

## Gastro Vision Stuttgart 2010 - Branchentreff

Veröffentlicht am: 19.01.2010, 1:07

Pressemitteilung von: **Presseverteiler // siehe Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung**

Die Gastro Vision lädt vom 6. bis 9. Februar 2010 parallel zur Intergastra nach Stuttgart ein. Die Fachbesucher erwartet ein hochklassiges Rahmenprogramm sowie zahlreiche innovative Produkte und Trends aus dem Food- und Non-Food-Bereich. Vom hohen Norden in den Süden: Jetzt empfängt die Gastro Vision erstmals in Stuttgart, parallel zur Intergastra, ein ausgewähltes Fachpublikum. Initiator Klaus Klische begründet den zusätzlichen Standort mit strategischen Überlegungen. Wer im süddeutschen Raum zu Hause ist, besucht traditionell die Intergastra, "deshalb müssen wir uns auch dorthin bewegen", sagt er. Klische will in Stuttgart nach dem Vorbild der Gastro Vision Hamburg eine Plattform für exklusive Kontakte auf Top-Entscheiderenebene schaffen und einen Raum, in dem Visionen wachsen können. Der Intergastra-Besuch und die Gastro Vision Stuttgart lassen sich mit wenigen Gehminuten bequem verbinden. Der exklusive Branchentreff logiert im Mövenpick Hotel Stuttgart Airport, direkt an der Messe. Viele Trends und eine ungewöhnliche Kochshow. Rund 50 Aussteller zeigen hier in angenehmem Ambiente, was im Food- und Non-Food-Bereich im Trend liegt oder bald schon einer werden könnte. Spektakulär sind beispielsweise die interaktiven Möbel der Unternehmen FairNetwork und ICT. Faszinierende Effekte auf Tischplatten, multifunktionale Oberflächen, die sich per Fingertouch in Menükarten verwandeln und die Hotelbar als interaktiver Spielplatz die Future-Möbel begeistern heute bereits das verwöhnte Publikum in angesagten Lokalen in London und New York. Zum Rahmenprogramm der Gastro Vision Stuttgart gehören unter anderem kurzweilig und fachkundig geführte Tastings mit ausgewählten Spitzenprodukten. Mit "The Duke - Munich Dry Gin" präsentiert Jungunternehmer Daniel Schönecker den ersten Bio-Gin aus München. Der Hochprozentige mit zwölf verschiedenen Kräutern wird nach traditioneller Manier zweimal im Kupferkessel gebrannt. Mit 45 Prozent Alkohol, hohem Reinheitsgrad und feiner Wacholdernote hat sich The Duke einen Platz in den Regalen von Szenelokalen gesichert. Im zweiten Tasting dreht sich alles um ein Olivenöl, dessen intensives Aroma Kenner begeistert. Das nachweislich gesunde Öl der Firma Jordan stammt von eigenen Hainen auf der griechischen Insel Lesbos, wo es mit größter Sorgfalt gewonnen wird. In der Gastro Vision Showküche bringen die jungen Köche Heiko Schulz und Dirk Müller von der Berliner Kochbox die Luft zum Vibrieren. Die unkonventionellen Kochkünstler lassen mit ihren experimentierfreudigen Kochkünsten alles Gewöhnliche hinter sich - und das auf höchstem handwerklichem Niveau. So garen sie beispielsweise Bio-Wagyo-Beef und -Lamm auf dem von Stefan Marquard entwickelten Feuersäbel, tätowieren Fleisch mit einer Rotwein-Balsamico-Reduktion und servieren Crazy Food passend zur Fußball-WM 2010. Gewürzt ist die unterhaltsame Show mit prominenten Überraschungsgästen aus der Sternegastronomie und dem Profifußball. Gastro Vision Förderpreis - Sonderpreis Stuttgart. Eigens zur ersten Gastro Vision Stuttgart hat die Gastro Vision Jury, die jedes Jahr zwei Förderpreisträger kürt, einen Sonderpreis Stuttgart 2010 verliehen. Dieser Sonderpreis geht an Georges Hemmerstoffer für die Erfindung eines Fonduetischs. Der Tisch ist mit Induktionsfeldern ausgestattet, auf denen die Gäste Fondue mit Öl, Brühe, Käse oder Schokolade individuell zubereiten können. Wie das in der Praxis funktioniert, können die Fachbesucher auf der Gastro Vision Stuttgart selbst ausprobieren. Zeit für Kontakte. Zu einem gelungen Geschäftstermin gehören immer auch interessante Gespräche und neue Kontakte. Dafür schafft die Gastro Vision Stuttgart am ersten Eröffnungstag den perfekten Anlass. Beim Get Together am Freitagabend sind die Gäste zu einem zwanglosen Treffen in entspannter Atmosphäre bei feinem Catering eingeladen. In diesem Klima lassen sich neue Kontakte knüpfen, alte Freundschaften pflegen und künftige Allianzen schmieden. Fachbesucher und Interessierte können sich jetzt schon im Internet unter <http://www.gastro-vision.com> auf dem Anmeldebutton für Stuttgart registrieren.

## Pressekontakt

siehe Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung

### Presseverteiler

,

Telefon:

E-Mail:

Website: [www.trendkraft.de](http://www.trendkraft.de)

### Firmenportrait

Dies ist ein Pressefach für Partner PR-Agenturen, die Ihre Pressemitteilungen per E-Mail an uns zukommen lassen. Wenn Sie kein Partner sind, sehen Sie von Pressemitteilungszuschriften per E-Mail ab - diese werden wir nicht veröffentlichen. Ihren Ansprechpartner für den Pressekontakt entnehmen Sie bitte aus der Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung.

### Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Presseportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Presseportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>