

## Auf einen Blick

Seite 1 von 6

<b>Plaza Culinaria 2024</b>	<b>Kulinarische Erlebnis- und Verkaufsmesse, Das Genießer-Event in Freiburg</b>
<b>Termin</b>	<b>08. bis 10. November 2024, Messe Freiburg</b>
<b>Öffnungszeiten</b>	Freitag, 08.11.24 von 14 Uhr bis 22 Uhr Samstag, 09.11.24 von 11 Uhr bis 22 Uhr Sonntag, 10.11.24 von 11 Uhr bis 19 Uhr
<b>Veranstalter</b>	Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG Neuer Messplatz 3, 79108 Freiburg Tel. +49 761 3881 02 <a href="http://www.messe.freiburg.de">www.messe.freiburg.de</a> info@plazaculinaria.de www.plaza-culinaria.de
<b>Turnus</b>	jährlich
<b>Ausstellerzahl</b>	313 Aussteller
<b>Ausstellungsfläche</b>	rund 22.000 m <sup>2</sup> Bruttofläche in den Messehallen 1 bis 4, Messefoyer, Zentralfoyer
<b>Zielgruppe</b>	kulinarisch interessierte Endverbraucher
<b>Ausstellungsbereiche</b>	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke Biofeinkost Brauereien Delikatessen & Spezialitäten Food Rockerz Gastronomie & Catering Genuss Festival Kaffee, Tee & Schokolade Konditorei & Confiserie Küchenkultur & Accessoires Literatur Kulinarische Reisen Living & Lifestyle vegetarisch/vegan Wein, Sekt & Spirituosen

## Auf einen Blick

Seite 2 von 6

### AUSSTELLUNGSBEREICHE

#### Food Rockerz

Halle 4

Mit viel Leidenschaft und Ideenreichtum kreieren Start-ups neue Genüsse und Produkte. Um diese in ihren Anfängen zu unterstützen, hat die Plaza Culinaria eine Initiative gestartet, um den Start-ups „Start-hilfe“ zu leisten: Food Rockerz bietet regionalen und überregionalen Gründern aus den Bereichen Food, Food-Tech, Logistik und Hospitality die Möglichkeit, sich selbst und ihre Produkte vorzustellen. Der Ausstellerbereich **Vegan Vibes** wurde weiter ausgebaut und widmet sich dem Megatrend pflanzliche Ernährung.

#### Genuss Festival

Halle 1

#### **4 Gourmetköche aus der Region**

Steffen Disch („Kuro Mori“, Freiburg), Sternekoch Daniel Fehrenbacher („Adler“, Lahr), Sternekoch Thomas Merkle („Merkles Restaurant“, Endingen) und Sternekoch Jochen Helfesrieder („Storchen“, Bad Krozingen-Schmidhofen).

Sie bieten eine Vielzahl an verschiedenen Kreationen für jeweils **17 Euro pro Gericht** an.

Beim Kauf des Genuss-Pass (**79 Euro**) zzgl. **Eintritt, sparen Sie 6 Euro**. Den Genuss-Pass können Sie nur vor Ort bei den Sterneköchen in Halle 1 erwerben. Ein Erwerb im Vorfeld über unseren Ticketshop ist in diesem Jahr nicht möglich.

#### Freakstotable

Halle 1

Die Gourmetköche, die Sie dieses Jahr auf dem Genuss Festival mit ihren vorzüglichen Gerichten verzaubern werden, sind Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE). Zu diesem Netzwerk gehören außerdem die erstklassigen Produzenten und Manufakturen, die eine enge Partnerschaft zu den Köchen pflegen – die freakstotable.

## Auf einen Blick

Seite 3 von 6

### RAHMENPROGRAMM

#### Kochstudio Zentralfoyer

In diesem Jahr zum ersten Mal im Zentralfoyer, im Herzen der Plaza Culinaria, zu finden. Gemeinsam mit dem Küchensponsor Helde Küchen und dem Burda Verlag.

#### Highlights:

**Robin Pietsch**, ein Michelin Stern

**Mira Maurer**, Fernsehköchin beim SWR

**Niels Möller**, Luisenhöhe

#### Italienische Kochwochen

Native Öle extra aus Italien

Sternekoch Federico Campolattano, Restaurant Eichhalde  
Franco Iaia, Küchenchef des Restaurants Engel in Wittnau

#### Das komplette Programm des Kochstudio finden Sie hier:

[Kochstudio | Plaza Culinaria - Genießen mit allen fünf Sinnen \(plaza-culinaria.de\)](https://www.plaza-culinaria.de)

### Burda Verlag und Golden Circle

Der überregionale Medien- und Kooperationspartner ist mit seinen Food-Marken im Zentralfoyer in der Nähe des Kochstudio vertreten.

Neben den Zeitschriften „meine Familie & ich“, „Lust auf Genuss“, „Das schmeckt“, „Slowly Veggie!“, „Land Edition Rezepte“, „Grillen“, „Meine gute Landküche“, „Lisa Kochen & Backen“ „Mein Buffet“ und den „MFI books“ werden auch drei druckfrischen Kochbücher vorgestellt.

Der Golden Circle bietet außerdem eine Auswahl an Produkten hochkarätiger Sterneköche an.

Der Golden Circle ist eine kulinarisch kuratierte Plattform auf der namhafte und bekannte Sterneköche, Pâtisseries, Bäcker und Sommeliers (unsere Mentoren) ihr Wissen weitergeben und private Einblicke außerhalb der Küche zeigen:

## Auf einen Blick

Seite 4 von 6

### Natürlich. VON DAHEIM präsentiert Genussreich Schwarzwald

Halle 3

Zum zweiten Mal – nach der erfolgreichen Premiere in 2023 – auf der Plaza Culinaria vertreten, „Natürlich. VON DAHEIM präsentiert: Genussreich Schwarzwald“. Das Genussreich hat in diesem Jahr nochmals einen enormen Ausstellerzuwachs erfahren und wächst von 200 auf rund 1.000 Quadratmeter. Präsentiert wird dort die geschmacksreiche und geschmacksvolle Vielfalt des Schwarzwaldes. Vertreten auf dem Stand mit ihren jeweiligen Partnern und deren Erzeugnissen sind u. a. Echt Schwarzwald, Badens Brenner, Schwarzwald- Bio-Weiderind, die Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord, der Naturpark Südschwarzwald, die Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau e. V., die Müllergilde e. V. und das Weinparadies Ortenau. Begleitend zur Präsentation wird es im Kochstudio der Plaza Culinaria einige Genussreich Schwarzwald- Slots geben. Impulsgeber für das Projekt ist die Kulturinitiative Kosmos Schwarzwald in Kooperation mit der Regionalkampagne „Natürlich. VON Daheim“ des baden-württembergischen Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MRL).

Landwirtschaftsminister Peter Hauk selbst wird am Samstag, 09.11.2024 auf der Messe zu Gast sein und in diesem Rahmen auch eine neue Initiative des Landes in Sachen Ernährung vorstellen. Träger des Projekts ist das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. Bei ihm ist die Regionalkampagne "Natürlich. VON DAHEIM" beheimatet.

Im Kochstudio für „Natürlich. VON DAHEIM präsentiert: Genussreich Schwarzwald“:

**Ulrich Reichenbach**, Metzgerei Reichenbach, Metzgermeister  
**Stefan Grauer**, Metzgerei Reichenbach, Grillweltmeister

**Daniel Blattert**, Blattert Mühle und Kornhaus

### Plaza Late Night

Halle 2

Die Plaza Late Night findet am Freitag, 8. November und Samstag, 9. November im hinteren Bereich der Halle 2 statt. Der gemütliche Lounge Bereich lädt nach Messeende mit erfrischenden Drinks und stimmungsvoller Musik zum Ausklingen des Abends ein. Ausschank ist bis 0:30 Uhr.

