



Das Surgital-Team stellte auf der Internorga hoch conveniente Premium-Pasta vor, diesmal, ganz innovativ, auch mit süß-fruchtiger Füllung.

# INTERNORGA 2015

Nach Wegfall der InterCool: Die Tiefkühlbranche trat größer und ideenreicher auf als je zuvor.



**Barilla:** Wie schnell sich mit tiefgekühlter Pasta ein Gericht herstellen lässt - auch direkt in der Pfanne - zeigten die Köche bei Barilla-Wasa.

Mit rund 1.300 Ausstellern aus 25 Nationen und 100.000 Quadratmeter Fläche war die Internorga 2015 größer als je zuvor. Das gilt auch und besonders für den Tiefkühl-Bereich, dessen Ausstellerzahl sich gegenüber den Vorjahren nochmals erhöht hat. Der Wegfall der InterCool hat sich hier sicherlich bemerkbar gemacht. Und das nicht nur zahlenmäßig. Viele TK-Aussteller stellten auch Neuheiten in Hamburg vor. Vegetarisches stand dabei hoch im Kurs. Regionalität, Transparenz und Nachhaltigkeit waren Themen. Die Trends zu Snacking und Food to go durchzogen alle Messebereiche. Convenience ist und bleibt das übergreifende Thema: Immer mehr wird entwickelt, um der Profi-Küche die Arbeit zu erleichtern.



**Weinbergmaier:** Österreichische Klassiker wie Nougatknödel oder Kaiserschmarrn offerierte Andreas Kirchner den Besuchern.



**Frisch & Frost:**  
Gezogener Apfelstrudel und mehr... Die ganze Vielfalt der österreichischen Mehlspeis- und Strudelküche unter „Toni Kaiser“-Marke brachte Hans Böttcher nach Hamburg mit.



**Prima Menü:** Mit „TK-Convenience für die intelligente Mischküche“ setzen die Highconvenience-Spezialisten Bastian Pauls (li.) und Christian Witte nach 20 Jahren LEH-Erfolg nun zum Sprung in den Gastronomie-Markt an.



**OvoFit:** Gefüllte Pfannkuchen, Omelettes und andere conveniente Ideen rund ums Thema Ei präsentierten Nadine Lettl und Mario Novakovic.



**Gusto Palatino:** Michaela Paulsen und Frank Wambsganss stellten diesmal den Flammkuchen zum selber Belegen in den Messe-Mittelpunkt.



**Salud:** Neben convenienten Snacks zeigte Nicole van Waes auf dem Messestand des Gastronomie-Spezialisten auch Avocados - mal in Hälften, mal in Würfel geschnitten.



**Wiesenhof:** Nicht nur die Hähnchen-Klassiker, auch Vegetarisches gab es beim Geflügel-Spezialisten zu entdecken. Hier vorgestellt von Stephanie Büschelmann (li.) und Annika Albrecht.