Messe Freiburg

Management Marketing FWTM FREIBURG

plaza culinaria

DIE KULINARISCHE ERLEBNIS- UND VERKAUFSMESSE

9. BIS 11. NOVEMBER 2018

MESSE FREIBURG

GRATIS ZUM MITNEHMEN

MIT AUSSTELLERVERZEICHNIS, HALLENPLAN UND VERANSTALTUNGSPROGRAMM

Eine Sonderausgabe von

freiburg aktuell

BZ medien

INHALT

04 **Genuss Festival & Küchenparty**
5 Sterneköche in Halle 1

06 **Highlights im Kochstudio**
René Schudel & Luisa Zerbo

08 **Kochstudio: Eventkalender**

10 **15 Jahre Plaza Culinaria**
Messe-Aussteller gratulieren

12 **9. Weihnachtszauber**

13 **Ausstellungsbereiche**

16 **Ausstellerverzeichnis**

20 **Hallenpläne**

30 **Neu: Food Rockerz**
Start-ups präsentieren sich

31 **Craftbeer-Area**

32 **Craftbeer-Workshops**
Braukurs und Tastings

33 **Workshops im Überblick**

34 **Neu: Wie das duftet!**
Dallmayr mit Barista-Contest

35 **GenussMarkt Emmendingen**

36 **Burda live**
Food-Redakteure zu Gast

38 **Allgemeine Messeinfos & Sponsoren**

39 **Gaymann-Cartoon & Impressum**

Liebe Besucherinnen und Besucher,

herzlich willkommen auf der 15. Plaza Culinaria. Es ist ein kleines, aber sehr erfreuliches Jubiläum, das belegt, dass die Messe sich längst im jährlichen Veranstaltungskalender etabliert hat. Die damalige Gründungsidee einer verbraucherorientierten Genussmesse war genau richtig. Zur Beständigkeit der Erfolgsmesse gehört, dass sie wächst und Neues ausprobiert. So wird es dieses Jahr erstmals einen Barista-Wettbewerb geben, bei dem sich die besten Kaffeekünstler an den Siebträgermaschinen miteinander messen. Eine weitere Innovation sind die „Food Rockerz“, eine Initiative für Freiburgs Gründerszene, die jungen Start-ups im kulinarischen Bereich Starthilfe und Möglichkeiten zur Vernetzung gibt.

Dazu kommt auch dieses Jahr wieder eine ganze Reihe von Ausstellern aus dem Umfeld der Slow-Food-Bewegung, die Genuss und gutes Essen mit biologischen Anbaumethoden und dem Grundgedanken der Nachhaltigkeit verbinden.

Allen Besucherinnen und Besuchern wünsche ich spannende Entdeckungen, unerwartete Gaumenfreuden und erlebnisreiche Begegnungen.

Martin W. W. Horn
Oberbürgermeister der Stadt Freiburg

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wir lüften den Vorhang und decken die Tafel, denn bereits zum 15. Mal findet auf dem Freiburger Messegelände die Plaza Culinaria statt. Und ich kann versichern: Es wird appetitlich und verführerisch zugehen an den drei Messetagen! Wir freuen uns auf Gäste aus dem Südwesten Deutschlands, aus dem Elsass und der Nordschweiz. Und mancher nimmt auch eine deutlich weitere Anreise in Kauf, um es sich bei uns drei Tage lang so richtig gut gehen zu lassen.

Entdecken Sie mit uns regionale und internationale Spezialitäten, den beliebten Weihnachtszauber, innovative Food-Start-ups mit den Food Rockerz und die angesagte Craftbeer-Area. Oder lassen Sie sich im Kochstudio von den Besten der Branche zeigen, wie man am Herd zaubern kann. Nehmen Sie teil am neuen Dallmayr City Barista-Wettbewerb, der seinen bundesweiten Auftakt in Freiburg erlebt. Oder lehnen Sie sich zurück und lassen sich von fünf Sterneköchen beim Genuss Festival verwöhnen. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt!

Wir freuen uns auf Sie,
Ihr

Daniel Strowitzki
Geschäftsführer FWTM

Genuss Festival und Küchenparty in Halle 1

GENUSS PASS UND KÜCHENPARTY

Servieren ausgewählte Kreationen (v.l.): Thomas Merkle, Oliver Rausch, Jochen Helfesrieder, Steffen Disch und Daniel Fehrenbacher

Gemeinsam Schönes zu genießen ist ein Zeichen von Wertschätzung, das wusste schon Johann Wolfgang von Goethe, der sagte: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend." Wo können bleibende Eindrücke besser wahr werden, als beim Genuss Festival und bei der zweiten „Charity Night – 5 Sterne Küchenparty" auf der Plaza Culinaria?

Die fünf mitwirkenden Köche Steffen Disch („Raben" in Horben), Daniel Fehrenbacher („Adler" in Lahr), Jochen Helfesrieder („Storchen" in Bad Krozingen), Thomas Merkle („Merkles Restaurant" in Endingen) und Oliver Rausch („s Herrehus" in Freiburg-Munzingen) bringen eine ganze Palette ihrer besten Kreationen ins Programm ein. Beim Genuss Festival geht es um den zwanglosen Sterne-Genuss in lockerer Atmosphäre: Die Gäste können den Köchen bei der Arbeit zuschauen, wenn sie zwei bis drei ihrer Lieblingsrezepte kreieren. Dazu gibt es eine Champagner-Bar und feine Tischdeko mit neuen kreativen Ideen von „easyTischdeko". Wer das Festival mit dem Genuss Pass (38 Euro ohne Messeeintritt, 47,50 Euro inklusive Messeeintritt) besucht, erhält ein zusätzliches fünftes, kostenfreies Gericht. Eine Besonderheit dieses Jahr, welche die Teilnahme mit Genuss Pass besonders attraktiv macht.

Eingeleitet werden Genuss Festival und die 15. Plaza Culinaria am Donnerstag, 8. November, ab 19 Uhr, mit der zweiten „5 Sterne Küchenparty – der Charity Night", die Top-Qualität in entspannter Atmosphäre bietet: Jeder Gast kann sich sein Sternemenü in Form eines „Walking Dinners" selbst zusammenstellen. Abgerundet wird der Genuss mit den Käse-Spezialitäten des bekannten Affineurs Jean-François Antony aus dem Elsass. Auf Anfrage gibt es auch ein vegetarisches Menü. Musikalisch begleitet wird die Charity Night mit Live-Musik von Robert Ahl und seiner Band. Der Teilnahmebeitrag beträgt 290 Euro (inklusive Getränke), wovon 100 Euro für wohltätige Zwecke an die Freiburger Tafel, das Kuratorium Augustinermuseum Freiburg e.V. und die Initiative für die Kinder- und Jugendklinik Freiburg e.V. gehen.

NEU 2018: MIT GENUSS PASS EIN GERICHT GRATIS

Mit dem **Genuss Pass für 38 Euro*** erhalten Sie fünf Gerichte zum Preis von vier.

** Den Genuss Pass für 38 Euro (ohne Eintritt) gibt es vor Ort bei den Köchen des Genuss Festivals in Halle 1 und an der Messeinformation. Den Genuss Pass inkl. Eintritt erhalten Sie im Vorverkauf für 47,50 Euro bei allen reservix-Vorverkaufsstellen. Der Genuss Pass ist nicht als print@home-Ticket erhältlich.*

Bildnachweis: Thomas Kunz
Bildnachweis: AlexKlen – pexels.com (l.), Jay Wennington – Unsplash.com (r.)

DIE GERICHTE DER STERNEKÖCHE

STEFFEN DISCH

„Raben", Horben, Stand GF1.1
Eismeerforelle „Plaza 2018"/ Sushi / Tatar / Praline •
Buddhas Hand / Quinoa / Wasabi-Crème •
Geschmortes Kalbsbäckchen / Petersilienwurzel / Fregola Sarda, Gefüllte Artischocke •
Vegetarisch: Fregola Sarda, Gefüllte Artischocke / Petersiliencrème / Gewürztomate •

DANIEL FEHRENBACHER

„Adler", Lahr, Stand GF1.2
Schweinebauch & Garnele / Salatherzen / Mais •
Rheinzander / Grünes Risotto / Eigelb / Belper Knolle •
Vegetarisch: Steinpilzknödel / Grünes Risotto / Eigelb / Belper Knolle •

JOCHEN HELFESRIEDER

„Storchen", Bad Krozingen-Schmidhofen, Stand GF1.5
Hausgemachte Ravioli vom Hummer / Sesamgemüse Curry-Zitronengrassauce •
Zweimal Rind / Schmorgemüse / Kartoffelschaum •
Vegetarisch: Linsenravioli / Curry / Asiagemüse •

OLIVER RAUSCH

„s Herrehus", Freiburg-Munzingen, Stand GF1.3
Asiatische Brühe / Königsmakrele / Kokoscrème / Perlzwiebel •
Kalbsfilet „sousvide" / Rahmrüben / Trüffeljus / Oberlinden-Brot •
Vegetarisch: Maronenknödel / Rahmrüben / Trüffel Oberlinden-Brot •

THOMAS MERKLE

„Merkles Restaurant", Endingen, Stand GF1.4
Kabeljau Plaza Culinaria 2018 / Kürbis / Curry / Orange •
Ente mal 2 Plaza Style / Ingwerhonig / Sesam / Rotkohl / Preiselbeere •
Vegetarisch: Karamellisierter Ziegenkäse Vegi Style / Kürbis Curry / Orange •

René Schudel genießt in der Schweiz Kultstatus

SPITZENKOCH OHNE ALLÜREN

Um Gutes zu kredenzen, braucht es nicht viel. Wenn es sein muss, zaubert René Schudel mit nur zwei Töpfen und einem Taschenmesser ein Gericht. Verständlich, nachvollziehbar und echt dürfen die Rezepte sein, Essen soll nicht stressen. Schließlich ist das Leben um uns herum schon kompliziert genug. „Wir müssen unser Essen wieder fühlen und schmecken lernen“, so das Motto des 1976 in Unterseen geborenen Schweizer Kochs, der gerne zu frischen Produkten greift und auf Nachhaltigkeit setzt.

Für alle, die mit dem Namen noch kein Gesicht verbinden können, ist es an der Zeit. In der Schweiz ist Schudel so etwas wie der Rockstar unter den Köchen. Seine TV-Shows „Funky Kitchen Club“, „Flavorites“ und „Schudel on the Rocks“ – seine dritte Kochsendung auf ProSieben – genießen bei den Eidgenossen Kultstatus. Vielleicht auch, weil der sympathische Schweizer trotz Bekanntheit bodenständig und authentisch geblieben ist. Bei seinen Kreationen geht es ihm weniger um das fein drapierte Endprodukt, als vielmehr um den Weg dorthin und den aktiven, gemeinsamen Genuss. Clevere Neuinterpretationen ehrlicher Klassiker sind seine Spezialität.

Die Ideen für neue Rezepte entwickelt der Gastro-Unternehmer in Interlaken, wo er zwei Restaurants betreibt – das „Benacus“ und das „Stadthaus Unterseen“. Das „Benacus“, sein erstes Restaurant, wurde bald nach der Eröffnung in der Kategorie „Newcomer“ mit dem Best of Swiss Gastro Award ausgezeichnet und später, 2010, mit 13 Gault Millau-Punkten. Doch Schudel ist nicht auf der Jagd nach Sternen und Auszeichnungen. Ihm geht es vielmehr darum, seine Gäste glücklich und zufrieden zu machen. Ein guter Gastgeber muss Menschen gerne haben, sagte der beliebte Fernsehkoch einmal in einem Interview.

Bei dem Erfolg ist es umso erstaunlicher, dass sich der Arztsohn ursprünglich eher aus Mangel an Alternativen denn aus Überzeugung für eine Kochlehre entschied. Tatsächlich fühlte er sich in der Küche zunächst unterfordert. Er legte nebenher Musik auf und reiste als DJ in der Welt herum. Erst nach der Lehre entdeckte er unter Hitch Leu im Restaurant „Eden“ in Arosa und später bei Beat Caduff im Züricher „Weinloft“ seine Leidenschaft für die Gastronomie.

Heute ist René Schudel neben TV-Auftritten, Werbespots und der Arbeit in den Restaurants an vielen weiteren Projekten beteiligt. Für McDonalds Schweiz entwarf er zum Beispiel verschiedene Gerichte, darunter Fleisch- und Geflügel-Burger, Wraps und Salate. Mit seinem Burger „The Prime by René Schudel“ hat er bewiesen, dass Fastfood durchaus in oberen Geschmacksligen mitspielen kann.

Auszuruhen scheint auch in der Freizeit für den beliebten Fernsehkoch ein Fremdwort zu sein. Wenn es der Terminplan zulässt, rückt er als Einsatzleiter der freiwilligen Feuerwehr Interlaken aus. Außerdem hat er sich zum Helikopterpiloten ausbilden lassen. Verantwortung übernehmen, Menschen führen und dabei den Blick fürs große Ganze behalten – das ist ihm wichtig. Egal ob in der Freizeit oder am Herd: Schudel behält den Überblick. Mal sehen, mit welchem Gericht er im Kochstudio der Plaza Culinaria die Herzen der deutschen Zuschauer erobern wird.

KOCHSTUDIO

Live kochen mit
René Schudel, Halle 4
Samstag, 10. November,
13–14 Uhr & 16–17 Uhr
www.reneschudel.ch

Luisa Zerbo ist Köchin aus Leidenschaft

SO SCHMECKT LIEBE

Bildnachweis: Rahel Schneuwly (o.), René Schudel (u.)

Bildnachweis: Antonio De Luca

Delikate Törtchen, pastellfarbene Macarons und ganz viel Sahne – wem beim Anblick der Bilder auf Luisa Zerbos Instagram-Seite „So schmeckt Liebe“ nicht das Wasser im Mund zusammenläuft, der hat entweder eine Aversion gegen Süßes oder keinen Sinn für Feines. Für Letzeren ist Luisa Zerbo, autodidaktische Köchin, Finalistin bei „The Taste“ und Buchautorin, bekannt.

1989 wurde Zerbo als Tochter sizilianisch-deutscher Eltern geboren. Der Kochlöffel wurde ihr praktisch in die Wiege gelegt: Schon als Kind war sie regelmäßig im Restaurant des Vaters „Da Gino“ in Villingen-Schwenningen anzutreffen, wo sie ihm über die Schulter schaute und in der Küche half. Dass sie irgendwann sogar besser kochen konnte als der Profi, hätte ihr zu denken geben müssen. Dennoch entschied sie sich zunächst für ein Modedesign-Studium. Als ihre Mutter schwerkrank wurde, erkannte Luisa für sich: Das Leben ist viel zu kurz, um einen Tag länger das zu machen, was einen nicht glücklich macht. Also krempelte sie ihr Leben um, absolvierte ein Praktikum bei TV- und Sterneköchin Lea Linster, kündigte den alten Job in der Modebranche und ging zurück nach Villingen-Schwenningen – um im „Da Gino“ zu kochen. Und das mit Leidenschaft: „Wenn ich morgens das Restaurant betrete, dann fängt für mich nicht die Arbeit an, sondern der Spaß“, sagte sie einmal in einem Interview über ihren Alltag als leitende Küchenchefin.

Diese Freude am Kochen ist zu spüren, wenn man Luisa Zerbo live erlebt. Sie kocht so gut und das zudem noch mit einer selbstbewusst-sympathischen Ausstrahlung, dass sie 2017 für die Sendung „The Taste“ ausgesucht wurde. Mit Nervenstärke schafft sie es bis ins Finale und ist mit einem Schlag auch einem größeren Publikum bekannt. Ihr Coach und Jurymitglied Roland Trettl, selbst bekannter Fernsehkoch und Buchautor, soll einmal über sie gesagt haben: „Sie ist eine Kochgöttin. Ich kenne keine Frau, die so gut kocht wie sie.“

KOCHSTUDIO

Live Kochen
mit Luisa Zerbo, Halle 4
Samstag, 10. November,
10.30–11.30 Uhr
Sonntag, 11. November,
12–13 Uhr

Nach „The Taste“ folgten Kochvideos, Aufträge als „Curvy Model“, Kurse und Kolumnen. In der Zwischenzeit hat die rührige Köchin das „Da Gino“ in Villingen-Schwenningen von ihrem Vater übernommen und ein kleines Café eröffnet – mit französischer Pâtisserie vom Feinsten. Zerbos Kreativität beim Backen und Kochen spiegelt sich auch in ihrem neu erschienen Buch wider. Unter dem Titel „So schmeckt Liebe. Gesundes Soulfoud, das dich glücklich macht“ verrät sie Rezepte, die Genuss ohne Reue versprechen. Alle Gerichte kommen ohne raffinierten Zucker und Gluten aus und sind dennoch – so die Beschreibung im Cover – „überbordend sinnlich und unwiderstehlich“. Unter Soulfood versteht die Autodidaktin so außergewöhnliche Kreationen wie Rote Bete-Risotto mit Jakobsmuscheln, Lammkaree mit Pistazien oder gegrillter Pfirsich mit Thymian-Mascarpone.

Aber welches Geheimnis steckt nun genau hinter Zerbos Erfolg? Warum schmeckt das, was die deutsch-italienische Powerfrau unter ihren Händen zaubert – sei es ein Hauptgericht oder ein Dessert –, einfach so unwiderstehlich gut? Das Grundrezept ist für die vielseitige Köchin denkbar einfach: Die wichtigste Zutat ist die Liebe. „Ich denke, dass alles, was man mit Liebe macht, immer gelingt.“

Live-Shows in Halle 4 mit Moderator Uwe Baumann

ALLE EVENTS IM ÜBERBLICK

Auf der Bühne des Kochstudios wird gebrutzelt, gebraten, gebacken und gekocht. Von Feel Good-Gerichten über eine Dry Aged Beef-Show bis hin zu raffinierten Weihnachtsideen – erleben Sie Starköche hautnah und schauen Sie ihnen bei ihrer Arbeit über die Schulter.

9. NOV. › FR

16.00 – 17.30 Uhr
1-2-3 Das Beste aus Kartoffel und Ei
Europa-Miniköche unter Leitung von Ann-Kristin Baumann
Essen & Kochen im Blick, Kirchzarten

18.00 – 19.00 Uhr
Feel Good-Kochen mit Gewürzen
Jörg Götte und Elke Westphal
Redaktion „meine Familie & ich“

19.30 – 20.30 Uhr
Kreolisches Kochen wie auf der Insel La Réunion mit alizée-Reisen
Gericht: Thunfisch-Carri Massalé „Cari thon massalé“
Johnny Kusnadi,
Koch und Seychellen-Kenner
Genussmarkt Emmendingen

21.00 – 22.00 Uhr
Raffinierte Ideen für Weihnachten – Rezepte und Dekoideen rund ums Weihnachtsfest
Jörg Götte, Sigrun Schuppler,
Elke Westphal
Redaktion „meine Familie & ich“

10. NOV. › SA

10.30 – 11.30 Uhr
Salziger Macaron mit einem Tatar gefüllt
Luisa Zerbo
Finalistin der Koch-Show „The Taste“

12.00 – 13.00 Uhr
Feel Good-Kochen mit Gewürzen
Jörg Götte und Elke Westphal
Redaktion „meine Familie & ich“

13.00 – 14.00 Uhr
Sashimi vom Berner Oberländer Jungrind, Sesam-Salsa, Süßkartoffel-püree, Kale-Salat mit Belper Knolle
René Schudel
Fernseh- und Starkoch

14.30 – 15.30 Uhr
Raffinierte Ideen für Weihnachten – Rezepte und Dekoideen rund ums Weihnachtsfest
Jörg Götte, Sigrun Schuppler,
Elke Westphal
Redaktion „meine Familie & ich“

16.00 – 17.00 Uhr
Sashimi vom Berner Oberländer Jungrind, Sesam-Salsa, Süßkartoffel-püree Kale-Salat mit Belper Knolle
René Schudel
Fernseh- und Starkoch

17.30 – 18.30 Uhr
Edles fürs Fest
Mateja Mögel und Steffen Disch,
Redaktion „Lust auf Genuss“
Restaurant „Raben“, Horben

19.00 – 20.00 Uhr
Kreolisches Kochen wie auf den Seychellen mit alizée-Reisen
Gericht: „Chicken Creole“
Johnny Kusnadi,
Koch und Seychellen-Kenner
Genussmarkt Emmendingen

20.30 – 21.30 Uhr
Live Bierculinarium: Feine Leckereien treffen auf die Vielfalt der Bierstile
Andrea Seeger
Biersommelière, Craftbeer Lodge
Markus Dirr
Metzgermeister, Metzgerei Dirr

11. NOV. › SO

12.00 – 13.00 Uhr
Salziger Macaron mit einem Tatar gefüllt
Luisa Zerbo
Finalistin der Koch-Show „The Taste“

13.30 – 14.30 Uhr
Edles fürs Fest
Mateja Mögel und Steffen Disch,
Redaktion „Lust auf Genuss“
Restaurant „Raben“, Horben

15.00 – 16.00 Uhr
Dry Aged Beef-Show
Jürgen Pum, Angela Vogel-Pum
Metzgerei Pum

16.30 – 17.30 Uhr
Verführerisches mit Schokolade
Bernd Siefert, Weltkonditor 2015
Redaktion „Sweet Dreams“

18.00 – 19.00 Uhr
Weiche mexikanische Tortillas Tacos de Pescado/Fisch-Tacos Unterschiede zwischen der amerikanischen Tex-Mex-Küche und der authentisch mexikanischen Küche
Silvia Barba Quezada
von der „Culinary Art School“, Tijuana Yepa Yepa

Bildnachweis: Achim Käflein (o.), Silvia Barba Quezada (u.)

