



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Annika Reinke
Tel: +49 761 3881 1106
annika.reinke@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 1 | 28.10.2019

**Plaza Culinaria
8. – 10. November 2019, Messe Freiburg**

Deutschlands Genießermesse Nr. 1 lockt mit Starköchin Maria Groß aus Erfurt, Star-Konditor Martin Studeny und TV-Koch Chakall.

Genießen und Gutes tun bei der „5 Sterne Charity Night by Plaza Culinaria“ am Vorabend der Messe und Neues entdecken bei den „Food Rockerz“.

Am 8. November fällt der Startschuss zur dreitägigen Genießermesse Plaza Culinaria. Erlesene Produkte von ausgewählten Ausstellern lassen die Messe Freiburg zum kulinarischen Nabel der Welt werden. Alles dreht sich um Genuss in all seinen Facetten: Die Messe begrüßt den TV-Koch und Autor Chakall, den Star-Konditor Martin Studeny sowie die ehemalige Sterne-Köchin und aktuelle „The Taste“-Jurorin Maria Groß. Bei der Wahl zum „kuckuck 19“ werden die größten Genusshelden der Region geehrt. Beim „Genuss Festival“ und der „Charity Night“ zum Messeauftakt zeigen fünf südbadische Sterneköche, wie gut es um die kulinarische Landschaft im Südwesten bestellt ist. Neue Genuss-Höhepunkte findet man unter anderem bei den jungen, wilden „Food Rockerz“ mit ihren innovativen Produkten und im „Genussmarkt Emmendingen“, der in diesem Jahr nochmals erweitert wird.

Pressemeldung | Seite 2 | 28.10.2019

- **Glanzvolle Momente im Kochstudio**

Glanzvolle kulinarische Momente versprechen die Gastspiele des kulinarischen Weltenbummlers Chakall, des Meisterkonditors Martin Studeny und der auf thüringische Regionalität setzenden Maria Groß aus der „Bachstelze“ in Erfurt.

Chakall wird das Publikum der Plaza Culinaria mit seinem Charme und seinen kreativen, klar strukturierten Ideen verzaubern. Der in Argentinien geborene Koch, Journalist, Moderator, Familienvater und preisgekrönter Autor, dessen Leben sich zwischen seinen beiden Wohnsitzen Berlin und Lissabon abspielt, ist natürlich von seinen lateinamerikanischen Wurzeln beeinflusst. Aber das ist längst nicht alles, denn der Mann mit dem Turban, den er seit seinen Afrika-Reisen mit Vorliebe trägt, hat schließlich schon über 100 Länder weltweit bereist. Das Kochen hat er von Kindesbeinen an schätzen gelernt, schon seine Mutter hat in einem Restaurant in Buenos Aires gekocht. In seinen Gerichten vermählen sich die Aromen Afrikas, Asiens und des Mittelmeerraums zu Rezepten mit Fernweh-Faktor und einer Ursprünglichkeit, die sich auch am eigenen Herd daheim gut nachvollziehen lässt: Im Plaza Culinaria Kochstudio wird er unter anderem ein Menü mit Kichererbsen, Lachs und Oktopus zubereiten.

Süße Köstlichkeiten sind die Leidenschaft von Star-Konditor Martin Studeny aus Salzburg, dessen Patisserie und Confiserie „M Passione“ handwerkliche Perfektion, nimmermüde Kreativität und sündhaft leckere Genusserlebnisse garantiert: Studeny hat in seiner Karriere so gut wie jeden Branchenpreis gewonnen. Seine zahlreichen Éclair- und Macaron-Variationen entführen uns auch direkt in die Aromenwelt der französischen und italienischen süßen Küche. Sein erklärtes Lieblingsprodukt spricht

Pressemeldung | Seite 3 | 28.10.2019

Bände: Das Karamell-Erdnuss-Mascarpone Eclair mit dunkler Schokolade klingt gerade so, als ließe es keine Wünsche offen. Auch seine kostbaren Pralinen und verführerischen Törtchen sind optisch so gelungen, dass man sich kaum zuzubeißen traut. Oder vielleicht doch, wetten? Denn: „Unsere Torten sehen nicht nur schön aus, sie schmecken sogar noch besser“, so Martin Studenys Philosophie. Auf der Plaza Culinaria bereichert er mit seiner Kreativität nicht nur den Stand von „Vanilla & Spice“, sondern ist auch live im Kochstudio der Messe zu erleben und lässt sich bei der Arbeit in die Ganache schauen.

