



EXPOGAST
 12th INTERNATIONAL
 TRADE SHOW FOR
 GASTRONOMY
 22-26.11.2014

PRESSEMITTEILUNG

17.11.2014



Organized by :



Supported by :





TREFFEN DER SPITZENGASTRONOMIE IN LUXEMBURG! DIE EXPOGAST IN DER LUXEXPO VOM 22. BIS 26. NOVEMBER

5 Tage lang werden 45 Kochteams und mehr als 450 Küchenchefs aus 5 Kontinenten in einem Gourmet-Restaurant mit 880 Plätzen ihr Können unter Beweis stellen und zum größten Vergnügen des Publikums in einem einzigartigen Wettbewerb gegeneinander antreten. Die meistbegehrte Trophäe dieses Wettbewerbs: Der Villeroy & Boch Culinary World Cup.

Um ihre Chancen optimal zu nützen, bereiten sich die Teilnehmer aus der Gastronomie seit vielen Monaten wie echte Hochleistungssportler auf dieses Ereignis vor und werden in einigen Tagen in praktisch allen Profi-Küchen des Landes tätig sein, um die letzten Details für ihre Kochkünste vorzubereiten und nichts dem Zufall zu überlassen.

Am Samstag, dem 22. November, startet der Wettbewerb in der Luxexpo mit den nationalen Teams der Länder USA, England, Wales, Ungarn, Spanien und Rumänien, während für Deutschland, Wales und Slowenien nationale Junior-Teams antreten. Über 30 Länder werden vom 22. bis 26. November in diesen beiden Kategorien am Wettbewerb teilnehmen. Der Wettbewerb endet am 26. November mit faszinierenden „Hauptdarstellern“ und den beiden Teams aus Luxemburg im Mittelpunkt.

Die Zuschauer werden auch mit Interesse das Zusammentreffen in der Kategorie „Regionale Teams“, in welcher Luxemburg antritt, sowie die regionalen Junior-Teams, die einzelnen Köche und Konditoren verfolgen. Auch die Verbindung der Kochkünste ist eine Selbstverständlichkeit, denn ein Team aus italienischen und luxemburgischen Küchenchefs wird am Mittwoch, dem 26. November, im Wettbewerb antreten.

Das Publikum wird die Qualität der zubereiteten Speisen selbst beurteilen, ein einzigartiges Erlebnis! Das Prinzip besteht darin, die Menüs im gastronomischen Restaurant anzubieten, damit so viele Besucher wie möglich in den Wettbewerb mit einbezogen werden und so auch an einem außergewöhnlichen Event teilnehmen können. Die Menüs werden online über die Internetseite der Fachmesse unter expogast.lu verkauft.

Jeweils zu Mittag treten die Community Catering Teams im Wettbewerb an und werden entsprechend den Regeln der World Association of Chefs Societies beurteilt. In der Bewertung werden alle Faktoren berücksichtigt: die optische Präsentation, die Zusammensetzung, die Zubereitung und der Service. Die Besucher können die Speisen beurteilen und an Ort und Stelle verkosten.

Presse-Kontakt: Claude François
Presse-Koordinator

Tel.: +352 621275421 E-Mail: presse@expogast.lu



Die Expogast, ein Tempel der Vergänglichkeit, bietet die Möglichkeit, Speisen zu verkosten und zu betrachten. Die Präsentation von kalten Speisen, ein ganz visuell ausgerichteter Wettbewerb, ist auf die Kreationen von Teams und von einzelnen Köchen ausgerichtet. Täglich werden neue Speisen präsentiert und die Gerichte werden nach verschiedenen Kriterien, nämlich Präsentation, Zusammensetzung und Zubereitung bewertet. Man bewundert, beobachtet, bewertet, prüft, aber hier gilt: Finger weg!

Für alle Preise und Wettbewerbe zusammen nehmen mehr als 105 Teams und 1000 Küchenchefs an diesem Event teil. Eine internationale Jury aus 55 großen Küchenchefs überwacht den reibungslosen Ablauf der einzelnen Wettbewerbe entsprechend den Regeln der Kochkunst.

Die Expogast ist auch eine Fachmesse, an der ca. 200 Aussteller teilnehmen, die das Herz besonderer Feinschmecker höher schlagen lassen. Die Aussteller haben für alles gesorgt: Tischkultur, Möbel, Kücheneinrichtungen, Lebensmittel, Getränke, Bäckereiwaren, Konditorwaren...

Auch die Partner des Events sind legendär, ein gutes Beispiel dafür ist Villeroy & Boch. Die Expogast ist ihren Partnern aus verschiedenen Gründen wichtig, z.B. wegen der geographischen Lage, was häufig auf Ereignisse in der Vergangenheit zurückzuführen ist, aber auch auf ihre Beziehungen untereinander. Die Expogast ermöglicht es ihnen, diese Verbindungen zu pflegen und auch neue Kontakte zu knüpfen. Das Event wird auch dazu genutzt der Öffentlichkeit Neuheiten zu kommunizieren, sei es auf professioneller oder auf privater Ebene. Aufgrund der Einrichtungen und Serviceleistungen, die dem Wettbewerb zur Verfügung gestellt werden, können die Partner ein Netzwerk schaffen, innerhalb dessen sie ihre hohen Ansprüche an Qualität und Kreativität teilen. Expogast und der Villeroy & Boch Culinary World Cup bilden sozusagen die Schnittstelle zwischen Anbietern und Anwendern, wobei letztere die großen Küchenchefs sind.

„Die Expogast ist eine einzigartige Veranstaltung, die wir für Anbieter, die großen Küchenchefs und das Großherzogtum organisieren, um den Bekanntheitsgrad des Landes und den Austausch im Rahmen der hohen Kochkunst zu fördern. Das Event ist für jeden Teilnehmer ein „Muss“, der seine Präsenz unterstreichen oder neue Märkte gewinnen möchte und wir wissen, dass die meisten Teilnehmer großen Wert darauf legen, teilzunehmen. Diese Fachmesse bietet eine der seltenen Gelegenheiten in Luxemburg, derart viele große Küchenchefs aus der ganzen Welt kennenzulernen, die echte Meinungsführer sind. Wir sind uns dieser Verantwortung bewusst, deshalb stellen sich Luxexpo, der Vatel Club und Brain & More alle vier Jahre dieser herausfordernden Aufgabe. Wir sind nun erneut wieder bereit und lassen das Publikum bewerten und beurteilen“, erklärt dazu der Direktor von Luxexpo, Jean-Michel Collignon.

Presse-Kontakt: Claude François
Presse-Koordinator

Tel.: +352 621275421 E-Mail: presse@expogast.lu