

plaza culinaria

DIE KULINARISCHE ERLEBNIS-
UND VERKAUFSMESSE

10. BIS 12. NOVEMBER 2017

MESSE FREIBURG



GRATIS
ZUM MITNEHMEN
MIT AUSSTELLERVERZEICHNIS,
HALLENPLAN UND
VERANSTALTUNGSPROGRAMM



Cirque d'Europe

DINNER-SHOW

17.11.2017 – 04.02.2018

ab 115,- € p. P.

Exklusives Vier-Gänge-Galamenü
von 2-Sterne-Koch Peter Hagen-Wiest
aus dem „Ammolite –
The Lighthouse Restaurant“

- ◆ Imposantes Barocktheater „Teatro dell'Arte“
- ◆ Unterhaltsame Live-Musik
- ◆ Dreieinhalb Stunden Showerlebnis
- ◆ Diverse Dinner-Show-Arrangements
- ◆ Über 30 internationale Artisten und Künstler
- ◆ Traumhafte Übernachtungsmöglichkeiten



Beeindruckende Kulisse – Teatro dell'Arte



Unterhaltung der Extraklasse



2-Sterne-Koch Peter Hagen-Wiest



Exquisite Gaumenfreuden

Termine und Buchungsmodalitäten: +49 7822 860-5678 • www.europapark.de/dinnershow

Besuchen Sie uns
in Halle 1 Stand 2.2

EUROPA PARK
CONFERTAINMENT

Mack
INTERNATIONAL

Mit freundlicher Unterstützung von:



INHALT

- 04 Genuss Festival & Küchenparty
5 Sterneköche in Halle 1
- 06 Highlights im Kochstudio
Roland Trettl & Meta Hiltebrand
- 08 Showbühne & Kochstudio
Alle Events im Überblick
- 10 Marktplatz der Manufakturen
- 12 8. Weihnachtszauber
- 13 Ausstellungsbereiche
- 16 Ausstellerverzeichnis
- 20 Hallenpläne
- 30 Brauereikunst hautnah
Craftbeer Area
- 31 Whisky, Sekt und Cuvées
Tastings & Seminare
- 32 Süße Versuche
Backviertel mit Workshops
- 34 Leben und Genießen
GenussMarkt Emmendingen
- 36 Burdafood.net live
Food-Magazine zu Gast
- 38 Sponsoren
- 39 Gaymann-Cartoon & Impressum



Liebe Besucherinnen und Besucher
der Plaza Culinaria,

zum vierzehnten Mal ist die Plaza Culinaria an drei Tagen im November ein Treffpunkt für Genießerinnen und Genießer: Die Messe hat rund um die Themen Essen und Trinken, um Gesundheit und Stil, um regionale Spezialitäten und internationale Kochstars sehr viel Attraktives zu bieten. Nicht zuletzt wegen ihrer Vielfalt und der guten Unterhaltung ist „die Plaza“ geradezu ein gesellschaftliches Event in Freiburg für Freiburg und für die Region diesseits und jenseits der Grenzen geworden. Ein ums andere Jahr sorgt die Plaza für zufriedene Aussteller und für ein begeistertes Publikum. Viele der Besucherinnen und Besucher sind wie in den Jahren zuvor mit neuen Rezepten, Zutaten, Eindrücken und Ideen von der Messe zurückgekehrt. Und die Plaza tut noch mehr Gutes: Bei einer Küchenparty mit fünf innovativen Sterneköchen wird am Vorabend der Plaza, am Donnerstag, 9. November, für Freiburger Institutionen gesammelt: Der Erlös des Abends geht an die Kinder- und Jugendklinik, die Freiburger Tafel e.V. und an das Kuratorium Augustinermuseum e.V. Bei allen, die diesen Charity-Abend engagiert unterstützen und teilnehmen, bedanke ich mich recht herzlich. Im Namen der Stadt wünsche ich allen Besucherinnen und Besuchern tolle Anregungen und den Ausstellern einen guten wirtschaftlichen Erfolg.

Dr. Dieter Salomon
Oberbürgermeister Stadt Freiburg



Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Genießerinnen und Genießer,

ich heiße Sie im Namen der FWTM herzlich willkommen auf der 14. Plaza Culinaria in Freiburg! Keine andere kulinarische Messe in Deutschland bietet so viel Genuss wie „die Plaza“, wie wir sie gern liebevoll nennen. Und keine andere ist so beliebt beim Publikum. Dafür möchte ich Ihnen allen im Namen des Messeteams, welches die Plaza Culinaria in jedem Jahr ein wenig neu erfindet, sehr herzlich danken! Denn ganz gleich, wie lecker und vielseitig unser Angebot auch sein mag, ohne Sie, werte Gäste, wäre die Plaza Culinaria nichts wert. Das Gleiche gilt aber auch umgekehrt: Denn diese Messe lebt neben den jährlich präsentierten Neuheiten auch und vor allem von der Kontinuität ihrer Stammassteller. Unsere Besucher wissen, wo sie ihre lieb gewonnenen Favoriten finden können. Und für diese Treue möchte ich all denen danken, die schon seit vielen Jahren als Aussteller zu dem verholten haben, was die Plaza Culinaria auszeichnet. War sonst noch was? Aber sicher! Auch in diesem Jahr laden wieder fünf Sterneköche aus der Region zum hochklassigen Genuss-Festival in Halle 1. Und wer schon immer mal Bier brauen wollte, wird bei uns ebenso fündig wie all jene, die im Backviertel süßen Versuche erliegen wollen. Genussvolle Stunden auf der Plaza Culinaria wünscht Ihnen Ihr

Daniel Strowitzki
Geschäftsführer FWTM



Besuchen Sie uns auf der Plaza Culinaria, Stand 2.2.27

Plaza goes Charity

GENUSS FESTIVAL UND 5 STERNE-KÜCHENPARTY



Verwöhnen die Besucher (v.l.): Sterneköche Thomas Merkle, Steffen Disch, Daniel Fehrenbacher, Jochen Helfesrieder und Oliver Rausch

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr können sich die Besucher der Plaza Culinaria 2017 erneut auf das Genuss Festival freuen. Dabei stellen fünf Sterneköche aus der Region einen Querschnitt ihres kulinarischen Schaffens vor: Steffen Disch vom „Raben“ in Horben, Daniel Fehrenbacher vom „Adler“ in Lahr, Jochen Helfesrieder vom „Storchen“ in Bad Krozingen, Thomas Merkle von „Merkles Restaurant“ in Endingen und Oliver Rausch von „s Herrehus“ in Freiburg-Munzingen. Sie gruppieren sich mit ihren Ständen in Halle 1 rund um eine einladende Piazzetta und bieten

Speisen für jeweils 9,50 Euro an. Der Clou dabei: Mit dem Genuss-Pass können die Gäste für 38 Euro nicht nur vier Sterne-Gerichte genießen, sondern sie erhalten dazu auch ein Glas Champagne Laurent-Perrier La Cuvée.

Im Vorfeld der Plaza Culinaria, am Donnerstag, 9. November, laden die fünf Köche und die FWTM zur neu konzipierten „Küchenparty für den guten Zweck“ ein – gemeinsam mit Käse-Affineur Jean-François Antony aus dem Elsass und fünf der besten Winzer aus der Region. Den Köchen, die an diesem Abend übrigens ehrenamtlich am Herd stehen, kann bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter ge-

schaут werden – eine typische „Küchenparty“ eben, ohne viel Firlefanz und auch ohne Service am Platz, dafür aber mit viel Gelegenheit zum Austausch.

Unterstützt werden damit Freiburger Institutionen wie die „INITIATIVE für unsere Kinder- und Jugendklinik“, die Freiburger Tafel e.V. und das Kuratorium Augustinermuseum Freiburg. Der Teilnahmebetrag liegt bei 290 Euro pro Person, 100 Euro davon kommen den karitativen Zwecken zugute. Als Schirmherr konnte Freiburgs Oberbürgermeister Dieter Salomon gewonnen werden, der den Charity-Events der Plaza Culinaria schon seit vielen Jahren verbunden ist.

EXKLUSIVES ANGEBOT FÜR GENIESSER

Genuss-Pass für 38 Euro*
Vier Gutscheine für vier exklusive Gerichte und ein Glas Champagner

* Den Genuss-Pass für 38 Euro ohne Eintritt erhalten Sie vorab bei den teilnehmenden Köchen und vor Ort an der Messe-information sowie bei den Köchen des Genuss Festivals in Halle 1. Den Genuss-Pass inkl. Eintritt erhalten Sie im VVK für 47 Euro exklusiv bei allen reservix-Vorverkaufsstellen; der Genuss-Pass ist nicht als print@home-Ticket erhältlich!

DIE GERICHTE DER STERNEKÖCHE

JOCHEN HELFESERIEDER

„Storchen“, Bad Krozingen-Schmidhofen, Stand 1.3.19
Bei Niedertemperatur gegartes Short Rib / Kartoffelcreme / Herbstwurzeln •
Großes Hummerravioli / Asiatisches Gemüse / Karotten-Ingwerfond •
Vegetarisch: Kartoffelmaultasche / Asiatisches Gemüse / Karotten-Ingwerfond



DANIEL FEHRENBACHER

„Adler“, Lahr, Stand 1.1.25
Falsche Tomate: Monte Ziegokäse / Kräutersalat / Geroldsecker Schinken •
Entenleber gebraten / Chicoree / Polenta / Portweinjus

THOMAS MERKLE

„Merkles Restaurant“, Endingen, Stand 1.2.21
Konfierter Kabeljau Malediven Style / Süßkartoffel / Quinoa / Curry •
Ente Plaza Culinaria 2017: Rosa Brust und Keule / Ingwerhonig / Rotkohl / Cranberries •
Vegetarisch: Tofu / Süßkartoffel / Quinoa / Curry

OLIVER RAUSCH

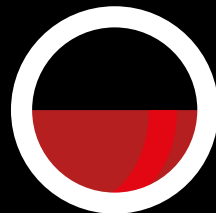
„s Herrehus“, Freiburg-Munzingen, Stand 1.3.26
Gebeizter Lachs / Purple Curry / Kräutersud / Schwarzer Reis •
Garnelen / Berkshire Schwein / Hopfenessig/ Cashew Kerne •
Vegetarisch: Burrata di Bufala / Purple Curry / Kräutersud / Schwarzer Reis

STEFFEN DISCH

„Raben“, Horben, Stand 1.1.26
Rindertatar & Horbener Ziegenfrischkäse / Rotkrautcrème / Himbeeressig •
Geschmorte Kalbsbäckchen / Petersilienwurzel / Ofenkartoffel •
Vegetarisch: Horbener Ziegenfrischkäse / Quinoa / Rotkrautcrème / Himbeeressig



Experte in Sachen Käse: Jean-François Antony (zu Gast bei der Küchenparty)

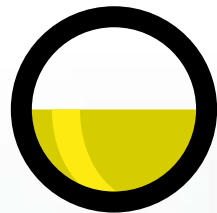


**BASLER
weinmesse**



**BOUQUET
DER
AROMEN**

28. Oktober bis 5. November 2017
Halle 2.1, Messe Basel | baslerweinmesse.ch



**BASLER
feinmesse**



**BOUQUET
DER
SINNE**

2. bis 5. November 2017
Halle 2.1, Messe Basel | feinmesse.ch

Koch und Buchautor aus Leidenschaft

ROLAND TRETTL

Man kann ja nicht in Menschen hineinsehen. Aber wenn Roland Trettl die Bühne des Kochstudios auf der Plaza Culinaria betritt, dürfte er wieder dieses „wunderschöne Kribbeln“ empfinden, das ihn immer ergreift, wenn er „Töpfe und Pfannen“ schwingt. Kochen ist nicht nur sein Beruf, sondern auch seine Leidenschaft. So wundert es nicht, dass der 46-jährige Südtiroler mit seiner Profession eine beachtenswerte Karriere hingelegt hat. Seine Biographie liest sich wie ein abwechslungsreicher Roman, in dem ein Höhepunkt dem nächsten folgt: Zwei Restaurants erhalten unter seiner Leitung einen Michelin-Stern, der charismatische Koch wird fürs Fernsehen entdeckt und ist Autor und Co-Autor zahlreicher Bücher.

Doch der Reihe nach: Der Startschuss für die Karriere von Roland Trettl fällt 1987, als er eine Ausbildung zum Koch in seinem Heimatort Bozen beginnt. Das „Parkhotel Holzner“ und das Restaurant „Amadé“ gehören zu den Stationen seiner Lehrzeit. Die Freude am Kochen und sicherlich auch eine große Portion Abenteuerlust und Neugierde treiben ihn weiter in die Welt hinaus: So finden sich auf seinem Lebenslauf die Münchner Restaurants „Aubergine“ und „Tantris“, von 1997 bis 2001 ist er Küchenchef im „Ca's Pipers“ auf Mallorca. Unter seiner Küchenleitung bekommt das Haus 1999 einen Michelin-Stern. Eine gute Ausgangsbasis für den weltoffenen Koch, um im Anschluss sechs Monate als Food- and Beverage-Trainer in Tokio sein Wissen weiterzugeben.

Nach den Lehr- und Wanderjahren und vielen erfolgreichen Stationen in verschiedenen



© Helge Kirchberger

Häusern zieht es den Weltenbummler nach Salzburg. Im Restaurant „Ikarus“ im Hangar-7 am Flughafen überzeugt er als Executive Chef nicht nur Eckart Witzigmann, den Patron des Hauses. Das „Ikarus“ wird sowohl im Falstaff Restaurantguide

als auch von Gault-Millau Österreich ausgezeichnet. Krönender Höhepunkt ist der Michelin-Stern, den Roland Trettl und das „Ikarus“ 2004 erhalten.

Nach elf Jahren schlägt der rührige Koch erneut andere Wege ein. Er verlässt 2013 das

Restaurant und wird bekannt durch Auftritte im Fernsehen – zunächst als Gastjuror, später als Coach bei der SAT.1-Show „The Taste“. Und er moderiert beim gleichen Sender mit Tim Mälzer die „Karawane der Köche“, bei der sich die beiden auf die Suche nach dem besten Foodtruck Deutschlands machen.

Auch als Buchautor ist Roland Trettl erfolgreich. In seinem 2015 veröffentlichten Buch „Serviert: Die Wahrheit über die besten Köche der Welt“ zeigt er auf sympathische Art und Weise Kante und gibt ungeschminkt seine Erfahrungen in der Kochwelt preis. Unter anderem kritisiert er in der „kulinarischen Streitschrift“ die Beurteilungspraxis des Gault-Millau und rechnet auch mit einigen Spitzenköchen ab.

Doch Trettl wäre nicht Trettl, wenn er bei der Kritik stehenbliebe. Vielmehr gibt er sein Wissen gerne als Coach für gastronomische Betriebe weiter, stellt eine Großkantine konzeptionell um und ist überhaupt nach wie vor „neugierig wie ein junger Hund“. Selbst als Tischler und Holzschnitzkünstler hat er sich schon probiert. Der sympathische Koch möchte „bewusst über die Tellerränder schauen“. Und das natürlich auch besonders in kulinarischer Hinsicht. So kann man gespannt sein, mit welchen Gerichten er das Publikum des Kochstudios auf der diesjährigen Plaza Culinaria überraschen und inspirieren wird.

KOCHSTUDIO

Live kochen mit
Roland Trettl
Samstag, 11. November,
13–14 Uhr und 16–17 Uhr
www.roland-trettl.com

Perfektion mit einer Prise Punk

META HILTEBRAND



© Tobias Stahel

Sie sei „unkompliziert, rustikal, brachial“, sagt Fernseh- und Spitzenköchin Meta Hiltebrand über sich selbst. Damit dürften den Besuchern der Plaza Culinaria spannende Stunden im Kochstudio bevorstehen: Denn dort wird Hiltebrand, die zu den führenden Größen der Schweizer Spitzenküche zählt, am Sonntag, 12. November, zwei Kochshows präsentieren – ganz nach ihrem Motto „Perfektion mit einer Prise Punk“.

1983 geboren, wuchs sie in einer Handwerkerfamilie der kleinen Gemeinde Bachenbülach in der Nähe von Zürich auf. Schule war für sie eher Pflichtsache, viel lieber wollte sie singen und schwimmen, statt rechnen oder schreiben. Kein Wunder, dass sie in Nebenfächern wie Handwerken

und Hauswirtschaft richtig gut war und – nachdem sie sich zunächst als Maurerin und Floristin ausprobiert hatte – in Zürich eine Ausbildung machte.

Nach ihrem Abschluss zog es Hiltebrand nach Olten ins Restaurant von Anton Mosimann. „Ist das nicht der, der für die Queen gekocht hat?“ Richtig! Mosimann war früher der persönliche Koch der Queen von England. Mit nur 23 Jahren wurde Hiltebrand dann 2006 im Restaurant „Monte-Primerio“ in der Zürcher Altstadt die schweizweit jüngste Küchenchefin.

Fünf Jahre später eröffnete sie ihr erstes Restaurant, „Meta's Kutscherhalle“, und 2013 übernahm sie das „Le Chef“ in der Züricher Kanonengasse. Das fast schon legendäre Restaurant wurde 2009 als „letzter Streich“ des Gastropioniers Fred Tschanz

eröffnet; daher steht – in Erinnerung an den 2012 verstorbenen Patron – eine kleine Selektion von Tschanz' beliebtesten Klassikern auf der Speisekarte. Ansonsten fällt das „Le Chef“ durch seine bunte, frische, mediterrane Markküche auf. Meta Hiltebrand mag leichte Rezepte und liebt es, Neues miteinander zu kombinieren. Zum Beispiel Rote Bete mit Trüffeln oder Kaffee-Rindsfilet mit Erdbeeren. Aus einfachen Zutaten kreiert sie überraschende Genüsse – ohne „Chichi“, aber dafür mit jeder Menge Experimentierfreude.

KOCHSTUDIO

Live Kochen
mit Meta Hiltebrand
Sonntag, 12. November,
12–13 Uhr und 15–16 Uhr
www.metahiltebrand.ch

Ihre Fernsehkarriere startete 2007 mit der Kochshow „Kochen.tv“ in deutschschweizerischen Regionalprogrammen. Seit zwei Jahren ist Meta Hiltebrand auch auf deutschen und Schweizer Sendern fleißig am Kochen: in Sendungen wie „Grill den Henssler“, „Küchenschlacht“ oder „Kampf der Köche“. Seit Oktober 2017 steht sie außerdem bei „Grill den Profi“ mit sieben weiteren Profi-Köchen am Herd.

„Cooking is my life“, sagt die junge Köchin mit der peppigen orangefarbenen Kurzhaarfrisur, und gibt ihr Wissen in Kochkursen gerne weiter. Auch mit Rezepten geizt sie nicht. Eine kleine Auswahl davon – wie „Selfmade Ice-Tea“ oder „Oliv-Brownie mit Schuss“ – hat sie auf ihre Website gestellt.

Wer davon nicht genug bekommen kann, findet in ihrem Kochbuch „Meta kocht“ noch mehr von ihren besten Rezepten – in Szene gesetzt von Jose Luis Garcia Lechner, dessen Illustrationen dieses Buch auch optisch zu einem absoluten Leckerbissen machen. Fest steht: Die Besucher der Plaza Culinaria können sich auf eine außergewöhnliche Persönlichkeit freuen!