Messe-Aussteller gratulieren und blicken zurück

15 JAHRE PLAZA CULINARIA

Seit 15 Jahren ist die Freiburger Genießermesse erfolgreich und setzt immer wieder neue Rekordmarken. Mitverantwortlich dafür sind die vielen Aussteller, die mit der Qualität ihrer Produkte das Rückgrat der Plaza Culinaria bilden. Welche Erinnerungen verbinden diese persönlich mit der Messe? Was sind ihre Highlights? Und warum werden sie der Plaza auch weiterhin die Treue halten? Wir haben uns einmal umgehört.

DETLEF FRANKENBERGER
Geschäftsführer
Ganter Brauerei, Freiburg

Die Messe bleibt durch Integration aktueller Themen wie der Craftbeer-Area oder des veganen Bereiches immer aktuell und modern. So wird jeder Geschmack bedient. Der Konsument kann direkt mit den Produzenten in Kontakt treten. Die Einführung der Craftbeer-Area ist mein persönliches Highlight in den vergangenen Jahren gewesen. Sie trägt dem aktuellen Craftbeer-Trend Rechnung, bringt das Produkt Bier stärker ins Bewusstsein und führt dazu, dass die Messe weiterhin up to date bleibt. Das Thema Craftbeer passt ideal zu den Spezialitäten, die wir in den vergangenen Jahren in den Markt eingeführt haben. Für uns als Brauerei ist die Plaza Culinaria ein wichtiger Ort der Begegnung. Wir haben Kontakt zu unseren Gastronomie-Partnern, zum Teil stellen diese selbst aus, zum Teil kommen sie als Besucher auf die Messe, um mit uns gemeinsam ein Bier zu trinken. Uns besuchen auch viele Endverbraucher am Stand, sprich unsere Kunden aus dem Handel oder der Gastronomie. Aus der Marketingperspektive ist die Plaza Culinaria ein guter Ort, um Trends und Entwicklungen zu beobachten.

FELICITAS ZANGER
Schafferer & Co KG, Freiburg

Wir haben auf der Plaza Culinaria jedes Jahr die Möglichkeit, uns mit unserer Produktvielfalt aufzustellen. Schafferer 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. Eines meiner persönlichen Highlights war, dass wir Enie van de Meiklokjes nach der Messe als Meisterbäckerin aus der Showküche auch bei uns im Haus in der Kaiser-Joseph-Straße begrüßen durften. Die Star-Köche sind immer sehr interessant. Die Messe versprüht ein ganz besonderes Flair. Sie mixt ausgewogen Altbewährtes mit Neuem, ohne dass es langweilig wird: Für Genießer, Gourmets und Messebummler gibt es viel zu sehen, zu probieren und zu entdecken. Es ist für jeden etwas dabei und man kann sich immer wieder inspirieren lassen. Schließlich steht Weihnachten vor der Tür!

UWE WEHRLE
Geschäftsführer
Degusto GmbH, Freiburg

Die Plaza Culinaria ist ein Ort, um das eigene Haus mit den verschiedenen Standbeinen präsentieren zu können: Unser Feinkosthandel mit hochwertigen Lebensmitteln ist gleichzeitig Hauptlieferant für unseren Catering-Service und für das Bistro im Hauptbahnhof. Wir haben die einmalige Chance, unseren Produzenten und Lieferanten einen Platz zu geben, um sich zu präsentieren, über ihre Arbeit zu berichten und zu zeigen das es auch anders geht: nämlich Lebensmittel von bester Qualität anzubieten und so gegen den Strom zu schwimmen. Das Konzept zündet beim Messepublikum. Bei der ersten Plaza-Teilnahme hatten wir Angst, der Stand wäre zu groß und wir würden zu dick auftragen – dann mussten wir zeitweise wegen Überfüllung schließen! Die Zusammenarbeit mit der Messe ist einmalig und fast familiär.

THOMAS FALLER
Geschäftsführer Konfitürenmanufaktur Alfred Faller, Utzenfeld

Die Plaza Culinaria bietet uns jedes Jahr eine tolle Möglichkeit, um mit den Kunden in Kontakt zu treten und unsere Produktvielfalt und Neuigkeiten vorzustellen. Die Besucher sind sehr interessiert und wissen die Produktqualität zu schätzen. Wir sind immer sehr gerne als Aussteller mit dabei. Für uns als Schwarzwälder Manufaktur ist die Messe quasi ein Heimspiel. Wir freuen uns jedes Jahr, dass die exklusiv für die Messe entwickelten Sondersorten so gut ankommen, wie das Weihnachtsgelee im letzten Jahr. Auf der Messe sind hauptsächlich Feinschmecker unterwegs, die Wert auf Qualität und Regionalität legen. Passend dazu findet man viele kleine Hersteller aus dem Dreiländereck, die ihre handgemachten Produkte ausstellen.

HENNING JOHANSSEN
Leiter Unternehmenskommunikation Badischer Winzerkeller, Breisach

Was für ein Andrang bei der Plaza Culinaria 2017 in Freiburg! Wir haben die Theken im neuen Gewand der Sonnenwinzer bestückt. Sonnenwinzer-Turm, Sonnenlicht und beste Stimmung wurden mit reichlich Andrang belohnt. Ein Heimspiel für unsere Tuniberger Winzerinnen und Winzer im Verbund mit dem Badischen Winzerkeller. Wir zeigen als Weingarten Freiburgs Flagge. Probieren statt studieren und sich mit den vielen Gästen austauschen – einfach schön! In Erinnerung bleiben die gute Laune und die eindrückliche Resonanz auf unsere Sonnenwinzer-Theke. Das war spitze und das macht die Plaza Culinaria aus. Für jeden ist etwas dabei, die Mischung ist 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 einer schönen Location.

ARMIN MÖSSINGER
Gründer Südstar Getränke, March-Hugstetten

Die Plaza Culinaria ist für uns die wichtigste Messe im Jahr, um unseren Kunden und Gästen die Vielfalt unserer Getränkewelt inklusive Verköstigung vor Ort zu zeigen und natürlich, um mit ihnen in lockerer Atmosphäre zu feiern. Die überwältigende, positive Resonanz der Gäste auf die Südstar-Standlandschaft, bleibt immer wieder eine besondere Erinnerung. 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 – das ist das Erfolgsrezept der Plaza Culinaria.

EVELINE & CHRISTIAN SCHNURR
Möbel- und Küchenschreinerei Schnurr, Merdingen

Wir sind fast von Beginn an auf der Messe vertreten und haben es nie bereut. Mit unseren Kunden und deren Freunden kommen wir im ansprechenden Ambiente und in lockerer Atmosphäre ins Gespräch. Die Messedauer von drei Tagen ist ideal, um neue Kontakte zu knüpfen. Die Besucher können unsere Produkte befühlen und anfassen, ausprobieren und anschauen. Und wir können uns anspruchsvoll präsentieren. Dabei kommt auch das eigene Vergnügen nicht zu kurz: Ich genieße das Zusammentreffen mit den Sternenköchen oder, nach Beendigung der Messe am Sonntagabend, mit den anderen Ausstellern Austern zu essen. Die Vielfalt der kulinarischen Genüsse macht den Charme der Plaza Culinaria aus. Es ist für alle etwas dabei.

Bildnachweis: Dan Prado – pexels.com (o.), Britt Schilling (1. Spalte), Nadine Leonhardt – Visual Merchandiser (2. Spalte), Michael Wissing (4. Spalte)
Bildnachweis: Iris Rothe (1. Spalte), Wolfgang Deimling (2. Spalte), Lisa Gramlich (3. Spalte), Lifestyle Fotodesign Waldkirch (4. Spalte)

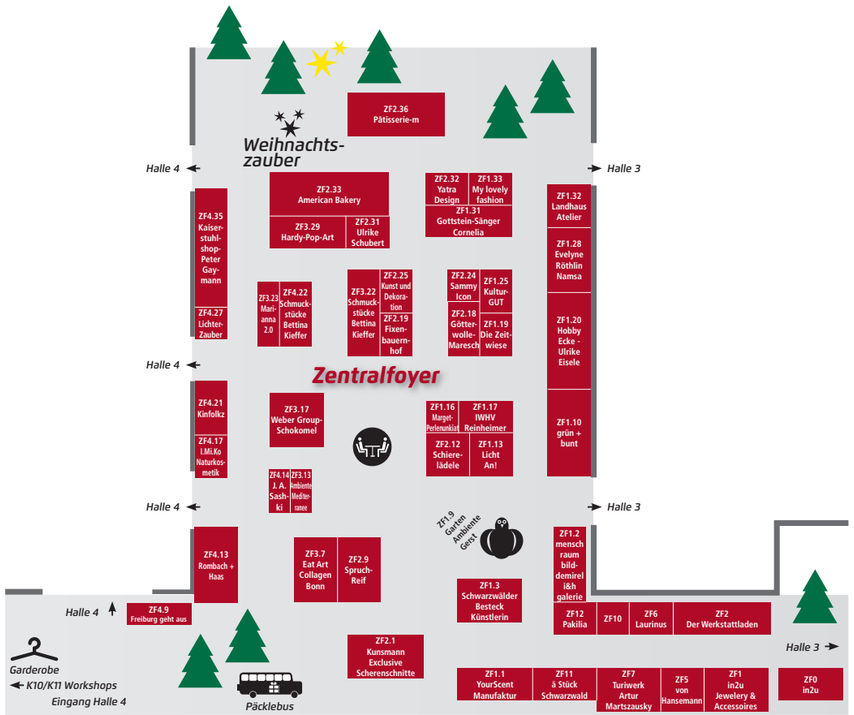
9. Weihnachtszauber im Zentralfoyer mit Peter Gaymann

LICHTERGLANZ UND KERZENDUFT

Mittlerweile ist er von der Freiburger Genussmesse nicht wegzudenken: Der Weihnachtszauber im Rahmen der Plaza Culinaria hat sich in den vergangenen neun Jahren einen festen Platz in den Herzen der Besucher erobert. Kein Wunder, denn die rund 50 Ausstellerinnen und Aussteller sind mit die ersten im Jahr, die eine festliche Stimmung in die graue Jahreszeit zaubern.

Liebevoll gestaltete Stände im Zentralfoyer der Messehallen, individuell gefertigtes Kunsthandwerk, viele ausgesuchte Schmuckstücke und eine große Auswahl an Dekorationsartikeln stehen im Mittelpunkt. Auch Geschenkideen für die ganze Familie hat der Weihnachtszauber traditionell zu bieten. Der stimmungsvolle Adventsmarkt, präsentiert Geschenke im vorweihnachtlichen Lichterglanz.

Ein weiterer Höhepunkt ist Cartoonist Peter Gaymann, der ebenfalls vor Ort sein wird und seine Bücher, Poster und Kalender signiert. Wer einen Vorgeschmack auf seine Arbeit bekommen möchte: Blättern Sie auf Seite 39, der Plaza Culinaria-Cartoon stammt auch dieses Jahr wieder von ihm.



Alle Angaben ohne Gewähr

DIE AUSSTELLUNGSBEREICHE

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH & Co. KG Heilbrunnen
Halle 4, Stand 4.5.23

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH & Co. KG Heilbrunnen
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Black Forest Ginger GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.2.14

Ensinger Mineral-Heilquellen GmbH
Halle 3, Stand 3.4.30

Gärtnerei Friderich
Halle 1, Stand 1.1.35

Jung Fruchtsäfte GbR
Halle 2, Stand 2.1.29,2.1.31

Lieler Schlossbrunnen Sattler GmbH & Co. KG
Halle 2, Stand 2.6.29

Schwarzwaldsprudel GmbH
Halle 3, Stand 3.4.15

Biofeinkost

Allos Schwarzwald GmbH
Halle 4, Stand 4.2.3

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

Delikat essen
Halle 2, Stand 2.2.1

La Uliva
Halle 3, Stand 3.1.11

Lebe Gesund Versand GmbH
Halle 1, Stand 1.1.10

Manufaktur von Blythen
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Oleofactum, Öl & Wissen Walter Bitzer
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Rimoco Gewürzmanufaktur
Halle 2, Stand 2.3.21

Spice for Life Vertrieb UG
Halle 2, Stand 2.1.12

Brauereien und Craftbeer

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG
Halle 2, Stand 2.6.20

Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.4.7

Brauerei Ganter GmbH & Co. KG
Halle 2, Stand 2.5.25, 2.5.27

Brauerei Kleines Bierhaus
Halle 1, Stand 1.3.28

Brauerei Lasser GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.1.25

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

Familienbrauerei M. Ketterer
Halle 3, Stand 3.4.27

Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH & Co. KG
Halle 2, Stand 2.2.37

Löwenbrauerei Otto Dold Inhaber Johannes Dold
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH
Halle 3, Stand 3.1.10

Schlossbrauerei zu Schmieheim
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Ulmer Getränke Vertrieb GmbH
Halle 2, Stand 2.1.38

Delikatessen & Spezialitäten

Allerlei aus Wald und Wiese Christiane Hetze
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Allgäuer Wanderimkerei
Halle 1, Stand 1.3.11

Antony Éleveur de Fromages
Halle 1, Stand 1.2.24

Anzenberger Kürbiskernöl
Halle 1, Stand 1.3.16

Appenzeller Käse GmbH
Halle 2, Stand 2.2.21

Austria-Nature
Halle 4, Stand 4.4.13

Azafran GmbH
Markt im Foyer, Stand F10

Bäckerei Wolfgang Pfeifle GmbH & Co. KG
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Beri Laetitia
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Bliesgau Öl- und Senfmühle GbR
Halle 3, Stand 3.3.6

Boscariol Prodotti Tipici Italiani SNC
Halle 3, Stand 3.1.15

Bringel Bernard Sarl
Halle 1, Stand 1.1.18

Buah GmbH
Markt im Foyer, Stand F14

Büffel Bill Deutschland GmbH
Halle 3, Stand 3.2.32

Cassismanufaktur Danner GmbH & Co. KG
Halle 2, Stand 2.1.6

Charcuterie Muller
Halle 1, Stand 1.3.21

Chiligarten
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Curantur
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Daniela Zappala – Oltre L'Infinito
Halle 2, Stand 2.2.14

Le Delizie dell'Umbria
Halle 2, Stand 2.1.35

Der Bärlauchbauer Axel Kaiser
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Die Trüffelmanufaktur Inh. Susanne Backes-Keck e.K.
Halle 3, Stand 3.4.22

Dorfmetzgerei Walter
Halle 2, Stand 2.2.13

EIS-Zauberei Brandenburg an der Havel
Halle 4, Stand 4.2.14

Elsass-Gastro
Halle 4, Stand 4.3.1

Espressione
Halle 4, Stand 4.3.2

Feinkost Metzgerei Pum
Halle 3, Stand 3.3.13

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

Gartenwichtel Vertrieb Maiers-Genuss
Halle 2, Slow Food Marktplatz

GeschmackSache
Halle 1, Stand 1.2.11

gourmandiserie
Foyer, Stand F2.2

Helice, L'Escargotier Beaunois
Halle 3, Stand 3.2.19

Bildnachweis: Achim Käflein

Hennes' Finest
Halle 3, Stand 3.1.16

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

Hofeis GmbH
Halle 2, Stand 2.2.25

IHK Granada (Spanien)
Halle 2, Stand 2.4.7

Inge Manufaktur GmbH
Halle 4, Stand 4.4.11

Italian Food, Inh. Nadia Mauro
Markt im Foyer, Stand F3.0

Italienische Gemeinde Andora & Italienisches Konsulat Freiburg
Halle 1, Stand 1.1.11

Kalieber GmbH
Halle 3, Stand 3.2.1

Kamarko GmbH
Markt im Foyer, Stand F1

Käsealm Marianne Moosbrugger
Halle 3, Stand 3.4.8

Käsehimmel – Roland Ludomirska
Halle 1, Stand 1.3.14

Kikkoman Trading Europe GmbH
Halle 2, Stand 2.3.11

Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH
Halle 4, Stand 4.5.16

Künstel-Stockinger GbR
Halle 2, Slow Food Marktplatz

La Qualita Autentica
Halle 2, Stand 2.2.12

Lachsräucherei Rinner
Halle 1, Stand 1.2.0

Lakritz-Pirat
Markt im Foyer, Stand F1.0

Lang Weinessig Event GmbH
Halle 4, Stand 4.4.15

Le Fontanelle
Halle 4, Stand 4.1.2

Madavanilla
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Magurno Nicolas
Halle 4, Stand 4.5.13

Magurno Nicolas
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Mallek's Gourmetträume
Halle 2, Slow Food Marktplatz

MaritasMojoManufaktur
Halle 1, Stand 1.3.20

Masawi – Gewürzinsel
Halle 1, Stand 1.2.16

Metzgerei Pröller GmbH
Halle 2, Stand 2.3.28

Morea Olivenöl
Markt im Foyer, Stand F8

Mr. Cheese GmbH
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Naturgarten Kaiserstuhl
Halle 2, Stand 2.3.28

Obsthof Meyer
Markt im Foyer, Stand F2, F3

Ölmühle Fessinger
Halle 2, Stand 2.3.28

Oltre L'infinito Paolo Induti
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Ortenauer Galloway
Halle 2, Stand 2.2.13

PepperPark GmbH
Halle 2, Stand 2.1.4

Padova Promex –
Azienda Speciale CCIAA di Padova
Halle 4, Stand 4.2.10

Wolf Käse & Mehr
Halle 2, Stand 2.2.27

RAUSCH – Die Familienwerkstatt
Anne + Oliver Rausch GbR
Halle 1, Stand 1.1.45

Reina Giovanna
Halle 2, Stand 2.4.11

Restaurant Käsestube
Halle 2, Stand 2.6.19

Russo Angelo
Halle 3, Stand 3.1.2

San Vitolio ital. Feinkost
Halle 3, Stand 3.2.10

Sbrinz Käse GmbH
Halle 3, Stand 3.1.30

Schmankerlkönig
Halle 1, Stand 1.2.12

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Halle 3, Stand 3.1.22

Selot & Sohn GmbH
Halle 3, Stand 3.4.31

Stefans Käsekuchen
Halle 4, Stand 4.5.10

Stefans Käsekuchen
Foyer, Stand F1.1

Tarbiana-high qualITALY food
Halle 4, Stand 4.4.9

Tête de Moine
Halle 3, Stand 3.1.9

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

Werners Gourmettempel
Halle 2, Stand 2.3.17

Wilde Watt Austern
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Wilde Zeiten Wildspezialitäten
Halle 4, Stand 4.4.12

Wildlachs Strobl Feinkost GbR
Halle 2, Stand 2.3.7

Wolfram Berge GmbH & Co.KG
Halle 3, Stand 3.3.19

Wonnentäler Bauernladen
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Italian Food Inh. Nadia Mauro
Markt im Foyer, Stand F5

Gastronomie & Catering

Achkarrer Krone
Halle 2, Stand 2.4.12

Bohrerhof
Halle 3, Stand 3.2.21

dean&david Freiburg Hbf GmbH
Halle 3, Stand 3.1.12

Degusto Feinkost GmbH
Halle 3, Stand 3.4.40

Hotel Schloss Reinach GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.1.10

Hotel-Restaurant & Partyservice Fallerhof
Halle 2, Stand 2.1.17

Indisches Spezialitäten Restaurant
Siri Mahatma Ghandi
Halle 4, Stand 4.3.19

Landgasthaus Waldschänke
Halle 4, Stand 4.1.25

Lavor Streetfood
Halle 4, Stand 4.2.15

MH-Gastro c/o Herr Kächele
Halle 3, Stand 3.1.31

OK eventgastronomie Olaf Kunzweiler
Halle 4, Stand GE4.8

Parkhotel Krone Maleck
Halle 4, Stand GE4.5

Schwarzwald Sushi
Halle 1, Stand 1.3.24

Südstar Getränke GmbH
Halle 2, Stand 2.5.39, 2.5.40, 2.6.28, 2.6.35, 2.6.36, 2.6.41, 2.6.42
Halle 4, Stand 4.5.19

UC Cafe
Halle 3, Stand 3.1.10

VINOTECA
Halle 4, Stand GE4.7

Weideland Handel & Gourmet
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Zehners Stube
Halle 2, Stand 2.2.40

