



KOCHWELTEN

— KULINARIK FESTIVAL —



10.-14.3.
2027

Ein interaktives
Erlebnis für alle, die
Kochen & Genuss lieben!

Im Rahmen der

**[WOHNEN &
INTERIEUR]**
**[BAUEN &
EXTERIEUR]**



Kochschule für Alle

KOCHWELTEN lädt zu einem kulinarischen Erlebnis für alle Sinne ein. Gemeinsam wird frisch, kreativ und mit viel Freude gekocht und danach in geselliger Runde miteinander gegessen. Ein Gaumenerlebnis, das garantiert in Erinnerung bleibt.

01

* ZUTATEN

- 5 Tage feinste Kulinarik
- Tausende koch- und genussbegeisterte Teilnehmer:innen
- Mehrere Bühnen voller Geschmack
- Haubenköch:innen und Sterneköch:innen
- Tasting-Area
- Produkte zum Probieren und Mitnehmen
- eine Prise Festivalstimmung
- fein abgeschmeckt mit ausgewählten Aussteller
- und ganz viel Freude am gemeinsamen Genießen

* ZUBEREITUNG

Man nehme die passende Location, fülle sie mit Menschen, die gerne kochen, probieren und entdecken. Jeder Bereich wird ein eigenes kulinarisches Universum – von herzhaften und süßen Traditionsgerichten über internationale Spezialitäten bis hin zu Streetfood und Sterneküche. Unter fachkundiger Anleitung von bekannten Köch:innen wird geschnippelt, gerührt und angerichtet. Kameras übertragen jeden Handgriff live, die Moderationen sorgen für Würze, und das gemeinsame Essen rundet das Erlebnis ab.

* SERVIERVORSCHLAG

Ob als aktive:r Teilnehmer:in oder als genussliebender Gast – am besten genießt man dieses Fest für die Sinne mit offenem Geist und großem Appetit auf Neues. Mitreißende Live-Cooking-Shows, innovative Genusskonzepte und eindrucksvolle Präsentationen machen die *KOCHWELTEN* zu einem einzigartigen Erlebnis.

Fakten

02

KOCHWELTEN ist ein neues Format, das Genuss, Kreativität und Leidenschaft fürs Kochen in den Mittelpunkt stellt.

- 5 Tage
- 3 Bühnen
- 1 Grill-Outdoor-Area
- Tasting-Area
- ca. 35 Sterne- und Topköch:innen
- 3.000 m² für alle Sinne
- 2.500 aktive Koch-Teilnehmer:innen
- weitere 36.000 kochinteressierte Besucher:innen
- VIECON Messe Wien, 1020 Wien

Hier wird Kochen nicht nur gezeigt, sondern gelebt. Besucher:innen erwartet eine inspirierende Entdeckungsreise durch die Vielfalt internationaler und regionaler Küche, kombiniert mit kreativen Einblicken in Food-Innovationen, neue Zubereitungstechniken und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

10. - 14.3.2027

VIECON

MESSE WIEN



Event-Format

03

Ein innovatives Event-Format startet in Wien: Kochen. Erleben. Genießen. Gemeinsam. Die neue Art der Kochschule – zum Mitmachen und Zuschauen.

Ein kulinarisches Erlebnis, wie es das noch nie gegeben hat: Bei diesem einzigartigen Event wird auf drei kuratierten Bühnen gleichzeitig gekocht, gelernt und genossen. An fünf aufeinanderfolgenden Tagen entsteht eine Kochschule der Superlative – interaktiv, vielfältig und voller Genuss.

Jede Bühne widmet sich einem eigenen Thema: von regionaler Küche über internationale Spezialitäten bis hin zu süßen Kreationen, Fermentieren und Lebensmittelkunde. Im Mittelpunkt steht die Sterne-Bühne, wo täglich ein:e Sterneköch:in das Ruder übernimmt. Hier kochen jeweils 48 Personen zeitgleich unter professioneller Anleitung – eine exklusive Gelegenheit, Sterneküche aktiv zu erleben.