Maria Groß, die das Kochen einst im Nebenjob während des Philosophiestudiums in Berlin als ihre wahre Leidenschaft für sich entdecken durfte, erarbeitete sich 2013 im renommierten Restaurant „Kaisersaal“ in Erfurt als bisher jüngste Köchin in Deutschland eine Michelin-Sterne. Mittlerweile hat sie sich selbständig gemacht, den Stern sein lassen und wirbelt mit ihrer Marke „Maria Ostzone“ und dem Schwerpunktthema Regionalität gerade gehörig die Gastro-Welt auf. „Maria: Gerne ohne Sterne“ heißt ihr erstes, 60 Lieblingsrezepte umfassendes Kochbuch, das im Frühjahr erschienen ist. Bei „Maria Ostzone“ setzt Groß auf „Nachhaltigkeit und Organics“ als Eckpfeiler ihrer Küchen-Philosophie: Qualität, Natürlichkeit und „Tradition statt aufgesetzter Heimatliebe“ gehören für sie ebenso zu ihrem Erfolgsgeheimnis wie ihre Heimatstadt Erfurt, der sie sich in besonderer Weise verbunden fühlt und deren Lebensgefühl sie sicher auch mit nach Freiburg bringen wird: Reh, Kürbis und Piment sind die Zutaten für ihren Auftritt im Kochstudio der Messe, bei dem es nicht zuletzt auch um entspanntes Arbeiten am Herd geht: Kochen, so Maria Groß, sei für sie schließlich vor allem etwas befreiendes.

Pressemeldung | Seite 4 | 28.10.2019

- Fünf Sterne sollt ihr sein!

Die fünf südbadischen Sterneköche Daniel Fehrenbacher (Adler, Lahr), Steffen Disch (Raben, Horben), Oliver Rausch (sHerrehus, Freiburg-Munzingen), Jochen Helfesrieder (Storchen, Bad Krozingen-Schmidhofen) und Thomas Merkle (Merkles Restaurant, Endingen) werden zusammen mit dem elsässischen Käse-Affineur Jean-Francois Antony und fünf führenden Weingütern aus der Region am Vorabend der Messe ihre Talente in den Dienst der guten Sache stellen und bei der „5 Sterne Charity Night by Plaza Culinaria“ zugunsten des Fördervereins für krebskranke Kinder e.V. und der Freiburger Tafel e.V. ganz besondere Genussmomente zaubern: Hautnah dabei sein, so lautet das Motto an diesem Abend, denn die Gäste können den Köchen bei der Arbeit über die Schulter und in den Topf schauen. Daniel Fehrenbacher, Steffen Disch, Oliver Rausch, Jochen Helfesrieder und Thomas Merkle setzen mit dem „Genuss Festival“ an allen drei Messetagen den eingeschlagenen Kurs fort und bieten dem Messepublikum einen unkomplizierten Zugang zum Thema Sterne-Küche: Jeder der fünf Köche bereitet drei seiner schönsten Kreationen zu. Auch hier begleiten wieder regionale Weine der besten Winzer zwischen Markgräflerland und Ortenau die Gerichte, die es mit dem exklusiven Genuss Pass zu entdecken gilt: Fünf Sterne-Gerichte zum Preis von vier sind hier im Preis von 46,- € (55,50 € mit Eintrittskarte zur Messe) enthalten. Ansonsten gilt: Jedes Gericht der fünf Sterneköche kostet 11,50 €. Einfacher lässt sich der besondere Sterne-Genuss nicht entdecken!



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Annika Reinke
Tel: +49 761 3881 1106
annika.reinke@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 5 | 28.10.2019

- **Jeder will den Kuckuck haben!**

Neu im Messeprogramm präsentiert die Schwarzwald Tourismus GmbH in Freiburg zusammen mit der Plaza Culinaria den „kuckuck 19 Schwarzwald-Genuss-Award“. Hierbei handelt es sich um einen neu ausgelobten Preis für die echten Genusshelden der Schwarzwälder Küche: Gewählt und gewonnen wird unter anderem in der Kategorie Weinfest des Jahres, Ausflugslokal des Jahres und Restaurant des Jahres. Außerdem bestimmt eine namenhafte Jury den Gewinner des Ehrenpreises. Die Preisverleihung findet am 8. November um 20:00 Uhr im Kochstudio der Plaza Culinaria statt.

- **Neues und Besonderes in Hülle und Fülle!**

Ausgebaut und vergrößert: In diesem Jahr präsentiert die haus-eigene Plaza Culinaria Startup Plattform „Food Rockerz“ in Halle 4 wieder eine Vielzahl neuer Startups, mit tollen Produkten und innovativen Ideen, sowie jeder Menge Leidenschaft und Herzblut. Darüber hinaus hilft „Food Rockerz“ den teilnehmenden Startups sich miteinander zu vernetzen und neue Geschäftskontakte zu Vertretern des Groß- und Einzelhandels, zu möglichen Investoren, Kooperationspartnern und der Gastronomie zu knüpfen. Die Besucher können das „beste“ Startup wählen und entscheiden wer unseren Startup-Award „Die Goldene Ananas“ bekommt.

