

17. -18. Okt. 2020
www.markt-der-genuesse.de

Markt der Genüsse



Konzept und Information



Markt der Genüsse

Die älteste Spezialitätenmesse der Region im 24. Jahr in der Pfalz

im GOLDENEN OKTOBER

Kulinarische Verführung Deidesheim - Geheimtipp für Genießer

Der Luftkurort Stadt Deidesheim, mitten in den begehrtesten Rieslingweinlagen der berühmten Weinpfalz, eingebettet im Naturschutzgebiet Pfälzer Wald unter dem Schutz der UNESCO und als Ausflugsort und „Perle der Deutschen Weinstrasse“ bekannt, kommt in den Genuss!

Mit der touristischen Veranstaltung der Stadt, am 17. und 18. Oktober 2020 findet im GOLDENEN OKTOBER - das Projekt „Stadt der Genüsse“ mit der „kulinarischen Versuchung Deidesheim“ statt.

Attraktive Lebensmittelprodukte an Genussstationen, kulinarische Rundgänge, bacchantische Weintermine und eine Marktmesse mit Spezialitäten und Delikatessen aus Nah und Fern sind im Angebot. Frische Angebote stehen auf dem Stadtplatz/Stadthalle Deidesheim zur Auswahl.

Hinzu kommen regionaltypische, herbstliche Spezialitäten von Esskastanien und Feigen bis hin zu feinen veredelten Produkten aus dem Obst- und Gemüsegarten der Pfalz.

Herbstliche Blumengebinde, Rosenstöcke und Blumenzwiebeln für den nächsten Frühling und ausgesuchte Gartendekoration und Herbstgeschenke.

Bereits seit 1997 besteht die innovative Genussmesse „Markt der Genüsse“, die weit über die Region hinaus Bekanntheitsgrad erlangt hat. Im Jahr 1996 war die Veranstalterin, Suzette Yvonne Moissl bereits Gründungsmitglied des Slow Food Pfalz-Conviviums, übernahm für mehrere Jahre die Leitung und entwickelte mit Firmenmitgliedern und einigen regionalen Spezialitätenherstellern den Markt der Genüsse.

Die Stadt Deidesheim ist seit Jahren (2009) Mitglied in der internationalen Vereinigung der lebenswerten Städte „Cittaslow“ und verinnerlicht die Ziele nachhaltiger Umweltpolitik, Schutz der charakteristischen und historischen Stadtstrukturen, Wahrung von regionaltypischen Produkten von Kleinmanufakturen und Herstellern traditioneller Produkte und hat im Umfeld eine Vielzahl herausragender Produzenten.

Deidesheim ist mit exzellenter Sterne-Gastronomie, Top-Hotels und Zimmerangeboten reichlich präsent, aber auch mit Gaststätten der typischen Pfälzer Küche gelingt es, die sprichwörtliche Pfälzer Gastfreundschaft, regionale Kultur und Tradition in Einklang zu bringen. Eine Stadt mit Weltoffenheit und Herzlichkeit, die Identitätsbildend mit ihren Nachbarortschaften für die Kulturlandschaft einer ganzen Region steht.

Ausgesuchte Aussteller erlesener, edler und traditioneller Produkte, bieten seit Jahren von Besuchern heiß begehrte Präsentations

stände. Im Gepäck haben sie hochwertige Erzeugnisse aus eigenen Manufakturen und regionalen Betrieben sowie Qualitätsprodukte aus den Nachbarländern Deutschlands.

Guter Geschmack erfordert geübte Sinne, Gelassenheit und Zeit. So präsentieren auch Slow-Food-Betriebe ihre Kulinarier und bieten dabei neben der Degustation ihrer Produkte auch Themenvorträge mit Produktinformationen zu ihren Delikatessen an.

Auf dem Stadtplatz, an den Direktverzeehrständen wird Wild gegrillt, Ziegenkäse überbacken, Fischspeisen zubereitet aber auch Pfälzer Spezialitäten und Kaffee, Kakao, Kuchen als auch feine Confiturwaren - aber auch Speisen aus der internationalen Küche - angeboten.

In der Stadthalle stellen Spezialitätenhersteller ihre Produkte aus nah und fern vor. Mitveranstalter sind die Restaurants, Hotels und Weingüter mit Weinterminen, besonderen Speisenangeboten sowie Seminaren und Verkostungen.

Das Wochenende 17. und 18. Oktober 2020 (und in den Folgejahren immer das Wochenende vor Ostern - d.h. die nächste Veranstaltung findet am 27. und 28. März 2021 unter dem Motto „ROSA WOCHEN“ statt.) bietet dabei zukünftig auch Familien mit Kindern einige Entdeckungen durch die Genusswelt von hochwertigen Lebensmitteln, weitab von Convenience und Fast Food.



Markt der Genüsse

Aus Tradition gut

Lebensmittelproduzenten haben hier seit 1997 die Gelegenheit ihre handwerklichen Produkte von qualitativ hochwertigen und ökologisch gesunden Lebensmitteln sowie ihre heimischen Rohstoffe vorzustellen. Kenner und Genießer finden in der Stadt der Genüsse, neben den Weingütern und Restaurants auch auf dem Stadtplatz und in der Stadthalle den Markt der Genüsse. Hier finden die Käufer Produkte, die in üblichen Discountern und Lebensmittel-Vollsortimentern kaum vertreten sind.

Der Markt der Genüsse gibt den Besuchern größeren Einblick in die kulinarische Sinneslandschaft mit all ihren Geschmäckern der Regionen und fördert die Bewahrung der traditionellen Produktion, wie auch Manufaktur von gesunden Lebensmitteln und regionaltypischen aber auch internationalen Spezialitäten.

Das Konzept besteht aus drei Bereichen, dem Markt der Genüsse, den beteiligten Deidesheimer Betrieben und der Infobörse mit Seminaren, Vorträgen von Produktprofis, Autoren, Produzenten und Köchen, um Geschmacksbildung und Produktinformationen weiterzugeben.

Das Besondere: Jeder Besucher kann bei den Ausstellern kostenlos probieren und sich am Stand direkt beim Erzeuger über die Produkte und deren Herstellung informieren.



„Klappern“ gehört zum Geschäft

Um die anspruchsvolle Zielgruppe aus Privatkonsumenten und Fachpublikum zu erreichen wird seit Jahren größter Wert auf ein besonders hochwertiges, qualitätsorientiertes Warensortiment der Aussteller gelegt. Die Kommunikation mit der Zielgruppe erfolgt über klassische Werbeträger, Internet / Social Media, Veranstaltungstipps in Radio / TV, gezielte Mailings, Plakatierung, Bannerwerbung und die Website www.stadt-der-genuesse.de.

Die Veranstaltung Stadt der Genüsse wirkt in der Öffentlichkeit direkt in diese Themenkreise:

- Direkt beim Produzenten hochwertige Produkte kaufen
- Wahrung der regionalen Rezepturen und Speisentraditionen
- Schutz vor industrialisierten Massenprodukten
- Schaffung eines informierten Käuferkreises
- Geschmacksbildung und dadurch mehr Genuss
- Spaß am Kochen, ohne Convenience (Fertiggerichte) und Fastfood
- Besuch / Besichtigung / Degustationen in den Weingütern
- Besuch / Degustationen in den Restaurants und Gaststätten
- Besuch / Degustationen bei den Produzenten

Besucherzielgruppe

In der Stadt der Genüsse treffen sich an drei Tagen Profi- und Hobbyköche, Feinschmecker, Weinliebhaber, Fachbesucher und alle anderen Freunde des guten Geschmacks. Dabei sind zahlreiche Besucher und Aussteller seit Jahren auf dem Markt vertreten, viele davon kommen aus dem weiteren Umkreis von ca. 150 km eigens für die Messe in die Region.



2019

2018

2017

2016

2015

2014

2013

2012

2011

2010

2009

2008

2007

2006

2005

2004

2003

2002

2001

2000

1999

1998

1997



Markt der Genüsse

Deidesheim

erste CittaSlow in Rheinland-Pfalz

Luftkurort und geruhsames Leben

Seit über 30 Jahren stellen der hochwertige Individual-tourismus sowie eine qualitätsorientierte (Wein-) Kultur wesentliche Säulen bei der Entwicklung der Stadt Deidesheim dar.

Von Anfang an stand die nachhaltige und qualitative Weiterentwicklung der Stadt zum Wohle der Bürger und auch der Gäste im Vordergrund. Hierbei spielte auch immer der Nachhaltigkeitsgedanke eine wesentliche Rolle, was nicht zuletzt mit der Lage Deidesheims am und im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen zu tun hat.

Die Wein- und Genussstadt Deidesheim präsentiert sich daher in ihrer gesamten kulinarischen Vielfalt unter dem Motto „Stadt der Genüsse“. Beteiligt sind die herausragenden Weingüter und Produktionsstätten unterschiedlichster Lebensmittel, als auch die bodenständigen Gaststätten und die hier bestehenden Sterne-Restaurants. Hinzu kommt zum Muttertagswochenende ein Kulinarienmarkt mit ausgesuchten Spezialitäten, der unter dem Titel „Markt der Genüsse“ bereits seit Jahren erfolgreich besteht und in Deidesheim seinen Ursprung hat.



