



**TRANSGOURMET**

---

## **Genussfachmesse Transgourmet PUR**



Hunderte Trends und Innovationen für die Gastronomie unter einem Dach

- **Neue Fachmesse für die Gastronomie in Salzburg**
- **142 Industriepartner sowie 108 nationale und internationale Winzer**
- **Gesamtspektrum an Angeboten und Dienstleistungen von Transgourmet auf 10.000 m<sup>2</sup>**
- **Branchenhighlight: Reine Fachbesucher-Messe**

Salzburg stand am 16. und 17. April 2018 im Fokus der heimischen Gastronomie. Über 3.000 Fachbesucher trafen sich im Messezentrum Salzburg zur ersten «Transgourmet PUR», der

Branchen-Plattform für Gastronomie von Transgourmet, zum regen Erfahrungs- und Meinungsaustausch. Auf 10.000 Quadratmetern stellte Transgourmet als heimischer Marktführer im Gastronomie-Großhandel alle seine Marken und Leistungen vor. Zusätzlich präsentierten 142 Industriepartner sowie 108 heimische und internationale Winzer Trends im Food- und Getränke-segment. Auch Start-Ups fanden in dem neuen Format Platz. Gastronomen aus ganz Österreich verschafften sich auf der Transgourmet PUR einen Überblick über die Vielzahl an Neuheiten. Salzburg profitierte als Veranstaltungsort von der regionalen Wertschöpfung: So wurden über 1.150 Zimmer für die Gäste der zweitägigen Veranstaltung gebucht. Neben zahlreichen Branchengrößen waren auch Politik und Wirtschaft unter den Besuchern vertreten, unter anderem Salzburgs Bürgermeister DI Harald Preuner. Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich, weiß: «Die Gastronomie ist Trendsetter, Vorreiter und damit Wegbereiter zahlreicher Innovationen: Viele Produkte und Services gelangen erst dann, wenn sie sich in der Gastronomie bewährt haben, in den Einzelhandel.»

### **Neue Veranstaltung: «Austausch auf Augenhöhe»**

Im Mittelpunkt der beiden Tage standen Innovationen und Trends im Bereich Gastronomie und Hotellerie, außerdem der direkte Austausch zwischen Brancheninsidern und dem Fachpublikum bzw. zwischen Produzenten und Gastronomen sowie Hoteliers. «Die Transgourmet PUR ist ein Ort, wo Networking betrieben werden kann und soll», erklärte Thomas Panholzer, gleich zum Auftakt. Nach dem Start heuer soll die Genussfachmesse, die als «logische Erweiterung des bewährten Formats der Getränkemesse TRINKWERK PUR» entstanden ist, fortan zum jährlichen Branchenhighlight im Frühjahr werden.

«Transgourmet PUR ist das Highlight für jeden Genießer und eine gelungene Plattform, um die Kontakte zu den Gastronomen zu pflegen sowie Neues am Genuss-Markt kennenzulernen,“ beschrieb Silvia Heinrich vom gleichnamigen Weingut in Deutschkreutz/Burgenland die Veranstaltung.

Leopold Figl, Gewinner des VINEUS Wine Culture Awards im Vorjahr, aus dem Traisental: «Wir freuen uns sehr über diese Veranstaltung, da wir dadurch die Möglichkeit haben, die Vielfältigkeit des Grünen Veltliners aus dem Traisental, einem breiten Publikum vorzustellen und verkosten zu lassen. Vor allem, da das Traisental noch immer ein Geheimtipp für Weinliebhaber ist.» Auch Danilo Šnajder vom Weingut Verus aus Ormoz/Slowenien, schlug in diese Kerbe: «Dank der Transgourmet PUR können wir unsere slowenischen Weine den österreichischen Gastronomen an einem Ort vorstellen. Wir erwarten uns viel.»

