



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
René Derjung
Tel: +49 761 3881 1109
rene.derjung@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 1 | 02.11.2021

Plaza Culinaria Edition 2021 12.-14. November 2021, Messe Freiburg

Pandemiebedingt auf kleinerer Fläche und zu günstigeren Ticketpreisen präsentiert die Plaza Culinaria Edition 2021 erlesene Gaumenfreuden und unterhaltsame Kochvorführungen

Die dreitägige Genussmesse startet am 12. November 2021

Seit Jahren ist die Plaza Culinaria ein Highlight im Freiburger Veranstaltungskalender. Aufgrund der sich monatlich ändernden Regeln der baden-württembergischen Coronaverordnung hat die Messe Freiburg für dieses Jahr mit der Plaza Culinaria Edition 2021 eine Sonderedition aufgelegt. Diese findet auf kleinerer Fläche mit einer großzügigen Aufplanung statt, um Ausstellern sowie Besucherinnen und Besuchern ausreichend Platz und Abstand zu ermöglichen. In den Hallen 1 bis 3, im Foyer sowie im Außenbereich der Messe Freiburg präsentieren rund 200 Aussteller ausgefallene Delikatessen und beliebte Köstlichkeiten, Bier, Wein und regionale Brände. Auch nützliche Küchenhelfer und innovative Produkte rund ums Kochen und Backen sind auf der Messe erhältlich. Am Samstag ist Sternekoch Tim Raue zu Gast im Kochstudio. Wer mag, erhält Tipps und Tricks für die Zubereitung leckerer Gerichte und mit etwas Glück im Anschluss an die Kochvorführung ein kleines „Probiererle“. Mit ihrem Pop-up-Restaurant „Hawara“ bieten die beiden Köche Yannik Spielmann und Nicolai Heuer mit Unterstützung von Sonia Wagner Spitzenküche auf Sterne-Niveau. Nach ihrem Gastspiel im „Kuro Mori“ im Oktober sind die beiden Köche nun auf der Plaza Culinaria. Hier haben Feinschmecker die Gelegenheit, in den Genuss ihrer Kochkunst zu kommen. Für Kinder ab 6 Jahren bieten die Köche der Naturpark-Kochschule Südschwarzwald erstmals Mitmachprogramme an, bei denen die Kleinen selbst den Kochlöffel schwingen können. Sparfüchse aufgepasst: Online-Tickets für Erwachsene und Jugendliche ab 13 Jahren gibt es ermäßigt für 6 Euro unter www.plaza-culinaria.de und bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen. Die Preise vor Ort betragen 10 Euro sowie ermäßigt 8 Euro.



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
René Derjung
Tel: +49 761 3881 1109
rene.derjung@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 2 | 02.11.2021

„Zahlreiche Aussteller hatten uns schon frühzeitig signalisiert, dass sie ihre Teilnahme an der diesjährigen Genussmesse absagen müssen. Einige Gastronomen leiden unter akutem Personalmangel. Andere sahen Schwierigkeiten, die mit der Coronaverordnung einhergehenden Hygienemaßnahmen umfassend umsetzen zu können.“ informiert Daniel Strowitzki, Geschäftsführer der Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM). Mit der Plaza Culinaria Edition 2021 bieten wir nun eine kleine, aber feine Sonderedition mit rund 200 Ausstellern. In diesem Jahr nicht stattfinden werden das Charity-Event am Donnerstagabend und das Genussfestival in Halle 1. Die Ausstellungsfläche konzentriert sich auf die Hallen 1 bis 3, das Foyer und den Messeboulevard.“

