

## **GÄSTE**

**Fachmesse für Gastronomie,  
Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung  
(4. bis 6. September 2011)**

Leipzig, 31. August 2011

### **Die Höhepunkte des Rahmenprogramms**

#### **"Internationaler Leipziger Preis der Köche": Küche frei zur 10. Runde!**

Der Preis ist heiß: Sechs Finalisten-Teams aus Deutschland und Italien kämpfen um den "Internationalen Leipziger Preis der Köche", der in diesem Jahr zum 10. Mal ausgetragen wird. In der Wettbewerbsküche, die erstmals in der Glashalle aufgebaut ist, bringen die Dreier-Mannschaften aus Teamchef, Jungkoch und Azubi die Herdplatten zum Glühen. Am Vorausscheid beteiligten sich 18 Teams aus dem In- und Ausland.

Die besondere Herausforderung des Wettstreits: Täglich treten zwei Mannschaften gegeneinander an und kochen jeweils eine "halbe Portion", die auf zweigeteilten Ying-Yang-Schalen serviert wird. Somit bewerten Fachjuroren sowie die Gäste des Wettbewerbsrestaurants die drei Gänge im direkten Vergleich. Auf der Wettbewerbskarte stehen ein Begrüßungshappen passend zu Radeberger Pils, ein Hauptgericht mit Lammrücken sowie ein Dessert als Variation von Auflauf und Pudding oder Crème. Den Siegern winkt der mit 4.000 Euro dotierte "Radeberger Pokal". Zusätzlich können sie in diesem Jahr erstmals den neu ausgelobten "Großen Internationalen Leipziger Preis der Köche" in Höhe von 3.000 Euro "erkochen", wenn mindestens 92 der 100 möglichen Punkte erzielt werden.

Qualifiziert haben sich folgende Teams: Hela-Castell'sche Delikatessen; Tannenhof Berlin-Brandenburg e.V.; Landesverband der Köche Niedersachsen - Regionalmannschaft; Van der Valk Hotel Berliner Ring GmbH; Kochteam der Landesberufsschule Savoy (Meran) sowie Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

#### **Internationaler Kongress diskutiert Standards beim Schulessen**

Frisch und ausgewogen soll die Verpflegung in Kita und Schule sein, am besten "Bio", gut organisiert und möglichst preiswert. Allergiker und Vegetarier sind zu berücksichtigen, ebenso ethnische oder religiöse Besonderheiten. So weit die Theorie. Über die Praxis diskutieren rund 300 Wissenschaftler, Branchenexperten und Entscheider beim 5. Internationalen Kongress für Kita- und Schulverpflegung "Essen in KITA & SCHULE - Ein starkes Stück Gesundheit" am 5. September. Dabei wird auch über den Tellerrand geschaut und der Blick auf Erfahrungen aus Japan, Russland, Schweden und der Schweiz gerichtet. Organisiert wird die Veranstaltung vom Deutschen Netzwerk Schulverpflegung e.V. (DNSV) in Zusammenarbeit mit dem

Fachmagazin "Schulverpflegung" sowie der Leipziger Messe. Der DNSV präsentiert unter anderem die Ergebnisse einer bundesweiten Umfrage und kürt erstmals das beste Schulrestaurant Deutschlands mit dem "Goldenen Teller".

Caterer stellen auf dem Kongress dar, welche Barrieren sie in der täglichen Praxis der Kita- und Schulverpflegung zu bewältigen haben. Hersteller liefern technische Vorschläge, wie man Prozessketten optimieren kann. Debattiert wird außerdem über Qualitätsstandards, Lebensmittelsicherheit und Risikomanagement.

### **"Marktplatz Hotel 2011" rückt aktuelle Branchenthemen in den Fokus**

Lebensmittelhygiene, Barrierefreiheit, Social Media - es gibt viele Themen, die dem Gastgewerbe aktuell auf den Nägeln brennen. Beim "Marktplatz Hotel 2011", der zum fünften Mal im Rahmen der GÄSTE ausgerichtet wird, stehen sie auf der Tagesordnung. Das praxisnahe Forum für Hotellerie und Gastronomie wird gemeinsam vom Hotelverband Deutschland (IHA) e.V. sowie den DEHOGA-Verbänden Sachsen, Thüringen und Brandenburg organisiert.

