

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.

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

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



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 Hildebrand
- 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 Versuchungen
Backviertel mit Workshops
- 34 Leben und Genießen
GenussMarkt Emmendingen
- 36 Burdafood.net live
Food-Magazine zu Gast
- 38 Sponsoren
- 39 Gaymann-Cartoon & Impressum



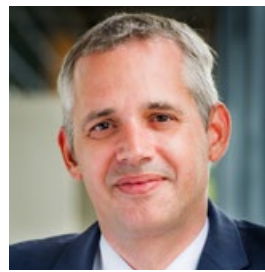
Liebe Besucherinnen und Besucher der Plaza Culinaria,

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 Messteams, 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 Stammaussteller. 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 Versuchungen 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-

schaht 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 Messeinformation 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 HELFESRIEDER

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



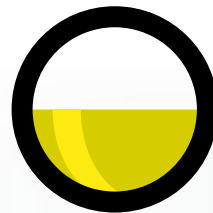
Experte in Sachen Käse:
Jean-François Antony
(zu Gast bei der Küchenparty)



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 weltweiten Koch, um im Anschluss sechs Monate als Food- und 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 Hildebrand über sich selbst. Damit dürften den Besuchern der Plaza Culinaria spannende Stunden im Kochstudio bevorstehen: Denn dort wird Hildebrand, 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 Hildebrand 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 Hildebrand dann 2006 im Restaurant „Monte-Primero“ 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 Marktküche auf. Meta Hildebrand 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 Hildebrand
Sonntag, 12. November,
12–13 Uhr und 15–16 Uhr
www.metahildebrand.ch

Ihre Fernsehkarriere startete 2007 mit der Kochshow „Kochen.tv“ in deutschschweizerischen Regionalprogrammen. Seit zwei Jahren ist Meta Hildebrand 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 „Olivens-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

Sukkulente Cakes – Zaubereien 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 & Weinbautechniker) und Ralph Rophol (Dipl. - Ing. (FH) Weinbau & Oenologie)
Slow Food Conviniuum 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 – herzhaft gute Riegel. 100% natürlich, herzhaft, 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

17.30 – 18.30

Clever gespart: Deluxe kochen für 'nen Fünfer

Hannes Arendholz und Mateja Mögel
Redaktion Foodboom

19.00 – 20.00

Italienische Küche dekorativ in Szene gesetzt

Maria Laterza/Vinoteca und Susanne Ambré/Curiosa
GenussMarkt Emmendingen

20.30 – 21.30

Clever gespart: Deluxe kochen für 'nen Fünfer

Hannes Arendholz und Mateja Mögel
Redaktion Foodboom

Showbühne

Moderatorin: Julica Goldschmidt

14.00 – 14.30

Gesund, schlank und verjüngt mit pflanzlicher Ernährung.

Dr. med. Andrea Lusser
proVeg Freiburg e.V.

14.30 – 15.00

Alte Getreidesorten neu entdecken!

Gottfried Faller & Birgit Kaiser, Geschäftsführer/in von Kaisers Gute Backstube, sowie Iris Förster, Geschäftsführerin ProSpecieRara Kaisers Gute Backstube

15.00 – 15.30
Guties – herzhafte gute 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-Schlau! Wie unser Mikrobiom unsere geistige, seelische und körperliche Gesundheit im Gleichgewicht hält

Gertrud Krause-Traudes
OriginalChia@NLD

12.00 – 12.30
Guties – herzhafte gute 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 Faller & Birgit Kaiser, Geschäftsführer/in von Kaisers Gute Backstube, sowie Iris Förster, Geschäftsführerin ProSpecieRara Kaisers Gute Backstube

15.00 – 15.30
Wie wir in Kalabrien das Essen mit Freunden und Familie zelebrieren: Probieren Sie kalabrische 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



gebaut mit Hornberger Lebensquell

Eine schrecklich nette Familie. Aus Hornberg im Schwarzwald.

Ketterer sind netterer.

