



GUT - SAUBER - FAIR
03. - 05. MÄRZ 2023
ZÜRICH - HALLE 550



MITTEILUNG

Zürich/Uster, im Januar 2023

«Wir bieten drei Erlebnistage in Do-it-yourself und Kulinarik»

Vom 3. bis 5. März 2023 wird die Halle 550 in Zürich-Oerlikon mit der CREAFAIR und dem Slow Food Markt Zürich zum grossen Handwerk- und Kulinarikstudio. Die Messeleiter:Innen Sarah Wächter und Peter Plan versprechen den Besuchenden zwei erlebnisreiche Messen unter einem Dach.

Eine aktive und zufrieden machende Freizeitgestaltung hat in den vergangenen Jahren viel an Stellenwert dazugewonnen. Bei Jung und Alt gilt die ausgewogene Lifebalance heute zu den meistgenannten Lebenszielen. Die tägliche Nahrungsaufnahme mit gesunden Lebensmitteln findet dabei ebenso grosse Beachtung wie die handwerkliche Beschäftigung. Heimwerken hat während Corona einen wahren Boom erlebt, der bis heute ungebrochen anhält.

Dem Zeitgeist folgend, hat sich die Messeveranstalterin event-ex ag den beiden Themen Do-it-yourself und Kulinarik angenommen. Aus dem Bestreben sind zwei – in ähnlicher Form bereits bewährte und parallel stattfindende – Messen entstanden: Die CREAFAIR mit dem Motto «Just do it yourself» sowie der Slow Food Markt Zürich, welcher auf Initiative der Slow Food-Convivien Zürich Stadt und Zürcher Oberland gut, sauber und fair produzierte Lebensmittel in den Fokus rückt.

Sarah Wächter als Messeleiterin der CREAFAIR und Peter Plan als Messeleiter Slow Food Markt Zürich geben im folgenden Interview einen Ausblick auf die gemeinsamen Veranstaltungen, welche die Eventhalle 550 in Zürich-Oerlikon während dreier Tage mit Leben füllen werden:

Sarah Wächter, was erwartet die Besuchenden an der CREAFAIR 2023?

Nach der letzten grossen Do-it-yourself-Messe in Zürich von 2019 kann man sich an der CREAFAIR 2023 endlich wieder nach Herzenslust in Sachen Handwerk und Selbermachen inspirieren lassen. Ein Grossteil der Ausstellenden bietet Workshops an und verkauft die notwendigen Materialien ebenfalls direkt vor Ort. Als Messebesucher:In kann man sich also ohne Voranmeldung an den meisten Ständen kreativ betätigen, Neues ausprobieren oder auch nur zuschauen, wie genäht, gemalt, Schmuck hergestellt oder gebohrt und gehämmert wird. Wir legen Wert darauf, dass die CREAFAIR anregt und neue Ideen vermittelt, die man dann in den eigenen vier Wänden umsetzen kann.

Sarah Wächter, was für Produkte und Hersteller sind an der CREAFAIR präsent?

Das Ausstellungskonzept bietet die ganze Bandbreite an Do-it-yourself-Themen an. Als Presenting Partner ist beispielsweise Migros Do it + Garden mit diversen Workshops vor Ort. Hier kann man unter anderem das Thema City-Farming kennenlernen, also wie man seinen Balkon oder seine Terrasse in eine grüne Oase verwandelt. Die Zürcher Papeterie Zumstein dagegen gibt Einblicke in kreative Bereiche wie Handlettering, Kartengestaltung und frühlingshaftes Aquarellieren, mit dem entsprechenden Zubehör, das man käuflich erwerben kann. Kleine aber feine Anbieterinnen bereichern den Ausstellungsmix und sind für mich quasi das Salz in der Suppe.

./.

Medienkontakte:

Peter Plan
Messeorganisator
event-ex ag
Amtsstrasse 3
CH-8610 Uster

pp@event-ex.ch
+41 43 399 45 70 Phone
+41 43 399 45 71 Direct
+41 79 403 05 94 Mobile

Thomas Borowski
Presse
borowski+ für Wort und Bild
Kanzleistrasse 126
CH-8004 Zürich

thomi@borowski.ch
+41 44 450 86 50 Direct
+41 79 296 05 66 Mobile



GUT - SAUBER - FAIR
03. - 05. MÄRZ 2023
ZÜRICH - HALLE 550



Peter Plan, was beinhaltet das Angebot am Slow Food Markt Zürich?

An Slow Food Markt Zürich sind regionale und überregionale Produzent:Innen vertreten, welche ihre Arbeit nach der Slow Food-Philosophie für gut, sauber und fair hergestellte Lebensmittel ausrichten. An ihren Ständen kann man nach Herzenslust degustieren sowie neue Köstlichkeiten entdecken und kaufen. Als Organisatoren haben wir in diesem Kulinarik-Sparte eine lange Tradition. Deshalb freue ich mich persönlich sehr darauf, unseren Besuchenden wiederum ein abwechslungsreiches Messeangebot kredenzen zu dürfen.

Peter Plan, warum glauben Sie, ergänzen sich die beiden Messen gegenseitig?

Das Thema Ernährung interessiert uns alle ebenso wie eine ausgewogene Lifebalance, die viele von uns mit handwerklichen Tätigkeiten bereichern. Die CREAFAIR und der Slow Food Markt Zürich sind quasi der Do-it-yourself-Treffpunkt für die Küche und Werkbank zugleich. Wir bieten den Messebesucher:Innen drei breit gefächerte Erlebnistage in Do-it-yourself und Kulinarik.

Sarah Wächter, was macht die beiden Parallelmessen in ihren Augen besonders?

Beide Messen zusammen bieten die perfekte Kombination zur Entschleunigung – sei es beim Handwerken oder Kochen. Wir bieten eine Plattform, auf der sich viele verschiedene Interessen an einem Ort begegnen und austauschen können.

CREAFAIR / Slow Food Markt Zürich

Datum: 3. - 5. März 2023

Ort: Halle 550. Zürich-Oerlikon

Öffnungszeiten: Freitag, 11.00 - 20.00 Uhr, Samstag / Sonntag, 10.00 - 18.00 Uhr

Tickets: Erwachsene CHF 15.- (Vorverkauf online) - CHF 19.- (Tageskasse), Jugendliche (ab 16 Jahren) / Studierende / Lehrlinge / AHV-IV CHF 10.-, Kinder bis 16 Jahre gratis

Informationen: www.creafair.ch / www.slowfoowfoodmarkt-zuerich.ch

Bildlegenden (Fotos: www.borowski.ch)

Sarah Wächter, Messeleiterin CREAFAIR

Peter Plan, Messeleiter Slow Food Markt Zürich

Das Team der event-ex ag (v.l.n.r.): Pascal Fontolliet, Projektmanager; Sarah Wächter, Messeleiterin CREAFAIR; Peter Plan, Messeleiter Slow Food Markt Zürich; Jean-Michel Leppa, Projektmanager.

Medienkontakte:

Peter Plan
Messeorganisator
event-ex ag
Amtsstrasse 3
CH-8610 Uster

pp@event-ex.ch
+41 43 399 45 70 Phone
+41 43 399 45 71 Direct
+41 79 403 05 94 Mobile

Thomas Borowski
Presse
borowski+ für Wort und Bild
Kanzleistrasse 126
CH-8004 Zürich

thomi@borowski.ch
+41 44 450 86 50 Direct
+41 79 296 05 66 Mobile