

Schwarzer Markt.

Kulinarik, Küchen- & Genusserevent



Drehen wir die Zeit über 100 Jahre zurück. Der Güterbahnhof Coburg ist das Rückgrat der Coburger Industrie und des Warenverkehrs. Egal ob Kohle, Lebensmittel, Stahl oder Waren des täglichen Bedarfs. Alle Fäden laufen hier im Süden unweit des Stadtkerns zusammen. Die Zeiten sind trotzdem alles andere als rosig. Mit dem Ende des ersten Weltkrieges 1918 hatte die Markt bereits offiziell mehr als die Hälfte ihres Wertes verloren, genauer gesagt ihrer Kaufkraft im Innen- und Außenverhältnis. Auf dem Schwarzmarkt lag der Inflationsindex noch wesentlich höher. Die Währung liegt am Boden, die Preise steigen ins Uferlose. Der Staat drückt Geld. Die Notenpresse läuft Tag und Nacht. Die Preise explodieren. In Wäschekörben tragen die Menschen nahezu wertlose Geldscheine in die Läden. Ein Brot kostet 105 Milliarden Reichsmark, ein Ei 320 Milliarden Mark, ein US-Dollar 4,2 Billionen Mark. Wohl dem der etwas zu tauschen hat oder wer viel Geld besitzt. Der Schwarzmarkt blüht, denn einen Markt für schöne Dinge gab es schon immer. Besonders wenn es um Lebensmittel geht.

Ein Jahrhundert später sind die Zeiten zum Glück etwas anders. Die Hallen des Güterbahnhofes könnten sicherlich viele Geschichten erzählen. Es ist Ruhe eingekehrt. Lange lagen die alten Güterabfertigungshallen im Dornröschenschlaf und in den Gleisbetten wucherte das Unkraut. In den letzten Jahren haben sich die Hallen unterdessen zu einem urbanen Veranstaltungsort entwickelt.

Bereits vor acht Jahren hat auch der Coburger Veranstalter Heiko Bayerlieb das Gelände für sich entdeckt und in der fränkischen Kunst-Szene die Kunstverkaufsmesse Umschlagplatz Coburg (www.kunstmesse-franken.de) installiert. Mit der kulinarischen Erlebnismesse Schwarzmarkt Coburg steht im Mai 2025 die Fortsetzung des Schwarzen Marktes im Eventkalender. Erstmals fand im Juni 2024 der für Coburg noch nie dagewesene Kulinarik-Event statt. So werden sich auch in der Edition für 2025 wieder über 60 ausgesuchte Aussteller in den Pakethallen und auf dem Außengelände bei der zweiten Episode des Coburger Schwarzmarktes entlang des "Catwalk" und des Zollingergebäudes präsentieren. Probieren und natürlich kaufen ist dabei ausdrücklich erlaubt. Thematisch wird auf dem Schwarzmarkt alles abgedeckt, was schmeckt: Es wird gekocht, gegrillt, probiert oder in verschiedenen Tastings Kaffee, Wein oder Bier

verkostet. In der großen Halle ist auf der Bühne eigens eine Küche aufgebaut, hier kann man in den Live-Shows zudem den Profis über die Schulter schauen und so den einen oder anderen Kniff kennenlernen. Bei der Premiere war die bekannte TV-Koch-Ikone Stefan Marquard das Gesicht der Veranstaltung. Mit Meta Hiltbrand kann man nun das Nachfolgesicht für das Format 2025 ankündigen.

Zahlreiche Aussteller präsentieren alles zum Thema Küche, Kochen und kulinarischem Genuss. Die Vielfalt an regionalen und internationalen Spezialitäten, Feinkost und Bioprodukten, neuester Küchentechnik und trendigen Küchen-Accessoires lässt keine Wünsche offen. Die teilweise extrem exotischen Aussteller sind so in keinem Kaufhaus zu erleben und online kann man eben weder schmecken, noch riechen. Vorteil Schwarzmarkt und echte Menschen sind doch allemal authentischer als ein Mausclick. Egal ob Sie einkaufen oder Wein verkosten oder nur eine Küchenmaschine testen möchten, auf dem Schwarzmarkt in Coburg können Sie nach Herzenslust probieren, entdecken und kaufen. Am Samstag besteht die Möglichkeit beim Nightshopping auf dem Schwarzmarkt sogar bis 24 Uhr zu stöbern und genüsslich den Abend ausklingen zu lassen. Der Schwarzmarkt ist alles andere als ein trivialer Markt, sondern ist auch ein außergewöhnliches Event für das man sich schick macht, ausgeht um Freunde und Bekannte zu treffen. Diverse Profi-Gastronomen bieten entlang des Catwalk oder um die Mega-Lounge Zollinger genügend Möglichkeiten zum Tafeln unter freiem Himmel, oder in Pagoden-Zelten. Oder wie wäre es mit einer Tischreservierung im legendären Panorama-Wagen Rheingold, der restauriert als Attraktion am Coburger Güterbahnhof neben der Pakethalle steht. Auf der Musikbühne wird an den beiden Abenden mit diversen Dj's ein abwechslungsreiches Musik und Unterhaltungsprogramm den Schwarzmarkt abrunden.

Basierend auf den Erfahrungen der Premiere kann man nun im zweiten Jahr auf umfangreiches Bild und Video-Material zurückgreifen. Alle Informationen und Impressionen zu allen Firmen und Programmpunkten sind auch unter www.schwarzer-markt-coburg.de zu ersehen.

23. - 25. Mai 2025 - Alte Pakethallen Coburg



Rückblende Schwarzer Markt 2024

ÜBER 70 AUSGESUCHTE AUSSTELLER HATTEN SICH IN DEN PAKETHALLEN UND AUF DEM AUSSENGELÄNDE BEI DER PREMIERE DES COBURGER SCHWARZEN MARKTES ENTLANG DES "CATWALK" UND DES ZOLLINGERGEBÄUDES PRÄSENTIERT. PROBIEREN UND NATÜRLICH KAUFEN WAR DABEI AUSDRÜCKLICH ERLAUBT. THEMATISCH WURDE AUF DEM SCHWARZEN MARKT ALLES ABGEDECKT, WAS SCHMECKT: ES WURDE GEKOCHT, GEGRILLT, PROBIERT ODER IN VERSCHIEDENEN TASTINGS KAFFEE, WEIN ODER BIER VERKOSTET.