Wer nicht selbst am Herd stehen möchte, kann als Besucher:in die *KOCHWELTEN* erkunden, den Shows zusehen, sich inspirieren lassen und den Genuss in vollen Zügen erleben. Zusätzlich sorgen Tasting Rooms für spannende Einblicke in die Welt der edlen Tropfen, während ausgewählte Aussteller hochwertige Produkte, Zutaten und Küchenzubehör zum Probieren und Kaufen anbieten.

Insgesamt nehmen rund 2.500 Menschen aktiv an den Koch-Veranstaltungen und Tastings teil, und weitere 40.000 werden als Besucher:innen erwartet. Dieses Event ist keine Show, sondern eine neue Dimension des Kochens – eine interaktive Kochschule, in der das gemeinsame Zubereiten und Genießen im Vordergrund steht. Die Verbindung aus Live-Cooking, Verkostungen und Festival-Feeling macht dieses Format einzigartig und zu einem absoluten Muss für alle Genussmenschen, Hobbyköch:innen und Food-Enthusiast:innen.

Die Besucher:innen tauchen in eine Welt voller Aromen, Techniken und Geschichten rund ums Kochen ein. Ob man lernen möchte, wie man Pasta von Hand rollt, einen perfekten Espresso zubereitet oder mit regionalen Kräutern neue Geschmackserlebnisse schafft – für jede Leidenschaft und jedes Erfahrungslevel ist etwas dabei.

Kochen mit Spitzenköch:innen, Masterclasses mit bekannten Sommeliers, interaktive Tastings und Vorträge zu Ernährungstrends und Nachhaltigkeit runden das Programm ab. Hier wird nicht nur gekocht – hier entstehen Ideen und neue kulinarische Dimensionen.

Programm

01 Sterne-Bühne

Live-Cooking mit Spitzenköch:innen und prominenten Gästen. Hier stehen Inspiration, Unterhaltung und Exklusivität im Vordergrund. Bis zu 48 Teilnehmer:innen kochen gemeinsam mit Sterneköch:innen.

02 Themen-Bühnen

Zwei individuell gestaltete Neben Bühnen bieten parallel stattfindende Kochkurse zu österreichischer und internationaler Küche.

03 Tasting-Area

Hier dreht sich alles ums Probieren und Verfeinern. Die Tasting Rooms bieten geführte Verkostungen, sensorische Erlebnisse und kulinarische Überraschungen für Genießer- und Entdecker:innen.

04 Außenbereich

Im großzügigen Außenbereich erwartet die Besucher:innen ein Mix aus Foodtrucks, Open-Air-Kochaktionen, Chill-out-Zonen und Live-Musik. Ideal für eine kulinarische Pause.

05 Networking Area

Diese Lounge ist der perfekte Ort für informelle Gespräche, Meet & Greet mit Köch:innen, Partner:innen und Influencer:innen für Kooperationen, kreative Ideen und neue Netzwerke.

06 Ausstellerbereich

Der Ausstellerbereich bietet die Möglichkeit, Produkte rund um Kulinarik zu präsentieren und direkt vor Ort zu verkaufen – mit Fokus auf persönlichen Austausch, Qualität und Markenerlebnis.

Unsere Stars

Bekannte Sterneköch:innen, Top-Köch:innen, Grillmeister:innen, Influencer:innen und Newcomer:innen, die mit Können und Charisma für echte Highlights sorgen.

Unter fachkundiger Anleitung wird geschnitten, gerührt und angerichtet – Schritt für Schritt entsteht ein Menü, das nicht nur inspiriert, sondern auch zum Mitmachen einlädt. Kameras übertragen jeden Handgriff live auf große Screens, sodass niemand einen Trick oder Kniff verpasst. Spannende Moderationen sorgen dabei für Würze, Unterhaltung und interessante Hintergrundinfos. Zum Abschluss wird das gemeinsam zubereitete Essen in geselliger Runde verkostet – ein Erlebnis, das Genuss, Wissen und Gemeinschaft perfekt verbindet.

Und genau hier kommen unsere besonderen Gäste ins Spiel: Jede Bühne hat ihre eigenen kulinarischen Stars, die mit Können und Leidenschaft für unvergessliche Momente sorgen. Mit vielen stehen wir bereits im Gespräch, und zahlreiche namhafte Köch:innen haben ihr Interesse bekundet – hier eine erste Auswahl.



