

Alles für den Gast 2023: Großes Branchentreffen für Gastronomie und Hotellerie in Salzburg

Die "Alles für den Gast" Messe 2023 in Salzburg, vom 11. bis 15. November, bringt Experten der Gastronomie und Hotellerie zusammen, um branchenrelevante Themen wie Fachkräftemangel, Nachhaltigkeit und Digitalisierung zu diskutieren. Highlights des Programms sind Talks mit Branchenexperten, die auf gastmesse.at live gestreamt werden. Die Veranstaltung bietet auch Masterclasses für Köche und Getränkeexperten sowie Wettbewerbe, darunter die Austrian Coffee Championships.



(©RX Austria & Germany/FRB Media/Daniel Fabbro)

Vom 11. bis 15. November lädt die **„Alles für den Gast“** zum 53. Get-together der Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelindustrie in Salzburg ein, um die brennendsten Themen der Branche zu besprechen: Zukunftsaussichten,

Fachkräftemangel, Finanzierung, Nachhaltigkeit und Digitalisierung – um nur einige zu nennen. **Veranstalter RX Austria & Germany präsentiert ein Bühnenprogramm** mit allem, was das Gastgeber-Herz begehrt.

Die Programmhights der Gastro Circle Bühne

Auf der großen Hauptbühne in Halle 3/5 finden von Samstag bis Dienstag Diskussionen und Talks mit namhaften Persönlichkeiten aus der Branche statt, die zusätzlich auf gastmesse.at live gestreamt werden. Nach der offiziellen Messe-Eröffnung am ersten Messetag starten die Gastronomen Toni Mörwald, Vitus Winkler, Manuel Nader und Heiko Grohmann den Talk-Marathon auf der Gastro Circle Bühne. **Sie sprechen über Öko-Tourismus**, nachhaltige Konzepte und Wege in eine wertvolle Zukunft. Am Nachmittag rückt die Personalgewinnung in den Mittelpunkt, wenn Vivien Schulter, Christian Klaus, Christian Hollweck und Mike Rosbaud Tipps geben, wie man Mitarbeiter findet und bindet.

Um 15:00 Uhr wird erstmals der RX Female Award (powered by Female Future Festival) in den Kategorien "Youngster" und "Role Model" an außergewöhnliche Frauen aus dem Tourismus verliehen. Mit dabei: Bundesministerin Karoline Edtstadler, die die Patronanz des Awards übernommen hat.

Der Sonntag steht ganz unter dem Motto „Es ist kurz vor Zwölf“. Unter dem neuen Namen „zwoelf-Festival“ erhält das ehemalige Einfach Leben Festival einen Platz auf der Gastro Circle Bühne und holt Vordenker und Interessierte von in- und außerhalb der Gastronomie auf die Bühne, um lösungsorientiert die branchenspezifischen Herausforderungen anzugehen.

Am Montag diskutieren Eduard Dimant (Mochi), Peter Dobcak (WKO) und Haya Molcho (NENI) die Zukunft der Lehre in der Gastronomie. Sie sind sich sicher: Vegan ist nur der Anfang! Am Nachmittag treffen sich dann die Besten der Besten auf der

Gastro Circle Bühne, denn um 17:00 Uhr werden die TOP50 Hoteliers Österreichs mit dem Schlummer Atlas geehrt.

Am Dienstag dreht sich alles um die Zukunft der Gastronomie. Bobby Bräuer, Anthony Sarpong und Philipp Stohner besprechen mögliche Konzepte für die Branche und Monika Fiala sowie Simon Parth helfen bei der perfekten Vorbereitung auf die baldige Einführung des Einwegpfands in Österreich.

Hauben und Sterne: Masterclasses im neuen Großküchen-Kompetenzbereich

Der neue Großküchen-Kompetenzbereich in der Salzburgarena trumpft mit dem Who is who der Kochszene auf. Die besten Köche des Landes zaubern mit Hilfe der modernsten Küchengeräte absolute Köstlichkeiten. Pünktlichkeit zahlt sich aus: Die ersten 18 Besucher einer jeden Masterclass dürfen sich an eine lange Tafel setzen und die Gerichte gemütlich verkosten. Aber je nach Verfügbarkeit bekommen auch weitere Besucher Kostproben gereicht.

Am Samstag kocht das Nationalteam des Verbands der Köche Österreichs zu den Themen „Land & Meer“ und „Feld & Wiese“. Die Masterclass von METRO am Sonntag steht im Zeichen der Young-HoReCa: Emilia Eppensteiner und Aaron Waltl präsentieren ihr Können und zaubern einen METRO Chef Bio Schweinebauch mit Naan, Karotte und Chimichurri.

Am Montag stellt sich 3-Hauben-Jungkoch Matthias Birnbach hinter den Herd, wo er Königsberger Klopse zubereiten wird. Danach darf er den Kochlöffel an Haya Molcho (NENI) überreichen, die ein Rezept aus der levanten Küche vorstellt.

