



Pressemitteilung | Seite 1 | 29.10.2024

Messe Freiburg: Am 8. November startet die Genussmesse Plaza Culinaria mit mehr als 300 Ausstellern und neuen Highlights

Am Freitag, 8. November öffnet die Plaza Culinaria wieder ihre Türen in der Messe Freiburg. Bis einschließlich Sonntag, 10. November begeistert die beliebte Genussmesse mit einer großen Vielfalt an erlesenen Produkten. Insgesamt 313 Aussteller, darunter 70 neue Aussteller, bieten vielfältige kulinarische Spezialitäten an. Ein umfangreiches Rahmenprogramm begeistert mit Highlights wie dem Kochstudio oder dem „Genussfestival“. Im Rahmen der „Food Rockerz“ präsentieren Start-ups ihre innovativen Produkte. Als Veranstalterin rechnet die Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM) mit rund 35.000 Besucherinnen und Besuchern.

Zu den neuen Ausstellern gehören unter anderem das Restaurant Esskultur Müllheim, Le Quartier Feinkost aus Baden-Baden, Thamani mit handbemalten Tassen aus Afrika oder Waldgold, das sich als kleines Familienunternehmen auf nachhaltige und gesunde Produkte aus Wald- beziehungsweise Wildsammlung spezialisiert hat. Auch bekannte Aussteller wie Dallmayr, Camille Bloch und Booja Booja oder der Burda Verlag sind wieder dabei. Der überregionale Medien- und Kooperationspartner ist mit seinen Food-Marken im Zentralfoyer in der Nähe des Kochstudio vertreten. Als kulinarisch kuratierte Plattform, auf der namhafte und bekannte Sterneköche, Pâtisseries, Bäcker und Sommeliers ihr Wissen weitergeben und private Einblicke außerhalb der Küche zeigen, bietet der Golden Circle eine Auswahl an Produkten hochkarätiger Sterneköche an.

Beim Genussfestival präsentieren vier Gourmetköche an allen vier Messetagen einen Querschnitt ihres kulinarischen Schaffens. Dazu gehören Steffen Disch (Kuro Mori, Freiburg), Daniel Fehrenbacher (Adler, Lahr), Thomas Merkle (Merkles Restaurant, Endingen) und Jochen Helfesrieder (Storchen, Schmidhofen). Sie gruppieren sich mit ihren Ständen in Halle 1 um eine einladend gestaltete Piazzetta. So können sich die Besucherinnen und



Pressemitteilung | Seite 2 | 29.10.2024

Besucher direkt an den Messeständen der Spitzenköche bedienen und ihnen bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter schauen. Sie bieten eine Vielzahl an verschiedenen Kreationen für jeweils 17 Euro pro Gericht an. Beim Kauf des Genuss-Passes für 79 Euro (zuzüglich Eintritt) können die Besucherinnen und Besucher zudem 6 Euro sparen. Der Genuss-Pass ist nur vor Ort bei den Sterneköchen in Halle 1 erhältlich. Beliefert werden die Köche vom „freakstotable e. V.“, der sich Anfang 2024 mit den „JRE-Origins“ zusammengeschlossen hat. Ziel des Vereins ist die Förderung einer bewussten und respektvollen Esskultur. Zusätzlich gibt es Dessertkreationen von „Original Beans“.

„Wir freuen uns, dass auch die Sonderausstellungsfläche `Natürlich. VON DAHEIM präsentiert: Genussreich Schwarzwald“ nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr wieder mit dabei ist“, sagt FWTM-Abteilungsleiterin Ilka Roßmann. „Das Genussreich hat einen enormen Ausstellerzuwachs erfahren und wächst von 200 auf rund 1.000 Quadratmeter.“ Präsentiert wird dort die geschmacksreiche und geschmacksvolle Vielfalt des Schwarzwaldes. Die kulinarischen Themenbereiche spiegeln den Reichtum der Schwarzwälder Kulturlandschaft wider, der direkt vor Ort im Genussreich Schwarzwald-Marktplatz verkostet werden kann. 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. Ziel ist es, Menschen, Produkte und Geschichten hinter der Vielfalt der baden-württembergischen Lebensmittel und Spezialitäten sicht- und erlebbar zu machen und damit regionale Wertschöpfungsketten zu stärken. Peter Hauk, baden-württembergischer Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, wird am Samstag, 9. November auf der Messe zu Gast sein und in diesem Rahmen auch eine neue Initiative des Landes in Sachen Ernährung vorstellen.

