



Die Fachzeitschrift des
Verbandes der Köche
Deutschlands e.V.

KÜCHE

AUSGABE
2_18

MAGAZIN FÜR KREATIVES KÜCHENMANAGEMENT

HOT DOG
DER NEUE BURGER

INTERGASTRA 2018

Vorschau und Highlights
3. bis 7. Februar – Messe Stuttgart

AUF DEM VORMARSCH
FLEISCH AUS DEM LABOR

STERNE IM MODEHAUS
TRISTAN BRANDT BEI ENGELHORN



**GASTRO
IVENT**

25/26/27
FEB 2018
MESSE
BREMEN

GASTRO VISION

goes Intergastra

Besuch aus dem Norden:

Zur Intergastra gibt es zusätzlich zu der gewohnten jährlichen Gastro Vision in Hamburg eine weitere Veranstaltung in Stuttgart.

Von Dörte Fleischhauer

Zieht die Gastro Vision nach Süden, finden die Besucher in der neu eröffneten Paul-Horn-Halle (Halle 10) auf dem Stuttgarter Messegelände natürlich Bewährtes aus Hamburg wie den Community Table, der Marktstand der Zukunft, unter anderem mit Olivenölen, Obstsalaten, Rohkost in Bio-Qualität, exotischen Gewürzen, fruchtigen Konfitüren, hochwertigem Fleisch und Fischspezialitäten. In der Showküche, der Stage of Taste, präsentieren Köche, Barkeeper und Pâtisseries die neuesten Food- und Beverage-Trends, und der Kitchen Club ist wieder der Meeting Point für alle Küchenverantwortlichen, an dem es Infos zu Küchenausstattung und Dienstleistungen rund um die Küche geht. Im multimedialen Themenraum Out of the Box wird sich alles um die Zukunft der Gastronomie drehen: um innovative Lösungen, die individuell abgestimmt

werden, neue Möglichkeiten für den Einkauf, das digitale Bestell- und Rechnungsmanagement und F&B-Konzepte.

Neu wird in Stuttgart das Extraction Lab by Rancilio sein, in dem sich alles um das Thema Kaffee dreht. Verschiedene Kaffeesorten

Nach Stuttgart exportiert: der Community Table, der Marktstand der Zukunft.



Messe in der
Messe: Die Gastro
Vision präsent
tiert sich mit 60
Ausstellern zur
Intergastra.



Fotos Ingo Hilger

sollen mit Rancilio Kaffeemaschinen getestet werden, um darzustellen, wie entscheidend die richtige Brühtemperatur die Qualität eines Espresso, Cappuccino oder Café Crème beeinflusst, ohne dass dabei charakteristische Aromen verloren gehen. Durch die täglichen Vorführungen leiten verschiedene Röster. Ansonsten ist vieles wie gehabt.

„Wir präsentieren uns mit fast 60 Ausstellern auf der Intergastra und haben darüber hinaus ein ausgewähltes Extrakt der Gastro Vision im Gepäck. Ansonsten gilt für Stuttgart wie für Hamburg: Bei uns spricht der Chef mit dem Chef – darum erfolgt auch der Einlass zur Gastro Vision in Stuttgart nur auf persönliche Einladung“, erklärt Klaus Klische, Veranstalter der Gastro Vision. Und nach der Stuttgarter folgt direkt die Hamburger Ausgabe vom 9. bis 13. März im Empire Riverside Hotel.



Food-Service

Qualität vom Marktführer:
**Die Würzigen
Drei!**



Punkte
sammeln
&
Prämien
sichern



Würziger Genuss für Profis

Authentische Rezepturen. Mit Köchen entwickelt.

- MILRAM Kräuter-Dip Einzigartige Kräutermischung
- MILRAM Sour Cream Natürlich ohne Kräuter
- MILRAM Zaziki Original griechische Rezeptur

Mehr Infos & kreative Rezepte: www.milram-food-service.de

INTER GASTRA Besuchen Sie uns auf der INTERGASTRA
03.02. bis 07.02.2018
Messe Stuttgart – Halle 1 / Stand 1E60