

Gastro Vision Hamburg 2011

Förderpreis für 1001 Gewürze und „InductWarm“

(Hamburg, 26. Januar 2011) Parallel zur Internorga findet wieder die „Gastro Vision Hamburg“ mit über 60 Ausstellern statt. Vom 18. bis 22. März werden im Empire Riverside Hotel rund 2.200 Fachbesucher aus Gastronomie, Hotellerie und Catering erwartet. Verliehen wird auch der „Förderpreis 2011“ – Gewinner sind 1001 Gewürze und die Schweizer Gastros AG mit dem Produkt „InductWarm“.



Exklusive Fachmesse: Gastro Vision 2011 wieder im Empire Riverside Hotel Hamburg

„Es ist unser Ziel mit der Gastro Vision 2011 in Hamburg den Top-Entscheider der Branche in einem exklusiven Rahmen innovative Unternehmen und Produkten zu präsentieren“, betont Veranstalter Klaus Klische. „Wir schätzen die Qualität der Kontakte und den Rahmen der Veranstaltung. Für uns als Spezialversandhandel ist der direkte Kundenkontakt sehr wichtig. Auf der Gastro Vision nehmen sich die Gäste immer genügend Zeit für ein intensives Gespräch“, so Adrian Göldner, Geschäftsführer von Batania Direct.

Auf der Suche nach Innovationen wird daher auch seit neun Jahren der „Gastro Vision Förderpreis“ ausgeschrieben. Am Freitag, 18. März, findet um 14.15 Uhr die offizielle Preisverleihung der beiden Gewinner 1001 Gewürze und Gastros AG statt. Beide Preisträger sind als Aussteller auf der Gastro Vision 2011 vertreten.

Etliche namhafte Köche präsentieren sich in der Showküche mit dem Themenschwerpunkt regionale Produkte. Die Kochpiraten der Berliner „Kochbox“, bekannt für „rockige“ Inszenierungen, werden den Trend der regionalen deutschen Küche auf überraschende Art und Weise neu interpretieren. Geplante Programmpunkte sind: bayerische Rezepte mit Lucki Maurer, ein Ausflug mit Stefan Marquard ins Frankenland und ein Wettkampf zwischen Jochen Kunkel und der „Kochbox“.

Die Bio-Philosophie kombiniert mit gehobener Kochkunst präsentiert der Aussteller Byodo gemeinsam mit Konrad Geiger. Sternekoch Heiko Antoniewicz nutzt die Erkenntnisse der

klassischen und der molekularen Küche auf der Basis der besten Grundprodukte mit neuester Verfahrenstechnik. Für die Gastro Vision steht eine Produktpremiere von Herbafood im Mittelpunkt. Auch Ludwig Heer ist als Gast mit seinen kreativen Ideen wieder vertreten. Er präsentiert die saisonale, regionale Küche mit internationalen Einflüssen modern interpretiert. Die Patisserie Walter gibt einen Einblick in den kreativen Umgang mit Süßigkeiten für die Gastronomie.

Erstmals wird es eine „Davidoff Smokers Lounge“ geben. Eine weitere Premiere eine rauchfreie Lounge der Deutschen Barkeeper-Union. Zur Gastro Vision ist eine vorherige Anmeldung nötig.