

# plaza culinaria

DIE KULINARISCHE ERLEBNIS-  
UND VERKAUFSMESSE

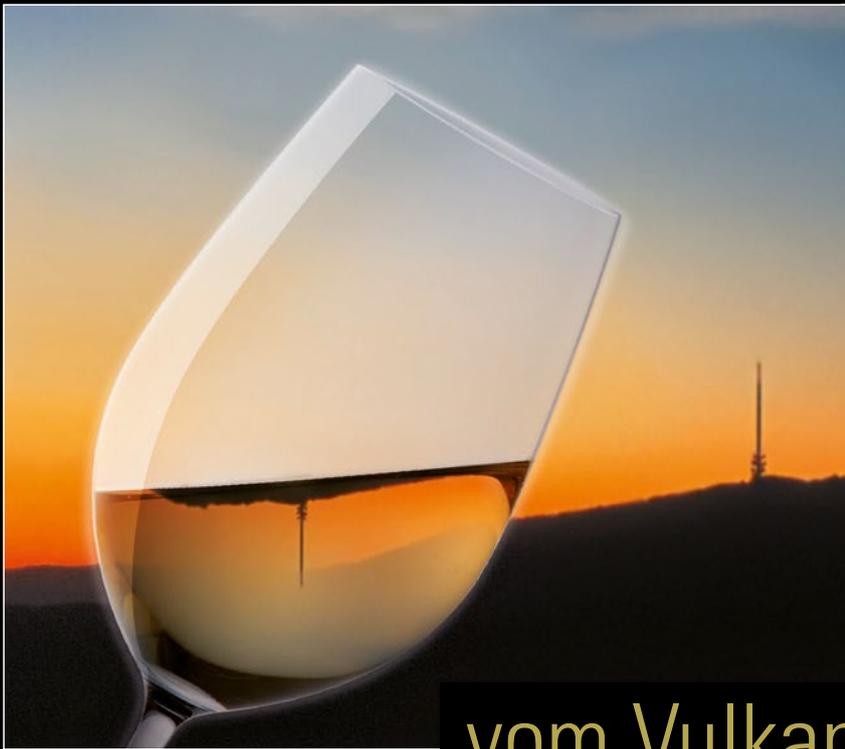
11. BIS 13. NOVEMBER 2016

MESSE FREIBURG



**GRATIS**  
**ZUM MITNEHMEN**  
MIT AUSSTELLERVERZEICHNIS,  
HALLENPLAN UND  
VERANSTALTUNGSPROGRAMM

# 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**

79235 Vogtsburg-Achkarren Telefon 07662 · 9304-0  
info@kaiserstuehler-wein.de · [www.kaiserstuehler-wein.de](http://www.kaiserstuehler-wein.de)



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



# INHALT

- 04 **Genuss Festival**  
feiert Premiere  
5 Sterneköche in Halle 1
- 06 **Highlights im Kochstudio**  
Alexander Herrmann, Ralf  
Jakumeit & Peggy Porschen
- 08 **Showbühne & Kochstudio**  
Alle Events im Überblick
- 10 **Neu: Marktplatz**  
**der Manufakturen**
- 12 **7. Weihnachtszauber**
- 13 **Ausstellungsbereiche**
- 17 **Ausstellerverzeichnis**
- 20 **Hallenpläne**
- 30 **Feines Handwerk**  
Deutsche Meisterschaft  
der Konditoren
- 32 **Süße Verführung**  
Backviertel mit Workshops
- 34 **Plaza-Highlights**  
Champagner-Mobil  
Weihnachtsmarkt  
Neue Craftbier-Area
- 36 **Burdafood.net live**  
Food-Magazine zu Gast
- 38 **Sponsoren**
- 39 **Gaymann-Cartoon &**  
**Impressum**



## Liebe Besucherinnen und Besucher der Plaza Culinaria,

„Zwischen Essen und Ernähren können Welten liegen“, sagt ein bekanntes Sprichwort. Wer sich davon überzeugen will, möge in die Welt der Plaza Culinaria eintauchen. Dort wird ziemlich schnell klar, welche unterschiedlichen Welten zwischen Essen und Ernähren liegen können und welche vielseitigen Überraschungen die Genießer-Welt zu bieten hat.

Auf der Plaza Culinaria wird einmal mehr deutlich, welche hohen Stellenwert heutzutage gute Ernährung, gute Gastronomie und gute Produkte – am besten aus der Region – haben. Seit dreizehn Jahren bringt die Plaza Culinaria Genussfreude und -freunde nach Freiburg. Die beliebte Messe präsentiert neben viel Regionalem auch Spezialitäten aus aller Welt. Zahlreiche ausgezeichnete Köche und Sterne-Gastronomen präsentieren ihr Können, bieten Leckerer für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. Die größte und vielseitigste Weinregion Deutschlands und die Nachbarschaft zu Frankreich und zur Schweiz machen Freiburg zum idealen Ort für die Plaza Culinaria.

Im Namen der Messe Freiburg lade ich Sie herzlich ein: Lassen Sie sich entführen in die Welt des Genießens und entdecken Sie neues kulinarisches Terrain! Ich wünsche den Besucherinnen und Besuchern der Plaza Culinaria wohlschmeckende Anregungen und den Ausstellern einen guten Erfolg!

**Dr. Dieter Salomon**  
Oberbürgermeister Stadt Freiburg



## Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Genießerinnen und Genießer,

ich möchte Sie ganz herzlich zur 13. Plaza Culinaria in Freiburg willkommen heißen.

Unsere Messe richtet sich an die Genießer besonderer kulinarischer Momente und hat sich zur beliebtesten Messeveranstaltung ihrer Art in ganz Deutschland entwickelt. Wir freuen uns, dass der Plaza Culinaria ein exzellenter Ruf voraussetzt, und sehen uns in der angenehmen Pflicht, es nicht auf vergangenen Erfolgen beruhen zu lassen, sondern immer neue Genusserlebnisse für unsere Besucher zu schaffen.

In diesem Jahr bereichert daher erstmalig das Genuss Festival in Halle 1 das Messeprogramm: Fünf Sterneköche aus der Freiburger Region beteiligen sich hieran und jeder von ihnen bietet unseren Gästen gleich mehrere exklusive Gerichte. Sie, liebe Messebesucher, können sich hier Ihr eigenes, mehrere Gänge umfassendes kulinarisches Sterneerlebnis individuell zusammenstellen. Unkompliziert, spontan und auf höchstem Niveau zu genießen kann so einfach sein! Begeben Sie sich mit dem Genuss-Pass – abgerundet durch ein Glas Champagner – auf Ihre ganz persönliche kulinarische Entdeckungsreise. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, was es an den drei Messetagen noch alles zu entdecken gibt ...

Genussvolle Stunden auf der Plaza Culinaria wünscht Ihnen

**Daniel Strowitzki**  
Geschäftsführer FWTM



Besuchen Sie uns auf der Plaza Culinaria, Stand 2.2.27

Fünf Sterneköche aus der Region in Halle 1

# GENUSS FESTIVAL FEIERT PREMIERE

★★★★★  
**Genuss  
Festival**



**E**in neuer Themenbereich schickt sich an, den Besuch der Plaza Culinaria in diesem Jahr in ein noch außergewöhnlicheres Erlebnis zu verwandeln: Im Rahmen des Genuss Festivals stellen fünf Sterneköche aus der Region einen Querschnitt ihres kulinarischen Schaffens vor: Steffen Disch, Thomas Merkle, Daniel Fehrenbacher, Oliver Rausch und Jochen Helfrieder. Sie gruppieren sich mit ihren Ständen in Halle 1 um eine einladende Piazzetta mit Plätzen für rund 200 Genießer und bieten ihre Speisen für jeweils 9,50 Euro an.

Der Clou dabei: Mit dem Genuss-Pass zum Genuss Festival können die Gäste für 38 Euro nicht nur vier Sterne-Gerichte frei kombiniert genießen, sondern sie erhalten dazu auch ein Glas Pommery-Champagner aus der Kochscheese von Thomas Merkle, die als Champagnerwagen fungiert. Am Sonntag, 13. November, von 10 bis 12 Uhr rundet ein zünftiges Weißwurstfrühstück mit „Brezn“, süßem Senf und Waldhaus ohne Filter das kulinarische Angebot des Genuss Festivals ab.

„Wir sind überzeugt, mit diesem Angebot einen Volltreffer bei

unserem genussorientierten Publikum zu landen: Die Möglichkeit, vier Gerichte aus dem Angebot von fünf Spitzenköchen zu einem günstigen Preis kennenzulernen, ist in dieser Form sicherlich einmalig“, betont Daniel Strowitzki. „Unsere neu gestaltete Piazzetta bietet das entsprechend einladende Ambiente, um zwanglos mit Freunden, mit dem Partner oder der Familie ganz individuell gestaltete, kleine Sterne-Menüs für sich zu entdecken. Das Genuss Festival vervollständigt das hochwertige Angebot der Plaza Culinaria erneut und ist ein Gewinn für unsere Messe!“

## EXKLUSIVES ANGEBOT FÜR GENIESSER:

### Genuss-Pass für 38 Euro\*

Vier Gutscheine für vier exklusive Gerichte und ein Glas Champagner

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

## STEFFEN DISCH



„Raben“, Horben, Stand 1.1.26  
Thunfisch / Quinoa / Yuzu /  
Buddhas Hand •  
Geschmorte Kalbsbäckchen /  
Fregola Sarda / Lauchcrème /  
Gewürztomate / Gremolatajus •  
Vegetarisch: Fregola Sarda /  
Lauchcrème / gefüllte  
Artischocke / Gewürztomate /  
Parmesan

## DANIEL FEHRENBACHER



„Adler“, Lahr, Stand 1.1.25  
Eismeerlachsforelle / Wasabi-  
Eis / Kartoffelchips •  
Vegetarisch: Stundenei /  
Cremespinat / weißer Trüffel

## JOCHEN HELFESRIEDER



„Storchen“, Bad Krozingen-  
Schmidhofen, Stand 1.3.19  
Schwarzwaldtapas:  
Terrine von Alblinsen / Matjes  
von der Schwarzwaldforelle •  
Fleischküchle im Weggle  
Storchenwirts Bouillabaisse /  
Sauce Rouille

## THOMAS MERKLE



„Merkles Restaurant“,  
Endingen, Stand 1.2.21  
Ochschwanzkompott /  
gerauchter Kartoffelstampf /  
Eigelb / Steinpilzcremolata •  
Kabeljau Berlinale Style  
2016 / Reiscrème / Gemüse /  
Papaya / Curry •  
Vegetarisch: Pilze /  
gerauchter Kartoffelstampf /  
Eigelb / Nussbutter

## OLIVER RAUSCH



„s Herrehus“, Freiburg-  
Munzingen, Stand 1.3.26  
Stör Tranche / Pulled Ber-  
kshire Pork / Sauce Ivoir /  
Wurzelpüree •  
Färsen „Ribs“ / Sherry  
Zwetschge / Kartoffel /  
Petersilie

**Cirque d'Europe**  
DINNER-SHOW

**17.11.2016 – 12.02.2017**

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

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

Beeindruckende Kulisse – Teatro dell'Arte

2-Sternekoch Peter Hagen-Wiest

Unterhaltung der Extraklasse

Exquisite Gaumenfreuden

Termine und Buchungsmodalitäten  
+49 7822 860-5678 • [www.europapark.de/dinnershow](http://www.europapark.de/dinnershow)

**Besuchen Sie uns in Halle 1 Stand 2.2**

**EUROPA PARK**  
CONFERTAINMENT

Mack INTERNATIONAL

Mit freundlicher Unterstützung von:

ABRIL, Apollinaris, Badische Zeitung, Coca-Cola, EDEKA Südwest, ERDINGER, KRANZ, Goldmann, Kaiser, Köstritzer, LEONARDO, RADIO, SCHLADERER

Wenn Koch- und Showtalent sich vereinen

# ALEXANDER HERRMANN



**A**lexander Herrmann, Frankens beliebter Fernseh- und Sternekoch, kommt auf die Plaza Culinaria. Das 1971 in Kulmbach geborene Ausnahmetalent wusste schon früh, dass der Herd seine Heimat und dass eine gute Ausbildung die Basis für jedes Können ist: So besucht Herrmann die Hotelfachschule Bavaria in Altötting, um anschließend eine Ausbildung zum Koch zu absolvieren. Dieser Weg führt ihn in so renommierte Häuser wie den „Scholteshof“ in Belgien, die „Schweizer Stuben“ in Wertheim und das „Romantik Hotel Gasthaus Rottner“ in Nürnberg. Seine Ausbildung zum Küchen-Meister beendet er mit Bravour: Die bayerische Regierung zeichnet ihn als Jahresbesten aus.

Eine optimale Voraussetzung für den Franken, um später als Küchenchef vom „Restaurant Alexander Herrmann“ im Familienhotel „Herrmanns Roman-

tik Posthotel“ durchzustarten. Erst kürzlich wurde dieses vom Magazin „Geo Saison – Hotelranking 2016/Die 100 schönsten Hotels in Europa“ als das beste Hotel in der Rubrik „Foodhotel“ ausgezeichnet.

Der Erfolg als Küchenchef lässt nicht lange auf sich warten: Unter der Führung von Alexander Herrmann wird das Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und vom Gault-Millau für seine „fränkischen Bewusstseinsküche“ mit 17 von 20 Punkten bewertet.

Dass der Sternekoch nicht nur gut, sondern auch noch äußerst unterhaltsam kocht, bleibt dem Fernsehen nicht verborgen. Im Jahr 1997 beginnt Herrmanns TV-Karriere, zunächst beim „Kochduell“ auf VOX. Dann geht es Schlag auf Schlag. Es folgt „Kerners Köche“, „Lanz kocht“, „Topfgeldjäger“ und die Sendung „Küchenschlacht“ im ZDF. Weitere Auftritte hat er bei „Kit-

chen Impossible“ auf VOX, „The Taste“ und „Kampf der Köche“ in Sat.1. Er kocht bei den Olympischen Spielen, tritt bei Kochspecials mit Mario Barth und Eckart von Hirschhausen auf und ist Gast bei der „José Carreras Leukämie-Gala“.

Kreativität zeigt das Ausnahmetalent nicht nur in der Küche und beim Fernsehen. Er nutzt sie auch für neue Formen des kulinarischen Entertainments. In seinem Live-Programm „Sterneküche – Durchgedreht!“ präsentierte er beispielsweise eine eigens kreierte „Koch Late Night Show“ erfolgreich in der gesamten Bundesrepublik. Für ein edles Ambiente sorgt er regelmäßig im „Palazzo Alexander Herrmann“ im Nürnberger Spiegelpalast, wo er ein Revue-Programm aus Akrobatik, Comedy und Show mit einem Vier-Gänge-Menü regionaler Köstlichkeiten präsentiert.

Erstaunlicherweise bleibt Alexander Herrmann bei den vielen

Auftritten und Terminen auch noch Zeit, um als Kochbuchautor sein Wissen und seine Kreativität weiterzugeben. In seinem neuen Werk „Geschmacksgeheimnisse“ zeigt er, wie sich Gaumenfreuden ohne großen Aufwand, ganz allein durch die besondere Zusammenstellung von Aromen und eine spezielle Verarbeitung der verwendeten Produkte, realisieren lassen. Von Salaten und Tatar bis zu Gemüse, Fleisch und Fisch, von Speck-Rapsöl-Vinaigrette und Kalbstatar bis zu Ofenauberginen und geflämten Heilbutt: Alexander Herrmann zeigt, wie alles besonders und aromatisch wird.

## KOCHSTUDIO

Live kochen mit  
Alexander Herrmann  
Samstag, 12.11., 13–14 Uhr  
und 16–17 Uhr  
[www.alexander-herrmann.de](http://www.alexander-herrmann.de)

Fasziniert von Zuckerguss und bunten Streuseln

# PEGGY PORSCHEN

**D**en Duft von Kuchenteig, Plätzchen und Marzipan liebte Peggy Porschen schon als kleines Mädchen, war begeistert von fantasievoll, mit buntem Zuckerguss verzierten Torten. Nach dem Abitur und einer beruflichen Zwischenstation als Stewardess beschloss sie, ihr Hobby zum Beruf zu machen.

1998 zog sie von ihrer Heimat in Nordrhein-Westfalen nach London, besuchte die international berühmte Kochschule „Le Cordon Bleu“ und wurde zu einer hochangesehenen Konditorin, arbeitete unter anderem im „Lanesborough Hotel“ und bei renommierten Caterern. Schnell entwickelte sie einen eigenen Stil und machte sich 2003 mit ihrem ersten Geschäft „Peggy Porschen Cakes“ selbstständig.

Inzwischen zählt sie zu den bekanntesten und führenden Namen der modernen Backkunst, ist Besitzerin von neun renommierten Titeln und ihr erstes Buch „Pretty Party Cakes“ wurde als bestes Unterhaltungskochbuch von den Gourmand World Cookbook Awards gewählt. Einen hohen Bekanntheitsgrad erreichte sie auch durch das britische Fernsehen, in dem sie in verschiedenen Sendungen aufgetreten ist.

Im Herbst 2010 eröffnete die Pâtissière und Autorin ihren Peggy Porschen Salon im vorderen Londoner Stadtteil Belgravia. Neben Torten, Keksen und Cupcakes beherbergt der Salon eine große Auswahl an Backzubehör und Haushaltsgegenständen, die Peggy Porschen

selbst entworfen hat, darunter Schürzen, Topflappen, Ausstecher, hausgemachte Tortenfüllungen und vieles mehr. Abgerundet wird das Angebot durch Geschenkartikel, die perfekt auf Tortenliebhaber und Heimbäcker zugeschnitten sind.

