance, zwei Eintrittskarten zu gewinnen.

Wir verlosen insgesamt **5 x 2 Karten!** Füllen Sie bis zum **25.09.** einfach das Gewinnspielformular auf www.kulinart-messe.de/gewinnspiel aus und geben Sie das Stichwort „Gewürze“ an.

Messeinfos:

03. | 04. Oktober 2026
 Samstag und Sonntag, 11–18 Uhr

Eintritt :
 Tagesticket Standard:
 VVK 10 € | Tageskasse 13 €

Tagesticket Ermäßigt:
 VVK 6 € | Tageskasse 9 €

Happy Hour Ticket:
 VVK 8 € | Tageskasse 10 €
 (Gültig: Samstag und Sonntag ab 15 Uhr)

Tickets unter
tickets.kulinart-messe.de

Veranstaltungsort:
 Casinogebäude auf dem Campus Westend
 Goethe Universität
 Nina-Rubinstein-Weg 1
 60323 Frankfurt am Main

kulinart – Die Messe für Genuss und Stil
 Anzeigen-Sonderveröffentlichung der RheinMainMedia | Content: Ulrich Müller-Braun | Design: HNA Mediendesign
 im Auftrag der Frankfurter Messe & Event GmbH

kulinart-messe.de

