



SIE IST DIE GRÖSSTE FACHMESSE ÖSTERREICHS IM FRÜHJAHR

GAST KLAGENFURT gibt die Tourismustrends 2016 vor

(Klagenfurt, 16. Februar 2016) – Innovativ, traditionell und gestärkt präsentiert sich die Gastro- und Hotelfachmesse, die **GAST KLAGENFURT** vom 13. bis 15. März 2016. Das Ausstellungsspektrum der insgesamt 390 Aussteller reicht von „Einrichtung & Ausstattung“, „Lebensmittel & Getränke“ über „Gastro-Systeme“ bis hin zu „Werbung & Marketing“ und „Wein & Bar“. Auf Österreichs führender Fachmesse im Frühjahr gibt's alle neuen Trends vor allen anderen zu entdecken.

HIGHLIGHTS 2016:

- **TAG DER HOTELLERIE.** Der Ex-Cobra Kommandant Wolfgang Bachler berichtet über das „Cobra Prinzip – Erfolg ist nämlich kein Zufall“.
- **INSEKTENVERKOSTUNG.** Neue Geschmackserlebnisse und spannende Produkte mit und aus Insekten zum Verkosten.
- **BACKWERKSTATT.** Die beiden Kärntner Paradeunternehmen Wienerroither und Stockklauser demonstrieren die Kunst des traditionellen Backhandwerks.
- **KÄRNTNER SERVICEMEISTERSCHAFT.** Bei der neuen Meisterschaft – organisiert vom KKK – müssen die TeilnehmerInnen in sechs verschiedenen Disziplinen ihr erlerntes Fachwissen unter Beweis stellen.
- **WORLD OF WHISKEY.** Ein Treffpunkt feiner Geister, wo man über 50 fein selektierte Spezialitäten genießen kann.
- **REGISTRIERKASSEN.** Ausführliche Informationen zu diesem Thema gibt es bei acht ausgewählten Anbietern sowie bei Fachvorträgen der Wirtschaftskammer Kärnten.
- **GASTGARTEN.** Die beliebte Eventlocation mit Produktinnovationen, Modenschau und Live-Acts

Der im Vorjahr frisch eingeschlagene Weg der GAST KLAGENFURT und der INTERVINO, im Ausstellungsbereich die Qualität vor die Quantität zu stellen und die Fachmesse zeitlich zu komprimieren, ist von den 12.000 gezählten Fachbesuchern sehr positiv angenommen worden. Sowohl die Entscheidungskompetenz der BesucherInnen als auch die Beurteilung des Angebotes konnten deutlich gesteigert werden. Und dieser Weg wird heuer fortgesetzt,

was sich u.a. sehr positiv auf das Ausstellerangebot ausgewirkt hat. „Wir können einige ehemalige Aussteller wieder neu an Bord der GAST KLAGENFURT begrüßen“, freuen sich Messepräsident Albert Gunzer und Messe-Geschäftsführer Erich Hallegger. Zu den Top-Ausstellungsbereichen zählen auch heuer wieder „Lebensmittel & Getränke“, „Anlagen, Maschinen & Geräte“ sowie „Einrichtung & Ausstattung“ und die gesamte „Outdoor-Gastronomie“.

REGISTRIERKASSEN. - Von der einfachen Gastrokassa bis zur Touchkassa mit Funkanbindung reicht das Registrierkassenspektrum für Gastrobetriebe und Hotels. Um sich optimal informieren zu können, bietet die GAST KLAGENFURT gemeinsam mit acht verschiedenen Anbietern diesen speziellen Themenschwerpunkt ihren FachbesucherInnen an.

INTERVINO: EIN WEINERLEBNIS DER BESONDEREN ART

Sie ist die größte Weinschau und lockt jährlich tausende begeisterte Weinliebhaber in die Messehalle 3. Bei der INTERVINO, die heuer vom Ambiente her einer gemütlichen Weinarena ähnelt, findet man rund 1.500 Weine und Spirituosen von etwa 80 Winzern und Händlern aus Österreich, Slowenien, Italien und Istrien. Diese können nicht nur vor Ort verkostet und verglichen, sondern natürlich auch gleich gekauft werden. Eine ideale Möglichkeit, sein eigenes Weinsortiment um gute neue Weine zu ergänzen.