Sterne-Bühne – das Herzstück des Geschehens. Hier kochen 48 Teilnehmer:innen gemeinsam unter Anleitung Sterne- und Haubenküche.

Ein:e Sterneköch:in bereitet die Speisen auf einer Bühne zu und erklärt die Arbeitsschritte direkt und praxisnah. Alle Teilnehmer:innen folgen den Anleitungen live und setzen diese Schritt für Schritt selbst um. Das Publikum wird dabei aktiv eingebunden, was für eine lebendige und unterhaltsame Atmosphäre sorgt. Über Kameras und mehreren Screens wird das Geschehen live übertragen – jeder Handgriff des:der Sterne- und Haubenköch:in ist für alle sichtbar und nachvollziehbar.

An zwölf Kochinseln, die jeweils von vier Personen geteilt werden, bereiten die Teilnehmer:innen Gerichte zu – unter Anleitung und mit persönlicher Unterstützung durch ein Team von Assistent:innen, die Fragen beantworten und praktische Hilfe leisten.

Anschließend werden die zubereiteten Speisen in geselliger Atmosphäre direkt vor Ort verspeist. Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis von einer professionellen Getränkebegleitung, die auf die jeweiligen Speisen abgestimmt ist und von Sommelier:innen oder Expert:innen präsentiert wird. So entsteht nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch eine Bühne für Inspiration, Austausch und genussvolle Erlebnisse.



Themen-Bühnen

Rund um die Sterne-Bühne laden zwei thematisch gestaltete Bühnen zu abwechslungsreichen, interaktiven Kochkursen ein. Entdecken Sie die Vielfalt der Kulinarik auf der Bühne Best of Österreich und der Bühne Internationale Küche.

Auf beiden Bühnen kochen täglich mehrere Gruppen gemeinsam mit erfahrenen Profi-Köchinnen und -Köchen. In den kompakten Sessions lernen die Teilnehmer:innen neue Rezepte, Techniken und Geschmackskombinationen kennen und bereiten die Gerichte selbstständig in kleinen Gruppen zu.

Die Bühne Best of Österreich widmet sich regionalen Produkten, traditionellen Spezialitäten und modernen Interpretationen der heimischen Küche. Auf der Bühne Internationale Küche stehen kulinarische Highlights, Gewürzwelten und Gerichte aus verschiedenen Ländern und Kulturen im Mittelpunkt.

Zum Abschluss werden die zubereiteten Speisen gemeinsam verkostet – begleitet von der passenden Getränkeauswahl. Die perfekte Verbindung aus Genuss, Inspiration und aktivem Mitmachen.

Die Tasting Rooms sind exklusive Erlebnissräume für alle, die Genuss mit allen Sinnen erleben und Aromen in ihrer ganzen Vielfalt entdecken möchten.

In einem exklusiven Rahmen, in separaten Räumlichkeiten, werden geführte Verkostungen zu besonderen Genussmomenten, die weit über das reine Probieren hinausgehen, angeboten. Jede Verkostung wird von erfahrenen Expert:innen begleitet – von Sommelier:innen, Baristas, Brenner:innen bis hin zu Winzer:innen, Produzent:innen und Food-Pairing-Spezialist:innen. Sie geben nicht nur spannende Einblicke in die Herkunft und Herstellung der Produkte, sondern erzählen auch die Geschichten dahinter: von Tradition und Handwerk, von Innovation und Leidenschaft.

Das Angebot der Tasting Rooms ist so vielseitig wie die Welt der Aromen selbst: von Wein, Spirituosen, Craftbeer und Kaffee über Tee und Schokolade bis hin zu alkoholfreien Pairings und Trendgetränken. Dabei geht es um mehr als nur Geschmack – es geht um Wissen, Inspiration und Austausch. Für Marken und Produzent:innen bieten die Tasting Rooms eine ideale Bühne, um Produkte erlebbar zu machen und direkt mit einer genussaffinen Zielgruppe in Kontakt zu treten – ein einzigartiges Format, das Verkostung, Wissensvermittlung und Markenerlebnis auf höchstem Niveau verbindet.