Showbühne & Kochstudio

ALLE EVENTS IM ÜBERBLICK

10. NOV. > FR

Kochstudio

Moderator: Uwe Baumann

16.00 – 17.30

Möhren in vielen Variationen

Europa Miniköche gGmbH, Bartholomä,
unter Leitung von Ann-Kristin Baumann
Essen & Kochen im Blick, Kirchzarten

18.00 – 19.00

Schnelle Weihnachtsmenüs und Ideen

Jörg Götte & Elke Westphal
Redaktion meine Familie & Ich

19.30 – 20.30

Sukkulenten Cakes – Zubereiten mit Tülle und Buttercreme

Wilton-Instruktorin Martha Knapp
Redaktion Sweet Dreams

21.00 – 22.00

Wir laden ein: Asiatisches Fingerfood

Jörg Götte & Elke Westphal
Redaktion meine Familie & Ich

Showbühne

Moderatorin: Julica Goldschmidt

17.30 – 18.00

Licht und Ordnung in Lebensmitteln - Quelle ganzheitlicher Gesundheit

Gertrud Krause-Traudes
OriginalChia@NLD

18.00 – 18.30

Slow Food – Spätburgunder Cup

Christian Lay (Winzer & Weinbau-
techniker) und Ralph Rophol
(Dipl. - Ing. (FH) Weinbau & Oenologie)
Slow Food Convinium Freiburg

18.30 – 19.00

**Siberian Gin No.33: Kurzweilige
Einführung in die werte Welt der klaren
Spirituosen mit Verköstigung**
Bernhard Loibl
Western Blue e.L.

19.00 – 19.30

Europa-Park Zaubershow mit Oguz Engin

Europa Park GmbH & Co. KG

19.30 – 20.00

**Guties – herzhafte Riegel. 100%
natürlich, herzhafte, lecker – 0% Fake.
Die Alternative ohne Zucker, direkt aus
Freiburg!**

Thomas Gutsche
Gutfoods e.K.

20.00 – 20.30

Naturweine, Ökoweine, vegane Weine, Weine ohne Sulfat

Hubert Lay
Ökol. Weingut Huber Lay

20.30 – 21.00

**Exoten am Ihringer Winklerberg und
Freiburger Schloßberg. Weinprobe mit
außergewöhnlichen Rebsorten**
Maximilian Stigler
Weingut Stigler

21.00 – 21.30

**Zeitlose Welthits mit Enrico Novi &
Special Guest Mike Furtwängler**

11. NOV. > SA

Kochstudio

Moderator: Uwe Baumann

10.00 – 11.00

Köstlichkeiten aus Granada
Partnerstadt Granada

11.30 – 12.30

Schnelle Weihnachtsmenüs und Ideen
Jörg Götte & Elke Westphal
Redaktion meine Familie & Ich

13.00 – 14.00

Überraschungsmenü
Fernseh- und Starkoch Roland Trettli

14.30 – 15.30

Wir laden ein: Asiatisches Fingerfood
Jörg Götte & Elke Westphal
Redaktion meine Familie & Ich

16.00 – 17.00

Überraschungsmenü
Fernseh- und Starkoch Roland Trettli

15.00 – 15.30

**Guties – herzhafte Riegel. 100%
natürlich, herzhafte, lecker – 0% Fake.
Die Alternative ohne Zucker, direkt aus
Freiburg!**

Thomas Gutsche
Gutfoods e.K.

15.30 – 16.00

La Redonda: Olivenöl, Gesundheit und Geschmack

Verónica Jiménez
La Redonda - Agus Gourmet

16.00 – 16.30

**Der brasilianische Weinbau –
Geschichten, Weinbaugebiete,
Rebsorten und Technik**
Dr. Helmut Fritzsche
Wein-Brasilien GmbH & Co. KG

16.30 – 17.00

**Naturweine, Ökoweine, vegane Weine,
Weine ohne Sulfat**
Hubert Lay
Ökol. Weingut Huber Lay

17.00 – 17.30

Sbrinz AOP Switzerland
Markus Baumann
Sbrinz AOP Switzerland

18.00 – 19.00

Korkleder und Holzfurnierstoff
Martina Lammel für Mein Buffet

19.00 – 19.30

**Exoten am Ihringer Winklerberg und
Freiburger Schloßberg. Weinprobe mit
außergewöhnlichen Rebsorten**
Maximilian Stigler
Weingut Stigler

20.00 – 20.30

**Europa-Park Zaubershow
mit Oguz Engin**
Europa Park GmbH & Co. KG

20.30 – 21.00

**Gastronomie aus Perú – Der Erfolg der
peruanischen Küche in Deutschland und
in der Welt**
Mary Quicaño Ampuero &
Sebastian Schulz
MERCADO PERU-MARY LINDA's
Spezialitäten aus Lateinamerika

21.00 – 21.30

**Pop- & Rockklassiker mit
Mike Furtwängler**

12. NOV. > SO

Kochstudio

Moderator: Uwe Baumann

10.30 - 11.30

Edles fürs Fest

Simon Tress für Lust auf Genuss

12.00 – 13.00

Kreationen mit Rote Bete und Wasabi
Meta Hildebrand – Die exotische
Spitzenköchin aus Zürich

13.30 – 14.30

**Glänzender Eindruck –
Mirror Glaze Torten**
Bernd Siefert, Weltkonditor 2015
Redaktion Sweet Dreams

15.00 – 16.00

Kreationen mit Rote Bete und Wasabi
Meta Hildebrand – Die exotische
Spitzenköchin aus Zürich

16.30 – 17.30

**Glänzender Eindruck –
Mirror Glaze Torten**
Bernd Siefert, Weltkonditor 2015
Redaktion Sweet Dreams

18.00 – 19.00

**Leckere Gerichte zubereitet mit
seltenen Gemüsesorten**
Slow Food Convinium, Freiburg

Showbühne

Moderatorin: Julica Goldschmidt

11.00 – 11.30

**Wilde Austern vom Wattenmeer - Ein
Schatz zum entdecken und behalten**
TS31 Internos

11.30 – 12.00

**Scheiß-Schlaui! Wie unser Mikrobiom
unsere geistige, seelische und körperli-
che Gesundheit im Gleichgewicht hält**
Gertrud Krause-Traudes
OriginalChia@NLD

12.00 – 12.30

**Guties – herzhafte Riegel. 100%
natürlich, herzhafte, lecker – 0% Fake.
Die Alternative ohne Zucker, direkt aus
Freiburg!**
Thomas Gutsche
Gutfoods e.K.

12.30 – 13.30

Korkleder und Holzfurnierstoff
Martina Lammel
Redaktion Mein Buffet

13.30 – 14.00

**Summtgart – Aus Liebe zur Biene.
Was macht einen Honig aus einer
ökologischen & wesensgemäßen
Bienenhaltung aus?**
David Gerstmeier
Imkerei Summtgart GbR

14.00 – 14.30

Sbrinz AOP Switzerland
Markus Baumann
Sbrinz AOP Switzerland

14.30 – 15.00

Alte Getreidesorten neu entdecken!
Gottfried Fallner & Birgit Kaiser,
Geschäftsführer/in von Kaisers Gute
Backstube, sowie Iris Förster, Geschäfts-
führerin ProSpecieRara
Kaisers Gute Backstube

15.00 – 15.30

**Wie wir in Kalabrien das Essen mit
Freunden und Familie zelebrieren:
Probieren Sie kalabresische Spezialitäten
und das selbst gepresste Olivenöl aus
Crucoli**
Domenico Amodeo
Amodeo Food GmbH

15.30 – 16.30

Live-Kochen auf der Showbühne
Stefan Koch, Kulinarium Emmendingen
Walter Fath, Forellenhof Familie



gebraut mit
Hornberger Lebensquell

Eine schrecklich nette Familie. Aus Hornberg im Schwarzwald.

KETTERER
BIER

www.kettererbier.de
www.hornberger-lebensquell.de

Besuchen Sie uns:
Stand 3.4.23

Regional, handgefertigt, vielseitig

MARKTPLATZ DER MANUFAKTUREN



AUSSTELLER IM ÜBERBLICK

BALIS GmbH
BALIS Basilikum-Ingwer-Drink

Buah GmbH
Buah-Smoothies aus schonend getrockneten Früchten und Gemüse

Curly's Ice Dreams
Fresh Rolled Ice

DRYSAM Freiburg Gin
Gin

Grizzly Snacks
Beef Jerky, Brühen

Honeyfaktur
Honigspezialitäten

Kevin Drasl – Die Gewürznuss
Gewürznüsse in verschiedenen Sorten u.a. Erdnuss mit Tomatenflocken, Oregano und Rosmarin, Avocado-Aufstrich, Gewürznuss-Aufstrich, Gewürzmischungen

Kreuzritter GmbH & Co. KG
Kräuter-Bitter, Aquavit, Liköre, Gin

Loch mit Brett KG
Urtyp – Loch mit Brett

Nelis Innovations UG
Superfood-Drink, ausgestellte Marken, no-limit Superfood-Drink und nao Superfood

O'Donnell Moonshine GmbH
O'Donnell Moonshine in zwei Größen (350 & 700 ml), vier verschiedene Sorten: Original, Bratapfel, Bitter Rose und Harte Nuss



Der „Marktplatz der Manufakturen“, der regionale und handgefertigte Produkte präsentiert, startet mit mehr Ausstellern als im Vorjahr in die zweite Runde.

Eine Manufaktur zeichnet sich durch eine nachhaltige und faire Produktion aus. Zudem werden alle Arbeitsschritte, die zur

Herstellung eines Produktes benötigt werden, unter einem Dach zusammengefasst und nicht, wie bei industriellen Produzenten, in verschiedene Länder ausgelagert.

In der Halle 2 präsentieren sich ein Dutzend Manufakturen aus ganz Deutschland mit einer vielseitigen Produktpalette: Basilikum-Ingwer-Drinks, Bio-Smoothies, der „Freiburg Gin Drysam“, exklusive Honigkreationen, Beef Jerky und Brühen sowie Gewürznüsse in den verschiedensten Variationen. Auch Superfood-Drinks, geschichtsträchtiger Kornbrand sowie die Neuerfindung schlechthin – das Loch mit Brett – dürfen nicht fehlen.



© Loch im Brett

© Balis GmbH



Vorsicht: Goldiger Keiler!

Handgemacht in einer kleinen Familienbrennerei in Bad Peterstal mitten im Schwarzwald. In BOAR Premium Dry Gin finden nur die feinsten Botanicals und reinsten Rohstoffe ihren ausgewählten Platz - in jeder Note, jeder Nuance, in jedem Moment. Geschöpft aus eigener Quelle, verleiht das Schwarzwälder Tiefenquellwasser unseren Destillaten eine besondere Milde, mineralstoffreich, natürlich und rein.



GOLD
Wien, Österreich



DOPPELGOLD
Hongkong, China



GOLD
San Francisco, USA



DOPPELGOLD
Las Vegas, USA



Sau
lecker!

Auszeichnung: „bester Gin + beste klare Spirituose der Welt“ (Global Spirits Award, Las Vegas / USA, 2017)



BOAR Gin® ist erhältlich in den besten Bars, Restaurants, auf der Plaza Culinaria und im Getränkemarkt Ihres Vertrauens oder unter www.shop.BOARgin.de

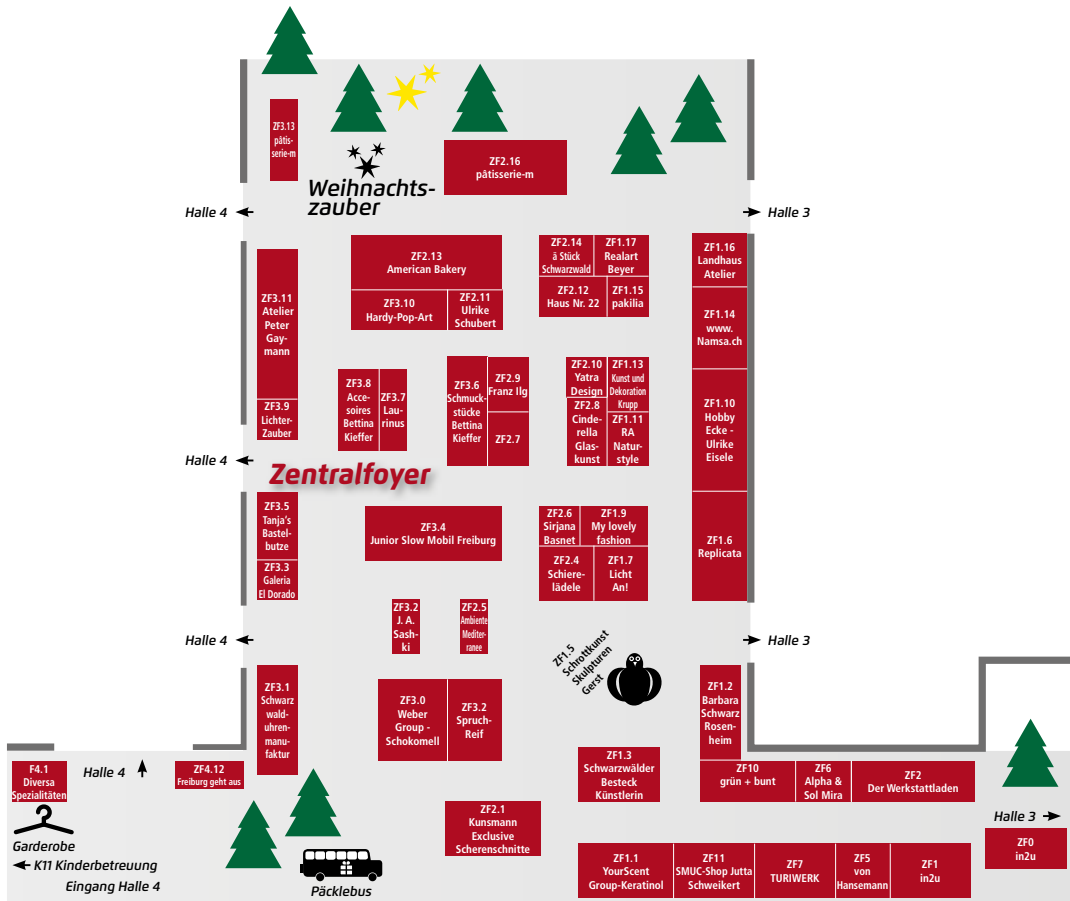
8. Weihnachtszauber mit Peter Gaymann

WEIHNACHTLICHES EINKAUFSPARADIES

Handgefertigte Produkte aus Holz, Stoff, Keramik und Metall sowie ausgewählte Dekorationsartikel erwarten die Besucher beim 8. Weihnachtszauber der Plaza Culinaria. Rund 50 Aussteller freuen sich darauf, ihre individuellen Kunsthandwerke, die in liebevoller Handarbeit hergestellt werden, im Zentralfoyer zu präsentieren. Der stimmungsvolle Adventsmarkt bietet ganz besondere Geschenkideen in vorweihnachtlicher Atmosphäre und erscheint in stilvollem Ambiente.

Auch in diesem Jahr ist die „American Bakery“ mit traditionellen Produkten aus den USA von Michaela Quappe-Gemert mit ihrer „pâtisserie-m“ ein besonderes Highlight. Große und kleine Schleckermäuler kommen in den Genuss von Cheesecakes, Brownies, Cinnamon Rolls und vielem mehr.

Ein weiterer Höhepunkt des Weihnachtszaubers ist der Karikaturist und Autor Peter Gaymann, der mit seinen Büchern, Postern und Kalendern vor Ort ist und für die Signatur des ein oder anderen Lieblingsstückes zur Verfügung steht. Kostenlos können die Messebesucher übrigens ihre Einkäufe im Päcklebus von Rast Reisen aufbewahren.



Alle Angaben ohne Gewähr

DIE AUSSTELLUNGSBEREICHE

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

- Bad Dür rheimer Mineralbrunnen GmbH + Co. KG Heilbrunnen Halle 2, Stand SF29 Halle 4, Stand 4.5.15
- Brauerei Clemens Härle Halle 4, Stand 4.2.11
- Ensinger Mineral-Heilquellen GmbH Halle 3, Stand 3.4.20
- Jung Fruchtsäfte GbR Halle 2, Stand 2.1.15
- Liel Schlossbrunnen Sattler GmbH & Co. KG Halle 2, Stand 2.6.19
- Schwarzwaldsprudel GmbH Halle 3, Stand 3.4.15
- Superdrink GmbH Halle 1, Stand 1.1.16
- Ulmer Getränke Vertrieb GmbH Halle 4, Stand 4.3.11

Backviertel

- die foto back und schreibwerkstatt Halle 4, Stand BACKEN4
- Schafferer Halle 4, Stand BACKEN7
- Stefan Wenz – Becherkueche.de Halle 4, Stand BACKEN8

Biofeinkost

- Allos Schwarzwald GmbH Halle 4, Stand 4.2.2
- C.I.G.C. – Comité Interprofessionnel du Gruyère de COMTÉ Halle 4, Stand 4.4.4
- Delikat essen Halle 2, Stand 2.2.1

- Imkerei Summtgart GbR Halle 2, Stand SF42
- Kloster Kitchen Öko Fairtrade GmbH Halle 2, Stand 2.4.16
- Oleofactum, Öl & Wissen Walter Bitzer Halle 2, Stand SF33
- Spice for Life Vertrieb UG Halle 2, Stand 2.2.2
- Spicebar GmbH Halle 3, Stand 3.2.13

Brauereien

- Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG Halle 2, Stand 2.6.10
- Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG Halle 3, Stand 3.3.11
- Brauerei Ganter GmbH & Co. KG Halle 2, Stand 2.5.15, 2.5.17
- Bräunlinger Löwenbrauerei Halle 2, Stand SF46
- Camba Bavaria GmbH Halle 4, Stand Craftbeer Area
- craftBEE, Hertweck & Nicolai GbR Halle 4, Stand Craftbeer Area
- Decker UG Halle 4, Stand Craftbeer Area
- Familienbrauerei Bauhöfer GmbH & Co. KG Halle 2, Stand 2.2.17
- Familienbrauerei M. Ketterer Halle 3, Stand 3.4.23
- Fürstenberg Brauwerk Halle 4, Stand Craftbeer Area

- Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH & Co. KG Halle 2, Stand 2.2.27
- Klean Kanteen Halle 4, Stand Craftbeer Area
- LaBieratorium GmbH Halle 4, Stand Craftbeer Area
- Löwenbrauerei Otto Dold Halle 2, Stand SF15
- Schlossbrauerei zu Schmieheim Halle 2, Stand SF9

- Sudden Death Brewing Co. Halle 4, Stand Craftbeer Area

- Waldhaus Brauerei Joh. Schmid GmbH Halle 3, Stand 3.1.10

Delikatessen & Spezialitäten

- Acetaia Montale Rangone S.r.l. Halle 2, Stand 2.1.3
- Allgäuer Wanderimkerei Halle 1, Stand 1.3.11
- Amodeo Food GmbH Halle 2, Stand 2.2.15
- Antony Éleveur des Fromages Halle 1, Stand 1.2.24
- Anzenberger Kürbiskernöl Halle 1, Stand 1.3.16
- Appenzeller Käse GmbH Halle 2, Stand 2.2.21
- Bäckerei Wolfgang Pfeifle GmbH & Co. KG Halle 2, Stand SF35
- Badischer Einkaufskorb Halle 3, Stand 3.3.13

