



Pressemitteilung | Seite 1 | 27.09.2024

Genussmesse Plaza Culinaria begeistert im November mit „Plaza Late Night“, Starköchen, innovativen Start-ups und Genussfestival

Vom 8. bis 10. November 2024 veranstaltet die Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM) die Plaza Culinaria in der Messe Freiburg. Seit 20 Jahren begeistert die Erlebnis- und Genussmesse mit einer großen Vielfalt an erlebten Produkten und ausgesuchten Ausstellerinnen und Ausstellern. Neben den zahlreichen Ausstellern, die vielfältige kulinarische Spezialitäten anbieten, gibt es ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Highlights wie dem Kochstudio und der „Plaza Late Night“. Im Rahmen der „Food Rockerz“ begeistern Start-ups mit ihren innovativen Produkten. Zudem wird dort mit Vegan Vibes ein Themenbereich geboten, der sich mit veganer Ernährung beschäftigt. Die Präsenz bekannter TV-Köche rundet das umfangreiche Programm ab.

Beim Genussfestival präsentieren vier Gourmetköche an allen vier Messetagen einen Querschnitt ihres kulinarischen Schaffens. Dazu gehören Steffen Disch (Kuro Mori, Freiburg), Daniel Fehrenbacher (Adler, Lahr), Thomas Merkle (Merkles Restaurant, Endingen) und Jochen Helfesrieder (Storchen, Schmidhofen). 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. Beliefert werden die Köche vom „freakstotable e. V.“, der sich Anfang 2024 mit den „JRE-Origins“ zusammengeschlossen hat. Ziel des Vereins ist die Förderung einer bewussten und respektvollen Esskultur. Zusätzlich gibt es Dessertkreationen von „Original Beans“.

Im Kochstudio werden in diesem Jahr TV-Koch Robin Pietsch und Influencerin Mira Maurer zu Gast sein. Robin Pietsch begann im Alter von 16 Jahren seine Karriere im Harz, wo er im Jahr 2012 mit dem „ZeitWerk“ sein erstes Restaurant eröffnete. Seine Restaurants, das ZeitWerk und das Pietsch, wurden mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ein wei-



Pressemitteilung | Seite 2 | 27.09.2024

terer Meilenstein in Robin Pietschs Karriere wurde im Jahr 2023 gesetzt, als er von Falstaff, einem der renommiertesten Gastronomieführer, zum „Gastronom des Jahres“ gekürt wurde. Für Mira Maurer war es als Tochter eines Winzers klar, Köchin oder Weinküfnerin zu werden. Nach einer Ausbildung im Colombi Hotel Freiburg folgten Stationen bei Sternekoch Fritz Zehner in Pfaffenweiler, im Rührberger Hof in Grenzach-Whylen, in Köpfers Steinbuck in Bischoffingen sowie als Mannschaftsköchin der Profimannschaft des SC Freiburg. Zudem hat sie ein Engagement als Fernsehköchin bei der SWR-Nachmittags-Sendung „Kaffee oder Tee“. 2019 wagte sie den Sprung in die Selbstständigkeit. Das Kochstudio wird in diesem Jahr im Zentralfoyer zu finden sein.

Ein weiteres Highlight der Plaza Culinaria ist die Vergrößerung des Genussreichs, das sich in diesem Jahr in Halle 3 präsentiert. Am Samstag, 9. November wird Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz des Landes Baden-Württemberg, die neue Dachmarke „Das ganze Land zu Tisch“ vorstellen.

Auch die Food Rockerz, der Bereich mit innovativen Start-ups in Halle 4, die ihre Produkte rund ums Essen und sich selbst vorstellen, ist wieder mit dabei. Seit nunmehr sechs Jahren dient die Plattform zur Vernetzung untereinander und hilft Gründerinnen und Gründern, eine Bindung zu Besucherinnen und Besuchern sowie zur Gastronomie-Szene aufzubauen. In die Food Rockerz integriert ist der Themenbereich Vegan Vibes, der sich mit dem Trend der pflanzlichen Ernährung beschäftigt. Als ehemalige Gastronomin und „Plant Based Chef & Nutritionist“ steht Estella Schweizer für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Sie wird gemeinsam mit dem Ernährungsrat im Kochstudio vertreten sein.

Neu in diesem Jahr ist die Plaza Late Night in Halle 2. Am Freitag- und Samstagabend haben die Besucherinnen und Besucher im Anschluss an die offizielle Öffnungszeit die Möglichkeit, die Messe in entspanntem Rahmen bis 0:30 Uhr ausklingen zu lassen. Insgesamt zwölf Aussteller sorgen für ein kulinarisches Angebot, begleitet wird die Plaza Late Night von einem DJ der myKaiserstuhl GmbH. Der Eintritt ist im Ticketpreis inkludiert, Geburtstagskinder erhalten zudem einen kostenfreien Drink.



Pressemitteilung | Seite 3 | 27.09.2024

Tickets sind im Vorverkauf online unter www.plaza-culinaria.de erhältlich. Neben den bereits bekannten Eintrittskarten gibt es in diesem Jahr zwei neue Tickets: Das „YOU & ME Ticket“ und das „FOR YOU Ticket“. So beinhaltet das „YOU & ME Ticket“ für 41 Euro nicht nur den Eintritt für zwei Personen, sondern auch die Parkgebühren, die Gebühren für die Garderobe und zwei Gläser Sekt am Stand vom Weingut Noll. Wer auf der Suche nach einem besonderen Geschenk ist, wird beim „FOR YOU Ticket“ fündig. Für 18 Euro gibt es auch hier nicht nur den Eintritt zur Plaza Culinaria inklusive Nutzung des ÖPNV, sondern ebenfalls die Nutzung der Garderobe und einen Willkommens-Sekt.