

www.mohr-stadtillu.de präsentiert:

# 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 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 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](http://www.kunstmesse-franken.de)) installiert. Mit der kulinarischen Erlebnismesse Schwarzer Markt Coburg steht im Frühsommer 2024 das nächste Pilot-Projekt im Eventkalender. Erstmals findet vom 7. bis 9. Juni ein für Coburg noch nie dagewesener Kulinarik-Event statt.

Über 60 ausgesuchte Aussteller werden sich in den Pakethallen und auf dem Außengelände bei der Premiere des Coburger Schwarzen Marktes entlang des

"Catwalk" und des Zollingergebäudes präsentieren. Probieren und natürlich kaufen ist dabei ausdrücklich erlaubt. Thematisch wird auf dem Schwarzen Markt 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. 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 Schwarzer Markt 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 Schwarzen Markt in Coburg können Sie nach Herzenslust probieren, entdecken und kaufen. Am Samstag besteht 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 trivaler 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 Live-Bands ein abwechslungsreiches Musik und Unterhaltungsprogramm den Schwarzen Markt abrunden.

Alle Informationen zu allen Firmen und Programmpunkten sind auch unter [www.schwarzer-markt-coburg.de](http://www.schwarzer-markt-coburg.de) zu ersehen.

**7. bis 9. Juni 2024 - Alte Pakethallen Coburg**

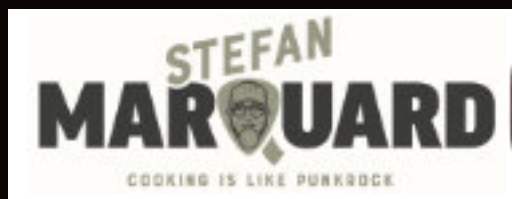
www.mohr-stadtillu.de präsentiert:

# Schwarzer Markt.

*Kulinarik, Küchen- & Genusserevent*

über 70 außergewöhnliche Anbieter rund um das Thema Genuß, Essen, Trinken und Küche  
Live Kochvorführungen von Spitzenköchen auf der großen Showbühne  
Sehen, riechen, probieren, schmecken und gleich mitnehmen  
Coburgs größte Probermeile  
Nightshopping am Freitag & Samstag  
Lounge-Bar-Bereich im Zollinger  
Livemusik auf der Eventbühne  
diverse Gastro-Angebote auf dem Bahnsteig und dem Catwalk  
Special Restaurant im Rheingold-Panorama-Waggon

Special Guest am Sonntag



# 7. - 9. Juni 2024

# Alte Pakethallen

# Güterbahnhof Coburg

weitere Infos unter [www.schwarzer-markt-coburg.de](http://www.schwarzer-markt-coburg.de)



automüller  
*Leistung mit Leidenschaft*



# KÜCHEN POGO

LET'S TALK ABOUT STRATEGY  
GASTRO-KONZEPTE & COACHING

Am Sonntag  
auf der großen  
Showbühne

## MILESTONES

- Ausbildung zum Metzger
- Ausbildung zum Koch
- Erste Stationen im Spitzenrestaurant „Graues Haus“ & „Gasthof Rottner“
- Kulinarischen Reise durch Italien mit 12 Stationen in den besten Restaurants Italiens
- Ernennung zum Küchenchef der „Taverna la Vigna“ in den „Schweizer Stuben“

### 1. Auszeichnung

- "Beste italienischen Küche" Deutschlands

- Gründung des eigenen Restaurants „Drei Stuben“ in Meersburg

### Auszeichnungen

- Gault-Millau mit 18 Punkten
- „Innovation des Jahres“
- \*Michelin-Stern
- Gründungsmitglied der Spitzen Koch Vereinigung „Die Jungen Wilden“
- Vom Gastronomiemagazin „Rolling Pin“ als erster zum „Jungen Wilden“ gekürt
- Beauftragt mit der kulinarischen Leitung des Feinschmecker-Restaurant „LENBACH“
- Dekoriert mit den höchsten Auszeichnungen der Gastronomie
- Gründung seines Caterers „Jolly Roger Cooking Gang“

