

Die Messe für Genießer

Genuss pur

ON TOUR

01.07. – 03.07.2022

an der Seepromenade beim Konzertsegel,
im Freigelände in Radolfzell am Bodensee

30.09. – 03.10.2022

eingebunden in die Messe am Hochrhein
in Waldshut-Tiengen, Grenzregion Schweiz

10.03. – 12.03.2023

wieder indoor im Milchwerk Radolfzell





Genuss pur ON TOUR

Liebe Aussteller,

mitten in den Vorbereitungen zu unseren ursprünglich geplanten acht Messen im vergangenen Jahr wurden wir von der Pandemie und dem damit verbundenen Lockdown vollkommen ausgebremst. Alle mit Ihnen ursprünglich getroffenen Absprachen wurden regelrecht „auf Eis gelegt“.

Umso mehr freuen wir uns, nun wieder an die Umsetzung unserer Messen anknüpfen zu können und mit der heutigen Post nun die Termine für zwei unserer besonders starken Genuss pur-Standorte an die Hand geben zu dürfen.

Wir setzen auf Sicherheit!

Wohl wissend, dass sich manche unserer Aussteller eine frühere Umsetzung dieser Messen – nicht zuletzt auch aus wirtschaftlichen Gründen – gewünscht hätten, haben wir uns ganz bewusst für die Durchführung dieser Messen erst im Jahr 2022 entschieden um allen Beteiligten eine möglichst große Planungssicherheit mit besten Bedingungen und maximalen Besucherzahlen bieten zu können.

Für Ihr Verständnis und Ihre Geduld hierfür danken wir Ihnen aufs Allerherzlichste.

Nun aber richten wir den Blick nach vorne:


Vom 01.- 03.07.2022 findet an der Seepromenade beim Konzertsegel und Yachthafen in Radolfzell unsere Genuss pur Messe im Freigelände statt.

Im März 2023 planen wir wieder die Umsetzung der Radolfzeller Genuss pur im Milchwerk und hoffen sehr, dass dann auch wieder Inhouse „der Bär steppen“ darf.

Vom 30.09. – 03.10.2022 findet die Genuss pur Messe eingebunden in die Messe am Hochrhein in Waldshut-Tiengen statt. Dieser für alle Aussteller wirtschaftlich bedeutsame Standort, unmittelbar an der Schweizer Grenze gelegen, gilt für viele aufgrund seiner enormen Kaufkraft ebenfalls als Garant für hervorragende Umsätze.

Wir freuen uns sehr darauf, das anstehende Messejahr mit Ihnen gemeinsam erfolgreich gestalten zu dürfen und stehen Ihnen jederzeit gerne für Ihre Fragen zur Verfügung.

Ihre
Regina Rieger



01.- 03.07.2022

Genuss pur ON TOUR in Radolfzell

im Freigelände an der
Seepromenade beim
Konzertsegel und Yachthafen

Wir gehen davon aus, dass im Sommer des kommenden Jahres unsere gewohnt hohen Besuchermengen an diesem Standort – unter umsetzbaren Auflagen – Zugang zur Messe bekommen und wir Ihnen erneut eine wirtschaftlich attraktive Plattform mit hoher Planungssicherheit bieten können. Diese sehen wir im Freien verbindlicher umsetzbar als in geschlossenen Räumen.

Die Begeisterung der Radolfzeller Bevölkerung für die Genuss pur ON TOUR zeigt sich von der ersten Minute an den jährlich steigenden Besucherzahlen, zufriedenen Ausstellern und der Begeisterung der Gäste für erlesene Feinkost und den stark frequentierten Koch-Shows sowie Verkostungsrunden.

Das Freigelände am See

Direkt an der Seepromenade befindet sich das Konzertsegel mit einer Größe in der unsere Show-Küche perfekt integriert werden kann und jede Menge Platz für die kochbegeisterten Genuss-pur-Besucher bietet.

Das Ausstellungsgelände bietet Fläche für mindestens 80 – 100 Aussteller, die gerne ihren eigenen Pavillon für ihre Verkaufs- und Präsentationsfläche einsetzen dürfen. Grünflächen sowie Uferflächen in atemberaubenden Ambiente für Dekoratives sind ausreichend verfügbar.

