

22.11.2013 - 08:30 Uhr

Igeho | Mefa | Lefatec | Salon Culinaire Mondial 2013: Ein neues Zuhause, ein Publikumsmagnet und ein Primeur in Basel (BILD)



Basel (ots) -

Am 23. November 2013 beginnt für die Igeho, die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum, und die Mefa, die Fachmesse für die Fleischwirtschaft, eine neue Ära. Nicht nur, dass sie erstmals im imposanten Hallenneubau des renommierten Basler Architekturbüros Herzog & de Meuron über die Bühne gehen - nein: Mit dem Salon Culinaire Mondial, wo sich die kulinarische Weltspitze zum Stelldichein trifft, bieten sie nach acht Jahren erstmals wieder eine Plattform für die breite Öffentlichkeit an. Und dank der Lancierung der neuen Lefatec, der Fachmesse für die Lebensmittelproduktion, dürften vermehrt auch Milch-, Käse-, Getränke- und Convenience-Produzenten den Weg nach Basel finden. Erwartet werden gegen 80 000 Fachbesucher.

Fünf Tage Gastlichkeit sind vom 23. bis 27. November 2013 an der Igeho, Mefa, Lefatec und am Salon Culinaire Mondial angesagt. Der architektonisch überragende Neubau der Messe Basel macht es möglich, die 886 Aussteller aus rund 15 Ländern auf einer Fläche von 73'000m² kompakt und attraktiv zu platzieren. Zusammen mit dem prestigeträchtigen Team-Kochwettbewerb Salon Culinaire Mondial, der in der neuen Event Halle ausgetragen wird, und der neu lancierten Lefatec ist das Angebot der beiden Fachmessen Igeho und Mefa so umfassend und attraktiv wie nie. Erstmals kann an einem Ort die gesamte Wertschöpfungskette von der Produktion bis zur Vermarktung von Lebensmitteln abgebildet werden. Auf die geschätzten 80'000 Fachbesucher aus Hotellerie und Gastronomie, aus dem Care-Bereich von Heimen und Spitälern, aus Fleischwirtschaft sowie aus Lebensmittelproduktion und -detailhandel wartet somit ein Messehighlight der besonderen Art.

Igeho - World of Interiors, World of Coffee und viele weitere Highlights

Der hochwertige Designbereich der Igeho wird unter dem Titel «World of Interiors» inszeniert. In einer magischen Atmosphäre finden die Fachbesucher innenarchitektonische Trends, die zweifelsohne Auswirkungen auf die Einrichtung von Hotels und Restaurants haben oder noch haben werden. Innerhalb der World of Interiors befinden sich auch eine Networking-Lounge - der ideale Ort für angeregte Gespräche - und das Igeho-Forum. Dort werden unter der Leitung von Heinz Margot, Schweizer Fernsehmoderator und selbst ehemaliger Gastronom, Themen wie Rentabilität, erneuerbare Energien oder Möglichkeiten zur Verminderung von Lebensmittelabfällen diskutiert.

Die neue «World of Coffee» präsentiert auf einer Fläche von 5'000m² geballte Kaffeekompetenz. Als innovatives Kernstück dieser Kaffeewelt bieten verschiedene Partnerorganisationen und -unternehmen einen Themenparcours für Besucher. Der Parcours startet an der «World of Coffee Bar» und führt zu neun verschiedenen Stationen rund um den Kaffee: Nachhaltigkeit, Aroma-Innovation, Schweizer Qualität beim Rösten, Stellenwert des Wassers bei der Kaffeezubereitung, fairer Handel, optimales Aroma, wie der Kaffee zu seinem Geschmack kommt, Kaffee-Mixgetränke und Kaffeevermahlung.

Offizielle Gastregion der Igeho 2013 ist das Appenzellerland. Auf einer Gemeinschaftsfläche von 600 m² zeigen sich die beiden

Halbkantone Appenzell Innerrhoden und Appenzell Ausserrhoden als attraktive Tourismusdestinationen, während lokale Produzenten den Messebesuchern traditionelle Delikatessen und innovative Spezialitäten vorstellen. Ferner spielt täglich eine typische Musikformation in traditioneller Tracht und ein Hackbrettspieler gibt seine Solostücke zum Besten.

Mefa - Synergien mit der Fleischwirtschaft

Die Hauptattraktion der Mefa ist «die längste Fleischtheke der Schweiz»: Es handelt sich dabei um den vom Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) alle vier Jahre durchgeführten Qualitätswettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren. Über 500 prämierte Fleischerzeugnisse werden gezeigt und teilweise auch zur Verköstigung angeboten. Was junge Fachleute der Fleischwirtschaft nach der Ausbildung alles drauf haben, beweisen die besten Lehrabgänger an den Schweizer Meisterschaften im Metzgerstübli, wo auch noch nach Messeschluss mit Livemusik für Stimmung gesorgt wird.

Lefatec - unser Primeur

Die Lefatec, die neue Fachmesse für die Lebensmittelproduktion, ergänzt die Igeho und die Mefa ideal. Sie bietet Lebensmittelproduzenten und -technikern eine schweizweit einmalige Plattform, die alle wichtigen Fachbereiche umfasst und sich damit auch an die Fleischwirtschaft und das Gastgewerbe richtet. Die drei gleichzeitigen Plattformen ermöglichen es also, die gesamte Wertschöpfungskette von der Produktion bis zur Vermarktung von Lebensmitteln an einem Ort abzubilden. Besonderes Augenmerk verdient die als Marktplatz konzipierte Sonderschau «La sélection de fromages helvétiques», wo ausgewählte Schweizer Käseproduzenten ihre Spezialitäten zur Degustation und zum Verkauf darbieten.

Salon Culinaire Mondial

Anders als die Fachmessen Igeho, Mefa und Lefatec ist der prestigeträchtige Salon Culinaire Mondial auch für Privatpersonen zugänglich. Unbestrittener Höhepunkt ist der internationale Wettkampf mit den zehn Koch-Nationalmannschaften aus Singapur, Hongkong, Kanada, Südafrika, Deutschland, Malaysia, Holland, Italien, Tschechien und der Schweiz. Deren exquisite Menüs der warmen Küche können jeweils ab 11.30 Uhr im eigens für den Salon Culinaire Mondial eingerichteten Restaurant des Nations auf vorgängige Reservation vom Publikum verköstigt werden. An der kalten Show präsentieren neben den Nationalteams weitere Mannschaften und Einzelaussteller aus über einem Dutzend Ländern kunstvolle Schaustücke. Und in den Zuschauerarenen werden Talkrunden mit Starköchen wie Ivo Adam, Daniel Bumann oder Anton Mosimann abgehalten und junge Nachwuchstalente vorgestellt.

Kontakt:

Corinne Moser, Head Communications
Telefon: +41 58 206 22 73
E-Mail: corinne.moser@messe.ch
www.igeho.ch | www.mefa.ch | www.lefatec.ch |
www.salonculinairemondial.ch

Medieninhalte



Die Igeho und ihre Begleitmessen präsentieren Produkte zum Anfassen und Geniessen. / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung unter Quellenangabe: "OTS.Bild/Igeho/MCH Group".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100003870/100747561> abgerufen werden.