



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

Pressemeldung | Seite 1 | 30.10.2018

**Plaza Culinaria
9. – 11. November 2018, Messe Freiburg**

**Stammaussteller blicken zurück auf 15 Jahre Plaza Culinaria
in Freiburg.**

**Freiburgs erfolgreiche Genießermesse ist auch für langjäh-
rige Aussteller noch immer ein Genuss.**

Genießer sind wählerisch, sie suchen stets das Neue und das Außergewöhnliche. Deshalb lieben sie die Plaza Culinaria, die Jahr für Jahr ein Garant für neue, bis dahin unbekannte Genuss-Erlebnisse ist. Einerseits ist es so. Aber eben nicht nur, denn eine Messe, die sich über 15 Jahre erfolgreich am Markt behauptet und jedes Jahr neue Rekordmarken setzt, lebt auch in einem hohen Maße von den Ausstellern, die mit ihren Produkten und der außergewöhnlichen Qualität, die sie mitbringen, das Rückgrat der Messe bilden. Die FWTM als Veranstalter ist stolz und dankbar über so viele große und regionale Namen, die Jahr für Jahr das Messeprogramm bereichern. Hier kommen sie zu Wort und berichten von persönlichen Highlights und von dem, was die Messe ihnen ganz persönlich bedeutet.

„Wir haben auf der Plaza Culinaria jedes Jahr aufs Neue die Möglichkeit, uns mit unserer ganzen Produktvielfalt und Themenbreite aufzustellen“, berichtet Felicitas Zanger vom Küchen- und Gastro-Experten Schaffner & Co KG in Freiburg. „Schaffner ist in diesem Jahr bereits zum 13. Mal dabei, und es ist immer wieder spannend, Aussteller zu sein. Es bereitet uns große Freude, innovative Artikel mit dem gewissen Etwas in stimmungsvoller Atmosphäre zu präsentieren.“ Das gehe immer auch mit persönlichen Erlebnissen einher, so Zanger weiter: „Eines meiner persönlichen Highlights war, dass wir Enie van de Meiklokjes nach



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

Pressemeldung | Seite 2 | 30.10.2018

der Plaza Culinaria als „Meisterbäckerin“ aus der Showküche auch bei uns im Haus auf der Kaiser-Joseph-Straße begrüßen durften.“ Generell seien die Star-Köche auf der Messe immer sehr interessant und spannend ausgewählt. „Die Messe versprüht jedes Jahr ein ganz besonderes Flair. Sie mixt ausgewogen alt Bewährtes mit Neuem, ohne dass es langweilig wird: Für Genießer, Gourmets und Messebummler gibt's viel zu sehen, zu probieren und zu entdecken. Ich denke, es ist für jeden etwas dabei und man kann sich immer wieder inspirieren lassen. Schließlich steht Weihnachten vor der Tür!“

Ähnlich urteilt auch Detlef Frankenberger, Geschäftsführer der Ganter Brauerei in Freiburg: „Die Messe versucht durch Integration aktueller Themen wie der Craftbeer Area immer aktuell und modern zu bleiben. Auf diese Weise wird die ganze Bandbreite der Genüsse abgedeckt und jeder Geschmack wird bedient. Der Konsument hat zudem die Möglichkeit als Verbraucher direkt mit den Produzenten in Kontakt zu treten.“ Die Einführung der Craftbeer Area sei sein persönliches Highlight bei der Messe in den vergangenen Jahren gewesen. Für Ganter passe das Thema Craft Beer ideal zu den Spezialitäten, die man selbst in den vergangenen Jahren in den Markt eingeführt habe. „Für uns als Brauerei ist die Plaza Culinaria ein wichtiger Ort der Begegnung mit unseren Kunden.“ Es sei sehr wichtig, dass das junge Ganter Team mit den Kunden in direkten, persönlichen Kontakt tritt und dass man Neuheiten aus der Brauerei präsentieren könne. „Aus Marketingperspektive ist die Plaza Culinaria zudem ein guter Ort, um Trends und Entwicklungen zu beobachten“, so Frankenberger.

Für Uwe Wehrle, Geschäftsführer der Degusto GmbH in Freiburg, ist die Plaza Culinaria immer schon ein Ort, um sich und sein Haus mit seinen verschiedenen Standbeinen „bestens präsentieren“ zu können: sein Feinkosthandel mit Lebensmitteln in



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

Pressemeldung | Seite 3 | 30.10.2018

bester Qualität („Zum großen Teil von mir persönlich entdeckt“, wie Wehrle betont) ist gleichzeitig Hauptlieferant für seinen Catering-Service und sein Bistro im Hauptbahnhof. „Wir haben die einmalige Chance, unseren Produzenten und Lieferanten einen Platz zu geben, um sich zu präsentieren und über ihre Arbeit zu berichten und zu zeigen, dass es auch anders geht: nämlich Lebensmittel von bester Qualität anzubieten und so gegen den Strom zu schwimmen“, so Wehrle über sein Engagement auf der Plaza Culinaria. Der besondere Charme der Messe liege darin, „dass noch genügend Aussteller da sind, die gnadenlos auf Qualität setzen“ und, dass die Zusammenarbeit mit der Messe einmalig und „fast familiär“ sei.

