



## PRESSEINFORMATION

### GAST KLAGENFURT: Branchentreff der Wirte und Hoteliers

***(Klagenfurt, den 8. Februar 2019).*** – Die Wintersaison endet, die Sommersaison steht bereits in ein paar Monaten vor der Tür. Somit ist jetzt ein optimaler Zeitpunkt, sich mit den neuesten Trends in Punkto Lebensmittel, Getränke und Ausstattung zu beschäftigen. Die 51. GAST KLAGENFURT vom 24. bis 26. März 2019 serviert ihren Messegästen über 350 Aussteller, gepickt mit den Ausstellungsschwerpunkten „E-Tourismus“ und „Eisspezialitäten 2019“ sowie der WEDL-Hausmesse. Parallel dazu gibt es Südösterreichs größte Weinmesse INTERVINO, an der rund 80 Winzer über 1.500 verschiedene Weinsorten präsentieren werden.

Vor dem Hintergrund einer gutverlaufenden Wintersaison in Kärnten, stehen auch die Vorzeichen für die kommende GAST KLAGENFURT vom 24. bis 26. März 2019 absolut gut. Bereits zum 51. Mal geht Österreichs größte Gastronomie- und Hotelleriefachmesse im Frühjahr in Klagenfurt über die Bühne. Die Fachmesse spricht mit ihrem Angebot nicht nur die „alten Hasen“ in der Branchen an, sondern ist vor allem für Neueinsteiger und Betriebsnachfolger eine wichtige Plattform, sich eingehendst über die Neuheiten im Gastrosektor zu informieren. Die rund 350 Aussteller auf der GAST KLAGENFURT zeigen alles rund um „Einrichtung & Ausstattung“, „Lebensmittel & Getränke“ sowie „Wellness & Outdoor“.

SCHWERPUNKTTHEMA E-Tourismus. – Online zu mehr Gästen. Von Social Media bis zu Bewertungsportalen – der Gast von morgen informiert sich im Internet. Die Zahlen sind eindeutig: Acht von zehn Österreichern sind täglich online und die Hälfte der Gäste bucht mittlerweile ihren Urlaub ausschließlich im Internet. Um alle Wirte und Hoteliers e-fit zu machen, bietet das Schwerpunktthema „E-Tourismus“ interessante Anbieter von digitalen Lösungen. Eine Vortrags-Lounge der Wirtschaftskammer Kärnten und das „Forum E-Tourismus“ der FH Kärnten (mit Keynote-Speaker Peter Gries von der Burger Factory) runden das Angebot ab.

Genussland IdeenKüche. - In diesem Jahr steht die Genussland IdeenKÜCHE ganz im Zeichen der „Frische“. Durch kurze Transportwege kommen unsere Genussland Kärnten Produkte immer frisch auf den Tisch. Frisch zubereitet von den heimischen Genuss Wirten werden sie zu einem Feuerwerk der Sinne. Ein echtes Geschmackserlebnis mit gutem Gewissen. Egal ob Frühstück, Brunch, Jause, Mittag- oder Abendessen, aus regionalen Spezialitäten lassen sich allerlei kreative Speisen zaubern. Man kann sich aber selbst von den Gaumenfreuden aus qualitäts- und herkunftsgesicherten Genussland Kärnten Produkten überzeugen. Denn: Vertrauen isst besser!

Kaffee-Lounge. - Gemeinsam mit der zweifachen Barista-Staatsmeisterin Tamara Nadolph werden die MessebesucherInnen in die Welt des Kaffees entführt! Aromatisch, traditionell und handwerklich bringen wir den Kaffeegenuss auf die GAST KLAGENFURT. Gezeigt wird die Vielfalt des Kaffees in seiner Zubereitung, des Geschmacks und seiner Präsentation. Gemeinsam mit der Kärntner Tourismus Schule stellen die Schüler ihr Talent und Können im Umgang mit Kaffee unter Beweis. Ein besonderer Programm-Höhepunkt ist die „Latte Art Show“, wo die Barista Staatsmeisterin Tamara Nadolph aus Villach täglich um 11.00 und 14.00 Uhr ihr Können unter Beweis stellt.

