



Pressemitteilung | Seite 1 | 04.10.2022

## „Plaza Culinaria“ wartet im November mit Starköchen, Start-up-Area „Food Rockerz“ und „JRE-Genussfestival“ auf

Vom 11. November bis 13. November 2022 veranstaltet die Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM) die Plaza Culinaria in der Messe Freiburg. Bereits seit dem Jahr 2004 begeistert die Erlebnis- und Genussmesse mit einer großen Vielfalt an erlesenen Produkten und ausgesuchten Ausstellerinnen und Ausstellern jährlich durchschnittlich 40.000 Besucherinnen und Besucher. Neben den zahlreichen Austellern, die mit vielfältigen und kreativen kulinarischen Angeboten aufwarten, gibt es ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Highlights wie dem Kochstudio, der Charity Night oder dem „JRE-Genussfestival“. Im Rahmen der „Food Rockerz“ begeistern Start-ups mit ihren innovativen Produkten. Neu in diesem Jahr ist der Themenbereich „kulinarische Reisen“; hier werden Reiseziele rund um das Thema Kulinarik präsentiert. Nicht zuletzt sorgt die Präsenz bekannter TV-Köche wieder dafür, dass die Plaza Culinaria zu einem unvergesslichen Erlebnis im Freiburger Veranstaltungskalender wird.

Als Auftakt zur Plaza Culinaria wird am Vorabend des ersten Messtages die Charity Night veranstaltet. Seit mehreren Jahren unterstützt die FWTM gemeinsam mit bekannten Sterneköchen karitative Einrichtungen in Freiburg. Dabei wird traditionell rund ein Drittel der Einnahmen gespendet. In diesem Jahr geht der Spendenerlös an den Freiburger Verein „Tauben Kinder lernen hören“. Die Buchung von Tickets ist per E-Mail an [info@plaza-culinaria.de](mailto:info@plaza-culinaria.de) oder über das Kontaktformular auf der Webseite der Plaza Culinaria möglich. Zu den vier Sterneköchen, die den Abend kulinarisch gestalten, gehören Steffen Disch vom Gasthaus zum Raben in Horben, Daniel Fehrenbacher vom Hotel Restaurant Adler in Lahr, Jochen Helfesrieder vom Storchen in Bad Krozingen und Thomas Merkle von Merkles Restaurant in Endingen am Kaiserstuhl. Gemeinsam mit Patissière Sabrina Schanz von „Original Beans“ bieten sie eine Vielzahl an verschiedenen kulinarischen Kreationen an. So erwartet die Gäste der Charity Night nach einem Begrüßungs-Aperitif und Fingerfood



## Pressemitteilung | Seite 2 | 04.10.2022

ein außergewöhnliches Walking Dinner mit Weinen badischer Spitzenwinzer sowie einer Käseauswahl von Käse Kober. Begleitet wird der Abend von stimmungsvoller Musik. Den krönenden Abschluss werden die Dessertvariationen von Original Beans bilden.

Die vier Sterneköche präsentieren auch im Rahmen des JRE Genuss-Festivals, das an allen Messetagen stattfindet, einen Querschnitt ihres kulinarischen Schaffens. Sie gruppieren sich mit ihren Ständen in Halle 1 um eine einladend gestaltete Piazzetta. So können sich die Besucherinnen und Besucher direkt an den Messeständen der Spitzenköche bedienen und ihnen bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter schauen. Die vier Sterneköche, Sabrina Schanz und ihre Partner, die Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), werden an allen drei Messetagen in Halle 1 anzutreffen sein. Angeboten wird auch ein Genusspass, der für 54 Euro online und vor Ort bei den Köchen sowie an der Information erworben werden kann. Der Genusspass enthält fünf Gutscheine für jeweils ein Gericht, die bei den Gastronomen des JRE-Genussfestivals eingelöst werden können. Die Erwerberinnen und Erwerber des Genusspasses können pro Gutschein zwischen einem Fleisch- und einem Fischgericht oder einer vegetarischen Variante wählen. Die Gerichte kosten jeweils 13,50 Euro, sodass die Inhaberinnen und Inhaber des Genusspasses fünf Gerichte zum Preis von vier erhalten.

