www.mohr-stadtillu.de präsentiert:

Schwarzer Markt.

Kulinarik, Küchen- & Genussevent

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 Stadkerns 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 druckt 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 vom 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 Hiltebrand kann man nun Das Nachfolgegesicht für das Format 2025 ankündigen.

Zahlreiche Aussteller präsentieren alles zum Thema Küche, Kochen und kulinarischem Genuss. Die Vielfalt an regionalen und internationelen 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 Mausklick. 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 ale 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 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 „Sterneküche 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 Mausklick. 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 Stadkerns 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 druckt 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 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 Unterhaltungsprogramm 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 Messeteam Sauer aus Bamberg, Maroush Events, PA Design und Schader Veranstaltungstechnik standen die Shows einem Studio einer Fernsehbühne 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- & Genussevent

Foto: Tobias Stahel

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 Probiermeile
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
6 verschiedene Themenrestaurants · Coburgs längste Tafel mit 40 Metern

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

23. - 25. Mai 2025
Alte Pakethallen
Güterbahnhof Coburg

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

Leikeim
automüller Leistung mit Leidenschaft
Möbel Hofmann Der Einrichtungs-Spezialist
WIFÖG Wirtschaftsförderungsgesellschaft der Stadt Coburg mbH
cent Tabletop & Kitchenware für Gewerbe & Privat
Fränkische Rezepte

Am Sonntag auf der großen Showbühne

Meta Hiltebrand

Kochbuchautorin, TV-Köchin, Moderatorin, Rezeptentwicklerin und Kreativkopf

Meta Hiltebrand 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 Hiltebrand

In der Schule in allem außer Sport und Werken ein hoffnungsloser Fall suchte Meta Hiltebrand 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 Rigihof 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 Werbefachfrau 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 Hiltebrands 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 Hiltebrand hinlänglich auch aus deutschen Sendungen wie "Grill den Hänsler", "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 verstorbenen 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 Hiltebrand (Inhaberin, Kochbuchautorin, TV-Köchin, Moderatorin, Rezeptentwicklerin und Kreativkopf) und Patricia Grob (First Assistant, Souscheffin, Köchin und Perle für alles).

Bewerbung/ Anmeldeformular

Kulinarik Erlebnis-Event Schwarzer Markt.

Veranstalter:
Heiko Bayerlieb
Canterstraße 1
96237 Ebersdorf b. Coburg

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

Ausstellungszeiten: Freitag 14-22 Uhr, Samstag 14-24 Uhr, Sonntag 10-18 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 8-14 Uhr
Der Abbau ist erst nach Veranstaltungsende Sonntag 18 Uhr gestattet.

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

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 m² = 350 Euro ☐ 4x2 m² =320 Euro ☐ 4x3 m² = 450 Euro ☐ 4x4 m² = 550 Euro ☐ 4x8 m² = 1.100 Euro

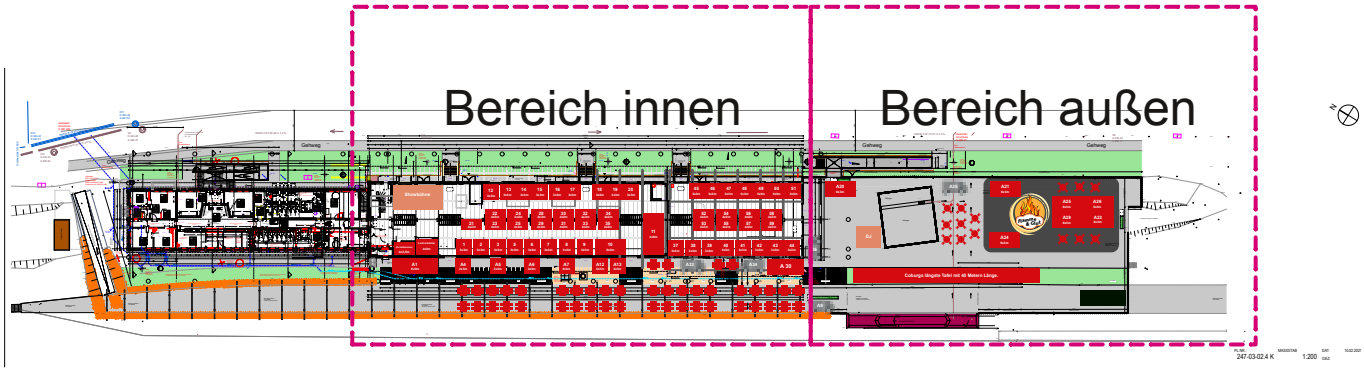
Außenstände:
☐ 3x3 m² = 250 Euro ☐ 6x3 m² = 350 Euro **Gastrostände auf dem Catwalk nach Vereinbarung**