- Berghof-Einöd Öl- und Senfmühle GbR Halle 3, Stand 3.3.1
- Biscottificio di Migliana Srl Halle 2, Stand SF38
- Black Forest Snacks GmbH Halle 4, Stand 4.5.11
- Bringel Bernard Sarl Halle 1, Stand 1.1.18
- Cassismufaktur Danner GmbH & Co. KG Halle 2, Stand 2.1.0
- Chilgarten Halle 2, Stand SF11
- Curantur – Natalia Fernandez Halle 2, Stand SF32
- Daniela Zappala – Oltre L'Infinito Halle 2, Stand SF17
- Die Trüffelmanufaktur Inh. Susanne Backes-Keck e.K. Halle 3, Stand 3.4.18
- Dorfmetzgerei Walter Halle 2, Stand 2.2.13
- Elsass-Gastro Halle 4, Stand 4.4.1
- Evelyns Kochinsel Halle 3, Stand 3.1.3
- Existenzgründer Markt im Foyer, Stand F3.0
- Fleur de Sel Halle 3, Stand 3.1.26
- Forellenhof Familie Fath Halle 3, Stand 3.2.23
- G&M il meglio del Italia UG Halle 3, Stand 3.4.19



Geschmack Sache, Inh. Veronika Eimermacher-Huck
Halle 1, Stand 1.2.11

Gourmandiserie
Stand F2.2

Grillido GmbH
Halle 2, Stand 2.4.13

Gutfoods e.K.
Halle 4, Stand 4.5.11

Hakuna Matata Freiburg
Halle 2, Stand SF37

Hennes' Finest
Halle 3, Stand 3.1.15

Historische Senfmühle
Monschau-Breumo GmbH & Co. KG
Halle 2, Stand 2.1.1

Hofeis vom Mundenhof
Halle 1, Stand 1.3.15

Kamarko GmbH
Halle 2, Stand 2.4.10

Karner Ursula
Halle 4, Stand 4.4.13

Käsealm Marianne Moosbrugger
Halle 3, Stand 3.4.12

Käsehimmel – Roland Ludomirska
Halle 1, Stand 1.3.22

Konfitürenmanufaktur
Alfred Faller GmbH
Halle 4, Stand 4.5.16

Kühle Mühle – Schwarzwald Ölmühle e.K.
Halle 4, Stand 4.2.14

Künstel-Stockinger GbR
Halle 2, Stand SF34

La Qualita Autentica
Halle 3, Stand 3.3.15

La Redonda – Agus Gourmet
Halle 3, Stand 3.1.11

Lakritz-Pirat
Stand F1.0

Ledigs Gewürzmanufaktur
Halle 2, Stand SF26

Le Fontanelle
Halle 4, Stand 4.2.1

Lucien Doriath S.A
Halle 1, Stand 1.2.26

Madavanilla
Halle 2, Stand SF41

Magurno Nicolas
Halle 2, Stand SF13

Mallek's Gourmetträume
Halle 2, Stand SF10

MaritasMojoManufaktur
Halle 1, Stand 1.3.14

MERCADO PERU-MARY LINDA's
Spezialitäten aus Lateinamerika
Halle 3, Stand 3.1.5

Metzgerei Pröller GmbH
Halle 2, Stand 2.2.16

Missy Moo's
Halle 3, Stand 3.1.19

Mr. Cheese GmbH
Halle 2, Stand SF1

Naturgarten Kaiserstuhl & Markenpartner
Halle 2, Stand 2.2.16

Ölmühle Fessinger
Halle 2, Stand 2.2.16

Oltre L'infinito Paolo Induti
Halle 2, Stand SF24

Oltre L'infinito Paolo Induti
Halle 2, Stand 2.2.14

Ortenauer Galloway
Halle 2, Stand 2.2.13

Reina Giovanna
Halle 2, Stand 2.4.11

Restaurant Käsestube
Halle 2, Stand 2.3.13

Russo Angelo
Halle 3, Stand 3.1.2

San Vitolio ital. Feinkost
Halle 3, Stand 3.2.11

Sannes Kräuter Küche
Halle 2, Stand SF4

Sbrinz Käse GmbH
Halle 3, Stand 3.1.22

Schmankerlkönig
Halle 1, Stand 1.2.12

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Halle 3, Stand 3.1.14

Selot & Sohn GmbH
Halle 3, Stand 3.4.25

SPECKMEISTER UG
(haftungsgeschränkt)
Halle 4, Stand 4.5.11

Stefans Käsekuchen
Markt im Foyer, Stand F1.1
Halle 4, Stand 4.5.10

Süß und Salzig
Halle 1, Stand 1.1.17

Tarbiana
Halle 4, Stand 4.4.9

Tête de Moine
Halle 3, Stand 3.1.9

TS31 Internos
Halle 2, Stand SF31

Tuttobono – la Toscana in bocca
Halle 3, Stand 3.1.4

VINELLA – Der Kuss für den Gaumen
Halle 3, Stand 3.2.2

Werners Gourmettempel
Halle 2, Stand 2.2.12

Wilde Zeiten Wildspezialitäten
Halle 1, Stand 1.2.16

Wildlachs Strobl Feinkost GbR
Halle 2, Stand 2.2.11

Wildmanufaktur – Gosbach
Halle 3, Stand 3.1.16

Wolfram Berge GmbH & Co.KG
Halle 3, Stand 3.2.19

Wonnentäler Bauernladen
Halle 2, Stand SF39

YOLOTL Sabor de México
Halle 2, Stand SF47

Gastronomie & Catering

Achkarrer Krone
Halle 2, Stand 2.4.12

Beri Laetitia
Halle 2, Stand SF21

Degusto Feinkost GmbH
Halle 3, Stand 3.4.22

Elizabeth Café – Bar – Deli
Halle 2, Stand 2.2.29

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG
Halle 3, Stand 3.4.13

Hotel Schloss Reinach GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.1.10

Hotel-Restaurant & Partyservice Fallerhof
Halle 2, Stand 2.1.11

Indisches Spezialitäten Restaurant Siri Mahatma Ghandi
Halle 4, Stand 4.2.5

Junior Slow Freiburg e.V.
Stand ZF 3.4

Kläsles Gastronomie am Rhein
Halle 2, Stand 2.2.16

Landgasthaus Waldschänke
Halle 4, Stand 4.1.17

Landhotel Eisenbachstube
Halle 2, Stand SF43

Landhotel Mühle zu Gersbach
Halle 3, Stand 3.1.25

Lavor Streetfood
Halle 2, Stand SF44

OK eventgastronomie Olaf Kunzweiler
Halle 4, Stand GE4.7

Schwarzwald Sushi
Halle 1, Stand 1.3.20

Schwarzwaldgasthof zum Goldenen Adler
Halle 2, Stand 2.2.23

Südstar Getränke GmbH
Halle 2, Stand 2.2.20,2.5.19,2

SUTOGO-Sushi to go
Halle 3, Stand 3.1.20

UC Café
Halle 3, Stand 3.1.10

VINOTECA
Halle 4, Stand GE4.6

Weideland Gourmet
Halle 2, Stand SF16

Zahner Feinkost GmbH
Halle 2, Stand 2.6.17

Zehners Stube
Halle 1, Stand 1.1.15

Genuss Festival

Fritz und Jochen Helfesrieder GbR
Storchen Restaurant und Hotel
Halle 1, Stand 1.3.19

Hotel Restaurant Adler
Halle 1, Stand 1.1.25

Hotel Schloss Reinach GmbH & Co. KG
Halle 1, Stand 1.3.26

Merkles Restaurant
Halle 1, Stand 1.1.20
Halle 1, Stand 1.2.21

Raben Horben
Halle 1, Stand 1.1.26

Kaffee, Tee & Schokolade

All Orient GmbH
Stand F3.1

Alois Dallmayr Automaten-Service GmbH & Co. KG
Halle 1, Stand 1.1.13

Caffè Chicco d'Oro GmbH
Halle 2, Stand 2.6.13

Elephant Beans Kaffeerösterei
Halle 2, Stand SF14

Galeria Eldorado
Halle 4, Stand 4.5.12

Goufrais – CMF Produkte Keller
Halle 3, Stand 3.4.16

Kaffee Fredo Kaffeerösterei
Halle 1, Stand 1.1.1

Kräuterei Mutter Erde
Halle 2, Stand SF5

Maestrani Schweizer Schokoladen AG
Halle 4, Stand 4.2.3

Mahlwerkk
Halle 4, Stand GE4.4

Masawi – Gewürzinsel
Halle 1, Stand 1.3.24

Mister + Misses M. –
Confiserie & Lifestyle
Halle 4, Stand 4.4.11

Rösterei Schwarzwild
Halle 3, Stand 3.1.10

Tee-Blatt
Halle 1, Stand 1.3.18

Konditorei & Confiserie

Kaisers Gute Backstube GmbH
Halle 3, Stand 3.1.1

Kaiserstühler Spezialitäten-Bäckerei Jenne
Halle 2, Stand 2.2.16

Mr. Gelato / Attila Szabo
Halle 4, Stand 4.4.6

Oltre L'infinito Paolo Induti
Halle 2, Stand SF12

Küchenkultur & Accessories

AMC Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Halle 3, Stand 3.2.21

Asia Cooking Knife
Stand F2.1

Cleenbo
Halle 3, Stand 3.4.18

DesignforLiving Japanische Kochmesser
Halle 3, Stand 3.1.23

DroNova Drogerie
Halle 3, Stand 3.1.18

Fischer Küchenatelier GmbH
Halle 3, Stand 3.1.12

HORL-1993
Halle 4, Stand 4.5.11

IBERT Haushaltswaren
Halle 4, Stand 4.2.18

Nordklinge
Halle 4, Stand 4.2.4

OxclusiviA Ute Oehlen
Halle 4, Stand 4.4.5

Pan Handwerk
Halle 2, Stand SF7

Pfanne von Anne
Halle 2, Stand SF8

puralpina ag
Halle 4, Stand 4.1.11

Schafferer
Halle 2, Stand 2.5.13

Schreinerei Christian Nopper e.K.
Halle 2, Stand 2.1.10,2.1.12

Literatur & kulinarische Reisen

Badischer Verlag GmbH & Co. KG
Halle 2, Stand 2.2.8,2.4.1

Badische Zeitschriften GmbH
Halle 2, Stand 2.2.8, 2.4.1

chilli Freiburg GmbH
Stand ZF 4.12

IHK Granada (Spanien)
Halle 2, Stand 2.2.9

Kaiserstühler Gästeführer e.V.
c/o. Naturzentrum
Halle 2, Stand 2.2.16

Kuffer Marketing GmbH
Halle 2, Stand 2.1.2

Lavori Verlag
Halle 2, Stand 2.2.16

Living & Lifestyle

Alizee-Reisen – Spezialist für Reisen in den Indischen Ozean
Halle 4, Stand GE4.3

Basti der Shop
Halle 1, Stand 1.1.12

BurdaHome
Halle 4, Stand 4.3.21

Curiosa
Halle 4, Stand GE4.2

easyTischdeko
Halle 2, Stand 2.1.5

Europa-Park GmbH & Co Mack KG
Halle 1, Stand 1.2.2

Fautz die Gärten – Axel Fautz GmbH
Halle 2, Stand 2.2.18

Media Markt TV-Hifi-Elektro GmbH
Halle 3, Stand 3.4.10

Mercedes-Benz Zentrum
Freiburg Kestenholz GmbH
Stand FG.02, FG.04

mps – Mediaproduction Service GmbH & Co. KG
Halle 4, Stand 4.2.22

Pozsgai-Möbelschreinerei
Halle 2, Stand 2.6.4

Ralf Schätzle Creativ-Ofenbau GmbH
Halle 2, Stand 2.2.25

RAUSCH – Die Familienwerkstatt
Halle 1, Stand 1.1.19

Rebert Mobilier
Halle 1, Stand 1.3.13

Sauter Gartenbau UG
Halle 4, Stand GE4.5

Schafferer
Halle 2, Stand 2.6.11

Schreinerei SCHNURR GmbH
Halle 1, Stand 1.1.23

Simply Best GmbH
Halle 4, Stand 4.5.18

stilelemente
Halle 2, Stand 2.6.4

Ulmer
Halle 3, Stand 3.2.15

Vorwerk Deutschland,
Bereich Thermomix
Halle 4, Stand 4.5.14

Whirlpool & Living ein Unternehmensbe-
reich der Lifepark GmbH
Halle 2, Stand 2.1.17

Markt im Foyer

Armbrusters Hoflädele –
Armbruster Wolfgang
Markt im Foyer, Stand F6

avivstilo GmbH
Markt im Foyer, Stand F3

Azafran GmbH
Markt im Foyer, Stand F10

Die Trüffelmanufaktur Inh. Susanne Backes-Keck e.K.
Markt im Foyer, Stand F14

Italian Food Mauro Nadia
Markt im Foyer, Stand F2

Kinzigbrennerei Brände und Liköre
Markt im Foyer, Stand F11

Loacker Deutschland GmbH
Markt im Foyer, Stand F7

Natürliches Quellwassersalz
Markt im Foyer, Stand F5

Nick Naturals Trading e.U.
Markt im Foyer, Stand F8

OAKED Barrel Aged Cocktails
Markt im Foyer, Stand F1

Oelbergbrennerei Kiefer Josef
Markt im Foyer, Stand F4

Villa Masecri GmbH
Markt im Foyer, Stand F9

Villa Volpe
Markt im Foyer, Stand F12

Weingut Ludwig Mißbach
Markt im Foyer, Stand F13

Tabak & Zigarren

Stefan Meier KG Tabak & Whisky
Markt im Foyer, Stand F15

Vegetarisch und vegan

Lang Weinessig Event GmbH
Halle 4, Stand 4.4.15

Lebe Gesund Versand GmbH
Halle 1, Stand 1.1.2

PepperPark GmbH/ PepperWorld ®
Halle 2, Stand 2.2.10

ProVeg Freiburg
Halle 1, Stand 1.1.3

Wein, Sekt & Spirituosen

Alte Wache –
Haus der badischen Weine GmbH
Halle 2, Stand 2.2.22

Amarula + Southern Comfort
Halle 4, Stand 4.2.16

ATF GmbH
Halle 3, Stand 3.1.13

Badischer Winzerkeller eG
Halle 2, Stand 2.1.11

Böttchehof – Frank Küchlin
Halle 2, Stand 2.1.4

CAPREO GmbH
Halle 4, Stand 4.3.12

Champagner Hugot & Clement
Halle 4, Stand 4.5.2

Château Champagne
Halle 3, Stand 3.1.17

Distillerie Théo Preiss
Halle 1, Stand 1.2.18

E. Maria Gerhardt Wein & Sekt GmbH
Halle 4, Stand 4.4.2

Edelbrennerei Markus Wurth
Halle 2, Stand SF26

Elztalbrennerei Georg Weis GmbH
Halle 1, Stand 1.3.17

Faude feine Brände
Halle 4, Stand 4.5.3

finch@ Whiskydestillerie
Halle 4, Stand 4.1.12

Fräulein Lecker
Halle 4, Stand 4.5.17

Gebrüder Wohlgemuth Spirituosen GbR
Halle 4, Stand 4.5.11

Geldermann Privatsektkellerei GmbH
Halle 1, Stand 1.2.2

H. M. Pallhuber GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.3.2

Julius Zotz KG
Halle 3, Stand 3.1.10

Kaiserstühler Winzergenossenschaften
Halle 2, Stand 2.2.16

Khedija-Weine Henri Maire
Halle 1, Stand 1.1.10

Kleinbrennerei Fitzke
Halle 2, Stand SF18

Kopfgetriebeöl GmbH & Co. KG
Halle 1, Stand 1.2.14

La Cave D'Anne Charlotte S.A.
Halle 1, Stand 1.1.14

Maidli Gin GbR
Halle 3, Stand 3.1.19

Manufaktur Broch
Halle 3, Stand 3.4.18

Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Halle 2, Stand SF3

Marder Edelbrände
Halle 2, Stand SF40

Monkey Garden
Halle 2, Stand 2.2.29

Obsthof Sehringer
Halle 1, Stand 1.1.11

Obstparadies Staufen
Halle 2, Stand SF19

Ökol. Weingut Hubert Lay
Halle 2, Stand SF6

Opfinger Winzer eG
Halle 2, Stand 2.1.11

Pino Cocktails – Barfeeling Everywhere
Halle 2, Stand 2.3.13

Pradines d'Amont
Halle 2, Stand SF20

Sierra Madre GmbH
Halle 1, Stand 1.2.30

Staatsweingut Freiburg
Halle 3, Stand 3.1.24

Strecker's Weine
Halle 1, Stand 1.3.32

Tecker Whisky Destillerie
Halle 1, Stand 1.2.20

THE Black Forest BOAR Distillery
Halle 3, Stand 3.2.17

The Botanist Islay Dry Gin
Stand F4.1

Triple Three Gin
Halle 1, Stand 1.3.17

Tuniberg Wein e.V.
Halle 2, Stand 2.1.11

Vinocolo
Halle 4, Stand GE4.1

von Gaisbergische Schlosskellerei GmbH
Halle 3, Stand 3.4.14

Weber Destillate
Halle 2, Stand 2.1.13

Wein-Brasilien GmbH & Co. KG
Halle 4, Stand 4.3.10

Weingut Abril GbR
Halle 2, Stand 2.2.8,2.4.1

Weingut Hess
Halle 2, Stand 2.2.16

Weingut Kilian und Martina Hunn
Halle 1, Stand 1.3.32

Weingut Landmann Inh.
Jürgen Landmann
Halle 3, Stand 3.2.3

Weingut Markgraf von Baden
Halle 4, Stand 4.5.15

Weingut Peter Landmann
Halle 2, Stand SF2

Weingut Pix
Halle 2, Stand SF22

Weingut Stigler
Halle 2, Stand 2.2.16

Western Blue e.K.
Halle 3, Stand 3.2.1

Winzergenossenschaft Gottenheim eG
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Merdingen eG
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Tiengen eG
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Waltershofen eG
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzerverein Munzingen eG
Halle 2, Stand 2.1.11

Badische  Zeitung

**Freiburgs
Weihnachts-Circus**



**22. DEZEMBER
BIS 6. JANUAR**

Messe Freiburg
Täglich 15 und 19 Uhr,
Spielfrei am 24. Dezember
sowie am 1. und 2. Januar

Vorverkauf
Tel. 076 41 / 933 55 55
www.circolo-freiburg.de

Circolo-Kasse ab 5. Dezember
täglich ab 10 Uhr,
Tel. 07 61 / 612 91 10

DIE AUSSTELLER VON A BIS Z

A

Acetaia Montale Rangone S.r.l.