Der Salon ist auch Heimat der Peggy Bespoke Design Boutique, in der angehende Bräute in angenehmer „Tea Party“-Atmosphäre ihre Hochzeitstorte aussuchen können. Zu Peggy Porschens Kunden zählen unter anderem Gwyneth Paltrow, Madonna, Stella McCartney und Kate Moss sowie das Königshaus. Außerdem eröffnete sie 2011 ihre Akademie: Londons erste Schule, die sich komplett der Backkunst und dem Torten dekorieren widmet.



## KOCHSTUDIO

Buttercremetorte  
mit Peggy Porschen  
Samstag, 12.11.,  
14.30–15.30 Uhr  
[www.peggyporschen.com](http://www.peggyporschen.com)

Ein Koch-Rebell rockt die Plaza

# RALF JAKUMEIT

**R**alf Jakumeit, geboren 1973 in Straubing, war schon als Kind anders. Während seine Freunde später mal Polizist, Feuerwehrmann oder Pilot werden wollten, gab es für ihn immer nur einen Traumberuf: Koch. So begann er, der sich selbst als Visionär und Rebell bezeichnet, nach der Schule seine Ausbildung zum Koch. Es folgten Wanderjahre mit vielen lehrreichen Stationen. 2008 gab er den Kochlöffel als Küchenchef ab und ist seither mit seinem Catering- und Eventservice, den „Rocking Chefs“, auf Tour. Er kocht für Live-Events und hat Auftritte im Fernsehen. Dass er dabei sein Handwerk



bestens versteht, belegen zwei Hauben und 16 Punkte in der Gourmet-Bibel von Gault-Millau. Neben der Kochkunst spielt die Musik – genauer gesagt Heavy Metal – eine wichtige Rolle. Wer Jakumeit bucht, bekommt „Musik für den Gaumen“, wie er auf seiner Website verspricht. Je nach Anlass spielt er mit kleiner Besetzung oder großem Orchester. Mit dabei sind Köchinnen oder Köche, für die das Ganze kein Job, sondern Berufung ist. Frische, regionale und saisonale Zutaten gehören zu seiner Küche genauso wie eine große Portion Experimentierfreude. Was Jakumeit nicht mag: „steifes Etepetete“. Das gibt seinen

Auftritten die Lockerheit und Bodenständigkeit, die man an ihm so zu schätzen weiß. Und die macht Lust auf mehr. „Kochen ist für mich einfach der geilste Beruf der Welt.“ Wer den kreativen Küchenkünstler einmal live erlebt hat, weiß, dass das nicht nur eine hohle Phrase ist.

## KOCHSTUDIO

Samstag, 12.11., 21–22 Uhr,  
Sonntag, 13.11., 10.45–11.45  
Uhr und 16.15–17.15 Uhr  
Kochstudio, Messehalle 4 und  
am Stand von Media Markt,  
3.4.10 in Halle 3.  
Präsentiert von



## 11. 11. > FR

### Kochstudio

Moderatorin: Margit Lieverz

16.00 – 17.30

#### Kleine Köstlichkeiten mit herblichem Obst & Gemüse

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

17.45 – 18.45

#### Wir laden ein zum Winter-Menü mit Rezept-Ideen und Deko-Tipps

Jörg Götte & Elke Westphal  
Redaktion meine Familie & ich

19.00 – 20.00

#### Traditionelle italienische Rezepte neu interpretiert

Maria Laterza · Vinoteca Emmendingen

20.15 – 21.15

#### Heiß auf Winter-Burger – Neue Rezeptideen für den Winter

Jörg Götte & Elke Westphal  
Redaktion meine Familie & ich

### Showbühne

Moderatorin: Julica Goldschmidt

ab 15.30

#### Live-Musik mit Randy Club

16.00 – 17.30

#### Offizielle Eröffnung Plaza Culinaria 2016

17.30 – 18.00

#### Natürliches Quellwassersalz aus der Türkei

Mustafa Bektas  
Das Salz des Lebens

18.00 – 18.30

#### Sieger „Slow Food-Spätburgunder-Cup 2016“

Christin Lay (Winzer & Weinbautechniker)  
Ralph Rophol (Dipl.-Ing (FH) Weinbau & Oenologie)  
Slow Food Convivium Freiburg

18.30 – 19.00

#### Präsentation Produktion Baumkuchen

Christine Völck  
Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik

19.00 – 20.00

#### Lavori Verlag – Buchvorstellung „Heilpflanzen vor unserer Haustür“

Ernst Lavori  
Naturgarten Kaiserstuhl

20.00 – 20.30

#### Handstand-Akrobatik

Marina Sakhokia  
Europa-Park GmbH & Co Mack KG

20.30 – 21.00

#### Die Sortenorganisation Sbrinz AOP aus der Schweiz

Markus Baumann  
Switzerland Cheese Marketing GmbH

21.00 – 21.30

#### Schwäbische Bio-Cocktails auf Basis nachhaltig ökologischer Zuckerrohr-Landwirtschaft und Bio-Fruchtsäften – The Soul of Samba

Andreas Ludwig  
HAL Handelsgesellschaft mbH

21.30 – 22.00

#### Zeitlose Welthits mit Enrico Novi

## 12. 11. > SA

### Kochstudio

Moderatorin: Margit Lieverz

10.00 – 11.00

#### Wir laden ein zum Winter-Menü mit Rezept-Ideen und Deko-Tipps

Jörg Götte & Elke Westphal  
Redaktion meine Familie & ich

11.30 – 12.30

#### Tolle Dekore aus Zucker – Bernd Siefert zaubert Ihnen fantasievolle Dekore für Festtagstorten, Desserts und Cupcakes

Bernd Siefert, Weltkonditor 2015  
Redaktion Sweet Dreams

13.00 – 14.00

#### Menü: Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl (Bulette/Frikadelle) mit süß-sauren Pilzen · Blumenkohl-Couscous mit eingelegten Tomaten · Das perfekte Steak: Roastbeef in Rosmarinbutter · Apfelstrudel im Glas

Sterne-/TV-Koch Alexander Herrmann  
Herrmann's Romantik Posthotel, Wirsberg

14.30 – 15.30

#### Unter dem Motto: „Liebe zum Detail“ wird für Sie eine Buttercremetorte gezaubert!

Star-Konditorin Peggy Porschen  
Cakes Ltd., London



16.00 – 17.00

#### Menü: Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl (Bulette/Frikadelle) mit süß-sauren Pilzen · Blumenkohl-Couscous mit eingelegten Tomaten · Das perfekte Steak: Roastbeef in Rosmarinbutter · Apfelstrudel im Glas

Sterne-/TV-Koch Alexander Herrmann  
Herrmann's Romantik Posthotel, Wirsberg

17.30 – 18.30

#### Heiß auf Winter-Burger – Neue Rezeptideen für den Winter

Jörg Götte & Elke Westphal  
Redaktion meine Familie & ich

19.00 – 20.00

#### Fingerfood – kleine Häppchen für den besonderen Anlass. Egal ob am Spieß oder im Gläschen, immer ein Hingucker und vor allem eines: Lecker!

Constanze Mayer, Michael Riedl & Maren Zimmermann  
Redaktion Lust auf Genuss

20.00 – 21.00

#### Zum Festmahl vegetarische oder gar vegane Gerichte servieren?

**Unbedingt! Die Redaktion von „slowly veggie!“ zeigt, wie einfach und vor allem lecker das sein kann.**  
Constanze Mayer, Michael Riedl & Maren Zimmermann  
Redaktion slowly veggie!

21.00 – 22.00

#### „Gesundes Kochen“ Secreto Calamar mit Bloody Mary Espuma

Ralf Jakumeit  
präsentiert von Media Markt Freiburg



### Showbühne

Moderatorin: Julica Goldschmidt

11.30 – 12.00

#### Badische Lösung Liqueur Superior – Baron Droste Hülshoff

Benedikt Freiherr von Droste zu Hülshoff · Landsitz Villa Küchlin

12.00 – 12.30

#### Tarbiana – Der Gastronomielieferant für Genussperlen wie Trüffel und Trüffelprodukte, edle Grappa oder Safran, mit denen bereits Chefs aus aller Welt arbeiten!

Giancarlo Carmeni · Tarbiana

12.30 – 13.00

#### Handgemachtes Bier von regionalen Mikrobrauereien

Daniel Johari (Gründer Decker Bier) & David Schneider (Gründer Decker Bier)  
Decker UG

13.00 – 13.30

#### Was ist biodynamischer Weinbau? Demeter-Winzer Hannes Pix klärt auf.

Hannes Pix · Weingut Pix

13.30 – 14.00

#### Schwäbische Bio-Cocktails auf Basis nachhaltig ökologischer Zuckerrohr-Landwirtschaft und Bio-Fruchtsäften – The Soul of Samba

Andreas Ludwig  
HAL Handelsgesellschaft mbH

14.00 – 14.30

#### Kleine Kaffeekunde

Christine Elmer  
Mahlwerk Emmendingen

14.30 – 15.00

#### Schonend gepresst, voller Geschmack – oder wie Sie mit besonderen Ölen die Vielfalt in der Küche steigern

Tobias Weber · Kühle Mühle

15.00 – 15.30

#### Präsentation Produktion Baumkuchen

Christine Völck  
Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik

15.30 – 16.00

#### OleoFactum: Welt der Öle – 30.000 Jahre Kulturgeschichte stehen gegen 60 Jahre Wissenschaft – was uns schmeckt und was uns nicht schmeckt

Walter Bitzer · OleoFactum

16.00 – 16.30

#### Gastronomie aus Perú – Der Erfolg der peruanischen Küche in Deutschland, Europa und der Welt.

**Vorführung: Das peruanische Nationalgericht Ceviche – mit Verkostung.**  
Sebastian Schulz  
BTAC Europe GmbH

16.30 – 17.00

#### Destillate, Liköre und Wildkirschrinalinen – Trüffel vom Schwarzwälder Brennermeister

Josef Kiefer  
Ölbergbrennerei Kiefer Josef

17.00 – 17.30

#### Entwicklung seit 1973 eines Weinguts auf Brachland in der Provence durch einen deutschen Novizen

Jürgen Spaethe  
GFA Domaine de Matourne

17.30 – 18.00

#### Naturweine – Vegan – ohne Sulfite und Öko biodynamisch

Hubert Lay  
Ökologisches Weingut Hubert Lay

18.00 – 19.00

#### Shabby schick, Upcycling & Co.

Martina Lammel  
ARD Buffet Magazin

19.00 – 19.30

#### Der Stern am deutschen Whiskyhimmel

Hans-Gerhard Fink  
finch Whiskydestillerie

19.30 – 20.00  
**Handstand-Akrobatik**  
Marina Sakhokiia  
Europa-Park GmbH & Co Mack KG

20.00 – 20.30  
**Heilwerte aus dem Bienenvolk**  
Reiner Krüger  
Allgäuer Wander-Imkerei

20.30 – 21.00  
**Über die Nudelmanufaktur Schaut:  
Was macht unsere Nudeln so beson-  
ders? Einblick in den Familienbetrieb,  
Herstellung & Neuheiten**  
Michaela und Sabine Schaut  
Schaut – Zeit für das B'sondere

21.00 – 21.30  
**LIVE-Stacheln des neuen Alpirsbacher  
Craftbiers „Ambrosius“**  
Christian Link, Frank Stemmer  
(Biersommelier)  
Alpirsbacher Klosterbräu Glauner  
GmbH & Co. KG

21.30 – 23.00  
**Pop- & Rockklassiker mit  
Mike Furtwängler**

**13. 11. > SO**

**Kochstudio**

Moderatorin: Margit Lieverz

10.45 – 11.45  
**„Gesundes Kochen“ Lotte Macchiato**  
Ralf Jakumeit  
präsentiert von Media Markt Freiburg  


12.00 – 13.00  
**Tradition trifft Moderne: Kalbstafelspitz  
„sous vide“ mit Shiitake, Selleriewürfel  
und Kartoffelhaltern**  
Manuel Häringer  
Gasthaus Roessle, Elzach

13.15 – 14.45  
**Grill Show – „dry aged beef“**  
Jürgen Pum  
Metzgerei Feinkost-Pum

15.00 – 16.00  
**Tolle Dekore aus Zucker – Bernd Siefert  
zaubert fantasievolle Dekore für Festtag-  
storten, Desserts und Cupcakes**  
Bernd Siefert, Weltkonditor 2015  
Redaktion Sweet Dreams

16.15 – 17.15  
**„Gesundes Kochen“ Hand Job:  
Gambas/Kürbis/Gurke/Wasabi**  
Ralf Jakumeit  
präsentiert von Media Markt Freiburg  


17.30 – 18.30  
**Leckere Gerichte zubereitet mit seltenen  
Gemüsesorten**  
Dirk Esser & Herr Dr. Gladis  
(Kulturpflanzenforscher)  
Slow Food Conviniuum Freiburg

**Showbühne**

Moderatorin: Julica Goldschmidt

10.30 – 11.00  
**Natives Olivenöl von Fairoil**  
Saverio Carella · Fairoil

11.00 – 11.30  
**Naturweine – Vegan –  
ohne Sulfite und Öko biodynamisch**  
Hubert Lay  
Ökologisches Weingut Hubert Lay

11.30 – 12.00  
**Oleofactum: Welt der Öle – 30.000 Jahre  
Kulturgeschichte stehen gegen 60 Jahre  
Wissenschaft – was uns schmeckt und  
was uns nicht schmeckt**  
Walter Bitzer · Oleofactum



12.00 – 12.30  
**Gastronomie aus Peru – Der Erfolg der  
peruanischen Küche in Deutschland,  
Europa und der Welt. Vorführung: Das  
peruanische Nationalgericht Ceviche –  
mit Verkostung.**  
Sebastian Schulz · BTAC Europe GmbH

12.30 – 13.30  
**Shabby schick, Upcycling & Co.**  
Martina Lammell  
ARD Buffet Magazin

13.30 – 14.00  
**Fahrrad-Erlebnisse mit Genuss –  
MTB- & E-Bike-Touren durch den Natur-  
garten Kaiserstuhl und den Schwarzwald**  
Andrea Königeter  
beitune Bike Reisen

14.00 – 14.30  
**Vom Geheimnis des Pfeffer-würzigen  
Alb-Aromas**  
Hannelore Schillinger-Sauer  
albfiness – respecca handel.t

14.30 – 15.00  
**Leindotter – mehr als nur ein Öl**  
Patric Bies  
Bliesgau Ölmühle

15.00 – 15.30  
**Natürliches Quellwassersalz aus der  
Türkei**  
Mustafa Bektas  
Das Salz des Lebens

15.30 – 16.00  
**Gesund, schlank und verjüngt mit  
pflanzlicher Ernährung**  
Dr. med. Andrea Lusser  
VEBU-Regionalgruppe-Freiburg

16.00 – 16.30  
**Minor, Munz und Maestrani –  
„Reise nach Jerusalem“**  
Raphael Lewfer  
maestrani Schweizer Schokoladen AG

16.30 – 17.00  
**Destillate, Liköre und Wildkirsch-  
pralinen – Trüffel vom Schwarzwälder  
Brennermeister**  
Josef Kiefer  
Ölbergbrennerei Kiefer Josef

17.00 – 17.30  
**Siegerehrung der  
Deutschen Meisterschaft der  
Konditoren/Konditor des Jahres 2016**  
Bernd Siefert, Weltkonditor 2015  
CondiCreativClub e.V.

17.30 – 18.00  
**Schwäbische Bio-Cocktails auf Basis  
nachhaltig ökologischer Zucker-  
rohrlandwirtschaft und Bio-Fruchtsäf-  
ten – The Soul of Samba**  
Andreas Ludwig  
HAL Handelsgesellschaft mbH

gebraut 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**

FAMILIENBRAUEREI SEIT 1877  
**KETTERER  
BIER**  
HORNBERG AN DER SCHWARZWÄLDLIMM

ZERTIFIZIERTES  
SLOW  
BREWING  
BIERGENÜSSE

Das erste Mal auf der Plaza Culinaria

# MARKTPLATZ DER MANUFAKTUREN



**D**em Trend zu regionalen und handgefertigten Produkten folgend, präsentiert die Plaza Culinaria erstmalig den „Marktplatz der Manufakturen“.

Während sich bei großen industriellen Produzenten die Herstellung eines Produktes oft über mehrere Länder erstreckt und maschinell produziert wird, ist die Zusammenfassung aller Arbeitsschritte unter einem Dach eines der Merkmale einer Manufaktur. Nicht selten werden die Produkte sogar noch von Hand abgefüllt, abgepackt



und auf Kundenwunsch individuell gestaltet.

In der Halle 2 stellen kleine Manufakturen aus ganz Deutschland ihre Delikatessen und einzigartige Köstlichkeiten vor: Bio-Smoothies aus 100 Prozent getrockneten Früchten und Gemüse, exklusive Honigkreationen, geschichtsträchtigen Kornbrand, edles Trockenfleisch aus dem Herzen des Schwarzwalds, besondere Fruchtaufstriche und Gelees und vieles mehr. Bei allen Produkten wird auf eine nachhaltige und faire Produktion Wert gelegt.

