

gusto!

die Genussmesse

23. – 25.
November

Fr 16 – 22 Uhr
Sa & So 11 – 18 Uhr

Oberschwabenhalle
Ravensburg

LIVE IN RAVENSBURG



FIRE&FOOD[®]
BBQ MAGAZINE



gusto! die Genussmesse

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch alle Geschmacksrichtungen!

Wenn Sie gutes Essen und Trinken, hochwertige Zutaten und Küchenutensilien schätzen, sind Sie auf der gusto! genau richtig.

Über 100 Aussteller präsentieren an drei Messetagen ihre regionalen und internationalen Spezialitäten. Darunter sind Raritäten, die nicht an jeder Straßenecke zu kaufen sind. An weiß gedeckten Tischen lassen sich ausgesuchte Leckereien vortrefflich genießen. Wer mag, guckt bei Live-Kochshows renommierten Köchen in den Topf und erfährt das eine und andere Küchegeheimnis.

„Genuss im Süden“ mit noch mehr regionalen Köstlichkeiten gibt es dieses Jahr im beliebten Smokehouse in Freigelände.

Wir wünschen guten Appetit und einen genussvollen Tag auf der gusto!





Grillshow mit Klaus Winter

Freitag 18:30 Uhr, Samstag 13:30 Uhr und Sonntag 15:00 Uhr

Der bekannte „Grillpapst“ zeigt Ihnen in seiner unterhaltsamen Show, wie Sie kulinarische Spezialitäten auf dem Grill zaubern. Klaus Winter bezeichnet Grillen und Barbecue als „vielseitigste Garmethoden der Welt“ und tritt dafür auf der gusto! den Beweis an. Er stellt zudem interessante Gäste vor und entlockt ihnen das eine oder andere Küchengeheimnis.

www.strandhaus.li



Hotel Quelle Nature Spa Resort

Verlosung Wellnessurlaub in Südtirol



VERLOSUNG

Genießen Sie das mehrfach ausgezeichnete 5 Sterne Wohlfühlresort mit 48 Wellness-Attraktionen, feinsten Gourmetküche, betreuten Sport- & Fitnessprogrammen und traumhaften Naturfaszinationen im Südtiroler Gsiesertal und gewinnen Sie einen bewegend schönen Wellnessurlaub auf der gusto!. Eine Teilnahme an der Verlosung ist möglich über die Schwäbische Zeitung oder am Stand des Hotels Quelle auf der gusto!.

www.schwaebische.de/gewinnspiel

www.hotel-quelle.com



Hopfengut No20 GbR

Außergewöhnliche Biere mit besonderer Geschichte

Hopfen gibt Bier Charakter und Seele. Mit Begeisterung, Leidenschaft und streng nach dem deutschen Reinheitsgebot produzieren Charlotte Müller, ihr Bruder Lukas Locher und Braumeister Fritz Tauscher auf dem Hopfengut No20 aus ihrem selbst angebauten Hopfen außergewöhnliche Bierspezialitäten für Kenner und Genießer. Ihr Fachwissen, die innovative Braukunst und der enge Bezug zu den Rohstoffen machen dabei den Unterschied. Probieren und kaufen Sie diese Bierspezialitäten auf der gusto!

www.hopfengut.de



Ölmanufaktur Waldhof

Handgemacht und gesund

Roswitha und Georg Mauch stellen am Rand des Schwarzwalds aus selbst gezogenen Saaten native, kaltgepresste Öle her. Hanf und Leindotter, Senf und Raps und künftig auch Mohn werden angebaut und selbst verarbeitet. Der Waldhof und seine Landwirtschaft hat eine lange Familientradition. Nachhaltigkeit und Erzeugung von gesunden Lebensmitteln sind für Familie Mauch eine Herzensangelegenheit.

