



INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

„The next level“ für die GAST KLAGENFURT

(Klagenfurt, 13. März 2015) - In ihrer 47. Ausgabe verändert die GAST KLAGENFURT und die parallel stattfindende INTERVINO vom 22. bis 24. März 2015 ihren Charakter grundlegend: Ein innovatives Raumkonzept, die Komprimierung auf drei Tage und die bedingungslose Fokussierung auf Qualität machen aus der GAST einen modernen Marktplatz und Branchentreff für Kärnten und den Alpen-Adria-Raum. Die Leitaussteller unterstützen diesen Weg ebenso wie Wirtschaftskammer, Kärnten Werbung und Genussland Kärnten. Insgesamt nehmen dieses Jahr 395 Aussteller aus 10 Nationen an diesem bedeutenden Branchentreff teil.

HIGHLIGHTS 2015

- UNVERWECHSELBAR. Neues Schwerpunktthema: „Regionale Spezialitäten in heimischen Küchen“
- WETTKAMPFSTIMMUNG. Beim „Big Master Cooking Cup“ ist wieder Kreativität, Schnelligkeit und Präzision gefragt
- EDLE TROPFEN: Mehr als 80 Winzer präsentieren auf der INTERVINO, der größten Weinfachmesse im Alpen-Adria Raum erlesene Weine
- BLOGGEN: Am 23. März diskutieren Touristiker, Social Media-Experten und Blogger zum Thema „Macht Bloggen Lust auf Kärnten?“
- GUTES JAHR: Einen richtig „mitreißenden“ Vortrag verspricht Motivationstrainer Hans-Uwe L. Köhler am „Tag der Kärntner Tourismuswirtschaft“ am 24. März zu halten.

Eine Gastronomie- und Hotelleriemesse muss mehrere Ziele miteinander vereinen: Einerseits hat sie ein Marktplatz zu sein, andererseits ein Branchentreff, der Platz für Begegnungen und Diskussionen schafft. Gerade in wirtschaftlich turbulenten Zeiten muss eine Fachmesse außerdem Orientierung bieten und Impulse geben. Überdies darf das emotionale Erlebnis nicht zu kurz kommen. Mit ihrem neuen Konzept will die GAST KLAGENFURT all diesen Zielsetzungen bestmöglich entsprechen.

VIEL NEUES: ZEITLICHE FOKUSSIERUNG UND QUALITATIVE OPTIMIERUNG

In Absprache mit den wichtigsten Ausstellern wurde die GAST KLAGENFURT von vier auf drei Tage verkürzt und geht von Sonntag bis Dienstag über die Bühne. Überdies wurde das Raumkonzept völlig überarbeitet: In den Messehallen 1 und 2 entsteht ein fachliches Kompetenzzentrum, das alle wesentlichen Themenbereich der Gastronomie und Hotellerie abdeckt. Die Messehalle 3 beherbergt die Weinmesse INTERVINO, während in der Messehalle 4 die Emotionen im Vordergrund stehen: Der GASTGARTEN bietet an allen Messtagen Events, während der „Klub der Kärntner Köche“ das Thema Kochen live in Szene setzt.

Das Konzept wird von den Leitausstellern mitgetragen und trägt dazu bei, das wichtige Top-Unternehmen wie „C+C Pfeiffer“ oder die „Murauer Brauerei“ wieder mit dabei sind. Weitere wichtige Aussteller sind die Hagleitner, Villacher Brauerei, Unteregger, Brauerei Hirt, Kärntner Legro, Wedl, Nestle/Schöllner, Eskimo, Iglo sowie Pago/Eckes-Grannini.

INTERVINO: DIE ALPEN-ADRIA-WEINSTRASSE AUF DER MESSE

Die größte Weinschau Österreichs, die INTERVINO KLAGENFURT vereint auch dieses Jahr wieder über 80 bekannte Winzer und Händler aus Österreich, Italien und Slowenien. Sie laden in angenehmer Atmosphäre zur Verkostung von Weißweinen, Rotweinen, Schaumweinen, Prädikatsweinen und Bioweinen ein. Zudem wird es 2015 erstmals den Schwerpunkt „Destillate, Essige und Öle“ mit einer eigenen Ölverkostung. Und last but not least präsentiert der „Kärntner Motor-Veteranen-Club“ eine Auswahl an besonderen Oldtimern.

WEINPRÄMIERUNG. - Darüber hinaus gab es bereits im Vorfeld eine eigene Weinprämierung, an der alle ausstellenden Winzer teilnehmen konnten. Bewertet wurden die eingereichten Proben von anerkannten Gastronomen, Hoteliers, Haubenköche und Gourmet-Journalisten. Alle prämierten Weine können natürlich auf der INTERVINO verkostet werden.