## AUSSTELLER IM ÜBERBLICK

**O'Donnell Moonshine GmbH**  
Kornbrand (O'Donnell Moonshine Classic, Bratapfel, Bitter Rose)

**Sommermattenhof**  
Süßes, Saures, Scharfes im Glas, Linzertorte, Eierlikör, diverse Brote

**Gebrüder Wohlgemuth Spirituosen**  
Gute Schwester Spirituosen und Gelee, 45er Schwarzwälder Kornbrand

**GFA Domaine De Matourne**  
Rot-, Weiß- und Rosé-Weine von der Côtes de Provence

**Buah GmbH**  
Smoothies aus schonend getrockneten Früchten und Gemüse

**Albfiness - Respecca**  
Bio-Gewürze und Kräutervariationen

**Honeyfaktor Paul Büki**  
Honigspezialitäten

**Curly's Ice Dreams**  
Ice Rolls – Eiscreme in Form von Rollen

**Black Forest Snacks GmbH**  
Black Forest Jerky – Trockenfleisch



7. Weihnachtszauber mit neuer „American Bakery“

# WEIHNACHTLICHES EINKAUFSPARADIES

**D**er Weihnachtszauber hat längst die Herzen der Gäste der Plaza Culinaria in Freiburg erobert: Schon zum siebten Mal findet der stimmungsvolle Adventsmarkt im Programm der schönsten Erlebnis- und Genussmesse Deutschlands statt. Über 50 Aussteller erwarten die Messebesucher in diesem Jahr. Und alle freuen sich darauf, ihre handgefertigten Produkte aus Holz, Stoff, Keramik und Metall zu präsentieren. Die angebotenen Produkte werden individuell und in liebevoller Handarbeit gefertigt. Ausgesuchtes Kunsthandwerk, stilvolles Ambiente im Lichterglanz und ausgewählte, stimmungsvolle Dekorationsartikel stehen im Mittelpunkt.

Weiterer Schwerpunkt des Weihnachtszaubers ist der Genuss für große und kleine Zuckerbäcker. Diese dürfen sich in diesem Jahr besonders auf die „American Bakery“ von Michaela Quappe-Gemmert und ihrer „pâtisserie-m“ freuen – mit traditionellen weihnachtlichen Produkten aus den Vereinigten Staaten, aber auch anderen süßen Leckereien wie Cheesecakes, Brownies, Blondies und die begehrten Cinnamon Rolls und Honey Buns.



Alle Angaben ohne Gewähr

# DIE AUSSTELLUNGSBEREICHE

## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH + Co. KG Heilbrunnen

Halle 4, Stand 4.5.15  
Halle 2, Stand SF29

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

Obstparadies Staufien  
Halle 2, Stand SF20

Schwarzwald Sprudel GmbH & Co. KG  
Halle 3, Stand 3.4.15

## Backviertel

Birgit Wenz - Becherkueche.de  
Halle 4, Stand BACKEN 8

die foto back und schreibwerkstatt  
Halle 4, Stand BACKEN 5

pâtisserie-m – die Patisserie von  
michaela quappe-gemmert  
Halle 4, Stand BACKEN 1

Schäfferer  
Halle 4, Stand BACKEN 7

## Biofeinkost

albfiness - respecca handel.t  
Halle 2, Manufakturen MA2

Allos Schwarzwald GmbH  
Halle 3, Stand 3.4.13

C.I.G.C. - Comité Interprofessionnel du  
Gruyère de COMTÉ  
Halle 4, Stand 4.4.4

Davert GmbH  
Halle 4, Stand 4.5.11

Fairoil - Olivenöl schmecken und erleben!  
Halle 2, Stand SF19

frize AG  
Halle 4, Stand 4.2.2

Georg Thalhammer  
Halle 4, Stand 4.5.11

Jenne Bäckerei GmbH  
Halle 2, Stand SF3

LaSelva Toskana  
Feinkost Vertriebs GmbH  
Halle 4, Stand 4.5.11

Lebe Gesund Versand GmbH  
Halle 1, Stand 1.1.2

Life Food GmbH - Taifun Tofuprodukte  
Halle 4, Stand 4.1.11

Oleofactum Walter Bitzer  
Halle 2, Stand SF32

open Organic GmbH  
Halle 1, Stand 1.2.14

Paolo Induti Oltre L'infinito  
Halle 2, Stand SF23

Pastafactory  
Halle 3, Stand 3.3.2

Regionalwert AG  
Halle 2, Stand 2.2.10

Regionalwert Biomanufaktur GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.10

Regionalwert Frischekiste GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.10

Schalk Mühle KG  
Halle 2, Stand SF6

Slow Food Deutschland e.V.  
Convivium Freiburg  
Halle 2, Stand SF45

Spice for Life Vertrieb UG  
(haftungsbeschränkt)  
Halle 2, Stand 2.2.2

Spice2Go  
Halle 2, Stand SF33

Suet Saat-und Erntetechnik GmbH  
Halle 1, Stand 1.2.22

Vita Naturmarkt  
Halle 4, Stand 4.5.11

Weideland Handel & Gourmet  
Halle 2, Stand SF16

Wildlachs Strobl Feinkost  
Halle 2, Stand 2.2.11

## Brauereien

Alpirsbacher Klosterbräu  
Glauner GmbH & Co. KG  
Halle 2, Stand 2.6.17

Bauhöfer GmbH & Co. KG  
Familienbrauerei  
Halle 2, Stand 2.2.17

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

Decker UG  
Halle 2, Stand SF39

Fürstlich Fürstenbergische  
Brauerei GmbH & Co. KG  
Halle 2, Stand 2.2.27

Löwenbrauerei Otto Dold –  
Inhaber Johannes Dold  
Halle 2, Stand SF15

M. Ketterer GmbH & Co. KG  
Halle 3, Stand 3.4.23

Martin's Bräu GmbH & Co. KG  
Halle 2, Stand 2.2.8, 2.4.1

Privatbrauerei Erdinger Weißbräu Werner  
Brombach GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.20

Privatbrauerei Waldhaus  
Joh. Schmid GmbH  
Halle 3, Stand 3.1.10

Schlossbrauerei zu Schmieheim  
Halle 2, Stand SF9

## Delikatessen & Spezialitäten

Acetaia Montale Rangone S.r.l.  
Halle 2, Stand 2.1.3

Allgäuer Wander-Imkerei  
Halle 1, Stand 1.3.11

Antony Éleveur de Fromages  
Halle 1, Stand 1.2.24

Appenzeller Käse GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.21

Azafran GmbH  
Markt im Foyer, Stand F10

Bäckerei Wolfgang Pfeifle  
GmbH & Co. KG  
Halle 2, Stand SF35

Badischer Einkaufskorb  
Halle 2, Stand 2.6.15



**WIR SCHÄUMEN VOR  
GLÜCK**

Probieren Sie weltmeisterliche  
Bierspezialitäten von  
Alpirsbacher Klosterbräu,  
Goldmedaillen-Gewinner beim  
World Beer Award.

Überzeugen Sie sich von den Siegern:  
Halle 2 | Stand 2.6.17

Berghof-Einöd – Die Öl + Senfmühle  
Halle 3, Stand 3.3.1

Beri Laetitia  
Halle 1, Stand 1.2.16

Bliesgau Ölmühle, GbR  
Halle 2, Stand SF10

Breitsamer Honig  
Halle 3, Stand 3.3.3

Bringel Bernard  
Spezialitäten von der Gänseleber  
Halle 1, Stand 1.2.11

BTAC Europe GmbH –  
Naturkost aus Perú  
Halle 3, Stand 3.1.17

Cambet Eric SNC  
Halle 2, Stand SF25

Cassimanufaktur Danner  
GmbH & Co. KG  
Halle 2, Stand 2.1.0

Chilgartener  
Halle 2, Stand SF11

Deligreece GmbH  
Halle 3, Stand 3.2.17

Delikat essen  
Halle 2, Stand 2.2.1

Die Trüffelmanufaktur Inh.  
Susanne Backes-Keck e.K.  
Halle 3, Stand 3.4.18

Dorfmetzgerei Walter  
Halle 2, Stand 2.2.13

Elsass-Gastro Francois & Jeremie  
Henner GbR  
Halle 4, Stand 4.4.1

Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik  
Halle 1, Stand 1.3.16

Feinkostfleischerei Klöppner  
Halle 4, Stand 4.1.16

Fleur de Sel  
Halle 3, Stand 3.1.26

Forellenhof Familie Fath  
Halle 3, Stand 3.2.23

Franz Simmler GmbH & Co. KG  
Halle 3, Stand 3.1.13

G&M il meglio del Italia UG  
Halle 3, Stand 3.4.19

Geschmack Sache, Inh. V. Eimermacher  
Halle 2, Stand 2.6.6

Gourmandiserie  
Foyer Halle 2, Stand F2.2

Grillido GmbH  
Halle 1, Stand 1.3.15

Günther Hellriegel GmbH  
Halle 3, Stand 3.4.14

Hakuma Food GbR  
Halle 2, Stand SF38

Hennes' Finest  
Halle 3, Stand 3.1.15

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

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

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

L&B SAS  
Halle 1, Stand 1.2.30

Lakritz-Pirat Freiburg  
Foyer Halle 1, Stand F1.0

Lang Weinessig Event GmbH  
Halle 4, Stand 4.4.15

Le Fontanelle  
Halle 4, Stand 4.2.1

Ledigs Gewürzmanufaktur  
Halle 2, Stand SF26

Lichtensteiner Wildfrüchte  
Halle 4, Stand 4.2.4

Lucien Doriath S.A  
Halle 1, Stand 1.2.26

Madavanilla  
Halle 2, Stand SF41

Mallek's Gourmetträume  
Halle 2, Stand SF1

MaritasMojoManufaktur  
Markt im Foyer, Stand F13

Mauro Nadia  
Markt im Foyer, Stand F2

Metzgerei Pröller GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.16

Mr. Cheese GmbH  
Halle 2, Stand SF13

Naturgarten Kaiserstuhl  
und Markenpartner  
Halle 2, Stand 2.2.16

Nick Naturals  
Markt im Foyer, Stand F8

Nudelmanufaktur SCHAUT –  
Zeit für das B'sondere  
Markt im Foyer, Stand F1

Ölmühle Fessinger  
Halle 2, Stand 2.2.16

Pannonia Pilzhandel GmbH –  
Musa Cicek  
Markt im Foyer, Stand F12

Paolo Induti Oltre L'infinito  
Halle 2, Stand 2.2.14

Paolo Induti Oltre L'infinito  
Halle 2, Stand SF24

Popcorn Affairs GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.15

Regionalwert Bio-Gastronomie GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.10

Reina Giovanna  
Halle 2, Stand 2.4.11

Russo Angelo  
Halle 3, Stand 3.1.2

Das Salz des Lebens  
Markt im Foyer, Stand F5

San Vitolio ital. Feinkost  
Halle 3, Stand 3.2.11

SARL La Fromagerie de la Vallée de  
Münster  
Halle 1, Stand 1.2.28

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

SNC Magurno Nicolas  
Halle 2, Stand SF21

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

Tarbiana  
Halle 4, Stand 4.4.9

Vereinigung der Tête de  
Moine Fabrikanten  
Halle 3, Stand 3.1.11

Villa Masecri  
Markt im Foyer, Stand F9

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

Welsländer  
Halle 2, Stand 2.4.13

Werners Gourmettempel  
Halle 2, Stand 2.2.12

Wick Food  
Halle 1, Stand 1.3.17

Wolf Käse & Mehr  
Halle 2, Stand 2.1.13

Wonnentäler Bauernladen  
Halle 2, Stand SF37

#### Gastronomie & Catering

Achkarrer Krone  
Halle 2, Stand 2.4.12

à-la-minute Rainer Staff & Partner GbR  
Halle 3, Stand 3.2.19

Bohrerhof  
Foyer Halle 4, Stand F4.1

Degusto Feinkost GmbH  
Halle 3, Stand 3.4.22

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 Shalimar  
Halle 4, Stand 4.2.16

Klāsles Gastronomie am Rhein  
Halle 2, Stand 2.2.16

Landgasthaus Waldschänke  
Halle 4, Stand 4.1.17

Lavor Streetfood  
Halle 2, Stand SF44

Martins Restaurant  
Halle 3, Stand 3.1.25

QU Gastronomie GmbH –  
Restaurant Skajo  
Halle 3, Stand 3.3.15

Schwarzwald Sushi  
Halle 1, Stand 1.3.20

Schwarzwaldgasthof zum Goldenen Adler  
Halle 2, Stand 2.2.23

Slow Mobil Freiburg  
Halle 1, Stand 1.3.22

Südstar Getränke GmbH  
Halle 2, Stand 2.5.19, 2.6.12, 2.6.14,  
2.6.16, 2.6.21, 4.5.13

SUTOGO Sushi to go  
Halle 3, Stand 3.1.20



**HELLRIEGEL**  
GÜNTHER HELLRIEGEL GMBH  
Feinkost und Convenience  
In der Schneithohl 3 · 61476 Kronberg/Ts. · www.hellriegel.com  
... bringt mehr Raffinesse auf den Tisch

Da Trüffeln nicht immer und überall erhältlich sind,  
hat HELLRIEGEL für Sie eine TRÜFFEL-WELT entwickelt.  
Bestehend aus einer großen Auswahl erlesener  
Trüffelprodukte, mit denen Sie köstliche Trüffelgerichte  
kreieren können.

Probieren Sie unsere Produkte und besuchen Sie uns in  
**Halle 3, Stand 3.4.14**

www.hellriegel.com

Täglich Frische  
Trüffel

UC Cafe  
Halle 3, Stand 3.1.10  
Veuve Clicquot Rolling Diner  
Halle 4, Stand 4.5.13  
VIDA Eat Different GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.10  
VINOTECA  
Halle 4, Stand VE4.8  
Watt'n Senf by Honigdieb UG  
Halle 3, Stand 3.1.16  
Zahner Feinkost GmbH  
Halle 4, Stand 4.3.11  
Zehners Stube  
Halle 1, Stand 1.1.15

#### Genuss Festival

Hotel Restaurant Adler  
Halle 1, Stand 1.1.25  
Hotel Schloss Reinach  
Restaurant s'Herrehus  
Halle 1, Stand 1.3.26  
Merkles Restaurant  
Halle 1, Stand 1.1.20  
Champagner Bar, Halle 1 Stand 1.2.20  
Raben Horben  
Halle 1, Stand 1.1.26  
Storchen Restaurant und Hotel  
Fritz und Jochen Helfesrieder GbR  
Halle 1, Stand 1.3.19

#### Kaffee, Tee & Schokolade

All Orient GmbH  
Foyer Halle 3, Stand F3.1  
Alois Dallmayr Automaten-Service  
GmbH & Co. KG  
Halle 1, Stand 1.1.13  
Caffé 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 SF4  
maestrani Schweizer Schokoladen AG  
Halle 4, Stand 4.2.3  
Mahlwerk  
Halle 4, Stand VE4.6  
Marc + Kay GmbH  
Halle 3, Stand 3.1.19  
Mister + Misses M Confiserie & Lifestyle  
Andy's Sweets and more  
Halle 4, Stand 4.4.11

Rösterei Schwarzwild  
Halle 3, Stand 3.1.10  
Tee-Blatt  
Halle 1, Stand 1.3.18

#### Konditorei & Confiserie

Biscottificio di Migliana Srl  
Halle 2, Stand 2.4.16  
Cakepops & More  
Halle 2, Stand 2.1.10, 2.1.12  
herget Schokoladen Manufaktur  
Halle 4, Stand VE4.4  
Jenne Bäckerei GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.16  
Kaisers Gute Backstube GmbH  
Halle 3, Stand 3.1.1  
Loacker Deutschland GmbH  
Markt im Foyer, Stand F7

#### Küchenkultur & Accessories

AMC Alfa Metalcraft Corporation Hand-  
delsgesellschaft mbH  
Halle 3, Stand 3.2.21  
Asia Cooking Knives  
Foyer Halle 2, Stand F2.1  
Cleenbo  
Halle 3, Stand 3.4.18

DesignforLiving Japanische Kochmesser  
Halle 3, Stand 3.1.23  
DroNova  
Halle 3, Stand 3.1.18  
Fischer Küchenatelier GmbH  
Halle 3, Stand 3.1.12  
IBERT Haushaltswaren  
Halle 4, Stand 4.2.18  
i-Tüpfle Manuel Sontheimer  
Halle 2, Stand SF17  
Luoi Carbon - Das Asiatische Kochmesser  
Halle 2, Stand SF7  
Pan Handwerk  
Markt im Foyer, Stand F3  
Pfanne von Anne  
Halle 2, Stand SF8  
puralpina ag  
Halle 4, Stand 4.3.10  
Schafferer  
Halle 2, Stand 2.5.13  
Schreinerei Christian Nopper e.K.  
Halle 2, Stand 2.1.10, 2.1.12  
Ulmer – Das Haus der guten Dinge  
Halle 3, Stand 3.2.15

# Ihre »NEUE« Küche:

kompetent | professionell | individuell  
– und nur vom **Küchenspezialisten!**



## Fischer Küchenatelier

79261 Gutach-Bleibach

Am Stollen 8/1

Tel. 076 85-90 869-0

[www.fischer-kuechenatelier.de](http://www.fischer-kuechenatelier.de)



Badische Zeitung  
**Freiburgs Weihnachts-Circus**  
**Circolo**

**23. DEZEMBER BIS 7. JANUAR**  
Täglich 15 und 19 Uhr, Messe FR  
Spielfrei am 24. Dezember  
sowie am 1. und 2. Januar

Vorverkauf  
Tel. 07641/9335555  
[www.circolo-freiburg.de](http://www.circolo-freiburg.de)  
Circolo-Kasse ab 5. Dezember  
täglich ab 10 Uhr,  
Tel. 0761/6129110

**Literatur & kulinarische Reisen**

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

Freiburger Messe TV MPS – Media  
Production Service GmbH & Co. KG  
Halle 2, Stand 2.1.19