www.waldhof-oelmanufaktur.de



Hendriks Weine Weingut am Bodensee

Der Weinhof Hornstein mit seinen hauseigenen Weinbergen ist die Wirkungsstätte des Winzers Clemens Hendriks. Er hat das Weingut von seinem Großvater Wendelin Hornstein übernommen und baut für den Bodensee typische Rebsorten an. Moräne Verwitterungsböden und sandiger Lehm sorgen für die Leichtigkeit der Weine. In jeder Flasche stecken Motivation und viel Persönlichkeit. Lernen Sie sein Sortiment auf der gusto! kennen.

www.hendriks-weine.de



Biohof Siegel Stressfreie Schlachtung durch mobile Schlachtbox

Biobauer Herbert Siegel, der im Oberallgäu eine Rinderherde hält, erspart seit Jahren seinen Tieren die stressige Fahrt zum Schlachthof und hat eine mobile Schlachtbox entwickelt. Das ist aufwändig, aber besser für die Tiere und rechtfertigt für Herbert Siegel damit jeden Aufwand. Sprechen Sie mit ihm auf der gusto! über seine Erfahrungen und probieren Sie seine Wurst- und Fleischspezialitäten aus eigener Produktion.

www.biohof-siegel.de



Dehlerhof GmbH Teigwaren mit Tradition

Auf dem Dehlerhof hat die Herstellung wohlschmeckender Maultaschen und Frischteigwaren seit langem Tradition. Die Verwendung hochwertiger, regionaler Erzeugnisse liegen Maximilian Biesinger und seiner Frau Annika am Herzen und sind seit über 30 Jahren gelebte Realität. Sie verarbeiten Fleisch aus eigener Schweinezucht zur Füllungen ihrer Maultaschen und als Zutat in Teigwaren, Spätzle und Knödeln. Probieren Sie auf der gusto! diese regionalen Köstlichkeiten.

www.dehlerhof.de



Lu'oi carbon – die Kochmesser Asiens Schmiede-Kooperative in Vietnam

Lu'oi carbon Messer kommen aus einem Dorf im Norden Vietnams, welches sich seit über 500 Jahren der Herstellung von Messern verschrieben hat. Eigens entwickelte Schmiedetechniken machen die Kooperative weit über die Grenzen Vietnams hinaus bekannt. Florian Mez bringt diese Meisterstücke für Sie nach Deutschland. Testen Sie die Messer mit modern-minimalistischem Design und hergestellt nach alter Handwerkskunst auf der gusto!.

www.luoi-carbon.de



GENUSS im SÜDEN auf der Genussmesse gusto!

Die Lebensmittel-Initiative »Genuss im Süden« ist 2018 mit einem umfangreichen Messeprogramm auf der gusto! vertreten. Das bereits im Vorjahr beliebte Smokehouse im Freigelände wird dafür um weitere, spannende Bereiche ergänzt.

So erwartet die Besucher im Außenbereich nun auch ein **Regionalmarkt** mit Produkten, die ausschließlich im Allgäu, am Bodensee oder in Oberschwaben produziert werden – damit regionale Hersteller und Käufer von Lebensmitteln wieder ein Gesicht bekommen, Persönlichkeit und eine Beziehung zu einander! Die Bewerber um die „besten Produkte der Region“ werden exklusiv im Foyer präsentiert und am zweiten Messtag live vor Ort mit dem neuen Gütesiegel „Kikeriki“ prämiert. Das sollten Sie auf keinen Fall verpassen!

Freuen können sich die Besucher in diesem Jahr auch über den neuen „**Bottle Market**“. Dort bieten Getränke-Aussteller eine Vielzahl an alkoholischen und nichtalkoholischen Besonderheiten zur Verkostung an. Die hungrigen Gäste können sich außerdem das leckere **Catering-Angebot** von Fleischspezialist BBQ&More aus Leutkirch schmecken lassen.

„Kikeriki-Prämierung“ der besten Produkte der Region!

Der „Kikeriki“ ist ein Weckruf für Genießer – das von »Genuss im Süden« verliehene Gütesiegel rückt die Top-Produkte aus verschiedenen Kategorien ins Rampenlicht.