Beim Trend-Thema Craftbeer ist in der heimlichen Craftbeer-Hauptstadt Freiburg auch in diesem Jahr keine Dürreperiode zu befürchten: Es wimmelt an kreativen Brauern die in der Craftbeer Area der Plaza Culinaria über 50 Spezialitäten vom klassischen Pils bis hin zu IPA, Stout, Porter und Amber Lager anbieten. Wer hier den Überblick behalten will, sollte sich am besten für eines der Speed-Tastings mit Biersommelier Tobias Heinemeier am

Pressemeldung | Seite 6 | 28.10.2019

Stand von Decker Bier anmelden: In 30 Minuten entdecken die geführten Kleingruppen vier ausgewählte Biere und erhalten dabei Einblicke in die Welt der Bierstile, ihre Sensorik und Aromen.

Es lohnt sich aber auch, länger als eine halbe Stunde zu bleiben, denn die „Food Rockerz“ Area mit Craftbeer lockt mit Swing, Rhythm and Blues, Rock and Roll, Funk und Soul Vinyl-Gold von „Hercules - the good old Soundtruck“, netten Leuten, der Fotobox und natürlich dem ein oder anderen frisch gezapften, kühlen Bier. Das kann man übrigens auch am neu konzipierten Stand der Freiburger Ganter Brauerei genießen, die ebenfalls erstmals zum großen Tasting ihrer Bierspezialitäten auf der Plaza Culinaria lädt.

Premieren bietet die Plaza Culinaria in Hülle und Fülle. Alleine bei den „Food Rockerz“ gibt es Start Ups vom Chardonnay Sekt mit Schokogeschmack über die neu kreierten Schwarzwälder Gin- und Whisky-Spezialitäten von Brandhaus7 bis zu Missy Moo´s deftigen Marmeladen und feurigen Chutneys eine ganze Fülle kreativer Neuigkeiten zu erkunden. Oder ist vielleicht ein Orangensalz, ein Wundermesser oder eine „Scharfi Bise“ von der Metzgerei Ehret gefällig? Kein Problem, die Plaza Culinaria kann auch mit diesen Entdeckungen aufwarten – ohne vorab immer zu verraten, was es damit auf sich hat!

Das neue Konzept am Stand von degusto Feinkost in Halle 3 erklärt sich ebenfalls leicht: Rädle Feine Kost setzt dort ganz auf traditionelle Qualität aus der Region und aus südlicheren Gefilden: Die aufgetischte Auswahl an nachhaltig und handwerklich meisterhaft komponierten Genüssen reicht vom klassischen Kartoffelsalat aus Großmutterns Zeiten bis hin zu den kleinen, feinen Ravioli, wie sie nur die Meister in Italien hinbekommen. Ausgesuchte Weine, Essig- und Ölprodukte, Marmeladen und Chutneys runden das Angebot ab.



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Annika Reinke
Tel: +49 761 3881 1106
annika.reinke@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 7 | 28.10.2019

Am Samstag des Plaza Culinaria Wochenendes lockt unter dem Motto „Black Is The New Black“ die erste Dallmayr Black Night in Halle 1 mit Kaffee-Workshops, einer ganz in Schwarz gehaltenen Auswahl von kulinarischen Erlebnissen und dem schwärzesten Espresso der Welt. Umwerfend ist aber auch das Dallmayr Standkonzept „Espresso In The City“, bei dem sich die Gestaltung des rund 100 m² großen Dallmayr-Messestands wie von Zauberhand den Kaffee-Themen unterschiedlichster Metropolen der Welt anpasst: Ein Stand „mit Wow-Effekt“, so das Unternehmen völlig zurecht!

- **Beliebte Konzepte für besondere Genüsse!**

Es gibt auch viel Vertrautes auf der Messe zu entdecken, so zum Beispiel den „Weihnachtszauber“ im Zentralfoyer, der erlesene Geschenk- und Dekorationsideen aus kleinen Kunsthandwerk- und Manufakturbetrieben präsentiert. Der „Weihnachtszauber“ ist ein Erfolgsmodell, denn er gibt seinen Besucherinnen und Besuchern schon seit zehn Jahren früh die willkommene Chance, ausgesuchte Geschenke zu finden und stressfrei in die Weihnachtszeit zu starten. Parallel dazu bereitet die Weihnachtsbäckerei von Kaisers guter Backstube auch den jüngsten Besucherinnen und Besuchern viel Freude beim Backen der ersten Plätzchen.