## AKTUELLE PRODUKTE

- 4 Aktivator© Gewürzmischungen
- Würzpaste
- Marquard's WORSCHD – 5 Bratwurstsorten
- Marquard's Olivenöl
- 'Cooking is like Punkrock' Shirts
- 'Rockchef Collection' - Berufsbekleidung
- Messer Set
- Publikation z.B. Kochbücher



## STEFAN HEUTE

Heute ist Stefan als Selbständiger in den Bereichen Show Cooking, Gastkoch, Kochbuchautor, eigene Online Kochschulen für Erwachsene und Kinder, Lebensmittel Produktentwickler, Berater und Coach für andere Spitzenköche & Gastronomen, sowie Berater von großen Unternehmen, wie AIDA Touristik oder AUTOSTADT in den Bereichen gastronomische Konzeptentwicklung, Coaching und Prozessoptimierung und natürlich auch als Werbeträger für Marken und mit TV-Engagement aktiv.

## GENIAL EINFACH

Manchmal ist es ein kurzer Weg von einer guten Idee bis zu einem funktionierenden Konzept oder Produkt. Manchmal aber auch ein sehr weiter. Stefan hilft ein Konzept oder Produkt zu entwickeln oder herauszuarbeiten, das Sinn macht. Das Sinn stiftet. Vom Anfang bis zum Ziel. Ob Imbiss, Unternehmen oder Global Player: Wir sehen uns an, was wir tun können. Wie wir den Unfug über Bord werfen und uns auf das konzentrieren können, was gut ist. Aus losen Enden etwas knüpfen, das Bestand hat. Das Erfolg garantiert, Spaß und Sinn macht. Das ist das Ziel.

„Ich bringe mehr als Brot und Salz mit.“

# Bewerbung/ Anmeldeformular Kulinarik Erlebnis-Event Schwarzer Markt.

## Veranstalter:

Heiko Bayerlieb  
Canterstraße 1  
96237 Ebersdorf b. Coburg

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

Verbindliche Anmeldung für den Schwarzen Markt auf dem Gelände der Alten Pakethallen Coburg von Freitag 7. Juni bis Sonntag 9. Juni 2024

www.mohr-stadtillu.de präsentiert:

## Schwarzer Markt.

*Kulinarik, Köchen & Genuss-Event*

Über 70 außergewöhnliche Anbieter rund um das Thema Genuß, Essen, Trinken und Küche  
Live Kochvorführungen von Spitzenköchen auf der großen Showbühne  
Süßes, frisches, probieren, schmecken und gleich mitnehmen  
Coburg: große Problemerle  
Nachttopping am Freitag & Samstag  
Cuisine-Self-Service im Zeltlager  
Livemusik auf der Eventbühne  
diemal Gastro-Apparate auf dem Bahnhofs- und dem Catwalk  
Special Restaurant im Rheingold-Panorama-Waggion

Special Guest am Sonntag



### 7. - 9. Juni 2024

## Alte Pakethallen Güterbahnhof Coburg

weitere Infos unter [www.schwarzer-markt-coburg.de](http://www.schwarzer-markt-coburg.de)

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

Standauswahl und Kosten für drei Tage (zzgl. 19 % MwSt.)