Ziel ist es, die kulinarische Vielfalt der Region zu fördern, starke Produkte bekannt zu machen und Verbraucher über besondere Köstlichkeiten aus der Region zu informieren. Unterstützt wird das Projekt von »Genuss im Süden« Fördermitgliedern und regionalen Unternehmen.

Der „Kikeriki“ wird am **24.11.2018 um 16:30 Uhr auf der Genussmesse gusto!** öffentlich und im Beisein der regionalen Medien verliehen. Seien auch Sie dabei, wenn die Preisträger feierlich bekannt gegeben werden! Eine Präsentation aller eingereichten „Kikeriki“-Produkte finden Sie im Foyer der Oberschwabenhalle. Am Samstag können Sie die Anwärter auf der gusto! persönlich kennenlernen und sich vor der Verleihung selbst von der hohen Produkt-Qualität überzeugen.

Alle NEWS, mehr Infos
und Mitglied werden auf:
www.genussimsueden.de



17:00 Uhr



Herbstlich fruchtiger Dinkelreissalat

Jutta Martin präsentiert, warum Dinkel in der Hildegard von Bingen „Medizinküche“ eine Schlüsselrolle spielt. Die „Hildegard vom Bodensee“ zeigt Ihnen auch, was Kräuter in der Küche bewirken und überrascht mit herbstlich fruchtigen Geschmacksnoten.
www.divera.org

18:30 Uhr



Grillshow

Klaus Winter vom Restaurant Strandhaus in Lindau zeigt Ihnen, wie Sie raffinierte Gerichte auf dem Grill zubereiten. Lassen Sie sich von seiner glühenden Leidenschaft für Gegrilltes anstecken.
www.strandhaus.li

20:00 Uhr



Teller statt Tonne

Für **Matthias Helmke** sind „Küchenabfälle“ wertvolle Lebensmittel und gehören in den Topf. Wie schmeckt wohl seine kreative Resteküche?
www.knoedelkult.de

12:00 Uhr



Heinzelmanns 100%vegan

Robert Heinzelmann aus Ravensburg kocht mit seiner eigenen Produktlinie „Heinzelmanns“ schnelle, leckere und vegane Gerichte zum nachmachen.
www.heinzelmanns.shop

13:30 Uhr



Philipp Sontag zerlegt und Klaus Winter grillt

Philipp Sontag, Fleischermeister und Spezialist für BBQ-Zuschnitte aus Kißlegg zeigt verschiedene Schnittführungen. **Klaus Winter** bereitet das Fleisch zu und serviert Ihnen Leckerbissen.
www.strandhaus.li
www.metzgerei-sontag.de

15:00 Uhr



Leicht scharfes Thai-Curry mit Reis

Bernhard Rosa weicht Sie in die Geheimnisse der Thai-Küche ein. Sie erfahren vom Kochbuch-Autor persönlich die Raffinessen südostasiatischer Gewürze und Zubereitungsmöglichkeiten. Probieren ist Pflicht!
www.bundb.shop

16:30 Uhr



Gütesiegel „Kikeriki“

Der „Kikeriki“ gilt als Weckruf für Genießer. Das von »Genuss im Süden« verliehene Gütesiegel rückt regionale Top-Produkte ins Rampenlicht. Seien Sie live dabei, wenn die Preisträger bekanntgegeben werden!
www.genussimsueden.de

12:00 Uhr



Saftige Rehfleisch-pflanzerl mit getrockneten Aprikosen, Selleriepüree und schwarzen Nüssen

Michael Hotz von der 1881 Catering GmbH kocht Wildfleisch mal ganz anders. Lassen Sie davon Ihren Gaumen kitzeln.
www.1881-catering.de

13:30 Uhr



Frische Bratwurst 2.0

Markus Häusler, Metzgermeister und Inhaber der „mobilen Grillkochschule“ zeigt Ihnen, wie Bratwurst selbst hergestellt und zu piffigem Fingerfood wird.
www.grillen-schnitzen.de

