



GASTRO- UND HOTELLERIEFACHMESSE IST DER TRENDSETTER **Gast Klagenfurt fokussiert auf Genuss-Handwerk**

(Klagenfurt, 06. März 2017) – **Wenn regionale Lebensmittel zu Qualitätsprodukten verarbeitet werden, spricht man vom Genuss-Handwerk. Wie Zukunftsforscher den Gast von morgen sehen, darüber informiert u.a. die kommende GAST KLAGENFURT vom 12. bis 14. März 2017. Und da sind dann Trendprodukte, wie tiefgekühlte Cocktails oder schlüsselfertige Foodtrucks, ohnehin obligatorisch. Mehr als 390 Aussteller aus 9 Nationen sind Teil der 49. Gastro- und Hotelleriefachmesse.**

Als innovative und traditionelle Drehscheibe sowie als unverzichtbarer Branchentreffpunkt sieht sich einmal mehr die GAST KLAGENFURT. An den insgesamt drei Messetagen (12. bis 14. März 2017) zeigen rund 390 Aussteller aus 9 Nationen alles rund um Einrichtung & Ausstattung über Lebensmittel & Getränke bis hin zu Marketing, Wellness & Outdoor. „Wir sehen uns ganz klar als Trendsetter für die Gastronomie- und Hotelleriebranche“ betonen Messepräsidentin Dr. Maria-Luise Mathiaschitz und Messe-Geschäftsführer Ing. Erich Hallegger und freuen sich, dass der neue eingeschlagene Weg im Vorjahr sehr gut angenommen wurde und heuer weiter positiv Früchte trägt.

Nachdem laut Aussagen der österreichischen Hoteliers bereits im März rund 70 % der Buchungen für die kommende Sommersaison vorliegen, eignet sich vor allem die GAST KLAGENFURT als unverzichtbare Infoplattform.

#news&highlights2017

RICHTIG UND GUT INVESTIEREN: Kompetenzhalle der Branchenführer

In der Messehalle 1 finden sich auf über 10.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche alle wichtigen Branchenführer aus dem Lebensmittel-, Brauerei- und Ausstattungshandel. Ein Dauerbrenner bleibt auch 2017 das Thema Registrierkassen, hier bietet die GAST KLAGENFURT alles, von der einfachen Gastrokassa bis hin zur Touchkassa mit Funkanbindung.

GENUSS-HANDWERK: Regionale Lebensmittel werden zu Qualitätsprodukten verarbeitet

Zu einer einzigartigen Reise in die Vielfalt der Geschmäcker, Spezialitäten und regionaler Produkte lädt der neue Ausstellungsbereich „Genuss-Handwerk“ in der Messehalle 4 ein. Und das Angebot könnte nicht vielfältiger sein: vom Alpen-Kaviar bis zur Zotter-Schokolade findet man hier nicht nur gelebte Regionalität sondern alles andere als industriell hergestellte Produkte. Damit alle Sinne gleichmäßig stimuliert werden, dafür sorgen u.a. eine eigene

Backwerkstatt sowie die zahlreichen Kochvorführungen und das Kochduell des KKK (Klub der Köche Kärnten).

INTERVINO: Eigene Weinstraße zeigt den Werdegang des Weines

In der Messehalle 3 findet man wieder die INTERVINO, die größte Weinfachmesse des Alpen-Adria-Raumes, wo rund 80 Winzer und Weinhändler erlesene Weine zum Verkosten und Kaufen anbieten. Zu den besonderen Highlights zählen neben einer Weinprämierung und der Weinbar des Kärntner Sommeliervereines auch eine „Weinstraße“. Diese zeigt den Werdegang des Weins von der Entstehung, Lagerung, Verarbeitung bis hin zur fachlichen und geschmacklichen Präsentation.

TRENDPRODUKTE 2017: Von Strongbow Cider bis schlüsselfertige Foodtrucks

Was der Gast von morgen serviert bekommt, gibt es bereits heute auf der GAST KLAGENFURT live zu sehen. Viele Aussteller nützen diese Messe, um die neuen Trendprodukte der Öffentlichkeit zu präsentieren. Die Brauunion beispielsweise präsentiert den neuen „Strongbow Cider“. Dabei handelt es sich um ein erfrischendes alkoholisches Getränk aus Äpfeln. Ideal auf Eis - für die pure Erfrischung. Oder wie wär's mit einem tiefgekühlten Cocktail? Schnell und unkompliziert zuzubereiten? Oder noch besser: Sie können auf der GAST gleich einen schlüsselfertigen Foodtruck ordern und schon morgen ihr eigenes Streetfood-Business starten.