© KGP visuelle Kommunikation

Seit 2009 ist die Stadt Deidesheim auch Mitglied in der Vereinigung der lebenswerten Städte „CittaSlow“. Damit die erste in Rheinland-Pfalz und die achte in ganz Deutschland. Diesen Titel trägt eine Stadt, in der Menschen leben, die neugierig auf die wieder gefundene Zeit sind, die reich ist an Plätzen, Theatern, Geschäften, Cafés, Restaurants, Orten voller Geist, ursprünglichen Landschaften, faszinierender Handwerkskunst, wo der Mensch noch das Langsame anerkennt, den Wechsel der Jahreszeiten, die Echtheit der Produkte und die Spontaneität der Bräuche genießt, den



Markt der Genüsse



Deidesheim

erste CittaSlow in Rheinland-Pfalz

Geschmack und die Gesundheit achtet ...

Die CittaSlows dieser Welt sind Städte und Gemeinden, die danach streben, den Zeitgeist für sich zu interpretieren und gleichzeitig den individuellen Charakter in ihrer Gemeinde zu bewahren. Die Idee dazu stammt von Paolo Saturnini, Bürgermeister des italienischen Ortes Greve in Chianti. Sehr schnell haben sich diesem Projekt weitere Bürgermeister angeschlossen. Seither hat sich das Netzwerk kontinuierlich entwickelt und zählt mittlerweile über 150 Städte und Gemeinden in 25 Ländern der Welt.

Während bei der SlowFood Bewegung die Suche nach Lebensqualität am Geschmack und der Qualität der Lebensmittel ansetzt und damit auch weltweite Erfolge und eine starke Verbreitung auf internationaler Ebene erfahren konnte, werden die Grundideale bei der SlowCity-Vereinigung um wesentliche Elemente erweitert.

Die SlowFood Bewegung

SlowFood ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Hier soll biologische und geschmackliche Vielfalt bewahrt werden und daher engagiert sich SlowFood für verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und den Erhalt des traditionellen Lebensmittelhandwerks.

SlowFood betreibt mit seinen Aktivitäten und in seinen Convivien (regionale Vereinigungen mit regelmäßigen Meetings) Ernährungs- und Geschmacksbildung, bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (bewussten Verbrauchern) zusammen. Das Netzwerk umfasst Millionen von Menschen weltweit, die sich aus Überzeugung und Leidenschaft für gutes, sauberes und faires Essen einsetzen.

Für SlowFood steht das Recht auf Genuss und gutes Essen jedem Menschen zu – deswegen hat jeder Mensch die Verantwortung, das kulinarische Erbe, die Kultur und die Traditionen zu schützen, die diesen Genuss möglich machen. Hierzu gehört auch die Verantwortlichkeit in der Tierzucht bzw. Tierhaltung, wie auch die vielfältigen Aufgaben einer ökologischen gesunden Landwirtschaft.

Wissen, was man isst!

"Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben." - Carlo Petrini, Gründer und internationaler Präsident von SlowFood



Internationale Vereinigung der lebenswerten Städte

Da will ich sein!

Deidesheim

GenussReich

Markt der Genüsse



Stadthalle



Stadthalle Deidesheim

In der großzügigen Stadthalle Deidesheim mit großen Fenstern und Tageslicht lassen sich sämtliche empfindlicheren Produkte, wie z.B. Schokolade, Pralinen, Eiscreme, Käse und Fleischwaren bestens präsentieren.

Aussteller können sich auf der Bühne, im Saal und auf der Empore präsentieren. Die Stadthalle eignet sich ideal bei jedem Wetter für unterschiedliche Produktpräsentationen. Weitere Plätze stehen im großen Foyer der Stadthalle zur Verfügung.

In der Halle bestehen Stromanschlüsse über Schuko-Steckdosen, an den Wänden. Starkstrom direkt vor und auf der Bühne. Stromleitungen müssen von den Ausstellern mitgebracht werden. Ein Wasseranschluss ist nicht möglich. Bei Anmietung einer Standfläche können kostenlose Tische im Maß 1,70 x 0,70 mtr. genutzt werden. Die Anzahl der Tische ist vorab bekannt zu geben und muss zur Standgröße passen.

