

Opel riecht nach Plätzchen

Die IAA lockt auch mit kulinarischen Angeboten

FRANKFURT. Eigentlich müsste es auf der Internationalen Automobil-Ausstellung (IAA) nach Benzin, Öl, Gummireifen und Neuwagen riechen. Tut es aber nicht. Es duftet nach Plätzchen. Jedenfalls in Halle acht, bei Opel. Die Besucher im Café Pavillon des Rüsselsheimer Automobilherstellers können sogar beim Backen zuschauen: Drei Stück der süßen Kekse, entweder mit Schokoladen- oder Vanillegeschmack, werden in eine kleine Papiertüte gepackt, auf der „Cookies make you smile“ steht. Oben drauf kommt das Logo des Herstellers – fertig ist das etwas andere Gimmick. Die Plätzchen hätten „etwas Urbanes“ und passten zum Gesamtbild des Konzepts, sagt Standleiter Michael Süßenberger. Schließlich habe man die Ausstellungsfläche wie eine kleine Stadt geplant, wozu auch ein Ort gehöre, an dem man miteinander ins Gespräch kommen könne.

Der Rüsselsheimer Autobauer ist nicht der einzige Aussteller, der neben seinen Autos auf Gastronomie setzt. Citroën etwa wartet mit einem eigenen Café auf, das aber nur für Kunden und Mitarbeiter der PSA Group gedacht ist, zu der Citroën und neuerdings auch Opel gehören. Häppchen und Kaffee würden gereicht, lässt eine der Hostessen wissen, die aufpasst, dass nur reinkommt, wer geladen ist.

Für das gesamte gastronomische Angebot auf der Messe ist aber die Accente Gastronomie Service GmbH zuständig. Nach eigenen Angaben ist die Tochtergesellschaft der Messe Frankfurt Venue GmbH Deutschlands größtes Unternehmen der Messe-Gastronomie. Sechs Monate hat es in Anspruch genommen, um

für die zwölf Tage dauernde Messe mit etwa 900 000 erwarteten Besuchern knapp 100 Essensstände zu planen, die als Restaurants, Cafés, Bistros, Street-food-Stationen und Snack-Wagen auf dem Messegelände verteilt sind.

Und so riecht es auf dem Außengelände der Messe immer mal wieder nach frischem Popcorn, nach heißen Würstchen für Hotdogs, nach Fisch und nach Flammkuchen. Es gibt Burritos und Burger, indische wie chinesische Gerichte. Brezelstände sind auf dem gesamten Areal verteilt, bei den Crêpes bilden sich Warteschlangen, und auch hessische Spezialitäten wie Apfelwein, Frankfurter Würstchen und hausgemachte Grüne Soße fehlen nicht. Vegetarische und vegane Gerichte spielen im Messestand-Catering für die Aussteller inzwischen durchaus eine Rolle, im gastronomischen Angebot für die Besucher weniger.

Bei einer Großveranstaltung wie der IAA spielt vor allem die Internationalität des Publikums eine große Rolle. Deshalb ist nicht nur die Vielfalt des Angebotes wichtig, es müssen vielmehr auch religiöse wie kulturelle Bedürfnisse berücksichtigt werden, heißt es bei der Accente Gastronomie. Großer Wert werde zudem auf regionale Dienstleister, Lieferanten, saisonale und nachhaltige Waren gelegt.

Glas und Porzellan würde überwiegend verwendet und sogar voll kompostierbare Verpackungen. Auch Opel setzt auf diese Art der Nachhaltigkeit: Neben den Dinkel-Plätzchen bieten die Rüsselsheimer Besuchern einen simplen, klassischen und dennoch sehr gesunden Imbiss an: einen Apfel. JENNIFER GLIEMANN