



Stichworte: Wirtschaft, Messe, Kulinarik, Veranstaltungen, Salzburg

## PRESSEINFORMATION:

Salzburg, 22. Februar 2017

### **Erfahrener Messeveranstalter AFAG und Messezentrum Salzburg kooperieren erstmals bei gemeinsamer Veranstaltung: Kulinarik Salzburg 2017**

**Vom 30. September bis zum 1. Oktober 2017 findet im Messezentrum Salzburg das Genussformat Kulinarik Salzburg statt.**

**In Zusammenarbeit mit dem Messezentrum Salzburg - und zeitgleich zur Sportmesse Salzburg - erstellen die beiden Partnerunternehmen ein Messe- und Eventkonzept mit vielfältigsten kulinarischen Themenkreisen.**

Die AFAG Messen und Ausstellungen GmbH aus Nürnberg kommt damit erstmals als Partner einer Messeveranstaltung nach Österreich und hofft darauf, dass künftig weitere Themen in Form von Messen und Events am Standort Salzburg platziert werden können.

*„Pläne für Veranstaltungen in Salzburg hatten wir bereits in der Vergangenheit. Das Thema Kulinarik passt sowohl für den Standort als auch in unser Portfolio. Wir initiieren zahlreiche Eventformate im Kulinarik-Bereich. Seien es die GastroTageWest Essen, die Whisk(e)y Messe Nürnberg oder die HOGA Nürnberg, als eine der führenden Fachmessen für Hotellerie & Gastronomie. Dieses dicht geknüpfte Netzwerk an Kontakten und jahrelangem Know-how bringen wir gerne in die gemeinsame Zusammenarbeit mit ein“,* so Henning Könicke, Geschäftsführer der AFAG.

*„Durch die Kooperation mit der AFAG wollen wir das bereits im Vorjahr gut etablierte Kulinarikkonzept im Messezentrum Salzburg weiter ausbauen! Dies betrifft die noch breitere Vielfalt an Produkten, Ausstellern, Themenwelten und natürlich auch das Einzugsgebiet der Besucher. Standorterfahrungen mit den sprichwörtlich über den Tellerrand blickenden Ideen aus der weiteren Welt der Kulinarik anzureichern ist unsere gemeinsame Motivation“,* betont Michael Wagner, Geschäftsführer im Messezentrum Salzburg.

Die Kulinarik Salzburg ist ein Genussfest für Jedermann. Die Erlebnismesse richtet sich an alle Genießer, Entdecker und Gourmands unter dem Credo: Verkosten, verweilen und genießen. Hochwertige Produkte von Direktvermarktern, Destillatbrennereien, Bierspezialitäten, Kaffee, Fleisch & Fisch, Gewürze, Käse, Wein und Accessoires zum Thema Kochen & Küche erwarten die Besucher.

#### **Exotisches, Regionales und Preisgekröntes**

Besonderes Augenmerk gilt regionalen sowie biologisch und nachhaltig hergestellten Produkten. Die Messe bietet dabei vor allem auch den kleinen und feinen Manufakturen und Familienbetrieben eine große Plattform. *„Feinschmecker finden auf der Kulinarik sowohl exotische Gaumenfreuden als auch klassisch-europäische Küche. Egal ob die Renaissance des Wochenmarktes, Stichwort ‚Frische‘, oder Bierspezialitäten – unser Konzept bietet geschmackliche Vielfalt für Freunde des guten Geschmacks“,* so Michael Wagner weiter.

#### **Workshops, Liveshows und Themenwelten**

Informative Workshops, Livekochshows mit bekannten Köchen, zahlreiche Kostproben und spezielle Themenwelten wie beispielsweise „Kaffee“, „Spezialitätenbiere“ oder auch „Edelbrände“ laden zum Mitmachen, Ausprobieren und Dazulernen ein. *„Es bietet sich die Möglichkeit, Tipps und Tricks von Profiköchen mit nach*

1/2\_Kurzzeichen:



*Hause zu nehmen, sich mit den führenden Food-Bloggern auszutauschen und neu gewonnene Inspirationen in die eigene Küche einfließen zu lassen“, erklärt Wolfgang Baumgartner, Abteilungsleiter Messen.*

Bildtext: Wolfgang Baumgartner (MZS) Henning Könicke (AFAG), Tamara Uebach (AFAG) Michael Wagner (MZS) Birgit Hermann (AFAG), Florian Müller (MZS) und Michael Schweigebauer (MZS) freuen sich auf die gemeinsame Zusammenarbeit (v.l.n.r.)

Bild: MZS / Habring

Nähere Informationen: [www.messezentrum-salzburg.at](http://www.messezentrum-salzburg.at)

Rückfragen richten Sie bitte an:

Mag. (FH) Michaela Strasser

Abteilungsleiterin Marketing & Kommunikation

T: +43 662 2404 14 - [strasser@messezentrum-salzburg.at](mailto:strasser@messezentrum-salzburg.at)

2/2\_Kurzzeichen: