

## Auf einen Blick

Seite 1 von 4

<b>Plaza Culinaria 2022</b>	<b>Kulinarische Erlebnis- und Verkaufsmesse, DAS Genießer-Event in Freiburg</b>
<b>Termin</b>	<b>11. bis 13. November 2022, Messe Freiburg</b>
<b>Veranstalter</b>	Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG Neuer Messplatz 3, 79108 Freiburg Tel. +49 761 3881 02 Fax +49 761 3881 3006 www.messe.freiburg.de info@plaza-culinaria.de www.plaza-culinaria.de
<b>Ansprechpartner</b>	Daniel Strowitzki Geschäftsführer Tel. +49 761 3881 3101  Victoria Vehse Abteilungsleiterin Messe Tel. +49 761 3881 3110
<b>Turnus</b>	jährlich
<b>Ausstellerzahl</b>	280 Aussteller
<b>Ausstellungsfläche</b>	rund 22.000 m <sup>2</sup> Bruttofläche in den Messehallen 1 bis 4, Messefoyer, Zentralfoyer
<b>Zielgruppe</b>	kulinarisch interessierte Endverbraucher
<b>Ausstellungsbereiche</b>	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke Biofeinkost Brauereien Delikatessen & Spezialitäten Food Rockerz Gastronomie & Catering JRE Genuss Festival Kaffee, Tee & Schokolade Konditorei & Confiserie Küchenkultur & Accessoires Literatur & kulinarische Reisen Living & Lifestyle Slow Food Tabak & Zigarren vegetarisch/vegan Wein, Sekt & Spirituosen

## Auf einen Blick

Seite 2 von 4

### AUSSTELLUNGSBEREICHE

#### Food Rockerz

Halle 4

Mit viel Leidenschaft und Ideenreichtum kreieren Start-ups neue Gemüse und Produkte. Um diese in ihren Anfängen zu unterstützen, hat die Plaza Culinaria eine Initiative gestartet, um den Start-ups „Start-hilfe“ zu leisten: Food Rockerz bietet regionalen und überregionalen Gründern aus den Bereichen Food, Food-Tech, Logistik- und Hospitality die Möglichkeit, sich selbst und ihre Produkte vorzustellen.

#### Slow Food

Halle 2

Slow Food wurde von der gleichnamigen Organisation als Begriff geprägt für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fastfood. Auch in diesem Jahr organisiert das Convivium Freiburg wieder einen Slow Food Marktplatz.

#### Weihnachtszauber

#### NEU mit Trends & Lifestyle

Zentralfoyer

Außergewöhnliche Geschenkideen und innovative Inspirationen, die das Leben schöner machen, bieten eine großartige Ergänzung zum kulinarischen Genuss. **#schenken #leben #wohlfühlen**

#### JRE Genuss Festival

Halle 1

#### 4 Sterneköche aus der Region und Patissière Sabrina Schanz laden ein:

Steffen Disch („Raben“, Horben), Daniel Fehrenbacher („Adler“, Lahr), Thomas Merkle („Merkles Restaurant“, Endingen), Jochen Helfesrieder („Storchen“, Bad Krozingen-Schmidhofen) und die Patissière Sabrina Schanz von „Original Beans“.

Sie bieten eine Vielzahl an verschiedene Kreationen für jeweils 13,50 € pro Gericht an.

Mit dem Genuss-Pass **inklusive Eintritt (63,50 Euro)** genießen Sie 5 Gerichte und/oder Dessert zum Preis von 4 Gerichten.

Erhältlich auf [www.plaza-culinaria.de](http://www.plaza-culinaria.de), bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen sowie während der Veranstaltung an der Messeinformation und bei den Köchen des Genussfestivals in Halle 1.

#### NEU: JRE Origins

Halle 1

Die Mitglieder der JRE Origins sind kleine, feine Produzenten und Manufakturen, die nachhaltige und regionale Spezialitäten garantieren, für kulinarische Inspiration stehen und eine enge Partnerschaft zu den JRE Köchen pflegen. Die zehn Aussteller ergänzen das JRE Genuss Festival.

## Auf einen Blick

Seite 3 von 4

**NEU: Themenbereich  
Kulinarische Reisen**  
Halle 3

Die Verbindung von Reisen mit köstlichem Essen steht hier im Vordergrund. Präsentiert werden Reiseziele rund um das Thema Kulinarik.

