

## **'Alles für den Gast Wien 2009' in der Messe Wien: Start zur Fachmesse-Plattform für Gastronomie und Hotellerie mit zahlreichen Highlights**

Wien (TP/OTS) - Rund 300 Aussteller aus dem In- und Ausland in den Hallen A und B der Messe Wien / Unentbehrliche Plattform für Gastronomie und Hotellerie / Liquid Point: Initiative für Getränke +++ Sprudelnde Schaumweinverkostung / Höhepunkte: Junge Wilde, Wine Lounge, Coffee2Chill / Öffnungszeiten und Eintrittspreise

In diesen Tagen geht in der Messe Wien die 'Alles für den Gast Wien 2009' über die Bühne: Von 18. bis 21. April 2009 gilt es für das Fachpublikum wertvolle Informationen zu sammeln, aber auch zahlreiche Show-Highlights und gastronomische Wettbewerbe stehen auf dem Programm. Beim diesjährigen Messtreffpunkt für die Gastronomie- und Hotelbranche Ostösterreichs und der Nachbarländer werden rund 300 Aussteller aus dem In- und Ausland in den Hallen A und B der Messe Wien präsent sein, um ihre neuesten Produkte und Dienstleistungen sowie die jüngsten Branchentrends zu präsentieren.

Unentbehrliche Plattform für Gastronomie und Hotellerie

Mit ihrem breiten Angebot lockt die 'Alles für den Gast Wien' zunehmend Besucher aus den Nachbarländern in die Messe Wien. Im Vorjahr lag der Anteil jener Gäste, die aus dem Ausland kamen, bei rund 13 Prozent - die meisten davon reisten aus Zentral-, Südost- und Osteuropa an.

"Die 'Alles für den Gast Wien 2009' bildet einen wichtigen Bestandteil unseres Gesamtportfolios und bietet für die Besucher aus Gastronomie und Hotellerie einen umfassenden Marktüberblick", erklärt Gernot Blaikner, Leiter Geschäftsbereich Messen bei Reed Exhibitions. Und Messeleiterin Renate Leutz ergänzt: "Sowohl die namhaften Aussteller aus dem Food-Segment als auch sämtliche Sparten aus dem Non-Food-Bereich sind hier vertreten - von sämtlichen Nahrungsmitteln und Getränken über Großküchenanlagen, Gastronomieeinrichtung und EDV- Anlagen bis zu Unterhaltungsautomaten und Tischkultur."

Liquid Point: Initiative für Getränke

Der Szenetreffpunkt "CU" in der Halle A wartet nicht nur mit Show-Acts und Attraktionen rund um das Entertainment in der Lokalszene auf, sondern beschäftigt sich auch mit dem Stellenwert des Getränks an sich in der Gastronomie. Zu diesem Zweck wird bei der 'Alles für den Gast Wien' der so genannte "Liquid Point" dem Fachpublikum vorgestellt. Diese Initiative versteht sich als Plattform für alle Gastronomen, Getränkehersteller und -händler sowie Interessenvertretungen, die Getränke an sich und die Getränkekultur für wichtig erachten. Denn Getränke sind in der Gastronomie mehr als bloße Begleiter von Speisen - sie können unter anderem auch als Durstlöscher, als Muntermacher oder als Genussspender wirken. In einem Workshop-Programm stehen die Vermittlung von wertvollem Know-how rund um die Wertewelt der Getränke, die Getränkekultur und das Getränkeservice für den Gast im Mittelpunkt. In einer multimedialen Ausstellung werden die Entwicklungen alter Getränke-Kultmarken und neuer Getränke-Innovationen aufgezeigt.