Zu Gast im Kochstudio werden in diesem Jahr TV-Koch Robin Pietsch und Influencerin Mira Maurer sein. Robin Pietsch begann im Alter von 16 Jahren seine Karriere im Harz,



Pressemitteilung | Seite 3 | 29.10.2024

wo er im Jahr 2012 mit dem „ZeitWerk“ sein erstes Restaurant eröffnete. Seine Restaurants, das ZeitWerk und das „Pietsch“, wurden mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ein weiterer Meilenstein in Robin Pietschs Karriere wurde im Jahr 2023 gesetzt, als er von Falstaff, einem der renommiertesten Gastronomieführer, zum „Gastronom des Jahres“ gekürt wurde. Weitere Gäste sind zum Beispiel Niels Möller (Luisenhöhe, Freiburg), Nicolai Heuer und Yannik Spielmann (Hawara, Freiburg). Die italienischen Kochwochen werden von Sternekoch Federico Campolattano (Restaurant Eichhalde, Freiburg) und Franco Iaia (Restaurant Engel, Wittnau) präsentiert. Das Kochstudio wird in diesem Jahr im Zentralfoyer zu finden sein.

Auch die Food Ruckerz, der Bereich mit 54 innovativen Start-ups, darunter 20 neue Aussteller, die ihre Produkte rund ums Essen und sich selbst in Halle 4 vorstellen, sind wieder mit dabei. Seit nunmehr sechs Jahren dient die Plattform zur Vernetzung untereinander und hilft Gründerinnen und Gründern, eine Bindung zu Besucherinnen und Besuchern sowie zur Gastronomie-Szene aufzubauen. In die Food Ruckerz integriert ist der Themenbereich Vegan Vibes, der sich mit dem Trend der pflanzlichen Ernährung beschäftigt. Als ehemalige Gastronomin und „Plant Based Chef & Nutritionist“ steht Estella Schweizer für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Sie wird gemeinsam mit dem Ernährungsrat im Kochstudio vertreten sein. Zu den Ausstellern gehören unter anderem Koro mit veganen Aufstrichen, Left over cooking, Planted mit veganem Fleischersatz und Djoon mit handgemachten Dattelpralinen.

Neu in diesem Jahr ist die Plaza Late Night in Halle 2. Am Freitag- und Samstagabend haben die Besucherinnen und Besucher im Anschluss an die offizielle Öffnungszeit die Möglichkeit, die Messe in entspanntem Rahmen bis 0:30 Uhr ausklingen zu lassen. Insgesamt dreizehn Aussteller sorgen für ein kulinarisches Angebot, begleitet wird die Plaza Late Night von einem DJ der myKaiserstuhl GmbH sowie einer eindrucksvollen Laser-show. Der Eintritt ist im Ticketpreis inkludiert, Geburtstagskinder erhalten zudem einen kostenfreien Drink. Es warten zahlreiche weitere Highlights auf die Besucherinnen und Besucher: So werden an der langen myKaiserstuhl-Weintheke fünf Weingüter aus dem



Pressemitteilung | Seite 4 | 29.10.2024

Kaiserstuhl eine Auswahl ihrer Weine präsentieren. Die myKaiserstuhl-Netzwerk-Area bietet Unternehmern und Partnern den Raum für einen gemeinsamen Austausch. Am Sonntag, 10. November können sich die Besucherinnen und Besucher bei „Breakfast, Pilates & Sekt“ eine Stunde vor der offiziellen Öffnung auf den Messetag einstimmen. Das Ticket für 15 Euro pro Person beinhaltet den Eintritt zur Messe, die Teilnahme am Event von 10 bis 11 Uhr, einen Kaffee mit Snack sowie ein Glas Winzersekt und die kostenfreie Nutzung der Garderobe.

Tickets für die Plaza Culinaria sind online unter www.plaza-culinaria.de und vor Ort an der Tageskasse erhältlich. Der vergünstigte Vorverkauf endet Donnerstag, 7. November um 23:59 Uhr. Neben den bereits bekannten Eintrittskarten gibt es in diesem Jahr zwei neue Tickets: Das „YOU & ME Ticket“ und das „FOR YOU Ticket“. So beinhaltet das „YOU & ME Ticket“ für 41 Euro nicht nur den Eintritt für zwei Personen, sondern auch die Parkgebühren, die Gebühren für die Garderobe und zwei Gläser Sekt am Stand vom Weingut Noll. Wer auf der Suche nach einem besonderen Geschenk ist, wird beim „FOR YOU Ticket“ fündig. Für 18 Euro gibt es auch hier nicht nur den Eintritt zur Plaza Culinaria inklusive Nutzung des ÖPNV, sondern ebenfalls die Nutzung der Garderobe und einen Willkommens-Sekt.

Alle Informationen zur Plaza Culinaria 2024 sind online unter www.plaza-culinaria.de zu finden.