

8. Januar 2019

Presseinformation

## **Food & Beverage auf der HOGA: Damit wird Gastronomie zum Genuss**

Die Gastgebermesse HOGA Nürnberg ist von 13. bis 15. Januar der Treffpunkt des bayerischen Gastgewerbes. In Sachen Food & Beverage präsentiert die HOGA Food-Produzenten und Händler, die alles für die moderne Gastronomie im Angebot haben. Dabei werden auch Food-Trends, wie Regionalität, Bio und alles rund ums Fleisch bedient. Der Beverage-Bereich der HOGA stellt die geliebten Klassiker und aktuelle Trends vor. Rund um Wein, Bier, Kaffee, Mixgetränke und Cocktails gibt es jeweils eigene Sonderbereiche mit Anbietern und fachlichen Partnern.

Welche Trends gibt es in der Küche? Wie gestaltet man sein Angebot wertig, frisch und regional? Sind vegane Alternativen ein Muss in der heutigen Gastronomie?

### **Kochshows mit kreativen Sternen und Genusshandwerkern**

Auf verschiedenen Kochinseln zeigen kreative Köche in Halle 4, was in modernen Kochtöpfen passiert und geben dabei Tipps zu den Food-Trends von morgen. Die Genussakademie Bayern zeigt mit dem Impulsgeber Heiko Antoniewicz die Zubereitung innovativ entwickelter Gerichte unter der Überschrift „Umami“ (Sonntag, 13. Januar, 11 Uhr und 14 Uhr). Die AHGZ-Kochsterne machen den HOGA-Besuchern am 13. und 14. Januar mit ihren Kochshows Appetit. Ludwig (Lucki) Maurer, Heiko Antoniewicz, Wolfgang Müller und ihre Kollegen präsentieren einen kreativen Mix aus Fleischgerichten, vegetarischen Gerichten sowie süßen Highlights.

## **Bio – mehr als ein Trend!**

Auf der HOGA präsentieren sich der ökologische Anbauverband Biokreis und Bioland mit ihren jeweiligen Partnern. Biokreis zeigt vor allem regionale Spezialität von kleinen Höfen, selten gewordene Gemüsesorten und Fleisch von langsam wachsenden Rassen, die natürlich gefüttert werden. Acht Biokreis-Hersteller sind mit dabei: Chiemgauer Naturfleisch, Flammkucheneck Wegmann, Georg Thalhammer, Bio-Gemüsebau Hofmann, Kriegl Essig, BioWeinGut Erwin und Sigrid Lehner, Sternhof Weikersholz und die Biokäserei Wohlfahrt. Bioland berät auf der HOGA Köche und Gastonomen zu Bio in der Profiküche und informiert interessierte Betriebe über die Voraussetzungen und die Umsetzung des Gastronomiekonzeptes. Folgende Bioland-Partner zeigen auf der HOGA ihr vielfältiges Angebot für Gastronomie und Hotellerie: der Bio-Großhändler Ökoring, die zwei Brauereien Neumarkter Lammsbräu und Brauerei Clemens Härle, die Landkäserei Herzog sowie Demeter Felderzeugnisse.

## **Meat and More – Alles rund ums Fleisch**

Die gesamte Wertschöpfungskette des Fleisches von der Auswahl des richtigen Grundproduktes bis hin zum hochwertigen, modernen Gericht steht bei der HOGA in Halle 5 im Fokus. Produzenten präsentieren ihre Lebensmittel, wie bayerisches Rindfleisch, Geflügel und Wild sowie britisches Lammfleisch. Das Thema Zubereitung wird auf der Vortragsbühne von verschiedenen Experten präsentiert, vom Grillen und Braten bis hin zum Smoken und den passenden Gewürzen. Dabei kommt auch Fisch auf den Rost. Gasgrills, Kohle- und Elektro-Grills aber auch Beefeier sowie ihre Funktionsweisen werden praktisch vorgestellt. Bei Diskussionsrunden treffen an allen Messetagen Rinderzüchter, Metzger und Gastwirte aufeinander und beleuchten gemeinsam, an welchen Stellen es beim (Direkt-)Bezug von regionalem Fleisch noch hakt und wie man die Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten verbessern kann.

Der Fleischrind Verband Bayern präsentiert sich gemeinsam mit dem Fleischerverband und stellt dabei die Tierhaltung sowie Wertschöpfungskonzepte in den Vordergrund. Der Nachhaltigkeitsgrundsatz ist dabei besonders wichtig: Auf der HOGA soll gezeigt werden, wie möglichst viel vom Tier durch besondere Schnittführung zum sogenannten „Edelteil“ wird und wie auch der Rest kulinarisch ansprechend verwertet werden kann, ganz nach dem Motto „from nose to tail“. Bei der ganzheitlichen Verwertung von Tieren gibt es neue Rezepte,

verschiedene Möglichkeiten und nachhaltige Ideen, die neue Inspiration für die Küche schaffen.