15:00 Uhr



Grillshow

Klaus Winter vom Restaurant Strandhaus in Lindau zeigt Ihnen, wie Sie raffinierte Gerichte auf dem Grill zubereiten. Lassen Sie sich von seiner glühenden Leidenschaft für Gegrilltes anstecken.
www.strandhaus.li

16:30 Uhr



Schauerlegung hautnah

Philipp Sontag, Fleischmeister und Spezialist für BBQ-Zuschnitte aus Kiblegg erklärt, welches Fleisch sich für welche Garmethode eignet. Probieren inklusive!
www.metzgerei-sontag.de

Adam & Eva GbR | www.adamundeva-cider.de

▶ Apfelsider vom Bodensee

Allgäuer Wanderimkerei | www.allgaeuer-wanderimkerei.de

▶ Honigsorten und Bienenprodukte aus dem Allgäu und Sardinien, Spezialhonig „Hercules“

Alpenländer Gesunde Natur | Tel. 09492 90 25 50

▶ Käse, Speck, Schinken, Salami, Kaminwürsten, Brot

Anton Pletzer | Tel. +43 (0)664 4 52 07 49

▶ Cornfit (biologisch angebauter und veredelter Popcornmais), Choco Fondue aus hochwertiger Valrhona Schokolade

B & B Lebensmittel Bernhard Rosa | www.bundb.shop

▶ Asiatische Lebensmittel, Gewürze und Küchenutensilien, Kochbuch

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH & Co. KG

www.bad-duerrheimer.de

▶ Erfrischungsgetränke der Marke Bad Dürrheimer sowie erlesene Weine des Markgrafen von Baden

BBQ & More GmbH | www.bbq-and-more.de

▶ Catering im Smokehouse

Biohof Siegel | www.biohof-siegel.de

▶ Fleisch, Wurst, Fertigprodukte

Blackbird | www.blackbird.gr/de

▶ International prämiertes Olivenöl aus Lesbos/Griechenland

Blütenrein GmbH | www.blueten-rein.de

▶ Basilikumblütensirup

Brauerei Clemens Härle | www.haerle.de

▶ Bierspezialitäten, alkoholfreie Biogetränke

Brauerei Max Leibinger GmbH | www.leibinger.de

▶ Biere, Biermischgetränke und alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Brennerei Grüner Baum | www.brennerei-gb.de

▶ Whisky und Erlebnis-Liköre

Charlie's Coffee, Food & Wine | www.jung-und-spritzig.de

▶ Paninis, Heißgetränke, alkoholfreie Kaltgetränke

Ausstellerverzeichnis

Cleopatras Feinkostbazar GmbH | www.feinkostbazar.com

- ▶ Essigzubereitungen, 100% natürliche Öle, Spirituosen, Gewürze und Dips, Tee

Dehlerhof GmbH | www.dehlerhof.de

- ▶ Maultaschen, Frischteigwaren, Wurst, Knödel und Linsen

die kompotterie | www.die-kompotterie.de

- ▶ Vegane Curds (Zitrus-Mandel-Cremes), Chutneys, Relishes, Gold-Gelees, Röster und Fruchtaufstriche

die ölkooperative | www.dieölkooperative.de

- ▶ Feinste Nuss- und Samenöle in Bioqualität

DiVeRa | www.divera.org

- ▶ Kräuter, Gewürze, Kräuterweine, Dinkelprodukte. Literatur nach Hildegard von Bingen

Domenico D'Amato | www.meco-mangiare.de

- ▶ Italienische Feinkost

Erika & Dieter Moosherr GbR | www.oel-hofladen.de

- ▶ Kaltgepresste Raps-Speiseöle für die kalte und heiße Küche

Ernährungszentrum Bodensee-Oberschwaben

www.ernaehrung-oberschwaben.de

- ▶ Informationen zur gesunden Ernährung

Fine Food Shop | Tel. +43 (0)699 81 38 66 22

- ▶ Wildspezialitäten (Speck, Schinken, Würste), Käse aus der Schweiz und Tirol

FIRE&FOOD Verlag GmbH | www.fire-food.com

- ▶ Grill- und Barbecue-Magazin

First-Rate Brands | www.pantero.club

- ▶ Pantero – Tequila kissed by chocolate, kissed by passion fruit, kissed by strawberry

