



Pressemitteilung | Seite 1 | 31.10.2023

## In der Messe Freiburg startet am 10. November die Plaza Culinaria mit rund 340 Ausstellern und zahlreichen neuen Highlights

**Am Freitag, 10. November öffnet die Plaza Culinaria wieder ihre Türen in der Messe Freiburg. Bis einschließlich Sonntag, 12. November begeistert die beliebte Genussmesse mit einer großen Vielfalt an erlesenen Produkten. Insgesamt rund 340 Aussteller, darunter 122 neue Aussteller, bieten vielfältige kulinarische Spezialitäten an. Ein umfangreiches Rahmenprogramm begeistert mit Highlights wie dem Kochstudio oder dem „JRE-Genussfestival“. Im Rahmen der „Food Rockerz“ präsentieren Start-ups ihre innovativen Produkte. Mit „Vegan Vibes“ wird in diesem Jahr zudem ein neuer Themenbereich geboten, der sich mit veganer Ernährung beschäftigt. Als Veranstalterin rechnet die Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM) mit rund 35.000 Besucherinnen und Besuchern.**

Im Rahmen des JRE Genuss-Festivals, das an allen Messetagen stattfindet, bieten vier Sterneköche einen Querschnitt ihres kulinarischen Schaffens: Steffen Disch vom Raben 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. Sie gruppieren sich mit ihren Ständen in Halle 1 um eine einladend gestaltete Piazzetta. Für 15 Euro erhalten die Besucherinnen und Besucher ein Gericht an den Ständen der Spitzenköche und können diesen bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter schauen. Die vier Köche, Sabrina Schanz und ihre Partner, die Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), werden an allen drei Messetagen in Halle 1 anzutreffen sein. Auch in diesem Jahr haben die Besucherinnen und Besucher die Gelegenheit, für 65 Euro (zuzüglich Eintritt) einen Genuss-Pass zu erwerben und in den Genuss von fünf exklusiven Sterne-Gerichten zu kommen. Erhältlich ist der Genuss-Pass bei den Sterneköchen in Halle 1.



## Pressemitteilung | Seite 2 | 31.10.2023

Premiere auf der Plaza Culinaria feiert in diesem Jahr mit rund 200 Quadratmetern die Sonderausstellungsfläche „Natürlich. VON DAHEIM präsentiert: Genussreich Schwarzwald“, organisiert von Projektinitiator Uwe Baumann. Präsentiert wird darin die geschmacksreiche und geschmacksvolle Vielfalt des Schwarzwaldes. Die kulinarischen Themenbereiche reichen dabei von speziellen Fleisch-, Wurst- und Räucherprodukten über Fisch bis hin zu Backwaren und ikonenhaften Konditoreierzeugnissen – unterschiedlich interpretiert. Das Thema Obst und Früchte spiegelt sich im Genussreich Schwarzwald genauso wider wie Honige oder Käse- und Milchprodukte. Und selbstverständlich sind auch unterschiedliche, regionaltypische Getränkelinien direkt von der Streuobstwiese, aus dem Fass oder dem Kessel mit von der Partie. Begleitend zur Präsentation wird es im Kochstudio der Plaza Culinaria einige Slots zum Thema geben. Zu Gast im Genussreich Schwarzwald sind Verbände, Vereine, Innungen, Erzeugergemeinschaften sowie sonstige Vereinigungen, die sich dem Thema der spezifischen Schwarzwälder Genussskultur auf ihre jeweils eigene Art und Weise widmen. Träger und Impulsgeber für das Projekt ist die Kulturinitiative Kosmos Schwarzwald in Kooperation mit der Regionalkampagne „Natürlich. VON Daheim“ des baden-württembergischen Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Zu Gast im Kochstudio wird in diesem Jahr unter anderem Veronique Witzigmann sein. Sie ist die Tochter des bekannten Kochs Eckart Witzigmann, der bereits 2006 auf der Kochbühne der Plaza Culinaria stand. In zahlreichen Back- und Kochbüchern hat sie ihre Kreationen und ihr fundiertes Wissen verewigt und ganz besondere Werke geschaffen. Ein weiteres Highlight im Kochstudio ist die 8. Ausgabe der Woche der italienischen Küche in der Welt, präsentiert vom Italienischen Konsulat Freiburg. Die Woche der italienischen Küche in der Welt findet während der Plaza Culinaria statt, um die Synergien und den Austausch zwischen Italien und Deutschland noch mehr zu fördern. Die Magie des weihnachtlichen Paris bringt die gebürtige Pariserin Murielle Rousseau nach Freiburg. Mit ihrem neuen Buch „Weihnachten in Paris“ mit zauberhaften Weihnachtsgeschichten und festlichen Rezepten zur Weihnachtszeit entführt sie in die genussvolle Welt der französi-



## Pressemitteilung | Seite 3 | 31.10.2023

schen Küche. Murielle Rousseau nimmt die Besucherinnen und Besucher bei ihrer Buchpräsentation mit in ihre Heimatstadt und macht diese zu einer stimmungsvollen Kulisse für ein unvergessliches Weihnachtsfest. Auch der Trend zu veganem Essen wird im Kochstudio deutlich, unter anderem durch ein „VEGAN Fine Dining“, zu dem Florian Feckl und Estella Schweizer einladen. Nach mehr als einem Jahrzehnt Erfahrung in der Gastronomie, angefangen bei Douce Steiner und Udo Weiler im Hirschen in Sulzburg, über den elterlichen Betrieb, das Landhaus Feckl in Ehningen, ein Work-and-travel-Jahr in Neuseeland, das Restaurant Tantris, das Restaurant Tian in München und das Hotel Aufatmen in Leutasch/Tirol möchte Florian Feckl nun die Besucherinnen und Besucher der Plaza Culinaria mit veganen Köstlichkeiten überzeugen.

