

MESSEN & EVENTS

?Regionalität immer stärker nachgefragt?



Der Austausch unter Kollegen stand beim Kitchen Club by Gastro Vision wie immer auf der Tagesordnung / Foto: Gastro Vision

Bereits zum elften Mal trafen sich kürzlich Hamburger Küchenchefs in der Location Küchenpraxis zum Kitchen Club by Gastro Vision. Verpflegt wurden die rund 30 Teilnehmer aus Sterneku?che, GV, Restaurant- und Hotelku?che dieses Mal von dem Unternehmen Wümme Rind.

Uwe Lindemann, Geschäftsführender Gesellschafter von Wümme Rind, gab darüber hinaus einen Einblick in das Unternehmen. Der Fokus liege bei Wümme Rind auf dem hochwertigen Rindfleisch aus der Region für die Region ? für Partner, denen es nicht egal ist, wo die Rinder herkommen, noch wie sie geschlachtet werden?.

?Regionalität wird immer stärker nachgefragt. Das merken wir schon seit längerem auch bei den Ausstellern der Gastro Vision. Heute möchte der Gast wissen, woher die Produkte kommen, die auf seinem Teller sind. Das gilt für Fleisch in besonderem Maße, hier spielt natürlich auch das Tierwohl eine bedeutende Rolle ? Wümme Rind ist dafür eines der besten und positivsten Beispiele. Der kurzweilige Vortrag von Uwe Lindemann wurde von den Küchenchefs mit großem Interesse verfolgt?, sagt Klaus Klische, Gastro Vision-Gru?nder und Initiator des Kitchen Clubs.

Der nächste Kitchen Club by Gastro Vision geht am 18. November 2019 an den Start.