

Die Kommunikationsplattform Internorga

Über 1100 Firmen aus 27 Ländern stellen auf Deutschlands größter Gastronomie-Messe in Hamburg aus

Hamburg (ry) – Mehr als 1100 Firmen aus 27 Ländern stellen zurzeit auf Deutschlands größter Gastronomie-Messe in Hamburg aus. Dabei sind auch zehn Unternehmen aus dem Oldenburger Münsterland. Ihr Fazit: Das Interesse des Fachpublikums ist groß, die Nachfrage nach Produkten aus der Region bewegt sich positiv nach oben.

„Die Internorga ist für uns eine wichtige Kommunikationsplattform, wo interessante Branchentreffen stattfinden“, sagt Reinhold Knagge von Vierlande. Dass Addrupper Unternehmen ist eine Tochter von Wernsing, das sich auf die Gastronomie spezialisiert hat. Vierlande präsentiert sich mit neuen Clean-Label-Produkten im Kartoffel-Bereich. „Dabei handelt es sich um fri-

sche Kartoffelprodukte, die ohne Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Aromen hergestellt werden“, sagt Knagge. Damit tragen wir einem neuen Trend Rechnung“, so der Vierlande-Geschäftsführer. Neu im Programm seien „Patatas Bravas“, rustikale Kartoffeln in Würfeloptik. Diese gebe es in den Geschmacksrichtungen Chili, Rosmarin und Natur. „Ansonsten setzen wir auf Altbewährtes“, erklärt Knagge.

Ein Verkauf findet auf dieser 85. Internorga freilich nicht mehr statt, die Messe dient hauptsächlich der Pflege von Kundenkontakten. Das bestätigt auch Ernst-Rainer Schnetkamp, dessen Firma Schne-frost in Hamburg vertreten ist. „Unserm Strich haben wir eine gute Kundenfrequenz und sehr interessantes Fachpublikum“, sagt er. Schne-frost ist zum ersten Mal nach sechs Jahren wieder in der Hansestadt vertreten: „Die Qualität der Messe ist deutlich besser geworden“, so Torsten Neumann, Vertriebsleiter Foodservice bei Schne-frost. Das Löninger Unternehmen zeigt auf der Messe neue Spätzle aus Kartoffeln, eine Gemüsefrikadelle und zwei Sorten Knödel.

Auch der Rechterfelder Geflügelverarbeiter Wiesenhof ist auf der Messe zu finden, und zwar als Wiesenhof-Gastro-Service. „Wir sind mit dem Messelauf recht zufrieden“, so Annika Albrecht vom Marketing des Unternehmens. Das Unternehmen hebt im wahrsten Wort-



Geht in die Luft: Annika Albrecht mit einem Probiersteller der neuen Wiesenhof-Linie „Chicken in The Air“

Fotos: Ryschka

sinn auf der Internorga ab und zeigt den Gästen ihr internationales Gastrokonzept „Chicken in The Air“. Dabei serviert Wiesenhof neue landestypische Gerich-

te aus verschiedenen Ländern der Erde, die aus Geflügel bestehen und ab sofort in der Gastronomie zu haben sind. Partnerländer für die neuen Produkte

sind, Griechenland, Amerika, Deutschland und Skandinavien. ● Noch bis Mittwoch ist die Messe geöffnet. Erwartet werden über 100.000 Besucher.