Das aktuelle Hin und Her um die Einführung einer bundeseinheitlichen Hygiene-Ampel hat beispielsweise der Vortrag "Ampel, Smiley, Regelungswahn? Lebensmittelhygiene aktuell" im Visier. Mit Tourismustrends und Servicestandards für die Zielgruppe der Über-50-Jährigen befasst sich das Referat "Auswirkungen des demographischen Wandels auf die Hotellerie - Barrierefreiheit", und über die Möglichkeiten von Facebook, Hotel-Blogs und Twitter informiert "Der direkte Draht zum Gast, Social Media in der Hotellerie und Gastronomie".

### **Urlaubsregion und Kreuzfahrtschiff als Karrierechance**

Was ist notwendig für eine erfolgreiche Bewerbung und ein gelungenes Vorstellungsgespräch? Wie werden ostdeutsche Schul- und Berufsabschlüsse von den Arbeitgebern bewertet? Welche Karrierechancen bieten Hotellerie und Gastronomie speziell für Frauen? Welche Vermittlungsmöglichkeiten gibt es im Ausland? Diese und viele Fragen mehr beantwortet das Nachwuchsforum der GÄSTE am 6. September. In Gruppen- und Einzelgesprächen können Azubis des dritten Lehrjahres mit Experten ins Gespräch kommen. Organisiert von der Fachvermittlung für Hotel- und Gaststättenpersonal Annaberg-Buchholz (FV HOGA), stehen im Nachwuchsforum unter anderem eine Betriebswirtin der SRH Hotel-Akademie Dresden, eine Personalverantwortliche und ein Direktor von Hotels in Urlaubsregionen, ein Berater vom Arbeitsmarktservice Österreich sowie Vertreter der Systemgastronomie und der Zentralen Arbeitsvermittlung (ZAV) Bonn Rede und Antwort. Die jungen Leute bekommen viele Tipps für Einstiegsmöglichkeiten in den Beruf sowie Anregungen und Hinweise für die Karriereplanung im Gastgewerbe.

Detaillierte Informationen über das Netzwerk der Fachvermittlungen für Hotel- und Gaststättenpersonal gibt der Vortrag "Ein Weg, ein Ansprechpartner, viele Möglichkeiten". Einen Traum vieler junger Fachkräfte wird Bruno Hauser aus der

Schweiz thematisieren. Der Personalmanager der Viking River Cruises AG spricht über "Leben und Arbeiten auf den schönsten Wasserstraßen".

### **Europäische Elite der Gemüseschnitzer kürt ihre Meister**

Rote Bete erblühen zu Rosen, die Kohlrübe wird zum Schwan, Melonen feiern als Drachen eine spektakuläre Verwandlung: Beim "1. Europäischen Gemüseschnitzwettbewerb" auf der GÄSTE küren Gemüseschnitzer aus neun europäischen Ländern ihre Meister. Dabei treten 26 Teilnehmer im Einzelwettbewerb sowie elf Teams gegeneinander an. Zum ersten Mal wird in Deutschland eine so große Zahl von Schnitzkünstlern ihr Können live innerhalb eines festen Zeitlimits zeigen. Der Wettstreit wird künftig alle zwei Jahre an wechselnden Orten ausgetragen; die nächsten Stationen sind Russland und Bulgarien.

Im Einzelwettbewerb gestalten die Kochartisten Garnituren für zwei Cocktails und für einen etwa 30 Zentimeter großen Teller. Zudem wird in vier Stunden vor den Augen der Jury ein Schaustück geschnitzt. Für das Kunstwerk steht ein Korb mit Melone, Papaya, Kohlrabi, Gurken, Rettich, Chinakohl und Karotten bereit. Ein Kürbis darf ebenfalls verarbeitet werden. Auch im Teamwettbewerb muss jede Mannschaft in vier Stunden eine kreative Komposition aus vorgegeben Obst- und Gemüsesorten fertigen.