In der großen Halle war auf einer 8 x 4 Meter großen Bühne eigens eine Küche aufgebaut, hier konnte man in den Live-Shows den Profis über die Schulter schauen und so den einen oder anderen Kniff kennenlernen. Mit Stefan Marquard war auch ein echter Spitzenkoch und Meister seines Faches, bekannt aus dem TV, als

Headliner mit seiner Show "Cooking is like Punkrock" am Sonntag zu Gast auf dem Schwarzen Markt. Seit mehr als 38 Jahren steht Stefan Marquard für revolutionäres Arbeiten und Denken – seine kreative, teils „schräge“ Küche brachte ihm neben begeisterten Gästen auch Kritiker. Gemeinsam mit der Knappschaft setzt er sich

für eine gesunde Ernährung an deutschen Schulen ein. Unter dem Motto „Sternküche macht Schule“ hat er auch am Schwarzen Markt zusammen mit 15 Schülerinnen des Alexandrinums auf der Bühne gekocht.

Zahlreiche Aussteller präsentierten alles

zum Thema Küche, Kochen und kulinarischem Genuss. Die Vielfalt an nationalen und internationalen Spezialitäten, Feinkost und Bioprodukten, neuester Küchentechnik und trendigen Küchen-Accessoires ließ keine Wünsche offen. Die teilweise extrem exotischen Aussteller sind so in keinem Kaufhaus zu erleben und online kann man eben weder schmecken, noch riechen. Das Angebot war unglaublich vielfältig und reichte vom Freiburger Käsekuchen, über die Münchner Trüffelmanufaktur bis hin zu Gewürzmühlen aus Potsdam und vielem mehr. Echte Menschen sind doch allemal authentischer als ein Mausclick. Auf



dem Schwarzen Markt in Coburg konnte man nach Herzenslust probieren, entdecken und kaufen. Bei schönstem Wetter war der Catwalk besonders beliebt. Hinter dem Zollinger-Gebäude eröffnete sich dem Besucher mit der Flamme & Glut-Area ein zusätzlicher Themenbereich mit zahlreichen Anbietern zum Thema Grillen und Outdoor-Cooking.

Warum eigentlich Schwarzer Markt?

Drehen wir die Zeit über 100 Jahre zurück. Der Güterbahnhof Coburg ist das Rückgrat der Coburger Industrie und des Warenverkehrs. Egal ob Kohle, Lebensmittel, Stahl oder Waren des täglichen Bedarfs. Alle Fäden laufen hier im Süden unweit des Stadtkerns zusammen. Die Zeiten sind trotzdem alles andere als rosig. Mit dem Ende des ersten Weltkrieges 1918 hatte die Mark bereits offiziell mehr als die Hälfte ihres Wertes verloren, genauer gesagt ihrer Kaufkraft im Innen- und Außenverhältnis. Auf dem Schwarzmarkt lag der Inflationsindex noch wesentlich höher. Die Währung liegt am Boden, die Preise steigen ins Uferlose.



Der Staat drückt Geld. Die Notenpresse läuft Tag und Nacht. Die Preise explodieren. In Wäsekörben tragen die Menschen nahezu wertlose Geldscheine in die Läden. Ein Brot kostet 105 Milliarden Reichsmark, ein Ei 320 Milliarden Mark, ein US-Dollar 4,2 Billionen Mark. Wohl dem der etwas zu tauschen hat oder wer viel Geld besitzt. Der Schwarzmarkt blüht, denn einen Markt für schöne Dinge gab es schon immer. Besonders wenn es um Lebensmittel geht.

Ein Jahrhundert später sind die Zeiten zum Glück etwas anders. Die Hallen des Güterbahnhofes könnten sicherlich viele Geschichten erzählen. Es ist Ruhe eingekehrt. Lange lagen die alten Güterabfertigungshallen im Dornröschen-Schlaf und in den Gleisbetten wucherte das Unkraut. In den letzten Jahren haben sich die Hallen unterdessen zu einem urbanen Veranstaltungsort entwickelt.

Um das Gefühl aus dieser Zeit in den Schwarzen Markt zu transportieren hat der Veranstalter

Heiko Bayerlieb 13 große Bilder mit historischen Motiven aus dieser Zeit in den Pakethallen aufgehängt.

Nightshopping am Samstag bis Mitternacht mit Feuerwerk

Am Samstag bestand die Möglichkeit beim Nightshopping auf dem Schwarzen Markt sogar bis 24 Uhr zu stöbern und genüßlich den Abend ausklingen zu lassen. Der Schwarze Markt ist alles andere als ein trivialer Markt, sondern ist auch ein außergewöhnliches Event für das man sich schick macht, ausgeht um Freunde und Bekannte zu treffen. Diverse Profi-Gastronomen boten entlang des Catwalk oder um die Mega-Lounge Zollinger genügend Möglichkeiten zum Tafeln unter freiem Himmel, oder in Pagoden-Zelten.

Auf der Musikbühne boten an den beiden Abenden Live-DJs mit einem abwechslungsreichen Musik und Unterhaltungspro-



gramm um den Schwarzen Markt abrunden. Am Freitag-Abend und am Sonntag zum Frühschoppen war erstmals Dj Kloß mit Soß zu Gast in Coburg. Was dahinter steckt bleibt eine große Überraschung. Fakt ist. Authentischer geht es wohl kaum noch. Am Samstag-Abend fand zudem ein großes Feuerwerk über den Pakethallen statt.

Alle Informationen zum Schwarzen Markt und zu den Ausstellern aus dem Jahr 2024 sind im Netz unter www.schwarzer-markt-coburg.de zu ersehen.