Ich benötige
☐ Lichtstromanschluß 20 Euro (maximal 500 Watt) ☐ Starkstromanschluß 60 Euro (maximal 3 KW)

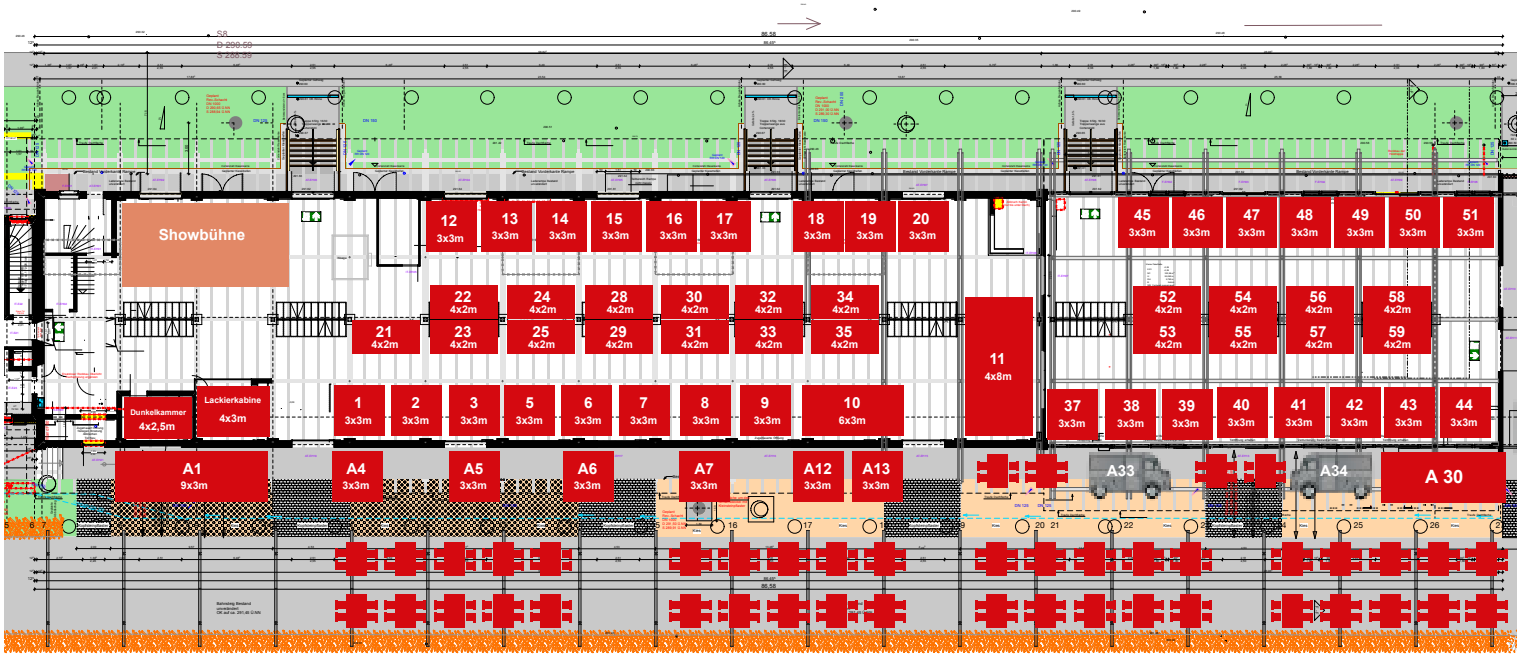
Es besteht keine Möglichkeit einem Gewerk oder einer bestimmten Art von Geräten eine alleinige Exklusivität einzuräumen.

Nach verbindlicher Anmeldung und Zulassung ist eine Entlassung aus dem Vertragsverhältnis nur bis zu 6 Wochen vor der Veranstaltung möglich. Der Rücktritt muß schriftlich erfolgen, hierbei entsteht eine Bearbeitungsgebühr von 15,- Euro. Erfolgt der Rücktritt weniger als 6 Wochen vor der Veranstaltung ist die gesamte Standmiete fällig. Eine Absage der Messeteilnahme ab zwei Wochen vor dem Aufbautag, unabhängig vom Grund, zieht eine Vertragsstrafe zusätzlich zu den ursprünglichen Standgebühren in Höhe von 500,00 Euro nach sich. Gerne kann auch ein befreundeter Anbieter als Ersatzlösung, nach Abstimmung des Gewerkes mit der Messeleitung, die Standfläche übernehmen. Die Vereinbarung habe ich zur Kenntnis genommen.

