

MESSEN & EVENTS

## Neuer Termin und Highlights



Foto: Kärntner Messen

Die Gast Klagenfurt feiert in diesem Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum. Vom 15. bis 17. April 2018 stellen 390 Aussteller aus sechs Nationen aus.

Die Gast findet in diesem Jahr mit einem neuen Termin statt ? bisher wurde die Messe im März veranstaltet. ?Auf vielfachen Wunsch hin haben wir die Messe um einen guten Monat nach hinten gerückt, damit Inhaber sowohl von Winter- als auch Sommersaisonbetrieben in aller Ruhe und vor allem stressfrei die Messe besuchen können?, erklären Messepräsidentin Dr. Maria-Luise Mathiaschitz und Messe-Geschäftsführer Ing. Erich Hallegger. Der Branchentreffpunkt ist voll gespickt mit Themen und Programmen, welche die Tourismusbranche begeistern sollen. Ein Überblick:

Von Social Media bis zu Bewertungsportalen ? der Gast von heute informiert sich im Internet. Daher gibt es dieses Jahr erstmals auf der Messe eine E-Tourismus-Zone, deren Ziel es ist, die Gastronomie und Hotellerie fit für die Zukunft zu machen. Am 17. April laden FH Kärnten, Wirtschaftskammer Kärnten und Kärnten Werbung zum Forum E-Tourismus ein. Key-Note-Speakerin Silke Seemann von Hallstatt Hideaway spricht zum Thema ?Tourismus, Digitalisierung und die Kluft zwischen Theorie und Praxis?. Ebenfalls am 17. April wird Mag. Johannes Gregori die Details zur neuen EU Datenschutz-Verordnung (DSGVO) vorstellen und Vorschläge zur optimalen Vorbereitung in den Unternehmen geben.

Auf der Gast Klagenfurt 2018 wird zum ersten Mal eine eigene Halle dem Handelshaus Wedl gewidmet. Als Partner in den Regionen Kärnten und Osttirol präsentiert das

Unternehmen mit der Wedl Messe aktuelle Trends und Neuigkeiten aus dem Sortiment mit Rahmenprogramm. Rund 50 Aussteller sind dabei.

Zu einer Reise in die Vielfalt der Geschmäcker, Spezialitäten und regionaler Produkte lockt die Halle 4 mit dem 'Genuss-Handwerk'. Der Klub der Köche Kärnten wartet mit Koch- und Restaurant-Highlights auf, Konditoren zeigen täglich ihre Handwerkskunst. Gäste erwartet eine Leistungsschau der jungen Köche, Pâtisseries und Restaurantfachleute zu den Themen gedeckter Tisch, Barbewerb und Flambieren. Ihre Kochkunst zeigen außerdem junge Köche anlässlich des 'Duell der Jungköche', organisiert und durchgeführt vom Klub der Köche Kärnten (KKK).

In der Kaffee-Lounge werden Fachbesucher gemeinsam mit der amtierenden Barista-Staatsmeisterin Tamara Nadolph und Larissa Barisic in die Welt des Kaffees entführt. Gezeigt wird die Vielfalt des Kaffees in seiner Zubereitung, des Geschmacks und seiner Präsentation. Gemeinsam mit der Kärntner Tourismus Schule zeigen Schüler ihr Talent und Können im Umgang mit Kaffee. Ein besonderer Programm-Höhepunkt ist die Latte Art Show mit Tamara Nadolph täglich um 11 und 14 Uhr.

Eine weitere Leistungsschau stellen die Restaurantfachleute beim Service Master Cup unter Beweis. Dort geht es um die innovativsten Tischgestalter, um die Alpen-Adria-Barmeister und die feinste Nase.

Zum 100. Geburtstag der Republik Österreich werden unter dem Motto 'Jahrhundertgenüsse' Klassiker neu interpretiert und regionale Gerichte mit Pfiff gezaubert. Entdeckt werden kann traditionelle Kärntner Küche mit überraschend-kreativen Elementen mit qualitätsgeprüften Genussland Kärnten Produkten. Zum Jubiläum wird das Hauptaugenmerk auf Fisch, Gemüse und Rindfleisch gelegt. In der IdeenKüche ist der Name Programm.

Auf der Intervino, die parallel zur Gast Klagenfurt stattfindet, präsentieren 80 Winzer über 1.500 Weine zum Verkosten und Kaufen. Zu den Highlights zählen die Weinbar des Kärntner Sommeliervereines, wo prämierte Weine verkostet werden können, sowie eine Whiskeyausstellung mit über 40 verschiedenen Sorten. Der Präsident des Kärntner Sommeliervereines Klaus Gürtler wird zudem bei einem Wein Crash-Kurs die wichtigsten Fragen rund um die Themen 'Das ABC der Weinetikette', 'Echte Trinkreife? Haltbarkeit und richtige Lagerung?', 'Welches Glas zu welchem Wein?' und weitere beantworten.

Zur festen Institution geworden ist der Gastgarten der Firma Kandlhofer in der Messehalle 2: Auf unkonventionelle Art werden hier besondere Produktinnovationen gezeigt und Anbieter mit interessierten Gastronomen zusammengebracht. Daneben erwartet die Besucher Liveprogramm und -musik.