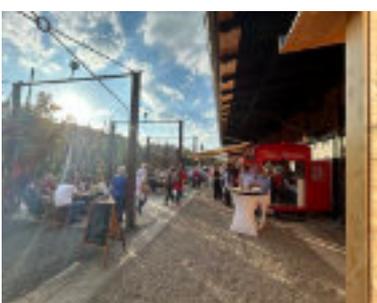
Resümee

Am Ende zog der Veranstalter Heiko Bayerlieb ein positives Fazit: "Es war wieder einmal eine spannende Reise, angefangen mit ersten handschriftlichen Notizen ein Event in solch einer Größe rein auf Basis von ein paar verrückten Ideen in die Tat umzusetzen. Das Feedback der Gäste und auch der zahlreichen Aussteller war sehr positiv und bereits nach den ersten fulminanten Stunden des Schwarzen Marktes

war klar, dass etwas Schönes und Aufregendes an diesem Wochenende wachsen könnte. Es ist immer schwer als Veranstalter darüber zu urteilen, wie die Besucher das Erlebte am Ende aufgenommen haben, aber wenn es zahlreiche Gäste gab, die fast an jedem der drei Tage wieder in die Pakethalle gekommen sind, werte ich dies schon einmal als verdammt gutes Zeichen. Zudem kann man eine gute Stimmung partout nicht erzwingen, aber auch für mich als Verantwortlichen war eine gewisse Lockerheit und absolut gute Grundstimmung förmlich zu spüren. Sicherlich haben an diesen positiven Vibes auch die Pakethallen einen großen Anteil, weil das Flair in dieser Umgebung einfach toll ist und natürlich war auch das Wetter drei Tage lang bombastisch. Besonders möchte ich mich beim Team von Möbel Hofmann aus Rödental bedanken die Unglaubliches für diese Veranstaltung auf die Beine gestellt haben. Noch einmal: es stand eine ausgewachsene Küche zum Kochen auf dieser Bühne die vorher noch in der Ausstellung stand. Die Möbel einfach so hinzustellen wäre eine Sa-

che die allein schon heftig ist, aber dass dann alles noch funktioniert und fließendes Wasser vorhanden ist, war in der Kürze der Zeit phantastisch. Um die Kochshows so dem Publikum zu präsentieren waren gleich fünf Firmen beteiligt. Allen voran die Firma Artvel die jeden Schritt mit der Kamera eingefangen haben und mit einem Liveschnitt bildlich verschiedene Kameraperspektiven präsentiert haben. Das hatte Klasse. Auch die restliche Umsetzung war nicht Ohne und Dank der technischen Umsetzung des Messteam Sauer aus Bamberg, Maroush Events, PA Design und Schader Veranstaltungstechnik standen die Shows einem Studio einer Fernseh Bühne in nicht vielen nach. Auf der Homepage www.schwarzer-markt-coburg.de sind auch ganz viele Impressionen zu sehen und auch das offizielle After-Movie. Besonders hat mich der TV Beitrag von TVO Oberfranken gefreut, der mit seinen Bildern und Worten komplett den Sinn und den Spirit der Veranstaltung getroffen und eingefangen hat.

Eine Erstveranstaltung ist immer von der Organisation ambitioniert, jetzt gilt es auf die Premiere aufzubauen, um im nächsten Jahr noch besser zurückzukehren.



www.mohr-stadtillu.de präsentiert:

Schwarzer Markt.

Kulinarik, Küchen- & Genusserevent

über 70 außergewöhnliche Anbieter rund ums Thema Genuß, Essen, Trinken & Küche
Live Kochvorführungen von Spitzenköchen auf der großen Showbühne
große Outdoor-Area rund um Grillen & BBQ
Sehen, riechen, probieren, schmecken und gleich mitnehmen
Coburgs größte Probierroute
Nightshopping am Freitag & Samstag
großes Feuerwerk am Samstag-Abend um 23 Uhr
Lounge-Bar-Bereich im Zollinger
DJs auf der Eventbühne
diverse Gastro-Angebote auf dem Bahnsteig und dem Catwalk
Special Restaurant vor dem Rheingold-Panorama-Waggon

Freitag von 14 bis 22 Uhr
Samstag von 14 bis 24 Uhr
Sonntag von 10 bis 18 Uhr

Tickets: 10 Euro -
einmal zahlen, 3 Tage gültig

Special Guest am Sonntag

META HILTEBRAND

Schweizer Fernsehköchin,
Kochbuchautorin und
Gastrounternehmerin



Foto: Tobias Dohle

23. - 25. Mai 2025
Alte Pakethallen
Güterbahnhof Coburg

weitere Infos unter www.schwarzer-markt-coburg.de



automüller
Leistung mit Leidenschaft

**Am Sonntag
auf der großen
Showbühne**



Meta Hildebrand

Kochbuchautorin, TV-Köchin,
Moderatorin, Rezeptentwicklerin
und Kreativkopf

Meta Hildebrand fällt auf. Mit ihren orangefarbenen Haaren und ihrer frechen Art ist sie aus der Zürcher Gastroszene nicht mehr wegzudenken. Als jüngste Küchenchefin der Schweiz wurde sie im Jahr 2006 bekannt. Seit 2007 tritt sie regelmäßig im deutschsprachigen Fernsehen auf, zunächst mit eigener Kochshow, heute unter anderem als Jurymitglied der Küchenschlacht im ZDF. Früher führte sie zwei eigene Restaurants und leitet nun ihr eigenes Kochstudio CookCouture. Sie ist bekannt dafür, Grenzen neu zu definieren und mutig Zutaten zu kombinieren, die anderswo selten zusammen auf den Teller kommen.

Biografie von Meta Hildebrand

In der Schule in allem außer Sport und Werken ein hoffnungsloser Fall suchte Meta Hildebrand lange nach einem für sie passenden Job. Männlich musste er sein, hart, direkt, ohne Verweichlichungen und Zimperlichkeiten. Sie versuchte sich einige Zeit als Maurer, fand aber doch keinen rechten Gefallen an diesem Handwerk.

Vom wilden Kind zur talentierten Köchin

Da erinnerte sie sich an ein Erlebnis, das sie als "wildes Kind, das ständig herumtobte", wie sie sich selbst betitelte, gehabt hatte: Als sie mit ihrer Familie in einem Restaurant aus Versehen einen Teller herunterwarf, verdonnerte eine erzürnte Kellnerin sie dazu, als Wiedergutmachung in der Küche zu helfen – die zukünftige TV-Köchin war auf den Geschmack gekommen.

Im Kanton Zürich geboren begann die Schweizerin ihre Lehre im Züricher Restaurant Righof und Bauhaus unter Küchenchef Fabio Codarini, der für sie bis heute unter den Köchen die wichtigste Bezugsperson darstellt. Auch in den Küchen des Widder Hotel, des Château Mosimann (unter Patrick Buser), des VIP Clubs Haute und des Monte Primero Münsterhof stellte die agile junge Köchin ihr Können unter Beweis.

