Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

Dr. Franziska Pankow
Tel: +49 761 3881 1105
franziska.pankow@fwtm.de

Genuss trifft Lebensgefühl: Die Plaza Culinaria lädt nach Freiburg ein

Neue Erlebnisformate, Spitzenküche aus der Region, kulinarische Wettbewerbe und Genussmomente zum Verweilen: Vom 6. bis 8. November 2026 wird die Messe Freiburg wieder zum Treffpunkt für Genießerinnen und Genießer. Die Plaza Culinaria verbindet als größtes Genießerevent im Südwesten hochwertige Produkte, kulinarische Erlebnisse und persönliche Begegnungen zu einem einzigartigen Format.

Drei Tage lang stehen in den Hallen der Messe Freiburg regionale Spezialitäten, hochwertige Manufakturprodukte, innovative Food-Ideen und kulinarische Erlebnisse im Mittelpunkt. Besucherinnen und Besucher können entdecken, probieren, einkaufen, sich inspirieren lassen, mitarbeiten und zugleich die besondere Atmosphäre genießen, die die Plaza Culinaria zu einem beliebten Treffpunkt für Genussinteressierte aus der gesamten Region macht.

Neues Live-Format: Das Plaza Genussduell

Mit „Freiburg kocht – Das Plaza Genussduell" feiert 2026 ein neues Highlight Premiere. Der Live-Kochwettbewerb bringt Hobbyköchinnen und Hobbyköche auf die Bühne, die vor Publikum aus vorgegebenen Warenkörben kreative Gerichte entwickeln. Als Hauptgewinn wartet auf die Siegerin oder den Sieger ein exklusives Wochenende auf der Luisenhöhe. Über alle drei Veranstaltungstage hinweg entstehen spannende Wettkämpfe und kulinarische

Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

Dr. Franziska Pankow
Tel: +49 761 3881 1105
franziska.pankow@fwtm.de

Überraschungen, die die Besucherinnen und Besucher unmittelbar miterleben können.

Genuss Festival mit neuem Pop-up-Restaurant „Atelier“

Ebenfalls neu ist die Weiterentwicklung des Genuss Festivals. Dort präsentieren die Spitzenköche Daniel Fehrenbacher (Hotelrestaurant Adler), Jochen Helfesrieder (Storchen), Thomas Merkle (Merkles Restaurant) und Niels Möller (Luisenhöhe) gemeinsam mit Konditormeisterin Franziska Klausmann die Vielfalt ihres kulinarischen Schaffens.

Im Mittelpunkt steht das neue Pop-up-Restaurant „Atelier“. Hier erwartet die Gäste ein exklusives Fünf-Gänge-Menü, das eigens für die Plaza Culinaria entwickelt wurde. Mit persönlichem Service an reservierten Sitzplätzen und korrespondierenden Weinen bietet das Atelier einen besonderen Rahmen für außergewöhnliche Genussmomente mitten im Messegeschehen. Im Ticketshop gibt es die Möglichkeit, Sitzplätze im Atelier bereits vorab zu reservieren.

Die Étagère: Verkostungen und Genuss über dem Genuss Festival

Über dem Atelier entsteht mit der neuen „Étagère“ ein zusätzlicher Erlebnisbereich. Die Terrassenbar bietet ein abwechslungsreiches Programm mit Workshops, Tastings und kulinarischen Veranstaltungen. Auf dem Programm stehen unter anderem Champagner-Verkostungen, Kaffee-Cuppings, Austern- und Wein-Pairings,

Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

Dr. Franziska Pankow
Tel: +49 761 3881 1105
franziska.pankow@fwtm.de

Fingerfood-Angebote sowie kulinarische Erlebnisse mit Musik. Besucherinnen und Besucher können die Angebote ohne Voranmeldung besuchen und dabei den Blick über das Genuss Festival genießen. Außerhalb des Programms steht die Terrassenbar für einen Aperitif hoch über dem Genussfestival bereit.

Erweitertes Workshopangebot

Nach der positiven Resonanz im letzten Jahr hat die Plaza Culinaria ihr Workshop-Angebot 2026 deutlich ausgebaut. Erstmals gibt es zwei Workshop-Zonen. Gleichzeitig wurde die Zahl der Workshops im Vergleich zum Vorjahr nahezu verdoppelt.

Auf dem Programm stehen Workshops zu handgeformter Pasta, hochwertigem Olivenöl, Sushi, Sauerteig und Brotbacken sowie zur mediterranen Küche. Hinzu kommen Kurse rund um Kimchi, veganes Kochen und Fermentation mit den bekannten Content Creators René & Kim. Ergänzt wird das Angebot durch kreative DIY-Workshops, bei denen Besucherinnen und Besucher beispielsweise Windlichter oder individuelle Schlüsselanhänger gestalten können. Das erweiterte Workshop-Angebot macht die Plaza Culinaria noch stärker zu einem Ort des Entdeckens, Lernens und Ausprobierens.

Genussreich Schwarzwald macht Regionalität erlebbar

Mit dem „Genussreich Schwarzwald“ erhält die regionale Kulinarik erneut eine eigene Bühne. Der Bereich widmet sich den typischen Produkten und Spezialitäten des Schwarzwalds und zeigt die Vielfalt

Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

Dr. Franziska Pankow
Tel: +49 761 3881 1105
franziska.pankow@fwtm.de

regionaler Erzeugnisse aus Landwirtschaft, Handwerk und Verarbeitung.

Von Schwarzwälder Bioweiderind, Wild und Getreide- bzw. Hülsenfrüchte-Erzeugnissen über Käse- und Wurstspezialitäten bis hin zu Streuobstprodukten wie Honig, Marmeladen und Edelbränden sowie Schwarzwälder Kirschstollen reicht das Angebot. Damit wird Regionalität nicht nur sichtbar, sondern auch unmittelbar erlebbar und schmeckbar.

