

## Jetzt vormerken: ÖBA/ÖKONDA-diegenuss 27. – 30. April 2013

Umfangreicher Ausstellungsbereich und interessantes Rahmenprogramm in Wels

Die „Crème de la Crème“ der Lebensmittelbranche trifft sich von **27. bis 30. April** bei der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss in Wels. Die Fachmesse bietet den idealen Überblick über alle relevanten Produkt- und Dienstleistungsgruppen und präsentiert den Besuchern innovative Unternehmensideen, um am Markt wettbewerbsfähig zu sein. *„Die ÖBA/ÖKONDA-diegenuss hat sich für in- und ausländische Bäckerei- und Konditoreibetriebe bereits über Jahrzehnte als Innovationsmesse herauskristallisiert.“*, so Heinz Worenz, Präsident der Interessensgemeinschaft Backen.

### Neue Tipps fürs Marketing

Der Einklang von Tradition und Innovation ist das Erfolgsrezept um am modernen Markt zu bestehen. Die ÖBA/ÖKONDA-diegenuss steht deshalb dieses Jahr unter dem Motto **„Neue Ideen für das Handwerk“**. *„In Wels erfahren Sie, wie Sie Ihre Ideen am besten realisieren können. Sie bekommen aus erster Hand die aktuellen Entwicklungen in Ladenbau, Produktentwicklung und erfahren mehr über technologische Innovationen.“*, betont KommR Josef Schrott, Innungsmeister der Bäcker Österreich. Die Fachbesucher finden neue Inspirationen und Anregungen für das eigene Unternehmen sowohl im umfangreichen Ausstellungsbereich als auch in dem informativen Rahmenprogramm. Im Wettbewerb mit großen Ketten nicht nur die Produktqualität sondern auch innovative Vermarktung. Die Besucher erfahren in facettenreichen Vorträgen, wie sie ihre Produkte professionell präsentieren können. Themen wie *„Hereinspaziert – wie Schaufenster zum Hingucker werden“*, *„Onlinewerbung – ein zusätzlicher Vertriebsweg“* oder *„Packende Verkaufserfolge“* bieten nützliche Informationen und neue Konzepte für das eigene Unternehmen. Einen provokanten Ansatz bietet auch der Vortrag von **Marion Weinguni** am Sonntag, 28. April, die sich mit der Frage *„Verkaufen Frauen anders“* beschäftigt.

### Trendthema „glutenfreie Ernährung“

Brandaktuelle Fragen, wie *„Glutenfrei – kann der Bäcker das?“* werden auf der Messe aufgegriffen. Glutenfreie Ernährung hat sich in der Lebensmittelbranche zu einem zentralen Thema entwickelt. Derzeit leiden ca. 10% der Europäer an Unverträglichkeiten gegenüber Gluten, dem Eiweiß aus Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer. Glutenfreie Produkte werden von den Endkonsumenten immer häufiger nachgefragt. Egal ob Zöliakie, Glutenallergie oder eine unspezifische Unverträglichkeit, in jedem Fall bedeutet die Diagnose den Verzicht auf Brot und Gebäck, auf Teigwaren und auf übliche Feinbackwaren. Durch die Erzeugung glutenfreier Produkte kann der moderne Bäcker diese spezifische Zielgruppe ansprechen. Neben dem interessanten Vortrag stellt die HTL für Lebensmitteltechnologie auf ihrem Stand auch Rezepte und Ideen vor, die wieder Genuss ohne Reue für die betroffenen Zielgruppen ermöglichen.