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

Kuffer Marketing GmbH  
Halle 2, Stand 2.1.2

Lavori Verlag  
Halle 2, Stand 2.2.16

oekom verlag GmbH  
Halle 2, Stand SF31

**Living & Lifestyle**

Basti der Shop  
Halle 1, Stand 1.1.12

BurdaHome, first in food  
Halle 4, Stand 4.3.21

Curiosa  
Halle 4, Stand VE4.5

easy Tischdeko GmbH  
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

HelloFresh Deutschland AG & Co. KG  
Halle 2, Stand 2.5.16

i-Tüpfelchen Hochzeits- & Eventfloristik  
Halle 1, Stand 1.1.11

Kestenholz GmbH  
Freigelände Boulevard, Stand Freigelände

Kreativ Werkstatt  
Halle 4, Stand VE4.3

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

Ralf Schätzle Creativ-Ofenbau GmbH  
Halle 2, Stand 2.2.25

Rebert Mobiliar  
Halle 1, Stand 1.3.13

Sauter Gartenbau Garten &  
Landschaftsbau  
Halle 4, Stand VE4.7

Schaffner  
Halle 2, Stand 2.6.11

Schreinerei Schnurr GmbH Innenausbau,  
Möble, Einrichtungen, Wohnraumlösungen  
Halle 1, Stand 1.1.23

Simply Best GmbH  
Halle 4, Stand 4.5.18

Softub Whirlpools ein Unternehmens-  
bereich der Lifepark GmbH  
Halle 2, Stand 2.1.17

stilelemente  
Halle 2, Stand 2.6.4

Von der Elster - Schmuck  
Halle 2, Stand 2.6.4

Vorwerk Thermomix  
Halle 4, Stand 4.5.14

**Tabak & Zigarren**

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

**Wein, Sekt & Spirituosen**

Alfred Schladerer Alte Schwarzwälder  
Hausbrennerei GmbH  
Halle 1, Stand 1.1.19

Amarula  
Halle 4, Stand 4.5.4

Andere Weine UG  
Halle 4, Stand 4.5.11

Armbrusters Hoflädele  
Markt im Foyer, Stand F6

AZ, AGR, San Cristoforo Di Tao Maiko  
Halle 1, Stand 1.3.14

Badische Lösung Liqueur Superior-Baron  
Droste Hülshoff  
Markt im Foyer, Stand F14

Badischer Winzerkeller eG  
Halle 2, Stand 2.1.11

Bellerhof-Brennerei  
Halle 2, Stand SF22

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

Chjlya  
Halle 4, Stand 4.5.11

Demeter Weingut Klaus Vorgrimmler  
Halle 2, Stand 2.6.4

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

Faude feine Brände  
Halle 4, Stand 4.5.3

finch@ Whiskydestillerie  
Halle 4, Stand 4.2.5

Francois Weck et Fils Earl  
Halle 1, Stand 1.1.18

Gebr. J. & M. Ziegler GmbH  
Halle 3, Stand 3.3.15

Geldermann Privatsektellerei GmbH  
Halle 1, Stand 1.2.2

Julius Zotz KG  
Halle 3, Stand 3.1.10

Kaiserstühler Winzergenossenschaften  
Halle 2, Stand 2.2.16

Khedija-Weine  
Halle 1, Stand 1.1.10

Kinzigbrennerei Brände und Liköre  
Markt im Foyer, Stand F11

Kleinbrennerei Fitzke  
Halle 2, Stand SF27

La Cave D'Anne Charlotte SA  
Halle 1, Stand 1.1.14

Manufaktur Broch  
Halle 3, Stand 3.4.18

Marder Edelbrände  
Halle 2, Stand SF40

Mr. Cuckoo Schwarzwald-Kräuterlikör  
Halle 2, Stand 2.4.15

Obsthof Sehringer  
Halle 1, Stand 1.1.11

Ökol. Weingut Hubert Lay  
Halle 2, Stand SF5

Ölbergbrennerei Kiefer Josef  
Markt im Foyer, Stand F4

Opfinger Winzer eG  
Halle 2, Stand 2.1.11

Ortenauer Weinkellerei  
Halle 3, Stand 3.4.15

Pino Cocktails  
Halle 2, Stand 2.6.10

Selot & Sohn GmbH  
Halle 3, Stand 3.4.25

Staatsweingut Freiburg  
Halle 3, Stand 3.1.24

Strecker's Weine  
Halle 1, Stand 1.3.24, 1.3.32

Tecker Whisky Destillerie  
Halle 1, Stand 1.2.20

Tuniberg Wein e.V.  
Halle 2, Stand 2.1.11

Uroma-Likör  
Halle 1, Stand 1.2.13

Vinocolo  
Halle 4, Stand VE4.1

von Gaisbergsche Schlosskellerei GmbH  
Halle 3, Stand 3.3.13

Wein Cabinet Briem OHG  
Halle 2, Stand 2.1.10, 2.1.12

Weinbau Brennerei Scholerhof  
Halle 2, Stand 2.2.23

Weingut Gratl  
Halle 2, Stand SF18

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 SF36

Weingut Stigler  
Halle 2, Stand 2.2.16

Weingut und Strauße Hess  
Halle 2, Stand 2.2.16

Western Blue e.K.  
Halle 3, Stand 3.2.1

Winzergenossenschaft Gottenheim  
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Merdingen  
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Tiengen  
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzergenossenschaft Waltershofen  
Halle 2, Stand 2.1.11

Winzerverein Munzingen eG  
Halle 2, Stand 2.1.11



# DIE AUSSTELLER VON A BIS Z

## A

**Acetaia Montale Rangone S.r.l.**  
Via Campania 28/B  
I-41051 Castelnovo Rangone (Modena)  
T.: +39 059 530465  
F.: +39 059 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 931350  
www.krone-achkarren.de  
info@krone-achkarren.de

Halle 2, Stand 2.4.12

**a-la-minute Rainer Stalf & Partner GbR**  
Sasbacher Straße 7  
D-79111 Freiburg  
T.: +49 (0) 170 8521045  
F.: +49 (0) 761 4575406  
www.a-la-minute-freiburg.de  
rainer.stalf@a-la-minute-freiburg.de

Halle 3, Stand 3.2.19

**albfiness – respecca handel.t**  
Münsinger Str. 9  
72829 Engstingen  
T.: +49 (0) 7385 965902  
F.: +49 (0) 7385 965904  
info@albfiness.de  
www.respecca.com

Halle 2, Manufakturen MA2

**Alfred Schladerer Alte Schwarzwälder  
Hausbrennerei GmbH**  
Alfred-Schladerer-Platz 1  
D-79219 Staufeu im Breisgau  
T.: +49 (0) 7633 8320  
F.: +49 (0) 7633 83288  
www.schladerer.de  
info@schladerer.de

Halle 1, Stand 1.1.19

**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

Foyer Halle 3, Stand F3.1

**Alpirsbacher Klosterbräu  
Glauner GmbH & Co. KG**  
Marktplatz 1  
D-72275 Alpirsbach  
T.: +49 (0) 7444 67-0  
F.: +49 (0) 7444 6736252  
www.alpirsbacher.de  
info@alpirsbacher.de

Halle 2, Stand 2.6.17

**Amarula**  
Der exotische Cream-Genuss aus wilder  
Amarula-Frucht und frischer Sahne  
Hubert-Underberg-Allee 1  
D-47493 Rheinberg  
T.: +49 (0) 2843 920-0  
F.: +49 (0) 2843 920-313  
www.amarula.de  
info@amarula.de

Halle 4, Stand 4.5.4

**AMC Alfa Metalcraft Corporation  
Handelsgesellschaft mbH**  
Mainzer Straße 312  
D-55411 Bingen-Gaulsheim  
T.: +49 (0) 6721 18001  
F.: +49 (0) 6721 180489  
www.de.amc.info  
info@de.amc.info

Halle 3, Stand 3.2.21

**Andere Weine UG**  
Robert-Bunsen-Straße 6  
D-79108 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 500508  
F.: +49 (0) 761 502808  
www.andere-weine.de  
info@andere-weine.de

Halle 4, Stand 4.5.11

**Antony Éleveur de 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

**Appenzeller Käse GmbH**  
Poststraße 12  
CH-9050 Appenzell  
T.: +41 (0) 717883040  
F.: +49 (0) 731 7290306  
www.appenzeller.ch  
info@appenzeller.ch

Halle 2, Stand 2.2.21

**Armbrusters Hoflädele**  
Alte Landstraße 6  
D-77723 Gengenbach  
T.: +49 (0) 7803 980056  
F.: +49 (0) 7803 980058  
www.hoflaedele.de  
info@hoflaedele.de

Markt im Foyer, Stand F6

**Asia Cooking Knives**  
Talstraße 40  
D-70188 Stuttgart  
T.: +49 (0) 711 69987781  
gunter.jauch@web.de

Foyer Halle 2, Stand F2.1

**Azafran GmbH**  
Schulstraße 1  
D-25335 Elmshorn  
T.: +49 (0) 4121 2629590  
www.azafran.de  
info@azafran.de

Markt im Foyer, Stand F10

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

Halle 1, Stand 1.1.25

## B

**Bäckerei Wolfgang Pfeifle   
GmbH & Co. KG**  
Carl-Kistner-Str. 20  
D-79115 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 479100  
F.: +49 (0) 761 4791050  
www.baekerei-pfeifle.de  
ke@baekerei-pfeifle.de

Halle 2, Stand SF35

**Bad Dürrheimer Mineralbrunnen  
GmbH + Co. KG Heilbrunnen**  
Seestraße 11  
D-78073 Bad Dürrheim  
T.: +49 (0) 7726 66090  
F.: +49 (0) 7726 6609-297  
www.bad-duerrheimer.de  
info@bad-duerrheimer.de

Halle 4, Stand 4.5.15  
Halle 2, Stand SF29

**Badische Lösung Liqueur Superior-  
Baron Droste Hülshoff**  
Einer der 14 besten Liqueure Europas  
Leimweg 7  
D-79289 Horben  
T.: +49 (0) 761 2853 789  
F.: +49 (0) 761 2853 263  
www.badische-loesungen.com  
bvdzh@badische-loesungen.com

Markt im Foyer, Stand F14

**Badischer Einkaufskorb**  
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 2, Stand 2.6.15



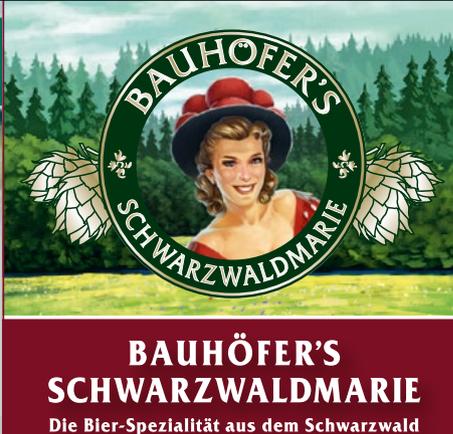
Besuchen Sie uns in  
Halle 2, Stand 2.2.17

**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

**Badischer Verlag GmbH & Co. KG**

Lörracherstr. 3  
D-79115 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 496-0  
www.badische-zeitung.de  
info@badische-zeitung.de

Halle 2, Stand 2.2.8, 2.4.1

**Badischer Winzerkeller eG**

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**

Zinkmattenstraße 6  
D-79108 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 59519800  
www.sebastian-franke.com  
info@bastidershop.de

Halle 1, Stand 1.1.12

**Bauhöfer GmbH & Co. KG**

**Familienbrauerei**

**Ulmer Bier**

Ullenburgstraße 14  
D-77871 Renchen-Ulm  
T.: +49 (0) 7843 94740  
F.: +49 (0) 7843 947474  
www.ulmer-bier.de  
info@ulmer-bier.de

Halle 2, Stand 2.2.17

**Bellerhof-Brennerei** 

Berghof 1a  
D-73277 Owen/Teck  
T.: +49 (0) 7021 51892  
www.dannes.de  
info@bellerhof-brennerei.com

Halle 2, Stand SF22

**Berghof-Einöd –**

**Die Öl + Senfmühle**

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 Pinchinats  
F-13770 Venelles  
T.: +33 (0) 661375783  
gambasilvia@yahoo.fr

Halle 1, Stand 1.2.16

**Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG**

Hallerstraße 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

**Birgit Wenz – Becherkueche.de**

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

Halle 4, Stand BACKEN 8

**Biscottificio di Migliana Srl**

Cantuccini & Panforte  
Viale Arcadia, 49  
I-91100 Pistoia  
T.: +39 0573 367428  
federico@cumcapio.com

Halle 2, Stand 2.4.16

**Bliesgau Ölmühle, GbR** 

Gut Hartungshof 6  
D-66271 Bliesransbach  
T.: +49 (0) 6805 9298085  
F.: +49 (0) 6805 9298085  
www.bliesgauoele.de  
bliesgauoele@web.de

Halle 2, Stand SF10

**Bohrerhof**

Bachstraße 6  
D-79258 Hartheim-Feldkirch  
T.: +49 (0) 7633 92332-0  
F.: +49 (0) 7633 92332-180  
www.bohrerhof.de  
info@bohrerhof.de

Foyer Halle 4, Stand F4.1

**Böttchehof – Frank Kuechlin**

Destillate, Whisky, Gin, Liköre  
Basler Straße 76 a  
D-79227 Schallstadt-Wolfenweiler  
T.: +49 (0) 7664 7377  
F.: +49 (0) 7664 8904  
www.boettchehof.de  
kuechlin@boettchehof.de

Halle 2, Stand 2.1.4

**Breitsamer Honig**

Der Honig-Spezialist  
Berger-Kreuz-Straße 28  
D-81735 München  
T.: +49 (0) 89 450562 0  
F.: +49 (0) 89 45056220  
www.breitsamer.de  
info@breitsamer.de

Halle 3, Stand 3.3.3

**Bringel Bernard Spezialitäten**

von der Gänseleber  
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 1.2.11

**BTAC Europe GmbH –**

**Naturkost aus Peru**  
BTAC Europe wurde mit einem Ziel  
gegründet die Vielfalt Perus in Europa  
verfügbar zu machen.

Schloßmattenstraße 12  
D-79268 Bötzingen  
T.: +49 (0) 7663 6086550  
www.btac.eu  
administracion@btac.eu

Halle 3, Stand 3.1.17

**BurdaHome, first in food**

ARD Buffet Magazin, meine Familie und  
ich, Lust auf Genuss, Lisa Kochen &  
Backen, slowly veggjel, Sweet Dreams,  
meine Familie und ich books, das  
schmeckt!  
Hubert-Burda-Platz 1  
D-77652 Offenburg  
T.: +49 (0) 781 843369  
www.burda-foodshop.de  
food@burda.com

Halle 4, Stand 4.3.21

**Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik**

St.-Georg-Straße 87  
D-29410 Salzwedel  
T.: +49 (0) 3901 32306  
F.: +49 (0) 3901 25462  
www.baumkuchen-salzwedel.de  
henning@baumkuchen-salzwedel.de

Halle 1, Stand 1.3.16

**Jenne Bäckerei GmbH**

Grienerstraße 3  
D-79346 Endingen  
T.: +49 (0) 7642 7633  
F.: +49 (0) 7642 2855  
www.jenne-baeckerei.de  
info@jenne-baeckerei.de

Halle 2, Stand 2.2.16

**Jenne Bäckerei GmbH** 

Grienerstraße 3  
D-79346 Endingen  
T.: +49 (0) 7642 7633  
F.: +49 (0) 7642 2855  
www.jenne-baeckerei.de  
info@jenne-baeckerei.de

Halle 2, Stand SF3

**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 87888460-0  
F.: +49 (0) 40 87888460-9  
www.chiccodoro.de  
info@chiccodoro.de

Halle 2, Stand 2.6.13

**Cakepops & More**

by Marion Blank  
Hindenburgplatz 3  
D-77767 Appenweiler  
T.: +49 (0) 7805 911439  
www.cakepopsandmore.de  
info@cakepopsandmore.de

Halle 2, Stand 2.1.10, 2.1.12

**Cambet Eric SNC** 

1291 Rout de l'Arbitelle  
F-13770 Venelles  
T.: +33 (0) 66 333098  
cambeteric@gmail.com

Halle 2, Stand SF25



**CAPREO**

CAPREO GmbH Selected Wines From  
South Africa  
Gildeweg 10  
D-46562 Voerde  
T.: +49 (0) 2855 9700893  
F.: +49 (0) 2855 970021  
www.capreo.com  
service@capreo.com

Halle 4, Stand 4.3.12

**Cassismufaktur Danner**

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

Halle 2, Stand 2.1.0

**Champagner Hugot & Clement**

Adalbertsteinweg 259  
D-52066 Aachen  
T.: +49 (0) 241 53106360  
F.: +49 (0) 241 53106369  
www.hugot-clement.com  
contact@hugot-clement.com

Halle 4, Stand 4.5.2

**Chiligarten** 

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

Halle 2, Stand SF11

**Chjlya**

Edle brasilianische Cocktails  
Baldungweg 20  
D-73614 Schorndorf  
T.: +49 (0) 7181 8878884  
F.: +49 (0) 7181 706943  
www.chjlya.de  
info@chjlya.de

Halle 4, Stand 4.5.11

**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

**Curiosa** 

ausgesuchte Möbel, Wohn- und  
Küchenaccessoires, Steiff Kuscheltiere  
und Kinderbekleidung  
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 VE4.5

**D****Allois 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

**Davert GmbH**

Aus Leidenschaft für beste  
Bio-Rohstoffe  
Zur Davert 7  
D-59387 Ascheberg  
T.: +49 (0) 761 5932572  
F.: +49 (0) 761 593271  
www.davert.de  
mkrassusselinger@davert.de

Halle 4, Stand 4.5.11

**Decker UG**

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

Halle 2, Stand SF39

**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****Feines aus dem Hegau**

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

**Demeter Weingut Klaus Vorgrimmler**

St. Erentrudisstr. 63  
D-79112 Freiburg  
T.: +49 (0) 7664 2489  
F.: +49 (0) 7664 408220  
www.vorgrimmler.de  
weingut@vorgrimmler.de

Halle 2, Stand 2.6.4

**DesignforLiving Japanische Kochmesser**

Japanische Kochmesser und hochwertige  
Schneidebretter  
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 BACKEN 5

**DroNova**

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

Halle 3, Stand 3.1.18

**E****easy Tischdeko GmbH**

Perfekte Lösung für wirkungsvolle  
Tischdekorationen  
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  
www.elephantbeans.de  
info@elephantbeans.de