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

Besuchen Sie uns:
Stand 3.4.23

SEIT 1877
FAMILIENBRÄUEREI
KETTERER
BIER
HORNBERG AN DER SCHWARZWAlder BIRKEN
SLOW BREWING
LEBENSQUALITÄT

Regional, handgefertigt, vielseitig

MARKTPLATZ DER MANUFAKTUREN



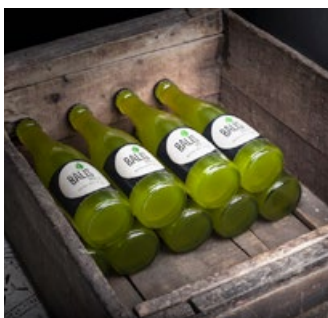
© Loch im Brett

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 Neuerung schlechthin – das Loch mit Brett – dürfen nicht fehlen.



© Balis CmbH

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

Honeyfaktor

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





**BLACKFOREST
PREMIUM DRY GIN**

BOAR

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 auserwählten 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

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 Getränkefachmarkt Ihres Vertrauens oder unter www.shop.BOARgin.de

DIE AUSSTELLUNGSBEREICHE

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Bad Dürrheimer 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

Lieler 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 Pfeiffe 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

Cassismanufaktur 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

Téte 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

Klāsles 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

Gouffrais – 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

mpps – Mediaproductio 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 Privatsektellerei 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 Gaisbergsche 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 Meringen 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
Circolo

**22. DEZEMBER
BIS 6. JANUAR**

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

Vorverkauf
Tel. 0 76 41 / 9 33 55 55
www.circolo-freiburg.de
Circolo-Kasse ab 5. Dezember
täglich ab 10 Uhr,
Tel. 07 61 / 6 12 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 2.1.3

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-Storm-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.baecerei-pfeifle.de
info@baecerei-pfeifle.de

Halle 2, Stand SF35

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH + Co. KG Heilbrunnen
Seestraße 11
D-78073 Bad Dürrheim
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 Winzerkeller eG
Die Sonnenwinzer
Zum Kaiserstuhl 16
D-79206 Breisach
T.: +49 (0) 7667 900-0
F.: +49 (0) 7667 900-232
www.badischer-winzerkeller.de
info@badischer-winzerkeller.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

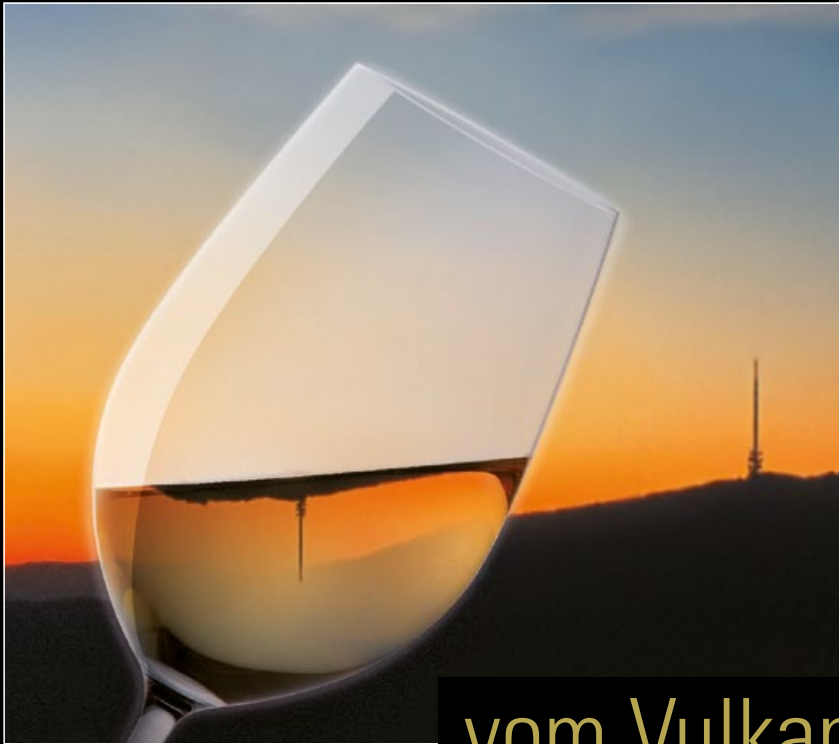
Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG
Haller Straße 29
D-74564 Crailsheim
T.: +49 (0) 7951 91930
F.: +49 (0) 7951 919330
www.engelbier.de
info@engelbier.de

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

Wein



vom Vulkan

...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.