In diesem Jahr dürfen sich die Besucherinnen und Besucher zudem auf Viktoria Fuchs aus dem Münstertal und Ben Kindler aus Freiburg freuen. Bereits seit ihrer Kindheit bringt Viktoria Fuchs ihre Zeit in der Küche des Restaurants Spielweg. Sie versteht es, heimische Produkte mit fernöstlichen Geschmackskomponenten zu vereinen, ihre Küche ist verwurzelt, wild und kosmopolitisch. Dabei kann sie aus dem Vollen der Schwarzwälder Natur schöpfen: Wildspezialitäten aus der Jagd ihres Vaters, selbst hergestellter Käse oder in der eigenen Hofbäckerei gebackenes Brot. Zubereitungstechniken und Gewürze aus der fernöstlichen Küche machen ihren eigenen Stil aus. Als kreativer Kopf und leidenschaftlicher Koch leitet Ben Kindler bensels Kochschule in Freiburg. Aufgewachsen in Baden-Württemberg haben regionale und saisonale Lebensmittel bei ihm ganz klar Priorität.



## Pressemitteilung | Seite 3 | 04.10.2022

Der direkte Kontakt zu seinen Lieferanten und Erzeugern und der tiefe Blick hinter die Kulissen eines Bauernhofes schaffen Vertrauen und ein gutes Gefühl in der Küche und am Tisch. Sein Herz schlägt aber auch für Gewürze aus anderen Ländern. Mit seiner Philosophie setzt Ben Kindler klare Akzente in der regionalen Küche, die er gekonnt mit asiatischen Aromen verfeinert.

Auf der Plaza Culinaria wieder mit dabei sind die Food Rockerz – der Bereich mit innovativen Start-ups, die ihre Produkte rund ums Essen und sich selbst vorstellen. Seit 2018 dient die Plattform zur Vernetzung untereinander und hilft Gründern, eine Bindung zu Besucherinnen und Besuchern sowie zur Gastronomie-Szene aufzubauen. So zum Beispiel die ARTWERK GmbH aus Rüdesheim am Rhein: Da ARTWERK auf gesellschaftlicher und nachhaltiger Ebene etwas bewegen will, produziert das junge Unternehmen seinen Brandy nach Bio-Standards und unterstützt bei sozialen Projekten in der Region. Gebrannt wird im Rheingau in Bio-Qualität mit dem Ziel, intensiv fruchtige, frische und moderne Brandys zu kreieren. Ein nachhaltiges Konzept verfolgt auch FrohNat aus Freiburg mit seinen veganen Rohkost-Kuchen. FrohNat steht für naturbelassene Lebensmittel, die so schmecken, wie sie in der Natur vorkommen – natürlich und lecker. Für die richtige Würze sorgt Schwarzwaldsalz aus Schonach, eine Manufaktur für bunte Kräuter- und Gewürzsalze. Neben drei Ursprungsversionen werden viele weitere Mischungen angeboten. Gründer Markus Geßner arbeitet in seiner kleinen Manufaktur ständig an der Erweiterung seines Sortiments – immer in allerfeinster Bioqualität.

Für die Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit sorgt der Bereich „Weihnachtszauber“ im Zentralfoyer, der erlesene Geschenk- und Dekorationsideen aus kleinen Kunsthandwerk- und Manufakturbetrieben präsentiert. Mit dem neuem Bereich Trends & Lifestyle, außergewöhnlichen Geschenkideen und innovativen Inspirationen, die das Leben schöner machen, bietet der Weihnachtszauber eine optimale Ergänzung zum kulinarischen Genuss.



## Pressemitteilung | Seite 4 | 04.10.2022

Die Naturpark-Kochschule für Kinder ab sechs Jahren in Halle 2 zeigt, wie viel Spaß gemeinsames Kochen machen kann. Im Rahmen der Mitmachprogramme zaubern die Teilnehmenden mit dem Kochschul-Team regionale und saisonale Leckerbissen. Das Selbstgemachte dürfen die kleinen Köchinnen und Köche kostenfrei mit nach Hause nehmen. Ziel des Projekts, das mit mobilem Ernährungsbus und qualifiziertem Team den Naturpark Südschwarzwald bereist, ist die Sensibilisierung von Kindern und Familien für die Wichtigkeit einer regionalen Ernährungsweise sowie die Vermittlung altersgerechter Kochkompetenzen. Die Teilnahme ist kostenfrei. Auch in diesem Jahr freut sich Kaisers Gute Backstube in Halle 3 auf die kleinen Besucher, die an ihrem Stand vorbeikommen, um dort Plätzchen zu backen. Es ist keine Anmeldung erforderlich, auch hier ist die Teilnahme kostenfrei.

Tickets sind online und bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen erhältlich. Alle Informationen zur Plaza Culinaria 2022 sind online unter [www.plaza-culinaria.de](http://www.plaza-culinaria.de) zu finden.