Genuss Festival

Fritz und Jochen Helfesrieder Storchen Restaurant und Hotel
Halle 1, Stand GF1.5

Hotel Restaurant Adler
Halle 1, Stand GF1.2

Hotel Schloss Reinach GmbH & Co. KG
Halle 1, Stand GF1.3

Merkles Restaurant
Halle 1, Stand GF1.4, GF1.4.1

Raben Horben
Halle 1, Stand GF1.1

Kaffee, Tee & Schokolade

All Orient GmbH
Foyer, Stand F3.1

Alois Dallmayr Automaten-Service GmbH & Co. KG
Halle 1, Stand 1.1.15, 1.1.17

badischmokka
Halle 3, Stand 3.2.11

Elephant Beans
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Goufrais
Halle 3, Stand 3.4.16

Kaffee Fredo Kaffeerösterei
Halle 1, Stand 1.1.1

Maestrani Schweizer Schokoladen AG
Halle 4, Stand 4.2.2

Mahlwerkk
Halle 4, Stand GE4.4

Rösterei Schwarzwild
Halle 3, Stand 3.1.10

SCHWARZWALD CHOCOLADE Keller GmbH – Chocolaterie
Halle 4, Stand 4.5.12

Konditorei & Confiserie

Anjas Schokostübchen
Halle 3, Stand 3.2.15

Biscottificio di Migliana Srl
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Cakepops and More
Halle 2, Stand 2.1.30

Kaisers Gute Backstube GmbH
Halle 3, Stand 3.1.1

Kaiserstühler Spezialitäten-Bäckerei Jenne
Halle 2, Stand 2.3.28

Loacker Deutschland GmbH
Markt im Foyer, Stand F7

pâtisserie-m GmbH
Zentralfoyer, Stand 2.36, 2.33

Schell Schokoladen
Halle 1, Stand 1.1.2

So schmeckt Liebe
Halle 4, Stand 4.1.22

Küchenkultur & Accessories

AMC Alfa Metalcraft Corporation Handelsgesellschaft mbH
Halle 3, Stand 3.2.27

CERAMICO Martin Opielka
Halle 1, Stand 1.3.15

Christian Nopper e.K.
Halle 2, Stand 2.1.30,2.1.32

Cleenbo
Halle 3, Stand 3.4.22

DesignforLiving, Hans Moes
Halle 3, Stand 3.1.23

DroNova GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.1.24

HORL-1993
Halle 4, Stand 4.5.9

IBERT Haushaltswaren
Halle 4, Stand 4.1.16

LIVANA Home
Halle 1, Stand 1.1.31

lu-oi carbon
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Nordklinge
Halle 2, Stand 2.2.18

OxclusiviA Ute Oehlen
Halle 4, Stand 4.4.8

Pfanne von der Anne
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Pozsgai-Möbelschreinerei
Halle 3, Stand 3.3.12

puralpina ag
Halle 4, Stand 4.3.9

Schafferer
Halle 3, Stand 3.1.37

Schafferer
Halle 2, Stand 2.6.11

Schafferer
Halle 2, Stand 2.5.13

Terra Australia Gunter Jauch
Markt im Foyer, Stand F2.1

Vorwerk Deutschland, Bereich Thermomix
Halle 4, Stand 4.5.14

Literatur & kulinarische Reisen

Badischer Landwirtschafts-Verlag GmbH
Halle 2, Stand 2.3.28

Badischer Verlag GmbH & Co. KG
Halle 2, Stand 2.3.1,2.4.1

chilli Freiburg GmbH
Zentralfoyer, Stand ZF4.9

gutscheinbuch.de
Halle 2, Stand 2.1.2

Kaiserstühler Gästeführer e.V.
c/o. Naturzentrum
Halle 2, Stand 2.3.28

Lavori Verlag
Halle 2, Stand 2.3.28

Stefan Wenz – Becherkueche.de
Halle 1, Stand 1.3.0

Living & Lifestyle

Alizee-Reisen
Halle 4, Stand GE4.3

BurdaHome
Halle 4, Stand 4.1.23

Curiosa
Halle 4, Stand GE4.2

easyTischdeko
Halle 2, Stand 2.2.2,2.3.3

Europa-Park GmbH & Co Mack KG
Halle 3, Stand 3.1.40

Fautz die Gärten – Axel Fautz GmbH
Halle 2, Stand 2.4.35

Favorite Cycles
Halle 2, Stand 2.1.30

Freiburger Messe TV | mps media production service GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.1.39

Froschkönig UG
Halle 4, Stand GE4.6

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG
Halle 3, Stand 3.4.13

Kestenholz GmbH – Mercedes-Benz Zentrum Freiburg Kestenholz GmbH Boulevard

Media Markt TV-Hifi-Elektro GmbH
Halle 3, Stand 3.4.2

Schätzle Ofenbau Freiburg
Halle 2, Stand 2.4.21

Schreinerei Schnurr GmbH
Halle 1, Stand 1.1.49

Schreinerei/Innenausbau Thomas Brender
Halle 4, Stand 4.5.1

Schwarzwald Küchen GmbH
Halle 1, Stand 1.1.27

Simply Best GmbH
Halle 4, Stand 4.5.18

stilelemente
Halle 2, Stand 2.6.12

Weidt, Birgit
Halle 4, Stand GE4.3

Whirlpool & Living GmbH
Halle 3, Stand 3.1.44

Wohngut Steiger
Halle 2, Stand 2.1.37

Markt im Foyer

Armbrusters Hoflädele
Markt im Foyer, Stand F6

Azafran GmbH
Markt im Foyer, Stand F10

Brennerei am Feuergraben
Markt im Foyer, Stand F5

Buah GmbH
Markt im Foyer, Stand F14

Frank van Gaalen,
Markt im Foyer, Stand F8

Italian Food, Inh. Nadia Mauro
Markt im Foyer, Stand F3.0

Kamarko GmbH
Markt im Foyer, Stand F1

Kinzigbrennerei Brände und Liköre
Markt im Foyer, Stand F11

Obsthof Meyer
Markt im Foyer, Stand F3, F4

Oelbergbrennerei Kiefer Josef
Markt im Foyer, Stand F4

Slow Food Marktplatz (Halle 2)

Allerlei aus Wald und Wiese
Christiane Hetze

Bäckerei Wolfgang Pfeifle GmbH & Co. KG

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH & Co. KG Heilbrunnen

Beri Laetitia

Biscottificio di Migliana Srl

Chiligarten

Curantur

Der Bärlauchbauer

Domaine Pradines d'Amont

Elephant Beans

fairfood Freiburg GmbH

Gartenwichtel Vertrieb Maiers-Genuss

Hakuna Matata Freiburg

Künstel-Stockinger GbR

Löwenbrauerei Otto Dold
Inhaber Johannes Dold

lu-oi carbon

Madavanilla

Magurno Nicolas

Mallek's Gourmetträume

Manufaktur von Blythen

Marder Edelbrände

Mr. Cheese GmbH

Obstparadies Staufen

Ökol. Weingut Hubert Lay

Oleofactum, Öl & Wissen Walter Bitzer

Oltre L'infinito Paolo Induti

Pfanne von der Anne

Schlossbrauerei zu Schmieheim

Sultan's Palace Trockenfrüchte

Weideland Handel & Gourmet

Weingut Peter Landmann

Weingut Harteneck

Weingut Pix

Wilde Watt Austern

Wonnentäler Bauernladen

Tabak & Zigarren

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

Vegetarisch & Vegan

fairfood Freiburg GmbH
Halle 2, Slow Food Marktplatz

VendigJet GmbH
Halle 1, Stand 1.3.17

Wein, Sekt & Spirituosen

Abonauten UG
Halle 3, Stand 3.1.34

Alte Apotheke – Absinth und Spirituosen
Halle 3, Stand 3.1.17

Alte Wache – Haus der badischen Weine GmbH
Halle 2, Stand 2.4.38

Amarula, Southern Comfort & Ouzo of Plomari
Halle 4, Stand 4.3.23

Armbrusters Hoflädele
Markt im Foyer, Stand F6

Badischer Winzerkeller eG
Die Sonnenwinzer
Halle 2, Stand 2.1.17

Böttchehof – Frank Küchlin
Halle 2, Stand 2.2.3

Breaks Sprituosen GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.1.26

Brennerei am Feuergraben
Markt im Foyer, Stand F12

CAPREO GmbH
Halle 4, Stand 4.3.12

Champagner Hugot & Clement
Halle 4, Stand 4.5.5

Distillerie Théo Preiss
Halle 1, Stand 1.2.18

Domaine d'Amalric Earl Bernard Schneider
Halle 1, Stand 1.2.14

E. Maria Gerhardt Wein & Sekt GmbH
Halle 4, Stand 4.4.2

Elztalbrennerei Georg Weis GmbH
Halle 1, Stand 1.3.27

FAUDEfeineBRÄNDE
Halle 4, Stand 4.5.3

Geldermann Privatsektkellerei GmbH
Halle 3, Stand 3.1.40

Gin by Marco
Halle 3, Stand 3.1.14

H. M. Pallhuber GmbH & Co. KG
Halle 3, Stand 3.3.2

Julius Zotz KG
Halle 3, Stand 3.1.10

Kaiserstühler Winzergenossenschaften
Halle 2, Stand 2.3.28

Khedija Weine + Käse
Halle 1, Stand 1.3.2

Kinzigbrennerei Brände und Liköre
Markt im Foyer, Stand F11

Kleinbrennerei Fitzke
Halle 2, Slow Food Marktplatz

La Cave D'Anne Charlotte S.A.
Halle 1, Stand 1.1.14

Lucien Doriath S.A
Halle 1, Stand 1.3.33

Maidli Gin GbR
Halle 2, Stand 2.1.18

Manufaktur Broch
Halle 3, Stand 3.4.22

Marder Edelbrände
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Obsthof Sehringer GbR
Jessica Joos-Kurt Sehringer
Halle 1, Stand 1.1.7

Obstparadies Staufen
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Oelbergbrennerei Kiefer Josef
Markt im Foyer, Stand F4

Ökol. Weingut Hubert Lay
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Ortenauer Weinkellerei
Halle 3, Stand 3.4.15

Pino Cocktails – Barfeeling Everywhere
Halle 2, Stand 2.6.19

Pradines d'Amont
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Sierra Madre GmbH
Halle 1, Stand 1.2.22

Spory's Delikatessen
Halle 4, Stand 4.3.13

Staatsweingut Freiburg
Halle 3, Stand 3.3.28

Strecker's Weine
Halle 1, Stand 1.3.32

Tecker Whisky Destillerie
Halle 1, Stand 1.2.20

THE Black Forest BOAR Distillery
Halle 3, Stand 3.3.15

Triple Three Gin
Halle 1, Stand 1.3.27

Tuniberg Wein e.V.
Halle 2, Stand 2.1.17

VINOCOLO Ingo Hipp
Halle 4, Stand GE4.1

Von Gaisbergsche Schlosskellerei GmbH
Halle 3, Stand 3.4.12

Weber Destillate
Halle 2, Stand 2.1.21

Wein Cabinet Briem
Halle 2, Stand 2.1.30

Wein- und Sektkellerei, Jakob Gerhardt GmbH & Co. KG – Wein-Brasilien –
Halle 4, Stand 4.3.10

Weingut Harteneck
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Weingut Hess
Halle 2, Stand 2.3.28

Weingut Kilian Hunn
Halle 1, Stand 1.3.32

Weingut Landmann, Inh. Jürgen Landmann
Halle 3, Stand 3.2.4

Weingut Markgraf von Baden
Halle 4, Stand 4.5.23

Weingut Martin Waßmer
Halle 2, Stand 2.3.1,2.4.1

Weingut Peter Landmann
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Weingut Pix
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Weingut Stigler
Halle 2, Stand 2.3.28

Winters Brandschätze – Martin Winter
Halle 1, Stand 1.1.33

DIE AUSSTELLER VON A BIS Z

A

Abonauten UG
Marktstr. 4
D-83646 Bad Tölz
Tel. +49 (0) 8041 80 888 54
Fax +49 (0) 8041 80 888 44
www.abonauten.de
info@abonauten.de
Halle 3, Stand 3.1.34

Achkarrer Krone
Schloßbergstraße 15-17
D-79235 Vogtsburg-Achkarren
Tel. +49 (0) 7662 9313-0
Fax +49 (0) 7662 9313-50
www.krone-achkarren.de
info@krone-achkarren.de
Halle 2, Stand 2.4.12

Hotel Restaurant Adler
Reichenbacher Hauptstraße 18
D-77933 Lahr
Tel. +49 (0) 7821 906390
www.adler-lahr.de
adler@adler-lahr.de
Halle 1, Stand GF1.2

Alizée-Reisen
Karl-Bautz-Straße 14
D-79312 Emmendingen
Tel. +49 (0) 7641 9548890
www.alizee-reisen.de
info@alizee-reisen.de
Halle 4, Stand GE4.3

All Orient GmbH
Tee & Gewürze
Dieselstraße 5
D-85748 Garching
Tel. +49 (0) 89 37073742
Fax +49 (0) 89 31008888
www.all-orient.de
info@all-orient.de
Foyer, Stand F3.1

Allerlei aus Wald und Wiese
Christiane Hetze
Fliederweg 2
D-79367 Weisweil
Tel. +49 (0) 7646 285
Fax +49 (0) 7646 1662
www.allerleiauswaldundwiese.de
c.hetze@web.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Allgäuer Wanderimkerei
Untersteig 3
D-88167 Maierhöfen
Tel. +49 (0) 8383 9292969
www.allgaeuer-wanderimkerei.de
info@allgaeuer-wanderimkerei.de
Halle 1, Stand 1.3.11

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG
Marktplatz 1
D-72275 Alpirsbach
Tel. +49 (0) 7444 67-252
Fax +49 (0) 7444 6736252
www.alpirsbacher.de
info@alpirsbacher.de
Halle 2, Stand 2.6.20

Alte Apotheke – Absinth und Spirituosen
Absinth, Gin, Wermut, Rum, Whisky
Amaro
Klarastr. 60
D-79106 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 273222
www.absinthes.com
info@spirituosenapotheke.de
Halle 3, Stand 3.1.17

Alte Wache –
Haus der badischen Weine GmbH
Münsterplatz 38
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 20287-0
Fax +49 (0) 761 20287-13
www.alte-wache.com
info@alte-wache.com
Halle 2, Stand 2.4.38

AMC Alfa Metalcraft Corporation Handelsgesellschaft mbH
Mainzer Straße 312
D-55411 Bingen-Gaulsheim
Tel. +49 (0) 6721 18001
Fax +49 (0) 6721 180536
www.amc.info
de@amc.info
Halle 3, Stand 3.2.27

Anjas Schokostübchen & Schoko-Café
Oberacherner Str. 98
D-77855 Achern
Tel. +49 (0) 7841 6730246
Fax +49 (0) 7841 6730247
www.anjas-schokostuebchen.de
info@anjas-schokostuebchen.de
Halle 3, Stand 3.2.15

Antony Éleveur de Fromages
5 rue de la Montagne
F-68480 Vieux Ferrette
Tel. +33 (0) 389 404222
Fax +33 (0) 389 403103
www.fromagerieantony.fr
contact@fromagerieantony.fr
Halle 1, Stand 1.2.24

Anzenberger Kürbiskernöl
Hochwertige Öle aus Österreich,
Kürbiskernöl, Kürbisknabberkerne, Leinöl
Anzenberg 3
AT-3393 Zelking
Tel. +43 (0) 27568114
www.anzenberger-kuerbiskernoel.at
office@anzenberger-kuerbiskernoel.at
Halle 1, Stand 1.3.16

Appenzeller Käse GmbH
Poststraße 12
CH-9050 Appenzell
Tel. +49 (0) 1522 2974949
Fax +49 (0) 731 7290306
www.appenzeller.ch
info@appenzeller.ch
Halle 2, Stand 2.2.21

Armbrusters Hoflädele
Alte Landstraße 6
D-77723 Gengenbach
Tel. +49 (0) 7803 3235
Fax +49 (0) 7803 980058
www.hoflaedele.de
info@hoflaedele.de
Markt im Foyer, Stand F6

Terra Australia Gunter Jauch
Talstraße 40
D-70188 Stuttgart
Tel. +49 (0) 711 69987781
www.terra-australia.de
gunter.jauch@web.de
Foyer, Stand F2.1

Austria-Nature
Ringweg 13
AT-4400 Steyr
Tel. +43 (0) 676 4000864
www.austria-nature.at
office@austria-nature.at
Halle 4, Stand 4.4.13

BZ medien
WO GIBT'S TIPPS, TERMINE & TICKETS?
Gleich nachschauen: bz-ticket.de TIPPS-TERMINE-TICKETS

Azafran GmbH
Rosenstr. 9
D-25365 Klein Offenseth-Sparrieshoop
Tel. +49 (0) 4121 2629590
www.azafran.de
info@azafran.de
Markt im Foyer, Stand F10

B

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH & Co. KG Heilbrunnen
Seestr. 11
D-78073 Bad Dürrheim
Tel. +49 (0) 7726 6609-0
Fax +49 (0) 7726 6609-297
www.bad-duerrheimer.de
info@bad-duerrheimer.de
Halle 4, Stand 4.5.23

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH & Co. KG Heilbrunnen
Seestr. 11
D-78073 Bad Dürrheim
Tel. +49 (0) 7726 6609-0
Fax +49 (0) 7726 6609-297
www.bad-duerrheimer.de
info@bad-duerrheimer.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Badischer Landwirtschafts-Verlag GmbH
Merzhauser Str. 111
D-79100 Freiburg im Breisgau
Tel. +49 (0) 761 27133400
www.badische-bauern-zeitung.de
verlag@blv-freiburg.de
Halle 2, Stand 2.3.28

Badischer Verlag GmbH & Co. KG
Lörracher Straße 3
D-79115 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 4960
www.badische-zeitung.de
info@badische-zeitung.de
Halle 2, Stand 2.3.1,2.4.1

Badischer Winzerkeller eG
Die Sonnenwinzer
Zum Kaiserstuhl 16
D-79206 Breisach
Tel. +49 (0) 7667 900-0
www.badischer-winzerkeller.de
info@badischer-winzerkeller.de
Halle 2, Stand 2.1.17

badischmokka
Kaffee mit verdammt viel Amore!
Westliche Ringstr. 2
D-77955 Ettenheim
Tel. +49 (0) 173 7479741
www.badischmokka.com
schreibstube@badischmokka.com
Halle 3, Stand 3.2.11

Bäckerei Wolfgang Pfeifle GmbH & Co. KG
Carl-Kistner-Str. 20
D-79115 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 4791027
Fax +49 (0) 761 4791050
www.baeckerei-pfeifle.de
info@baeckerei-pfeifle.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Der Bärlauchbauer
Holunderweg 10
D-49205 Hasbergen
Tel. +49 (0) 5405 8958085
Fax +49 (0) 5405 8958078
www.der-baerlauchbauer.de
info@der-baerlauchbauer.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

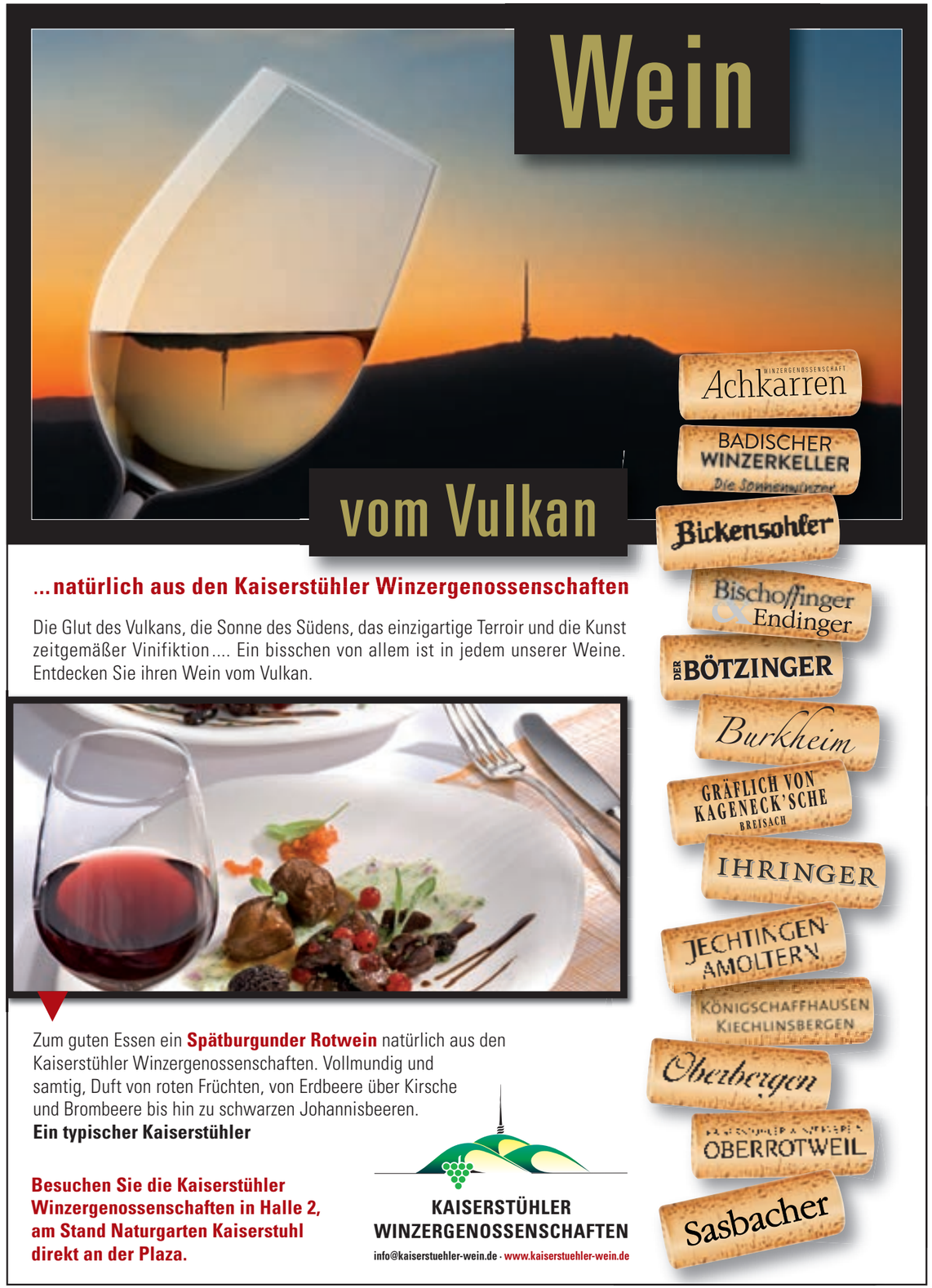
Familienbrauerei Bauhöfer GmbH & Co. KG
Ullenburgstr. 12-14
D-77871 Renchen-Ulm
Tel. +49 (0) 7843 9474-0
Fax +49 (0) 7843 9474-74
www.ulmer-bier.de
info@ulmer-bier.de
Halle 2, Stand 2.2.17