Via Campania 28/B
I-41051 Castelnovo Rangone (Modena)
T.: +39 (0) 59 530465
F.: +39 (0) 59 532349
www.acetaiamontale.it
info@acetaiamontale.it

Halle 2, Stand 2.1.13

Achkarrer Krone

Schloßbergstraße 15-17
D-79235 Vogtsburg-Achkarren
T.: +49 (0) 7662 93130
F.: +49 (0) 7662 93130
www.krone-achkarren.de
info@krone-achkarren.de

Halle 2, Stand 2.4.12

Alizee-Reisen - Spezialist für Reisen in den Indischen Ozean

Theodor-Sturm-Weg 1
D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 7641 9548890
www.alizee-reisen.de
info@alizee-reisen.de

Halle 4, Stand GE4.3

All Orient GmbH

Tee & Gewürze
Dieselstraße 5
D-85748 Garching
T.: +49 (0) 89 37073742
F.: +49 (0) 89 31008888
www.all-orient.de
info@all-orient.de

Stand F3.1

Allgäuer Wanderimkerei

Untersteig 3
D-88167 Maierhöfen
T.: +49 (0) 8383 9292969
www.allgaeuer-wanderimkerei.de
info@allgaeuer-wanderimkerei.de

Halle 1, Stand 1.3.11

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG

Marktplatz 1
D-72275 Alpirsbach
T.: +49 (0) 7444 67-252
F.: +49 (0) 7444 6736252
www.alpirsbacher.de
info@alpirsbacher.de

Halle 2, Stand 2.6.10

Alte Wache –

Haus der badischen Weine GmbH

Münsterplatz 38
D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 20287-0
F.: +49 (0) 761 20287-13
www.alte-wache.com
info@alte-wache.com

Halle 2, Stand 2.2.22

Amarula + Southern Comfort

Südafrikanischer Sahnelikör trifft US-Kultgetränk
Hubert-Underberg-Allee 1
D-47493 Rheinberg
T.: +49 (0) 2843 920 323
F.: +49 (0) 2843 920 313
www.amarula.de
info@amarula.de

Halle 4, Stand 4.2.16

AMC Alfa Metalcraft Corporation

Handels-gesellschaft mbH

Mainzer Straße 312
D-55411 Bingen-Gaulsheim
T.: +49 (0) 6721 18001
F.: +49 (0) 6721 180536
www.de.amc.info
de@amc.info

Halle 3, Stand 3.2.21

Amodeo Food GmbH

Europa-Allee 3
D-58515 Lüdenscheid
T.: +49 (0) 179 7930588
www.lacucinadellanonna.de
vertrieb@amodeo-food.com

Halle 2, Stand 2.2.15

Antony Éleveur des Fromages

5 rue de la Montagne
F-68480 Vieux Ferrette
T.: +33 (0) 389 404222
F.: +33 (0) 389 403103
www.fromagerieantony.fr
contact@fromagerieantony.fr

Halle 1, Stand 1.2.24

Anzenberger Kürbiskernöl

Kürbiskernöl, Leinöl, Mohnöl, Sonnenblumenöl
Anzenberg 3
AT-3393 Zelking
T.: +43 (0) 27568114
www.gutsjahr.at
m.gutsjahr@aon.at

Halle 1, Stand 1.3.16

Appenzeller Käse GmbH

Appenzeller Käse, Fondue, App für Raclette, Chäs Knöpfli
Poststraße 12
CH-9050 Appenzell
T.: +49 (0) 1522 2974949
F.: +49 (0) 731 7290306
www.appenzeller.ch
g.wolf@appenzeller.ch

Halle 2, Stand 2.2.21

Armbrusters Hoflädele –

Armbruster Wolfgang

Alte Landstraße 6
D-77723 Gengenbach
T.: +49 (0) 7803 3235
F.: +49 (0) 7803 980058
www.hoflaedele.de
info@hoflaedele.de

Markt im Foyer, Stand F6

Asia Cooking Knife

Talstraße 40 · D-70188 Stuttgart
T.: +49 (0) 711 69987781
www.terra-australia.de
gunter.jauch@web.de

Stand F2.1

ATF GmbH

Simon-von-Utrecht-Str.1
D-20359 Hamburg
T.: +49 (0) 40 311825 22
F.: +49 (0) 40 311825 44
www.roncentenario.eu
atf@atf.hamburg

Halle 3, Stand 3.1.13

Azafran GmbH

Gewürze und Tee
Schulstraße 1 · D-25335 Elmshorn
T.: +49 (0) 4121 2629590
www.azafran.de
info@azafran.de

Markt im Foyer, Stand F10

Existenzgründer

August-Krogmann-Straße 52
D-22159 Hamburg
T.: +49 (0) 176 47115654
goerdes@posteo.de

Stand F3.0

Hotel Restaurant Adler

Reichenbacher Hauptstraße 18
D-77933 Lahr
T.: +49 (0) 7821 906390
www.adler-lahr.de
adler@adler-lahr.de

Halle 1, Stand 1.1.25

B

Bäckerei Wolfgang Pfeifle GmbH & Co. KG

Carl-Kistner-Str. 20
D-79115 Freiburg
T.: +49 (0) 761 479100
F.: +49 (0) 761 4791050
www.baekerei-pfeifle.de
info@baekerei-pfeifle.de

Halle 2, Stand SF35

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH + Co. KG Heilbrunnen

Seestraße 11
D-78073 Bad Dürrhein
T.: +49 (0) 7726 6609-0
F.: +49 (0) 7726 6609-297
www.bad-duerrheimer.de
info@bad-duerrheimer.de

Halle 2, Stand SF29

Halle 4, Stand 4.5.15

Badische Zeitschriften GmbH

REGIO Magazin und Freiburg Aktuell

Unterwerkstr. 9
D-79115 Freiburg
T.: +49 (0) 800 22 24 22 410
T.: +49(0) 761 4515-8310 (aus d. Ausland)
www.badische-zeitschriften.de
abo@badische-zeitschriften.de

Halle 2, Stand 2.2.8, 2.4.1

Badischer Einkaufskorb

Schmecken Sie Baden pur – Genießen Sie Qualität aus der Region
Marie-Curie-Str. 8 · D-79539 Lörrach
T.: +49 (0) 7628 910700
F.: +49 (0) 7621 5500155
www.badischer-einkaufskorb.de
info@badischer-einkaufskorb.de

Halle 3, Stand 3.3.13

Badischer Verlag GmbH & Co. KG

Lörracher Str. 3
D-79115 Freiburg
T.: +49 (0) 800 22 24 220
www.badische-zeitung.de
aboservice@badische-zeitung.de

Halle 2, Stand 2.2.8, 2.4.1

Badischer Winzere Keller eG

Die Sonnenwinzer
Zum Kaiserstuhl 16
D-79206 Breisach
T.: +49 (0) 7667 900-0
F.: +49 (0) 7667 900-232
www.badischer-winzere-keller.de
info@badischer-winzere-keller.de

Halle 2, Stand 2.1.11

Basti der Shop

Staufenerstraße 16
D-79189 Bad Krozingen
T.: +49 (0) 7667 3798170
www.bastidershop.de
info@bastidershop.de

Halle 1, Stand 1.1.12

Berghof-Einöd Öl- und Senfmühle GbR

Berghof 2
D-66424 Homburg-Einöd (Saar)
T.: +49 (0) 6848 7019990
F.: +49 (0) 6848 7019991
www.berghof-einoed.de
oelmuehle@berghof-einoed.de

Halle 3, Stand 3.3.1

Beri Laetitia

504 Route des Pinchynats
F-13770 Venelles
T.: +33 (0) 661333098
hurion@free.fr

Halle 2, Stand SF21

Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG

Haller Straße 29
D-74564 Crailsheim
T.: +49 (0) 7951 91930
F.: +49 (0) 7951 919330
www.engelbier.de
info@engelbier.de

Halle 3, Stand 3.3.11

Biscottificio di Migliana Srl

Viale Arcadia, 49
I-91100 Pistoia
T.: +39 0573 367428
info@biscottisanti.com

Halle 2, Stand SF38



...natürlich aus den Kaiserstühler Winzergenossenschaften

Die Glut des Vulkans, die Sonne des Südens, das einzigartige Terroir und die Kunst zeitgemäßer Vinifikation Ein bisschen von allem ist in jedem unserer Weine. Entdecken Sie ihren Wein vom Vulkan.



Zum guten Essen ein **Spätburgunder Rotwein** natürlich aus den Kaiserstühler Winzergenossenschaften. Vollmundig und samtig, Duft von roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zu schwarzen Johannisbeeren.

Ein typischer Kaiserstühler

Kaiserstühler Wein Marketing GmbH

info@kaiserstuehler-wein.de · www.kaiserstuehler-wein.de

Besuchen Sie die Kaiserstühler Winzergenossenschaften in Halle 2, am Stand Naturgarten Kaiserstuhl direkt an der Plaza.

Achkarren

BADISCHER
WINZERKELLER
BREISACH

Bickensohler

Bischoffinger
& Endinger

DER BÖTZINGER

Burkheim

GRÄFLICH VON
KAGENECK'SCHE
BREISACH

IHRINGER

JECHTINGEN-
AMOLTERN

KÖNIGSCHAFFHAUSEN
KIECHLINSBERGEN

Oberbergen

KAISERSTÜHLER WINZERVEIN
OBERROTWEIL

Sasbacher

Black Forest Snacks GmbH
Alte Bundesstr. 84
D-79194 Gundelfingen
T.: +49 (0) 761 581701
www.blackforestjerky.com
hello@blackforestjerky.com

Halle 4, Stand 4.5.11

Böttchehof - Frank Küchlin
Basler Straße 76 a
D-79227 Schallstadt-Wolfenweiler
T.: +49 (0) 7664 7377
F.: +49 (0) 7664 8904
www.boettchehof.de
kuechlin@boettchehof.de

Halle 2, Stand 2.1.4

Bräunlinger Löwenbrauerei 
Friedhofweg 4
D-78199 Bräunlingen
T.: +49 (0) 771 61121
F.: +49 (0) 771 64412
www.braeunlinger-loewenbrauerei.de
kalb@braeunlinger-loewenbrauerei.de

Halle 2, Stand SF46

Bringel Bernard Sarl
31 rue Principale
F-68116 Guewenheim
T.: +33 (0) 389 825115
F.: +33 (0) 389 828660
www.traiteur-bernard-bringel.fr
info@traiteur-bernard-bringel.fr

Halle 1, Stand 1.1.18

BurdaHome
Meine Familie & ich; Lust auf Genuss;
Sweet Dreams; Slowly Veggie;
Foodboom
Hubert-Burda-Platz 1
D-77652 Offenburg
T.: +49 (0) 781 84 2995
www.burda-foodshop.de
simone.blum@burda.com

Halle 4, Stand 4.3.21

Familienbrauerei Bauhöfer GmbH & Co. KG
ULMER BIER
Ullenburgstraße 12-14
D-77871 Renchen-Ulm
T.: +49 (0) 7843 9474-0
F.: +49 (0) 7843 9474-74
www.ulmer-bier.de
info@ulmer-bier.de

Halle 2, Stand 2.2.17

Kaiserstühler Spezialitäten-Bäckerei Jenne
Matthaldeweg 11
D-79346 Emmendingen
T.: +49 (0) 162 4574444
www.spezialtaetenbaeckerei-jenne.de
info@spezialtaetenbaeckerei-jenne.de

Halle 2, Stand 2.2.16

Löwenbrauerei Otto Dold 
Inhaber Johannes Dold e.K
Neunlindenstraße 6
D-79215 Elzach
T.: +49 (0) 7682 352
F.: +49 (0) 7682 67453
www.loewenbrauerei-elzach.de
info@loewenbrauerei-elzach.de

Halle 2, Stand SF15

Stefan Wenz – Becherkueche.de
Bergstr. 32
D-79288 Gottenheim
T.: +49 (0) 7665 938677
www.becherkueche.de
info@becherkueche.de

Halle 4, Stand BACKEN8

THE Black Forest BOAR Distillery
Premium Dry Gin mit original
Schwarzwälder Trüffel
Breitsodstraße 4 · D-77740 Bad Peterstal
T.: +49 (0) 7806 992 94 66
F.: +49 (0) 7806 910 099
www.boargin.de
info@boargin.de

Halle 3, Stand 3.2.17

The Botanist Islay Dry Gin
Hubert-Underberg Allee 1
D-47493 Rheinberg
T.: +49 (0) 2843 920407
www.diversa-spez.de
info@diversa-spez.de

Stand F4.1

Wolfram Berge GmbH & Co.KG
Importhaus für Delikatessen
Alfred-Nobel-Straße 1
D-51588 Nümbrecht
T.: +49 (0) 22933060
F.: +49 (0) 229330699
www.delikatessen-berge.de
info@delikatessen-berge.de

Halle 3, Stand 3.2.19

C
C.I.G.C. - Comité Interprofessionnel du Gruyère de COMTÉ
Avenue de la Résistance - B.P.26
F-39801 Poligny Cedex
T.: +49 (0) 711 9640350
F.: +49 (0) 711 9640366
www.comte.de
info@comte.de

Halle 4, Stand 4.4.4

Caffè Chicco d'Oro GmbH
C A F F È
CHICCO
D'ORO
In de Tarpen 51
D-22848 Norderstedt
T.: +49 (0) 40 878884600
F.: +49 (0) 40 878884609
www.chiccodoro.de
info@chiccodoro.de

Halle 2, Stand 2.6.13

Camba Bavaria GmbH
Gewerbering 3
D-83370 Seon
T.: +49 (0) 8624 4073 300
F.: +49 (0) 8624 4073 399
www.cambabavaria.de
office@cambabavaria.de

Halle 4, Stand Craftbeer Area

CAPREO



CAPREO

Selected Wines from South Africa
Gildeweg 10 · D-46562 Voerde
T.: +49 (0) 2855 9700897
www.capreo.com
service@capreo.com

Halle 4, Stand 4.3.12

Cassismanufaktur Danner GmbH & Co. KG
Puhäcker 2
D-74336 Brackenheim-Stockheim
T.: +49 (0) 7135 16880
F.: +49 (0) 7135 16889
www.cassismanufaktur.de
info@cassismanufaktur.de

Halle 2, Stand 2.1.0

Champagner Hugot & Clement
Monschauer Straße 12
D-52076 Aachen
T.: +49 (0) 241 53106365
F.: +49 (0) 241 53106369
www.hugot-clement.com
contact@hugot-clement.com

Halle 4, Stand 4.5.2

Château Champagne
Hauptstr. 54
D-77694 Kehl am Rhein
T.: +49 (0) 7851 7958673
F.: +49 (0) 7851 7958993
www.chateau-champagne.de
gb@chateau-champagne.de

Halle 3, Stand 3.1.17

chilli Freiburg GmbH
Magazin "Freiburg geht aus"
Neunlindenstr. 35 · 79106 Freiburg
T.: +49 (0) 761 2927060
F.: +49 (0) 761 2927061
www.chilli-freiburg.de
moser@chilli-freiburg.de

ZF 4.12

Chiligarten 
Ingeborg-Drewitz-Allee 35
D-79111 Freiburg
T.: +49 (0) 175 1659999
www.chiligarten.com
info@chiligarten.com

Halle 2, Stand SF11

Cleenbo
Gabelsbergerstr. 42
D-80333 München
T.: +49 (0) 89 30796942
F.: +49 (0) 89 30796943
www.cleenbo.de
info@cleenbo.de

Halle 3, Stand 3.4-18

craftBEE, Hertweck&Nicolai GbR
Schwanenweg 19a
D-34123 Kassel
T.: +49 (0) 561 9893516
F.: +49 (0) 561 9893517
www.craftbee.de
info@craftbee.de

Halle 4, Stand Craftbeer Area

Curantur – Natalia Fernandez 
Calle Serranos 11 · ESP-44623 Cretas
T.: +34 (0) 978 850 455
hansnatalia@hotmail.com

Halle 2, Stand SF32

Curiosa 
Wohn- & Küchenaccessoires
Lammstraße 8 · D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 7641 9328490
F.: +49 (0) 7641 9328491
www.curiosa-wohnen.de
info@curiosa-wohnen.de

Halle 4, Stand GE4.2

D
Alois Dallmayr Automaten-Service GmbH & Co. KG
Hans-Theisen-Straße 6
D-79331 Teningen
T.: +49 (0) 7641 954170
F.: +49 (0) 7641 9541723
www.dallmayr.de
teningen@dallmayr.de

Halle 1, Stand 1.1.13

Decker UG
Sautierstr. 31
D-79104 Feiburg
T.: +49 (0) 173 4932432
www.deckerbier.de
info@deckerbier.de

Halle 4, Stand Craftbeer Area

Degusto Feinkost GmbH
Bismarckallee 9 · D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 2117344
www.degusto-feinkost.de
info@degusto-feinkost.de

Halle 3, Stand 3.4.22

Delikat essen
Robert-Gerwig-Straße 3
D-78244 Gottmadingen
T.: +49 (0) 7731 977707
F.: +49 (0) 7731 976186
www.feines-aus-dem-hegau.de
info@feines-aus-dem-hegau.de

Halle 2, Stand 2.2.1

DesignforLiving Japanische Kochmesser
Hauptstraße 10a
D-98559 Gehlberg
T.: +49 (0) 36845 409997
F.: +49 (0) 36845 409999
www.profi-kochmesser.eu
design4living@t-online.de

Halle 3, Stand 3.1.23

die foto back und schreibwerkstatt
Luisenstraße 6
D-77654 Offenburg
T.: +49 (0) 781 9195209
F.: +49 (0) 781 9195210
www.die-foto-back-und-schreibwerkstatt.de
info@die-foto-back-und-schreibwerkstatt.de

Halle 4, Stand BACKEN4

DroNova Drogerie
Radlostraße 21
D-60489 Frankfurt
T.: +49 (0) 69 75617540
F.: +49 (0) 69 75617550
info@dronova.de

Halle 3, Stand 3.1.18

E
E. Maria Gerhardt Wein & Sekt GmbH
Hindenburgring 4
D-55237 Bornheim
T.: +49 (0) 6734 920012
F.: +49 (0) 6734 920020
www.gerhardtwein.de
vertrieb@gerhardtwein.de

Halle 4, Stand 4.4.2

easyTischdeko
easyTischdeko bietet die perfekte Lösung für wirkungsvolle Tischdekoration
Schwimmbadstr. 4
D-79100 Freiburg
T.: +49 (0) 761 88146225
www.easytischdeko.de
info@easytischdeko.de

Halle 2, Stand 2.1.5

Elephant Beans Kaffeerösterei 
Basler Straße 12a
D-79100 Freiburg
T.: +49 (0) 761 42960190
F.: +49 (0) 761 42960191
www.elephantbeans.de
info@elephantbeans.de

Halle 2, Stand SF14

Elizabeth Café – Bar – Deli
Gerberau 9a
D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 21195160
www.bar-elizabeth.de
info@bar-elizabeth.de

Halle 2, Stand 2.2.29

Elsass-Gastro
Thielstraße 18
D-79288 Gottenheim
T.: +49 (0) 171 6227394
www.elsass-gastro.com
info@elsass-gastro.com

Halle 4, Stand 4.4.1

Ensinger Mineral-Heilquellen GmbH
Horrheimer Straße 28 · 36
D-71665 Vaihingen-Enz/Ensingen
T.: +49 (0) 7042 2809-0
F.: +49 (0) 7042 2809-399
www.ensinger.de
info@ensinger.de

Halle 3, Stand 3.4.20

Europa-Park GmbH & Co Mack KG
Europa-Park-Straße 2
D-77977 Rust
T.: +49 (0) 7822 776688
F.: +49 (0) 7822 7711605
www.europapark.de
info@europapark.de

Halle 1, Stand 1.2.2

Evelyns Kochinsel
Alte Torkelbergstraße 2a
D-78465 Konstanz
T.: +49 (0) 7531 44197
www.evelynekiblog.wordpress.com
evelyns.kochinsel@web.de

