

MESSEN & EVENTS

Hausmesse bei Niggemann



Daniel Takeshi leitet das führende japanische Restaurant im Ruhrgebiet (Takeshi, Bochum) ? hier in Aktion bei der BBQ Challenge, die er später gewinnen wird

Großes Klassentreffen in Bochum: Der Niggemann Food Frischemarkt lud unter dem Motto ?Frische im Blick? zur Hausmesse ? Produzenten, Lieferanten, Gastronomen und Köche ließen sich nicht lange bitten. Ein BBQ-Wettbewerb rundete das Programm ab.

Die weiteste Anreise nach Bochum hatte sicher das australische Rinderzüchterpaar Blair und Josie Angus von der Kimberley Ranch in Queensland. Ihr Unternehmen Angus Pastoral ist Niggemann-Partner für bestes australisches Rindfleisch; sowohl Senior Herwig Niggemann als auch Fleischsommelier Christoph Grabowski sprechen voller Respekt von der immensen Tier- und Fleischkompetenz dieses Rinderflüsterers.

Insgesamt 80 nationale und internationale Aussteller stellten im kühlen Innen- und im quirligen Außenbereich aus. Das Spektrum reichte von Lokalmatadoren wie Stadionmetzger Oliver Thiers, Brauerei Moritz Fiege oder Konditor Frank Wiacker über die Sektkellerei Geldermann oder Produzenten für das Gastgewerbe wie Unilever Food Solutions, Ubena Gewürze oder Lamb Weston bis hin zu niederländischen und französischen Spezialisten für Käse, Kräuter, exotische Früchte, Edelpasteten, Fisch und Feinkost.

Neben einem Craftbeer-Tasting konnte besonders die BBQ Challenge das Fachpublikum begeistern, die der Bochumer Sushipapst Daniel Takeshi und sein Team am Ende für sich entschied.

Fotos: GW Verlag/PEH