WINZERGEHOSSENSCHAFT
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

Böttchhof - Frank Küchlin

Basler Straße 76 a
D-79227 Schallstadt-Wolfenweiler
T.: +49 (0) 7664 7377
F.: +49 (0) 7664 8904
www.boettchhof.de
kuechlin@boettchhof.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.braeueningler-loewenbrauerei.de
kalb@braeueningler-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/Enzingen
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.evelynkiblog.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 & Snacks
Sternegasse 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
Muggensturmstraße 29
D-76316 Malsch
T.: +49 (0) 7246 4410058
F.: +49 (0) 7246 4412085
www.ilmeglioditalia.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

www.ulmer-bier.de

SEIT 1852
FAMILIENBRAUEREI BAUHÖFER
ULMER
Braukultur der Ortenau



BAUHÖFER'S
SCHWARZWALDMARIE

BAUHÖFER'S
SCHWARZWALDMARIE
Die Bier-Spezialität aus dem Schwarzwald

Geldermann Privatsektkellerei GmbH

Am Schlossberg 1
D-79206 Breisach
T.: +49 (0) 7667 8340
F.: +49 (0) 7667 834352
www.geldermann.de
info@geldermann.de

Halle 1, Stand 1.2.2

Geschmack Sache, Inh. Veronika Eimermacher-Huck

Hauptstr. 16
D-65795 Hattersheim
T.: +49 (0) 6190 8787
F.: +49 (0) 6190 8786
www.geschmack-sache.com
info@geschmack-sache.com

Halle 1, Stand 1.2.11

Goufrais – CMF Produkte Keller

Goufrais - Der kühle Genuss
Eimeldinger Weg 38
D-79576 Weil am Rhein
T.: +49 (0) 7621 550260
F.: +49 (0) 7621 5502655
www.goufrais.com
info@goufrais.com

Halle 3, Stand 3.4.16

Gourmandiserie

schnell und köstlich
Untergarten 15
D-77966 Kappel- Grafenhausen
T.: +49 (0) 7822 4401808
F.: +49 (0) 7822 4401821
www.gourmandiserie.de
buero@gourmandiserie.de

Stand F2.2

Grillido GmbH

Karlstraße 96
D-80335 München
T.: +49 (0) 89380129230
F.: +49 (0) 89380129239
www.grillido.de
service@grillido.com

Halle 2, Stand 2.4.13

Gutfoods e.K.

Guties-herzhaft gute Riegel
Belfortstr. 52 im Grünhof
D-79098 Feiburg
T.: +49 (0) 761 8879 619-0
F.: +49 (0) 761 8879 619 9
www.guties.de
service@guties.de

Halle 4, Stand 4.5.11

IHK Granada (Spanien)

C/Luis Amador, 26
ESP-18014 Granada
T.: +34 (0) 958 536152
F.: +34 (0) 958 536294
www.camaragranada.org
info@camaragranada.org

Halle 2, Stand 2.2.9

Kaiserstühler Gästeführer e.V.

c/o. Naturzentrum
Bachenstr. 42
D-79241 Ihringen
T.: +49 (0) 7642 9211179
www.kaiserstuehler-gaestefuehrer.de

Halle 2, Stand 2.2.16

Kuffer Marketing GmbH

gutscheinbuch.de
Würzburger Straße 5
D-93059 Regensburg
T.: +49 (0) 941 5681890
F.: +49 (0) 941 56818945
www.gutscheinbuch.de
info@gutscheinbuch.de

Halle 2, Stand 2.1.2

Schwarzwaldgasthof zum Goldenen Adler

Hauptstraße 58 · D-79254 Oberried
T.: +49 (0) 7661 62017
F.: +49 (0) 7661 7895
www.goldener-adler-oberried.de
info@goldener-adler-oberried.de

Halle 2, Stand 2.2.23

von Gaisbergsche Schlosskellerei GmbH

Benzstraße 12
D-71384 Weinstadt-Großheppach
T.: +49 (0) 7151 963339
F.: +49 (0) 7151 963350
wein.sekt@gaisbergsche-schlosskellerei.de

Halle 3, Stand 3.4.14

H

Brauerei Clemens Härle

Am Hopfengarten 5
D-88299 Leutkirch
T.: +49 (0) 7561 9828-0
F.: +49 (0) 7561 9828-50
www.haerle.de
info@haerle.de

Halle 4, Stand 4.2.11

Hakuna Matata Freiburg

Feinkost Manufaktur
Runzstraße 48
D-79102 Freiburg
T.: +49 (0) 151 64923698
www.hakuma.net
info@hakuma.net