Stefan Wenz – Becherkueche.de
Bergstr. 32
D-79288 Gottenheim
Tel. +49 (0) 7665 938677
www.becherkueche.de
info@becherkueche.de
Halle 1, Stand 1.3.0

Wolfram Berge GmbH & Co.KG
Importhaus für Delikatessen
Alfred-Nobel-Straße 1
D-51588 Nümbrecht
Tel. +49 (0) 2293 306-0
Fax +49 (0) 2293 306-99
www.delikatessen-berge.de
info@delikatessen-berge.de
Halle 3, Stand 3.3.19

Beri Laetitia
504 Route des Pinchynats
F-13770 Venelles
Tel. +33 (0) 661333098
hurion@free.fr
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG
Haller Straße 29
D-74564 Crailsheim
Tel. +49 (0) 7951 91930
Fax +49 (0) 7951 919330
www.engelbier.de
info@engelbier.de
Halle 3, Stand 3.4.7



Biscottificio di Migliana Srl
Viale Arcadia, 49
I-91100 Pistoia
Tel. +39 0573 367428
www.biscottisanti.com
info@biscottisanti.com
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Black Forest Ginger GmbH & Co. KG
Königschaffhauser Straße 3
D-79346 Endingen
Tel. +49 (0) 7642 921 76 32
Fax +49 (0) 7642 921 76 34
www.blackforestginger.com
team@blackforestginger.com
Halle 3, Stand 3.2.14

THE Black Forest BOAR Distillery
Weltweit höchstprämierter Gin des Jahres 2017 harmonisiert und veredelt mit original Schwarzwälder Trüffel.
Breitsodstraße 4
D-77740 Bad Peterstal
Tel. +49 (0) 7806 992 94 66
Fax +49 (0) 7806 910 099
www.boargin.de
info@boargin.de
Halle 3, Stand 3.3.15

Bliesgau Öl- und Senfmühle GbR
Berghof 2
D-66424 Homburg-Einöd (Saar)
Tel. +49 (0) 6848 7019990
Fax +49 (0) 6848 7019991
www.berghof-einoed.de
oelmuehle@berghof-einoed.de
Halle 3, Stand 3.3.6

Böttchehof – Frank Küchlin
Basler Straße 76 a
D-79227 Schallstadt-Wolfenweiler
Tel. +49 (0) 7664 7377
Fax +49 (0) 7664 8904
www.boettchehof.de
kuechlin@boettchehof.de
Halle 2, Stand 2.2.3

Bohrerhof
Dinnershow „CHIC'ORIA" – köstlich amüsiert
Bachstraße 6
D-79258 Hartheim-Feldkirch
Tel. +49 (0) 7633 92332-0
Fax +49 (0) 7633 92332-180
www.bohrerhof.de
info@bohrerhof.de
Halle 3, Stand 3.2.21

Boscariol Prodotti Tipici Italiani SNC
Gastronomische Produkte, Saucen und natürliche Gewürze, Olivenöl
Via 18 Giugno, 18 - Colfosco
I-31010 Susegana (TV)
Tel. +39 (0) 438 701643
www.boscariolsnc.it
dapepa@libero.it
Halle 3, Stand 3.1.15

Brauerei Kleines Bierhaus
Inh. Benjamin Herr, Brauerei, Getränkehandel, Spülmaschinenvermietung
Hauptstraße 55
D-77963 Schwanau-Wittenweier
Tel. +49 (0) 7824 663611
Fax +49 (0) 7824 662834
www.kleinesbierhaus.de
info@kleinesbierhaus.de
Halle 1, Stand 1.3.28

Breaks Sprituosen GmbH & Co. KG
Gin
Gablonzer Str. 11
D-76185 Karlsruhe
Tel. +49 (0) 721 95297500
www.breaks-gin.com
info@breaks-gin.com
Halle 3, Stand 3.1.26

Schreinerei/Innenausbau Thomas Brender
Mehr Raum für Ideen
Weißerlenstr. 25
D-79108 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 135523
Fax +49 (0) 761 135524
www.brender-online.info
info@brender-online.info
Halle 4, Stand 4.5.1

Bringel Bernard Sarl
31 rue Principale
F-68116 Guewenheim
Tel. +33 (0) 389 825115
Fax +33 (0) 389 828660
www.traiteur-bernard-bringel.fr
info@traiteur-bernard-bringel.fr
Halle 1, Stand 1.1.18

Buah GmbH
Kameruner Str. 55
D-13351 Berlin
Tel. +49 (0) 30 2358 1150
www.buah.de
jessica@buah.de
Markt im Foyer, Stand F14

Büffel Bill Deutschland GmbH
Holzeckstr. 1
D-79224 Singen (Hohentwiel)
Tel. +49 (0) 7731 63056
www.bueffelbill.com
info@bueffelbill.com
Halle 3, Stand 3.2.32

BurdaHome
Meine Familie & ich, Lust auf Genuss, Sweet Dreams, slowly veggie, Foodboom, Mein buffet, Lisa Kochen&Backen, daskochrezept.de, einfachbacken.de
Hubert-Burda-Platz 1
D-77652 Offenburg
Tel. +49 (0) 781 84 2995
www.daskochrezept.de
food@burda.com
Halle 4, Stand 4.1.23

C

Cakepops & More
Marion Blank
Hindenburgplatz 3
77767 Appenweier
Tel. +49 (0) 7805 911439
www.cakepopsandmore.de
cakepopsandmore@web.de
Halle 2, Stand 2.1.30

CAPREO GmbH
Ihr Spezialist für Premiumweine aus Südafrika
Gildeweg 10
D-46562 Voerde
Tel. +49 (0) 2855 9700999
www.capreo.com
service@capreo.com
Halle 4, Stand 4.3.12

Cassismanufaktur Danner GmbH & Co. KG
Puhäcker 2
D-74336 Brackenheim-Stockheim
Tel. +49 (0) 7135 16880
Fax +49 (0) 7135 16889
www.cassismanufaktur.de
info@cassismanufaktur.de
Halle 2, Stand 2.1.6

CERAMICO Martin Opielka
Karlsbader Straße 17
D-70806 Kornwestheim
Tel. +49 (0) 7154 8076241
Fax +49 (0) 7154 8076242
ceramico-germany@t-online.de
Halle 1, Stand 1.3.15

Champagner Hugot & Clement
Monschauer Straße 12
D-52076 Aachen
Tel. +49 (0) 241 53106365
Fax +49 (0) 241 53106369
www.hugot-clement.com
contact@hugot-clement.com
Halle 4, Stand 4.5.5

Chiligarten
Ingeborg-Drewitz-Allee 35
D-79111 Freiburg
Tel. +49 (0) 175 1659999
www.chiligarten.com
info@chiligarten.com
Halle 2, Slow Food Marktplatz

chilli Freiburg GmbH
Magazin „Freiburg geht aus"
Paul-Ehrlich-Str. 13
D-79106 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 2927060
Fax +49 (0) 761 2927061
www.chilli-freiburg.de
info@chilli-online.de
Zentralfoyer, Stand ZF4.9

C.I.G.C. – Comité Interprofessionnel du Gruyère de COMTÉ
Avenue de la Résistance - B.P.26
F-39801 Poligny Cedex
Tel. +49 (0) 711 9640350
Fax +49 (0) 711 9640366
www.comte.de
info@comte.de
Halle 4, Stand 4.4.4

Cleenbo
Gabelsbergerstr. 42
D-80333 München
Tel. +49 (0) 89 30796942
www.cleenbo.de
info@cleenbo.de
Halle 3, Stand 3.4.22

Rimoco Gewürzmanufaktur
Talstraße 48
D-66119 Saarbrücken
Tel. +49 (0) 681 9353801
www.rimoco.de
shop@rimoco.de
Halle 2, Stand 2.3.21

Curantur
Langstr. 13
D-79331 Teningen
Tel. +49 (0) 172 740 48 46
Fax +49 (0) 7663 9427550
www.curantur.info
klaus_huegle@yahoo.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Curiosa
ausgesuchte Möbel, Dekoration, Wohn- und Küchenaccessoires
Lammstraße 8
D-79312 Emmendingen
Tel. +49 (0) 7641 9328490
Fax +49 (0) 7641 9328491
www.curiosa-wohnen.de
info@curiosa-wohnen.de
Halle 4, Stand GE4.2

D

Alois Dallmayr Automaten-Service GmbH & Co. KG
Hans-Theisen-Straße 6
D-79331 Teningen
Tel. +49 (0) 7641 95417-0
Fax +49 (0) 7641 95417-23
www.dallmayr.de
teningen@dallmayr.de
Halle 1, Stand 1.1.15, 1.1.17

Daniela Zappala – Oltre L'Infinito
Max-Eyth-Str. 5
D-72469 Meßstetten
Tel. +49 (0) 1762053-2072
www.oltreinfinito.it
info@oltreinfinito.de
Halle 2, Stand 2.2.14

Diversa Spezialitäten – Amarula, Southern Comfort & Ouzo of Plomari
Hubert-Underberg-Allee 1
D-47493 Rheinberg
Tel. +49 (0) 2843 920-0
Fax +49 (0) 2843 920-313
www.amarula.de
info@amarula.de
Halle 4, Stand 4.3.23

dean&david Freiburg Hbf GmbH
Bismarckallee 7
D-79098 Feiburg
Tel. +49 (0) 173 90 70 800
www.deananddavid.com
bismarckallee.freiburg@deananddavid.com
Halle 3, Stand 3.1.12

Degusto Feinkost GmbH
Bismarckallee 9
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 2117344
www.degusto-feinkost.de
info@degusto-feinkost.de
Halle 3, Stand 3.4.40

Delikat essen
Robert-Gerwig-Straße 3
D-78244 Gottmadingen
Tel. +49 (0) 7731 977707
Fax +49 (0) 7731 976186
www.feines-aus-dem-hegau.de
info@feines-aus-dem-hegau.de
Halle 2, Stand 2.2.1

DesignforLiving, Hans Moes
Japanische Messer für die Küche
Hauptstraße 10a
D-98559 Gehlberg
Tel. +49 (0) 36845 409997
Fax +49 (0) 36845 409999
www.profi-kochmesser.eu
design4living@t-online.de
Halle 3, Stand 3.1.23

DroNova GmbH & Co. KG
Frankfurterstr. 58
D-65520 Bad Camberg
info@dronova.de
Halle 3, Stand 3.1.24

E

easyTischdeko
easyTischdeko bietet die perfekte Lösung für wirkungsvolle Tischdekoration
Schwimmbadstr. 4
D-79100 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 88146225
www.easytischdeko.de
info@easytischdeko.de
Halle 2, Stand 2.2.2,2.3.3

EIS-Zauberei Brandenburg an der Havel
Luckenberger Str. 13
D-14770 Brandenburg an der Havel
Tel. +49 (0) 3381 7300288
Fax +49 (0) 3381 7300288
www.eiszauberei.de
mnasution@eiszauberei.de
Halle 4, Stand 4.2.14

Elephant Beans
Basler Straße 12a
D-79100 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 42960190
www.elephantbeans.de
info@elephantbeans.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Elsass-Gastro
Thielstraße 18
D-79288 Gottenheim
Tel. +49 (0) 171 6227394
www.elsass-gastro.com
info@elsass-gastro.com
Halle 4, Stand 4.3.1

Ensinger Mineral-Heilquellen GmbH
BIO Mineralwasser, Mineral und Heilwasser, Mineralwasser mit Fruchtsaft, Erfrischungsgetränke, Limonaden, Vitamingetränke
Horrheimer Straße 28 - 36
D-71665 Vaihingen-Enz/Ensingen
Tel. +49 (0) 7042 2809-0
Fax +49 (0) 7042 2809-599
www.ensinger.de
info@ensinger.de
Halle 3, Stand 3.4.30

Espressione
Waldstr. 7
D-76133 Karlsruhe
Tel. +49 (0) 721 6268325
Fax +49 (0) 721 6268346
www.espressione.de
info@espressione.de
Halle 4, Stand 4.3.2

Europa-Park GmbH & Co Mack KG
Europa-Park-Straße 2
D-77977 Rust
Tel. +49 (0) 7822 776688
Fax +49 (0) 7822 7711605
www.europapark.de
info@europapark.de
Halle 3, Stand 3.1.40

F

Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH
Seeweg 3
D-79694 Utzenfeld
Tel. +49 (0) 7673 9107-0
Fax +49 (0) 7673 9107-125
www.fallerkonfitueren.de
info@fallerkonfitueren.de
Halle 4, Stand 4.5.16

Hotel-Restaurant & Partyservice Fallerhof
Tunibergstraße 2b
D-79189 Bad Krozingen-Hausen
Tel. +49 (0) 7633 4400
Fax +49 (0) 7633 14828
www.fallerhof.de
info@fallerhof.de
Halle 2, Stand 2.1.17

fairfood Freiburg GmbH
Günterstalstr. 35
79102 Freiburg
Tel. +49 (0) 45892751
www.fairfood.bio
amos.bucher@cashewforyou.com
Halle 2, Slow Food Marktplatz

FAUDEfeineBRÄNDE
Schlossmattenstr. 25
D-79268 Bötzingen
Tel. +49 (0) 7663 6075255
Fax +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
Tel. +49 (0) 7633 927060
Fax +49 (0) 7633 927070
www.fautz-diegaerten.de
info@fautz-diegaerten.de
Halle 2, Stand 2.4.35

Favorite Cycles
Werner Lange
Leopoldschanze 34
79206 Breisach
Tel. +49 (0) 7667-1771
www.favorite-cycles.de
info@favorite-cycles.de
Halle 2, Stand 2.1.30

Feinkost Metzgerei Pum
Lehenerstr. 40
D-79106 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 281882
Fax +49 (0) 761 26491
www.feinkost-metzgerei-pum.de
info@feinkost-metzgerei-pum.de
Halle 3, Stand 3.3.13

Ölmühle Fessinger
Hochstetterstraße 54C
D-79206 Breisach am Rhein
Tel. +49 (0) 7667 3798990
www.oelmuehle-fessinger.de
oelmuehle.fessinger@gmx.de
Halle 2, Stand 2.3.28

Brennerei am Feuergraben
Kurz Josef
Hauptstr. 85
D-77855 Achern
Tel. +49 (0) 7841 25918
www.feuergrabenbrennerei.de
josef_kurz@web.de
Markt im Foyer, Stand F12

Forellenhof Familie Fath
Forellenhofweg 1
D-79224 Umkirch
Tel. +49 (0) 7665 6505
www.forellenhof-online.de
Forellenhof_Fath@t-online.de
Halle 3, Stand 3.2.23

Gärtnerei Friderich
Die Pflanzenmanufaktur
Lehweg 2
D-79361 Sasbach
Tel. +49 (0) 7642 7222
Fax +49 (0) 7642 8140
www.friderich.de
info@friderich.de
Halle 1, Stand 1.1.35

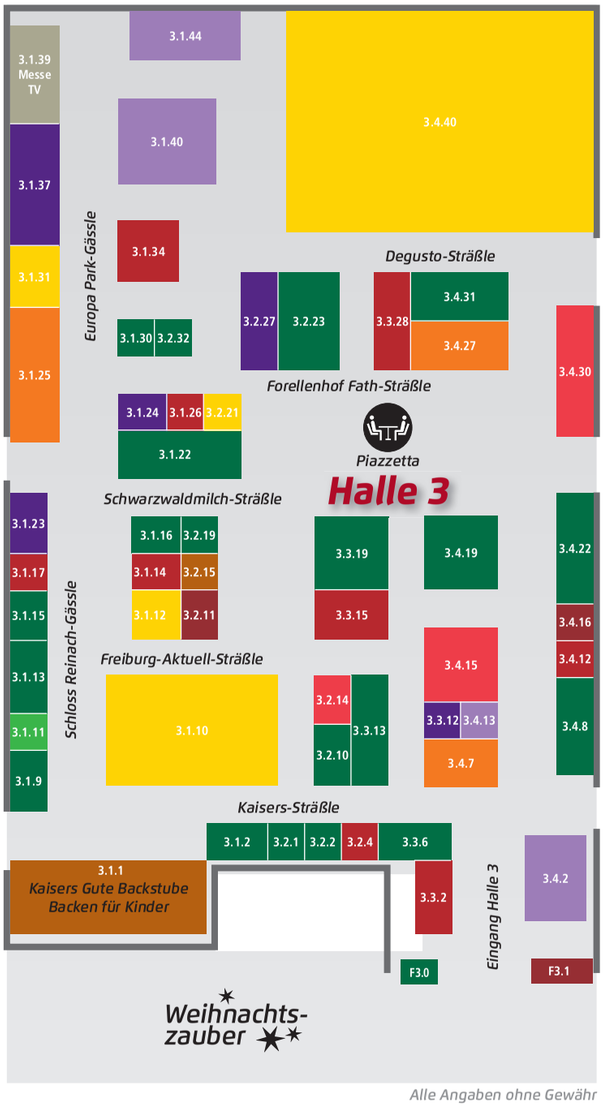
Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH & Co. KG
Postplatz 1 - 4
D-78166 Donaueschingen
Tel. +49 (0) 771 86-0
Fax +49 (0) 771 86-398
www.fuerstenberg.de
service@fuerstenberg.de
Halle 2, Stand 2.2.37

G

von Gaisbergsche Schlosskellerei GmbH
Benzstraße 12
D-71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. +49 (0) 7151 963339
Fax +49 (0) 7151 963350
wein.sekt@gaisbergsche-schlosskellerei.de
Halle 3, Stand 3.4.12

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
Biofeinkost
Brauereien
Delikatessen & Spezialitäten
Gastronomie & Catering
Kaffee, Tee & Schokolade
Konditorei & Confiserie
Küchenkultur & Accessoires
Literatur & kulinarische Reisen
Living & Lifestyle
Sonstiges
Tabak & Zigarren
Vegetarisch, Vegan
Wein, Sekt & Spirituosen
Halle 1
Halle 2
Genuss Festival
Zehners-Straße
Wochenbericht-Gässle
Fürstenberg Straße
Tuniberg-Straße
Kaiserstuhl-Straße
Achkarrer Krone-Gässle
Schafferer-Straße
Lieler-Gässle
südstar-Straße
Genuss-Festival-Straße
Dallmayr-Straße
Fredo-Straße
Streckers Gässle
Sehringer-Straße
Winzerkeller-Gässle
Fallerhof-Gässle
Slow Food-Gässle
Slow Food-Straße
BZ-Straße
Eingang Halle 2
Eingang Halle 1
Smoker's-Lounge
Markt im Foyer
Alle Angaben ohne Gewähr

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
Food Rockerz
Biofeinkost
Brauereien
Delikatessen & Spezialitäten
Gastronomie & Catering
Kaffee, Tee & Schokolade
Konditorei & Confiserie
Küchenkultur & Accessoires
Literatur & kulinarische Reisen
Living & Lifestyle
Sonstiges
Weihnachts-zauber
Wein, Sekt & Spirituosen
Craftbeer Area
Halle 4
Craftbeer-Straße
Food Rockerz-Straße
Burda Food Gässle
Emmendinger-Gässle
Bad Dürrheimer-Straße
Konfitüren Alfred Faller-Gässle
Kochstudio
Kochstudio-Straße
Eingang Halle 4
im Außenbereich
Garderobe
Päcklebus


