



Ausweitung der Genusszone - Schon wieder größer als letztes Jahr: Die Genuss Burgenland 2018 am 3. & 4. November in Oberwart wächst weiter!

Oberwart. Da geht noch mehr! So scheint das Motto der Genuss Burgenland zu lauten, die heuer wieder am ersten November-Wochenende in der Messehalle Oberwart stattfindet. Längst ist sie zum Fixpunkt für Feinschmecker, Naschkatzen und Kulinarik-Interessierte geworden, und ihr Erfolg zeigt sich auch an der Expansion. Auf zusätzlich 800 Quadratmetern präsentieren die Ausstellerinnen und Aussteller heuer, was sie an Köstlichkeiten zu bieten haben. Das sind 30 Betriebe mehr als im Vorjahr, die Einblicke in ihr Produktsortiment geben. Mit den damit insgesamt 180 Betrieben ist die Genuss Burgenland längst nicht mehr „nur“ eine Messe für die Region, sondern ein wichtiger Kulinarik-Treffpunkt für ganz Österreich.

Gelungenes Erfolgsrezept

An einem Ort unterschiedliche Hersteller und Herstellerinnen von Lebens- und Genussmittel persönlich kennenlernen, mit ihnen in Kontakt kommen können, sie über ihre Produkte erzählen hören und diese auch verkosten. Das sind einige der Gründe, warum die Genuss Burgenland so gut funktioniert und auch 2018 wieder weiter wächst, ist sich Veranstalter Markus Tuider von der Burgenland Messe sicher: „Gute, ehrliche Produkte sind einfach interessant und es gibt sonst keinen Ort, an dem man so viel kosten, kennenlernen, erfahren und natürlich auch kaufen kann wie auf der Genuss Burgenland in Oberwart. Uns freut es,

dass sie immer weiter wächst und neben den vielen regionalen Ausstellern auch immer mehr nationale und internationale dabei sind.“

Um auch auf der noch größeren Fläche mit den 180 Ausstellerinnen und Ausstellern einen möglichst angenehmen Messebesuch bieten zu können, hat man am 3. und 4. November 2018 mehr Platz rund um die Stände und großzügigere Genussstationen eingeplant. „Die Leute sollen eine schöne Zeit hier haben. Dazu gehört, dass sie in Ruhe wo stehen und sich informieren oder was kosten können. Deshalb haben wir dafür gesorgt, dass die Gänge breit genug sind und um die Stände und Genussstationen Raum für angenehme Begegnungen ist“, erklärt Tuidler.

Qualität ist Trumpf

Auch wenn die Anbieterinnen und Anbieter aus ganz unterschiedlichen Genuss-Bereichen kommen – eines verbindet sie alle: die Qualität ihrer Produkte. „Bei unseren Ausstellern ist uns ganz wichtig, dass das, was sie anbieten, wirklich hochwertig und gut ist“, sagt Veranstalter Tuidler. „Ganz egal, ob das der bodenständige Speck vom Landwirt aus der Region ist oder die kreative Chutneykreation, die man vielleicht noch nicht kennt – qualitativ hochwertig ist alles, was man auf der Genuss Burgenland 2018 verkosten und kaufen kann.“ Er genießt es besonders, im wahrsten Sinne des Wortes, dass die Bandbreite an Produkten ebenso immer größer wird. „Vor einigen Jahren galt der Hauptschwerpunkt der Regionalität. Die ist uns noch immer sehr wichtig und steht im Fokus, aber trotzdem freut es mich, dass sich die Genuss Burgenland zu einer Messe entwickelt hat, die auch über den berühmten Tellerrand schaut.“

Die Genuss Burgenland hat viele Stammbesucherinnen und –besucher und auch für sie ist immer was Neues dabei, zeigt sich Tuidler begeistert: „Natürlich haben wir viele Aussteller, die schon seit Jahren oder auch von Anfang an dabei sind, wo sich die Leute freuen, dass sie wieder die Produkte bekommen, die sie hier schon einmal gekauft haben. Aber sie werden auch, aufgrund der Erweiterung der Messe, ganz viel Neues entdecken!“