Halle 3, Stand 3.1.3

Landhotel Eisenbachstube 
Mühlweg 1
D-79871 Eisenbach
T.: +49 (0) 7657 933402
F.: +49 (0) 7657 933408
www.eisenbachstube.de
info@eisenbachstube.de

Halle 2, Stand SF43

F
Faude feine Brände
Bergstraße 18
D-79268 Bötzingen
T.: +49 (0) 7663 6075255
F.: +49 (0) 7663 6075256
www.faude-feine-braende.com
info@faude-feine-braende.com

Halle 4, Stand 4.5.3

Fautz die Gärten – Axel Fautz GmbH
Biengener Allee 20
D-79189 Bad Krozingen
T.: +49 (0) 7633 927060
F.: +49 (0) 7633 927070
www.fautz-diegaerten.de
info@fautz-diegaerten.de

Halle 2, Stand 2.2.18

finch@ Whiskydestillerie
Am Berg 5
D-72535 Heroldstatt
T.: +49 (0) 7389 758300
F.: +49 (0) 7389 758399
www.finch-whisky.de
info@finch-whisky.de

Halle 4, Stand 4.1.12

Fischer Küchenatelier GmbH
Am Stollen 6-8
D-79261 Gutach
T.: +49 (0) 7685 908690
www.fischer-kuechenatelier.de
info@gu-kuechen.de

Halle 3, Stand 3.1.12

Fleur de Sel
Metzer Straße 83
D-66802 Überherrn
T.: +49 (0) 6837 7080 370
F.: +49 (0) 6837 912837
www.fleur-de-sel24.de
info@fleur-de-sel24.de

Halle 3, Stand 3.1.26

Forellenhof Familie Fath
Forellenhofweg 1
D-79224 Umkirch
T.: +49 (0) 7665 6505
www.forellenhof-online.de
Forellenhof_Fath@t-online.de

Halle 3, Stand 3.2.23

Fräulein Lecker
Wein & Snäcks
Stern gasse 14
D-89073 Ulm
T.: +49 (0) 731 39966494
F.: +49 (0) 7351 18216699
www.fraeuleinlecker.de
info@fraeuleinlecker.de

Halle 4, Stand 4.5.17

Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH & Co. KG 
Postplatz 1-4
D-78166 Donaueschingen
T.: +49 (0) 771 860
F.: +49 (0) 771 86 398
www.fuerstenberg.de
service@fuerstenberg.de

Halle 2, Stand 2.2.27

Fürstenberg Brauwerk
Postplatz 1-4
D-78166 Donaueschingen
T.: +49 (0) 77186496
www.fuerstenberg.de/brauwerk
m.hamilton@fuerstenberg.de

Halle 4, Stand Craftbeer Area

Hotel-Restaurant & Partyservice Fallerhof
mit eigener Eventhalle für Feste von 80 bis 280 Personen
Tunibergstraße 2b
D-79189 Bad Krozingen-Hausen
T.: +49 (0) 7633 4400
F.: +49 (0) 7633 14828
www.fallerhof.de
info@fallerhof.de

Halle 2, Stand 2.1.11

G

Brauerei Ganter GmbH & Co. KG



Schwarzwaldstraße 43
D-79117 Freiburg
T.: +49 (0) 761 21850
F.: +49 (0) 761 2185250
www.ganter.com
info@ganter.com

Halle 2, Stand 2.5.15, 2.5.17

G&M il meglio del Italia UG
italienische Feinkost/ Hersteller Mandelgebäck
Muggenstürmerstraße 29
D-76316 Malsch
T.: +49 (0) 7246 4410058
F.: +49 (0) 7246 4412085
www.ilmegliodelitalia.com
piazza-culinaria@hotmail.de

Halle 3, Stand 3.4.19

Galeria Eldorado
Tirolerstraße 46
D-60596 Frankfurt
T.: +49 (0) 69 6312440
F.: +49 (0) 69 637717
www.galeriaeldorado.com
info@galeriaeldorado.com

Halle 4, Stand 4.5.12

Gebrüder Wohlgemuth Spirituosen GbR
Oberer Stockwald 7
D-78112 St. Georgen
T.: +49 (0) 151 61420227
www.guteschwester.de
info@wohlgemuth-schwarzwald.de

Halle 4, Stand 4.5.11



Besuchen Sie uns in
Halle 2, Stand 2.2.17

ULMER
BIERSPEZIALITÄTEN
...aus Freude am Genuss

SEIT 1852
FAMILIENBRAUEREI BAUHÖFER
ULMER
Braukultur der Ortenau

BAUHÖFER'S
SCHWARZWALDMARIE
Die Bier-Spezialität aus dem Schwarzwald



Ledigs Gewürzmanufaktur 
Kinzigtalstraße 20 · D-77799 Ortenberg
T.: +49 (0) 781 93490
F.: +49 (0) 781 934929
www.edys-restaurant-hotel.de
edys-restaurant-hotel@t-online.de
Halle 2, Stand SF26

Lieler Schlossbrunnen Sattler GmbH & Co. KG
Hauptstraße 22
D-79418 Schliengen-Liel
T.: +49 (0) 7635 82030
F.: +49 (0) 7635 820350
www.lieler.de
info@lieler.de
Halle 2, Stand 2.6.19

Loacker Deutschland GmbH

Premium Waffel- und Schokoladen-Fein-gebäcke
Obere Straße 7
D-87700 Memmingen
T.: +49 (0) 8831 498830
F.: +49 (0) 8831 4988329
www.loacker.com
info@loacker-deutschland.de
Markt im Foyer, Stand F7

Lucien Doriath S.A
30 a, rue de Molsheim
F-67120 Soultz les Bains
T.: +33 (0) 388 479898
F.: +33 (0) 388 388929
www.lucien-doriath.fr
info@lucien-doriath.fr
Halle 1, Stand 1.2.26

Ökol. Weingut Hubert Lay 
Scherkhofenstraße 52
D-79241 Ihringen
T.: +49 (0) 7668 1870
F.: +49 (0) 7668 626
www.lay-weine.de
info@weingut-hubert-lay.de
Halle 2, Stand SF6

Weingut Landmann
Inh. Jürgen Landmann
Qualitäts-Bioland-Gutsweine
Umkircher Straße 29
D-79112 Freiburg-Waltershofen
T.: +49 (0) 7665 6756
F.: +49 (0) 7665 51945
www.weingut-landmann.de
info@weingut-landmann.de
Halle 3, Stand 3.2.3

Weingut Peter Landmann 
Bio Weingut/Staufen i.Br./
Ungarische Weine aus eigenen
Weinbergen in Villany
Auf dem Rempart 2
D-79219 Staufen
T.: +49 (0) 7633 5510
F.: +49 (0) 7633 500472
www.landmann-wein.de
info@landmann-wein.de
Halle 2, Stand SF2

M
Dorfmetzgerei Walter
Feines vom Original Mangalitz-Schwein
von regionalen Erzeugern aus
ganzzjähriger Freilandhaltung
Oberschopfheimer Hauptstraße 3
D-77948 Friesenheim
T.: +49 (0) 7808 410
F.: +49 (0) 7808 99734
www.dorfmetzgerei-walter.de
info@dorfmetzgerei-walter.de
Halle 2, Stand 2.2.13

Italian Food Mauro Nadia
Nibelungenstraße 10
D-94032 Passau
T.: +49 (0) 1577 0894635
italianfood77@gmail.com
Markt im Foyer, Stand F2

Kräuterei Mutter Erde 
Bio-Ganzblatt-Kräuter-
Mischtee
Bergstraße 35
D-79585 Steinen
T.: +49 (0) 7627 923563
F.: +49 (0) 7627 923573
www.ganzblatt.de
info@ganzblatt.de
Halle 2, Stand SF5

Madavanilla 
In der Hut 3c
D-86565 Peutenhausen
T.: +49 (0) 8252 8817769
F.: +49 (0) 8252 8817784
www.madavanilla.de
info@madavanilla.de
Halle 2, Stand SF41

Maestrani Schweizer Schokoladen AG
Angelika Kirsch / Export Managerin
Toggenburgerstr. 41
CH-9230 Flawil
T.: +41 (0) 71 2283811
F.: +41 (0) 71 2283885
www.maestrani.ch
info@maestrani.ch
Halle 4, Stand 4.2.3



Magurno Nicolas 
190 A Chemin de la Sainte Allee
F-83910 Pourrieres
T.: + 33 (0) 698294091
magurno.nicolas@orange.fr
Halle 2, Stand SF13

Mahlwerkk 
Westend 11
D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 7641 954625
F.: +49 (0) 7641 954626
www.mahlwerkk.de
info@mahlwerkk.de
Halle 4, Stand GE4.4

Maidli Gin GbR
Dorfstraße 8a · D-79194 Heuweiler
T.: +49 (0) 151 75033725
www.maidli-gin.de
info@maidli-gin.de
Halle 3, Stand 3.1.19

Mallek's Gourmeträume 
Kirchstraße 95
D-44627 Herne
T.: +49 (0) 2323 9606653
F.: +49 (0) 2323 3996324
www.gourmettraeume.com
info@gourmettraeume.com
Halle 2, Stand SF10

Manufaktur Broch
Albstraße 12
D-72181 Starzach-Wachendorf
T.: +49 (0) 7478 260337
F.: +49 (0) 7478 261034
www.manufaktur-broch.de
info@manufaktur-broch.de
Halle 3, Stand 3.4.18

Manufaktur Jörg Geiger GmbH 
Reichenbacher Straße 2
D-73114 Schlatt
T.: +49 (0) 7161 99902-24
F.: +49 (0) 7161 99902-14
www.manufaktur-joerg-geiger.de
info@manufaktur-joerg-geiger.de
Halle 2, Stand SF3

Marder Edelbrände 
Fichtenweg 5
D-79774 Albruck-Unteralpfen
T.: +49 (0) 7755 238
F.: +49 (0) 7755 919950
www.marder-edelbraende.de
info@marder-edelbraende.de
Halle 2, Stand SF40

MaritasMojoManufaktur
Canarische Spezialitäten
Forstmeisterweg 19 · D-23568 Lübeck
T.: +49 (0) 451 3881588
F.: +49 (0) 451 38449084
www.mojoma.de
info@mojoma.de
Halle 1, Stand 1.3.14

Masawi - Gewürzinsel
seltene Gewürze und
Gewürzmischungen
Bansiner Landweg 23
D-17424 Seebad Heringsdorf
T.: +49 (0) 38378 30334
F.: +49 (0) 38378 33027
www.masawi.de
masawi@email.de
Halle 1, Stand 1.3.24

Media Markt TV-Hifi-Elektro GmbH

Bettackerstraße 1-3
D-79115 Freiburg
T.: +49 (0) 761 45420
F.: +49 (0) 761 4762192
www.mediamarkt.de/freiburg
freiburg@mediamarkt.de
Halle 3, Stand 3.4.10

MERCADO PERU-MARY
LINDA's Spezialitäten aus Lateinamerika
„Entdecke die Vielfalt der Peruanischen
Küche in Freiburg“
Rieselfeldallee 9
D-79111 Freiburg
T.: +49 (0) 761 88855007
www.mary-linda.com
ventas@btac.eu
Halle 3, Stand 3.1.5

Merkles Restaurant 
Hauptstraße 2
D-79346 Edingen
T.: +49 (0) 764 27900
www.merkles-restaurant.de
info@merkle-restaurant.de
Halle 1, Stand 1.1.20
Champagner Bar Stand 1.2.21

Missy Moo's
Hummelstr. 15
D-79100 Freiburg
T.: +49 (0) 152 2214 1706
missymoos@web.de
Halle 3, Stand 3.1.19

Mister + Misses M. –
Confiserie & Lifestyle
„Naschkatzen-Tüte“ - begeistert immer
wieder aufs Neue!
Kirschenallee 15
D-96152 Burghaslach
T.: +49 (0) 171 1141013
www.mistermissesm.de
hello@mistermissesm.de
Halle 4, Stand 4.4.11

Monkey Garden
Café & Gin Bar
Grünwälderstr. 2
D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 171 4988769
www.monkey-garden.de
info@monkey-garden.de
Halle 2, Stand 2.2.29

mps – Mediaproductio Service GmbH & Co. KG
Freiburger Messe TV
Zähringerstraße 6
D-77652 Offenburg
T.: +49 (0) 781 2070
F.: +49 (0) 781 20760
www.mps-mediaproductio.de
info@mps-web.tv
Halle 4, Stand 4.2.22

Mr. Cheese GmbH 
Hart 15
AT-4060 Leonding
T.: +43 (0) 676 7072381
stefan@mrcheese.com
Halle 2, Stand SF1

Mr. Gelato / Attila Szabo
Lindenstraße 6
D-79674 Todtnau
T.: +49 (0) 175 6989967
Facebook / Mr. Gelato Germany
attila.szabo1@gmail.com
Halle 4, Stand 4.4.6

Stefan Meier KG Tabak & Whisky
Rathausgasse 26 · D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 36457
F.: +49 (0) 761 35457
www.tabakmeier.com
contact@tabakmeier.com
Markt im Foyer, Stand F15

Weingut Ludwig Mißbach
Weinbautradition aus 1758
Schönbergstraße 32
D-79285 Ebringen
T.: +49 (0) 7664 6513
F.: +49 (0) 7664 60209
www.weingut-missbach.de
missbach-wein@t-online.de
Markt im Foyer, Stand F13

Weingut Markgraf von Baden
Schloss Salem · D-88682 Salem
T.: +49 (0) 7553 81284
F.: +49 (0) 7553 81569
www.markgraf-von-baden.de
weingut@markgraf-von-baden.de
Halle 4, Stand 4.5.15

N
Nick Naturals Trading e.U.
Hinterfeldstraße 7 · AT-6890 Lustenau
T.: +43 (0) 69911036392
F.: +43 (0) 557784039
www.nick-naturals.at
office@nick-naturals.at
Markt im Foyer, Stand F8

Nordklinge
Handgeschmiedete Kochmesser
aus Finnland
Am Wallgraben 42 · D-40625 Düsseldorf
T.: +49 (0) 152 22387344
www.nordklinge.de
post@nordklinge.de
Halle 4, Stand 4.2.4

Schreinerei Christian Nopper e.K.
Simonswälderstraße 67 a
D-79261 Gutach-Bleibach
T.: +49 (0) 7685 9088610
F.: +49 (0) 7685 9088630
www.schreinerei-nopper.de
info@schreinerei-nopper.de
Halle 2, Stand 2.1.10,2.1.12

O
Daniela Zappala – Oltre L'Infinito 
Max-Eyth-Str. 5
D-72469 Meßstetten
T.: +49 (0) 1762053-2072
zappaladaniela@gmail.com
Halle 2, Stand SF17

OAKED Barrel Aged Cocktails
Wellingstr. 18
D-73230 Kichheim-Teck
T.: +49 (0) 151 15638984
www.oaked.de
info@oaked.de
Markt im Foyer, Stand F1

Obstparadies Staufen 
Spezialitäten aus Streuobst
Im Gaisgraben 17 · D-79219 Staufen
T.: +49 (0) 7633 9807340
F.: +49 (0) 7633 9806402
www.obstparadies-staufen.de
info@obstparadies-staufen.de
Halle 2, Stand SF19

OK eventgastronomie Olaf Kunzweiler
An der Stadtmauer 3
D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 174 2493523
okeventgastronomie@gmail.com

Halle 4, Stand GE4.7

Oleofactum, Öl & Wissen 
Walter Bitzer
Bio-Speise-Frischöl
Hildastrasse 4
D-77654 Offenburg
T.: +49 (0) 781 9322695
F.: +49 (0) 781 9322696
www.oleofactum.de
info@oleofactum.de
Halle 2, Stand SF33

Ölmühle Fessinger
Hochstetterstraße 54C
D-79206 Breisach am Rhein
T.: +49 (0) 7667 3798990
www.oelmuehle-fessinger.de
oelmuehle.fessinger@gmx.de
Halle 2, Stand 2.2.16

Ortenauer Galloway
Biozertifiziert · Galloway aus ganzjähriger
Freilandhaltung
Herrenstraße 9
D-77948 Schuttern
T.: +49 (0) 172 8586653
F.: +49 (0) 782 192086619
www.ortenauer-galloway.de
info@ortenauer-galloway.de
Halle 2, Stand 2.2.13

OxclusivA Ute Oehlen
Exklusives für Küche, Wohnen und
Genuss
Miebacher Weg 64
D-51766 Engelskirchen
T.: +49 (0) 2263 801189
www.oxclusivia.de
info@oxclusivia.de
Halle 4, Stand 4.4.5

Oltre L'infinito Induti 
Via Tevere 2
I-63811 Sant' Elpidio a Mare
T.: +39 (0) 3283068066
F.: +39 (0) 734 891939
www.oltreinfinito.it
info@oltreinfinito.de
Halle 2, Stand 2.2.14, SF24, SF12

P
H. M. Pallhuber GmbH & Co. KG
An den Nahewiesen 8
D-55450 Langenlonsheim
T.: +49 (0) 6704 2011268
F.: +49 (0) 6704 96321469
www.pallhuber.de
weinkeller@pallhuber.de
Halle 3, Stand 3.3.2

Pan Handwerk 
Handgeschmiedete
Küchenmesser aus Asien
Obentrautstr. 51
D-10963 Berlin
T.: +49 (0) 151 66843755
www.pan-messer.com
pan.handwerk@gmail.com
Halle 2, Stand SF7

patisserie-m GmbH Freiburg
Hermann-Mitsch-Straße 3
D-79108 Freiburg
T.: +49 (0) 761 6108950
F.: +49 (0) 761 61089555
www.patisserie-m.de
dialog@patisserie-m.de
Halle 4, Stand BACKEN1, ZF2

PepperPark GmbH/ PepperWorld 
Feuriges vom Feinsten
Gutenbergstraße 3
D-28844 Weyhe-Dreye
T.: +49 (0) 4203 7859922
F.: +49 (0) 4203 78599119
www.pepperworldhotshop.de
info@pepperworldhotshop.de
Halle 2, Stand 2.2.10

Pfanne von Anne 
Geschmiedete Eisenpfanne
und Zubehör, Eisenbräter
Weiprechtstr. 57 · D-64732 Bad König
T.: +49 (0) 151 52 53 26 89
F.: +49 (0) 6063 5799494
www.pfanne-von-anne.de
info@pfanne-von-anne.de
Halle 2, Stand SF8

Besuchen Sie uns auf der Plaza Culinaria • Halle 2 Stand 2.1.11 •



Badischer Winzerkeller
Wein- Sektspezialitäten
direkt vom Erzeuger
Zum Kaiserstuhl 16
79206 Breisach
Tel.: 0 76 67 - 9 000-0
www.badischer-winzerkeller.de



Fallerhof
Partyservice von 20 bis 1000 Pers.
79189 Bad Krozingen-Hausen
Tel.: 0 76 33 - 44 00
www.fallerhof.de



Tuniberg-Wein e.V.
Ruländerallee 49
79112 Opfingen
Tel.: 0 76 64 - 1744
www.tuniberg-wein.de

Genießen Sie unsere Weine vom Tuniberg auf der Plaza Culinaria



Winzergenossenschaft
Gottenheim
Tel.: 0 76 65 - 9 47 72 10

Winzergenossenschaft
Merdingen
Tel.: 0 76 68 - 9 95 49 80

Winzerverein Munzingen
Tel.: 0 76 64 - 91 08 22

Winzergenossenschaft
Tiengen
Tel.: 0 76 64 - 13 42

Opfinger Winzer
Tel.: 0 76 64 - 61 39 97-0

Winzergenossenschaft
Waltershofen
Tel.: 0 76 65 - 74 31

Wir freuen uns auf Sie!

