

## **Gastro Vision: Förderpreis 2011 für 1001 Gewürze und InductWarm**

**Die aktuellen Preisträger des Gastro Vision Förderpreises heißen 1001 Gewürze und InductWarm. Die beiden Preisträger 2011 wurden aus insgesamt 40 eingereichten Konzepten ausgewählt.**

Die Hamburger Gewürzmanufaktur 1001 Gewürze wird für die Entwicklung ihrer Weingewürze ausgezeichnet: Die Gewürzmischungen ergänzen und zitieren die Aromen bestimmter Rebsorten. Die beiden Hamburger ‚spice-girls‘ Katharina Köster und Bettina Matthaei haben vor der Jury mit passenden Kostproben die Weingewürze präsentiert. Diese sind explizit auf die roten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot Noir und Tempranillo bzw. auf die weißen Rebsorten Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay-, Riesling- oder Grüner Veltliner abgestimmt.

Mit der neuartigen ‚InductWarm‘-Technologie könnte die Speisewarmhaltung am Buffet revolutioniert werden. Das InductWarm-System besteht aus einem Tisch mit verdeckt angebrachten, individuell platzierbaren induktiven Wärmeelementen. Die Speisen werden in speziell beschichtetem Porzellan völlig geruchsneutral präsentiert und warm gehalten. Das InductWarm-System ermöglicht so eine noch nie da gewesene Präsentation eines Buffets. InductWarm ist wartungsfrei und ermöglicht durch einfaches Austauschen des Porzellans eine einfache und schnelle Bestückung des Buffets. Die Technologie war bereits in mehreren Testphasen in der Hotellerie erfolgreich im Einsatz.

Die beiden Preisträger werden ihre Produkte im Rahmen der Gastro Vision Hamburg vom 18. bis 22. März 2011 vorstellen. Die Plattform für Hersteller und Außer-Haus-Akteure findet parallel zur Internorga statt.

[www.gastrovision.com](http://www.gastrovision.com)

[www.1001gewuerze.de](http://www.1001gewuerze.de)

[www.inductwarm.de](http://www.inductwarm.de)

23.11.2010, MW - Redaktion food-service / gv-praxis