



**INTERGASTRA**

Messe Stuttgart  
11. – 15.02.2012

Pressemitteilung · Press release · Communiqué de presse

Dezember 2011  
Nr. 14

## Starre Regeln sind längst vom Tisch

**Die INTERGASTRA bietet Tafelkultur für jede Stimmung. Ob Minimalismus, Natur-Look oder innovatives Design: Es muss zum Stil des Hauses passen**

Die Tischkultur eines Gastronomiebetriebs bietet den Gästen immer Stoff für Charakterstudien. Sich ins beste Licht zu rücken, bringt daher entscheidende Vorteile. Wer seinen Stil unterstreichen oder auffrischen will, kann auf der INTERGASTRA vom 11. bis 15. Februar 2012 aus dem Vollen schöpfen. Hersteller und Handel haben für jeden Lifestyle eingedeckt.

### Das Besteck wächst mit den Tellern

„Wichtig ist, dass die Qualität der Tafelgeräte der des Essens in nichts nachsteht. Das Gesamtambiente muss stimmen, sei es in harmonischer Einheit oder im gewollten Stilmix“, sagt Thilo Müller, Produktmanager bei Hepp. Gerade beim Besteck müsse man darauf achten, dass ein Modell mehrere Stilrichtungen und auch die neuen Größen der Teller passend flankieren kann. Der Trend zu immer größeren Tellern erfordert mittlerweile längere Besteckteile. Auf der INTERGASTRA präsentiert Hepp mit den Bestecken „Medan“ und „Lento“ zwei neue Modelle, die dieser Entwicklung folgen.

### Kombination von Glas und Porzellan

Matthias Schöffel, Marketingleiter bei Schönwald, beobachtet mehr Zurückhaltung und Konzentration auf das Wesentliche. In diesem Sinne stellt er auf der INTERGASTRA die neue Kollektion „Connect“ vor: Ein weißes Hartporzellan mit betont schnörkelloser Formensprache und großzügigen Flächen, die Raum für Dekore von natürlich-floral bis zu modernen geometrischen Elementen bieten. Dieses Alleskönner-Service mache bei Großevents wie in der ambitionierten Gastronomie eine gute Figur, so Schöffel. Neuerdings sei die Kombination von Glas- und Porzellanelementen beliebt: „Damit eröffnen sich den Küchenchefs neue und vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten, wie unsere Kollektion ‚Character Couples‘ und ‚Buffet Heroes‘ zeigen“.

### Neue Ideen fürs Flying Buffet

„Die Gäste erwarten immer häufiger eine inszenierte Speisenpräsentation“, sagt Marketingleiter Gerold B. Welz von Seltsmann Weiden. Das führe zu einer weiteren Diversifizierung, etwa mit speziellen Serien für Buffets, Events, Brunchs, Fisch, Obst und Steak, die sich untereinander kombinieren lassen. In diese Richtung geht auch Bauscher. Der Porzellanhersteller präsentiert auf der INTERGASTRA unter anderem eine neue Kollektion für Fingerfood und Flying Buffets. „Aus den verschiedenen Porzellanartikeln kann man vielfältige Landschaften gestalten. Die abwechslungsreich geschwungenen Elemente der Kollektion ‚Emotion‘ verbinden sich zu einem ansprechenden Gesamtbild“, sagt Marketingleiterin Manuela Kufner.

Pressekontakt: Stephanie Josst | Tel. +49-(0)711 18560-2252 | Fax -2460 | stephanie.josst@messe-stuttgart.de

Führende Fachmesse  
für innovatives  
Gastrobusiness

Leading trade fair for  
innovative gastronomy

Salon professionnel  
leader des innovations  
en gastronomie

Fiera leader specializzata  
nell'innovazione del  
gastrobusiness

Ideelle und  
fachliche Träger:

Hotel- und Gaststättenver-  
band DEHOGA Baden-  
Württemberg e.V.  
Landesinnungsverband  
der Konditoren Baden-  
Württemberg

Landesmesse Stuttgart  
GmbH  
Messepiazza 1  
70629 Stuttgart (Germany)

Tel.: +49 711 18560-2255  
Fax: +49 711 18560-2460  
presse@messe-stuttgart.de  
www.messe-stuttgart.de

Commerzbank Stuttgart  
Konto: 523 708 600  
BLZ: 600 400 71

BW-Bank Stuttgart  
Konto: 2 015 804  
BLZ: 600 501 01

Amtsgericht Stuttgart  
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:  
Staatssekretär  
Ingo Rust MdL

Geschäftsführer:  
Roland Bleinroth  
Ulrich Kromer von Baerle  
(Sprecher der  
Geschäftsführung)