Halle 2, Stand SF37

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG

Saarbrückerstraße 37A
D-10405 Berlin
T.: +49 (0) 30 224030459
www.hellofresh.de
kundenservice@hellofresh.de

Halle 3, Stand 3.4.13

Hennes' Finest

Feinster Pfeffer
Moltkestraße 125 · D-50674 Köln
T.: +49 (0) 221 16995103
www.hennesfinest.com
contact@hennesfinest.com

Halle 3, Stand 3.1.15

Hofeis vom Mundenhof

Mundenhof Haus 21
D-79111 Freiburg
T.: +49 (0) 761 894219
F.: +49 (0) 761 894220
www.hofeis.de
info@hofgastro.de

Halle 1, Stand 1.3.15

HORL-1993

Schäppeleweg 11
D-79110 Freiburg
T.: +49 (0) 177 5334522
www.horl-1993.de
info@horl-1993.de

Halle 4, Stand 4.5.11

Weingut Hess

Hauptstraße 12
D-79288 Gottenheim
T.: +49 (0) 7665 6322
F.: +49 (0) 7665 99591
info@weingut-hess.com

Halle 2, Stand 2.2.16

Weingut Kilian und Martina Hunn

Wein & Sekt, Brände, Straußwirtschaft
Rathausstraße 2
D-79288 Gottenheim
T.: +49 (0) 7665 6207
F.: +49 (0) 7665 6223
www.weingut-hunn.de
mail@weingut-hunn.de

Halle 1, Stand 1.3.32

I

IBERT Haushaltswaren

Hubertusallee 12 · D-14193 Berlin
T.: +49 (0) 30 33851794
F.: +49 (0) 30 92258764
www.safti.eu
info@ibert-s.de

Halle 4, Stand 4.2.18

Imkerei Summtgart GbR

Johannesstr. 65
D-70176 Stuttgart
T.: +49 (0) 711 469928 41
F.: +49 (0) 711 469928 33
www.summtgart.de
info@summtgart.de

Halle 2, Stand SF42

Indisches Spezialitäten Restaurant Siri

Mahatma Ghandi
Konviktstr. 33
D-79098 Freiburg
T.: +49 (0) 761 3869477

Halle 4, Stand 4.2.5

J

Jung Fruchtsäfte GbR

Säfte, Cidre, Brände und regionale
Qualitätsprodukte
Goethestraße 18
D-79331 Teningen-Köndringen
T.: +49 (0) 7641 9621555
F.: +49 (0) 7641 9621554
www.jung-saefte.de
info@jung-saefte.de

Halle 2, Stand 2.1.15

K

Familienbrauerei M. Ketterer



Familienbrauerei
Frombachstrasse 27
D-78132 Hornberg
T.: +49 (0) 7833 93960
F.: +49 (0) 7833 939620
www.kettererbier.de
info@kettererbier.de

Halle 3, Stand 3.4.23

Kaffee Fredo Kaffeeösterei

Klosterrunsstraße 19
D-79379 Müllheim
T.: +49 (0) 7631 1749449
F.: +49 (0) 7631 1749447
www.kaffee-fredo.de
info@kaffee-fredo.de

Halle 1, Stand 1.1.1

Kaisers Gute Backstube GmbH

Gewerbestraße 2
D-79238 Ehrenkirchen
T.: +49 (0) 7633 933390
F.: +49 (0) 7633 9333966
www.kaisers-backstube.de
info@kaisers-backstube.de

Halle 3, Stand 3.1.1

Kamarko GmbH

Komturstraße 33 · D-79106 Freiburg
T.: +49 (0) 761 20551291
F.: +49 (0) 761 20551292
www.kamarko.eu
info@kamarko.eu

Halle 2, Stand 2.4.10

Karner Ursula

Pirching 29 · AT-8200 Gleisdorf
T.: +43 (0) 660 2260622
F.: +43 (0) 311250351
www.gewuerzee.at
office@gewuerzee.at

Halle 4, Stand 4.4.13

Käsealm Marianne Moosbrugger

österreichische Naturspezialitäten
Ulrichsteiner Straße 7 · D-35325 Mücke
T.: +49 (0) 6400 959155
F.: +49 (0) 6400 959156
www.almgold.de
info@almgold.de

Halle 3, Stand 3.4.12

Käsehimmel – Roland Ludomirska

Dr.Karl-Rennerstraße 27
AT-2442 Unterwaltersdorf
T.: +43 (0) 699 11797965
F.: +43 (0) 316492429
www.kaesehimmel.at
roli@kaesehimmel.at