Halle 3
Europa Park-Gässle
Degusto-Straße
Forellenhof Fath-Straße
Piazzetta
Schwarzwaldmilch-Straße
Freiburg-Aktuell-Straße
Schloss Reinach-Gässle
Kaisers-Straße
Kaisers Gute Backstube
Backen für Kinder
Eingang Halle 3
Weihnachts-zauber
Alle Angaben ohne Gewähr

Brauerei Ganter GmbH & Co. KG
Schwarzwaldstraße 43
D-79117 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 21850
Fax +49 (0) 761 2185250
www.ganter.com
info@ganter.com
Halle 2, Stand 2.5.25,2.5.27

Gartenwichtel Vertrieb Maiers-Genuss
Streithöfle 1
D-73434 Aalen
Tel. +49 (0) 152 06750797
www.maiersgenuss.de
angela-deibert@t-online.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Geldermann Privatsektkellerei GmbH
Am Schlossberg 1
79206 Breisach
www.geldermann.de
Halle 3, Stand 3.1.40

E. Maria Gerhardt Wein & Sekt GmbH
Hindenburgring 4
D-55237 Bornheim
Tel. +49 (0) 6734 920012
Fax +49 (0) 6734 920020
www.gerhardtwein.de
vertrieb@gerhardtwein.de
Halle 4, Stand 4.4.2

Wein- und Sektkellerei, Jakob Gerhardt GmbH & Co. KG - Wein-Brasilien -
Oberdorfstraße 27-29
D-55283 Nierstein/Rhein
Tel. +49 (0) 6133 507-0
Fax +49 (0) 6133 58854
www.jakobgerhardt.de
info@jakobgerhardt.de
Halle 4, Stand 4.3.10

G&M IL Meglio del Italia UG
Muggensturmerstraße 29
D-76316 Malsch
Tel. +49 (0) 7246 4410058
Fax +49 (0) 7246 4412085
www.ilmegliodelitalia.com
piazza-culinaria@hotmail.de
Halle 3, Stand 3.4.19

GeschmackSache
Inh. V. Eimermacher-Huck
Hauptstr. 16
D-65795 Hattersheim
Tel. +49 (0) 6190 8787
www.geschmack-sache.com
veronika@eimermacher.com
Halle 1, Stand 1.2.11

Gin by Marco
Neumatten 37
D-79232 March
Tel. +49 (0) 176 65347727
www.ginbymarco.de
info@ginginbymarco.de
Halle 3, Stand 3.1.14

Goufrais
Eimeldinger Weg 38
D-79576 Weil am Rhein
Tel. +49 (0) 7621 550260
Fax +49 (0) 7621 5502655
www.goufrais.com
info@goufrais.com
Halle 3, Stand 3.4.16

gourmandiserie
schnell und köstlich
Untergarten 15
D-77966 Kappel- Grafenhausen
Tel. +49 (0) 7822 4401808
Fax +49 (0) 7822 4401821
www.gourmandiserie.de
buero@gourmandiserie.de
Foyer, Stand F2.2

gutscheinbuch.de
Würzburger Straße 5
D-93059 Regensburg
Tel. +49 (0) 941 568189-0
Fax +49 (0) 941 568189-15
www.gutscheinbuch.de
info@gutscheinbuch.de
Halle 2, Stand 2.1.2

IHK Granada (ES)
C/Luis Amador, 26
ES-18014 Granada
Tel. +34 (0) 958 536152
Fax +34 (0) 958 536294
www.camaragranada.org
info@camaragranada.org
Halle 2, Stand 2.4.7

H

Hakuna Matata Freiburg
Feinkost Manufaktur
Runzstraße 48
D-79102 Freiburg
Tel. +49 (0) 151 64923698
www.hakuma.net
info@hakuma.net
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Weingut Harteneck
Brezelstr. 15
D-79418 Schliengen
Tel. +49 (0) 7635 8837
Fax +49 (0) 7635 823755
www.weingut-harteneck.de
weingut-harteneck@t-online.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Helice, L'Escargotier Beaunois
11, rue Pierre Guidot
F-21200 Beaune
Tel. +33 (0) 9 83 7206
Fax +33 (0) 9 83 7205
helicebeaune@bbox.fr
Halle 3, Stand 3.2.19

HelloFresh D SE & Co. KG
Saarbrücker Str. 37a
D-10405 Berlin
Tel. +49 (0) 30 224030459
www.hellofresh.de
kundenservice@hellofresh.de
Halle 3, Stand 3.4.13

Hennes' Finest
Feinster Pfeffer
Moltkestraße 125
D-50674 Köln
Tel. +49 (0) 221 16995103
www.hennesfinest.com
contact@hennesfinest.com
Halle 3, Stand 3.1.16

Weingut Hess
Hauptstraße 12
D-79288 Gottenheim
Tel. +49 (0) 7665 6322
Fax +49 (0) 7665 99591
www.weingut-hess.com
info@weingut-hess.com
Halle 2, Stand 2.3.28

Hofeis GmbH
Mundenhof Haus 21
D-79111 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 894219
Fax +49 (0) 761 894220
www.hofeis.de
sb@hofgastro.de
Halle 2, Stand 2.2.25

HORL-1993
Ensisheimer Str. 2a
D-79110 Freiburg
Tel. +49 (0) 29088282
www.horl-1993.de
info@horl-1993.de
Halle 4, Stand 4.5.9

Weingut Kilian Hunn
Wein & Sekt, Brände, Straußwirtschaft
Rathausstraße 2
D-79288 Gottenheim
Tel. +49 (0) 7665 6207
Fax +49 (0) 7665 6223
www.weingut-hunn.de
mail@weingut-hunn.de
Halle 1, Stand 1.3.32

I

IBERT Haushaltswaren
Hubertusallee 12
D-14193 Berlin
Tel. +49 (0) 30 33851794
www.safti.eu
info@safti.eu
Halle 4, Stand 4.1.16

Inge Manufaktur GmbH
Aschbach 42
D-83620 Feldkirchen-Westerham
Tel. +49 (0) 8102 9956510
Fax +49 (0) 8102 9956513
www.die-inge.de
kontakt@die-inge.de
Halle 4, Stand 4.4.11

Italienische Gemeinde Andora und Italienisches Konsulat Freiburg
Augustinerplatz 2
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 38661-91
Fax +49 (0) 761 38661-61
www.consfriburgo@esteri.it
consolato.friburgo@esteri.it
Halle 1, Stand 1.1.11

J

Kaiserstühler Spezialitäten – Bäckerei Jenne
Matthaldenweg 11
D-79346 Endingen a. K.
Tel. +49 (0) 162 4574444
www.spezialitaetenbaeckerei-jenne.de
info@spezialitaetenbaeckerei-jenne.de
Halle 2, Stand 2.3.28

Jung Fruchtsäfte GbR
Säfte, Cidre, Schorle, Edelbrände, alle Apfelsorten+Schaupresse mit Kleiner Marktpresse
Goethestraße 18
D-79331 Teningen
Tel. +49 (0) 7641 9621555
www.jung-saefte.de
info@jung-saefte.de
Halle 2, Stand 2.1.29,2.1.31

K

Käsealm Marianne Moosbrugger
Österreichische Naturspezialitäten
Ulrichsteiner Straße 7
D-35325 Mücke
Tel. +49 (0) 6400 959155
Fax +49 (0) 6400 959156
www.almgold.de
info@almgold.de
Halle 3, Stand 3.4.8

Mr. Cheese GmbH
Die Käsealm
Hart 15
AT-4060 Leonding
Tel. +43 (0) 676 7072381
www.die-kaesealm.at
stefan@mrcheese.com
Halle 2, Slow Food Marktplatz

MARKTHALLE FREIBURG

SPEISEN AUS ALLER WELT
IM HERZEN FREIBURGS
1200 m² internationaler Gaumenfreude
im Herzen Freiburgs, direkt am Martinstor

www.holbein-pferdchen.de
Hier erhältlich:
www.holbein-pferdchen.de
BZ-Geschäftsstelle
Kaiser-Joseph-Straße 229
Gemüsestand in der
Markthalle Freiburg
schwarzundwald. Laden
Rathausgasse 12
Holbein-Pferdchen®
Das inoffizielle Wahrzeichen Freiburgs zum Bemalen, Basteln, Verschenken, ...

Bildnachweis: Achim Käflein

Käsehimmel – Roland Ludomirska
Dr. Karl-Rennerstraße 27
AT-2442 Unterwaltersdorf
Tel. +43 (0) 699 11797965
Fax +43 (0) 316492429
www.kaesehimmel.at
roli@kaesehimmel.at
Halle 1, Stand 1.3.14

Restaurant Käsestube
Hauptstr. 56
D-79219 Staufen
Tel. +49 (0) 7633 982037
www.restaurant-kaesestube.de
info@restaurant-Kaesestube.de
Halle 2, Stand 2.6.19

Kaffee Fredo Kaffeerösterei
Klosterrunsstraße 19
D-79379 Müllheim
Tel. +49 (0) 7631 1749449
Fax +49 (0) 7631 1749447
www.kaffee-fredo.de
info@kaffee-fredo.de
Halle 1, Stand 1.1.1

Kaisers Gute Backstube GmbH
Weihnachtsbäckerei für Kinder
Gewerbestraße 2
D-79238 Ehrenkirchen
Tel. +49 (0) 7633 93339-0
Fax +49 (0) 7633 93339-66
www.kaisers-backstube.de
info@kaisers-backstube.de
Halle 3, Stand 3.1.1

Naturgarten Kaiserstuhl
Zum Kaiserstuhl 18
D-79206 Breisach
Tel. +49 (0) 7667 906850
Fax +49 (0) 7667 9068529
www.kaiserlich-geniessen.de
info@kaiserlich-geniessen.de
Halle 2, Stand 2.3.28

Kaiserstühler Gästeführer e.V. c/o. Naturzentrum
Bachenstr. 42
D-79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7642 9211179
www.kaiserstuehler-gaestefuehrer.de
info@kaiserstuehler-gaestefuehrer.de
Halle 2, Stand 2.3.28

Kalieber GmbH
Ruhrbachstraße 8
D-49688 Lastrup
Tel. +49 (0) 4472 68766 303
Fax +49 (0) 4472 8448
www.kalieber.de
info@kalieber.de
Halle 3, Stand 3.2.1

Kamarko GmbH
Komturstraße 33
D-79106 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 20551291
Fax +49 (0) 761 20551292
www.kamarko.eu
info@kamarko.eu
Markt im Foyer, Stand F1

SCHWARZWALD CHOCOLADE Keller GmbH – Chocolaterie
St. Georgener Straße 8
D-79111 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 43085
www.schwarzwald-chocolade.de
info@chocolateriekeller.de
Halle 4, Stand 4.5.12

Kestenholz GmbH – Mercedes-Benz Zentrum Freiburg Kestenholz GmbH
Autorisierter Mercedes-Benz und smart
Verkauf und Service
St. Georgener Str. 1
D-79111 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 495-0
Fax +49 (0) 761 495-268
www.kestenholzgruppe.com
freiburg@kestenholzgruppe.com
Boulevard

Familienbrauerei M. Ketterer
Frombachstrasse 27
D-78132 Hornberg
Tel. +49 (0) 7833 93960
Fax +49 (0) 7833 939620
www.kettererbier.de
info@kettererbier.de
Halle 3, Stand 3.4.27

Khedija Weine & Käse
Johanniter Allee 7 c
D-79395 Neuenburg
Tel. +49 (0) 7635 825789
Fax +49 (0) 7635 8279861
www.khedija-weine.de
akhedija@khedija-weine.de
Halle 1, Stand 1.3.2

Oelbergbrennerei Kiefer Josef
Bühlmatte 3
D-77770 Durbach
Tel. +49 (0) 170 7355063
Markt im Foyer, Stand F5

Kikkoman Trading Europe GmbH
KIKKOMAN natürlich gebraute Saucen
Theodorstr. 180
D-40472 Düsseldorf
Tel. +49 (0) 211 5375 940
Fax +49 (0) 69 5095281870
ww.kikkoman.de
info@kikkoman.eu
Halle 2, Stand 2.3.11

Kinzigbrennerei Brände und Liköre
Urbann 2
D-77781 Biberach
Tel. +49 (0) 171 4951382
Fax +49 (0) 7835 547795
www.kinzigbrennerei.de
brosamer@kinzigbrennerei.de
Markt im Foyer, Stand F11

Kleinbrennerei Fitzke
Riedstraße 18
D-79336 Herbolzheim-Broggingen
Tel. +49 (0) 7643 1523
www.kleinbrennerei-fitzke.de
info@kleinbrennerei-fitzke.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Künstel-Stockinger GbR
Pfaffenbach 6
D-77876 Kapellrodeck-Waldulm
Tel. +49 (0) 7842 1306
Fax +49 (0) 7842 994572
www.theo-kuenstel.de
mail@theo-kuenstel.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

L

La Cave D'Anne Charlotte S.A.
62, Avenue de la Liberté
Luxembourg-1930 Luxemburg
Tel. +33 (0) 608 621 528
lacave@pt.lu
Halle 1, Stand 1.1.14

Lachsräucherei Rinner
Kartoffelgasse 2
D-34630 Gilserberg
Tel. +49 (0) 6696 389
Fax +49 (0) 6696 7225
www.lachsraeucherei-rinner.de
info@lachsraeucherei-rinner.de
Halle 1, Stand 1.2.0

Ökol. Weingut Hubert Lay
Scherkhofenstr. 52
D-79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7668 1870
Fax +49 (0) 7668 626
www.weingut-hubert-lay.de
weingut.lay@web.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Lakritz-Pirat
Feinstes Lakritz und weitere Lakritzspezialitäten
Herrgasse 16
D-79294 Sölden
Tel. +49 (0) 152 59710523
www.lakritz-pirat.de
enter@lakritz-pirat.de
Foyer, Stand F1.0

Landgasthaus Waldschänke
Schlegelhof 6
D-79312 Emmendingen
Tel. +49 (0) 7641 51000
www.landgasthaus-waldschänke.de
info@landgasthaus-waldschaenke.de
Halle 4, Stand 4.1.25

Lavor Streetfood
Richard-Künzerstr. 12
79102 Freiburg
Tel. +49 (0) 170 9343198
www.lavor-streetfood.com
zelavor@gmail.com
Halle 4, Stand 4.2.15

Weingut Landmann Inh. Jürgen Landmann
Umkircher Straße 29
D-79112 Freiburg-Waltershofen
Tel. +49 (0) 7665 6756
Fax +49 (0) 7665 51945
www.weingut-landmann.de
info@weingut-landmann.de
Halle 3, Stand 3.2.4

Weingut Peter Landmann
Bioland Weingut
Auf dem Rempart 2
D-79219 Staufen
Tel. +49 (0) 7633 5510
Fax +49 (0) 7633 500472
www.landmann-wein.de
info@landmann-wein.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Lang Weinessig Event GmbH
Jahnstraße 1
D-67483 Edesheim
Tel. +49 (0) 6323 3025881
www.langweinessig.de
mail@langweinessig.de
Halle 4, Stand 4.4.15

La Qualita Autentica
Zeppelinstraße 21
D-75175 Pforzheim
Tel. +49 (0) 176 48796164
www.laqualitaautentica.de
giuseppe.farruggio14@gmail.com
Halle 2, Stand 2.2.12

Brauerei Lasser GmbH & Co. KG
Belchenstraße 5
D-79539 Lörrach
Tel. +49 (0) 7621 4020-0
Fax +49 (0) 7621 4020-46
www.lasser.de
verkauf@lasser.de
Halle 3, Stand 3.1.25

La Uliva
Via Dante Alighieri 39
I-93016 Riesi (CL)
Tel. +39 0347 4646846
www.lauliva.it
lauliva@libero.it
Halle 3, Stand 3.1.11

Lavori Verlag
Guntramstr. 8
D-79106 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 897 3416
Fax +49 (0) 761 897 3418
www.lavori-verlag.de
info@lavori-verlag.de
Halle 2, Stand 2.3.28

Lebe Gesund Versand GmbH
Max-Braun-Straße 4
D-97828 Marktheidenfeld-Altfeld
Tel. +49 (0) 9391 9820-900
Fax +49 (0) 9391 9820-949
www.lebegesund.de
info@lebegesund.de
Halle 1, Stand 1.1.10

Le Fontanelle
Im Öschle 4
D-89160 Dornstadt
Tel. +49 (0) 7348 928994
Fax +49 (0) 7348 928995
www.le-fontanelle.de
info@le-fontanelle.de
Halle 4, Stand 4.1.2

So schmeckt Liebe – Luisa Zerbo
Kronenstr. 24
D-78054 Villingen-Schwennigen
Tel. +49 (0) 7720 9968247
www.soschmecktliebe.de
luisa@soschmecktliebe.de
Halle 4, Stand 4.1.22

Lieler Schlossbrunnen Sattler GmbH & Co. KG
Hauptstr. 22
D-79418 Schliengen-Liel
Tel. +49 (0) 7635 82030
Fax +49 (0) 7635 820350
www.lieler.de
info@lieler.de
Halle 2, Stand 2.6.29

LIVANA Home
Innovative Wohnaccessoires
Rheinstraße 189 – 191
D-55424 Münster-Sarmsheim
Tel. +49 (0) 6721 68 40 180
www.livana.shop
info@livana-home.com
Halle 1, Stand 1.1.31

Loacker Deutschland GmbH
Obere Strasse 7
D-87700 Memmingen
Tel. +49 (0) 8331 49883-0
Fax +49 (0) 8831 4988329
www.loacker.com
info@loacker-D.de
Markt im Foyer, Stand F7

Löwenbrauerei Otto Dold – Inhaber Johannes Dold
Neunlindenstraße 6
D-79215 Elzach
Tel. +49 (0) 7682 352
Fax +49 (0) 7682 67453
www.loewenbrauerei-elzach.de
info@loewenbrauerei-elzach.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Lucien Doriath S.A
30 a, rue de Molsheim
F-67120 Soultz les Bains
Tel. +33 (0) 388 479898
Fax +33 (0) 388 388929
www.lucien-doriath.fr
mickael@lucien-doriath.fr
Halle 1, Stand 1.3.33

lu-oi carbon
Supermesser zu erschwinglichen Preisen
Hobrechtstr. 3
D-12043 Berlin
Tel. +49 (0) 157 59578550
flo@luoi-carbon.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

M

Madavanilla
In der Hut 3c
D-86565 Peutenhausen
Tel. +49 (0) 8252 8817769
Fax +49 (0) 8252 8817784
www.madavanilla.de
info@madavanilla.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Maestrani Schweizer Schokoladen AG
Toggenburgerstr. 41
CH-9230 Flawil
Tel. +41 (0) 71 2283811
Fax +41 (0) 71 2283885
www.maestrani.ch
info@maestrani.ch
Halle 4, Stand 4.2.2

Magurno Nicolas
190 A Chemin de la Sainte Allee
F-83910 Pourrieres
Tel. +33 (0) 698294091
www.maison-magurno.fr
magurno.nicolas@orange.fr
Halle 4, Stand 4.5.13

Magurno Nicolas
190 A Chemin de la Sainte Allee
F-83910 Pourrieres
Tel. +33 (0) 698294091
www.maison-magurno.fr
magurno.nicolas@orange.fr
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Indisches Spezialitäten Restaurant Siri Mahatma Ghandi
Indische Spezialitäten
Konviktstr. 33
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 3869477
t.matta@web.de
Halle 4, Stand 4.3.19

Mahlwerkk
Westend 11
D-79312 Emmendingen
Tel. +49 (0) 7641 954625
www.mahlwerkk.de
info@mahlwerkk.de
Halle 4, Stand GE4.4

Maidli Gin GbR
Dorfstraße 8a
D-79194 Heuweiler
Tel. +49 (0) 7666 8177
Fax +49 (0) 7666 610410
www.maidli-gin.de
info@maidli-gin.de
Halle 2, Stand 2.1.18

Italian Food Inh. Nadia Mauro
Nibelungenstraße 10
D-94032 Passau
Tel. +49 (0) 152 24030958
italianfood77@gmail.com
Foyer, Stand F3.0

Bildnachweis: Achim Käflein

Bildnachweis: FWTM

Italian Food Inh. Nadia Mauro
Nibelungenstraße 10
D-94032 Passau
Tel. +49 (0) 152 24030958
italianfood77@gmail.com
Markt im Foyer, Stand F5

Freiburger Messe TV | mps media production service GmbH & Co. KG
Zähringerstraße 6
D-77652 Offenburg
Tel. +49 (0) 781 2070
Fax +49 (0) 781 20760
www.mps-mediaproduction.de
info@mps-web.tv
Halle 3, Stand 3.1.39

