



Pressemitteilung

## **Gastro Vision macht sich bereit für Stuttgart**

### **Neu: Alles rund um das Thema Kaffee im Extraction Lab**

Hamburg, den 14. November 2017 – Die Gastro Vision macht sich fein für die Reise in den Süden. Auf der Intergastra präsentiert sich der Branchentreff vom 3. bis 7. Februar 2018 mit seinem gewohnten Spirit in einem exklusiven Bereich. Das Programm ist bereits fixiert: Zum ersten Mal an den Start geht das Extraction Lab by Rancilio, in dem sich alles um das Thema Kaffee dreht. Außerdem mit von der Partie sind die beliebten Formate Community Table, Stage of Taste, Kitchen Club und Out of the Box.

„Wir präsentieren uns mit fast 60 Ausstellern auf der Intergastra und haben darüber hinaus ein ausgewähltes Extrakt der Gastro Vision im Gepäck. Ansonsten gilt für Stuttgart wie für Hamburg: Bei uns spricht der Chef mit dem Chef – darum erfolgt auch der Einlass zur Gastro Vision in Stuttgart nur auf persönliche Einladung“, sagt Gastro Vision Veranstalter Klaus Klische.

### **Die Formate der Gastro Vision Stuttgart im Überblick**

#### **Neu: The Extraction Lab by Rancilio**

Im Extraction Lab werden verschiedene Kaffeesorten mit Rancilio Kaffeemaschinen getestet, um darzustellen, wie entscheidend die richtige Brühtemperatur die Qualität eines Espresso, Cappuccino oder Café Crème beeinflusst, ohne dass dabei charakteristische Aromen verloren gehen. Durch die täglichen Vorführungen der Classe-11-Xcelsius-Maschinen von Rancilio leiten verschiedene Röster.

#### **Come together: Community Table**

Der Marktstand der Zukunft ist eine Gesamtkomposition. Auf einem großen Tisch stehen feine Olivenöle neben frischen Obstsalaten, Rohkost in Bio-Qualität und exotischen Gewürzen; knusprige Brote liegen Seite an Seite mit fruchtigen Konfitüren, hochwertigem Fleisch und Fischspezialitäten. Die Aussteller treten nicht gegeneinander an, sondern kooperieren und spiegeln so die Idee der Gastro Vision wider.

#### **Food Porn vom Feinsten: Stage of Taste**

In der Showküche und -bar präsentieren namhafte Köche, Barkeeper und Pâtisseries die neuesten Food- und Beverage-Trends. Hier werden Cocktails mit und ohne Alkohol gemixt, vegane Desserts angerichtet und Steaks tätowiert.

#### **Rock around the Block: Kitchen Club**

Der Meeting Point für alle Küchenverantwortlichen. Rund um einen großen Kochblock gibt es jede Menge Interaktion und alles zum Thema Küche, von der Ausstattung über



Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten. Direkt vom Produzenten – direkt vom Ursprung.

### **What's New? – Out of the Box**

In dem multimedialen Themenraum dreht sich alles um die Zukunft der Gastronomie. Beispielsweise geht es in der Konzept-Session „FREI-raum“ um innovative Lösungen, die individuell abgestimmt werden und neue Möglichkeiten für den Einkauf, das digitale Bestell- und Rechnungsmanagement und F&B-Konzepte eröffnen. In der Food- und Trend-Session „FOODure Trends“ erfahren Zuhörer alles über die neuesten F&B-Trends aus den wichtigsten Food-Metropolen und Hotspots der Welt. Was ist „hot“, was ist ein Trend und was nur ein „Trendchen“. Die Konzept-Lounge ist eine Kooperation von progros, allinvos, F&B Heroes, Frank's Taste und der Gastro Vision.

### **Gastro Vision Stuttgart – Öffnungszeiten und Ort:**

- 3. bis 7. Februar 2018, täglich von 12 bis 19 Uhr (Mittwoch bis 17 Uhr)
- Intergastra / Paul Horn Halle (Halle 10), Eingang West, im 1. Stock

### **Besucher können ihre persönliche Einladung anfordern unter:**

<http://check-in.gastro-vision.com/gv/Contents/RegisterVisitor.aspx>

Nach der Gastro Vision in Stuttgart folgt das Original in Hamburg auf dem Fuße – im Norden geht der exklusive Branchentreff direkt im Anschluss vom 9. bis 13. März 2018 im Empire Riverside Hotel in die nächste Runde.

Fotomaterial finden Sie unter: [www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads](http://www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads)

### **Über die Gastro Vision**

Die Gastro Vision ist der jährlich stattfindende Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg. Seit 1999 bringt die Gastro-Messe Experten und Entscheider der Branche zusammen und gilt als Treffpunkt für innovative Ideen und neue Trends. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klische gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. Mehr Informationen unter [www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com).

### **Pressekontakt Gastro Vision**

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

Telefon: +49 (0)151 64 62 33 96

E-Mail: [presse@gastro-vision.com](mailto:presse@gastro-vision.com)