



Vier Fragen an ...  
**Andreas Hofmänner**

**Geschäftsführer**  
Innobas AG,  
Flums



«Wein- & Genussstage» in der Flumserei: Hier kann man von Stand zu Stand schlendern, leckere Speisen und Getränke geniessen und mit dem Produzenten darüber philosophieren.

# Genussparcours ohne Grenzen

Viel Publikum aus nah und fern haben die «Genusstage» am Wochenende nach Flums gelockt. In der zweiten Auflage war das Angebot noch breiter gefächert, sodass die Flumserei zum Treffpunkt für Geniesser wurde.

von Ignaz Good (Text und Bilder)

**H**ochwertige Lebensmittel mit Stil präsentiert: Eine kulinarische Reise für Gaumen und Sinne erlebten die Besucher am Freitagabend und am Samstag an den zweiten «Wein- & Genussstagen» in der Flumserei. «Essen und Trinken ist weit mehr als bloss eine Nahrungsaufnahme»: Das war eine der Botschaften der «Genusstage 2017» in Flums.

Am Wochenende zeigten 41 Geschäfte, Produzenten und Unternehmer ihr Händchen fürs Besondere: Dass es ihnen um ehrliche und mit Respekt hergestellte, aber auch um qualitätsvolle Lebensmittel sowie um Nachhaltigkeit wie Natürlichkeit geht. Dass viele Menschen diese tolle Philosophie teilen, bewies der Besucheransturm.

### Hochwertiges aus der Region

Im letzten Jahr bei der Premiere schauten 1300 Besucher bei der Tischmesse vorbei. Heuer war der Zulauf einiges höher. Zahlreiche Geniesser haben den Weg zur ehemaligen Spinnerei Spoerry gefunden, haben nachgefragt, zugehört, probiert – und nicht zuletzt auch eingekauft.

Sarganserländische Kulinarik oder solche, die einen Bezug zur Region hat, gab es zu entdecken. Grundsätzlich wurden Lebens- und Genussmittel querbeet durch alle Verköstigungsbereiche im hochwertigen Bereich angeboten. Weil das Auge bekanntlich «mitisst», waren zwei im Gebäude tätige Künstler mit von der Partie. In einer Sonderausstellung brachten Jäger ihre Tätigkeit – dazu gehörten das Wild und der Genuss des Fleisches – den Interessierten näher.



Sonderschau Wildtiere: Die Kinder sind ganz fasziniert, was der Wildhüter Albert Good über frei lebende Tiere zu erzählen weiss.



Eine Angebotsvielfalt in Top-Qualität: Ein Genussserlebnis, an das man sich gerne erinnert.



**1** Wie ist diese Messe entstanden? Um die Marke «Flumserei» bekannt zu machen, aber auch um die Lokalität besser auszulasten haben wir uns nach Möglichkeiten umgesehen. Dabei sind wir auf die Thematik «Kulinarik» gestossen und haben festgestellt, dass es diesbezüglich an grösseren Möglichkeiten im Sarganserland fehlt. Also haben wir in diese Marktlücke gesetzt.

**2** Wieso sind die Jäger mit einer Sonderpräsentation eingebunden worden? Jäger, Wild und Natur – diese Symbiose wird von gewissen Kreisen kritisiert. Dabei erfüllen die «Grünröcke» als Heger und Pfleger bezüglich Flora und Fauna wertvolle Dienste im Sinne der Ökologie und Nachhaltigkeit. Unbestritten ist, dass infolge kantonaler Vorgaben, regulierte Abschüsse erfolgen. Dass dieses Fleisch von frei lebenden Tieren, zu den aussergewöhnlichen Genüssen zählt, ist nicht von der Hand zu weisen.

**3** Ist es denkbar, dass dieser zweitägige Event ausgedehnt wird? Eher nein, weil unsere Aussteller an einer kurzen Messe interessiert sind. Unsere Pluspunkte: Der Freitagabend und der Samstag stören die notwendigen Tagesgeschäfte höchstens am Rande. Für den Moment stimmt die jetzige Situation für die Anbieter.

**4** Erneut wurden die Erwartungen bezüglich Besucher übertroffen. Gibt es im nächsten Jahr eine weitere regionale Genussmesse? Ob es im nächsten Jahr – trotz strahlender Gesichter hüben und drüben – eine dritte Ausstellung gibt, das liegt momentan noch hinter den Sternen. Trotz positiver Resonanz und Begehrlichkeiten der 41 Aussteller – eine verbindliche Aussage kann ich momentan nicht machen, weil nächstes Jahr Umbauarbeiten in der Flumserei anstehen.

Die Fragen stellte Ignaz Good.



Zur Sinnenfreude gehören auch Geschmack-Explosionen im Gaumen: An der regionalen Messe beweisen über 40 Aussteller, wie mit Respekt hergestellte und qualitätsvolle Lebensmittel munden.