



Die Fachzeitschrift des
Verbandes der Köche
Deutschlands e.V.

KÜCHE

AUSGABE
3_18

MAGAZIN FÜR KREATIVES KÜCHENMANAGEMENT

INTERNORGA 2018
AUF NACH HAMBURG!

BACKBOOM

KOCH TRIFFT BROTSOMMELIER

EXISTENZGRÜNDUNG

ERFOLGREICH ALS EIGENER CHEF

FROSTA
FOOD
SERVICE

SUPER unser **neues FOOD**

www.frostafoodservice.de

GASTRO VISION @INTERGASTRA

Die Gastro Vision zog von Hamburg nach Süden. Mit Erfolg. Um dann wieder in Hamburg präsent zu sein.

Von Dörte Fleischhauer



Fotos Ingo Hilger



Heiko Antoniewicz servierte in Schimmelkäse gereiftes und dann sous-vide-gegartes Roastbeef mit Malzmayonnaise, Rettich und Cashew-Nuss-Creme.

Die Gastro Vision habe eine besondere Atmosphäre, hieß es über die süddeutsche Ausgabe der Hamburger Messe. Rund 60 Aussteller und etwa 1.500 Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering sorgten für gute Stimmung in der neu fertiggestellten Halle 10 der Messe Stuttgart. Wie aus Hamburg gewohnt standen gute Gespräche, Netzwerken und der Austausch zu Trends und Innovationen der Branche im Mittelpunkt. „Wir haben viele neue Kontakte geknüpft und bestehende Kunden getroffen“, freu-

te sich Kay Walter von Grossmann Feinkost. Die Gastro Vision habe sich als ideale Plattform zum Netzwerken im Rahmen der Intergastra erwiesen.

Mit nach Stuttgart gezogen waren die bereits etablierten Formate Community Table, Stage of Taste, Kitchen Club und auch das Format Out of the Box. In diesem multimedialen Themenraum drehte sich diesmal alles um die Zukunft der Gastronomie. Zum ersten Mal dabei war das Extraction Lab by Rancilio, in dem verschiedene Röster der Fra-

Neue Aussteller

Aramark, Bone Brox, Churchill China, Duni, Fishmasters, Food Bite, Freachly, Gelato Classico, Granini, Greenco Packing, Grupo Floris, Halm, Homann, Horeca, Hotelkit, Igefa, Kliir, Le Piantagonie del Caffee, Lodewijckx Lutosa, Pure Food, Quandoo, Rawvolution, Rotkäppchen-Mumm, Sandra Schmidbauer & Rita Pant, Schlosskellerei Affaltrach, Semper Tea & more, Sky TV, Style by Weil, TeeGeschwendner, Testo, The Casual Fine Drinking, Trauth Fabrikate, Unilever

Der Community Table, der Marktplatz der Zukunft, soll dem Besucher ein völlig neues Markterlebnis bescheren.



Johann „Hans“ Pilz, auch „Godfather of Spanferkelhaxn“ genannt.

PALUX

Die große Freiheit

MEHR RAUM

FÜR IHRE KREATIVITÄT.



Wir kümmern uns um den Rest.

Landlust Burg Flammersheim, Euskirchen, 1 Michelin-Stern

Moderne Interpretationen der deutschen Küche, Spezialitäten aus der Eifel und originelle kulinarische Kreationen – das ist die Handschrift von Sternekoch Oliver Röder. Dank bewährter Küchentechnik entsteht kulinarischer Freiraum für grenzenlose Kreativität.

Mehr Leidenschaft in Perfektion erleben Sie hier.

INTERNORGA
HAMBURG
9.-13. MÄRZ 2018
HALLE A4 / STAND 408

Oder schauen Sie sich unsere Referenzen im Internet an.

www.palux.de

Clevere Küchenlösungen
made in Germany.