Mitglied bei  
AUMA · FKM · ICCA  
IDFA · GCB · EVVC · AIPC

**INTERGASTRA**Messe Stuttgart  
11. – 15.02.2012

Pressemitteilung · Press release · Communiqué de presse

### Wandlungsfähige Konzepte

Insbesondere Design orientierte Gastronomen interessieren sich für Porzellanteile, die sich in jedem Rahmen sehen lassen können, ob Fun-Kitchen im Szenelokal, „Fastfood Deluxe“ im Businesshotel oder Relax-Menü in der Wellbeing-Lounge. Unter dieser Prämisse hat Villeroy & Boch seine Serie New Wave um zusätzliche Produkte mit Ideen für effektvolles Anrichten und Servieren erweitert. Eine bestehende New Wave-Ausstattung kann man mit den neuen Teilen beleben und durch Einzelartikel überraschende Effekte erzeugen.

### Die Tafel nicht überladen

Die Mischkultur auf dem Tisch hat Vorteile. „Das macht es für den Gastronomen leichter, neu zu investieren, da verschiedene Einzelteile ergänzt und nicht komplette Serien ausgetauscht werden“, sagt Oliver Zieher, Executive Director Marketing & Design bei Zieher. Die Tafel dürfe jedoch nicht überladen wirken, daher sei Weiß weiterhin dominierend. Dekore werden eher dezent eingesetzt, wobei Gold und Platindekore oder sogar großflächige Beschichtungen in diesen Farben stärker nachgefragt werden. Zieher kann Gold und Platindekorationen spülmaschinenbeständig und hoch kratzfest anbieten. Eine Technik, die sich auf Wunsch auch auf Glas realisieren lässt.

### Nachhaltigkeit zum Anfassen

Die Designmanufaktur aus Himmelkron sieht als Folge der gesellschaftlichen Debatte über Nachhaltigkeit ein wachsendes Interesse an natürlichen Materialien. „Die Resonanz auf unsere Serie ‚Solid‘ aus massivem Walnussholz ist sehr positiv. Deshalb haben wir uns entschlossen, einige Produkte, etwa die Brotboxen, in einer günstigeren Variante aus Bambus anzubieten“, sagt Zieher. Da Bambus eines der am schnellsten wachsenden Gehölze der Erde und härter als Eiche oder Buche ist, eigne es sich besonders gut für Produkte des täglichen Gebrauchs. Auf Ökologie setzt auch Papstar mit Servietten seiner Produktlinie „Royal Collection“, deren Rohstoff aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt und neben dem FSC-Siegel auch mit dem Nordic Eco Label zertifiziert sind. „Darüber hinaus präsentieren wir in Stuttgart ein stark erweitertes Sortiment an Serviceverpackungen und Einmalgeschirr aus Zuckerrohrresten, etwa bei der Produktlinie „pure“. Damit zeigen wir, dass Umweltbewusstsein und Schnellgastronomie sich nicht ausschließen“, sagt Papstar-Marketingleiter Wolfgang Küpper.

### Einfach, ehrlich, individuell

Für Bernd Scholze von Steelite lautet das Gebot der Stunde: Einfachheit, Ehrlichkeit und Individualität. Dazu zählt er vertraute runde Porzellanformen genauso wie Serien, die Bodenständigkeit vermitteln, etwa die rustikale „Terramesa“ Kollektion. Die Qualität eines Porzellans spiele bei der Kaufentscheidung derzeit eine große Rolle. „Eine längere Einsatzdauer schont die Ressourcen und verbraucht weniger Energie“, sagt Bernd Scholze, der für die INTERGASTRA mehrere Deutschlandpremierer des britischen Herstellers ankündigt.

Die neue Sehnsucht nach Natürlichkeit führt letztlich dazu, dass sich massive Holzoberflächen nicht komplett unter einer Tischdecke verstecken müssen. Deshalb setzt Hotelwäscher Erwin Müller auf der INTERGASTRA einen besonderen Schwerpunkt auf Läufer und Tischsets in einer großen Auswahl an Farben, Materialien und Dessins. Für ein hochwertiges und festliches Ambiente bleibt jedoch die volle

Pressekontakt: Stephanie Josst | Tel. +49-(0)711 18560-2252 | Fax -2460 | stephanie.josst@messe-stuttgart.de

Führende Fachmesse  
für innovatives  
Gastrobusiness

Leading trade fair for  
innovative gastronomy

Salon professionnel  
leader des innovations  
en gastronomie

Fiera leader specializzata  
nell'innovazione del  
gastrobusiness

Ideelle und  
fachliche Träger:

Hotel- und Gaststättenver-  
band DEHOGA Baden-  
Württemberg e.V.  
Landesinnungsverband  
der Konditoren Baden-  
Württemberg

