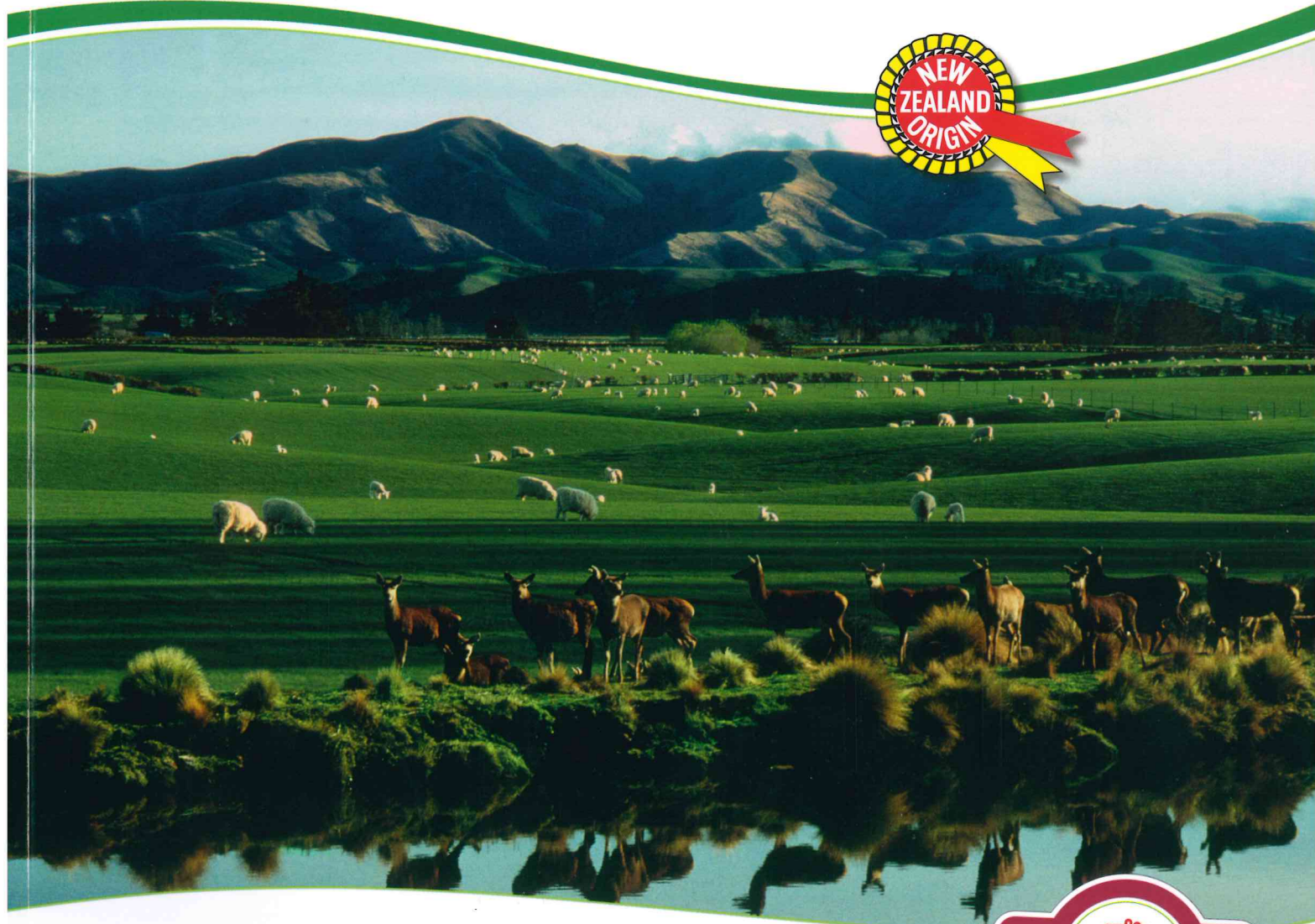


TKREPORT **minus 18**

Das Fachmagazin rund um Tiefkühlkost



IMMER IN DER FREIEN NATUR! Tierwohl auf neuseeländische Art. Seit Generationen züchten neuseeländische Farmer Lämmer und Hirsche in Freilandhaltung. So ernähren sich die Tiere von saftigen Gräsern und frischen Kräutern. Deshalb zeichnen sich Weida Spezialitäten durch einen mild-würzigen Geschmack und eine besondere Zartheit aus. Ihr Neuseeland-Spezialist: WWW.PRIME-MEAT.DE



weida

prime meat from New Zealand



Die Gastro Vision bietet im Vergleich zu „gewöhnlichen“ Messen eine andere, eine besondere Atmosphäre.

