

Auf einen Blick

Seite 1 von 5

Plaza Culinaria 2023	Kulinarische Erlebnis- und Verkaufsmesse, DAS Genießer-Event in Freiburg
Termin	10. bis 12. November 2023, Messe Freiburg
Veranstalter	Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG Neuer Messplatz 3, 79108 Freiburg Tel. +49 761 3881 02 Fax +49 761 3881 3006 www.messe.freiburg.de info@plaza-culinaria.de www.plaza-culinaria.de
Ansprechpartner	Victoria Vehse Abteilungsleiterin Messe Tel. +49 761 3881 3110 Jenny Santo Projektleiterin Messe Tel. +49 761 3881 3310
Turnus	jährlich
Ausstellerzahl	rund 340
Ausstellungsfläche	rund 22.000 m ² Bruttofläche in den Messehallen 1 bis 4, Messefoyer, Zentralfoyer
Zielgruppe	kulinarisch interessierte Endverbraucher
Ausstellungsbereiche	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke Biofeinkost Brauereien Delikatessen & Spezialitäten Food Rockerz Gastronomie & Catering Genuss Festival Kaffee, Tee & Schokolade Konditorei & Confiserie Küchenkultur & Accessoires Literatur Kulinarische Reisen Living & Lifestyle Slow Food Tabak & Zigarren

Auf einen Blick

Seite 2 von 5

vegetarisch/vegan
Wein, Sekt & Spirituosen

AUSSTELLUNGSBEREICHE

Food Rockerz

Halle 4

Mit viel Leidenschaft und Ideenreichtum kreieren Start-ups neue Genüsse und Produkte. Um diese in ihren Anfängen zu unterstützen, hat die Plaza Culinaria eine Initiative gestartet, um den Start-ups „Start-hilfe“ zu leisten: Food Rockerz bietet regionalen und überregionalen Gründern aus den Bereichen Food, Food-Tech, Logistik- und Hospitality die Möglichkeit, sich selbst und ihre Produkte vorzustellen. Dieses Jahr gibt es Zuwachs bei den Food Rockerz!

Vegan Vibes Food Rockerz

Halle 4

Die Food Rockerz widmen sich dieses Jahr auch dem Megatrend pflanzliche Ernährung mit einer eigens dafür geschaffenen Area. Unterstützt wird die Area von verschiedenen Testimonials wie Sebastian Hatzenbühler, der in Freiburg das erste vegane Restaurant Blattwerk eröffnet hat, Nils Petersen (Ex-Fußball Profi), Estella Schweizer (Genußagentin & Kochbuchautorin) und Gabriel Langholf (Betreiber des ersten veganen Supermarkets in Freiburg).

Slow Food

Halle 2

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. In diesem Jahr ist der Slow Food Bereich gewachsen und bietet Platz für viele neue Aussteller.

Weihnachtszauber mit Trends & Lifestyle

Zentralfoyer

Außergewöhnliche Geschenkideen und innovative Inspirationen, die das Leben schöner machen, bieten eine perfekte Ergänzung zum kulinarischen Genuss. **#schenken #leben #wohlfühlen**

JRE Genuss Festival

Halle 1

4 Sterneköche aus der Region und Pâtissière Sabrina Schanz

Steffen Disch („Raben“, Horben), Daniel Fehrenbacher („Adler“, Lahr), Thomas Merkle („Merkles Restaurant“, Endingen), Jochen Helfesrieder („Storchen“, Bad Krozingen-Schmidhofen) und der Pâtissière Sabrina Schanz von Original Beans.

Auf einen Blick

Seite 3 von 5

Sie bieten eine Vielzahl an verschiedene Kreationen für jeweils **15,00 € pro Gericht** an.

Beim Kauf des Genuss-Pass (**65,00 €**) zzgl. **Eintritt sparen Sie 10 €**. Den Genuss-Pass können Sie nur vor Ort bei den Sterneköchen in Halle 1 erwerben. Der Vorverkauf über unseren Ticketshop ist in diesem Jahr nicht möglich.

JRE Origins

Halle 1

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.

Kulinarische Reisen

Halle 3

Die Verbindung von Reisen mit köstlichem Essen steht bei diesem Themenbereich im Vordergrund. Präsentiert werden Reiseziele rund um das Thema Kulinarik.

BurdaVerlag

Vertreten mit einem eigenen Stand und Kochshows der Redaktionen. Mit dabei: "THE GOLDEN CIRCLE", die neue Streaming-Plattform von exklusiven Köchen für Kochbegeisterte und Schmecksüchtige.