## Auf einen Blick

Seite 5 von 6

### NEU Läufer Innen CHECKUP

K 6-9

Geballte Kompetenz am 9. November von 11 bis 18 Uhr, um sich an diesem Tag über viele läuferrelevante Themen bei unseren Partnern informieren zu können. Eine bewusste und gesundheitsorientierte Vorbereitung für alle Läufe des Mein Freiburg Marathon Jubiläumslauf. 12 Euro/Person inkl. Eintritt.

### **NEU Breakfast, Pilates & Sekt**

Halle 2, my Kaiserstuhl

Am Sonntag, 10. November startet die Plaza Culinaria erstmals mit einem Functional Pilates Flow und zwar eine Stunde vor Messebeginn. Danach Kaffee mit Snack und ein Glas Winzersekt.

### **Kinderprogramm**

Halle 3

Kinderweihnachtsbäckerei mit Kaiser's Gute Backstube

Kochen mit der Naturpark-Kochschule präsentiert von „Natürlich von Daheim“

### Eintrittspreise

Vorverkauf*	12 Euro
Tageskasse	15 Euro
Ermäßigt**	12 Euro

\* ab sofort bis einschließlich 7. November 2024 als print@home-Ticket auf Tickets für Eintrittstickets | Plaza Culinaria 2024 | vivenu (messe-freiburg.de)

\*\* Ermäßigung erhalten über den Vorverkauf hinaus Jugendliche von 13 bis 18 Jahren, Studenten, Schwerbehinderte, Rentner. Ermäßigungsberechtigt sind außerdem Inhaber der BZCard, der Ikea Family Card, der SchwarzwaldCard, contomaxx-Kunden, Sparkassen Card und Abonnenten der BurdaLife-Titel unter Angabe der Abnummer, sowie Mitglieder und Dauerkartenbesitzer des SC-Freiburg und Dauerkartenbesitzer des Europa Parks mit jeweils einer Begleitperson. Gegen Vorlage der Ehrenamtskarte in Verbindung mit dem Personalausweis haben deren Inhaber ermäßigten Eintritt.

Kinder bis einschließlich 12 Jahren haben – in Begleitung Erwachsener – freien Eintritt.

## Auf einen Blick

Seite 6 von 6

### ÖPNV

Die Eintrittskarte der „Plaza Culinaria“ gilt als Fahrschein für alle Linien und Strecken im Regio Verkehrsverbund Freiburg RVF, d. h. auf allen Nahverkehrslinien in den Landkreisen Breisgau-Hochschwarzwald, Emmendingen und in Freiburg und somit im gesamten Einzugsgebiet zwischen Herbolzheim im Norden, Neuenburg im Süden, Breisach im Westen und Titisee-Neustadt im Osten. Beim Kauf einer Eintrittskarte an einer der zahlreichen Vorverkaufsstellen können die Linien des RVF für die Hin- und Rückfahrt zur „Plaza Culinaria“ genutzt werden. Wer seine Eintrittskarte vor Ort auf der Messe erwirbt, kann diese dann für eine kostenfreie Rückfahrt nutzen.

### Anfahrt / Parkplätze

Autobahnausfahrt (A5) „Freiburg Mitte“, Hinweisschilder „Messe“ auf den Zufahrtsstraßen nach Freiburg; B 31 vom Schwarzwald kommend in Richtung Autobahn (A5), Hinweisschildern „Messe“ folgen.  
Parkgebühr: 5 Euro.

### Navigation

Für Navigationsgeräte gilt die  
Adresse: Neuer Messplatz 1  
79108 Freiburg

### Aktuelle Informationen

[www.plaza-culinaria.de](http://www.plaza-culinaria.de)  
[www.facebook.com/PlazaCulinaria](https://www.facebook.com/PlazaCulinaria)  
[www.instagram.com/plazaculinaria](https://www.instagram.com/plazaculinaria)