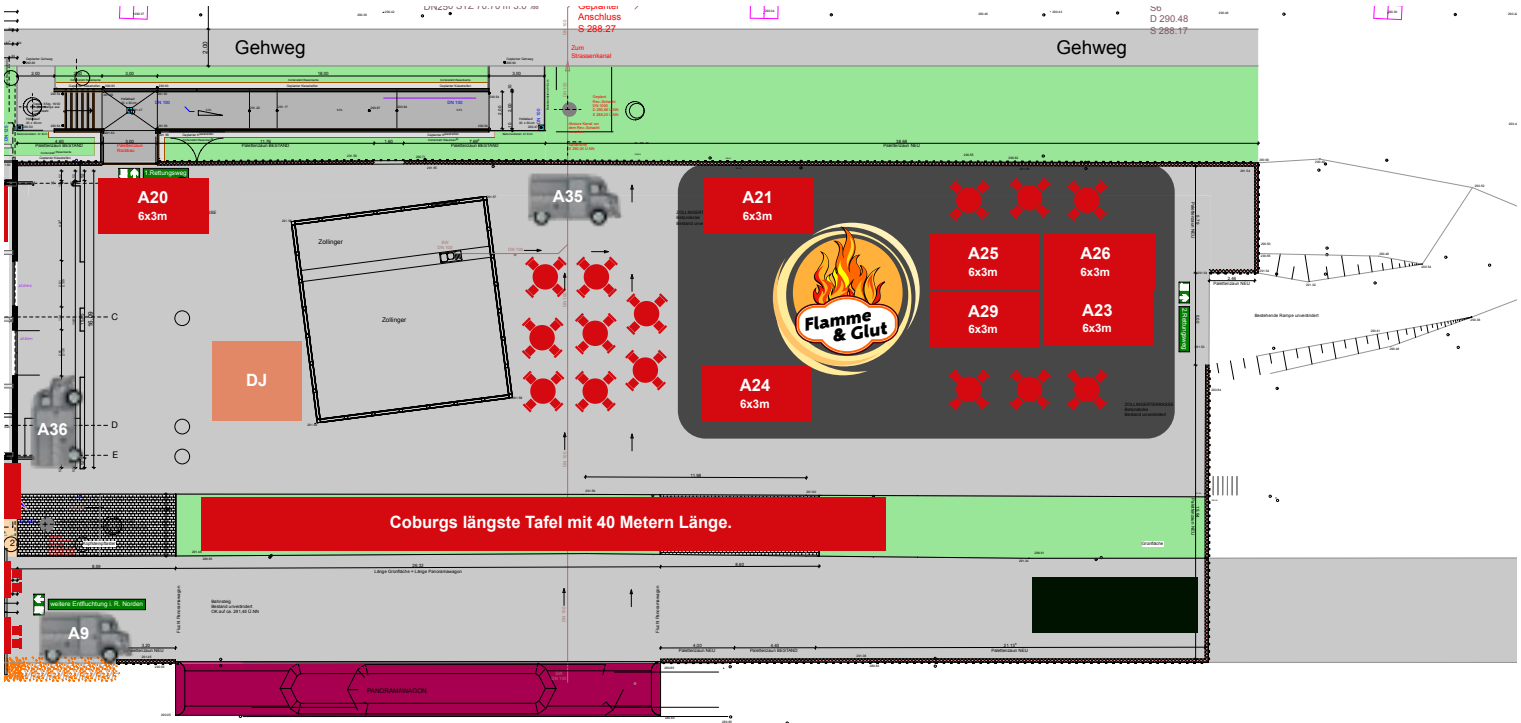
Ort, Datum | Unterschrift | Stempel



Bereich innen



Bereich aussen



Teilnehmerliste 2025

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

Hot Sauces, Hot Spices, Hot Powder

1 & 2 Greenohut Fine Food
Inhaber Sedat Nohut
Hauptstraße 1 · 40597 Düsseldorf
www.greenohut.eu

italienische Bio Feinkost

Gast am Stand: Entertainer, Koch und Extremsportler Volker Osieka

www.kochkunst-osieka.com

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

„Thailand trifft Bayern" Chilipasten, Chilisalz,Thai Currypasten

7 Ringana
Astrid Prenzel · Kirchgasse 6 · 96472 Rödental
Telefon: 0172-7357271
www.ringana.com

5 Elemente Kochen mit Suplements

8 Acht & Zwanzig GmbH
Loßburger Straße 28 · 72250 Freudenstadt
Tel:07441 951 9913
www.nuzz.de

leckere Knusprigkeiten

9 Blackbird Olivenöl
Ortsstraße 25 a · 64756 Mossautal
Telefon: 06062- 8098609
www.sales-blackbird.com

Olivenöl aus Griechenland aus eigener Herstellung

10 Almgold
Käsealm Marianne Moosbrugger
Ulrichsteinerstr. 7 · 35325 Mücke
Telefon: 06400 959155
www.almgold.de

österreichische Naturspezialitäten, Bergkäse, Schinken, Speck, Würste .... ohne Geschmacksverstärker und Allergene

