



Pressemitteilung | Seite 1 | 03.11.2022

Genussmesse „Plaza Culinaria“ begeistert vom 11. bis 13. November in der Messe Freiburg mit Starköchen und zahlreichen kulinarischen Highlights

Mit der Plaza Culinaria, die vom 11. bis 13. November 2022 in der Messe Freiburg stattfindet, bietet die Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM) wieder eine große Vielfalt an erlesenen Produkten und ausgesuchten Ausstellerinnen und Ausstellern rund um das Thema Kulinarik. Die Besucherinnen und Besucher dürfen sich in den Hallen 1 bis 4 sowie im Zentralfoyer und Foyer auf ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Highlights wie der Charity Night, dem „JRE Genussfestival“ mit Genuss-Pass oder dem Kochstudio freuen. Im Rahmen der „Food Rockerz“ begeistern Start-ups mit ihren innovativen Produkten und Fernweh kommt im neuen Themenbereich „Kulinarische Reisen“ auf, hier werden Reiseziele rund um das Thema Kulinarik präsentiert. Nicht zuletzt die Präsenz bekannter TV-Köche sorgt dafür, dass die Plaza Culinaria zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Für eine entspannte Atmosphäre ist in jedem Fall gesorgt: Es gibt extra breite Gänge und ausreichend Sitzmöglichkeiten, sodass in geselliger Atmosphäre und dennoch mit Abstand geschlemmt werden kann. Geöffnet hat die Plaza Culinaria am Freitag von 14 bis 22 Uhr, am Samstag von 10 bis 22 Uhr und am Sonntag von 10 bis 19 Uhr.

Unter den insgesamt 280 Ausstellerinnen und Ausstellern sind in diesem Jahr 91 neue zu finden. Hierzu gehören beispielsweise **Caseus** aus Würselen, die Pasta aus Italien, Antipasti aus der ganzen Welt, Terrinen aus Frankreich und feine ausgesuchte Weine anbieten. Neu aus der Region ist „**myKaiserstuhl**“, die in der „myKaiserstuhl Winelounge“ Raum für kulinarische Highlights und spannende Gespräche in Wohnzimmeratmosphäre schaffen. In gewohnter Manier präsentiert die Plaza Culinaria eine Vielzahl an innovativen und hochwertigen kulinarischen Produkten. Dazu gehören beispielsweise eine außergewöhnlich schmackhafte Käsesorte von **Cra formaggi italia** und das Eis der EIS-Zauberei aus Brandenburg an der Havel, das aus natürlichen und regionalen Produkten hergestellt



Pressemitteilung | Seite 2 | 03.11.2022

wird und keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe enthält. Eine Übersicht aller Ausstellungsbereiche ist unter www.plaza-culinaria.de/fuer-besucher zu finden.

„In diesem Jahr freuen wir uns ganz besonders, dass die Plaza Culinaria wieder in gewohntem Umfang stattfinden kann und wir diese bundesweit einmalige Erfolgsgeschichte fortschreiben können“, sagt FWTM-Geschäftsführer Daniel Strowitzki. „Die Plaza Culinaria hat sich stets weiterentwickelt und gewandelt. So kann sie auch in diesem Jahr wieder mit Neuheiten wie der Präsenz der JRE Origins oder dem Themenbereich Kulinarische Reisen aufwarten.“

Charity Night

Als Auftakt zur Plaza Culinaria wird am Vorabend des ersten Messetages 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 aus dem Ticketverkauf für das Abendevent gespendet. In diesem Jahr geht der Erlös an den Freiburger Verein „Tauben Kinder lernen hören“. 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 Pâtissière Sabrina Schanz von „Original Beans“ bieten sie eine Vielzahl an verschiedenen kulinarischen Kreationen an.

JRE Genussfestival

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, die **Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)**, sowie die Pâtissière Sabrina



Pressemitteilung | Seite 3 | 03.11.2022

Schanz von „**Original Beans**“ werden an allen drei Messetagen in Halle 1 anzutreffen sein. Angeboten wird auch ein **Genuss-Pass**, der für 63,50 Euro (inklusive Eintritt) online, vor Ort bei den Köchen sowie an der Information erworben werden kann. Dieser enthält fünf Gutscheine für jeweils ein Gericht, die bei den Gastronomen des JRE Genussfestivals eingelöst werden können. Die Erwerberinnen und Erwerber des Genuss-Passes 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 Genuss-Passes fünf Gerichte zum Preis von vier erhalten.