Pino Cocktails – Barfeeling Everywhere
Eschholzstr. 72 · D-79115 Freiburg
T.: +49 (0) 172 7679953
www.pino-cocktails.de
hallo@pino-cocktails.de

Halle 2, Stand 2.3.13

Pozsgai-Möbelschreinerei
Schwarzwaldstr. 8 · D-79423 Heitersheim
T.: +49 (0) 7634 798167
www.pozsgai.de
info@pozsgai.de

Halle 2, Stand 2.6.4

Pradines d'Amont 
Südfranzösischer Rosé-, Weiß- und
Rotwein aus biologischem Anbau
Pradines le Haut
F-11200 St.André de Roquelongue
T.: +33 (0) 630 948951
F.: +33 (0) 468 440558
www.pradines-d-amont.com
pradines-d-amont@orange.fr

Halle 2, Stand SF20

Metzgerei Pröller GmbH
Tiefentalstraße 4
D-79361 Jechtingen
T.: +49 (0) 7662 553
F.: +49 (0) 7662 743
www.proeller.info
info@metzgerei-proeller.com

Halle 2, Stand 2.2.16

puralpina ag
Vorderhasli 1 · CH-3714 Frutigen
T.: +41 (0) 33 671 29 48
F.: +41 (0) 33 671 29 83
www.puralpina.ch
kontakt@puralpina.ch

Halle 4, Stand 4.1.11

Weingut Pix 
Eisenbahnstraße 19
D-79241 Ihringen
T.: +49 (0) 7668 879
www.weingut-pix.de
info@weingut-pix.de

Halle 2, Stand SF22

R
Raben Horben 
Dorfstraße 8 · D-79289 Horben
T.: +49 (0) 761 55 65 2-0
F.: +49 (0) 761 55 65 2-29
www.raben-horben.de
info@rab-horben.de

Halle 1, Stand 1.1.26

RAUSCH – Die Familienwerkstatt
Alter Bienger Weg 4
D-79227 Schallstadt
T.: +49 (0) 7664 402 57 62
www.die-familien-werkstatt.de
diefamilienwerkstatt@gmx.de

Halle 1, Stand 1.1.19

Rebert Mobilier
Tisch nach Maß
14, Rue des Messieurs
F-68280 Andolsheim
T.: +33 (0) 389714104
F.: +33 (0) 389715857
www.rebert-mobilier.fr
rebert_mobilier@yahoo.fr

Halle 1, Stand 1.3.13

Reina Giovanna
Belruptstrasse 49 · AT-6900 Bregenz
T.: +43 (0) 6604110024
F.: +43 (0) 557784081
gianna.reina@live.at

Halle 2, Stand 2.4.11

Rösterei Schwarzwild
Andrea Jauch
Kartäuserstraße 60 · D-79102 Freiburg
T.: +49 (0) 761 29088805
F.: +49 (0) 761 29088806
www.roesterei-schwarzwild.de
info@roesterei-schwarzwild.de

Halle 3, Stand 3.1.10

Russo Angelo
Zellgasse 41/A · AT-6890 Lustenau
T.: +43 (0) 660 4110024
F.: +43 (0) 5577 84081
www.internettrain.it
russange@hotmail.it

Halle 3, Stand 3.1.2

S
Fritz und Jochen Helfesrieder GbR 
Storchen Restaurant und Hotel
Felix-Nabor-Str. 2
D-79189 Bad-Krozingen Schmidhofen
T.: +49 (0) 7633 5329
www.storchen-schmidhofen.de
info@storchen-schmidhofen.de

Halle 1, Stand 1.3.19

Historische Senfmühle
Monschau-Breumo GmbH & Co. KG
Laufenstraße 118 · D-52156 Monschau
T.: +49 (0) 2472 2245
F.: +49 (0) 2472 5999
www.senfmuehle.de
info@senfmuehle.de

Halle 2, Stand 2.1.1

Hotel Schloss Reinach GmbH & Co. KG
St. Erentrudisstraße 12 · D-79112 Freiburg
T.: +49 (0) 7664 4070
F.: +49 (0) 7664 407155
www.schlossreinach.de
info@schlossreinach.de

Halle 3, Stand 3.1.10

Hotel Schloss Reinach GmbH & Co. KG 
St. Erentrudisstraße 12
D-79112 Freiburg
T.: +49 (0) 7664 4070
F.: +49 (0) 7664 407155
www.schlossreinach.de
info@schlossreinach.de

Halle 1, Stand 1.3.26

Junior Slow Freiburg e.V. 
Slow Mobil Freiburg
Gutleutstraße 35 · D-79115 Freiburg
T.: +49 (0) 761 4703680
info@slowmobil-freiburg.de
www.slowmobil-freiburg.de

Stand ZF 3.4

Natürliches Quellwassersalz
Ein Salz für Alles: Nahrungszubereitung,
gesundheitliche Anwendungen
Hauptstraße 158
D-79576 Weil am Rhein
T.: +49 (0) 7621 570954
F.: +49 (0) 7621 550909
www.dassalzdeslebens.info
natuerliches_quellwassersalz@web.de

Markt im Foyer, Stand F5

Obsthof Sehringer
Hausbrennerei · Bauernladen · Hofbäckerei
Hauptstraße 1a · D-79227 Mengen
T.: +49 (0) 179 5116293
F.: +49 (0) 7664 2715
www.obsthof-sehringer.de
info@obsthof-sehringer.de

Halle 1, Stand 1.1.11

Ralf Schätzle Creativ-Ofenbau GmbH
Glottertalstraße 1 · D-79108 Freiburg
T.: +49 (0) 761 2144747
F.: +49 (0) 761 2144746
www.ofenbau.com
info@ofenbau.com

Halle 2, Stand 2.2.25

San Vitolio ital. Feinkost
Gellertstraße 19
D-78054 Villingen-Schwenningen
T.: +49 (0) 7720 705 73 80
F.: +49 (0) 7720 705 38 95
www.sanvitolio.de
info@sanvitolio.de

Halle 3, Stand 3.2.11

Sannes Kräuter Küche 
Moosweg 17/1
D-88271 Wilhelmsdorf
T.: +49 (0) 7503 916116
F.: +49 (0) 7503 915701
www.sannes-kraeuter-kueche.de
info@sannes-kraeuter-kueche.de

Halle 2, Stand SF4

Sauter Gartenbau UG 
Freiburger Straße 16a
D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 7641 8608
F.: +49 (0) 7641 53874
www.froschkoenig.net
info@froschkoenig.net

Halle 4, Stand GE4.5

Sbrinz Käse GmbH
Merkurstrasse 2 · CH-6210 Sursee
T.: +41 (0) 41 9146060
F.: +41 (0) 41 9146061
www.sbrinz.ch
info@sbrinz.ch

Halle 3, Stand 3.1.22

Schafferer

Freude zubereiten
Hier finden Sie alles rund um das
Thema Backen
Kaiser-Joseph-Straße 236
D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 5158200
F.: +49 (0) 761 5158-392
www.schafferer.de
service@schafferer.de

Halle 4, Stand BACKEN7

Schafferer
Hier finden Sie alles rund um das Thema
Lifestyle, Wohnaccessoires,
Schenken & Genießen
Kaiser-Joseph-Straße 236
D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 5158200
F.: +49 (0) 761 5158-392
www.schafferer.de
service@schafferer.de

Halle 2, Stand 2.6.11, 2.5.13

Schlossbrauerei zu Schmieheim 

Schlossstraße 64
D-77971 Kippenheim
T.: +49 (0) 7825 9669
F.: +49 (0) 7825 7677
www.hieronymus-bier.info
schlossbrauerei-
schmieheim@t-online.de

Halle 2, Stand SF9

Schmankerlkönig
Buchersrieder Straße 12
D-85296 Rohrbach
T.: +49 (0) 171 4245171
F.: +49 (0) 8442 679711
www.schmankerl-koenig.de
info@schmankerl-koenig.de

Halle 1, Stand 1.2.12

Schreinerei SCHNURR GmbH
Innenausbau, Möbel, Einrichtungen,
Wohnraumlösungen
Abtshof 4
D-79291 Mendingen
T.: +49 (0) 7668 5810
F.: +49 (0) 7668 7688
www.schnurr-merdingen.de
info@schnurr-merdingen.de

Halle 1, Stand 1.1.23

Schwarzwald Sushi
Schwarzwaldstraße 107
D-79117 Freiburg
T.: +49 (0) 761 292 81552
F.: +49 (0) 761 292 81553
www.schwarzwaldsushi.de
info@schwarzwaldsushi.de

Halle 1, Stand 1.3.20

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacher Straße 12
D-79115 Freiburg
T.: +49 (0) 761 4788 0
F.: +49 (0) 761 4788 254
www.schwarzwaldmilch.de
info@schwarzwaldmilch.de

Halle 3, Stand 3.1.14

Schwarzwaldsprudel GmbH
Kniebisstraße 43
D-77740 Bad Peterstal-Griesbach
T.: +49 (0) 7806 9855-8610
F.: +49 (0) 7806 9855-40
www.schwarzwald-sprudel.de
info@schwarzwald-sprudel.de

Halle 3, Stand 3.4.15

Selot & Sohn GmbH
Neugeländstraße 4
D-66117 Saarbrücken
T.: +49 (0) 681 51044
F.: +49 (0) 681 51046
J.Selot@t-online.de

Halle 3, Stand 3.4.25

Sierra Madre GmbH
Rohrstr. 26
D-58093 Hagen
T.: +49 (0) 2331 37756-19
F.: +49 (0) 2331 37756-30
www.sierra-madre.de
info@sierra-madre.de

Halle 1, Stand 1.2.30



Simply Best GmbH
Lotus-Grill Direktvertrieb
Rauchfrei Grillen und gesund ernähren
Zum Kalkofen 27
D-57439 Attendorn
T.: +49 (0) 2722 9582620
F.: +49 (0) 2722 9582699
www.simplybest-gmbh.de
info@simplybest-gmbh.de

Halle 4, Stand 4.5.18

SPECKMEISTER UG
(haftungsgeschränkt)
Rathausweg 2/1
D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 171 5614799
www.speckmeister.com
info@speckmeister.com

Halle 4, Stand 4.5.11

Spice for Life Vertrieb UG
Am Borsigturm 100 · D-13507 Berlin
T.: +49 (0) 163 776516
www.spiceforlife.de
info@spiceforlife.de

Halle 2, Stand 2.2.2

Spicebar GmbH
Am Borsigturm 100
D-13507 Berlin
T.: +49 (0) 163 776516
www.spicebar.de
messe@spiceunited.de

Halle 3, Stand 3.2.13

Staatsweingut Freiburg
Merzhauserstraße 119
D-79100 Freiburg
T.: +49 (0) 761 4016544
F.: +49 (0) 761 40165944
www.staatsweingut-freiburg.de
staatsweingut@wbi.bwl.de

Halle 3, Stand 3.1.24

Stefans Käsekuchen
Im Wiedenhut 2b
D-79285 Ebringen
T.: +49 (0) 7664 40 588 88
F.: +49 (0) 7664 40 588 99
www.stefans-kaesekuchen.de
info@stefans-kaesekuchen.de

Stand F1.1

Halle 4, Stand 4.5.10

stilelemente
Engesserstr. 6
D-79108 Freiburg
T.: +49 (0) 761 2089849
F.: +49 (0) 761 5903656
www.stilelemente.net
info@stilelemente.net

Halle 2, Stand 2.6.4

Strecker's Weine
Weinhandel, Weinproben, Präsente,
Sekttempfang zur Hochzeit
In den Kirchmatten 50 b
D-79110 Freiburg
T.: +49 (0) 761 81001
F.: +49 (0) 761 806341
www.streckers-weine.de
info@streckers-weine.de

Halle 1, Stand 1.3.32

Sudden Death Brewing Co. 
Strandallee 81
D-23669 Timmendorfer Strand
T.: +49 (0) 160 5547894
www.suddenddeathbrewing.de
info@suddenddeathbrewing.de

Halle 4, Stand Craftbeer Area

Südstar Getränke GmbH
Grünstraße 9
D-79232 March-Hugstetten
T.: +49 (0) 7665 92460
F.: +49 (0) 7665 924690
www.suedstar.de
info@suedstar.de

Halle 2, Stand 2.2.20, 2.5.19, 2.6.12,
2.6.14, 2.6.16, 2.6.21

Superdrink GmbH
Lindwurmstr. 173 Rgb
D-80337 München
T.: +49 (0) 89 37983234
F.: +49 (0) 89 54858200
www.superdrink.me
hello@superdrink.me

Halle 1, Stand 1.1.16

Süß und Salz
das kleine Atelier für den großen Genuss
Im Fruchtfeld 26
D-77791 Berghaupten
T.: +49 (0) 7803 9669842
F.: +49 (0) 7803 9669842
www.atelier-suessundsaltzig.de
atelier-suessundsaltzig@gmx.de

Halle 1, Stand 1.1.17

SUTOGO – Sushi to go
Rathausgasse 48
D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 38844877
F.: +49 (0) 761 38844876
www.sutogo.de
rathausgasse@sutogo.de

Halle 3, Stand 3.1.20

Weingut Stigler
Bachenstr. 29
D-79241 Ihringen
T.: +49 (0) 7668 297
F.: +49 (0) 7668 94120
www.weingut-stigler.de
info@weingut-stigler.de

Halle 2, Stand 2.2.16

T
Allos Schwarzwald GmbH
Marke Tartex
Hans-Bunte-Str. 8a
D-79108 Freiburg
T.: +49 (0) 761 5157-0
www.tartex.de
info@tartex.de

Halle 4, Stand 4.2.2



Manche mögen's heiß



Glühweinnachtsfeier

Freitag, 24. November, 17.00 – 21.00 Uhr
vor der Alten Wache

Unsere neue WINTEREDITION
in rot, weiß und rosé stellt sich vor.
Glühen Sie mit!



Alte Wache | Münsterplatz 38 | 79098 Freiburg | Tel. 0761/20287-0

Im Foyer rechts vor Halle 1

Zigarren
Pfeifen
Whisky
Rum
Gin
Smokers Lounge

**STEFAN
MEIER**
Tabakwaren
& Whisky



Weitere Infos unter
shop.tabakmeier.eu/veranstaltungen

Rathausgasse 26
79098 Freiburg
Tel: 0761-36457
contact@tabakmeier.com
www.tabakmeier.com



Die Trüffelmanufaktur
Inh. Susanne Backes-Keck e.K.
Leonhardstraße 8a
D-89362 Offingen
T.: +49 (0) 8224 7999970
F.: +49 (0) 8224 7999999
www.dietrueffelmanufaktur.eu
service@dietrueffelmanufaktur.eu
Markt im Foyer, Stand F14
Halle 3, Stand 3.4.18

Distillerie Théo Preiss
8, Rue du Château BP17
F-68630 Mittelwihr
T.: +33 (0) 3 89 479653
F.: +33 (0) 3 89 478922
www.theo-preiss.fr
distillerie@theo-preiss.fr
Halle 1, Stand 1.2.18

Tarbiana
high qualITALY food
Rheinstr. Ost 74 a
D-76297 Stutensee
T.: +49 (0) 174 2009106
www.tarbiana.de
info@tarbiana.de
Halle 4, Stand 4.4.9

Tecker Whisky Destillerie
Neue Straße 24-26
D-73277 Owen
T.: +49 (0) 7021 59985
www.tecker-whisky.com
info@tecker-whisky.com
Halle 1, Stand 1.2.20

Tee-Blatt
Tee, Kräuter und Gewürze aus aller Welt
Spargelweg 23
D-79112 Freiburg
T.: +49 (0) 7664 4053020
F.: +49 (0) 7664 4053240
www.teeblatt-freiburg.de
info@teeblatt-freiburg.de
Halle 1, Stand 1.3.18

Tête de Moine
Vereinigung der Tête de Moine
Fabrikanten
Rue de l'Envers, 16
CH-2610 St-Imier
T.: +41 (0) 32 9417777
F.: +41 (0) 32 9417778
www.tetedemoine.ch
info@tetedemoine.ch
Halle 3, Stand 3.1.9

Triple Three Gin
R44, opposite Techno Park
ZAF-7599 Stellenbosch
www.triplethree.co.za
info@triplethree.co.za
Halle 1, Stand 1.3.17

TS31 Internos 
Groenelaan 1005
NL-9892 TH Feerwerd
T.: +31 (0) 6 51985729
ts31@goedevisers.nl
Halle 2, Stand SF31

Tuniberg Wein e.V.
Unteres Breitle 33 · D-79112 Freiburg
T.: +49 (0) 7664 5770
www.tuniberg-wein.de
sh.jakob@web.de
Halle 2, Stand 2.1.11

Tuttobono – la Toscana in bocca
Toskanische Spezialitäten
Hauptstraße 24
D-85467 Neuching
T.: +49 (0) 171 6245333
www.tuttobono.com
info@tuttobono.de
Halle 3, Stand 3.1.4

Vorwerk Deutschland, Bereich Thermomix
Basler Landstraße 8
D-79111 Freiburg
T.: +49 (0) 172 7584758
F.: +49 (0) 761 8973853
www.thermomix.de
tanja.vogt@vorwerk.de
Halle 4, Stand 4.5.14

UC Café
Niemensstraße 7
D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 383355
buero@uc-cafe.com
Halle 3, Stand 3.1.10

Ulmer
Das Haus der guten Dinge
Laubertsweg 6
D-77743 Neuried-Altenheim
T.: +49 (0) 7807 2338
F.: +49 (0) 7807 955393
www.edelbrennerei-wurth.de
markus.wurth@online.de
Halle 2, Stand SF26

Ulmer Getränke Vertrieb GmbH
Tochtergesellschaft der Brauerei Gold
Ochsen GmbH
Veitsbrunnenweg 3-8
D-89073 Ulm
T.: +49 (0) 731 1640
F.: +49 (0) 731 164208
www.goldochsen.de
info@goldochsen.de
Halle 4, Stand 4.3.11

Veuve Clicquot Rolling Diner
Grünstr. 9
D-79232 March-Hugstetten
T.: +49 (0) 7665 92460
F.: +49 (0) 7665 924690
www.suedstar.de
info@suedstar.de
Halle 4, Stand 4.5.13

Villa Masecri GmbH
Vertriebsbüro: Baumacker 1b
D-22523 Hamburg
T.: +49 (0) 40 547202-170
F.: +49 (0) 40 547202-10
www.villamasecri.com
info@villamasecri.com
Markt im Foyer, Stand F9

Villa Volpe
Via Altiero Spinelli 7
I-05021 Acquasparta
T.: +39 (0) 3476441318
VillaVolpe@gmx.de
Markt im Foyer, Stand F12

VINELLA – Der Kuss für den Gaumen
Herrengartenstraße 20b
D-55583 Bad Münster am
Stein-Ebernburg
T.: +49 (0) 6708 3030
F.: +49 (0) 6708 1731
www.vinella.de
info@vinella.de
Halle 3, Stand 3.2.2

Vinocolo 
Wein-Kultur-Genuss-Reisen
Im Werth 15
D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 7641 44026
F.: +49 (0) 7641 931463
www.vinocolo.de
vino@vinocolo.de
Halle 4, Stand GE4.1