Gastro Vision 2018: Vom 9. - 13. März 2018 in Hamburg

Mit Leidenschaft und guten Konzepten

Parallel zur Internorga startet wieder die Gastro Vision: Bei der etwas anderen Messe spricht der „Chef mit dem Chef“ - und nicht jeder kommt rein.



Gastro Vision 2018 - Auf einen Blick

Wo: Hamburg, Empire Riverside Hotel

Wie viel: Tickets für die Gastro Vision sind nicht zu kaufen.

Nur ausgewählte Gäste erhalten eine Einladung.

Wer geladen wird, entscheiden die Aussteller.

Wie oft: jährlich, seit 1999

Wie groß: Rund 150 Aussteller sind vor Ort.

Erwartet werden rund 3.000 Besucher.

Wer: Entscheider aus den Bereichen Hotellerie, Catering und Gastronomie. Für Besucher aus anderen Zielgruppen, etwa aus Industrie, Großhandel oder Beratung, ist eine Teilnahme nicht möglich.

Das Motto der Gastro Vision Hamburg lautet Leidenschaft. „Denn Leidenschaft ist das beste Rezept für Erfolg in Hotellerie und Gastronomie“, erklärt der Veranstalter. Darüber hinaus setzt der exklusive Branchentreff in diesem Jahr noch stärker auf Konzepte. „Unsere Besucher und Aussteller nutzen die Gastro Vision vor allem, um sich innerhalb der Branche zu vernetzen und zu Konzepten und Ideen auszutauschen. Darum war es für uns ein logischer Schluss, hier einen Schwerpunkt zu setzen“, sagt Gastro Vision Veranstalter Klaus Klische.

Auch mancher TK-Anbieter wird vor Ort im exklusiven Ambiente sein. Einige von ihnen wollten uns vorab beraten, was die Besucher erwartet:

GASTRO VISION**Achenbach, Sulzbach
Handwerkliche
Food-Komponenten**

Jede Menge Ideen voller Geschmack präsentiert die Achenbach Delikatessen Manufaktur auf der Gastro Vision. So gibt es neben dem Frühjahr/Sommer-Programm 2018 viele Highlights aus den über 200 Spezialitäten starken Stammsortiment für Gastronomie, Hotellerie, Event- und Travel-Catering. „Besucher können die Produktvorteile der von Hand gefertigten Komponenten natürlich live genießen - inklusive einer professionellen Beratung“, verspricht das Unternehmen aus Sulzbach im Taunus.

„Delice Geräucherter Rinderschinken mit Kichererbsen auf Roggen-Quarkbrot“.



„Delice Mango auf Knusper-Nougat“.



„Flying Buffet Chopped Chicken mit Tomatenpesto auf Hüttenkäse-Mousse“.

Als Neuheiten bei den herzhaften Komponenten werden in diesem Jahr beispielsweise „Delice Geräucherter Rinderschinken mit Kichererbsen auf Roggen-Quarkbrot“, „Flying Buffet Chopped Chicken mit Tomatenpesto auf Hüttenkäse-Mousse“, „Weckglas Black Tiger Garnele - spicy Avocado“ oder auch „Lolly Süßkartoffel mit Honig und Sesam“ präsentiert.

Bei den Dessert-Komponenten warten aus dem Neuheiten-Katalog unter anderem „Lolly Kir Royal mit Cassis und weißer Schokolade“ und „Delice Mango auf Knusper-Nougat“ auf die Fachbesucher.

Ein weiteres große Thema in Hamburg wird bei Achenbach zudem das Thema „Ceviche“ sein. Von der peruanischen Esskultur inspiriert, wurden nun sechs flexible Produkte entwickelt, aus denen sich in wenigen Schritten trendige Ceviches zubereiten lassen. Hierfür präsentiert das Unternehmen Kombi-Produkte, aus denen Profi-Köche und Caterer durch Hinzufügen eigener Zutaten individuelle Kreationen zubereiten können.

