

Area30

KÜCHENPOWER

Als zentraler B2B-Veranstaltung im Küchenherbst lockt die Area30 die europäische Küchenbranche einmal mehr nach Ostwestfalen. Vom 20. bis 25. September 2025 zeigen rund 200 Aussteller Neuheiten, Trends und Lösungen rund um Küche, Technik und Design. Neben der Produktpräsentation rückt der Veranstalter, die Trendfairs GmbH (Fürth), Austausch, Wissenstransfer und Networking stärker in den Fokus. Erstmals spricht die Messe gezielt auch das Handwerk an – insbesondere Küchen-Tischler und Schreiner. Die neu gestaltete Innovation Area bietet Start-ups und etablierten Marken mehr Sichtbarkeit und Kundenkontakt.



Fotos: © SaschaBarthe/SashtMedia

area-30.de
20. bis 25. September 2025 in Löhne



Foto: © Tom Schulze

Cadeaux

Genuss erleben, Impulse mitnehmen

Die Cadeaux Leipzig wird vom 6. bis 8. September 2025 erneut zur Bühne für sensorische Erlebnisse und praxisnahe Impulse – mit dem Ziel, Genussvielfalt greifbar zu machen und innovative Verkaufsansätze zu fördern. Über 100 Aussteller aus den Bereichen Genuss, Gedeckter Tisch und Küche präsentieren aktuelle Trends und laden Fachbesucher zum Probieren, Entdecken und Netzwerken ein. Premiere auf der Cadeaux: Biersommelier Jens Zimmermann nimmt die Besucher mit auf eine sensorische Reise durch die Bierwelt Europas und der USA. In Workshops zeigt er, wie internationale Bierspezialitäten – etwa aus Belgien, Großbritannien oder den USA – als Geschenkidee oder Impulskauf das Sortiment erweitern und neue Zielgruppen erschließen können. Profi-Koch Philipp Anders verknüpft kulinarische Tradition mit moderner Technik. Sein Vortrag zeigt, wie Künstliche Intelligenz den Küchenalltag erleichtert – und wie traditionelle

Methoden wie Fermentieren, Räuchern oder Einmachen ein nachhaltiges, saisonales Angebot stärken können. Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière Julia Moser zeigt die Kunst des Foodpairings: Wie Schokolade im Zusammenspiel mit Whisky, Wein oder Kaffee neue Geschmackshorizonte eröffnet. Darüber hinaus gibt sie praktische Tipps, wie professionelle Tastings das Einkaufserlebnis emotional aufwerten und als Verkaufsinstrument dienen können.

Salz ist nicht gleich Salz – das beweist Andreas Ständike in seinem sensorischen Kurzvortrag. Er erklärt die geschmackliche Vielfalt, Herkunft und Anwendung edler Salze und bietet wertvolle Anregungen zur Sortimentserweiterung im Gewürzbereich.

cadeaux-leipzig.de
6. bis 8. September 2025 in Leipzig

TRENDWELTEN.eu

INSPIRE YOUR STYLE

Für noch mehr **News, Trends** und **Informationen:**



Unsere Webseite

Bleiben Sie auf dem Laufenden - Melden Sie sich **kostenlos** für den TrendWelten-Newsletter an!