VINOTECA 
Cucina Contemporanea
Markgrafenstr. 33
D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 7641 574398
www.vinoteca-ristorante.de
info@vinoteca-ristorante.de
Halle 4, Stand GE4.6

W
Edelbrennerei Markus Wurth 
Laubertsweg 6
D-77743 Neuried-Altenheim
T.: +49 (0) 7807 2338
F.: +49 (0) 7807 955393
www.edelbrennerei-wurth.de
markus.wurth@online.de
Halle 2, Stand SF26

Elztalbrennerei Georg Weis GmbH
Elzstraße 39-41 · D-79261 Gutach
T.: +49 (0) 7681 47180
F.: +49 (0) 7681 471826
www.elztalbrennerei.de
weis@elztalbrennerei.de
Halle 1, Stand 1.3.17

Kaiserstühler Winzergenossenschaften
Schlossbergstr. 2
D-79235 Vogtsburg-Achkarren
T.: +49 (0) 7662 93040
www.kaierstuehler-wein.de
info@kaierstuehler-wein.de
Halle 2, Stand 2.2.16

Landgasthaus Waldschänke
Schlegelhof 6 · D-79312 Emmendingen
T.: +49 (0) 7641 51000
www.landgasthaus-waldschänke.de
info@landgasthaus-waldschaenke.de
Halle 4, Stand 4.1.17

Opfinger Winzer eG
Dürleberg 8
D-79112 Freiburg-Opfingen
T.: +49 (0) 7664 6139970
F.: +49 (0) 7664 6139975
www.weinhaus-opfingen.de
wg@weinhaus-opfingen.de
Halle 2, Stand 2.1.11

Waldhaus Brauerei Joh. Schmid GmbH
Waldhaus 1
D-79809 Waldhaus im Naturpark
T.: +49 (0) 7755 9222-0
F.: +49 (0) 7755 9222-99
www.waldhaus-bier.de
info@waldhaus-bier.de
Halle 3, Stand 3.1.10

Weber Destillate
Edelbrände und Liköre
Önsbacher Straße 6
D-77855 Achern · Mösbach
T.: +49 (0) 7841 669050
F.: +49 (0) 7841 669051
www.webers-destillate.de
apfel frank@gmx.de
Halle 2, Stand 2.1.13

Weideland Gourmet 
Bio-Spezialitäten vom Auerochsen
Bahnhofstraße 23 · D-24582 Bordesholm
T.: +49 (0) 4322 8887118
www.eidertaler.info
info@eidertaler.info
Halle 2, Stand SF16

Wein-Brasilien GmbH & Co. KG
Gerhart-Hauptmann-Str. 7a
D-85567 Grafing
T.: +49 (0) 8092 94500
F.: +49 (0) 8092 84244
www.wein-brasilien.de
dr.fritzsche@wein-brasilien.de
Halle 4, Stand 4.3.10

Weingut Abril GbR
Weingutleitung: Eva Maria Köpfer
Am Enselberg 1
D-79235 Vogtsburg-Bischoffingen
T.: +49 (0) 7662 9493230
F.: +49 (0) 7662 94932399
www.weingut-abril.de
weingut@weingut-abril.de
Halle 2, Stand 2.2.8,2.4.1

Werners Gourmettempel
Tucholskystraße 81
D-60598 Frankfurt/Main
T.: +49 (0) 151 23006317
www.wernersgourmettempel.de
info@wernersgourmettempel.de
Halle 2, Stand 2.2.12

Western Blue e.K.
Vodka Russian Cult Minskaya, Siberian
Gin No.33, Balsam No. 33
Pixisstraße 12
D-82343 Pöcking
T.: +49 (0) 8157 998900
F.: +49 (0) 3222 3773651
www.russian-cult.com
info@western-blue.com
Halle 3, Stand 3.2.1

Whirlpool & Living ein Unternehmensbe- reich der Lifepark GmbH
Herbert-Ludwig-Str. 2
D-28832 Achim
T.: +49 (0) 7202 9387848
F.: +49 (0) 7202 9387850
www.whirlpool-living.de
info@whirlpool-living.de
Halle 2, Stand 2.1.17

Wilde Zeiten Wildspezialitäten
Poscherberg 38
AT-4230 Pregarten
T.: +43 (0) 6645612415
schwan_m@outlook.de
Halle 1, Stand 1.2.16

Wildlachs Strobl Feinkost GbR
Ursalring 29
D-84189 Wurmsham
T.: +49 (0) 8745 91163
F.: +49 (0) 8745 91030
www.feinkost-wildlachs.de
strobl@feinkost-wildlachs.de
Halle 2, Stand 2.2.11

Wildmanufaktur – Gosbach
Eselsteige 1
D-73342 Gosbach
T.: +49 (0) 174 333 84 22
F.: +49 (0) 7021 727584
www.wildmanufaktur-gosbach.de
andreas.koenig@dunkes.de
Halle 3, Stand 3.1.16

Winzergenossenschaft Gottenheim eG
Hauptstraße 49
D-79288 Gottenheim
T.: +49 (0) 7668 5020408
www.kirchberg-weine.de
michael.schmidle@wg-gottenheim.de
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Merdingen eG
Stockbrunnengasse 4
D-79291 Merdingen
T.: +49 (0) 7668 9954980
F.: +49 (0) 7668 99549898
www.winzer-merdingen.de
info@winzer-merdingen.de
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Tiengen eG
Alte Breisacherstraße 16 a
D-79112 Freiburg
T.: +49 (0) 7664 59516
F.: +49 (0) 7664 590183
moessnertiengen@web.de
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Waltershofen eG
Benleweg 2
D-79112 Freiburg
T.: +49 (0) 7665 7431
F.: +49 (0) 7665 7084
weinhofdangel@gmx.de
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzerverein Munzingen eG
St.-Erentudisstr. 14
D-79112 Freiburg
T.: +49 (0) 7664 910822
F.: +49 (0) 7664 910826
www.winzerverein-munzingen.de
info@winzerverein-munzingen.de
Halle 2, Stand 2.1.11

Wonnentäler Bauernladen 
Wonnentaler Weg 24
D-79341 Kenzingen
T.: +49 (0) 7644 931414
F.: +49 (0) 7644 931410
www.wonnentaeler-bauernladen.de
info@wonnentaeler-bauernladen.de
Halle 2, Stand SF39

Y
avivstilo GmbH
Yum Earth Bio Süßigkeiten
Klammsbosch 10
D-77880 Sasbach
T.: +49 (0) 7841 67311 223
F.: +49 (0) 7841 67311 225
www.avivstilo.com
contact@avivstilo.com
Markt im Foyer, Stand F3

YOLOTL Sabor de México 
Chilisaucen mit dem echten
mexikanischen Geschmack
Lierstr. 19
D-80639 München
T.: +49 (0) 176 61115013
www.yolotl.de
info@yolotl.de
Halle 2, Stand SF47

Z
Julius Zotz KG
Staufener Str. 3
D-79423 Heitersheim
T.: +49 (0) 7634 1059
F.: +49 (0) 7634 4758
www.weingut-zotz.de
info@weingut-zotz.de
Halle 3, Stand 3.1.10

Zahner Feinkost GmbH
...natürlich badisch in aller Munde!
Mitscherlichstraße 3
D-79108 Freiburg
T.: +49 (0) 761 500444-0
F.: +49 (0) 761 500444-53
www.zahner-feinkost.de
info@zahner-feinkost.de
Halle 2, Stand 2.6.17

Zehners Stube
Weinstraße 39
D-79292 Pfaffenweiler
T.: +49 (0) 7664 6225
F.: +49 (0) 7664 61624
www.zehnersstube.de
info@zehnersstube.de
Halle 1, Stand 1.1.15

Boar Gin® mit original Schwarzwälder Trüffel

ERFOLGSSTORY

AUS DEM RENCHTAL



Der Schwarzwald und vor allem das Renchtal mit seinen rund 1.320 Kleinbrennereien sind weltweit bekannt für ihre Edelbrände: Kirsch-, Mirabell- und Williams-schnaps, um nur einige der vielen Sorten zu nennen. Jetzt erobern drei Freunde mit ihrem Trüffel-Gin die nationale und internationale Gastroszene und räumen jede Menge Preise ab.

Begonnen hat ihre Erfolgsgeschichte im Jahr 2014: Damals beschlossen die Ginliebhaber Hannes Schmidt, Torsten Boschert und Markus Kessler einen Gin zu kreieren, den es so bislang nicht gab. Ein Jahr lang experimentierten und feilten die drei an der richtigen Rezeptur: Wacholder als Kernelement, handverlesene Kräuter wie Rosmarin und Thymian sowie eine Zitrusnote für die entsprechende Frische – doch etwas fehlte ...

Durch einen Zufall erfuhren sie, dass der Schwarzwald bis Mitte der 30er-Jahre des vergangenen Jahrhunderts nach Alba und dem Perigord eine führende

Trüffelregion war – und damit war die letzte, entscheidende Zutat gefunden: der original Schwarzwälder Trüffel! Viele weitere Brenn-Experimente folgten, bis Ende 2015 endlich die richtige Gin-Rezeptur feststand und schließlich im Mai 2016 die neue Marke kreiert war: Boar Gin®, benannt nach dem Keiler mit Krawatte auf dem Etikett.

Es dauerte nicht lange, bis der Wacholderschnaps aus dem Renchtal in Bars von New York und Amsterdam ebenso wie in gehobenen Restaurants aus- geschenkt wurde. Inzwischen hat er bei Wettbe- werben weltweit Topplatzierungen erzielt: etwa in Wien, San Francisco und Hongkong sowie jüngst bei den Global Spirit Awards 2017 in Las Vegas, wo er – als beste klare Spi- rituose und bester Gin – sogar Doppelgold gewann.

BOAR GIN®
Halle 3, Stand 3.2.17
www.boargin.de

Die Craftbeer Area in Kooperation mit Decker Bier in Halle 4

BRAUEREIKUNST HAUTNAH ERLEBEN



Richtig gutes Bier in all seinen Facetten können Besucher in der Craftbeer Area verkosten. Der Bereich versammelt die besten Kreativbrauer und Genussbier-Manufakturen der neuen Craftbeer-Bewegung unter einem Dach. Rund 60 Biere bieten die Aussteller zur Verkostung an, darunter Indian Pale Ale (I.P.A.), Pale Ale, Lager, Goose, Wittbier, Weizen, Stout, Porter, Pils, Amber oder Weiße. So können Besucher unterschiedliche Bierstile kennenlernen und alte wieder neu entdecken.

Bei Bier-Tastings, die von einem Sommelier geführt werden, erfahren Interessierte mehr über die geschmackliche Vielfalt der

Produkte. Wer einen Einblick in die Herstellung gewinnen möchte, kann außerdem an einer Station dabei zusehen, wie Bier gebraut wird, an der Füllanlage sein eigenes Produkt in Flaschen füllen und mit einem individuell gestalteten Etikett versehen. So hält man im Anschluss ein ganz persönliches Getränk in den Händen, das sich auch gut als Weihnachtsgeschenk für Bierliebhaber eignet. Auch geführte Brau-

kurse gehören zum Programm in der Craftbeer Area. Unter Anleitung eines Braumeisters kreieren die Teilnehmer einen ganzen Tag lang ihr persönliches Bier, welches sie im Anschluss mitnehmen können.



WORKSHOP 1: BRAUKURS

Kosten 109 Euro inklusive dem Eintritt zur Plaza Culinaria 2017 (max. 16 Personen)

Genug vom Bier-Einerlei? In den Braukursen der Plaza Culinaria wird man selbst zum Bierbrauer und lernt, gemeinsam mit den Braumeistern authentisches, handgemachtes Bier herzustellen. Die Kurse dauern sieben bis acht Stunden und bieten Zeit, um alle Fragen zum Thema „Bier“ zu klären und Wissen zu Rohstoffen, Brauprozessen und den Kniffen eines Braumeisters zu sammeln.

Termine:

Freitag, 10. November, 14 – 22 Uhr
Samstag, 11. November, 11 – 19 Uhr
Sonntag, 12. November, 11 – 19 Uhr



WORKSHOP 2: CRAFTBEER TASTING

Kosten 39 Euro inklusive dem Eintritt zur Plaza Culinaria 2017 (max. 20 Personen)

Craftbeer, Kreativbier, handgemachtes Bier... derzeit erlebt Bier eine ungeahnte Renaissance. Woher kommt diese Bewegung und was will sie? Bei dem Workshop gehen die Teilnehmer dem Phänomen auf den Grund und lernen, worum es bei handgemachten Bieren geht. Ganz nebenbei werden Genusssinne praxisnah mit gutem Bier im Glas geschult. Erfahrene Sommeliers erklären alle wichtigen Dinge rund um Genussbier: Stile, Geschmack, Sensorik, Geschichte, Grundlagen des Brauens sowie Getränke- und Speiseempfehlungen. Am Ende dieses Kurses sind die Teilnehmer eigenständig fähig, Bier zu verkosten und qualitative Unterschiede zu erkennen.

Termine:

Freitag, 10. November, 14 – 15.30 Uhr
Freitag, 10. November, 17 – 18.30 Uhr
Freitag, 10. November, 20 – 21.30 Uhr
Samstag, 11. November, 13 – 14.30 Uhr
Samstag, 11. November, 17 – 18.30 Uhr
Samstag, 11. November, 20 – 21.30 Uhr
Sonntag, 12. November, 12 – 13.30 Uhr
Sonntag, 12. November, 15 – 16.30 Uhr
Sonntag, 12. November, 17 – 18.30 Uhr

Weitere Tastings und Seminare

WHISKY, SEKT, CUVÉES UND PFEFFER

Seminar 1: Whisky-Tasting mit Sonja Rinderle



Kosten: 44 € inklusive dem Eintritt zur Plaza Culinaria 2017
Teilnehmer: max. 40 Personen
Whisky schickt die Sinne auf eine Entdeckungsreise durch die geheimnisvolle Welt der Aromen. Kenner sind sich einig: Kein Getränk der Welt vereint Genuss, Entspannung und Tradition besser als Whisky. Das Seminar entführt die Teilnehmer auf den Trail, auf die Spuren eines göttlichen Getränks. Dabei lernen sie die Unterschiede der einzelnen Whiskyregionen kennen und erleben die verschiedenen Aromenvielfalten der schottischen Whiskys. Von weich bis rauchig oder torfig – es ist alles dabei.

Termine:

Freitag, 10. November, 19 – 21.30 Uhr
Samstag, 11. November, 17 – 19.30 Uhr
Sonntag, 12. November, 16 – 18.30 Uhr

Seminar 2: Sekt & Co – Prickelndes mit wunderschönen Geschichten! mit Natalie Lumpp

Kosten: 35 € inklusive dem Eintritt zur Plaza Culinaria 2017
Teilnehmer: max. 30 Personen
Bei dem Seminar erleben die Teilnehmer die reiche Vielfalt der besten Sekte, Spumante und Sparkling und erfahren, warum die deutschen Winzersekte



sich heute locker international messen können. Dabei werden Geschichten der berühmten Champagnerwitwen erzählt und es wird erklärt, warum das prickelnde Getränk so locker macht... Acht wunderbare Schaumweine entführen die Teilnehmer auf eine ganz besondere Reise.

Termin:

Samstag, 11. November, 15 – 16 Uhr



Seminar 3: Cuvées – sind sie die Königsklasse? mit Natalie Lumpp

Kosten: 35 € inklusive dem Eintritt zur Plaza Culinaria 2017
Teilnehmer: max. 30 Personen
Lange Zeit lastete den Deutschen Cuvée weinen eher ein Geschmäcke an. Der Gedanke ging schnell zum Edelzwicker. Heute schwärmen die Kellermeister von ihren großartigen Cuvées – ihren noch vielschichtigeren Weinen. Bei dem Seminar werden acht ganz unterschiedliche, pfiffige hervorragende Cuvées verkostet – von weiß bis rot.

Termin:

Samstag, 11. November, 17 – 18 Uhr

Seminar 4: Da wo der Pfeffer wächst! Pfeffer Tasting mit Alexander Felder

Kosten: 29 € inklusive einem Einkaufsgutschein bei Spice for Life und dem Eintritt zur Plaza Culinaria 2017
Teilnehmer: max. 25 Personen
Die Teilnehmer erwartet eine Reise um die Welt: von Brasilien über Madagaskar bis Indien in Richtung Kambodscha. Alexander Felder stellt die Aromenvielfalt der Piper Familie und die Unterschiede verschiedenster Pfeffersorten vor. Vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Anwendung. Von milden Zitrusnoten über rauchig-wild bis feurig-frisch ist für jeden Gaumen etwas dabei.



Termine:

Freitag, 10. November, 18 – 19 Uhr, Samstag, 11. November, 19 – 20 Uhr, Sonntag, 12. November, 14 – 15 Uhr und 17 – 18 Uhr



Zubehör & vieles mehr im Backviertel

SÜSSE VERSUCHUNGEN



Zusammen mit dem Magazin „Sweet Dreams“ aus dem Hause burda und der pâtisserie-m aus Freiburg lädt die Plaza Culinaria in diesem Herbst bereits zum vierten Mal Naschkatzen, Back-Feen und andere Vertreterinnen und Vertreter aus dem Fabelreich der Süßmäulchen ins Backviertel in Halle 4 der Messe Freiburg ein:

Mit dem „Sweet Dreams Café“, der Workshop-Area und ausgesetzten Ausstellern, die das passende Profizubehör für jeden ambitionierten Hobby-Konditor bereithalten, ist das Backviertel ein Paradies für Anhänger süßer Köstlichkeiten.

Bei den begehrten Workshops ist man richtig, wenn man Tipps für die Verarbeitung von

Rollfondant sucht oder farbig schimmernde „Snack-Dragees“ und mit Schokolade ummantelte Nüsse herstellen möchte. Wer sein Wissen in Sachen „Mirror Glaze-Torten“ und „Sukkulenten Cakes“ vertiefen will, benötigt keine Vorkenntnisse, wohl aber sind Eile und Entschlossenheit gefragt, denn die Plätze in den Workshops, die in diesem Jahr

unter anderem vom Team der Städter-Backschule aus Allendorf, dem Schweizer Chocolatier Fabian Sängler, Star-Konditor Bernd Siefert und Wilton-Instruktorin Martha Knapp angeboten werden, sind in ihrer Anzahl begrenzt und erfahrungsgemäß schnell ausgebucht.

Anmeldungen unter:
www.plaza-culinaria.de

WORKSHOPS IM ÜBERBLICK

Auch in diesem Jahr finden wieder verschiedene Workshops im Backviertel der Plaza Culinaria statt. Profis zeigen den Teilnehmern Tipps und Tricks zu den Themen Rollfondant, Snacking und Dragees, Mirror Glaze-Torten und Sukkulente Cakes. Für die Kurse sind keine Vorkenntnisse erforderlich.