#### Sprudelnde Schaumweinverkostung

Hochwertige Schaumweine aus Italien gibt es am Stand der Fachzeitschrift ÖGZ in der Halle A zu verkosten. Unter dem Titel "Sprudelndes Italien - Spumanti d'Italia" werden edle Tropfen für den Gaumen geboten, zum Beispiel Schaumweine aus dem Trentino und aus der Franciacorta oder von Erzeugern aus Asti und Südtirol. Neben gängigen Marken, die auch in Österreich erhältlich sind - wie Ferrari, Ca del Bosco, Montenisa oder Gancia - werden auch Raritäten aus kleinen Betrieben präsentiert. Rund 15 Sorten der optimal gereiften und damit für die Gastronomie attraktiven Schaumweine stehen während der gesamten Messe zur Verkostung parat. Außerdem ist eine professionelle Juryverkostung der italienischen Schaumweine geplant.

#### Kulinarische Show mit Spitzenköchen

Für kulinarische Highlights sorgen bei der 'Alles für den Gast Wien 2009' einmal mehr österreichische Spitzenköche. Unter der Patronanz des Verbands der Köche Österreichs (VKÖ) schwingen die "Wiener Köche" den Kochlöffel und präsentieren mittags unter dem Motto "Meet, Cook & Greet" persönliche Lieblingsgerichte aus ihren Kochbüchern. Dabei kochen unter anderen Siegfried Kröpfl, Gerhard Gugg, Mike Süßer und Franz Zodl auf. Einen spannenden Nachmittagsevent gibt es am Montag, 20. April, wenn Prof. Mag. Werner Gruber und Stefan Hierzer unter dem Motto "Spitzen-Physiker trifft Spitzen-Koch" aufeinander treffen. Außerdem stehen im VKÖ-Restaurant

das "Live-Marmelade-Erlebnis" mit Marmeladeproduzent Hans Staud und andere Spezialthemen wie "Kochen mit Sekt und Bier" oder "Kochen mit Kaffee als Gewürz" auf dem Programm.

Höhepunkte: Junge Wilde, Wine Lounge, Coffee2Chill

Für Abwechslung garantieren bei der 'Alles für den Gast Wien 2009' zahlreiche weitere Höhepunkte im Rahmenprogramm. So wird bei Österreichs coolstem Kochwettbewerb vom "Who is who" der heimischen Kochszene der "Junge Wilde 2009" gekürt, außerdem erlebt die "Wine Lounge" nach ihrer Premiere im Vorjahr eine Neuauflage in neu gestaltetem Ambiente. Wissenswertes rund um den Kaffeegenuss, eine Espresso-Verkostung und ein Sensorik-Seminar bietet der Kaffee-Corner unter der Bezeichnung "Coffee2Chill". Zugleich ist die Fachgruppe Kaffeehäuser der Wirtschaftskammer Wien zum vierten Mal mit dem "Tag des Kaffeehauses" (Samstag) auf der Messe präsent. Unter der Patronanz der Fachgruppe Gastronomie steht der "Gastro-Tag" (Montag), die Wirtschaftskammer Wien ist im Foyer A mit einem Informationsstand vertreten.

Öffnungszeiten und Eintrittspreise

Die 'Alles für den Gast Wien 2009' ist von Samstag, 18. April bis Montag, 20. April 2009 jeweils von 10.00 bis 19.00 Uhr und am Dienstag, 21. April von 10.00 bis 17.00 geöffnet. Der Preis einer Tageskarte beträgt 22 Euro, bei Internet-Buchung beziehungsweise Internet-Vorregistrierung 17 Euro. Die Dauerkarte für alle vier Messtage kostet 36 Euro pro Person, Berufsschüler aus Gastronomie und Hotellerie ab 15 Jahren und Studenten erhalten Tageskarten zum ermäßigten Preis von 14 Euro.

Rückfragehinweis:

Reed Exhibitions Messe Wien/Presse & PR:

Leitung: Mag. Paul Hammerl

mailto:Paul.Hammerl@messe.at

Mag. Jasmin Medani,

Tel.: +43 (0)1 727 20 226, Fax 441

mailto:Jasmin.Medani@messe.at

Stephanie Raidl,

Tel.: +43 (0)1 727 20 224, Fax 441

mailto:Stephanie.Raidl@messe.at

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0008 2009-04-17/11:58

171158 Apr 09

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20090417\\_TPT0008](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20090417_TPT0008)