

Preise und Trophäen

Gastro Vision Förderpreis 2011: Preisträger gekürt

22. November 2010
von Bernhard Eck



Innovativ: (von links) Klaus Klische von Gastro Vision mit den beiden Preisträgern des Förderpreis 2011 Katharina Köster und Bettina Matthaei (1001 Gewürze GmbH) und Timo Hafner (InductWarm) Foto: Gastro Vision

HAMBURG. Spezielle Gewürzmischungen und ein Speisewärm-System hatten diesmal die Nase vorn beim Gastro Vision Förderpreis 2011. Die achtköpfige Jury hatte aus mehr als 40 eingereichten Konzepten zehn Teilnehmer zum Finale nach Hamburg eingeladen.

Dort präsentierten sie persönlich die neuen Ideen und Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Am Ende stand fest: Sieger sind die Hamburger Gewürzmanufaktur 1001 Gewürze GmbH sowie die Firma InductWarm vom Bodensee.

Präsentation in Hamburg

Die Entscheidung war laut Veranstalter schwierig, denn alle Teilnehmer hätten vor allem mit dem persönlichen Engagement, Unternehmergeist und ihren Visionen gezeigt, wie hoch das Innovationspotenzial in Deutschland für den Gastronomie- und Hotelleriebereich sei. Der Preis für die beiden Unternehmen: Sie können ihre Produkte im Rahmen der nächsten Gastro Vision Hamburg (18. bis 22. März 2011) vorstellen.

Würzmischungen zum Wein

Die 1001 Gewürze GmbH wird für die Entwicklung ihrer Weingewürze ausgezeichnet. Das Familienunternehmen hat die Jury mit den raffinierten Gewürzmischungen überzeugt, die die Aromen einer bestimmten Rebsorte mit ihren Ingredienzen ergänzen und zitieren. Diese sind explizit auf die roten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot Noir und Tempranillo beziehungsweise auf die weißen Rebsorten Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Riesling oder Grüner Veltliner abgestimmt. Für jede Rebsorte wurde eine entsprechende Gewürzmischung entwickelt (www.1001gewuerze.de).

Smartes System zur Speisewarmhaltung

InductWarm heißt eine völlig neuartige Technik, die die Speisewarmhaltung am Buffet revolutionieren könnte. Das System der gleichnamigen Firma aus Radolfzell am Bodensee besteht aus einem Tisch mit verdeckt angebrachten, aber individuell platzierbaren induktiven Wärmeelementen. Die Speisen werden in speziell beschichtetem Porzellan völlig geruchsneutral präsentiert und warm gehalten. Das Inductwarm-System ermöglicht so laut Hersteller und Jury eine noch nie da gewesene Präsentation eines Buffets. Das Produkt ist wartungsfrei und ermöglicht durch einfaches Austauschen des Porzellans eine einfache und schnelle Bestückung des Büffets (www.inductwarm.de).

Die Gastro Vision ist ein Businessforum für Top-Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie und Catering, deren Aussteller zukunftsweisende Trends, Produkte und neue Dienstleistungen präsentieren. Sie findet wie jedes Jahr parallel zur Internorga statt.