

Torten können auch Glutenfrei

INTERNORGA ZUKUNFTSPREIS

Zahlreiche Allergiker sind auf glutenfreie Produkte angewiesen. Die Messe zeichnete deswegen ein spezialisiertes Patisserie-Konzept aus. Außerdem punktete unter anderem eine Gurken-Limo.

Hamburg. Eine Speiseresteanlage, eine Limonade aus Gurken, glutenfreie Patisserie und ein Studentenwerk – die Preisträger des Internorga Zukunftspreises stehen für ganz unterschiedliche Entwicklungen in der Gastro-Branche und sind doch alle innovativ. Die Preise für besonders zukunftsweisende Produkte und Strategien wurden bei der feierlichen Eröffnungsgala der diesjährigen Fachmesse Internorga in der Handelskammer Hamburg übergeben.

Ausgezeichnet wurde Meiko Maschinenbau mit seiner Speiseresteanlage Waste Star CC, die Cucumis GmbH mit ihrem Erfrischungsgetränk auf Gurkensaftbasis, das Studentenwerk Oldenburg und das Konzept Isabella Glutenfreie Patisserie aus Köln. Noch weit mehr Unternehmen hatten Bewerbungen eingereicht. „Nachhaltigkeit hat viele Facetten und bietet nahezu unbegrenzte Möglichkeiten – ich freue mich sehr, dass wir auch 2016 so viele tolle Konzepte und Produkte sichten und bewerten durften“, so Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung, Hamburg Messe und Congress GmbH, die den Preis seit 2011 jährlich vergibt.

Wirtschaftlich und nachhaltig

„Der Einklang von Wirtschaftlichkeit, ökologischer Verantwortung und sozialer Gerechtigkeit stellt viele Unternehmen vor eine Herausforderung und verlangt ihnen viel

Innovationskraft, Flexibilität, Zeit und nicht selten Investitionen ab. Mit dem Internorga Zukunftspreis möchten wir dem beispielhaften Engagement der Unternehmen unsere Anerkennung aussprechen.“

Preise in vier Kategorien

Die Preisträger und Wettbewerbskategorien im Einzelnen: In der Kategorie „Trendsetter Produkt – Technik und Ausstattung“ hat Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG mit der Speiseresteanlage Waste Star CC die Jury überzeugt. Die neuartige Lösung für die professionelle Entsorgung von

Essens- und Lebensmittelresten soll zugleich für mehr Hygiene im Spülbereich sorgen. Das kompakte Sammelsystem für organische Speisereste und Bio-Abfälle zerkleinert mit Hilfe eines integrierten Mahlwerks auch Grobes wie Knochen oder Muschelschalen und befördert sie automatisch in einen Resttank. Die so gewonnene

homogene Masse ist wiederverwertbar und dient als Substrat für Methan zur Energieerzeugung in Biogasanlagen.

In der Kategorie „Trendsetter Produkt – Nahrungsmittel und Getränke“ siegte die Cucumis GmbH mit ihrem Softdrink auf Gurken-Basis. Maßstäbe in puncto Design, Geschmack oder Getränkefarbe gesetzt, so die Jury. Die Limonade besteht aus natürlichem Gurkenwas-



Foto: Raphaela Kwidzinski



Bekömmlich auch für Allergiker: Törtchen von Isabella Glutenfreie Patisserie.

ser, soll pur erfrischend schmecken sowie zum Mixen, etwa mit Sekt oder Spirituosen, geeignet sein. Die verarbeiteten Gurken stammen zu 100 Prozent aus Deutschland.

„Trendsetter Unternehmen – Gastronomie und Hotellerie“ ist dieses Jahr das Studentenwerk Oldenburg, das zeigt, dass sich Nachhaltigkeit und hohe Qualität mit einem studentengerechten Preis vereinen lassen. Die Verarbeitung von biologisch erzeugten, saisonalen und regionalen Produkten ist dort genauso Standard wie der sparsame Umgang mit Ressourcen und der Einsatz von Fair-Trade-Produkten. Bereits 1983 hat das Studentenwerk Oldenburg auf Bio umgestellt. und war bereits damals einer der Vorreiter.