Foodsharing Ravensburg-Weingarten e.V. | www.foodsharing.de

- ▶ Lebensmittel sind zu schade für die Tonne! Informationsstand

Gelati Conte | www.gelati-conte.de

- ▶ Eis, Eiszubehör, Kaffee, Prosecco, Panettone

Genuss im Süden | www.genussimsueden.de

- ▶ Verleihung Kikeriki

Gewürzspezialitäten Brügge | www.bruegge-schelklingen.de

- ▶ Gewürze und Kräuterspezialitäten, Eierlikör, Essige und Alblinsen

Hannes Dorn | www.beladomo.de

- ▶ Beladomo-Edelwasserherstellung

hascot handelsagentur | www.hascot.de

- ▶ Stefans Käsekuchen, glutenfreie und lactosefreie Kuchen, Kaffee

Heinzelmanns - 100% vegan | www.heinzelmanns.shop

- ▶ Verzehrfertige Basissoßen & Currys, gastronomisches Angebot: Gemüse-Currys & mehr

Hendriks Weine | www.hendriks-weine.de

- ▶ Weingut vom Bodensee mit eigenem Wein, Sekt und Secco

Herr Kächele – Schwäbisches für Schleckige GmbH

www.herr-kaechele.de

- ▶ Handgemachte Maultaschen (klassisch, vegetarisch und vegan), frischer Kartoffelsalat, Saftschorle, Bier, Weißweinschorle

Herr ROSSI schenken + Genuss | www.herrrossi-rv.de

- ▶ Feinkost, Getränke, Geschenke rund um den Genuss

Hopfsterei Ludwig Stocker GmbH | www.hopfsterei.de

- ▶ Pfister Ökobauernbrot, Brotzeitsackerl, Geschenkgutscheine

Hohensteiner Hofkäseerei | www.albkaes.de

- ▶ Bioland Käse vom Alpbüffel und Alpkuh (Rohmilch), Albzarella Baguette

Hopfen und mehr GmbH | www.hobbybrauerversand.de

- ▶ Microbrauset für All-in-one-Küchenmaschinen, Bier-Kwik Brauset

Hopfengut No20 GbR | www.hopfengut.de

- ▶ Hopfengut Bierspezialitäten, Liköre, Biersenf, Biergelee, Geschenksets

Hotel Quelle | www.hotel-quelle.com

- ▶ Südtiroler Wellnesshotel, Verlosung Wellnessurlaub

Ausstellerverzeichnis

Il Grappolo | www.ilgrappolo.de

- ▶ Weine aus Italien, Grappa, Olivenöl, Kaffee

Käsegenuss | Tel. +43 (0)664 4 52 00 03

- ▶ Käse, Wurst und Speckwaren aus Vorarlberg, Raclettebrote

Kernöl Rumpf | Tel. +43 (0)664 1 21 77 97

- ▶ Steirisches Kürbiskernöl, Likör, Schilcher Weine, Knabberkerne, Eierspeise, Kürbis-Pesto

Knödelkult | www.knoedelkult.de

- ▶ Knödel im Glas aus gerettetem Brot

Kurt Schatz Events | www.kurtschatz.de

- ▶ Geräucherter Fisch, Fischsuppe, Fischwecken

L'Antica Barrique | www.anticabarrique.de

- ▶ Sizilianische Feinkost, vegane und vegetarische Antipasti, Pesto, edler Grappa und ausgewählte Bio-Weine