### RAHMENPROGRAMM

**Charity Night:**  
Messehalle 1

**Donnerstag, 10. November, ab 19 Uhr (Einlass 18:30 Uhr)**

Erleben Sie bereits am Vorabend der Messe die **4 Sterne Küchenparty – Charity Night by Plaza Culinaria** in lockerer Atmosphäre. Die **Sternköche des Genuss Festival und Pâtissière Sabrina Schanz von Original Beans** kreieren für Sie ein außergewöhnliches Walking Dinner mit begleitenden Weinen und Musik. Genießen Sie für 320 Euro einen kulinarischen Abend in besonderem Ambiente. 100 Euro des Teilnehmerbetrags gehen an den Verein „Tauben Kinder lernen hören“. Außerdem gibt es exklusiv während der Charity Night zwei Karten im Wert von jeweils 195 Euro für ein außergewöhnliches Dinner im neuen Fine Dining Restaurant "Eatrenalin" beim Europa-Park zu gewinnen.

**Kochstudio:**  
Messehalle 4

**Ben Kindler, Inhaber, Autor Gründer und Chefkoch**

Freitag, 11. November, 19:30 Uhr

**Viktoria Fuchs, Küchenchefin, TV-Köchin und Autorin**

Samstag, 12. November, 12:30 Uhr und 15:30 Uhr

**Wild! Besonders! Einfach! Die WildRebellen** sind die offiziellen Botschafter für Jagd, Natur und Genuss des Landesjagdverbands Baden-Württemberg e.V.

Sonntag, 13. November, 11:00 Uhr

**Redaktionen der Food-Magazine von BurdaHome** präsentieren Rezepte aus den neuen Magazinen im Kochstudio.

**Burda Verlag:**

Der überregionale Medien- und Kooperationspartner Burda Verlag (Lisa Kochen & Backen, Sweet Dreams, Mein Buffet, Lust auf Genuss, Slowly veggie, Meine Familie und ich) ist vertreten mit Kochshows im Kochstudio.

**Kinderprogramm:**

Kinder kochen mit den Naturpark Südschwarzwald, sowie Kinderweihnachtsbäckerei mit Kaiser's Gute Backstube.

**Öffnungszeiten**

11. November 2022: 14:00 – 22:00 Uhr  
12. November 2022: 10:00 – 22:00 Uhr  
13. November 2022: 10:00 – 19:00 Uhr

## Auf einen Blick

Seite 4 von 4

### Eintrittspreise

VVK + Online-Ticket*	9,50 Euro
Tageskasse	12,50 Euro
Ermäßigt**	11,00 Euro

\*als print@home-Ticket auf [www.plaza-culinaria.de/de](http://www.plaza-culinaria.de/de) und bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen erhältlich.

\*\* Ermäßigung erhalten über den Vorverkauf hinaus Jugendliche von 13 – 18 Jahren, Studenten, Schwerbehinderte, Rentner. Ermäßigungsberechtigt sind außerdem Inhaber der BZCard, der Ikea Family Card, der SchwarzwaldCard, contomaxx-Kunden und Abonnenten der BurdaLife-Titel unter Angabe der Abnummer, sowie Mitglieder und Dauerkartenbesitzer des SC-Freiburg und Dauerkartenbesitzer des Europa Parks mit jeweils einer Begleitperson.

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

### ÖPNV

#### **Kostenfrei zum Messegelände und zurück mit RVF-Kombiticket: Eintrittskarte = RVF-Fahrausweis**

Mit der Stadtbahnlinie 4 bis Endhaltestelle Messe ist die Messe Freiburg im 7,5-Minuten-Takt zu erreichen.

Beim Kauf einer Eintrittskarte an einer der Reservix-Vorverkaufsstellen können die Linien des RVF für die Hin- und Rückfahrt zur „Plaza Culinaria“ genutzt werden. Wer seine Eintrittskarte vor Ort auf der Messe erwirbt, kann diese dann für eine kostenfreie Rückfahrt nutzen.

Beim Kauf einer Eintrittskarte online unter [www.plaza-culinaria.de](http://www.plaza-culinaria.de) muss zur Nutzung des RVF die Eintrittskarte ausgedruckt und personalisiert werden.

Die Eintrittskarte der „Plaza Culinaria“ gilt als Fahrschein für alle Linien und Strecken im Regio Verkehrsverbund Freiburg RVF, d. h. auf allen Nahverkehrslinien in den Landkreisen Breisgau-Hochschwarzwald, Emmendingen und in Freiburg und somit im gesamten Einzugsgebiet zwischen Herbolzheim im Norden, Neuenburg im Süden, Breisach im Westen und Titisee-Neustadt im Osten.

### Anfahrt, Parkplätze:

Autobahnausfahrt (A5) „Freiburg Mitte“, Hinweisschilder „Messe“ auf den Zufahrtsstraßen nach Freiburg; B 31 vom Schwarzwald kommend in Richtung Autobahn (A5), Hinweisschildern „Messe“ folgen.  
Parkgebühr: 4,00 Euro.

### Navigation:

Für Navigationsgeräte gilt die Adresse:  
Neuer Messplatz 1  
79108 Freiburg

### Aktuelle Informationen:

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