Für Hobbyköche und Topfgucker

Genießer und Hobbyköche können am Samstag, 13. November im Kochstudio dem bekannten Sternekoch Tim Raue über die Schulter schauen. Sein Berliner Restaurant „Tim Raue“ gilt als eines der 50 besten weltweit. Der 47-jährige Ausnahmekoch ist regelmäßig in verschiedenen TV-Kochshows zu sehen. Auf der Plaza Culinaria Edition 2021 bietet er den Messebesuchern ein Geschmacksfeuerwerk höchster Güte. Für den Freiburger Verleger und Juristen Hans Albert Stechel und Cartoonist Peter Gaymann ist der Kochauftritt auf der Plaza Culinaria ein wahres Heimspiel. In ihrem Freiburg Kochbuch spielen Hühner nicht nur bei der Zutatenliste der Rezepte eine Rolle. Gaymanns Hühnercartoons bringen einen bei der Rezeptauswahl zum Schmunzeln. Auch die beiden Redaktionen des Burda Verlags, „einfach backen“ und „Meine Familie und ich“, wirbeln im Kochstudio. Für „einfach backen“ zeigt Luisa Zerbo, Finalistin der SAT 1 Kochshow „The Taste“ wie Torten und Kuchen auf jeden Fall gelingen. Die genauen Zeiten der Kochvorführungen finden Interessierte online unter www.plaza-culinara.de.

Egal, ob Fleischesser, Vegetarier oder Veganer: Die Edition 2021 der Plaza Culinaria bietet Messebesucherinnen und -besuchern ein vielfältiges kulinarisches Angebot. Insbesondere in der Start-up Area „Food Rockerz“ präsentieren einige junge Unternehmen innovative vegane und vegetarische Produkte. Eine nachhaltige Alternative für Kuhmilchallergiker und Veganer ist beispielsweise der erste in Glasflaschen abgefüllte Haferdrink aus Getreide, das zu 100 Prozent aus der Schwarzwaldregion stammt. Dass vegane Küche vielfältig, gesund und kreativ



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
René Derjung
Tel: +49 761 3881 1109
rene.derjung@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 3 | 02.11.2021

sein kann, möchten die „Flying vegans“ mit ihrem veganen Catering zeigen. Sie bieten verschiedene Themenboxen zum Frühstück, für ein Picknick oder beispielsweise einen italienischen Abend zuhause an. Vegane Saucen und Fleischalternativen sind bei dem Start-up „Sin Carne Schwarzwald“ erhältlich. Die Produkte werden auf Basis von roten Linsen, Kartoffeln, Kichererbsen, Bohnen und Seitan hergestellt. Wer für sein nächstes Gin Tasting noch auf der Suche nach stimmungsvoller Dekoration ist, sollte am Stand von „Ginsouls“ vorbeischaun. Die Manufaktur upcycelt Ginflaschen und stellt daraus vegane Kerzen her.

Auch in diesem Jahr sind wieder mehrere Aussteller vertreten, die handwerklich hergestellte Spezialitäten in Slow-Food-Qualität präsentieren: Von französischem Nougat über spanisches Fruchtbrot bis hin zu italienischem Mandelgebäck sowie Antipasti, Tapenaden, Salami und Käse wie auch Wein und Edelbränden gibt es in Halle 2. Einen neuen Weg eingeschlagen hat der Edelbrenner Markus Wurth aus Neuried. Er stellt aus einem speziellen Gin ein hochprozentiges Destillat her, das sich tröpfchenweise mit Tonic Water mischen lässt. Das Getränk bleibt auf diese Weise unter einem Prozent Alkoholgehalt und ist dennoch echter Gin, der auch so riecht und schmeckt.

Palästinensisch-israelische Küche, Gourmet-Büffelburger und Mexican Streetfood mit Burritos, Quesadillas und Tacos sind nur ein paar der Köstlichkeiten, die Besucherinnen und Besucher auf dem Messeboulevard vor den Messehallen genießen können. Hier bieten ausgewählte Food Trucks verschiedene Spezialitäten an. Ein Muss für Freunde hochprozentiger Drinks ist „Bloody Harry“. Das außergewöhnliche Getränk auf Rum-Wodka-Basis vereint die Brennkunst Schwarzwälder Destillateure mit dem Geist der Karibik und fein filtriertem Wodka. Cocktails auf Basis regionaler Schnäpse, Liköre und Brände gibt's an der mobilen Cocktailbar „Bar-Disch“.