### Süße Ideen für den Konditor

**Leo Forsthofer** ist mehrfacher Sieger des „Patisserie Grand Prix“ und erhielt für seine außergewöhnlichen Arbeiten bereits mehrere Auszeichnungen und Goldmedaillen. Am Montag, 29. April zeigt Leo Forsthofer auf der Fachmesse sein Können. Unter dem Titel *„Schokoladenblüten“* zaubert der begabte Konditormeister einen Hauch süßer Inspiration. Einzigartige Ideen, wie man Torten den letzten Schliff verpassen kann, demonstriert **Brigitta Schickmaier** am Montag, 29. April auf der Messebühne. Die mehrfach ausgezeichnete Konditormeisterin überrascht mit dem innovativen Thema *„Tortentuning“* und zeigt, wie man tolle Effekte mit Airbrushtechnik zaubern kann.

### Lubingers in Action

Neben den informativen Fachvorträgen begeistern auch Stefan und Hannes Lubinger mit einzigartigen Vorführungen. **Stefan Lubinger** hat 2011 die Goldmedaille bei den World Skills in London gewonnen und gibt den Fachbesuchern am Samstag, 27. April Einblicke in die vielseitige Welt der Zuckerartistik. Der Weltmeister fertigt auf der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss eine Skulptur unter dem Titel *„Weltmeisterliche Zuckerartistik“*. **Hannes Lubinger** hat durch seine große Leidenschaft zum Eis ein ganz besonders Hobby gefunden – das Eisschnitzen. Seit vielen Jahren widmet er sich intensiv dieser einzigartigen Kunst und versetzt mit effektvollen Eishows das Publikum in Staunen. Am Montag, 29. April können die Fachbesucher dem Künstler über die Schultern schauen, wie er eine Eiskultur zum Thema *„Von Herzen“* anfertigt. Weiters gibt Hannes Lubinger Tipps zur Verarbeitung von Marzipan und zaubert auf der Messebühne wieder kunstvolle Marzipan-Figuren.

### „And the winner is ...“

Was wäre die ÖBA/ÖKONDA-diegenuss ohne die hochkarätigen Branchenwettbewerbe. „Neben dem breitgefächerten Angebot der Aussteller profitieren Sie von interessanten Branchentalks. Zudem werden die Medaillen des Brot- bzw. Trüffelwettbewerbs vergeben.“, hebt KommR Dr. Paulus Stuller, Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe hervor. Neben dem Brot- und Trüffelwettbewerb werden auch die Sieger des Bake Awards ausgezeichnet. Dieses Jahr wird im Rahmen der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss der 1. Austrian Chocolate Junior veranstaltet. Der Konditornachwuchs präsentiert am Montag, 29. April Schokoladeschaustücke zum Thema „Von Herzen“ – man darf gespannt sein.

### Alles rund ums Brot

Von der österreichischen Brotansprache am Samstag, 27. April bis hin zur Podiumsdiskussion über den Backwarenmarkt Österreich am Montag, 29. April, finden Bäcker viel Interessantes im Rahmenprogramm der ÖBA/ÖKONDA-diegenuss. Dass Brot und Wein wie füreinander geschaffen sind, beweist **Dr. Eva Derndorfer** in ihrem Vortrag „Brot & Wein auf Augenhöhe“ am Samstag, 27. April.

### Perfekter Kaffee-Genuss

Die kunstvolle Art des Kaffee-Einschenkens beherrscht er wie kein anderer. Der österreichische Barista-Meister **Georg Branny** ist auch dieses Jahr wieder zu Gast in Wels und zeigt auf der Fachmesse sein Können. In seinem „Espresso-Workshop“ am Sonntag, 28. April zeigt Georg Branny, wie man Technik und Rohstoff in Einklang bringen kann.

### Verleihung des AMA-Gütesiegels

Am Sonntag, 29. April diskutieren Experten über das Thema „Handwerk ist in aller Munde - Was verstehen Sie darunter?“. Anschließend findet auf der Messebühne die Zertifikatsverleihung ausgezeichneter AMA-Handwerksiegelbetriebe statt. Das AMA Gütesiegel gewährleistet unabhängige Kontrollen und steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, die überdurchschnittliche Qualitätskriterien erfüllen und deren Herkunft nachvollziehbar ist.



Weitere Informationen  
zum Rahmenprogramm