

MesseneWS

Gastronomia: Neustart als reine Fachmesse

Die Gastronomia 2010 in Lausanne wird keine Publikumsmesse mehr sein. Ziel ist es, rund 100 Aussteller aus Hotellerie und der Gastronomie-Zulieferindustrie zu gewinnen. Diese laden ihre Kunden zur Messe ein und bezahlen für die Tickets. Das neue Konzept der MCH-Gruppe, welche auch die Igeho in Basel organisiert, sieht drei Bereiche vor. Einen Salon für neue Produkte und Dienstleistungen, ein Forum mit hochstehenden Fachkonferenzen sowie eine Plattform fürs Networking. Neuer Direktor der Gastronomia in Lausanne ist René Zürcher von MCH Messe Schweiz (Basel) SA, operativer Leiter wird Florent Leuenberger von Beaulieu Exploitation SA. Auf der Homepage werden Ende Oktober laufend weitere Infos aufgeschaltet.

Infos: www.gastronomia.ch



Gastkanton der «Gourmesse 2009» war der Kanton Thurgau. Vertreterinnen und Vertreter des Tourismus, der Landwirtschaft, der Gastronomie, aber auch der Karthause Ittingen und des Napoleonmuseums präsentieren Spezialitäten. Dritte und Vierte von rechts die «Tröpfel»-Erfinderinnen Esther Schaefer und Patricia Dähler.

Speziell: Wirtinnen erfinden alkoholfreies Getränk

Die Regionalprodukte boomen. An der Feinschmeckermesse «Gourmesse» im Kongresshaus Zürich, welche ihr 15. Jubiläum feierte, präsentierten Produzenten interessante Neuheiten. Qualitätsprodukte, hinter denen Menschen und eine Geschichte stehen. Eine Erfolgsgeschichte ist zum Beispiel «Tröpfel».



Enodis
Groupe **Manitowoc**

CONVOTHERM

World of mini

OES 6.06 mini

OES 6.10 mini

OES 6.06 mini mobil

OES 10.10 mini

OES 6.06 mini 2in1

OES 6.10 mini 2in1

Heissluftdämpfer konstruiert von Chefs für Chefs

CONVOCHILL

Desmon



Schnellkühlern /Schockfroster



Kühlmöbel



Enodis Switzerland
Chemin des Délices 9
CP 847 • 1001 Lausanne
F/ 021 800 09 70 • D/ 031 961 55 44
www.enodis-suisse.ch

Enodis
Groupe **Manitowoc**

Patricia Dähler-Kraus führt mit ihrer Familie die Wirtschaft und das Bauerngut Klingenzellerhof oberhalb von Mammern. Ihre Kollegin Esther Schaefer-Meier ist Gastgeberin im «Adler» von Mammern. Als die Promillegrenze 0,5 eingeführt wurde, haben die beiden die Köpfe zusammengesteckt. Patricia Dähler-Kraus: «Wir suchten nach einem neuen Getränk, das alkoholfrei und aus typischen Thurgauer Produkten hergestellt sein sollte.» Das Resultat dieser Kreativität heisst Tröpfel. Der Name ist wie das Getränk eine Kombination

von «Trube» und «Öpfel». Zusammen mit elf Winzern und drei Obstbauern kreierten die Frauen einen neuen Schaumwein. Tröpfel besteht zu zwei Dritteln aus Trauben der Sorte Müller-Thurgau und zu einem Drittel aus dem Saft von Hochstammäpfeln. Das Getränk wird nicht vergärt, aber mit Kohlensäure versetzt.

2007 haben die Gastronominnen den Jungunternehmerpreis des Kantons Thurgau dafür erhalten.

Und zudem eine Goldmedaille am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte. «2005 stellten die Thurgauerinnen 900 Flaschen her, 2008 waren es bereits über 20 000 Flaschen. «Abnehmer sind viele Banken», sagt Patricia Dähler-Kraus, «wir bieten damit die Alternative zum Orangensaft für Apéros.» Die Wirtinnen verkaufen Tröpfel in ihren Restaurants, vertreiben ihn aber auch in der Deutschschweiz. Kostenpunkt im Handel: 17 bis 19 Franken pro Flasche und Gastropreise auf Anfrage.

marc.benedetti@gastroneWS.ch

Infos auf www.troepfel.ch



Die Vereinigung AOC/IGP ist 2009 zehn Jahre alt und hatte an der Gourmesse einen grossen Stand.