Dorfmetzgerei Walter
Feines vom original Mangalitza: Schwarzwald-Mangalita
Oberschopfheimer Hauptstraße 3
D-77948 Friesenheim
Tel. +49 (0) 7808 410
Tel. +49 (0) 7808 99734
www.dorfmetzgerei-walter.de
info@dorfmetzgerei-walter.de
Halle 2, Stand 2.2.13

Charcuterie Muller
130 rue du Généralde Gaulle
F-67560 Rosheim
Tel. +33 (0) 3 88 502255
www.muller-rosheim.fr
valentine@muller-rosheim.fr
Halle 1, Stand 1.3.21

Mallek's Gourmetträume
Kirchstraße 95
D-44627 Herne
Tel. +49 (0) 2323 9606653
Fax +49 (0) 2323 3996324
www.gourmettraeume.com
events@gourmettraeume.com
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Manufaktur Broch
Albstraße 12
D-72181 Starzach-Wachendorf
Tel. +49 (0) 7478 260337
Fax +49 (0) 7478 261034
www.manufaktur-broch.de
info@manufaktur-broch.de
Halle 3, Stand 3.4.22

Manufaktur von Blythen
Brandenburgische Str. 65
D-15566 Schöneiche bei Berlin
Tel. +49 (0) 30 64849027
Fax +49 (0) 30 64849028
www.von-blythen.de
info@von-blythen.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Marder Edelbrände
Fichtenweg 5
D-79774 Albbruck-Unteralpfen
Tel. +49 (0) 7755 238
Fax +49 (0) 7755 919950
www.marder-edelbraende.de
info@marder-edelbraende.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

MaritasMojoManufaktur
Canarische Spezialität
Forstmeisterweg 19
D-23568 Lübeck
Tel. +49 (0) 451 3881588
Fax +49 (0) 451 38449084
www.mojoma.de
info@mojoma.de
Halle 1, Stand 1.3.20

Masawi – Gewürzinsel
Seltene Gewürze, Kräuter und Superfood
Bansiner Landweg 23
D-17424 Seebad Heringsdorf
Tel. +49 (0) 173 9575036
www.masawi.de
masawi@email.de
Halle 1, Stand 1.2.16

Media Markt TV-Hifi-Elektro GmbH
Bettackerstr. 1-3
D-79115 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 45420
Fax +49 (0) 761 4762192
www.mediamarkt.de/freiburg
freiburg@mediamarkt.de
Halle 3, Stand 3.4.2

Merkles Restaurant
Scheese, Pommery Champagner
Hauptstraße 2
D-79346 Endingen
Tel. +49 (0) 764 27900
www.merkles-restaurant.de
thomas@merkles-restaurant.dede
Halle 1, Stand GF1.4.1

Merkles Restaurant
Hauptstraße 2
D-79346 Endingen
Tel. +49 (0) 764 27900
www.merkles-restaurant.de
thomas@merkles-restaurant.dede
Halle 1, Stand GF1.4

MH-Gastro c/o Herr Kächele
von Bodelschwingh-Str. 18
D-27793 Wildeshausen
Tel. +49 (0) 4431 930852
Fax +49 (0) 4431 930096
www.mh-gastro.de
info@mh-gastro.de
Halle 3, Stand 3.1.31

Morea Olivenöl
Ulrichstr. 7
D-89077 Ulm
Tel. +49 (0) 731 7189573
Fax +49 (0) 731 40388683
www.morea-olivenoel.de
office@morea-oel.de
Markt im Foyer, Stand F8

Stefan Meier KG Tabak & Whisky
Smokers Lounge
Rathausgasse 26
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 36457
Fax +49 (0) 761 35457
www.tabakmeier.com
contact@tabakmeier.com
Foyer, Stand F15

Weingut Markgraf von Baden
Schloss Salem
D-88682 Salem
Tel. +49 (0) 7553 81284
Fax +49 (0) 7553 81569
www.markgraf-von-baden.de
weingut@weingut-salem.de
Halle 4, Stand 4.5.23

N

Christian Nopper e.K.
Simonswälderstraße 67 a
D-79261 Gutach-Bleibach
Tel. +49 (0) 7685 90886-10
Fax +49 (0) 7685 90886-30
www.schreinerei-nopper.de
info@schreinerei-nopper.de
Halle 2, Stand 2.1.30,2.1.32

Nordklinge
Handgeschmiedete Kochmesser aus Finnland
Am Wallgraben 42
D-40625 Düsseldorf
Tel. +49 (0) 211 78176925
www.nordklinge.de
post@nordklinge.de
Halle 2, Stand 2.2.18

Besuchen Sie uns auf der Plaza Culinaria • Halle 2 Stand 2.1.17 •

Badischer Winzerkeller
Wein- Sektspezialitäten
direkt vom Erzeuger
Zum Kaiserstuhl 16
79206 Breisach
Tel.: 07667 - 900-0
www.badischer-winzerkeller.de

Fallerhof
Partyservice von 20 bis 1000 Pers.
79189 Bad Krozingen-Hausen
Tel.:07633 - 4400
www.fallerhof.de
Eigene Eventhalle für 80 bis 280 Personen

Tuniberg-Wein e.V.
Ruländerallee 49
79112 Opfingen
Tel.: 07664 - 1744
www.tuniberg-wein.de

Weine aus dem Weingarten Freiburgs.
Von den Winzergenossenschaften am Tuniberg.
Auf der Plaza Culinaria, Halle 2, Stand 2.1.17.

Winzergenossenschaft Gottenheim eG Tel. 07665/9477210, www.zehngrad.com
Winzergenossenschaft Merdingen eG Tel. 07668/9954980, www.winzer-merdingen.de
Winzergenossenschaft Niederrimsingen eG Tel. 07664/59328
Winzergenossenschaft Oberrimsingen eG Tel. 07664/400315
Winzerverein Munzingen eG Tel. 07664/910822, www.winzerverein-munzingen.de
Winzergenossenschaft Tiengen eG Tel. 07664/1342, www. weinhof-moessner.de
Opfinger Winzer eG Tel. 07664/6139970, www.weinhaus-opfingen.de
Winzergenossenschaft Waltershofen eG Tel. 07665/7431, www.weinhofdangel.de

www.tuniberg-wein.de

O

Obsthof Meyer
Wehrerstr. 1
D-79739 Dossenbach
Tel. +49 (0) 7762 87 45
www.dossenbach.de/obsthof_meyer/
obsthof.meyer@t-online.de
Markt im Foyer, Stand F2, F3

Obstparadies Staufen
Spezialitäten aus Streuobst
Im Gaisgraben 17
D-79219 Staufen
Tel. +49 (0) 7633 9807340
www.obstparadies-staufen.de
info@obstparadies-staufen.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

OK eventgastronomie
Olaf Kunzweiler
Carl-Helbingstraße 18
D-79312 Emmendingen
Tel. +49 (0) 174 2493523
okeventgastronomie@gmail.com
Halle 4, Stand GE4.8

Oleofactum, Öl & Wissen
Walter Bitzer
Bio Speise Frischöl
Hildastrasse 4
D-77654 Offenburg
Tel. +49 (0) 781 9322695
Fax +49 (0) 781 9322696
www.oleofactum.de
info@oleofactum.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Ortenauer Galloway
Biozertifiziert – Galloway Rind aus ganzjähriger Freilandhaltung
Herrenstraße 9
D-77948 Schuttern
Tel. +49 (0) 172 8586653
Fax +49 (0) 782 192086619
www.ortenauer-galloway.de
info@ortenauer-galloway.de
Halle 2, Stand 2.2.13

Ortenauer Weinkellerei
Edekastr. 1
D-77656 Offenburg
Tel. +49 (0) 781 502-6190
Fax +49 (0) 781 502-6193
www.ortenauerweinkeller.de
info@ortenauerweinkeller.de
Halle 3, Stand 3.4.15

OxclusiviA Ute Oehlen
Miebacher Weg 64
D-51766 Engelskirchen
Tel. +49 (0) 2263 801189
www.oxclusivia.eu
info@oxclusivia.de
Halle 4, Stand 4.4.8

P

pâtisserie-m GmbH
Hermann-Mitsch-Straße 3
D-79108 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 61089590
www.patisserie-m.de
michaela.gemmert@patisserie-m.de
Zentralfoyer, Stand ZF2.33

H. M. Pallhuber GmbH & Co. KG
An den Nahewiesen 8
D-55450 Langenlonsheim
Tel. +49 (0) 6704 2011268
Fax +49 (0) 6704 96321469
www.pallhuber.de
weinkeller@pallhuber.de
Halle 3, Stand 3.3.2

Pfanne von der Anne
Weiprechtstr. 57
64732 Bad König
Tel. +49 (0) 6063 9518715
www.pfanne-von-anne.de
info@pfanne-von-anne.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Metzgerei Pröller GmbH
Tiefentalstraße 4
D-79361 Jechtingen
Tel. +49 (0) 7662 553
Fax +49 (0) 7662 743
www.proeller.info
info@metzgerei-proeller.com
Halle 2, Stand 2.3.28

Oltre L'infinito Paolo Induti
Via Tevere 2
I-63811 Sant`Elpidio a Mare
Tel. +39 03283068066
Fax +39 0734 891939
www.oltreinfinito.it
info@oltreinfinito.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Parkhotel Krone Maleck
Brandelweg 1
D-79312 Emmendingen-Maleck
Tel. +49 (0) 7641 930 96 90
Fax +49 (0) 7641 52 576
www.kronemaleck.de
info@kronemaleck.de
Halle 4, Stand GE4.5

PepperPark GmbH
Gutenbergstraße 3
D-28844 Weyhe-Dreye
Tel. +49 (0) 4203 78599-22
Fax +49 (0) 4203 78599-1169
www.pepperworldhotshop.de
messe@pepperpark.de
Halle 2, Stand 2.1.4

Pino Cocktails – Barfeeling Everywhere
Eschholzstr. 72
D-79115 Freiburg
Tel. +49 (0) 172 7679953
www.pino-cocktails.de
hallo@pino-cocktails.de
Halle 2, Stand 2.6.19

Pozsgai-Möbelschreinerei
Schwarzwaldstr. 8
D-79423 Heitersheim
Tel. +49 (0) 176 22356894
www.pozsgai.de
info@pozsgai.de
Halle 3, Stand 3.3.12

Pradines d'Amont
Pradines le Haut
F-11200 St.André de Roquelongue
Tel. +33 (0) 630 948951
www.pradines-d-amont.com
pradines-d-amont@orange.fr
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Padova Promex – Azienda Speciale CCIAA di Padova
Padua ist die Partnerstadt von Freiburg
Piazza Insurrezione, 1a
I-35137 Padova
Tel. +39 049 82 08 320
Fax +39 049 82 08 326
www.promex.it
info@pd-promex.it
Halle 4, Stand 4.2.10

puralpina ag
Vorderhasli 1
CH-3714 Frutigen
Tel. +41 (0) 33 671 29 48
Fax +41 (0) 33 671 29 83
www.puralpina.ch
kontakt@puralpina.ch
Halle 4, Stand 4.3.9

Weingut Pix
Ökologisches Weingut,
Demeter zertifiziert aus Ihringen a.K.
Eisenbahnstr. 19
D-79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7668 879
Fax +49 (0) 7668 902678
www.weingut-pix.de
info@weingut-pix.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

R

Raben Horben
Dorfstraße 8
D-79289 Horben
Tel. +49 (0) 761 55 65 2-0
Fax +49 (0) 761 55 65 2-29
www.raben-horben.de
info@raben-horben.de
Halle 1, Stand GF1.1

RAUSCH – Die Familienwerkstatt Anne & Oliver Rausch GbR
Alter Bienger Weg 4
D-79227 Schallstadt
Tel. +49 (0) 163 2584572
www.die-familien-werkstatt.de
kontakt@rausch-familienwerkstatt.de
Halle 1, Stand 1.1.45

Reina Giovanna
Belruptstrasse 49
AT-6900 Bregenz
Tel. +43 (0) 6604400946
gianna.reina@live.at
Halle 2, Stand 2.4.11

Rösterei Schwarzwild
Andrea Jauch
Kartäuserstraße 60
D-79102 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 29088805
Fax +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
Tel. +43 (0) 660 4110024
www.internettrain.it
russange@hotmail.it
Halle 3, Stand 3.1.2

S

Froschkönig UG
Freiburger Straße 16a
D-79312 Emmendingen
Tel. +49 (0) 7641 8608
Fax +49 (0) 7641 53877
www.froschkoenig.net
info@froschkoenig.net
Halle 4, Stand GE4.6

Domaine d'Amalric Earl Bernard Schneider
17, rue du tir
F-68770 Ammerschwihr
Tel. +33 (0) 389 782386
www.vin-schneider.com
info@vin-schneider.com
Halle 1, Stand 1.2.14

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

Fritz und Jochen Helfesrieder Storchen Restaurant und Hotel
Felix-Nabor-Str. 2
D-79189 Bad-Krozingen Schmidhofen
Tel. +49 (0) 7633 5329
www.storchen-schmidhofen.de
info@storchen-schmidhofen.de
Halle 1, Stand GF1.5

Historische Senfmühle Monschau-Breumo GmbH & Co. KG
Laufenstraße 118
D-52156 Monschau
Tel. +49 (0) 2472 2245
Fax +49 (0) 2472 5999
www.senfmuehle.de
info@senfmuehle.de
Halle 2, Stand 2.1.1

Hotel Schloss Reinach GmbH & Co. KG
St. Erentrudisstraße 12
D-79112 Freiburg
Tel. +49 (0) 7664 4070
Fax +49 (0) 7664 407155
www.schlossreinach.de
info@schlossreinach.de
Halle 1, Stand GF1.3

Hotel Schloss Reinach GmbH & Co. KG
St. Erentrudisstraße 12
D-79112 Freiburg
Tel. +49 (0) 7664 4070
Fax +49 (0) 7664 407155
www.schlossreinach.de
info@schlossreinach.de
Halle 3, Stand 3.1.10

Obsthof Sehringer GbR – Jessica Joos-Kurt Sehringer
Hausbrennerei-Bauernladen-Hofbäckerei-Edelbrände
Hauptstraße 1a
D-79227 Mengen
Tel. +49 (0) 179 5116293
Fax +49 (0) 7664 2715
www.obsthof-sehringer.de
info@obsthof-sehringer.de
Halle 1, Stand 1.1.7

San Vitolio ital. Feinkost
Gellertstraße 19
D-78054 Villingen-Schwennigen
Tel. +49 (0) 7720 705 73 80
Fax +49 (0) 7720 705 38 95
www.sanvitolio.de
info@sanvitolio.de
Halle 3, Stand 3.2.10

Sbrinz Käse GmbH
Merkurstrasse 2
CH-6210 Sursee
Tel. +41 (0) 41 9146060
Fax +41 (0) 41 9146061
www.sbrinz.ch
info@sbrinz.ch
Halle 3, Stand 3.1.30

Schafferer
Hier finden Sie alles rund um das Thema Backen
Kaiser-Joseph-Straße 236
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 5158-0
Fax +49 (0) 761 5158-392
www.schafferer.de
service@schafferer.de
Halle 3, Stand 3.1.37

Schafferer
Hier finden Sie alles rund um das Thema Lifestyle und Wohnaccessoires
Kaiser-Joseph-Straße 236
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 5158-0
Fax +49 (0) 761 5158-392
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
Tel. +49 (0) 761 5158-0
Fax +49 (0) 761 5158-392
www.schafferer.de
service@schafferer.de
Halle 2, Stand 2.5.13

Schätzle Ofenbau Freiburg
Ofenbau am Güterbahnhof
Ingeborg-Krummer-Schroth-Str. 23
D-79106 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 2144747
Fax +49 (0) 761 2144746
www.ofenbau.com
info@ofenbau.com
Halle 2, Stand 2.4.21

Schell Schokoladen
Schloßstr. 31
D-74831 Gundelsheim
Tel. +49 (0) 6269 350
Fax +49 (0) 6269 427672
www.schell-schokoladen.de
schell@schell-schokoladen.de
Halle 1, Stand 1.1.2

Schlossbrauerei zu Schmieheim
Schlossstraße 64
D-77971 Kippenheim
Tel. +49 (0) 7825 9669
Fax +49 (0) 7825 7677
www.hieronymus-bier.info
schlossbrauerei-schmieheim@t-online.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Schmankerlkönig
Ilmstr. 19
D-85296 Rohrbach
Tel. +49 (0) 171 4245171
Fax +49 (0) 8442 679711
www.schmankerl-koenig.de
info@schmankerl-koenig.de
Halle 1, Stand 1.2.12

Schreinerei Schnurr GmbH
Innenausbau, Möbel, komplette Einrichtungen
Abtshof 4
D-79291 Merdingen
Tel. +49 (0) 7668 5810
Fax +49 (0) 7668 7688
www.schnurr-merdingen.de
info@schnurr-merdingen.de
Halle 1, Stand 1.1.49

Schwarzwald Küchen GmbH
Munzinger Str. 5a
D-79111 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 4799690
www.schwarzwald-kuechen.de
freiburg@schwarzwald-kuechen.de
Halle 1, Stand 1.1.27

Schwarzwald Sushi
Susherei
Schwarzwaldstraße 107
D-79117 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 292 81552
www.schwarzwaldsushi.de
info@schwarzwaldsushi.de
Halle 1, Stand 1.3.24

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacher Straße 12
D-79115 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 47880
www.schwarzwaldmilch.de
info.freiburg@schwarzwaldmilch.de
Halle 3, Stand 3.1.22

Schwarzwaldsprudel GmbH
Kniebisstraße 43
D-77740 Bad Peterstal-Griesbach
Tel. +49 (0) 7806 9855-8627
Fax +49 (0) 7806 9855-40
www.schwarzwald-sprudel.de
info@schwarzwald-sprudel.de
Halle 3, Stand 3.4.15

Selot & Sohn GmbH
Neugeländstraße 4
D-66117 Saarbrücken
Tel. +49 (0) 681 51044
Fax +49 (0) 681 51046
J.Selot@t-online.de
Halle 3, Stand 3.4.31

Sierra Madre GmbH
Rohrstr. 26
D-58093 Hagen
Tel. +49 (0) 2331 37756-0
Fax +49 (0) 2331 37756-30
www.sierra-madre.de
info@sierra-madre.de
Halle 1, Stand 1.2.22

Simply Best GmbH
Zum Kalkofen 27
D-57439 Attendorn
Tel. +49 (0) 2722 9582620
Fax +49 (0) 2722 9582699
www.simplybest-gmbh.de
info@simplybest-gmbh.de
Halle 4, Stand 4.5.18

Spice for Life Vertrieb UG
Bio Gewürze
Am Borsigturm 100
D-13507 Berlin
Tel. +49 (0) 30 340602545
www.spiceforlife.de
hahnel@spiceforlife.de
Halle 2, Stand 2.1.12

Spory's Delikatessen
Wein – Sekt – Likör
Friedrichshafener Str. 2
D-88142 Wasserburg
sporysdelicatessen@gmail.com
Halle 4, Stand 4.3.13

Staatsweingut Freiburg
Merzhauserstraße 119
D-79100 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 401656-4310
Fax +49 (0) 761 40165-944
www.staatsweingut-freiburg.de
staatsweingut@wbi.bwl.de
Halle 3, Stand 3.3.28

Stefans Käsekuchen
Im Wiedenhut 2b
D-79285 Ebringen
Tel. +49 (0) 7664 40 588 53
Fax +49 (0) 7664 40 588 90
www.stefans-kaesekuchen.de
info@stefans-kaesekuchen.de
Foyer, Stand F1.1

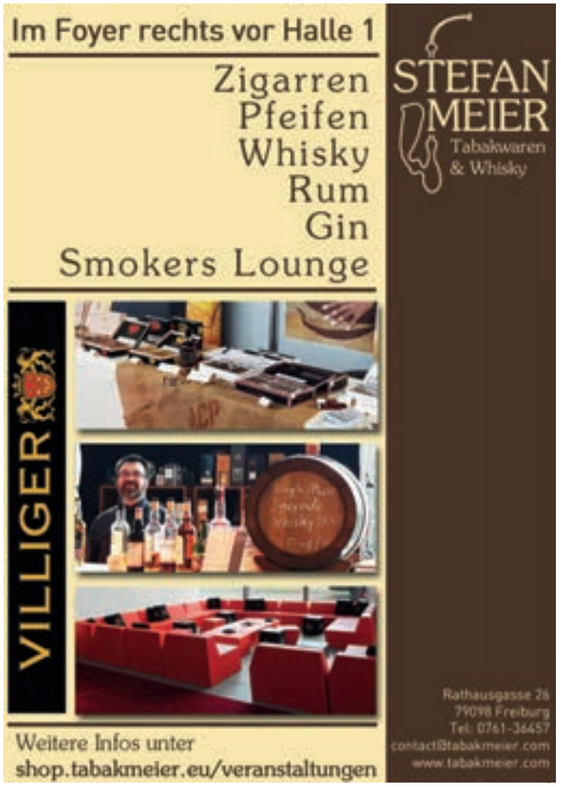
Stefans Käsekuchen
Im Wiedenhut 2b
D-79285 Ebringen
Tel. +49 (0) 7664 40 588 53
Fax +49 (0) 7664 40 588 90
www.stefans-kaesekuchen.de
info@stefans-kaesekuchen.de
Halle 4, Stand 4.5.10

stilelemente
Engesserstr. 6
D-79108 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 2089849
www.stilelemente.net
info@stilelemente.net
Halle 2, Stand 2.6.12