Salami und Bauernbrot treffen Whiskeypraline und Alpenkaviar

Fans von Regionalem werden voll auf ihre Kosten kommen, wenn sie an den Ständen der Bauern aus der Gegend stehen – Bauernbrot, Wurst und Würstel, Geselchtes oder Grammelschmalz direkt vom Hof kann man sich mit nach Hause nehmen. Genauso begeistert werden Freunde und Freundinnen von Fruchtaufstrichen aus kleinen Manufakturen sein, denn das Angebot in Sachen Marmelade-Kreationen ist groß. Wer gerne Pestos oder Chutneys mag oder vielleicht schon an erste Weihnachtsgeschenke denkt, ist auf der Genuss Burgenland auch richtig, denn die Kreativität der Herstellerinnen und Hersteller kennt nahezu keine Grenzen. Auch die der Nudelproduzenten nicht – oder wie oft hat man denn schon Kirschnudeln gegessen? Spannende Erzeugnisse aus Ingwer oder Chili warten außerdem genauso darauf, probiert zu werden wie welche aus Zirbe. Auch wem wichtig ist zu wissen, woher sein Fleisch kommt, ist bei der Genuss Burgenland am richtigen Ort – denn zum Beispiel mehrfach ausgezeichnete Höfe und Projekte wie Labonca, Zickentaler Moorochse oder die Burgenländische Weidegans werden mit vielen anderen ebenso vor Ort sein. Dazu kann man die neuesten BBQ-Saucen probieren und Craft Beer verkosten. Oder doch lieber den Vulkanland-Sekt? Oder die ausgezeichneten Weine und Destillerie-Erzeugnisse, die auf der Genuss Burgenland präsentiert werden? Diesmal gibt es auch Köstlichkeiten aus Italien und Griechenland zu probieren, wie zum Beispiel sizilianisches Gebäck oder gefüllte Weinblätter aus Kreta. Dazu vielleicht noch einen Kaffeelikör oder Oliven und Olivenöle aus beiden Ländern vergleichen? Besucherinnen und Besucher werden auf der Genuss Burgenland wirklich die berühmte Qual der Wahl haben, ist sich Markus Tuidler sicher: „Also wenn ich mir das Ausstellerverzeichnis so anschau, dann bin ich mir eigentlich gar nicht sicher, ob es reicht an einem Messetag vorbeizuschauen. Vielleicht braucht man beide, um wirklich alles zu sehen und zu entdecken, was hier geboten werden wird.“ (*lacht*)

Weil Genuss ein Fest ist

Essen und Trinken, das hatte schon immer etwas Geselliges, deshalb versteht sich die Genuss Burgenland auch als Ort des Zusammenkommens und als Treffpunkt für Genießerinnen und Genießer. Sich über das Probierte auszutauschen macht ja schließlich auch Freude und kann den Genuss noch steigern. Mit den großzügig gestalteten

Genussstationen will man eben genau dieser Geselligkeit Rechnung tragen. Außerdem gibt es ein ansprechendes Programm, bei dem Besucherinnen und Besuchern das Wasser im Mund zusammenlaufen kann. „Wo viel übers Essen und Trinken geredet wird, da muss man meiner Meinung nach auch übers Kochen reden – und noch besser: Es tun! Unsere Live-Koch-Shows mit Georg Gossi und dem Oberwarter Kochtheater haben in den vergangenen Jahren immer viel Interesse geweckt, für gute Laune gesorgt und einen unvergleichlichen Duft in die Messehalle gebracht. Deshalb werden wir diesen Programmpunkt, mit insgesamt 7 Koch-Shows, auch heuer wieder weiter ausbauen.“, sagt Messeveranstalter Markus Tuider.

Infos und Rückfragen:

Markus Tuider, Burgenland Messe BetriebsgesmbH. & Co KG, A-7400 Oberwart,
Messezentrum, Tel.: +43/(0)3352/ 33022, Fax: +43/(0)3352/ 33024
E-Mail: office@burgenland-messe.at, Web: www.genuss-burgenland.at
Facebook: www.facebook.com/informoberwart.at

Öffnungszeiten:

Samstag, 03. - Sonntag, 04. November 2018, täglich 09.00 - 18.00 Uhr im Messezentrum Oberwart

Eintrittspreise:

Tageskarte: € 6,-,

Ermäßigte Tageskarte für Besitzer der B.Special und Alpha Card, Schüler, Studenten, Pensionisten und Behinderte mit Behindertenausweis bis 50% Behindertengrad: € 4,50

Behinderte mit Behindertenausweis ab 51% Behinderungsgrad mit einer Begleitperson und Kinder bis 12 Jahre: Eintritt frei

Verkostungen:

Die Aussteller stellen gerne kleine Kostproben zur Verfügung.

