

Handwerk im Fokus der „Alles für den Gast“ 2024

Die Leitfachmesse für Gastronomie und Hotellerie, zeigt in diesem Jahr, wie innovatives Handwerk Tradition und Moderne verbindet.



Das Handwerk steht bei der diesjährigen Ausgabe der Alles für den Gast im Fokus © Alles für den Gast - FRB Media

Gastgeben ist Handwerk. In der Gastronomie und Hotellerie spielt handwerkliches Können eine zentrale Rolle, schließlich ist es die Basis für Qualität sowie Authentizität und trägt maßgeblich zur Gästezufriedenheit bei. Die „**Alles für den Gast**“, die Leitfachmesse für Gastronomie und Hotellerie, zeigt in diesem Jahr, wie innovatives Handwerk Tradition und Moderne verbindet und damit die Zukunft der Branche sichert. „Unser Fokus auf das Thema **Handwerk** veranschaulicht, dass wir die Wurzeln unserer Branche respektieren und gleichzeitig die Weichen für zukünftige Entwicklungen stellen,“ so Messeleiter Michael Reich.

Pâtisserie - die hohe Kunst des Feingebäcks

Ganz im Zeichen des Handwerks wird es auf der „Alles für den Gast“ erstmalig einen speziellen Pâtisserie-Bereich geben. Hier können Fachbesucher:innen in die süße Welt der Konditoreikunst eintauchen. Highlight ist das Finale des Pâtisserie-Wettbewerbs „**Compote Complot**“ mit drei Finalist:innen am Sonntag, den 10. November 2024. Veranstaltet wird dieser von KALK&KEGEL in Partnerschaft mit Confis Express.

Unter dem Motto „Die Zukunft der Pâtisserie bist Du“ wird die Jury Geschmack, Optik, Technik, Konsistenz und Präsentation der Teilnehmenden bewerten. Zum Kreis der Jury gehören u. a. die als Patissiers des Jahres ausgezeichneten Stars der Branche, darunter Thomas Scheiblhofer, Sabrina Schanz, Matthias Mittermeier, Julia Leitner, Jan Eggers, Ian Baker und Kay Baumgardt. Auch Themen wie zuckerreduziertes Arbeiten und Nachwuchsförderung sind wichtige Elemente des Wettbewerbs. „Wir wollen Patissiers und Patissières fördern sowie neue Talente gewinnen und da ist die Gastmesse der ideale Ort, um junge Leute am Ehrgeiz zu packen und zu zeigen, wir haben hier einen tollen Beruf, in dem man viel erreichen kann“, erläutert Jan Eggers, **Gault & Millau** Patissier des Jahres 2024 und Jurymitglied.

Zudem werden am Samstag, 9. November, und Montag, 11. November, insgesamt sechs Masterclasses angeboten, die tiefere Einblicke und praxisnahe Tipps von renommierten Patissiers und einigen Jurymitgliedern bieten. Darunter zum Beispiel: „Kaktus zum Dessert“ oder „Alles vegan“.

Austrian Bartender Awards: Kreativität im Glas

Handwerk in höchster Qualität findet man auf der „Alles für den

Gast“ nicht nur am Teller, sondern auch im Glas. So ist ein weiteres Highlight der Messe die Austragung des **Austrian Bartender Awards**. Dieser prestigeträchtige Wettbewerb wird ebenfalls von einem umfangreichen Programm begleitet, das zahlreiche Masterclasses umfasst. Diese bieten sowohl Einsteiger:innen als auch Profis die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten zu erweitern und von den Besten der Branche zu lernen. „Technik, Innovation und Kreativität sind die drei Fokuselemente bei unserer Arbeit hinter der Bar“, betont Dominik Wolf, Mit-Organisator des Awards.

In zwei Wettbewerben können die österreichischen Bartender:innen ihr Können unter Beweis stellen. Der Kreativität soll dabei freien Lauf gelassen werden, je ausgefallener und kreativer, desto besser – einzig die Spirituose wird vorgegeben. Start ist am Sonntag, dem 10. November, mit dem Non-Alcoholic Wettbewerb. Am Montag, dem 11. November, findet die Partie im Bereich Alcoholic statt. Krönender Abschluss ist die Siegerehrung am Abend. „Ich freue mich besonders darauf, dass der Austrian Bartender Award die Bühne bekommt, die er verdient“, so Dominik Wolf zur Partnerschaft mit der „Alles für den Gast“.

Zusage großer Aussteller und erfolgreiche Highlightwelten

Die Organisatoren der Messe konnten bereits viele wichtige Aussteller fixieren, u. a. Rational, Red Bull, Hogast sowie Lohberger, Morandell und die CulturBrauer. Insgesamt können sich die Fachbesucher:innen auf viele interessante Programmpunkte und spannende Talks auf der Gastro Circle Bühne freuen. Daneben wird auch der Großküchenkompetenzbereich zurückkehren, der im letzten Jahr seine Premiere auf der „Alles für den Gast“ feierte, ebenso wie die Biowelt. Weitere Highlights wie die beliebte Getränkewelt, die Startup-Area für junge Gründer:innen und das **Tourism Technology Festival** sind erneute Fixpunkte. Neben den beiden neuen Wettbewerben – „Compote Complot“ und Austrian

Bartender Award – werden im November auch wieder die TOP50 Hoteliers mit dem **Schlummer Atlas Award** ausgezeichnet.

Save the Date: Die „**Alles für den Gast**“ findet vom 09. bis 13. November im Messezentrum Salzburg statt.

Weitere Informationen: <https://www.gastmesse.at/>

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)