Kotányi verbindet mit Transgourmet eine langjährige Partnerschaft. Für Mario Schrapfeneder, Key Account Kotányi war die neue Transgourmet PUR-Veranstaltung «eine gute Möglichkeit, diese starke Partnerschaft zu zeigen aber auch Neuheiten aus der Gewürzwelt und das umfangreiche Sortiment optimal zu präsentieren.» Evelyn Panny von CocaCola wiederum war erfreut, dass «die Transgourmet PUR uns die einzigartige Möglichkeit bietet, neue Produkte und Konzepte der Coca-Cola Familie für die wichtige Zielgruppe der Gastronomen zu präsentieren.»

### **Genusswelt «für alle Sinne»**

Auf der Messe stellte Transgourmet dem Fachpublikum unter anderem Produktneuheiten der Nachhaltigkeitsrange Transgourmet Vonatur, die umfassenden Leistungen des Getränkespezialisten TRINKWERK samt Schanktechnik und das 360-Grad-Kaffeeangebot von JAVA genauso wie die Kooperation mit Keli vor. «Bei uns erhalten Gastronomen und Hoteliers alles aus einer Hand und unter einem Dach. Ob Feinkost, nachhaltige Produkte, Spezialitäten aus der

ganzen Welt, verschiedenste Weine und Getränke, Premiumcafe aus der eigenen Rösterei oder Keli- Limonaden, jeweils kombiniert mit bester Beratung und höchster Fachkompetenz», erklärt Panholzer die Idee. «Diese Bandbreite haben wir im Rahmen der Messe wiedergespiegelt und gleichzeitig dutzenden Partnern aus der Industrie ebenfalls die Möglichkeit gegeben, ihre Neuheiten zu präsentieren.» Neben den «Granden der Branche» waren auch zahlreiche Start-Ups vertreten, um ihre Produkte zu zeigen.

### **Cook2.0 Exquisit live vor Ort**

Live vor Ort konnte das Fachpublikum auch Transgourmets Exklusivlinie Cook2.0 kennenlernen. Namhafte Spitzenköche wie Roman Wurzer von The Ring Hotel, Lukas Kienbauer vom Restaurant Lukas, Philipp Rachinger vom Mühlthalhof, Thomas Ellwanger vom Alpenhof Flachau oder dem Küchenchef des Restaurants Schaufelspitz am Stubaier Gletscher, David Kostner sowie Peter Zinter von Heinisch & Erben, Matthias Birnbach, der eben zum «Jungen Wilden» ausgezeichnet wurde und Peter Reithermayr vom Geinberg5 kochten an beiden Messetagen gemeinsam mit den hauseigenen Spitzen- und Haubenköchen von Cook2.0 Exquisit vor Ort und zeigten, wie man die verschiedensten Delikatessen einsetzen kann.

### **Weine und Winzer persönlich kennen lernen**

Neben dem «Transgourmet Marktplatz», bei dem das umfassende Spektrum an Exklusivmarken im Bereich Food- und Getränken in neun Bereichen abgebildet wurde, war ein Schwerpunkt der Messe auch das große Angebot an Weinen bei Transgourmet. «Wir wissen, dass immer mehr Gastronomen die Winzer, deren Weine sie ausschenken, persönlich kennenlernen möchten. Bei uns haben sie dazu die Gelegenheit, ohne das ganze Land bereisen zu müssen», so Thomas Panholzer. Zur inoffiziellen Kontaktpflege wurde dann auch die «Big Bottle Party» am Montag genützt.

**Fotos & Videos von der Transgourmet PUR finden Sie unter**  
**[www.facebook.com/transgourmet](https://www.facebook.com/transgourmet/) (https://www.facebook.com/transgourmet/)**  
**oder unter [www.youtube.com](https://www.youtube.com/user/CCPfeifferTV/videos?sort=dd&view=0&shelf_id=0)**  
**([https://www.youtube.com/user/CCPfeifferTV/videos?sort=dd&view=0&shelf\\_id=0](https://www.youtube.com/user/CCPfeifferTV/videos?sort=dd&view=0&shelf_id=0))**

---

---