Halle 2, Stand SF14

**„Elsass-Gastro“ Francois & Jeremie**

**Henner GbR**  
„Französische Lebensart“  
Thielstrasse 18  
D-79288 Gottenheim  
T.: +49 (0) 171 6227394  
F.: +49 (0) 7665 80490809  
www.elsass-gastro.com  
info@elsass-gastro.com

Halle 4, Stand 4.4.1

**Ensinger Mineral-Heilquellen GmbH**

BIO Mineralwasser, Mineral und  
Heilwasser, Mineralwasser mit  
Fruchtsaft, Erfrischungsgetränke  
Horrheimer Straße 28 - 36  
D-71665 Vaihingen-Enz/Enzingen  
T.: +49 (0) 7042 2809-0  
F.: +49 (0) 7042 2809-599  
www.ensinger.de  
info@ensinger.de

Halle 3, Stand 3.4.20

**Europa-Park GmbH & Co Mack KG**

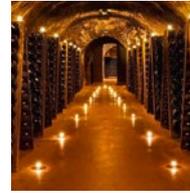
Europa-Park-Straße 2  
D-77977 Rust  
T.: +49 (0) 1805 776688  
F.: +49 (0) 7822 7711605  
www.europapark.de  
info@europapark.de

Halle 1, Stand 1.2.2

**Feinkostfleischerei Klöppner**

Wilhelmstraße 54  
D-37308 Heilbad Heiligenstadt  
T.: +49 (0) 3606 612168  
F.: +49 (0) 3606 5099234  
www.eichsfelder-wurstspezialitäten.de  
kloepfner@web.de

Halle 4, Stand 4.1.16

**KELLEREIKUNST ERLEBEN UND GENIESSEN.  
TÄGLICH 14.00 UHR BEI GELDERMANN.****Besuchen Sie unsere historische Kellerei  
im Breisacher Münsterberg.**

Führungen täglich um 14.00 Uhr  
(von März bis Oktober auch an Sonn- und Feiertagen)  
pro Person 5,00 € inkl. einem Glas Geldermann Sekt

Oder vereinbaren Sie Ihren Wunschtermin

Kellerführung inkl. der  
5er Sektprobe 8,50 €  
mit Brot 10,00 €  
mit Brot & Käse 12,00 €  
3er Sektprobe 7,50 €

Verkauf

Montag - Freitag 9.00 - 17.30 Uhr  
Samstag 10.00 - 14.00 Uhr

Von März bis Oktober  
Sonntag und Feiertag 13.00 - 17.00 Uhr

GELDERMANN PRIVATSEKTKELLEREI  
Am Schloßberg 1, 79206 Breisach/Rhein  
Telefon (07667) 834-258  
www.geldermann.de

GELEBTE SEKTKULTUR SEIT 1838



Wir freuen  
uns auf Sie in  
Halle 1  
Stand 1.2.2

**Im Foyer rechts vor Halle 1**

Zigarren  
Pfeifen  
Whisky  
Rum  
Gin  
Smokers Lounge

**STEFAN  
MEIER**  
Tabakwaren  
& Whisky

**VILLIGER**

Jens Heiler



Sven Aßmann



Joanka Fino



Walter Schobert

Whisky Tastings mit Walter Schobert  
am 12.11. um 17 und 19 Uhr  
Weitere Infos unter  
[tabakmeier.com/culinaria2016](http://tabakmeier.com/culinaria2016)

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





**Privatbrauerei Erdinger Weißbräu Werner Brombach GmbH**



Lange Zeile 1 und 3  
D-85435 Erding  
T.: +49 (0) 8122 409-0  
F.: +49 (0) 8122 409-115  
www.erdinger.de  
service.marketing@erdinger.de

**Halle 2, Stand 2.2.20**

**VIDA Eat Different GmbH**  
Auf dem Stand der Regionalwert AG  
Blarerstr. 65  
D-78462 Konstanz  
T.: +49 (0) 176 63320174  
www.eatdifferent.de  
info@eatdifferent.de

**Halle 2, Stand 2.2.10**

**F**

**Fairoil – Olivenöl schmecken und erleben!** 

Olivenöl direkt vom Erzeuger  
Neue Gasse 4  
D-97941 Tauberbischofsheim  
T.: +49 (0) 176 210 65256  
www.fairoil.de  
info@ceb-online.de

**Halle 2, Stand SF19**

**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 9270-60  
F.: +49 (0) 7633 9270-70  
www.fautz-diegaerten.de  
info@fautz-diegaerten.de

**Halle 2, Stand 2.2.18**

**finch® Whiskydestillerie**  
Aicherstr. 7-9  
D-89191 Nellingen  
T.: +49 (0) 7337 96960  
F.: +49 (0) 7337 96969  
www.finch-whisky.de  
info@finch-whisky.de

**Halle 4, Stand 4.2.5**

**Fischer Küchenatelier GmbH**  
Am Stollen 6-8  
D-79621 Gutach-Bleibach  
T.: +49 (0) 7685 908690  
F.: +49 (0) 7685 9086929  
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  
F.: +49 (0) 7665 51974  
www.forellenhof-online.de  
Forellenhof\_Fath@t-online.de

**Halle 3, Stand 3.2.23**

**frizle AG – frische Spätzle**  
Jahnstraße 2  
D-69254 Malsch  
T.: +49 (0) 173 7334030  
www.frizle.de  
info@frizle.de

**Halle 4, Stand 4.2.2**

**Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH & Co. KG**  
Postplatz 1-4  
D-78166 Donaueschingen  
T.: +49 (0) 771 860  
F.: +49 (0) 771 86220  
www.fuerstenberg.de  
service@fuerstenberg.de

**Halle 2, Stand 2.2.27**

**Hotel-Restaurant & Partyservice Fallerhof**  
eigene Eventhalle für Feste von  
80 bis 280 Personen  
Tunibergstraße 2  
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**

**SARL La Fromagerie de la Vallée de Münster**  
34 route de Munster  
F-68140 Gunsbach  
T.: +33 3 89219913  
fromagerievallaedemunster@orange.fr

**Halle 1, Stand 1.2.28**

**G**

**Brauerei Ganter GmbH & Co. KG**



Schwarzwaldstraße 43  
D-79117 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 2185-0  
F.: +49 (0) 761 2185-250  
www.ganter.com  
info@ganter.com

**Halle 2, Stand 2.5.15, 2.5.17**

**Deligreece GmbH**  
Das Beste aus Griechenland  
Ostring 6b  
D-65205 Wiesbaden  
T.: +49 (0) 6122 534950  
F.: +49 (0) 6122 5949525  
www.deligreece.com  
info@deligreece.com

**Halle 3, Stand 3.2.17**

**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**

**G&M il meglio del Italia UG**  
Lindenstr. 1  
D-76316 Malsch  
T.: +49 (0) 7246 4410058  
F.: +49 (0) 7246 4412085  
www.ilmegliodellitalia.com  
piazza-culinaria@hotmail.de

**Halle 3, Stand 3.4.19**

**Galeria Eldorado**  
Produkte aus Kolumbien  
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**

**Gebr. J. & M. Ziegler GmbH**  
Edelobstbrennerei  
Hauptstraße 26  
D-97896 Freudenberg  
T.: +49 (0) 9375 92880  
F.: +49 (0) 9375 928811  
www.brennerei-ziegler.de  
info@brennerei-ziegler.de

**Halle 3, Stand 3.3.15**

**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**

**Georg Thalhammer**  
Gesundes von Feld und Wald  
Tannenweg 10  
D-97854 Steinfeld  
T.: +49 (0) 9359 9090376  
F.: +49 (0) 9359 9090415  
www.georg-thalhammer.de  
info@georgthalhammer.com

**Halle 4, Stand 4.5.11**

**Geschmack Sache, Inh. V. Eimermacher**  
Hauptstr. 16  
D-65795 Hattersheim  
T.: +49 (0) 6190 8787  
F.: +49 (0) 6190 8786  
www.geschmack-sache.com  
info@geschmack-sache.com

**Halle 2, Stand 2.6.6**

**Gouffrais-CMF Produkte Keller**  
Gouffrais - Der kühle Genuss  
Eimeldinger Weg 38  
D-79576 Weil am Rhein  
T.: +49 (0) 7621 550260  
F.: +49 (0) 7621 5502655  
www.gouffrais.com  
info@gouffrais.com

**Halle 3, Stand 3.4.16**

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

**Foyer Halle 2, Stand F2.2**

**Grillido GmbH**  
Grillido, die Wurst 2.0 für  
Proteinliebhaber und Feinschmecker  
Inselweg 42  
D-75392 Deckenpfronn  
T.: +49 (0) 171 2258785  
www.grillido.de  
service@grillido.com

**Halle 1, Stand 1.3.15**

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

**Halle 2, Stand 2.2.16**

**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**

**Kuffer Marketing GmbH**  
gutscheinbuch.de  
Würzburger Straße 5  
D-93059 Regensburg  
T.: +49 (0) 941 568189-0  
F.: +49 (0) 941 568189-45  
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 3.3.13**

**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

**Günther Hellriegel GmbH**

Feinkost und Convenience  
In der Schneithohl 3  
D-61476 Kronberg  
T.: +49 (0) 6173 93770  
F.: +49 (0) 6173 937720  
www.hellriegel.com  
info@hellriegel.com

Halle 3, Stand 3.4.14

**Hakuma Food GbR** 

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

Halle 2, Stand SF38

**HelloFresh**

Kochboxen mit frischen Zutaten und den passenden Rezepten  
Saarbrücker Str.37a  
D-10405 Berlin  
T.: +49 (0) 30 224030459  
www.hellofresh.de  
kundenservice@hellofresh.de

Halle 2, Stand 2.5.16

**Hennes' Finest**

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

Halle 3, Stand 3.1.15

**herget Schokoladen Manufaktur** 

Am Elzdamm 66  
D-79312 Emmendingen  
T.: +49 (0) 7641 9629619  
www.herget-schokoladenmanufaktur.de  
info@herget-schokoladenmanufaktur.de

Halle 4, Stand VE4.4

**Khedija-Weine Henri Maire**

Johanniter-Allee 7c  
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

**Allgäuer Wander-Imkerei**

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

Halle 1, Stand 1.3.11

**IBERT Haushaltswaren**

Hubertusallee 12  
D-14193 Berlin  
T.: +49 (0) 30 33851794  
F.: +49 (0) 30 92258674  
www.ibert-s.de  
info@ibert-s.de

Halle 4, Stand 4.2.18

**i-Tüpfelchen Hochzeits- & Eventfloristik**

Jessica Sehringer  
Hauptstraße 1a  
D-79227 Schallstadt-Mengen  
T.: +49 (0) 176 70167745  
F.: +49 (0) 7664 2715  
www.i-tuepfelchen.florist  
mail@i-tuepfelchen.florist

Halle 1, Stand 1.1.11

**i-Tüpfle Manuel Sontheimer** 

Wohnkultur in Holz  
Frankenstrasse 23  
D-77971 Kippenheim  
T.: +49 (0) 7825 8190050  
www.i-tuepfle.net  
info@i-tuepfle.net

Halle 2, Stand SF17

**Weinbau Brennerei Scholerhof**

**IRIS Dry Gin**  
Eschbacher Straße 22  
D-79423 Gallenweiler  
T.: +49 (0) 7633 6815  
www.scholerhof.de  
iris@scholerhof.de

Halle 2, Stand 2.2.23

**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**

**Kaffee Fredo Kaffeerösterei**

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  
thomas.dury@kamarko.eu

Halle 2, Stand 2.4.10

**Käsealm Marianne Moosbrugger**

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

**Kestenholz GmbH**

Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service  
St. Georgener Straße 1  
D-79111 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 495-275  
F.: +49 (0) 761 495-268  
www.kestenholzgruppe.com  
freiburg@kestenholzgruppe.com

Freigelände Boulevard,  
Stand Freigelände

**Kinzigbrennerei Brände und Liköre**

Urbann 2  
D-77781 Biberach  
T.: +49 (0) 7835 547794  
F.: +49 (0) 7835 547795  
www.kinzigbrennerei.de  
brosamer@kinzigbrennerei.de

Markt im Foyer, Stand F11

**Kleinbrennerei Fitzke** 

Schwarzwälder Whisky Derrina  
Riedstraße 18  
D-79336 Herbolzheim-Broggingen  
T.: +49 (0) 7643 1523  
F.: +49 (0) 3212 1128271  
www.kleinbrennerei-fitzke.de  
info@kleinbrennerei-fitzke.de

Halle 2, Stand SF27

-  Schreinerei
-  Bauelemente
-  Küchenstudio

Besuchen Sie uns vom 11.11.-13.11.2016 auf der

**Plaza Culinaria**

Halle 2 Stand 1.10/12

**CHRISTIAN NOPPER**

Wir gestalten Lebens(r)äume



**LEICHT**



**NO.1**

**BESTVERKAUFTE  
PREMIUM MARKE  
IN DEUTSCHLAND**

Simonswälder Str. 67 a 79261 Gutach- Bleibach Tel. 0 76 85 / 9 08 86 10

www-schreinerei-nopper.de

**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

**Kreativ Werkstatt**   
 Marktplatz 14  
 D-79132 Emmendingen  
 T.: +49 (0) 7641 9543403  
 www.susanne-altmiks.de  
 kreativwerkstatt-altmiks@online.de

Halle 4, Stand VE4.3

**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

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

Halle 2, Stand SF34

**M. Ketterer GmbH & Co. KG**



Familienbrauerei  
 Frombachstrasse 27  
 D-78132 Hornberg  
 T.: +49 (0) 7833 9396-0  
 F.: +49 (0) 7833 9396-20  
 www.kettererbier.de  
 info@kettererbier.de

Halle 3, Stand 3.4.23

**Mr. Cheese GmbH**   
 Hart 15  
 AT-4060 Leonding  
 T.: +43 (0) 676 7072381  
 stefan@mrcheese.com

Halle 2, Stand SF13

**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

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

Markt im Foyer, Stand F4

**L**  
**L&B SAS**  
 2 place de la liberté  
 F-67190 Gresswiller  
 T.: +33 (0) 647 799619  
 bischdebruche@gmail.com

Halle 1, Stand 1.2.30

**La Cave D'Anne Charlotte SA**  
 62, Avenue de la Liberté  
 L-1930 Luxemburg  
 T.: +352 (0) 608 621 528  
 F.: +352 (0) 389866710  
 lacave@pt.lu

Halle 1, Stand 1.1.14

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

Foyer Halle 1, Stand F1.0

**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

**LaSelva Toskana Feinkost**  
**Vertriebs GmbH**  
 Bio-Feinkost aus der Toskana  
 Pasinger Str. 94  
 D-82166 Gräfelfing  
 T.: +49 (0) 89 89558068-0  
 F.: +49 (0) 89 8545652  
 www.bioselva-bio.eu  
 info@laselva-bio.eu

Halle 4, Stand 4.5.11

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

Halle 2, Stand SF44

**Lavori Verlag**  
 Guntramstr. 8  
 D-79116 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/Tomerdingen  
 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-Altfield  
 T.: +49 (0) 800 1224000  
 F.: +49 (0) 800 1224009  
 www.lebegesund.de  
 info@lebegesund.de

Halle 1, Stand 1.1.2

**Ledigs Gewürzmanufaktur**   
 Kinzigalstraße 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

**Lichtensteiner Wildfrüchte**  
 Säfte, Sirup, Fruchtaufstriche, Pestos  
 Ehringer Str. 50  
 D-72525 Münsingen-Bremelau  
 T.: +49 (0) 7383 6709048  
 F.: +49 (0) 7383 6709049  
 www.lichtensteiner.com  
 service@lichtensteiner.com

Halle 4, Stand 4.2.4

**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-  
 Feingebäck  
 Obere Strasse 7  
 D-87700 Memmingen  
 T.: +49 (0) 8331 49883-0  
 F.: +49 (0) 8331 49883-29  
 www.loacker.com  
 info@loacker-deutschland.de

Markt im Foyer, Stand F7

**Löwenbrauerei Otto Dold –**   
**Inhaber Johannes Dold**  
 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

**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

**Luoi Carbon –**   
**Das Asiatische Kochmesser**  
 Handgeschmiedet und superscharf  
 Hohrechtstraße 3  
 D-12043 Berlin  
 T.: +49 (0) 157 59578550  
 flomez@gmx.de

Halle 2, Stand SF7

**Martins Restaurant**  
 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

**Ökol. Weingut Hubert Lay**   
 Scherkhofenstraße 52  
 D-79241 Ihringen  
 T.: +49 (0) 7668 1870  
 F.: +49 (0) 7668 626  
 www.weingut-hubert-lay.de  
 weingut.lay@web.de

Halle 2, Stand SF5

**Uroma-Likör**  
 Zehntfreistraße 33  
 D-77799 Ortenberg  
 T.: +49 (0) 781 42247  
 www.uroma.net  
 bergvogt@outlook.de

Halle 1, Stand 1.2.13

**Weingut Landmann Inh.**  
**Jürgen Landmann**  
 Umrkircher 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**   
 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  
 Wollschwein - alles aus eigener  
 Herstellung  
 Oberschopfheimer Hauptstraße 3  
 D-77948 Friesenheim  
 T.: +49 (0) 7808 410  
 F.: +49 (0) 7808 99734  
 www.dorfmetzgerei-walter.de  
 info@dorfmetzgerei-walter.de

Halle 2, Stand 2.2.13

**Freiburger Messe TV MPS – Media**  
**Production Service GmbH & Co. KG**  
 Zähringerstraße 6  
 D-77652 Offenburg  
 T.: +49 (0) 781 207-0  
 F.: +49 (0) 781 207-60  
 www.mps-mediaproduction.de  
 info@mps-web.tv