GRILL & BARBECUE

Der Außenbereich der KOCHWELTEN steht ganz im Zeichen von Grillkunst und urbanem Genuss. Hier dreht sich alles um Outdoor-Küche auf höchstem Niveau – mit offenem Feuer, Smokern und Grillern, an denen echte BBQ-Meister:innen ihre Leidenschaft entfalten.

Foodtrucks sorgen für authentisches Street-food-Feeling und bringen eine Vielfalt an internationalen Snacks, Bowls, Burgern, Süßspeisen und Spezialitäten. Besucher:innen können probieren, verweilen und sich von Duft, Musik und Geschmack treiben lassen. Der Sitz- und Loungebereich lädt zum Genießen und Verweilen ein, begleitet von Live-Musik oder DJ-Sets für die passende Stimmung. Hier wird der Außenbereich zum Treffpunkt für alle, die gutes Essen, entspanntes Ambiente und gesellige Atmosphäre lieben.



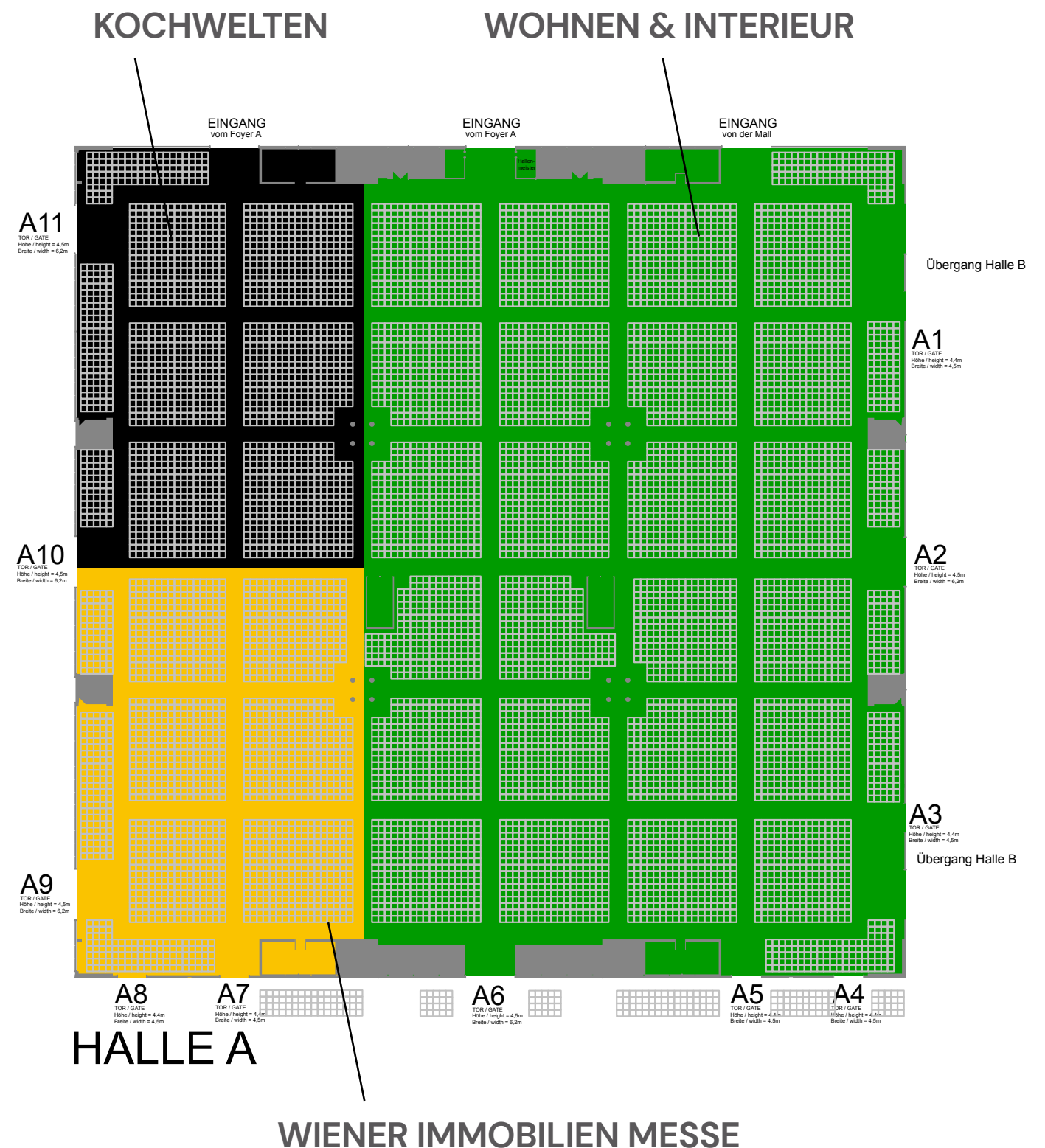
LOCATION

05

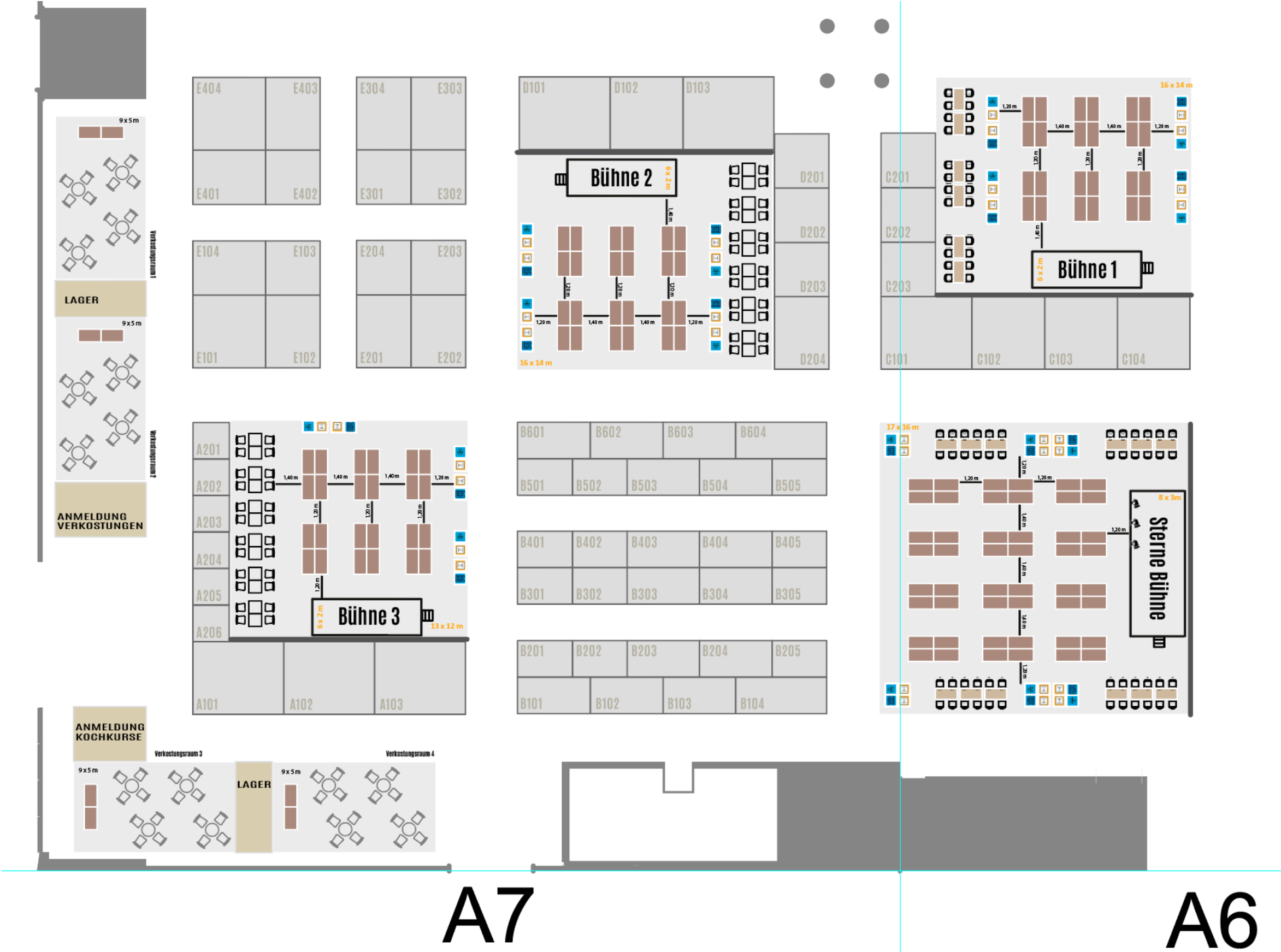
Die Messe Wien (VIECON) ist Österreichs größte Location für Kongresse, Messen und Business-Events. Auf rund 73.000 Quadratmetern im Herzen der Stadt bietet das Gelände vier multifunktionale Hallen sowie ein angeschlossenes Kongresszentrum, das flexibel für internationale Großveranstaltungen, Fach- und Publikumsmessen genutzt wird. Die Messe befindet sich Mitten in Wien, hervorragend an das öffentliche Verkehrsnetz angebunden (U-Bahn-Line U2, Stationen Messe-Prater oder Krieau).