Am Dienstag verwöhnt Sandra Scheidl (erste Junge Wilde) die Besucher mit einem vegetarischen Gericht rund um fermentierte Schwarzwurzel und Lukas Nagl, Gault&Millau Koch des Jahres 2023, gibt für Rational eine Masterclass, bei der sich hungrige Besucher auf Krebs und Forelle freuen dürfen. Als weiteres

Tageshighlight sollte man sich Anthony Sarpong, ausgezeichnet mit dem Grünen Michelin Stern, nicht entgehen lassen. In seiner Küche geht es besonders holistisch und nachhaltig zu.

Die perfekte Getränkebegleitung in der Getränkewelt

Neben den rund 20 Ausstellern und Brands aus der Beverage-Branche, bildet die Bühne in Halle 4 den Mittelpunkt der Getränkewelt. An allen fünf Messetagen werden hier Talks, Masterclasses und Workshops veranstaltet.

Als absoluter Trend in der Barszene sind Agaven-Spirituosen auch in der Getränkewelt der „Alles für den Gast“ nicht wegzudenken. So lassen am Sonntag Manuel Weisskopf (Founder Dr. Sours & Co-Founder Club Cantina und Agave Forum) und Cathy Buchmüller (Spirits Ambassador L. Derksen & Co.) die Besucher in die mexikanische Trinkkultur eintauchen. Der Montag bietet einen Rum-Schwerpunkt: Elisa Watzky von Ferrand präsentiert eine Reise durch die Vielfalt des Rums. Bei Diageo wiederum begeben sich die Besucher auf einen Rundgang durch Sprizz, Highballs und Cocktails. Und Kyrö präsentiert seinen einzigartigen Whisky. Dienstags kann der Nr. 1 Likör aus Spanien, Licor43 verkostet werden und am Mittwoch wird das Programm der Getränkewelt von SCA Barista Marie Grüner abgerundet, die in ihrer interaktiven Masterclass eine einzigartige Gelegenheit bietet, Kaffee sensorisch zu erkunden und ein tieferes Verständnis für dessen Qualität zu entwickeln.

Sommelier-Workshops

Nicht verpassen sollte man außerdem die Sommelier-Workshops von Kalk&Kegel im Kalk&Kegel-Cube an Stand 04-0201. In sieben Workshops erhalten Weinliebhaber und jene, die es werden wollen, geballtes Wissen für Kopf und Gaumen – allerdings nur nach Voranmeldung! Mit dabei sind rund 60 der besten Winzer aus ganz Österreich sowie die Kalk&Kegel

Sommeliers Helena Jordan (Weinbistro Capra, St. Valentin), Mathieu Mermelstein (Tantris Maison Culinaire, München), Max Zankl (Falstaff Newcomer Sommelier 2023, Head Sommelier Restaurant Obauer, Werfen) und Christopher Pohn (Head Sommelier Weinrefugium Brolli Südsteiermark sowie 2021 Top-5 Star Wine List, Kategorie Short Wine List).

Über 650 Aussteller mit großen Ideen

Neben den drei Hauptbühnen ist auch auf die Aussteller der „Alles für den Gast“ Verlass. Lohberger, STAY SPICED !, Rungis Express und 11er möchten auch in diesem Jahr mit ihrem Gemeinschaftsstand 01-0202 und 01-0302 in Halle 1 überzeugen. Dafür haben sie drei talentierte Köche eingeladen, die ein Food Pairing der Extraklasse mit fundiertem Fachwissen, kreativen Ideen und Leidenschaft fürs Kochen kombinieren: André Wolff, Marko Stanzer und Thomas Gary Achilles kochen von Sonntag bis Dienstag jeweils von 15:00 bis 16:00 Uhr groß auf.

Menu System wiederum möchte junge Talente fördern und lädt am Dienstag ab 14:00 Uhr in die Salzburgarena, Stand A-0228, zum finalen Kochen zum TalentTicket ein. Und Roman Kadletz, ambitionierter „The Taste“-Profikoch aus München, stellt seine neuen Stadionliebe Frozen Snacks an Stand A-0114 in der Salzburgarena vor.

Auf der Suche nach echtem Talent

Wem dieses Programm-Feuerwerk immer noch nicht reicht, der darf sich auf die Austrian Coffee Championships 2023, veranstaltet von der SCA Austria, freuen. Zum dritten Mal in Folge finden die Wettbewerbe von 11. bis 14. November in den Kategorien Barista, Brewers Cup, Latte Art und Coffee in Good Spirits in der Salzburgarena statt. Hochprozentigere Talente können die Besucher beim Jungbarkeeper-Wettbewerb am 15. November kennenlernen, der erstmalig im Rahmen der „Alles für den Gast“ ausgetragen wird. Und auch die beliebte Startup-

Area findet dieses Jahr mit 19 Jungunternehmen wiederholt ihren Platz auf der Gastmesse.

Das möchtest du nicht verpassen? Dann sichere dir JETZT dein Ticket unter gastmesse.at/ticket!

Das gesamte Bühnenprogramm findest du unter gastmesse.at/programm.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at