Landesmesse Stuttgart  
GmbH  
Messepiazza 1  
70629 Stuttgart (Germany)

Tel.: +49 711 18560-2255  
Fax: +49 711 18560-2460  
presse@messe-stuttgart.de  
www.messe-stuttgart.de

Commerzbank Stuttgart  
Konto: 523 708 600  
BLZ: 600 400 71

BW-Bank Stuttgart  
Konto: 2 015 804  
BLZ: 600 501 01

Amtsgericht Stuttgart  
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:  
Staatssekretär  
Ingo Rust MdL

Geschäftsführer:  
Roland Bleinroth  
Ulrich Kromer von Baerle  
(Sprecher der  
Geschäftsführung)

Mitglied bei  
AUMA · FKM · ICCA  
IDFA · GCB · EVVC · AIPC



**INTERGASTRA**

Messe Stuttgart  
11. – 15.02.2012

Pressemitteilung · Press release · Communiqué de presse

Eindeckung des Tisches das Nonplusultra. Dabei wird auch hier entweder auf Zurückhaltung gesetzt mit Konzentration auf edle Optik und prächtige Farben oder auf das Spiel mit spannenden Geweben, die dreidimensional wirken und Ornamenten verziert sind.

### **Tischszenario mit Rollrasen**

Die Tische seien nicht mehr so opulent dekoriert wie früher, beobachtet Restaurant- und Hotelmeister Thomas E. Goerke seit einigen Jahren beim Couvert d'Or. Der Wettbewerb, den der Restaurant- und Hotelmeister mit dem DEHOGA Baden-Württemberg, der VSR Sektion Stuttgart und der Messe Stuttgart auf der INTERGASTRA ausrichtet, zählt zu den Publikumsmagneten der Fachmesse und beweist immer wieder, viel vielfältig sich gastronomische Tischkultur auf dieser Bühne präsentieren lässt. Das Niveau der Wettbewerbs-Leistungen sei in den vergangenen Jahren enorm gestiegen, so Goerke. „Man setzt mehr auf kühle Eleganz, bringt viel polierten Edelstahl ins Spiel. Grün ist eine Farbe, die immer beliebter wird“, resümiert der Experte. Gleichwohl dürfen sich die Kandidaten nach wie vor gestalterisch austoben, solange sie die fachlichen Richtlinien einhalten. Ein Thema wird bewusst nicht vorgegeben. Unvergessen ist dem Fachmann für Tischkultur der Tag, als ein Teilnehmer mit neun Quadratmeter Rollrasen in der Messehalle anrückte, um einen Tisch unter dem Motto „Ein lauer Sommerabend“ zu dekorieren.

Hinweis an die Redaktionen:

Weitere Infos unter [www.intergastra.de](http://www.intergastra.de); Download-Bilder zur INTERGASTRA finden Sie im Internet unter [http://www.expo-mediabase.de/messe/bildarchiv/web/index.php?sb=1&rubrik=Messen%2FIntergastra%2FIntergastra\\_10](http://www.expo-mediabase.de/messe/bildarchiv/web/index.php?sb=1&rubrik=Messen%2FIntergastra%2FIntergastra_10)

Führende Fachmesse  
für innovatives  
Gastrobusiness

Leading trade fair for  
innovative gastronomy

Salon professionnel  
leader des innovations  
en gastronomie

Fiera leader specializzata  
nell'innovazione del  
gastrobusiness

Ideelle und  
fachliche Träger:

Hotel- und Gaststättenver-  
band DEHOGA Baden-  
Württemberg e.V.  
Landesinnungsverband  
der Konditoren Baden-  
Württemberg

Landesmesse Stuttgart  
GmbH  
Messepiazza 1  
70629 Stuttgart (Germany)

Tel.: +49 711 18560-2255  
Fax: +49 711 18560-2460  
[presse@messe-stuttgart.de](mailto:presse@messe-stuttgart.de)  
[www.messe-stuttgart.de](http://www.messe-stuttgart.de)

Commerzbank Stuttgart  
Konto: 523 708 600  
BLZ: 600 400 71

BW-Bank Stuttgart  
Konto: 2 015 804  
BLZ: 600 501 01

Amtsgericht Stuttgart  
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:  
Staatssekretär  
Ingo Rust MdL

Geschäftsführer:  
Roland Bleinroth  
Ulrich Kromer von Baerle  
(Sprecher der  
Geschäftsführung)

Mitglied bei  
AUMA · FKM · ICCA  
IDFA · GCB · EVVC · AIPC

Pressekontakt: Stephanie Josst | Tel. +49-(0)711 18560-2252 | Fax -2460 | [stephanie.josst@messe-stuttgart.de](mailto:stephanie.josst@messe-stuttgart.de)