

# Autofans und Gourmets kommen auf ihre Kosten

Veranstalter rechnen mit 28 000 Besuchern zur „Dresdner Kulinaria & Vinum“ und „auto mobil“

Von KERSTIN ARDILT

Es ist eine dreitägige Leitungspechle für Gelehrte, die am Freitag mit der Kombination „Dresdner Kulinaria & Vinum“ und „auto mobil“ auf dem Dresdner Messegelände beginnt. Dass diese Kombination bei den Besuchern ankommt, ist sich TWS-Menscheffen Anne Frank absolut sicher: „In beiden Fällen werden die Sinne angesprochen.“ Die Veranstalter rechnen an allen drei Messetagen mit insgesamt 28.000 Besuchern. Sie sich für schicke, gesunde und schnelle Autos interessiert, kommt auf der Doppelmesse ebenso auf seine Kosten wie Besucher,

denen gesunde und wohltunende Essen am Herzen liegt. Der Freitag ist zugleich Anmeldeplatztag. Die Schüler können sich über Details in der Automobilliteratur informieren.

Mehr als 140 Aussteller stellen allein im Bereich der „auto mobil“ auf 23.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche 23 aktuelle Automarken sowie 40 Neuwagen, Oldtimer, Motorräder und -roller vor. Neben Neuwagen aus den Jahrzehnten zwischen 1910 und 2005, die der Flugzeugkonstrukteur Hebrun, Tochtermarke präsentiert, zeigt der gebürtige Freitaler Andreas Pätzsch 40 genuine Fliegerzeuge. Außerdem wird es eine Flugzeugtaube geben. Professor Dr. Bernd Rosenweier, Sohn der legendären Pilotin Ely Hübner, testet am Samstag das noch immer einstufige Flugzeug Klein 11 23 auf dem Neuen Wiener Platz.

Im Bereich der „Kulinaria & Vinum“ machen 100 Firmen aus der Lebensmittelbranche den Besuchern den Gaumen wehrt. „Es wird neben rustikalen Frühstück, Käse- und Schinken Spezialitäten die ganze Palette an Feinkost, Schokolade, Suppenstücken bis hin zu Wein, Bränden und Spirituosen geben“, gibt die Menscheffen einen ersten Überblick. Einmal im Fokus der Feinkostverkostung wird das Thema „Slow Food“, das Gegenstück von „Fast Food“, stehen. Es geht dabei um bewusste, qualitativ hochwertige und gesunde Essen. Und weil es immer mehr dicke Menschen und vor allem Kinder in Sachsen gibt, werden auch Kochworkshops von Schülern, Auszubildenden und Studenten einen festen Platz auf der Messe einnehmen.



Georg W. Schorn und seine Frau Anne Frank werden als Vertreter einer bewussten und gesunden Ernährung und Betreiber der ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei in Dresden-Mitte auf der „Dresdner Kulinaria & Vinum“ vertreten sein. Foto: Kerstin Ardilt

## SERVICE

Dresdner „auto mobil“ und „Kulinaria & Vinum“ vom 7. bis 9. März auf dem Messegelände Dresden

**Freitag, den 7. März**

- ab 10 Uhr: „Health ground“, Hochwertweine der Studenten der TU Dresden
- 11 Uhr: Betriebsfeierung (Hörs)

**Samstag, den 8. März**

- 11 Uhr: Kochen mit dem Lions Club Dresden-City
- 14 Uhr: Flugzeugtaube
- 15.15 Uhr: Studenten im Großbereich: Formale Student Neuwagen (Miting)

**Sonntag, den 9. März**

- ab 11 Uhr: Kinder kochen mit Profiköchen vom Schlosshotel Pfund (Aktionsschiff)
- Öffnungszeiten:** Freitag/Sonntag von 10 bis 20 Uhr, Samstag von 10 bis 18 Uhr  
**Eintrittspreise:** Tagesskarte 6 Euro, ermäßig 5 Euro, für Familien 14 Euro