

# **INTERGASTRA 3. - 7. Februar 2024**

## **Messe Stuttgart**

### **DIE. WEIN. BAR.**

Viele Winzer und darüber gespannt ein großes gemeinsames Rahmenprogramm!

Eine Weinbar mit dem großen Verkostungsbereich, ein ruhiger Platz für geführte Verkostungen, spannende Silent Tastings und kompetente Sommeliers. Und das alles eingebettet in das „Restaurant am Wasser“ und in die gleich nebenan stattfindende - Olympiade der Köche.

### **Leitmesse der Gastronomie & Olympiade der Köche**

#### **Lets go!**

Die INTERGASTRA ist die Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie – rund 1.500 nationale sowie internationale Aussteller präsentierten auf dem Stuttgarter Messegelände ihr breites Angebotsspektrum in den Bereichen Küchentechnik, Food, Ambiente und Ausstattung für Hotel und Gastronomie, IT und Dienstleistung, Getränke und Kaffee.

Knapp 100.000 Besucher aus mehr als 35.000 Betrieben und über 70 Ländern informieren sich auf 120.000 m<sup>2</sup> über neueste Produkte, Trends und zukunftsweisende Ideen.

Die INTERGASTRA findet regelmäßig im Verbund mit der GELATISSIMO, der größten Fachmesse für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis nördlich der Alpen, statt. Auch die IKA/Olympiade der Köche, einer der ältesten und größten internationalen Kochkunstwettbewerbe der Welt in Stuttgart, findet wieder parallel statt.

## **DIE. WEIN. BAR. - Worum geht's?**

Ein sehr attraktives **Verkostungsangebot**, zugeschnitten auf die Besucher der Intergastra – die Wirte, die Einkäufer und Entscheider aus inhabergeführten Hotels und Restaurants, die Serviceleiter und Sommeliers der Landgasthäuser und Wirtshäuser.

Und wir haben spannende und informative Teaser für die zahlreichen ausländischen „Schlachtenbummler“ der großen Olympiade der Köche, für die internationale Koch-Community!

## **Wo sind wir?**

Das **Restaurant am Wasser** verbindet die beide Messezüge miteinander und liegt direkt neben den Hallen der „Olympiade der Köche“. Die Besucher laufen an der großen Glasfront entlang - alle Glastüren führen zum Weinbereich, mit den Winzern und zum Herzstück – der offenen Weinbar.

---

## **Der Programmrahmen für uns Winzer aus Franken**

### **Die offene Weinbar - täglich von 10 bis 17 Uhr**

Eine große Weinkarte, ein kompetentes Betreuerteam mit Tipps für alle Fragen rund um Weinkarten & Wein by Glas Ausschank.

Hier findet der Erstkontakt statt, von hier geht's in die Verkostungen und zu den Winzern

### **Das Silent Tasting - täglich von 11 bis 13 Uhr:**

Im Bereich Silent Tasting sind die Weine zu verschiedenen Themen angestellt. In gut kuratierten Flights können die Fachbesucher an Tischen sitzend, die Weine in aller Ruhe verkosten.

40 Plätze vorab buchbar!

### **Die Blindverkostung- Masterclass Franken**

#### **Täglich 14.30 bis 15.30 Uhr: Franken – Silvaner Heimat**

Wo steht Franken mit seinem Stil, seinen Rebsorten und seinem Preisrahmen? Wir öffnen die Augen, um Weine anders zusehen.

Eine Masterclass mit berühmten Kultweinen als Piraten, Surprise, Surprise!

Mehr Spannung wird's nur schwerlich geben.

40 Plätze vorab buchbar!

## INTERGASTRA-ANGEBOT

Sie können nicht persönlich vor Ort sein? Auch das ist gerne machbar.

**Wir** präsentieren für Sie die Weine Ihres Hauses im Silent Tasting, an der offenen Weinbar und ggf. im Blind Tasting an allen 5 Messetagen und sammeln für Sie die Kontakte!

Kosten für Winzer, die **nicht** selbst vor Ort sind: 200 Euro netto je Wein

### Hard facts Intergastra

03. bis 07. Februar

10 Uhr bis 18 Uhr

Je Winzer max.5 Weine im Rahmenprogramm

Anlieferung der Weine in Planegg bis

20.01.2024

Je Wein im Silent Tasting

5 Flaschen

Je Wein an der Weinbar

5 Flaschen

Je Wein im Blind Tasting - die Masterclass

10 Flaschen



 = Restaurant am Wasser

## **Olympiade der Köche**

Die Internationale Kochkunstausstellung (IKA) wird seit 1900 vom Verband der Köche Deutschlands (VKD) veranstaltet. Nationale und internationale Köchinnen, Köche und Patissiers treten hier in einen Wettbewerb und erschaffen mit ihren Kochkreationen die Trends von morgen.

Seit 2020 ist die INTERGASTRA Gastgeber dieser alle 4 Jahre stattfindenden Veranstaltung.

Neben Regionalmannschaften messen sich bei der „Olympiade der Köche“ (IKA) Teams aus rund 40 Ländern in den Kategorien National, Jugendnational und Community Catering in unterschiedlichen Wettbewerben miteinander.

Bei den National Teams treten am 3. Februar folgende Mannschaften in der angegebenen Reihenfolge an:

Malaysia, Estonia, Czech Republic, Switzerland, Hong Kong und Sweden.

Am 4. Februar: Scotland, Cyprus, Slovakia, Italy, England, Norway

Am 5. Februar: Portugal, Ireland, Australia, USA, Netherlands und Canada.

Am 6. Februar: Spain, Romania, Poland, Finland, Germany und Iceland

An allen vier Wettkampftagen werden in den drei Koch-Wettbewerben je 600 Menüs produziert. Die Tickets für die Menüs kosten zwischen 25 und 125 €.