La Fattoria Stuttgart | www.lafattoria-stuttgart.de

- ▶ Italienische Feinkost, Pasta mit Pesto vom Pestoweltmeister

La maison provençale | www.lamaisonprovencale.de

- ▶ Französische Spezialitäten, Fruchtmarkessige und korrespondierende Öle, Genusscremes

La Pianura | www.la-pianura.de

- ▶ Selbst hergestellte Marmeladen und Liköre, Senf und Essige

La Vita | www.gesundheit-leins.de

- ▶ La Vita Vitalstoffbasis - Saftkonzentrat aus über 70 Lebensmitteln

Larosa Alessandra | Tel. 07564 49 84

- ▶ Sizilianische Zitrusfrüchte, Zitrusmarmelade und Olivenöl, frisch gepresster Orangensaft

Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Lautenbach e. V.

www.lautenbach-ev.de

- ▶ Kräutertee vom Bodensee und Dauerwurst in Demeterqualität

Lindauer Bodensee-Fruchtsäfte GmbH | www.lindauer-fruchtsaeft.de

- ▶ X-Bow Cider, Lindauer Fruchtsäfte

Lu-oi carbon - die Kochmesser Asiens | www.luoi-carbon.de

- ▶ Handgeschmiedete Kochmesser

Mach's Fix | www.machsfix.de

- ▶ Dressings

Mandorla & Torrone | Tel. 069 37 40 02 20

- ▶ Original Torrone, Torrone-Torten, Mandelgebäck-Pasta di Mandorla, Cantuccini und Biscotti, Amaretti, Confiseri aus Italien,

marché fromages | www.marche-fromage.de

- ▶ Käsebox

Mediterranissimo | Tel. 0176 40 34 73 73

- ▶ Erlesene Tees und Gewürze, Arganölprodukte

Metzgerei Sonntag | www.metzgerei-sonntag.de

- ▶ Fleisch: dry aged beef, american cuts, besondere BBQ-Zuschnitte

Mineralbrunnen Krumbach GmbH

www.krumbach-mineralwasser.de

- ▶ Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Mineralwasser, Schorlen und Limonaden

Oliterra Olivenbaum-Patenschaften UG (haftungsbeschränkt)

www.oliterra.de

- ▶ Olivenöle, Oliven und Olivenpaste in Bioqualität, Olivenbaum-Patenschaften

Olivenholz | Tel. 0179 5 16 38 44

- ▶ Handgefertigte Küchenartikel aus Olivenholz

Pastafactory | Tel. 0163 7 45 10 60

- ▶ Pasta und Reis, Balsamico

Pearlins | www.drink-pearlins.com

- ▶ Pearlins, die Spirituose auf Ingwerbasis

Physi-Naturprodukte | www.physi.de

- ▶ Aus Griechenland: sortenreines Olivenöl, Kräuteröle, Olivenpaste, Manaki Oliven, Schneckenprodukte, Berg-Oregano und Thymian aus Wildsammlung

Ausstellerverzeichnis

Ravensfeuer | www.ravensfeuer.de

- ▶ Feine Chilisaucen aus Chilis vom Bodensee

Rizza Caffè | www.rizzacaffe.com

- ▶ Kaffee und Süßigkeiten

Sannes Kräuter-Küche | www.sannes-kraeuter-kueche.de

- ▶ Handgemachte Feinkost, Alblinsen-Aufstriche, Soßen und Sirup

SCHAUT - Zeit für das B'sondere | www.schauts.de

- ▶ Handwerklich hergestellte Nudeln, Nudelsoßen, Dinkelmehl und Brotbackmischungen mit Dinkel aus eigenem Anbau

Schneiders Backstube | www.schneiders-backstube.de

- ▶ Brot- und Gebäckspezialitäten, schwäbische Krautkrapfen

Senfmanufaktur Mattes | www.senfmanufaktur-mattes.de

- ▶ Senfspezialitäten, Relish, Salze, Sirupe, Ketchup

Simply Best GmbH | www.simplybest-gmbh.de

- ▶ Lotus Grill - der belüftete Holzkohlegrill und Zubehör

Slow Food Oberschwaben | www.slowfood.de

- ▶ Informationen zur Organisation Slow Food

Solidarische Landwirtschaft Ravensburg e. V.

www.solawi-ravensburg.de

- ▶ Infostand Solidarische Landwirtschaft. Vorstellung der Projekte aus der Region Bodensee-Allgäu-Oberschwaben.