GENUSSLAND ÖFFNET IDEENKÜCHE: Regionalität hat sich zu einem „Must have“ in den erfolgreichen Küchen entwickelt. Das Genussland Kärnten bietet neue Inputs für Brunch oder für Vege- und Flexitarier. Kleine Kostprobe gefällig: Frühstücksquesadillas, Kopfsalat-Cremesuppe mit Jauntaler Hadn-Chips und Kärntner Walnussöl? Mehr dazu zeigen mehrmals täglich in der einer eigenen IdeenKÜCHE die Schachingers und Marco Krainer

KANDLHOFER-HALLE: Längst zur Fixeinrichtung geworden ist der GASTgarten der Firma Kandlhofer in der Messehalle 2: Auf unkonventionelle Art werden hier besondere Produktinnovationen gezeigt und Anbieter mit interessierten Gastronomen zusammengebracht. Daneben erwartet die BesucherInnen zahlreiche Liveprogramme, wie Modeschau, Weißwurst-Frühschoppen sowie Party mit „The Roletts“.

GAST VON MORGEN: Hotellerietag angelt sich bekannten Zukunftsforscher

Er blickt nicht in die Kristallkugel und liest auch nicht im Kaffeesatz. Und dennoch ist die Zukunft sein großes Thema! Kai Arne Gondlach ist Zukunftsforscher im Team von 2b AHEAD, Deutschlands größter und innovativster Denkfabrik. Als solcher hat er Ereignisse im Blick, die in weiter Ferne liegen. Das hat nichts mit Hokusfokus und Wahrsagerei zu tun, vielmehr mit knallharter wissenschaftlicher Methodik zur Erforschung unserer Zukunft. Am „Tag der Hotellerie“ (14. März 2017, 11.00 Uhr) spricht der bekannte Zukunftsforscher über das Thema „Digital und individuell: So kauft der Gast der Zukunft“.

#messefakten2017

Die GAST KLAGENFURT und INTERVINO finden von Sonntag, 12. März bis Dienstag, 14. März 2017 am Messegelände Klagenfurt statt und hält von jeweils 09.00 bis 18.00 Uhr, am Dienstag von 09.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Alle weiteren Details gibt es auf www.kaerntnermessen.at oder auf facebook.com/kaerntnermessen

DIE GAST KLAGENFURT UND INTERVINO IM ÜBERBLICK

Aussteller: 390 aus 9 Nationen

Ausstellungsfläche: 30.000 Quadratmeter (brutto)

Besucher 2016: 12.000

Themen:

EINRICHTUNG & AUSSTATTUNG (Anlagen, Maschinen und Geräte für die Hotellerie und Gastronomie » (Groß)küchentechnik » Tischkultur (Glas, Besteck, Porzellan, Dekoration) » Hotel- und Gastronomietextilien » Möbeldesign » Klimatechnik/Heizungssysteme, Be- und Entlüftung » Zu- und Umbau sowie Ausbau und Renovierung » Innovative Abrechnungs- und Buchungssysteme » EDV, Software, Datenverwaltung » Outdoor-Gastronomie » Einrichtungen für Kinderspielplätze » Catering und Partyservice » Franchising » Berufsbekleidung » Personalschulungen » Event- und Kongresstechnik » Internet » Hausprospekte/Ansichtskarten » Hygiene » Waschraumausstattung und Waschraumhygiene

LEBENSMITTEL & GETRÄNKE: » Lebensmittel » Feinkost/Bioprodukte » Alkoholische & alkoholfreie Getränke » Wein, Most, Destillate » Spezialitäten aus Kärnten und dem Alpen-Adria-Raum » Intelligent food (Convenience, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte) » Weinprämierung » Alpen-Adria-Weinstraße » Jahrgangskostungen » Edelbrände & Spirituosen » Essige & Öle » Bar Trends » Liquid Cooking » Kaffee

WELLNESS & OUTDOOR » Das Bad im Hotel » Solarien, Saunen, Whirlpools » Schwimmbäder, Sanitär » Fitness, Massagen, Beauty-Einrichtungen » Kosmetik & Gesundheit

Die KÄRNTNER MESSEN sind der bedeutendste Veranstalter von Messen, Ausstellungen, Kongressen und Fachtagungen in Kärnten, der Zentralregion des Alpen-Adria-Raumes. Ihre Fachmessen sind internationale Branchenereignisse und machen weit über Österreichs Grenzen hinaus von sich reden. Am Messegelände Klagenfurt finden jährlich bis zu 10 Eigenmessen und weitere 200 Gastveranstaltungen statt. Die Eigentümer der „Kärntner Messen“ sind die Landeshauptstadt Klagenfurt mit 48 %, die Kärntner Landesholding und die Wirtschaftskammer Kärnten mit je 26 %.