Halle 2, Stand 2.1.19

**Kräuterei Mutter Erde**   
 ganzblatt.de  
 Bergstraße 35  
 D-79585 Steinen  
 T.: +49 (0) 7627 923563  
 F.: +49 (0) 7627 923573  
 www.ganzblatt.de  
 info@ganzblatt.de

Halle 2, Stand SF4

**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

**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 VE4.6

**Mallek's Gourmeträume** 

Kirchstraße 95  
D-44627 Herne  
T.: +49 (0) 2323 9606653  
F.: +49 (0) 2323 3996924  
www.gourmettraeume.com  
info@gourmettraeume.com

Halle 2, Stand SF1

**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

**Marc + Kay GmbH**

Bio Trinkschokoladen & Bio Chai Latte  
Ollenhauerstraße 6  
D-81737 München  
T.: +49 (0) 151 22916758  
F.: +49 (0) 89 75408976  
www.marc-kay.de  
info@marc-kay.de

Halle 3, Stand 3.1.19

**Marder Edelbrände** 

Fichtenweg 5  
D-79774 Albruck-Unteralpfen  
T.: +49 (0) 7755 238  
F.: +49 (0) 7755 919950  
www.marder-edelbraende.de  
info@marder-edelbraende.de

Halle 2, Stand SF40

**MaritasMojoManufaktur**

Canarische Spezialität  
Forstmeisterweg 19  
D-23568 Lübeck  
T.: +49 (0) 451 3881588  
F.: +49 (0) 451 38449084  
www.mojoma.de  
info@mojoma.de

Markt im Foyer, Stand F13

**Martin's Bräu GmbH & Co. KG**

Kaiser-Joseph-Str. 237  
D-79098 Freiburg i. Br.  
T.: +49 (0) 761 387000  
www.martinsbraeu-freiburg.de  
p.rathenow@mbfr.de

Halle 2, Stand 2.2.8, 2.4.1

**Mauro Nadia**

Dachsenbergstraße 26  
D-86947 Weil  
T.: +49 (0) 152 33778278  
maurotartuf77@libero.it

Foyer Halle 3, Stand F3.0

**Mauro Nadia**

Dachsenbergstraße 26  
D-86947 Weil  
T.: +49 (0) 152 33778278  
maurotartuf77@libero.it

Markt im Foyer, Stand F2

**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@mediamarkt.de

Halle 3, Stand 3.4.10

**Merkles Restaurant**

Hauptstraße 2   
D-79346 Edingen  
T.: +49 (0) 764 27900  
F.: +49 (0) 764 27900  
www.merkles-restaurant.de  
info@merkle-restaurant.de

Halle 1, Stand 1.2.21

Champagner Bar, Halle 1, Stand 1.2.20

**Mister + Misses M Confeiserie & Lifestyle**

Andy's Sweets and more  
Bayreuther Str. 26  
D-95496 Glashütten  
T.: +49 (0) 151 24114274  
andy@andys-sweets.de

Halle 4, Stand 4.4.11

**Mr. Cuckoo Schwarzwald-Kräuterlikör**

Steinenfeld 3  
D-77736 Zell am Hamersbach  
T.: +49 (0) 7835 635590  
F.: +49 (0) 7835 634685  
www.mr-cuckoo.de  
info@mr-cuckoo.de

Halle 2, Stand 2.4.15

**SNC Magurno Nicolas** 

190 Chemin de la Sainte Allee  
F-83910 Pourriere  
T.: + (33) 698294091  
magurno.nicolas@orange.fr

Halle 2, Stand SF21

**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

**Winzerverein Munzingen eG**

St.-Erentrudis-Str. 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

**N**

**Nick Naturals**

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

**Schreinerei Christian Nopper e.K.**

Simonswälderstr. 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**

**Obstparadies Staufen** 

Bioland Obsthof  
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 SF20

**oekom verlag GmbH** 

Slow Food Magazin  
Waltherstraße 29  
D-80337 München  
T.: +49 (0) 89 544184-0  
F.: +49 (0) 89544184-49  
www.slow-food-magazin.de  
slowfood@oekom.de

Halle 2, Stand SF31

**Oleofactum Walter Bitzer** 

Öl & Wissen  
Hildastraße 4  
D-77654 Offenburg  
T.: +49 (0) 781 9322695  
F.: +49 (0) 781 9322696  
www.oleofactum.de  
info@oleofactum.de

Halle 2, Stand SF32

**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

**Open Organic GmbH**

Wiesentalstraße 29  
D-79115 Freiburg  
T.: +49 (0) 177 8879555  
www.openorganic.de  
info@openorganic.de

Halle 1, Stand 1.2.14

**Opfinger Winzer eG**

Dürleberg 8  
D-79112 Freiburg-Opfingen  
T.: +49 (0) 7664 6139970  
F.: +49 (0) 7664 61399706  
www.weinhaus-opfingen.de  
info@weinhaus-opfingen.de

Halle 2, Stand 2.1.11

**Ortenauer Weinkellerei**

Edeka Straße 1  
D-77656 Offenburg  
T.: +49 (0) 781 502-6190  
F.: +49 (0) 781 502-6193  
www.ortenauerweinkeller.de  
info@ortenauerweinkeller.de

Halle 3, Stand 3.4.15

**P**

**Metzgerei Pröller GmbH**

Tiefentalstraße 4  
D-79361 Jechtingen  
T.: +49 (0) 7662 553  
F.: +49 (0) 7662 743  
www.proeller.info  
proeller.gmbh@t-online.de

Halle 2, Stand 2.2.16

**Pan Handwerk**

Handgeschmiedete Küchenmesser aus Vietnam  
Obentrautstr. 51  
D-10963 Berlin  
T.: +49 (0) 151 66843755  
pan.handwerk@gmail.com

Markt im Foyer, Stand F3

**Paolo Induti Oltre L'infinito**

Via Tevere 2  
I-63811 Sant' Elpidio a Mare  
T.: +39 0 734850192  
F.: +39 0 734 891939  
www.oltreinfinito.it  
info@oltreinfinito.it

Halle 2, Stand 2.2.14

**Paolo Induti Oltre L'infinito** 

Via Tevere 2  
I-63811 Sant' Elpidio a Mare  
T.: +39 0 734850192  
F.: +39 0 734 891939  
www.oltreinfinito.it  
info@oltreinfinito.it

Halle 2, Stand SF23

**Paolo Induti Oltre L'infinito** 

Via Tevere 2  
I-63811 Sant' Elpidio a Mare  
T.: +39 0 734850192  
F.: +39 0 734 891939  
www.oltreinfinito.it  
info@oltreinfinito.it

Halle 2, Stand SF24

**Pastafactory**

Jakob-Sigle-Str. 2  
D-86842 Türkheim  
T.: +49 (0) 163 7451060  
www.pastafactory.eu  
pastafactory.de@googlegmail.com

Halle 3, Stand 3.3.2

**pâtisserie-m – die Patisserie von michaela quappe-gemmert**  
Hermann-Mitsch-Straße 3  
D-79108 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 6108950  
F.: +49 (0) 761 1378190  
www.patisserie-m.de/michaela-quappe-gemmert.htm  
michaela.gemmert@patisserie-m.de  
**Halle 4, BACKEN 1**

**Pfanne von Anne**   
Versand Eisenpfannen + Zubehör  
Schleißische Straße 108  
D-94315 Straubing  
T.: +49 (0) 171 8332787  
F.: +49 (0) 6063 57799494  
www.pfanne-von-anne.de  
info@pfanne-von-anne.de  
**Halle 2, Stand SF8**

**Pino Cocktails**  
Escholstr. 72  
D-79115 Freiburg  
T.: +49 (0) 172 7679953  
www.pino-cocktails.de  
pino1980@gmx.de  
**Halle 2, Stand 2.6.10**

**Popcorn Affairs GmbH**  
Rablstr. 38  
D-81669 München  
T.: +49 (0) 89 90543830  
F.: +49 (0) 89 90541557  
www.popcornaffairs.com  
info@popcornaffairs.com  
**Halle 2, Stand 2.2.15**

**puralpina ag**  
Schönbühlweg 3  
CH-3714 Frutigen  
T.: +41 (0) 33 6712948  
F.: +41 (0) 33 6712983  
www.puralpina.ch  
kontakt@puralpina.ch  
**Halle 4, Stand 4.3.10**

**Weingut Pix**   
Eisenbahnstraße 19  
D-79241 Ihringen  
T.: +49 (0) 7668 879  
www.weingut-pix.de  
info@weingut-pix.de  
**Halle 2, Stand SF36**

**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@rabeh-horben.de  
**Halle 1, Stand 1.1.26**

**Klāsles Gastronomie am Rhein**  
Hafenstraße 11  
D-79206 Beisach  
T.: +49 (0) 7667 1023  
F.: +49 (0) 7667 80722  
www.restaurant-am-rhein.de  
info@restaurant-am-rhein.de  
**Halle 2, Stand 2.2.16**

**Regionalwert Bio-Gastronomie GmbH**  
Geyer-zu-Lauf-Str. 5  
D-79312 Emmendingen  
T.: +49 (0) 7641 95926 15  
andres@regionalwert-ag.de  
**Halle 2, Stand 2.2.10**

**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**

**Regionalwert AG**  
Geyer-zu-Lauf-Str. 5  
D-79312 Emmendingen  
T.: +49 (0) 7641 95926-15  
F.: +49 (0) 7641 95926-23  
www.regionalwert-ag.de  
kontakt@regionalwert-ag.de  
**Halle 2, Stand 2.2.10**

**Regionalwert Biomanufaktur GmbH**  
Kartäuserstraße 60a  
D-79102 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 61258383  
www.manufaktur.bio  
kontakt@manufaktur.bio  
**Halle 2, Stand 2.2.10**

**Regionalwert Frischekiste GmbH**  
Ferdinand Weiß Straße 11  
D-79106 Feiburg  
T.: +49 (0) 761 42963880  
F.: +49 (0) 761 42963881  
www.regionalwert-frischekiste.de  
lieferservice@regionalwert-frischekiste.de  
**Halle 2, Stand 2.2.10**

**Reina Giovanna**  
Belruptstrasse 49  
AT-6900 Bregenz  
T.: +43 (0) 6767507403  
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) 676 7507403  
F.: +43 (0) 5577 84081  
www.internettrain.it  
russange@hotmail.it  
**Halle 3, Stand 3.1.2**

**S**

**Das Salz des Lebens**  
Natürliches Quellwassersalz aus der Türkei  
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**

**Franz Simmler GmbH & Co. KG**  
Franz-Simmler-Straße 1  
D-79787 Lauchringen  
T.: +49 (0) 7741 969630  
F.: +49 (0) 7741 969640  
www.simmler.de  
info@simmler.de  
**Halle 3, Stand 3.1.13**

**Storchen Restaurant und Hotel Fritz und Jochen Helfesrieder GBR**   
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 Restaurant s'Herrehus**   
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**

**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**

**Indisches Spezialitäten Restaurant Shalimar**  
Johanna-Kohlund-Straße 24  
D-79111 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 45367690  
www.shalimar-freiburg.de  
kontakt@shalimar-freiburg.de  
**Halle 4, Stand 4.2.16**

**Nudelmanufaktur SCHAUT – Zeit für das B'sondere**  
handwerklich hergestellte Nudeln und hausgemachte Soßen  
Holzbachstraße 10  
D-88515 Andelfingen  
T.: +49 (0) 7371 8853  
F.: +49 (0) 7371 13024  
www.schauts.de  
info@schauts.de  
**Markt im Foyer, Stand F1**

**Obsthof Sehringer**  
Hausbrennerei, Edelbrandcocktails  
Hauptstraße 1a  
D-79227 Mengen  
T.: +49 (0) 7664 2945  
F.: +49 (0) 7664 2715  
www.obsthof-sehringer.de  
info@obsthof-sehringer.de  
**Halle 1, Stand 1.1.11**

**Pannonia Pilzhandel GmbH – Musa Cicek**  
Marke: Schwammerland  
Dr. Anton Schneider Str. 28a  
AT-6850 Dornbirn  
T.: +43 (0) 650 925 2047  
F.: +43 (0) 5572 40702  
www.schwammerland.at  
musa.cicek@pannonia-pilzhandel.at  
**Markt im Foyer, Stand F12**

**QU Gastronomie GmbH – Restaurant Skajo**  
Kaiser-Joseph-Str. 192  
D-79098 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 20251240  
www.skajo-restaurant.de  
info@skajo-restaurant.de  
**Halle 3, Stand 3.3.15**

**Ralf Schätzle Creativ-Ofenbau GmbH**  
Glottentalstr. 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 7057380  
F.: +49 (0) 7720 7053895  
www.sanvitolio.de  
info@sanvitolio.de  
**Halle 3, Stand 3.2.11**

**Sauter Gartenbau**   
**Garten & Landschaftsbau**  
Freiburger Straße 16 a  
D-79312 Emmendingen  
T.: +49 (0) 7641 8608  
F.: +49 (0) 7641 53877  
www.froschkoenig.net  
info@froschkoenig.net  
**Halle 4, Stand VE4.7**

**Sbrinz Käse GmbH**  
Merkurstasse 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**

**Schalk Mühle KG**   
Kalsdorf 18  
AT-8262 Ilz  
T.: +43 (0) 3385 312  
F.: +43 (0) 33853124  
www.schalk-muehle.at  
office@schalk-muehle.at  
**Halle 2, Stand SF6**

**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**

**Schafferer**

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 5158206  
www.schafferer.de  
service@schafferer.de

Halle 4, Stand BACKEN 7

**Schafferer**

Hier finden Sie alles rund um das Thema Lifestyle und Wohnaccessoires

Kaiser-Joseph-Straße 236  
D-79098 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 5158200  
F.: +49 (0) 761 5158206  
www.schafferer.de  
service@schafferer.de

Halle 2, Stand 2.6.11

**Schafferer**

Ihr Spezialist für Wohnen, Schenken und Genießen

Kaiser-Joseph-Straße 236  
D-79098 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 5158200  
F.: +49 (0) 761 5158206  
www.schafferer.de  
service@schafferer.de

Halle 2, Stand 2.5.13

**Schreinerei Schnurr GmbH**

Innenausbau, Möbel, Einrichtungen, Wohnraumlösungen

Abtshof 4  
D-79291 Meringen  
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 Sprudel GmbH & Co. KG**

Kniebisstraße 43  
D-77740 Bad Peterstal-Griesbach  
T.: +49 (0) 7806 9855-8610  
F.: +49 (0) 7806 9855-8612  
www.schwarzwald-sprudel.de  
info@schwarzwald-sprudel.de

Halle 3, Stand 3.4.15

**Schwarzwald Sushi**

Schwarzwaldstr. 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.lac-lactosefrei.de  
info@schwarzwaldmilch.de

Halle 3, Stand 3.1.14

**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

**Simply Best GmbH**

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

**Slow Food Deutschland e.V.**

**Convivium Freiburg**  
c / o Dirk Esser  
Mühlenstr. 14  
D-79423 Heitersheim  
T.: +49 (0) 172 453 8944  
www.slowfood.de/freiburg  
freiburg@slowfood.de

Halle 2, Stand SF45

**Slow Mobil Freiburg**

c/o Junior Slow Freiburg e.V.  
Gutleutstrasse 35  
D-79115 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 4703680  
www.slowmobil-freiburg.de  
info@slowmobil-freiburg.de

Halle 1, Stand 1.3.22

**Softub Whirlpools ein Unternehmensbereich der Lifepark GmbH**

Herbert-Ludwig-Str. 2  
D-28832 Achim  
T.: +49 (0) 7202 9387848  
F.: +49 (0) 7202 9387850  
www.softub.de  
messe@lifepark.com

Halle 2, Stand 2.1.17

**Spice for Life Vertrieb UG (haftungsbeschränkt)**

Liebermannstr.87  
D-13088 Berlin  
T.: +49 (0) 30 3406025 40  
F.: +49 (0) 30 3406025 41  
www.spiceforlife.de  
info@spiceforlife.de

Halle 2, Stand 2.2.2

**Spice2Go**

Langenharmerweg 223-225  
D-22844 Norderstedt  
T.: +49 (0) 40 5217060  
F.: +49 (0) 40 5253041  
www.spice2go.de  
info@spice2go.de

Halle 2, Stand SF33

**Staatsweingut Freiburg**

Merzhäuserstraße 119  
D-79100 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 4016544  
F.: +49 (0) 7668 991522  
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 9629712  
F.: +49 (0) 7664 9629715  
www.stefans-kaesekuchen.de  
info@stefans-kaesekuchen.de

Foyer Halle 1, Stand F1.1

**Stefans Käsekuchen**

Im Wiedenhut 2b  
D-79285 Ebringen  
T.: +49 (0) 7664 9629712  
F.: +49 (0) 7664 9629715  
www.stefans-kaesekuchen.de  
info@stefans-kaesekuchen.de

Halle 4, Stand 4.5.10

**Halle 2 Stand 2.2.20**

Wir freuen uns Sie in der **Erweisse - G'ütt'n** begrüßen zu dürfen.

