offerta 2017 – Genuss auf der offerta

**Kulinarische Spezialitäten entdecken**

Karlsruhe, 13. September 2017 –Jede Menge Leckeres können Besucher vom 28. Oktober bis 5. November 2017 auf der offerta, der Erlebnis- und Einkaufsmesse für die ganze Familie, in der Messe Karlsruhe probieren und direkt mit nach Hause nehmen. Regionaler Genuss wird hier großgeschrieben.

**PRESSE**

Ansprechpartnerin:

Sinah Bäcker  
Tel.: +49 721 3720 2305  
sinah.baecker@messe-karlsruhe.de

**Regionale Geschmäcker erleben**

Zahlreiche Produkte und Spezialitäten aus den benachbarten Regionen und darüber hinaus können die Besucher beim Schlendern durch die Karlsruher Messehallen entdecken und erleben: Der Tourismusverband Nordelsass (ADEAN) backt Elsässer-Bredele, die Ferienregionen Schwarzwald und Ortenau verköstigen die Besucher mit Weinen und Bränden. Passend dazu gibt es am Stand der Region Bruchsal einen besonderen Spargelschnaps. Beim Treffpunkt Karlsbad-Waldbronn dreht sich alles um heimisch gebrautes Bier und das Bäckereihandwerk. Fans von süßen Genüssen können die Schoko-Mohrenköpfe aus Herxheim am Stand der Südlichen Weinstraße genießen. Als Kontrast dazu präsentiert der Südpfalz-Tourismus herzhafte Wurstwaren. Darüber hinaus wird im Atrium passend zur kälteren Jahreszeit das offerta Winterland mit rustikalen Holzhütten aufgebaut, die ebenfalls eine Spanne an Kulinarischem bieten.

**offerta Kochbühne in der dm-arena**

Unter dem Motto *„Trends & Traditionen: Kochen mit Leidenschaft“*, präsentiert von den Badischen Neuesten Nachrichten, lassen sich Sterne- und Spitzenköche aus der Region in die Töpfe schauen. Täglich von 11 bis 14 Uhr bereiten sie köstliche Mahlzeiten aus frischen Zutaten zu. Mit dabei sind unter anderem Schwitzer‘s Hotel am Park, Oberländer Weinstube, Villa Hammerschmiede, Walk‘sches Haus und erstmals das Restaurant Erasmus. Zu den Gerichten werden von Sommeliers die passenden Weine vorgestellt, unter anderem vom Winzerkeller Hex vom Dasenstein, vom Staatsweingut Karlsruhe-Durlach sowie vom Alde Gott Winzer Schwarzwald.

Direkt im Anschluss, von 14 bis 16 Uhr, heißt es dann *„Genießen auf der offerta“* mit vielfältigen Rezeptideen aus der Genussregion Karlsruhe und darüber hinaus. Aus der Fächerstadt präsentiert sich die Bäckerei Hatz mit der Show *„Backen mit Hatz“* mit einfallsreichen Ideen für den Backofen sowie die Kochshow *„Kochen mit der AOK“*. Bei *„So schmeckt die Südpfalz“* zeigen die Gewinner eines in der Südpfalz initiierten Gastronomie-Wettbewerbs ihre ausgefallenen Kreationen rund um den Apfel.

Zum Abschluss, täglich von 16 bis 17 Uhr, folgt die Kochshow *„Kochen mit Hoepfner“*. Prominente wie der Boxer Vincent Feigenbutz sind eingeladen, ihr Lieblingsrezept mitzubringen, das Moderator und Koch Waldemar Fretz gemeinsam mit ihnen zubereitet. Ein Highlight wird auch wieder das Kochen mit Messechefin Britta Wirtz und dem Geschäftsführer der Privatbrauerei Hoepfner, Willy Schmidt, sein. Neu in diesem Jahr: Braumeister Holger Wunsch und Biersommelier Michael Huschens, auch Chefbraumeister bei Hoepfner, stellen die passenden Biere zu den jeweiligen Gerichten vor. Ausgestattet wird die offerta Kochbühne von unserem Partner XXL Mann Mobilia Karlsruhe.

**Vom Biergässle bis zu innovativen Küchenhelfern**

Hobbyköche, die feine Zutaten für zu Hause suchen, finden in der dm-arena eine vielfältige Auswahl. René Dahm bringt Senfspezialitäten aus seiner Manufaktur mit, Imkermeister Rainer Krüger besitzt 1000 Wander-Bienenvölker im Allgäu sowie auf Sardinien und präsentiert außergewöhnliche Honigspezialitäten. Außerdem bieten die Aussteller weitere regionale Produkte wie Kaffee, Schokolade, Käse und Milchprodukte sowie Tee und Gewürze. Eine kühle Erfrischung finden die offerta Besucher bei den Brauereien, die ihre malzigen Getränke im Biergässle anpreisen.

Neben vielfältigen Spezialitäten werden auch praktische und innovative Küchenhelfer präsentiert. Cooklife aus Balingen fertigen Produkte aus hochwertigem Lebensmittelsilikon. Die Utensilien halten Temperaturen zwischen -40°C und 300°C stand. Ihre „Kochblume“ verhindert, dass Wasser überkocht und kann als Spritzschutz oder Mikrowellenabdeckung verwendet werden. Die Firma Warimex führt ihre mit Steinpartikeln beschichteten Pfannen und Töpfe vor, die auf Induktions-, Glaskeramik- oder Gas-Herden benutzbar sind. Damit ist fettfreies Kochen und Braten wie auf einem Naturstein möglich.

Weitere Informationen unter:

**www.offerta.info** und **www.facebook.com/offerta.messe**