### **Spezialitätenland Bayern**

Unter dem Titel „Spezialitätenland Bayern“ zeigen 20 Unternehmen in Halle 4 bayerische Kulinarik von ihrer besten Seite: von Spirituosen über Feinkost hin zu Säften, Wein und Knödel. Die Besucher können hochwertige bayerische Produkte entdecken und damit das Angebot für ihren Gastronomiebetrieb erweitern.

### **Mercato Italiano**

Neben den regionalen bayerischen Genüssen ist der Appetit der Deutschen nach internationalen Spezialitäten groß. Nach wie vor steht die italienische Küche dabei ganz vorne. Deswegen gibt es neben dem großen „Food & Beverage“-Angebotsbereich der HOGA in Halle 4 ein eigenes Forum für italienische Gastronomiebetriebe: Der Mercato Italiano zeigt alles von italienischer Feinkost über Pizza und Pasta bis hin zu Grundnahrungsmitteln sowie Produkte und Zubehör für italienische Gastronomiebetriebe.

### **Die besten Baristi Deutschlands zu Gast in Nürnberg.**

Im Rahmen der Gastronomiefachmesse HOGA werden die deutschen Kaffeemeisterschaften der Specialty Coffee Association (SCA) ausgetragen. In den Kategorien „Barista“ und „Latte Art“ geht es um die besten Espressi, Milchmodgetränke und eine spektakuläre Eigenkreation sowie die schönsten und kreativsten Kunstwerke aus Milchschaum und Espresso. Die HOGA-Besucher können in Halle 3A live dabei sein und sehen, hören, riechen und schmecken, wer Deutsche/r Meister/in 2019 wird und sich das Ticket für die Weltmeisterschaften in Berlin und Boston sichert:

Sonntag, 13. Januar: Baristameisterschaft, 10 - 17 Uhr.

Sechs Teilnehmer werden ihre Bühnenperformance präsentieren  
Siegerehrung im Anschluss.

Montag, 14. Januar: Latte Art Meisterschaft Vorrunde, 10-16 Uhr  
Alle 12 Teilnehmer durchlaufen die Vorrunde, die besten sechs kommen weiter ins Finale.

Dienstag, 15. Januar: Latte Art Meisterschaft Finale, 10 - 17 Uhr  
Die besten sechs Teilnehmer der Vorrunde treten im Finale an.  
Siegerehrung im Anschluss

Nach den jeweiligen Performances zeigen die Teilnehmer an der Espressobar noch einmal „hautnah“ für die Besucher ihr künstlerisches Können oder schenken ihren Wettbewerbskaffee aus.

### **Spezialitätenkaffee und Kaffeespezialitäten – Die Rösterei**

Kaffee ist Trend, Umsatzbringer und darf in der Gastronomie nicht fehlen. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Kaffeeangeboten in allen Bereichen des Gastgewerbes wird das Angebot der Rösterei in Halle 3A erweitert. Mehr Kaffeeröster, Barista und namhafte Hersteller von Kaffeemaschinen informieren die Besucher, damit der perfekte Kaffee auch im eigenen Lokal gelingt. Egal ob klassischer Filterkaffee, italienischer Espresso, französischer Café au Lait, eiskalter Frappé, Irish Coffee oder Cold Brew, auf der offenen Vortragsbühne werden verschiedene Themen rund um das Trendgetränk vorgestellt und in Workshops sind die Besucher dazu eingeladen die Zubereitung der Kaffee-Trends selbst zu erlernen.

### **Frankenwein Vinothek**

Frankenwein gilt als Qualitätssiegel und ist in der Gastronomie fest verankert. An der Vinothek in Halle 4 gibt es ein umfangreiches, auf die Gastronomie zugeschnittenes, Frankenwein-Sortiment mit 15 Winzern, die ihre Passion für Perfektion zeigen. In Kooperation mit dem GastronomieReport beweisen die fränkischen Winzer, wie ihr Wein erfolgreich als Umsatzträger in der Gastronomie eingesetzt werden kann. Themen, wie die Weinkartengestaltung, Kalkulation, Weinpräsentation im Lokal und die passende Speisenbegleitung stehen im Programm, darüber gibt es Wine Walks und Weinverkostungen. Das Seminarprogramm ist im Vorfeld online buchbar. Culinarium Bavaricum und das Haus des Frankenweins sind die Partner der Vinothek.