**GASTRO VISION Aviko,
Steenderen, Niederlande
Kulinarisches
Großstadtabenteuer**

Der Trend zur Urbanisierung nimmt zu. Bereits heute lebt über die Hälfte der Weltbevölkerung in Städten. Und in den Großstädten sind praktisch alle Küchen der Welt



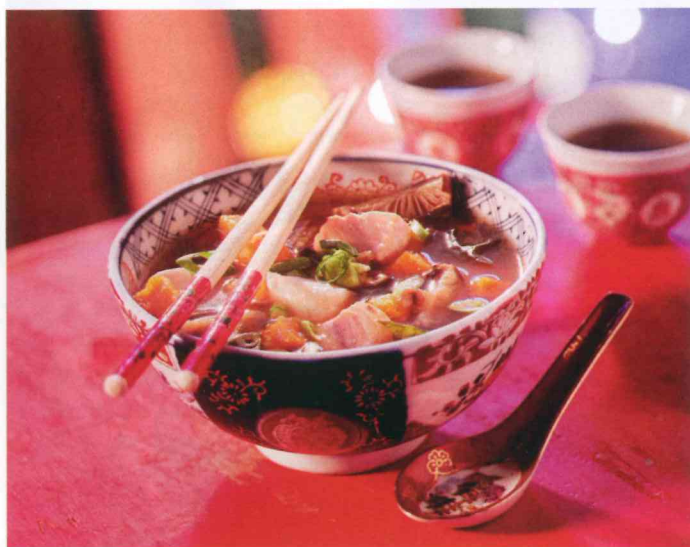
Inspiriert aus dem „Business District“: Ein Roastbeef mit Kartoffelhaube, Pfeffersoße und Stangenbrokkoli.

auf engstem Raum vertreten - grenzüberschreitender Gastromix inklusive. Metropolen wie New York, Paris oder London leben den Trend seit Jahrzehnten vor: In internationalen Vierteln wie Chinatown und Little Italy und auf ganzen Straßenzügen indischer, pakistanischer, mittelöstlicher oder jüdischer Küche reiht sich dort ein authentisches Restaurant an das andere.

Aviko und Feldmühle knüpfen an diese zukunftsweisende Entwicklung an. Auf Basis ausgewählter Spezialitäten aus den Kartoffel- und Süßkartoffelsortimenten



Direkt aus „Little Pakistan“: Kartoffel-Hähnchen-Biryani.



Ein kleiner Gruß aus „Asia-Town“: Miso-Suppe mit Fisch- und Süßkartoffelwürfeln.

der beiden Marken wurden inspirierende Variationen all der Rezepte und Ideen entwickelt, die der gastronomische Alltag einer Stadt zu bieten hat. Das Ergebnis ist ein Städtetrip der besonders leckeren Art, mit dem Aviko und seine bayerische Spezialitäten-Marke Feldmühle den Gastronomen Lösungen für jeden Verzehranlass und jede Küchensituation anbieten. „Mit unserem ‚Food City‘-Konzept können wir kulinarische Abenteuer ohne Grenzen anbieten“, freut sich Aviko.

GASTRO VISION Lutosa,
Leuze-en-Hainaut, Belgien
Belgische Bio-Fritten

Bei Lutosa werden in diesem Jahr auf der Gastro Vision die diversen Bio-Produkte im Mittelpunkt der Präsentation stehen. Das Unternehmen aus dem belgischen Leuze-en-Hainaut, nach eigener Einschätzung Europas größter Hersteller von Bio-Pommes, Kartoffel-Spezialitäten und Flocken, setzt bei der Produktion seiner Bio-TK-Ware in erster Linie auf Bio-Agria-Kartoffeln, die ohne Pestizide oder chemische Düngemittel angebaut werden. „Die geschnittenen Produkte werden in hochwertigem Bio-Sonnenblumenöl vorfrittiert, was ihnen einen einzigartigen, köstlichen Geschmack verleiht“, so Lutosa. Zu sehen und zu probieren gibt es auf der Gastro Vision unter anderem Pommes frites im 12/12er Schnitt, Steakpommes (10/18mm), Kartoffelspalten im 8er-Schnitt, Kartoffelwürfel, Kartoffelpüree und auch Kartoffelflocken. Mit Ausnahme des „Bio Kartoffelpüree“ werden alle anderen Produkte von Lutosa als glutenfrei und allergenfrei ausgelobt.

Beim belgischen Kartoffel-Spezialisten Lutosa steht in diesem Jahr das vielfältige Angebot an Bio-Produkten im Mittelpunkt der Messeaktivitäten in der Hansestadt.