Spülstation / Kühlung / WC

Es wird eine Spülstation/Gläser auf dem Stadtplatz bei der Ausschankstation eingerichtet. Mitgebrachte Probiergläser können in dieser Spülstation gegen eine kleine Gebühr gespült werden. Es gibt ein Kombiangebot für Leih-Probiergläser inkl. Spüldienst. Kühlwagen können seitlich und hinter der Stadthalle platziert werden. (Stellplatz kostenfrei).

Toiletten mit Reinigungsdienst befinden sich im Untergeschoss - so wie Lagerräume, die zusätzlich angemietet werden können.



Stadtplatz/Freigelände



Stadtplatz Deidesheim

Vor der Stadthalle Deidesheim entfaltet sich ein großzügiger Platz, der in zwei Bereiche unterteilt ist. Ein Bereich hat einen Rundgang um eine Baumbepflanzung, die viel Schatten spendet.

Mit Gartenbestuhlung und Garnituren lässt es sich wohl genießen, während auf einem großen Platz daneben die unterschiedlichsten Produkte im Direktverzehr angeboten werden.

Hier stehen Strom- und Wasseranschlüsse bereit, die für gastronomische Angebote genutzt werden können. Der Ausschank erfolgt ausschließlich durch den Veranstalter.

Die Standplätze auf dem gesamten Marktgelände werden vom Veranstalter zugewiesen.

Daher ist es unbedingt nötig die genauen Außenmaße mit allen aufgeklappten Seitenelementen, Anhängerkupplungen etc. bekannt zu geben, damit eine gute Planung für diesen Platz erfolgen kann. Aussteller die dies nicht berücksichtigen, haben unter Umständen den Nachteil, dass Sie ihren Stand an anderer Stelle aufbauen müssen - der für sie unter Umständen nicht optimal ist.





Die Produktwelten

Im 24. Jahr (2020)

ist wieder eine ausgesuchte Anzahl von Ausstellern eingeladen, die alle Qualitätsmerkmale dieser Ausschreibung erfüllen. Es sind daher Produktsortimente ausgewählt worden, um sie im Konzept Stadt der Genüsse vorzustellen. Als Mitveranstalter sind auch die Deidesheimer Produzenten und Gastronomen eingebunden. Auf den folgenden Seiten haben Sie die Gelegenheit sich intensiv mit der Konzeption zu beschäftigen, die Ihnen größere Möglichkeiten gibt, Ihre Produkte vorzustellen und zu verkaufen. Selbst kleinere Unternehmen haben die Möglichkeit als Aussteller zu kommen und sich in den Gemeinschaftsständen zu präsentieren.

Vermittlung von weiteren Ausstellern

Wenn Sie uns als Teilnehmer weitere Aussteller empfehlen, die wir in die Veranstaltung aufnehmen, dann erhalten Sie einmalig einen Rabatt von 10 % auf ihre Grundmiete der qm für die erste Beteiligung des neuen Ausstellers.

SlowFood Mitglieder/Doppelbucher

Wenn Sie SlowFood Mitglied sind und Ihre Produkte an einem Stand ausstellen wollen, erhalten sie 20% Nachlass und wenn Sie für die Jahre 2020 und 2021 bereits als Doppelbucher sich bewerben, erhalten Sie in jedem Jahr 10% Nachlass. Nachlässe werden immer auf Grundmiete der Standgebühr gewährt.

Das Programm:

- der Spezialitätenmarkt / Stadthalle und Stadtplatz
- das Seminarprogramm / Fachvorträge
- die geführten Degustationsrundgänge
- die Programme bzw. Angebote der Mitaussteller:
- Gastronomen, Hotels, Restaurants, Produzenten und beteiligte Weingüter aus der Stadt Deidesheim
- Kooperationen mit weiteren Anbietern / Partnern



Regionale und internationale Qualitätsprodukte und Erzeugnisse

- Obst, Gemüse und Kräuter von naturschützenden Bauern und Gärtnern
- Käse, Milch, Butter, Joghurt aus verantwortungsvollen Betrieben
- Honigprodukte von gesunden Bienenvölkern
- Eier von freilaufenden, glücklichen Hühnern
- Gesundes Getreide und hochwertige Brotsorten
- Bestes Fleisch von artgerecht gezüchteten Tieren
- Wurst- und Schinken von Delikatess-Fleischwarenproduzenten
- Mandeln, Walnüsse und Kastanien
- Brote, Backwaren, Kuchen, Gebäck
- Sekt, Wein und Biersorten, Spirituosen
- Gelee, Marmeladen, Pasten,
- Saucen, Chutneys und Relishes
- Nudelspezialitäten – getrocknet oder frisch zubereitet
- Eingelegtes Gemüse und Obst
- Pasteten und Delikatessen von Gans, Ente, Wild und Fisch
- Essige und Öle aller Art
- Schnäpse, Brände und Liköre