NEUER FOCUS: REGIONALE SPEZIALITÄTEN IN HEIMISCHE KÜCHEN

Ein zunehmend wichtiger Erfolgsfaktor in der Gastronomie und Hotellerie ist die Verwendung von regionalen und unverwechselbaren Spezialitäten. Diesem Thema ist ein Teil der Halle 2 gewidmet. In Kooperation mit dem „Genussland Kärnten“ und der „Kärnten Werbung“ werden regionale Kärntner Produkte in Szene gesetzt, präsentiert werden aber auch Nahrungsmittel aus dem Alpen-Adria-Raum.

TRENDFORSCHERIN. – Wie sich unser Essen künftig verändert, beleuchtet ein Vortrag zu dem die Landwirtschaftliche Genossenschaft Klagenfurt (Lagerhaus Klagenfurt) am Montag, den 23. März 2015 um 10.45 Uhr einlädt. Als Referentin konnte die bekannte Food-Trendforscherin Hanni Rützler gewonnen werden, die u.a. auch über die Zukunft regionaler Lebensmittel informieren wird.

KOCHDUELL UND MASTERCUP: ACTION IN DREI SHOWKÜCHEN

Insgesamt 7 Teams mit jeweils 3 Personen kochen in Wettkampfstimmung täglich in den drei Showküchen. Kreativität, Schnelligkeit und Präzision stehen beim „Kochduell der Jungköche“ und den „Master Service Cup“ an oberster Stelle. Es gilt, mit Zutaten eines bereitgestellten Warenkorbes (Genussland Kärnten), welcher den Teilnehmern vorher nicht bekannt ist, eine warme, kalte oder süße Hauptspeise, Vorspeisen oder Finger Food Gerichte zu kreieren. Am Montag, 23. März findet das Viertelfinale, am Dienstag, 24. März das Halbfinale mit anschließendem großen Finale statt.

HAUBENKÖCHE COACHEN. - Zur Unterstützung und als Coaching werden den Jungköchen bei jedem Kochduell Kärntens beste Köche zur Seite gestellt. Ihre Aufgabe liegt darin, einerseits über Ihre Erfahrungen zu erzählen andererseits den Jungköchen in dieser Zeit beim Kochen den einen oder anderen Tipp zu geben!

BESSER INFORMIERT: TOP-PROGRAMM UND STRATEGISCHE ALLIANZEN

Fachlich ambitioniert ist das Rahmenprogramm der GAST KLAGENFURT: Am Montag dominieren aktuelle Gastronomie-Themen wie etwa die neue „Allergen-Verordnung“. Der Dienstag steht mit dem traditionellen „Tourismustag“ der Wirtschaftskammer Kärnten im Zeichen der Hotellerie. Auch die „Kärnten Werbung“ verleiht auf der Messe das „Kärntner Qualitätssiegel“ und organisiert Vorträge. Das neue Konzept wurde gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Kärnten, der Kärnten Werbung und dem Genussland Kärnten sowie wichtigen Leitausstellern erarbeitet.

NEUER TREND BLOGGEN: Die Tourismusbranche setzt immer mehr auf neue Kommunikationsformen. Welche Trends gibt es im Bereich des Online und Social-Media-Marketings auf den internationalen Reisemärkten? Wie legt die „Kärnten Werbung“ ihre Kommunikation in diesen Kanälen an? Immer mehr touristische Unternehmen springen auf den Zug der Zusammenarbeit mit erfolgreichen Bloggern. Aber bringen diese Kooperationen wirklich etwas? Und was können Kärntner Tourismusbetriebe generell tun, um ihre Zielgruppen im Netz besser zu erreichen? Darüber diskutieren am Montag, den 23. März 2015 ab 12.30 Uhr Touristiker, Social-Media-Experten und Blogger im Salon der „Kleinen Zeitung“ in der Messearena.

ALLERGEN-SCHULUNG: Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die gastgewerblichen Fachgruppen bieten zu diesem Thema Schulungen am Montag, den 23. März um 12.15 Uhr und am Dienstag, 24. März um 09.00 Uhr an, hier wird man in 90 Minuten konkret und leicht verständlich über die Umsetzung aufgeklärt.

TAG DER TOURISMUSWIRTSCHAFT: Eigentlich hatten Gastronomen und Hotelliers schon mehr Grund zum Lachen: Die Bürokratie erwürgt Sie, die Banken rauben Sie aus, keiner in der Familie will den Betrieb übernehmen! Verfluchte Allergene... und das alles auch noch barrierefrei! Die spinnen doch! Und da sollen Sie glücklich sein? Geht, sagt Hans-Uwe L. Köhler, einer der außergewöhnlichsten Motivationstrainer des deutschen Sprachraumes. Und liefert dazu prompt die 10 Gebote des Gelingens. Den mitreißenden Vortrag gibt es am „Tag der Kärntner Tourismuswirtschaft“ am Dienstag, den 24. März 2015 um 14.00 Uhr.