Mitgetragen wird das Genussreich Schwarzwald von der Marke „Natürlich. Von Daheim" des Landes Baden-Württemberg.

Bio Mobil und Verleihung des „Local Hero"

Das EU-Projekt „Grenzenlos Bio – Vielfalt in Europa" macht mit dem Bio Mobil in diesem Jahr Station auf der Plaza Culinaria und bringt Besucherinnen und Besuchern die Vielfalt regionaler Bio-Produkte näher. Im Rahmen des Messeprogramms wird außerdem das Finale der regionalen Aktionswochen „Local Hero" gefeiert. Dabei werden die Aktionsgerichte der teilnehmenden Betriebe in vier Kategorien ausgezeichnet.

Ein weiterer Höhepunkt ist die Kochshow „Local Heroes aus Freiburg treffen Bio-Asia-Küche" in der Kochwerkstatt. Ling Dong, Köchin und Gründerin des Freiburger Restaurants „Isst Balance", zeigt gemeinsam mit der Freiburger Pilzmanufaktur und dem Tempeh-

Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

Dr. Franziska Pankow
Tel: +49 761 3881 1105
franziska.pankow@fwtm.de

Hersteller abeentoo, welche kreativen und überraschenden Gerichte sich aus regionalen Zutaten zubereiten lassen. Durch das Programm führt SC-Freiburg-Stadionsprecherin Julica Goldschmidt.

Start-ups, Fachkongress und neue Genussideen

Auch innovative Genusskonzepte haben auf der Plaza Culinaria ihren Platz. Im Bereich „Food Rockerz" präsentieren Start-ups und junge Manufakturen neue Produkte, kreative Ideen und aktuelle Trends aus der Genusswelt.

Neuer Themenbereich: Genuss in Balance

Mit dem neuen Themenbereich „Genuss in Balance" erweitert die Plaza Culinaria ihr Angebot um bewusstes Genießen und moderne Ernährungstrends. Im Mittelpunkt stehen natürliche Produkte, innovative Food-Konzepte und nachhaltige Ernährungsweisen. Der Bereich zeigt, wie sich Genuss, Gesundheit und Lebensqualität miteinander verbinden lassen und greift damit ein Thema auf, das für viele Menschen zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Fachkongress „Region Vernetzt" fördert regionale Wertschöpfung

Mit „Region Vernetzt" findet in den Konferenzräumen der Messe am 6. November parallel zur Publikumsmesse die sechste Ausgabe des Fachkongresses für regionale Wertschöpfung statt. Die Veranstaltung bringt regionale Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung mit Großküchen und Gastronomie zusammen und fördert den

Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

Dr. Franziska Pankow
Tel: +49 761 3881 1105
franziska.pankow@fwtm.de

Austausch zu Vermarktung, Beschaffung und neuen Kooperationen. Hierdurch wird die Genussmesse um ein B2B-Format für Fachbesucherinnen und Fachbesucher ergänzt.

Kochstudio mit Burda-Magazinen

Medienpartner Burda gestaltet am Samstag das Programm im Kochstudio im Zentralfoyer. Gemeinsam mit den Redaktionen von „Slowly Veggie", „Meine Familie & ich" und „Lust auf Genuss" erwartet die Besucherinnen und Besucher ein abwechslungsreiches Programm mit Kochvorführungen, Tipps und Inspirationen rund um kulinarischen Genuss.

Buchpremiere auf der Plaza Culinaria

Am Sonntag, 8. November 2026, stellen Peter Gaymann und Hans-Albert Stechl von 11:30 bis 12:30 Uhr ihr neues Werk „Das Badische Hofladen Kochbuch" vor. Im Anschluss findet eine Signierstunde statt.

Genuss entdecken, erleben und gemeinsam genießen

Die Plaza Culinaria versteht sich nicht nur als Messe für hochwertige Lebensmittel und Getränke. Sie ist auch Treffpunkt, Inspirationsquelle und Erlebnisort für alle, die Genuss bewusst erleben möchten. Ob beim Probieren regionaler Spezialitäten, beim Austausch mit Erzeugerinnen und Erzeugern, bei Kochshows, Workshops oder in den Genussbereichen der Veranstaltung: Die Plaza Culinaria verbindet kulinarische Entdeckungen mit inspirierenden

Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

Freiburg Wirtschaft Touristik und
Messe GmbH & Co. KG

Dr. Franziska Pankow
Tel: +49 761 3881 1105
franziska.pankow@fwtm.de

Begegnungen und einem Lebensgefühl, das über den Tellerrand hinausgeht.

Öffnungszeiten:
Freitag von 14 bis 22 Uhr
Samstag von 11 bis 22 Uhr
Sonntag von 11 bis 19 Uhr

Plaza Late Night
Freitag von 22:00 bis 1:00 Uhr
Samstag von 22:00 bis 1:00 Uhr
Einlass bis 23:30 Uhr

Tickets
Tickets sind online über den Ticketshop der Plaza Culinaria sowie an den Vorverkaufsstellen der Badischen Zeitung erhältlich. Der Vorverkauf läuft bis zum 5. November 2026. Weiterhin können Tickets auch an der Tageskasse erworben werden. Ermäßigte Tickets stehen für verschiedenen Besuchergruppen zur Verfügung. Kinder bis einschließlich zwölf Jahre erhalten in Begleitung eines Erwachsenen kostenfreien Eintritt.

Tickets für Workshops und für das Pop-Up-Restaurant „Atelier“ sind sowohl im Vorverkauf als auch an der Tageskasse erhältlich.
Weitere Informationen gibt es unter www.plaza-culinaria.de.