Schlemmen und genießen im Gastrobereich

Frisch zubereitete Speisen – auch mit den Produkten der Aussteller

- Wild vom Grill: Hirsch, Reh, Wildschwein
- Frische Pilzpfanne von der Pilzfarm
- Fischgerichte aus der Fischzucht
- Hausmannskost süß und deftig
- Pfannengerichte aus Pfälzer Produkten
- Bruschetta überbacken vom Ziegenhof
- Fingerfood, Tapas und Antipasti
- Saisonale Tellergerichte

Seminare zur Geschmackssensorik, z.B.:

- Wein und Käse
- Wein und Schokolade
- Nudel- und Teigwarenherstellung
- Chutney und Käse
- Kartoffelsorten
- Kräuter und Gewürze

Seminare zur Produktinformation, z.B.:

- Käseherstellung
- Champagner und Schaumweine
- Sherry und Portweine
- Ziegenkäse aus regionalen Manufakturen
- Whiskeysorten



Auf einen Blick

Veranstaltungsort:

67146 Deidesheim mit Stadtplatz, Stadthalle und weiteren Flächen im Ort sowie Restaurants und Weingüter
Zufahrt über A 65 und B 271

Veranstaltungstermine:

Restaurants / Weingüter / Messe und Märkte:
Samstag, der 17. und 18. Oktober 2020 und
in den Folgejahren immer das Wochenende vor Ostern.

Eintritt für die Besucher:

Marktmesse: Für alle Besucher freier Eintritt

Seminare: n.n. Euro inkl. Degustationsprodukte
/ Preis noch offen

Mitveranstalter: je nach Angebot
/ Preis noch offen

Öffnungszeiten des Markt der Genüsse für Besucher:

Samstag: 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr
und nach Absprache mit den Ausstellern

Sonntag: 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Aufbau-Einlasszeiten / Aussteller:

Stadtplatz: Der Aufbau auf dem Freigelände vor der Stadthalle findet ab Freitagmorgen ab 9.00 Uhr bis 19.00 Uhr statt. Andere Zeiten bitte mit dem Veranstalter abstimmen, falls schon Aufbauten ab Mi/Do notwendig sind.

Stadthalle: Nach Absprache ab Freitagmorgen s.o.

Der Aufbau muss bis **11.00 Uhr am Samstag** abgeschlossen sein. Die Lieferfahrzeuge müssen dann rechtzeitig auf dem Parkplatz am Bahnhof abgestellt werden. Es wird den Ausstellern empfohlen, frühzeitig die Transport- und

Ladefahrzeuge auf den vorgesehenen Parkplätzen zu parken, damit diese Plätze nicht durch anreisende Besucher genutzt werden. Eine Parkplatz-Reservierung für Aussteller ist nicht möglich. Parkplätze sind jedoch alle kostenfrei. Bitte bringen sie Rollwagen/Lieferwagen mit, damit nicht alle Fahrzeuge vor dem Haupteingang sich aufstellen.

Es gelten die Geschäftsbedingungen und die Allgemeinen Teilnahmebedingungen für Aussteller.

Abbauzeiten:

Sonntag nach 19.00 Uhr - sonstiges nach Vereinbarung

Ausstellerparkplatz:

Am Bahnhof stehen kostenlose Parkplätze für die Aussteller zur Verfügung. Hier jedoch nur soweit Platz vorhanden ist / siehe Aussteller Info.

Öffentliche Besucherparkplätze:

siehe Ausweisung auf der Homepage / Werbeflyer / Parkplatzbeschilderung

Veranstalter:

S.Y.M Kulturmanagement UG
Weinbergstraße 11, 67150 Niederkirchen
Postfach 1242, 67143 Deidesheim
Tel: +49 (0) 6326 / 96 77 88
Fax: +49 (0) 6326 / 98 21 21 9
Projektleitung: Susette Yvonne Moissl
www.stadt-der-genuesse.de
mail: m@s-y-m.de

Social Media: facebook.de/stadtdergenuesse

Eventkonzeption:

In 2020 veranstaltet die S.Y.M Kulturmanagement UG im 24. Jahr den Degustations- und Spezialitätenmarkt. Unsere Erfahrung sichert eine professionelle Organisation und Durchführung.

Der „Markt der Genüsse“ war der erste Spezialitätenmarkt der Region und ist ebenso wie das Projekt „Stadt der Genüsse“ urheberrechtlich geschützt.