PRÄMIERTE WEINE. – Eine internationale Fachjury prämiert im Vorfeld der INTERVINO alle eingereichten Weine. Diese können MessebesucherInnen dann direkt vor Ort verkosten.

WEINBAR. – Der Kärntner Sommelierverein lädt zur WeinBar inmitten der INTERVINO ein. Hier kann man sich in aller Ruhe von ausgebildeten Weinsommeliers beraten lassen.

WORLD OF WHISKEY: DER TREFFPUNKT FEINER GEISTER

Heute gibt es überall auf der Welt Hersteller, deren Produkte einen sehr eigenständigen Geschmack entwickelt haben. Vom Scotch haben die meisten schon gehört, und dass ein Bourbon seinen Ursprung in Amerika findet, auch. Dass in Japan fleißig Whiskey produziert wird, verwundert manchen ebenso wie die Tatsache, dass es Hersteller in Österreich, Deutschland oder der Schweiz gibt. Fest steht, dass die Whiskey-Landschaft immer bunter wird und keine Grenzen kennt. Auch die Besucher der GAST KLAGENFURT können in die Welt des Whiskey eintauchen und über 50 fein selektierte Spezialitäten, wie etwa der „Royal Thistle“, „Old Perth – Bourbon Cask“ oder „Ledaig 2008“ genießen. Und am Sonntag, den 13. März 2016 gibt es um 14.00 Uhr einen eigenen „Whiskey – Vortrag mit Verkostung“.

KLUB DER KÖCHE: SERVICE & KOCHKUNST AUF SPITZENNIVEAU

Der „Klub der Köche Kärnten“ (KKK) wartet wieder mit zahlreichen Koch- und Restaurant-Highlights auf, darüber hinaus zeigen Konditoren täglich ihre selbstgeschaffenen Kunstwerke! Die FachbesucherInnen erwartet eine innovative und spannende

Leistungsschau der Jungen Köche, Pâtisseries und den Restaurantfachleuten zu den Themen gedeckter Tisch, Barbewerb und Flambieren.

BIG MASTER COOKING CUP. – Zwei Teams (jedes Team besteht aus einer Köchin und einem Koch bis 25 Jahre) treten gegeneinander an und müssen in nur 45 Minuten aus einem Warenkorb, der den Köchen vorher nicht bekannt ist, 8 kreative Gourmetlöffel zaubern. Der Gewinner der Vorausscheidung holt sich den Titel „Landesmeister der Jungköche 2016“. Beim Duell der Jungköche sind Kreativität, Schnelligkeit und Präzision gefragt.

NEU: 1. KÄRNTNER SERVICEMEISTERSCHAFT. – Aufgabe der TeilnehmerInnen ist es, ihr erlerntes Fachwissen und Können in sechs verschiedenen Disziplinen (Anlassplanung, Erlebnis-Tisch, Bar-Mixkunst, Marinieren, Flambieren und Wein-Sensorik) im 2er Team den 4 Gästen zu präsentieren.

GASTGARTEN: DIE BELIEBTE EVENTLOCATION AUF DER MESSE

Produktinnovationen aus der Gastronomie werden im GASTgarten in der Messehalle 2 auf unkonventionelle Art an den interessierten Fachbesucher gebracht. Das Tagesprogramm reicht von Produktpräsentationen und Modeschauen bis hin zum Frühschoppen und Live-Acts! Am 13. Und 14. März 2016 lädt der GASTgarten ab jeweils 19.00 Uhr zur „Rock´n Roll – Party“ mit „Danny and the bad rats“ und der „Dabce-Industrie“ ein.