Strecker's Weine
Weinhandel, Weinproben, Präsente, Sektempfang zur Hochzeit
In den Kirchmatten 50 b
D-79110 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 81001
info@streckers-weine.de
Halle 1, Stand 1.3.32

Südstar Getränke GmbH
Grünstraße 9
D-79232 March-Hugstetten
Tel. +49 (0) 7665 92460
Fax +49 (0) 7665 924690
www.suedstar.de
info@suedstar.de
Halle 2, Stand 2.5.39, 2.5.40, 2.6.28, 2.6.35, 2.6.36, 2.6.41, 2.6.42, 4.5.19

Weingut Stigler
Bachenstr. 29
D-79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7668 297
Fax +49 (0) 7668 94120
www.weingut-stigler.de
info@weingut-stigler.de
Halle 2, Stand 2.3.28



T

Allos Schwarzwald GmbH
Brotaufstriche-Tartex
Hans-Bunte-Str. 8a
D-79108 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 5157-0
www.tartex.de
info@allos.de
Halle 4, Stand 4.2.3

Die Trüffelmanufaktur
Inh. Susanne Backes-Keck e.K.
Leonhardstraße 8a
D-89362 Offingen
Tel. +49 (0) 8224 7999970
Fax +49 (0) 8224 7999999
www.dietrueffelmanufaktur.eu
service@dietrueffelmanufaktur.eu
Halle 3, Stand 3.4.22

Distillerie Théo Preiss
8, Rue du Château BP17
F-68630 Mittelwihr
Tel. +33 (0) 3 89 479653
Fax +33 (0) 3 89 478922
www.theo-preiss.fr
distillerie@theo-preiss.fr
Halle 1, Stand 1.2.18

Tarbiana-high qualITALY food
Rheinstr. Ost 74 a
D-76297 Stutensee
Tel. +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
Tel. +49 (0) 7021 59985
www.tecker-whisky.com
info@tecker-whisky.com
Halle 1, Stand 1.2.20

Tête de Moine
Vereinigung der Tête de Moine Fabrikanten
Rue de l'Envers, 16
CH-2610 St-Imier
Tel. +41 (0) 32 9417777
Fax +41 (0) 32 9417778
www.tetedemoine.ch
info@tetedemoine.ch
Halle 3, Stand 3.1.9

Triple Three Gin
Gin aus Südafrika
R44, opposite Techno Park
Südafrika-7599 Stellenbosch
www.triplethree.co.za
info@triplethree.co.za
Halle 1, Stand 1.3.27

Tuniberg Wein e.V.
Ruländerallee 49
D-79112 Freiburg
Tel. +49 (0) 7664 1744
Fax +49 (0) 7664 5770
www.tuniberg-wein.de
guenter@linser.de
Halle 2, Stand 2.1.17

Vorwerk Deutschland, Bereich Thermomix
Basler Landstraße 8
D-79111 Freiburg
Tel. +49 (0) 172 7584758
Fax +49 (0) 761 8973853
www.thermomix.de
tanja.vogt@vorwerk.de
Halle 4, Stand 4.5.14

Tee-Blatt Freiburg
Spargelweg 23
D-79112 Freiburg
Tel. +49 (0) 7664 4053020
Fax +49 (0) 7664 4053040
www.teeblatt-freiburg.de
info@teeblatt-freiburg.de
Halle 1, 1.3.18

U

UC Cafe
Herr Jimenez // UC Café
Niemenstraße 7
D-79098 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 383355
buero@uc-cafe.com
Halle 3, Stand 3.1.10

Le Delizie dell'Umbria
Handwerkliche Qualitätsprodukte aus Umbrien - 100 % I
Piazza Garibaldi, 16
I-6031 Bevagna (PG)
Tel. +39 033 84 68 47 17
www.benedettisalumi.com
fernandobenedetti63@gmail.com
Halle 2, Stand 2.1.35

Ulmer Getränke Vertrieb GmbH
Tochter der Brauerei Gold Ochsen GmbH
Veitsbrunnenweg 3-8
D-89073 Ulm
Tel. +49 (0) 731 164-0
Fax +49 (0) 731 164-208
www.goldochsen.de
info@u-g-v.de
Halle 2, Stand 2.1.38

V

VendigJet GmbH
Sonnenweg 10
D-72160 Horb am Neckar
Tel. +49 (0) 7483 912 4480
www.vendingjet.com
b.nobis@vendingjet.de
Halle 1, Stand 1.3.17

VINELLA – Der Kuss für den Gaumen
Herrengartenstraße 20b
D-55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg
Tel. +49 (0) 6708 3030
Fax +49 (0) 6708 1731
www.vinella.de
info@vinella.de
Halle 3, Stand 3.2.2

VINOCOLO Ingo Hipp
Im Werth 15
D-79312 Emmendingen
Tel. +49 (0) 7641 44026
www.vinocolo.de
vino@vinocolo.de
Halle 4, Stand GE4.1

VINOTECA
Cucina Contemporanea
Markgrafenstr. 33
D-79312 Emmendingen
Tel. +49 (0) 7641 574398
www.vinoteca-ristorante.de
info@vinoteca-ristorante.de
Halle 4, Stand GE4.7

W

Elztalbrennerei Georg Weis GmbH
Elzstr. 39-41
D-79261 Gutach
Tel. +49 (0) 7681 47180
+49 (0) 7681 471826
www.elztalbrennerei.de
weis@elztalbrennerei.de
Halle 1, Stand 1.3.27

Kaiserstühler Winzergenossenschaften
Schlossbergstr. 2
D-79235 Vogtsburg-Achkarren
Tel. +49 (0) 7662 93040
www.kaierstuehler-wein.de
info@kaiserstuehler-wein.de
Halle 2, Stand 2.3.28

Privatbrauerei Waldhaus
Joh. Schmid GmbH
Waldhaus 1
D-79809 Waldhaus im Naturpark
Tel. +49 (0) 7755 9222-0
Fax +49 (0) 7755 9222-99
www.waldhaus-bier.de
info@waldhaus-bier.de
Halle 3, Stand 3.1.10

Weber Destillate
Önsbacher Straße 6
D-77855 Achern
Tel. +49 (0) 7841 669050
Fax +49 (0) 7841 669051
www.webers-destillate.de
apfelfrank@gmx.de
Halle 2, Stand 2.1.21

Weideland Handel & Gourmet
Bahnhofstraße 23
D-24582 Bordesholm
Tel. +49 (0) 4322 8887118
www.eidertaler.info
info@eidertaler.info
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Weidt, Birgit
Autorin und Köchin
Görschstr. 39
D-13187 Berlin
Tel. +49 (0) 30 21 6075 88
www.birgit-weidt.de
birgit.weidt@t-online.de
Halle 4, Stand GE4.3

Wein Cabinet Briem
Mario Briem
Bernareggioplatz 4
53343 Wachtberg
Tel. +49 (0) 228 61959200
www.weincabinet-briem.com
mail@weincabinet-briem.de
Halle 2, Stand 2.1.30

Weingut Martin Waßmer
Am Sportplatz 3
D-79189 Bad Krozingen - Schlatt
Tel. +49 (0) 7633 15292
www.weingut-wassmer.de
info@weingut-wassmer.com
Halle 2, Stand 2.3.1,2.4.1

Werners Gourmettempel
Tucholskystraße 81
D-60598 Frankfurt/Main
Tel. +49 (0) 151 23006317
www.wernersgourmettempel.de
info@wernersgourmettempel.de
Halle 2, Stand 2.3.17

Whirlpool & Living GmbH
Herbert-Ludwig-Str. 2
D-28832 Achim
Tel. +49 (0) 4202 511990
Fax +49 (0) 4202 5119922
www.whirlpool-living.de
info@whirlpool-living.de
Halle 3, Stand 3.1.44

Wilde Watt Austern
Handgesammelt auf natürlichen Austernbänken im Welterbe Wattenmeer
Groenelaan 1005
NL-9892 TH Feerwerd
Tel. +31 (0) 651063180
www.wadoysters.com
wild@wadoysters.com
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Wilde Zeiten Wildspezialitäten
Poscherberg 38
AT-4230 Pregarten
Tel. +43 (0) 6645612415
schwan_m@outlook.de
Halle 4, Stand 4.4.12

Wildlachs Strobl Feinkost GbR
Ursalring 29
D-84189 Wurmsham
Tel. +49 (0) 8745 91163
Fax +49 (0) 8745 91030
www.feinkost-wildlachs.de
strobl@feinkost-wildlachs.de
Halle 2, Stand 2.3.7

Winters Brandschätze – Martin Winter
Birkenweg 15
D-79235 Vogtsburg
Tel. +49 (0) 172 2759046
www.brandschaetze.de
martinwinter@gmx.eu
Halle 1, Stand 1.1.33

Wohngut Steiger
Schreinerei und Möbelhaus
Kandermatt 2
D-79674 Todtnau
Tel. +49 (0) 7671 999-353
Fax +49 (0) 7671 999-670
www.wohngut-steiger.de
info@wohngut-steiger.de
Halle 2, Stand 2.1.37

Wolf Käse & Mehr
Margaret-Mitchell-Str. 4
D-89231 Neu-Ulm
Tel. +49 (0) 1522 2974949
Fax +49 (0) 731 7290306
www.wolf-kaese.de
info@wolf-kaese.de
Halle 2, Stand 2.2.27

Wonnentäler Bauernladen
Bauernladen, Ferienwohnungen und Online Shop
Wonnentaler Weg 24
D-79341 Kenzingen
Tel. +49 (0) 7644 931414
Fax +49 (0) 7644 931410
www.wonnentaeler-bauernladen.de
info@wonnentaeler-bauernladen.de
Halle 2, Slow Food Marktplatz

Z

Julius Zotz KG
Staufener Str. 3
D-79423 Heitersheim
Tel. +49 (0) 7634 1059
Fax +49 (0) 7634 4758
www.weingut-zotz.de
info@weingut-zotz.de
Halle 3, Stand 3.1.10

Zehners Stube
Weinstraße 39
D-79292 Pfaffenweiler
Tel. +49 (0) 7664 6225
Fax +49 (0) 7664 61624
www.zehnersstube.de
info@zehnersstube.de
Halle 2, Stand 2.2.40

Bildnachweis (S. 29): JIL Photo – shutterstock.com

NEU IN
#HALLE 4

FOOD
Rockerz
START-UP PLATTFORM
PLAZA CULINARIA

NEU IN
#HALLE 4

START-UPS
BÜHNE + MUSIK

Start-Ups gibt es nicht erst seit „Die Höhle der Löwen". Mit neuen Ideen, viel Leidenschaft, Kreativität und Mut sind sie es, die uns mit immer neuen Produkten erfreuen und unser Essverhalten nachhaltig verändern wollen. Auf der 15. Plaza Culinaria präsentieren wir deshalb zum ersten Mal mit den *Food Rockerz* einige der angesagtesten Start-Ups. Der neue Ausstellungsbereich in Halle 4 bietet regionalen und überregionalen Gründern aus dem Bereich Food, Beverage, Food-Tech, Logistik- und Hospitality die Möglichkeit, sich und ihre Produkte einem breiten, genuss-affinen Publikum vorzustellen. Jeder Aussteller präsentiert sich täglich in einem Fünf-Minuten-Vortrag, dem sogenannten „Pitch" auf der Pitch-Bühne. *Food Rockerz* ist aber auch eine Plattform für Start-Ups um sich miteinander zu vernetzen und neue Geschäftskontakte zu Vertretern des Groß- und Einzelhandels, zu möglichen Investoren, Kooperationspartnern und der Gastronomie zu knüpfen. Deshalb werden einige Branchen-Partner ihre Stände bei den *Food Rockerz* haben. Neben harter Arbeit ist auch der Spaß wichtig, deshalb gibt es ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm: Auf der Pitch-Bühne findet neben vielen Vorträgen auch ein Abendprogramm mit Musik, Beatbox-Comedy und der Fuck-Up-Night statt.
Damit es sich besser Netzwerken lässt, gibt es auf der benachbarten *Craftbeer Area* leckere Genussbiere und Essen.

Mehr Infos auf unserer Homepage!

PROGRAMM

Freitag: 14-18 Uhr Pitch-Bühne, 19:30 Uhr BEAT-BOX-COMEDY, ab 21:00 Uhr Musik: „Soundtruck".

Samstag: 11-16 Uhr Pitch-Bühne, 19:00-20:00 Uhr FUCK-UP-NIGHT, ab 21:00 Uhr Musik: „Soundtruck".

Sonntag: 11-16 Uhr Pitch-Bühne.

NEU IN
#HALLE 4

PLAZA
CRAFTBEER
AREA
MESSE FREIBURG

BEI UNS GIBTS ÜBER SO LECKERE CRAFTBIERE!

DAZU EIN TOLLES RAHMENPROGRAMM MIT:
CRAFTBEER-SPEED-TASTINGS, BRAUKURS, „BARLEY'S ANGELS" - BRAUERINNEN-TALK & BIERTASTING FÜR FRAUEN, MUSIK, U.V.M.
MEHR INFOS ONLINE!

Angebote in der Craftbeer-Area

TASTINGS UND BRAUKURSE

Bier ist nicht gleich Bier. Bei den Seminaren auf der Plaza Culinaria lernen die Teilnehmer die kleinen, aber feinen Unterschiede kennen und erleben Brauereikunst hautnah. Hier ein Überblick über alle Craftbeer-Workshops.

WORKSHOP 1: CRAFTBEER SPEED TASTINGS

Kosten: 9 Euro (zzgl. Eintritt zur Plaza Culinaria)
Beim Rundgang über die Craftbeer-Area lernen die Teilnehmer die Brauereien kennen und verkosten drei Biere. Mit Biersommelière **Andrea Seeger** von der Craftbeer-Lodge.

Termine:
Freitag, 9. November, 14–22 Uhr, alle zwei Stunden
Samstag, 10. November, 12–22 Uhr, alle zwei Stunden
Sonntag, 11. November, 12–18 Uhr, alle zwei Stunden

Mindestalter: 18 Jahre | **Dauer:** jeweils 30 Minuten
Tickets & Treffpunkt: Decker Bier-Stand (Craftbeer Area Halle 4)

WORKSHOP 2: CRAFTBEER-TASTING FÜR FRAUEN

Kosten: 24 Euro (inkl. Eintritt zur Plaza Culinaria)
Frauen trinken anders Bier als Männer. Die Veranstaltungen der Barley's Angels – ein weltweites Netzwerk, das sich dem Thema „Frauen und Bier" verschrieben hat – bieten einen Raum, in dem sich Frauen ihrem ganz persönlichen Biergeschmack widmen können. Biersommelière **Andrea Seeger** von der Craftbeer-Lodge begleitet die Teilnehmerinnen. Der besondere Spirit, der sich dabei oft entwickelt, hilft den Biergenuss zu entfachen und die Biervielfalt kennenzulernen.

Termin:
Samstag, 10. November, 16–16.45 Uhr

Mindestalter: 18 Jahre
Treffpunkt: Decker Bier-Stand (Craftbeer Area Halle 4) auf der Pitsch-Bühne

WORKSHOP 3: BRAUKURS

Kosten: 120 Euro (inkl. Eintritt zur Plaza Culinaria)
Braumeister **Julian Brandt** von Decker Bier/Craftklub stellt mit den Teilnehmern einen „Weihnachtsbock" her. Das Bockbier mit erhöhtem Malzeinsatz und kräftigen Aromen ist genau das richtige für Winter-Abende und Verkostungsrunden unter Bierliebhabern. Jeder Teilnehmer erhält drei Ein-Liter-Flaschen vom gebrauten Bier.

Termin:
Samstag, 10. November, 10–18 Uhr

Mindestalter: 18 Jahre
Treffpunkt: Decker Bier-Stand (Craftbeer Area Halle 4)

Tickets für Workshop 2 und 3 auf www.plaza-culinaria.de

Bildnachweis: Barleys Angels (o.), ELEVATE – pixabay.com (u.)
Bildnachweis: Sonja Rinderle (l. o.), Martina Lammel (l. Mitte), Bernd Siefert (l. u.), Africa Studio – stock.adobe.com (r. o.), Luisa Zerbo (r. u.)

Neues lernen und dabei mit allen Sinnen genießen

WEITERE WORKSHOPS

Tauchen Sie ein in die Welt der Whiskys. Genießen Sie die harmonische Verbindung von Wein und Schokolade. Oder werden Sie kreativ beim Basteln und Backen. Begeisterte Profis stehen Ihnen bei den Workshops auf der Plaza Culinaria zur Seite.

WORKSHOP 1: WHISKY TASTING

Kosten: 51 Euro (inkl. Eintritt zur Plaza Culinaria)
Kenner sind sich einig: Kein Getränk der Welt vereint Genuss, Entspannung und Tradition besser als Whisky. Mit **Sonja Rinderle** lernen die Teilnehmer die Unterschiede der einzelnen Whiskyregionen kennen und erleben die Aromenvielfalt der schottischen Whiskys – von weich bis rauchig und torfig.

Termine:
Freitag, 9. November, 19–21.30 Uhr
Samstag, 10. November, 17–19.30 Uhr

Mindestalter: 18 Jahre
Ort: Konferenzraum 4

WORKSHOP 3: WINDLICHTER IM SCHWARZWALD-STYLE

Kosten: 25 Euro (inkl. Eintritt zur Plaza Culinaria und Material)
Ideenreich geht es bei der TV-Bastelexpertin **Martina Lammel** zu. Die unkonventionelle Ettlingerin gehört auf der Plaza Culinaria zu den Publikumslieblingen und begeistert erstmalig in einem Workshop zum Thema „Windlichter im Schwarzwald-Style".

Termine:
Samstag, 10. November, 14–15 Uhr
Sonntag, 11. November, 13–14 Uhr

Ort: Konferenzraum 11

WORKSHOP 5: PIMP MY PLÄTZCHEN

Kosten: 69 Euro (inkl. Eintritt zur Plaza Culinaria und Material)
Star-Konditor **Bernd Siefert** gibt sich in diesem Jahr traditionell vorweihnachtlich und zeigt raffinierte Plätzchendeko – sowohl neue Techniken als auch bewährte Basics. Eine einmalige Gelegenheit, um sich von dem Weltmeister der Konditoren 2015 wertvolle Tipps zu holen.

Termine:
Samstag, 10. November, 17–18.30 Uhr
Sonntag, 11. November, 11–12.30 Uhr

Ort: Konferenzraum 11

WORKSHOP 2: SCHOKOLADE TRIFFT WEIN

Kosten: 35 Euro (inkl. Eintritt zur Plaza Culinaria)
Die Teilnehmer erwartet ein Tasting mit **Natalie Lumpp** und **Eberhard Schell** (Schell Schokoladen). Wein und Schokolade sind Traumpartner, kulinarische „Glücklich-Macher", die viel gemeinsam haben und sich in ihrem vielschichtigen Geschmack hervorragend ergänzen. Die Teilnehmer lernen, wie man Wein und Schokolade verkostet und sie harmonisch kombiniert.

Termin:
Samstag, 10. November, 18–19.30 Uhr

Mindestalter: 18 Jahre
Ort: Konferenzraum 10

WORKSHOP 4: FARBIGE VINTAGE-BUTTERCREMEBLÜTEN

Kosten: 59 Euro (inkl. Eintritt zur Plaza Culinaria und Material)
Die „The Taste"-Finalistin **Luisa Zerbo** zaubert in ihrem Workshop farbige Vintage-Buttercremeblüten – als Dekor für Cupcakes, Torten und Desserts. Mit speziellen Spritztüllen fertigen die Teilnehmer Blumen und Rosen sowie Blätter und platzieren diese auf einem Cupcake.

Termine:
Freitag, 9. November, 14–16 Uhr
Samstag, 10. November, 15–17 Uhr
Sonntag, 11. November, 15–17 Uhr

Ort: Konferenzraum 10

Tickets für alle Workshops auf www.plaza-culinaria.de

Dallmayr in Halle 1 mit City Barista-Wettbewerb, Workshops, Kaffeegenuss und Party

WIE DAS DUFTET!

Leidenschaft für Kaffee in all seinen Facetten – dafür steht das Unternehmen Dallmayr aus München. Eingebunden in ein Workshop-Programm, wird dieses Jahr der Dallmayr City Barista Freiburg 2018 gesucht. Es locken Preisgelder im Gesamtwert von 5.000 Euro.

Richtig guten Kaffee zu machen, ist nicht mehr nur eine Sache der Profis. Immer mehr Konsumenten interessieren sich für die Bohne, und wie man auch zu Hause das Beste daraus macht: vom Espresso bis Latte Art, vom klassischen Filterkaffee bis zu saisonalen Rezepten. Und genau diese beiden Gruppen an Kaffeebegeisterten – die Profis und die Hobby-Baristi beziehungsweise alle, die es werden wollen – bringt Dallmayr am Messestand der Plaza Culinaria zusammen.

