



Initiator Klaus Klische (2. v. li.) und die Förderpreisgewinner (v. li.): Thomas Ferstl, Eva Mayer (Bar-to-go), Dr. Gabriele Stoll (Gourmieren & Curieren) und Steffen Weller (Kochwerkzeugmanufaktur)

TEEKRAUT & KÜCHEN-HELFER auf der *Gastro Vision*

Kreativität und Originalität – durch diese Eigenschaften zeichnen sich die Gewinner des »Gastro Vision Förderpreises 2007« aus

Rund 40 Unternehmen und Einzelpersonen aus Gastronomie, Hotellerie und Catering haben sich dieses Jahr um die renommierte Auszeichnung beworben. Sieger sind die Firmen Gourmie-

ren & Curieren aus Hohberg und die Weller Kochwerkzeugmanufaktur aus Berlin.

Unternehmerin Dr. Gabriele Stoll von Gourmieren & Curieren überzeugte die Jury mit neuartigen Verveineprodukten für die feine Küche und mit einem Gourmet-Gesamtkonzept, das Lifestyle und Wellness miteinander verbindet. Ihr Angebot umfasst hochwertigen Ganzblatttee, das sektartige Getränk »Secco Cedron«, Verveine-Likör und -Sirup, Verveine-Salz und -Zucker, Aceto Balsamico di Modena und Balsamico Bianco mit Verveine sowie Trinkessig. Die Rohware stammt aus eigener Ernte in der Ortenau, der größte Teil der Duftpflanze allerdings aus kontrolliert-biologisch geführten Verveinegärten in Andalusien und Argentinien. Steffen Weller, Firmengründer der Weller Kochwerkzeugmanufaktur, beeindruckte die Jury mit seinem Weller-Anrichte-Set. Um einen exakten Kreis aus Tatar, Chutney oder Ähnlichem servieren zu können, benutzen Köche bis dato eine x-beliebige runde Form und einen mit Alufolie umwickelten Sektorkorken auf einem Holzspieß zum Andrücken der Masse. Das Weller-Anrichte-Set aus seiner eigens dafür gegründeten Kochwerkzeugmanufaktur hingegen besteht aus vier Ringen, vier Eindruckscheiben und einem ergonomisch geformten Griff. Die Einzelteile hierfür werden aus einem Stück Aluminium ohne Kanten, Ansätze und Lötstellen gedreht. »Verblüffend einfach und dabei genial«, urteilte die Jury. Beide Förderpreisträger werden ihre Produkte vom 9. bis 13. März 2007 auf der *Gastro Vision* in Hamburg präsentieren.

Erstmals vergab die Jury den »Sonderpreis Berlin« und würdigte damit das »Bar-to-go«-Konzept der Schreinerei SiGnatura aus Neumarkt. Die transportable Design-Bar lässt sich dank ihres ausklappbaren Grundgestells leicht auf- bzw. abbauen und raumsparend lagern. Um eine repräsentative Optik gewährleisten zu können, hat Thomas Ferstl glattes Metall-Frontblech und Multiplex-Buche verarbeitet. Für den Firmenchef ist der Sonderpreis die Eintrittskarte zum ersten *Gastro Vision Branchentreff* in Berlin, auf dem er vom 16. bis 18. September 2007 seine Bar präsentieren darf. Weitere Informationen unter www.gastrovision.com

MESSEKALENDER 2007

Januar 2007:

10. - 13.	Heimtextil	Frankfurt	Int. Fachmesse für Wohn- und Objekttextilien
14. - 17.	HOGA	Nürnberg	Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
22. - 26.	Sirha	Lyon (F)	Int. Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Catering- und Lebensmittelindustrie

Februar 2007:

09. - 13.	Ambiente	Frankfurt	Int. Leitmesse für die Konsumgüterbranche
10. - 13.	Mia	Rimini (I)	Int. Lebensmittelmesse
24. - 27.	Hogaka	Karlsruhe	Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung
24. - 28.	Christmasworld	Frankfurt	Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie

März 2007:

08. - 10.	Lifetime	Frankfurt	Int. Fachmesse für Spa und Wellness
07. - 11.	ITB	Berlin	Internationale Tourismus-Börse
09. - 13.	Gastro Vision	Hamburg	Innovationsmesse für Hotellerie und Gastronomie
09. - 14.	Internorga	Hamburg	Int. Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien
18. - 20.	ProWein	Düsseldorf	Int. Fachmesse Weine und Spirituosen
18. - 20.	TriGast	Salzburg (A)	Int. Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie
23. - 25.	Beauty	Düsseldorf	Fachmesse für Kosmetik
30. - 01.04.	Salon Gourmet + RendezVino	Hamburg	Fachmesse für Gourmet und Wein

April 2007:

15. - 18.	Alles für den Gast	Wien (A)	Int. Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie
19. - 22.	FIBO	Essen	Int. Leitmesse für Fitness und Freizeit

September 2007:

16. - 18.	Gastro Vision	Berlin	Innovationsmesse für Hotellerie und Gastronomie
-----------	----------------------	--------	---

Oktober 2007:

8. - 10.	Expo Real	München	Int. Fachmesse für Gewerbeimmobilien
13. - 27.	Anuga	Köln	Messe für die Ernährungswirtschaft
19. - 23.	HOST	Mailand (I)	Int. Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie
23. - 25.	Play & Leisure	Friedrichshafen	Int. Fachmesse für Spielgeräte und Freizeitanlagen
31. - 2.11.	FSB	Köln	Int. Fachmesse für Freiraum-, Sport- und Bäderanlagen
31. - 3.11.	Aquanale	Köln	Int. Fachmesse für Sauna, Pool, Ambiente

November 2007:

1. - 3.	Solaria	Köln	Fachmesse für Sonnenlicht-Systeme
4. - 7.	Gäste	Leipzig	Int. Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
17. - 21.	Igeho	Basel (CH)	Int. Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, und Außer-Haus-Konsum