RÜCKFRAGEN:

KÄRNTNER MESSEN, Public Relations, Messeplatz 1, 9021 Klagenfurt, Österreich

Christian Wallner, Telefon:0043(0)463-56800-24, E-Mail: wallner@kaerntnermessen.at

#ausstellerinformationen2017

Kärntens beste Bäcker demonstrieren reines Handwerk

Der Unterschied zwischen reinem Handwerk und industrieller Herstellung ist im Prinzip leicht erklärt und liegt auf der Hand. Qualität, Regionalität und reines Handwerk bekommen gewinnen in unserer Gesellschaft immer mehr an Bedeutung. Kärntens beste Bäckereien versuchen daher, anlässlich der GAST KLAGENFURT, diese Unterschiede einfach zu erklären und zu zeigen.

Dazu sind am:

- 12. März die Bäckerei Egger und Bäckerei Vallant;
- 13. März die Bäckerei Taumberger, Bäckerei Joast und Bäckerei Wienerroither;
- 14. März die Bäckerei Egger, Bäckerei Stocklauser und die Bäckerei Wienerroither

vor Ort vertreten, um den MessebesucherInnen zu zeigen, wie wahre Bäckereien Qualität erzeugen.

Die Brau Union Österreich setzt wieder auf neue Akzente

Er wird der Sommerhit 2017: Mit der starken Marke Strongbow Cider kommt ein Getränk mit enormen Wachstumspotenzial nach Österreich. Cider ist vergorener Apfelsaft, der oft durch Karbonisierung oder Fermentation in geschlossenen Containern mit Kohlensäure angereichert wird. Und Cider wird in vielen Ländern der Erde hergestellt, in Europa unter anderem in Belgien, Frankreich, Spanien und England. Die Brau Union präsentiert aber nicht nur einfach einen Cider. Mit der Marke Strongbow kommt die weltweit beste Cider-Marke nach Österreich. Und Cider ist die am schnellsten wachsende Getränkekategorie weltweit mit einem Wachstum von 25 % in den letzten 5 Jahren.

Villacher FREILICH Alkoholfrei

Endlich ist es da: KÄRNTENS ERSTES ALKOHOLFREIES BIER überzeugt mit einem feinporig, cremigen Schaum, der glanzfeinen Farbe und mit einer erfrischenden Hopfennote. Villacher „FREILICH“ Alkoholfrei passt perfekt zur Mittagspause, zum Feierabend und zum Sport und ist – weil kalorienreduziert – das ideale Getränk für alle, die auf ihre Linie achten. Kommen Sie in den Genuss vom neuen Villacher FREILICH Alkoholfrei am Stand der Villacher Brauerei in der Messehalle 1.

Glühbo - Was ist das?

Glühbo ist ein gebrauter Glühwein - der einzige gebraute Glühwein der Welt! Neben hochwertigem Rotwein und winterlichen Gewürzen erhält Glühbo seinen einzigartigen Geschmack durch unsere einmalige Bockbierwürze und den speziellen Brauprozess.

Die Glühbo Idee! - Auf einem Weihnachtsmarkt in Sachsen haben wir verschiedene Glühweine verkostet und sind zu dem Schluss gekommen: Das geht besser! Wie? Unser Braumeister Herr Hörnlein hat mit viel Liebe zum Detail einen Glühwein kreiert, der lecker schmeckt und immer auch eine Top Qualität bietet. Seither wird in der Brauerei Hartmannsdorf jedes Jahr zur kalten Jahreszeit ein einmaliger Glühwein mit hochwertiger Bockbierwürze gebraut. Heute kannst du deinen Glühwein hygienisch sauber direkt aus der Flasche genießen! Damit Kreieren wir ein völlig neues Trinkritual , der Glühwein wird heiß aus der Flasche genossen.

Vorglühen! Glühen! Was sind die besten Gelegenheiten? Organisiere deine eigenen Glühpartys! Am Winterfeuer oder beim Wintergrillen ist Glühbo der einzigartige Aperitif! Oder glühe gemütlich zu Hause mit deiner Familie oder Freunden! Halte unterwegs Ausschau nach Glühweinständen, Après Ski Bars und Restaurants mit dem Bock! An vielen Orten ist Vorglühen mit Glühbo ein großer Winterspaß.

Austrian Foodtrucks machen "AUFFÄLLIG" mobil

Knalleffekt in der mobilen Gastronomie! Austrian Foodtrucks mit komplett ausgestatteten Küchen rollen von einem Einsatzort zum anderen und ziehen die Blicke auf sich.