Meta unter Männern

Besonders viel zu verdanken hat Meta ihrer Schwester Sarah, die als professionelle Werbe-

fachfrau ihrer Schwester ununterbrochen mit Rat und Tat und Namensvorschlägen wie "Kutscherhalle" oder "Meta's Ebene" zur Seite steht und ihr auch eines ihrer Markenzeichen, den orange-roten Kurzhaarschnitt, verpasste. Der passt gut zu Metas Image der toughen Frau, die sich problemlos in einer Männerdomäne behauptet. Tatsächlich fühlt sich Meta unter Männern wohler, denn "der Beruf ist nun mal hart, da muss man auch einstecken können. Frauen sind emotionaler und zimperlicher". Selbst sehr direkt und ehrlich erklärt sie: "Männer sind extrem hart, sehr rüpelhaft, oft respektlos – ich schätze das eigentlich". Durchaus dem ein oder anderen Klischee anhängend beschreibt Meta so auch ihre Leidenschaft für Fleisch in der Küche: "Große Fleischstücke, Blut und so fort fand ich immer sehr männlich, deshalb gefiel es mir. Ich bin sicher kein verkappter Mann, aber mich fasziniert es, eine Kuh auseinanderzunehmen".

Meta Hildebrands Durchbruch

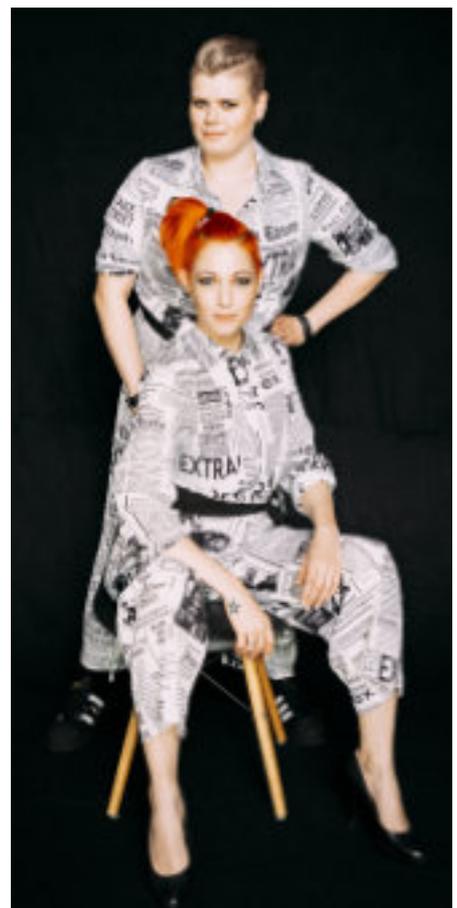
Der Sprung aus der Restaurantküche vor die Kamera gelang Meta mehr oder minder durch Zufall. Ein Schweizer Kochsender suchte nach einem professionellen Koch und ihr Schwager schlug Meta dafür vor. 2005 war sie erstmals bei "Kochen tv" zu sehen. Inzwischen ist Meta Hildebrand hinlänglich auch aus deutschen Sendungen wie "Grill den Hängsler", "Küchenschlacht" oder "Kampf der Köche" bekannt. Kurz nach der Trennung von ihrem Freund, dem Fotografen Tobias Stadler, mit dem Meta acht Jahre lang zusammen gewesen war, hatte sie ihren TV-Durchbruch 2016 in der Show "Kitchen Impossible", in der gegeneinander antretende Köche ihnen unbekannte Gerichte nach Geschmack und Geruch nachkochen müssen.

Sowohl Tobias als auch Meta seien zu eingebunden in ihren Beruf und da die Küche bei Meta die Nummer eins in ihrem Leben ist, entschied sich das Paar in Freundschaft getrennte Wege zu gehen. Da kam Metas Sieg in der TV-Show als Ablenkung und Trost gerade recht! Trotz des Debakels in der ersten Runde, in der es Meta nicht gelang, vegane Häppchen nachzukochen, setzte sie sich in der zweiten Runde gegen den bekannten Koch Tim Mälzer durch. In Zürich hatte die Schweizerin es aber schon einige Jahre vorher geschafft: 2013 tauschte sie ihr erstes eigenes Restaurant "Meta's Kutscherhalle" gegen das renommierte Nobel-Restaurant des 2012 verstor-

benen Fred Tschanz, "Le Chef", ein. Dort bereitet Meta nun tagaus tagein edle, meist mediterrane Gerichte zu, treu ihrem Motto "Kochen ist Liebe".

Team

Das Dream-Team des Studio CookCouture besteht aus Meta Hildebrand (Inhaberin, Kochbuchautorin, TV-Köchin, Moderatorin, Rezeptentwicklerin und Kreativkopf) und Patricia Grob (First Assistant, Souschefin, Köchin und Perle für alles).



Bewerbung/ Anmeldeformular Kulinarik Erlebnis-Event Schwarzmarkt.

Veranstalter:

Heiko Bayerlieb
Canterstraße 1
96237 Ebersdorf b. Coburg

Mobil: 0171 3419340
Email: hb@mohr-stadtillu.de

Verbindliche Anmeldung für den Schwarzmarkt auf dem Gelände der Alten Pakethallen Coburg von Freitag 23. Mai bis Sonntag 25. Mai 2025

www.mohr-stadtillu.de präsentiert:

Schwarzer Markt.

Kulinarik, Köchen & Genuss-Event

über 10 außergewöhnliche Anbieter rund ums Thema Genuss, Essen, Trinken & Küche
Live Hochkochführungen von Spitzenköchen auf der großen Showbühne
große Outdoor-Area rund um Grillen & BBQ
Sehen, riechen, probieren, schmecken und gleich mitnehmen
Coburgs größte Problemale
Wagnishopping am Freitag & Samstag
großes Feuerwerk am Samstag-Abend um 23 Uhr
Lounge-Bar direkt im Zeltlager
DJs auf der Eventbühne
diverse Gastro-Angebote auf dem Bahnhofs- und dem Catwalk
Special Restaurant vor dem Festzelt, Motorrad-, Weggen

Freitag von 14 bis 22 Uhr
Samstag von 14 bis 24 Uhr
Sonntag von 10 bis 18 Uhr

Tickets: 10 Euro -
einmal zahlen, 3 Tage gültig

Special Guest am Sonntag
META HILTEBRAND
Schweizer Fernsehköchin,
Hochschachlerin und
Gastronomieautorin



23. - 25. Mai 2025

Alte Pakethallen Güterbahnhof Coburg

weitere Infos unter www.schwarzer-markt-coburg.de

Leitzim | Möbel Hornmann | automüller

Firma:	Telefon:
Ansprechpartner mit Handynummer:	Fax:
Straße:	e-Mail:
Postleitzahl:	Homepage:
Ort:	Angebotene Waren:

