

ERFREULICHE BILANZ DER GASTRO- UND HOTELLERIEFACHMESSE **Gast Klagenfurt lässt Tourismusbarometer steigen**

(Klagenfurt, 14. März 2017) – **Frühlingshaft gut war nicht nur das Wetter, sondern auch die Stimmung auf der GAST KLAGENFURT und INTERVINO: Mehr als 12.000 BesucherInnen informierten sich in den drei Messetagen über Lebensmittel, Getränke, Geräte und Ausstattungen. Rund 70 % davon waren Besitzer oder Betreiber von Restaurants, Cafes oder Wirthäuser, 30 % Anbieter von Beherbergungsbetrieben.**

Zufrieden über den Verlauf der GAST KLAGENFURT und INTERVINO vom 12. bis 14. März 2017 sind nicht nur die Messeleitung, sondern auch die 390 Aussteller aus neun Nationen. „Unsere Fachmesse lässt das Tourismusbarometer für die bevorstehende Sommersaison nach oben steigen“, freuen sich Messepräsidentin Dr. Maria Luise Mathiaschitz und Messe-Geschäftsführer Erich Hallegger und heben die gute Investitionsbereitschaft der FachbesucherInnen hervor.

Getränke- und Speisekarten werden upgedatet

Wie in den vorangegangenen Jahren galt auch heuer das Hauptinteresse - laut dem Marktforschungsunternehmen „Der Ladler“ - mit 73 % dem Thema „Lebensmittel und Getränke“ gefolgt von „Anlagen, Maschinen und Geräte“ mit 39 % sowie „Einrichtung und Ausstattung“ mit 27 %. Besonders gut angenommen wurde auch das Schwerpunktthema „Genusshandwerk“, wo regionale und handwerklich hergestellte Produkte im Vordergrund standen.

Erwartungshaltung konnte voll und ganz erfüllt werden

Das Ausstellungsspektrum, gepaart mit Demonstrationen und interessanten Vortragsthemen entsprach ganz den Erwartungen: 80 % aller befragten BesucherInnen gaben der GAST KLAGENFURT und der INTERVINO ein „sehr gut“ und „gut“.

Diese Messe brachte nur Gewinner

Ein wesentlicher Bestandteil der GAST und der INTERVINO sind auch die verschiedenen Bewerbe und Prämierungen. Der Klub der Köche Kärntens (KKK) lud dieses Jahr wieder zum Kochduell der Jungköchinnen und –köche ein. Gewonnen hat alle Duelle Moritz Standmann vom „Ressort Feuerberg“ auf der Gerlitze.

Bei der INTERVINO standen hingegen die verschiedenen Weine im Mittelpunkt der Prämierung. Der erste Platz bei den Schaumweinen ging an den „Prosecco Superiore DOCG Extra Dry“ vom Weingebiet „Az. Agr. Tognonen“ (Italien), zum besten Weißwein wurde der

„Rumeni muskat 2016“ von „Weinbauernhof Ratek“ (Slowenien) gekürt und Platz 1 in der Kategorie „Rotwein“ ging an den „Pignolo“ von „Az. Agr. Scarbolo die Scarbolo“ (Italien).

Von Slow Food bis Fastfood, von Backkunst bis genussvolle Ideenküche

Lernen von den Profis konnte man auch bei den zahlreichen Veranstaltungshighlights. Die Kärntner Bäcker luden in ihre Schaubäckerei ein, das „Genussland Kärnten“ überraschte in der Ideenküche mit außergewöhnlichen Brunchvorschlägen und die KLEINE ZEITUNG initiierte mit der WIRTSCHAFTSKAMMER die Podiumsdiskussion „Slow Food versus Fastfood“. Mit Produktinnovationen, Unterhaltung und Begegnungen wartete auch heuer wieder der „GASTgarten“ der Firma Kandlhofer auf und am „Tag der Hotellerie“ unternahm Zukunftsforscher Kai Arne Gondlach gemeinsam mit seinem begeisterten Publikum eine Reise in die touristische Zukunft.



RÜCKFRAGEN:

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

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