Innenstände:

3x3 m<sup>2</sup> = 350 Euro     4x2 m<sup>2</sup> = 320 Euro     4x3 m<sup>2</sup> = 450 Euro     4x4 m<sup>2</sup> = 550 Euro     4x8 m<sup>2</sup> = 1.100 Euro

Außenstände:

3x3 m<sup>2</sup> = 250 Euro     6x3 m<sup>2</sup> = 350 Euro    Gastrostände auf dem Catwalk nach Vereinbarung

Ich benötige

- Lichtstromanschluß 20 Euro (maximal 500 Watt)  
 Starkstromanschluß 60 Euro (maximal 3 KW)

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**

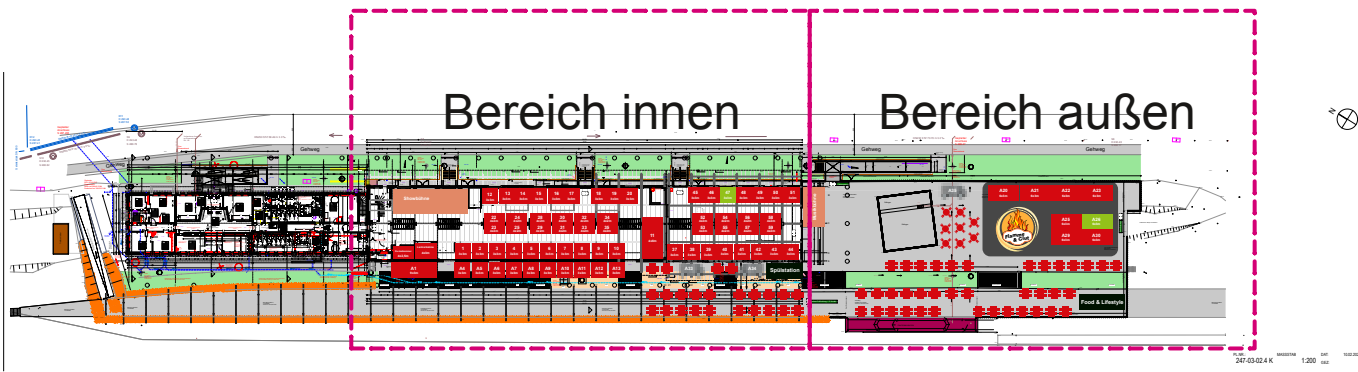
Der Abbau ist erst nach Veranstaltungsende Sonntag 18 Uhr gestattet.

Die Vereinbarung habe ich zur Kenntnis genommen.

