

Gastro Vision 2013

Das Highlight: Stage of Taste

Auf der Gastro Vision 2013, Deutschlands führendem Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering im *Empire Riverside Hotel Hamburg*, präsentierten mehr als 90 Aussteller auf zwei Etagen zukunftsweisende Trends, Produkte und Dienstleistungen. Ein Highlight der fünf Tage dauernden Veranstaltung war die neue *Stage of Taste*. Auf der zwölf Meter langen Showbühne zeigten Profis aus Küche, Bar und Pâtisserie ihre innovativen Konzepte. Im Mittelpunkt: Foodpairing – die gekonnte Abstimmung von Speisen und Getränken aufgrund ähnlicher Schlüsselaromen. „Mit der Kombination der drei Bereiche, konnten wir den Fachbesuchern konkrete Anregungen geben, wie sie selbst mit kreativen Ideen mehr Umsatz generieren können“, erklärt Initiator Klaus Klische.

Dabei lernten die Fachbesucher nicht nur neue Rezepturen kennen, sondern konnten auch live Fragen stellen. In Kooperation mit Buchautor und Spirituosenspezialist Jürgen Deibel kreierten die Barkeeper aus dem Hause Barracuda wahlweise passende Aperitifs oder Digestifs zu den Gerichten wechselnder Spitzenköche von Ralf Jakumeit über Michael



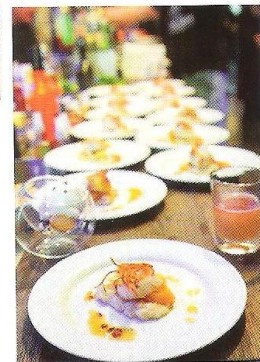
Auf der zwölf Meter langen Showbühne zeigten Profis aus Küche, Bar und Pâtisserie ihre innovativen Konzepte. In Fokus: Foodpairing, die gekonnte Abstimmung von Speisen und Getränken aufgrund ähnlicher Schlüsselaromen

Kempf bis zu Lucky Maurer. In der *Nature Taste Area* zeigten die Spezialisten von Havelland Express in Kooperation mit verschiedenen Köchen, welchen Mehrwert frische Produkte in der Küche haben. Heiko Antoniewicz und andere namhafte Köche gaben hier praxisnahe Tipps unter anderem zum Thema Qualitätsmanagement und plädierten für den verantwortungsvollen Umgang mit Tier, Umwelt und Ressourcen.

Sterne-Pâtissier Andy Vorbusch zeigte gemeinsam mit seinem Team in der Show-Pâtisserie, wie man Speiseeis grillen oder Desserts aus Salat

kreieren kann. Das Ergebnis: Gegrillte Eiscreme mit Melonen-Chili-Baiser an Erdbeerwasser mit Dill oder Kondensmilch mit Kopfsalatsud und Sauerklee. Außerdem gab er Einblicke in die Lehrwerkstatt der *Pâtisserie Walter*, in der er Köchen die süße Kunst näher bringt.

Einen Blick über den Tellerrand vermittelten die täglichen Impulsvorträge in der *Competence Lounge*, die in Kooperation mit der progros Einkaufsgesellschaft bespielt wurde. Im Fokus standen hier vor allem die Themen Qualitätsmanagement und Mitarbeitergewinnung.



Die Krönung der fünftägigen Veranstaltung bildete die Party „Kiez is Calling“. Dem Party-Motto folgten mehr als 700 Gäste, um im *mondoo*, einem der angesagtesten Clubs der Hansestadt, bis in die frühen Morgenstunden zu feiern.

www.gastro-vision.com