INSEKTEN AM SPEISEPLAN! DIE ZUKUNFT IN UNSERER GASTRONOMIE?

Insekten sind ein Lebensmittel der Zukunft. Auch wenn die Hemmschwelle in unserem Kulturkreis noch oft sehr groß ist - Insekten zum Essen sind mehr als eine Mutprobe oder ein bloßer Gag. Kulinarisch vielseitig einsetzbar, werden die Proteinlieferanten in vielen Teilen der Welt als eine Delikatesse angesehen. Ihr gesundheitlicher und ökologischer Wert wird kaum noch angezweifelt.

Christoph Thomann ist Gründer des Verein „Speiseplan“ und von „insektenessen.at“. Sein Ziel ist es Insekten essen populärer zu machen. Seit im Jahr 2013 der Bericht der FAO herauskam, welche Insekten als die Nahrungsquelle der Zukunft beschrieben werden, beschäftigt sich der gelernte Gesundheitsmanager mit diesem Thema. Auf der GAST KLAGENFURT 2016 kann man die etwas andere Art von Speiseplan kennenlernen! Auf die BesucherInnen warten neue Geschmackserlebnisse und spannende Produkte mit und aus Insekten zum Essen und Verkosten.

BACKWERKSTATT: DIE KUNST DES BACKHANDWERKS ERLEBEN

Herrliche Düfte von frischen Semmeln und anderen Teigwaren umgeben heuer erstmals die GAST 2016 in Klagenfurt! Zusammen mit der Wirtschaftskammer Kärnten, Sparte Gewerbe und Handwerk, präsentieren die beiden Kärntner Top-Bäckereiunternehmen WIENERROITHER und STOCKLAUSER die Kunst des traditionellen Backhandwerks. An den

drei Messetagen zeigen die engagierten MitarbeiterInnen, was es heißt Bäcker zu sein und wie abwechslungsreich der Beruf des Bäckers ist!

SCHAUBÄCKEREI. - Hier haben die MessebesucherInnen die Möglichkeit den Bäckern bei Ihrer Arbeit zuzusehen und kommen dabei auch gleichzeitig in den Genuss des Probierens!

BACKLOUNGE. - Für Interessierte gibt es die Möglichkeit sich über den Lehrberuf des Bäckers und über das traditionelle Handwerk genauer zu informieren!

FACHPROGRAMM: MIT KNOW HOW DIE ZUKUNFT MEISTERN

TAG DER HOTELLERIE. – „Das Cobra-Prinzip – Erfolg ist kein Zufall“. So lautet der Vortrag am „Tag der Hotellerie“ der „Wirtschaftskammer Kärnten“ am Dienstag, den 15. März 2016 um 11.00 Uhr. Referent Wolfgang Bachler (Ex-Cobra-Kommandant) zeigt in seiner Demonstration, wie schlagkräftige Einheiten geformt und geführt werden und wie man sich zu seiner persönlichen Höchstleistung entwickelt. Durch spannende Fallbeispiele wird verdeutlicht, wie dieses Spezial-Wissen im Unternehmen angewendet werden kann, dadurch die Leistung steigt und das Gesamtergebnis verbessert werden kann.

REGISTRIERKASSEN. - Seit 1. Jänner 2016 besteht bekanntlich die Belegerteilungs- und Registrierkassenpflicht! Auf der GAST KLAGENFURT bekommt man von Experten der Wirtschaftskammer Kärnten wertvolle Informationen, wie man die Registrierkassenverordnung steuerrechtlich und praxisnahe richtig umsetzen kann. Die Veranstaltungen finden am Sonntag, um 13.30 Uhr, am Montag um 11.15 Uhr und am Dienstag um 13.00 Uhr jeweils im Messe-Centrum 5, Saal 2 statt.