Parallel zum Wettstreit demonstrieren Mitglieder des Xiang Wang Food-Artistic e.V. täglich die spektakuläre Kunst des Gemüseschnitzens.

### **Knoff-Hoff-Zone mit Meistertipps für junge Köche**

Wie werden Lachs und Zander knusprig, ohne im Fett zu schwimmen? Wie behält das Hummerschaumsüppchen seine rote Farbe? Wie wird aus einer Kugel Eis in wenigen Minuten ein Kunstwerk? Lösungen für diese und viele andere knifflige Herausforderungen des Küchenalltags liefert die Knoff-Hoff-Zone der GÄSTE 2011.

Auf Einladung der Vereins Internationaler Leipziger Preis der Köche e.V. lassen sich erfahrene Küchenmeister in Workshops auf die Finger schauen. Mit dabei sind unter anderem Matthias Kleber, Chef der deutschen Köche-Nationalmannschaft, sowie MDR-Gesundheitskoch Andreas Goßler. Neben außergewöhnlichen und weniger bekannten Küchentechniken demonstrieren insgesamt sechs Experten moderne Praktiken und Kniffe. Unter anderem wird gezeigt, wie man warmen Schokoladenkuchen zubereitet, Schokoladentaler und -röllchen fertigt oder eine schmackhafte Gewürzpaste aus Ingwer, Tomate, Chili und Kräutern für Gemüse aus dem Wok kreiert. Ebenso stehen Tipps und Tricks für herzhafte Snacks oder gekonnte Dekors für Dessertteller auf dem Programm.

### **Shake, Baby, shake: Barkeeper mixen Cocktails mit Tee und Kräutern**

Fruchtig-süß, spritzig-herb, mit oder ohne Alkohol - Cocktails aus Shaker, Kräutertopf und Teekanne sowie professionelles Know-how rund um den zeitgemäßen Trinkgenuss präsentieren Experten der Deutschen Barkeeper-Union e.V. Dabei reicht

das Spektrum von Klassikern wie Pina Colada und Caipirinha bis zum Drink mit Sanddornlikör, Cranberry- oder Rhabarbersaft. Spritzige Kostproben gibt es ebenso aus der breiten Palette der Sirups, die sich mittlerweile von A wie Aprikose bis Z wie Zitronenkuchen erstreckt. Außerdem stehen ausgefallene Mixgetränke mit eisgekühltem schwarzem oder weißem Tee auf dem Programm. Auch Frisches aus dem Kräutertopf liegt bei den Mixmeistern im Trend - neben Minze, Salbei, Rosmarin, Dill, Melisse, Estragon und Thymian gibt zum Beispiel Basilikum modernen Cocktails eine besondere Note.

Spezielle Fachseminare widmen sich dem Tee als Cocktail-Zutat sowie dem Whisky und dem Rum. Bei Verkostungen lernen die Teilnehmer traditionelle Sorten und interessante Produktneuheiten kennen.

### **Im Namen des Kaffees**

Nana.Meister Barista ist die derzeit wohl bekannteste deutsche "Kaffeekünstlerin". Im Rahmen von Trainings, Schulungen und Vorträgen wirbt die Barista-Meisterin, die mit bürgerlichem Namen Nana Holthaus-Vehse heißt, für ihre Mission: die Kaffee-Kultur in Deutschland zu beleben. Auf der GÄSTE wird Nana.Meister Barista ihr Talent live unter Beweis stellen. Unter der Überschrift "Da klatscht Ihr Kaffee Beifall" lädt sie zu jeweils einstündigen Vorführungen ein. Die Besucher können in Nanas Barista- und Latte Art-Performance köstliche Kaffeespezialitäten und dazu erlesenes Toskanisches Mandelgebäck genießen.

### **Ansprechpartner für die Presse:**

Ingrid Bednarsky  
Telefon: +49 (0) 341/678 8185  
Telefax: +49 (0) 341/678 8182  
E-Mail: [i.bednarsky@leipziger-messe.de](mailto:i.bednarsky@leipziger-messe.de)

Im Internet: [www.gaeste.de](http://www.gaeste.de)