Sponsoring-Paket Gold für 2500 Euro netto

Hauptsponsoring: limitiert 6 Firmen

- Abdruck des Firmenlogos bei allen Auftritten & Drucksachen wie Groß-Bannern, Plakaten, Flyern, Werbungen in den Printmedien und dem Programmheft
- Präsentation vor Ort in den Pakethallen oder auf dem Gelände. Platzierung nach Absprache
- Durchführung von Promoaktivitäten im Rahmen der Veranstaltung Schwarzmarkt, diese können sehr individuell gestaltet werden. Wie zum Beispiel Promostände, exklusive Reservierungen in den Gastrobereichen, namensgebende Vorführungen auf der Showbühne oder auf der Musikbühne.
- Integration von Premium-Bannern auf der Homepage der Veranstaltung www.schwarzmarkt-coburg.de
- einseitiger Abdruck im Programmheft im Wert von 1000,00 Euro. Auflage: 20.000 Exemplare
- Top of the List beim Veranstaltungs-Programm mit Aussteller-Übersicht den jeder Gast am Eingang erhält
- 20 Eintrittsbänder zum Verschenken an gute Kunden
- Premiumpplatzierung auf den Leinwänden der Showküche und der Musikbühne

Ausstellungszeiten: Freitag 14-22 Uhr, Samstag 14 - 24 Uhr, Sonntag 10 bis 18 Uhr

Aufbau Showküche in der großen Halle ab Mittwoch, große Halle ab Donnerstag 10-18 Uhr, kleine Halle ab Freitag 10-13.45 Uhr

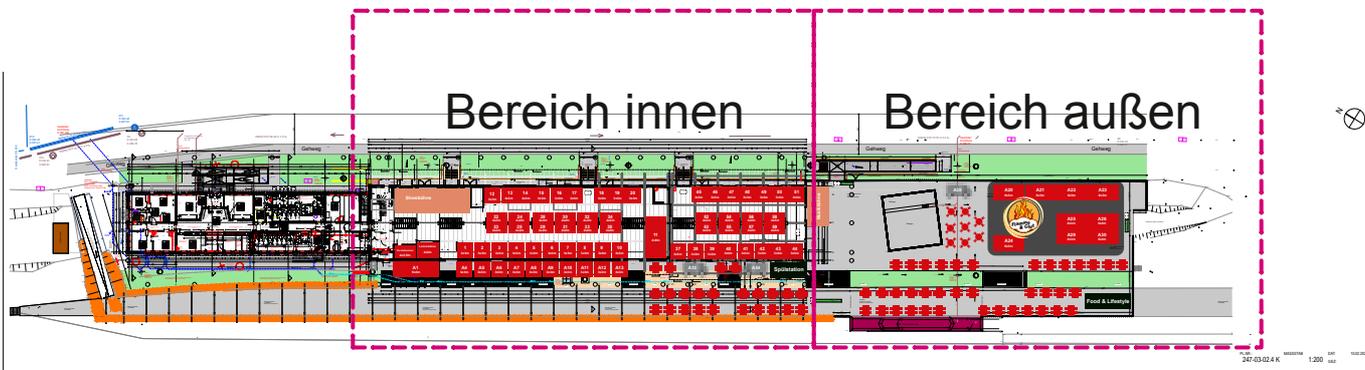
Abbau unmittelbar nach der Veranstaltung am Sonntag oder Montag ab 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Der Abbau ist erst nach Veranstaltungsende Sonntag 18 Uhr gestattet. Die Vereinbarung habe ich zur Kenntnis genommen.

