

MESSEN & EVENTS

Zufriedene Aussteller



Rund 10.300 Fachbesucher kamen in diesem Jahr zur Gastro Ivent in der Messe Bremen / Foto: M3B GmbH/Jan Rathke

In Bremen ging Anfang Februar das Messe-Duo aus den parallel stattfindenden Veranstaltungen fish international und Gastro Ivent über die Bühne. Trotz des Sturmtiefs Sabine zeigt man sich bei der Messe Bremen zufrieden: Rund 10.300 Besucher wurden gezählt.

Bei den letzten Ausgaben im Jahr 2018 waren es 12.200 gewesen. Viel wichtiger als dieser verkraftbare Schwund ist für uns aber, dass sich so viele Aussteller positiv geäußert haben, sagt Andrea Rohde, Bereichsleiterin Fachmessen bei der Messe Bremen. Die meisten Entscheider haben also dem Wetter getrotzt und sind gekommen.

Das freute auch die Aussteller: Rund 200 standen bei der Gastro Ivent bereit, um ihre Kompetenzen in Sachen Lebensmittel, Getränke, Küchen- und Restaurantausstattung oder Digitaltechnik zu demonstrieren. So baten etwa erstmals die Organisatoren zu einem Frühstück mit Erfolgsgarantie. Geladen waren dazu F&B-Manager, Chefs von Hotelküchen und Vertreter anderer Metiers, für die das Frühstück das Aushängeschild ihres Geschäftes ist. Partner der Messe Bremen boten ihnen an verschiedenen Stationen manche ungewöhnliche Frühstücksidee, etwa veganes Zwiebelmett, Rührei-Espuma oder Grüntee-Frischkäsekuchen. Zum Rahmenprogramm gehörten die Besuche zahlreicher Profi-Sportler. Fruchthaus Hulsberg hatte Spieler des SV Werder Bremen und der EWE Baskets zu Gast, Bier-Harlos erhielt Besuch von Mitgliedern der Fishtown Pinguins. Viel Publikum lockte auch die Deutsche Cuptasting Meisterschaft der Specialty Coffee Association (SCA) Germany an. Die feinsten Geschmacksnerven bewies Denes Rajmond,

der als Sieger aus dem Wettbewerb hervorging. Zudem ermittelte die SCA die sechs Finalisten für die Deutsche Latte Art Meisterschaft Anfang März in Hamburg. Während sich die Profis maßen, veranstalteten drei Rohkaffeehändler auf der Fläche davor Verkostungen von frisch geröstetem Kaffee für alle Interessierten.

Zufriedene Gesichter auch bei der fish international

Besucher der Fisch-Fachmesse fish international fanden eine Vielzahl ungewöhnlicher Produkte vor ? die Japanische Flunder zum Beispiel, die in Deutschland bislang weitgehend unbekannt war. Zudem setzen immer mehr Aussteller, darunter die Deutsche See, auf Produkte fürs SB-Regal, auf Convenience und zudem Nischenprodukte wie hochwertige Sardinen in der Dose. Große mediale Aufmerksamkeit galt den ersten veganen Erzeugnissen von etablierten Fischproduzenten. Der Bremerhavener Frosta Food Service stellte ?Fisch vom Feld? vor: Fischfrikadellen oder Backfisch aus hellen Gemüsesorten, Hanfprotein und Leinöl in einer krossen Panade. Das niederländische Unternehmen Sterk nutzte die fish international, um veganes Sashimi auf den Markt zu bringen: Lachs und Thunfisch zum Verwechseln ähnliche Produkte aus Tapiokastärke und Glukose aus Algen.

Ein wenig Sorgen hatte den Fischmesse-Machern, neben dem Sturmtief, auch der Coronavirus bereitet. Die Veranstalter verstärkten darum Hygienemaßnahmen und baten Risikogruppen, auf die Teilnahme zu verzichten. Drei angemeldete chinesische Aussteller sagten ihren Besuch ab. Ein vierter entsandte zur Messe einen Firmenvertreter aus Nordamerika.

Die nächste Gastro Ivent und fish international finden vom 13. bis 15. Februar 2022 in der Messe Bremen statt.