Halle 1, Stand 1.3.22

Khedija-Weine Henri Maire

Johanniter Allee 7 c
D-79395 Neuenburg
T.: +49 (0) 7635 825789
F.: +49 (0) 7635 8279861
www.khedija-weine.de
akhedija@khedija-weine.de

Halle 1, Stand 1.1.10

Kinzigbrennerei Brände und Liköre

Urbann 2 · D-77781 Biberach
T.: +49 (0) 171 4951382
F.: +49 (0) 7835 547795
www.kinzigbrennerei.de
brosamer@kinzigbrennerei.de

Markt im Foyer, Stand F11

Kläsles Gastronomie am Rhein

Hafenstraße 11 · D-79206 Beisach
T.: +49 (0) 7667 1023
F.: +49 (0) 7667 80722
www.klaesles-gastronomie.de
info@klaesles-gastronomie.de

Halle 2, Stand 2.2.16

Klean Kanteen
Vertrieb: Katadyn
Deutschland GmbH
Hessenring 23
D-64546 Mörfelden-Walldorf
T.: +49 (0) 6105 456789
F.: +49 (0) 6105 45877
www.kleankanteen.com
info@kleankanteengermany.com



Halle 4, Stand Craftbeer Area

Kleinbrennerei Fitzke 
Riedstraße 18
D-79336 Herbolzheim-
Broggingen
T.: +49 (0) 7643 1523
www.kleinbrennerei-fitzke.de
info@kleinbrennerei-fitzke.de

Halle 2, Stand SF18

Kloster Kitchen Öko Fairtrade GmbH
Chemin Es Vignettes 6
CH-1588 Cudrefin
T.: +41 (0) 31 5118750
F.: +41 (0) 31 5118751
www.klosterkitchen.com
info@klosterkitchen.com

Halle 2, Stand 2.4.16

**Konfitürenmanufaktur
Alfred Faller GmbH**
Seeweg 3
D-79694 Utzenfeld
T.: +49 (0) 7673 91070
F.: +49 (0) 7673 9107125
www.fallerkonfitueren.de
info@fallerkonfitueren.de

Halle 4, Stand 4.5.16

Kopfgetriebeöl GmbH & Co. KG
Bürglen 16
D-88090 Immenstaad
T.: +49 (0) 7545 7849781
F.: +49 (0) 7545 7849779
www.kopfgetriebeoel.de
kontakt@kopfgetriebeoel.de

Halle 1, Stand 1.2.14

**Kühle Mühle –
Schwarzwald Ölmühle e.K.**
Hebelstr. 12
D-79183 Waldkirch
T.: +49 (0) 7681 2093525
www.kuehlemuehle.de
info@kuehlemuehle.de

Halle 4, Stand 4.2.14

Künstel-Stockinger GbR 
Edelbrände/Balsamico,
Honig aus eigener Imkerei
Pfaffenbach 6
D-77876 Kapellrodeck-Waldum
T.: +49 (0) 7842 1306
F.: +49 (0) 7842 994572
www.theo-kuenstel.de
mail@theo-kuenstel.de

Halle 2, Stand SF34

**Mercedes-Benz Zentrum
Freiburg Kestenholz GmbH**
Autorisierter Mercedes-Benz und Smart
Verkauf und Service
St. Georgener Str. 1
D-79111 Freiburg
T.: +49 (0) 761 495-0
F.: +49 (0) 761 495-268
www.kestenholzgruppe.com
freiburg@kestenholzgruppe.com

Stand FG.02, FG.04

**Naturgarten
Kaiserstuhl & Markenpartner**
Zum Kaiserstuhl 18
D-79206 Breisach
T.: +49 (0) 7667 906850
F.: +49 (0) 7667 9068529
www.kaiserlich- geniessen.de
info@kaiserlich- geniessen.de

Halle 2, Stand 2.2.16

Oelbergbrennerei Kiefer Josef
Bühlmatte 3
D-77770 Durbach
T.: +49 (0) 170 7355063

Markt im Foyer, Stand F4

Restaurant Käsestube
Hauptstr. 56 · D-79219 Staufen
T.: +49 (0) 7633 982037
www.restaurant-kaesestube.de
info@restaurant-kaesestube.de