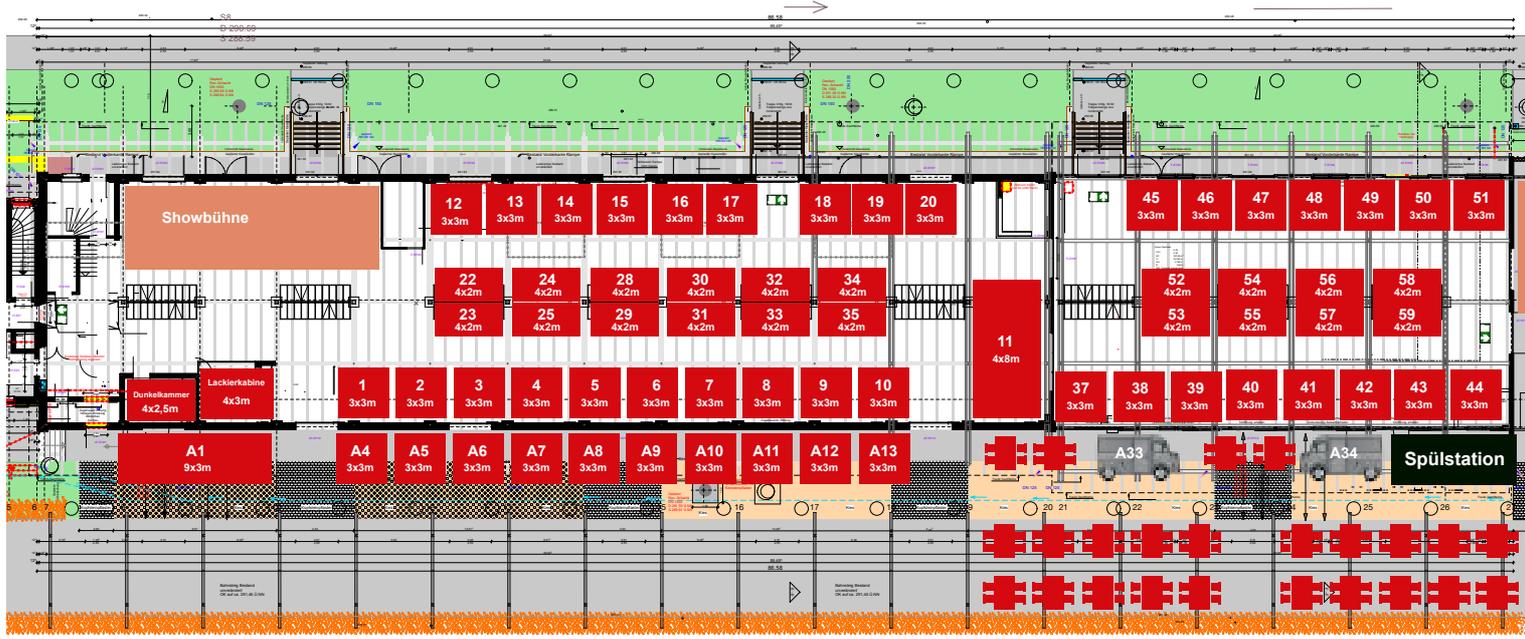
Ort, Datum

Unterschrift

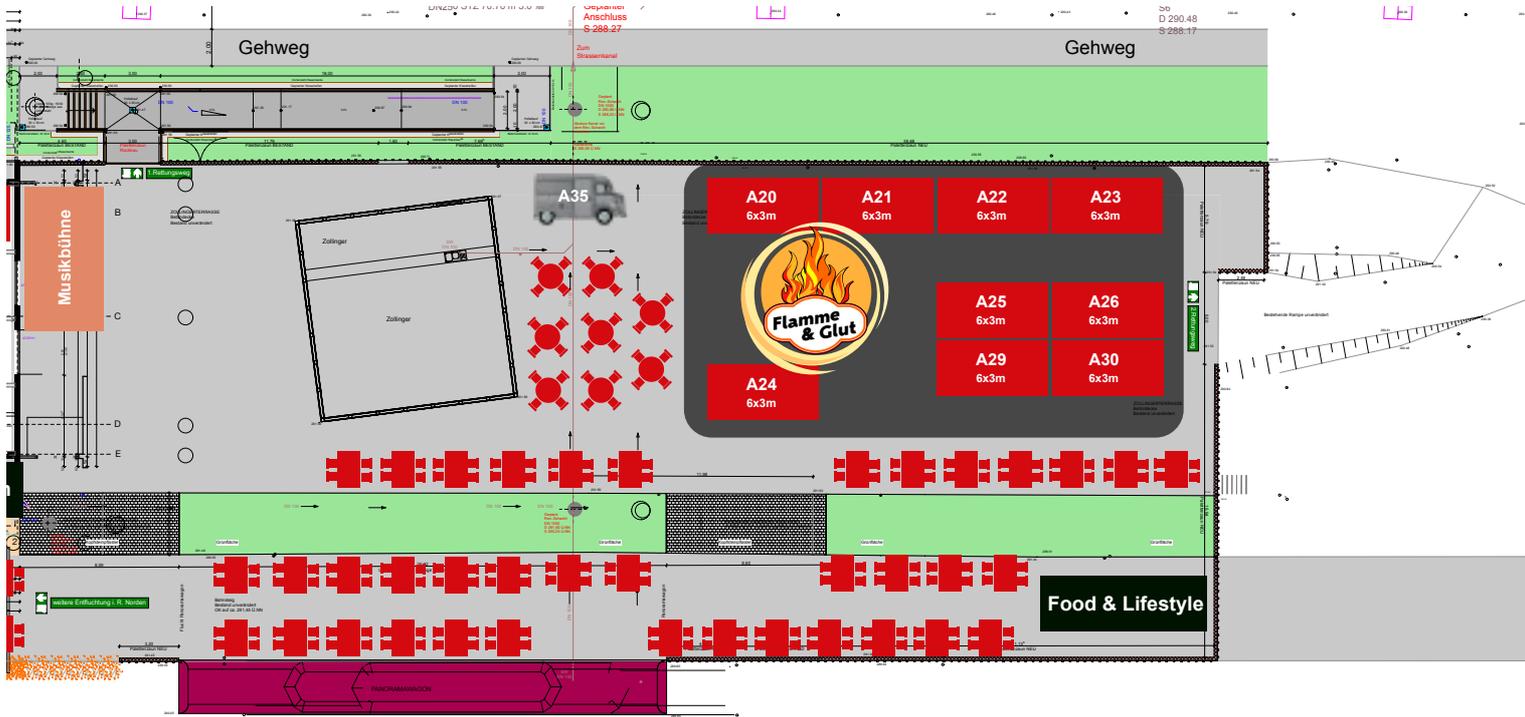
Stempel



Bereich innen



Bereich aussen



Teilnehmerliste 2024

Lackierkabine: Scovilla

Rosenauer Straße 33 · 96487 Dörfles-Esbach
Telefon +49 9561 8532950
www.scovilla.com

Hot Sauces, Hot Spices, Hot Powder

1 & 2 Pallhuber

An den Nahewiesen, 55450 Langenlonsheim
www.pallhuber.de

Weine, Sekte, Säfte, Cherry

3 & 4 AMC Handelsvertretung

Claudia Niepel
Nürnberger Straße 110 a · 96050 Bamberg
Telefon: 01704533060

AMC Haushaltswaren, Töpfe und Pfannen

5 COROMA©

Coburger Kaffeemanufaktur · Yvonne Stüpfert
Kronacher Straße 54, 96242 Sonnefeld
www.coroma-kaffee.de

Kaffeemanufaktur

Franke Coffee Systems GmbH

Franke Strasse 1 · 97947 Grünsfeld
www.franke.com

Coffee Systems

6 Kirchner Elektrotechnik

Wassergasse 15, 96450 Coburg
Telefon: 09561 81990
www.kirchner-elektrotechnik.com

Kaffeevollautomaten von JURA

7 Pernod Ricard Deutschland GmbH

Habsburgerring 2 · 50674 Köln
pernod-ricard-deutschland.com

Perrier Jouet Champagner

9 VinoFix Vintage Wine

Herrngasse 12, 96450 Coburg
Telefon: 0178- 7156025
www.vinofix.net

exklusive Vintage Weine

10 CATCHCAP kochen & genießen

Lupefenstraße 65/1, 78056 Schwenningen
www.catchcap.de

Innovativer Pfannenspritzschutz

11 Möbel Hofmann Einrichtungshaus GmbH

Oeslauer Str. 2, 96472 Rödental, Telefon: 09563 9060 www.moebelhaus-coburg.de

Küchenstudio mit über 100 Küchen von Nobilia, Nolte und Schüller mit Next125. Live-Cooking mit Bora, dem Pionier auf dem Feld der Kochfeldabzugssysteme

12 Almburschen, Eduard Siegfried

Erlenweg 13, 35606 Solms
www.almburschen.de

Spezialitäten aus Österreich: Käse, Schinken, Speck, Wurst, Wildsalami, Wildschinken

13 & 14 Mondogusto

Nikolaus-August-Otto-Str. 15 · 96472 Rödental
Telefon: 09563 75 261 - 10
www.mondogusto.de