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 & 13 Deine Wohnfabrik
Schützenstr. 3 · 96279 Weidhausen
Tel: 09562 / 3818646
www.deine-wohnfabrik.de

Küchen- & Wohndesign von Alesio und viele andere Accessoires die deine Wohnkultur verändern werden

14 ediline/rubycube GmbH
Kapellenweg 29 · 76829 Landau in der Pfalz
www.mediline-rubycube.de

Essigkreationen, alkoholfreie Sekt-Aperitifs

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

Trüffelfeinkost

16 & 17 Dein Cookit.de
Daniel Kämmerling
Kirchenweg 56 · 90522 Oberasbach
Telefon: 0911-38447062
www.dein-cookit.de

Bosch Cookit, dein-cookit.de

18 AOK Bayern - Die Gesundheitskasse
Direktion Coburg
Gärtnersleite 14 · 96450 Coburg
www.aok.de/bayern

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

19 & 20 CRA Formaggi Italia
Familie Buccelli
Via Monsignor Maruti, 14 · 26012 Castelleone
www.craformaggiitalia.it

Gratta di Bufala, 30 Monate gereift und viele weitere Käsespezialitäten aus eigener Herstellung

21 Fischer InnovationSystems
Daimlerstraße 11 · 97267 Himmelstadt
Telefon: 09364-8168060
www.turboprodukte.de

Turboschäler und Küchenhelfer

22 Almburschen, Eduard Siegfried
Erlenweg 13, 35606 Solms
www.almburschen.de

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

23 Grimm Genuß
Jenny Grimm
Telefon: Manuel Grimm: 0043-676 4909227,
Lederergasse 7 · A- 9500 Villach
www. grimm-genuss.com

Liköre, Schnäpse, Rum, Whisky

24 Hofmann´s volle Gläser
Leonhardstraße 18, 96149 Breitengüßbach
www.hofmannsvolleglaeser.de

Fruchtaufstriche, Chutneys, Balsame, Liköre, Grillsauce

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

Wasser wertvoller als Gold

29 PeBo`s Ideenreich
Hertzstraße 53 · 96050 Bamberg
Telefon: 0171 / 7286930
www.pebos-ideenreich.de

Snack, Lunch- und Thermobags und wiederverwendbare Gefriebeutel · Made in Bamberg

30 NH Food Import & Marketing e.K.
Veilchenweg 10 · 85368 Moosburg
www.twoinabush.de

Twoinabush Eistee & Secco Drinks Infusion

31 Dominicoeur

Teilnehmerliste 2025

Dawn St. Jean 0177- 6479970
Schreberweg 8 · 24119 Kronshagen
www.dominicoeur.de

Karibische Liköre

32 & 34 Monsieur Sauer
Inhaber: Marc Sauer
Frankfurter Straße 62 · 63150 Heusenstamm
Telefon: 0163 - 6666296
www.monsieursauer.com

Gin, Liköre, Spezialitäten im Glas

33 Toffee Werk Süßwarenmanufaktur
P & M Süßwaren GmbH
Am Schwall 59 · 92353 Postbauer-Heng
Telefon: 0151 - 53674212

vielfältigen Toffee-Geschmackskompositionen aus der Oberpfalz

35 Kürbiskernöl Rumpf
Inhaber des Unternehmens: Herta Rumpf
Kaiserweg 4 · 8502 Lannach · Österreich
Telefon: 0043 3136 81932
www.kuerbiskernoel-rumpf.at

Steirisches Kürbiskernöl

37 38 39 40 Cent Direktvertriebs GmbH
Kulmbacher Straße 17 · D-95502 Himmelkron
Telefon: 0 92 73 / 57 57 5-0
www.cent-online.de

Gastronomiebedarf für Privat und Gewerbe

41 Bierdorfhonig
Unterer Wachtelberg 19, 96369 Weißenbrunn
www.bierdorfhonig.de

Honig aus dem Bierdorf Weißenbrunn im schönen Frankenwald.

