

MESSEN & EVENTS

Voller Erfolg in Leipzig



Nach drei erfolgreichen Messetagen ging Anfang November die Iss gut! in Leipzig zu Ende / Fotos: Leipziger Messe/Tom Schulze

Mit einem Besucherrekord ging am 5. November die Iss gut! in Leipzig zu Ende. Rund 10.200 Besucher (2017: 8.600) informierten sich bei den 300 Ausstellern der dreitägigen Fachmesse sowie der erstmals veranstalteten FoodSpecial über neue Produkte, Leistungen und Trends im Gastgewerbe.

„Das Konzept hat hervorragend gegriffen“, resümiert Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe. „Der führende ostdeutsche Branchentreff konnte in seiner dritten Auflage beträchtlich zulegen. Sowohl die Aussteller- als auch die Besucherzahlen stiegen gegenüber 2017 um rund ein Drittel – ein hervorragendes Ergebnis!“. Das unterstreicht auch Johannes Fuchs, der für die Organisation der FoodSpecial verantwortlich zeichnet. „Der große Erfolg hat unser gemeinsames Konzept voll bestätigt“, so der Geschäftsführende Gesellschafter von Trias Food. „Unsere rund 100 Food-Stände verzeichneten von der ersten Minute an einen großen Andrang. Das Fachpublikum war von der Symbiose der Segmente Food und Non-Food begeistert und hat die Möglichkeit geballter Informationen sehr gern und umfassend genutzt.“

Ulrike Lange, Projektdirektorin der Leipziger Messe: „Die Messe bot auch individuellen Produkten eine Bühne, und die Besucher haben das maßgeschneiderte Angebot mit großem Interesse angenommen. Aktuelle Themen wie gesunde Kost, Nachhaltigkeit oder Ernährungsbildung wurden gut abgebildet, auch im Hinblick auf Technik zur schonenden Zubereitung, umweltfreundliche Verpackungen und ähnliches. Nicht zuletzt sind Foren wie die Landhausküche, der GetränkeSpot oder die neu konzipierte SnackWelt super beim

Publikum angekommen.?

Podium fasst ?heiße Eisen? an

Wie lässt sich das öffentliche Bewusstsein für eine qualitativ hochwertige, gesunde Ernährung steigern? Welche Bedeutung kommt regionalen Produkten zu? Und mit welchen Herausforderungen sieht sich das Gastgewerbe als Dienstleister und maßgeblicher Akteur in diesem Prozess konfrontiert? Diese Fragen standen im Mittelpunkt der Podiumsdiskussion ?Iss gut! ? Gelaber oder Zukunft?? am Messe-Montag. Johann Lafer monierte dabei ein zu geringes Wissen über die Herkunft und den Wert von Lebensmitteln an ? und rief zugleich dazu auf, nicht alles mit Fragezeichen zu versehen. Vielmehr sollte man gute Beispiele unterstützen und ihnen eine Bühne geben, denn ?Vorbilder erzeugen Nachahmer?. Mit Blick auf das Image der Gastro-Branche erklärte Lafer: ?Küchenarbeit ist eine Dienstleistung, die darauf zielt, Gästen eine Freude zu machen ? und das zu Zeiten, wo andere Menschen frei haben, etwa abends und am Wochenende. Dafür muss es Anerkennung, Wertschätzung und adäquate Bezahlung geben.?

Gerade einmal zehn Prozent ihres Einkommens geben die Deutschen für Lebensmittel aus, sagte Hans-Joachim Fuchtel, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft. ?Die Politik engagiert sich auf vielfältige Weise dafür, ein neues Lebensmittelbewusstsein auszuprägen und besonders die junge Generation für das Thema zu sensibilisieren. Dafür benötigen wir neue, zeitgemäße Methoden der öffentlichen Darstellung. ? Als Beispiele nannte der Staatssekretär die Bundesinitiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung In Form, den Ernährungsführerschein für Grundschulkinder, den Bundeswettbewerb Zu gut für die Tonne! oder eine App zur Identifizierung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln. Zudem unterstützt das Ministerium Projekte wie das Regionalfenster oder den Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung. ?Es gilt, Szenarien und Events zu schaffen, die das Thema Ernährung wieder attraktiv machen und den Landwirten als Produzenten einen höheren Stellenwert einräumen?, so Fuchtel.

Alle an einem Tisch

Die Verantwortung der Gesellschaft für ein gesundes, schmackhaftes und nachhaltiges Essen und Trinken in Kindertagesstätte und Schule stand im Zentrum der Fachtagung Kita- und Schulverpflegung, die erneut im Rahmen der Iss gut! stattfand. Rund 200 Fachleute diskutierten unter dem Motto ?Gemeinsam Kita- und Schulverpflegung gestalten?, wie sich alle wesentlichen Akteure einbinden lassen. Unter den Teilnehmern waren Gäste aus dem Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, Vertreter kommunaler und staatlicher Träger, der Leitungsebene in Kitas und Schulen bis hin zu Speisenanbietern, Pädagogen, Eltern sowie Schülern.

Damit erfolgreiche Beispiele Schule machen, stellte die Vernetzungsstelle eine neue, sachsenweite Good-Practice-Datenbank vor. ?Mit der diesjährigen Fachtagung sind wir unserem Ziel, die gesellschaftliche Akzeptanz des Kita- und Schulessens zu verbessern, wieder ein Stück näher gekommen?, sagte Manuela Sorg, Projektleiterin der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Sachsen bei der Sächsischen Landesvereinigung für Gesundheitsförderung (SLfG). Die Fachtagung wurde zum vierten Mal von der Vernetzungsstelle gemeinsam mit der Leipziger Messe organisiert. Mit einem Wettbewerbsprogramm wartete der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband SFIV auf. Gestandene Fleischermeister stellten dabei ebenso ihr Können unter Beweis wie

Lehrlinge. Zum 29. Qualitätswurstwettbewerb etwa gingen 138 Proben aus 16 Fleischereien in Sachsen und Brandenburg ein. Qualität prägte auch den 23. Pokalwettbewerb um den Besten Knacker, Ur-Knacker und Wild-Knacker.

Kürbis-Chili, Bison, Steinpilze, Käse-Spinat, Fenchelsamen: Die Rezepturen für den zweiten Mitteldeutschen Bratwurstcup waren allemal eine Überraschung wert. Neun Fleischereien aus Mitteldeutschland bewarben sich mit 14 verschiedenen Kreationen um den Pokal. Als Sieger ging Mathias Balk, Fleischerei und Partyservice in Rangsdorf, mit der Kürbis-Chili-Bratwurst hervor, gefolgt von der Bison-Bratwurst aus dem Schlachtbetrieb der Betonwerke Bad Lausick sowie der Mediterranen Roster von Oschatzer Fleischwaren. Die nächste Iss gut! findet vom 7. bis 9. November 2021 statt.