OBST- UND GEMÜSESCHNITZEN. - Alex & Angkana Neumayer sind mehrfache Goldmedaillen Gewinner im Obst & Gemüseschnitzen, Schokoladeschnitzen, sowie im Modellieren von Butterskulpturen bei der Olympiade der Köche, sowie dem „Culinary World Cup“. In kurzen Workshops kann man unter Anleitung von Alex & Angkana selbst einfache Dekorationen herstellen, oder ganz einfach den beiden beim Schnitzen über die Schulter schauen. Darüber hinaus beeindruckt die beiden auch bei ihrem Showschnitzen, wo in wenigen Minuten ganze Melonen oder Kürbisse in Blumen, oder auch in Gesichter mit Charakter verwandelt werden.

EXPERTSGROUP INNOVATION. - Die ExpertsGroup Innovation & Technologietransfer ist ein Interessenspool von Mitgliedern der Fachgruppe Unternehmensberatung, die sich zur Aufgabe gestellt haben, den Innovationsgedanken in allen Bereichen, vor allem bei den KMU zu verbreiten. Auch BesucherInnen der GAST KLAGENFURT können von diesem Knowhow profitieren. Das Vortragsangebot reicht von „Ohne Mitarbeiter geht gar nichts“, über „Die Crowd – alternative Finanzierungsformen für die Gastronomie und Hotellerie“ bis hin zu „Nachhaltig schaffen, mit familiärer Tradition“.

SCHLEPPE BRAUEREI: NEUE KREATIVBIERE DER SPEZIALITÄTENBRAUEREI

Mit dem Schleppe No. 1 brachte die Traditionsbrauerei „Schleppe“ im November 2014 ihr erstes Kreativbier auf den Markt. Als Reaktion auf den stark boomenden Craft-Beer Markt folgen nun weitere drei Sorten. Mit dem Kreativbier „Schleppe No. 1“ wird die „SCHLEPPE“ ihrem Ruf als Kärntens Spezialitätenbrauerei mehr als gerecht. Exklusiv in der 0,75L Flasche erhältlich, wurde das

Schleppe No. 1 bereits mehrmals ausgezeichnet. Unter anderem wurde es beim European-Beer-Star zum besten Pale Ale Europas gekürt und erhielt in Folge das goldene DLG-Siegel verliehen. Um auf die Marktanforderungen (Online/Gastronomie) zu reagieren, folgen nun drei weitere Kreativbier-Sorten in der komfortablen 0,33L Einwegflasche. Erhältlich jeweils als Einzelflasche, im praktischen 12er Karton oder als 4er Geschenkbox, werden die neuen Sorten erstmals bei der GAST Klagenfurt (13. bis 15. März 2016) am Stand der Vereinigten Kärntner Brauereien AG (Halle 1, Stand F24) präsentiert.

MURAUER BIER: NEUES PRODUKT WIRD AUF MESSE PRÄSENTIERT

Auf der GAST KLAGENFURT stellt Murauer Bier erstmals sein brandneues Produkt vor. Lassen Sie sich überraschen und verkosten Sie die neueste Bierkreation aus dem Hause Murauer Bier. Eines kann schon mal verraten werden: das neueste Produkt ist exklusiv, frech, geschmackvoll und wird am 13. März 2016 in der Halle 1 am Murauer Bier Stand präsentiert.

BESUCHERSERVICE: ALLES RUND UM DIE GAST KLAGENFURT UND INTERVINO

TERMIN & ÖFFNUNGSZEITEN. - Die GAST KLAGENFURT findet von Sonntag, dem 13. bis Dienstag, dem 15. März 2016 am Messegelände Klagenfurt statt und hält täglich von 09.00 bis 18.00 Uhr geöffnet, die parallel stattfindende INTERVINO von jeweils 10.00 bis 18.00 Uhr.

EINTRITTSPREISE. - Die Tageskarte für Erwachsene kostet € 18,-, Fachbesucher mit Vorort-Registrierung zahlen € 12,-.

WEITERE INFORMATIONEN: Alles zur GAST KLAGENFURT und INTERVINO gibt es unter www.kaerntnermessen.at, www.facebook.com/kaerntnermessen.at sowie telefonisch unter 0463/56800-0.



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