JRE Origins (neu)

Die Mitglieder der JRE Origins sind kleine, feine Produzenten und Manufakturen, die nachhaltige und regionale Spezialitäten garantieren, für kulinarische Inspiration stehen und eine enge Partnerschaft zu den JRE Köchen pflegen. Auf der Plaza Culinaria können sich die Besucherinnen und Besucher das erste Mal selbst von der Leidenschaft der JRE Origins überzeugen. Bei ihnen findet sich alles, was das Herz begehrt. Gewürze und Gewürzpasten, Wein, oder Liköre und Aufstriche aus Rosenblüten – die Bandbreite an Produkten der JRE Origins ist groß.

Themenbereich „Kulinarische Reisen“ (neu)

Neu in diesem Jahr ist auch der Bereich „Kulinarische Reisen“. Hier steht die Verbindung von Reisen mit köstlichen Speisen im Vordergrund. Präsentiert werden Reiseziele rund um das Thema Kulinarik. Zu den Unternehmen der Reisebranche, die sich dort präsentieren, gehören **Avanti Busreisen**, die seit über 30 Jahren Städte- und Konzertreisen, Wander- und Heimatkundentouren und Kultur- und Genießerfahrten in ganz Europa veranstalten oder die **nicko cruises Schiffsreisen GmbH**, ein führender Flusskreuzfahrt-Anbieter, der sich mit 30-jähriger Erfahrung in den vergangenen Jahren zu einem namhaften Anbieter kleiner Schiffe mit destinationsorientierten Hochseerouten entwickelt hat. **Alizée Reisen** organisiert auf Kundenwünsche maßgeschneiderte Traumreisen im Indischen Ozean und **Vinocolo** ist seit Jahren in Apulien und im Piemont unterwegs, immer auf der Suche



Pressemitteilung | Seite 4 | 03.11.2022

nach dem Speziellen, dem Ausgefallenen. Auch die Partnerstädte Freiburgs Besançon, Guildford, Padua und Suwon sowie die Stadt Lviv präsentieren sich und stellen im Rahmen der kulinarischen Reisen ihre landestypischen Spezialitäten vor.

Start-up-Area „Food Rockerz“

Auf der Plaza Culinaria dürfen die Food Rockerz – der Bereich mit innovativen Start-ups, die ihre Produkte rund ums Essen und sich selbst vorstellen – nicht fehlen. Seit 2018 dient die Plattform zur Vernetzung und hilft Gründern, eine Bindung zu Besucherinnen und Besuchern sowie zur Gastronomie-Szene aufzubauen. Zu finden ist hier zum Beispiel die **Cahua GmbH** aus Koblenz. Sie ist eine der ersten Manufakturen in Deutschland, die Schokolade handwerklich und pur herstellt und somit einzigartige Tafeln kreiert. Ihre Kakaobohnen stammen aus Costa Rica, die dort schonend und sorgfältig geröstet werden, um ihr charakteristisches Aroma herauszustellen. 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 feiner Bioqualität.

Slow Food

Schon seit der Premiere der Plaza Culinaria im Jahr 2004 ist das Slow Food Convivium Freiburg ein fester Bestandteil der Genussmesse. Slow Food steht für bewusste Genießer und Konsumenten, die die Kultur des Essens und Trinkens pflegen und lebendig erhalten. Aussteller sind beispielsweise **Mallek's Gourmetträume** aus Herne mit französischem Nougat oder die **Perú Puro GmbH** aus Frankfurt mit Edelkakao, biologisch angebaut und fair gehandelt.



Pressemitteilung | Seite 5 | 03.11.2022

Kochstudio

Mit Kochshows im Kochstudio vertreten ist der Burda Verlag als überregionaler Medien- und Kooperationspartner. Moderiert wird das Kochstudio mit seinen zahlreichen Programmhighlights seit vielen Jahren humorvoll von **Uwe Baumann**. Hier können sich die Besucherinnen und Besucher auf bekannte Köchinnen und Köche wie **Viktoria Fuchs**, **Ben Kindler** und **Ingo Beck** freuen. Ein weiterer Programmpunkt ist die Naturpark-Kochschule für Kinder ab sechs Jahren in Halle 2. Diese 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. **Kaisers Gute Backstube** lädt auch in diesem Jahr die kleinen Besucherinnen und Besucher ein, an ihrem Stand in der Halle 3 vorbeizukommen und Plätzchen zu backen.

Das gesamte Programm des Kochstudios ist zu finden unter www.plaza-culinaria.de/fuer-besucher/kochstudio/rahmenprogramm.

„Weihnachtszauber“ mit neuem Bereich „Trends & Lifestyle“

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 neuen Bereich „Trends & Lifestyle“, wo Geschenkideen und innovative Inspirationen, die das Leben schöner machen, zu finden sind, wird die optimale Ergänzung zum kulinarischen Genuss geboten.

Alle Informationen zur Plaza Culinaria 2022 sind online unter www.plaza-culinaria.de zu finden.