Man nehme einen LKW aus den frühen 80er Jahren, baue eine komplette Küche ein, lackiere ihn in auffälliger Farbe und mache damit Gastronomie und Promotion mobil. Mit diesem Konzept hat die Firma Austrian Foodtrucks aus Grieskirchen österreichweit einen Coup gelandet. "Wir haben uns gute Chancen am Markt ausgerechnet, aber dieses Echo ist überwältigend", bestätigt Geschäftsführer Clemens Grabmayr. Sein Unternehmen ist Vertriebspartner der deutschen Firma ROKA, die solche Fahrzeuge nach amerikanischem Vorbild konstruiert. "ROKA fertigt die Upper Class unter den Food Trucks und hat bereits vor 50 Jahren Bierwägen, Schanktische und Zapfanlagen gebaut", so Grabmayr.

Praktisch und flexibel. - Die fahrbaren Küchen sind voll ausgestattet und können sogar inklusive Fahrer und Koch gebucht werden. Nach dem Auftritt heißt es einfach Klappe zu und ab zum nächsten Einsatzort. Die auffällige Optik der Austrian Foodtrucks sorgt regelmäßig für Blitzlichtgewitter. "Wir werden mit unseren Fahrzeugen auf Straßen fotografiert, nicht vom Radar, sondern von begeisterten Menschen", schildert Grabmayr. Fahrzeuge von Austrian Foodtrucks werden österreichweit vermietet und überall hin verkauft. Zu den vielen treuen Kunden zählen unter anderem Java Premiumcafe, die Merkur Versicherung AG und nicht zuletzt der ORF, der mit dem Austrian Foodtruck für die Sendung "Guten Morgen Österreich" durch die Bundesländer tourt. Grabmayr schießt unterdessen über die Grenzen hinaus. "Aktuell haben wir den slowenischen und kroatischen Markt im Visier".

MEESOO®: Das erste frisch zubereitete Tiramisù

MEESOO® ist das erste frisch zubereitete Tiramisù, das eine cremige Konsistenz und einen mitreißenden Geschmack hat und mit ausgewählten Zutaten nach dem Originalrezept zubereitet wird. MEESOO® erlaubt, den Kundinnen von Lokalen, Cafés, Restaurants usw. ein hochwertiges und frisch zubereitetes Produkt anzubieten. MEESOO® stellt alles bei, was man braucht: Eine weiche Mascarponecreme, genau am richtigen Punkt mit Espresso durchtränkte Löffelbiskuits und die Mascarponecreme verteilt und sie noch weicher macht. Es reicht nur, die Löffelbiskuits in den Becher zu legen, sie mit der von der Maschine verteilten Creme zu bedecken und das Dessert mit einem Touch von bitterem Kakao zu beenden: In weniger als 30 Sekunden ist ein leckeres Tiramisù fertig.

Die Zutaten von MEESOO® und zwar die Mascarponecreme und die mit Espresso durchtränkten Löffelbiskuits werden in Italien mit Rohstoffen hergestellt, die aus nationalen führenden Unternehmen kommen. Das Rezept ist exklusiv und wurde von erfahrenen Backwarenherstellerinnen und Lebensmitteltechnologinnen aufmerksam durchgedacht.

Sowohl die Creme als auch die Löffelbiskuits sind tiefgekühlt, um die Lebensmittelsicherheit und die optimale Erhaltung zu gewährleisten. Auch die Maschine, die von internationalem Industriepatent geschützt ist und in Italien hergestellt wird, wurde vom Unternehmen MEESOO® entworfen und vermarktet, um eine dichte und weiche Creme zu erhalten, die leicht zu dosieren ist. Die Maschine ist raumsparend, leicht und sicher zu verwenden, ist wartungsarm und hat niedrige Energiekosten: Dank der hohen Wärmedämmung ist der tägliche Verbrauch im Vergleich zum Preis eines Espressos weitaus geringer.

KULINARISCHE 11er GENUSSMOMENTE MADE IN AUSTRIA

Der 11er GENUSSBUS verspricht außergewöhnlichen Genuss sowie kulinarische Glücksmacher und bringt frischen Wind in die Streetfood Szene. Im Vordergrund stehen die gute Küche und Produkte in top Qualität. Dabei dreht sich alles, mal mehr, mal weniger um die besten Kartoffelspezialitäten aus dem Familienunternehmen 11er. Das Foodtruck Team kocht dabei stets mit den besten Zutaten, ohne unnötigen Kitsch und mit Liebe zur unaufgeregten Eleganz. Egal ob Trüffel-Parmesan Pommes Frites oder ein neu interpretierter Alpendöner® – der 11er GENUSSBUS verspricht einzigartige Genussmomente und rustikal urbane Kulinarik mit einem Schuss österreichischem Charme.