KÄRNTNER QUALITÄTSSIEGEL: UnternehmerInnen, welche die Anforderungen der Tourismus-Qualitätsinitiative Kärnten mit viel Engagement und Motivation umsetzen, werden nach Erfüllung der Kriterien mit dem Kärnten-Qualitätssiegel ausgezeichnet. Das Unternehmen sowie seine MitarbeiterInnen bekennen sich zur Marke Kärnten und machen das einzigartige Urlaubsgefühl „Lust am Leben“ für den Gast erlebbar. Die GastgeberInnen schaffen in ihrem Betrieb eine Atmosphäre der Begegnung und des Wohlgefühls mit hoher Service- und Dienstleistungs-qualität. Am 24. März werden ab 11.30 Uhr, im Messe-Centrum 5, Saal 1, von Tourismus-Landesrat Dipl.-Ing. Christian Benger, Kärnten-Werbung-Geschäftsführer Christian Kresse, den Regionsgeschäftsführern und den Fachgruppenvertretern wieder weitere Betriebe mit dem Kärnten-Qualitätssiegel ausgezeichnet.

VERKOSTUNGSBEREICH: KÄRNTEN ZUM ANBEISSEN

Das Genussland Kärnten widmet sich auf der „GAST“ ganz dem Thema Fisch. Probieren Sie köstlichen Fisch aus Kärnten, veredelt von TV-Koch Marco Krainer und den Kärntner Seminarbäuerinnen zu feinsten warmen und kalten Häppchen. Dazu werden Getränke wie Wein, Apfelsaft und Apfelwein sowie Brände aus dem Genussland Kärnten kredenzt. Natürlich warten auf die Gäste noch viele weitere regionale Schmankerln. Und das alles gegen einen kleinen Verkostungsbeitrag.

CHICCO: PREMIERE FÜR MULTIFUNKTIONALE DESIGN-REVOLUTION

Praktisch, leicht und vielseitig: So lässt sich „Chicco“, eine Multifunktionsecke mit aerodynamischer Form beschreiben. Entwickelt wurde die neue Design-Revolution von „InEmotion“, einem italienischen Design-Labor. „Zych Gastro Großhandel Iloon KG/Fallalloon Group“ fungiert als Österreich Distributor und unterstreicht die Vorteile: „Chicco ist ein echtes Design-Element und ein Treffpunkt, eine andere Art, soziale Beziehungen zu fördern. Die Einsatzmöglichkeiten sind mannigfaltig und kann innen und außen verwendet werden: als Bar, Lebensmittelgeschäft, Joghurt-Stand, Informationsstand oder sonstige mobile Verkaufsstellen. Auf der GAST KLAGENFURT findet die Österreichpremiere von „Chicco“ statt, zu finden in der Messehalle 1, Stand E06.

PRODUKTNEUHEITEN: WAS GIBT ES NEUES FÜR GASTRO UND HOTEL

Freigeist rot hysteriefree 2013: Zweigelt x Merlot, trocken(0,75l)

Ein dunkles Rot spiegelt sich im Glas, eine tiefe, dunkle Beerenfrucht in der Nase. Am Gaumen zieht sich diese Frucht weiter durch, dazu kommen Aromen von eingelegten Früchten. Ein feiner Säurebogen lassen den Wein nicht fad wirken. Im Abgang sind zwar präsenste Tannine die bereits durchaus weich schmecken. Servierempfehlung: zu gegrilltem und gebratenen Fisch, Geflügel und Fleisch, Wildgerichten, angeröstetem Gemüse, großen Braten, Optimale Serviertemperatur: 17°C! (Weingut Weiss, Messehalle 3, Stand 103)

Freigeist weiß hysteriefree 2013 : Heinriesling x Grüner Veltliner, trocken(0,75l)

Eine intensive gelbe Farbe im Glas, in der Nase an Birnen und reife Quitten erinnernd. Am Gaumen setzt sich die Quitte durch, dazu gesellen sich noch Aromen von exotischen Früchten. Die milde Säure und seine Süffigkeit verleihen dem Wein einen angenehmen weichen Abgang, der nach einem zweiten Glas verlangt. Servierempfehlung: zu Nudelgerichten, Ragout oder Wildgerichten, großen Braten, Bratwurst, Optimale Serviertemperatur: 17°C! (Weingut Weiss, Messehalle 3, Stand 103)