### **Bayerisches Bier in seiner Vielfalt**

Die Gemeinschaftsbeteiligung Bayerischer Brauereien präsentiert in Halle 4 die Vielfalt der heimischen Biere und wird dabei durch den Bayerischen Brauerbund und den Verband der mittelständischen Privat-Brauereien unterstützt. Den HOGA-Besuchern werden Hopfenspezialitäten sämtlicher Couleur vorgestellt, unter den Brauereien sind sowohl Familienbetriebe als auch national und international bekannte Unternehmen zu finden.

## **Flüssige Umsatzbringer in der Liquid Area**

Eine Auswahl an verschiedenen alkoholischen und alkoholfreien Getränken, passend zu den angebotenen Speisen, ist nicht nur in Bars unerlässlich. Auch in Restaurants, Cafés und Imbissbetrieben kann der Umsatz durch ein individuelles Getränkeangebot gesteigert werden. In der LiquidArea der HOGA präsentieren rund 20 Aussteller in Halle 4 ein vielfältiges Angebot an flüssigen Umsatzbringern, von Kräuter-, Frucht- oder Gurkenlimonaden über Mixgetränke, wie kreative Saftschorlen, Chardonnay mit Kakao-Aromen oder moderne Cocktails, bis hin zu traditionellen Bieren, einem Angebot an Craft Beer und Biermischgetränken, zum Beispiel mit Cannabis-Geschmack, präsentiert von verschiedenen Brauereien.

Partner der LiquidArea ist die Sektion Bayern der Deutschen Barkeeper Union, die auch wieder die süddeutschen Cocktailmeisterschaften und die Deutsche Meisterschaft im Flair-Bartending im Rahmen der HOGA austragen.

Weitere Informationen und Messtickets unter [www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de).

**Sonntag, 13. Januar 2019**

**11:00 - 12:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...**  
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.

**11:00 - 12:00 Es muss nicht immer Filet sein!**  
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.

**13:00 - 14:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...**  
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.

**13:00 - 14:00 Es muss nicht immer Filet sein!**  
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.

**15:00 - 16:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...**  
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.

**15:00 - 16:00 Es muss nicht immer Filet sein!**  
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.



**Montag, 14. Januar 2019**

**11:00 - 12:00** **Das ganze Rind ist ein Edelteil! Innereien im Vorspeisen- und Street Food Bereich:** Tartar vom Rinderherz mit Yuzu und Lampredotto Rindermagen im Panino (ital. Spezialität aus Florenz), Anna Schwarz: Köchin, Bayerische Vize-meisterin der Köche Bayer. Jugendmeisterschaften 2016, Diätköchin, Hotelfachfrau Berggasthof Zottling, Patersdorf (Niederbayern) für den DEHOGA Bayern e.V.

**13:00 - 14:00** **Das ganze Rind ist ein Edelteil! Innereien im Vorspeisen- und Street Food Bereich:** Tartar vom Rinderherz mit Yuzu und Lampredotto Rindermagen im Panino (ital. Spezialität aus Florenz), Anna Schwarz: Köchin, Bayerische Vizemeisterin der Köche Bayer. Jugendmeisterschaften 2016, Diätköchin, Hotelfachfrau Berggasthof Zottling, Patersdorf (Niederbayern) für den DEHOGA Bayern e.V.

**13:00 - 14:00** **B & C Cuts vom Rind – Zuzchnitt und Zubereitung: Bestes Steak aus der Schulter und Rinderlappen Flat Iron, Bavette und noch mehr** Norbert Wittmann, Hotelier, Gastwirt, Koch, Metzgermeister und Fleischsommelier, Hotel – Gasthof – Metzgerei Wittmann, Neumarkt (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V. und den Fleischerverband Bayern

**13:00 - 14:00** **B & C Cuts vom Schwein – Zuzchnitt und Zubereitung: Kachelfleisch – Cuscino – Secreto** Norbert Wittmann, Hotelier, Gastwirt, Koch, Metzgermeister und Fleischsommelier, Hotel – Gasthof – Metzgerei Wittmann, Neumarkt (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V. und den Fleischerverband Bayern

**15:00 - 16:00** **Das ganze Rind ist ein Edelteil! Innereien im Vorspeisen- und Street Food Bereich:** Tartar vom Rinderherz mit Yuzu und Lampredotto Rindermagen im Panino, Anna Schwarz: Köchin, Bayerische Vizemeisterin der Köche Bayer. Jugendmeisterschaften 2016, Diätköchin, Hotelfachfrau Berggasthof Zottling, Patersdorf (Niederbayern) für den DEHOGA Bayern e.V.