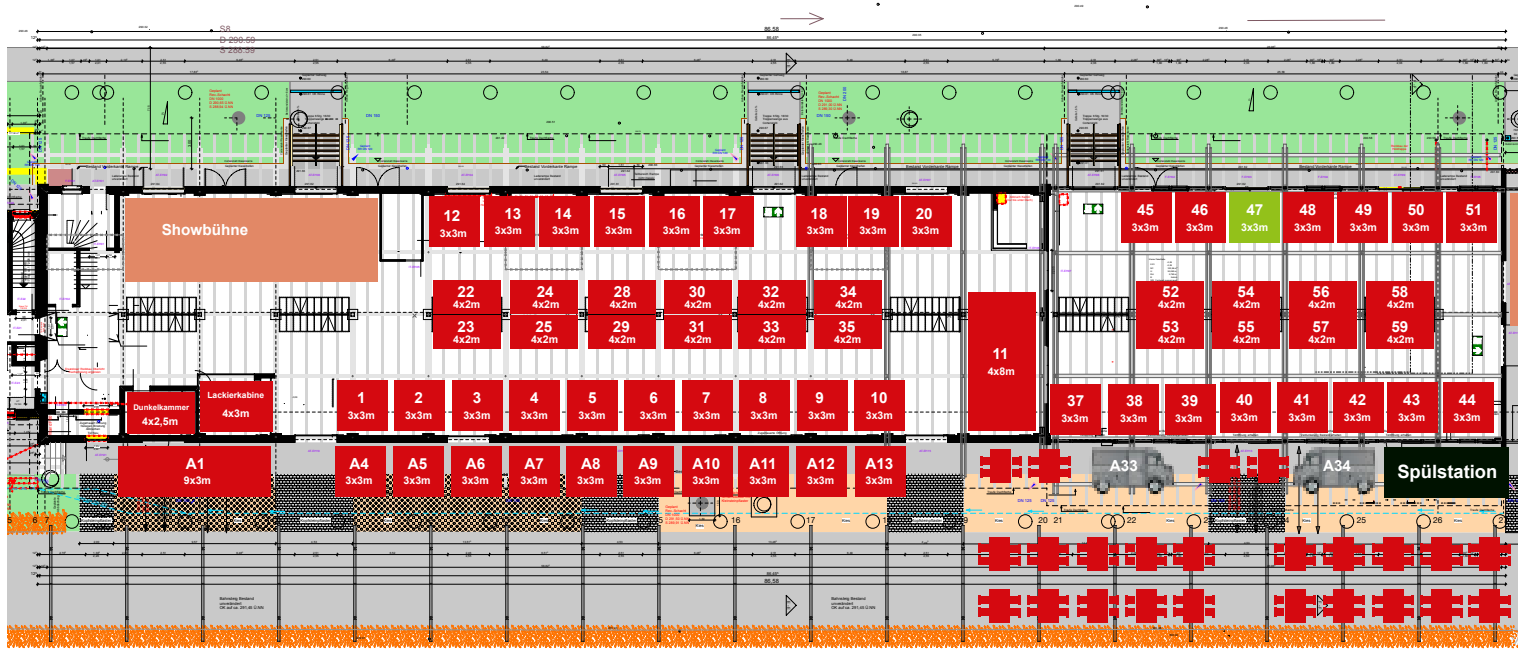
Ort, Datum

Unterschrift

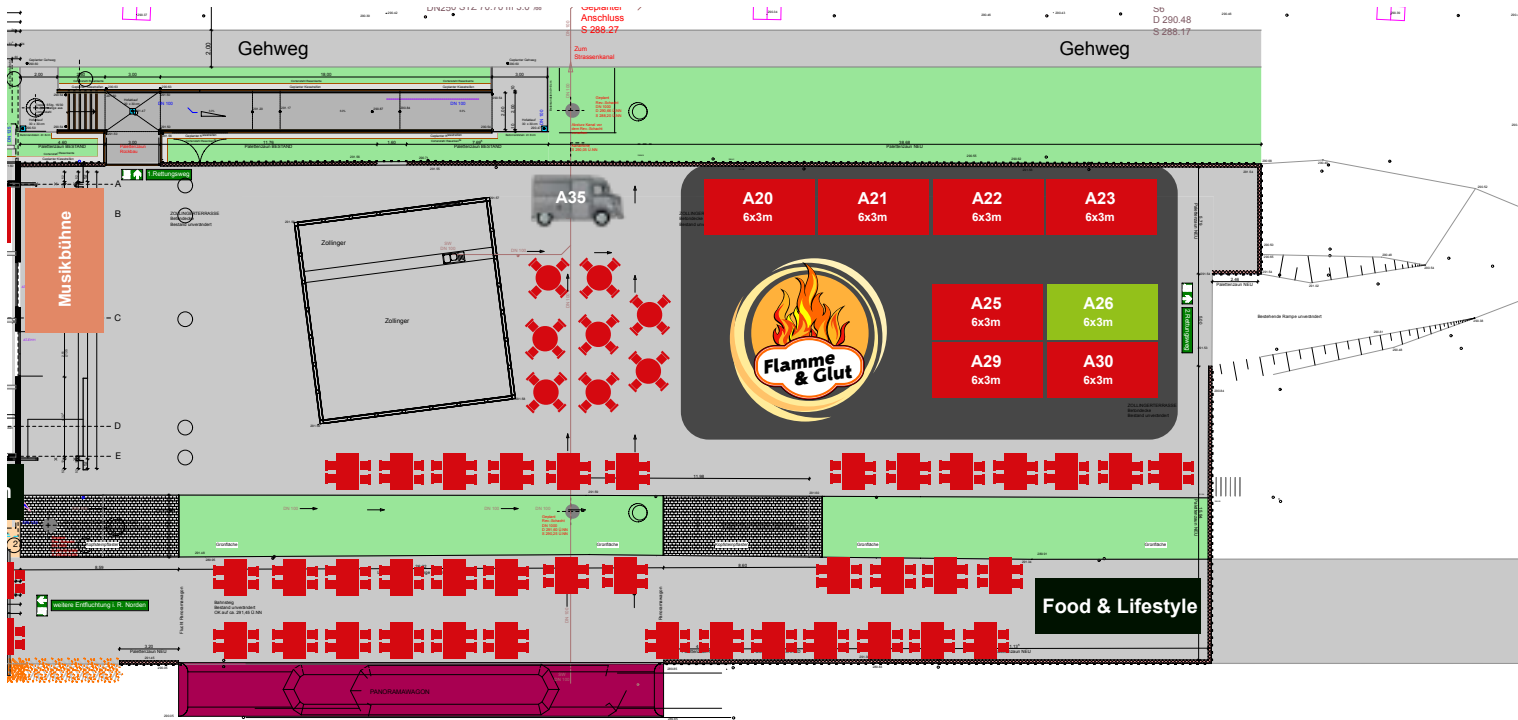
Stempel



# Bereich innen



# Bereich aussen



# Teilnehmerliste

## **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*

## **6 Kirchner Elektrotechnik**

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

*Kaffevollautomaten von JURA*

## **7 Champagnerdirekt.de GbR**

Im Elmen 9, 96146 Altendorf  
www.champagnerdirekt.de

*individueller Winzerchampagner*

## **Claus Hofmann**

Pfarrer-Berger-Strasse 3a · 96114 Hirschaid  
Telefon 0170 9801467  
www.alles-was-prickelt.de

*Sekt, mit und ohne Alkohol*

## **8 bk-solutions - moebro.de**

Canterstraße 40, 96237 Ebersdorf  
www.moebro.de

*Landhausküchen*

## **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 Alan Colbourn**

Im Grund 14a · 96450 Coburg  
Telefon: 09561/7952020  
www.ciderhof.de

*Best English Cider and Perry*

## **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 - Markt und Gesundheit  
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 Rimmbach  
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*

## **22 Almburschen, Eduard Siegfried**

Erlenweg 13, 35606 Solms  
www.almburschen.de

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

## **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 Repräsentantin  
Telefon 0170-3325633  
www.vorwerk.com

*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 Rüdenu  
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*

# Teilnehmerliste

## **34 Monsieuer Sauer**

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

*Gin, Liköre, Spezialitäten im Glas*

## **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 und 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 Porzellan-Markenoutlet**

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

*Porzellan, Haushalt, Küche*

## **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

*praktische Küchen- und Haushaltsartikel aus Kunststoff mit Kultfaktor*

## **48 & 49 Schilling Fischgrilltechnik**

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

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

## **50 reserviert:**

### **Fischzucht Seehof Alexander Krappmann**

Seehof 2, 96215 Lichtenfels  
Telefon: 09571 8545  
www.fischzucht-seehof.de

*Fischzucht - Räucherei - Fischgarten*

## **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.katizornporzellan.de

*frische, 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, Chilisalz, Thai Currypasten*

## **59 PERSEPHONIE**

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

*Natives Olivenöl extra direkt aus Griechenland, Granatapfelessig, 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 „mmmmh“ drin. Bauernhofeis aus Franken.*

# Teilnehmerliste

## **A10 Reserviert: 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 Vondran  
Blumenroder Str. 23 · 96472 Rödental  
www.mv-pyrotechnik.de

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

## **A 25 BBQ-Crew GmbH**

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

*Weber Grillseminare*

## **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 Edelstahl*

## **A33 Oldtimer Citroen HY rot:**

### **Tarte Flambée**

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 Coniserie Schubart*