Genussreich Schwarzwald

- Premiere -

Präsentiert wird die geschmackreiche und geschmackvolle Vielfalt des Schwarzwaldes – verbunden mit einem klaren Regionalitätsbegriff. Die kulinarischen Themenbereiche reichen von speziellen Fleisch-, Wurst- & Räucherprodukten über Fisch bis hin zu Backwaren und ikonenhaften Konditoreierzeugnissen wie der Schwarzwälder Kirschtorte – mit all ihren möglichen, „modernen“ Interpretationsweisen. Das Thema Obst & Früchte spiegelt sich im Genussreich Schwarzwald genauso wider wie Honige oder Käse & Milchprodukte. Auch sind unterschiedliche, regionaltypische Getränkelinien direkt von der Streuobstwiese, aus dem Fass oder dem Kessel mit von der Partie.

Auf einen Blick

Seite 4 von 5

RAHMENPROGRAMM

Kochstudio:

Halle 4

Murielle Rousseau, präsentiert Noël à Paris

Freitag, 10. November, 16:30 Uhr

Veronique Witzigmann, Küchenchefin, TV-Köchin und Autorin

Samstag, 11. November, 12:30 und 15:30 Uhr

Estella Schweizer, Genuss Agentin & Kochbuchautorin

Vegan Vibes - NEU –

Samstag, 11. November, 17:00 Uhr

Florian Feckl, Flo's Veganerei

Vegan Vibes - NEU -

Sonntag, 12. November, 14:00 Uhr

Redaktionen der Food-Magazine des Burda Verlag präsentieren

Rezepte aus den neuen Magazinen im Kochstudio.

Burda Verlag:

Der überregionale Medien- und Kooperationspartner Burda Verlag (einfachbacken.de, Lust auf Genuss, Slowly veggie, Meine Familie und ich) ist vertreten mit Kochshows im Kochstudio und einem eigenen Stand neben dem Kochstudio.

Kinderprogramm:

Kinderweihnachtsbäckerei mit Kaiser's Gute Backstube.

Öffnungszeiten

10. November 2023: 14:00 – 22:00 Uhr

11. November 2023: 10:00 – 22:00 Uhr

12. November 2023: 10:00 – 19:00 Uhr

Eintrittspreise

Vorverkauf* 11,00 Euro

Tageskasse 14,00 Euro

Ermäßigt** 12,50 Euro

* ab sofort bis einschließlich 09 November 2023 als print@home-Ticket auf www.plaza-culinaria.de und bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen erhältlich.

** Ermäßigung erhalten über den Vorverkauf hinaus Jugendliche von 13 – 18 Jahren, Studenten, Schwerbehinderte, Rentner. Ermäßigungsberechtigt sind außerdem Inhaber der BZCard, der Ikea Family Card, der SchwarzwaldCard, contomaxx-Kunden und Abonnenten der BurdaLife-Titel unter Angabe der Abnummer, sowie Mitglieder und Dauerkartenbesitzer des SC-Freiburg und Dauerkartenbesitzer des Europa Parks mit jeweils einer Begleitperson.

Kinder bis einschließlich 12 Jahren haben – nur in Begleitung Erwachsener – freien Eintritt.

Auf einen Blick

Seite 5 von 5

ÖPNV

Die Eintrittskarte der „Plaza Culinaria“ gilt als Fahrschein für alle Linien und Strecken im Regio Verkehrsverbund Freiburg RVF, d. h. auf allen Nahverkehrslinien in den Landkreisen Breisgau-Hochschwarzwald, Emmendingen und in Freiburg und somit im gesamten Einzugsgebiet zwischen Herbolzheim im Norden, Neuenburg im Süden, Breisach im Westen und Titisee-Neustadt im Osten.

Beim Kauf einer Eintrittskarte an einer der zahlreichen Vorverkaufsstellen können die Linien des RVF für die Hin- und Rückfahrt zur „Plaza Culinaria“ genutzt werden. Wer seine Eintrittskarte vor Ort auf der Messe erwirbt, kann diese dann für eine kostenfreie Rückfahrt nutzen.

Anfahrt, Parkplätze:

Autobahnausfahrt (A5) „Freiburg Mitte“, Hinweisschilder „Messe“ auf den Zufahrtsstraßen nach Freiburg; B 31 vom Schwarzwald kommend in Richtung Autobahn (A5), Hinweisschildern „Messe“ folgen.
Parkgebühr: 5,00 €.

Navigation:

Für Navigationsgeräte gilt die Adresse:
Neuer Messplatz 1
79108 Freiburg

Aktuelle Informationen:

www.plaza-culinaria.de
[www.facebook.com/Plaza Culinaria](https://www.facebook.com/PlazaCulinaria)
www.instagram.com/plazaculinaria