**ERDINGER Erweisse**  
Von guter altbayerischer Art.

**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**

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



**Tuniberg-Wein e. V.**

Unteres Breitle 33  
79112 Munzingen  
Tel.: 0 76 64 - 32 75  
www.tuniberg-wein.de

**Genießen Sie unsere Weine vom Tuniberg auf der Plaza Culinaria**

**Winzergenossenschaft Gottenheim**

Tel.: 0 76 65 - 9 47 72 10

**Winzergenossenschaft Meringen**

Tel.: 0 76 68 - 9 95 49 80

**Winzerverein Munzingen**

Tel.: 0 76 64 - 9 1 08 22

**Winzergenossenschaft Tiengen**

Tel.: 0 76 64 - 13 42

**Opfinger Winzer**

Tel.: 0 76 64 - 6 1 39 97-0

**Winzergenossenschaft Waltershofen**

Tel.: 0 76 65 - 74 31



**Wir freuen uns auf Sie!**

**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, Weinversand,  
Geschenke  
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 1.3.24, 1.3.32

**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 2.5.19, 2.6.12,  
2.6.14, 2.6.16, 2.6.21, 4.5.13

**Suet Saat-und Erntetechnik GmbH**

Sudetenlandstraße 26  
D-37269 Eschwege  
T.: +49 (0) 561 9275  
F.: +49 (0) 561 927324  
www.Cressbar.com  
info@cressbar.de

Halle 1, Stand 1.2.22

**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**

**Tartex**  
Hans-Bunte-Str. 8a  
D-79108 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 5157-0  
F.: +49 (0) 761 5157-157  
www.tartex.de  
info@tartex.de

Halle 3, Stand 3.4.13

**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

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

**Life Food GmbH – Taifun Tofuprodukte**



Bebelstraße 8  
D-79108 Freiburg  
T.: +49 (0) 761 15210-0  
F.: +49 (0) 761 15210-15  
www.taifun-tofu.de  
info@taifun-tofu.de

Halle 4, Stand 4.1.11

**Stefan Meier KG Tabakwaren & 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

**Tarbiana**

Feinste Trüffel und italienische Feinkost  
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/Teck  
T.: +49 (0) 7021 59985  
F.: +49 (0) 7021 862668  
www.tecker-whisky.com  
info@tecker.eu

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  
www.teeblatt-freiburg.de  
info@teeblatt-freiburg.de

Halle 1, Stand 1.3.18

**Tuniberg Wein e.V.**

Unteres Breitle 33  
D-79112 Freiburg  
www.tuniberg-wein.de  
kh\_maier@web.de

Halle 2, Stand 2.1.11



# TOFU AUS DER REGION



**REGIONAL**



**BIO**



**VEGAN**



**Besuchen Sie uns in Halle 4,  
Stand 4.1.11**



**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 3.1.11

**Vorwerk 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**

**Typico Umbria**  
**Agriturismo San Cristoforo**  
 Bio products  
 San Cristoforo 16  
 I-05022 Amelia  
 T.: +39 07449 88249  
 www.sancr.it  
 info@sancr.it

Halle 1, Stand 1.3.14

**UC Cafe**  
 Niemenstraße 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

**V**

**Veuve Clicquot Rolling Diner**  
 Grünstraße 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**  
 Vertriebsbüro: Baumacker 1b  
 D-225253 Hamburg  
 T.: +49 (0) 40 547202-170  
 F.: +49 (0) 40 547202-10  
 www.villamasecri.com  
 info@villamasecri.com

Markt im Foyer, Stand F9

**VINELLA – Der Kuss für den Gaumen**  
 Herrngartenstraße 20b  
 D-55583 Bad Münster am Stein-Eberburg  
 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 VE4.1

**VINOTECA**   
 DIE FEINE INTALIENTISCHE KÜCHE  
 Markgrafenstr. 33  
 D-79312 Emmendingen  
 T.: +49 (0) 7641 574398  
 www.vinoteca-ristorante.de  
 info@vinoteca-ristorante.de

Halle 4, Stand VE4.8

**Vita Naturmarkt**  
 Robert-Bunsen-Str. 6  
 D-79108 Freiburg  
 T.: +49 (0) 761 500508  
 F.: +49 (0) 761 502808  
 www.vita-naturmarkt.de  
 info@vita-naturmarkt.de

Halle 4, Stand 4.5.11

**Von der Elster – Schmuck**  
 Schwarzwaldstr. 43 (Gantercampus)  
 D-79117 Freiburg  
 T.: +49 (0) 174 3265683  
 www.vonderelster.de  
 tina.vo-ho@gmx.de

Halle 2, Stand 2.6.4

**Western Blue e.K.**  
 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

**W**

**Edelbrennerei Markus Wurth**   
 Selection  
 Laubertsweg 6  
 D-77743 Neuried-Altenheim  
 T.: +49 (0) 7807 2338  
 F.: +49 (0) 7807 955393  
 www.edelbrennerei-wurth.de

Halle 2, Stand SF26

**Francois Weck et Fils Earl**  
 23 rue des Forgerons  
 F-68420 Gueberschwihr  
 T.: +33 (0) 389 493130  
 www.vin-weck.fr  
 contact@vin-weck.fr

Halle 1, Stand 1.1.18

**Kaiserstühler Winzergenossenschaften**  
 Schlossbergstr. 2  
 D-79235 Vogtsburg-Oberbergen  
 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-waldschaenke.de  
 info@landgasthaus-waldschaenke.de

Halle 4, Stand 4.1.17

**Privatbrauerei Waldhaus**  
**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

**Watt'n Senf by Honigdieb UG**  
 Wittenburger Ring 24  
 D-25821 Bredstedt  
 T.: +49 (0) 4671 8929119  
 F.: +49 (0) 4671 8929118  
 www.wattnsenf.de  
 info@wattnsenf.de

Halle 3, Stand 3.1.16

**Weideland Handel & Gourmet**   
 Biospezialitäten vom Auerochsen  
 Bahnhofstraße 23  
 D-24582 Bordesholm  
 T.: +49 (0) 4322 8887118  
 www.eidertaler.info  
 info@eidertaler.info

Halle 2, Stand SF16

**Wein Cabinet Briem OHG**  
 Das Haus der guten Weine  
 Würzerstraße 51  
 D-53175 Bonn - Bad Godesberg  
 T.: +49 (0) 228 375232  
 F.: +49 (0) 228 371068  
 www.weincabinet-briem.de  
 mail@weincabinet-briem.de

Halle 2, Stand 2.1.10, 2.1.12

**Weingut Gratl**   
 Maria Bild 70  
 AT-8382 Weichselbaum  
 T.: +43 (0) 699 10017116  
 F.: +43 (0) 3329 45056  
 www.gratl-wein.at  
 office@gratl-wein.at

Halle 2, Stand SF18

**Weingut und Strauße Hess**  
 Hauptstraße 12  
 D-79288 Gottenheim  
 T.: +49 (0) 7665 6322  
 F.: +49 (0) 7665 99591  
 www.weingut-hess.com  
 info@weingut-hess.com

Halle 2, Stand 2.2.16

**Welsländer**  
 Hauptstraße 112  
 D-79379 Müllheim  
 T.: +49 (0) 7631 7480772  
 F.: +49 (0) 7631 7480773  
 www.welslaender.com  
 kontakt@welslaender.com

Halle 2, Stand 2.4.13

**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

**Wick Food**  
 Logistics @ Versand  
 Bottenbrunnenstraße 37  
 D-77933 Lahr  
 T.: +49 (0) 7821 9827337  
 F.: +49 (0) 7821 9827336  
 www.wickfood.de  
 info@wickfood.de

Halle 1, Stand 1.3.17

**Wildlachs Strobl Feinkost**  
 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

**Winzergenossenschaft Gottenheim eG**  
 Hauptstraße 49  
 D-79288 Gottenheim  
 T.: +49 (0) 7665 8909  
 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  
 www.winzer-merdingen.de  
 info@winzer-merdingen.de

Halle 2, Stand 2.1.11

**Winzergenossenschaft Tiengen eG**  
 Alte Breisacherstraße 16  
 D-79112 Freiburg  
 T.: +49 (0) 7664 1342  
 F.: +49 (0) 7664 590183

Halle 2, Stand 2.1.11

**Winzergenossenschaft Waltershofen**  
 Benleweg 2  
 D-79112 Freiburg  
 T.: +49 (0) 7665 7431  
 weinhofdangel@gmx.de

Halle 2, Stand 2.1.11

**Wolf Käse & Mehr**  
 Margaret-Mitchell-Str. 4  
 D-89231 Neu-Ulm  
 T.: +49 (0) 731 7290304  
 F.: +49 (0) 731 7290306  
 www.wolf-kaese.de  
 info@wolf-kaese.de

Halle 2, Stand 2.1.13

**Wonnentäler Bauernladen**   
 Wonnentaler Weg 24  
 D-79341 Kenzingen  
 T.: +49 (0) 7644 931414  
 F.: +49 (0) 7644 7340  
 www.wonnentaeler-bauernladen.de  
 info@wonnentaeler-bauernladen.de

Halle 2, Stand SF37

**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 4, Stand 4.3.11

**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

Deutsche Meisterschaft der Konditoren live auf der Plaza Culinaria

# WETTBEWERB DES SÜSSEN HANDWERKS



**F**ingerspitzengefühl, Kreativität, einen ausgeprägten Sinn für Ästhetik und natürlich einen feinen Gaumen – das alles müssen die Konditoren und Konditorinnen mitbringen, die sich bei der Deutschen Meisterschaft der Konditoren behaupten möchten. 2016 wird der hochkarätige Wettbewerb, wie schon drei Jahre zuvor, wieder auf der Plaza Culinaria ausgetragen. Hinter der Veranstaltung steht der CondiCreativClub e.V. (CCC), eine Vereinigung deutscher Spitzenkonditoren, die damit unter anderem kreative Talente herausfordern, motivieren und ihr Können herausstellen möchte. Das Besondere auch diesmal:

Die dreitägige Meisterschaft wird nicht nur dem Fachpublikum vorbehalten sein, sondern die Plaza Culinaria-Besucher können ihr live beiwohnen. In eigens dafür aufgebauten und gut einsichtigen Backstuben stellen die Teilnehmer ihre süßen Kreationen her. So kann die interessierte Öffentlichkeit jeden einzelnen Schritt mitverfolgen – vom Verflüssigen der Schokolade bis hin zum fertigen Schaustück. Eine Möglichkeit, die sich sicherlich nicht alle Tage bietet.

Der diesjährige Wettbewerb steht ganz unter dem Motto „Schwarzwald“. Die sechs Teilnehmer müssen in mehreren Disziplinen überzeugen: Neben

vier Sorten Pralinen, verschiedenen von Hand modellierten Marzipanfiguren, einer besonderen Torte und einem Eis, aus dem ein traumhafter Dessert-Teller gezaubert wird, gibt es als Höhepunkt ein beeindruckendes Zucker-Schaustück.

Als zusätzliche Herausforderung – und sicherlich ein Highlight für die Messebesucher – stellen die Kandidaten eine Kuckucksuhr aus Schokolade in Originalgröße her, die sowohl vom Publikum als auch von der Jury bewertet wird.

Die Künstler und Künstlerinnen lösen täglich Wettbewerbsaufgaben, präsentieren sie der Jury und platzieren diese

dann auf ihrem Wettbewerbstisch. Dieser entwickelt sich ständig weiter bis zum optischen Höhepunkt am Sonntag zur Siegerehrung. Der Messebesucher kann sich so jederzeit sein eigenes Bild über den Wettbewerbsstand und den ganz persönlichen Favoriten machen.

Die hochkarätig besetzte Jury – zu ihr gehören Leopold Forsthofer (Austrian Chocolate Master 2007 und Buchautor), Angelika Huber (Weltmeisterin der Konditoren 2010) und Rebecca Schreiber (derzeit amtierende Deutsche Meisterin der Konditoren) – begleitet jeden Arbeitsschritt der Nachwuchskonditoren. Sie bewertet sowohl



handwerkliche Aspekte als auch den optischen Eindruck sowie den innovativen Gehalt der Produkte. Selbstverständlich sind aber auch der Geschmack sowie die Herstellungsweise zentrale Bewertungskriterien.

Dem Sieger oder der Siegerin der Deutschen Meisterschaft der Konditoren wird der Titel „Konditor des Jahres 2016“ verliehen. Die drei Erstplatzierten erhalten den CondiCreativ-Preis und werden neben kleineren Sachpreisen zu einer mehrtägigen Fachstudienreise eingeladen. Die ersten fünf Platzierten

werden in den 1994 gegründeten CondiCreativClub aufgenommen, zu dem inzwischen rund 60 junge und junggebliebene Konditoren gehören. Sie möchten nicht nur das Konditorienhandwerk und seine Traditionen pflegen, sondern auch neue Wege gehen, Trends aufspüren und neue, zeitgemäße Produkte und Arbeitstechniken entwickeln. Verliehen wird der „Konditor des Jahres“ am Sonntag, 13. November, um 17 Uhr, von keinem geringeren als dem renommierten Pâtissier und Weltkonditor 2015: Bernd Siefert.

## WETTBEWERBSVERLAUF

### Freitag, 11. November

16 Uhr: Wettbewerbsbeginn  
 16 – 22 Uhr: Produktionszeit  
 21 – 21.30 Uhr: Bewertung des Eis-Desserts durch die Jury

### Samstag, 12. November

10.30 – 22 Uhr: Produktionszeit  
 15 Uhr: Bewertung der Kuckucksuhr  
 21 – 21.30 Uhr: Bewertung der Pralinen durch die Jury

### Sonntag, 13. November

11 – 14.30 Uhr: Produktionszeit  
 14.30 Uhr: Bewertung der Torte durch die Jury  
 15 – 15.30 Uhr: Endbewertung durch die Jury  
 17 Uhr: Siegerehrung auf der Showbühne





© Fräulein Klick (6)

Backviertel & Workshops

# SÜSSE VERFÜHRUNG – PROFESSIONELL IN SZENE GESETZT

**B**ereits zum dritten Mal lädt die Plaza Culinaria zusammen mit „Sweet Dreams“, dem Magazin für Back-Feen und Naschkatzen aus dem Hause BurdaHome, first in food in das wahrlich süße Backviertel 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.

Vor allem aber punktet das Backviertel der Plaza Culinaria 2016 wieder mit einem exklusiven Workshop-Programm, in diesem Herbst mit der Star-Autorin und Konditorin Peggy Porschen, mit

den Food-Fotografinnen Nancy Fox („yummyCLICK“) und Maria Panzer („Marylicious“) und mit Deutschlands Konditor Nr. 1 und „Sweet Dreams“-Autor, dem Weltkonditor des Jahres 2015 Bernd Siefert. Lokalmatadorin Mariella Peter mit ihrer „Crazy Cake“-Manufaktur aus Waldkirch ist ebenfalls wieder vertreten und rundet das Workshop-Programm mit zwei ausgesuchten Themen ab.

Das Beste dabei: An den Workshops mit den begeisternden und nicht minder begeisterten Profis kann jeder teilnehmen, ganz ohne Vorkenntnisse, und am Ende trotzdem Zauberhaftes herstellen und mit nach Hause nehmen: Peggy Porschen entführt

am Messesamstag ab 11 Uhr und ab 17 Uhr jeweils für zweieinhalb Stunden in die Welt der handgemachten Zuckerrosen und zeigt, wie man eine wunderbare, absolut lebenschte Zuckerrose selbst herstellen kann. Mariella Peter kreiert mit ihren Workshop-Teilnehmerinnen und Teilnehmern am Messesamstag ab 14 Uhr romantische „Cupcakes in White“.

Am Sonntag der Plaza Culinaria widmet sie sich ab 15,30 Uhr süßen „Blumen aus Esspapier“. Auch bei Mariella Peter dauern die Workshops jeweils zweieinhalb Stunden. Eineinhalb Stunden lang lässt sich Bernd Siefert hinter die Kulissen seiner Arbeit blicken, wenn er am Samstag ab 20 Uhr und am Sonntag ab

11 Uhr bei der Plaza Culinaria unter dem Motto „Feine Schokoladen in all ihren Facetten“ zum Überraschungs-Workshop im Backviertel in Halle 4 lädt. Und ebenfalls am Sonntag laden die beiden Food-Fotografinnen Nancy Fox und Maria Panzer ab 13 Uhr zum zweistündigen Foto- und Deko-Workshop ins Backviertel ein: Hier lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wie mit einfachen Tricks und Kniffen köstliche Kreationen aus der Küche auch entsprechend prächtig im Foto eingefangen werden können. Und zwar ganz gleich, ob man mit der SLR-Kamera, einem Kompakt-Apparat oder „nur“ mit dem Smartphone fotografieren kann und will!

Mitmachen bei der Plaza Culinaria

# WORKSHOPS IM BACKVIERTEL

In diesem Jahr finden verschiedene Workshops im Backviertel der Plaza Culinaria statt. Wir freuen uns auf begeisterte Profis, die Ihnen allerlei Tricks und Tipps zum Thema Zuckerrosen, Cupcakes, Schokolade und Food-Fotografie zeigen. Für die Kurse sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

**Workshop 1:**  
Herstellung einer handgemachten Zuckerrose mit Peggy Porschen



**Kosten:** 129 € inklusive aller Materialien, Transportbox, Schürze, Getränken und Eintritt zur Plaza Culinaria  
**Teilnehmer:** max. 12 Personen  
**Termine:** Samstag, 12. November, 11–13.30 Uhr und 17–19.30 Uhr

**Workshop 2:** Cupcakes in White mit Mariella Peter, Crazy Cake



**Kosten:** 59 € inklusive aller Materialien, Transportbox, Schürze, Getränken und Eintritt zur Plaza Culinaria  
**Teilnehmer:** max. 12 Personen  
**Termine:** Samstag, 12. November, 14–16.30 Uhr

**Workshop 3:**  
Feine Schokoladen in all ihren Facetten mit dem Weltkonditor 2015: Bernd Siefert



**Kosten:** 79 € inklusive aller Materialien, Transportbox, Schürze, Getränken und Eintritt zur Plaza Culinaria  
**Teilnehmer:** max. 15 Personen  
**Termine:** Samstag, 12. November, 20–21.30 Uhr, Sonntag, 13. November, 11–12.30 Uhr

**Workshop 4:**  
Food-Fotografie & Styling mit Nancy Fox von „yummyCLICK“ und Maria Panzer



**Kosten:** 49 € inklusive Getränken und Eintritt zur Plaza Culinaria  
**Teilnehmer:** max. 10 Personen  
**Termine:** Sonntag, 13. November, 13–15 Uhr

**Workshop 5:**  
Blumen aus Esspapier mit Mariella Peter, Crazy Cake



**Kosten:** 59 € inklusive aller Materialien, Transportbox, Schürze, Getränken und Eintritt zur Plaza Culinaria  
**Teilnehmer:** max. 12 Personen  
**Termine:** Sonntag, 13. November, 15.30–18 Uhr

## WEITERE INFOS

Die Workshops finden im Backviertel, Halle 4, statt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!