**15:00 - 16:00** **B & C Cuts vom Rind – Zuzchnitt und Zubereitung: Bestes Steak aus der Schulter und Rinderlappen Flat Iron, Bavette und noch mehr** Norbert Wittmann, Hotelier, Gastwirt, Koch, Metzgermeister und Fleischsommelier, Hotel – Gasthof – Metzgerei Wittmann, Neumarkt (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V. und den Fleischerverband Bayern

**15:00 - 16:00** **B & C Cuts vom Schwein - Zuzchnitt und Zubereitung: Kachelfleisch – Cuscino – Secreto** Norbert Wittmann, Hotelier, Gastwirt, Koch, Metzgermeister und Fleischsommelier, Hotel – Gasthof – Metzgerei Wittmann, Neumarkt (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V. und den Fleischerverband Bayern





# AHGZ-Kochsterne

## Halle 4, Stand A62



### Sonntag, 13. Januar 2019

- 11:00 - 12:00** **Christoph Brand**  
Bauch - Beine - Po
- 12:00 - 13:00** **Heiko Antoniewicz**  
Green Glamour - Vegetarisch
- 13:00 - 14:00** **Wolfgang Müller**  
Schwein von Kopf bis Fuß
- 14:00 - 15:00** **Norman Hunziker**  
Sharing is sweet
- 15:00 - 16:00** **Lucki Maurer**  
VerEDELung
- 16:00 - 17:00** **Heiko Antoniewicz**  
Green Glamour - Vegetarisch
- 17:00 - 18:00** **Europa Miniköche Hersbruck**  
Regional - aus dem  
Gemüsegarten

### Montag, 14. Januar 2019

- 11:00 - 12:00** **Benjamin Maerz**  
Büffel vom Bodensee, Sellerie,  
Ziegenfrischkäse, Haselnuss
- 12:00 - 13:00** **Norman Hunziker**  
Sharing is sweet
- 13:00 - 14:00** **Benedikt Faust**  
Falsche Foie Gras mit gedörrter  
Birne und Schwarzbrot
- 14:00 - 15:00** **Wolfgang Müller**  
Schwein von Kopf bis Fuß
- 15:00 - 16:00** **Benedikt Faust**  
Falsche Foie Gras mit gedörrter  
Birne und Schwarzbrot
- 16:00 - 17:00** **Lucki Maurer**  
VerEDELung
- 17:00 - 18:00** **Europa Miniköche Hersbruck**  
Regional - aus dem  
Gemüsegarten



## Sonntag, 13. Januar 2019

**13:00 - 13:50 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**  
Lage – Herkunft – Wurzeln: Wir stellen Ihnen Weine aus den berühmten großen Weinlagen Frankens vor und erläutern Ihnen, wie diese in der Gastronomie erfolgreich verkauft werden können. 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referent Stefan Metzner, WSET, Weinakademiker

**14:30 - 15:20 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**  
Sparkling – Make Sekt great again!: Grandiose fränkische Winzersekte für ihre Weinkarte, glasweise ausgeschenkt! Wer braucht da noch Champagner? 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Barbara Hundlinger, WSET

**16:00 - 16:50 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**  
Silvaner Heimat – Essensbegleitung ganz regional: Die fränkischste aller Rebsorte und ihre Hauptrolle in der bayerischen Gastronomie. Mehr Regionalität geht nicht! 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Katharina Sedlmayr, WSET

## Montag, 14. Januar 2019

**12:00 - 12:50 An der Frankenwein-Bar**  
Update - Junges Franken: Der Generationenwechsel in den Weingütern bringt neue Ideen und spannende Weinkonzepte für die Gastronomie! Angebot für Berufsschulen und ihre Lehrer., Susanne Platzer, WSET, Weinakademikerin

**14:00 - 14:50 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**  
Sparkling – Make Sekt great again!: Grandiose fränkische Winzersekte für ihre Weinkarte, glasweise ausgeschenkt! Wer braucht da noch Champagner? 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Barbara Hundlinger, WSET

**16:00 - 16:50 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**  
Silvaner Heimat – Essensbegleitung ganz regional: Die fränkischste aller Rebsorte und ihre Hauptrolle in der bayerischen Gastronomie. Mehr Regionalität geht nicht! 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Katharina Sedlmayr, WSET

**Dienstag, 15. Januar 2019**

**12:00 - 12:50 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**  
Sparkling – Make Sekt great again!: Grandiose fränkische Winzersekte für ihre Weinkarte, glasweise ausgeschenkt! Wer braucht da noch Champagner? 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Barbara Hundlinger, WSET

**13:00 - 13:50 An der Frankenwein-Bar**  
Update - Junges Franken: Der Generationenwechsel in den Weingütern bringt neue Ideen und spannende Weinkonzepte für die Gastronomie! Angebot für Berufsschulen und ihre Lehrer., Susanne Platzer, WSET, Weinakademikerin

**14:00 - 14:50 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**  
Silvaner Heimat – Essensbegleitung ganz regional: Die fränkischste aller Rebsorte und ihre Hauptrolle in der bayerischen Gastronomie. Mehr Regionalität geht nicht! 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Katharina Sedlmayr, WSET