Staatsmeisterschaft der Jungköche. – Kochkunst auf Spitzenniveau zeigen junge Köchinnen und Köche anlässlich des „Duell der Jungköche“. An den ersten beiden Tagen (24. und 25. März) findet die Vorausscheidung statt, wo der „Landesmeister“ gekürt wird, und am 26. März steht das Finale am Programm, wo es um den Staatsmeister der Jungköche geht. Organisiert und durchgeführt wird das Duell der Jungköche vom „Klub der Köche Kärnten“ (KKK).

Kandlhofer-Halle. – Produktinnovationen werden hier unkonventionell und vor allem in einem außergewöhnlichen Ambiente in Szene gesetzt. Heuer ist es der Firma Kandlhofer u.a. gelungen, das bekannteste bayrische Bier „Hofbräu“ auf die GAST KLAGENFURT zu bekommen. Das Programm ist legendär und reicht von Modenschau und Maßkrug-heben über Livemusik und Weißwurst-Party.

Cocktailkreationen. – Es ist Zeit für die Cocktail-Trends! Denn der Sommer steht vor der Tür, immer mehr Gäste verbringen lange Abende auf Ihren Terrassen und das Urlaubsfeeling soll jetzt auch endlich ins Glas kommen. Gemeinsam mit der „Bar Solution“ gibt es in der Messehalle 4 nicht nur die besten „Bartender Tipps und

Tricks“, wie man den richtigen Cocktail zubereitet sondern auch eigene Cocktail-Workshops am 25. und 26. März. Abgerundet wird das Angebot mit einer Flair-Show mit Luca Valentin, einer Beluga Vodka Verkostung und einer Grandin Champagner Verkostung.

## **INTERVINO: EDLE TROPFEN AUS ÖSTERREICH, ITALIEN, SLOWENIEN & CO**

Wie sagte einst Wolfgang Goethe: Das Leben ist bekanntlich viel zu kurz, um schlechte Weine zu trinken. Deshalb erfreut sich die INTERVINO, die größte Weinfachmesse in Südösterreich und im Alpen-Adria-Raum jedes Jahr größerer Beliebtheit. Mehr als 80 Winzer präsentieren in der Messehalle 3 rund 1.500 verschiedene erlesene Weine zum Verkosten und Kaufen. Heuer kommen die Aussteller nicht nur aus Österreich, Slowenien und Italien sondern auch erstmals aus Moldawien. Als besonderes Service lädt der „Kärntner Sommelierverein“ täglich zu einem 45-minütigen Wein-Crashkurs ein. Hier erfährt man alles rund um „Das ABC der Weinetikette“, „Echte Trinkreife – Haltbarkeit und richtige Lagerung“ bis zu „Welches Glas zu welchen Wein“.

## **FAKTEN & BESUCHERSERVICE: ALLES RUND UM DIE GAST KLAGENFURT**

Die GAST KLAGENFURT und INTERVINO finden von Sonntag, 24. März bis Dienstag, 26. März 2019 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](http://www.kaerntnermessen.at) oder auf facebook.com/kaerntnermessen

Aussteller: 350 aus 8 Nationen

Ausstellungsfläche: 30.000 Quadratmeter (brutto)

Besucher 2018: 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/Bioproducte* » *Alkoholische & alkoholfreie Getränke* » *Wein, Most, Destillate* » *Spezialitäten aus Kärnten und dem Alpen-Adria-Raum* » *Intelligent food (Convenience, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte)* » *Weinprämierung* » *Alpen-Adria-Weinstraße*» *Jahrgangsverkostungen* » *Edelbrände & Spirituosen*» *Essige & Öle* » *Bar Trends* » *Liquid Cooking* » *Kaffee* » *Kaffeemaschinen* » *Latte Art Shows*,  
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](mailto:wallner@kaerntnermessen.at)