42 Ölmühle Bayreuth
Marktplatz 3, 95473 Creußen
www.oelmüuehle-bayreuth.de

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

43 44 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

45/46 Heimerl´s Gewürze
Kaiserstraße 40 · 97318 Kitzingen
www.heimerls.de

Gewürze für Dips und Gemüsebrühe

47 Selbständige JEMAKO Vertriebspartnerin
Rita Stendel
An der Hasslach 30 b · 96342 Stockheim
www.jemako.com

Reinigungssysteme für die Küche

48 Candy Ranch
American, Japan & Korean Food Store
Judengasse 9, 96450 Coburg
Telefon: 09561 2314510
www.vapodrom.de

O'Donnell Mooneshine & außergewöhnliche Süßigkeiten

49 Heynuts UG (haftungsbeschränkt)
Rudolf-Diesel-Ring 17 · 82054 Sauerlach
vertr. d. d. Geschäftsführer Elisa-Giulia Sperling
Telefon: 0155 60488534
www.heynuts.de

Biomanufaktur, Burger aus Nüssen

50 & 51 Bäckerei Feiler

Creidlitzer Str. 102 · 96450 Coburg
Telefon: 09561 10547
www.baeckerei-feiler.de

Brotspezialitäten und andere Leckereien.

52 Extrem Lecker
Am Torhaus 54a · 66113 Saarbrücken
www.extremlecker.com

luftgetrocknete Salami aus Frankreich

53 La Pianura's hausgemachtes iss lecker...
Joachim Bohnet e. K.
Güterweg 3 · 74535 Mainhardt
Telefon: 0175 / 7796875
www.la-pianura.de

Hausgemachte Fruchtaufstriche, Senf- und Meerrettichvariationen,Liköre, Sirup und Senf aus Baden-Württemberg

54 Social Start-Up "THAMANI"

Thamani UG (haftungsbeschränkt) Jonas Dyck
Im Bruch 7, 51647 Gummersbach
Telefon: 0173-9101107
www.thamani.de

handgetöpferte Tasse aus Kenia mit einer einzigartigen Bemalung, sie ist wunderbar erschaffen, sie ist „wertvoll" („Thamani") – genauso wie Du! Mit jeder verkauften Kaffeetasse ermöglichst Du die Zahlung des monatlichen Schulgelds für ein Kind.

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 Bayerische Likör Manufaktur

Niederried 6A · 85661 Forstinning b. München
Telefon: 0176-20627615
www.bayerischerlikoer.de

der einzige bayerische Kräuterlikör mit dem Herkunftssiegel

59 Wamperling

Thomas Sommer
Edgar-Müller Str. 35 · 96465 Neustadt bei Coburg
Telefon: 0 176 / 56 92 99 42
www.wamperling.de

kleine Erlebnisbrauerei mit eigenem „wilden" Wirtshaus und einer eigens gebrauten Sonderedition zum Schwarzen Markt

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

Teilnehmerliste 2025

A 5 Kubach Speisepilze GbR
Arno & Michael Kubach
Luckengasse 2 · 74749 Rosenberg - Sindolsheim
www.kubach-speisepilze.de

Edelpilzzüchter für exotische Speisepilze

A 6 Fleischerei Brehm
Dietersdorfer Straße 8 · 96145 Seßlach-Dietersdorf
Telefon: 09567 -1222
www.metzgerei-brehm.de

Bratwurstkreationen und Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern

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 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.

A12 & A13 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 Holzbackofen

A 20 Brauhaus Altenkunstadt Leikeim
Gewerbegebiet 4 · 96264 Altenkunstadt
Telefon: 09572-7505-0
www.leikeim.de

fränkische Bierspezialitäten aus dem Lichtenfelser Landkreis

Special Area

A 21 Hirst Design
Yvonne Seppel GmbH
Eggerten 10a · 96129 Strullendorf
Telefon: 01577/2088881
www.hirst-design.de

Grillküchen, Grillkamine, Grilltische

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 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 Freihardt | Restaurant
Hauptstraße 81 · 90562 Heroldsberg
Telefon: 0911/ 518 08 05
www.freihardt.com

Speisen empfohlen vom Guide Michelin Bib Gourmand

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

Eassy Chezzy 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 Kaffeespeziliäten aus der eigenen Rösterei mit leckerem Gebäck aus der Confiserie Schubart

A 36 Oltimer Citroen HY orange

Henkel & Fiala Camion Orange
Kreuzwehrstraße 26 a · 96450 Coburg
Telefon: 0171-2623041

Aperol Sprizz und italienische Getränke Klassiker