Auch die Food Rockerz, der Bereich mit 69 innovativen Start-ups, darunter 29 neue Aussteller, die ihre Produkte rund ums Essen und sich selbst vorstellen, sind wieder mit dabei. Seit nunmehr fünf Jahren dient die Plattform zur Vernetzung untereinander und hilft Gründerinnen und Gründern, eine Bindung zu Besucherinnen und Besuchern sowie zur Gastronomie-Szene aufzubauen. Ein nachhaltiger Trend, der erstmals im Rahmen der Food Rockerz präsentiert wird, sind Lebensmittel, die aus Insekten hergestellt werden. Seit rund drei Jahren stellt das junge Unternehmen Catch-Your-Bug proteinreiche Insektensnacks her. Die Insekten werden dabei in Deutschland gezüchtet und verarbeitet. Ein neues Highlight bei den Food Rockerz ist der Themenbereich Vegan Vibes, der sich mit dem Trend der pflanzlichen Ernährung beschäftigt. Hier werden sich zehn Aussteller präsentieren. Als veganer Influencer hat Sebastian Hatzenbühler im vergangenen Jahr Freiburgs erstes rein veganes Restaurant, das Blattwerk, gegründet. Er hat die Federführung für den Bereich Vegan Vibes übernommen.

Der Bereich Slow Food wurde von der gleichnamigen Organisation als Begriff geprägt für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fastfood. Schon seit der Premiere in 2004 ist das Slow Food Convivium Freiburg ein fester Bestandteil der Plaza Culinaria. Insgesamt 28 Aussteller, darunter 13 neue Aussteller, werden in diesem Jahr dabei sein.



## Pressemitteilung | Seite 4 | 31.10.2023

Nach längerer Abwesenheit wird auch wieder der Burda Verlag mit seinen Food-Marken und einem eigenen Stand in Halle 4 direkt neben dem Kochstudio vertreten sein. Am Stand können die Besucherinnen und Besucher Fragen an die Redaktion stellen und erfahren, wie ein Heft entsteht. Am Samstagnachmittag werden die beiden Back-Profis von „einfachbacken.de“, Karima Sell und Fabiana Calignano, für ein Meet&Greet zur Verfügung stehen. Karima Sell ist das Gesicht von „einfachbacken“ und Fabiana Calignano durfte ihre Backkünste bereits bei der VOX-Sendung „Allererste Sahne“ unter Beweis stellen. Im Kochstudio sind die Redaktionen ebenfalls vertreten.

Auf der Plaza Culinaria warten zahlreiche weitere Highlights auf die Besucherinnen und Besucher: So werden an der langen myKaiserstuhl-Weintheke fünf Weingüter aus dem Kaiserstuhl eine Auswahl ihrer Weine präsentieren. Die myKaiserstuhl-Netzwerk-Area bietet Unternehmern und Partnern den Raum für einen gemeinsamen Austausch. An allen drei Tagen werden verschiedene Winzer zu sogenannten Weinflights in der Genuss Area einladen. Der Pop-up-Künstler Niklas Quade zeigt seine neusten Kunstobjekte und Instagram-Star und Espressoliebhaber "Steuerfabi" wird seinen Espresso Fiscale vorstellen.

Im Bereich Kulinarische Reisen werden in diesem Jahr acht Aussteller zu finden sein, darunter Freiburgs Partnerstädte Besançon und Matsuyama, Tourismus Nordsee oder Schiffsreisen Nicko Cruises.

Für die Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit sorgt der Bereich „Weihnachtszauber“ mit 31 Ausstellern, darunter 14 neue, im Zentralfoyer. Hier werden erlesene Geschenk- und Dekorationsideen aus kleinen Kunsthandwerk- und Manufakturbetrieben angeboten. Auch in diesem Jahr können die kleinen Besucherinnen und Besucher am Stand von „Kaisers Gute Backstube“ in Halle 3 Plätzchen backen. Es ist keine Anmeldung erforderlich, die Teilnahme ist kostenfrei. Zudem bietet die Naturpark Kochschule wieder Kochkurse für Kinder an.



## Pressemitteilung | Seite 5 | 31.10.2023

Tickets für die Plaza Culinaria sind online unter <https://plaza-culinaria.reservix.de/events>, bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen und vor Ort an der Tageskasse erhältlich. Alle Informationen zur Plaza Culinaria 2023 sind online unter [www.plaza-culinaria.de](http://www.plaza-culinaria.de) zu finden.