Feinkost für alle Sinne. Handverlesene Produkte für die Küche

15 AOK Bayern - Die Gesundheitskasse

Direktion Coburg
Gärtnersleite 14 · 96450 Coburg
www.aok.de/bayern

mit Eigeninitiative zu mehr Gesundheit, Tipps von den AOK-Ernährungsberatern

16 & 17 Dein Cookit.de

Daniel Kämmerling
Kirchenweg 56 · 90522 Oberasbach
Telefon: 0911-38447062
www.dein-cookit.de

Bosch Cookit, dein-cookit.de

18 Lavitabene

Georgio Niedermayer
Hohenbogenstraße 32 · 93485 Rimbach
Telefon: 0160 1547131 · www.lavitabene.eu

Wasser wertvoller als Gold

19 Die Trüffelmanufaktur

Leonhardstraße 8a · 89362 Offingen
Telefon 08224 799 997 0
www.dietrueffelmanufaktur.eu

Trüffelfeinkost

20 Food und Lifestyle

Grübleinsfeld 1, 96484 Meeder OT Großwalbur
Telefon 0176 / 3435 7906
www.foodundlifestyle.de

Veranstaltung, Catering, Kochseminar, Event-Werkstatt

23 Gewürzmühle-Kohl

August-Bebel-Str. 26-53 · 04482 Potsdam
www.gewuerzmuehle-kohl.de

Gewürzmühlen aus Holz

24 ediline/rubycube GmbH

Kapellenweg 29 · 76829 Landau in der Pfalz
www.mediline-rubycube.de

Essigkreationen, alkoholfreie Sekt-Aperitifs

25 Claudia Seehorsch

Thermomix Gruppenleitung, Tel.: 0170 3325633
Pater-Hofmann-Str. 10 · 96215 Lichtenfels
claudia.seehorsch@thermomix-kundenberatung.de
vorwerk.de/thermomix/kundenberatung/claudia.seehorsch

Thermomix

28 Hofmann's volle Gläser

Leonhardstraße 18, 96149 Breitengüßbach
www.hofmannsvolleglaeser.de

Fruchtaufstriche, Chutneys, Balsame, Liköre, Grillsauce

29 St. Kilian Distillers

Hauptstraße 1-5 · 63924 Rüdenau
Telefon: 09371- 40 712-0
www.stkiliandistillers.com

Single Malt Whisky Made in Germany

30 Mayer Weine

Weinstraße 22 · 67269 Grünstadt-Asselheim
Telefon: 06359 3168
www.felix-weine.de

naturbelassene Weine aus der Nordpfalz

31 Franken Hunting

Daniel Brühl · Frankenstraße 16 · 97483 Eltmann
www.franken-hunting.de

Wildspezialitäten aus Unterfranken direkt vom Jäger

32 & 33 Candy Ranch American, Japan & Korean Food Store

Judengasse 9, 96450 Coburg
Telefon: 09561 2314510
www.vapodrom.de

O'Donnell Mooneshine & außergewöhnliche Süßigkeiten

34 Monsieur Sauer

Inhaber: Marc Sauer
Frankfurter Straße 62 · 63150 Heusenstamm
Telefon: 0163 - 6666296
www.monsieursauer.com

Gin, Liköre, Spezialitäten im Glas

Teilnehmerliste 2024

35 Evergrate/Carbon Clouds GmbH

Bayrische Straße 8, 01069 Dresden
www.evergrate.de

die geniale Keramikreibe mit Pinsel und Rezeptheft

37 - 39 Alles Zucker oder was?

Ausstellung und Beratungsstand der
Verbraucherzentrale Bayern
Albrecht-Dürer-Platz 6, 90403 Nürnberg
www.verbraucherzentrale-bayern.de

*Beim Zucker wird mächtig getrickst & geschummelt,
denn Zuckerstoffe haben viele tolle Eigenschaften und
sind außerdem sehr preiswert. Deswegen macht die
Lebensmittelindustrie gerne viel Zucker in ihre Produkte.
So gehen Sie den Herstellern nicht auf den Leim.*

40 & 41 Goebel Marken-Outlet

Auwaldstraße 8, 96231 Bad Staffelstein
Telefon 09563 - 92 680
www.goebel-werksverkauf.de

*Geschenke, Porzellan, Haushalt und Küche, neben
den Goebel Produktlinien unter anderem mit
Marken wie Rösle, Küchenprofi, Cilio, Zassenhaus,
Spring, Koziol - und vieles mehr*

42 Ölmühle Bayreuth

Marktplatz 3, 95473 Creußen
www.oelmuehle-bayreuth.de

*Bio Speiseöle, Mehle, Senf, Pesto, Nudeln,
Aufstrich, Salz, Honig, Samen*

43/44 Sepp's Käsealm KG

Lainaweg 7 · 4786 Brunnenthal / Österreich
www.kaesealm.at

erstklassiger Naturkäse direkt von der Alm

45 Selbständige JEMAKO Vertriebspartnerin

Rita Stendel
An der Hasslach 30 b · 96342 Stockheim
www.jemako.com

Reinigungssysteme für die Küche

46 Tupperware Bezirkshandlung Coburg - Elke Erhardt-Buckreus e.K.

Steinweg 20, 96271 Grub am Forst
Telefon: 09560 980340
www.tupperware.de/de-de/bezirkshandlung/Coburg

*praktische Küchen- und Haushaltsartikel aus
Kunststoff mit Kultfaktor*

48 & 49 Schilling Fischgrilltechnik

Atzmansricht 54 · 92274 Gebenbach
Telefon: 096 22 / 7 04 87 38
www.fischgrilltechnik.de

*Fisch grillen auf höchstem Niveau, Steckerfischhalter,
Flammlachssysteme, Flameboards, Grill &
Räucherbretter, Fischgewürz*

51 SESES DRINKS

Lars Eggers & Till Sprackties GbR
Callenbergerstr. 6, 96450 Coburg
www.seses-drinks.com

Fruchtreduktionen

Velo.Bar

Sebastian Reichstaller & Lars Eggers GbR,
SelectONEdrink GbR
Matthias-Mayer-Straße 5, 81379 München
www.velo-bar.com

mobiles Cocktail-Catering

52 Extrem Lecker

Am Torhaus 54a · 66113 Saarbrücken
www.extremlecker.com

luftgetrocknete Salami aus Frankreich

53 KATI ZORN porzellan Kunst

Treibe 19, 98744 Cursdorf
Telefon: 01573 1944840
www.katzornporzellan.de

*freche, manchmal etwas frivole Küchenhelfer aus
Porzellan, nichtalltägliches Alltagsgeschirr*