Spezialitäten-Galerie Siehler | www.spezialitaeten-galerie.de

- ▶ Feinkost, Essige, Öle, Liköre und Brändew

Strandhaus Lindau | www.strandhaus.li

- ▶ Selbstgemachte Barbecue-Saucen, Grillsaucen, Chutneys und Gewürze

Tarbiana - feinste Trüffel | www.tarbiana.de

- ▶ Trüffelprodukte, Piemonteser Haselnüsse und Nusscreme, Pesto, Liköre und Destillate (Gold prämiert), gluten freie Nudeln, Olivenöl, Granatapfelessig, Wein, Konfitüren, Cantuccini, Pan Dolce.

TEE-Blatt | www.teeblatt-freiburg.de

- ▶ Tee, Kräuter, Gewürze und Dips

Tête de Moine VTF/AFT | www.tetedemoine.ch

- ▶ Tête de Moine AOP, Girolle Käseschaber

Tettnanger Krone | www.tettnanger-krone.de

- ▶ Bio-Biere und Bierspezialitäten

The Luxembourgish cask selection | www.whisky.lu

- ▶ Single Malt Whiskys, Independent Bottlings, Hometastingboxen

Thomas Glässing – Fine vegan food | www.fine-vegan-food.de

- ▶ Vegane Konditorei, Eigenproduktion veganer Backwaren, veganes Catering

Tupperware | www.tupperware.de

- ▶ Tupperware

Waldhof Ölmanufaktur | www.waldhof-oelmanufaktur.de

- ▶ Kalt gepresste Speiseöle aus Hanf, Leindotter, Raps und Senfsaat. Samen und Mehle aus eigenem Anbau

Weingut Benedikt Nilles GbR | www.nilles-wein.de

- ▶ Weingut an der Mosel, Wein und Sekt

Weingut Familie Gratl | www.gratl-wein.at

- ▶ Edle Weine, feine Destillate, Pilgerwein, Uhudler

Weingut Markgraf von Baden | www.markgraf-von-baden.de

- ▶ Wein und Bodensee Secco

Weingut Weyer | www.weingut-weyer.de

- ▶ Mit Sorgfalt ausgebaute Weine und Secco aus Rheinhessen

Wild Honold | www.wild2000.de

- ▶ Allgäuer Wildspezialitäten

Wildbretschütz - Wildspezialitäten | www.wildbretschuetz.de

- ▶ Wildsteak, Burger, Bratwurst, Salami, Pfefferbeißer Leberwurst

Wilde Hilde Currysoße | www.wilde-hilde.info

- ▶ Wilde Hilde Currysoße

Winzerverein Hagnau eG | www.hagnauer.de

- ▶ Wein und Secco

Eintrittspreise

Erwachsene:	12 €
StudiTicket 2 für 1	12 € (mind. ein Studierendenausweis)
Besucher mit Merkzeichen B:	9 € (Begleitperson kostenfrei)
Jugendliche 16 bis 17 Jahre:	5 €
Kinder bis 15 Jahre:	kostenfrei

Ort

Oberschwabenhalle
Bleicherstraße 20
88212 Ravensburg

P Kostenlose Parkplätze direkt vor der Oberschwabenhalle!

www.gusto-rv.de

f /gustoravensburg



gusto! fördert Slow Food

Slow Food als weltweite Vereinigung von bewussten Genießern fördert verantwortliche Landwirtschaft und traditionelles Lebensmittelhandwerk. Ziel ist die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Das Convivium Slow Food Oberschwaben ist auf der gusto! vertreten.

www.slowfood.de