„Die Plaza Culinaria bietet uns jedes Jahr eine tolle Möglichkeit, um mit unseren Kunden in persönlichen Kontakt zu treten und ihnen unsere Produktvielfalt vorzustellen“, berichtet Thomas Faller, der Geschäftsführer der Konfitürenmanufaktur Alfred Faller in Utzenfeld. „Die Besucher der Messe sind sehr interessiert und wissen unsere hohe Produktqualität zu schätzen. Deshalb sind wir immer sehr gerne als Aussteller mit dabei.“ Als Schwarzwälder Manufaktur sei die Messe „quasi ein Heimspiel“, so Faller: „Wir freuen uns aber jedes Jahr, dass unsere exklusiv für die Plaza Culinaria entwickelten Sondersorten bei den Besuchern so gut ankommen, wie zum Beispiel das Weihnachtsgelée im letzten Jahr.“

Henning Johanßen, Leiter der Unternehmenskommunikation beim Badischen Winzerkeller in Breisach, gerät beim Stichwort Plaza Culinaria umgehend ins Schwärmen: „Was für ein Andrang bei der Plaza Culinaria 2017 in Freiburg! Ein Heimspiel für unsere Tuniberger Winzerinnen und Winzer im Verbund mit dem Badischen Winzerkeller.“ Als Weingarten Freiburgs zeige man Flagge: „Probieren statt studieren und sich mit den vielen Gästen austauschen – einfach schön!“ ‚Geschmackvoll‘ sei sein Bild der

Pressemeldung | Seite 4 | 30.10.2018

letzten Jahre: „Die zwei wichtigsten Eindrücke waren zum einen die gute Laune und zum anderen die eindruckliche Resonanz auf unsere Sonnenwinzer-Theke. Das war Spitze. Und das macht eben die Plaza Culinaria aus.“ Für jeden sei bei der Messe etwas dabei, die Mischung sei das Erfolgsrezept: „Man ist geneigt, von einem Schlemmerparadies zu sprechen. Ein Abbild der Region im Messeformat. Hier gibt es bunt gemischt so ziemlich alles, was mit Essen und Trinken in Verbindung steht. Und man trifft sich in Freiburg in einer schönen Location!“

Zur Schönheit der Location trägt auch Jahr für Jahr Südstar Getränke bei. Der Gründer des Unternehmens, Armin Mössinger, ist der Messe lang schon verbunden: „Es ist für Südstar-Getränke die wichtigste Messe im Jahr, um unseren Kunden und Gästen die Vielfalt unserer Getränkewelt mit der Möglichkeit der Verköstigung vor Ort zu zeigen und natürlich mit unseren Kunden und Gästen gemeinsam mit dem ganzen Südstar-Team in lockerer Atmosphäre zu feiern.“ Die überwältigende, positive Resonanz der Gäste für die Südstar-Standlandschaft, die das Südstar-Team jedes Jahr mit liebevoller Detail- und Kleinarbeit eine Woche lang aufbaut, bleibe dabei immer wieder eine besondere Erinnerung, so Mössinger weiter. „Die Vielfalt der Anbieter, die einzigartige Atmosphäre, das reichhaltige Angebot an Essen und Trinken, die liebevoll gestalteten Stände und eine tolle Messeleitung, die dies alles koordiniert und für Neuerungen offen ist“, sei das Erfolgsrezept, das den Charme der Messe ausmache.

Dabei sei die Messe ja nicht ausschließlich für Aussteller interessant, die Speisen und Getränke anbieten, betont Eveline Schnurr aus Merdingen: die Möbel- und Küchenschreinerei Schnurr ist fast von Beginn an auf der Plaza Culinaria vertreten und hat es bis heute nicht bereut: „Mit unseren Kunden und deren Freunden ins Gespräch kommen in einem ansprechenden Ambiente und lockerer Atmosphäre“, das gehöre für sie immer mit dazu bei der



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

Pressemeldung | Seite 5 | 30.10.2018

Messe. Die Messedauer von drei Tagen sei ideal für sie und ihr Unternehmen, um neue Kontakte zu knüpfen: „Die Besucher können unsere Produkte befühlen und anfassen und ausprobieren und anschauen. Und wir können uns anspruchsvoll präsentieren“. Dabei komme auch das eigene Vergnügen nicht zu kurz: Eveline Schnurr genießt das „Zusammentreffen mit den Sternköchen in einem tollen Ambiente oder nach Beendigung der Messe am Sonntagabend Austern zu essen mit den anderen Ausstellern“. Die Vielfalt der kulinarischen Genüsse mache den Charme der Plaza Culinaria aus für sie: „Mit allen fünf Sinnen genießen. Es ist für alle was dabei. Und unsere Möbel und unser Können für eine trendige, geschmackvolle und kreative Inneneinrichtung präsentieren“, das alles sei es, was die Plaza Culinaria Jahr für Jahr zu einem besonderen Termin im Kalender ihrer Firma mache.