Das Einzugsgebiet der Genuss pur ON TOUR in Radolfzell

Die Nähe Radolfzells zu Konstanz nach Kreuzlingen in die Schweiz, über die Höri bis Stein am Rhein in die Schweiz macht diesen Messestandort wirtschaftlich spannend. Der angrenzende Hegau mit den Städten Engen, Singen am Hohentwiel über Gottmadingen führt ebenfalls in die Schweiz bis nach Schaffhausen. Den Bogen am Untersee bewerben wir von Hilzingen, Hohenbodmann, Ludwigshafen, Stockach, Steißlingen, Sipplingen, Überlingen bis Pfullendorf und des oberen Linzgaus.

Aus diesem Gebiet erwarten wir ca. 5.000 – 6.000 Besucher.

Öffnungszeiten

Freitag	01.07.2022	von 18.00 – 22.00 Uhr
Samstag	02.07.2022	von 12.00 – 22.00 Uhr
Sonntag	03.07.2022	von 11.00 – 18.00 Uhr

Eintrittspreise

Tagesticket:	10,00 Euro
Feierabendticket:	8,00 Euro
(ab 2 Stunden vor Veranstaltungsende erhältlich)	

Einlass bis 1 Stunde vor Veranstaltungsende.

Adresse Veranstaltungsort

Konzertsegel Radolfzell
Karl-Wolf-Straße 1
78315 Radolfzell am Bodensee

30.09. – 03.10.2022

Genuss pur ON TOUR in Waldshut-Tiengen eingebunden in die Messe am Hochrhein

Diese Messe hat sich in den zurückliegenden 8 Jahren zu einem unserer absoluten Flaggschiffe in Bezug auf Aussteller- und Besucherzahlen entwickelt. Zuletzt durften wir auf der, alle 2 Jahre stattfindenden Messe am Hochrhein über 40.000 Besucher begrüßen. Bei einer Einwohnerzahl von 23.000 in der Stadt Waldshut-Tiengen und ca. 166.000 Einwohnern im Landkreis WT, stellt dies eine grandiose Menge dar und beschreibt eine enorme Akzeptanz dieses Messeformates bei der Bevölkerung ebenso wie ein stark pulsierendes Messeleben.

Die Angebotspalette der über 340 Aussteller wird erneut in der Stadthalle Tiengen, die direkt an das Ausstellungsgelände angrenzt, sowie in weiteren, annähernd 9 Ausstellungshallen und einem großflächigen Freigelände präsentiert. Die Zufriedenheit der Aussteller lag nach der Umfrage im Jahr 2018, wie auch 2016 bei über 90 %. Dabei kamen Anbieter mit Investitionsgütern ebenso auf ihre Kosten, wie Aussteller mit Produkten für den Sofortkauf. Zudem konnten Geschäftsanbahnungen auf lange Sicht getätigt werden.



Das Einkaufsverhalten der Schweizer Konsumenten

Gerade die unmittelbare Nähe zur Schweiz, lässt nicht nur in den grenznahen Geschäften sondern auch auf der Messe am Hochrhein große Besucherströme aus der Schweiz erwarten.



Einzugsgebiet der Messe am Hochrhein

Im direkten Einzugsgebiet zur Messe am Hochrhein liegen die unmittelbar an den Messestandort angrenzenden Städte Waldshut-Tiengen, Bad Säckingen, Laufenburg/Baden und Rheinfelden/Baden sowie der gesamte Hochschwarzwald über Bonndorf bis Stühlingen und der gesamte Klettgau, beschreiben das zentrale Einzugsgebiet dieser Messe.

Der Großraum des Einzugsgebietes erstreckt sich im Weiteren über die Städte Lörrach, Titisee-Neustadt, Donaueschingen sowie die Schweizer Städte Schaffhausen, Zürich-Kloten, Zürich, Laufenburg-CH, Rheinfelden-CH und Basel.

Ewartete Besucherzahl: 40.000



Öffnungszeiten

täglich von 10.00 – 18.00 Uhr

Eintrittspreise

Tageskarte für Erwachsene	7,00 Euro
ermäßigte Tageskarte für Studenten, Rentner, Schwerbehinderte und Schüler ab 12 Jahren	6,00 Euro
Familienkarte für 2 Erwachsene mit bis zu 2 Kindern im Alter von 12 – 18 Jahren	16,00 Euro

Adresse Veranstaltungsort

Festplatz an der Wutach, Stadtteil Tiengen
Berliner Straße 1
79761 Waldshut-Tiengen





GENUSSVOLLE

Genuss pur – regionale Spezialitäten

Zeigen Sie den Besuchern des Ausstellungsbereichs „Genuss pur“ die beeindruckende Vielfalt regionaler Spezialitäten. Laden Sie die Genießer ein, den unverfälschten Geschmack, die Individualität und Lebendigkeit Ihrer Produkte kennen zu lernen.