WORKSHOPS & MEHR

Die Leidenschaft für Kaffee und das Wissen darüber weiterzugeben, ist das Ziel der Dallmayr Academy. Daher finden auf der Messe von Freitag bis Sonntag verschiedene Workshops und Kaffeekurse statt. Jeder kann daran kostenfrei teilnehmen und in die Welt rund um Kaffee und seine Zubereitung eintauchen. Auf dem Programm stehen Barista Basic- und Latte-Art-Schulungen oder die Zubereitung von Kaffeecocktails. Hier können sich Anfänger ebenso wie Hobby-Baristi Expertise zu Kaffee und Tee erarbeiten. Wer einfach nur einen leckeren Cappuccino genießen oder nach Dallmayr Kaffee- und Teeprodukten stöbern möchte, ist ebenfalls herzlich willkommen.

ERSTER BARISTA-CONTEST IN FREIBURG

Höhepunkt des Events ist die Challenge „Dallmayr City Barista Freiburg 2018“ für Barista-Profis. Freitag und Samstag finden dazu die Qualifikationsrunden direkt am Messestand statt. Am Samstagabend kommt es dann zum spannenden Siebträger-an-Siebträger-Rennen, bis der Gewinner oder die Gewinnerin feststeht.

Als Gesamtpreisgeld für die City Baristi Freiburg 2018 winken 5.000 Euro. Anschließend wird bei coolem Club-Sound gefeiert. Das Event ist der Auftakt zu einer deutschlandweiten Reihe, bei der in verschiedenen Städten jeweils ein Dallmayr City Barista gekürt wird.

Der Messestand ist speziell für den City Barista konzipiert: An der zentral ausgerichteten Challenge-Insel geben die Profis ihr Bestes – gut einsehbar von der Zuschauer-Tribüne. Für den detailgetreuen Blick in die Tasse sorgt die Liveübertragung auf eine riesige Projektionsfläche. So können die Plaza Culinaria-Besucher zu jeder Zeit den Barista-Wettbewerb vor Ort mitverfolgen.

ANGEBOTE FÜR KAFFEELIEBHABER

Wer zu Hause weiter probieren und experimentieren möchte, kann sich an den Shopping-Inseln im Dallmayr Barista Shop beraten lassen. Hier werden modernes Equipment und Kaffeespezialitäten angeboten. Die Manuals mit den passenden Guidelines und Rezepten zu den Schulungen am Stand gibt es kostenfrei zum Mitnehmen.

PROGRAMM

Freitag, 9. November
Programm mit Moderation:
15.00 Uhr: Barista Basic
17.00 Uhr: Latte Art
19.00 Uhr: Filterkaffee
21.00 Uhr: Kaffeecocktails

laufend Qualifikationsrunden für den Dallmayr City Barista Freiburg 2018

Samstag, 10. November
11.00 Uhr: Barista Basic
13.00 Uhr: Latte Art
15.00 Uhr: Tee
17.00 Uhr: Filterkaffee
19.00 Uhr: Kaffeecocktails
20.00 Uhr: Dallmayr City Barista Challenge mit anschließender Party

laufend Qualifikationsrunden

Sonntag, 11. November
11.00 Uhr: Barista Basic
13.00 Uhr: Latte Art
15.00 Uhr: Tee
17.00 Uhr: Filterkaffee

Bildnachweis: Die Bella Coffee – pexels.com

GenussMarkt Emmendingen in Halle 4

VIELFALT FÜR DIE SINNE

Bereits zum siebten Mal sind Emmendinger Firmen gemeinsam auf der Plaza Culinaria vertreten. Acht Aussteller ergänzen sich in ihrem Angebot und bieten den Besuchern einen wahren Gaumen- und Augenschmaus. Ziel ist es, auf die Angebotsvielfalt in Emmendingen aufmerksam zu machen.

Wieder mit dabei ist **alizée-Reisen.** Bereits seit 20 Jahren ist das Unternehmen der Spezialist in der Region, wenn es um individuelles Reisen und persönlich zugeschnittene Reise-Arrangements auf die Inseln im Indischen Ozean geht. Schwerpunkt der Reiseveranstaltungen sind die Seychellen, La Réunion, Mauritius und Rodrigues, Mayotte sowie die Malediven auch in Kombination und Stopover-Angeboten mit den Vereinigten Emiraten. Auch kulinarische Traumreisen können gebucht werden.

Curiosa zeigt aus einem vielfältigen Sortiment Wohndecken und Kissen von Fussenegger für die kalte Jahreszeit sowie außergewöhnliche Dekorationsideen fürs Zuhause. Der als Froschkönig bekannte **Gartenbau Sauter** ist Spezialist für Garten-, Natur- und Schwimmteiche und schafft mit Kunstwerken und Sitzgelegenheiten das passende Ambiente für den GenussMarkt.

Bildnachweis: Alex Jung (u.), David Fussenegger (o.)

Das **Mahlwerkk** bietet frisch geröstete Kaffeespezialitäten sowie Pralinen und Schokoladen aus aller Herren Länder. Ergänzt wird das handverlesene Sortiment durch Tee und Geschenkartikel. An der Bar können Besucher bei der **OK Eventgastronomie** sechs Gin-Sorten in verschiedenen Varianten verkosten. Außerdem gibt es thailändische Küche mit besonderen Spezialitäten.

Zum ersten Mal mit dabei ist das **Parkhotel Krone Maleck.** Küchenchef Heiko Bergner begeistert mit raffinierten Gerichten aus regionalen Zutaten, die schonend und mit viel Sorgfalt zubereitet werden. **VINOCOLO** steht für Wein-Kultur-Genuss-Reisen. Der Schwerpunkt liegt in diesem Jahr auf biologischen und veganen Weine aus Apulien. Am Stand kann man sich von der Qualität des umfangreichen Weinsortiments überzeugen und sich über die Weinreise nach Apulien im nächsten Jahr informieren.

Auch die **VINOTECA** ist wieder mit dabei: Italienische Gerichte im mediterranen Ambiente sind die Spezialität. Kennzeichnend für das Restaurant sind die Verbundenheit mit der Tradition sowie eine kreative Leichtigkeit und Frische bei den Speisen. Küchenchef Vincenzo Gargiulo verwöhnt mit schmackhaft neu interpretierten Gerichten und Trüffelspezialitäten.

VERANSTALTUNGS-HIGHLIGHTS

Kreolisches Kochen mit Rezepten der Insel La Réunion (alizée-Reisen) und der Seychellen
mit Koch Johnny Kusnadi, Kenner der Seychellen

Freitag, 9. November, 19.30–20.30 Uhr &
Samstag, 10. November, 19.00–20.00 Uhr
Kochstudio, Halle 4

Vorstellung „Das Kreolische Kochbuch“ der Autorin Birgit Weidt auf dem GenussMarkt

Food-Experten live auf der Plaza Culinaria

BURDA REDAKTIONEN ZAUBERN KÖSTLICHKEITEN

Bernd Siefert kreiert feine Versuchungen aus Schokolade

Am Herd mit glühenden Pfannen voller herrlich duftender Zutaten und gleichzeitig mitten unter den Menschen – da sind die Experten der BurdaHome-Redaktionen voll in ihrem Element. Gemeinsam mit Stargästen wie Sternekoch Steffen Disch oder dem Weltkonditor Bernd Siefert servieren die Köpfe hinter den Magazinen **Lust auf Genuss, meine Familie & ich** und **Sweet Dreams** im Kochstudio der Plaza Culinaria köstliche Leckereien. Ganz nebenbei geben sie auch Einblicke in ihren Redaktionsalltag und ihre eigenen kulinarischen Vorlieben. In diesem Jahr neu dabei ist Sigrun Schuppler, die Konditormeisterin der Zeitschrift **meine Familie & ich.** Gemeinsam mit ihren Kollegen Jörg Götte und Elke Westphal bringt die charmante Konditorin die Plaza-Besucher schon in vorweihnachtliche Stimmung. Während Jörg Götte und Sigrun Schuppler die Kochlöffel schwingen, gibt Elke Westphal wertvolle Tipps, wie der Tisch zum Augenschmaus gedeckt wird.

Im Zeichen der Weihnachtszeit stehen auch die Auftritte der Redaktion von **Lust auf Genuss.** Redakteurin Alissia Lehle hat sich mit Steffen Disch eine echte Lokalgröße ins Boot geholt. Gemeinsam mit ihm kocht sie ein raffiniertes Festtags-Menü. Wer nach dem Auftritt noch mehr von Steffen Disch kosten möchte, hat dazu an seinem Stand im Genuss Festival in Halle 1 Gelegenheit.

Beim Auftritt der Zeitschrift **Sweet Dreams** am Sonntag ist der Name Programm: Weltkonditor Bernd Siefert zaubert feine Versuchungen aus Schokolade. Wer selbst Hand anlegen möchte, hat dazu am Samstag und Sonntag in den Workshops des bekannten Konditor-Meisters Gelegenheit. Unter dem Motto „Pimp my Plätzchen“ zeigt er, wie raffinierte Köstlichkeiten entstehen, die mit den allseits bekannten Klassikern nicht mehr viel gemeinsam haben. Ganz nebenbei bieten die Workshops auch die Gelegenheit, dem Star-Konditor ganz nahe zu kommen und in ungezwungener Atmosphäre mehr über ihn und seine Arbeit zu erfahren.

Kreative Ideen sind auch das Markenzeichen von Martina Lammel, die das Plaza-Programm ebenfalls seit einigen Jahren bereichert. Die ideenreiche Ettlingerin tritt diesmal nicht auf der Bühne auf, sondern bietet den Plaza-Besuchern die Chance, ihre Bastelideen im Workshop der Zeitschrift **Mein Buffet** direkt umzusetzen. Gemeinsam mit der Bastelexpertin, die unter anderem aus dem Fernsehen bekannt ist, basteln die Workshop Teilnehmer pfiffige Windlichter.

Wer sich noch mehr Inspiration rund um Essen und Genuss holen möchte, ist am Stand von BurdaHome neben der Kochbühne genau richtig. Dort finden Besucher verschiedene Ausgaben der beliebten Foodmagazine wie **meine Familie & ich, Lust auf Genuss, Sweet Dreams, Slowly Veggie, Foodboom, Lisa Kochen & Backen** und **Mein Buffet** zu attraktiven Preisen. Mit dabei sind auch die beliebten **meine Familie & ich-Books.**

Ein Blick auf die Medien von Burda Home lohnt sich nicht nur während der Plaza Culinaria, sondern das ganze Jahr über: Im gedruckten Heft, auf den Social Media Plattformen Facebook, Pinterest oder Instagram oder auf den Seiten www.daskochrezept.de, www.einfachbacken.de oder www.slowly-veggie.de findet jeder Foodie ein Rezept, das zu seinem Appetit und seinen Kochkünsten passt.

2017 begeisterte Mateja Mögel von Lust auf Genuss die Besucher. Diesmal serviert Kollegin Alissia Lehle zusammen mit Steffen Disch Edles fürs Fest.

Konditormeisterin Siggi Schuppler steht für meine Familie & ich auf der Bühne und bringt vorweihnachtliche Stimmung

Bildnachweis: burdafood.net

Bildnachweis: burdafood.net

KOCHSTUDIO (HALLE 4)

Freitag, 9. November

18.00–19.00 Uhr: **Feel Good-Kochen mit Gewürzen** (meine Familie & ich)

21.00–22.00 Uhr: **Raffinierte Ideen für Weihnachten – Rezepte und Deko rund ums Fest** (meine Familie & ich)

Samstag, 10. November

12.00–13.00 Uhr: **Feel Good-Kochen mit Gewürzen** (meine Familie & ich)

14.30–15.30 Uhr: **Raffinierte Ideen für Weihnachten – Rezepte und Deko rund ums Fest** (meine Familie & ich)

17.30–18.30 Uhr: **Edles fürs Fest** (Lust auf Genuss)

Sonntag, 11. November

13.30–14.30 Uhr: **Edles fürs Fest** (Lust auf Genuss)

16.30–17.30 Uhr: **Verführerisches mit Schokolade** (Sweet Dreams)

WORKSHOPS

Pimp my Plätzchen – Neue Techniken und bewährte Basics
Samstag, 10. November, 17.00–18.30 Uhr & Sonntag, 11. November, 11.00–12.30 Uhr

Windlichter im Schwarzwald-Style
Samstag, 10. November, 14.00–15.00 Uhr & Sonntag, 11. November, 13.00–14.00 Uhr

Veranstaltungsort: Konferenzraum 11 | Mehr Infos auf Seite 33

ALLGEMEINE MESSEINFOS

ÖFFNUNGSZEITEN

Fr 9. November	14–23 Uhr
Sa 10. November	10–23 Uhr
So 11. November	10–20 Uhr

EINTRITTSPREISE

Vorverkauf *	9,50 Euro
Tageskasse	12,00 Euro
Ermäßigt **	10,50 Euro

Sonntag, 11. November, ab 18 Uhr:
Happy Hour 5,00 Euro
(nur vor Ort erhältlich)

reservix
dein ticketportal

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 Messe

ANFAHRT, PARKPLÄTZE
Autobahnausfahrt (A5) „Freiburg Mitte“
Hinweisschilder „Messe“ auf den Zufahrtsstraßen nach Freiburg große Parkflächen direkt am Messegelände
Parkgebühr: 3,00 Euro

VERANSTALTER
Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Messe Freiburg
Neuer Messplatz 3
79108 Freiburg
Deutschland
Telefon +49 761 3881 3300
Telefax +49 761 3881 3006
www.messe.freiburg.de
www.plaza-culinaria.de
info@plaza-culinaria.de

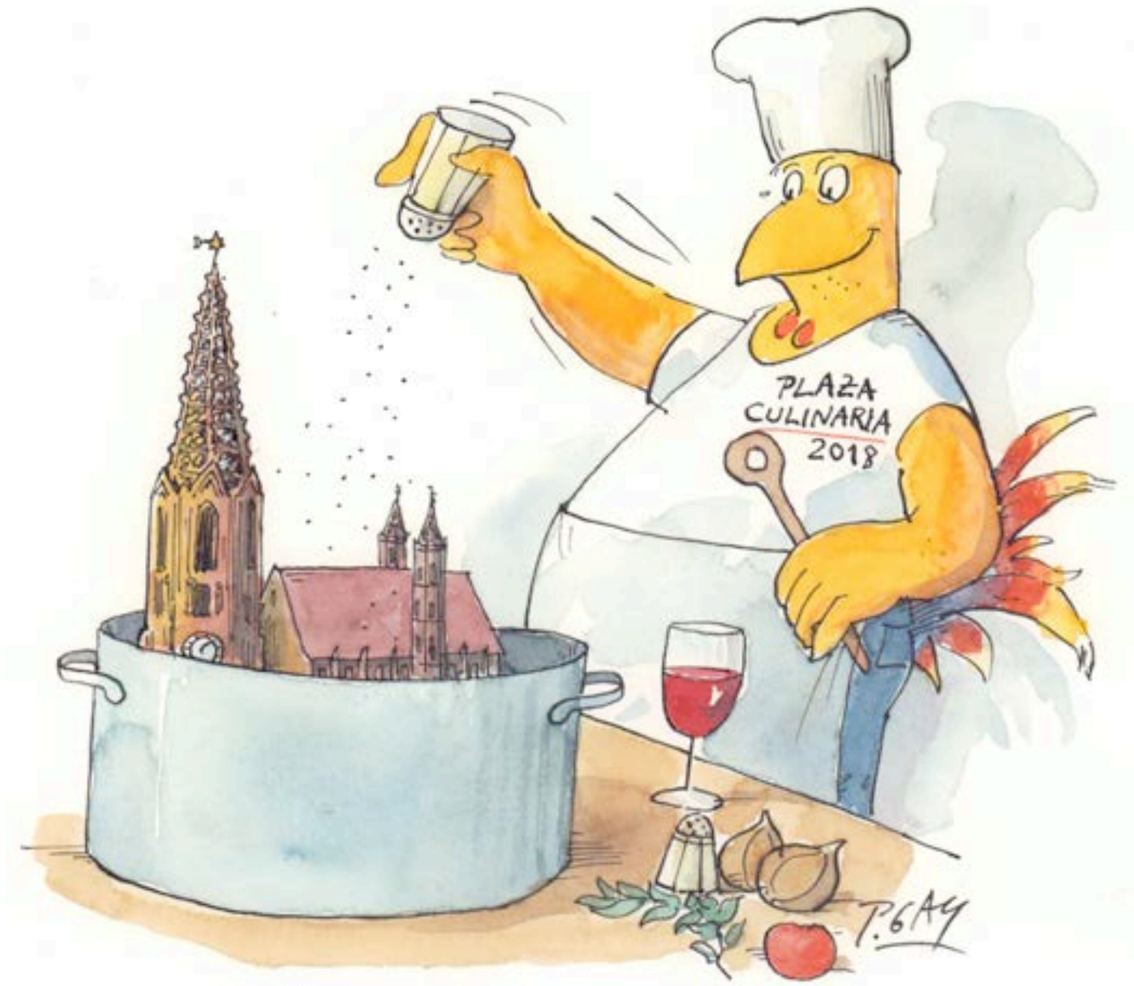
Management Marketing FWTM FREIBURG
Messe Freiburg

* Vorverkauf bis einschließlich 08. November 2018. Vorverkauf bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen, online als print@home Ticket unter www.plaza-culinaria.de

** Ermäßigung erhalten über den Vorverkauf 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

ADT Tourisme Alsace
ARTON SKULPTUREN
BASLER feinmesse
BASLER weinmesse
Birkenmeier stein+design
edition-kaeflein.de
EUROPA PARK FREIZEITPARK & ERLEBNIS-RESORT
FAUTZ die Gärten
easy TISCH DEKO einfach kreativ!
kaisers Gute Backstube
Schwarzwald Küchen
RADIO REGENBOGEN
contomaxx mehr wert als kostenlos
STEFAN MEIER
freiburg aktuell
Badische Zeitung
meine familie & ich
Freiburger Wochenbericht
Lust auf Genuss
Sweet Dreams



Übrigens: Die nächste Plaza Culinaria läuft vom 8. bis 10. November 2019!

IMPRESSUM

freiburg aktuell Spezial
PLAZA CULINARIA

Badische Zeitschriften GmbH
Unterwerkstraße 9
79115 Freiburg
Tel. 0761 45 15 34 00
info@badische-zeitschriften.de

Ein Unternehmen der BZ medien

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

Management Marketing FWTM FREIBURG
Messe Freiburg

Redaktion:
Freya Pietsch, Content 79 GmbH

Herstellung/Technik:
Sven Wolf, Content 79 GmbH

Titelbild Fotonachweis:
Apart Foto – stock.adobe.com

Geschäftsführer:
Daniel Charhouli (V.i.S.d.P. und verantwortlich für Anzeigen)

Anzeigen: Maria Rich

Vertrieb:
Alexander Thoma

Druck:
Poppen & Ortmann,
Druckerei und Verlag KG
Freiburg

Es gelten die „Allgemeine Geschäftsbedingungen für Anzeigen- und Beilagenaufträge“ vom 15.9.2016

Bildnachweis: Peter Gaymann

Die neue A-Klasse mit Mercedes me

Spricht für sich: 249 €/mtl.[1]

Die neue A-Klasse. So wie Du. Dieses Auto ist wie ein Mobile Device. Es begeistert mit allem, was Dein Smartphone ausmacht: Intuition, Personalisierung und Sprachsteuerung.[2] Es ist die benutzerfreundliche Vernetzung von Auto und Fahrer.

Mercedes-Benz
Das Beste oder nichts.

1 Ein Leasingbeispiel der Mercedes-Benz Leasing GmbH, Siemensstraße 7, 70469 Stuttgart für den A 180d: Kaufpreis ab Werk 35.575 €; Leasing-Sonderzahlung 5.590 €; Gesamtkreditbetrag 35.575 €; Laufzeit 48 Monate; Gesamtlaufleistung 40.000 km; Sollzins gebunden, p.a. -1,02 %; Effektiver Jahreszins -1,02 %; Gesamtbetrag 17.545 €; 48 monatliche Leasingraten inkl. GAP-Unterdeckungsschutz à 249 €; Monatliche Gesamtleasingrate 249 €. Angebot gültig bis 31.12.2018. Kraftstoffverbrauch A 180d: kombiniert: 4,1 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 108 g/km. Die Abbildung enthält Sonderausstattungen. **2** Optional erhältlich.

KESTENHOLZ

Kestenholz GmbH
Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
79111 Freiburg, St. Georgener Straße 1, Telefon 0761 495 0
79713 Bad Säckingen, Friedrichstraße 7, Telefon 07761 5606 0
79539 Lörrach, Bärenfelser Straße 8, Telefon 07621 4021 0
www.kestenholzgruppe.com • Anbieter: Daimler AG, 70327 Stuttgart