Neustifter Stockkultur 2012 ab sofort im Verkauf

Karl Neustifters „Veltliner für Fortgeschrittene“ kommt nach 12 Monaten im Fass in den Verkauf. Der Neustifter Stockkultur, Jahrgang 2012, ist ein ganz besonderer Grüner Veltliner aus dem Weinviertel. Der Weingarten ist als Stockkultur (im Unterschied zur Hochkultur) angelegt und erfordert eine aufwändige Pflege und Ernte. Einen interessanten Gegenpol zur Schnelllebigkeit der heutigen Zeit setzt das hohe Lagerpotential von bis zu 25 Jahren. Die Kellerkatze als Markenzeichen auf der Flasche wurde diesmal vom Sommelier Peter Ladinig designt. (Weingut Neustifter, Messehalle 3, Stand 129)

"Neu bei WINZER KREMS: "Der Sommerfrische" - weiß und rosé - Ab April 2015

Ab April 2015 hat WINZER KREMS zwei neue Weine im Gastro-Sortiment, die bei der GAST Klagenfurt erstmals exklusiv präsentiert werden: Der weiße „Sommerfrische“ ist eine trockene Cuvée aus mehreren Rebsorten und zeichnet sich durch ein intensives Fruchtbukett nach grünen Äpfeln und Stachelbeeren sowie durch eine kernig-pikante Säure aus. Der Rosé, halbtrocken ausgebaut, überzeugt schon optisch durch sein lebhaftes Frühlingspink und weist in der Nase und am Gaumen zarte Erdbeer-Aromen auf. Die ebenfalls straffe Säure wird durch eine verspielte Fruchtsüße perfekt ausbalanciert. Erhältlich sind die beiden Weine Ab-Hof bei WINZER KREMS und in der Gastronomie. (Winzer Krems eG, Messehalle 1, Stand D10)

Der neue Merus-Ring verhindert Kalkablagerungen in Rohrleitungen

Wir präsentieren auf der HÄUSLBAUERMESSE erstmals in Österreich den MERUS-Ring, der Kalkablagerungen in Rohrleitungen verhindert und auf Fliesen und Glasflächen die Reinigung

wesentlich erleichtert. Diese Technik ist u. a. in einem Grazer Hotel (Novapark) seit fast 3 Jahren erfolgreich im Einsatz. Die Geschäftsleitung des Hotels konnte eine Zeitaufwand-Verringerung des Reinigungspersonals von ca. 2 Minuten pro Zimmer und Reinigung feststellen. Außerdem haben sich die im Budget 6 jährlich zu tauschenden Elektroheizstäbe (Kostenpunkt á ca. € 300,--) auf 1 Elektroheizstab alle 2 Jahre reduziert. Aus diesen Daten ist für jeden Betriebswirt errechenbar, wie schnell sich die Investitionskosten von ca. € 7.000,-- amortisiert haben. (Energieoptimierung Zieserl GmbH, Messehalle 2, Stand B15)

POWERFLAG - die exklusive Premiumqualität von FAHNENGÄRTNER

Die POWERFLAG ist die mit Abstand beste Fahnenqualität für die Außenbeflaggung. Sie beeindruckt mit einer noch nie dagewesenen Widerstandsfähigkeit gegen Umwelteinflüsse. Die weltweit einzigartige Digitaldruckmaschine ColorBooster DS ermöglicht es, dass die POWERFLAG auch als Einzelstück oder in kleineren Stückzahlen einen 100%igen Durchdruck erreicht. Die POWERFLAG vereint Eleganz, Komfort und Umweltbewusstsein mit einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis.

- › extrem witterungsbeständig
- › 100%iger Durchdruck
- › höchste Farbbrillanz
- › bisher unerreichte Licht- und Wetterechtheit

BESUCHERSERVICE: ALLES RUND UM DIE GAST KLAGENFURT

TERMIN & ÖFFNUNGSZEITEN: Die GAST KLAGENFURT findet von Sonntag, 22. März, bis Dienstag, 24. März 2015, am Messegelände Klagenfurt statt und hält täglich von 09.00 bis 18.00 geöffnet.

EINTRITTSPREISE: Die Tageskarte für Erwachsene kostet € 18,-, Fachbesucher-Gruppen ab 10 Personen zahlen € 12,-.

INFORMATIONEN: Alle weiteren Details zur GAST KLAGENFURT und INTERVINO KLAGENFURT gibt es unter www.kaerntnermessen.at, www.facebook.com/kaerntnermessen sowie telefonisch unter +43(0)463-56800.



Medienkontakt

Kärntner Messen, Christian Wallner, Leitung Public Relations
T: +43 463 56800-24, F: +43 463 56800-48, E: wallner@kaerntnermessen.at

Weitere Presseinformationen und Pressefotos finden Sie auf www.kaerntnermessen.at/messe/pressemedien