Workshop 1:
Rollfondant by Schafferer
Wie Kuchen, Cupcake & Co. zu Hinguckern werden

Schafferer
Freude zubereiten

In diesem Workshop lernen die Teilnehmer, Kuchen & Co mit Rollfondant zu gestalten, zu dekorieren und verzieren und so in ein Stückchen Kunst zu verwandeln. Team Städter zeigt alles zum Thema Rollfondant.
Kosten: 59 € inklusive aller Materialien, Getränke und dem Eintritt zur Plaza Culinaria
Teilnehmer: max. 12 Personen
Termine: Freitag, 10. November, 14.30 – 16.30 Uhr, 17 – 19 Uhr und 19.30 – 21.30 Uhr

Workshop 2: Snacking und Dragees mit dem Schweizer Chocolatier Fabian Sängler
Die Teilnehmer stellen zart glänzende, schokoladenummantelte Nüsse, farbig schimmernde Snackkugeln oder goldumhüllte Dragees her. Außerdem lernen



sie, Köstlichkeiten für den kleinen Hunger unterwegs zu zaubern.
Kosten: 104 € inklusive aller Materialien, Getränke und dem Eintritt zur Plaza Culinaria
Teilnehmer: max. 12 Personen
Termine: Samstag, 11. November, 11 – 13 Uhr, 14 – 16 Uhr und 18.30 – 20.30 Uhr



Workshop 3:
Tortentrend Mirror Glaze: Mit dem Weltkonditor 2015 Bernd Siefert
Star-Konditor Bernd Siefert zeigt, wie sich der Back-Trend „Mirror Glaze“ perfekt umsetzen lässt – eine einmalige Chance, mit dem Weltmeister der Konditoren 2015 zusammenzuarbeiten.
Kosten: 89 € inklusive aller Materialien und dem Eintritt zur Plaza Culinaria
Teilnehmer: max. 12 Personen
Termin: Sonntag, 12. November, 11 – 12.30 Uhr

Workshop 4:
Sukkulenten Cakes: Zaubereien mit Tülle und Buttercreme
Wilton-Instruktorin Martha Knapp zeigt, wie sich mit Wilton-Spritz-Tüllen ausgefallene Kreationen zaubern lassen. Benannt ist der neueste Back-Trend des Jahres 2017 nach den Sukkulente, den Wüstenpflanzen mit den dicken, saftigen Blättern, die Kuchen, Torten und Cupcakes aussehen lassen wie verwunschene Miniaturgärten.
Kosten: 59 € inklusive aller Materialien und dem Eintritt zur Plaza Culinaria
Teilnehmer: max. 12 Personen
Termine: Samstag, 11. Novem-



ber, 16.30 – 18 Uhr und Sonntag, 12. November, 14 – 15.30 Uhr

WEITERE INFOS

Die Workshops finden im Backviertel in Halle 4 statt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Sichern Sie sich Ihren Platz unter www.plaza-culinaria.de






Kaisers Gute Backstube GmbH ist Ihr Qualitätsbäcker in der Region. Besuchen Sie uns auf der Plaza Culinaria in **Halle 3** bei Kaisers Kinderbäckerei und genießen Sie unsere Köstlichkeiten in bester Kaiser-Qualität.

Wir freuen uns auf Sie!
Erfahren Sie mehr... www.kaisers-backstube.de

Kaisers Gute Backstube GmbH · Gewerbestraße 2 · 79238 Ehrenkirchen

Slow Food Marktplatz

GUT, SAUBER, FAIR

Schon seit der Premiere im Jahr 2004 ist das Slow Food Convivium ein fester Bestandteil der Plaza Culinaria. Auf dem Slow Food Marktplatz finden Besucher handwerklich hergestellte Lebensmittel, die – gemäß der Philosophie – aus nachhaltig angebauten Grundprodukten bestehen oder aus artgerechter Tierhaltung gewonnen wurden. Von wilden Austern bis zum regionalen Whisky – alle Lebensmittel sind aus hochwertigen Zutaten und werden weitestgehend ohne technologische Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt.

Im Zentrum des Marktplatzes befindet sich die Slow Food Vinothek. Hier bieten Weingüter eine



Auswahl ihrer Weine und Sekte an. Vom Probeschluck bis zum ganzen Glas können sie jeweils zu einem Einheitspreis verkostet werden. Wer den (Wein-)Reichtum der Region kennenlernen möchte, kann sich außerdem

eine eigene Weinprobe zusammenstellen oder sich individuell beraten lassen.

Gut, sauber, fair: So lässt sich die Philosophie von Slow Food zusammenfassen, der sich alle Aussteller des Slow Food

Marktplatzes verpflichtet fühlen. „Gut“ steht dabei für wohl-schmeckend, nahrhaft, frisch und gesundheitlich einwandfrei. „Saubere“ bedeutet, dass die Hersteller bei ihrer Arbeit darauf achten, die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme und die Umwelt zu schonen. Und „fair“ bezieht sich auf die soziale Gerechtigkeit: Von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr sollen alle eingebundenen Menschen unter gerechten Bedingungen arbeiten und angemessen bezahlt werden. Stände mit passenden Utensilien wie handwerklich hergestellte Messer und Pfannen sowie ein Sitzbereich runden das Angebot auf dem Slow Food Marktplatz ab.



GenussMarkt Emmendingen

LEBEN UND GENIESSEN

Unter dem neuen Motto „GenussMarkt Emmendingen“ präsentieren sich bereits zum sechsten Mal sieben Emmendinger Firmen gemeinsam auf über 300 Quadratmetern in Halle 4.

Die sieben Aussteller aus Emmendingen ergänzen sich mit ihren Angeboten und bieten dem Publikum einen abwechslungsreichen Gaumen- und Augenschmaus. Ziel ist es, auf die Angebotsvielfalt von Emmendingen aufmerksam zu machen.

Aussteller auf dem GenussMarkt Emmendingen

Neu dabei sind **Alizée Reisen** mit traumhaften Urlaubsangeboten auf die Inseln im Indischen Ozean. **Curiosa** bietet ein breites Angebot an Accessoires und besonderen Möbeln. Auch in diesem Jahr wird **Gartenbau**

Sauter das Emmendinger Areal auf der Plaza Culinaria gestalten. Das **Mahlwerk** hat neben frisch gerösteten Kaffee- und Espressospezialitäten auch Pralinen und Schokoladen aus aller Herren Länder im Sortiment, ergänzt durch losen Tee, Porzellan und Geschenkartikel. Die **OK Eventgastronomie** präsentiert sich mit einem originellen Thai-Fahrrad und bietet frische und vielseitige thailändische Spezialitäten an. Auch die In-Getränke „Black Hugo“ und „Aperol Spritz“ können Besucher hier genießen. **VINOCCOLO®** steht für Wein – Kultur – Genuss – Reisen. Das Team ist stets mit offenen Augen unterwegs, um Neues und Interessantes in der italienischen Weinwelt zu finden. Bei der **Vinoteca** können Besucher italienische Spezialitäten in mediterranem Ambiente genießen.



GEWINNSPIEL

Das Reiseunternehmen **Alizée Reisen** verlost an seinem Stand einen Reisegutschein im Wert von 500 Euro für einen Urlaub auf den Inseln La Réunion, Mauritius oder den Seychellen. Die Gewinner werden am Sonntag, 12. November, um 18 Uhr ermittelt.



FREI'BURG GEHT AUS

GASTRO & GUSTO · NIGHTLIFE & PARTY · KULTUR & EVENTS · HOTELS & HOSTELS · FREIZEIT & WELLNESS · UMLAND & REGIO

WWW.FREIBURGGEHTAUS.DE

BESUCHEN SIE UNS AUF DER
PLAZA CULINARIA
HALLE 4 · ZENTRALFOYER
MESSESTAND 4.12

FREIBURG GEHT AUS
9,80 €
JETZT NEU! ÜBER 200 SEITEN

BURDA BEGEISTERT MIT BÜHNENSHOWS UND WORKSHOPS



JÖRG GÖTTE UND ELKE WESTPHAL

Auf der Plaza erlebt man Food-Begeisterung mit allen Sinnen: Die verführerischen Düfte, appetitlich präsentierte Köstlichkeiten und das Bruteln von Leckereien in den Pfannen. Da dürfen die Food-Redaktionen von Burda Home natürlich nicht fehlen. Die Redakteure von **meine Familie & ich**, **Lust auf Genuss**, **Foodboom** und **Sweet Dreams** zaubern live auf der Bühne, was die Leserinnen und Leser sonst nur in den Magazinen lesen können. Dabei verraten sie Tipps und Tricks und erzählen Spannendes aus ihrem Redaktionsalltag.

Wenn das Team von **meine Familie & ich** auf der Bühne steht, spürt der Zuschauer die Leidenschaft, mit der die Redaktion am Werk ist: **meine Familie & ich**-Küchenchef Jörg Götte kocht in bewährtem Zusammenspiel mit seiner Kollegin Elke Westphal verschiedene Köstlichkeiten aus dem Heft und begeistert die Zuschauer Jahr für Jahr mit seiner sympathischen Art. Während er die Gaumen des Publikums verwöhnt, sorgt die Redakteurin des Ressorts Gastlichkeit mit ideenreicher Deko dafür, dass das Essen auch in stilvollem Rahmen präsentiert wird. Mit Blick auf die anstehenden Weihnachtsta-

ge servieren die beiden Festmännchen, die schnell, aber dennoch raffiniert zubereitet werden können. Exotisches Flair verbreitet ihre Kochshow „Wir laden ein zu asiatischem Streetfood“.

Sehr lässig geht es bei den Kollegen von **Foodboom** zu, dem jüngsten Magazin des Burda Foodbereichs. Es entsteht in Kooperation mit den Machern des Online-Angebots foodboom.de, das unter jungen Food-Fans



MARTINA LAMMEL

längst kein Geheimtipp mehr ist. Mateja Mögel und **Foodboom**-Geschäftsführer Hannes Arendholz beeindrucken die Besucher mit den Themen „Gans ‘n’ Ro-

ses“ und „Clever Sparen: Deluxe für ‘nen Fünfer“. Mit seinem hippen Style und trendigen Ideen spricht **Foodboom** vor allem ein jüngeres Publikum an, begeistert mit den ideenreichen und unkomplizierten Rezepten aber ein breites Publikum.

Voll im Trend liegt auch Bernd Siefert, Weltmeister der Konditoren 2015, der für **Sweet Dreams** auftritt. Er zeigt auf der Bühne, wie Mirror Glazing gelingt. Die Technik verleiht Torten kräftigen Glanz und ermöglicht beeindruckende Farb-Effekte und Marmorierungen. So wird jede Torte zum Hingucker. Wer selbst Hand anlegen will, kann sich zu Bernd Sierferts Backschule in der Workshop-Area anmelden. Hier zeigt der Experte Schritt für Schritt, wie Torten verziert werden. Mehr dazu auf Seite 33.

Ungewöhnliche Verzierungen bringt Burda auch in Kooperation mit der Firma Wilton auf die Bühne. Mit den Spritztüllen und Aufsätzen lassen sich ausgefallene Dekorationen kreieren, die zum Essen fast zu schade sind. Martha Knapp zeigt am Beispiel der filigranen Sukkulente Cakes, wie sich ausgefallene Deko umsetzen lässt. Sie bietet ebenfalls einen Workshop an. Für Back-Fans bietet der Kurs die einmalige Gelegenheit, von einer Wilton-Expertin den kunstvollen Umgang mit Spritztüllen zu lernen.

Wer die süßen Sünden nicht nur herstellen, sondern auch selbst genießen will, ist im **Sweet Dreams Café** in Halle 4 genau richtig. Hier zaubert **Michaela Quappe-Gemmert** von der pâtisserie-m verführerische Köstlichkeiten. Mehr dazu auf Seite 12.

Bei **Lust auf Genuss** ist der Name Programm: Die foodbegeisterte Truppe widmet sich



BERND SIEFERT

jeden Monat einem Food-Thema in ihrem Heft und beleuchtet es in allen Facetten. Das zeigt auch die Bühnenshow des Magazins: Unter dem Motto „Edles fürs Fest“ zeigen die Foodexperten zahlreiche Tipps und Tricks für ein gelungenes Weihnachtsmenü.

Ideenreich geht es auch bei TV-Bastelexpertin Martina Lammel zu. Die unkonventionelle Ettlingerin gehört auf der Plaza längst zu den Publikumsbeliebten und begeistert ihre Zuschauer jedes Jahr aufs Neue mit ausgefallenen Kreationen. In diesem Jahr stellt sie pfiffige Dekorationen aus Holzwolle vor.

Noch mehr Foodinspirationen finden Sie am Burda Stand in Halle 4, neben der Kochbühne.



WORKSHOPS

Samstag, 11. November
16.30 – 18.00 Uhr: Sukkulente Cakes mit Martha Knapp
Sonntag, 12. November
14.00 – 15.30 Uhr: Sukkulente Cakes mit Martha Knapp
Sonntag, 12. November
11.00 – 12.30 Uhr:
Torten-Trend Mirror Glaze:
Der Profi zeigt, wie's geht,
mit Bernd Siefert,
dem Weltkonditor 2015



AKTIONSBÜHNE

Samstag, 11. November
18.00 – 19.00 Uhr:
Mein Buffet: Bastelideen mit
Korkleder und Holz furnier-
stoff, Martina Lammel
Sonntag, 12. November
12.30 – 13.30 Uhr:
Mein Buffet: Bastelideen mit
Korkleder und Holz furnier-
stoff, Martina Lammel



KOCHSTUDIO / HALLE 4

Freitag, 10. November
18.00 – 19.00 Uhr: **meine Familie & ich:** Schnelle Weihnachtsmenüs und -ideen, Jörg Götte und Elke Westphal
19.30 – 20.30 Uhr: **Sweet Dreams** präsentiert Sukkulente Cakes mit Wilton, Martha Knapp
21.00 – 22.00 Uhr: **meine Familie & ich:**
Wir laden ein zu asiatischem Fingerfood, Jörg Götte und Elke Westphal
Samstag, 11. November
11.30 – 12.30 Uhr: **meine Familie & ich:** Schnelle Weihnachtsmenüs und -ideen, Jörg Götte und Elke Westphal
14.30 – 15.30 Uhr: **meine Familie & ich:**
Wir laden ein zu asiatischem Streetfood, Jörg Götte und Elke Westphal
17.30 – 18.30 Uhr: **Foodboom:** Clever gespart:
Deluxe kochen für 'nen Fünfer, Hannes Arendholz und Mateja Mögel
20.30 – 21.30 Uhr: **Foodboom:** Clever gespart:
Deluxe kochen für 'nen Fünfer Hannes Arendholz und Mateja Mögel
Sonntag, 12. November
10.30 – 11.30 Uhr: **Lust auf Genuss:** Edles fürs Fest, Simon Tress
13.30 – 14.30 Uhr: **Sweet Dreams:** Glänzender Eindruck: Mirror Glaze-Torten, Bernd Siefert
16.30 – 17.30 Uhr: **Sweet Dreams:** Glänzender Eindruck: Mirror Glaze-Torten, Bernd Siefert



ALLGEMEINE MESSEINFOS

Öffnungszeiten

Fr 10. November 14 – 23 Uhr
Sa 11. November 10 – 23 Uhr
So 12. November 10 – 20 Uhr

Eintrittspreise

Vorverkauf* 9 Euro
Tageskasse 12 Euro
Ermäßigt** 10 Euro
Sonntag, 12. November, ab 18 Uhr
Happy Hour 5 Euro



Eintrittskarte = RVF Ticket

Die Eintrittskarten der Plaza Culinaria gelten als Fahrschein für alle Linien und Strecken im Regio Verkehrsverbund RVF. Fahren Sie mit Bussen und Bahnen in den Landkreisen Breisgau-Hochschwarzwald, Emmendingen und Freiburg kostenfrei zur Messe hin und zurück!

ÖPNV

Stadtbahnlinie 4: Haltestelle Technische Fakultät oder Breisgau S-Bahn: Haltestelle Freiburg Messe/Universität

Anfahrt, Parkplätze

Autobahnausfahrt (A5) „Freiburg Mitte“
Hinweisschilder „Messe“ auf den Zufahrtsstraßen nach Freiburg, große Parkflächen direkt am Messegelände

Parkgebühr: 3 Euro

Adresse für Navigationsgeräte

Hermann-Mitsch-Straße 3 · 79108 Freiburg

Ansprechpartner/Veranstalter

FWTM GmbH & Co. KG
Daniel Strowitzki · Geschäftsführer
Tel. +49 761 3881-3101 · daniel.strowitzki@fwtm.de

Plaza Culinaria-Team

Tel. +49 761 3881-3300

www.plaza-culinaria.de

info@plaza-culinaria.de

 **Messe Freiburg**

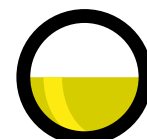


* Vorverkauf bis einschließlich 9. November 2017.
Vorverkauf bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen,
online als print@home-Ticket unter www.plaza-culinaria.de.
** Ermäßigung erhalten über den Vorverkauf hinaus Jugendliche von
12 bis 18 Jahren, Studenten, Schwerbehinderte, Rentner. Ermäßigungs-
berechtigt sind außerdem Inhaber der BZCard, der Ikea Family Card,
contomaxx-Kunden und Abonnenten der BurdaLife-Titel unter Angabe
der Abonnementnummer sowie Mitglieder des SC Freiburg und Dauerkarten-
besitzer mit jeweils einer Begleitperson. Kinder unter 12 Jahren haben –
nur in Begleitung Erwachsener – freien Eintritt.

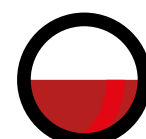
WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN



Hotel- und Gaststättenverband
Schwarzwald-Bodensee e.V.



BASLER
feinmesse



BASLER
weinmesse



edition-kaeflein.de



© gaymann

Übrigens: Die nächste Plaza Culinaria
läuft vom 9. bis 11. November 2018!

IMPRESSUM

freiburg aktuell Spezial
PLAZA CULINARIA

Badische Zeitschriften GmbH
Unterwerkstraße 9
79115 Freiburg

in Zusammenarbeit mit der
Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG



Redaktion:
Freya Pietsch,
Stella Schewe-Bohnert

Herstellung/Technik:
Sven Weis

Bildnachweise:
Balis GmbH, burdafood.net,
Ralf Deckert, Fräulein Klick,
FWTM GmbH & Co. KG,
Hoffmann Fotodesign,
iStock, Achim Käflein,
Helge Kirchberger,
Loch im Brett, Shutterstock,
Tobias Stahel, Wilton

Geschäftsführer:
Daniel Charhouli V.i.S.d.P.

Anzeigen:
Marion Jaeger-Butt

Vertrieb:
Alexander Thoma

Druck:
Poppen & Ortmann,
Druckerei und Verlag KG
Freiburg

Es gelten die „Allgemeine
Geschäftsbedingungen für
Anzeigen- und Beilagen-
aufträge“ vom 15.9.2016



Ihre Einladung zum Probetraining.

Sportlich betrachtet: Die C-Klasse Limousine und das C-Klasse T-Modell in der Edition C beeindruckten mit einem großzügigen Innenraum inklusive zahlreicher Highlights. Zusätzlich sorgt die AMG Line dank perfekt aufeinander abgestimmter Ausstattungen für einen dynamischen Auftritt aus jeder Perspektive.

Jetzt Probe fahren.

Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.



KESTENHOLZ

Mercedes-Benz Zentrum Freiburg

Kestenhholz GmbH, Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service

79111 Freiburg, St. Georgener Straße 1, Telefon 0761 495 0

79713 Bad Säckingen, Friedrichstraße 7, Telefon 07761 5606 0

79539 Lörrach, Bärenfelser Straße 8, Telefon 07621 4021 0

www.kestenholzgruppe.com

Anbieter: Daimler AG, Mercedesstraße 137, 70327 Stuttgart