Schwingt den Kochlöffel, Kinder!

Erstmals bietet die Naturpark-Kochschule Südschwarzwald Mitmachprogramme für Kinder ab 6 Jahren an. In Halle 3 können diese gemeinsam kochen. Zubereitet werden regionale und saisonale Leckerbissen, die die kleinen Köchinnen und Köche im Anschluss mit nach Hause nehmen dürfen. Die Teilnahme ist kostenfrei, die Anmeldung erfolgt vor Ort.



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
René Derjung
Tel: +49 761 3881 1109
rene.derjung@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 4 | 02.11.2021

Im Foyer der Messe bietet der „Weihnachtszauber“ mit ausgesuchtem Kunsthandwerk und kreativen Geschenk- und Dekorationsideen eine erste Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit.

Aufgrund der Coronapandemie findet die die Plaza Culinaria in diesem Jahr als Edition 2021 in einem kleineren Rahmen in den Hallen 1 bis 3, dem Foyer und dem Außengelände statt. Es gelten die Regeln der aktuellen baden-württembergischen Coronaverordnung.

Öffnungszeiten:

Freitag, 12. November	14 - 21 Uhr
Samstag, 13. November	10 - 21 Uhr
Sonntag, 14. November	10 - 18 Uhr

Eintrittspreise:

Onlinetickets*

6,00 Euro Erwachsene und Jugendliche ab 13 Jahren
0,00 Euro Kinder bis einschließlich 12 Jahren**

* Online als print@home-Ticket auf www.plaza-culinaria.de.de und bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen erhältlich

** Kinder von 0 bis 12 Jahren erhalten – nur in Begleitung Erwachsener – freien Eintritt, benötigen aber aufgrund der Datenvollregistrierung ein Ticket aus dem Online-Portal.

Preise vor Ort

10,00 Euro Erwachsene
8,00 Euro ermäßigt***
0,00 Euro Kinder bis einschließlich 12 Jahren**

*** Ermäßigung erhalten über den Vorverkauf hinaus Jugendliche von 13 bis 18 Jahren, Studierende, Schwerbehinderte, Rentner. Ermäßigungsberechtigt sind außerdem Inhaber der BZCard, der Ikea Family Card, der SchwarzwaldCard, contomaxx-Kunden und Abonnenten der BurdaVerlag-Titel unter Angabe der Abonummer, sowie Mitglieder und Dauerkartenbesitzer des SC-Freiburg und Dauerkartenbesitzer des



Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
René Derjung
Tel: +49 761 3881 1109
rene.derjung@fwtm.de

Pressemeldung | Seite 5 | 02.11.2021

Europa Parks mit jeweils einer Begleitperson.

** Kinder bis einschließlich 12 Jahren haben – nur in Begleitung Erwachsener – freien Eintritt, benötigen aufgrund der Datenvollregistrierung ein Ticket aus dem Online-Portal.

Online-Tickets sind auch während der Veranstaltung bis einschließlich 14. November 2021 erhältlich.

Weitere Informationen: www.plaza-culinaria.de

Veranstalter: FWTM - Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Messe Freiburg
Neuer Messplatz 3
79108 Freiburg
Navigationsadresse:
Hermann-Mitsch-Straße 3
Tel. +49 761 3881 02
Fax +49 761 3881 3006
www.messe.freiburg.de
messe.freiburg@fwtm.de

Ansprechpartner: Daniel Strowitzki
Geschäftsführer
Tel. +49 761 3881 3101
daniel.strowitzki@fwtm.de

Victoria Vehse
Abteilungsleiterin Messe
Tel. +49 761 3881 3110
victoria.vehse@fwtm.de