Sichern Sie sich Ihren Platz: [www.plaza-culinaria.de](http://www.plaza-culinaria.de)

**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](http://www.kaisers-backstube.de)**

Kaisers Gute Backstube GmbH · Gewerbestraße 2 · 79238 Ehrenkirchen

Das rollende Champagner-Mobil in Halle 4

## VEUVE CLICQUOT ROLLING DINER



**Ü**berraschend, unkonventionell, einmalig und somit ganz der Tradition der Firmengründerin verpflichtet, startet das rollende Champagner-Mobil seine „Clicquot Rolling Diner“-Tour durch Deutschland. Der Wagen, der im klassischen Airstream-Design der 50er-Jahre entworfen wurde, wartet neben der Verkostung von prickelndem Veuve Clicquot-Champagner mit einem Angebot von frischem Sushi auf, das vor Ort liebevoll hergestellt wird. Südstar, Stand 4.5.13, Halle 4.

Plaza Culinaria-Ausflugstipp: 44. Freiburger Weihnachtsmarkt

## GENÜSSE, KUNSTHANDWERK & KERZENGLANZ

**B**eliebt ist der Freiburger Weihnachtsmarkt für seine große Palette kunsthandwerklicher Erzeugnisse. Von handgefertigten Designkerzen, Filzprodukten, hochwertiger Keramik bis hin zu Handpuppen, Holzspielzeug und Weihnachtskrippen finden sich Dekorationsartikel und Geschenke aller Art. Wer den Künstlerinnen und Künstlern über die Schulter schauen und beim Entstehungsprozess dabei sein will, hat dazu bei einem Drechsler, einem Glasbläser oder dem „Steinknacker“ die Gelegenheit. Wer kreativ werden möchte, kann sein handwerkliches Geschick in der Kerzenwerkstatt ausprobieren und die kleinen Gäste dürfen in der Backstube auf dem Kartoffelmarkt beim Plätzchenbacken mithelfen.

Etwa ein Drittel der Verkaufsstände kümmert sich um das leibliche Wohl der Besucher. Von herzhaft bis süß ist alles dabei, was den Hunger vertreibt. Neben Brat- oder Grillwürsten gibt es



frisch geriebene Kartoffelpuffer, Antipasti-Spezialitäten, französische Salami, frisch zubereiteten Blumenkohl oder Maiskolben, Frikadellen und Flammkuchen, Bratkartoffeln und Spiegelei, Gemüseknöpfe, Käsebengel, Badische Schlemmerpfanne, Suppen und viele weitere Hochgenüsse.

Wem es eher nach etwas Süßem, nach Knabberereien oder

Backwaren gelüftet, der findet Magenbrot, Schokofrüchte und Zuckerwatte, Pralinen, Weihnachtsgebäck, Trockenobst oder Nüsse, Crêpes, Waffeln, heiße Maronen, Lebkuchen, Früchtebrot, Christstollen, Striebli, Imkereiprodukte und vieles mehr. Süß zu geht es auch bei der Herstellung von Köstlichkeiten vor den Augen der Besucherinnen

und Besucher an einem Schokoladen- und Mandelstand. Ausgeschenkt werden neben verschiedenen alkoholfreien Getränken wie Kinderpunsch, Kaffee, Tee, Kakao auch Glühwein – vielfach aus badischen Grundweinen.

Abgerundet wird das weihnachtliche Geschehen durch eine Krippe mit lebensgroßen Holzfiguren des Bildhauers Edgar Spiegelhalter, die sich rechts vor dem Haupteingang der Kirche St. Martin befindet. Rechtzeitig vor Heiligabend schließt der Weihnachtsmarkt am 23. Dezember um 19.30 Uhr seine Pforten.

### ÖFFNUNGSZEITEN

21.11. – 23.12.2016  
 Eröffnungstag: 14 – 20.30 Uhr  
 Werktags: 10 – 20.30 Uhr  
 Sonntags: 11.30 – 19.30 Uhr  
 Veranstalter:  
 Freiburg Wirtschaft Touristik  
 und Messe GmbH & Co. KG  
[www.weihnachtsmarkt.freiburg.de](http://www.weihnachtsmarkt.freiburg.de)

Neu: Die Craftbier-Area in Halle 4

## VIelfalt der Biervariationen



**D**ie Entwicklung einer globalen Craftbier-Szene, die wiederum recht lokal aktiv ist, ist aktuell ein starkes Momentum an Kreativität und Veränderung, und dies in verschiedener Hinsicht.

„Craft“ bedeutet „handwerklich“ und so liegt der Fokus wieder mehr auf den kreativen Möglichkeiten des Brauens. Dabei werden in der Regel regionale Rohstoffe von hoher Qualität verwendet und eine Fülle an

internationalen und kreativen Bierstilen gebraut und neu interpretiert, oder historische Rezepturen wiederbelebt.

Für den Besucher eröffnet sich ein Universum an Genuss, das an den Ständen und im Rahmen der Tasting-Workshops der Craftbier-Area erkundet werden kann.

Alle Biere sind auch in 0,1l-Tastingproben erhältlich. Biersommeliers und Brauer geben Einblick in die Welt der Biere: Es erwarten den Besucher Workshops zum Brauen sowie zu den Rohstoffen, Verkostungen vielfältiger und internationaler Bierstile, bis hin zu Foodpairing mit Bier&Käse- oder auch Bier&Schokolade-Verkostungen. Buchen Sie unter [www.plaza-culinaria.de](http://www.plaza-culinaria.de).

### DIE BRAUER

#### Die Brauhandwerker

fränkisch süffig – amerikanisch hopfig  
[www.diebrauhandwerker.de](http://www.diebrauhandwerker.de)

#### Braukollektiv Freiburg

crafting beer for Freiburg  
[www.braukollektiv.com](http://www.braukollektiv.com)

#### Craftbeer Lodge

Handwerklich gebaute Biere, internationale Bierstile, Edelbiere  
[www.craftbeer-lodge.com](http://www.craftbeer-lodge.com)

#### Emma – Biere ohne Bart

Biere ohne Traditionsgrenzen. Mit Sorgfalt, Leidenschaft & natürlichen Zutaten gebraut.  
[www.biereohnebart.de](http://www.biereohnebart.de)

#### malt & hops – craft & beer

[www.maltandhops.eu](http://www.maltandhops.eu)

100 JAHRE ZUKUNFT  
M.CH

**BASLER**  
weinmesse

**BOUQUET  
DER  
AROMEN**

LA SÉLECTION  
DES VINS BIEN EN GARANTIE  
APPROUVÉ

29. Oktober bis 6. November 2016  
Halle 2.1, Messe Basel | [baslerweinmesse.ch](http://baslerweinmesse.ch)

100 JAHRE ZUKUNFT  
M.CH

**BASLER**  
feinmesse

**BOUQUET  
DER  
SINNE**

3. bis 6. November 2016  
Halle 2.1, Messe Basel | [feinmesse.ch](http://feinmesse.ch)

# ERLEBEN SIE DIE BURDA-REDAKTIONEN LIVE AUF DER SHOWBÜHNE



**BERND SIEFERT**

**D**er Duft von frischen Gewürzen, das Zischen von angebratenem Fleisch, die kunstvolle Dekoration von Kuchen und Törtchen – die Plaza Culinaría ist ein Erlebnis für alle Sinne. Mittendrin geben die Redakteurinnen und Redakteure der Burda Food-Marken *meine Familie & ich*, *Lust auf Genuss*, *Sweet Dreams*, *Slowly Veggie*, *Foodboom*, *ARD Buffet Magazin* und *Lisa Kochen & Backen* Kostproben ihres Könnens. Mit spannenden Bühnenauftritten, interessanten Workshops und einem großen Verkaufsstand begeistern die Burda-Zeitschriften mit ihrer Leidenschaft für gutes Essen und Genuss die Freiburger Messebesucher. Ein absolutes Muss für alle Backfeen und Naschkatzen ist der Besuch des von der Backzeitschrift *Sweet Dreams* inspirierten „Sweet Dreams Cafés“ in Halle 4. Michaela Quappe-Gemmert von der „pâtisserie-m“ serviert in gemütlichem Ambiente verführerische Leckereien (siehe auch Seite 32).

Das Bühnenprogramm der Burda-Zeitschriften startet mit dem Auftritt der Redaktion von **meine Familie & ich**. Jörg Götte, Küchenchef des redaktions-eigenen Kochstudios, zaubert am Freitag ab 17.45 Uhr ein feines Wintermenü mit Wild. Elke Westphal, Redakteurin und Style-Expertin, gibt dazu passende Tipps für raffinierte Tischdekorationen. Im Laufe des Abends brutzeln die beiden unter dem Motto „Heiß auf Winter-Burger“ kreatives Streetfood, das man so noch nicht gesehen hat. Wer die Auftritte am Freitag verpasst, hat am Samstag ab 10 Uhr und ab 17.30 Uhr nochmals die Gelegenheit, das *meine Familie & ich*-Team live zu erleben und die Köstlichkeiten zu probieren.

Mit süßen Verführungen lockt am Samstag ab 11.30 Uhr und am Sonntag ab 15 Uhr Bernd Siefert, der Weltkonditor 2015, das Publikum an die Bühne. Aus Zucker lässt er fantasievolle Dekore für



**MARTINA LAMMEL**

Festtagstorten, Desserts und Cupcakes entstehen. Ein Muss für echte Schokoholics und Backfans ist Siefert's Workshop zum Thema Schokolade: Mit ei-

ner Gruppe von jeweils maximal 15 Personen kreiert er außergewöhnliche Schoko-Kunstwerke für süße Momente. Die Workshops finden am Samstag, 12. November, von 20 bis 21.30 Uhr und am Sonntag, 13. November, von 11 Uhr bis 12.30 Uhr statt. Eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich (siehe Seite 33).

Die **Lust auf Genuss**-Redaktion inspiriert das Publikum am Samstag ab 19 Uhr mit ideenreich serviertem Fingerfood für jeden Anlass. Die Redakteurinnen Maren Steinmann und Constanze Mayer bereiten mit Koch Michael Riedl nicht nur leckere Häppchen zu, sondern zeigen auch, wie man sie effektiv in Szene setzen kann.

Dem kommenden Weihnachtsfest widmet sich das Team von **slowly veggie!** und antwortet auf die Frage „Zum Festmahl vegetarische oder gar vegane Gerichte servieren?“ mit „unbedingt!“. Ihr Auftritt wird die Besucher an der Showbühne sicherlich dazu anregen, den weihnachtlichen Menüplan mit raffinierten Ideen zu erweitern – ganz ohne Fisch und Fleisch.

Im Namen des **ARD Buffet Magazins** widmet sich Martina Lammel den aktuellen Deko-Trends „Shabby Chic und Upcycling“. Die ideenreiche Südbadenerin ist vor allem durch ihre regelmäßigen Auftritte in der TV-Sendung *ARD Buffet* bekannt. Sie zeigt dem Publikum am Samstag ab 18 Uhr und am Sonntag ab 12.30 auf der Aktionsbühne, wie aus alten Gegenständen pfiffige Dekorationen entstehen.

Dass das Burda-Team nicht nur weiß, wie man köstliches Essen zubereitet, sondern auch, wie man es appetitlich in Szene setzt, zeigt ein Blick in die Zeit-



**JÖRG GÖTTE**

schriften des Verlags. Wie das funktioniert, verraten Nancy Fox und Maria Panzer in ihrem Foto-Workshop. Gemeinsam mit den maximal zehn Teilnehmern rücken sie süße Köstlichkeiten ins rechte Licht und geben praktische Tipps für jede Art von Kamera.

Noch mehr Ideen und Anregungen finden Messebesucher in den Magazinen des Burda-Verlags, die am Stand neben der Kochbühne in Halle 4 verkauft werden. Ergänzt wird das Angebot von praktischen Merchandising- und ausgesuchten Küchen-Artikeln. Ein Besuch bei Burda lohnt sich also auf jeden Fall.



**DIE REDAKTION VON LUST AUF GENUSS UND SLOWLY VEGGIE**

**WORKSHOPS**

**Samstag, 12. November**  
**20.00–21.30 Uhr**  
 Feine Schokoladen in all ihren Facetten mit Bernd Siefert, dem Weltkonditor 2015

**Sonntag, 13. November**  
**11.00–12.30 Uhr**  
 Feine Schokoladen in all ihren Facetten mit Bernd Siefert, dem Weltkonditor 2015

**13.00–15.00 Uhr**  
 Food-Fotografie & Styling mit Nancy Fox von „yummy-KLICK“ und Maria Panzer



**SHOWBÜHNE**

**Samstag, 12. November**  
**18.00–19.00 Uhr**  
**ARD Buffet Magazin:** Shabby Schick, Upcycling & Co, Martina Lammel

**Sonntag, 13. November**  
**12.30–13.30 Uhr**  
**ARD Buffet Magazin:** Shabby Schick, Upcycling & Co, Martina Lammel



**KOCHSTUDIO / HALLE 4**

**Freitag, 11. November**  
 17.45–18.45 Uhr **meine Familie & ich:** Wir laden ein zum Winter-Menü mit Rezept-Ideen und Deko-Tipps. Jörg Götte und Elke Westphal

20.15–21.15 Uhr **meine Familie & ich:** Heiß auf Winter-Burger. Jörg Götte und Elke Westphal

**Samstag, 12. November**  
 10.00–11.00 Uhr **meine Familie & ich:** Wir laden ein zum Winter-Menü mit Rezept-Ideen und Deko-Tipps. Jörg Götte und Elke Westphal

11.30–12.30 Uhr **Sweet Dreams:** Tolle Dekore aus Zucker. Bernd Siefert, Weltkonditor 2015

17.30–18.30 Uhr **meine Familie & ich:** Heiß auf Winter-Burger. Jörg Götte und Elke Westphal

19.00–20.00 Uhr **Lust auf Genuss:** Fingerfood – kleine Häppchen für den besonderen Anlass. Constanze Mayer, Michael Riedl und Maren Zimmermann

20.00–21.00 Uhr **slowly veggie!:** Zum Festmahl vegetarische oder gar vegane Gerichte servieren? Unbedingt! Alissia Lehle, Constanze Mayer und Michael Riedl

**Sonntag, 13. November**  
 15.00–16.00 Uhr **Sweet Dreams:** Tolle Dekore aus Zucker. Bernd Siefert, Weltkonditor 2015



# ALLGEMEINE MESSEINFOS

## Öffnungszeiten

Fr 11. November 14 – 23 Uhr  
 Sa 12. November 10 – 23 Uhr  
 So 13. November 10 – 20 Uhr

## Eintrittspreise

Vorverkauf\* 9 Euro  
 Tageskasse 12 Euro  
 Ermäßigt\*\* 10 Euro  
 Sonntag, 13. November, ab 18 Uhr  
 Happy Hour 5 Euro



## NEU: 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

## 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

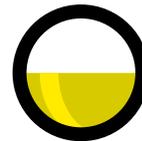


\* VVK 10. September bis einschließlich 10. November 2016.  
 VVK bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen, online als print@home-Ticket unter www.plaza-culinaria.de.  
 \*\* Ermäßigung erhalten über den VVK hinaus Jugendliche von 12–18 Jahren, Studenten, Schwerbehinderte, Rentner. Ermäßigungsberechtigt 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



edition-kaeflein.de



Einzelhandelsverband Südbaden e.V.  
 Wirtschaftsverband  
 – since 8. Dinersclubing



Hotel- und Gaststättenverband Schwarzwald-Bodensee e.V.





Er freut sich schon: Die nächste Plaza Culinaria läuft vom 10. bis 12. November 2017!

© gaymann

## IMPRESSUM

freiburg aktuell Spezial  
PLAZA CULINARIA

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

Badische Zeitschriften GmbH  
Unterwerkstraße 9  
79115 Freiburg

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



Redaktion:  
Freya Pietsch,  
Stella Schewe-Bohnert

Herstellung/Technik:  
Sven Weis

Bildnachweise:  
Achim Käflein,  
FWTM GmbH & Co. KG  
Rosaly Magg  
istockphoto.com/Magone,  
muzaffertopuz

Geschäftsführer:  
Daniel Charhouli

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 Experten im AMG Performance Center Südbaden:  
Jürgen Kreuz, Eric Hoerer und Olaf Buschmann (v.l.n.r.)

**AMG**  
Performance Center Südbaden

# Leistung ist durch nichts zu ersetzen. Außer durch noch mehr Leistung.

Und dieses **MEHR** an Leistung bringt unser AMG Expertenteam für Sie, wenn Sie zu denen gehören, die dynamische Performance lieben. Für die Autofahren mehr als nur Fortbewegung ist, sondern ein begeisterndes Erlebnis, das alle Sinne anspricht. Erleben Sie bei uns im AMG Performance Center Südbaden bei **Kestenholz in Freiburg**, wie sich aufregendes Design, Höchstleistungs-Technologie und die legendäre Mercedes-Benz Qualität zu faszinierenden Gesamtkunstwerken vereint. **Wir freuen uns auf Sie!**

Mercedes-Benz  
Das Beste oder nichts.



**KESTENHOLZ**

**Mercedes-Benz Zentrum Freiburg**

Kestenholz GmbH, Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service  
79111 Freiburg, St. Georgener Str. 1, Telefon 0761 495 0  
[www.kestenholzgruppe.com](http://www.kestenholzgruppe.com)