Fest verankert im Messeprogramm ist zudem seit jeher das Freiburger Slow Food Convivium mit seinem Schwerpunkt auf nachhaltigem Genuss und bewusster Ernährung unter dem bewährten Slow Food Motto „gut, sauber, fair“: Über 30 Aussteller sind hier versammelt und präsentieren Lebensmittel, die diesem Namen alle Ehre machen. Regionalität und Saisonalität sind selbstverständlich. Neuheiten wie Apfelfider vom Bodensee, ausgefallene Genüsse wie Tiroler Preiselbeersenf oder erlesene



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Annika Reinke
Tel: +49 761 3881 1106
annika.reinke@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 8 | 28.10.2019

Teespezialitäten aus heimischen Kräutern gibt es hier zu entdecken.

Auch der beliebte „GenussMarkt Emmendingen“ in Halle 4 der Messe ist wieder dabei. Und das größer denn je, sowohl die „Oldtimer Lounge Emmendingen“, ein rustikaler Bierwagen, als auch die Tana-Thai-Bambuslodge mit thailändischen Spezialitäten sind neu auf dem Genussmarkt vertreten. „Nicht mehr wegzudenken“ sei der Markt, so die Initiatoren aus Freiburgs Nachbarstadt, die den „GenussMarkt Emmendingen“ schon zum achten Mal auf die Beine stellen und ein breit gefächertes Themenangebot vom Reiseveranstalter über Gartenbau, Wohn-Accessoires und Wein- und Kaffee-Spezialitäten bis hin zum renommierten Hotelbetrieb mit nach Freiburg bringen.

Mittendrin tummeln sich die Redakteurinnen und Redakteure von BurdaHome mit ihren Magazinen und Online-Portalen: „Als größte Kommunikationsgruppe für Food und Genuss in Deutschland dürfen wir auf so einem wichtigen Genießer Treffpunkt wie der Plaza Culinaria nicht fehlen“, so Nina Winter, Managing Director der BurdaHome-Bereiche „Food“ und „Land“. Die Messe sei für BurdaHome „eine tolle Gelegenheit, unsere Print- und Online-Marken live erlebbar zu machen und uns mit unseren Leserinnen und Lesern auszutauschen“, so Winter. Die Redaktionen von „slowly veggie“, „Meine Familie & ich“, „Lust auf Genuss“ und „Sweet Dreams“ zeigen am Samstag und Sonntag insgesamt sieben Mal (!) im Kochstudio, welche Leidenschaften sie in der Küche mit ihrer Arbeit verfolgen: Simon Tress, Genussbotschafter des Landes und bekannt aus diversen Fernsehsendungen, ist für slowly veggie und Lust auf Genuss mit dabei und setzt auf das Thema Bio-Küche. Jörg Götte und Sigrun Schuppler von meine Familie & ich servieren nicht nur raffinierte Gerichte, ihre Kollegin Elke Westphal zaubert auch hinreißende Dekorationen



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Annika Reinke
Tel: +49 761 3881 1106
annika.reinke@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 9 | 28.10.2019

auf den Tisch. Bloggerin Emma Friedrichs gibt am Sonntag wertvolle Tipps und Tricks zum Thema Backen. Die Themen der BurdaHome Redakteure klingen jedenfalls hochspannend und lassen sich in der heimischen (Weihnachts-) Küche allesamt gut nacharbeiten.

Die Rezeptur der Messe verspricht also unterm Strich einmal mehr ein Erfolg zu werden: „Mit der 16. Plaza Culinaria schreiben wir eine bundesweit einmalige Erfolgsgeschichte fort. Alleine die rund 20 Shows im Kochstudio sprechen Bände, was Qualität und Vielfalt des Plaza Culinaria Angebots zwischen veganen Trends und traditionellen Wild-Spezialitäten angeht“, betont Daniel Strowitzki. „Keine Messe passt besser zur Genießer-Region Freiburg und keine Region Deutschlands ist besser geeignet als Freiburg, der Schwarzwald sowie das Dreiländereck, um solch eine international ausgerichtete Messe zu beheimaten!“

Veranstalter: Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Messe Freiburg
Neuer Messplatz 1, 79108 Freiburg
Tel. +49 761 3881 02
Fax +49 761 3881 3006
info@plaza-culinaria.de
www.plaza-culinaria.de

Ansprechpartner: Daniel Strowitzki
Geschäftsführer
Tel. +49 761 3881 3101
daniel.strowitzki@fwtm.de