Informieren Sie die Gäste unserer Messen über die Philosophie und Qualitätsmerkmale Ihres Erzeugerbetriebes, abseits der Langeweile und Beliebigkeit industrieller Massenware.

Überzeugen Sie durch Verkostungen von der Einzigartigkeit und dem echten Geschmackserlebnis individuell hergestellter Produkte den kulinarischen Reichtum Ihrer Erzeugnisse

- Frische Fleisch- und Wurstwaren aus artgerechter Haltung
- Käsespezialitäten aus der eigenen Käserei
- Frischer und geräucherter Fisch aus heimischem Gewässer
- Frisches Bauernbrot, idealerweise traditionell gebacken
- Mehl, Körner und Backmischungen ohne Konservierung direkt aus der Mühle
- Hausgemachte Nudeln, traditionell oder gefüllt mit saisonalen Köstlichkeiten
- Leckere Backwaren und Konditorei-Produkte
- Obst und Gemüse aus bäuerlichem Anbau der Region, gerne auch eingelegt in Essig oder Öl
- Frische Kräuter, auch Wildkräuter in Bio-Qualität
- Individuelle Kaffee-Spezialitäten regionaler Röster
- Weine vom Winzer und Obstbrände heimischer Brennereien
- Biere mit regionalem Bezug





AUSSTELLUNGSBEREICHE

Genuss pur – nationale und internationale Spezialitäten

Erstklassige Weine, feine Speisen regionaler, nationaler und internationaler Herkunft sind nach wie vor die tragenden Säulen des Ausstellungsbereichs „Genuss pur“. Die Angebote widmen sich dem breiten kulinarischen Anspruch der Genießer, die zunehmend mehr Wert auf eine schmackhafte und vor allem gesunde Ernährung legen.

Gefragt sind

- Salze und Salzmischungen vom Atlantik, Gewürze aus aller Herren Länder, Kräuter, Senfe, Aufstriche, Chutneys, Essige & Co.
- Mediterrane Köstlichkeiten wie würzige Salami aus Italien und Frankreich, luftgetrocknete Schinken und wertvolle Olivenöle aus Italien, Spanien oder Griechenland sowie Käse aus den besten Ecken der Welt
- Weine, Sekte und edle Brände, Trend-Spirituosen, Biere, alkoholfreie Limonaden, Säfte, Smoothies
- Süße Verführungen an Schokoladen und Confiserie-Produkte, Kaffee- und Teespezialitäten, Patisserie
- Accessoires für den schön gedeckten Tisch – von der Tischwäsche über Geschirr, Gläser, Floristik und weiterer dekorativer Elemente für Tisch und Tafel



Ausgewählte Köstlichkeiten im Angebot

Bringen Sie Weine, die zum Verweilen einladen, die den Geschmack des Essens in perfekte Harmonie bringen, ebenso fruchtige Seccos, feinperlige Sekte, Cremants oder Champagner sowie edle Digestifs und gerne auch Spirituosen wie Rum-Spezialitäten, Gin, Vodka, Sherry, Wermut und Tequila, die pur oder in Cocktails Begeisterung auslösen, mit nach Radolfzell. Runden Sie diesen Ausstellungsbereich ab durch Craft-Biere, alkoholfreie Getränke wie Wasser, Limonaden, fruchtige Smoothies und Säfte.

Regionale Erzeugnisse, nationale und internationale Feinkost & Delikatessen, fruchtige & pikante Aufstriche, herausragende Olivenöle aus verschiedenen Anbauregionen, Balsam-Essige, Gewürze, Dippes, Salze, Pfeffer, ausgewählte Kaffee-Spezialitäten, süße Verführungen uvm.

Kulinarisches Verwöhn-Programm

Bitte Sie die Besucher Platz zu nehmen an der kulinarischen Tafel und verwöhnen Sie die Gäste mit feinen Leckereien an pikanten Speisen, Antipasti, Finger-Food, herzhaftem Vesper, Confiserie- und Kaffeespezialitäten uvm.