54 Chef Joe - Gutes im Glas

Joachim Schelbert
Rottenbacher Str., 8 · 96486 Lautertal
Telefon: 09566790
www.chefjoe.de

*Online-Versand von leckeren Fertiggerichten im
Glas*

55 Frankenwaldhanf

Uwe Gremer
Wolfersgrün 28, 96346 Wallenfels- Wolfersgrün
www.frankenwaldhanf.de

*diverse Hanferzeugnisse, erfolgreicher Hanfbauer,
Unternehmer, Blogger und Instagramer*

56 & 58 Spice for Life

Alexander Romahn · 04715 Leipzig
www.spiceforlife.de

exklusive Bio-Gewürze, Küchenhelfer,

handgefertigte Messer von Authentic Blades

57 Yak Thai

Obergolzaberg 5 · 84106 Volkenschwand
Telefon: 08442-9621450
www.yak-thai.de

*„Thailand trifft Bayern“ Chilipasten, Chilisalze, Thai
Currypasten*

59 PERSEPHONIE

Schulstraße 11, 97944 Boxberg-Schweigern
www.persephonie.com

*Natives Olivenöl extra direkt aus Griechenland,
Granatapfelesig, Olivenpesto, Tahini, Pinienhonig,
Granatapfelsaft*

A1 Der Schnapsstodl

Hauptstraße 24 · 91356 Kirchehrenbach
www.der-schnapsstodl.de

diverse Spirituosen und edle Zigarren

A 4 Hermann G. Hoffmann

Original Freiburger Käsekuchen
63831 Wiesen www.stefans-kaesekuchen.de

der vielleicht beste Käsekuchen der Welt

A 5 Bierdorfhonig

Unterer Wachtelberg 19, 96369 Weißenbrunn
www.bierdorfhonig.de

*Honig aus dem Bierdorf Weißenbrunn im schönen
Frankenwald.*

A 6 Heimerl's Gewürze

Kaiserstraße 40, 97318 Kitzingen
www.heimerls.de

Gewürze für Dips und Gemüsebrühe

A7 Weingut Lange

Schloss Saaleck · Familie Lange
Am Marktplatz 1 · 97762 Hammelburg
Telefon: 0 97 32 / 78 87 450
www.weingut-schloss-saaleck.de

Hammelburger Bio-Weine

A 8 & A 9 ROSAKuh GmbH&Co.KG

Am Pfannenfeld 2 · 90587 Obermichelbach
Telefon: 0911/7620304
www.rosakuh.com

*Wo ROSAKuh drauf steht, ist nicht nur „muh“
sondern auch „mmmh“ drin. Bauernhofeis aus
Franken.*

Teilnehmerliste 2024

A10 Ecoana- Gut für dich, gut für die Erde

Tözer Straße 37 · 82031 Grünwald
Telefon: 089/21540623
www.ecoana.de

weltweit erstes 5 Sterne Vegan Chicken

A 11 Whiskey-Erlebniswelt & Destillerie Haider

erste Whiskeydestillerie Österreichs
Telefon: 0043028747496
www.waldviertlerwhisky.at

Whisky auf weltweit höchstem Niveau aber auch Gin, Roggenwodka, Edelbrände und -liköre

A12 & A13 Ofenlounge im Ofenwerk

Daniel Stadler
Klingenhofstraße 72 · 90411 Nürnberg
Tel: 0911 / 5978791 oder 0171 626 45 78
www.ofen-stadler.de
Partner von www.aussen-kueche.de

Aussenküche neu definieren, geniessen und erleben

Special Area



A 20 Joe's Originals

Jochen Braun, Tim Braun GbR
Sonneberger Str. 50 · 96465 Neustadt b. Coburg
Telefon: 0176/ 43671731
www.joes-originals.de

Grillgewürze und Kräuter, Grillseminare, Zubehör

A 21 Hirst Design

Yvonne Seppel GmbH
Eggerten 10a · 96129 Strullendorf
Telefon: 01577/2088881
www.hirst-design.de

Grillküchen, Grillkamine, Grilltische

A 22 TeFerro Holzbacköfen

Inhaber: J. & S. Neumair GbR
Ingolstädter Str. 33 · 85276 Pfaffenhofen
Telefon: 0 84 41 / 78 72 98 5
www.teferro.de

mobile zerlegbare Holzbacköfen

A 23 MV Pyrotechnik

Maximilian Von dran
Blumenroder Str. 23 · 96472 Rödental
www.mv-pyrotechnik.de

Feuerwerke und Pyroshow für Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage, Veranstaltungen und Events

A 24 Schreinerei Schumann Kreativwerkstatt / Schumann Creative Innovations

Margetshöchheimer Str. 91, 97299 Zell am Main
www.schumann-kreativwerkstatt.de

hochwertigste Outdoor-Designermöbel für die Terrasse oder Garten

A 25 BBQ-Crew GmbH

Lauterburgstraße 10c · 96450 Coburg
www.bbq-crew.de

Weber Grillseminare

A 26 Neo-design GmbH

Gerhard Knaier
Am Kebigsgraben 3, 97616 Salz

Stahlgrill und Feuerstellen

A 29 JuraOfen GBR

End 6, 96231 Bad Staffelstein
Telefon 0151-24158123
www.juraofen.de

Grills & Feuerstellen, Zubehör

A 30 OFENVISION

Inh. Mathias Schmidt
Hauptstraße 71, 98663 Westhausen
Telefon: 036875 60061

Außenkamine in Edelrost

A33 Oldtimer Citroen HY rot:

Tarte Flambee

Roger McLean
Joseph-Knapp Str. 22 · 97230 Estenfeld
Tel: 09305/98 90 939
www.rogmclean.wixsite.com/tarteflambee

Original Elsässer Flammkuchen

A34 Oldtimer Renault Estafette:

Eassy Chezy

Roger McLean
Joseph-Knapp Str. 22 · 97230 Estenfeld
Tel: 09305/98 90 939

Eassy Chezy Parmaganni mit Nudeln aus dem echten Parmesan Laib

A35 Oldtimer Citroen HY silber:

Rösthirsch Max Schubart

Mohrenstraße 11 · 96450 Coburg
Telefon: 017656907088
www.roesthirsch.de

Coburger Kaffeespezialitäten aus der eigenen Rösterei mit leckerem Gebäck aus der Confiserie Schubart