Der Zukunftspreis in der Kategorie „Trendsetter Unternehmen – Artisan“ ging an das Konzept Isabella Glutenfreie Patisserie aus Düsseldorf. Dort steht die handwerkliche Herstellung von glutenfreiem, teilweise laktosefreiem Brot und Gebäck im Mittelpunkt. Nach der Diagnose einer Glutenunverträglichkeit mangelte es der Gründerin Isabella Krätz an genussvollen Alternativen. Mit dem Ziel Patisserie ohne Allergene zu entwickeln, kreierte sie eigene Rezepturen und eröff-

nete mit Unterstützung ihrer Familie im Juli 2015 in Düsseldorf die erste Filiale von Isabella Glutenfreie Patisserie. Das Gesamtkonzept der Patisserie basiert auf solidem Handwerk und ausgesuchten Rohwaren aus regionaler Herkunft, teilweise in Bio-Qualität. Das Produktportfolio reicht von süßen Tartes und Törtchen bis hin zu herzhaften Broten, Salaten und Snacks, die auch Nicht-Allergikern schmecken. Ein Frühstückssortiment rundet das Angebot ab.

Experten in der Jury

Die Jury für den Internorga Zukunftspreis besteht aus fünf Experten: Dr. J. Daniel Dahm (Juryvorsitz), Wissenschaftler, Unternehmer und Aktivist mit dem Fokus auf Nachhaltige Entwicklung; Carl-Otto Gensch, Bereichsleiter der Abteilung Produkte & Stoffströme am Öko-Institut in Freiburg, Rainer Roehl, studierter Ernährungswissenschaftler, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter des Beratungsunternehmens A'verdi; Hanni Rützler, eine der führenden Trendforscherinnen im Food-Bereich, und Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburger Messe und Congress GmbH. rk

Kompakt

Stühle aus Gebirgstanne

Die Stuhlfabrik Schnieder stellt neue, wetterfeste Möbel aus österreichischer Gebirgstanne vor, die dem Wetter das ganze Jahr lang trotzen sollen. Die Sessel und Bänke

der neuen Linie sollen zudem besonders robust sein. Die Bäume sind laut Schnieder

langsam gewachsen, das Holz verfüge daher über eine sehr dichte Struktur, die so gut wie keine Risse aufweise. Wasser nehmen die Möbel kaum auf, und sie sollen rasch wieder abtrocknen. rk



Foto: Unternehmen

Südafrikanisches Streetfood

Curry in einem Brötchen bietet das neue Konzept Yummy Chow. Das Brötchen, von den Machern Bun genannt, hat eine etwas höhere Form als herkömmliche Brötchen. Der obere Teil wird abgeschnitten, das Innere ausgehöhlt und mit Curry – nach Wahl vegan, mit Fleisch oder Fisch – aufgefüllt. Das Street-Food-Gericht stammt aus Südafrika und dort von indischen Einwanderern, die das Curry in den 1940er Jahren dorthin gebracht hatten. rk

Schnelleres Garen

Mit dem neuen Garsystem Mertrychef Eikon e2s können Speisen nach Angaben des Herstellers Manitowoc bis zu 20 Mal rascher zubereitet werden als in herkömmlichen Öfen. Damit soll sich zusätzlicher Umsatz generieren lassen, bei weiterhin konstanter Qualität. Das Gerät ist damit geeignet für das Snack- und Mittagsgeschäft von Tankstellen, Coffeeshops und Bäckereien, aber auch für Hotels und Restaurants. Für designbewusste Betriebe ist neben der Edelstahl-Optik auch eine Trendlinie mit lackiertem Edelstahl in den Farben Schwarz und Rot erhältlich. rw



Foto: Manitowoc

AHGZ feiert ausgelassene Standparty



Foto: Isabel Diez



Foto: Isabel Diez

Sie wissen, wie man feiert: Ausgelassene Stimmung, fetzige Musik und leckere Häppchen – viele Messebesucher und Aussteller haben die Einladung der AHGZ zur Standparty wahrgenommen und haben am Abend des Messesonntags zusammen gefeiert. Der Stand Nr. 220 in Halle B2 EG verwandelte sich dabei in eine richtige Party-Location: Ein Caterer servierte ein Flying Buffet und Bartender Erik Dürrschmidt mixte außergewöhnlich Cocktails, die die Gäste (rechts) zum Staunen brachten. Basis seiner Kreationen waren Ronnefeldt-Teeinfusionen, Trockeneis brachte die Drinks zum Zischen und Blubbern. AHGZ-Anzeigenleiter Marc D'Addetta (ganz links) stieß mit Jochen Kramer von Salomon Foodworld auf eine gelungene Messe an. rk