Halle 2, Stand 2.3.13

La Cave D'Anne Charlotte S.A.
62, Avenue de la Liberté
L-1930 Luxemburg
T.: +33 (0) 608 621 528
lacave@pt.lu

Halle 1, Stand 1.1.14

La Qualita Autentica
Zepelinstraße 21
D-75175 Pforzheim
T.: +49 (0) 176 48796164
www.laqualitaautentica.de
chmade@hotmail.de

Halle 3, Stand 3.3.15

La Redonda – Agus Gourmet
Extra virgin olive oils
Bilbao, 12 dpdo.
ESP-50004 Zaragoza
T.: +34 (0) 976238182
www.laredonda.net
comercial@laredonda.net

Halle 3, Stand 3.1.11

LaBieratorium GmbH
Finsterwalde 41a
D-03048 Cottbus
T.: +49 (0) 163 6306468
www.labieratorium.de
info@labieratorium.de

Halle 4, Stand Craftbeer Area

Lakritz-Pirat
Feinste Lakritz-Spezialitäten
Herrgasse 16
D-79294 Sölden
T.: +49 (0) 152 59710523
www.lakritz-pirat.de
enter@lakritz-pirat.de

Stand F1.0

Landhotel Mühle zu Gersbach
Zum Bühl 4
D-79650 Schopfheim
T.: +49 (0) 7620 90400
F.: +49 (0) 7620 904055
www.muehle.de
hotel@muehle.de

Halle 3, Stand 3.1.25

Lang Weinessig Event GmbH
Jahnstraße 1
D-67483 Edesheim
T.: +49 (0) 6323 3025881
www.langweinessig.de
mail@langweinessig.de

Halle 4, Stand 4.4.15

Lavor Streetfood 
Richard-Künzerstr. 12 · D-79102 Freiburg
T.: +49 (0) 170 9343198
www.lavor-streetfood.com
zelavor@gmail.com

Halle 2, SF44

Lavori Verlag
Guntramstr. 8 · D-79106 Freiburg
T.: +49 (0) 761 897341
F.: +49 (0) 761 8973418
www.lavori-verlag.de
info@lavori-verlag.de




Halle 2, Stand 2.2.16

Le Fontanelle
Im Öschle 4 · D-89160 Dornstadt
T.: +49 (0) 7348 928994
F.: +49 (0) 7348 928995
www.le-fontanelle.de
info@le-fontanelle.de

Halle 4, Stand 4.2.1

Lebe Gesund Versand GmbH
Max-Braun-Straße 4
D-97828 Marktheidenfeld-Altfeld
T.: +49 (0) 9391 98200
F.: +49 (0) 9391 9820949
www.lebegesund.de
info@lebegesund.de

Halle 1, Stand 1.1.2

-  Schreinerei
-  Bauelemente
-  Küchenstudio

Besuchen Sie uns vom 10.11.-12.11.2017 auf der
Plaza Culinaria
Halle 2 Stand 1.10/12

**CHRISTIAN
NOPPER**
Wir gestalten Lebens(träume)



LEICHT



NO.1

BESTVERKAUFTE
PREMIUM MARKE
IN DEUTSCHLAND

*Quelle: GfK 2015

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-gebäck
 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 Mangalitzta-Schwein
 von regionalen Erzeugern aus
 ganzjähriger Freilandhaltung
 Oberschopheimer 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 Schlat
 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 Albbbruck-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 Endingen
 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 – Mediaproduction Service
GmbH & Co. KG
 Freiburger Messe TV
 Zähringerstraße 6
 D-77652 Offenburg
 T.: +49 (0) 781 2070
 F.: +49 (0) 781 20760
 www.mps-mediaproduction.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
Wellingsstr. 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.it
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 6108955
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 00-0
www.badischer-winzerkeller.de



Fallerhof
...fein essen · trinken · schlafen!
Eigene Eventhalle für 80 bis 280 Personen

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

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 

BIO – logique
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@raben-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.dassalzesdeslebens.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

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 

Hieronymus
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

Innen- und Außenbau, Möbel, Einrichtungen, Wohnraumlösungen
Abtshof 4
D-79291 Merdingen
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.schwarzwaldsprudel.de
info@schwarzwaldsprudel.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

Merzhäuserstraße 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,
Sektempfang 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.suddendeathbrewing.de
info@suddendeathbrewing.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 Salzig