Auch gern gesehen

Dekorativer Tischschmuck, florale Gestaltungen für verschiedene Anlässe, stilvolle Gläser, Porzellan und Koch-Geschirr, Accessoires für Home & Garden sowie modische Accessoires, die entdeckt und gekauft werden wollen.

Lust auf Show-Cooking und Degustationen?

Verkaufsfördernd inszenieren wir eine Auswahl handverlesener regionaler Spitzenköche mit Live-Koch-Shows in unserer Show-Küche. Vielfach binden wir das Sortiment der Aussteller an Weinen, Sekten, Ölen, Gewürzen etc. hier mit ein.

Bebilderte und von uns moderierte Degustationen zu herausragenden Produkten finden verschiedenen Bühnen statt und treffen auf ein äußerst genussaffines Publikum.

Beliebte Treffpunkte sind in diesem Ausstellungsbereich die Show-Küche, die kulinarische Tafel und die Degustations-Lounge: Hier darf reichlich probiert werden und die Anbieter feinsten Speisen und Weine spicken die Verkostungsrunden mit wertvollen Informationen und so manchem Genießer-Tipp für zuhause.

Teilnahmekonditionen

Unsere Pakete erleichtern vielen Ausstellern den Standaufbau. Wir haben zwei Größen an Rund-um-Sorglos-Paketen für die Inhouse-Platzierungen auf der Genuss pur Messe in Waldshut-Tiengen für Sie vorbereitet

Hiervon abweichende Flächengrößen rufen wir für die Genuss pur ON TOUR Messe in Radolfzell auf, da es sich hierbei im Jahr 2022 um eine reine Outdoor-Messe handelt und der Einsatz eigener Pavillons mit etwas größeren Flächen ausdrücklich erwünscht und zugelassen ist.

PAKET 1

**Standfläche mit 4 qm,
ausgestattet mit
Tischen und Stühlen**

oder

**reine Outdoorfläche von 3 x 3 m
mit eigenem Pavillon**

550 Euro netto

PAKET 2

**Standfläche mit 6 qm,
ausgestattet mit
Tischen und Stühlen**

oder

**reine Outdoorfläche von 4 x 3 m
mit eigenem Pavillon**

650 Euro netto

Jew. inkl. Gebühren für den Eintrag in das Ausstellerverzeichnis sowie der anteiligen Besucherhaftpflichtversicherung

optional zusätzlich: **Stromanschluss mit 1 kW Leistung 80 Euro netto**

Die zentrale Gläserausgabe inkl. Spülservice ist ebenfalls in den genannten Paketen enthalten.

Lediglich 20 Euro netto kommen für die vorgeschriebene Entsorgungspauschale von Müll je Aussteller einmalig hinzu.

Für Aussteller, die individuelle Standgrößen und –Ausstattungen bevorzugen, gelten die Tarife auf unserer beigefügten Preisliste. Dort finden Sie auch sämtliche Zusatzleistungen für Strom-, Wasser- und Abwasseranschlüsse, Bestellung von Teppichböden, Trennwänden etc.

... und generell gilt: Wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

Kunsthandwerker

Wir wissen um den materiellen und zeitlichen Aufwand, individuelle Accessoires von Hand zu fertigen und würdigen dies gerne zu Sonderkonditionen für Kunsthandwerker:

Ausstellungsfläche Indoor: 40 Euro/qm netto
Ausstellungsfläche Outdoor: 20 Euro/qm netto
jew. zuzüglich 50 Euro Nebenkostenpauschale

Start-ups

Um Jungunternehmern in den ersten drei Jahren ihrer Selbständigkeit eine Messeteilnahme zu ermöglichen, bieten wir eine angemessene Standfläche zum Sonderpreis von 350 Euro netto zuzüglich 50 Euro Nebenkostenpauschale

Organisatorisches

Messeleitung: Regina Rieger
E-Mail: rr@regina-rieger.de

Technische Leitung: Dr. Theo Rieger
E-Mail: dr.rieger@regina-rieger.de

Veranstalteranschrift:
Regina Rieger SARL
Messen & Marketing
Akazienstraße 3
76437 Rastatt

Tel. 0049 (0)7222/28686
Fax 0049 (0)7222/28687

USt-Id: DE287540210
HRB716625
AG Mannheim
Geschäftsführer: Dr. Theo Rieger

www.regina-rieger.de