Hallenplan



Detailplan



06

STANDAUSSTATTUNG

Zur Auswahl stehen sowohl komplett ausgestattete Sorglos-Paket-Stände mit allen wichtigen Elementen als auch individuell gestaltbare Lösungen für die Standausstattung.

FLÄCHENMIETE

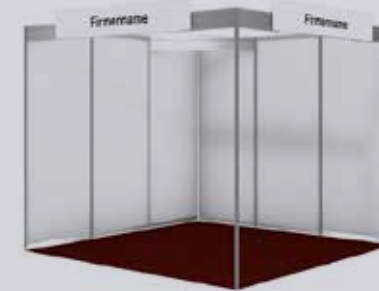
Marketing- und Service-Pauschale

Die Servicepauschale beinhaltet:

- 3 TAN Codes pro bezahltem m² für den kostenlosen Eintritt
- Security
- Kassen + Personal für Kassa und Eintrittskontrolle
- Garderobe
- Betriebsfeuerwehr, Arzt/Sanitäter
- Grundreinigung (umfasst die Hallenbodenreinigung am Ende des letzten Aufbautages)
- Hallenlicht
- Heizung/Lüftung
- Inspektionsdienst
- Veranstaltungsversicherung
- Behördliche Veranstaltungsgenehmigung
- Nennung im Ausstellerverzeichnis

EUR 290,-

Bitte beachten Sie, dass der Messestand mit den erforderlichen Rück- und Seitenwänden ausgestattet ist. Doppelstöckige Stände sind rechtzeitig anzumelden und benötigen die Zustimmung des Veranstalters. Zusätzliche Kosten werden gemäß unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen nach tatsächlichem Aufwand berechnet. Standanmeldungen erfolgen grundsätzlich immer schriftlich. Die Preise verstehen sich exkl. Strom und Standausstattung sowie zzgl. 20 % USt.



EASY
mind. 9 m²

- Teppichfliesen schwarz oder grau
 - Wände weiß beschichtet, H = 250 cm
 - Zargenspange
 - Beschriftungsblende (max. 20 Buchstaben)
- exkl. Flächenmiete und allen Abgaben

EUR 85,-/m²



FIRST
mind. 9 m²

- Teppichfliesen schwarz oder grau
 - Wände weiß beschichtet, H = 250 cm
 - Zargenspange
 - 1 Koje (100 x 100 cm) mit versperbarer Tür
 - 1 Bar VARIO Basic
 - 1 Tisch „Chrom 1“, 80 x 80 cm
 - 3 Stühle „Comodo“, schwarz
 - 1 Barhocker „Zeta“
 - 1 Stk. Wandkleiderhaken
 - 1 Strahler, 100 W pro 4 m²
 - 1 Dreifachsteckdose
 - Beschriftungsblende (max. 20 Buchstaben)
 - tägliche Standreinigung
 - inkl. 1 kW Stromhauptanschluss
- exkl. Flächenmiete und allen Abgaben

EUR 141,-/m²

MIETMÖBEL

Für eine einladende Atmosphäre und einen rundum gelungenen Messeauftritt bieten wir Messe möbel zur Miete an. Das vielfältige Angebot in unserem Messekatalog inkludiert Barhocker, Stühle, Tische und Theken in verschiedenen Varianten. Die Modelle sind in unterschiedlichsten Formen, Farben und Größen erhältlich.



Fordern Sie unseren Möbelkatalog an!