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-suessundsalzig.de
atelier-suessundsalzig@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

VILLIGER



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 quallITALY 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

U

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
Hauptstr. 40- 42 · D-79336 Herbolzheim
T.: +49 (0) 7643 370
F.: +49 (0) 7643 4632
www.ulmer-shop.de
info@ulmer-shop.de

Halle 3, Stand 3.2.15

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

V

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 Fg

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

Elzaltbrennerei Georg Weis GmbH

Elzstraße 39-41 · D-79261 Gutach
T.: +49 (0) 7681 47180
F.: +49 (0) 7681 471826
www.elzaltbrennerei.de
weis@elzaltbrennerei.de

Halle 1, Stand 1.3.17

Kaiserstühler Winzergenossenschaften

Schlossbergstr. 2
D-79235 Vogtsburg-Ackarren
T.: +49 (0) 7662 93040
www.kaiserstuehler-wein.de
info@kaiserstuehler-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-waldschänke.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@webers-destillate.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

Weingutsleitung: 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.-Erentrudisstr. 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 Hanes 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 entscheidende 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 Kravatte 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

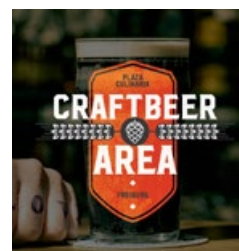
BRAUEREIKUNST HAUTNAH ERLEBEN



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 Lumppp

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 Lumppp

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, pffiffige 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



© Wilton, Fräulein Klick, burdafood.net/SD/Maike Jessen, Foodstyling: Anne Wiedey, Styling: Maike Jessen

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 Süßmälchen ins Backviertel in Halle 4 der Messe Freiburg ein:

Mit dem „Sweet Dreams Café“, der Workshop-Area und ausgesuchten 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 Sänger, 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:
Sukkulente 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

© burdafood.net/SD/Maike Jessen, Foodstyling: Anne Wriedey, Styling: Maike Jessen





kaisers
Gute Backstube



Ihr Qualitätsbäcker in der Region!

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 Vintothek. 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. **VINOCOLO®** 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**

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



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

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

WWW.FREIBURGGEHTAUS.DE

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 Brutzeln 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 Sieferts 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-Gemert** 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 Publikumsliebblingen 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: Sukkulenten Cakes mit Martha Knapp
Sonntag, 12. November
14.00 – 15.30 Uhr: Sukkulenten 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



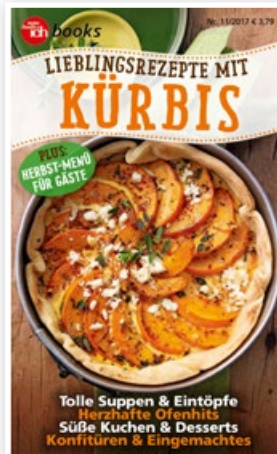
AKTIONSBÜHNE

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



KOCHSTUDIO / HALLE 4

Freitag, 10. November
18.00 – 19.00 Uhr: **meine Familie & ich:** Schnelle Weihnachts-
 menüs und -ideen, Jörg Götte und
 Elke Westphal
19.30 - 20.30 Uhr: **Sweet Dreams** präsentiert Sukkulenten
 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 Weihnachts-
 menüs 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

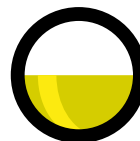


* Vorverkauf bis einschließlich 9. November 2017.
 Vorverkauf bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen, online als print@home-Ticket unter www.plaza-culinaria.de.
 ** Ermäßigung erhalten über den Vorverkauf hinaus Jugendliche von 12 bis 18 Jahren, Studenten, Schwerbehinderte, Rentner. Ermäßigungsberechtigt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

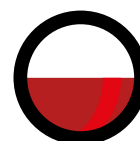
WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN



BADISCHER WEINBAUVERBAND E.V.



BASLER
feinmesse



BASLER
Weinmesse



Birkenmeier
stein+design®



edition-kaeflein.de



Einzelhandelsverband
 Südbaden e.V.
 Wirtschaftsverband
 Handel & Dienstleistungen



Hotel- und Gaststättenverband
 Schwarzwald-Bodensee e.V.



Papa - ich
will auch
ein großer
Wein werden
wie du!

Dann musst
du jetzt sechs
Jahre liegen.



© 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

 Messe Freiburg

Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

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 Käfein,
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 beeindrucken 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

